



**TARIFS 2022**  
VALABLES JUSQU'À  
NOUVEL ORDRE  
TARIFS APPLICABLES  
À PARTIR DU  
21 FÉVRIER 2022

**nosem**<sup>®</sup>

Notre équipe, *Votre force.*

- MACHINES À GLAÇONS ■
- FROID ■
- FROID DALMEC ■
- LAVERIE ■
- CUISSON MODULAIRE *BARON* ■
- CUISSON MODULAIRE *OLIS*

# TARIF

---

# 2022

- CUISSON INDÉPENDANTE
- FRITEUSES
- REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE
- INOX
- SELF-SERVICE ■

# SE RENOUVELER SANS CESSER POUR ANTICIPER LES BESOINS.



Chères clientes, chers clients,

*Jamais la notion de service n'aura pris autant de sens qu'en ces années 2020/21.*

La crise sanitaire de 2020 inattendue et inédite a bouleversé la société française et bien au-delà de nos frontières. Elle nous fait tous, encore plus, prendre conscience de l'importance que nous devons donner aux valeurs fondamentales de l'entreprise.

J'entends par valeurs :

- 1) L'importance du métier de distributeur qui s'impose comme un maillon incontournable entre fabricant, revendeur /installateur et client final.
- 2) la notion de service à laquelle j'attache une importance particulière, pour faire la différence entre vendre un produit, et, apporter tous les services d'un spécialiste de proximité, organisé et réactif.

Pour cela nous combinons :

- Sur le terrain une force de vente de 13 commerciaux expérimentés à votre écoute, un nouveau Directeur des ventes : Sylvain Pouly et un Directeur Commercial : Eric Manera.
- Au siège une équipe confirmée (Commerciale, Marketing, SAV/Pièces Détachées, Achats/Appro, Comptabilité, Informatique...) pour piloter les services et répondre à toutes les différentes demandes ;
- Une logistique qualifiée avec une très forte capacité de stockage (entrepôt de 15 000 m<sup>2</sup>) pour honorer vos commandes et les livrer en moyenne sous 24/48H.

*Ces fondamentaux constituent les Avantages Majeurs de notre entreprise ajouté à cela notre capacité à sourcer auprès de nos partenaires fabricants des matériels qui correspondent aux besoins du marché.*

*TOUTE CETTE ALCHIMIE CONSTITUE LA VALEUR AJOUTÉE DE LA SOCIÉTÉ NOSEM ET EXPLIQUE AUSSI SA PÉRENNITÉ DÉSORMAIS DE PLUS DE 55 ANS.*

VOUS DÉCOUVRIREZ DANS CETTE ÉDITION 2020/21 UNE LARGE SÉLECTION DE NOUVEAUX PRODUITS ET DE COMPLÉMENTS DE GAMME.

## **CHEZ BARON : NOUVELLES LIGNES DE CUISSON MODULAIRE QUEEN ET NOUVELLES GAMMES DE FOURS**

- Nouveau look pour la gamme de cuisson modulaire « QUEEN » avec une attention toute particulière portée sur l'esthétisme. « QUEEN » propose plus que jamais une multitude de possibilités pour vos clients avec plus de 400 produits au catalogue.

Découvrez également les nouveaux fours BARON, simplicité et efficacité sont les atouts qui caractérisent les gammes « HORIZON 3 » et SMARTLINE.

## **NOUVEAUTÉS OLIS : NOUVELLE GAMME DE CUISSON MODULAIRE « NOVATRICE », AVEC UN DESIGN TOURNÉ VERS LES CHEFS QUI AIMENT METTRE EN AVANT LEUR FOURNEAU.**

Des produits « spécifiques » sont à découvrir tels que la sauteuse multifonction « FIT PAN », les friteuses haut rendement tactiles « EVO », différentes finitions comme le dessus uni, l'encastrable et le sur-mesure ou encore la coloration du piano.

## **FRITEUSES VALENTINE :**

- Arrivée d'une nouvelle friteuse « ALPINA », qui nous permet d'avoir un excellent compromis entre les friteuses à commandes mécaniques et les friteuses haut rendement électronique.

## **MACHINE À GLAÇON ICEMATIC :**

- La gamme CS est disponible au R290 ce qui permet d'avoir une consommation d'énergie beaucoup plus réduite (jusqu'à 25% sur certains modèles), 2 nouveaux modèles pour les grandes capacités de machine à paillettes viennent compléter notre gamme « SÉRIE F » avec 160 et 200 Kg de production.

## **FROID :**

- Des nouveautés sont à découvrir dans notre offre de chambre froide : des produits totalement démontables et une installation qui se fera dans un temps très réduit.

## **LAVERIE :**

- Nouvelle gamme de lave batterie à granules qui vient compléter notre large proposition de lave-vaisselles.

## **MODULINE :**

- Nouveau cuiseur à pression 3 niveaux avec écran tactile. Un produit innovant avec une grande performance, tout ce qui définit les gammes de produits « MODULINE »

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes particulières au-delà de l'offre catalogue, nous nous appliquerons à vous donner satisfaction. Mes collaborateurs et moi-même seront à votre écoute pour répondre à vos attentes et consolider plus que jamais nos relations commerciales.

Bien Cordialement

Christine COTTARD, Présidente



SOMMAIRE  
GÉNÉRAL

MACHINES  
À GLAÇONS

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE

CUISSON  
MODULAIRE

OLIS

CUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



Depuis 1992, le groupe Furnotel est un des leaders Français de l'importation et de la distribution d'équipements de cuisines professionnelles, ainsi que de vitrines, d'agencement de magasins et de comptoirs.

Pour couvrir ces deux segments de marché, le groupe Furnotel est organisé en deux divisions :

- *La division CHR/Collectivité*
- *La division Vitrines, agencement de magasins et comptoirs*



GROUPE  
**FURNOTEL®**

«tout sous un même toit» > **5 MARQUES** > LA FORCE PUISSANCE **5**  
**5 CATALOGUES**

Pour ces deux divisions, nous sommes aussi en mesure de répondre à toutes demandes spéciales dites « hors-catalogues ».  
Nos fournisseurs partenaires sont à notre écoute pour vous donner satisfaction.

**N'hésitez pas à contacter :**

- pour la division CHR à Athis-Mons :

**Laetitia Lemoine** : [laetitia.lemoine@furnotel.com](mailto:laetitia.lemoine@furnotel.com)

**Vincent Montesinos** : [technico.commercial@groupe-furnotel.com](mailto:technico.commercial@groupe-furnotel.com)

- pour la division vitrines, agencement de magasins et comptoirs :

**Xavier BOUILLOT** : [xavier.bouillot@isotech.fr](mailto:xavier.bouillot@isotech.fr)

UN CHOIX INCOMPARABLE DE PRODUITS  
+  
UNE LARGE GAMME DE PRIX  
=  
UNE RÉPONSE À TOUS LES SEGMENTS DE MARCHÉ PRODUITS ET PRIX

**LA DIVISION CHR/ COLLECTIVITÉ** est portée par **4 marques** et leurs catalogues respectifs :

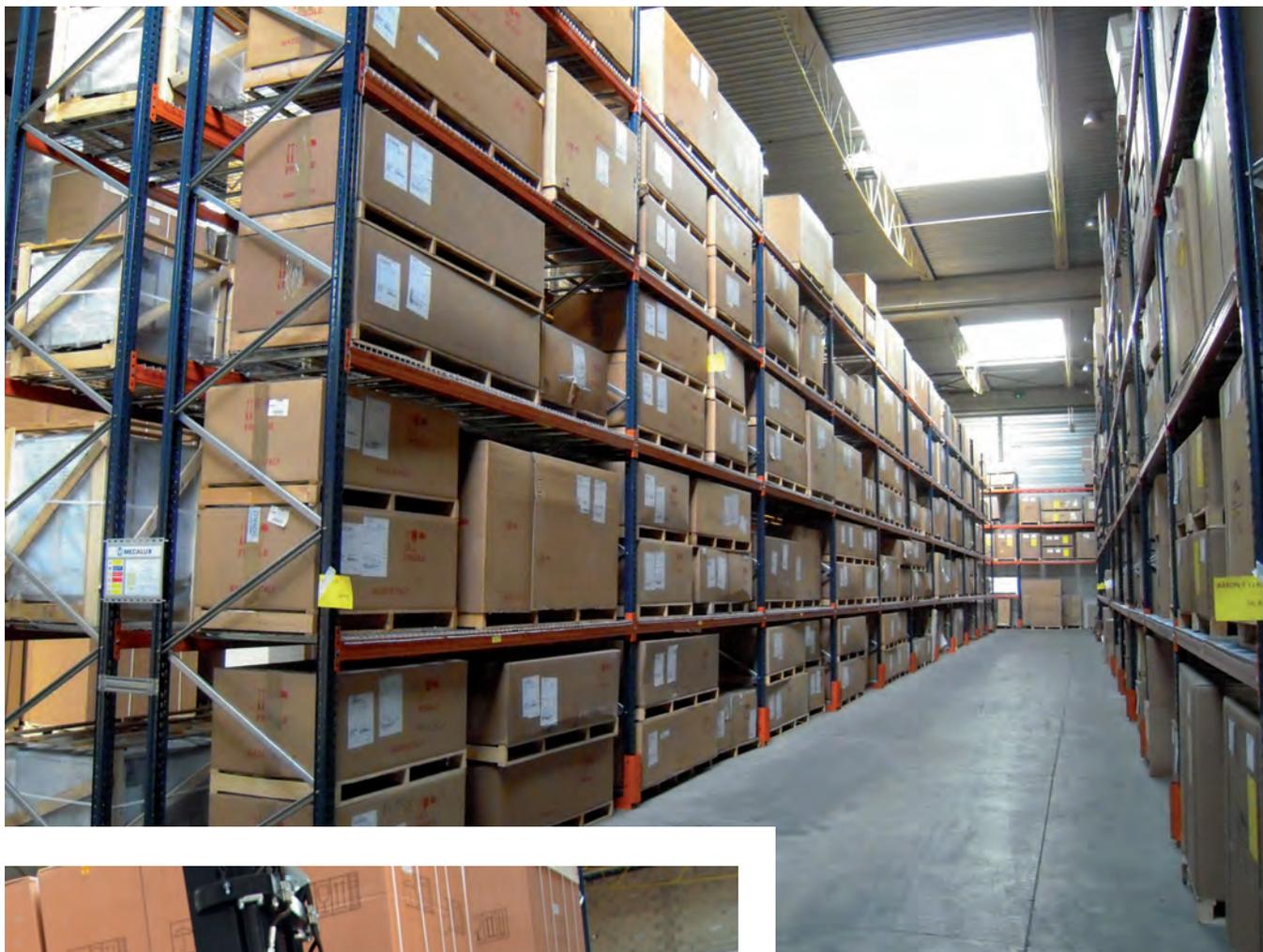
|   |  |  |  |                                  |
|---|--|--|--|----------------------------------|
|   |  |  |  | LE SPÉCIALISTE DU PETIT MATÉRIEL |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laverie • Froid • Machines à glaçons • Cuisson horizontale • Micro-ondes • Fours • Ventilation • Inox</li> </ul> |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Univers snacking • Salamandres • Toasters • Friteuses</li> <li>• Maintien au chaud • Matériel forain</li> </ul> |                                  |
| <p>4 MARQUES = 4 CATALOGUES</p>   |  |  |  |                                  |

**LA DIVISION VITRINES, AGENCEMENT DE MAGASINS ET COMPTOIRS**

EST PORTÉE PAR LA MARQUE ET SON CATALOGUE :

- Linéaires de ventes • Meubles arrières • Vitrines murales • Vitrines prêtes à brancher • Laboratoires de boulangerie
- Comptoirs de bar

1 MARQUE = 1 CATALOGUE



AVANTAGE NOSEM N°1 :  
**UN STOCK DE 15 000 M<sup>2</sup>**

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

V

**Notre stock permanent de 15 000 m<sup>2</sup> nous permet de répondre dans les délais les plus brefs à vos besoins, dans tous segments de produits proposés en catalogue.**

V

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



AVANTAGE NOSEM N° 2 :

## UNE LOGISTIQUE À TOUTE ÉPREUVE

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



*Nos conseillers sont le relais de notre équipe commerciale. Ils vous conseillent et vous accompagnent, de la prise de commande à la livraison de votre matériel en vos locaux. Notre taux de service pour les expéditions de commandes passées avant 16 h est de près de 100%.*



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





## AVANTAGE NOSEM N°3 : UNE LIVRAISON GRATUITE FRANCE\* ENTIÈRE

\* Uniquement France Métropolitaine

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





AVANTAGE NOSEM N°4 :

## UN VRAI SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES / SAV

*Nos équipes expérimentées SAV (Pièces Détachées) sont à votre écoute avec une ligne directe pour vous offrir le meilleur service client.*

V

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

V

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

## AVANTAGE NOSEM N°5 : DES INTERLOCUTEURS EN DIRECT

### DIRECTEUR COMMERCIAL



**Eric MANERA**

06 72 01 83 63  
01 75 30 20 20

[eric.manera@groupe-furnotel.com](mailto:eric.manera@groupe-furnotel.com)

### DIRECTRICE DE LA RELATION CLIENTÈLE



**Aurélie JACQUELIN**

06 80 91 79 67  
01 75 30 20 50

[aurelie.jacquelin@groupe-furnotel.com](mailto:aurelie.jacquelin@groupe-furnotel.com)

### DIRECTEUR DES VENTES



**Sylvain POULY**

06 86 66 18 26

[sylvain.pouly@groupe-furnotel.com](mailto:sylvain.pouly@groupe-furnotel.com)

### DIRECTEUR EXPORT



**Frédéric SARAMON**



+ 33 (0)6 76 22 55 75  
+ 33 (0)1 75 30 20 40

Responsable Export / Dom-Tom  
[export@sofraca.fr](mailto:export@sofraca.fr)

## VOS 13 DÉLÉGUÉS RÉGIONAUX

### SERVICE COMMERCIAL

Ligne directe : 00 377 97 98 40 90  
Fax : 00 377 97 98 40 99  
[commercial@nosem.mc](mailto:commercial@nosem.mc)



**Frédéric PINCEMIN**

07 86 09 46 45

[frederic.pincemin@groupe-furnotel.com](mailto:frederic.pincemin@groupe-furnotel.com)

75 - 91 - 92 - 94



**Stéphane THOUIN**

06 08 31 55 77

[stephan.thouin@groupe-furnotel.com](mailto:stephan.thouin@groupe-furnotel.com)

22 - 29 - 35 - 44 - 50 - 56



**Frédéric NGUYEN-PHUOC**

06 07 27 15 81

[frederic.nguyen-phuoc@groupe-furnotel.com](mailto:frederic.nguyen-phuoc@groupe-furnotel.com)

36 - 37 - 41 - 49 - 53 - 79 - 85 - 86



**Stéphane CHAMPION**

06 70 03 77 75

[stephane.champion@groupe-furnotel.com](mailto:stephane.champion@groupe-furnotel.com)

14 - 27 - 28 - 45 - 61 - 72 - 76 - 78 - 95



**Georges CLEMENCIN**

06 67 05 58 37

[georges.clemencin@groupe-furnotel.com](mailto:georges.clemencin@groupe-furnotel.com)

31 - 32 - 33 - 40 - 47 - 64 - 65



**Benoît VANDAELE**

06 72 01 83 64

[benoit.vandaele@groupe-furnotel.com](mailto:benoit.vandaele@groupe-furnotel.com)

02 - 08 - 51 - 59 - 60 - 62 - 80 - 93



**Benjamin POLY**

06 07 22 80 27

[benjamin.poly@groupe-furnotel.com](mailto:benjamin.poly@groupe-furnotel.com)

2A - 2B - 09 - 11 - 34 - 46 - 66 - 81 - 82



**Mickael BLEY**

06 07 68 19 91

[mickael.bley@groupe-furnotel.com](mailto:mickael.bley@groupe-furnotel.com)

10 - 21 - 25 - 52 - 54 - 55 - 57 - 71 - 77 - 89



**Angélique LAROMET**

06 11 74 64 52

[angelique.laromet@groupe-furnotel.com](mailto:angelique.laromet@groupe-furnotel.com)

12 - 15 - 42 - 43 - 48 - 63 - 69



**Florence KASUBA**

06 21 83 08 60

[florence.kasuba@groupe-furnotel.com](mailto:florence.kasuba@groupe-furnotel.com)

39 - 67 - 68 - 70 - 88 - 90



**Frédéric MITZAIKOFF**

06 72 01 83 58

[frederic.mitzaikoff@groupe-furnotel.com](mailto:frederic.mitzaikoff@groupe-furnotel.com)

01 - 07 - 13 - 26 - 30 - 38 - 84



### SERVICE COMMERCIAL

06 72 01 83 60

[commercial@nosem.mc](mailto:commercial@nosem.mc)

03 - 16 - 17 - 18 - 19 - 23 - 24 - 58 - 87

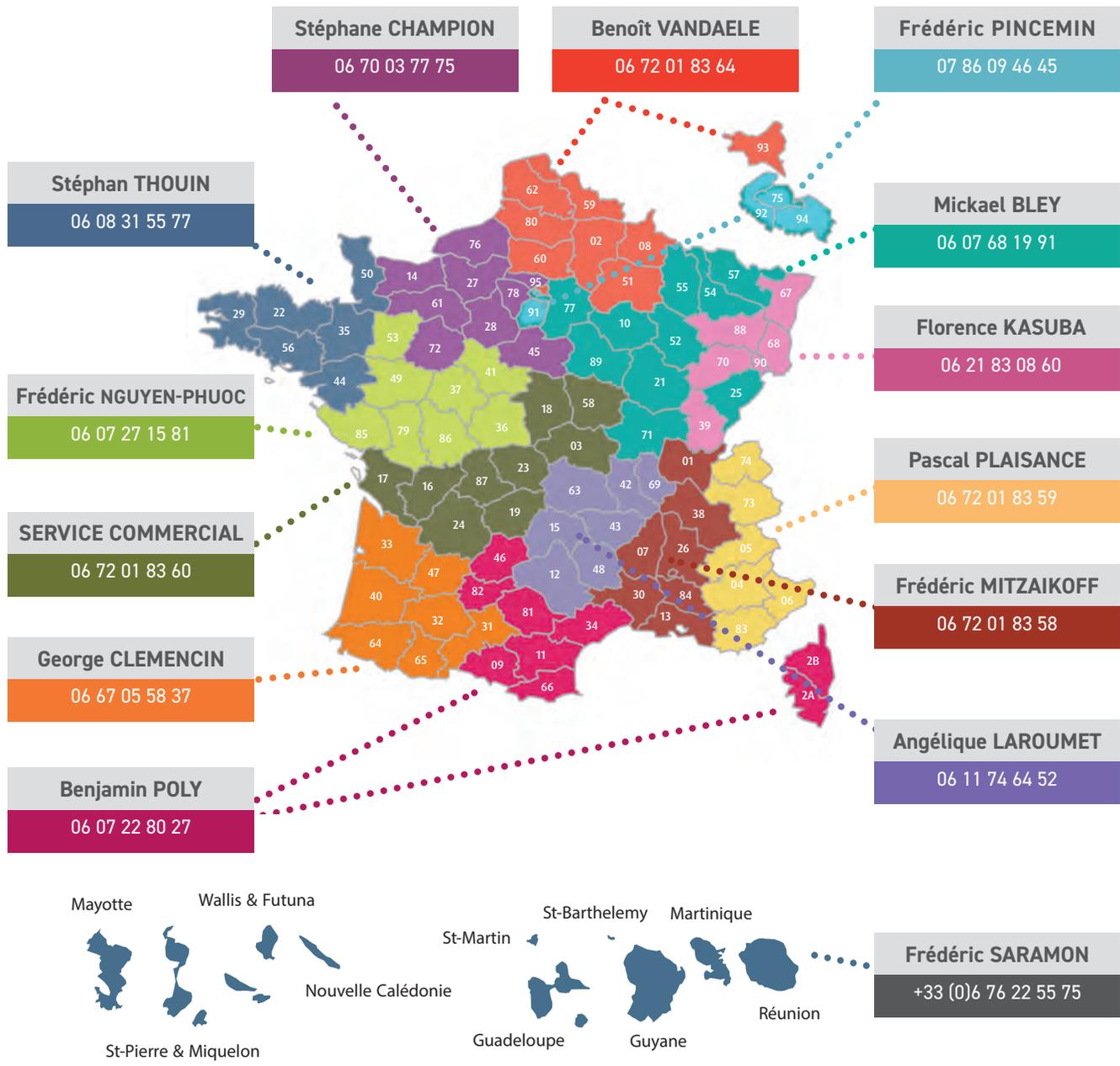


**Pascal PLAISANCE**

06 72 01 83 59

[pascal.plaisance@groupe-furnotel.com](mailto:pascal.plaisance@groupe-furnotel.com)

04 - 05 - 06 - 73 - 74 - 83 - 98



**SIÈGE SOCIAL**

Le Thalès - 1, rue du Gabian BP 718  
98014 MONACO CEDEX  
Accueil : 00 377 97 98 40 90  
Fax : 00 377 97 98 40 99  
www.nosem.mc  
commercial@nosem.mc

**LOGISTIQUE COPADIC**

21, quai de l'industrie  
91200 ATHIS-MONS  
Accueil : 01 75 30 20 70  
Fax : 01 75 30 20 71  
adv@nosem.com

**SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES**

Ligne directe : 01 75 30 20 72  
Fax : 01 75 30 20 73  
pieces.detachees@nosem.mc

**SERVICE TECHNIQUE - SAV**

Ligne directe : 01 75 30 20 74  
Fax : 01 75 30 20 75  
sav@nosem.com



## MACHINES À GLAÇONS

**Icematic®**

Garantie 2 ans pièces et 1 an main d'œuvre sur toute la gamme ICEMATIC



AVANTAGE NOSEM N°6 :

**DES GARANTIES EXCLUSIVES  
DE 2 À 5 ANS**

## CUISSON MODULAIRE

**b** baron**OLIS**

Garantie 2 ans pièces sur l'ensemble de la gamme BARON et OLIS



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

V

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

V

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

## CUISSON INDÉPENDANTE

**MENUMASTER®**  
Commercial**SAMSUNG**

Garantie 3 ans pièces sur micro-ondes MENUMASTER

Garantie 5 ans pièces sur micro-ondes SAMSUNG



## FROID

**nosem®**

— LIGNE VERTE

**nosem®**

— LIGNE BLEUE

Garantie 2 à 3 ans pièces sur l'ensemble des tables, armoires, saladettes et cellules (Ligne bleue et verte)



## FROID

**DALMEC**

Garantie 2 ans pièces sur l'ensemble des tables, armoires, meubles à pizzas et cellules DALMEC



## LAVERIE

**COLGED**

Garantie 2 ans pièces sur l'ensemble de la gamme COLGED



## FRITEUSES

**Valentine®**

Garantie 3 ans pièces sur friteuses VALENTINE et 5 ans sur résistances



## AVANTAGE NOSEM N°7 : DES PARTENAIRES LEADERS DANS LEUR UNIVERS



Laverie - depuis plus de 60 ans

**COLGED** : Une marque du groupe EUROTEC  
Le Groupe EUROTEC :

- une gamme de lave-verres, lave-vaisselle, lave-vaisselle à capot, lave-batterie et machines à avancement automatique
- près de 60 ans d'existence
- près de 50 000 machines produites par an
- 2 usines à la pointe de la technologie en termes de R&D et d'outils de production
- des ingénieurs disponibles pour nous accompagner



**NOSEM**, partenaire du groupe EUROTEC pour la France depuis près de 30 ans

- Des responsables pièces détachées et des techniciens expérimentés
- Une documentation technique complète, y compris pour des modèles anciens
- Des pièces détachées d'origine.



Machines à glaçons - depuis 40 ans

Gamme complète de **machines à glaçons** (de 21 kg à 415 kg) et machines à paillettes (de 90 kg à 2100 kg). Marque du fabricant italien CastelMAC, chef de file mondial depuis plus de 40 ans dans la réfrigération commerciale.



Spécialiste Italien de la fabrication d'**équipements de réfrigération** (armoires réfrigérées, tables réfrigérées, meubles à pizzas, cellules...). Belle présentation, design innovant et performances frigorifiques élevées, testées en ambiance tropicalisée.



**Olis** est un nom connu, depuis 1972, dans le secteur de la grande restauration, pour son importante production de machines, appareils et composants. La solidité, la fiabilité des produits et l'expérience font partie du patrimoine d'Olis qui, encore aujourd'hui, lui permet de continuer de projeter et d'imaginer de nouveaux scénarios pour le grand monde de la restauration professionnelle.



Cuisson - depuis 20 ans

**Cuisson modulaire** profondeur 650 / 700 / 900 / 1100 et fours. Depuis 1995, la marque Baron répond aux demandes les plus exigeantes de la restauration professionnelle.



Micro-ondes - depuis 40 ans

Gamme de **fours micro-ondes professionnels** (de 1 000 à 3 500 W restitués). Plus de 40 années d'expérience dans le domaine des fours à micro-ondes et leader du marché des fours à micro-ondes commerciaux dans plusieurs pays. Détenteur d'un brevet sur la rotation de l'antenne du magnétron.



Micro-ondes - depuis 30 ans

**Fours micro-ondes professionnels** (de 1 000 à 1 900 W restitués, commandes mécaniques ou digitales, ...) Leader mondial de la fabrication électronique grâce à des produits et des services fiables et innovants, à une force d'innovation et une volonté de découverte permanente.



Friteuses - depuis 70 ans

Gamme de **friteuses électriques haut rendement**. Depuis 1947, la compétence et la performance d'une entreprise familiale. Un développement et une fabrication 100 % "swiss made".



moduline

Fours et chariots RMT - depuis 30 ans

Gamme de fours et de chariots de remise et maintien en température. Depuis 1989 fabricant à succès sur le marché italien, européen et mondial des équipements professionnels pour la cuisine et la restauration.

## UNE SOLUTION GRATUITE DE RECYCLAGE FINANCÉE PAR 194 PRODUCTEURS ADHÉRENTS

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

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

## AVANTAGE NOSEM N°8 : UN ACTEUR ÉCONOMIQUE ÉCO-RESPONSABLE

### UNE RÉPONSE AGRÉÉE POUR LE RECYCLAGE DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE)

Nous confions à cet organisme les produits en fin de vie pour qu'ils ne finissent pas en décharge, mais au contraire retrouvent une deuxième vie.

Les produits électriques et électroniques sont ainsi collectés, transportés et regroupés sur un site spécialisé pour être soit reconditionnés et réutilisés, soit dépollués, recyclés et revalorisés.

Une démarche citoyenne qui s'inscrit dans le respect des principes de développement durable.

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

- ① Au-delà de 500 kg de matériel, collecte sur votre site
- ① Moins de 500 kg de matériel : dépôt sur point d'apport

Pour accéder au service de collecte et de recyclage d'ECOLOGIC, connectez-vous sur : [www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com) ou contactez le 01 30 57 79 14.

**Simplifiez le recyclage de vos équipements électriques usagés**

Partout en France  
Une solution agréée par l'Etat  
Une traçabilité documentaire  
194 producteurs adhérents à nos côtés

**Bénéficiez d'une solution gratuite de recyclage\* financée par nos producteurs adhérents.**

194 producteurs adhérents d'Ecologic financent la prise en charge et le traitement des équipements en fin de vie.

ALVENE, Bull, COURO, ANMO, Ecologic, etc.

**Nos services de collecte de vos équipements électriques d'entreprise agréés par l'Etat**

GRATUIT À PARTIR DE 500 KG  
IDÉAL POUR MOINS DE 500 KG  
ÉVACUATION SIMPLE ET RAPIDE

**1 FAITES VOTRE INVENTAIRE**

**LES AVANTAGES**

- Faites des économies grâce à nos marques adhérentes
- Personnalisez votre demande
- Faites effectuer directement chez vous ou sur point d'apport

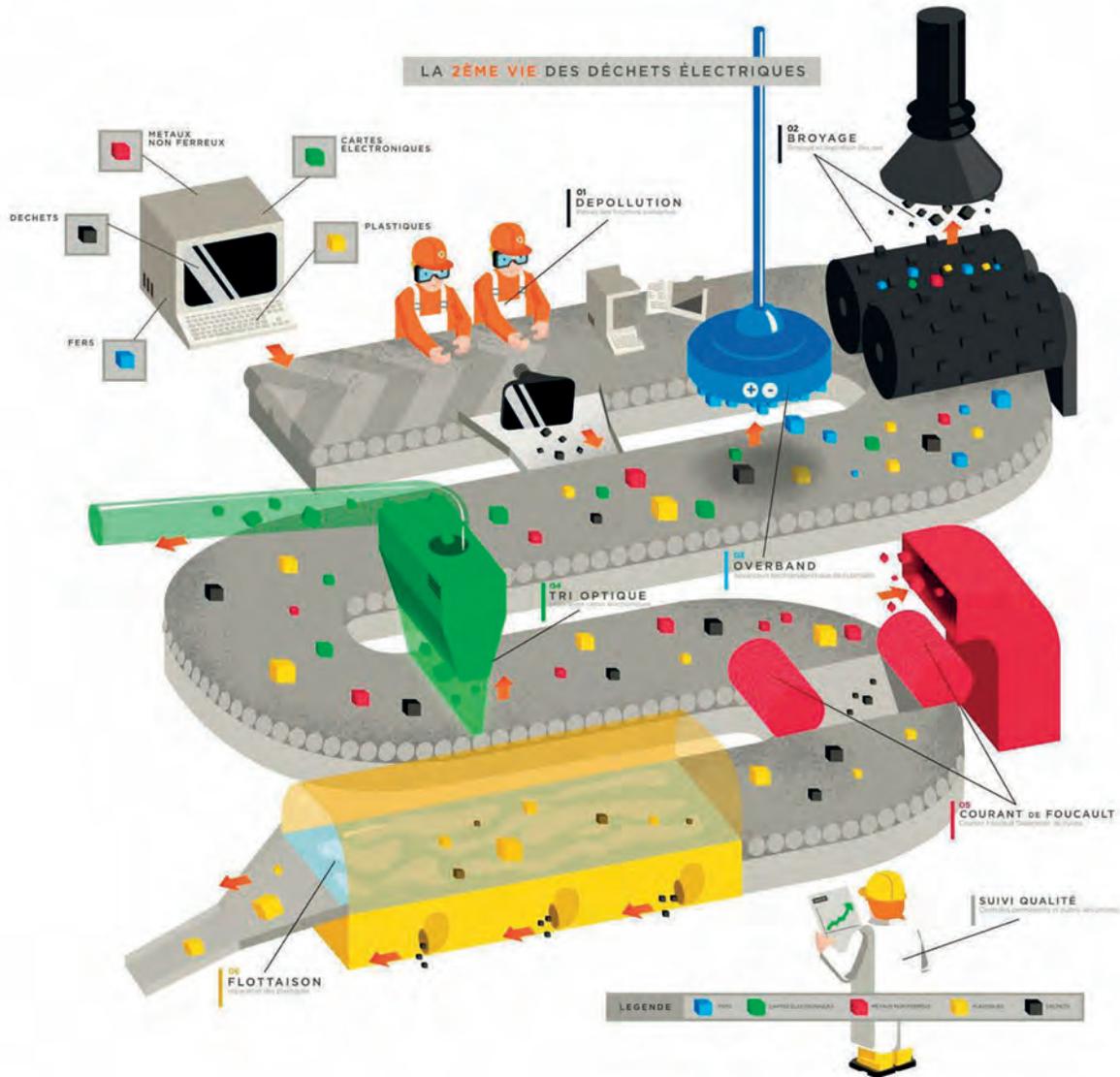
**COMMENT ÇA MARCHE ?**

- 1 Inventaire et personnalisation
- 2 Identification
- 3 Entretien ou dépollu
- 4 Traçabilité et reporting

ALVENE, Bull, COURO, ANMO, Ecologic, etc.



ALORS, PARTICIPONS ENSEMBLE À L'AVENIR  
DE NOTRE PLANÈTE. **RECYCLONS !**



## LE PRINCIPE DU TRI SÉLECTIF AVANT RECYCLAGE

Les différents composants de l'équipement, à savoir les éléments ferreux, les métaux non ferreux, les matières plastiques, les cartes électroniques et les autres déchets, sont triés selon un processus complexe utilisant plusieurs techniques, avant de rejoindre le circuit de recyclage.

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

\*Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques  
Code de l'Environnement (Art. R543.172 à R543.206-6)

VALO RESTO PRO

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

Pour en savoir plus sur notre démarche environnementale :  
[www.ecologic-france.fr](http://www.ecologic-france.fr) ou [www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com)

# L'ÉTIQUETAGE ÉNERGÉTIQUE DES ARMOIRES FRIGORIFIQUES

## VERS UNE RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

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

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

## ÉQUIPEMENTS CONCERNÉS

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



## UNE INFORMATION CLAIRE ET ACCESSIBLE

L'étiquette en vigueur depuis le 1er juillet 2016, modèle 1, sera remplacée par le modèle 2, à compter du 1er juillet 2019. Elle contient les informations suivantes :

- 1 Le nom du fournisseur ou la marque commerciale ;
- 2 La référence du modèle donnée par le fournisseur ;
- 3 La classe d'efficacité énergétique ;
- 4 La consommation annuelle d'électricité en kWh d'énergie finale consommée par an ;
- 5 La somme des volumes utiles, en litres, de tous les compartiments de réfrigération fonctionnant à la température de fonctionnement en réfrigération ;
- 6 La somme des volumes utiles, en litres, de tous les compartiments fonctionnant à la température de fonctionnement en congélation ; s'il n'existe aucun compartiment fonctionnant à la température de fonctionnement en congélation, le fournisseur indique la mention « - L » au lieu d'une valeur ;
- 7 La classe d'ambiance (3, 4 ou 5), avec la température de bulbe sec (en °C) et l'humidité relative (en %) correspondantes.



Modèle 1



Modèle 2

## CLASSES D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DES ARMOIRES FRIGORIFIQUES PROFESSIONNELLES

| CLASSES D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE | INDICE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE |
|----------------------------------|---------------------------------|
| A+++                             | IEE 5                           |
| A++                              | 5 IEE 10                        |
| A+                               | 10 IEE 15                       |
| A                                | 15 IEE 25                       |
| B                                | 25 IEE 35                       |
| C                                | 35 IEE 50                       |
| D                                | 50 IEE 75                       |
| E                                | 75 IEE 85                       |
| F                                | 85 IEE 95                       |
| G                                | 95 IEE 115                      |

MODÈLE ÉCONOME



MODÈLE ÉNERGIVORE



### 1 CHOISIR LE MODÈLE ADAPTÉ À VOS BESOINS ET À LA LÉGISLATION

Comment optimiser mon laboratoire ? Quelle est la gamme de cuisson modulaire qui correspond le mieux à mes besoins ? Réfrigération par froid statique ou par froid ventilé... autant de questions essentielles pour choisir la meilleure solution.

N'hésitez pas à contacter notre service commercial ou votre délégué régional pour affiner les options techniques.

Il est aussi impératif de tenir compte de la législation en vigueur, en particulier le diagnostic de performance énergétique du matériel de laboratoire (page 14).

### 2 COMMANDER SON MATÉRIEL

Vos ordres de commandes sont suivis par un accusé de commande. Veillez à vérifier qu'il est conforme à vos instructions (référence produit, désignation, options, quantité).

En cas d'erreur, merci de nous en avvertir dès que possible pour que nous puissions apporter le correctif nécessaire et vous le faire parvenir.

### 3 PAYER SON MATÉRIEL

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

NOSEM se réserve la pleine propriété des marchandises jusqu'à leur paiement intégral.

### 4 RÉCEPTIONNER SON MATÉRIEL

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif et sans engagement. Un retard dans la livraison ne peut en aucun cas justifier une annulation de commande.

A réception et en présence du **TRANSPORTEUR**, veillez à contrôler le nombre de colis, l'état des colis, l'état du matériel à l'intérieur des colis, et enfin la conformité du matériel.

Si la livraison est conforme, datez, signez, écrivez en caractères lisibles le nom du signataire et apposez le cachet de l'entreprise sur le bon de livraison.

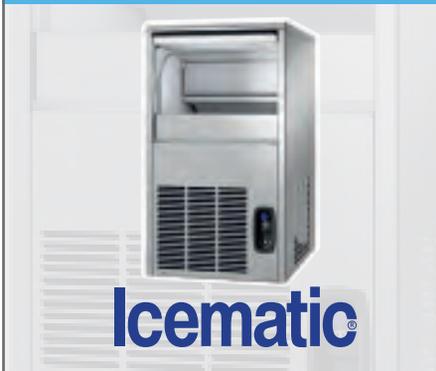
Si la livraison n'est pas conforme, mentionnez, **AVEC PRÉCISION SUR LE BON DE LIVRAISON**, les manquants ou dégâts constatés, confirmez sous 48 heures par lettre recommandée au transporteur, adressez-nous un double pour vous faire parvenir les pièces manquantes ou à échanger et relancez le transporteur sans tarder pour organiser une éventuelle expertise.

**ATTENTION :** les mentions «sous réserve de déballage» ou «emballage intact» dégagent le transporteur et le fournisseur de toute responsabilité.

Pour toute précision complémentaire, consultez nos conditions générales de vente, page 449.

## SOMMAIRE TARIF 2020-21

## 24 MACHINE A GLAÇONS



Icematic®

## MACHINES À GLAÇONS

## 26 SÉRIE E

Glaçons creux - Système à palettes  
Production de 21 à 150 kg

## 28 SÉRIE CS

Glaçons pleins - Système à aspersion  
Production de 20 à 89 kg

## 30 SÉRIE M

Glaçons pleins grande capacité  
Production de 154 à 465 kg

## MACHINES À PAILLETES

## 32 SÉRIE F et SF

Moyenne & grande capacité  
Production de 90 à 2500 kg

## 33 SÉRIE F - Avec réserve

Production de 90 à 200 kg



## 33 SÉRIE F et SF - Sans réserve

Production de 120 à 2500 kg

## COFFRES DE STOCKAGE

## 34 SÉRIE D

Pour machines sans réserve  
Stockage de 129 à 478 kg

Icematic®

## 36 FROID



nosem®

— LIGNE VERTE

nosem®

— LIGNE BLEUE

b baron

## DESSERTES SNACK PROF. 600 MM

## 38 Positives -2/+8°C avec groupe

## TABLES GN 1/1 PROF. 700 MM

## 39 Positives -2/+8°C avec groupe

## 40 Négatives -10/-20°C avec groupe

## MINI SALADETTE - MINI TABLE

## 41 Positives +2/+8°C

Prof. 700 mm avec groupe

## 42 Positives +4/+10°C

Prof. 700 mm avec groupe

## MINI TABLES À PIZZA

## 43 Positives +2/+8°C

Prof. 700 mm avec groupe

## VITRINES POUR TABLES À PIZZA

## 44 Structures positives +2/+10°C

Vitrées

## TABLES À PIZZA

## 45 Positives -2/+8°C

Prof. 800 mm avec groupe

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1

## 46 Positifs +2/+8°C

Prof. 700 mm avec tiroirs



## 47 Négatifs -15/-20°C

Prof. 700 mm avec grands tiroirs



## 48 Bi-température

Prof. 700 mm avec tiroirs

## 49 Positifs -2/+10°C

Prof. 630 mm avec portes ou tiroirs

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES INTÉRIEUR ABS

## 50 Positives -2/+8°C . 200 L

Porte pleine ou vitrée - Blanche  
Porte pleine - Inox

## 50 Négatives -10/-25°C . 200 L

Porte pleine - Blanche ou Inox

## 51 Positives -2/+8°C . 400 L

Porte pleine - Blanche ou inox  
Porte vitrée - Blanche

## 52 Négatives -10/-25°C . 400 L

Porte pleine - Blanche ou inox  
Porte vitrée - Blanche

## 53 Négative -10/-25°C . 520 L

Porte pleine - Blanche avec paniers

## 54 Positives GN 2/1 . 600 L

Porte pleine - Blanche ou inox . -2/+8°C  
Porte vitrée - Blanche . +2/+8°C

## 55 Négatives -10/-25°C . 600 L . GN 2/1

Porte pleine - Blanche ou inox  
Porte vitrée - Blanche

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 700 L - GN 2/1  
FINITION INOX

## 56 Positive +2/+8°C - Porte pleine

## 57 Négative -18/-22°C - Porte pleine

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 700 ET 1400 L -  
GN 2/1 - FINITION INOX

## 58 Positives -2/+8°C

- Porte pleine ou vitrée



## 59 Négatives -18/-22°C

- Porte pleine ou vitrée

## 60 Positives +2/+8°C

Négatives -18/-22°C

- Porte pleine

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE À POISSON  
400 L - GN 1/1 - FINITION INOX

## 61 Positives -2/+8°C

- Porte pleine

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 520 L - 600 X 400

## Finition LAQUÉE BLANCHE

## 62 Positives +2/+8°C

Porte pleine avec groupe

## 36 | FROID

nosem®  
LIGNE VERTEnosem®  
LIGNE BLEUE

b baron

NOUVEAUTÉ

## CELLULES DE REFRIGERISSEMENT MIXTES

63 3 / 5 / 7 / 10 / 15 / 20 niveaux  
GN 1/1 ou 600 x 400 - Touch Control

64 3 niveaux GN 2/3

## FONTAINES À EAU RÉFRIGÉRÉE

65 À raccordement sur réseau

## ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

66 Intérieur inox . 2 / 3 / 4 Portes  
pleines avec groupe66 Intérieur inox . 2 / 3 / 4 Portes vitrées  
avec groupe

## N CHAMBRES FROIDES POSITIVES/NÉGATIVES

68 Système et équipements

73 Isolation 80 mm pour chambres  
froides positives73 Isolation 100 mm pour chambres  
froides négativesGROUPES FRIGORIFIQUES POUR  
CHAMBRES FROIDES70 Unité de refroidissement  
pré-assemblée   
Positifs -2/+8°C . Négatifs -18/-23°C74 Monoblocs à chevauchement  
Positifs -5/+5°C . Négatifs -15/-25°C75 Système SPLIT  
Positifs -5/+5°C . Négatifs -15/-25°CRAYONNAGES CHAMBRES FROIDES 71 Structure aluminium 4 niveaux  
Rayonnages linéaire, L et U

## 76 | FROID DALMEC

## ARMOIRES 600 ET 1200 L

78 Positives -2/+10°C  
avec groupe ou sans groupe  
Porte pleine - Porte vitrée - Inox78 Négatives -18/-22°C  
avec groupe ou sans groupe  
Porte pleine - Porte vitrée - Inox

## ARMOIRES 700 ET 1400 L - GN 2/1

80 Positives -2/+10°C et 0/+10°C  
avec ou sans groupe  
Porte pleine - Porte vitrée - Inox80 Négatives -18/-22°C  
avec groupe ou sans groupe  
Porte pleine - Porte vitrée - InoxARMOIRES À POISSONS 700 ET 1400 L  
GN 2/182 Positives -5/+10°C  
avec groupe  
Porte pleine - Porte vitrée - InoxARMOIRES À VIANDES 700 ET 1400 L  
GN 2/184 Positives -2/+10°C avec groupe  
Porte pleine - Porte vitrée - InoxARMOIRES PÂTISSIÈRES 700 ET 1400 L  
600 X 40086 Positives -2/+10°C avec groupe  
Porte pleine - Porte vitrée - Inox86 Négatives -18/-22°C avec groupe  
Porte pleine - Porte vitrée - InoxARMOIRES DOUBLE TEMPÉRATURE 1400 L  
GN 2/188 Avec groupe ou sans groupe  
Porte pleine - Porte vitrée - InoxARMOIRES DÉMONTABLES 1400 L  
1000 X 100090 Positives ou négatives  
Porte pleine - Tôle blanche ou inox

## ARMOIRES À CHARIOTS 1900 L ET 2000 L

92 Positives 0/+10°C avec groupe  
Porte pleine - InoxTABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 600  
430 X 32594 Positives 0/+10°C . Négatives -18/-22°C  
avec groupe ou sans groupe  
Portes pleines - Inox

## TABLES VITRÉES PROF. 600 - 430 X 325

96 Positives 0/+10°C  
avec groupe ou sans groupe  
Portes vitrées - Inox

## TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 700 - GN 1/1

98 Positives 0/+10°C . Négatives -18/-22°C  
Avec groupe ou sans groupe  
Portes pleines - Inox

## TABLES VITRÉES PROF. 700 - GN 1/1

100 Positives 0/+10°C  
avec groupe ou sans groupe  
Portes vitrées - InoxTABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 800  
600 X 400102 Positives 0/+10°C . Négatives -18/-22°C  
Avec groupe ou sans groupe  
Portes pleines - Inox

## TABLES SNACK PROF. 800 - 600 X 400

104 Positives +4/+10°C  
avec groupe ou sans groupe  
Portes pleines - Inox

DALMEC

## SOMMAIRE TARIF 2020-21

## 76 FROID DALMEC



## SALADETTES PROF. 700 - GN 1/1

**106** Positives +4/+10°C  
avec groupe ou sans groupe  
Portes pleines - Inox

TABLES À PIZZA GN 1/1 PROF. 700 &  
600 X 400 PROF. 800

**108** Positives 0/+10°C  
avec groupe ou sans groupe  
Portes pleines - Inox

## CELLULES DE REFRIGÉRISSMENT MIXTES

**110** 3 niveaux GN 2/3  
3 ou 5 niveaux GN 1/1  
5, 10 ou 15 niveaux 600 x 400  
(ou GN 1/1 uniquement plateau)



## 112 LAVERIE



## LAVERIE COLGED TECHNOLOGIE

- 114** Les systèmes brevetés COLGED
- 115** Commandes électroniques gammes NEOTECH et TOPTECH
- 116** Spécificités techniques gamme STARTECH
- 117** Spécificités techniques gamme NEOTECH
- 118** Spécificités techniques gamme TOPTECH
- 119** Présentation des gammes

## LAVE-VERRES

- 120** Répartition des gammes par format de casier
- 121** Gamme STEELTECH
  - STEEL 330** - Casiers 350 x 350
  - STEEL 340** - Casiers 390 x 390
  - STEEL 350** - Casiers 450 x 450
- 124** Gamme STARTECH
  - STAR 405** - Casiers 400 x 400
- 125** Gamme NEOTECH
  - NEO 400** - Casiers 400 x 400
  - NEO 500** - Casiers 500 x 500
- 127** Gamme TOPTECH
  - TOP 420** - Casiers 400 x 400
  - TOP 520** - Casiers 500 x 500

## LAVE-VAISSELLE

- 129** Répartition des gammes par format de casier
- 130** Gamme STEELTECH
  - STEEL 360 / STEEL 361**  
- Casiers 500 x 500  
Passage utile 325 mm
- 132** Gamme STARTECH
  - STAR 605** - Casiers 500 x 500  
Passage utile 355 mm
  - STAR 705** - Casiers 500 x 500  
Frontal et surélevé  
Passage utile 360 mm
- 134** Gamme NEOTECH
  - NEO 600** - Casiers 500 x 500  
Passage utile 355 mm

**N** NEO 600 COMMUTABLE EN 230 V MONO

- Casiers 500 x 500  
Passage utile 355 mm
- NEO 700** - Casiers 500 x 500  
Frontal et surélevé  
Passage utile 355 mm
- 137** Gamme TOPTECH
  - TOP 620** - Casiers 500 x 500  
Passage utile 355 mm

LAVE-VAISSELLE À CAPOT  
CASIERS 500 X 500

- 138** Gamme STEELTECH
  - STEEL 370** - Commandes mécaniques  
Passage utile 400 mm
- 139** Gamme STARTECH
  - STAR 805** - Commandes mécaniques  
Passage utile 450 mm
- 140** Gamme NEOTECH
  - NEO 800** - Commandes électroniques  
Passage utile 450 mm
  - N** **NEO 800R** - Commandes électroniques  
avec condenseur de buée  
Passage utile 450 mm
  - N** **NEO 801H** - Commandes électroniques  
en partie supérieure  
Passage utile 450 mm
  - NEO803** - Commandes électroniques en  
partie supérieure  
Passage utile 465 mm
- 144** Gamme TOPTECH
  - TOP 820** - Commandes ProSmart  
Passage utile 465 mm
  - TOP 820R** - Commandes électroniques  
avec condensateur de buée  
Passage utile 465 mm

LAVE-VAISSELLE À CAPOT  
CASIERS 600 X 500

- 148** Gamme NEOTECH
  - NEO803L** - Commandes électroniques  
en partie supérieure  
Passage utile 465 mm
- 150** Gamme TOPTECH
  - TOP 823L** - Commandes ProSmart  
Passage utile 465 mm



NOUVEAUTÉ



**TOP 823LR** - Commandes électroniques  
Avec condenseur de buée  
Passage utile 465 mm

#### TABLES POUR LAVE-VAISSELLE À CAPOT

**154** Environnement pour lave-vaisselle  
casiers 500 x 500

**155** Environnement pour lave-vaisselle  
casiers 600 x 500

#### LAVE-BATTERIES À GRANULES

**156 GR900** - Passage utile 635 mm

**156 GR900TR** - Avec condenseur  
récupérateur - Passage utile 635 mm

**156 GR1000TR** - Avec condenseur  
récupérateur - Passage utile 830 mm

#### LAVE-USTENSILES

##### 160 Gamme NEOTECH

**NE0900** - Casiers 600 x 500

Passage utile 400 mm

**NE0901** - Casiers 560 x 630

Passage utile 650 mm

**NE0902** - Casiers 560 x 630

Passage utile 850 mm

##### 162 Gamme TOPTECH

**TOP920** - Casiers 600 x 500

Passage utile 400 mm

**TOP921** - Casiers 560 x 630

Passage utile 650 mm

**TOP922** - Casiers 560 x 630

Passage utile 850 mm

**TOP923** - Casiers 700 x 700

Passage utile 850 mm

**TOP924** - Casiers 700 x 1320

Passage utile 850 mm

**TOP921RV1 & TOP922RV1**

Avec condenseur de buée

Casiers 500 x 630

**TOP923RV1 & TOP924RV1**

Avec condenseur de buée

Casiers 700 x 700 & 700 x 1320

#### LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

**167** Spécificités techniques des gammes

**171** Gamme ISYTECH 3110

2 programmes

Hauteur utile 450 mm

Carrosserie double paroi

**174** Gamme ISYTECH 3111

4 programmes

Hauteur utile 450 mm

Surpresseur de rinçage

Double système de filtration inox

**178** Gamme PROTECH 3121

4 programmes

Triple rinçage

Surpresseur de rinçage

**180** Gamme TOPTECH 3122

5 programmes

Possibilité pré-lavage renforcé et lavage  
double

Triple rinçage

Surpresseur de rinçage  
Jusqu'à 300 casiers / heure  
Zone de séchage intégrée  
Condenseur de buée intégré

#### TABLES POUR LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

**185** Tables avec bac / TVO

Tables de jonction avec bac

Tables d'entrée ou de sortie lisses

Tables à rouleaux

Tables d'angle

Étagère murales

#### ADOUCCISSEURS D'EAU

**188** 7, 12 & 18 LITRES

Programmeur électronique

**189** KINETICO

Fonctionnement automatique sans  
électricité

#### CASIERS DE LAVAGE

NOSEM LAVERIE

**190** Casiers universels

Casiers à couverts

Casiers à assiettes

Casiers à verres et tasses

Accessoires

#### ROBINETTERIE

NOSEM LAVERIE

**192** Robinets

Douchettes

Mélangeurs



NOUVEAUTÉ

## SOMMAIRE TARIF 2020-21

## 194 CUISSON MODULAIRE



## GAMME 650

- 198 Feux gaz tops et fourneaux
- 199 Éléments tops électriques
- 199 Fourneaux électriques
- 202 Grillades gaz ou électriques
- 204 Grillades à barreaux gaz ou électriques
- 206 Friteuses gaz ou électriques \*
- 207 Bains-marie et cuiseurs à pâtes électriques
- 208 Éléments neutres et soubassements
- 210 Soubassements réfrigérés sans dessus

GAMME QUEEN 700 N

- 214 Tops feux vifs et plaque coup de feu
- 215 Woks 1 feu & 2 feux
- 216 Fourneaux gaz sur fours
- 218 Tops et fourneaux électriques
- 222 Plaques à induction
- 223 Tops neutres et bains-marie
- 224 Grillades gaz ou électriques
- 226 Grillades gaz pierres de lave
- 227 Cuiseurs à pâtes monoblocs gaz ou électriques
- 228 Friteuses monoblocs gaz ou électriques \*
- 230 Marmites gaz ou électriques
- 231 Sauteuses gaz ou électriques
- 232 Soubassements réfrigérés sans dessus
- 233 Soubassements fours
- 234 Soubassements neutres
- 236 Options et accessoires

GAMME QUEEN 900 N

- 240 Éléments tops feux vifs et plaque coup de feu
- 242 Fourneaux gaz sur fours
- 244 Fourneaux coup de feu gaz
- 246 Détails et options feux vifs
- 247 Tops et fourneaux électriques
- 248 Plaques de cuisson à induction
- 249 Top neutres et bains-marie
- 250 Grillades gaz ou électriques
- 252 Grillades gaz pierres de lave
- 253 Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques
- 254 Friteuses monoblocs gaz ou électriques \*
- 256 Marmites rondes 50, 110 et 150 L
- 258 Sauteuses basculantes
- 259 Soubassements fours GN 2/1
- 260 Soubassements neutres et options
- 262 Accessoires et options

## GAMME 1100

- 266 Feux vifs et fourneaux gaz
- 268 Plaque coup de feu gaz
- 269 Plaque de cuisson vitrocéramique
- 270 Plaque de cuisson à induction
- 271 Plaque coup de feu électrique
- 272 Bains-marie électriques
- 273 Éléments neutres, tops et monoblocs
- 274 Grillades gaz tops ou monoblocs
- 276 Grillades électriques tops ou monoblocs
- 278 Cuiseurs à pâtes
- 279 Friteuses gaz et électriques \*
- 280 Accessoires et soubassements baie libre
- 281 Barres de dressage, étagères

\* Retrouvez également les friteuses de la marque VALENTINE en page 374

## 282 CUISSON MODULAIRE

DIAMANTE 90 N

- 286 Fit-Pan
- 288 Fourneaux gaz
- 290 Wok gaz
- 292 Plaque coup de feu gaz
- 294 Plaque coup de feu électriques
- 296 Fourneaux électriques avec plaques en fonte
- 298 Plaques électriques vitrocéramique
- 300 Plaques électriques à induction
- 302 Bain-marie gaz / électrique
- 304 Grillades gaz - Version AISI 430
- 306 Grillades gaz - Version CHROME

- 308 Grillades électriques - Version AISI 430
- 310 Grillades électriques - Version CHROME
- 312 Grills à pierre volcanique
- 314 Grills gaz / électriques
- 316 Cuiseurs à pâtes gaz / électriques
- 318 Friteuses gaz / électriques
- 320 Friteuses gaz / élec. - Haut rendement
- 322 Sauteuses basculantes
- 326 Marmites
- 324 Sauteuse multifonctions et Chauffe frites
- 328 Éléments neutres
- 330 Accessoires

## 338 CUISSON INDÉPENDANTE



**NOUVEAUTÉ**

**nosem**

**b** **baron**

**SAMSUNG**

**MENUMASTER**  
Commercial

**b** **baron**

**FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR HORIZON 3**

**340** 5, 7 et 10 niveaux  
GN 1/1 et 600 x 400  
Commandes électromécaniques

**342** 5, 7 et 10 niveaux  
GN 1/1 et 600 x 400  
Commandes électroniques

**342** Accessoires supplémentaires

**FOURS MIXTES À INJECTION AVEC COMMANDES EN HAUT - HORIZON 3 SLIM**

**346** 6 niveaux GN 2/3 ou GN 1/1  
Commandes électromécaniques

**348** 6 niveaux GN 2/3 ou GN 1/1  
Commandes électroniques

**351** Accessoires supplémentaires

**FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR GAZ ET ÉLECTRIQUES - SMART**

**354** 7 et 10 niveaux GN 1/1  
Commandes électroniques

**355** 20 niveaux GN 1/1 et GN 2/1  
Commandes électroniques

**360** Autres options et accessoires

**FOURS MIXTES À CHAUDIÈRE GAZ ET ÉLECTRIQUES - SMART**

**358** 7 et 10 niveaux GN 1/1  
Commandes électroniques

**359** 20 niveaux GN 1/1 et GN 2/1  
Commandes électroniques

**360** Autres options et accessoires

**nosem**

**FOURS MICRO-ONDES SEMI-PROFESSIONNELS**

**362** Semi Professionnel cafétéria  
900 W restitués

**362** Semi Professionnel à minuteur  
900 W restitués

**SAMSUNG**

**FOURS MICRO -ONDES PROFESSIONNELS**

**364** Fours micro-ondes  
1 magnétron  
1050 W restitués

**365** Fours micro-ondes  
2 magnétrons  
1500 W et 1850 W restitués

**MENUMASTER**  
Commercial

**363** Fours micro-ondes  
1 magnétron  
1000 W restitués

**367** Fours micro-ondes  
1 magnétron  
1100 W restitués

**368** Fours micro-ondes  
2 magnétrons  
1400 W, 1800 W et 2100 W restitués

**369** Fours micro-ondes GN 1/1  
4 magnétrons  
2100 W et 3500 W restitués

**370** Fours combinés  
micro-ondes / convection  
Série JET  
Micro-ondes 1400 W et 1900 W  
restitués / Convection 2700 W

**371** Fours combinés  
micro-ondes / convection  
Série MRX  
Micro-ondes 1000 W  
Convection 3000 W

**nosem**

**SALAMANDRES**

**372** Électriques à plafonds mobiles

**373** Électriques fermées, gaz,  
rampes chauffantes



**NOUVEAUTÉ**

# SOMMAIRE TARIF 2020-21

## 374 | FRITEUSES



### FRITEUSES ÉLECTRIQUES \*

**376** Présentation des friteuses à haut rendement

**378** Friteuses de table ou à encastrer - Série TF

**380** Friteuses à haut rendement à commandes mécaniques - Série EVO

**381** Chauffe frites - Série EVO

**382** Friteuses à haut rendement à commandes électroniques - Série EVO

**384** Friteuses ALPINA 300 avec régulation électronique

### CUISEURS À PÂTES LIGURIA

**385** Cuiseurs à pâtes 20 L Compact - 230 V et 400 V



**NOUVEAUTÉ**

\* Retrouvez également les friteuses de la marque Baron dans l'onglet Cuisson modulaire pages 206, 228, 254 et 279

## 386 | REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



### FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

#### SÉRIE RRS

**389** 4, 6 et 9 niveaux GN 2/3

**389** 7 et 10 niveaux GN 1/1

**389** 10 et 12 niveaux GN 2/1

#### SÉRIE RRO

**392** 6, 10 et 14 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400

**393** 7, 10 et 14 niveaux GN 2/1

**394** Options et accessoires pour GN 1/1, GN 2/1 ou 600 x 400

### CHARIOTS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

#### SÉRIE RRT

**397** 6, 10 et 16 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400

**398** 10 et 16 niveaux GN 2/1



### ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1 ET GN 2/1

#### SÉRIES HSH / HSW

**400** Armoires pour 3 et 5 bacs GN 1/1

**400** Armoire pour 5 bacs GN 2/1 ou 10 bacs GN 1/1

**400** Tiroirs pour 1, 2 et 3 bacs GN 1/1

**401** Tiroirs pour 1, 2 et 3 bacs GN 1/1

**401** Options châssis à roulettes

### CHARIOTS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1 ET GN 2/1

#### SÉRIE HHT

**402** Chariots de 8 bacs GN 1/1 à 16 bacs GN 2/1 ou 32 bacs GN 1/1



### FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE

#### SÉRIES CSC / CSD / CHC

**405** Fours à commandes électroniques

**407** Fours à écran tactile avec programmeur



### CUISSON VAPEUR À PRESSION

**409** Cuiseur à vapeur 3 niveaux GN 1/1



**NOUVEAUTÉ**

# SOMMAIRE TARIF 2020-21

410 | INOX



**nosem**<sup>®</sup>

## TABLES

412 Tables de travail centrales ou adossées - Profondeur 600 / 700 mm

414 Tables du chef

## MEUBLES DE RANGEMENT

415 Meubles de rangement centraux ou adossés

## MEUBLES CHAUDS

416 Meubles chauds centraux ou adossés

## PLONGES

417 Plonges 1 ou 2 bacs

418 Plonges laverie

419 Plonges pâtisseries

## ARMOIRES

420 Armoires hautes profondeur 500 mm

420 Armoire suspendue en coin  
profondeur 400 mm

## PLACARDS MURAUX

420 Placards muraux profondeur 400 mm

## ÉTAGÈRES MURALES

421 Étagères pleines

421 Étagères barreaudées

## GRILLES ET BACS

422 Grilles inox  
Plâterie pour fours  
Bacs inox  
Dimensions gastronomes

## HYGIÈNE ET ENTRETIEN

423 Lave-mains avec dossier acier inox  
Armoire à stériliser  
Poste de lavage des sols

424 Poubelle mobile inox  
Support inox sacs poubelles  
Désinsectiseurs électriques  
Chariot porte casiers

425 Chariots 20 niveaux gn1/1, gn2/1  
et 600 x 400  
Chariots porte assiettes  
Chariot niveau constant assiettes  
Chariots de débarrasage

## RAYONNAGES

426 Étagères structure Duralinox & étagères Polymère



**nosem**<sup>®</sup>

428 | SELF



**nosem**<sup>®</sup>  
SELF

## SELF SERVICE 750

432 Éléments neutres droits

433 Éléments neutres d'angle

434 Meubles caisses

436 Éléments chauds

437 Éléments réfrigérés

438 Éléments réfrigérés avec stockage réfrigéré

439 Éléments réfrigérés avec vitrine réfrigérée

440 Éléments de distribution

441 Étagères en superstructure

442 Accessoires et options

444 Nuancier RAL international extrait

446 NUANCIER POLYREY<sup>®</sup>



**nosem**<sup>®</sup>  
SELF



## MACHINES À GLAÇONS ET PAILLETTES

### MACHINES À GLAÇONS

#### 26 SÉRIE E - SYSTÈME À PALETTES

*Glaçons creux avec réserve  
Production de 21 à 150 kg*

#### 28 SÉRIE CS - SYSTÈME À ASPERSION

*Glaçons pleins avec réserve  
Production de 20 à 89 kg*

#### 30 SÉRIE M - SYSTÈME À PROJECTION (TÊTE DE PRODUCTION)

*Glaçons pleins grande capacité sans réserve  
Production de 154 à 465 kg*

### MACHINES À PAILLETTES

#### 33 SÉRIE F ET SF AVEC ET SANS RÉSERVES (TÊTE DE PRODUCTION)

*Avec réserve production de 90 à 200 kg   
Sans réserve production de 120 à 2500 kg*

### COFFRES DE STOCKAGE

#### 34 SÉRIE D

*Pour machines sans réserve  
Stockage de 129 à 478 kg*





# MACHINES

---

# À GLAÇONS

## MACHINES À GLAÇONS

### SÉRIE E - GLAÇONS CREUX MACHINE À PALETTES

#### SYSTÈME À PALETTES INCENSIBLE AU CALCAIRE



COMMANDES AVEC BOUTON  
MARCHE ARRÊT EN FAÇADE  
ET AFFICHAGE PAR LED.



CARROSSERIE ENTièrement  
EN ACIER INOXYDABLE  
AU DESIGN MODERNE À  
ANGLES ARRONDIS.



VIDANGE RÉHAUSSÉE  
ET POSSIBILITÉ DE  
RACCORDEMENT SUR LE  
CÔTÉ.



#### SERIE E

- Carrosserie en acier inox aux finitions extrêmement soignées
- Ventilation frontale qui améliore le rendement dans les versions condensées à l'air
- Filtre accessible en façade (extractible et lavable) pour éviter l'encrassement du condenseur
- Coffre de stockage en ABS moulé, à angles arrondis, avec sonde de niveau de remplissage et vidange indépendante de la vidange du bac évaporateur
- Réfrigérant R134A
- Alimentation mono 230 V + T.
- Tube de vidange à 12 cm du sol afin de faciliter l'installation dans n'importe quelle situation.

#### CONVIENT POUR :

BARS, COCKTAILS, COLLECTIVITÉS, HÔTELLERIE, RESTAURATION

#### TEMAD ANTIBACT 004261

- Gicleurs protégés par TEMAD ANTIBACT 004261, produit inorganique conçu pour contrôler la croissance des bactéries sur les revêtements et fibres nylon. De nature inorganique, inerte et non toxique, TEMAD ANTIBACT, repose sur la libération d'ions d'argent, en présence d'humidité.

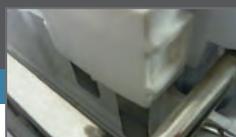


#### KIT DE NETTOYAGE BAC & ÉVAPORATEUR

Composé d'1 Kg d'acide citrique, d'un tuyau flexible et d'un récipient en plastique, il permet le nettoyage et la désinfection de la machine. Ex : 200 gr pour 1 cycle de E21 ou E25

REF : KLE 91 € H.T.

NOUVEAU CAPTEUR DE NIVEAU D'EAU  
ET SYSTÈME DE NETTOYAGE SEMI  
AUTOMATIQUE.



FILTRE DE PROTECTION DU CONDENSEUR  
EXTRACTIBLE, VENTILATION FRONTALE  
AVEC ENTRÉE D'AIR EN FAÇADE.



DÉFLECTEUR DE GLACE INDÉPENDANT DE  
LA PORTE, CHARNIÈRES RENFORCÉES  
ET JOINT DE PORTE AMÉLIORÉ.



#### ACCESSOIRE

RÉFÉRENCE

KPE

MODÈLE

Kit 4 pieds - ø 50 mm - hauteur 100-120 mm / Tous modèles de la E21NANO à la E45

PRIX € HT

119

# MACHINES À GLAÇONS

## SÉRIE E - GLAÇONS CREUX MACHINE À PALETTES



- CHARNIÈRES RENFORCÉES ■ AFFICHAGE PAR LED
- VIDANGE RÉHAUSSÉE ■ FILTRE DE PROTECTION DU CONDENSEUR EXTRACTIBLE

### SÉRIE E - GLAÇONS CREUX AVEC RÉSERVE

| MODÈLE     | PRODUCTION (KG/24) | STOCKAGE (KG) | CONDENSEUR | PUISSANCE COMPRESSEUR (W) | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS BRUT/NET (KG) | PRIX € HT    |
|------------|--------------------|---------------|------------|---------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------|--------------|
| E21XNANO   | 21                 | 5             | Air        | 370                       | 250                    | 340 x 545 x 620           | 35/30               | <b>1 515</b> |
| E21WIXNANO |                    |               | Eau        |                           | 220                    |                           |                     | <b>1 530</b> |
| E21IX      | 21                 | 7             | Air        | 370                       | 250                    | 340 x 545 x 690           | 35/30               | <b>1 561</b> |
| E21WIX     |                    |               | Eau        |                           | 220                    |                           | 34/29               | <b>1 576</b> |
| E25IX      | 25                 | 10            | Air        | 475                       | 265                    | 400 x 545 x 690           | 39/33               | <b>1 621</b> |
| E25WIX     |                    |               | Eau        |                           | 220                    |                           | 38/32               | <b>1 636</b> |
| E35IX      | 37                 | 12            | Air        | 782                       | 350                    | 450 x 545 x 690           | 42/36               | <b>1 818</b> |
| E35WIX     |                    |               | Eau        |                           | 300                    |                           | 43/37               | <b>1 833</b> |
| E45IX      | 45                 | 16            | Air        | 782                       | 370                    | 500 x 600 x 690           | 48/41               | <b>2 394</b> |
| E45WIX     |                    |               | Eau        |                           | 320                    |                           |                     | <b>2 409</b> |

● Livrées sans pieds



E21



E25



E35



E45

### SÉRIE E - GLAÇONS CREUX AVEC RÉSERVE

| MODÈLE  | PRODUCTION (KG/24) | STOCKAGE (KG) | CONDENSEUR | PUISSANCE COMPRESSEUR (W) | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS BRUT/NET (KG) | PRIX € HT    |
|---------|--------------------|---------------|------------|---------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------|--------------|
| E50IX   | 50                 | 21            | Air        | 718                       | 370                    | 500 x 585 x 880**/956     | 58/51               | <b>2 508</b> |
| E50WIX  |                    |               | Eau        |                           | 280                    |                           | 57/50               | <b>2 524</b> |
| E60IX   | 60                 | 28            | Air        | 1250                      | 570                    | 600 x 585 x 880**/956     | 60/52               | <b>2 470</b> |
| E60WIX  |                    |               | Eau        |                           | 520                    |                           | 58/50               | <b>2 485</b> |
| E75IX   | 75                 | 36            | Air        | 1250                      | 620                    | 700 x 585 x 880**/956     | 63/55               | <b>2 837</b> |
| E75WIX  |                    |               | Eau        |                           | 450                    |                           | 62/54               | <b>3 103</b> |
| E90IX   | 92                 | 40            | Air        | 1593                      | 790                    | 800 x 585 x 880**/956     | 76/68               | <b>3 076</b> |
| E90WIX  |                    |               | Eau        |                           | 460                    |                           |                     | <b>3 394</b> |
| E150IX  | 150                | 67            | Air        | 2714                      | 990                    | 920 x 650 x 1280**/1356   | 116/100             | <b>5 078</b> |
| E150WIX |                    |               | Eau        |                           | 675                    |                           |                     | <b>5 125</b> |

\*\* Hauteur sans pieds. (livrées d'origine avec pieds)



E50



E60



E75



E90



E150

## MACHINES À GLAÇONS

### SÉRIE CS - GLAÇONS PLEINS MACHINE À ASPERSION

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE

CUISSON  
MODULAIRE

OLIS

CUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



SYSTÈME D'OUVERTURE DE PORTE PAR COULISSEMENT = **SOLUTION PLUS ROBUSTE.**



**GRANDE CAPACITÉ DE STOCKAGE** - LARGE OUVERTURE DE PORTE QUI FACILITE L'ACCÈS À LA RÉSERVE.



**VIDANGE RÉHAUSSÉE À 12 CM DU SOL** - POSSIBILITÉ DE RACCORDEMENT SUR LE CÔTÉ.

ALIMENTATION  
**MONO 230-240 V + T**

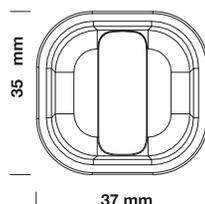
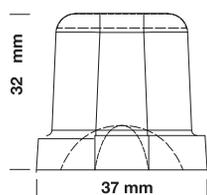
AVEC **LES GLAÇONS PLEINS ICEMATIC À FONTE LENTE**, LE GOÛT DES BOISSONS EST PRÉSERVÉ, LA FRAÎCHEUR ASSURÉE ET LE CLIENT **COMBLÉ !**

#### TEMAD ANTIBACT 004261

• Gicleurs protégés par TEMAD ANTIBACT 004261, produit inorganique conçu pour contrôler la croissance des bactéries sur les revêtements et fibres nylon. De nature inorganique, inerte et non toxique, TEMAD ANTIBACT, repose sur la libération d'ions d'argent, en présence d'humidité.

#### CONVIENT POUR :

BARS, DISCOTHÈQUES, HÔTELLERIE, RESTAURATION, FAST-FOODS



Les machines ICEMATIC de la **Série CS** fabriquent des glaçons **pleins et compacts** avec une forme brevetée, spécialement étudiée pour le refroidissement prolongé des boissons.



Vis de réglage mini/maxi : possibilité de jouer sur la durée du cycle pour ajuster la taille du glaçon (forme plus ou moins pleine dans sa partie concave, glaçon plus ou moins lourd).

# MACHINES À GLAÇONS

## SÉRIE CS - GLAÇONS PLEINS MACHINE À ASPERSION



- OUVERTURE DE PORTE SANS CHARNIÈRE ■ LARGE OUVERTURE DE PORTE
- AJUSTEMENT TAILLE DU GLAÇON PAR VIS DE RÉGLAGE ■ VIDANGE RÉHAUSSÉE

### SÉRIE CS - GLAÇONS PLEINS AVEC RÉSERVE

| MODÈLE | PRODUCTION (KG/24)* | STOCKAGE (KG) | NOMBRE GLAÇONS / CYCLE | CONDENSEUR | PUISSANCE COMPRESSEUR (W) | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS BRUT/NET (KG) | PRIX € HT |
|--------|---------------------|---------------|------------------------|------------|---------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------|-----------|
| CS20A  | 20                  | 6,5           | 18                     | Air        | 559                       | 440                    | 340 x 480 x 600           | 33/28               | 1 273     |
| CS20W  |                     |               |                        | Eau        |                           | 360                    |                           |                     | 1 273     |
| CS25A  | 24                  | 7             | 18                     | Air        | 679                       | 460                    | 400 x 480 x 600           | 42/34               | 1 455     |
| CS25W  |                     |               |                        | Eau        |                           | 410                    |                           |                     | 1 455     |
| CS35A  | 36                  | 11,5          | 28                     | Air        | 755                       | 470                    | 400 x 540 x 690           | 44/36               | 1 667     |
| CS35W  |                     |               |                        | Eau        |                           | 420                    |                           |                     | 1 667     |
| CS40A  | 41                  | 15            | 28                     | Air        | 1144                      | 590                    | 500 x 540 x 690           | 48/39               | 1 848     |
| CS40W  |                     |               |                        | Eau        |                           | 540                    |                           |                     | 1 848     |
| CS50A  | 52                  | 22            | 36                     | Air        | 1161                      | 680                    | 500 x 580 x 800           | 56/48               | 2 091     |
| CS50W  |                     |               |                        | Eau        |                           | 630                    |                           |                     | 2 091     |
| CS70A  | 72                  | 42            | 56                     | Air        | 1317                      | 880                    | 700 x 580 x 910**/995     | 69/57               | 2 758     |
| CS70W  |                     |               |                        | Eau        |                           | 560                    |                           |                     | 2 758     |
| CS90A  | 89                  | 42            | 56                     | Air        | 1910                      | 980                    | 700 x 580 x 910**/995     | 73/61               | 3 030     |
| CS90W  |                     |               |                        | Eau        |                           | 820                    |                           |                     | 3 030     |

● Livrées sans pieds

\* Productions données pour T° air : 10°C et T° eau : 10°C.

\*\* Hauteur sans pieds. (livrées d'origine avec pieds)



La gamme CS est disponible au R290 (la plus value est de 5%)

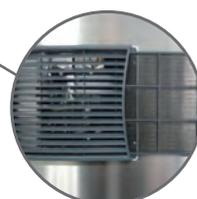
#### ACCESSOIRE

| RÉFÉRENCE | MODÈLE  | PRIX € HT |
|-----------|---|-----------|
| KPE       | Kit 4 pieds hauteur 100 mm, diamètre 50 mm / Pour tous les modèles de la CS20 à la CS50 | 119       |

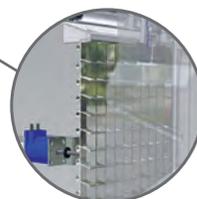
### TÊTE DE PRODUCTION GRANDE CAPACITÉ - SANS RÉSERVE



BAC À EAU ET POMPE AMOVIBLES POUR FACILITER LE NETTOYAGE.



FILTRE À AIR ACCESSIBLE SUR LE CÔTÉ DE LA MACHINE.



NOUVEL ÉVAPORATEUR NICKELÉ POUR UNE MEILLEURE HYGIÈNE ET UNE PLUS GRANDE EFFICACITÉ DU DÉGIVRAGE.



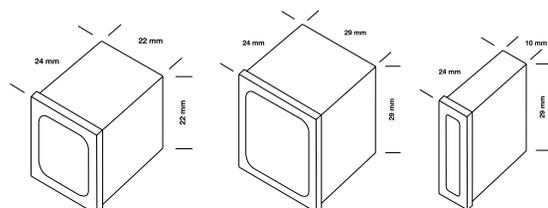
AVEC **LES GLAÇONS PLEINS ICEMATIC À FONTE LENTE**, LE GOÛT DES BOISSONS EST PRÉSERVÉ, LA FRAÎCHEUR ASSURÉE ET LE CLIENT **COMBLÉ !**

#### TEMAD ANTIBACT 004261

- Gicleurs protégés par TEMAD ANTIBACT 004261, produit inorganique conçu pour contrôler la croissance des bactéries sur les revêtements et fibres nylon. De nature inorganique, inerte et non toxique, TEMAD ANTIBACT, repose sur la libération d'ions d'argent, en présence d'humidité.

#### CONVIENT POUR :

DISCOTHÈQUES, BARS, COCKTAILS



— STANDARD —

#### Tailles de glaçons disponibles :

Taille moyen en standard Tailles demi et grand sur commande.



#### COMMANDES ÉLECTRONIQUES

avec contrôle des fonctions principales de la machine et **programme automatique de nettoyage et de rinçage.**

R290A MODÈLES M192 ET M202 DISPONIBLES AVEC GAZ ÉCOLOGIQUE R290A. NOUS CONSULTER.

# MACHINES À GLAÇONS

## SÉRIE M - GLAÇONS PLEINS GRANDE CAPACITÉ



### TÊTE DE PRODUCTION GRANDE CAPACITÉ - SANS RÉSERVE



- DE 154 À 415 KG DE PRODUCTION
- MACHINES SANS COFFRE DE STOCKAGE ■ RÉFRIGÉRANT R452A

#### SÉRIE M - GLAÇONS PLEINS SANS RÉSERVE

| MODÈLE  | PRODUCTION (KG/24) | CONDENSEUR | PUISSANCE COMPRESSEUR (W) | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | ALIMENTATION        | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS BRUT/NET (KG) | PRIX € HT    |
|---------|--------------------|------------|---------------------------|------------------------|---------------------|---------------------------|---------------------|--------------|
| M132IX  | 154                | Air        | 1637                      | 850                    | MONO<br>230V + T    | 560 X 620 X 575           | 65/53               | <b>3 727</b> |
| M132WIX | 136                | Eau        |                           | 750                    |                     |                           |                     | <b>3 727</b> |
| M192IX  | 225                | Air        | 2348                      | 1100                   |                     | 560 X 620 X 660           | 80/68               | <b>4 232</b> |
| M192WIX | 205                | Eau        |                           | 1000                   |                     |                           |                     | <b>4 232</b> |
| M202IX  | 240                | Air        | 2348                      | 1100                   |                     | 760 X 620 X 575           | 85/70               | <b>4 000</b> |
| M202WIX | 220                | Eau        |                           | 1000                   |                     |                           |                     | <b>4 000</b> |
| M302IX  | 320                | Air        | 3475                      | 1100                   |                     | 760 X 620 X 575           | 86/71               | <b>4 697</b> |
| M302WIX | 285                | Eau        |                           | 1300                   |                     |                           |                     | <b>4 697</b> |
| M402IX  | 430                | Air        | 4360                      | 2100                   |                     | 760 X 620 X 725           | 106/88              | <b>5 643</b> |
| M402WIX | 370                | Eau        |                           | 1900                   |                     |                           | 101/83              | <b>5 643</b> |
| M502IX  | 465                | Air        | 6629                      | 2350                   | TRI<br>400V + N + T | 760 X 620 X 725           | 116/98              | <b>6 865</b> |
| M502WIX | 415                | Eau        |                           | 1950                   |                     |                           |                     | <b>6 865</b> |



M132



M192



M202



M302



M402



M502

RETROUVEZ TOUS NOS  
COFFRES DE STOCKAGE PAGE 34



AVEC &amp; SANS RÉSERVE

DE 90 À 200 KG  
DE PRODUCTION  
(SÉRIE F)

CARROSSERIE  
INOX

NOUVEAUTÉ

RACCORDEMENTS  
EAU : 3/4" GAZ  
VIDANGE : Ø 20 MM

DE 330 À 2500 KG  
DE PRODUCTION  
(SÉRIE SF)



### TEMAD ANTIBACT 004261

• Gicleurs protégés par TEMAD ANTIBACT 004261, produit inorganique conçu pour contrôler la croissance des bactéries sur les revêtements et fibres nylon. De nature inorganique, inerte et non toxique, TEMAD ANTIBACT, repose sur la libération d'ions d'argent, en présence d'humidité.

### SÉRIE F

• De 90 à 200 Kg de production • Carrosserie extérieure inox, intérieur polyéthylène • Gaz réfrigérant R134A.

### SÉRIE SF

• De 330 à 2500 Kg de production • Carrosserie inox • Glace comprimée plus sèche • Régulation électronique • Sortie de glace en dessous, sortie latérale possible avec goulotte en option • Évaporateur en acier inoxydable, avec vis sans fin • Double échange frigorifique, par serpentin de contact et fonctionnement en régime noyé • Moto-réducteur à entraînement direct par bague d'accouplement débrayable par effet hall • Temporisation de 3 minutes du moto-réducteur, après arrêt de la production de froid afin d'évacuer la glace du cylindre évaporateur • Gaz réfrigérant R452A.

CONVIENT POUR :

COMMERCES, COLLECTIVITÉS, RESTAURATION, HÔTELLERIE

### ÉVAPORATEUR VERTICAL



### ÉVAPORATEUR VERTICAL

avec système vis sans fin,  
en acier inoxydable

### PANNEAU DE CONTRÔLE



- |                |               |       |
|----------------|---------------|-------|
| 1 Alimentation | 3 Température | 5 Eau |
| 2 Stockage     | 4 Évaporateur |       |

RETROUVEZ TOUS NOS  
COFFRES DE STOCKAGE PAGE 34

# MACHINES À PAILLETES

## SÉRIE F & SF - MOYENNE & GRANDE GRANDE CAPACITÉ

### SÉRIE F - AVEC RÉSERVE

| MODÈLE    | PRODUCTION (KG) | STOCKAGE (KG) | CONDENSEUR | PUISSANCE COMPRESSEUR (W) | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | ALIMENTATION  | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS BRUT/NET (KG) | PRIX € HT       |
|-----------|-----------------|---------------|------------|---------------------------|------------------------|---------------|---------------------------|---------------------|-----------------|
| F80CIX *  | 90              | 20            | Air        | 702                       | 400                    | MONO 230V + T | 570 X 600 X 695           | 60/53               | <b>SUPPRIME</b> |
| F80CWIX * |                 |               | Eau        |                           | 350                    |               |                           | 59/52               | <b>SUPPRIME</b> |
| F90CIX    | 94              | 18            | Air        | 702                       | 370                    | MONO 230V + T | 500 x 597 x 694           | 55/48               | <b>3 981</b>    |
| F90CWIX   |                 |               | Eau        |                           | 350                    |               |                           | <b>4 044</b>        |                 |
| F160CIX   | 160             | 50            | Air        | 1317                      | 650                    | MONO 230V + T | 700 x 616 x 1003          | 84/74               | <b>4 577</b>    |
| F160CWIX  |                 |               | Eau        |                           | 530                    |               |                           | <b>4 639</b>        |                 |
| F200CIX   | 200             | 50            | Air        | 2108                      | 770                    | MONO 230V + T | 700 x 616 x 1003          | 85/75               | <b>4 796</b>    |
| F200CWIX  |                 |               | Eau        |                           | 650                    |               |                           | <b>4 859</b>        |                 |

• Livrées sans pieds

\* Fin de série : disponible jusqu'à épuisement du stock



F80CIX & F80CWIX



F90CIX & F90CWIX



F160CIX & F160CWIX



F200CIX & F200CWIX

### SÉRIE F & SF - SANS RÉSERVE

| MODÈLE     | PRODUCTION (KG) | CONDENSEUR | PUISSANCE COMPRESSEUR (W) | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | ALIMENTATION      | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS BRUT/NET (KG) | PRIX € HT             |
|------------|-----------------|------------|---------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|---------------------|-----------------------|
| F120IX     | 120             | Air        | 1200                      | 500                    | MONO 230V + T     | 564 X 536 X 531           | 52/45               | <b>3 848</b>          |
| F120WIX    |                 | Eau        |                           |                        |                   |                           |                     | <b>4 061</b>          |
| F200IX     | 200             | Air        | 1384                      | 760                    | MONO 230V + T     | 564 X 536 X 531           | 56/49               | <b>4 394</b>          |
| F200WIX    |                 | Eau        |                           |                        |                   |                           |                     | <b>4 606</b>          |
| SF300IX    | 330             | Air        | 2650                      | 1200                   | MONO 230V + T     | 538 X 663 X 650           | 87/78               | <b>6 167</b>          |
| SF300WIX   |                 | Eau        |                           |                        |                   |                           |                     | <b>6 394</b>          |
| SF500IX    | 600             | Air        | 5030                      | 2000                   | MONO 230V + T     | 538 X 663 X 790           | 104/95              | <b>7 524</b>          |
| SF500WIX   |                 | Eau        |                           |                        |                   |                           |                     | <b>7 586</b>          |
| SFN1000IX  | 1220            | Air        | 5160                      | 3600                   | TRI 400 V + N + T | 1065 X 698 X 850          | 198/179             | <b>15 361</b>         |
| SFN1000WIX |                 | Eau        |                           |                        |                   |                           |                     | <b>15 486</b>         |
| SFN2200IX  | 2500            | Air        | 13220                     | 6250                   | TRI 400 V + N + T | 1080 X 780 X 1255         | 411/390             | <b>NOUS CONSULTER</b> |
| SFN2200WIX |                 | Eau        |                           |                        |                   |                           | 392/371             |                       |



F120 & F200



SF300



SF500



SF1000



SF2200

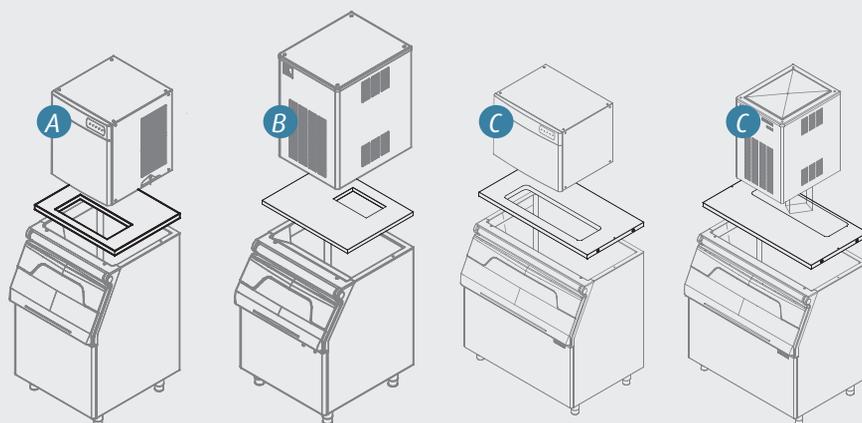
## COFFRES DE STOCKAGE

### POUR MACHINES SANS RÉSERVE



- COFFRES DE STOCKAGE UNIVERSELS
- INTÉRIEUR EN POLYÉTHYLÈNE AVEC TRAITEMENT ANTI MICROBIEN

#### COFFRES DE STOCKAGE



- A KM**  
Couvercles adaptés pour les machines à glace cube
- B KF**  
Couvercles adaptés pour les machines à glace grain
- C KFM**  
couvercles trémie réversible pour machine à glace cube ou grain

#### SÉRIE D - COFFRES DE STOCKAGE

| MODÈLE  | STOCKAGE (KG) | POUR MACHINE                                     | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS BRUT / NET (KG) | PRIX € HT |
|---------|---------------|--|---------------------------|-----------------------|-----------|
| D105    | 129           | M132 - M192 - F120 - F200                        | 568 x 848 x 1048          | 50/36                 | 1 288     |
| D155    | 168           | M132 - M192 - F120 - F200                        | 568 x 880 x 1270          | 62/48                 | 1 552     |
| D205    | 181           | M202 - M302 - M402                               | 768 x 848 x 1048          | 56/43                 | 1 515     |
| D205KM  | 181           | M132 - M192                                      | 768 x 848 x 1048          | 56/43                 | 2 223     |
| D205KF  | 181           | F120 - F200                                      | 768 x 848 x 1048          | 56/43                 | 2 203     |
| D255KM  | 243           | M132 - M192                                      | 770 x 880 x 1270          | 70/55                 | 2 379     |
| D255KF  | 243           | F120 - F200 - SF300 - SF500                      | 770 x 880 x 1270          | 70/55                 | 2 355     |
| D305KM  | 252           | M202 - M302 - M402 - M502                        | 1081 x 824 x 968          | 63/48                 | 2 846     |
| D305KF  | 252           | F120 - F200 - SF300 - SF500                      | 1081 x 824 x 968          | 63/48                 | 2 846     |
| D405KFM | 406           | M202 - M302 - M402 - M502 - F200 - SF300 - SF500 | 1235 x 873 x 1270         | 97/73                 | 3 094     |
| D505KFM | 478           | M202 - M302 - M402 - M502 - F200 - SF300 - SF500 | 1331 x 880 x 1270         | 100/77                | 3 542     |



D105

D155

D205KM

D305KF

D405KFM

D505KFM



**DESSERTES SNACK PROF. 600 MM**

LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

**38** Positives -2/+8°C avec groupe**TABLES RÉFRIGÉRÉES GN 1/1 PROF. 700 MM**

LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

**39** Positives -2/+8°C avec groupe**40** Négatives -10/-20°C avec groupe**MINI SALADETTE . MINI TABLE**

LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

**41** Positives +2/+8°C - Prof. 700 mm avec groupe**42** Positives +4/+10°C - Prof. 700 mm avec groupe**MINI TABLE À PIZZA**

LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

**43** Positive +2/+8°C - Prof. 700 mm avec groupe**VITRINES POUR TABLES À PIZZA**

LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

**44** Structures positives +2/+10°C - Vitrées**TABLES À PIZZA**

LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

**45** Positives -2/+8°C - Prof. 800 mm - Avec groupe**SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1**

LIGNE BLEUE - SÉRIE CONTEMPORAINE

**46** Positifs +2/+8°C - Prof. 700 mm avec tiroirs *BARON***47** Négatifs -15/-20°C - Prof. 700 mm avec grands tiroirs**48** Bi-Température - Prof. 700 mm avec tiroirs**49** Positifs -2/+10°C - Prof. 630 mm avec portes ou tiroirs**ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES INTÉRIEUR ABS**

LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

**50** Positives -2 /+8°C . 200 L

- Porte pleine ou porte vitrée . Blanche - Porte pleine . Inox

**50** Négatives -10 /-25°C . 200 L

- Porte pleine . Blanche - Porte pleine . Inox

**51** Positives -2 /+8°C . 400 L

Porte pleine . Blanche ou inox - Porte vitrée . Blanche

**52** Négatives -10 /-25°C . 400 L

Porte pleine . Blanche ou inox - Porte vitrée . Blanche

**53** Négative -10 /-25°C . 520 L

Porte pleine . Blanche . Avec paniers

**54** Positives GN 2/1 . 600 L

Porte pleine . Blanche ou inox . -2/+8°C

Porte vitrée . Blanche . +2/+8°C

**55** Négatives -10 /-25°C . GN 2/1 . 600 L

Porte pleine . Blanche ou inox

Porte vitrée . Blanche

**ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 700 L . GN 2/1  
FINITION INOX**

LIGNE BLEUE - SÉRIE CONTEMPORAINE

**56** Positive +2 /+8°C - Porte pleine**57** Négative -18 /-22°C - Porte pleine**ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 700 ET 1400 L . GN 2/1  
FINITION INOX**

LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

**58** Positives -2 /+8°C - Porte pleine ou vitrée**59** Négatives -18 /-22°C - Porte pleine**60** Positives +2 /+8°C & Négatives -18 /-22°C  
- Porte pleine**ARMOIRE À POISSONS 400 L . GN 1/1  
FINITION INOX**

LIGNE BLEUE - SÉRIE CONTEMPORAINE

**61** Positive -2 /+8°C - Porte pleine**ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE 520 L . 600 X 400  
FINITION LAQUÉE BLANCHE**

LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

**62** Positive 2 /+8°C - Porte pleine avec groupe**CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES**

LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

**63** 3 / 5 / 7 / 10 / 15 / 20 niveaux GN 1/1 Touch Control

LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

**64** 3 niveaux GN 2/3**FONTAINES À EAU RÉFRIGÉRÉE****65** À raccordement sur réseau**ARRIÈRE-BARS SKINPLATE**

LIGNE BLEUE - SÉRIE CONTEMPORAINE

**66** Intérieur inox . 2 / 3 / 4 Portes pleines avec groupe**66** Intérieur inox . 2 / 3 / 4 Portes vitrées avec groupe**CHAMBRES FROIDES POSITIVES & NÉGATIVES****68** Système et équipements**73** Isolation 80 mm pour chambres froides positives**73** Isolation 100 mm pour chambres froides négatives**GROUPES FRIGORIFIQUES  
POUR CHAMBRES FROIDES****70** Unité de refroidissement pré-assemblée

Groupes positifs -2/+8°C - Groupes négatifs -18/-23°C

**74** Monoblocs à chevauchement

Groupes positifs -5/+5°C - Groupes négatifs -15/-25°C

**75** Système SPLIT

Groupes positifs -5/+5°C - Groupes négatifs -15/-25°C

**RAYONNAGES CHAMBRES FROIDES****71** Structure aluminium 4 niveaux

Rayonnages linéaire, en L et U



**NOUVEAUTÉ**



# FROID



SOMMAIRE  
GÉNÉRAL



SOMMAIRE  
FROID

# DESSERTES SNACK - SÉRIE CLASSIQUE

## PROF. 600 MM - FROID VENTILÉ -2/+8°C

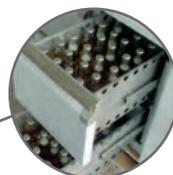
### GROUPE LOGÉ - POSITIVES

PLATEAU À  
BORD ARRONDIS



ISOLATION  
60 MM

GROUPE  
TROPICALISÉ



BLOC 2 TIROIRS  
EN OPTION.



GROUPE ÉQUIPÉ D'UN  
FILTRE À AIR ET ACCESSIBLE,  
MONTÉ SUR GLISSIÈRES  
TÉLÉSCOPIQUES.

DOTATION

- 1 GRILLE 325 X 430
- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES INOX PAR PORTE.

#### PROFONDEUR 600 MM -2/+8°C

- Carrosserie extérieure (sauf arrière) / intérieure **inox AISI 304**, finition satinée • Intérieur angles arrondis • Réfrigérant R134A (ou R600A) • Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans CFC • Portes avec joints magnétiques, facilement démontables sans outil, fermeture automatique • Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T. • Option roulettes.

| MODÈLE  | NB DE PORTE | VOLUME (L) | PUISSANCE GROUPE (HP) | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|---|-------------|------------|-----------------------|------------------------|---------------------------|------------|-----------|---|
| <b>DESSERTES AVEC GROUPE LOGÉ SANS DOSSERET</b> |             |            |                       |                        |                           |            |           |   |
| SN2101TN  | 2           | 260        | 1/4                   | 300                    | 1360 x 600 x 860          | 88         | 2 480     | 235   |
| SN3101TN  | 3           | 386        | 1/4                   | 300                    | 1795 x 600 x 860          | 125        | 2 877     | 350   |
| SN4101TN  | 4           | 511        | 1/4                   | 300                    | 2230 x 600 x 860          | 143        | 3 450     | 350   |
| <b>DESSERTES AVEC GROUPE LOGÉ AVEC DOSSERET</b> |             |            |                       |                        |                           |            |           |   |
| SN2201TN  | 2           | 260        | 1/4                   | 300                    | 1360 x 600 x 960          | 93         | 2 523     | 235   |
| SN3200TN  | 3           | 386        | 1/4                   | 300                    | 1795 x 600 x 960          | 130        | 2 924     | 350   |
| SN4200TN  | 4           | 511        | 1/4                   | 300                    | 2230 x 600 x 960          | 148        | 3 518     | 350   |



SN2201TN

SN2101TN



SN3200TN

SN3101TN



SN4200TN

SN4101TN

#### CLAYETTES & GLISSIÈRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                   | PRIX € HT |
|-----------|--------------------------|-----------|
| GRSN600   | Clayette Epoxy 325 x 430 | 28        |
| JGSN600   | Paire de glissières inox | 26        |

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE  | PRIX € HT |
|-----------|---|-----------|
| SNKT2     | Remplacement d'une porte par un bloc de 2 tiroirs (non monté) | 679       |
| GN650TN53 | Kit 4 roulettes dont 2 avec frein                             | 107       |

# TABLES GASTRO GN 1/1 - SÉRIE CLASSIQUE

## PROF. 700 MM - FROID VENTILÉ -2/+8°C

### GRUPE LOGÉ - POSITIVES

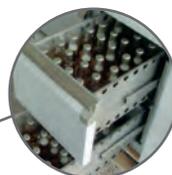
PLATEAU À BORD ARRONDIS



ISOLATION 60 MM



GRUPE TROPICALISÉ



BLOC 2 TIROIRS EN OPTION.



GRUPE ÉQUIPÉ D'UN FILTRE À AIR ET ACCESSIBLE, MONTÉ SUR GLISSIÈRES TÉLÉSCOPIQUES.

DOTATION

- 1 GRILLE GN 1/1
- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES INOX PAR PORTE.

#### PROFONDEUR 700 MM -2/+8°C

• Carrosserie extérieure (sauf arrière) / intérieure **inox AISI 304**, finition satinée • Intérieur angles arrondis • Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Réfrigérant R134A (ou R600A) • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans CFC • Portes avec joints magnétiques, facilement démontables sans outil, fermeture automatique • Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T. • Option roulettes.

| MODÈLE                                       | NB DE PORTE | VOLUME (L) | PUISSANCE GROUPE (HP) | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|--|-------------|------------|-----------------------|------------------------|---------------------------|------------|-----------|---|
| <b>TABLES AVEC GROUPE LOGÉ SANS DOSSERET</b> |             |            |                       |                        |                           |            |           |   |
| GN2101TN                                     | 2           | 313        | 1/4                   | 300                    | 1360 x 700 x 850          | 98         | 2 453     | 235   |
| GN3101TN                                     | 3           | 464        | 1/4                   | 300                    | 1795 x 700 x 850          | 134        | 2 376     | 350   |
| GN4101TN                                     | 4           | 616        | 1/4                   | 300                    | 2230 x 700 x 850          | 153        | 3 374     | 350   |
| <b>TABLES AVEC GROUPE LOGÉ AVEC DOSSERET</b> |             |            |                       |                        |                           |            |           |   |
| GN2201TN                                     | 2           | 313        | 1/4                   | 300                    | 1360 x 700 x 960          | 103        | 2 531     | 235   |
| GN3201TN                                     | 3           | 464        | 1/4                   | 300                    | 1795 x 700 x 960          | 137        | 2 438     | 350   |
| GN4201TN                                     | 4           | 616        | 1/4                   | 300                    | 2230 x 700 x 960          | 155        | 3 466     | 350   |



GN2200TN

GN2101TN



GN3201TN

GN3101TN



GN4201TN

GN4100TN

#### CLAYETTES & GLISSIÈRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                     | PRIX € HT |
|-----------|----------------------------|-----------|
| GRGN700   | Clayette plastifiée GN 1/1 | 30        |
| JGGN700   | Paire de glissières inox   | 26        |

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE  | PRIX € HT |
|-----------|---|-----------|
| GNKT2     | Remplacement d'une porte par un bloc de 2 tiroirs (non monté) | 668       |
| GNKT3     | Remplacement d'une porte par un bloc de 3 tiroirs (non monté) | 853       |
| GN650TN53 | Kit 4 roulettes dont 2 avec frein                             | 107       |

BACS & GRILLES

PAGE 334

# TABLES GASTRO GN 1/1 - SÉRIE CLASSIQUE

## PROF. 700 MM - FROID VENTILÉ -10/-20°C

NÉGATIVES

PLATEAU À  
BORD ARRONDIS



ISOLATION  
60 MM

GROUPE  
TROPICALISÉ



CARROSSERIE INTÉRIEURE /  
EXTÉRIEURE (SAUF ARRIÈRE)  
**TOUT INOX AISI 304.**

GROUPE ÉQUIPÉ D'UN  
FILTRE À AIR ET ACCESSIBLE,  
**MONTÉ SUR GLISSIÈRES  
TÉLÉSCOPIQUES.**

DOTATION

- 1 GRILLE GN 1/1
- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES INOX PAR PORTE.

### PROFONDEUR 700 MM -10/-20°C

- Carrosserie extérieure (sauf arrière) / intérieure **INOX AISI 304**, finition satinée • Intérieur angles arrondis • Réfrigérant R290A
- Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans CFC • Portes avec joints magnétiques, facilement démontables sans outil, fermeture automatique • Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T. • Option roulettes.

| MODÈLE                                       | NB DE PORTE | VOLUME (L) | PUISSANCE GROUPE (HP) | PUISSANCE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|--|-------------|------------|-----------------------|---------------|---------------------------|------------|--------------|---|
| <b>TABLES AVEC GROUPE LOGÉ SANS DOSSERET</b> |             |            |                       |               |                           |            |              |   |
| GN2101BT                                     | 2           | 313        | 1                     | 470           | 1360 x 700 x 860          | 103        | <b>3 395</b> | <b>235</b>                                    |
| GN3101BT                                     | 3           | 464        | 1                     | 570           | 1795 x 700 x 860          | 136        | <b>3 858</b> | <b>350</b>                                    |
| <b>TABLES AVEC GROUPE LOGÉ AVEC DOSSERET</b> |             |            |                       |               |                           |            |              |   |
| GN2201BT                                     | 2           | 313        | 1                     | 470           | 1360 x 700 x 960          | 108        | <b>3 461</b> | <b>235</b>                                    |
| GN3201BT                                     | 3           | 464        | 1                     | 570           | 1795 x 700 x 960          | 141        | <b>3 923</b> | <b>350</b>                                    |



GN2201BT

GN2101BT



GN3201BT

GN3101BT

### CLAYETTES & GLISSIÈRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                     | PRIX € HT |
|-----------|----------------------------|-----------|
| GRGN700   | Clayette plastifiée GN 1/1 | <b>30</b> |
| JGGN700   | Paire de glissières inox   | <b>26</b> |

### OPTION

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                            | PRIX € HT  |
|-----------|-----------------------------------|------------|
| GN650TN53 | Kit 4 roulettes dont 2 avec frein | <b>107</b> |

# SALADETTE - MINI SALADETTE - MINI TABLE GN 1/1 - SÉRIE CLASSIQUE

PROF. 700 MM - ENCEINTE VENTILÉE +2/+8°C



## POSITIVES ÉVAPORATEUR STATIQUE

PLAN DE  
TRAVAIL INOX



LIVRÉE SANS BAC



### S9001

- Mini saladette • Cuve réfrigérée
- Évaporateur inox placé à l'arrière.

### S9011

- Mini table GN 1/1 • Plan de travail inox.

### PS301

- Saladette réfrigérée +2 / +8°C
- 3 portillons GN 1/1
- Porte bacs réfrigérés avec couvercle
- Capacité 6 GN 1/3 + 1 GN 1/2, prof. 150 mm
- Plan de travail inox
- Surface utile : 1365 x 305 mm

### DOTATION

- 1 GRILLE GN 1/1
- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES INOX PAR PORTE.

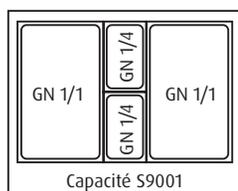
### PROFONDEUR 700 MM +2/+8°C

• Carrosserie extérieure (sauf arrière) / intérieure **INOX AISI 304**, finition satinée • Intérieur angles arrondis • Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Réfrigérant R600A ambiance 32° • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 35 mm, sans CFC • Portes avec joints magnétiques, facilement démontables sans outil, fermeture automatique • Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T. • Option roulettes.

| MODÈLE                             | DÉSIGNATION    | NB DE PORTE | VOLUME (L) | PUISSANCE (HP) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|------------------------------------|----------------|-------------|------------|----------------|---------------------------|------------|-----------|---|
| <b>MINI SALADETTE - MINI TABLE</b> |                |             |            |                |                           |            |           |   |
| S9001                              | Mini saladette | 2           | 257        | 1/4            | 900 x 700 x 850           | 70         | 1 414     | 90  |
| S9011                              | Mini table     | 2           | 257        | 1/4            | 900 x 700 x 850           | 72         | 1 557     | 90  |
| <b>SALADETTE</b>                   |                |             |            |                |                           |            |           |   |
| PS301                              | Saladette      | 3           | 425        | 1/4            | 1365 x 700 x 1100         | 155        | 2 826     | 235   |



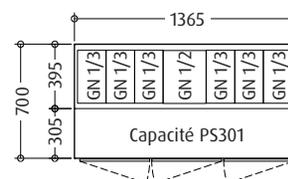
S9001



S9011



PS301



### CLAYETTES & GLISSIÈRES

| RÉFÉRENCE |                            | PRIX € HT |
|-----------|----------------------------|-----------|
| GRGN700   | Clayette plastifiée GN 1/1 | 30        |
| JGGN700   | Paire de glissières inox   | 26        |

### OPTION

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                            | PRIX € HT |
|-----------|-----------------------------------|-----------|
| S90050    | Kit 4 roulettes dont 2 avec frein | 74        |

BACS & GRILLES → PAGE 422

**POSITIVES ÉVAPORATEUR STATIQUE**
**ÉVAPORATEUR MONTÉ  
ENTRE LES 2 PORTES**

**ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS**
**GROUPE  
TROPICALISÉ**

**LIVRÉE SANS BAC**

**SA2P**

- Mini saladette GN 1/1
- Plan de travail inox
- Couvercle rabattable inox
- Tablette polyéthylène 13 cm
- Capacité 2 GN 1/1 + 2 GN 1/4, prof. 150 mm

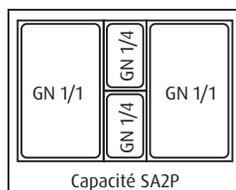
**DOTATION**

- 1 CLAYETTE RILSAN GN 1/1
- 2 GLISSIÈRES EN ACIER

**MINI SALADETTE - MINI TABLE**

• Intérieur et extérieur en **INOX AISI 304**, sauf le fond extérieur en acier galvanisé • Angles intérieurs arrondis • Épaisseur d'isolation : 40 mm • Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques • Panneau de commande frontal électronique • Réfrigération statique avec ventilateur • Groupe extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) • Gaz réfrigérant R452/R507A • Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques • Compartiment moteur avec ouverture pour faciliter le nettoyage du condenseur • Pieds en plastique réglables en hauteur (H 80/10 mm) • Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression • Alimentation 230 V + T.

| MODÈLE                             | DÉSIGNATION    | NB DE PORTE | PUISSANCE FRIGO (W) | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|------------------------------------|----------------|-------------|---------------------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|---|
| <b>MINI SALADETTE - MINI TABLE</b> |                |             |                     |                        |                           |            |              |   |
| SA2P                               | Mini saladette | 2           | 360                 | 280                    | 900 x 700 x 880           | 120        | <b>1 705</b> | <b>90</b>                                     |
| MTA2P                              | Mini table     | 2           | 360                 | 280                    | 900 x 700 x 880           | 65         | <b>1 895</b> | <b>235</b>                                    |


**SA2P**

**MTA2P**
**CLAYETTES & GLISSIÈRES**

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                   | PRIX € HT |
|-----------|--------------------------|-----------|
| TCN00808  | Clayette GN 1/1          | <b>40</b> |
| TCN00707  | Paire de glissières inox | <b>33</b> |

**OPTION**

| RÉFÉRENCE | MODÈLE   | PRIX € HT  |
|-----------|--|------------|
| 718000607 | Kit 4 roulettes dont 2 avec frein Uniquement pour Mini table MTA2P | <b>230</b> |

**BACS & GRILLES**
**PAGE 422**

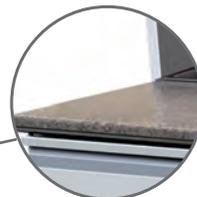
**MINI TABLE À PIZZA GN 1/1 - DESSUS GRANIT**  
**- SÉRIE CLASSIQUE**  
**PROF. 700 MM - FROID VENTILÉ +2/+8°C**



POSITIVES



- FROID VENTILÉ +2/ +8°C ■ 3 PORTES GN 1/1
- FAIBLE PROFONDEUR 700 MM



PLAN DE TRAVAIL  
EN GRANIT



PANNEAU DE CONTRÔLE  
ÉLECTRONIQUE À  
AFFICHAGE DIGITAL



LIVRÉE SANS BAC



DOTATION

- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES
- 1 GRILLE GN 1/1

**PROFONDEUR 700 MM +2/+8°C**

- Table à pizza réfrigérée • Extérieur/Intérieur inox AISI 304 • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats
- Gaz réfrigérant R600A • Cuve réfrigérée capacité : 8 bacs GN 1/6 Prof. 150 mm • Alimentation 230 V + T.

| MODÈLE | NB DE PORTE | STRUCTURE RÉFRIGÉRÉE | VOLUME (L) | PUISSANCE FRIGO. (CV) | PUISSANCE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|--------|-------------|----------------------|------------|-----------------------|---------------|---------------------------|------------|-----------|---|
| PS9031 | 3           | 8 bacs GN 1/6        | 400        | 1/4                   | 230           | 1365 x 700 x 1090         | 155        | 2 442     | 235   |

RETROUVEZ TOUS NOS  
BACS INOX PAGE 422



## VITRINES RÉFRIGÉRÉES POUR TABLE À PIZZA

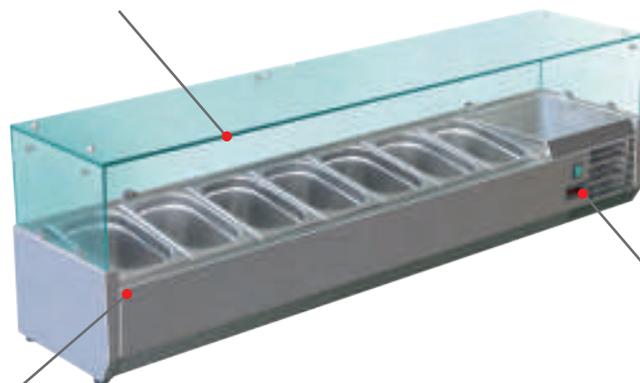
- SÉRIE CLASSIQUE

STRUCTURES VITRÉES RÉFRIGÉRÉES +2/+8°C

POSITIVES

FROID STATIQUE  
AMBIANCE +38°C

NOUVEAUTÉ

THERMOSTAT  
DIGITALCONSTRUCTION  
INOX AISI 304

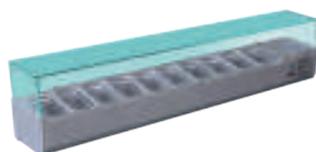
LIVRÉE SANS BAC



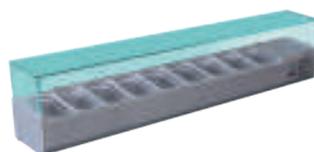
## STRUCTURES VITRÉES RÉFRIGÉRÉES +2/+8°C

• Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Gaz réfrigérant R134A • Alimentation 230 V + T • Pour bacs GN 1/3 ou GN 1/4, profondeur 150 mm (non fournis).

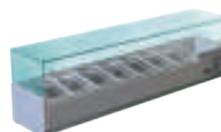
| MODÈLE  | CAPACITÉ                     | PUISSANCE FRIGO. (HP) | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|---------|------------------------------|-----------------------|------------------------|---------------------------|------------|-----------|---|
| VRX120  | 5 bacs GN 1/4                | 1/5                   | 150                    | 1200 x 335 x 425          | 25         | 949       | 90  |
| V12GN13 | 4 bacs GN 1/3                |                       |                        | 1200 x 395 x 425          |            | 1 016     | 90  |
| VRX153  | 5 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2 |                       |                        | 1500 x 395 x 425          | 31         | 1 067     | 90  |
| VRX150  | 7 bacs GN 1/4                |                       |                        | 1500 x 335 x 425          |            | 1 030     | 90  |
| VRX180  | 9 bacs GN 1/4                | 1/4                   | 230                    | 1800 x 335 x 425          | 34         | 1 088     | 90  |
| V18GN13 | 8 bacs GN 1/3                |                       |                        | 1800 x 395 x 425          |            | 1 142     | 90  |
| VRX200  | 10 bacs GN 1/4               |                       |                        | 2000 x 335 x 425          | 36         | 1 167     | 90  |
| VRX203  | 9 bacs GN 1/3                | 2000 x 395 x 425      | 1 211                  | 90                        |            |           |   |



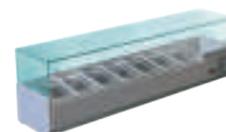
VRX203



VRX200



VRX153



VRX150

RETROUVEZ TOUS NOS  
BACS INOX PAGE 422



# TABLES À PIZZA - DESSUS GRANIT - SÉRIE CLASSIQUE

PROF. 800 MM +2/+8°C - FROID VENTILÉ

**nosem**<sup>®</sup>

LIGNE VERTE

POSITIVES

PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT  
PROFONDEUR 800 MM



GROUPE LOGÉ  
AMBIANCE +35°C



14 NIVEAUX  
AU PAS DE 35 MM



PZ2600TN + VRX153  
(VITRINES INDÉPENDANTES  
PAGE PRÉCÉDENTE)

DOTATION

- 7 PAIRES DE GLISSIÈRES INOX  
POUR GRILLES 600 X 400

## TABLES À PIZZA - DESSUS GRANIT +2/+8°C

• Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 (sauf arrière), finition satinée • Angles intérieurs arrondis • Plan de travail en granit • Froid ventilé • Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Gaz réfrigérant R134A • Isolation par mousse de polyuréthane injectée sans CFC • Épaisseur d'isolation : 60 mm • Portes avec joint magnétique facilement démontables sans outils • Fermeture automatique • Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T.

| MODÈLE   | COMPOSITION                          | STRUCTURE EN OPTION | VOLUME (V) | PUISS. FRIGO. (HP) | PUISS. (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|----------|--------------------------------------|---------------------|------------|--------------------|------------|---------------------------|------------|-----------|---|
| PZ2600TN | 2 portes                             | VRX150              | 427        | 1/4                | 350        | 1510 x 800 x 990          | 275        | 3 549     | 235   |
| PZ3600TN | 3 portes                             | VRX200              | 669        | 1/4                | 350        | 2020 x 800 x 990          | 340        | 3 843     | 350   |
| PZ2610TN | 2 portes + 1 bloc 7 tiroirs à patons | VRX200              | 427        | 1/4                | 350        | 2020 x 800 x 990          | 380        | 4 178     | 350   |



PZ2600TN



PZ3600TN



PZ2610TN

### GRILLE & GLISSIÈRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                   | PRIX € HT |
|-----------|--------------------------|-----------|
| GRPA800   | Grille 600 x 400         | 33        |
| JGPA800   | Paire de glissières inox | 28        |

### OPTION

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                            | PRIX € HT |
|-----------|-----------------------------------|-----------|
| GN650TN53 | Kit 4 roulettes dont 2 avec frein | 107       |

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1 PROF. 700 MM - AVEC TIROIRS - HAUTEUR 650 MM

POSITIVES



- HAUTEUR 650 MM IDÉALE POUR SUPPORT D'ÉLÉMENTS DE CUISSON
- SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1 POSITIFS +2 /+8 °C
- ÉQUIPÉS DE TIROIRS AVEC GROUPE À AIR TROPICALISÉ

DESSUS INOX



ROULETTES  
EN OPTION



ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS.



TIROIRS SUR  
GLISSIÈRES INOX  
TÉLÉSCOPIQUES.

### SOUBASSEMENTS POSITIVES AVEC TIROIRS

- Tables positives, température : + 2 /+ 8°C • Réfrigérant R134A (ou R290A) • Intérieur et extérieur en acier inox qualité alimentaire facilement nettoyable • Isolation en polyuréthane exempt de CFC, injecté à haute pression • Permet l'utilisation des bacs GN 1/1, hauteur utile 140 mm • Tiroirs dotés de glissières télescopiques en acier inox • Alimentation mono 230 V + T.

| MODÈLE | GRAND TIROIR | 2 DEMI-TIROIR | VOLUME (L) | PUISSANCE FRIGO. (W)<br>-10 + 43°C | PUISSANCE ÉLEC. (W) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX<br>€ HT |
|--------|--------------|---------------|------------|------------------------------------|---------------------|------------------------------|------------|--------------|
| BRU112 | 2            | -             | 126,3      | 172                                | 207                 | 1200 x 700 x 650             | 94         | <b>3 848</b> |
| BRU212 | -            | 4             |            |                                    |                     |                              | 103        | <b>4 271</b> |
| BRU116 | 3            | -             | 189,5      | 219                                | 262                 | 1600 x 700 x 650             | 128        | <b>4 374</b> |
| BRU216 | -            | 6             |            |                                    |                     |                              | 144        | <b>5 009</b> |
| BRU120 | 4            | -             | 252,7      | 277                                | 303                 | 2000 x 700 x 650             | 160        | <b>5 073</b> |
| BRU220 | -            | 8             |            |                                    |                     |                              | 178        | <b>5 918</b> |

### OPTIONS & ACCESSOIRES

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE  | PRIX<br>€ HT |
|-----------|---|--------------|
| BRUKR4    | 4 roulettes pour modèles BRU112/212               | <b>195</b>   |
| BRUKR6    | 6 roulettes pour modèles BRU116/216 et BRU120/220 | <b>250</b>   |

#### KITS DE FIXATION POUR ÉLÉMENTS DE CUISSON

| RÉFÉRENCE | POUR ÉLÉMENTS | PRIX<br>€ HT |
|-----------|---------------|--------------|
| 70TBR12   | BRU112/BRU212 | <b>258</b>   |
| 70TBR16   | BRU116/BRU216 | <b>328</b>   |
| 70TBR20   | BRU120/BRU220 | <b>408</b>   |

# SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1

## PROF. 700 MM - AVEC TIROIRS - HAUTEUR 650 MM

### NÉGATIVES



- HAUTEUR 650 MM IDÉALE POUR SUPPORT D'ÉLÉMENTS DE CUISSON
- SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1 NÉGATIFS -15 /-20 °C

DESSUS INOX



ROULETTES  
EN OPTION

ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS.

TIROIRS SUR  
GLISSIÈRES INOX  
TÉLÉSCOPIQUES.

**NOUVEAUTÉ**

Conçu comme un soubassement réfrigéré négatif pour plan de cuisson, cet équipement rapproche les produits surgelés de la zone de préparation, tout en optimisant l'espace et la circulation dans la cuisine professionnelle.

### SOUBASSEMENTS NÉGATIVES AVEC TIROIRS

- Tables négatives, température : - 15/ -20°C • Réfrigérant R290A • Intérieur et extérieur en acier inox qualité alimentaire facilement nettoyable • Isolation en polyuréthane exempt de CFC, injecté à haute pression • Permet l'utilisation des bacs GN 1/1, hauteur utile 140 mm • Tiroirs dotés de glissières télescopiques en acier inox • Alimentation mono 230 V + T.

| MODÈLE  | GRAND TIROIR | VOLUME (L) | PUISSANCE FRIGO. (W) -10 /+45°C | PUISSANCE ÉLEC. (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---------|--------------|------------|---------------------------------|---------------------|---------------------------|------------|--------------|
| BRU112N | 2            | 140        | 490                             | 241                 | 1200 x 700 x 650          | 125        | <b>4 723</b> |
| BRU116N | 3            | 210        | 573                             | 330                 | 1600 x 700 x 650          | 175        | <b>5 774</b> |

### OPTIONS & ACCESSOIRES

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                          | PRIX € HT  |
|-----------|---------------------------------|------------|
| BRUKR4    | 4 roulettes pour modèle BRU112N | <b>195</b> |
| BRUKR6    | 6 roulettes pour modèle BRU116N | <b>250</b> |

#### KITS DE FIXATION POUR ÉLÉMENTS DE CUISSON

| RÉFÉRENCE | POUR ÉLÉMENTS | PRIX € HT  |
|-----------|---------------|------------|
| 70TBR12   | BRU112N       | <b>258</b> |
| 70TBR16   | BRU116N       | <b>328</b> |



## TABLE RÉFRIGÉRÉ GN 1/1

### PROF. 700 MM - AVEC TIROIRS - HAUTEUR 850 MM

BI-TEMPÉRATURE -15/-20°C . -2/+8°C



■ HAUTEUR 850 MM IDÉALE POUR SUPPORT D'ÉLÉMENTS DE CUISSON



**NOUVEAUTÉ**



FACILEMENT AMOVIBLE &  
JOINTS MAGNÉTIQUES



INTÉRIEUR CONSTRUIT POUR  
LES GRILLES & BACS GN 1/1



ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS

### TABLE BI-TEMPÉRATURE AVEC TIROIRS

- Extérieur et intérieur en acier INOX • Angles et bas de cuve arrondis • Glissières en E pour ranger les bacs Gastro sous les grilles • Portes à fermeture automatique avec maintien de la position ouverte à 100° • Joints magnétiques faciles à nettoyer, remplaçables sans outils • Thermostat électronique avec clavier plat • Dégivrage et vaporisation de l'eau de dégivrage automatiques • Condensation et évaporation à ventilation forcée • Isolation en polyuréthane écologique avec zéro PACO (Potentiel d'Appauvrissement de la Couche d'Ozone) et zéro PRP (Potentiel de Réchauffement Planétaire).

| MODÈLE | TIROIR POSITIF | TIROIR NÉGATIF | VOLUME (L) | PUISSANCE FRIGO. (W)<br>-10 / +45°C | PUISSANCE ÉLEC. (W) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX<br>€ HT |
|--------|----------------|----------------|------------|-------------------------------------|---------------------|------------------------------|------------|--------------|
| TR2P1N | 2              | 1              | 84 + 180   | 490                                 | 440                 | 1860 x 700 x 850             | 95         | <b>5 431</b> |

### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                         | PRIX<br>€ HT |
|-----------|--------------------------------|--------------|
| BRUKR4    | 6 roulettes pour modèle TR2P1N | <b>195</b>   |

# SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1

## PROF. 630 MM - AVEC PORTES & TIROIRS - HAUTEUR 650 MM



DESSUS  
INOX SANS DOSSERET



SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1  
POSITIFS -2/+10°C, AVEC GROUPE

### SOUBASSEMENTS

- Carrosserie extérieure / intérieure en acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée, intérieur angles arrondis
- Froid ventilé, régulation thermostatique, thermomètre digital • Tables positives : température : -2/+10°C
- Réfrigérant R134A (ou R290A) • Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats pour groupes logés
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans HCFC • Alimentation Mono 230 V.

### DOTATION

- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES ET UNE GRILLE PAR PORTE  
4 NIVEAUX POSSIBLES AU PAS DE 100 MM.

| MODÈLE                            | VOLUME (L) | COMPOSITION          | PUISSANCE FRIGO (W) | PUISSANCE ÉLEC. (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|-----------------------------------|------------|----------------------|---------------------|---------------------|---------------------------|------------|-----------|
| <b>PORTES</b>                     |            |                      |                     |                     |                           |            |           |
| BR12CP01                          | 140        | 2 portes             | 232                 | 348                 | 1200 x 630 x 650          | 85         | 5 211     |
| BR16CP01                          | 220        | 3 portes             | 232                 | 365                 | 1600 x 630 x 650          | 116        | 6 083     |
| BR20CP01                          | 300        | 4 portes             | 307                 | 692                 | 2000 x 630 x 650          | 137        | 7 015     |
| <b>1 BLOC 2 TIROIRS + PORTES</b>  |            |                      |                     |                     |                           |            |           |
| BR12CP02                          | 140        | 2 tiroirs + 1 porte  | 232                 | 348                 | 1200 x 630 x 650          | 85         | 5 694     |
| BR16CP02                          | 220        | 2 tiroirs + 2 portes | 232                 | 365                 | 1600 x 630 x 650          | 116        | 6 610     |
| BR20CP02                          | 300        | 2 tiroirs + 3 portes | 307                 | 692                 | 2000 x 630 x 650          | 137        | 7 513     |
| <b>2 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES</b> |            |                      |                     |                     |                           |            |           |
| BR12CP03                          | 140        | 4 tiroirs            | 232                 | 348                 | 1200 x 630 x 650          | 85         | 6 578     |
| BR16CP03                          | 220        | 4 tiroirs + 1 porte  | 232                 | 365                 | 1600 x 630 x 650          | 116        | 7 618     |
| BR20CP03                          | 300        | 4 tiroirs + 2 portes | 307                 | 692                 | 2000 x 630 x 650          | 137        | 8 930     |
| <b>3 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES</b> |            |                      |                     |                     |                           |            |           |
| BR16CP04                          | 220        | 6 tiroirs            | 232                 | 365                 | 1600 x 630 x 650          | 116        | 8 497     |
| BR20CP04                          | 300        | 6 tiroirs + 1 porte  | 307                 | 692                 | 2000 x 630 x 650          | 137        | 9 608     |
| <b>4 BLOCS 2 TIROIRS</b>          |            |                      |                     |                     |                           |            |           |
| BR20CP05                          | 300        | 8 tiroirs            | 307                 | 692                 | 2000 x 630 x 650          | 137        | 10 492    |



BR20CP05



BR16CP04



BR16CP03



BR16CP02



BR12CP01

### GRILLE & GLISSIÈRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                       | PRIX € HT |
|-----------|------------------------------|-----------|
| 990334    | Grille inox GN 1/1 530 x 325 | 88        |
| FR990399  | Paire de glissières          | 85        |

### OPTION

| RÉFÉRENCE | MODÈLE       | PRIX € HT |
|-----------|--------------|-----------|
| 920019    | Kit de roues | 95        |

MODÈLES SANS DESSUS PAGES 210 & 211



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE FROID

POSITIVES / NÉGATIVES

 MODÈLE VITRÉ ÉCLAIRAGE  
 INTÉRIEUR À LED

 FERMETURE  
 À CLEF D'ORIGINE

 INTÉRIEUR ABS  
 THERMOFORMÉ À  
 ANGLES ARRONDIS

 EXTÉRIEUR FINITION LAQUÉE  
 BLANCHE OU INOX

**ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POSITIVES & NÉGATIVES**

- Fermeture à clef d'origine • Commandes électroniques à affichage digital • Déplacement facile grâce à 2 roulettes montées à l'arrière
- Ouverture de porte réversible (sauf A200TNV) • Alimentation : 230/1/T. • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C.

**ARMOIRES POSITIVES**

- Évaporateur type Roll bond + ventilateur de brassage
- Espacement entre les niveaux 70 mm • Dégivrage et réévaporation automatiques • Isolation 40 mm • Volume net 130 L • Gaz réfrigérant R600A.

**ARMOIRES NÉGATIVES**

- Réfrigération statique • Grilles évaporatrices fixes • Isolation 60 mm • Dégivrage manuel • Volume net 120 L • Gaz réfrigérant R600A.

| MODÈLE                    | HABILLAGE EXTÉRIEUR | PORTE                | NIVEAUX                          | PUISS. GROUPE (HP) | PUISS. ABSORB. (HP) | DOTATION GRILLES                   | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|---------------------------|---------------------|----------------------|----------------------------------|--------------------|---------------------|------------------------------------|---------------------------|------------|-----------|---|
| <b>ARMOIRES POSITIVES</b> |                     |                      |                                  |                    |                     |                                    |                           |            |           |   |
| A201TN                    | Laqué blanc         | Pleine -2°C/+8°C     | 5 niveaux au pas de 70 mm        | 1/7                | 100                 | 2 x (507 x 415)<br>1 x (507 x 225) | 600 x 585 x 855           | 44         | 667       | 90  |
| A201TNV                   | Laqué blanc         | Vitrée + 2°C/+8°C    |                                  |                    | 105                 |                                    |                           |            | 796       | 90  |
| A201TNIX                  | Inox                | Pleine -2°C/+8°C     |                                  |                    | 100                 |                                    |                           |            | 788       | 90  |
| <b>ARMOIRES NÉGATIVES</b> |                     |                      |                                  |                    |                     |                                    |                           |            |           |   |
| A201BT                    | Laqué blanc         | Pleine -10°C / -25°C | 3 niveaux fixes au pas de 220 mm | 1/5                | 105                 | 3 x (400 x 415)                    | 600 x 585 x 855           | 45         | 791       | 90  |
| A201BTIX                  | Inox                |                      |                                  |                    |                     |                                    |                           |            | 935       | 90  |



A200TNV



A200TN &amp; A200TNV



A200TNIX &amp; A201BTIX

**CLAYETTE**

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                             | DIMENSIONS - L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|-----------|------------------------------------|-----------------------------|-----------|
| GRGN400   | clayette plastifiée supplémentaire | 502 x 415                   | 34        |

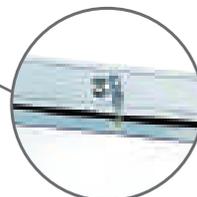
# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CLASSIQUE

## A400 - 400 LITRES

### POSITIVES



INTÉRIEUR ABS  
THERMOFORMÉ À  
ANGLES ARRONDIS



FERMETURE À  
CLEF D'ORIGINE.



19 NIVEAUX  
AU PAS DE 70 MM.

### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POSITIVES

- Ouverture porte réversible (sauf modèle vitré) • Volume net 350 L • Roulettes arrière • Affichage digital • Isolation, épaisseur 40 mm • Évaporateur type roll bond + ventilateur de brassage • Extérieur finition laquée blanche ou inox • Alimentation : 230/1/T
- Gaz réfrigérant R600A • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C • Dégivrage et réévaporation automatiques
- Éclairage intérieur • Froid ventilé roll bond • Modèle vitré : éclairage LED sur toute la hauteur.

| MODÈLE   | HABILLAGE EXTÉRIEUR | PORTE              | PUISS. GROUPE (HP) | PUISS. ABSORB. (HP) | DOTATION GRILLES                   | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|----------|---------------------|--------------------|--------------------|---------------------|------------------------------------|---------------------------|------------|-----------|---|
| A401TN   | Laqué blanc         | Pleine -2°C/+8 °C  | 1/5                | 130                 | 3 x (507 x 415)<br>1 x (507 x 225) | 600 x 585 x 1855          | 69         | 1 152     | 235   |
| A401TNV  | laqué blanc         | Vitrée + 2°C/+8 °C |                    |                     |                                    |                           |            | 1 324     | 235   |
| A401TNIX | Inox                | Pleine -2°C/+8 °C  |                    |                     |                                    |                           |            | 1 362     | 235   |



A400TN



A400TNV



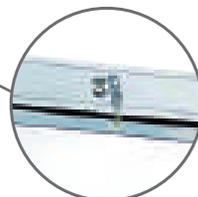
A400TNIX

### ACCESSOIRES

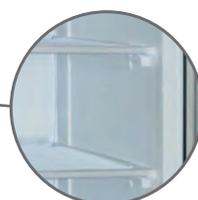
| RÉFÉRENCE | MODÈLE  | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|-----------|---|---------------------------|-----------|
| GRGN400   | clayette plastifiée supplémentaire                  | 502 x 415                 | 34        |
| RW026B    | Jeu de 4 pieds inox haut. 90 mm ( Ø filetage = M8 ) | -                         | 39        |

**NÉGATIVES**


INTÉRIEUR ABS  
THERMOFORMÉ À  
ANGLES ARRONDIS



**FERMETURE  
À CLEF.**



**7 NIVEAUX  
AU PAS DE 225 MM.**

**ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES NÉGATIVES**

• Volume net 340 L • Roulettes arrières • Ouverture de porte réversible (sauf modèle vitré) • Affichage digital • Isolation, épaisseur 60 mm • Eclairage intérieur • Grilles fixes évaporatrices • Extérieur finition laquée blanche ou inox • Alimentation : 230/1/T • Évaporateur statique • Gaz réfrigérant R600A • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C • Dégivrage manuel • Modèle vitré : éclairage LED sur toute la hauteur.

| MODÈLE   | HABILLAGE EXTÉRIEUR | PORTE              | PUISS. GROUPE (HP) | PUISS. ABSORB. (HP) | DOTATION GRILLES | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|----------|---------------------|--------------------|--------------------|---------------------|------------------|---------------------------|------------|--------------|---|
| A401BT   | Laqué blanc         | Pleine -10°C/-25°C | 1/4                | 150                 | 7 x (431 x 415)  | 600 x 585 x 1855          | 74         | <b>1 350</b> | <b>235</b>                                    |
| A401BTV  | laqué blanc         | Vitrée -10°C/-25°C |                    | 380                 |                  |                           | 76         | <b>1 973</b> | <b>235</b>                                    |
| A401BTIX | Inox                | Pleine -10°C/-25°C |                    | 150                 |                  |                           | 74         | <b>1 499</b> | <b>235</b>                                    |



A401BT



A401BTV



A401BTIX

**ACCESSOIRES**

| RÉFÉRENCE | MODÈLE  | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|-----------|---|---------------------------|-----------|
| RW026B    | Jeu de 4 pieds inox haut. 90 mm (Ø filetage = M8) | -                         | <b>39</b> |

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CLASSIQUE

## A500 - AVEC PANIERS - 520 LITRES



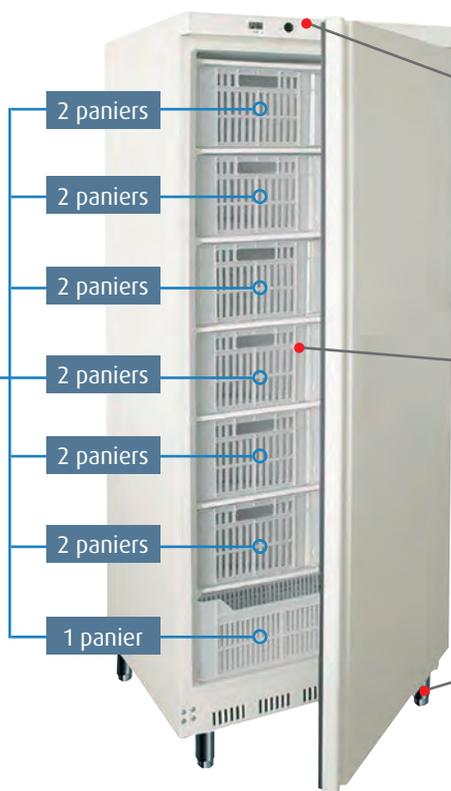
### NÉGATIVE



■ FROID STATIQUE -10°C/-25°C ■ OUVERTURE PORTE RÉVERSIBLE ■ LIVRÉE AVEC 4 PIEDS INOX HAUTEUR 90 MM ■ POIGNÉE TOUTE HAUTEUR ■ ISOLATION, ÉPAISSEUR 55 MM



13 paniers



2 paniers

2 paniers

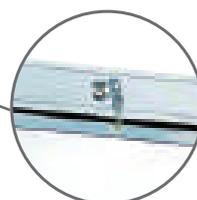
2 paniers

2 paniers

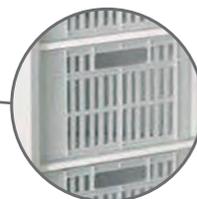
2 paniers

2 paniers

1 panier



FERMETURE  
À CLEF.



LIVRÉE AVEC  
13 PANIERS.



LIVRÉE AVEC  
4 PIEDS INOX.

#### DOTATION

- 12 PANIERS 310 X 515 X 175 MM
- 1 PANIER 598 X 370 X 190 MM

#### ARMOIRE NÉGATIVE -10/-25°C

• Volume net 520 L • Extérieur finition laquée blanche • Intérieur aluminium peint • Prévue pour température ambiante maximale de +32°C • Gaz réfrigérant R600A • Alimentation : 230/1/T • Réfrigération statique avec 6 grilles fixes évaporatrices 660 x 500 • Température de fonctionnement -10°C / -25°C • ø filetage des pieds : M8.

| MODÈLE | HABILLAGE EXTÉRIEUR | VOLUME NET (L) | NIVEAUX | PUISS. GROUPE (HP) | PUISS. ABSORB. (HP) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|--------|---------------------|----------------|---------|--------------------|---------------------|---------------------------|------------|-----------|---|
| A501BT | Laqué blanc         | 520            | 7       | 1/3                | 300                 | 777 x 715 x 1720*         | 94         | 2 159     | 235   |

\* HAUTEUR SANS PIEDS



**POSITIVES**


- LIVRÉES AVEC 4 PIEDS INOX HAUTEUR 90 MM
- FROID VENTILÉ ROLL BOND ■ MODÈLE VITRÉ : ÉCLAIRAGE LED SUR TOUTE LA HAUTEUR



INTÉRIEUR ABS  
THERMOFORMÉ À  
ANGLES ARRONDIS



FERMETURE  
À CLEF.

19 NIVEAUX  
AU PAS DE 70 MM.

**ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POSITIVES**

- Ouverture porte réversible (sauf modèle vitré) • Volume net 570 L • Pieds réglables • Affichage digital • Isolation, épaisseur 40 mm • Extérieur finition laquée blanche ou inox • Alimentation : 230/1/T • Évaporateur type roll bond + ventilateur de brassage • Gaz réfrigérant R600A • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C • Dégivrage et réévaporation automatiques • Éclairage intérieur • Ø filetage des pieds : M8.

| MODÈLE   | HABILLAGE EXTÉRIEUR | PORTE          | PUISS. GROUPE (HP) | PUISS. ABSORB. (HP) | DOTATION GRILLES                   | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|----------|---------------------|----------------|--------------------|---------------------|------------------------------------|---------------------------|------------|--------------|---|
| A601TN   | Laqué blanc         | Pleine -2/+8°C | 1/4                | 130                 | 3 x (654 x 525)<br>1 x (654 x 330) | 777 x 695 x 1895*         | 60         | <b>1 384</b> | <b>235</b>                                    |
| A601TNV  | laqué blanc         | Vitrée +2/+8°C |                    |                     |                                    |                           | 90         | <b>1 683</b> | <b>235</b>                                    |
| A601TNIX | Inox                | Pleine -2/+8°C |                    |                     |                                    |                           | 60         | <b>1 862</b> | <b>235</b>                                    |

\* HAUTEUR SANS PIEDS



A600TN



A600TNV



A600TNIX

**ACCESSOIRE**

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|-----------|-----------------------|---------------------------|-----------|
| GRGN600   | Clayettes plastifiées | 650 x 530                 | <b>38</b> |

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CLASSIQUE

## A600 - GN 2/1 - 600 LITRES

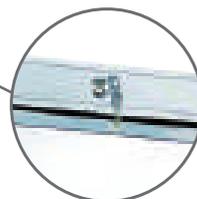
### NÉGATIVES



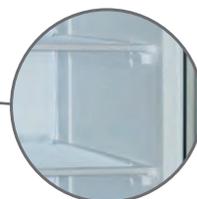
- LIVRÉES AVEC 4 PIEDS INOX HAUTEUR 90 MM
- MODÈLE VITRÉ : ÉCLAIRAGE LED SUR TOUTE LA HAUTEUR



INTÉRIEUR ABS  
THERMOFORMÉ À  
ANGLES ARRONDIS



FERMETURE  
À CLEF.



7 NIVEAUX  
AU PAS DE 233 MM.

### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES NÉGATIVES

- Ouverture porte réversible (sauf modèle vitré) • Volume net 555 L • Pieds réglables • Affichage digital • Isolation, épaisseur 60 mm • Extérieur finition laquée blanche ou inox • Alimentation : 230/1/T • Grilles fixes évaporatrices • Gaz réfrigérant R600A • Température de fonctionnement -10°C /-25°C • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C • Éclairage intérieur • Ø filetage des pieds : M8.

| MODÈLE   | HABILLAGE EXTÉRIEUR | PORTE  | PUISS. GROUPE (HP) | PUISS. ABSORB. (HP) | DOTATION GRILLES | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|----------|---------------------|--------|--------------------|---------------------|------------------|---------------------------|------------|-----------|---|
| A601BT   | Laqué blanc         | Pleine | 1/3                | 350                 | 7 x (654 x 525)  | 777 x 695 x 1895*         | 94         | 1 705     | 235   |
| A601BTV  | laqué blanc         | Vitrée |                    | 2 314               |                  |                           |            | 235       |   |
| A601BTIX | Inox                | Pleine |                    | 520                 |                  |                           |            | 2 105     | 235   |

\* HAUTEUR SANS PIEDS



A601BT



A601BTV



A601BTIX

**POSITIVE +2/+8°C**

**■ CLASSE ÉNERGÉTIQUE A**  
**■ ISOLATION 85 MM D'ÉPAISSEUR ■ GAZ RÉFRIGÉRANT R600A**

**FERMETURE  
À CLEF D'ORIGINE.**

**ÉCLAIRAGE  
INTÉRIEUR LED.**

**CLASSE ÉNERGÉTIQUE**
**DOTATION - 3 GRILLES +1 GRILLE POUR LE SOL**
**ARMOIRE GN 2/1 POSITIVE +2/+8°C - CLASSE ÉNERGÉTIQUE A**

• Porte pleine • Extérieur finition inox • Éclairage intérieur LED • Thermostat digital • Support glissières inox emboutis, avec 16 niveaux pour grilles GN 2/1 • Espacement entre niveaux : 60 mm • Poids maximum supporté par grille : 60 KG • Dégivrage automatique • Joint de porte magnétique, facilement remplaçable et de longue durée • Porte réversible • 4 pieds réglables.

| MODÈLE | VOLUME (L) | PUISSANCE FRIGO (W) | PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | ALIM.   | POIDS (KG) | PRIX € HT    | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|--------|------------|---------------------|--------------------------|---------------------------|---------|------------|--------------|---|
| NPI700 | 443        | 190                 | 147                      | 705 x 900 x2085           | 230/1/T | 146        | <b>2 511</b> | <b>235</b>                                    |

**ACCESSOIRES**

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                        | PRIX € HT  |
|-----------|-------------------------------|------------|
| GRSNI700  | Grille supérieure             | <b>38</b>  |
| GRINI700  | Grille inférieure             | <b>43</b>  |
| GN650TN53 | Kit 4 roues dont 2 avec frein | <b>107</b> |

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## NNI700 - GN 2/1 - 700 LITRES



NÉGATIVE -18/ -22°C



■ CLASSE ÉNERGÉTIQUE B  
■ ISOLATION 85 MM D'ÉPAISSEUR ■ GAZ RÉFRIGÉRANT R290A



FERMETURE  
À CLEF D'ORIGINE.



ÉCLAIRAGE  
INTÉRIEUR LED.



CLASSE ÉNERGÉTIQUE

DOTATION - 3 GRILLES + 1 GRILLE POUR LE SOL

### ARMOIRE GN 2/1 NÉGATIVE -18/-22°C - CLASSE ÉNERGÉTIQUE B

- Porte pleine • Extérieur finition inox • Éclairage intérieur LED • Thermostat digital • Support glissières inox emboutis, avec 16 niveaux pour grilles GN 2/1 • Espacement entre niveaux : 60 mm • Poids maximum supporté par grille : 60 KG • Dégivrage automatique • Joint de porte magnétique, facilement remplaçable et de longue durée • Porte réversible • 4 pieds réglables.

| MODÈLE | VOLUME (L) | PUISSANCE FRIGO (W) | PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | ALIM.   | POIDS (KG) | PRIX € HT    | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|--------|------------|---------------------|--------------------------|---------------------------|---------|------------|--------------|---|
| NNI700 | 443        | 250                 | 225                      | 705 x 900 x 2085          | 230/1/T | 153        | <b>2 832</b> | <b>235</b>                                    |

### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                        | PRIX € HT  |
|-----------|-------------------------------|------------|
| GRSNI700  | Grille supérieure             | <b>38</b>  |
| GRINI700  | Grille inférieure             | <b>43</b>  |
| GN650TN53 | Kit 4 roues dont 2 avec frein | <b>107</b> |



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE FROID

057

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID D'ALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

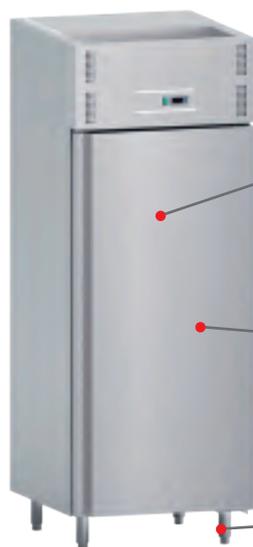
FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

**POSITIVES -2/+8°C**

**■ CONSTRUCTION TOUT INOX 18/10 AISI 304, SAUF ARRIÈRE ■ DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION DES CONDENSATS AUTOMATIQUES ■ ÉPAISSEUR D'ISOLATION 60 MM**

**CIRCULATION OPTIMALE DE L'AIR DANS L'ENCEINTE.**

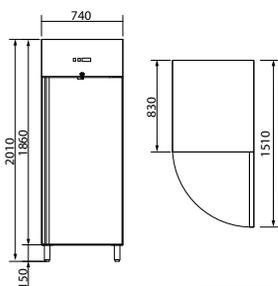
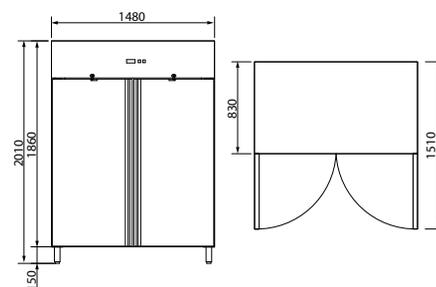
**FILTRE À AIR SUR GROUPE DE RÉFRIGÉRATION.**
**DOTATION**

- 3 PAIRES DE GLISSIÈRES
- 3 GRILLES GN 2/1 650 X 530 POUR CHAQUE PORTE.

**LIVRÉE AVEC 4 PIEDS INOX HAUTEUR 150 MM (RÉGLABLE EN HAUTEUR)**
**ARMOIRES GN 2/1 POSITIVES -2/+8°C, 650 ET 1400 L**

- Froid ventilé, temp. -2/+8°C • Gaz R290A • Groupe logé tropicalisé ambiance +43°C, en partie supérieure accessible en façade • Thermostat électronique • Porte réversible (armoire 1 porte) avec fermeture à clef • Porte à fermeture automatique • Joints magnétiques de porte facilement démontables sans outil • Supports de grilles en acier INOX AISI 304 et démontables • Fond et côtés intérieurs à bords arrondis • Éclairage intérieur • Pieds inox réglables en hauteur • Capacité 23 niveaux au pas de 55 mm • Poignée de porte tout inox, entièrement lisse.

| MODÈLE   | VOLUME NET (L) | PUISS. FRIGO (W) | PUISS. ÉLEC. (W) | PUISS. GROUPE (HP) | ALIM.      | DIMENSIONS INT. L x P x H (MM) | DIMENSIONS EXT. L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON RÉVISABLE |
|----------|----------------|------------------|------------------|--------------------|------------|--------------------------------|--------------------------------|------------|--------------|---|
| A701TN   | 685            | 290              | 315              | 1/4                | Mono 230 V | 624 x 710 x 1410               | 740 x 830 x 2010               | 143        | <b>1 949</b> | <b>235</b>                                    |
| A701TNV  | 685            |                  | 386              |                    |            |                                |                                | 134        | <b>2 670</b> | <b>235</b>                                    |
| A1401TN  | 1476           | 450              | 700              | 1/3                |            | 1364 x 700 x 1410              | 1480 x 830 x 2010              | 198        | <b>3 208</b> | <b>350</b>                                    |
| A1401TNV | 1476           |                  | 736              |                    |            |                                |                                | 195        | <b>3 628</b> | <b>350</b>                                    |


**A701TN**

**A1401TN**
**ACCESSOIRES**

| RÉFÉRENCE   | MODÈLE                                    | PRIX € HT  |
|-------------|---|------------|
| RWGN650TN08 | Clayette GN 2/1 plastifiée                | <b>34</b>  |
| RWGN650TN09 | Paire de glissières                       | <b>54</b>  |
| GN650TN53   | Kit 4 roues dont 2 avec frein (H. 150 mm) | <b>107</b> |

**KITS TRANSFORMATION ARMOIRE PÂTISSÈRE**

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE  | PRIX € HT  |
|------------|---|------------|
| KIT64A550  | Fourni avec 20 paires de glissières pour A701TN/BT  | <b>398</b> |
| KIT64A1400 | Fourni avec 40 paires de glissières pour A1401TN/BT | <b>671</b> |

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CLASSIQUE

## A700/A1400 - GN 2/1 NÉGATIVES - 700 L/1400 L

NÉGATIVES -18/-22°C



■ CONSTRUCTION TOUT INOX 18/10 AISI 304, SAUF ARRIÈRE ■ DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION DES CONDENSATS AUTOMATIQUES ■ ÉPAISSEUR D'ISOLATION 60 MM



CIRCULATION OPTIMALE DE L'AIR DANS L'ENCEINTE.



FILTRE À AIR SUR GROUPE DE RÉFRIGÉRATION.



LIVRÉE AVEC 4 PIEDS INOX HAUTEUR 150 MM. (RÉGLABLE EN HAUTEUR)

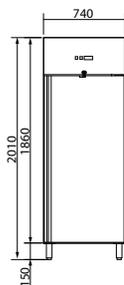
### DOTATION

- 3 PAIRES DE GLISSIÈRES
- 3 GRILLES GN 2/1 650 X 530 POUR CHAQUE PORTE.

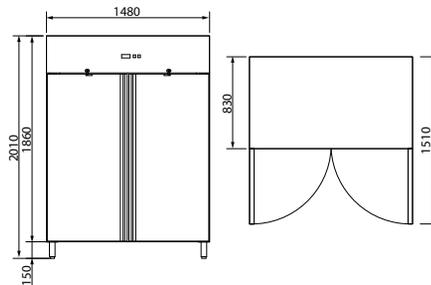
### ARMOIRES GN 2/1 NÉGATIVES -18/-22°C, 650 ET 1400 L

- Froid ventilé, temp. -18/-22°C • Gaz R290A • Groupe logé tropicalisé ambiance +43°C, en partie supérieure accessible en façade • Thermostat électronique • Porte réversible (armoire 1 porte) avec fermeture à clef • Porte à fermeture automatique • Joints magnétiques de porte facilement démontables sans outil • Supports de grilles en acier INOX AISI 304 et démontables • Fond et côtés intérieurs à bords arrondis • Éclairage intérieur • Pieds inox réglables en hauteur • Capacité 23 niveaux au pas de 55 mm • Poignée de porte tout inox, entièrement lisse.

| MODÈLE  | VOL. NET (L) | PUISS. FRIGO (W) | PUISS. ÉLEC. (W) | PUISS. GROUPE (HP) | ALIM.      | DIMENSIONS INT. L x P x H (MM) | DIMENSIONS EXT. L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|---------|--------------|------------------|------------------|--------------------|------------|--------------------------------|--------------------------------|------------|-----------|---|
| A701BT  | 685          | 910              | 650              | 3/4                | Mono 230 V | 624 x 710 x 1410               | 740 x 830 x 2010               | 147        | 2 802     | 235   |
| A1401BT | 1476         | 1125             | 730              | 5/4                |            | 1364 x 700 x 1410              | 1480 x 830 x 2010              | 208        | 3 997     | 350   |



A701BT



A1401BT

### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE   | MODÈLE                                    | PRIX € HT |
|-------------|---|-----------|
| RWGN650TN08 | Clayette GN 2/1 plastifiée                | 34        |
| RWGN650TN09 | Paire de glissières                       | 54        |
| GN650TN53   | Kit 4 roues dont 2 avec frein (H. 150 mm) | 107       |

### KITS TRANSFORMATION ARMOIRE PÂTISSÈRE

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE  | PRIX € HT |
|------------|---|-----------|
| KIT64A550  | Fourni avec 20 paires de glissières pour A701TN/BT  | 398       |
| KIT64A1400 | Fourni avec 40 paires de glissières pour A1401TN/BT | 671       |



## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CLASSIQUE

### AW700/AW1400 - GN 2/1 - 700 L/1400 L

POSITIVES  $-2/+8^{\circ}\text{C}$  & NÉGATIVES  $-18/-22^{\circ}\text{C}$



- ISOLATION 85 MM D'ÉPAISSEUR ■ GAZ RÉFRIGÉRANT R600A (POSITIVES)
- GAZ RÉFRIGÉRANT R290A (NÉGATIVES) ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION

NOUVEAUTÉ



ÉCLAIRAGE  
INTÉRIEUR LED.



SUPPORT  
GLISSIÈRES  
INOX EMBOUTIS.

DOTATION

- 3 GRILLES GN 2/1
- 1 GRILLE POUR LE SOL



### ARMOIRES GN 2/1 POSITIVES $+2/+8^{\circ}\text{C}$ & NÉGATIVES $-18/-22^{\circ}\text{C}$ 700 ET 1400 L

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable • Système anti-condensation (*disjoncteur thermique sur le cadre du corps*)
- Support glissières inox emboutis, avec 16 niveaux pour grilles GN 2/1 • Espacement entre niveaux : 75 mm • Dégivrage automatique avec chauffage électrique • Lampe LED et serrure montées de série • Porte à fermeture automatique
- Porte réversible (AW700TN & AW700BT).

| MODÈLE   | TEMPÉRATURES                          | CLASSE ÉNERGÉTIQUE | VOL. (L) | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | ALIM.         | DIMENSIONS INT. L x P x H (MM) | DIMENSIONS EXT. L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|----------|---------------------------------------|--------------------|----------|------------------------|---------------|--------------------------------|--------------------------------|------------|--------------|---|
| AW700TN  | Positive<br>$+2/+8^{\circ}\text{C}$   | B                  | 550      | 200                    | Mono<br>230 V | 535 x 665 x 1390               | 705 x 900 x 2085               | 145        | <b>1 792</b> | <b>235</b>                                    |
| AW1400TN |                                       | C                  | 1105     | 200                    |               | 1260 x 665 x 1390              | 1430 x 900 x 2085              | 234        | <b>2 730</b> | <b>350</b>                                    |
| AW700BT  | Négative<br>$-18/-22^{\circ}\text{C}$ | C                  | 550      | 350                    | Mono<br>230 V | 535 x 665 x 1390               | 705 x 900 x 2085               | 145        | <b>2 142</b> | <b>235</b>                                    |
| AW1400BT |                                       | D                  | 1105     | 200                    |               | 1260 x 665 x 1390              | 1430 x 900 x 2085              | 234        | <b>3 255</b> | <b>350</b>                                    |

### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                        | PRIX € HT  |
|-----------|-------------------------------|------------|
| GRSNI700  | Grille supérieure             | <b>38</b>  |
| GRINI700  | Grille inférieure             | <b>43</b>  |
| GN650TN53 | Kit 4 roues dont 2 avec frein | <b>107</b> |



AW700TN & AW700BT



AW1400TN & AW1400BT

# ARMOIRE GASTRONORME À POISSONS

## GN 1/1 PROFONDEUR 620 MM 400 L

**nosem**<sup>®</sup>  
— LIGNE BLEUE

POSITIVE -2/+8°C



■ GROUPE TROPICALISÉ + 43°C ET 65 % D'HUMIDITÉ ■ FROID VENTILÉ -2 /+8°C  
■ SPÉCIALE POISSONS

**NOUVEAUTÉ**



3 paires de glissières en acier inoxydable & 3 bacs en polypropylène GN 1/1 avec faux fond, double sonde NTC, trou de vidange avec tiroir extractible de récupération des eaux



INTÉRIEUR & EXTÉRIEUR  
**EN ACIER AISI 304.**  
SAUF LE FOND & LE DOS EXTÉRIEUR

CAPACITÉ  
MAXI 6 BACS  
**PROFONDEUR 90 MM.**

LIVRÉE AVEC  
**4 PIEDS INOX.**  
(RÉGLABLE EN HAUTEUR)

#### DOTATION

- 3 GRILLES PLASTIFIÉES
- 3 PAIRES DE GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE

### ARMOIRE GASTRONORME À POISSONS POSITIVE -2/+8°C

- Capacité 400 L GN 1/1 • Groupe tropicalisé + 43°C et 65 % d'humidité • Isolation épaisseur 50 mm • Froid ventilé -2/+8°C • Fond pointe de diamant avec trou de vidange • Armoire réfrigérée GN 1/1 • Intérieur et extérieur en acier AISI 304, sauf le fond et le dos extérieur (tôle d'acier galvanisé) • Isolation en polyuréthane sans CFC, épaisseur 50 mm • Angles intérieurs arrondis • Porte avec fermeture automatique et joints magnétiques • Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur de 110 à 190 mm • Réfrigération ventilée • Groupe tropicalisé standard avec gaz R507 • Évaporateur ventilé peint, thermostat électronique.

| MODÈLE | TEMPÉRATURE | UISS. FRIGO +10/-15°C (W) | UISSANCE ABSORBÉE (W) | DOTATION BACS GN 1/1 | VOLUME BRUT (L) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|--------|-------------|---------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------|---------------------------|------------|--------------|
| APO400 | -2/+8°C     | 748/285                   | 385                   | 3 bacs               | 363             | 600 x 620 x 1900          | 68         | <b>2 871</b> |

### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                                       | PRIX € HT |
|-----------|--|-----------|
| 718000615 | Bac plastique GN 1/1 pour armoire à poissons | <b>58</b> |
| 718000406 | Paire de glissières                          | <b>40</b> |
| TCN00808  | Clayette plastifiée GN 1/1                   | <b>40</b> |



## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CLASSIQUE

### A500 - 600 X 400 - 520 L . BLANCHE INTÉRIEUR ABS

600 X 400 - POSITIVE +2/+8°C



■ FROID VENTILÉ ROLL BOND -2°C/+8°C



FERMETURE  
À CLEF.

PRÉVUE POUR DES  
GRILLES DE  
DIMENSIONS.  
EURONORMES 600 X 400

LIVRÉE AVEC  
4 PIEDS INOX.  
(RÉGLABLE EN HAUTEUR)



LIVRÉE SANS GRILLE



DOTATION - 6 PAIRES DE GLISSIÈRES

### ARMOIRE POSITIVE 0/+10°C

• Volume net 520 L • Porte réversible • Affichage digital • Poignée toute hauteur • Roulettes arrières • Capacité maxi 16 grilles 600 x 400 au pas de 70 mm • Extérieur, finition laquée blanche • Intérieur aluminium peint • Thermostat mécanique • Isolation 60 mm • Prévus pour température ambiante maximale de +32°C • Gaz réfrigérant R134A (ou R600A) • Évaporateur type roll bond + ventilateur • Dégivrage et réévaporation automatiques • Ø filetage des pieds : M8.

| MODÈLE  | HABILLAGE EXTÉRIEUR | VOL. NET (L) | NIVEAUX 600 X 400 | PUISS. GROUPE (CV) | PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W) | DOTATION GLISSIÈRE | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|---------|---------------------|--------------|-------------------|--------------------|--------------------------|--------------------|---------------------------|------------|-----------|---|
| AP500TN | Laqué blanc         | 520          | 22                | 1/4                | 185                      | 6 paires           | 777 x 715 x 1720*         | 90         | 1 702     | 350   |

\* HAUTEUR SANS PIEDS

### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE                                   | PRIX € HT |
|------------|--|-----------|
| GRH5PA     | Clayette 600 x 400                       | 38        |
| RWHR500P01 | Paire de glissières pour armoire AP500TN | 38        |

# CELLULES DE REFROIDISSEMENT TOUCH CONTROL - SÉRIE CLASSIQUE

## GN 1/1 ET 600 X 400 DE 3 À 20 NIVEAUX



■ CAPACITÉ DE REFROIDISSEMENT DE 15 À 60 KG ■ CAPACITÉ DE CONGÉLATION DE 9 À 35 KG  
■ PLAGE DE REFROIDISSEMENT +70°C / -18°C

ISOLATION  
ÉPAISSEUR 60 MM  
SANS CFC

INTÉRIEUR ET  
EXTÉRIEUR EN  
ACIER INOX\*



PANNEAU DE  
COMMANDE  
SENSITIF TOUCH  
CONTROL.



CHAMBRE PTC ET  
SONDE À COEUR  
GLISSIÈRES EN  
ACIER INOX.

\* SAUF FOND EXTÉRIEUR EN ACIER GALVANISÉ

### CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION

• Gaz réfrigérant R452A • Porte avec fermeture automatique et joint magnétique • Possibilité d'inverser l'ouverture de porte d'usine, nous consulter • Glissières fournies selon capacité modèle • Espace entre plateaux : 70 mm, sauf cellule 7 niveaux : 105 mm • Grilles non fournies (retrouvez nos grilles en page 422) • Couvercle supérieur amovible • Disponible aussi en version sans groupe logé, nous consulter • Supports de grilles compatibles GN 1/1 et 600 x 400 • Groupe facilement extractible et tropicalisé • Température ambiante +43°C • Taux d'humidité 65%.

| MODÈLE  | PLAGE REFROID. | CAPACITÉ REFROID. (KG) | CAPACITÉ CONGÉL. (KG) | PUISS. ABSORBÉE (W) | VOLUME (L) | ALIM. (V) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT     |
|---|----------------|------------------------|-----------------------|---------------------|------------|-----------|---------------------------|------------|---------------|
| <b>CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH CONTROL 3 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400</b>  |                |                        |                       |                     |            |           |                           |            |               |
| CM03TH  | +70°C / -18°C  | 15                     | 9                     | 1150                | 70         | 220/240   | 750 x 740 x 750/780       | 82         | <b>3 687</b>  |
| <b>CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH CONTROL 5 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400</b>  |                |                        |                       |                     |            |           |                           |            |               |
| CM05TH  | +70°C / -18°C  | 23                     | 12                    | 1424                | 100        | 220/240   | 750 x 740 x 870/900       | 92         | <b>4 087</b>  |
| <b>CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH CONTROL 7 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400</b>  |                |                        |                       |                     |            |           |                           |            |               |
| CM07TH  | +70°C / -18°C  | 25                     | 15                    | 1490                | 190        | 220/240   | 750 x 740 x 1300/1320     | 111        | <b>5 951</b>  |
| <b>CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH CONTROL 10 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400</b> |                |                        |                       |                     |            |           |                           |            |               |
| CM10TH  | +70°C / -18°C  | 25                     | 15                    | 1490                | 190        | 220/240   | 750 x 740 x 1300/1320     | 117        | <b>5 951</b>  |
| <b>CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH CONTROL 15 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400</b> |                |                        |                       |                     |            |           |                           |            |               |
| CM15TH  | +70°C / -18°C  | 45                     | 25                    | 1820                | 280        | 380 3P+N  | 750 x 740 x 1860/1890     | 166        | <b>13 389</b> |
| <b>CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH CONTROL 20 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400</b> |                |                        |                       |                     |            |           |                           |            |               |
| CM20TH  | +70°C / -18°C  | 60                     | 35                    | 2040                | 340        | 380 3P+N  | 750 x 740 x 2090/2120     | 184        | <b>16 210</b> |



CM03TH



CM05TH



CM10TH



## CELLULE DE REFROIDISSEMENT - SÉRIE CLASSIQUE

### 3 NIVEAUX GN 2/3



■ CAPACITÉ DE REFROIDISSEMENT : 9 KG +3°C EN 90 MN ■ CAPACITÉ DE CONGÉLATION : 7 KG  
-18°C / -40°C EN 240 MN ■ CYCLES GÉRÉS PAR LE TEMPS OU PAR LA SSONDE



CONSTRUCTION  
INOX AISI 304.

PANNEAU DE  
COMMANDES DIGITAL.

POIGNÉE DE PORTE  
ERGONOMIQUE SUR  
TOUTE LA HAUTEUR.

### CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION 3 NIVEAUX GN 2/3

• Dégivrage automatique • Épaisseur d'isolation 58 mm • Structure intérieure et extérieure en acier inox, fond extérieur en acier galvanisé • Passage automatique en mode conservation • Groupe frigorifique tropicalisé • Isolation de la cuve (sans CFC) en mousse de polyuréthane expansé 58 mm, densité 40 Kg/Mc • Panneau de commandes digital • Équipée d'origine d'une sonde à coeur • Gaz réfrigérant R404A-R507 • Poignée de porte ergonomique sur toute la hauteur.

| MODÈLE | PLAGE REFROID. | CAPACITÉ REFROID. (KG) | CAPACITÉ CONGÉL. (KG) | PUISS. FRIGO (W) | PUISS. ELEC. (W) | ALIM.    | DIMENSIONS L x P x H (MM) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|--------|----------------|------------------------|-----------------------|------------------|------------------|----------|---------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| AT323  | +70°C / -18°C  | 9                      | 7                     | 450              | 520              | 230V/1/T | 340 x 363 x 270           | 658 x 630 x 420           | 45         | <b>3 075</b> |

### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE       | PRIX € HT |
|-----------|--------------|-----------|
| GRGN23    | GRILLE GN2/3 | <b>77</b> |

# FONTAINES À EAU RÉFRIGÉRÉE RACCORDEMENT SUR RÉSEAU



■ CARROSSERIE LAQUÉ BLANC OU INOX AISI 304 ■ ÉVIER AISI 304, DÉTENTE DIRECTE, R134A ■ ÉLECTRICITÉ 230 V MONO + T

COL DE CYGNE  
& RINCE-BOUCHE

HAUTEUR UTILE  
SOUS COL DE  
CYGNE 150 MM

HAUTEUR DE  
VIDANGE 55 MM



CASCADE

COL DE CYGNE &  
RINCE-BOUCHE  
(MANUEL OU PÉDALE)

HAUTEUR UTILE  
SOUS COL DE  
CYGNE 280 MM

Icematic®



TREVI

## FONTAINES À EAU RÉFRIGÉRÉE

| MODÈLE                  | DÉBIT<br>LITRES / HEURE | FINITION      | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|-------------------------|-------------------------|---------------|------------------------------|---------------|--------------|
| <b>CASCADE</b>          |                         |               |                              |               |              |
| CASCADE                 | 25-30                   | Laqué blanc   | 320 x 320 x 970              | 30            | 1 244        |
| CASCADEIX               | 25-30                   | Inox AISI 304 | 320 x 320 x 970              | 30            | 1 244        |
| <b>TREVI (ICEMATIC)</b> |                         |               |                              |               |              |
| TREVI50IX*              | 50-60                   | Inox AISI 304 | 400 x 335 x 1320             | 38            | SUPPRIME     |

\* Fin de série : Fabrication terminée

## ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE   | PRIX<br>€ HT |
|-----------|--|--------------|
| CUCS342   | Filtre à charbons actifs. Supprime le goût et les odeurs de l'eau - Filtre les impuretés | SUPPRIME     |



### PORTES PLEINES & VITRÉES - GROUPE LOGÉ - POSITIFS



#### ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - PORTES PLEINES

- Arrière-bars groupe logé • Température +2/+8°C • Carrosserie Skinplate • Épaisseur d'isolation : 40 mm • Gaz réfrigérant R290A • Pieds en INOX réglables • Système de profilé anti-condensation • Accès facile pour le nettoyage du condenseur
- Thermostat avec fonction Stand by intégrée • Alimentation Mono 230 V.

#### ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - PORTES VITRÉES

- Arrière-bars groupe logé • Température +2/+8°C • Carrosserie Skinplate • Épaisseur d'isolation : 40 mm • Gaz réfrigérant R290A • Pieds en INOX réglables • Système de profilé anti-condensation • Accès facile pour le nettoyage du condenseur
- Thermostat avec fonction Stand by intégrée • Thermostat avec interrupteur d'éclairage intégré • Verre trempé de sécurité
- Poignée de porte extérieure revêtue de poudre (surface anti-traces de doigts) • Alimentation Mono 230 V.

#### ARRIÈRE-BARS SKINPLATE PORTES PLEINES



POIGNÉE DE PORTE SOUPLE  
ERGONOMIQUE ET CONFORTABLE



OPTION BLOC 2 OU 3 TIROIRS\* À LA  
PLACE D'UNE PORTE

\* EXEMPLE DE COMPOSITION D'UN MODÈLE 4 PORTES :

4 PORTES, 3 PORTES + 1 BLOC, 2 PORTES + 2 BLOCS, 1 PORTE + 3 BLOCS OU 4 BLOCS

# ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - SÉRIE CONTEMPORAINE

## INTÉRIEUR INOX - 2, 3 OU 4 PORTES

### PORTES PLEINES & VITRÉES - GROUPE LOGÉ - POSITIVES



- REFROIDISSEMENT VENTILÉ ■ DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE ■ RÉFRIGÉRANT RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT R290 ■ THERMOSTAT DIGITAL ■ FERMETURE À CLEF

#### ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - PORTES PLEINES

| MODÈLE | DÉSIGNATION      | VOLUME BRUT / NET (L) | PUISS. (W) | DOTATION    | DIMENSIONS L x P x H (MM) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|--------|------------------|-----------------------|------------|-------------|---------------------------|---------------------------|------------|--------------|---|
| AB200  | 2 portes pleines | 315 / 235             | 224        | 4 tablettes | 1080 x 415 x 740          | 1460 x 515 x 860          | 91         | <b>2 137</b> | <b>235</b>                                    |
| AB300  | 3 portes pleines | 500 / 388             | 351        | 6 tablettes | 1705 x 415 x 740          | 2085 x 515 x 860          | 119        | <b>2 626</b> | <b>235</b>                                    |
| AB400  | 4 portes pleines | 618 / 481             | 385        | 8 tablettes | 2160 x 415 x 740          | 2540 x 515 x 860          | 149        | <b>3 079</b> | <b>235</b>                                    |



AB200



AB300



AB400

#### ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - PORTES VITRÉES

| MODÈLE | DÉSIGNATION      | VOLUME BRUT / NET (L) | PUISS. (W) | DOTATION  | DIMENSIONS L x P x H (MM) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    | PRIX SURCHARGES MARITIMES € NET NON REMISABLE |
|--------|------------------|-----------------------|------------|-----------|---------------------------|---------------------------|------------|--------------|---|
| AB200V | 2 portes vitrées | 315 / 235             | 240        | 4 grilles | 1080 x 415 x 740          | 1460 x 535 x 860          | 92         | <b>2 401</b> | <b>235</b>                                    |
| AB300V | 3 portes vitrées | 500 / 388             | 373        | 6 grilles | 1705 x 415 x 740          | 2085 x 535 x 860          | 121        | <b>3 007</b> | <b>235</b>                                    |
| AB400V | 4 portes vitrées | 618 / 481             | 456        | 8 grilles | 2160 x 415 x 740          | 2540 x 535 x 860          | 151        | <b>3 441</b> | <b>350</b>                                    |



AB200V



AB300V



AB400V

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | DÉSIGNATION  | PRIX € HT  |
|-----------|--|------------|
| AB2T      | Kit 2 tiroirs à la place d'une porte (uniquement pour portes pleines) - Non montés | <b>616</b> |
| AB3T      | Kit 3 tiroirs à la place d'une porte (uniquement pour portes pleines) - Non montés | <b>735</b> |
| KITAB2    | Kit 4 pieds réglables 90 mm (mini) / 93 mm (maxi) pour AB200                       | <b>80</b>  |
| KITAB34   | Kit 6 pieds réglables 90 mm (mini) / 93 mm (maxi) pour AB300 et AB400              | <b>100</b> |



- DÉMONTABLE, TRANSPORTABLE ■ SYSTÈME D'ACCROCHAGE
- ISOLATION MAXIMALE ■ PAS DE PERTE DE POIDS

## LES CHAMBRES FROIDES nosem®

RIDEAU À LANIÈRES (PVC)

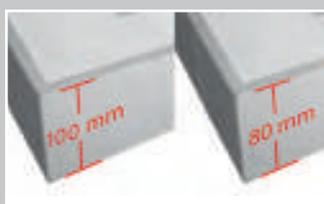
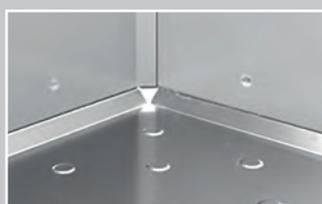
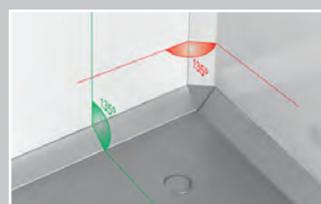


## ASSEMBLAGE RAPIDE

- 2 PERSONNES
- MONTAGE EN 30 MINS

ÉLÉVATEURS DE PLANCHER VENTILÉS  
AVEC PLINTHE POLYVALENTE

PORTE À FERMETURE AUTOMATIQUE

DEUX ÉPAISSEURS  
D'ISOLATION POSSIBLEPLANCHER ANTIDÉRAPANT  
EN ACIER INOXYDABLECOINS PRÉFORMÉS POUR  
FACILITER LE NETTOYAGE

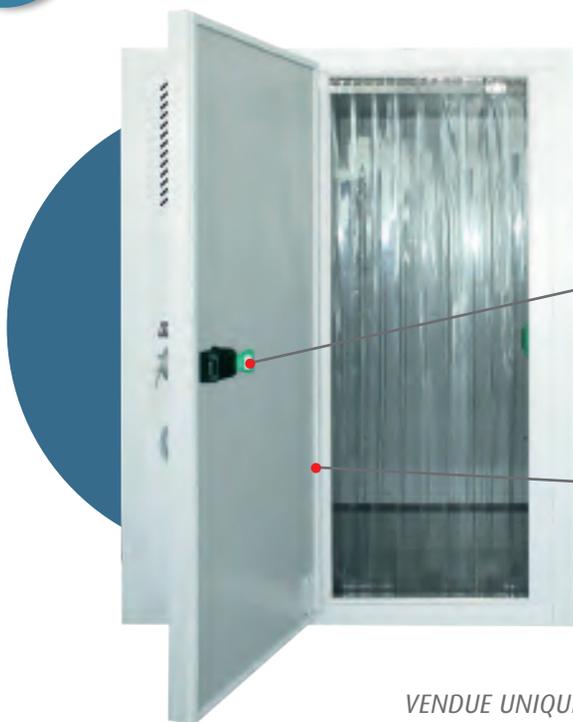
NOUVEAUTÉ

## CHAMBRES FROIDES POSITIVES & NÉGATIVES

nosem®



- DÉMONTABLE, TRANSPORTABLE ■ SYSTÈME D'ACCROCHAGE
- ISOLATION MAXIMALE ■ PAS DE PERTE DE POIDS



POIGNÉE ERGONOMIQUE  
AVEC SERRURE ET  
OUVERTURE DE SECOURS  
DE L'INTÉRIEUR.



CHARNIÈRES  
ROBUSTES.

VENDUE UNIQUEMENT EN BLANC



FERMETURE DE  
PORTE À CLÉ



HYGIËNIQUE &  
FACILE À NETTOYER



POIGNÉE  
ERGONOMIQUE



MONTAGE  
RAPIDE

### RAPIDES & FACILES À MONTER



### CHAMBRES FROIDES POSITIVES & NÉGATIVES

• Panneaux en acier à double paroi, avec revêtement en polyester gris de qualité alimentaire • Isolation écologique en polyuréthane avec zéro ODP et zéro GWP • Porte réversible avec charnières renforcées • Porte à fermeture automatique avec maintien automatique ouvert à 110 °.

**CHAMBRES FROIDES POSITIVES** : Isolation de 80 mm d'épaisseur, hauteur 2100 mm.

**CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES** : Isolation de 100 mm d'épaisseur, hauteur 2140 mm.



### GROUPES FRIGORIFIQUES



■ RÉFRIGÉRANT R452A ■ TEMPÉRATURES DE FONCTIONNEMENT  
DE - 2°C / + 8°C OU 18°C / -23°C

**NOUVEAUTÉ**



ÉVAPORATEUR ET  
ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR

CONTRÔLEUR ÉLECTRONIQUE  
PARAMÉTRIQUE



UNITÉ DE REFROIDISSEMENT PRÉ-ASSEMBLÉE AVEC SOUPAPE DE SURPRESSION CHAUFFÉE

#### GROUPES FRIGORIFIQUES

| REF. GROUPE FRIGO.             | TEMP.           | TENSION            | COURANT | PUISS. (W) | GAZ   | CONSO. KWH/24H | CLASSE CLIMAT. | CHARGE RÉFRIG. (g) | PRIX € HT    |
|--------------------------------|-----------------|--------------------|---------|------------|-------|----------------|----------------|--------------------|--------------|
| <b>POUR CHAMBRES POSITIVES</b> |                 |                    |         |            |       |                |                |                    |              |
| GFP0                           | - 2°C / + 8°C   | 220-240 V<br>50 Hz | 4,3 A   | 850        | R452A | 8,6            | 4              | 450                | <b>2 981</b> |
| GFP1                           |                 |                    | 4,3 A   | 850        |       | 8,6            |                | 450                | <b>2 981</b> |
| GFP2                           |                 |                    | 5,2 A   | 900        |       | 9,3            |                | 485                | <b>3 377</b> |
| GFP3                           |                 |                    | 6,2 A   | 1140       |       | 11,4           |                | 700                | <b>3 794</b> |
| <b>POUR CHAMBRES NÉGATIVES</b> |                 |                    |         |            |       |                |                |                    |              |
| GFN0                           | - 18°C / - 23°C | 220-240 V<br>50 Hz | 4,7 A   | 940        | R452A | 17,6           | 4              | 440                | <b>3 831</b> |
| GFN1                           |                 |                    | 4,7 A   | 940        |       | 17,6           |                | 440                | <b>3 831</b> |
| GFN2                           |                 |                    | 6,0 A   | 1115       |       | 19,5           |                | 600                | <b>4 624</b> |
| GFN3                           |                 |                    | 7,2 A   | 1430       |       | 24,4           |                | 980                | <b>5 162</b> |

**RAYONNAGES**



- CONCEPTION FONCTIONNELLE ■ ROBUSTE ET DURABLE
- COMPATIBLE AVEC TOUTES LES DIMENSIONS DES CHAMBRES FROIDES

MONTAGE FACILE

**NOUVEAUTÉ**



PIEDS AJUSTABLES



TABLETTES EN  
POLYÉTHYLÈNE



MONTAGE FACILE  
SANS OUTILS



COMPOSITIONS  
ANGULAIRES

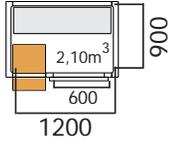
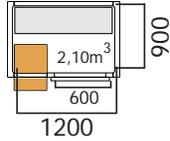
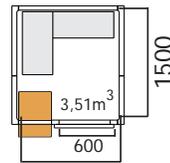
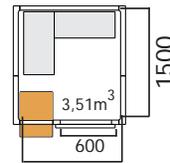
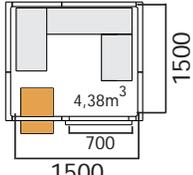
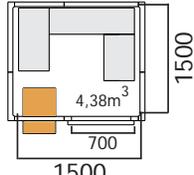
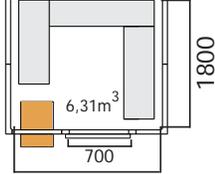
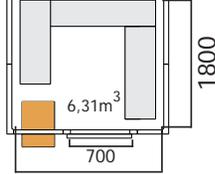
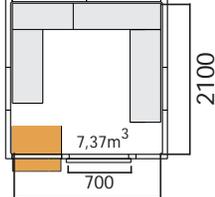
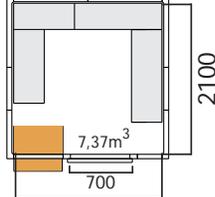
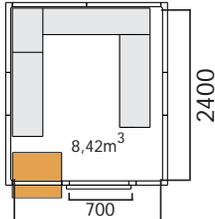
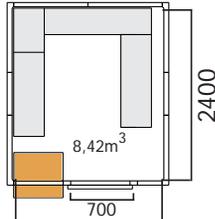


ÉTAGÈRES  
AMOVIBLE

**RAYONNAGES**

| REF. GROUPE FRIGO. | DESIGNATION        | NOTES               | NIVEAUX | HAUTEUR (MM) | PROFONDEUR (MM) | DIMENSIONS (MM)          | PRIX € HT    |
|--------------------|--------------------|---------------------|---------|--------------|-----------------|--------------------------|--------------|
| RCF1               | rayonnage linéaire | structure aluminium | 4       | 1670         | 360             | 1180                     | <b>516</b>   |
| RCF2               | rayonnage en L     |                     |         |              |                 | 890 + 770                | <b>857</b>   |
| RCF3               | Rayonnage en U     |                     |         |              |                 | 890 + 1060 + 650         | <b>1 344</b> |
| RCF4               |                    |                     |         |              |                 | 1180 + 1300 + 1300       | <b>1 601</b> |
| RCF5               |                    |                     |         |              |                 | 1060 + 770 + 1060 + 1300 | <b>1 873</b> |
| RCF6               |                    |                     |         |              |                 | 1180 + 650 + 1300 + 1300 | <b>1 917</b> |

SUR DEMANDE : HAUTEUR DE 2000 MM ET PROFONDEUR 460 MM

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <p><b>A</b></p> <p>POSITIVE</p> <p>1400 x 1100 MM</p> |  <p>2,10m<sup>3</sup></p> <p>600</p> <p>1200</p> <p>900</p>    | <p><b>G</b></p> <p>NÉGATIVE</p> <p>1440 x 1140 MM</p> |  <p>2,10m<sup>3</sup></p> <p>600</p> <p>1200</p> <p>900</p>    |
| <p><b>B</b></p> <p>POSITIVE</p> <p>1400 x 1700 mm</p> |  <p>3,51m<sup>3</sup></p> <p>600</p> <p>1200</p> <p>1500</p>   | <p><b>H</b></p> <p>NÉGATIVE</p> <p>1440 x 1740 mm</p> |  <p>3,51m<sup>3</sup></p> <p>600</p> <p>1200</p> <p>1500</p>   |
| <p><b>C</b></p> <p>POSITIVE</p> <p>1700 x 1700 mm</p> |  <p>4,38m<sup>3</sup></p> <p>700</p> <p>1500</p> <p>1500</p>  | <p><b>I</b></p> <p>NÉGATIVE</p> <p>1740 x 1740 mm</p> |  <p>4,38m<sup>3</sup></p> <p>700</p> <p>1500</p> <p>1500</p>  |
| <p><b>D</b></p> <p>POSITIVE</p> <p>2000 x 2000 mm</p> |  <p>6,31m<sup>3</sup></p> <p>700</p> <p>1800</p> <p>1800</p> | <p><b>J</b></p> <p>NÉGATIVE</p> <p>2040 x 2040 mm</p> |  <p>6,31m<sup>3</sup></p> <p>700</p> <p>1800</p> <p>1800</p> |
| <p><b>E</b></p> <p>POSITIVE</p> <p>2000 x 2300 mm</p> |  <p>7,37m<sup>3</sup></p> <p>700</p> <p>1800</p> <p>2100</p> | <p><b>K</b></p> <p>NÉGATIVE</p> <p>2040 x 2340 mm</p> |  <p>7,37m<sup>3</sup></p> <p>700</p> <p>1800</p> <p>2100</p> |
| <p><b>F</b></p> <p>POSITIVE</p> <p>2000 x 2600 mm</p> |  <p>8,42m<sup>3</sup></p> <p>700</p> <p>1800</p> <p>2400</p> | <p><b>L</b></p> <p>NÉGATIVE</p> <p>2040 x 2640 mm</p> |  <p>8,42m<sup>3</sup></p> <p>700</p> <p>1800</p> <p>2400</p> |



# CHAMBRES FROIDES

## POSITIVES 2100 MM & NÉGATIVES 2140 MM



- DÉMONTABLE, TRANSPORTABLE ■ SYSTÈME D'ACCROCHAGE
- ISOLATION MAXIMALE ■ PAS DE PERTE DE POIDS

### CHAMBRES POSITIVES - HAUTEUR : 2100 MM

|   | REF. PANNEAUX | DIMENSIONS PANNEAUX (MM) | VOL. (M <sup>3</sup> ) | PANNEAUX PRIX € HT | REF. GROUPE FRIGO. | GROUPE FRIGO. PRIX € HT | REF. RAYONNAGE | DIM. RAYONNAGE (MM)      | RAYONNAGE PRIX € HT | REF. CHAMBRE + GROUPE + RAYONNAGE | CHAMBRE + GROUPE + RAYONNAGE PRIX € HT |
|---|---------------|--------------------------|------------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|----------------|--------------------------|---------------------|-----------------------------------|--|
| A | CFP1411       | 1400 x 1100              | 2,1                    | <b>3 214</b>       | GFP1               | <b>2 981</b>            | RCF1           | 1180                     | <b>516</b>          | CFP1                              | <b>6 711</b>                           |
| B | CFP1417       | 1400 x 1700              | 3,51                   | <b>4 195</b>       | GFP1               | <b>2 981</b>            | RCF2           | 890 + 770                | <b>857</b>          | CFP2                              | <b>8 033</b>                           |
| C | CFP1717       | 1700 x 1700              | 4,38                   | <b>4 675</b>       | GFP0               | <b>2 981</b>            | RCF3           | 890 + 1060 +650          | <b>1 344</b>        | CFP3                              | <b>9 396</b>                           |
| D | CFP2020       | 2000 x 2000              | 6,31                   | <b>5 631</b>       | GFP2               | <b>3 377</b>            | RCF4           | 1180 + 1300 + 1300       | <b>1 601</b>        | CFP4                              | <b>10 609</b>                          |
| E | CFP2023       | 2000 x 2300              | 7,37                   | <b>6 326</b>       | GFP3               | <b>3 794</b>            | RCF5           | 1060 + 770 + 1060 + 1300 | <b>1 873</b>        | CFP5                              | <b>11 994</b>                          |
| F | CFP2026       | 2000 x 2600              | 8,42                   | <b>6 723</b>       | GFP3               | <b>3 794</b>            | RCF6           | 1180 + 650 + 1300 + 1300 | <b>1 917</b>        | CFP6                              | <b>12 434</b>                          |

### CHAMBRES NÉGATIVES - HAUTEUR : 2140 MM

|   | REF. PANNEAUX | DIMENSIONS PANNEAUX (MM) | VOL. (M <sup>3</sup> ) | PANNEAUX PRIX € HT | REF. GROUPE FRIGO. | GROUPE FRIGO. PRIX € HT | REF. RAYONNAGE | DIM. RAYONNAGE (MM)      | RAYONNAGE PRIX € HT | REF. CHAMBRE + GROUPE + RAYONNAGE | CHAMBRE + GROUPE + RAYONNAGE PRIX € HT |
|---|---------------|--------------------------|------------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|----------------|--------------------------|---------------------|-----------------------------------|--|
| G | CFN1411       | 1440 X 1140              | 2,1                    | <b>3 503</b>       | GFN1               | <b>3 831</b>            | RCF1           | 1180                     | <b>516</b>          | CFN1                              | <b>7 850</b>                           |
| H | CFN1417       | 1440 x 1740              | 3,51                   | <b>4 593</b>       | GFN1               | <b>3 831</b>            | RCF2           | 890 + 770                | <b>857</b>          | CFN2                              | <b>8 883</b>                           |
| I | CFN1717       | 1740 x 1740              | 4,38                   | <b>5 217</b>       | GFN0               | <b>3 831</b>            | RCF3           | 890 + 1060 +650          | <b>1 344</b>        | CFN3                              | <b>11 185</b>                          |
| J | CFN2020       | 2040 x 2040              | 6,31                   | <b>6 200</b>       | GFN2               | <b>4 624</b>            | RCF4           | 1180 + 1300 + 1300       | <b>1 601</b>        | CFN4                              | <b>12 424</b>                          |
| K | CFN2023       | 2040 x 2340              | 7,37                   | <b>6 851</b>       | GFN3               | <b>5 162</b>            | RCF5           | 1060 + 770 + 1060 + 1300 | <b>1 873</b>        | CFN5                              | <b>13 886</b>                          |
| L | CFN2026       | 2040 x 2640              | 8,42                   | <b>7 303</b>       | GFN3               | <b>5 162</b>            | RCF6           | 1180 + 650 + 1300 + 1300 | <b>1 917</b>        | CFN6                              | <b>13 014</b>                          |

#### SUR DEMANDE

- AUTRES DIMENSIONS JUSQU'À 12,63 M<sup>3</sup>
- PORTE FERRÉE À GAUCHE POSSIBLE, À PRÉVOIR À LA COMMANDE.



## CHAMBRES FROIDES

### GROUPES FRIGORIFIQUES MONOBLOCS À CHEVAUCHEMENT



PANNEAU DE CONTRÔLE  
ET COMMANDE



POUR DÉFINIR LE GROUPE ADAPTÉ À  
VOTRE BESOIN, NOUS CONSULTER.

#### PARAMÈTRES DE CALCUL DES PERFORMANCES

- Chargement : 350 Kg/ m<sup>3</sup> ; mouvement journalier : 10%, fonctionnement moyen 70% (-5/+5°C) et 75% (-18/-25°C), température de la marchandise introduite : 5°C au dessus de la température de conservation, panneaux de 70 mm (groupes positifs) ou 100 mm (groupes négatifs).

#### GROUPES FRIGORIFIQUES - MONOBLOCS

- Utilisation conseillée pour des températures ambiantes supérieures à 0°C (protéger le groupe des intempéries en cas d'installation à l'extérieur) • Compresseur hermétique • Expansion du gaz par capillaire • Dégivrage cyclique par gaz chaud
- Elimination automatique de l'eau de condensation • Batteries d'échange thermique évaporateur et condenseur par tube en cuivre rainuré et ailettes en aluminium • Sonde de sécurité pour signalisation alarme • nettoyage condenseur • Hublot d'éclairage incorporé • Réfrigérant R404A (ou R134A positif / R452A négatif).

|                              |            |     |     | PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)<br>CHAMBRE (M3) - TEMP. EXT. 35°C |       |       |       |        |       | PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)<br>CHAMBRE (M3) - TEMP. EXT. 40°C |       |       |       |        |       |              |
|------------------------------|------------|-----|-----|--|-------|-------|-------|--------|-------|--|-------|-------|-------|--------|-------|--------------|
| GROUPES POSITIFS -5°C/+5°C   |            |     |     |  |       |       |       |        |       |  |       |       |       |        |       |              |
| TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE    |            |     |     | + 5°C  |       | 0°C   |       | - 5°C  |       | + 5°C  |       | 0°C   |       | - 5°C  |       | PRIX<br>€ HT |
| MODÈLE                       | V/PH-/HZ   | HP  | KW  | PF(W)  | V(M3) | PF(W) | V(M3) | PF(W)  | V(M3) | PF(W)  | V(M3) | PF(W) | V(M3) | PF(W)  | V(M3) |              |
| MGM103EA11XA                 | 230/1/50   | 1/3 | 0,3 | 910  | 5,3   | 779   | 4,2   | 652    | 3,2   | 844  | 4,7   | 721   | 3,7   | 602    | 2,9   | 3 300        |
| MGM105EA11XA                 | 230/1-/50  | 1/2 | 0,4 | 1113   | 7,1   | 965   | 5,8   | 818    | 4,6   | 1039   | 6,5   | 899   | 5,2   | 760    | 4,1   | 3 356        |
| MGM106EA11XA                 | 230/1/50   | 5/8 | 0,5 | 1217   | 8,1   | 1062  | 6,6   | 903    | 5,2   | 1134   | 7,3   | 986   | 6     | 835    | 4,6   | 3 474        |
| MGM107EA11XA                 | 230/1-/50  | 3/4 | 0,6 | 1416   | 10    | 1247  | 8,4   | 1075   | 6,7   | 1332   | 9,2   | 1171  | 7,6   | 1006   | 6,1   | 4 058        |
| MGM110EA11XA                 | 230/1-/50  | 1   | 0,7 | 1606   | 12    | 1431  | 10    | 1236   | 8,3   | 1514   | 11    | 1352  | 9,4   | 1165   | 7,6   | 3 875        |
| MGM211EA11XA                 | 230/1-/50  | 1   | 0,7 | 2129   | 17    | 1843  | 14    | 1558   | 12    | 1986   | 15    | 1716  | 13    | 1447   | 10    | 5 335        |
| GROUPES NÉGATIFS -15°C/-25°C |            |     |     |  |       |       |       |        |       |  |       |       |       |        |       |              |
| TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE    |            |     |     | - 15°C   |       | -20°C |       | - 25°C |       | - 15°C   |       | -20°C |       | - 25°C |       | PRIX<br>€ HT |
| MODÈLE                       | V/PH-/HZ   | HP  | KW  | PF(W)  | V(M3) | PF(W) | V(M3) | PF(W)  | V(M3) | PF(W)  | V(M3) | PF(W) | V(M3) | PF(W)  | V(M3) |              |
| BGM110DA11XA                 | 230/1-/50  | 1   | 0,7 | 903  | 4,1   | 740   | 3     | 593    | 2     | 862  | 3,8   | 705   | 2,7   | 561    | 1,8   | 4 524        |
| BGM112DA11XA                 | 230/1/50   | 1,2 | 0,9 | 1112   | 5,9   | 923   | 4,3   | 1395   | 8,6   | 1395   | 8,6   | 1129  | 6,2   | 865    | 3,8   | 4 708        |
| BGM117DA11XA                 | 230/1-/50  | 1,7 | 1,3 | 1452   | 9,2   | 1186  | 6,6   | 920    | 4,3   | 1395   | 8,6   | 1129  | 6,2   | 865    | 3,8   | 4 404        |
| BGM218DA11XA                 | 230/1-/50  | 1,7 | 1,3 | 1737   | 12    | 1423  | 8,9   | 1133   | 6,1   | 1657   | 11    | 1353  | 8,2   | 1069   | 5,5   | 4 841        |
| BGM220DB11XA                 | 400/3N-/50 | 2   | 1,5 | 1959   | 15    | 1656  | 11    | 1346   | 8,1   | 1819   | 13    | 1526  | 10    | 1235   | 7     | 5 606        |
| BGM320DB11XA                 | 400/3N-/50 | 2   | 1,5 | 2632   | 24    | 2192  | 17    | 1790   | 13    | 2109   | 21    | 1995  | 15    | 1621   | 11    | 6 804        |

AUTRES PUISSANCES DISPONIBLES SUR COMMANDE



# CHAMBRES FROIDES

## GROUPES FRIGORIFIQUES - SYSTÈME SPLIT



PANNEAU DE CONTRÔLE ET COMMANDE



POUR DÉFINIR LE GROUPE ADAPTÉ À VOTRE BESOIN, NOUS CONSULTER.

### PARAMÈTRES DE CALCUL DES PERFORMANCES

- Chargement : 350 Kg/ m<sup>3</sup> ; mouvement journalier : 10%, fonctionnement moyen 70% (-5/+5°C) et 75% (-18/-25°C), température de la marchandise introduite : 5°C au dessus de la température de conservation, panneaux de 70 mm (groupes positifs) ou 100 mm (groupes négatifs).

### GROUPES FRIGORIFIQUES - SYSTÈME SPLIT

- Utilisation conseillée pour des températures ambiantes supérieures à 0°C (protéger le groupe des intempéries en cas d'installation à l'extérieur) • Compresseur hermétique • Expansion du gaz par capillaire • Dégivrage cyclique par gaz chaud • Élimination automatique de l'eau de condensation • Batteries d'échange thermique évaporateur et condenseur par tube en cuivre rainuré et ailettes en aluminium • Sonde de sécurité pour signalisation alarme nettoyage condenseur • Tuyau préchargé (L = 2,5 m) • Hublot d'éclairage à prévoir • Réfrigérant R404A (ou R134A positif / R452A négatif).

|                           |           |     |     | PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)<br>CHAMBRE (M3) - TEMP. EXT. 35°C |       |       |       | PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)<br>CHAMBRE (M3) - TEMP. EXT. 40°C |       |        |       |       |       |        |       |              |
|---------------------------|-----------|-----|-----|--|-------|-------|-------|--|-------|--------|-------|-------|-------|--------|-------|--------------|
| TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE |           |     |     | + 5°C  |       | 0°C   |       | - 5°C  |       | + 5°C  |       | 0°C   |       | - 5°C  |       | PRIX<br>€ HT |
| MODÈLE                    | V/PH/HZ   | HP  | KW  | PF(W)  | V(M3) | PF(W) | V(M3) | PF(W)  | V(M3) | PF(W)  | V(M3) | PF(W) | V(M3) | PF(W)  | V(M3) |              |
| MGS103EA11XX              | 230/1/50  | 1/3 | 0,3 | 910  | 5,3   | 779   | 4,2   | 652  | 3,2   | 844    | 4,7   | 721   | 3,7   | 602    | 2,9   | <b>4 026</b> |
| MGS105EA11XX              | 230/1-50  | 1/2 | 0,4 | 1113   | 7,1   | 965   | 5,8   | 818  | 4,6   | 1039   | 6,5   | 899   | 5,2   | 760    | 4,1   | <b>4 462</b> |
| MGS106EA11XX              | 230/1/50  | 5/8 | 0,5 | 1217   | 8,1   | 1062  | 6,6   | 903  | 5,2   | 1134   | 7,3   | 986   | 6     | 835    | 4,6   | <b>4 528</b> |
| MGS107EA11XX              | 230/1-50  | 3/4 | 0,6 | 1416   | 10    | 1247  | 8,4   | 1075   | 6,7   | 1332   | 9,2   | 1171  | 7,6   | 1006   | 6,1   | <b>5 030</b> |
| MGS110EA11XX              | 230/1-50  | 1   | 0,7 | 1606   | 12    | 1431  | 10    | 1236   | 8,3   | 1514   | 11    | 1352  | 9,4   | 1165   | 7,6   | <b>5 139</b> |
| MGS211EA11XX              | 230/1-50  | 1   | 0,7 | 2129   | 17    | 1843  | 14    | 1558   | 12    | 1986   | 15    | 1716  | 13    | 1447   | 10    | <b>6 357</b> |
| TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE |           |     |     | - 15°C   |       | -20°C |       | - 25°C   |       | - 15°C |       | -20°C |       | - 25°C |       | PRIX<br>€ HT |
| MODÈLE                    | V/PH/HZ   | HP  | KW  | PF(W)  | V(M3) | PF(W) | V(M3) | PF(W)  | V(M3) | PF(W)  | V(M3) | PF(W) | V(M3) | PF(W)  | V(M3) |              |
| BGS110DA11XX              | 230/1-50  | 1   | 0,7 | 903  | 4,1   | 740   | 3     | 593  | 2     | 862    | 3,8   | 705   | 2,7   | 561    | 1,8   | <b>5 818</b> |
| BGS112DA11XX              | 230/1/50  | 1,2 | 0,9 | 1112   | 5,9   | 923   | 4,3   | 1395   | 8,6   | 1395   | 8,6   | 1129  | 6,2   | 865    | 3,8   | <b>5 650</b> |
| BGS117DA11XX              | 230/1-50  | 1,7 | 1,3 | 1452   | 9,2   | 1186  | 6,6   | 920  | 4,3   | 1395   | 8,6   | 1129  | 6,2   | 865    | 3,8   | <b>6 092</b> |
| BGS218DA11XX              | 230/1-50  | 1,7 | 1,3 | 1737   | 12    | 1423  | 8,9   | 1133   | 6,1   | 1657   | 11    | 1353  | 8,2   | 1069   | 5,5   | <b>6 714</b> |
| BGS220DB11XX              | 400/3N-50 | 2   | 1,5 | 1959   | 15    | 1656  | 11    | 1346   | 8,1   | 1819   | 13    | 1526  | 10    | 1235   | 7     | <b>7 406</b> |
| BGS320DB11XX              | 400/3N-50 | 2   | 1,5 | 2632   | 24    | 2192  | 17    | 1790   | 13    | 2109   | 21    | 1995  | 15    | 1621   | 11    | <b>8 832</b> |

AUTRES PUISSANCES DISPONIBLES SUR COMMANDE



nosem®

DALMEC  
— LIGNE BLEUE**ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES**

600 L et 1200 L

**78 Positives -2/+10°C**Avec groupe ou sans groupe  
Porte pleine . Inox  
Porte vitrée . Inox**78 Négatives -18/-22°C**Avec groupe ou sans groupe  
Porte pleine . Inox  
Porte vitrée . Inox**ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES**

700 L et 1400 L . GN 2/1

**80 Positives -2/+10°C et 0/+10°C**Avec groupe ou sans groupe  
Porte pleine . Inox  
Porte vitrée . Inox**80 Négatives -18/-22°C**Avec groupe ou sans groupe  
Porte pleine . Inox  
Porte vitrée . Inox**ARMOIRES À POISSONS**

700 L et 1400 L . GN 2/1

**82 Positives -5/+10°C**Avec groupe  
Porte pleine . Inox  
Porte vitrée . Inox**ARMOIRES À VIANDES**

700 L et 1400 L . GN 2/1

**84 Positives -2/+10°C**Avec groupe  
Porte pleine . Inox  
Porte vitrée . Inox**ARMOIRES PÂTISSIÈRES**

700 L et 1400 L . 600 x 400

**86 Positives -2/+10°C**Avec groupe  
Porte pleine . Inox  
Porte vitrée . Inox**86 Négatives -18/-22°C**Avec groupe  
Porte pleine . Inox  
Porte vitrée . Inox**ARMOIRES DOUBLE TEMPÉRATURE**

1400 L . GN2/1

**88 Avec groupe ou sans groupe**Porte pleine . Inox  
Porte vitrée . Inox**ARMOIRES DÉMONTABLES**

1400 L . 1000 X 1000

**90 Positives ou Négatives**Porte pleine  
Tôle peinte blanche ou inox**ARMOIRES À CHARIOTS**

1900 L et 2000 L

**92 Positives 0/+10°C**Avec groupe  
Porte pleine . Inox**TABLES RÉFRIGÉRÉES 430 X 325**

PROF. 600 MM

**94 Positives 0/+10°C****Négatives -18/-22°C**Avec groupe ou sans groupe  
Portes pleines . Inox**TABLES VITRÉES 430 X 325**

PROF. 600 MM

**96 Positives 0/+10°C**Avec groupe ou sans groupe  
Portes vitrées . Inox**TABLES RÉFRIGÉRÉES GN 1/1**

PROF. 700 MM

**98 Positives 0/+10°C****Négatives -18/-22°C**Avec groupe ou sans groupe  
Portes pleines . Inox**TABLES VITRÉES GN1/1**

PROF. 700 MM

**100 Positives 0/+10°C**Avec groupe ou sans groupe  
Portes vitrées . Inox**TABLES RÉFRIGÉRÉES****600 X 400**

PROF. 800 MM

**102 Positives 0/+10°C****Négatives -18/-22°C**Avec groupe ou sans groupe  
Porte pleine . Inox**TABLES SNACK 600 X 400**

PROF. 800 MM

**104 Positives +4/+10°C**Avec groupe ou sans groupe  
Portes pleines . Inox**SALADETTES GN 1/1**

PROF. 700 MM

**106 Positives +4/+10°C**Avec groupe ou sans groupe  
Portes pleines . Inox**TABLES À PIZZA**

PROF 700 MM - GN 1/1

**108 Positives 0/+10°C**Avec groupe ou sans groupe  
Portes pleines . Inox

PROF 800 MM - 600 X 400

**108 Positives 0/+10°C**Avec groupe ou sans groupe  
Portes pleines . Inox**CELLULES DE REFROIDISSEMENT  
MIXTES****110 Cellules de refroidissement et de  
congélation**

- 3 niveaux GN 2/3

- 3 ou 5 niveaux GN 1/1

- 5, 10 ou 15 niveaux 600 x 400  
(ou GN 1/1 plateau uniquement)



# FROID



# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## 600 ET 1200 L - GRILLES 530 X 530

### POSITIVES & NÉGATIVES



- ARMOIRES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE "MONOBLOC" EXTRACTIBLE
- FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ PORTE RÉVERSIBLE\*
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE

\*Ouverture de porte à droite avec le kit DACD-2 en option.



SERRURE  
À CLEF

ÉCLAIRAGE  
INTÉRIEUR



JOINT DE PORTE  
FACILEMENT  
DÉMONTABLE.

ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS.

PIEDS RÉGLABLES  
100 À 150 MM  
ET CHARNIÈRES  
INOX.

#### DOTATION

- 3 GRILLES PLASTIFIÉES RILSAN PAR PORTE PLEINE ET 2 GRILLES PAR PORTILLON, DIMENSIONS 530 X 530
- 3 COUPLES DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - 600 & 1200 L

• Groupe frigorifique "monobloc" extractible et tropicalisé (+40/42°C /65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Porte réversible (modèle 600 L) avec poignée toute hauteur • Espacement entre les niveaux de 70 mm • Alimentation Mono 230 V

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE                                       | PRIX<br>€ HT |
|------------|--|--------------|
| DACD-2     | Charnière pour ouverture de porte à droite   | 40           |
| DAKRU004-2 | Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm | 164          |

#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

| RÉFÉRENCE  | POUR ÉLÉMENTS              | PRIX<br>€ HT |
|------------|----------------------------|--------------|
| DAGR-2     | Grille Rilsan 530 x 530    | 40           |
| DAGI-2     | Grille inox 530 x 530      | 108          |
| DAJG600L-2 | Paire de glissières en 'L' | 36           |
| DAJG600U-2 | Paire de glissières en 'U' | 39           |

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## 600 ET 1200 L - GRILLES 530 X 530



### POSITIVES

| MODÈLE                                     | PORTE                         | CAPACITÉ (L) | GAZ  | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|--|-------------------------------|--------------|------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>ARMOIRES AVEC GROUPE LOGÉ -2/ +10°C</b> |                               |              |      |                        |                           |            |              |
| DA600P-2                                   | 1 porte pleine                | 600          | R134 | 410                    | 720 x 715 x 2080          | 106        | <b>3 205</b> |
| DA602P-2                                   | 2 portillons                  |              |      |                        | 720 x 715 x 2080          | 111        | <b>3 627</b> |
| DA600PV-2                                  | 1 porte vitrée                |              |      |                        | 720 x 725 x 2080          | 123        | <b>3 956</b> |
| DA1200P-2                                  | 2 portes pleines              | 1200         |      | 510                    | 1440 x 715 x 2080         | 169        | <b>4 836</b> |
| DA1212P-2                                  | 1 porte pleine + 2 portillons |              |      |                        | 1440 x 715 x 2080         | 174        | <b>5 205</b> |
| DA1204P-2                                  | 4 portillons                  |              |      |                        | 1440 x 715 x 2080         | 179        | <b>5 572</b> |
| DA1200PV-2                                 | 2 portes vitrées              |              |      |                        | 1440 x 725 x 2080         | 203        | <b>5 471</b> |
| <b>ARMOIRES SANS GROUPE LOGÉ 0/ +10°C</b>  |                               |              |      |                        |                           |            |              |
| DA600PSG-2                                 | 1 porte pleine                | 600          | R134 | 30                     | 720 x 715 x 2080          | 98         | <b>2 623</b> |
| DA602PSG-2                                 | 2 portillons                  |              |      |                        | 720 x 715 x 2080          | 103        | <b>2 989</b> |
| DA600PSGV-2                                | 1 porte vitrée                |              |      |                        | 720 x 725 x 2080          | 115        | <b>3 352</b> |
| DA1200PSG-2                                | 2 portes pleines              | 1200         |      | 30                     | 1440 x 715 x 2080         | 158        | <b>4 177</b> |
| DA1212PSG-2                                | 1 porte pleine + 2 portillons |              |      |                        | 1440 x 715 x 2080         | 163        | <b>4 538</b> |
| DA1204PSG-2                                | 4 portillons                  |              |      |                        | 1440 x 715 x 2080         | 168        | <b>4 898</b> |
| DA1200PSGV-2                               | 2 portes vitrées              |              |      |                        | 1440 x 725 x 2080         | 192        | <b>4 799</b> |

### NÉGATIVES

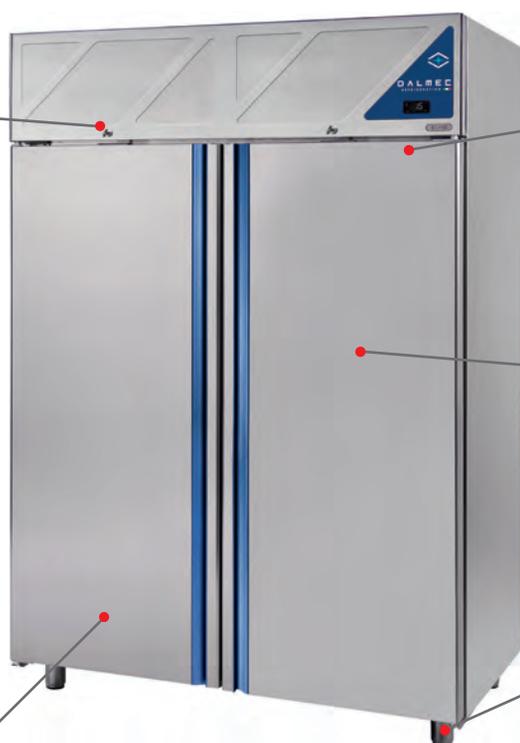
| MODÈLE                                      | PORTE                         | CAPACITÉ (L) | GAZ  | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|-------------------------------|--------------|------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>ARMOIRES AVEC GROUPE LOGÉ -18/ -22°C</b> |                               |              |      |                        |                           |            |              |
| DA600N-3                                    | 1 porte pleine                | 600          | R290 | 580                    | 720 x 715 x 2080          | 111        | <b>3 464</b> |
| DA602N-3                                    | 2 portillons                  |              |      |                        | 720 x 715 x 2080          | 116        | <b>3 784</b> |
| DA600NV-3                                   | 1 porte vitrée                |              |      |                        | 720 x 725 x 2080          | 128        | <b>4 270</b> |
| DA1200N-3                                   | 2 portes pleines              | 1200         |      | 770                    | 1440 x 715 x 2080         | 174        | <b>5 031</b> |
| DA1212N-3                                   | 1 porte pleine + 2 portillons |              |      |                        | 1440 x 715 x 2080         | 179        | <b>5 404</b> |
| DA1204N-3                                   | 4 portillons                  |              |      |                        | 1440 x 715 x 2080         | 184        | <b>5 767</b> |
| DA1200NV-3                                  | 2 portes vitrées              |              |      |                        | 1440 x 725 x 2080         | 208        | <b>6 145</b> |
| <b>ARMOIRES SANS GROUPE LOGÉ -18/ -22°C</b> |                               |              |      |                        |                           |            |              |
| DA600NSG-3                                  | 1 porte pleine                | 600          | R452 | 30                     | 720 x 715 x 2080          | 98         | <b>3 096</b> |
| DA602NSG-3                                  | 2 portillons                  |              |      |                        | 720 x 715 x 2080          | 103        | <b>3 464</b> |
| DA600NSGV-3                                 | 1 porte vitrée                |              |      |                        | 720 x 725 x 2080          | 115        | <b>4 004</b> |
| DA1200NSG-3                                 | 2 portes pleines              | 1200         |      | 30                     | 1440 x 715 x 2080         | 158        | <b>4 603</b> |
| DA12012NSG-3                                | 1 porte pleine + 2 portillons |              |      |                        | 1440 x 715 x 2080         | 163        | <b>4 976</b> |
| DA1204NSG-3                                 | 4 portillons                  |              |      |                        | 1440 x 715 x 2080         | 168        | <b>5 338</b> |
| DA1200NSGV-3                                | 2 portes vitrées              |              |      |                        | 1440 x 725 x 2080         | 192        | <b>5 569</b> |

### POSITIVES & NÉGATIVES



- ARMOIRES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE
- FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE

SERRURE  
À CLEF



JOINT DE PORTE  
FACILEMENT  
DÉMONTABLE.



ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS.



PIEDS RÉGLABLES  
100 À 150 MM  
ET CHARNIÈRES  
INOX.



ÉCLAIRAGE  
INTÉRIEUR

#### DOTATION

- 3 GRILLES GN 2/1 PLASTIFIÉES RILSAN, DIMENSIONS 530 X 650 PAR PORTE
- 3 COUPLES DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE.

### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - 700 & 1400 L

- Groupe frigorifique MONOBLOC extractible et tropicalisé (+40/42°C /65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques • Évaporateur traité par cataphorèse : protège contre l'acidité des aliments • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Porte réversible\* (modèle 700 L) avec poignée toute hauteur • Espacement entre les niveaux de 70 mm • Alimentation Mono 230 V.

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE                                       | PRIX<br>€ HT |
|------------|--|--------------|
| DACD-2     | Charnière pour ouverture de porte à droite   | 40           |
| DAKRU004-2 | Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm | 164          |

#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

| RÉFÉRENCE  | POUR ÉLÉMENTS              | PRIX<br>€ HT |
|------------|----------------------------|--------------|
| DAGR21-2   | Grille Rilsan 530 x 650    | 40           |
| DAGI21-2   | Grille inox 530 x 650      | 124          |
| DAJG700L-2 | Paire de glissières en 'L' | 39           |
| DAJG700U-2 | Paire de glissières en 'U' | 41           |

\*Ouverture de porte à droite avec le kit DACD-2 en option.

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## 700 & 1400 L - GASTRO GN 2/1



### POSITIVES

| MODÈLE                                     | PORTE                         | CAPACITÉ (L) | GAZ  | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|--|-------------------------------|--------------|------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>ARMOIRES AVEC GROUPE LOGÉ -2/ +10°C</b> |                               |              |      |                        |                           |            |              |
| DA700P-2                                   | 1 porte pleine                | 700          | R134 | 410                    | 720 x 815 x 2080          | 116        | <b>3 389</b> |
| DA702P-2                                   | 2 portillons                  |              |      |                        | 720 x 815 x 2080          | 121        | <b>3 813</b> |
| DA700PV-2                                  | 1 porte vitrée                |              |      |                        | 720 x 825 x 2080          | 133        | <b>4 140</b> |
| DA1400P-2                                  | 2 portes pleines              | 1400         |      | 510                    | 1440 x 815 x 2080         | 183        | <b>4 877</b> |
| DA1412P-2                                  | 1 porte pleine + 2 portillons |              |      |                        | 1440 x 815 x 2080         | 188        | <b>5 246</b> |
| DA1404P-2                                  | 4 portillons                  |              |      |                        | 1440 x 815 x 2080         | 193        | <b>5 614</b> |
| DA1400PV-2                                 | 2 portes vitrées              |              |      |                        | 1440 x 825 x 2080         | 217        | <b>5 512</b> |
| <b>ARMOIRES SANS GROUPE LOGÉ 0/ +10°C</b>  |                               |              |      |                        |                           |            |              |
| DA700PSG-2                                 | 1 porte pleine                | 700          | R134 | 30                     | 720 x 815 x 2080          | 108        | <b>2 815</b> |
| DA702PSG-2                                 | 2 portillons                  |              |      |                        | 720 x 815 x 2080          | 113        | <b>3 170</b> |
| DA700PSGV-2                                | 1 porte vitrée                |              |      |                        | 720 x 825 x 2080          | 125        | <b>3 533</b> |
| DA1400PSG-2                                | 2 portes pleines              | 1400         |      | 30                     | 1440 x 815 x 2080         | 172        | <b>4 217</b> |
| DA1412PSG-2                                | 1 porte pleine + 2 portillons |              |      |                        | 1440 x 815 x 2080         | 177        | <b>4 919</b> |
| DA1404PSG-2                                | 4 portillons                  |              |      |                        | 1440 x 815 x 2080         | 182        | <b>4 940</b> |
| DA1400PSGV-2                               | 2 portes vitrées              |              |      |                        | 1440 x 825 x 2080         | 206        | <b>4 840</b> |

### NÉGATIVES

| MODÈLE                                      | PORTE                         | CAPACITÉ (L) | GAZ  | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|-------------------------------|--------------|------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>ARMOIRES AVEC GROUPE LOGÉ -18/ -22°C</b> |                               |              |      |                        |                           |            |              |
| DA700N-3                                    | 1 porte pleine                | 700          | R290 | 580                    | 720 x 815 x 2080          | 121        | <b>3 627</b> |
| DA702N-3                                    | 2 portillons                  |              |      |                        | 720 x 815 x 2080          | 126        | <b>3 976</b> |
| DA700NV-3                                   | 1 porte vitrée                |              |      |                        | 720 x 825 x 2080          | 138        | <b>4 353</b> |
| DA1400N-3                                   | 2 portes pleines              | 1400         |      | 770                    | 1440 x 815 x 2080         | 191        | <b>5 148</b> |
| DA1412N-3                                   | 1 porte pleine + 2 portillons |              |      |                        | 1440 x 815 x 2080         | 196        | <b>5 446</b> |
| DA1404N-3                                   | 4 portillons                  |              |      |                        | 1440 x 815 x 2080         | 201        | <b>5 808</b> |
| DA1400NV-3                                  | 2 portes vitrées              |              |      |                        | 1440 x 825 x 2080         | 225        | <b>6 283</b> |
| <b>ARMOIRES SANS GROUPE LOGÉ -18/ -22°C</b> |                               |              |      |                        |                           |            |              |
| DA700NSG-3                                  | 1 porte pleine                | 700          | R452 | 30                     | 720 x 815 x 2080          | 108        | <b>3 051</b> |
| DA702NSG-3                                  | 2 portillons                  |              |      |                        | 720 x 815 x 2080          | 113        | <b>3 419</b> |
| DA700NSGV-3                                 | 1 porte vitrée                |              |      |                        | 720 x 825 x 2080          | 125        | <b>3 953</b> |
| DA1400NSG-2                                 | 2 portes pleines              | 1400         |      | 30                     | 1440 x 815 x 2080         | 172        | <b>4 644</b> |
| DA1412NSG-3                                 | 1 porte pleine + 2 portillons |              |      |                        | 1440 x 815 x 2080         | 177        | <b>5 017</b> |
| DA1404NSG-3                                 | 4 portillons                  |              |      |                        | 1440 x 815 x 2080         | 182        | <b>5 379</b> |
| DA1400NSGV-3                                | 2 portes vitrées              |              |      |                        | 1440 x 825 x 2080         | 206        | <b>5 611</b> |

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

### 700 & 1400 L - ARMOIRES À POISSONS GN 2/1



- ARMOIRES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE
- FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ 2 BACS GN 1/1 PAR NIVEAUX
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



GLISSIÈRES & GUIDES  
EN ACIER INOX.

2 BACS GN 1/1  
PAR NIVEAUX .

BAC À POISSONS  
AVEC DOUBLE FOND  
GN 1/1 EN  
POLYPROPYLÈNE.

PIEDS RÉGLABLES  
100 À 150 MM  
ET CHARNIÈRES  
INOX.

#### DOTATION

- 6 BACS À POISSONS GN 1/1 PAR PORTE
- 6 COUPLES DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE.

### ARMOIRES À POISSONS - 700 & 1400 L

- Froid ventilé • Groupe frigorifique « MONOBLOC » extractible et tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Porte réversible\* (modèle 700 L) avec poignée toute hauteur • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Trou de vidange inférieur avec bac de récupération • Alimentation 230/1 V.

#### ACCESSOIRE

| RÉFÉRENCE   | POUR ÉLÉMENTS                     | PRIX<br>€ HT |
|-------------|-----------------------------------|--------------|
| DABACP011-2 | Bac à poissons GN1/1<br>325 x 530 | 51           |

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE   | PRIX<br>€ HT |
|------------|--|--------------|
| DACD-2     | Charnière pour ouverture<br>de porte à droite - modèle 700 L | 40           |
| DAKRU004-2 | Kit 4 roues dont 2 avec frein                                | 164          |

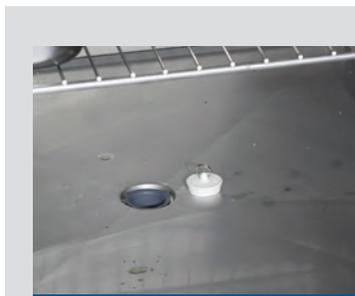
\*Ouverture de porte à droite avec le kit DACD-2 en option.

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## 700 & 1400 L - ARMOIRES À POISSONS GN 2/1



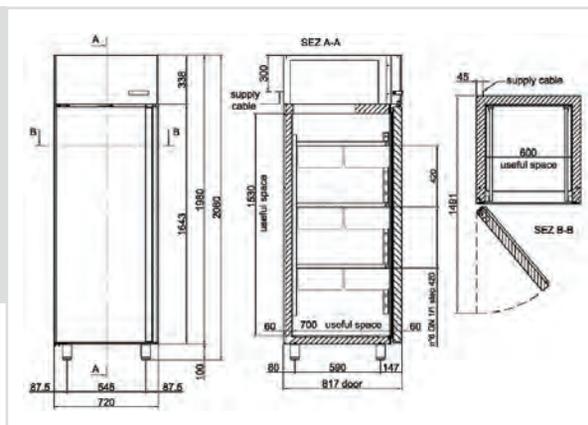
MACHINES À GLAÇONS  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE  
CUISSON MODULAIRE  
CUISSON INDÉPENDANTE  
FRITEUSES  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
INOX  
SELF-SERVICE



TROU DE VIDANGE INFÉRIEUR AVEC BAC DE RÉCUPÉRATION



POSSIBILITÉ DE METTRE 2 BACS À POISSONS GN 1/1 PAR NIVEAUX



| MODÈLE  | PORTE                         | CAPACITÉ (L) | GAZ               | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG)   | PRIX € HT    |
|---|-------------------------------|--------------|-------------------|------------------------|---------------------------|--------------|--------------|
| <b>ARMOIRES À POISSONS AVEC GROUPE LOGÉ -5/ +10°C</b> |                               |              |                   |                        |                           |              |              |
| DAP0700P-2  | 1 porte pleine                | 700          | R134              | 410                    | 720 x 815 x 2080          | 118          | <b>4 755</b> |
| DAP0702P-2  | 2 portillons                  |              |                   |                        | 720 x 815 x 2080          | 123          | <b>4 901</b> |
| DAP0700PV-2   | 1 porte vitrée                |              |                   |                        | 720 x 825 x 2080          | 128          | <b>5 513</b> |
| DAP01400P-2   | 2 portes pleines              | 1400         |                   | 510                    | 1440 x 815 x 2080         | 189          | <b>6 173</b> |
| DAP01412P-2   | 1 porte pleine + 2 portillons |              |                   |                        | 1440 x 815 x 2080         | 194          | <b>6 700</b> |
| DAP01404P-2   | 4 portillons                  |              |                   |                        | 1440 x 815 x 2080         | 199          | <b>7 139</b> |
| DAP01400PV-2  | 2 portes vitrées              |              | 1440 x 825 x 2080 |                        | 220                       | <b>6 876</b> |              |



DAP0700P-2



DAP0702P-2



DAP0700PV-2



DAP01400P-2



DAP01412P-2

### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

| RÉFÉRENCE  | POUR ÉLÉMENTS              | PRIX € HT  |
|------------|----------------------------|------------|
| DAGR21-2   | Grille Rilsan 530 x 650    | <b>40</b>  |
| DAGI21-2   | Grille inox 530 x 650      | <b>124</b> |
| DAJG700L-2 | Paire de glissières en 'L' | <b>39</b>  |
| DAJG700U-2 | Paire de glissières en 'U' | <b>41</b>  |



DAP01404P-2



DAP01400PV-2

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

### 700 & 1400 L - ARMOIRES À VIANDES GN 2/1



- ARMOIRES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE
- FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE

CUISSON  
MODULAIRE

OLIS

CUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

SERRURE  
À CLEFÉCLAIRAGE  
INTÉRIEUR

BARRE DE  
SUSPENSION  
POUR CROCHETS.



GRILLE GN 2/1  
PLASTIFIÉE RILSAN.



PIEDS RÉGLABLES  
100 À 150 MM  
ET CHARNIÈRES  
INOX.



#### DOTATION

- 1 BARRE DE SUSPENSION POUR CROCHETS
- 2 GRILLES GN 2/1 PLASTIFIÉES RILSAN, DIMENSIONS 650 X 530 PAR PORTE
- 4 COUPLES DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE.



GUIDE INOX EN «U»

SÉRRURE À CLEF  
& AFFICHAGE DIGITAL

JOINTS MAGNÉTIQUES

### ARMOIRES À VIANDES - 700 & 1400 L

- Froid ventilé • Groupe frigorifique « MONOBLOC » extractible et tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Porte réversible\* (modèle 700 L) avec poignée toute hauteur
- Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Espacement entre niveaux : 70mm • Alimentation 230/1 V.

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## 700 & 1400 L - ARMOIRES À VIANDES GN 2/1



| MODÈLE   | PORTE                         | CAPACITÉ (L) | GAZ  | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|--|-------------------------------|--------------|------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>ARMOIRES À VIANDES AVEC GROUPE LOGÉ -2/ +10°C</b> |                               |              |      |                        |                           |            |              |
| DAV700P-2  | 1 porte pleine                | 700          | R134 | 410                    | 720 x 815 x 2080          | 117        | <b>4 400</b> |
| DAV702P-2  | 2 portillons                  |              |      |                        | 720 x 815 x 2080          | 122        | <b>4 843</b> |
| DAV700PV-2   | 1 porte vitrée                |              |      |                        | 720 x 825 x 2080          | 127        | <b>5 038</b> |
| DAV1400P-2   | 2 portes pleines              | 1400         |      | 510                    | 1440 x 815 x 2080         | 187        | <b>6 310</b> |
| DAV1412P-2   | 1 porte pleine + 2 portillons |              |      |                        | 1440 x 815 x 2080         | 192        | <b>6 760</b> |
| DAV1404P-2   | 4 portillons                  |              |      |                        | 1440 x 815 x 2080         | 197        | <b>7 209</b> |
| DAV1400PV-2  | 2 portes vitrées              |              |      |                        | 1440 x 825 x 2080         | 206        | <b>7 078</b> |



DAV700P-2



DAV702P-2



DAV700PV-2



DAV1400P-2



DAV1412P-2



DAV1404P-2



DAV1400PV-2

### OPTIONS

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE   | PRIX € HT  |
|------------|--|------------|
| DAKD-2     | Charnière pour ouverture de porte à droite           | <b>40</b>  |
| DAKRU004-2 | Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm         | <b>164</b> |
| DC7392     | Barre de suspension pour crochets Pour modèle 700 L  | <b>139</b> |
| DC7397     | Barre de suspension pour crochets Pour modèle 1400 L | <b>164</b> |

### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

| RÉFÉRENCE  | POUR ÉLÉMENTS              | PRIX € HT  |
|------------|----------------------------|------------|
| DAGR21-2   | Grille Rilsan 530 x 650    | <b>40</b>  |
| DAGI21-2   | Grille inox 530 x 650      | <b>124</b> |
| DAJG700L-2 | Paire de glissières en 'L' | <b>39</b>  |
| DAJG700U-2 | Paire de glissières en 'U' | <b>41</b>  |

\*Ouverture de porte à droite avec le kit DAKD-2 en option.

### POSITIVES & NÉGATIVES



- ARMOIRES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE
- VENTILATION POUR PRÉSERVATION DE L'HUMIDITÉ INTERNE ■ ISOLATION 60 MM
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE

SERRURE  
À CLEF



PAIRES DE RAILS  
EN FORME DE «L».



ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS.



PIEDS RÉGLABLES  
100 À 150 MM  
ET CHARNIÈRES  
INOX.



ÉCLAIRAGE  
INTÉRIEUR

DOTATION

- 5 COUPLES DE GUIDE INOX EN «L»  
PAR PORTE

### ARMOIRES PÂTISSIÈRES - 700 & 1400 L

- Groupe frigorifique «MONOBLOC» extractible et tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Porte réversible\* (modèle 700 L) avec poignée toute hauteur • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Espacement entre niveaux : 41 mm • Alimentation 230/1 V.

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE                                       | PRIX<br>€ HT |
|------------|--|--------------|
| DACD-2     | Charnière pour ouverture de porte à droite   | 40           |
| DAKRU004-2 | Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm | 164          |

#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

| RÉFÉRENCE  | POUR ÉLÉMENTS              | PRIX<br>€ HT |
|------------|----------------------------|--------------|
| DAGRPA-2   | Grille Rilsan 600 x 400    | 81           |
| DAGIPA-2   | Grille inox 600 x 400      | 52           |
| DAJG800L-2 | Paire de glissières en 'L' | 75           |

\*Ouverture de porte à droite avec le kit DACD-2 en option.

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## 700 & 1400 L - ARMOIRES PÂTISSIÈRES - 600 X 400



### POSITIVES

| MODÈLE  | PORTE                         | GAZ  | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|-------------------------------|------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>ARMOIRES PÂTISSIÈRES 600 X 400 AVEC GROUPE LOGÉ -2 /+10 °C</b> |                               |      |                        |                           |            |              |
| DAP700P   | 1 porte pleine                | R134 | 410                    | 720 x 815 x 2080          | 117        | <b>4 200</b> |
| DAP700PV  | 1 porte vitrée                |      |                        | 720 x 825 x 2080          | 127        | <b>5 057</b> |
| DAP702P   | 2 portillons                  |      |                        | 720 x 815 x 2080          | 122        | <b>4 200</b> |
| DAP1400P  | 2 portes pleines              |      | 510                    | 1440 x 815 x 2080         | 185        | <b>6 168</b> |
| DAP1400PV   | 2 portes vitrées              |      |                        | 1440 x 825 x 2080         | 205        | <b>6 904</b> |
| DAP1412P  | 1 porte pleine + 2 portillons |      |                        | 1440 x 815 x 2080         | 190        | <b>6 610</b> |
| DAP1404P  | 4 portillons                  |      |                        | 1440 x 815 x 2080         | 195        | <b>6 168</b> |

● TEMPÉRATURE AMBIANTE +32°C / 50% RH.



DAP700P

DAP1400P

DAP700PV

DAP1400PV

DAP702P

DAP1412P

DAP1404P

### NÉGATIVES

| MODÈLE  | PORTE                         | GAZ          | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG)   | PRIX € HT    |
|---|-------------------------------|--------------|------------------------|---------------------------|--------------|--------------|
| <b>ARMOIRES PÂTISSIÈRES 600 X 400 AVEC GROUPE LOGÉ -18 / -22 °C</b> |                               |              |                        |                           |              |              |
| DAP700N   | 1 porte pleine                | R507 (R404A) | 580                    | 720 x 815 x 2080          | 118          | <b>4 527</b> |
| DAP700NV  | 1 porte vitrée                |              |                        | 720 x 825 x 2080          | 136          | <b>5 632</b> |
| DAP702N   | 2 portillons                  |              |                        | 720 x 815 x 2080          | 123          | <b>5 200</b> |
| DAP1400N  | 2 portes pleines              | 770          | 1440 x 815 x 2080      | 192                       | <b>6 168</b> |              |
| DAP1400NV   | 2 portes vitrées              |              | 1440 x 825 x 2080      | 236                       | <b>7 800</b> |              |
| DAP1412N  | 1 porte pleine + 2 portillons |              | 1440 x 815 x 2080      | 197                       | <b>6 938</b> |              |
| DAP1404N  | 4 portillons                  |              | 1440 x 815 x 2080      | 202                       | <b>7 376</b> |              |

● TEMPÉRATURE AMBIANTE +32°C / 50% RH.



DAP700N

DAP1400N

DAP700NV

DAP1400NV

DAP702N

DAP1412N

DAP1404N

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## 1400 L - DOUBLE TEMPERATURE - GN 2/1

— AVEC & SANS GROUPE LOGÉ —



■ ARMOIRES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE "MONOBLOC" EXTRACTIBLE ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



SERRURE  
À CLEF



ÉCLAIRAGE  
INTÉRIEUR



JOINT DE PORTE  
FACILEMENT  
DÉMONTABLE.



ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS.



PIEDS RÉGLABLES  
100 À 150 MM  
ET CHARNIÈRES  
INOX.

DOTATION

- 3 GRILLES PLASTIFIÉES RILSAN, DIMENSIONS 650 X 530
- 3 COUPLES DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - DOUBLE TEMPERATURE

- Groupe frigorifique MONOBLOC extractible et tropicalisé (+40/42°C /65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes avec fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Porte avec poignée toute hauteur • Espacement entre les niveaux de 70 mm • Alimentation Mono 230 V

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE  | PRIX<br>€ HT |
|------------|---|--------------|
| DAKRU004-2 | Kit 4 roues dont 2 avec frein<br>Hauteur 110 mm | 164          |

#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

| RÉFÉRENCE  | POUR ÉLÉMENTS              | PRIX<br>€ HT |
|------------|----------------------------|--------------|
| DAGR21-2   | Grille Rilsan 530 x 650    | 40           |
| DAGI21-2   | Grille inox 530 x 650      | 124          |
| DAJG700L-2 | Paire de glissières en 'L' | 39           |
| DAJG700U-2 | Paire de glissières en 'U' | 41           |

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## 1400 L - DOUBLE TEMPERATURE - GN 2/1



### AVEC GROUPE LOGÉ

| MODÈLE      | PORTE                         | DOUBLE TEMPERATURE (°C) |           | GAZ   | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|-------------|-------------------------------|-------------------------|-----------|-------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
|             |                               |                         |           |       |                        |                           |            |              |
| DA1400PP-2  | 2 portes pleines              | -2 / +10                | -2 / +10  | R134A | 1020                   | 1440 x 815 x 2080         | 216        | <b>5 849</b> |
| DA1400PN-3  | 2 portes pleines              | 0 / +10                 | -18 / -22 | R290  | 1280                   | 1440 x 815 x 2080         | 218        | <b>6 283</b> |
| DA1400NN-3  | 2 portes pleines              | -18 / -22               | -18 / -22 | R290  | 1540                   | 1440 x 815 x 2080         | 222        | <b>6 682</b> |
| DA1412PN-3  | 1 porte pleine + 2 portillons | 0 / +10                 | -18 / -22 | R290  | 1280                   | 1440 x 815 x 2080         | 223        | <b>6 557</b> |
| DA1412NN-3  | 1 porte pleine + 2 portillons | -18 / -22               | -18 / -22 | R290  | 1540                   | 1440 x 815 x 2080         | 227        | <b>7 094</b> |
| DA1404PN-3  | 4 portillons                  | 0 / +10                 | -18 / -22 | R290  | 1280                   | 1440 x 815 x 2080         | 228        | <b>6 782</b> |
| DA1404NN-3  | 4 portillons                  | -18 / -22               | -18 / -22 | R290  | 1540                   | 1440 x 815 x 2080         | 232        | <b>7 332</b> |
| DA1400PNV-3 | 2 portes vitrées              | 0 / +10                 | -18 / -22 | R290  | 1280                   | 1440 x 825 x 2080         | 246        | <b>6 844</b> |
| DA1400NNV-3 | 2 portes vitrées              | -18 / -22               | -18 / -22 | R290  | 1540                   | 1440 x 825 x 2080         | 258        | <b>7 469</b> |



DA1400PP-3 & DA1400PN-3 & DA1400NN-3



DA1412PN-3 & DA1412NN-3



DA1404PN-3 & DA1404NN-3



DA1400PNV-3 & DA1400NNV-3

### SANS GROUPE LOGÉ

| MODÈLE        | PORTE                         | DOUBLE TEMPERATURE (°C) |           | GAZ          | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---------------|-------------------------------|-------------------------|-----------|--------------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
|               |                               |                         |           |              |                        |                           |            |              |
| DA1400PPSG-2  | 2 portes pleines              | -2 / +10                | -2 / +10  | R134A        | 60                     | 1440 x 815 x 2080         | 188        | <b>5 818</b> |
| DA1400PNSG-3  | 2 portes pleines              | 0 / +10                 | -18 / -22 | R134A + R452 |                        | 1440 x 815 x 2080         | 189        | <b>6 273</b> |
| DA1400NNSG-3  | 2 portes pleines              | -18 / -22               | -18 / -22 | R452         |                        | 1440 x 815 x 2080         | 189        | <b>6 569</b> |
| DA1412PNSG-3  | 1 porte pleine + 2 portillons | 0 / +10                 | -18 / -22 | R134A + R452 |                        | 1440 x 815 x 2080         | 194        | <b>5 522</b> |
| DA1412NNSG-3  | 1 porte pleine + 2 portillons | -18 / -22               | -18 / -22 | R134A + R452 |                        | 1440 x 815 x 2080         | 194        | <b>5 806</b> |
| DA1404PNSG-3  | 4 portillons                  | 0 / +10                 | -18 / -22 | R134A + R452 |                        | 1440 x 815 x 2080         | 199        | <b>6 273</b> |
| DA1404NNSG-3  | 4 portillons                  | -18 / -22               | -18 / -22 | R452         |                        | 1440 x 815 x 2080         | 199        | <b>6 569</b> |
| DA1400PNVSG-3 | 2 portes vitrées              | 0 / +10                 | -18 / -22 | R134A + R452 |                        | 1440 x 825 x 2080         | 217        | <b>6 309</b> |
| DA1400NNVSG-3 | 2 portes vitrées              | -18 / -22               | -18 / -22 | R452         |                        | 1440 x 825 x 2080         | 226        | <b>6 757</b> |



DA1400PPSG-3 & DA1400PNSG-3 & DA1400NNSG-3



DA1412PNSG-3 & DA1412NNSG-3



DA1404PNSG-3 & DA1404NNSG-3



DA1400PNVSG-3 & DA1400NNVSG-3

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

### 1400 L - DÉMONTABLE - 600 X 400 ET 600 X 800

#### POSITIVES & NÉGATIVES



- ARMOIRES À PANNEAUX DÉMONTABLES 1 PORTE ■ GROUPE FRIGORIFIQUE MONOBLOC SUPÉRIEUR AVEC DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE ET ÉVAPORATION DE L'EAU DE DÉGIVRAGE
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



LIVRÉE DÉMONTÉE  
SUR PALETTE.



INTÉRIEUR DE LA  
CELLULE EN ACIER  
AISI 304.



FOND INOX GAUFRÉ  
ANTIDÉRAPANT.



LIVRÉE SANS ÉQUIPEMENT



#### ARMOIRES DÉMONTABLES - 1400 L

- Groupe frigorifique monobloc supérieur avec dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage
- Armoires en tôle inox AISI 304 ou pré-peinte en blanc à l'intérieur et à l'extérieur
- Fond intérieur de la cellule toujours en acier inox aisi 304 gaufré antidérapant
- Dimensions nettes du passage de porte (LxH) 680 x 1600 mm
- Profilés arrondis à l'intérieur en PVC alimentaire
- Température ambiante : +40/42°C / 65% Rh
- Panneau de commande supérieur avec contrôleur numérique
- Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation
- Alimentation : 230/1 V
- Fourniture standard sans équipement intérieur
- La livraison standard prévoit l'armoire démontée et emballée sur palette
- Porte à fermeture automatique et poignée avec serrure à clef
- Épaisseur des panneaux 70 mm

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## 1400 L - DÉMONTABLE - 600 X 400 ET 600 X 800



### POSITIVES & NÉGATIVES



POIGNÉE AVEC  
SERRURE À CLÉ

PANNEAU DE COMMANDE  
SUPÉRIEUR AVEC  
CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE

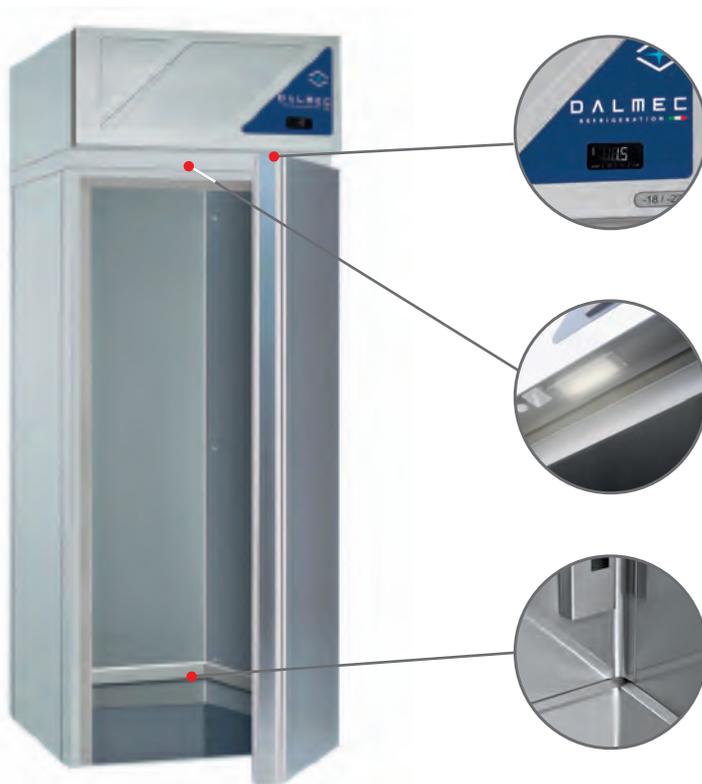
| MODÈLE  | PORTE | MATIÈRE<br>PANNEAUX  | GAZ   | PUISSANCE<br>ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|---|-------|----------------------|-------|---------------------------|------------------------------|---------------|--------------|
| <b>ARMOIRES DÉMONTABLES 1400 L - 1000 X 1000 POSITIVES 0 / +10 °C</b>   |       |                      |       |                           |                              |               |              |
| DADM1400PB-2  | 1     | Tôle peinte en blanc | R134A | 510                       | 1000 x 1100 x 2300           | 190           | <b>6 780</b> |
| DADM1400P-2   |       | Inox AISI 304        | R134A | 510                       |                              | 190           | <b>7 609</b> |
| <b>ARMOIRES DÉMONTABLES 1400 L - 1000 X 1000 NÉGATIVES -18 / -22 °C</b> |       |                      |       |                           |                              |               |              |
| DADM1400NB-3  | 1     | Tôle peinte en blanc | R290  | 770                       | 1000 x 1100 x 2300           | 200           | <b>7 483</b> |
| DADM1400N-3   |       | Inox AISI 304        | R290  | 770                       |                              | 200           | <b>8 448</b> |

### ACCESSOIRES

|  | RÉFÉRENCE    | MODÈLE  | PRIX<br>€ HT |
|--|--------------|---|--------------|
| <b>KITS AMÉNAGEMENTS INTERNES</b>            |              |   |              |
|  | DAKITDM14B-2 | Kit pour l'aménagement interne de l'armoire 1000 x 1000 avec 3 paires de glissières + grilles 600 x 800 Rilsan  | <b>903</b>   |
|  | DAKITDM14X-2 | Kit pour l'aménagement interne de l'armoire 1000 x 1000 avec 3 paires de glissières + grilles 600 x 800 en Inox | <b>1 047</b> |
| <b>ACCESSOIRES</b>                           |              |   |              |
|  | DACH16-2     | Chariot porte-plats inox avec roulettes pour 16 plats 600 x 800   | <b>3 442</b> |
|  | DAKITE-2     | Kit d'éclairage intérieur pour armoire 1000 x 1000  | <b>198</b>   |
| <b>GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES</b> |              |   |              |
|  | DAGRPAT-2    | Grille Rilsan 600 X 400   | <b>81</b>    |
|  | DAGRPATX-2   | Grille inox 600 X 400   | <b>81</b>    |
|  | DAGR6080-2   | Grille Rilsan 600 X 800   | <b>63</b>    |
|  | DAGR6080X-2  | Grille inox 600 X 800   | <b>224</b>   |
|  | DADML-2      | Couple glissières inox à "L" pour 1000 x 1000   | <b>90</b>    |

**POSITIVES**


- ARMOIRES 1 PORTE ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE
- FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ SERRURE À CLEF
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



PANNEAU DE  
COMMANDE DIGITAL  
AVEC SONDE NTC.

ÉCLAIRAGE  
INTÉRIEUR & SOUS  
LE PANNEAU DE  
COMMANDE.

ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS.



POIGNÉE ERGONOMIQUE  
SUR TOUTE LA HAUTEUR

SÉRRURE À CLEF  
& AFFICHAGE DIGITAL

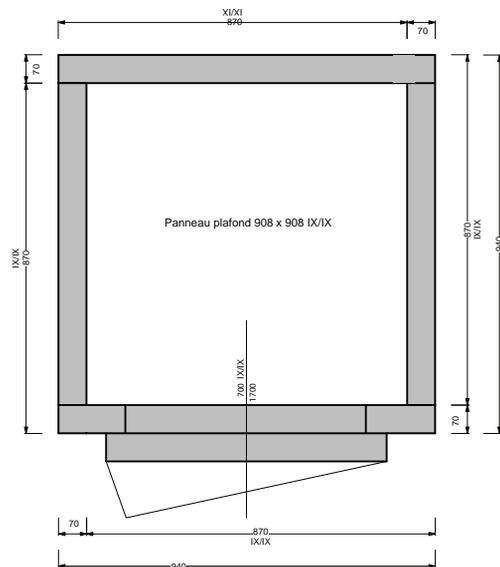
JOINTS MAGNÉTIQUES  
& PORTE À FERMETURE  
AUTOMATIQUE

**ARMOIRES À CHARIOT - 1900 & 2000 L**

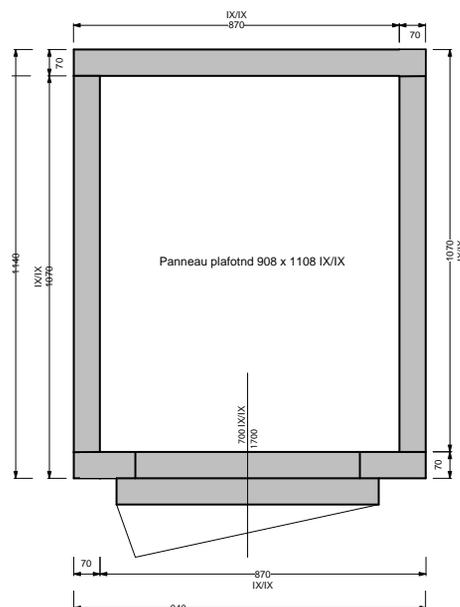
- Groupe frigorifique «MONOBLOC» extractible et tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier INOX AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Porte à fermeture automatique, joints magnétiques et poignée sur toute la hauteur • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC
- Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation
- Gaz réfrigérant R134A • Alimentation 230/1 V • Groupe à distance : nous consulter.

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## 1900 L & 2000 L - À CHARIOT - GN 2/1 & 600 X 800



DACH1900P-2



DACH2000P-2

### ARMOIRES À CHARIOT 0/+10°C - 1900 & 2000 L

| MODÈLE      | PORTE PLEINE | CAPACITÉ (L) | POUR GRILLES | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|-------------|--------------|--------------|--------------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| DACH1900P-2 | 1            | 1900         | GN 2/1       | 390                    | 940 x 940 x 1840          | 195        | <b>7 307</b> |
| DACH2000P-2 | 1            | 2000         | 600 x 800    | 390                    | 940 x 1140 x 1840         | 215        | <b>7 743</b> |



DACH1900P-2



DACH2000P-2

### ACCESSOIRES

|  | RÉFÉRENCE | MODÈLE                                     | PRIX € HT   |
|--|-----------|--|-------------|
|  | DAM14604  | Chariot pour plats GN 2/1 (DACH1900P-2)    | <b>3100</b> |
|  | DAM14605  | Chariot pour plats 600 x 800 (DACH2000P-2) | <b>3100</b> |

## TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

### PROF. 600 - 430 X 325

### POSITIVES & NÉGATIVES



- TABLES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE "MONOBLOC" EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



JOINT DE PORTE  
FACILEMENT  
DÉMONTABLE.



ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS.



PIEDS EN ACIER  
INOX RÉGLABLES EN  
HAUTEUR.  
(ROULETTES EN OPTION)



#### DOTATION

- 1 GRILLE PLASTIFIÉE (430 X 325) PAR PORTE
- 1 COUPLE DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

### TABLES RÉFRIGÉRÉES - 430 X 325 PROF. 600

- Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, y compris l'arrière des tables • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE  | PRIX<br>€ HT |
|------------|---|--------------|
| --         | Groupe à Gauche                                 | <b>+10%</b>  |
| DAKRU004-2 | Kit 4 roues dont 2 avec frein<br>Hauteur 110 mm | <b>164</b>   |
| DAKRU006-2 | Kit 6 roues dont 3 avec frein<br>Hauteur 110 mm | <b>164</b>   |

#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

| RÉFÉRENCE   | POUR ÉLÉMENTS              | PRIX<br>€ HT |
|-------------|----------------------------|--------------|
| DASNGR-2    | Grille Rilsan 430 x 325    | <b>41</b>    |
| DASNGRX-2   | Grille inox 430 x 325      | <b>91</b>    |
| DAJG600LT-2 | Paire de glissières en 'L' | <b>36</b>    |
| DAJG600UT-2 | Paire de glissières en 'U' | <b>36</b>    |

# TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## PROF. 600 - 430 X 325



MACHINES  
À GLAÇONS

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE

CUISSON  
MODULAIRE

OLIS

CUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

### TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 600 - 430 X 325 AVEC GROUPE LOGÉ

| MODÈLE                     | DESSUS       | PORTES PLEINES | VOLUME (L) | TEMP.        | GAZ   | PUISSANCE ABS. (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|----------------------------|--------------|----------------|------------|--------------|-------|--------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>POSITIVES 0/+10°C</b>   |              |                |            |              |       |                    |                           |            |              |
| SN602C-2                   | sans dossier | 2              | 230        | 0 / +10 °C   | R134A | 318                | 1280 x 600 x 850 / 900    | 87         | <b>3 170</b> |
| SN602-2                    | avec dossier | 2              | 230        |              |       |                    | 1280 x 600 x 950 / 1000   | 88         | <b>3 240</b> |
| SN602SD-2                  | sans dessus  | 2              | 230        |              |       |                    | 1280 x 600 x 810 / 860    | 74         | <b>2 850</b> |
| SN603C-2                   | sans dossier | 3              | 350        |              |       |                    | 1730 x 600 x 850 / 900    | 106        | <b>3 802</b> |
| SN603-2                    | avec dossier | 3              | 350        |              |       |                    | 1730 x 600 x 950 / 1000   | 108        | <b>3 907</b> |
| SN603SD-2                  | sans dessus  | 3              | 350        |              |       |                    | 1730 x 600 x 810 / 860    | 89         | <b>3 321</b> |
| SN604C-2                   | sans dossier | 4              | 470        |              |       |                    | 2180 x 600 x 850 / 900    | 132        | <b>4 365</b> |
| SN604-2                    | avec dossier | 4              | 470        |              |       |                    | 2180 x 600 x 950 / 1000   | 135        | <b>4 505</b> |
| SN604SD-2                  | sans dessus  | 4              | 470        |              |       |                    | 2180 x 600 x 810 / 860    | 112        | <b>3 723</b> |
| <b>NÉGATIVES -18/-22°C</b> |              |                |            |              |       |                    |                           |            |              |
| SN602NC-3                  | sans dossier | 2              | 230        | -18 / -22 °C | R290  | 670 / 600          | 1280 x 600 x 850 / 900    | 90         | <b>3 708</b> |
| SN602N-3                   | avec dossier | 2              | 230        |              |       |                    | 1280 x 600 x 950 / 1000   | 91         | <b>3 778</b> |
| SN602NSD-3                 | sans dessus  | 2              | 230        |              |       |                    | 1280 x 600 x 810 / 860    | 77         | <b>3 387</b> |
| SN603NC-3                  | sans dossier | 3              | 350        |              |       |                    | 1730 x 600 x 850 / 900    | 109        | <b>4 687</b> |
| SN603N-3                   | avec dossier | 3              | 350        |              |       |                    | 1730 x 600 x 950 / 1000   | 111        | <b>4 791</b> |
| SN603NSD-3                 | sans dessus  | 3              | 350        |              |       |                    | 1730 x 600 x 810 / 860    | 92         | <b>4 205</b> |



SN602



SN603



SN604

### TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 600 - 430 X 325 SANS GROUPE LOGÉ

| MODÈLE                     | DESSUS       | PORTES PLEINES | VOLUME (L) | TEMP.        | GAZ                     | PUISSANCE ABS. (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG)   | PRIX € HT    |
|----------------------------|--------------|----------------|------------|--------------|-------------------------|--------------------|---------------------------|--------------|--------------|
| <b>POSITIVES 0/+10°C</b>   |              |                |            |              |                         |                    |                           |              |              |
| SN602SGC-2                 | sans dossier | 2              | 230        | 0 / +10 °C   | R134                    | 30                 | 1280 x 600 x 850 / 900    | 73           | <b>3 008</b> |
| SN602SG-3                  | avec dossier | 2              | 230        |              | R290                    |                    | 1280 x 600 x 950 / 1000   | 74           | <b>3 078</b> |
| SN602SGSD-2                | sans dessus  | 2              | 230        |              | 1280 x 600 x 810 / 860  |                    | 60                        | <b>2 688</b> |              |
| SN603SGC-2                 | sans dossier | 3              | 350        |              | 1730 x 600 x 850 / 900  |                    | 92                        | <b>3 640</b> |              |
| SN603SG-2                  | avec dossier | 3              | 350        |              | 1730 x 600 x 950 / 1000 |                    | 94                        | <b>3 745</b> |              |
| SN603SGSD-2                | sans dessus  | 3              | 350        |              | 1730 x 600 x 810 / 860  |                    | 75                        | <b>3 159</b> |              |
| SN604SGC-2                 | sans dossier | 4              | 470        |              | 2180 x 600 x 850 / 900  |                    | 118                       | <b>4 203</b> |              |
| SN604SG-2                  | avec dossier | 4              | 470        |              | 2180 x 600 x 950 / 1000 |                    | 121                       | <b>4 343</b> |              |
| SN604SGSD-2                | sans dessus  | 4              | 470        |              | 2180 x 600 x 810 / 860  |                    | 98                        | <b>3 561</b> |              |
| <b>NÉGATIVES -18/-22°C</b> |              |                |            |              |                         |                    |                           |              |              |
| SN602NSGC-3                | sans dossier | 2              | 230        | -18 / -22 °C | R452                    | 90 / 600           | 1280 x 600 x 850 / 900    | 74           | <b>3 079</b> |
| SN602NSG-3                 | avec dossier | 2              | 230        |              |                         |                    | 1280 x 600 x 950 / 1000   | 75           | <b>3 149</b> |
| SN602NSGSD-3               | sans dessus  | 2              | 230        |              |                         |                    | 1280 x 600 x 810 / 860    | 61           | <b>2 759</b> |
| SN603NSGC-3                | sans dossier | 3              | 350        |              |                         |                    | 1730 x 600 x 850 / 900    | 93           | <b>3 726</b> |
| SN603NSG-3                 | avec dossier | 3              | 350        |              |                         |                    | 1730 x 600 x 950 / 1000   | 95           | <b>3 831</b> |
| SN603NSGSD-3               | sans dessus  | 3              | 350        |              |                         |                    | 1730 x 600 x 810 / 860    | 76           | <b>3 244</b> |



SOMMAIRE  
GÉNÉRAL

SOMMAIRE  
FROID DALMEC

# TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## PROF. 600 - 430 X 325

### POSITIVES



- TABLES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



JOINT DE PORTE  
FACILEMENT  
DÉMONTABLE.



ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS.



PIEDS EN ACIER  
INOX RÉGLABLES EN  
HAUTEUR.  
(ROULETTES EN OPTION)



#### DOTATION

- 1 GRILLE PLASTIFIÉE (430 X 325) PAR PORTE
- 1 COUPLE DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

### TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES - 430 X 325 PROF. 600

- Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, y compris l'arrière des tables • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE  | PRIX<br>€ HT |
|------------|---|--------------|
| --         | Groupe à Gauche                                 | <b>+10%</b>  |
| DAKRU004-2 | Kit 4 roues dont 2 avec frein<br>Hauteur 110 mm | <b>164</b>   |
| DAKRU006-2 | Kit 6 roues dont 3 avec frein<br>Hauteur 110 mm | <b>164</b>   |

#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

| RÉFÉRENCE   | POUR ÉLÉMENTS              | PRIX<br>€ HT |
|-------------|----------------------------|--------------|
| DASNGR-2    | Grille Rilsan 430 x 325    | <b>41</b>    |
| DASNGRX-2   | Grille inox 430 x 325      | <b>91</b>    |
| DAJG600LT-2 | Paire de glissières en 'L' | <b>36</b>    |
| DAJG600UT-2 | Paire de glissières en 'U' | <b>36</b>    |

# TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## PROF. 600 - 430 X 325

MACHINES  
À GLAÇONS

FROID

FROID  
DALMEC

LAVIERE

CUISSON  
MODULAIRECUISSON  
INDÉPENDANTECUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

| MODÈLE   | DESSUS       | PORTES VITRÉES | VOLUME (L) | TEMP.      | GAZ   | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|--|--------------|----------------|------------|------------|-------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES PROF. 600 - 430 X 325 - AVEC GROUPE LOGÉ</b> |              |                |            |            |       |                        |                           |            |              |
| SN602CV-2  | sans dossier | 2              | 230        | 0 / +10 °C | R134A | 318                    | 1280 x 600 x 850 / 900    | 95         | <b>3 708</b> |
| SN602V-2   | avec dossier | 2              | 230        |            |       |                        | 1280 x 600 x 950 / 1000   | 96         | <b>3 778</b> |
| SN602SDV-2   | sans dessus  | 2              | 230        |            |       |                        | 1280 x 600 x 810 / 860    | 82         | <b>3 387</b> |
| SN603CV-2  | sans dossier | 3              | 350        |            |       |                        | 1730 x 600 x 850 / 900    | 118        | <b>4 587</b> |
| SN603V-2   | avec dossier | 3              | 350        |            |       |                        | 1730 x 600 x 950 / 1000   | 120        | <b>4 692</b> |
| SN603SDV-2   | sans dessus  | 3              | 350        |            |       |                        | 1730 x 600 x 810 / 860    | 99         | <b>4 106</b> |
| SN604CV-2  | sans dossier | 4              | 470        |            |       |                        | 2180 x 600 x 850 / 900    | 148        | <b>5 157</b> |
| SN604V-2   | avec dossier | 4              | 470        |            |       |                        | 2180 x 600 x 950 / 1000   | 151        | <b>5 296</b> |
| SN604SDV-2   | sans dessus  | 4              | 470        |            |       |                        | 2180 x 600 x 810 / 860    | 127        | <b>4 514</b> |



SN602



SN603



SN604

| MODÈLE   | DESSUS       | PORTES VITRÉES | VOLUME (L) | TEMP.      | GAZ   | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|--|--------------|----------------|------------|------------|-------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES PROF. 600 - 430 X 325 - SANS GROUPE LOGÉ</b> |              |                |            |            |       |                        |                           |            |              |
| SN602SGCV-2  | sans dossier | 2              | 230        | 0 / +10 °C | R134A | 30                     | 1280 x 600 x 850 / 900    | 81         | <b>3 546</b> |
| SN602SGV-2   | avec dossier | 2              | 230        |            |       |                        | 1280 x 600 x 950 / 1000   | 82         | <b>3 616</b> |
| SN602SGSDV-2   | sans dessus  | 2              | 230        |            |       |                        | 1280 x 600 x 810 / 860    | 68         | <b>3 225</b> |
| SN603SGCV-2  | sans dossier | 3              | 350        |            |       |                        | 1730 x 600 x 850 / 900    | 103        | <b>4 425</b> |
| SN603SGV-2   | avec dossier | 3              | 350        |            |       |                        | 1730 x 600 x 950 / 1000   | 105        | <b>4 530</b> |
| SN603SGSDV-2   | sans dessus  | 3              | 350        |            |       |                        | 1730 x 600 x 810 / 860    | 85         | <b>3 944</b> |
| SN604SGCV-2  | sans dossier | 4              | 470        |            |       |                        | 2180 x 600 x 850 / 900    | 133        | <b>4 995</b> |
| SN604SGV-2   | avec dossier | 4              | 470        |            |       |                        | 2180 x 600 x 950 / 1000   | 136        | <b>5 134</b> |
| SN604SGSDV-2   | sans dessus  | 4              | 470        |            |       |                        | 2180 x 600 x 810 / 860    | 112        | <b>4 352</b> |

# TABLES RÉFRIGÉRÉS - SÉRIE CONTEMPORAINE

## PROF. 700 - GN 1/1 - 325 X 530

### POSITIVES & NÉGATIVES



- TABLES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



JOINT DE PORTE  
FACILEMENT  
**DÉMONTABLE.**



ANGLES INTÉRIEURS  
**ARRONDIS.**



#### DOTATION

- 1 GRILLE PLASTIFIÉE (325 X 530) PAR PORTE
- 1 COUPLE DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

### TABLES RÉFRIGÉRÉS GN 1/1 - 325 X 530 PROF. 700

- Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, y compris l'arrière des tables • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE  | PRIX € HT   |
|------------|---|-------------|
| --         | Groupe à Gauche                                 | <b>+10%</b> |
| DAKRU004-2 | Kit 4 roues dont 2 avec frein<br>Hauteur 110 mm | <b>164</b>  |
| DAKRU006-2 | Kit 6 roues dont 3 avec frein<br>Hauteur 110 mm | <b>164</b>  |

#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

| RÉFÉRENCE   | POUR ÉLÉMENTS              | PRIX € HT |
|-------------|----------------------------|-----------|
| DAGNGR-2    | Grille Rilsan 325 x 530    | <b>40</b> |
| DAGNGRX-2   | Grille inox 325 x 530      | <b>68</b> |
| DAJG700LT-2 | Paire de glissières en 'L' | <b>36</b> |
| DAJG700UT-2 | Paire de glissières en 'U' | <b>41</b> |



#### KITS TIROIRS À MONTER (UNIQUEMENT POUR LA GAMME 700 POSITIVE)

| RÉFÉRENCE | POUR ÉLÉMENTS         | PRIX € HT    |
|-----------|-----------------------|--------------|
| DAK3C13-2 | Kit 3 tiroirs 1/3     | <b>2 060</b> |
| DAK3C12-2 | Kit 2 tiroirs 1/2     | <b>1 420</b> |
| DAK3C23-2 | Kit 2 tiroirs 1/3+1/2 | <b>1 290</b> |

#### MONTAGE USINE

| RÉFÉRENCE | PRIX € HT    |
|-----------|--------------|
| DAC13-2   | <b>1 300</b> |
| DAC12-2   | <b>920</b>   |
| DAC23-2   | <b>810</b>   |

Le kit convoyeur permet à l'air d'être distribuée uniformément dans tous les compartiments.

| RÉFÉRENCE   | KIT CONVOYEUR D'AIR POUR | PRIX € HT       |
|-------------|--------------------------|-----------------|
| PKITCANT2-2 | 2 portes                 | <b>154</b>      |
| PKITCANT3-2 | 3 portes                 | <b>251</b>      |
| PKITCANT4-2 | 4 portes                 | <b>SUPPRIME</b> |

# TABLES RÉFRIGÉRÉS - SÉRIE CONTEMPORAINE

## PROF. 700 - GN 1/1 - 325 X 530



### TABLES RÉFRIGÉRÉS PROF. 700 - GN 1/1 AVEC GROUPE LOGÉ

| MODÈLE                     | DESSUS       | PORTES PLEINES | VOLUME (L) | TEMP.        | GAZ   | PUISSANCE ABS (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|----------------------------|--------------|----------------|------------|--------------|-------|-------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>POSITIVES 0/+10°C</b>   |              |                |            |              |       |                   |                           |            |              |
| TG702C-2                   | sans dossier | 2              | 300        | 0 / +10 °C   | R134A | 318               | 1280 x 700 x 850 / 900    | 93         | <b>3 133</b> |
| TG702-2                    | avec dossier | 2              | 300        |              |       |                   | 1280 x 700 x 950 / 1000   | 94         | <b>3 203</b> |
| TG702SD-2                  | sans dessus  | 2              | 300        |              |       |                   | 1280 x 700 x 810 / 860    | 78         | <b>2 793</b> |
| TG703C-2                   | sans dossier | 3              | 460        |              |       |                   | 1730 x 700 x 850 / 900    | 115        | <b>3 704</b> |
| TG703-2                    | avec dossier | 3              | 460        |              |       |                   | 1730 x 700 x 950 / 1000   | 117        | <b>3 808</b> |
| TG703SD-2                  | sans dessus  | 3              | 460        |              |       |                   | 1730 x 700 x 810 / 860    | 96         | <b>3 198</b> |
| TG704C-2                   | sans dossier | 4              | 630        |              |       |                   | 2180 x 700 x 850 / 900    | 140        | <b>4 389</b> |
| TG704-2                    | avec dossier | 4              | 630        |              |       |                   | 2180 x 700 x 950 / 1000   | 143        | <b>4 529</b> |
| TG704SD-2                  | sans dessus  | 4              | 630        |              |       |                   | 2180 x 700 x 810 / 860    | 116        | <b>3 716</b> |
| <b>NÉGATIVES -18/-22°C</b> |              |                |            |              |       |                   |                           |            |              |
| TG702NC-3                  | sans dossier | 2              | 300        | -18 / -22 °C | R290  | 670 / 600         | 1280 x 700 x 850 / 900    | 96         | <b>3 909</b> |
| TG702N-3                   | avec dossier | 2              | 300        |              |       |                   | 1280 x 700 x 950 / 1000   | 97         | <b>3 979</b> |
| TG702NSD-3                 | sans dessus  | 2              | 300        |              |       |                   | 1280 x 700 x 810 / 860    | 82         | <b>3 568</b> |
| TG703NC-3                  | sans dossier | 3              | 460        |              |       |                   | 1730 x 700 x 850 / 900    | 118        | <b>4 928</b> |
| TG703N-3                   | avec dossier | 3              | 460        |              |       |                   | 1730 x 700 x 950 / 1000   | 120        | <b>5 033</b> |
| TG703NSD-3                 | sans dessus  | 3              | 460        |              |       |                   | 1730 x 700 x 810 / 860    | 99         | <b>4 422</b> |



TG702



TG703



TG704

### TABLES RÉFRIGÉRÉS PROF. 700 - GN 1/1 SANS GROUPE LOGÉ

| MODÈLE                     | DESSUS       | PORTES PLEINES | VOLUME (L) | TEMP.        | GAZ   | PUISSANCE ABS (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG)              | PRIX € HT               |              |              |
|----------------------------|--------------|----------------|------------|--------------|-------|-------------------|---------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------|--------------|
| <b>POSITIVES 0/+10°C</b>   |              |                |            |              |       |                   |                           |                         |                         |              |              |
| TG702SGC-2                 | sans dossier | 2              | 300        | 0 / +10 °C   | R134A | 30                | 1280 x 700 x 850 / 900    | 79                      | <b>2 971</b>            |              |              |
| TG702SG-2                  | avec dossier | 2              | 300        |              |       |                   | 1280 x 700 x 950 / 1000   | 80                      | <b>3 041</b>            |              |              |
| TG702SGSD-2                | sans dessus  | 2              | 300        |              |       |                   | 1280 x 700 x 810 / 860    | 64                      | <b>2 631</b>            |              |              |
| TG703SGC-2                 | sans dossier | 3              | 460        |              | R290  |                   | 30                        | 1730 x 700 x 850 / 900  | 101                     | <b>3 542</b> |              |
| TG703SG-3                  | avec dossier | 3              | 460        |              |       |                   |                           | 1730 x 700 x 950 / 1000 | 103                     | <b>3 646</b> |              |
| TG703SGSD-2                | sans dessus  | 3              | 460        |              |       |                   |                           | 1730 x 700 x 810 / 860  | 82                      | <b>3 036</b> |              |
| TG704SGC-2                 | sans dossier | 4              | 630        |              | R134A |                   |                           | 30                      | 2180 x 700 x 850 / 900  | 126          | <b>4 227</b> |
| TG704SG-2                  | avec dossier | 4              | 630        |              |       |                   |                           |                         | 2180 x 700 x 950 / 1000 | 129          | <b>4 367</b> |
| TG704SGSD-2                | sans dessus  | 4              | 630        |              |       |                   |                           |                         | 2180 x 700 x 810 / 860  | 102          | <b>3 554</b> |
| <b>NÉGATIVES -18/-22°C</b> |              |                |            |              |       |                   |                           |                         |                         |              |              |
| TG702NSGC-3                | sans dossier | 2              | 300        | -18 / -22 °C | R452  | 90/600            |                           |                         | 1280 x 700 x 850 / 900  | 80           | <b>3 264</b> |
| TG702NSG-3                 | avec dossier | 2              | 300        |              |       |                   |                           |                         | 1280 x 700 x 950 / 1000 | 81           | <b>3 334</b> |
| TG702NSGSD-3               | sans dessus  | 2              | 300        |              |       |                   | 1280 x 700 x 810 / 860    |                         | 65                      | <b>3 014</b> |              |
| TG703NSGC-3                | sans dossier | 3              | 460        |              |       |                   | 1730 x 700 x 850 / 900    |                         | 102                     | <b>3 940</b> |              |
| TG703NSG-3                 | avec dossier | 3              | 460        |              |       |                   | 1730 x 700 x 950 / 1000   |                         | 104                     | <b>4 044</b> |              |
| TG703NSGSD-3               | sans dessus  | 3              | 460        |              |       |                   | 1730 x 700 x 810 / 860    | 83                      | <b>3 434</b>            |              |              |



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE FROID DALMEC

## TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

### PROF. 700 - VITRÉES - GN 1/1 - 325 X 530

#### POSITIVES



- TABLES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



JOINT DE PORTE  
FACILEMENT  
DÉMONTABLE.



ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS.



PIEDS EN ACIER  
INOX RÉGLABLES EN  
HAUTEUR.  
(ROULETTES EN OPTION)



#### DOTATION

- 1 GRILLE PLASTIFIÉE (325 X 530) PAR PORTE
- 1 COUPLE DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

#### TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES - 325 X 530 PROF. 700

- Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, y compris l'arrière des tables • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option)
- Alimentation 230/1 V.

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE  | PRIX<br>€ HT |
|------------|---|--------------|
| --         | Groupe à Gauche                                 | <b>+10%</b>  |
| DAKRU004-2 | Kit 4 roues dont 2 avec frein<br>Hauteur 110 mm | <b>164</b>   |
| DAKRU006-2 | Kit 6 roues dont 3 avec frein<br>Hauteur 110 mm | <b>164</b>   |

#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

| RÉFÉRENCE   | POUR ÉLÉMENTS              | PRIX<br>€ HT |
|-------------|----------------------------|--------------|
| DAGNGR-2    | Grille Rilsan 325 x 530    | <b>40</b>    |
| DAGNGRX-2   | Grille inox 325 x 530      | <b>68</b>    |
| DAJG700LT-2 | Paire de glissières en 'L' | <b>36</b>    |
| DAJG700UT-2 | Paire de glissières en 'U' | <b>41</b>    |

# TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## PROF. 700 - VITRÉES - GN 1/1 - 325 X 530

MACHINES  
À GLAÇONS

FROID

FROID  
DALMEC

LAVIERE

CUISSON  
MODULAIRE

OLIS

CUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

| MODÈLE  | DESSUS       | PORTES VITRÉES | VOLUME (L) | TEMP.      | GAZ   | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|--------------|----------------|------------|------------|-------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES PROF. 700 - GN 1/1 - AVEC GROUPE LOGÉ</b> |              |                |            |            |       |                        |                           |            |              |
| TG702CV-2   | sans dossier | 2              | 300        | 0 / +10 °C | R134A | 318                    | 1280 x 700 x 850 / 900    | 101        | <b>3 669</b> |
| TG702V-2  | avec dossier | 2              | 300        |            |       |                        | 1280 x 700 x 950 / 1000   | 102        | <b>3 739</b> |
| TG702SDV-2  | sans dessus  | 2              | 300        |            |       |                        | 1280 x 700 x 810 / 860    | 86         | <b>3 328</b> |
| TG703CV-2   | sans dossier | 3              | 460        |            |       |                        | 1730 x 700 x 850 / 900    | 127        | <b>4 490</b> |
| TG703V-2  | avec dossier | 3              | 460        |            |       |                        | 1730 x 700 x 950 / 1000   | 129        | <b>4 595</b> |
| TG703SDV-2  | sans dessus  | 3              | 460        |            |       |                        | 1730 x 700 x 810 / 860    | 108        | <b>3 984</b> |
| TG704CV-2   | sans dossier | 4              | 630        |            |       |                        | 2180 x 700 x 850 / 900    | 156        | <b>5 189</b> |
| TG704V-2  | avec dossier | 4              | 630        |            |       |                        | 2180 x 700 x 950 / 1000   | 159        | <b>5 329</b> |
| TG704SDV-2  | sans dessus  | 4              | 630        |            |       |                        | 2180 x 700 x 810 / 860    | 132        | <b>4 516</b> |



| MODÈLE  | DESSUS       | PORTES VITRÉES | VOLUME (L) | TEMP.      | GAZ   | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|--------------|----------------|------------|------------|-------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES PROF. 700 - GN 1/1 - SANS GROUPE LOGÉ</b> |              |                |            |            |       |                        |                           |            |              |
| TG702SGCV-2   | sans dossier | 2              | 300        | 0 / +10 °C | R134A | 30                     | 1280 x 700 x 850 / 900    | 87         | <b>3 507</b> |
| TG702SGV-2  | avec dossier | 2              | 300        |            |       |                        | 1280 x 700 x 950 / 1000   | 88         | <b>3 577</b> |
| TG702SGSDV-2  | sans dessus  | 2              | 300        |            |       |                        | 1280 x 700 x 810 / 860    | 72         | <b>3 166</b> |
| TG703SGCV-2   | sans dossier | 3              | 460        |            |       |                        | 1730 x 700 x 850 / 900    | 113        | <b>4 328</b> |
| TG703SGV-2  | avec dossier | 3              | 460        |            |       |                        | 1730 x 700 x 950 / 1000   | 115        | <b>4 433</b> |
| TG703SGSDV-2  | sans dessus  | 3              | 460        |            |       |                        | 1730 x 700 x 810 / 860    | 94         | <b>3 822</b> |
| TG704SGCV-2   | sans dossier | 4              | 630        |            |       |                        | 2180 x 700 x 850 / 900    | 142        | <b>4 984</b> |
| TG704SGV-2  | avec dossier | 4              | 630        |            |       |                        | 2180 x 700 x 950 / 1000   | 145        | <b>5 124</b> |
| TG704SGSDV-2  | sans dessus  | 4              | 630        |            |       |                        | 2180 x 700 x 810 / 860    | 118        | <b>4 311</b> |

## TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE PROF. 800 - PÂTISSIÈRES - 600 X 400

### POSITIVES & NÉGATIVES



- TABLES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



JOINT DE PORTE  
FACILEMENT  
**DÉMONTABLE.**



ANGLES INTÉRIEURS  
**ARRONDIS.**



PIEDS EN ACIER  
**INOX RÉGLABLES EN  
HAUTEUR.**  
(ROULETTES EN OPTION)



#### DOTATION

- 1 GRILLE PLASTIFIÉE (600 X 400) PAR PORTE
- 1 COUPLE DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

### TABLES RÉFRIGÉRÉES - 600 X 400 PROF. 800

- Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, y compris l'arrière des tables • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE  | PRIX<br>€ HT |
|------------|---|--------------|
| --         | Groupe à Gauche                                 | <b>+10%</b>  |
| DAKRU004-2 | Kit 4 roues dont 2 avec frein<br>Hauteur 110 mm | <b>164</b>   |
| DAKRU006-2 | Kit 6 roues dont 3 avec frein<br>Hauteur 110 mm | <b>164</b>   |

#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

| RÉFÉRENCE   | POUR ÉLÉMENTS              | PRIX<br>€ HT |
|-------------|----------------------------|--------------|
| DAGR PAT-2  | Grille Rilsan 600 x 400    | <b>81</b>    |
| DAGR PATX-2 | Grille inox 600 x 400      | <b>81</b>    |
| DAJG800LT-2 | Paire de glissières en 'L' | <b>38</b>    |
| DAJG800UT-2 | Paire de glissières en 'U' | <b>46</b>    |

# TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## PROF. 800 - PÂTISSIÈRES - 600 X 400



### TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 800 - 600 X 400 AVEC GROUPE LOGÉ

| MODÈLE                     | DESSUS       | PORTES PLEINES | VOLUME (L) | TEMP.        | GAZ   | PUISSANCE ABS (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|----------------------------|--------------|----------------|------------|--------------|-------|-------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>POSITIVES 0/+10°C</b>   |              |                |            |              |       |                   |                           |            |              |
| TP802C-2                   | sans dossier | 2              | 396        | 0 / +10 °C   | R134A | 318               | 1430 x 800 x 850 / 900    | 105        | <b>3 094</b> |
| TP802-2                    | avec dossier | 2              | 396        |              |       |                   | 1430 x 800 x 950 / 1000   | 106        | <b>3 164</b> |
| TP802SD-2                  | sans dessus  | 2              | 396        |              |       |                   | 1430 x 800 x 810 / 860    | 90         | <b>2 733</b> |
| TP803C-2                   | sans dossier | 3              | 606        |              |       |                   | 1955 x 800 x 850 / 900    | 133        | <b>3 760</b> |
| TP803-2                    | avec dossier | 3              | 606        |              |       |                   | 1955 x 800 x 950 / 1000   | 136        | <b>3 864</b> |
| TP803SD-2                  | sans dessus  | 3              | 606        |              |       |                   | 1955 x 800 x 810 / 860    | 113        | <b>3 229</b> |
| TP804C-2                   | sans dossier | 4              | 816        |              |       |                   | 2480 x 800 x 850 / 900    | 267        | <b>4 795</b> |
| TP804-2                    | avec dossier | 4              | 816        |              |       |                   | 2480 x 800 x 950 / 1000   | 270        | <b>4 934</b> |
| TP804SD-2                  | sans dessus  | 4              | 816        |              |       |                   | 2480 x 800 x 810 / 860    | 242        | <b>4 091</b> |
| <b>NÉGATIVES -18/-22°C</b> |              |                |            |              |       |                   |                           |            |              |
| TP802NC-3                  | sans dossier | 2              | 396        | -18 / -22 °C | R290  | 670 / 600         | 1430 x 800 x 850 / 900    | 107        | <b>3 966</b> |
| TP802N-3                   | avec dossier | 2              | 396        |              |       |                   | 1430 x 800 x 950 / 1000   | 108        | <b>4 036</b> |
| TP802NSD-3                 | sans dessus  | 2              | 396        |              |       |                   | 1430 x 800 x 810 / 860    | 88         | <b>3 605</b> |
| TP803NC-3                  | sans dossier | 3              | 606        |              |       |                   | 1955 x 800 x 850 / 900    | 135        | <b>4 815</b> |
| TP803N-3                   | avec dossier | 3              | 606        |              |       |                   | 1955 x 800 x 950 / 1000   | 138        | <b>4 919</b> |
| TP803NSD-3                 | sans dessus  | 3              | 606        |              |       |                   | 1955 x 800 x 810 / 860    | 118        | <b>4 284</b> |



TP802



TP803



TP804

### TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 800 - 600 X 400 SANS GROUPE LOGÉ

| MODÈLE                     | DESSUS       | PORTES PLEINES | VOLUME (L) | TEMP.        | GAZ   | PUISSANCE ABS (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|----------------------------|--------------|----------------|------------|--------------|-------|-------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>POSITIVES 0/+10°C</b>   |              |                |            |              |       |                   |                           |            |              |
| TP802SGC-2                 | sans dossier | 2              | 396        | 0 / +10 °C   | R134A | 30                | 1430 x 800 x 850 / 900    | 91         | <b>2 827</b> |
| TP802SG-2                  | avec dossier | 2              | 396        |              |       |                   | 1430 x 800 x 950 / 1000   | 92         | <b>2 897</b> |
| TP802SGSD-2                | sans dessus  | 2              | 396        |              |       |                   | 1430 x 800 x 810 / 860    | 76         | <b>2 878</b> |
| TP803SGC-2                 | sans dossier | 3              | 606        |              |       |                   | 1955 x 800 x 850 / 900    | 119        | <b>3 443</b> |
| TP803SG-2                  | avec dossier | 3              | 606        |              |       |                   | 1955 x 800 x 950 / 1000   | 122        | <b>3 548</b> |
| TP803SGSD-2                | sans dessus  | 3              | 606        |              |       |                   | 1955 x 800 x 810 / 860    | 99         | <b>2 912</b> |
| TP804SGC-2                 | sans dossier | 4              | 816        |              |       |                   | 2480 x 800 x 850 / 900    | 253        | <b>4 386</b> |
| TP804SG-2                  | avec dossier | 4              | 816        |              |       |                   | 2480 x 800 x 950 / 1000   | 256        | <b>4 526</b> |
| TP804SGSD-2                | sans dessus  | 4              | 816        |              |       |                   | 2480 x 800 x 810 / 860    | 228        | <b>3 682</b> |
| <b>NÉGATIVES -18/-22°C</b> |              |                |            |              |       |                   |                           |            |              |
| TP802NSGC-3                | sans dossier | 2              | 396        | -18 / -22 °C | R452  | 90/600            | 1430 x 800 x 850 / 900    | 92         | <b>3 239</b> |
| TP802NSG-3                 | avec dossier | 2              | 396        |              |       |                   | 1430 x 800 x 950 / 1000   | 93         | <b>3 309</b> |
| TP802NSGSD-3               | sans dessus  | 2              | 396        |              |       |                   | 1430 x 800 x 810 / 860    | 73         | <b>2 878</b> |
| TP803NSGC-3                | sans dossier | 3              | 606        |              |       |                   | 1955 x 800 x 850 / 900    | 120        | <b>3 870</b> |
| TP803NSG-3                 | avec dossier | 3              | 606        |              |       |                   | 1955 x 800 x 950 / 1000   | 123        | <b>3 975</b> |
| TP803NSGSD-3               | sans dessus  | 3              | 606        |              |       |                   | 1955 x 800 x 810 / 860    | 103        | <b>3 339</b> |



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE FROID DALMEC

0103

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVIERE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

# TABLES SNACK - SÉRIE CONTEMPORAINE

## PROF. 800 - 600 X 400

### POSITIVES



- TABLES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



JOINT DE PORTE  
FACILEMENT  
DÉMONTABLE.



ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS.



LIVRÉES SANS BAC



#### DOTATION

- 1 GRILLE PLASTIFIÉE (600 X 400) PAR PORTE
- 1 COUPLE DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

### TABLES SNACK - 600 X 400 PROF. 800

- Groupe frigorifique tropicalisé (+40°C / 40% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, y compris l'arrière des tables • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

#### EXEMPLES DE COMPOSITION

##### SNACK 800 - 2 portes



##### SNACK 800 - 3 portes



##### SNACK 800 - 4 portes



#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

| RÉFÉRENCE   | POUR ÉLÉMENTS              | PRIX<br>€ HT |
|-------------|----------------------------|--------------|
| DAGR PAT-2  | Grille Rilsan 600 x 400    | 81           |
| DAGR PATX-2 | Grille inox 600 x 400      | 81           |
| DAJG800LT-2 | Paire de glissières en 'L' | 38           |
| DAJG800UT-2 | Paire de glissières en 'U' | 46           |

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE   | MODÈLE  | PRIX<br>€ HT |
|-------------|---|--------------|
| DAKR U004-2 | Kit 4 roues dont 2 avec frein<br>Hauteur 110 mm | 164          |
| DAKR U006-2 | Kit 6 roues dont 3 avec frein<br>Hauteur 110 mm | 164          |

# TABLES SNACK - SÉRIE CONTEMPORAINE

## PROF. 800 - 600 X 400



MACHINES À GLAÇONS  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVIERE  
CUISSON MODULAIRE  
CUISSON INDÉPENDANTE  
FRITEUSES  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
INOX  
SELF-SERVICE

| MODÈLE   | DESSUS          | PORTES PLEINES | VOLUME (L) | VITRAGE | TEMP.       | GAZ   | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|--|-----------------|----------------|------------|---------|-------------|-------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>TABLES SNACK PROF. 800 - 600 X 400 - AVEC GROUPE LOGÉ</b> |                 |                |            |         |             |       |                        |                           |            |              |
| PS802-2  | sans couvercle  | 2              | 396        | --      | +4 / +10 °C | R134A | 318                    | 1430 x 800 x 993          | 129        | <b>4 349</b> |
| PS802C-2   | couvercle acier | 2              | 396        | --      |             |       |                        | 1430 x 800 x 993 / 1383   | 135        | <b>4 511</b> |
| PS802V-2   | avec vitrine    | 2              | 396        | Oui     |             |       |                        | 1430 x 800 x 1250         | 160        | <b>4 809</b> |
| PS803-2  | sans couvercle  | 3              | 606        | --      |             |       |                        | 1955 x 800 x 993          | 161        | <b>5 151</b> |
| PS803C-2   | couvercle acier | 3              | 606        | --      |             |       |                        | 1955 x 800 x 993 / 1383   | 167        | <b>5 352</b> |
| PS803V-2   | avec vitrine    | 3              | 606        | Oui     |             |       |                        | 1955 x 800 x 1250         | 197        | <b>5 636</b> |
| PS804-2  | sans couvercle  | 4              | 816        | --      |             |       |                        | 2480 x 800 x 993          | 194        | <b>6 248</b> |
| PS804C-2   | couvercle acier | 4              | 816        | --      |             |       |                        | 2480 x 800 x 993 / 1383   | 206        | <b>6 549</b> |
| PS804V-2   | avec vitrine    | 4              | 816        | Oui     |             |       |                        | 2480 x 800 x 1250         | 240        | <b>6 790</b> |

EXISTE ÉGALEMENT EN PROF. 700 MM FORMAT GN1/1



PS802-2 & PS802SG-2



PS803C-2 & PS803SGC-2



PS804V-2 & PS804SGV-2

RETROUVEZ TOUS NOS BACS INOX

PAGE 422

| MODÈLE   | DESSUS          | PORTES PLEINES | VOLUME (L) | VITRAGE | TEMP.       | GAZ   | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT       |
|--|-----------------|----------------|------------|---------|-------------|-------|------------------------|---------------------------|------------|-----------------|
| <b>TABLES SNACK PROF. 800 - 600 X 400 - SANS GROUPE LOGÉ</b> |                 |                |            |         |             |       |                        |                           |            |                 |
| PS802SG-2  | sans couvercle  | 2              | 396        | --      | +4 / +10 °C | R134A | 30                     | 1430 x 800 x 993          | 114        | <b>SUPPRIME</b> |
| PS802SGC-2   | couvercle acier | 2              | 396        | --      |             |       |                        | 1430 x 800 x 993 / 1383   | 120        | <b>SUPPRIME</b> |
| PS802SGV-2   | avec vitrine    | 2              | 396        | Oui     |             |       |                        | 1430 x 800 x 1250         | 140        | <b>SUPPRIME</b> |
| PS803SG-2  | sans couvercle  | 3              | 606        | --      |             |       |                        | 1955 x 800 x 993          | 146        | <b>SUPPRIME</b> |
| PS803SGC-2   | couvercle acier | 3              | 606        | --      |             |       |                        | 1955 x 800 x 993 / 1383   | 152        | <b>SUPPRIME</b> |
| PS803SGV-2   | avec vitrine    | 3              | 606        | Oui     |             |       |                        | 1955 x 800 x 1250         | 177        | <b>SUPPRIME</b> |
| PS804SG-2  | sans couvercle  | 4              | 816        | --      |             |       |                        | 2480 x 800 x 993          | 179        | <b>SUPPRIME</b> |
| PS804SGC-2   | couvercle acier | 4              | 816        | --      |             |       |                        | 2480 x 800 x 993 / 1383   | 191        | <b>SUPPRIME</b> |
| PS804SGV-2   | avec vitrine    | 4              | 816        | Oui     |             |       |                        | 2480 x 800 x 1250         | 220        | <b>SUPPRIME</b> |

# SALADETTES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## PROF. 700 - GN 1/1 - 325 X 530

### POSITIVES



- TABLES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



JOINT DE PORTE  
FACILEMENT  
DÉMONTABLE.



ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS.



LIVRÉES SANS BAC



#### DOTATION

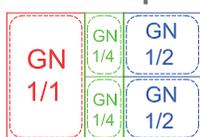
- 1 GRILLE PLASTIFIÉE GN1/1 (325 X 530) PAR PORTE
- 1 COUPLE DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

### SALADETTES GN 1/1 - 325 X 530 PROF. 700

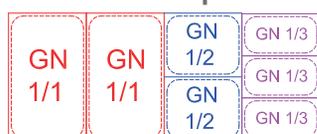
- Groupe frigorifique tropicalisé (+40°C / 40% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, y compris l'arrière des tables • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

#### EXEMPLES DE COMPOSITION

##### SALADETTES - 2 portes



##### SALADETTES - 3 portes



##### SALADETTES - 4 portes



#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

| RÉFÉRENCE   | POUR ÉLÉMENTS              | PRIX<br>€ HT |
|-------------|----------------------------|--------------|
| DAGNGR-2    | Grille Rilsan 325 x 530    | 40           |
| DAGNGRX-2   | Grille inox 325 x 530      | 68           |
| DAJG700LT-2 | Paire de glissières en 'L' | 36           |
| DAJG700UT-2 | Paire de glissières en 'U' | 41           |

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE  | PRIX<br>€ HT |
|-----------|---|--------------|
| DAKR004-2 | Kit 4 roues dont 2 avec frein<br>Hauteur 110 mm | 164          |
| DAKR006-2 | Kit 6 roues dont 3 avec frein<br>Hauteur 110 mm | 164          |

# SALADETTES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## PROF. 700 - GN 1/1 - 325 X 530



| MODÈLE  | CAPACITÉ BACS       | PORTES PLEINES | VOLUME (L) | TEMP.       | GAZ   | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|---------------------|----------------|------------|-------------|-------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>SALADETTES PROF. 700 - GN 1/1 - AVEC GROUPE LOGÉ</b> |                     |                |            |             |       |                        |                           |            |              |
| SAL702C-2   | 2 GN 1/1 + 2 GN 1/4 | 2              | 300        | +4 / +10 °C | R134A | 318                    | 1280 x 700 x 850 / 900    | 106        | <b>3 805</b> |
| SAL702VB-2  | 2 GN 1/1 + 2 GN 1/4 | 2              | 300        |             |       |                        | 1280 x 700 x 1100 / 1150  | 165        | <b>4 051</b> |
| SAL702VH-2  | 2 GN 1/1 + 2 GN 1/4 | 2              | 300        |             |       |                        | 1280 x 700 x 1250 / 1300  | 179        | <b>4 185</b> |
| SAL703C-2   | 4 GN 1/1            | 3              | 460        |             |       |                        | 1730 x 700 x 850 / 900    | 105        | <b>4 435</b> |
| SAL703VB-2  | 4 GN 1/1            | 3              | 460        |             |       |                        | 1730 x 700 x 1100 / 1150  | 159        | <b>4 664</b> |
| SAL703VH-2  | 4 GN 1/1            | 3              | 460        |             |       |                        | 1730 x 700 x 1250 / 1300  | 179        | <b>4 830</b> |
| SAL704C-2   | 5 GN 1/1            | 4              | 630        |             |       |                        | 2180 x 700 x 850 / 900    | 115        | <b>5 276</b> |
| SAL704VB-2  | 5 GN 1/1            | 4              | 630        |             |       |                        | 2180 x 700 x 1100 / 1150  | 189        | <b>5 404</b> |
| SAL704VH-2  | 5 GN 1/1            | 4              | 630        |             |       |                        | 2180 x 700 x 1250 / 1300  | 195        | <b>5 590</b> |



SAL702C-2 & SAL702SGC-2

AVEC COUVERCLE EN ACIER



SAL703VB-2 & SAL703SGBV-2

AVEC VITRINE BASSE



SAL704VH-2 & SAL704SGVH-2

AVEC VITRINE HAUTE

RETROUVEZ TOUS NOS BACS INOX

PAGE 422

| MODÈLE  | CAPACITÉ BACS       | PORTES PLEINES | VOLUME (L) | TEMP.       | GAZ   | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|---------------------|----------------|------------|-------------|-------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>SALADETTES PROF. 700 - GN 1/1 - SANS GROUPE LOGÉ</b> |                     |                |            |             |       |                        |                           |            |              |
| SAL702SGC-2   | 2 GN 1/1 + 2 GN 1/4 | 2              | 300        | +4 / +10 °C | R134A | 30                     | 1280 x 700 x 850 / 900    | 91         | <b>3 506</b> |
| SAL702SGBV-2  | 2 GN 1/1 + 2 GN 1/4 | 2              | 300        |             |       |                        | 1280 x 700 x 1100 / 1150  | 149        | <b>3 745</b> |
| SAL702SGVH-2  | 2 GN 1/1 + 2 GN 1/4 | 2              | 300        |             |       |                        | 1280 x 700 x 1250 / 1300  | 164        | <b>3 876</b> |
| SAL703SGC-2   | 4 GN 1/1            | 3              | 460        |             |       |                        | 1730 x 700 x 850 / 900    | 85         | <b>4 124</b> |
| SAL703SGBV-2  | 4 GN 1/1            | 3              | 460        |             |       |                        | 1730 x 700 x 1100 / 1150  | 144        | <b>4 346</b> |
| SAL703SGVH-2  | 4 GN 1/1            | 3              | 460        |             |       |                        | 1730 x 700 x 1250 / 1300  | 164        | <b>4 508</b> |
| SAL704SGC-2   | 5 GN 1/1            | 4              | 630        |             |       |                        | 2180 x 700 x 850 / 900    | 95         | <b>4 946</b> |
| SAL704SGBV-2  | 5 GN 1/1            | 4              | 630        |             |       |                        | 2180 x 700 x 1100 / 1150  | 174        | <b>5 071</b> |
| SAL704SGVH-2  | 5 GN 1/1            | 4              | 630        |             |       |                        | 2180 x 700 x 1250 / 1300  | 180        | <b>5 253</b> |

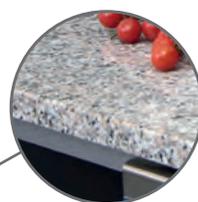
LES TABLES SALADETTES NE PRÉVOIENT PAS LE MONTAGE D'UN MEUBLE À TIROIRS.

## TABLES À PIZZA - SÉRIE CONTEMPORAINE

### PROF. 700 & 800 - GN 1/1 OU 600 X 400



- TABLES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



PLAN EN GRANIT,  
ÉPAISSEUR DE 3 CM.



ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS.



PIEDS RÉGLABLES  
100 À 150 MM  
ET CHARNIÈRES  
INOX.



**LIVRÉES SANS BAC**

#### DOTATION

- 1 GRILLE PLASTIFIÉE GN 1/1 (325 X 530) OU 600 X 400 PAR PORTE
- 1 COUPLE DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

### TABLES À PIZZA GN 1/1 - PROF. 700 & 800

- Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304, y compris l'arrière des tables et plan de travail en granit épaisseur 3 cm • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE  | PRIX<br>€ HT |
|------------|---|--------------|
| DAKRU004-2 | Kit 4 roues dont 2 avec frein<br>Hauteur 110 mm | 164          |
| DAKRU006-2 | Kit 6 roues dont 3 avec frein<br>Hauteur 110 mm | 164          |

#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

| RÉFÉRENCE   | POUR ÉLÉMENTS              | PRIX<br>€ HT |
|-------------|----------------------------|--------------|
| DAGNGR-2    | Grille Rilsan 325 x 530    | 40           |
| DAGNGRX-2   | Grille inox 325 x 530      | 68           |
| DAJG700LT-2 | Paire de glissières en 'L' | 36           |
| DAJG700UT-2 | Paire de glissières en 'U' | 41           |

POSSIBILITÉ D'INSTALLER LES KITS TIROIRS  
RÉFRIGÉRÉS POUR LES TABLES PROF. 700

PAGE 98

# TABLES À PIZZA - SÉRIE CONTEMPORAINE PROF. 700 & 800 - GN 1/1 OU 600 X 400



| MODÈLE   | PORTES PLEINES | VITRINE    | TIROIRS PÂTONS NEUTRE | CAPACITÉ (L) | TEMP.      | GAZ   | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|--|----------------|------------|-----------------------|--------------|------------|-------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>TABLES À PIZZA GN 1/1 PROF. 700 - 0 / +10°C</b> |                |            |                       |              |            |       |                        |                           |            |              |
| PZ70214-2  | 2              | 5 x GN1/4  | --                    | 300          | 0 / +10 °C | R134A | 318                    | 1300 x 700 x 1550 / 1600  | 246        | <b>5 771</b> |
| PZ7027T14-2  | 2              | 8 x GN1/4  | 7                     | 300          |            |       |                        | 1800 x 700 x 1550 / 1600  | 358        | <b>7 592</b> |
| PZ7024T14-2  | 2              | 8 x GN1/4  | 4                     | 300          |            |       |                        | 1800 x 700 x 1550 / 1600  | 345        | <b>7 283</b> |
| PZ70314-2  | 3              | 8 x GN1/4  | --                    | 460          |            |       |                        | 1800 x 700 x 1550 / 1600  | 320        | <b>6 671</b> |
| PZ7037T14-2  | 3              | 11 x GN1/4 | 7                     | 460          |            |       |                        | 2300 x 700 x 1550 / 1600  | 433        | <b>8 414</b> |
| PZ7034T14-2  | 3              | 11 x GN1/4 | 4                     | 460          |            |       |                        | 2300 x 700 x 1550 / 1600  | 420        | <b>7 914</b> |



PZ70214-2 & PZ80213-2 & PZ80214-2

SANS TIROIRS



PZ70314-2 & PZ8034T13-2 & PZ8034T14-2

4 TIROIRS



PZ702714-2 & PZ8027T13-2 & PZ8027T14-2

7 TIROIRS

RETROUVEZ TOUS NOS BACS INOX

PAGE 422

| MODÈLE  | PORTES PLEINES | VITRINE    | TIROIRS PÂTONS NEUTRE | CAPACITÉ (L) | TEMP.      | GAZ   | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|----------------|------------|-----------------------|--------------|------------|-------|------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>TABLES À PIZZA 600 X 400 PROF. 800 - 0 / +10°C</b> |                |            |                       |              |            |       |                        |                           |            |              |
| PZ80213-2   | 2              | 6 x GN1/3  | --                    | 396          | 0 / +10 °C | R134A | 318                    | 1500 x 800 x 1550 / 1600  | 295        | <b>6 110</b> |
| PZ8027T13-2   | 2              | 9 x GN1/3  | 7                     | 396          |            |       |                        | 2000 x 800 x 1550 / 1600  | 417        | <b>7 979</b> |
| PZ8024T13-2   | 2              | 9 x GN1/3  | 4                     | 396          |            |       |                        | 2000 x 800 x 1550 / 1600  | 404        | <b>8 163</b> |
| PZ80313-2   | 3              | 9 x GN1/3  | --                    | 606          |            |       |                        | 2000 x 800 x 1550 / 1600  | 389        | <b>6 883</b> |
| PZ8037T13-2   | 3              | 12 x GN1/3 | 7                     | 606          |            |       |                        | 2500 x 800 x 1550 / 1600  | 509        | <b>8 847</b> |
| PZ8034T13-2   | 3              | 12 x GN1/3 | 4                     | 606          |            |       |                        | 2500 x 800 x 1550 / 1600  | 496        | <b>8 382</b> |
| PZ80413-2   | 4              | 12 x GN1/3 | --                    | 816          |            |       |                        | 2500 x 800 x 1550 / 1600  | 481        | <b>8 543</b> |
| PZ80214-2   | 2              | 6 x GN1/4  | --                    | 396          |            |       |                        | 1500 x 800 x 1550 / 1600  | 290        | <b>6 162</b> |
| PZ8027T14-2   | 2              | 9 x GN1/4  | 7                     | 396          |            |       |                        | 2000 x 800 x 1550 / 1600  | 410        | <b>8 031</b> |
| PZ8024T14-2   | 2              | 9 x GN1/4  | 4                     | 396          |            |       |                        | 2000 x 800 x 1550 / 1600  | 397        | <b>8 163</b> |
| PZ80314-2   | 3              | 9 x GN1/4  | --                    | 606          |            |       |                        | 2000 x 800 x 1550 / 1600  | 382        | <b>6 932</b> |
| PZ8037T14-2   | 3              | 13 x GN1/4 | 7                     | 606          |            |       |                        | 2500 x 800 x 1550 / 1600  | 499        | <b>8 896</b> |
| PZ8034T14-2   | 3              | 13 x GN1/4 | 4                     | 606          |            |       |                        | 2500 x 800 x 1550 / 1600  | 486        | <b>8 431</b> |

## CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES - SÉRIE CONTEMPORAINE

### GN 2/3 ET GN 1/1 OU 600 X 400



■ INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN ACIER INOX ■ ISOLATION 60 MM D'ÉPAISSEUR EN POLYURÉTHANE SANS CFC OU HCFC ■ GROUPE FRIGORIFIQUE TROPICALISÉ

FROID

FROID  
DALMEC

LAVÉRIE

CUISSON  
MODULAIRE

OLIS

CUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



SUPPORTS DE GRILLES  
**COMPATIBLES**  
GN 1/1 OU 600 X 400.



SONDE CHAMBRE ET  
SONDE TEMPÉRATURE  
**À COEUR.**



PIEDS EN ACIER  
**INOX RÉGLABLES EN**  
HAUTEUR.

#### DOTATION

- SONDE CHAMBRE ET SONDE TEMPÉRATURE À COEUR
- 1 GRILLE EN ACIER INOX (SUPPORTS POUR GRILLES AMOVIBLES)

### CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

• Intérieur et extérieur en acier inox • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Panneau de commande digital pour refroidissement et surgélation avec sonde PTC pour la chambre et sonde température à coeur • Gaz réfrigérant R452 • Pieds en acier inox réglables en hauteur • Poignée de la porte professionnelle et compacte avec design innovant • Porte réversible droite/gauche (sauf Mod. BC323-2).

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE  | MODÈLE  | PRIX<br>€ HT |
|------------|---|--------------|
| DAKRU004-2 | Kit 4 roues dont 2 avec frein<br>Hauteur 110 mm | <b>164</b>   |

#### GRILLES SUPPLÉMENTAIRES

| RÉFÉRENCE   | POUR ÉLÉMENTS                        | PRIX<br>€ HT |
|-------------|--------------------------------------|--------------|
| DABCGRX23-2 | Grille inox GN 2/3 - 320 x 355       | <b>124</b>   |
| DAGNGRX-2   | Grille inox GN 1/1 - 325 x 530       | <b>68</b>    |
| DABCGRX64-2 | Grille inox GN Euronorme - 600 x 400 | <b>81</b>    |

# CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES - SÉRIE CONTEMPORAINE

## GN 2/3 ET GN 1/1 OU 600 X 400



### CÉLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION

| MODÈLE                  | NIVEAUX | RENDEMENT (W) | PLAGE DE REFROID. | CAPACITÉ DE REFROID. (KG) | CAPACITÉ DE SURGÉL. (KG) | PUISSANCE ÉLEC. (W) | ALIM.       | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|-------------------------|---------|---------------|-------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------|-------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>3 NIVEAUX GN 2/3</b> |         |               |                   |                           |                          |                     |             |                           |            |              |
| BC323-3                 | 3       | 550/140       | +90/-18°C         | 7                         | 5                        | 445                 | Mono 230V+T | 655 x 640 x 490           | 55         | <b>3 073</b> |

| MODÈLE                       | NIVEAUX | RENDEMENT (W) | PLAGE DE REFROID. | CAPACITÉ DE REFROID. (KG) | CAPACITÉ DE SURGÉL. (KG) | PUISSANCE ÉLEC. (W) | ALIM.       | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|------------------------------|---------|---------------|-------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------|-------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>3 OU 5 NIVEAUX GN 1/1</b> |         |               |                   |                           |                          |                     |             |                           |            |              |
| BC311-3                      | 3       | 1030 / 250    | +90/-18°C         | 9                         | 6                        | 600                 | Mono 230V+T | 680 x 725 x 850           | 80         | SUPPRIMÉ     |
| BC511-3                      | 5       | 1170 / 370    |                   | 15                        | 12                       | 750                 |             |                           | 87         | <b>4 401</b> |

| MODÈLE  | NIVEAUX | RENDEMENT (W) | PLAGE DE REFROID. | CAPACITÉ DE REFROID. (KG) | CAPACITÉ DE SURGÉL. (KG) | PUISSANCE ÉLEC. (W) | ALIM.       | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|---------|---------------|-------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------|-------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>5 NIVEAUX 600 X 400 (OU GN 1/1 PLATEAU UNIQUEMENT)</b> |         |               |                   |                           |                          |                     |             |                           |            |              |
| BC51170-3   | 5       | 1460 / 630    | +70/-18°C         | 20                        | 13                       | 820                 | Mono 230V+T | 820 x 860 x 850           | 111        | <b>5 249</b> |
| BC51190-3   | 5       | 1460 / 630    | +90/-18°C         |                           |                          | 900                 |             |                           |            | <b>5 398</b> |

| MODÈLE   | NIVEAUX | RENDEMENT (W) | PLAGE DE REFROID. | CAPACITÉ DE REFROID. (KG) | CAPACITÉ DE SURGÉL. (KG) | PUISSANCE ÉLEC. (W) | ALIM.        | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|--|---------|---------------|-------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------|--------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>10 NIVEAUX 600 X 400 (OU GN 1/1 PLATEAU UNIQUEMENT)</b> |         |               |                   |                           |                          |                     |              |                           |            |              |
| BC1070-3   | 10      | 3730 / 1587   | +70/-18°C         | 40                        | 25                       | 1750                | Tri400V +N+T | 820 x 860 x 1470          | 175        | <b>8 113</b> |
| BC1090-3   | 10      | 5450 / 2124   | +90/-18°C         |                           |                          | 2200                |              |                           |            | <b>8 261</b> |

| MODÈLE   | NIVEAUX | RENDEMENT (W) | PLAGE DE REFROID. | CAPACITÉ DE REFROID. (KG) | CAPACITÉ DE SURGÉL. (KG) | PUISSANCE ÉLEC. (W) | ALIM.        | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT     |
|--|---------|---------------|-------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------|--------------|---------------------------|------------|---------------|
| <b>15 NIVEAUX 600 X 400 (OU GN 1/1 PLATEAU UNIQUEMENT)</b> |         |               |                   |                           |                          |                     |              |                           |            |               |
| BC1570-3   | 15      | 5450 / 1850   | +70/-18°C         | 60                        | 40                       | 2200                | Tri400V +N+T | 820 x 860 x 1820          | 204        | <b>9 778</b>  |
| BC1590-3   | 15      | 9820 / 3320   | +90/-18°C         |                           |                          | 3300                |              |                           | 219        | <b>11 079</b> |



BC323-2



BC311-2 & BC511-2



BC51170-2 & BC51190-2



BC1070-2 & BC1090-2



BC1570-2 & BC1590-2



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE FROID DALMEC

0111

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



## LAVERIE COLGED / TECHNOLOGIE

### 114 Les systèmes brevetés COLGED

**115** Commandes électroniques  
gammes NEOTECH et TOPTECH

**116** Spécificités techniques gamme  
STARTECH

**117** Spécificités techniques gamme  
NEOTECH

**118** Spécificités techniques gamme  
TOPTECH

**119** Présentation des gammes

### LAVE-VERRES

**120** Répartition des gammes par format  
de casier

#### 121 Gamme STEELTECH

- STEEL 330V1 - CASIER 350 X 350
- STEEL 330DG - CASIER 350 X 350
- STEEL 340V1 - CASIER 390 X 390
- STEEL 340DG - CASIER 390 X 390
- STEEL 350DG - CASIER 450 X 450

#### 124 Gamme STARTECH

STAR 405DG - CASIER 400 X 400

#### 125 Gamme NEOTECH

NEO 400V1 - CASIER 400 X 400  
NEO 500V1 - CASIER 500 X 500

#### 127 Gamme TOPTECH

TOP 420 - CASIER 400 X 400  
TOP 520 - CASIER 500 X 500

### LAVE-VAISSELLE

**129** Répartition des gammes  
par format de casier

#### 130 Gamme STEELTECH

- STEEL 360V1 - CASIER 500 X 500
- STEEL 361V1 - CASIER 500 X 500
- STEEL 361DG - CASIER 500 X 500

#### 132 Gamme STARTECH

STAR 605DG - CASIER 500 X 500  
STAR 705DG - CASIER 500 X 500

#### 134 Gamme NEOTECH

- NEO 600V1 - CASIER 500 X 500
- NEO 600MV1 - CASIER 500 X 500
- NEO 700V1 - CASIER 500 X 500

#### 137 Gamme TOPTECH

TOP 620 • 620AT - CASIER 500 X 500

### LAVE-VAISSELLE À CAPOT CASIER 500 X 500

**138** Gamme STEELTECH  
STEEL 370V1

**139** Gamme STARTECH  
STAR 805DG

**140** Gamme NEOTECH  
NEO800V1 • NEO803V1  
 NEO800RV1 • NEO801HV1

**144** Gamme TOPTECH  
TOP 820 • 820AT

TOP820R avec condenseur de buée

### LAVE-VAISSELLE À CAPOT CASIER 600 X 500

**148** Gamme NEOTECH  
NEO 803LV1

**150** Gamme TOPTECH  
TOP 823L • 823LAT

TOP823LR avec condenseur de buée

**154** Tables pour lave-vaisselle à capot

Tables lisses  
Tables avec bac

**LAVE BATTERIES À GRANULES**

**156** GR900 - Passage utile 635 mm

**156** GR900TR . GR1000TR  
Avec condenseur récupérateur  
Passage utile 830 mm

### LAVE-USTENSILES

**160** Gamme NEOTECH  
NEO900 - CASIER 600 X 500  
- PASSAGE 400 MM

NEO901 - CASIER 560 X 630  
- PASSAGE 650 MM

NEO902 - CASIER 560 X 630  
- PASSAGE 850 MM

**162** Gamme TOPTECH  
TOP920 - Casier 600 x 500

- Passage 400 mm  
TOP921 - Casier 560 x 630  
- Passage 650 mm  
TOP922 - Casier 560 x 630  
- Passage 850 mm  
TOP923 - Casier 700 x 700  
- Passage 850 mm  
TOP924 - Casier 700 x 1320  
- Passage 850 mm  
 TOP921RV1 • 922RV1  
• 923RV1 • 924RV1  
- Avec condenseur de buée

### LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

**167** Spécificités techniques des gammes

**171** Gamme ISYTECH  
ISY31101 • 31102  
ISY31111 • 31112

**178** Gamme PROTECH  
PRO31211 • 31212

**180** Gamme TOPTECH  
TOP31221 • 31222 • 31223

**185** Environnement laverie

Tables avec bac / TVO  
Tables de jonction avec bac  
Tables d'entrée ou de sortie lisses  
Tables à rouleaux / Tables d'angle  
Étagères murales

### ADOUCCISSEURS D'EAU

**188** 7, 12 & 18 LITRES

Programmeur électronique

**189** 20/25 & 34/58 LITRES KINETICO

Fonctionnement automatique sans  
électricité

### CASIER DE LAVAGE

**190** Casiers pour lave-verres  
& lave-vaisselle

### ROBINETTERIE

**192** Robinets - Douchettes - Mélangeurs



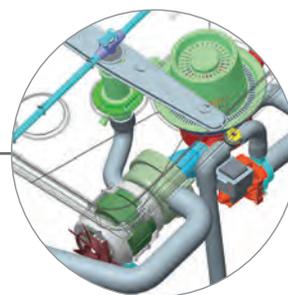
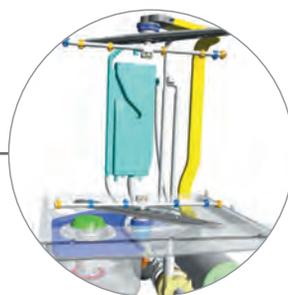


# LAVERIE

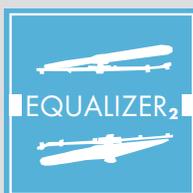
**COLGED**



## TECHNOLOGIE



### EQUALIZER 2



Afin d'équilibrer le rendement des bras de lavage, ce système fait appel à des bras inférieurs en acier inox équipés de buses à haute pression et de bras supérieurs en matériau composite avec des buses plus puissantes. Leur léger décalage garantit une distribution uniforme de l'eau.

### SOFTSTAR



Système qui contrôle la puissance de la pompe de lavage au démarrage du cycle.

La pression est à son minimum afin d'éviter tout bris de vaisselle et augmente progressivement pour atteindre sa puissance de lavage normale.

### PRORINSE 2



Système composé d'une chaudière ouverte assurant une pression constante. Une pompe assure un débit régulé en pression et en température. Dans un système conventionnel, le démarrage du cycle de rinçage fait brusquement baisser l'eau dans la chaudière. Avec ce système la température reste constante ce qui améliore le résultat du rinçage tout en réduisant la consommation électrique.

### ARCHIMEDES



Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est pompée. Ce système de vidange évacue en priorité l'eau sale dans le fond de la cuve, permettant une économie d'eau et de produits lessiviels.

Ce système permet d'utiliser une cuve de lavage de faible volume et évite également toute éventuelle remontée d'odeur.

### DUOFLO



Dans une pompe conventionnelle, il y a une arrivée d'eau (venant de la cuve) et une sortie qui distribue l'eau dans les bras de lavage supérieurs et inférieurs par un T ou un Y. Avec une pompe à double flux, il y a une sortie pour les bras inférieurs et une sortie pour les bras supérieurs. Cela permet d'améliorer de 25 à 30 % le rendement de la pompe et de diminuer le bruit.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES DES GAMMES NEOTECH ET TOPTECH



**COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES :** Boutons mécaniques, facilité d'utilisation.



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



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

DESCRIPTION DES PROGRAMMES

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

DOSEURS PRODOSE

Comprend deux doseurs de type péristaltique (dont doseur de détergent en option sur certain modèle) non dépendant de la pression d'eau (contrairement au système venturi) & gérés par logiciel. Le réglage se fait directement à partir du panneau de commande.



ADOUCCISSEUR CAREFREE

Ne nécessite pas de régénération (celle-ci est réalisée à chaque cycle de façon imperceptible). Lorsque le message s'affiche il suffit de remplir le bol de sel. Protège la machine contre les dommages du calcaire et réduit son entretien.





## TECHNOLOGIE

**TECH STAR** | SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES DE LA GAMME STARTECH

**UNE FINITION INOX  
EXCEPTIONNELLE**

**COMMANDES  
ÉLECTROMÉCANIQUES**

**BRAS DE LAVAGE &  
DE RINÇAGE EN INOX**
**LAVAGE**

Système de lavage Equalizer, qui optimise la consommation d'eau et d'électricité. L'utilisation d'une pompe de faible puissance à double flux, améliore l'efficacité de lavage.

**RINÇAGE**

Système de rinçage amélioré qui réduit la consommation d'eau et les bruits de fonctionnement.

## DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE RINÇAGE

**VIDANGE**

Système de vidange ArchiMedes qui améliore l'évacuation des eaux sales dans la cuve de lavage. Ce système breveté permet d'utiliser une cuve de 15 litres et de diminuer ainsi la consommation d'eau et de produits lessiviels.

**CONSTRUCTION**

Construction tout inox 18/10. Tout a été conçu pour faciliter l'entretien de la machine et réduire le temps de nettoyage en fin d'utilisation. Cuve emboutie avec filtre intégral de cuve. Bras de lavages et de rinçage inférieurs inox. Guides latéraux emboutis. Doseur péristaltique de produits de rinçage incorporé. Pompe autovidangeable. Clapet anti retour de série.

## UTILISATION

**SIMPLICITÉ**

Un tableau de commandes simple et intuitif, écran à LED. Système autodiagnostic et système Thermostop pour la sécurité de la machine.

**RÉDUCTION DE BRUIT**

La carrosserie à double paroi, l'optimisation des pompes et des jets de lavage et de rinçage permettent de réduire de façon significative le bruit de fonctionnement.

**DIMINUTION DE LA FATIGUE**

Le système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort à produire pour l'ouvrir et supprime le claquement intempestif de sa fermeture.



UNE FINITION INOX  
EXCEPTIONNELLE



COMMANDES  
ÉLECTRONIQUES



BRAS DE LAVAGE &  
DE RINÇAGE EN INOX

**LAVAGE**

Système de lavage Equalizer, qui optimise la consommation d'eau et d'électricité. L'utilisation d'une pompe de faible puissance à double flux, améliore l'efficacité de lavage.

**RINÇAGE**

Système de rinçage amélioré qui réduit la consommation d'eau et les bruits de fonctionnement.

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

**EN OPTION** : sonde pour afficher le niveau de produits lessiviels et des alertes sur l'écran de contrôle

**CONSTRUCTION**

Construction tout inox 18/10. Tout a été conçu pour faciliter l'entretien de la machine et réduire le temps de nettoyage en fin d'utilisation. Cuve emboutie avec filtre intégral de cuve. Bras de lavages et de rinçage inférieurs inox. Guides latéraux emboutis. Doseur péristaltique de produits de rinçage incorporé. Pompe autovidangeable. Clapet anti retour de série.

**VIDANGE**

Système de vidange ArchiMedes qui améliore l'évacuation des eaux sales dans la cuve de lavage. Ce système breveté permet d'utiliser une cuve de 15 litres et de diminuer ainsi la consommation d'eau et de produits lessiviels.

UTILISATION

**SIMPLICITÉ**

Un tableau de commandes simple et intuitif, écran à LED. Système autodiagnostic et système Thermostop pour la sécurité de la machine.

**RÉDUCTION DE BRUIT**

La carrosserie à double paroi, l'optimisation des pompes et des jets de lavage et de rinçage permettent de réduire de façon significative le bruit de fonctionnement.

**DIMINUTION DE LA FATIGUE**

Le système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort à produire pour l'ouvrir et supprime le claquement intempestif de sa fermeture.

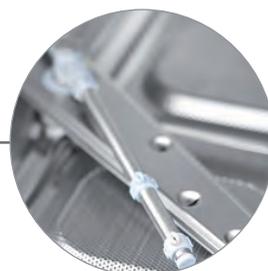
Régulation électronique des doseurs péristaltiques des produits de lavage et de rinçage. En option, sonde pour afficher le niveau de produits lessiviels et des alertes sur l'écran de contrôle. Le système permet une indication directe de la quantité distribuée sur l'écran.



## TECHNOLOGIE

**TECH TOP / TECH PRO** | SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES DE LA GAMME TOPTECH & PROTECH

**UNE FINITION INOX  
EXCEPTIONNELLE**

**COMMANDES  
ÉLECTRONIQUES**

**BRAS DE LAVAGE &  
DE RINÇAGE EN INOX**
**LAVAGE**

Système de lavage Equalizer, qui optimise la consommation d'eau et d'électricité. L'utilisation d'une pompe de faible puissance à double flux, améliore l'efficacité de lavage.

**RINÇAGE**

Système de rinçage ProRinse<sup>2</sup> qui réduit la consommation d'eau. Une pompe assure un débit d'eau chaude constant.

**DOSEURS PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET RINÇAGE**
**VIDANGE**

Système de vidange ArchiMedes qui améliore l'évacuation des eaux sales dans la cuve de lavage. Ce système breveté permet d'utiliser une cuve de 15 litres et de diminuer ainsi la consommation d'eau et de produits lessiviels.

**CONSTRUCTION**

Construction tout inox 18/10. Tout a été conçu pour faciliter l'entretien de la machine et réduire le temps de nettoyage en fin d'utilisation. Cuve emboutie avec filtre intégral de cuve. Bras de lavages et de rinçage inférieurs inox. Guides latéraux emboutis. Doseur péristaltique de produits de rinçage incorporé. Pompe autovidangeable. Clapet anti retour de série.

## UTILISATION

**SIMPLICITÉ**

Un tableau de commandes simple et intuitif, écran à LED. Système autodiagnostic et système Thermostop pour la sécurité de la machine.

**RÉDUCTION DE BRUIT**

La carrosserie à double paroi, l'optimisation des pompes et des jets de lavage et de rinçage permettent de réduire de façon significative le bruit de fonctionnement.

**DIMINUTION DE LA FATIGUE**

Le système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort à produire pour l'ouvrir et supprime le claquement intempestif de sa fermeture.

Comprend deux doseurs de type péristaltique gérés par logiciel.  
Le réglage se fait directement à partir du panneau de commande.

## PRÉSENTATION DES GAMMES

### TECH STEEL

#### GAMME STEELTECH

- COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES : SIMPLICITÉ ET EFFICACITÉ
- LAVE-VERRES • LAVE-VAISSELLE FRONTAL

### TECH STAR

#### GAMME STARTECH

- CUVE EMBOUTIE ET CARROSSERIE DOUBLE PAROI : PLUS SILENCIEUX
- LAVE-VERRES • LAVE-VAISSELLE FRONTAL
- LAVE-VAISSELLE FRONTAL SURÉLEVÉ • LAVE-VAISSELLE À CAPOT

### TECH NEO

#### GAMME NEOTECH

- AFFICHAGE DIGITAL ET COMMANDES ÉLECTRONIQUES : PRÉCISION ET CONFORT D'UTILISATION
- LAVE-VERRES • LAVE-VAISSELLE FRONTAL • LAVE-VAISSELLE FRONTAL SURÉLEVÉ • LAVE-VAISSELLE À CAPOT • LAVE-BATTERIE
- LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

### TECH Top

#### GAMME TOPTECH

- POMPE DE RINÇAGE DE SÉRIE : RINÇAGE OPTIMISÉ
- L'UNE DES PLUS FAIBLES CONSOMMATIONS SUR LE MARCHÉ
- LAVE-VERRES • LAVE-VERRES / LAVE-VAISSELLE • LAVE-VAISSELLE FRONTAL
- LAVE-VAISSELLE FRONTAL SURÉLEVÉ • LAVE-VAISSELLE À CAPOT
- LAVE-VAISSELLE À CAPOT AVEC CONDENSEUR DE BUÉE
- LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
- LAVE-BATTERIE

### TECH PRO TECH Isy

#### GAMME PROTECH & ISYTECH

- MACHINES À AVANCEMENT AUTOMATIQUE MODULAIRES : POSSIBILITÉ DE LIVRER LES MODULES SÉPARÉMENT POUR UN ASSEMBLAGE SUR SITE
- LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE



## RÉPARTITION DES GAMMES PAR FORMAT DE CASIER

| MODÈLE                              | COMMANDES                            | PROGRAMMES                               | H. UTILE (MM) | ADOUCCISSEUR |     | POMPE VIDANGE | SYSTÈME VIDANGE                | SYSTÈME RINÇAGE | DOSEUR DE PRODUITS |               |  |  |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--|---------------|--------------|-----|---------------|--------------------------------|-----------------|--------------------|---------------|--|--|
|                                     |                                      |  |               | STD          | CLS |               |                                |                 | RINÇAGE            | LAVAGE        |  |  |
| <b>LAVE-VERRES CASIER 350 X 350</b> |                                      |  |               |              |     |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| STEEL330V1                          | Mécaniques                           | 1<br>cycle de 120 s                      | 250           |              |     |               | ArchiMedes                     | Standard        | Péristaltique      | Option        |  |  |
| STEEL330AV1                         |                                      |  |               | •            |     |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| STEEL330PV1                         |                                      |  |               |              | •   |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| STEEL330APV1                        |                                      |  |               | •            | •   |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| STEEL330DG                          | Mécaniques<br>+ affichage<br>digital | 3<br>cycle de 90<br>à 120 s              |               |              |     |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| STEEL330DGA                         |                                      |  |               | •            |     |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| <b>LAVE-VERRES CASIER 390 X 390</b> |                                      |  |               |              |     |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| STEEL340V1                          | Mécaniques                           | 1<br>cycle de 120 s                      | 300           |              |     |               | ArchiMedes                     | Standard        | Péristaltique      | Option        |  |  |
| STEEL340AV1                         |                                      |  |               | •            |     |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| STEEL340PV1                         |                                      |  |               |              | •   |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| STEEL340APV1                        |                                      |  |               | •            | •   |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| STEEL340DG                          | Mécaniques<br>+ affichage<br>digital | 3<br>cycle de 90<br>à 120 s              |               |              |     |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| STEEL340DGA                         |                                      |  |               | •            |     |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| <b>LAVE-VERRES CASIER 400 X 400</b> |                                      |  |               |              |     |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| STAR405DG                           | Mécaniques<br>+ affichage<br>digital | 3<br>cycle de 90<br>à 120 s              | 300           |              |     |               | ArchiMedes                     | Standard        | Péristaltique      | Option        |  |  |
| STAR405DGA                          |                                      |  |               | •            |     |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| NEO400V1                            | Électroniques                        | 7<br>cycle de : 90/120/150 s             |               |              |     |               |                                |                 | Péristaltique      | Péristaltique |  |  |
| NEO400AV1                           |                                      |  |               | •            |     |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| TOP420                              | ProSmart                             | 8<br>cycle de :<br>90/120/150/180 s      |               |              |     | •             | Renouvellement<br>d'eau piloté | ProRinse        |                    |               |  |  |
| TOP420AT                            |                                      |  |               |              | •   | •             |                                |                 |                    |               |  |  |
| <b>LAVE-VERRES CASIER 450 X 450</b> |                                      |  |               |              |     |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| STEEL350DG                          | Mécaniques<br>+ affichage<br>digital | 3<br>cycle de 90<br>à 120 s              | 280           |              |     |               | ArchiMedes                     | Standard        | Péristaltique      | Option        |  |  |
| STEEL350DGA                         |                                      |  |               | •            |     |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| <b>LAVE-VERRES CASIER 500 X 500</b> |                                      |  |               |              |     |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| NEO500V1                            | Électroniques                        | 6<br>cycle de : 90/120/150 s             | 260           |              |     |               | ArchiMedes                     | Standard        | Péristaltique      | Péristaltique |  |  |
| NEO500AV1                           |                                      |  |               | •            |     |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| NEO500PV1                           |                                      |  |               |              | •   |               |                                |                 |                    |               |  |  |
| TOP520                              | ProSmart                             | 10<br>cycle de :<br>90/120/300/360/600 s |               |              |     | •             | Renouvellement<br>d'eau piloté | ProRinse        |                    |               |  |  |
| TOP520AT                            |                                      |  |               |              | •   | •             |                                |                 |                    |               |  |  |



STEEL330DG



STAR405DG



TOP420



NEO500V1

# GAMME STEELTECH - LAVE-VERRES

## SÉRIES STEEL330 & STEEL340 - 350 X 350 / 390 X 390 MM



- PASSAGE UTILE 250 OU 300 MM ■ ALIMENTATION 230 V. MONO + T
- DIMENSIONS CASIERS 350 X 350 MM ET 390 X 390 MM



PORTE À  
**DOUBLE PAROI**

### SÉRIE STEEL330

- Casier carré 350 x 350 • Passage utile 250 mm

### SÉRIE STEEL340

- Casier carré 390 x 390 • Passage utile 300 mm

#### PROGRAMMES SÉRIES STEEL330DG & STEEL340DG

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| ProSpeed - 90 s | ProFessional - 120 s |
| ProClean - 90 s | ---                  |

- DOTATION**
- 2 CASIERS À VERRES ET TASSES
  - 1 GODET À CUILLÈRES.

### GAMME STEELTECH - SÉRIE STEEL330 & STEEL340

- Carrosserie inox AISI 304 • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras de lavage et de rinçage inférieurs inox • Commandes mécaniques avec affichage digital pour les versions « DG » • Porte à double paroi • Sécurité de porte
- Doseur de produit de rinçage péristaltique de série • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital

| MODÈLE                                    | ADOUCCISSEUR | POMPE VIDANGE | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|--------------|---------------|----------------------|--------------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>LAVE-VERRES CASIER CARRÉ 350 X 350</b> |              |               |                      |                    |             |                     |            |                           |            |              |
| STEEL330V1                                |              |               | 1                    | 250                | 0,6 / 7     | 2,6 / 2,6           | 3,50       | 401 x 490 x 595           | 29         | <b>1 508</b> |
| STEEL330AV1                               | •            |               |                      |                    |             |                     |            |                           | 31         | <b>1 694</b> |
| STEEL330PV1                               |              | •             |                      |                    |             |                     |            |                           | 32         | <b>1 762</b> |
| STEEL330APV1                              | •            | •             |                      |                    |             |                     |            |                           | 33         | <b>1 954</b> |
| STEEL330DG                                |              |               | 3                    |                    |             |                     |            |                           | 30         | <b>1 549</b> |
| STEEL330DGA                               | •            |               |                      |                    |             |                     |            |                           | 33         | <b>1 734</b> |
| <b>LAVE-VERRES CASIER CARRÉ 390 X 390</b> |              |               |                      |                    |             |                     |            |                           |            |              |
| STEEL340V1                                |              |               | 1                    | 300                | 0,6 / 8     | 2,6 / 2,6           | 3,50       | 436 x 535 x 670           | 29         | <b>1 845</b> |
| STEEL340AV1                               | •            |               |                      |                    |             |                     |            |                           | 31         | <b>2 031</b> |
| STEEL340PV1                               |              | •             |                      |                    |             |                     |            |                           | 32         | <b>2 110</b> |
| STEEL340APV1                              | •            | •             |                      |                    |             |                     |            |                           | 33         | <b>2 302</b> |
| STEEL340DG                                |              |               | 3                    |                    |             |                     |            |                           | 30         | <b>1 885</b> |
| STEEL340DGA                               | •            |               |                      |                    |             |                     |            |                           | 33         | <b>2 071</b> |

### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                                      | PRIX € HT  |
|-----------|---|------------|
| C999354   | Kit pompe de vidange (non montée)           | <b>221</b> |
| C999347   | Kit doseur de produit de lavage (non monté) | <b>263</b> |

### SUPPORTS POUR CASIER ROND

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                          | PRIX € HT |
|-----------|---------------------------------|-----------|
| C433030   | Casier Ø 350, livré sans casier | <b>36</b> |
| C433031   | Casier Ø 390, livré sans casier | <b>37</b> |



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE LAVERIE

0121

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

COLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

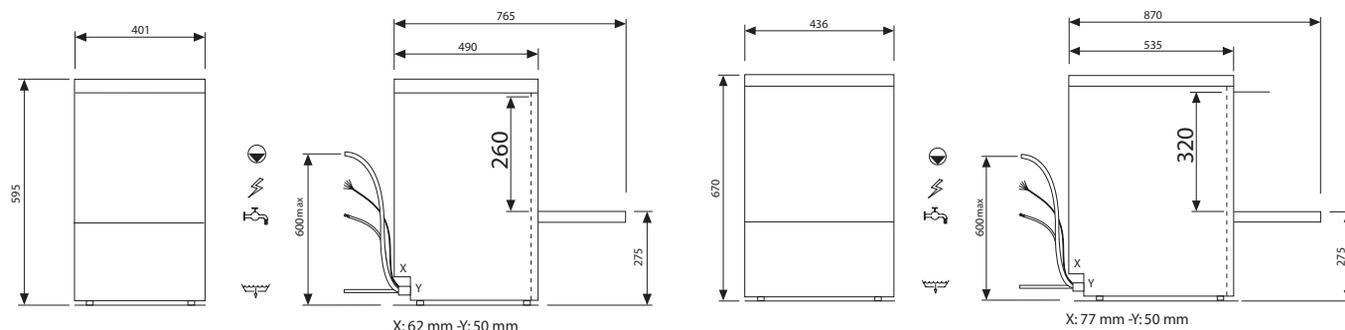
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

## MODELES STEEL330

## MODELES STEEL340



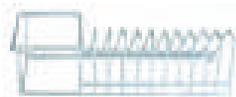
PRÉVOIR VIDANGE AU SOL



**ALIMENTATION : MONO 230 V. + T. • RACCORDEMENTS : EAU , 3/4" GAZ**  
**• VIDANGE : 30 MM •PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS**  
**•PRESSION MINI : 3 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.**

## ACCESSOIRES

| PLASTIQUE                              | FIL PLASTIFIÉ | MODÈLE  | HAUTEUR (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--|---------------|---|--------------|--------------|
| RÉFÉRENCE                              | RÉFÉRENCE     |   |              |              |
| <b>CASIER POUR SÉRIE 330</b>           |               |   |              |              |
| C706131                                | --            | CARRÉ 350 x 350 mm  | 120          | 60           |
| --                                     | C706095       | ROND Ø 350 mm   | --           | 61           |
| C800004                                | --            | SUPPORT SOUCOUPES   | --           | 15           |
| C800002                                | --            | GODET À CUILLÈRES   | --           | 12           |
| <b>CASIER POUR SÉRIE 340</b>           |               |   |              |              |
| C706133                                | --            | CARRÉ 390 x 390 mm  | 150          | 75           |
| --                                     | C983070       | Casier 9 ASSIETTES Ø 240                                      | --           | 44           |
| --                                     | C983060       | ROND Ø 390 MM   | --           | 70           |
| <b>ACCESSOIRES POUR CASIER C706133</b> |               |   |              |              |
| C800000                                | --            | SÉPARATEUR À VERRES (non compatible avec casiers en dotation) | --           | 15           |
| ----                                   | C800001       | SUPPPORT SOUCOUPES  | --           | 19           |
| C800002                                | --            | GODET A CUILLÈRES   | --           | 12           |



C800001



C800002



C800000



C706131

# GAMME STEELTECH - LAVE-VERRES

## SÉRIE STEEL350DG - 450 X 450 MM



- PASSAGE UTILE 280 MM ■ ALIMENTATION 230 V. MONO + T
- DIMENSIONS CASIERS 450 X 450 MM



**AFFICHAGE DIGITAL.**



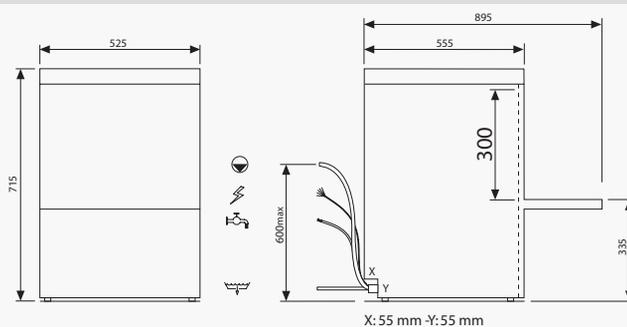
**CARROSSERIE INOX AISI 304.**

### DOTATION

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER À VERRES & 1 GODET À COUVERTS

### GAMME STEELTECH - SÉRIE STEEL350DG

- Hauteur totale : 715 mm • Doseur de produits de rinçage péristaltique de série • Carrosserie inox AISI 304
- Commandes mécaniques avec affichage digital • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique
- Porte à double paroi • Sécurité de porte • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital



**RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE 30 MM**  
**• PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS • PRESSION MINI : 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.**

### PROGRAMMES SÉRIE STEEL350DG

|                 |                         |
|-----------------|-------------------------|
| ProSpeed - 90 s | ProProfessional - 150 s |
| ProClean - 90 s | ---                     |

| MODÈLE      | ADOUCCISSEUR | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|-------------|--------------|----------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|--------------|
| STEEL350DG  |              | 3                    | 280                | 0,18       | 0,6 / 14    | 2,6 / 2,6           | 3,50       | 525 x 555 x 715           | 49         | <b>2 731</b> |
| STEEL350DGA | •            |                      |                    |            |             |                     |            |                           | 51         | <b>2 923</b> |

### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                                      | PRIX € HT  |
|-----------|---|------------|
| C999357   | Kit pompe de vidange (non monté)            | <b>270</b> |
| C999347   | Kit doseur de produit de lavage (non monté) | <b>263</b> |

### CASIERS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                         | PRIX € HT |
|-----------|--------------------------------|-----------|
| C780129   | Casier 12 assiettes ø 240 mm   | <b>74</b> |
| C780128   | Casier à verres (haut. 100 mm) | <b>76</b> |
| C800002   | Godet à couverts               | <b>12</b> |



- PASSAGE UTILE 300 MM ■ ALIMENTATION 230 V. MONO
- DIMENSIONS CASIERS 400 X 400 MM ■ CUVE EMBOUTIE



PORTE À  
DOUBLE PAROI



AFFICHAGE  
DIGITAL.

SYSTÈME BREVETÉ  
OUVERTURE DE LA  
PORTE  
DIMINUTION DE LA  
FATIGUE.

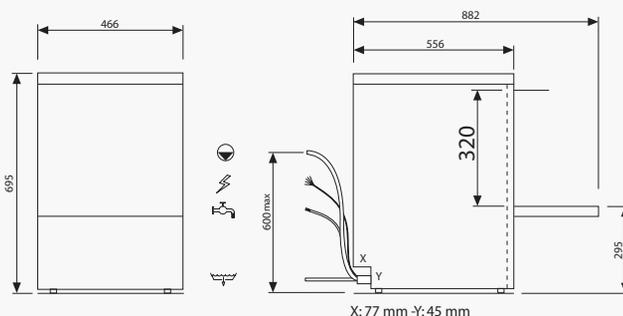
DOTATION

- 2 CASIERS À VERRES
- 1 GODET À COUVERTS.

### GAMME STARTECH - SÉRIE STAR405DG

#### DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE RINÇAGE

- Hauteur totale 695 mm • Commandes mécaniques avec affichage digital • Porte à double paroi • Doseur de produits de rinçage péristaltique • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Cuve et supports de casiers emboutis • Préfiltres de cuve inox, de pompe en composite • Carrosserie inox AISI 304 • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.



#### PROGRAMMES SÉRIE STAR405DG

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| ProSpeed - 90 s | ProFessional - 120 s |
| ProClean - 90 s | ---                  |

- RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE 30 MM
- PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS • PRESSION MINI 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.

| MODÈLE     | ADOUCCISSEUR | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|------------|--------------|----------------------|--------------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|-----------|
| STAR405DG  |              | 3                    | 300                | 0,6 / 8     | 2,6 / 2,6           | 3,50       | 466 x 556 x 695           | 45         | 2 269     |
| STAR405DGA | •            |                      |                    |             |                     |            |                           | 48         | 2 454     |

#### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                                      | PRIX € HT | RÉFÉRENCE | MODÈLE  | PRIX € HT |
|-----------|---|-----------|-----------|---|-----------|
| C999356   | Kit pompe de vidange (non monté)            | 263       | C706140   | Casier carré 400 x 400 x 150 mm                       | 81        |
| C999347   | Kit doseur de produit de lavage (non monté) | 263       | C433024   | Kit d'adaptation pour casier rond (casier non fourni) | 30        |
|           |   |           | C706143   | Casier rond Ø 400 mm                                  | 80        |

# GAMME NEOTECH - LAVE-VERRES

## SÉRIE NEO400V1 - 400 X 400 MM



- PASSAGE UTILE 300 MM ■ ALIMENTATION 230 V. MONO
- DIMENSIONS CASIERS 400 X 400 MM ■ CUVE EMBOUTIE



**AFFICHAGE DIGITAL.**



**SYSTÈME BREVETÉ OUVERTURE DE LA PORTE DIMINUTION DE LA FATIGUE.**



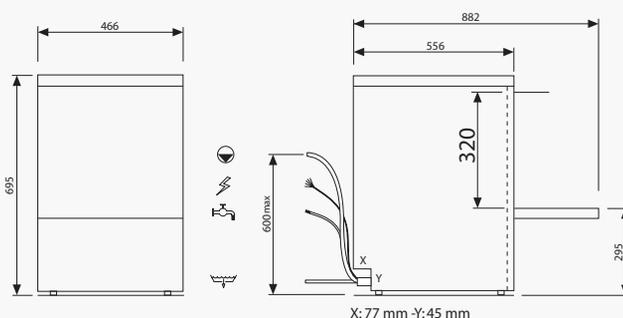
### DOTATION

- 2 CASIERS À VERRES
- 1 GODET À COUVERTS.

## GAMME NEOTECH - SÉRIE NEO400V1

### DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Hauteur totale 695 mm • Commandes électroniques
- Affichage digital • Porte à double paroi • Doseur de produits de rinçage péristaltique de série • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Cuve et supports de casiers emboutis • Préfiltres de cuve inox, de pompe en composite • Carrosserie inox AISI 304
- Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.



**RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE 30 MM**  
**• PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS • PRESSION MINI : 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.**

### PROGRAMMES SÉRIE NEO400V1

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| ProSpeed - 90 s   | ProFessional - 120 s |
| ProTemp - 150 s   | ProWater - 120 s     |
| ProPlates - 150 s | ProSelf - 90 s       |

| MODÈLE    | ADOUCCISSEUR | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|-----------|--------------|----------------------|--------------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|--------------|
| NEO400V1  |              | 6                    | 300                | 0,6 / 8     | 2,6 / 2,6           | 3,50       | 466 x 556 x 695           | 45         | <b>2 417</b> |
| NEO400AV1 | •            |                      |                    |             |                     |            |                           | 48         | <b>2 603</b> |

## ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE   | PRIX € HT  | RÉFÉRENCE | MODÈLE  | PRIX € HT |
|-----------|--|------------|-----------|---|-----------|
| C999356   | Kit pompe de vidange pour NEO400V1 / NEO400AV1 (non monté) | <b>263</b> | C433024   | Kit d'adaptation pour casier rond (casier non fourni) | <b>30</b> |
| C706140   | Casier carré 400 x 400 x 150 mm                            | <b>81</b>  | C706143   | Casier rond Ø 400 mm                                  | <b>80</b> |



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE LAVERIE

0125

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE



CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



- PASSAGE UTILE 260 MM ■ DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM
- CARROSSERIE INOX AISI 304 À DOUBLE PAROI



**AFFICHAGE  
DIGITAL.**



**SYSTÈME BREVETÉ  
OUVERTURE DE LA  
PORTE  
DIMINUTION DE LA  
FATIGUE.**

**PORTE À  
DOUBLE PAROI**

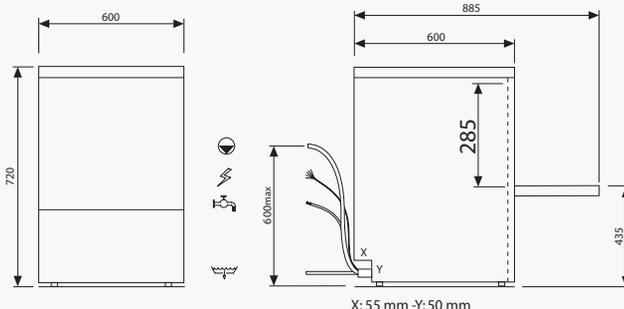
**DOTATION**

- 2 CASIERS UNIVERSELS
- 1 GODET À COUVERTS.

### GAMME NEOTECH - SÉRIE NEO500V1

#### DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Hauteur totale 720 mm • Porte et carrosserie à double paroi • Commandes électroniques • Alimentation triphasée 400/3/N/T • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Cuve et supports de casiers emboutis • Préfiltre de cuve inox • Passage utile verres 260 mm • Passage utile assiettes 270 mm • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.



- **RACCORDEMENTS EAU** : 3/4" GAZ • **VIDANGE** 38 MM
- **PRESSIION D'ALIMENTATION D'EAU** : 2 À 4 BARS
- **PRESSIION MINI** : 2 À 4 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.

#### PROGRAMMES SÉRIE NEO500V1

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| ProSpeed - 90 s   | ProFessional - 120 s |
| ProTemp - 150 s   | ProWater - 120 s     |
| ProPlates - 150 s | ProSelf - 90 s       |

| MODÈLE    | ADOUCIS. | POMPE VIDANGE | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|-----------|----------|---------------|----------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|--------------|
| NEO500V1  |          |               | 6                    | 260                | 0,5        | 1,4 / 15    | 4,9 / 6             | 6,77       | 600 x 600 x 720           | 58         | <b>2 836</b> |
| NEO500AV1 | •        |               |                      |                    |            |             |                     |            |                           | 60         | <b>3 057</b> |
| NEO500PV1 |          | •             |                      |                    |            |             |                     |            |                           | 59         | <b>3 063</b> |

#### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                       | PRIX € HT  |
|-----------|------------------------------|------------|
| SRLV5050  | Socle ouvert, hauteur 380 mm | <b>387</b> |
| 798008    | Socle fermé, hauteur 380 mm  | <b>452</b> |

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                        | PRIX € HT  |
|-----------|-------------------------------|------------|
| C999344   | Pompe de vidange (non montée) | <b>263</b> |

ACCESSOIRES CASIERS → PAGE 190

# GAMME TOPTech - LAVE-VERRES

## SÉRIE TOP420 - 400 X 400 MM



- CUVE EMBOUTIE ■ PASSAGE UTILE 300 MM ■ ALIMENTATION 230 V. MONO
- DIMENSIONS CASIERS 400 X 400 MM ■ POMPE DE VIDANGE DE SÉRIE



ÉCRAN LCD  
POLYCHROME  
RÉTRO ÉCLAIRÉ DE  
GRAND FORMAT.



SYSTÈME BREVETÉ  
OUVERTURE DE LA  
PORTE  
DIMINUTION DE LA  
FATIGUE.



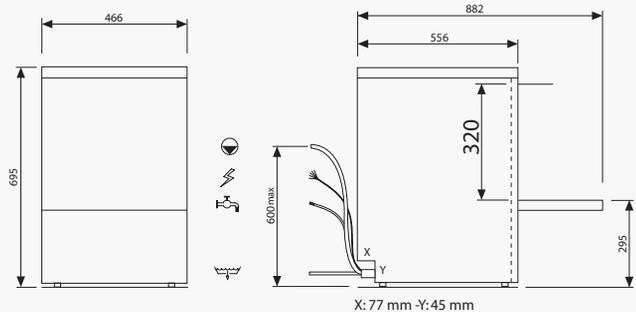
### DOTATION

- 2 CASIERS À VERRES
- 1 GODET À COUVERTS.

## GAMME TOPTech - SÉRIE TOP420

### DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Hauteur totale 695 mm • Commandes électroniques ProSmart • Porte et carrosserie à double paroi • Affichage digital • Cuve et supports de casiers emboutis • Porte et carrosserie à double paroi • Préfiltre de cuve inox • Pompe de vidange de série • Carrosserie inox AISI 304 • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : lavage inox, rinçage inox avec jets en inox • Pompe de rinçage de série • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.



**RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE 30 MM**  
**• PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS • PRESSION**  
**MINI : 3 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.**

#### PROGRAMMES SÉRIE TOP420

|                  |                      |                   |
|------------------|----------------------|-------------------|
| ProSpeed - 90 s  | ProFessional - 120 s | ProPlates - 150 s |
| ProClean - 300 s | ProDrain - 90 s      | ProNew - 600 s    |
| ProTemp - 150 s  | ProWater - 120 s     | ProCold - 180 s   |

| MODÈLE   | ADOUCCISSEUR EN CONTINU | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|----------|-------------------------|----------------------|--------------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|--------------|
| TOP420   |                         | 9                    | 300                | 0,6 / 8     | 2,6 / 2,6           | 3,50       | 466 x 556 x 695           | 50         | <b>3 092</b> |
| TOP420AT | •                       |                      |                    |             |                     |            |                           | 53         | <b>3 514</b> |



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE LAVERIE

0127

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

COLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



- PASSAGE UTILE 260 MM ■ DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM
- CARROSSERIE INOX AISI 304 À DOUBLE PAROI



ÉCRAN LCD  
POLYCHROME  
RÉTRO ÉCLAIRÉ DE  
GRAND FORMAT.



SYSTÈME BREVETÉ  
OUVERTURE DE LA  
PORTE  
DIMINUTION DE LA  
FATIGUE.

PORTE À  
DOUBLE PAROI

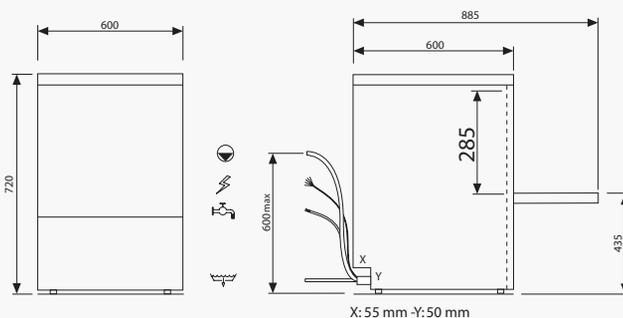
DOTATION

- 2 CASIERS UNIVERSELS
- 1 GODET À COUVERTS.

### GAMME TOPTECH - SÉRIE TOP520

#### DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes électroniques ProSmart • Porte et carrosserie à double paroi • Affichage digital • Passage utile verres 260 mm • Passage utile assiettes 270 mm
- Hauteur totale 720 mm • Préfiltre de cuve inox • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en inox
- Pompe de vidange de série • Pompe de rinçage de série
- doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.



- **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS**
- **PRESSION MINI 3 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.**

#### PROGRAMMES SÉRIE TOP520

|                  |                      |                   |
|------------------|----------------------|-------------------|
| ProSpeed - 90 s  | ProFessional - 120 s | ProPlates - 150 s |
| ProClean - 300 s | ProDrain - 90 s      | ProNew - 600 s    |
| ProTemp - 150 s  | ProWater - 120 s     | ProSteel - 360 s  |

| MODÈLE   | ADOUCCISSEUR EN CONTINU | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|----------|-------------------------|----------------------|--------------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|--------------|
| TOP520   |                         | 9                    | 260                | 1,4 / 15    | 4,9 / 6             | 6,77       | 600 x 600 x 720           | 50         | <b>3 412</b> |
| TOP520AT | ●                       |                      |                    |             |                     |            |                           | 53         | <b>3 834</b> |

#### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                       | PRIX € HT  |
|-----------|------------------------------|------------|
| SRLV5050  | Socle ouvert, hauteur 380 mm | <b>387</b> |
| 798008    | Socle fermé, hauteur 380 mm  | <b>452</b> |

## LAVE-VAISSELLE

### RÉPARTITION DES GAMMES PAR FORMAT DE CASIER

| MODÈLE   | TYPE                    | COMMANDES              | ADOUCCISSEUR                   |     | POMPE VIDANGE | SYSTÈME VIDANGE | SYSTÈME RINÇAGE             | DOSEUR DE PRODUITS |               |  |  |  |  |  |
|--|-------------------------|------------------------|--------------------------------|-----|---------------|-----------------|-----------------------------|--------------------|---------------|--|--|--|--|--|
|  |                         |                        | STD                            | CLS |               |                 |                             | RINÇAGE            | LAVAGE        |  |  |  |  |  |
| STEEL360V1   | Lave-vaisselle frontal  | Mécaniques             |                                |     |               | ArchiMedes      | Standard                    | Péristaltique      | Option        |  |  |  |  |  |
| STEEL361V1   |                         |                        |                                |     |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
| STEEL360AV1  |                         |                        | •                              |     |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
| STEEL361AV1  |                         |                        | •                              |     |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
| STEEL360PV1  |                         |                        |                                | •   |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
| STEEL361PV1  |                         |                        |                                | •   |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
|  STEEL360APV1  |                         |                        |                                | •   |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
|  STEEL361APV1 |                         |                        |                                | •   |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
| STEEL361DG   |                         |                        | Mécaniques + affichage digital |     |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
| STEEL361DGA  |                         |                        |                                | •   |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
| STAR605DG  |                         |                        |                                |     |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
| STAR605DGA   | •                       |                        |                                |     |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
| STAR605DGPV  | Lave-vaisselle surelevé |                        |                                | •   |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
| STAR705DG  |                         |                        |                                |     |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
| NEO600V1   |                         | Lave-vaisselle frontal | Électroniques                  |     |               |                 | Renouvellement d'eau piloté | ProRinse           | Péristaltique |  |  |  |  |  |
| NEO600AV1  | •                       |                        |                                |     |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
| NEO600PV1  |                         |                        |                                | •   |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
|  NEO600APV1   |                         |                        |                                | •   |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
| NEO700V1   | Lave-vaisselle surelevé |                        |                                |     |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
| TOP620   | Lave-vaisselle frontal  | ProSmart               |                                |     |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |
| TOP620AT   |                         |                        |                                | •   |               |                 |                             |                    |               |  |  |  |  |  |



STEEL360V1



STAR605DG



NEO600V1



TOP620



- PASSAGE UTILE 325 MM ■ ALIMENTATION MONO 230 / TRI 400 V
- DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM



**BRAS INFÉRIEURS :**  
LAVAGE INOX,  
RINÇAGE INOX AVEC  
JETS EN PLASTIQUE.



**CARROSSERIE**  
**INOX AISI 304.**



### DOTATION

- 1 casier 18 assiettes
- 1 casier universel & 1 godet à cuillères

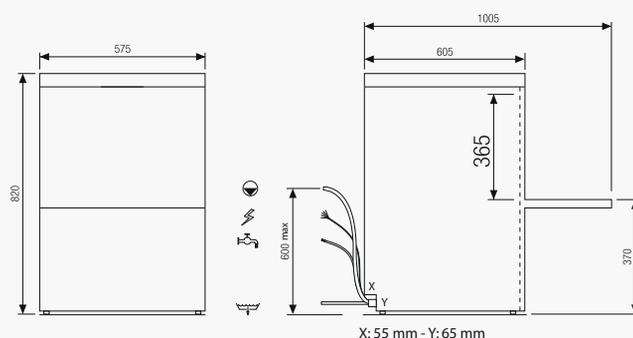
### GAMME STEELTECH - SÉRIES STEEL360 & STEEL361

- Commandes mécaniques • Porte à double paroi • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique
- Préfiltre de cuve intégré en composite • Doseur de produits de rinçage péristaltique de série • Hauteur totale 820 mm • Carrosserie inox AISI 304 • Sécurité de porte
- Supports de casier emboutis.

#### PROGRAMMES SÉRIE STEEL360 & STEEL361

ProFessional - 90 s

- RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE : 38 MM
- PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS.



| MODÈLE  | ADOUCCIS. | POMPE VIDANGE | LAVAGE   | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|-----------|---------------|----------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>LAVE-VAISSELLE FRONTAUX - ALIMENTATION MONO 230 V (CHAUFFE ALTERNÉE DU SURCHAUFFEUR ET DE LA CUVE)</b> |           |               |          |                    |            |             |                     |            |                           |            |              |
| STEEL360V1  |           |               | 90"-150" | 325                | 0,5        | 2,1 / 20    | 3 / 6               | 3,5        | 575 x 605 x 820           | 59         | <b>2 347</b> |
| STEEL360AV1   | •         |               |          |                    |            |             |                     |            |                           | 41         | <b>2 641</b> |
| STEEL360PV1   |           | •             |          |                    |            |             |                     |            |                           | 62         | <b>2 648</b> |
| STEEL360APV1  | •         | •             |          |                    |            |             |                     |            |                           |            | <b>2 868</b> |
| <b>LAVE-VAISSELLE FRONTAUX - ALIMENTATION TRI 400 V (CHAUFFE ALTERNÉE DU SURCHAUFFEUR ET DE LA CUVE)</b>  |           |               |          |                    |            |             |                     |            |                           |            |              |
| STEEL361V1  |           |               | 90"-150" | 325                | 0,5        | 2,1 / 20    | 4,9 / 6             | 5,4        | 575 x 605 x 820           | 59         | <b>2 478</b> |
| STEEL361AV1   | •         |               |          |                    |            |             |                     |            |                           | 41         | <b>2 499</b> |
| STEEL361PV1   |           | •             |          |                    |            |             |                     |            |                           | 62         | <b>2 705</b> |
| STEEL361APV1  | •         | •             |          |                    |            |             |                     |            |                           |            | <b>2 926</b> |

# GAMME STEELTECH - LAVE-VAISSELLE FRONTAL

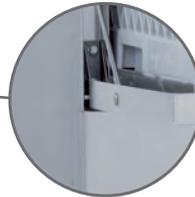
## SÉRIE STEEL361DG - 500 X 500 MM



- PASSAGE UTILE 325 MM ■ ALIMENTATION TRI 400 V AVEC CHAUFFE SIMULTANÉE
- DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM



**AFFICHAGE DIGITAL.**



**CARROSSERIE INOX AISI 304.**

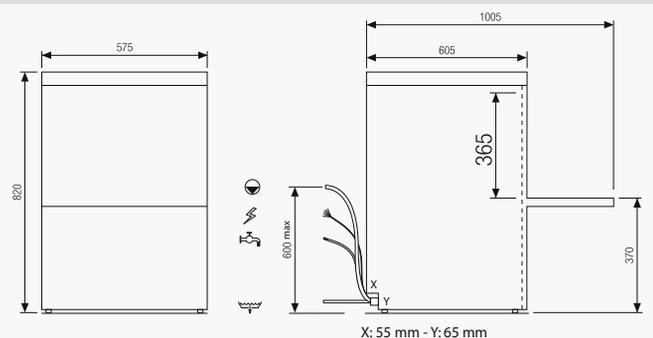


### DOTATION

- 1 CASIER 18 ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL
- 1 GODET À CUILLÈRES

### GAMME STEELTECH - SÉRIE STEEL361DG

- Commandes mécaniques avec affichage digital
- Porte à double paroi
- Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite
- Bras inférieurs : lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique
- Préfiltre de cuve intégré en composite
- Doseur de produits de rinçage péristaltique de série
- Hauteur totale 820 mm
- Carrosserie inox AISI 304
- Sécurité de porte
- Supports de casier emboutis
- Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.



**RACCORDEMENTS EAU 3/4" GAZ • VIDANGE : 38 MM**  
**PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS.**

### PROGRAMMES SÉRIE STEEL361

|                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| ProSpeed - 60 s | ProFessional - 90 s |
| ProTemp - 180 s | ProGlass - 90 s     |
| ProSelf - 120 s | ---                 |

| MODÈLE       | ADOUCCIS. | POMPE VIDANGE | PROGRAMME DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|--------------|-----------|---------------|---------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|-----------|
| STEEL361DG   |           |               |                     |                    |            |             |                     |            |                           | 59         | 2 520     |
| STEEL361DGA  | •         |               | 5                   | 325                | 0,5        | 1,4 / 20    | 4,9 / 6             | 6,8        | 575 x 605 x 820           | 41         | 2 740     |
| STEEL361DGPV |           | •             |                     |                    |            |             |                     |            |                           | 62         | 2 747     |

### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE  | PRIX € HT |
|-----------|---|-----------|
| C999342   | kit pompe de vidange tous modèles (non monté) | 263       |
| C999347   | kit doseur de produit de lavage (non monté)   | 263       |

### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                       | PRIX € HT |
|-----------|------------------------------|-----------|
| SRLV5050  | Socle ouvert, hauteur 380 mm | 387       |
| 798008    | Socle fermé, hauteur 380 mm  | 452       |



- PASSAGE UTILE 355 MM ■ DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM
- LAVAGE PLAQUES GN 1/1 POSSIBLE



**AFFICHAGE  
DIGITAL.**



**BRAS INFÉRIEURS :  
LAVAGE INOX,  
RINÇAGE INOX AVEC  
JETS EN PLASTIQUE.**



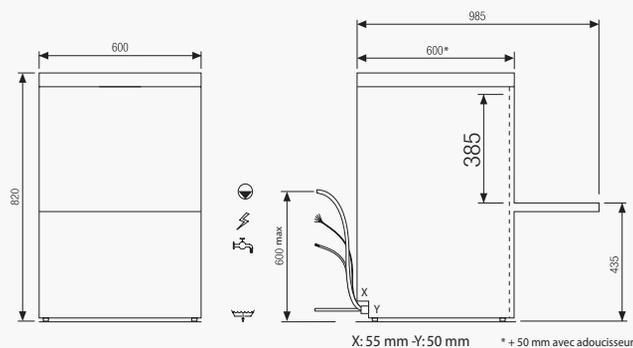
### DOTATION

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À CUILLÈRES
- HAUTEUR UTILE :  
VERRES (355 MM), ASSIETTES (390 MM)

### GAMME STARTECH - SÉRIE STAR605DG

#### DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE RINÇAGE

- Commandes mécaniques avec affichage digital
- Alimentation triphasé 400/3/N/T • Porte et carrosserie à double paroi • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltres en composite
- Cuve et supports casiers emboutis • Lavage plaques GN 1/1 possible • Kit doseur de produit de lavage en option
- Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.



- RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE : 30 MM**  
**• PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS**  
**• PRESSION MINI : 3 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR**

#### PROGRAMMES SÉRIE STAR605DG

|                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| ProSpeed - 60 s | ProFessional - 90 s |
| ProTemp - 180 s | ProGlass - 90 s     |
| ProSelf - 120 s | ---                 |

| MODÈLE      | ADOUCCIS. | POMPE VIDANGE | PROGRAMME DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|-------------|-----------|---------------|---------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|-----------|
| STAR605DG   |           |               |                     |                    |            |             |                     |            |                           | 63         | 2 739     |
| STAR605DGA  | •         |               | 5                   | 355                | 0,5        | 1,4/15      | 6/6                 | 7,9        | 600 x 600 x 820           | 65         | 2 952     |
| STAR605DGPV |           | •             |                     |                    |            |             |                     |            |                           | 65         | 2 958     |

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE  | PRIX € HT |
|-----------|---|-----------|
| C999344   | kit pompe de vidange (non monté) pour STAR605DG/DGA | 263       |
| C999347   | Kit doseur de produit de lavage (non monté)         | 263       |

#### ACCESSOIRES

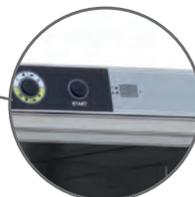
| RÉFÉRENCE | MODÈLE                       | PRIX € HT |
|-----------|------------------------------|-----------|
| SRLV5050  | Socle ouvert, hauteur 380 mm | 387       |
| 798008    | Socle fermé, hauteur 380 mm  | 452       |

# GAMME STARTECH - LAVE-VAISSELLE FRONTAL

## STAR705DG - 500 X 500 MM



- PORTE ET CARROSSERIE À DOUBLE PAROI ■ PASSAGE UTILE 360 MM
- DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM ■ LAVAGE PLAQUES GN 1/1 POSSIBLE



**AFFICHAGE DIGITAL.**



**BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.**



### DOTATION

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À CUILLÈRES
- HAUTEUR UTILE : VERRES (355 MM), ASSIETTES (390 MM)

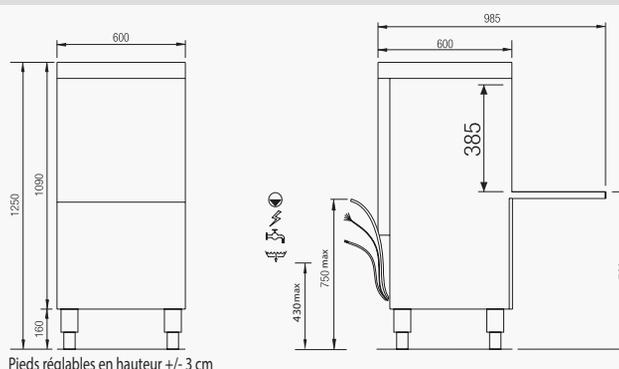
## GAMME STARTECH - STAR705DG

### DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE RINÇAGE

- Lave-vaisselle frontal surelevé • Hauteur totale 1250 mm
- Alimentation trphasée 400/3/N/T • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltres en composite • Cuve et supports casiers emboutis • Lavage plaques GN 1/1 possible • Pompe de vidange en option
- Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.

#### PROGRAMMES STAR705DG

|                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| ProSpeed - 60 s | ProFessional - 90 s |
| ProTemp - 180 s | ProGlass - 90 s     |
| ProSelf - 120 s | ---                 |



Pieds réglables en hauteur +/- 3 cm

- RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE : 30 MM**
- PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS**
- PRESSION MINI : 3 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR**

| MODÈLE    | PROGRAMME DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|-----------|---------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|--------------|
| STAR705DG | 5                   | 360                | 0,5        | 1,4/15      | 6/6                 | 7,9        | 600 x 600 x 1250          | 80         | <b>3 298</b> |

### OPTIONS & ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                                      | PRIX € HT  |
|-----------|---|------------|
| C999344   | kit pompe de vidange (non monté)            | <b>263</b> |
| C999347   | kit doseur de produit de lavage (non monté) | <b>263</b> |



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE LAVERIE

0133

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

COLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



- PORTE ET CARROSSERIE À DOUBLE PAROI ■ PASSAGE UTILE 355 MM
- DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM ■ LAVAGE PLAQUES GN 1/1 POSSIBLE



**AFFICHAGE  
DIGITAL.**



**BRAS INFÉRIEURS :  
LAVAGE INOX,  
RINÇAGE INOX AVEC  
JETS EN PLASTIQUE.**



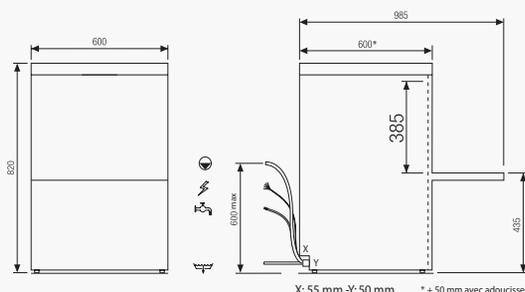
### DOTATION

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS
- HAUTEUR UTILE : VERRES (355 MM), ASSIETTES (390 MM)

## GAMME NEOTECH - SÉRIE NEO600V1

### DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes électroniques • Affichage digital • Hauteur totale 820 mm • Alimentation triphasée 400/3/N/T
- Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite
- Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltre de cuve inox • Cuve et supports de casiers emboutis • Carrosserie inox AISI 304 • Lavage plaques GN 1/1 possible • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.



- RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE : 38 MM
- PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS
- PRESSION MINI : 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR

### PROGRAMMES SÉRIE NEO600V1

|                 |                     |                   |
|-----------------|---------------------|-------------------|
| ProSpeed - 60 s | ProFessional - 90 s | ProPlates - 180 s |
| ProLong - 600 s | ProGlass - 90 s     | ProEco - 45 s     |
| ProTemp - 180 s | ProWater - 120 s    | ---               |

| MODÈLE     | ADOUCCIS. | POMPE VIDANGE | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|------------|-----------|---------------|----------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|-----------|
| NEO600V1   |           |               | 8                    | 355                | 0,5        | 1,4/15      | 6 / 6               | 7,9        | 600 x 600 x 820           | 63         | 2 739     |
| NEO600AV1  | •         |               |                      |                    |            |             |                     |            |                           | 65         | 2 952     |
| NEO600PV1  |           | •             |                      |                    |            |             |                     |            |                           | 65         | 2 958     |
| NEO600APV1 | •         | •             |                      |                    |            |             |                     |            |                           | -          | 3 281     |

### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE   | PRIX € HT |
|-----------|--|-----------|
| C999344   | kit pompe de vidange (non monté) pour NEO600V1 / NEO600AV1 | 263       |

### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                       | PRIX € HT |
|-----------|------------------------------|-----------|
| SRLV5050  | Socle ouvert, hauteur 380 mm | 387       |
| 798008    | Socle fermé, hauteur 380 mm  | 452       |

# GAMME NEOTECH - LAVE-VAISSELLE FRONTAL

## SÉRIE COMMUTABLE NEO600MV1 - 500 X 500 MM



- COMMUTABLE EN 230 V MONO ■ PORTE ET CARROSSERIE À DOUBLE PAROI
- DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM ■ LAVAGE PLAQUES GN 1/1 POSSIBLE



**AFFICHAGE DIGITAL.**



**BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.**



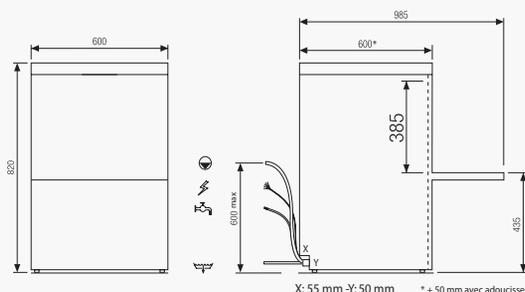
### DOTATION

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS
- HAUTEUR UTILE : VERRES (355 MM), ASSIETTES (390 MM)

## GAMME NEOTECH - SÉRIE NEO600MV1 - COMMUTABLE EN 230 V MONO

### DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes électroniques • Affichage digital • Hauteur totale 820 mm • Alimentation triphasée 400/3/N/T commutable en 230 V Mono • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltre de cuve inox • Cuve et supports de casiers emboutis • Carrosserie inox AISI 304 • Lavage plaques GN 1/1 possible • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.



- RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE : 38 MM**
- PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS**
- PRESSION MINI : 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR**

### PROGRAMMES SÉRIE NEO600MV1

|                 |                     |                   |
|-----------------|---------------------|-------------------|
| ProSpeed - 60 s | ProFessional - 90 s | ProPlates - 180 s |
| ProLong - 600 s | ProGlass - 90 s     | ProEco - 45 s     |
| ProTemp - 180 s | ProWater - 120 s    | ---               |

| MODÈLE     | ADOUCCISSEUR | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|------------|--------------|----------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|-----------|
| NEO600MV1  |              | 8                    | 355                | 0,5        | 1,4/15      | 6 / 6               | 7,9        | 600 x 600 x 820           | 63         | 2 603     |
| NEO600MAV1 | ●            |                      |                    |            |             |                     |            |                           | 65         | 2 816     |

### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE   | PRIX € HT |
|-----------|--|-----------|
| C999344   | kit pompe de vidange (non monté) pour NEO600MV1 / NEO600MAV1 | 263       |

### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                       | PRIX € HT |
|-----------|------------------------------|-----------|
| SRLV5050  | Socle ouvert, hauteur 380 mm | 387       |
| 798008    | Socle fermé, hauteur 380 mm  | 452       |



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE LAVÉRIE

0135

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVÉRIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



- PORTE ET CARROSSERIE À DOUBLE PAROI ■ PASSAGE UTILE 355 MM
- DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM ■ LAVAGE PLAQUES GN 1/1 POSSIBLE


**AFFICHAGE  
DIGITAL.**

**BRAS INFÉRIEURS :  
LAVAGE INOX,  
RINÇAGE INOX AVEC  
JETS EN PLASTIQUE.**

**DOTATION**

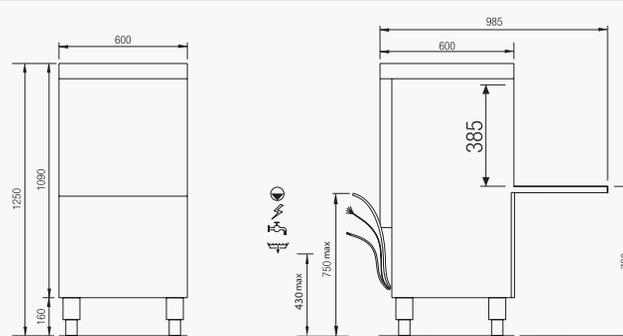
- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS
- HAUTEUR UTILE :  
VERRES (355 MM), ASSIETTES (390 MM)

**GAMME NEOTECH - NEO700V1**
**DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE**

- Commandes électroniques • Affichage digital • Hauteur totale 1 250 mm • Alimentation triphasée 400/3/N/T
- Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite
- Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Réfiltre de cuve inox • Cuve et supports casiers emboutis • Pompe de vidange en option • Lavage plaques GN 1/1 possible • Carrosserie inox AISI 304 • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.

**PROGRAMMES NEO700V1**

|                  |                     |                   |
|------------------|---------------------|-------------------|
| ProSpeed - 60 s  | ProFessional - 90 s | ProPlates - 180 s |
| ProClean - 300 s | ProDrain - 120 s    | ProNew - 540 s    |
| ProTemp - 180 s  | ProWater - 120 s    | ProSteel - 360 s  |
| ProLong - 600 s  | ---                 | ---               |



Pieds réglables en hauteur +/- 3 cm

- RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE : 38 MM
- PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS
- PRESSION MINI : 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR

| MODÈLE   | PROGRAMME DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|----------|---------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|--------------|
| NEO700V1 | 10                  | 355                | 0,5        | 1,4/15      | 6/6                 | 7,9        | 600 x 600 x 1250          | 80         | <b>3 298</b> |

**OPTIONS & ACCESSOIRES**

| RÉFÉRENCE | MODÈLE   | PRIX € HT  |
|-----------|--|------------|
| C999344   | kit pompe de vidange (non monté) pour NEO700V1 | <b>263</b> |

# GAMME TOPTech - LAVE-VAISSELLE FRONTAL

## TOP620 & TOP620AT - 500 X 500 MM



- PORTE ET CARROSSERIE À DOUBLE PAROI ■ PASSAGE UTILE 355 MM
- POMPE DE VIDANGE DE SÉRIE ■ ADOUCISSEUR EN CONTINU (TOP620AT)



ÉCRAN LCD  
POLYCHROME  
RÉTRO ÉCLAIRÉ DE  
GRAND FORMAT.



TOP620AT : SYSTÈME  
BREVETÉ CAREFREE,  
QUI ASSURE  
LA RÉGÉNÉRATION  
DES RÉSINES À  
CHAQUE CYCLE.



### DOTATION

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

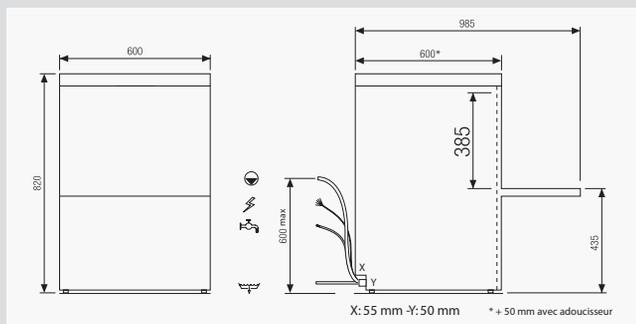
## GAMME TOPTech - TOP620 & TOP620AT

### DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes ProSmart • Affichage digital • Hauteur totale 820 mm • Alimentation triphasée 400/3/N/T • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite
- Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en inox • Préfiltre de cuve inox • Pompe de rinçage de série
- Pompe de vidange de série • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.

#### PROGRAMMES TOP620AT

|                  |                     |                   |
|------------------|---------------------|-------------------|
| ProSpeed - 60 s  | ProFessional - 90 s | ProTemp - 180 s   |
| ProGlass - 90 s  | ProWater - 120 s    | ProLong - 600 s   |
| ProEco - 150 s   | ProNew - 540 s      | ProActive - 300 s |
| ProSteel - 360 s | ProSan - auto.      | ProClean - 300 s  |
| ProDrain - 120 s | --                  | --                |



| MODÈLE   | ADOUCCISSEUR EN CONTINU | PROGRAMME DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (kW) | CUVE (kW/L) | SURCHAUFFEUR (kW/L) | TOTAL (kW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|----------|-------------------------|---------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|-----------|
| TOP620   |                         | 13                  | 355                | 0,5        | 1,4/15      | 6/6                 | 7,9        | 600 x 600 x 820           | 66         | 3 968     |
| TOP620AT | ●                       |                     |                    |            |             |                     |            |                           |            | 4 390     |

### OPTIONS & ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                       | PRIX € HT |
|-----------|------------------------------|-----------|
| SRLV5050  | Socle ouvert, Hauteur 380 mm | 387       |
| 798008    | Socle fermé, hauteur 380 mm  | 452       |

ACCESSOIRES CASIERS

PAGE 190



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE LAVERIE

0137

## LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME STEELTECH

### STEEL370V1 - 500 X 500 MM



- PASSAGE UTILE 400 MM ■ ALIMENTATION TRI 400 V
- CARROSSERIE DOUBLE PAROI AU NIVEAU DU CORPS INFÉRIEUR



CUVE EMBOUTIE  
SANS SOUDURE

COMMANDES  
MÉCANIQUES



#### DOTATION

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

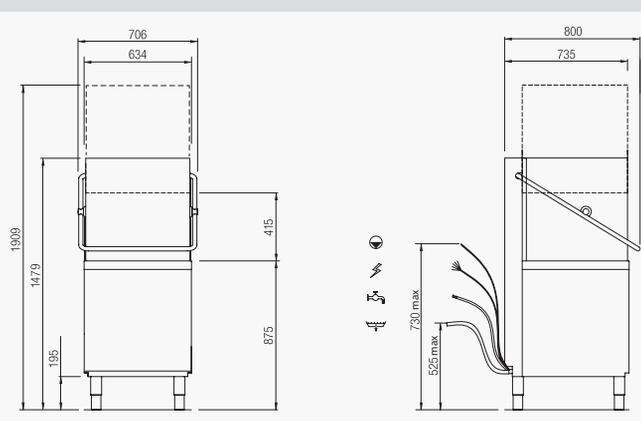
### GAMME STEELTECH - STEEL370V1

#### DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE RINÇAGE

- Commandes mécaniques • Cuve emboutie sans soudure
- Pompe de vidange en option • Kit doseur de produit de lavage en option • Bras de lavage et de rinçage inférieurs et supérieurs en composite.

#### PROGRAMMES STEEL370V1

|                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| ProSpeed - 60 s | ProFessional - 90 s |
| ProTemp - 180 s | ProGlass - 90 s     |
| ProSelf - 120 s | ---                 |



| MODÈLE     | CYCLES (s) | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (kW) | CUVE (kW/L) | SURCHAUFFEUR (kW/L) | TOTAL (kW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|------------|------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|--------------|
| STEEL370V1 | 90 - 150   | 400                | 0,5        | 2,1/15      | 6/6                 | 6,5        | 706 x 735 x 1479          | 100        | <b>3 936</b> |

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE  | PRIX € HT  |
|-----------|---|------------|
| C70810    | Kit pompe de vidange (non monté)                          | <b>269</b> |
| C41954    | Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) | <b>256</b> |

#### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                             | PRIX € HT |
|-----------|------------------------------------|-----------|
| C69820    | Kit préfiltre de cuve en composite | <b>82</b> |

ACCESSOIRES CASIERS [PAGE 190](#)

ENVIRONNEMENT [PAGE 154](#)

# LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME STARTECH

## STAR805DG - 500 X 500 MM



- PASSAGE UTILE 450 MM ■ ALIMENTATION TRI 400 V
- CARROSSERIE DOUBLE PARI AU NIVEAU DU CORPS INFÉRIEUR



CUVE EMBOUTIE  
SANS SOUDURE

AFFICHAGE  
DIGITAL

### DOTATION

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

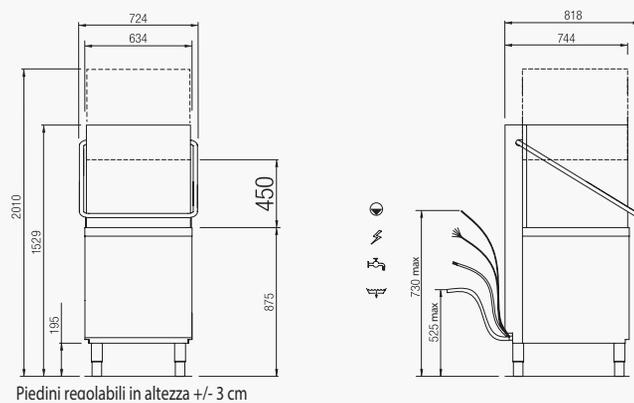
## GAMME STARTECH - STAR805DG

### DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE RINÇAGE

- Commandes mécaniques • Affichage digital • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de vidange en option • Kit doseur de produit de lavage en option • Bras de lavage inférieurs et supérieurs tout inox • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs inox avec jets en plastiques.

### PROGRAMMES STAR705DG

|                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| ProSpeed - 60 s | ProFessional - 90 s |
| ProTemp - 180 s | ProGlass - 90 s     |
| ProSelf - 120 s | ---                 |



| MODÈLE    | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|-----------|----------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|-----------|
| STAR805DG | 5                    | 450                | 0,5        | 2,1/15      | 7/6                 | 9,6        | 724 x 744 x 1529          | 100        | 4 525     |

### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE  | PRIX € HT |
|-----------|---|-----------|
| C70810    | Kit pompe de vidange (non monté)                          | 269       |
| C41954    | Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) | 256       |

ACCESSOIRES CASIERS [PAGE 190](#)

ENVIRONNEMENT [PAGE 154](#)



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE LAVERIE

0139

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID D'ALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

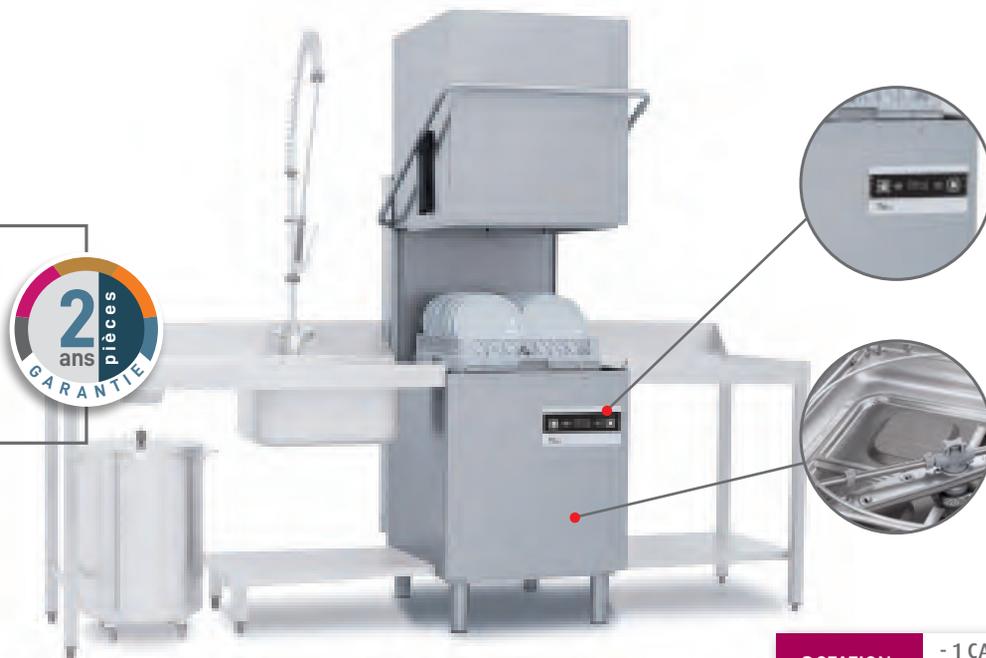


## LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME NEOTECH

### NEO800V1 - 500 X 500 MM



- PASSAGE UTILE 450 MM ■ ALIMENTATION TRI 400 V ■ ÉCRAN LED
- CARROSSERIE DOUBLE PARI INTÉGRALE ■ FILTRE DE CUVE INTÉGRAL



**AFFICHAGE  
DIGITAL.**

**BRAS INFÉRIEURS :  
LAVAGE INOX,  
RINÇAGE INOX AVEC  
JETS EN PLASTIQUE.**

- DOTATION**
- 1 CASIER À ASSIETTES
  - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

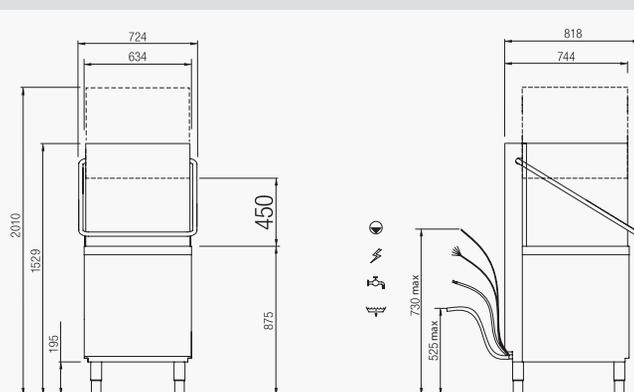
### GAMME NEOTECH - NEO800V1

#### DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes électroniques • Affichage digital • Bras de lavage hauts et bas inox • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs inox avec jets plastiques • Filtre de cuve inox
- Cuve emboutie sans soudure • Pompe de vidange en option.

#### PROGRAMMES NEO800V1

|                 |                     |                 |
|-----------------|---------------------|-----------------|
| ProSpeed - 60 s | ProFessional - 90 s | ProTemp - 180 s |
| ProGlass - 90 s | ProWater - 120 s    | ProLong - 600 s |
| ProEco - 150 s  | ProSelf - 120 s     | ---             |



- RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE : 38 MM**  
**• PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS**

| MODÈLE   | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|----------|----------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|--------------|
| NEO800V1 | 8                    | 450                | 0,5        | 2,1/15      | 7/6                 | 9,6        | 724 x 744 x 1529          | 100        | <b>4 599</b> |

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                           | PRIX € HT  |
|-----------|----------------------------------|------------|
| C70810    | Kit pompe de vidange (non monté) | <b>269</b> |

ENVIRONNEMENT

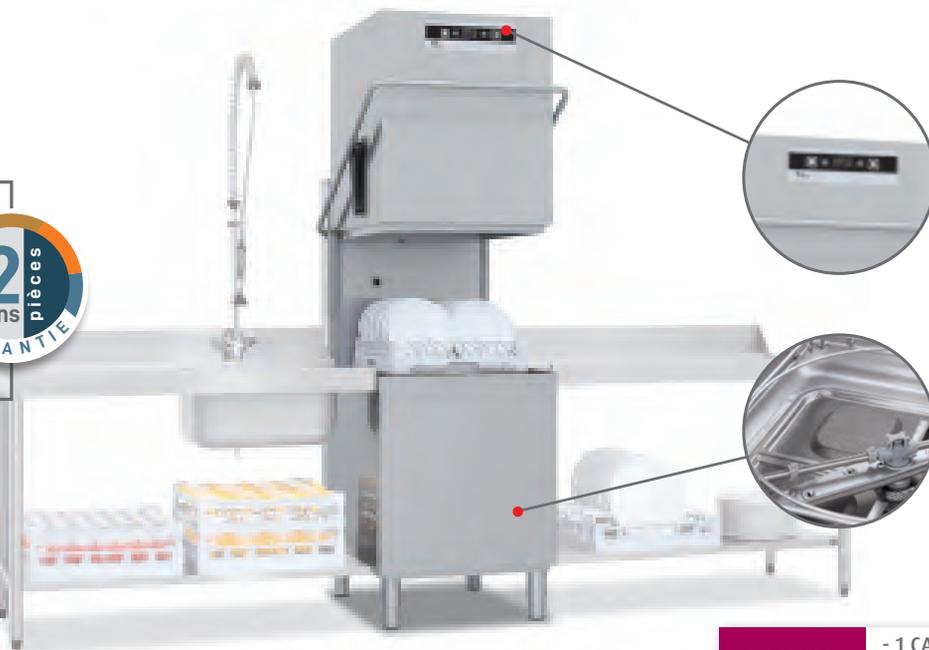
PAGE 154

# LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME NEOTECH

## NEO803V1 - 500 X 500 MM



- PASSAGE UTILE 465 MM ■ ALIMENTATION TRI 400 V
- IDÉAL POUR INSTALLATION EN ANGLE ■ CAPOT À DOUBLE PAROI



**AFFICHAGE LED.**

**BRAS INFÉRIEURS :  
LAVAGE INOX,  
RINÇAGE INOX AVEC  
JETS EN PLASTIQUE.**

- DOTATION**
- 1 CASIER À ASSIETTES
  - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

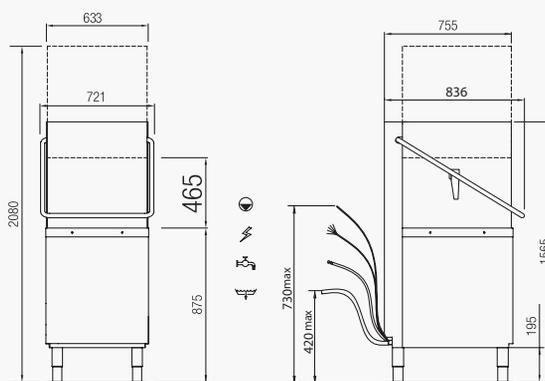
### GAMME NEOTECH - NEO803V1

#### DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes électroniques en partie supérieure
- Affichage digital • Capot à double paroi • Bras de lavage hauts et bas inox • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs inox avec jets plastiques • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de vidange en option

#### PROGRAMMES NEO803V1

|                 |                     |                 |
|-----------------|---------------------|-----------------|
| ProSpeed - 60 s | ProFessional - 90 s | ProTemp - 180 s |
| ProGlass - 90 s | ProWater - 120 s    | ProLong - 600 s |
| ProEco - 150 s  | ProSelf - 120 s     | ---             |



**RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE : 38 MM**  
**• PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS**

| MODÈLE   | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|----------|----------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|--------------|
| NEO803V1 | 8                    | 465                | 0,7        | 2,5/22      | 7/6                 | 10,2       | 721 x 755 x 1565          | 100        | <b>5 369</b> |

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                           | PRIX € HT  |
|-----------|----------------------------------|------------|
| C70810    | Kit pompe de vidange (non monté) | <b>269</b> |

ENVIRONNEMENT [PAGE 154](#)



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE LAVERIE

0141

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

MACHINES À GLAÇONS  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE  
CUISSON MODULAIRE  
OLIS  
CUISSON INDÉPENDANTE  
FRITEUSES  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
INOX  
SELF-SERVICE



# LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME NEOTECH

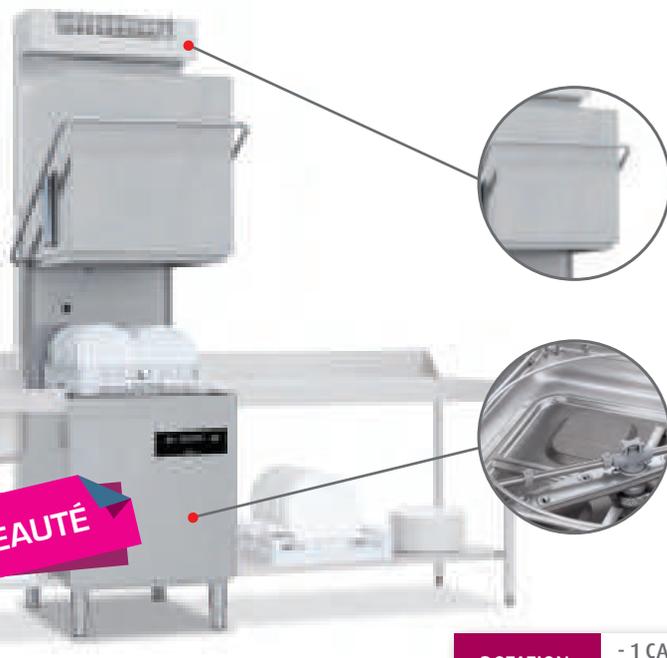
## NEO800RV1 - 500 X 500 MM



■ PASSAGE UTILE 450 MM ■ ALIMENTATION TRI 400 V



**NOUVEAUTÉ**



**CONDENSEUR DE BUÉE.**

**BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.**

**DOTATION** - 1 CASIER À ASSIETTES  
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

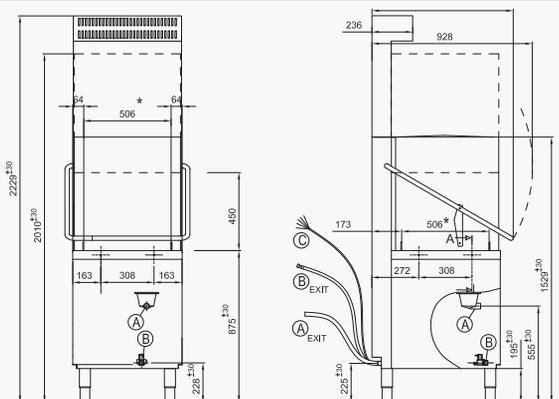
### GAMME NEOTECH - NEO800RV1

#### DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes électroniques • Affichage digital • Bras de lavage hauts et bas inox • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs inox avec jets plastiques • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de vidange en option.

#### PROGRAMMES NEO800RV1

|                 |                     |                 |
|-----------------|---------------------|-----------------|
| ProSpeed - 60 s | ProFessional - 90 s | ProTemp - 180 s |
| ProGlass - 90 s | ProWater - 120 s    | ProLong - 600 s |
| ProEco - 150 s  | ProSelf - 120 s     | ---             |



**RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE : 38 MM**  
**• PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS**

| MODÈLE    | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|-----------|----------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|--------------|
| NEO800RV1 | 8                    | 450                | 0,5        | 2,1/15      | 7/6                 | 9,6        | 724 x 818 x 1529          | 100        | <b>7 690</b> |

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                           | PRIX € HT  |
|-----------|----------------------------------|------------|
| C70810    | Kit pompe de vidange (non monté) | <b>269</b> |

ENVIRONNEMENT → PAGE 154

0142

**SOMMAIRE LAVERIE**

**SOMMAIRE GÉNÉRAL**



# LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME NEOTECH

## NEO801HV1 - 500 X 500 MM



- BANDEAU DE COMMANDE SUR LE CAPOT
- PARFAIT POUR LES INSTALLATIONS EN ANGLE



**NOUVEAUTÉ**



**AFFICHAGE LED.**



**BRAS INFÉRIEURS :  
LAVAGE INOX,  
RINÇAGE INOX AVEC  
JETS EN PLASTIQUE.**

- DOTATION**
- 1 CASIER À ASSIETTES
  - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

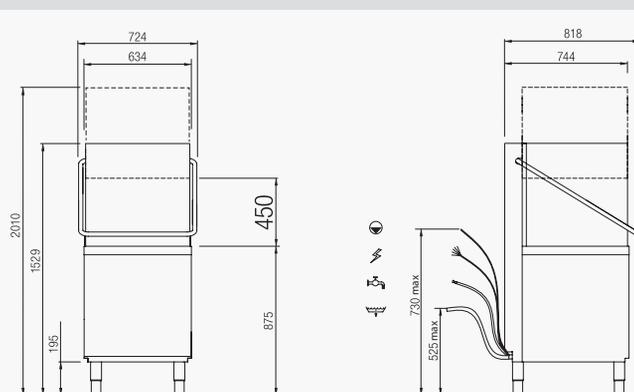
### GAMME NEOTECH - NEO801HV1

#### DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes électroniques • Affichage digital • Bras de lavage hauts et bas inox • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs inox avec jets plastiques • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de vidange en option.

#### PROGRAMMES NEO801HV1

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| ProSpeed - 60 s  | ProFessional - 90 s | ProTemp - 180 s  |
| ProWater - 120 s | ProPlates - 150 s   | ProLong - 600 s  |
| ProNew - 540 s   | ProSteel - 360 s    | ProClean - 300 s |
| ProDrain - 120 s | ---                 | ---              |



**RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE : 38 MM  
• PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS**

| MODÈLE    | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|-----------|----------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|--------------|
| NEO801HV1 | 10                   | 450                | 0,5        | 2,1/15      | 7/6                 | 9,6        | 724 x 818 x 1529          | 110        | <b>4 816</b> |

#### OPTIONS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                           | PRIX € HT  |
|-----------|----------------------------------|------------|
| C70810    | Kit pompe de vidange (non monté) | <b>269</b> |

ENVIRONNEMENT **PAGE 154**



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE LAVERIE

**0143**

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

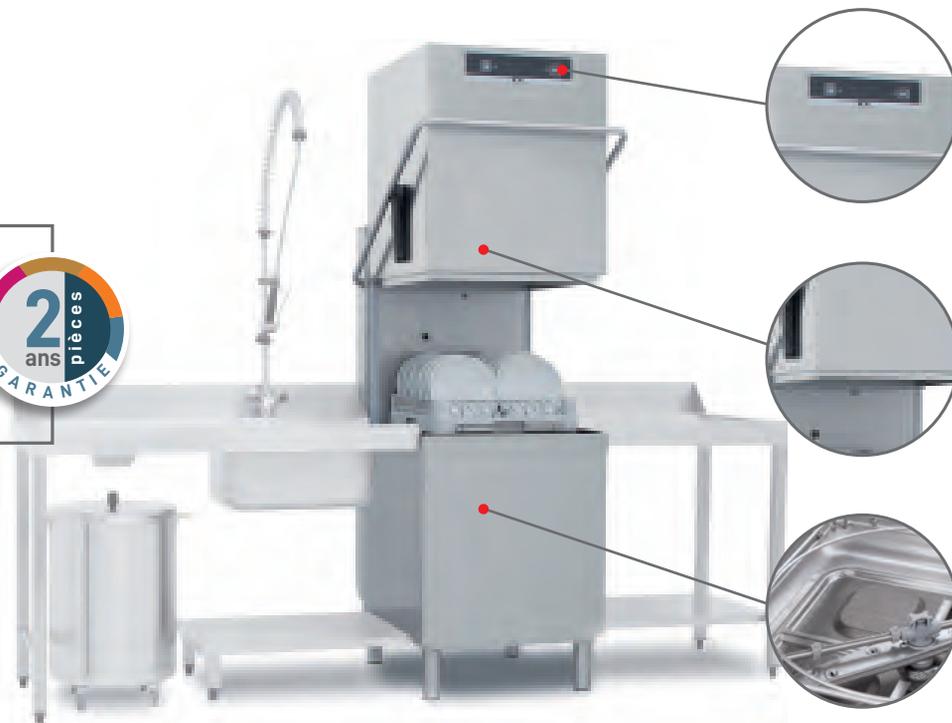
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



- BANDEAU DE COMMANDE SUR LE CAPOT ■ PASSAGE UTILE 465 MM
- POMPE DE RINÇAGE DE SÉRIE ■ ALIMENTATION TRI 400 V



ÉCRAN LCD  
POLYCHROME  
RÉTRO ÉCLAIRÉ DE  
GRAND FORMAT.

CAPOT À  
DOUBLE PAROI.

BRAS INFÉRIEURS :  
LAVAGE INOX,  
RINÇAGE INOX AVEC  
JETS EN PLASTIQUE.

## DOTATION

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

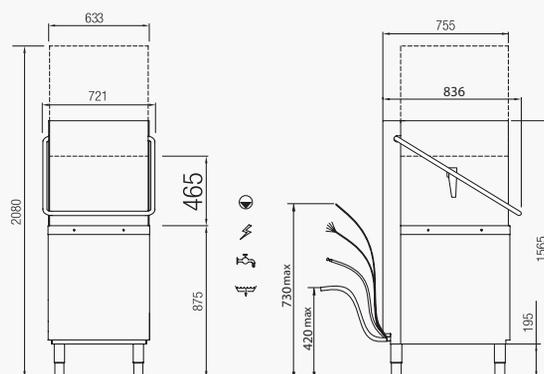
## GAMME TOPTECH - TOP820V1

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE  
ET DE RINÇAGE

- Commandes ProSmart • Affichage digital • Productivité 51 casiers/h • Pompe de rinçage de série • Pompe de vidange de série • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Bandeau de commandes supérieures • Capot à double paroi.

## PROGRAMMES TOP820V1

|                  |                     |                   |
|------------------|---------------------|-------------------|
| ProSpeed - 60 s  | ProFessional - 90 s | ProTemp - 180 s   |
| ProGlass - 90 s  | ProWater - 120 s    | ProLong - 600 s   |
| ProEco - 150 s   | ProNew - 540 s      | ProActive - 300 s |
| ProSteel - 360 s | ProSan - auto.      | ProClean - 300 s  |
| ProDrain - 120 s | ---                 | ---               |



RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE : 38 MM  
• PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS

| MODÈLE   | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|----------|----------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|--------------|
| TOP820V1 | 13                   | 465                | 0,7        | 2,2/22      | 7/12                | 10,2       | 721 x 755 x 1565          | 140        | <b>6 658</b> |

ACCESSOIRES CASIERS → PAGE 190

ENVIRONNEMENT → PAGE 154

# LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME TOPTECH

## TOP820AT - 500 X 500 MM



- BANDEAU DE COMMANDE SUR LE CAPOT ■ PASSAGE UTILE 465 MM ■ POMPE DE RINÇAGE DE SÉRIE ■ ALIMENTATION TRI 400 V ■ AVEC ADOUCISSEUR EN CONTINU



ÉCRAN LCD POLYCHROME RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT.

AVEC ADOUCISSEUR EN CONTINU SYSTÈME CAREFREE.

- DOTATION**
- 1 CASIER À ASSIETTES
  - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS



### ADOUCISSEUR EN CONTINU

Système breveté **CAREFREE**, qui assure la régénération des résines à chaque cycle. De plus en cas de manque de sel un message s'affiche sur le tableau de commandes.

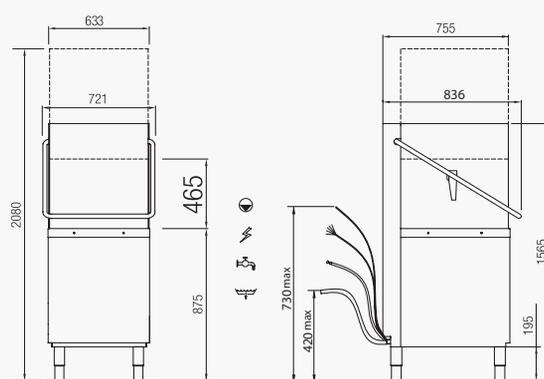
### GAMME TOPTECH - TOP820AT

#### DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes ProSmart • Affichage digital • Productivité 51 casiers/h • Pompe de rinçage de série • Pompe de vidange de série • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Bandeau de commandes supérieures • Capot à double paroi.

#### PROGRAMMES TOP820AT

|                  |                     |                   |
|------------------|---------------------|-------------------|
| ProSpeed - 60 s  | ProFessional - 90 s | ProTemp - 180 s   |
| ProGlass - 90 s  | ProWater - 120 s    | ProLong - 600 s   |
| ProEco - 150 s   | ProNew - 540 s      | ProActive - 300 s |
| ProSteel - 360 s | ProSan - auto.      | ProClean - 300 s  |
| ProDrain - 120 s | ---                 | ---               |



RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE : 38 MM  
• PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS

| MODÈLE   | ADOUCISSEUR EN CONTINU | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|----------|------------------------|----------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|-----------|
| TOP820AT | •                      | 13                   | 465                | 0,7        | 2,5/22      | 7/12                | 10,2       | 721 x 755 x 1565          | 140        | 7 115     |

ACCESSOIRES CASIERS PAGE 190

ENVIRONNEMENT PAGE 154



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE LAVERIE

0145

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID D'ALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



- RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR : MOINS D'ÉNERGIE, PLUS DE CONFORT
- PASSAGE UTILE 465 MM



ÉCRAN LCD  
POLYCHROME  
RÉTRO ÉCLAIRÉ DE  
GRAND FORMAT.

CAPOT À  
DOUBLE PAROI.

BRAS INFÉRIEURS :  
LAVAGE INOX,  
RINÇAGE INOX AVEC  
JETS EN PLASTIQUE.

#### DOTATION

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL
- 1 GODET À COUVERTS

### RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR

LE TOP820R EST ÉQUIPÉ D'UN RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR QUI PERMET DE RÉDUIRE DE 30% LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET D'AMÉLIORER LE CONFORT DE L'UTILISATEUR.

LA MACHINE A LE DOUBLE AVANTAGE D'ÉCONOMISER L'ÉNERGIE NÉCESSAIRE POUR RÉCHAUFFER L'EAU FROIDE ET DE RÉDUIRE CONSIDÉRABLEMENT L'ÉMISSION DE VAPEUR DANS L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL.

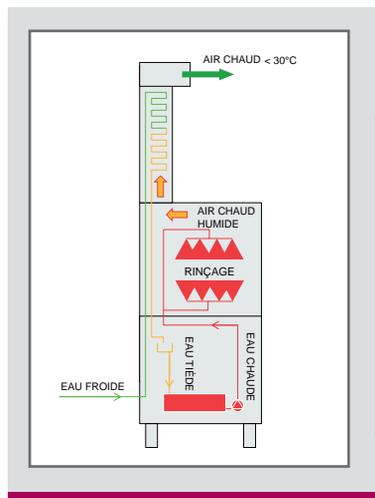
L'AIR HUMIDE ÉVACUÉ PASSE PAR UN CONDENSEUR QUI RÉCHAUFFE L'EAU D'ALIMENTATION, REFROIDIT L'AIR EXTRAIT DE LA MACHINE ET ÉLIMINE LA VAPEUR À L'OUVERTURE DU CAPOT.

RETROUVEZ TOUS NOS  
ENVIRONNEMENTS PAGE 154



# LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME TOPTech

## SÉRIE TOP820R - 500 X 500 MM



### LE CONDENSEUR/RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR PERMET :

- D'éliminer le nuage de vapeur à l'ouverture du capot
- De réduire la température de sortie de l'air chaud à moins de 30°C
- D'augmenter la température de l'eau d'alimentation d'environ 20° (pour une alimentation d'eau à 15°C)
- De réduire de 30 % la consommation électrique par cycle.

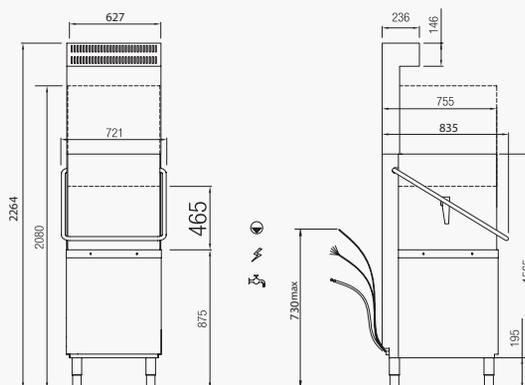
### GAMME TOPTech - TOP820R

#### DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes ProSmart
- Hauteur totale 2264 mm
- Productivité 38 casiers/h
- Capot à double paroi
- Bras de rinçage inférieurs et supérieurs en inox avec jets plastiques
- Filtre de cuve inox
- Cuve emboutie sans soudure
- Pompe de rinçage de série
- Pompe de vidange de série.

#### PROGRAMMES SÉRIE TOP820

|                  |                     |                   |
|------------------|---------------------|-------------------|
| ProSpeed - 60 s  | ProFessional - 90 s | ProTemp - 180 s   |
| ProGlass - 90 s  | ProWater - 120 s    | ProLong - 600 s   |
| ProEco - 150 s   | ProNew - 540 s      | ProActive - 300 s |
| ProSteel - 360 s | ProSan - auto.      | ProClean - 300 s  |
| ProDrain - 120 s | ---                 | ---               |



| MODÈLE    | ADOUCCISSEUR EN CONTINU | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM)              | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|-----------|-------------------------|----------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|--|------------|-----------|
| TOP820R   |                         | 13                   | 465                | 1,5        | 2,5/22      | 7/6                 | 10,2       | 721 x 755 x 1565 (hauteur totale 2264) | 160        | 9 461     |
| TOP820ATR | •                       |                      |                    |            |             |                     |            |  |            | 9 919     |

RETROUVEZ TOUS NOS ENVIRONNEMENTS PAGE 154





- PASSAGE UTILE 465 MM ■ ACCEPTE LES PLATEAUX GN 1/1 ET 600 X 400
- LIVRÉ AVEC 1 GRILLE INOX POUR LE LAVAGE DES USTENSILES ET DES GANELLES



AFFICHAGE  
DIGITAL.



CAPOT À  
DOUBLE PAROI.



BRAS INFÉRIEURS :  
LAVAGE INOX,  
RINÇAGE INOX AVEC  
JETS EN PLASTIQUE.

#### DOTATION

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL
- 1 GODET À COUVERTS

#### AFFICHAGE DIGITAL

LA GAMME NEOTECH PROPOSE UN **AFFICHAGE DIGITAL ET DES COMMANDES ÉLECTRONIQUES**. PRÉCISION ET CONFORT D'UTILISATION OPTIMAL.

AFFICHAGE DIGITAL AVEC **13 PROGRAMMES** DE LAVAGE DONT 1 SPÉCIAL CRISTAL AVEC EAU OSMOSÉE ET 1 CYCLE SPÉCIFIQUE POUR LE LAVAGE DES PLATEAUX, UN LAVAGE CONTINU ET UN CYCLE RENOUVELLEMENT RAPIDE DE L'EAU.

RETROUVEZ TOUS NOS  
ENVIRONNEMENTS PAGE 154

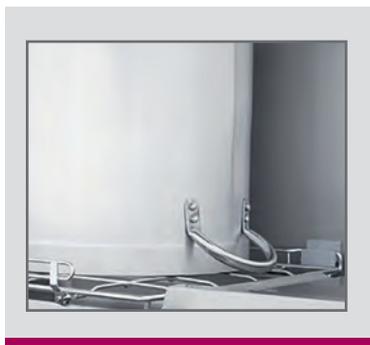


# LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME NEOTECH

## NEO803LV1 - 600 X 500 MM



- PASSAGE UTILE 465 MM ■ CASIER 600 X 500 MM ■ CAPACITÉ 22 ASSIETTES
- LIVRÉ AVEC 1 GRILLE INOX POUR LE LAVAGE DES USTENSILES ET DES GANELLES



• UTILISABLE AUSSI  
COMME LAVE-USTENSILES  
OU LAVE-BATTERIE



• ACCEPTE LES PLATEAUX  
GN 1/1 ET 600 X 400

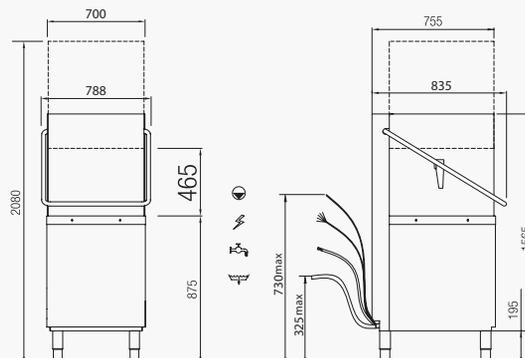
### GAMME NEOTECH - NEO803LV1

#### DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Capacité 60/40/30 casiers/h
- Pompe de vidange en option
- Doseurs de produit de rinçage et de lavage péristaltiques
- capot à double paroi
- Cuve emboutie.

#### PROGRAMMES NEO803LV1

|                  |                     |                   |
|------------------|---------------------|-------------------|
| ProSpeed - 60 s  | ProFessional - 90 s | ProTemp - 180 s   |
| ProGlass - 90 s  | ProWater - 120 s    | ProLong - 600 s   |
| ProEco - 150 s   | ProNew - 540 s      | ProActive - 300 s |
| ProSteel - 360 s | ProSan - auto.      | ProClean - 300 s  |
| ProDrain - 120 s | ---                 | ---               |



| MODÈLE    | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|-----------|----------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|--------------|
| NEO803LV1 | 13                   | 465                | 1,5        | 2,5/30      | 7/12                | 11         | 788 x 755 x 1565          | 140        | <b>6 377</b> |

#### OPTIONS

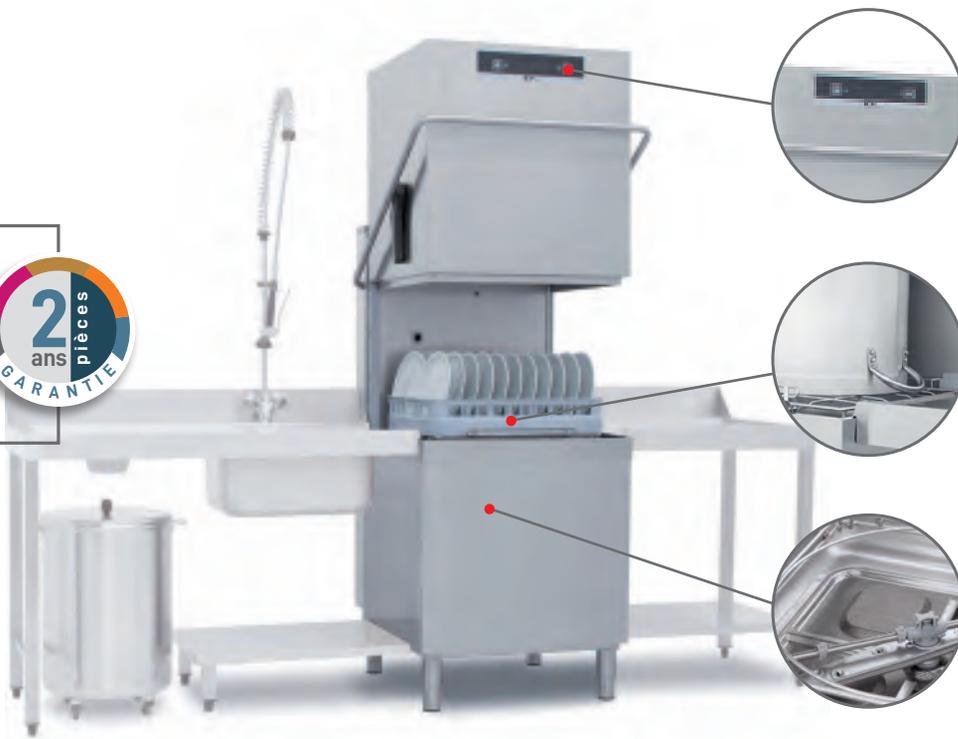
| RÉFÉRENCE | MODÈLE                           | PRIX € HT  |
|-----------|----------------------------------|------------|
| C70810    | Kit pompe de vidange (non monté) | <b>269</b> |

RETROUVEZ TOUS NOS ENVIRONNEMENTS PAGE 154





- POMPE DE VIDANGE DE SÉRIE ■ POMPE DE RINÇAGE DE SÉRIE
- PASSAGE UTILE 465 MM ■ BANDEAU DE COMMANDE SUR LE CAPOT



ÉCRAN LCD  
POLYCHROME  
RÉTRO ÉCLAIRÉ DE  
GRAND FORMAT.

LIVRÉ AVEC 1 GRILLE  
INOX POUR LE  
LAVAGE DES  
USTENSILES ET DES  
GAMELLES.

BRAS INFÉRIEURS :  
LAVAGE INOX,  
RINÇAGE INOX AVEC  
JETS EN PLASTIQUE.

## DOTATION

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

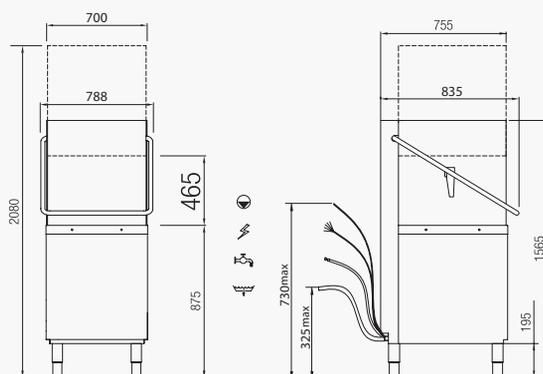
## GAMME TOPTECH - TOP823L

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE  
ET DE RINÇAGE

- Capacité 60/40/30 casiers/h • Bras de lavage et de rinçage inox • Pompe de rinçage et de lavage péristaltiques
- Pompe de vidange de série • Doseur de produit de rinçage et de lavage • Bandeau de commandes supérieures
- Capot à double paroi • Cuve emboutie.

## PROGRAMMES TOP823L

|                  |                     |                   |
|------------------|---------------------|-------------------|
| ProSpeed - 60 s  | ProFessional - 90 s | ProTemp - 180 s   |
| ProGlass - 90 s  | ProWater - 120 s    | ProLong - 600 s   |
| ProEco - 150 s   | ProNew - 540 s      | ProActive - 300 s |
| ProSteel - 360 s | ProSan - auto.      | ProClean - 300 s  |
| ProDrain - 120 s | ---                 | ---               |



| MODÈLE  | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|---------|----------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|-----------|
| TOP823L | 13                   | 465                | 1,5        | 2,5/30      | 7/12                | 11         | 788 x 755 x 1565          | 140        | 7 999     |

ACCESSOIRES CASIERS [PAGE 190](#)

ENVIRONNEMENT [PAGE 159](#)

# LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME TOPTech

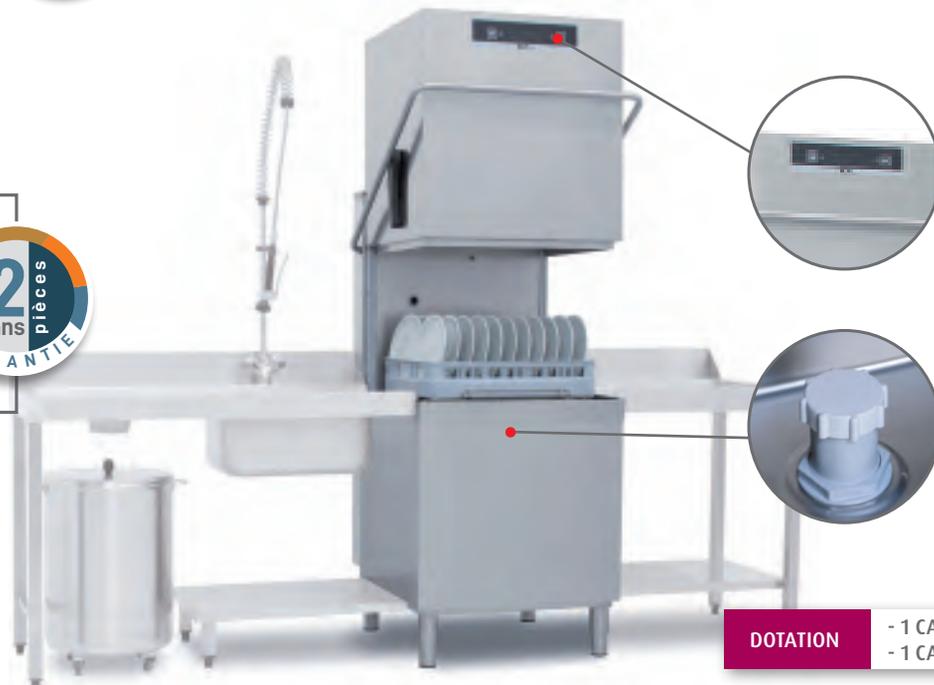
## TOP823LAT - 600 X 500 MM



- POMPE DE VIDANGE DE SÉRIE ■ POMPE DE RINÇAGE DE SÉRIE ■ PASSAGE UTILE 465 MM
- AVEC ADOUCISSEUR EN CONTINU ■ BANDEAU DE COMMANDE SUR LE CAPOT

ÉCRAN LCD  
POLYCHROME  
RÉTRO ÉCLAIRÉ DE  
GRAND FORMAT.

AVEC ADOUCISSEUR  
EN CONTINU  
SYSTÈME CAREFREE.



- DOTATION**
- 1 CASIER À ASSIETTES
  - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

### ADOUCISSEUR EN CONTINU



Système breveté **CAREFREE**, qui assure la régénération des résines à chaque cycle. De plus en cas de manque de sel un message s'affiche sur le tableau de commandes.

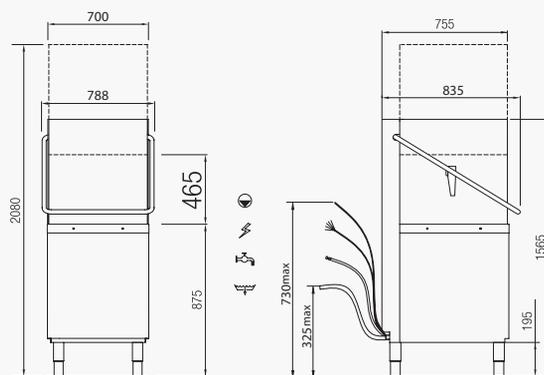
### GAMME TOPTech - TOP823LAT

#### DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Capacité 60/40/30 casiers/h • Bras de lavage et de rinçage inox • Pompe de rinçage et de lavage péristaltiques
- Pompe de vidange de série • Doseur de produit de rinçage et de lavage • Bandeau de commandes supérieures
- Capot à double paroi • Cuve emboutie.

#### PROGRAMMES TOP823LAT

|                  |                     |                   |
|------------------|---------------------|-------------------|
| ProSpeed - 60 s  | ProFessional - 90 s | ProTemp - 180 s   |
| ProGlass - 90 s  | ProWater - 120 s    | ProLong - 600 s   |
| ProEco - 150 s   | ProNew - 540 s      | ProActive - 300 s |
| ProSteel - 360 s | ProSan - auto.      | ProClean - 300 s  |
| ProDrain - 120 s | ---                 | ---               |



| MODÈLE    | ADOUCISSEUR EN CONTINU | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|-----------|------------------------|----------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|---------------------------|------------|-----------|
| TOP823LAT | ●                      | 13                   | 465                | 1,5        | 2,5/30      | 7/12                | 11         | 788 x 755 x 1565          | 140        | 8 460     |

ACCESSOIRES CASIERS PAGE 190

ENVIRONNEMENT PAGE 154



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE LAVERIE

0151



■ RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR : MOINS D'ÉNERGIE, PLUS DE CONFORT ■ UTILISABLE AUSSI  
COMME LAVE-USTENSILES OU LAVE-BATTERIE ■ PASSAGE UTILE 465 MM



ÉCRAN LCD  
POLYCHROME  
RÉTRO ÉCLAIRÉ DE  
GRAND FORMAT.



LIVRÉ AVEC 1 GRILLE  
INOX POUR LE  
LAVAGE DES  
USTENSILES ET DES  
GAMELLES.



BRAS INFÉRIEURS :  
LAVAGE INOX,  
RINÇAGE INOX AVEC  
JETS EN PLASTIQUE.

#### DOTATION

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL
- 1 GODET À COUVERTS

### RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR

LE TOP823LR EST ÉQUIPÉ D'UN RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR QUI PERMET DE RÉDUIRE DE 30% LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET D'AMÉLIORER LE CONFORT DE L'UTILISATEUR.

LA MACHINE A LE DOUBLE AVANTAGE D'ÉCONOMISER L'ÉNERGIE NÉCESSAIRE POUR RÉCHAUFFER L'EAU FROIDE ET DE RÉDUIRE CONSIDÉRABLEMENT L'ÉMISSION DE VAPEUR DANS L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL.

L'AIR HUMIDE ÉVACUÉ PASSE PAR UN CONDENSEUR QUI RÉCHAUFFE L'EAU D'ALIMENTATION, REFROIDIT L'AIR EXTRAIT DE LA MACHINE ET ÉLIMINE LA VAPEUR À L'OUVERTURE DU CAPOT.

RETROUVEZ TOUS NOS  
ENVIRONNEMENTS PAGE 154

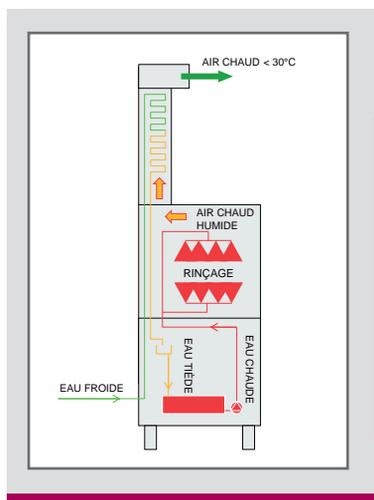


# LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME TOPTECH

## TOP823LR - 600 X 500 MM



■ RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR : MOINS D'ÉNERGIE, PLUS DE CONFORT ■ UTILISABLE AUSSI COMME LAVE-USTENSILES OU LAVE-BATTERIE ■ PASSAGE UTILE 465 MM



### LE CONDENSEUR/RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR PERMET :

- D'éliminer le nuage de vapeur à l'ouverture du capot
- De réduire la température de sortie de l'air chaud à moins de 30°C
- D'augmenter la température de l'eau d'alimentation d'environ 20° (pour une alimentation d'eau à 15°C)
- De réduire de 30 % la consommation électrique par cycle.

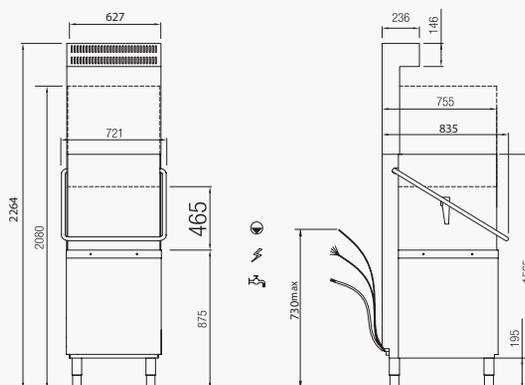
### GAMME TOPTECH - TOP823LR

#### DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes électroniques
- Hauteur totale 2264 mm
- Productivité 45 casiers/h
- Capot à double paroi
- Bras de lavage et de rinçage inox
- Filtre de cuve inox
- Cuve emboutie sans soudure
- Pompe de vidange de série.

#### PROGRAMMES TOP823LR

|                  |                     |                   |
|------------------|---------------------|-------------------|
| ProSpeed - 60 s  | ProFessional - 90 s | ProTemp - 180 s   |
| ProGlass - 90 s  | ProWater - 120 s    | ProLong - 600 s   |
| ProEco - 150 s   | ProNew - 540 s      | ProActive - 300 s |
| ProSteel - 360 s | ProSan - auto.      | ProClean - 300 s  |
| ProDrain - 120 s | ---                 | ---               |

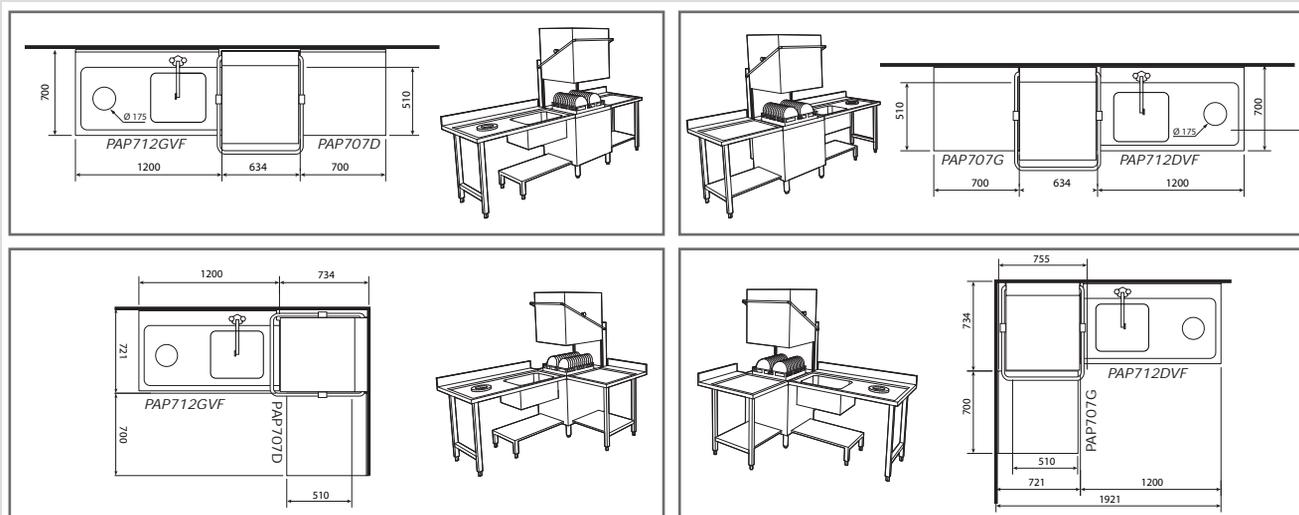


| MODÈLE   | PROGRAMMES DE LAVAGE | HAUTEUR UTILE (MM) | POMPE (KW) | CUVE (KW/L) | SURCHAUFFEUR (KW/L) | TOTAL (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM)              | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|----------|----------------------|--------------------|------------|-------------|---------------------|------------|--|------------|-----------|
| TOP823LR | 13                   | 465                | 1,5        | 2,5/30      | 7/12                | 11         | 788 x 755 x 1565 (hauteur totale 2264) | 140        | 10 806    |

RETROUVEZ TOUS NOS ENVIRONNEMENTS PAGE 154



### POSSIBILITÉS D'IMPLANTATION DES TABLES ET DES MACHINES



### TABLES COMMUNES AUX DIFFÉRENTS MODÈLES DE MACHINES À CAPOT

| MODÈLE   | CODE   | POSITIONNEMENT MACHINE | DÉSIGNATION  | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PRIX € HT |
|--|--------|------------------------|--|---------------------------|-----------|
| <b>TABLES LISSES POUR MACHINES À CAPOT CASIER 500 X 500 ET CASIER 600 X 500 (EN LIGNE UNIQUEMENT POUR LES MACHINES 600 X 500.)</b> |        |                        |  |                           |           |
| PAP707   | 80202  | Droite/gauche          | Table latérale ou frontale                                     | 700 x 575 x 850           | 498       |
| PAP707D  | 80200  | Droite                 | Table latérale avec dossier                                    | 700 x 715 x 850           | 661       |
| PAP707G  | 80201  | Gauche                 |  | 661                       |           |
| PAP712D  | 80204  | Droite                 |  | 921                       |           |
| PAP712G  | 80203  | Gauche                 |  | 1200 x 715 x 850          | 921       |
| <b>TABLES AVEC BAC POUR MACHINES À CAPOT CASIER 500 X 500 OU 600 X 500 (EN LIGNE UNIQUEMENT POUR LES MACHINES 600 X 500.)</b>      |        |                        |  |                           |           |
| PAP707DV   | 80206L | Droite                 | Table latérale avec dossier et évier de 500 x 400 x 250        | 700 x 715 x 850           | 1 428     |
| PAP707GV   | 80205L | Gauche                 |  | 1 428                     |           |
| PAP712DV   | 80206  | Droite                 |  | 1 428                     |           |
| PAP712GV   | 80205  | Gauche                 |  | 1 428                     |           |
| PAP712DVF  | 80208  | Droite                 | Table latérale avec dossier et évier de 500 x 400 x 250 et TVO | 1200 x 715 x 850          | 1 558     |
| PAP712GVF  | 80207  | Gauche                 |  |                           | 1 558     |
| DP607STE   | -      | -                      | Douchette (autres modèles voir page 192)                       | -                         | 472       |
| COLL280  | -      | -                      | Collerette caoutchouc pour trou vide déchet                    | -                         | 88        |



PAP707D



PAP707G



PAP707



PAP712D



PAP712G



PAP707DV



PAP707GV



PAP712GV



PAP712DV



PAP712GVF



PAP712DVF

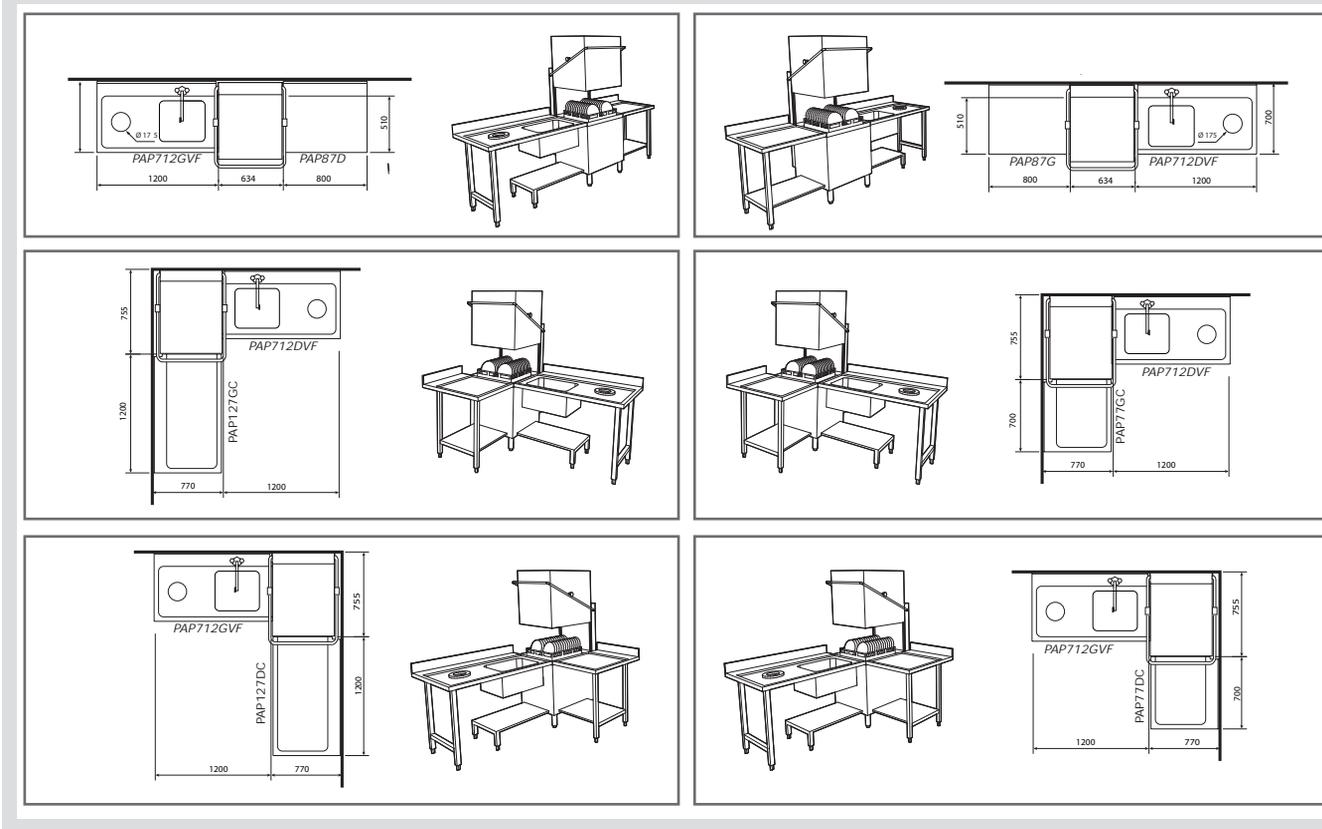
D'AUTRES  
TAILLES  
DISPONIBLES  
SUR  
DEMANDE

# TABLES POUR LAVE-VAISSELLE À CAPOT

## ENVIRONNEMENT LAVE-VAISSELLE - 600 X 500 MM



### POSSIBILITÉS D'IMPLANTATION DES TABLES ET DES MACHINES



### TABLES LISSES POUR MACHINES À CAPOT CASIER 600 X 500

| MODÈLE                         | CODE  | ACCROCHAGE MACHINE | DÉSIGNATION                 | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PRIX € HT |
|--------------------------------|-------|--------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------|
| <b>CONFIGURATIONS EN ANGLE</b> |       |                    |                             |                           |           |
| PAP77C                         | 70206 | Droite/gauche      | Table frontale              | 700 x 670 x 850           | 1 375     |
| PAP77DC                        | 70217 | Droite             | Table frontale avec dossier | 700 x 770 x 850           | 1 473     |
| PAP77GC                        | 70215 | Gauche             |                             |                           | 1 473     |
| PAP127DC                       | 70207 | Droite             |                             | 1200 x 770 x 850          | 1 651     |
| PAP127GC                       | 70205 | Gauche             |                             |                           | 1 651     |
| <b>CONFIGURATIONS EN LIGNE</b> |       |                    |                             |                           |           |
| PAP87D                         | 70230 | Droite             | Table latérale avec dossier | 800 x 710 x 850           | 789       |
| PAP87G                         | 70232 | Gauche             |                             |                           | 789       |





## LAVE BATTERIES À GRANULES

**NOUVEAUTÉ**

HAUTEUR UTILE DE  
**635 À 830 MM**  
(SELON MODÈLE)

LES MACHINES  
SONT  
LIVRÉES AVEC UN  
JEU COMPLET  
D'ACCESSOIRES  
(VOIR PAGE 159)

PANIER TOURNANT  
POUR OPTIMISER  
**L'ACTION MÉCANIQUE  
DES GRANULES**

CHARIOT POUR  
**LAVE BATTERIE**  
(EN SUPPLÉMENT)



### POURQUOI SE PRÉOCCUPER DU PRÉLAVAGE ET DU TREMPAGE, QUAND IL Y A DES MILLIERS D'AUTRES CHOSES À FAIRE DANS VOS CUISINES?

Essayez de monétiser les heures perdues, les litres d'eau et détergent utilisés pour assouplir les casseroles incrustées et si à tout cela on ajout l'effort de les reprendre pour les frotter, laver et sécher ... il est facile de comprendre la perte de temps ainsi que de ressources. Cela signifie surtout dilapider de l'argent.



*Avec les lave batteries de la série «GRANULE» tout cela deviendra un mauvais souvenir; au bout de quelque minute de lavage, la puissance abrasive des granules mélangés à l'eau et au détergent, garantit d'excellents résultats même contre la saleté la plus tenace. Une aide précieuse et indispensable pour cantines, catering, aéroports, restaurants et toutes cuisines modernes qui exigent des résultats d'un niveau supérieur et veulent donner la juste valeur au temps et à l'argent.*



## LAVE BATTERIES À GRANULES



- 1 Les casseroles incrustées sont souvent un problème. Ils nécessitent trempage et nettoyage manuel donc une perte de temps et de ressources que pour cette tâche particulière.
- 2 L'action combinée de l'eau, détergent et granulés dynamités à haute pression assure des économies de temps et d'énergie considérables, ainsi que des produits chimiques, de l'eau et de l'électricité. Tous ceux qui sont en faveur de notre environnement.
- 3 **EXCELLENTS RÉSULTATS CONTRE LA SALETÉ LA PLUS TENACE. EN OUTRE, LES CYCLES RAPIDES PERMETTENT UNE RÉUTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE. LE PERSONNEL QUI ÉTAIT AUPARAVANT EMPLOYÉ POUR LE TREMPAGE ET LE LAVAGE À LA MAIN SERA MAINTENANT LIBRE D'EFFECTUER D'AUTRES TÂCHES.**



CONDENSEUR  
RÉCUPÉRATEUR  
(GR 900TR & GR1000TR)

### GRÂCE AUX MODÈLES GR900TR ET GR1000TR, NOSEM VOUS PERMET D'ÉPARGNER DANS LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE!

Le système TR est un récupérateur/condenseur de buées: la vapeur humide et chaude est directement aspirée lorsque la porte est encore fermée et utili-sée pour échauffer l'eau froide d'alimentation jusqu'à 50°C. Ce système permet de réduire soit la consommation d'énergie nécessaire pour attendre 85°C pour le rinçage final, soit les frais annuels pour l'électricité. De Plus, la technologie TR améliore de façon évident la qualité des locaux. Grâce à l'échangeur thermique, la température de l'air rejetée par la machine est réduite de Plus de la moitié. L'humidité absolue se réduit d'un 20% environ par rapport aux vapeurs émises par une machine sans récupérateur de cha-leur. Cela permet de garantir un majeur bien-être de l'opérateur.

| DESCRIPTION            | GR900TR  | GR1000TR  |
|------------------------|----------|-----------|
| TEMPERATURE AIR SORTIE | 27°C     |           |
| HUMIDITE               | 90%      |           |
| DEBIT D'AIR            | 200 m3/h |           |
| RECUPERATION HORAIRE   | 3 kW/h   | 3,75 kW/h |

# LAVE BATTERIES À GRANULES GR900, GR900TR & GR1000TR



■ 12 CYCLES DE LAVAGE, DONT 6 AVEC UN MÉLANGE D'EAU, PRODUIT DE LAVAGE ET GRANULES



CONDENSEUR  
RÉCUPÉRATEUR.  
(GR900TR & GR1000TR)



ÉCRAN LCD POUR UN  
CONSTANT CONTRÔLE  
DES OPÉRATIONS.

**DOTATION**

- TOUS LES SUPPORTS & PANIERS (VOIR PAGE 159).
- 1 SEAU À GRANULES (12 KG).

## LAVE BATTERIE À GRANULES

- Menu commande multi langue • Machine en double paroi, isolée avec des matériaux à haute isolation thermo-acoustique
- Pompe de lavage avec corps et couronne en acier inox AISI 316, à haute efficacité, permet l'émission du fluide à pression élevée • Cuve en inox AISI 316 avec épaisseur constante et chambre de lavage avec angles arrondis • Doubles bras de lavage verticaux, facilement extractibles, avec des gicleurs emboutis dessinés pour optimiser le flux de l'eau et des granules et qui ne s'obstruent pas.

| MODÈLE   | CONDENSEUR RÉCUPÉRATEUR | HAUTEUR DE PASSAGE (MM) | PROD. PANIER MAX / H | TÉMP. CUVE (°C) | DÉBIT CUVE (L) | EAU PAR CYCLE (L) | PUISS. MAX ABSORBÉE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT     |
|----------|-------------------------|-------------------------|----------------------|-----------------|----------------|-------------------|-------------------------|---------------------------|------------|---------------|
| GR900    |                         | 635                     | 15                   | 55              | 103            | 4,4               | 12975                   | 1095 x 910 x 1910/2020*   | 320        | <b>27 717</b> |
| GR900TR  | ●                       |                         | 12                   |                 |                |                   |                         | 1095 x 910 x 2100         |            | <b>31 209</b> |
| GR1000TR | ●                       | 830                     | 12                   |                 | 120            | 5,5               |                         | 1200 x 1010 x 2260/2305*  | 350        | <b>39 955</b> |

\* Dimensions avec la porte ouverte



GR900



GR900TR



GR1000TR

## ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | DESCRIPTION             | PRIX € HT    |
|-----------|-------------------------|--------------|
| GRCHARIOT | Chariot                 | <b>1 958</b> |
| GRSEAU    | Seau de granules, 12 Kg | <b>273</b>   |

**NOUVEAUTÉ**

# LAVE-BATTERIES À GRANULES ACCESSOIRES



|  |  | MODÈLE   | ÉQUIPEMENT SUR LES MODÈLES   | DESCRIPTIONS   | DIMENSIONS L X P X H (MM)                        | PRIX € HT |
|--|--|----------|------------------------------|--|--|-----------|
|  |  | PRGR900  | GR900<br>GR900TR             | Panier rond  | 6 pcs GN 1/1<br>ou 2 pcs GN 2/1<br>Ø 735 x 240 H | 1 355     |
|  |  | SGR900   | GR900<br>GR900TR             | Support  | 10 pcs GN 1/1                                    | 436       |
|  |  | SBGR900  | GR900<br>GR900TR             | Support pour bacs (4 pcs)  | 600 x 400 x 50                                   | 384       |
|  |  | PRGR1000 | GR1000TR                     | Panier rond  | 8 pcs GN 1/1<br>ou 4 pcs GN 2/1<br>Ø 850x350 h   | 1 620     |
|  |  | SPGR1000 | GR1000TR                     | Support pour plateaux (4pcs)   | Seulement pour GN 1/1 ou GN 2/1                  | 231       |
|  |  | SBGR1000 | GR1000TR                     | Support pour bacs (3pcs)   | 800x600x50                                       | 347       |
|  |  | SRGR1000 | GR1000TR                     | Support pour récipients  | GN 1/1<br>2/3 - 1/2 - 1/3                        | 383       |
|  |  | GRSPP0   | GR900<br>GR900TR<br>GR1000TR | Support panier avec porte ustensils et bloque casseroles                     | -  | 305       |
|  |  | GRPPO    | GR900<br>GR900TR<br>GR1000TR | Panier ustensils   | -  | 515       |
|  |  | GRSPP    | GR900<br>GR900TR<br>GR1000TR | Support pour casseroles et poêles de petites dimensions, réglable en hauteur | -  | 431       |
|  |  | GRSGP    | GR900<br>GR900TR<br>GR1000TR | Support pour grandes casseroles  | -  | 436       |
|  |  | GRSDCHT  | GR900<br>GR900TR<br>GR1000TR | Nouveau support qui facilite le déchargement du panier à la fin du cycle     | -  | 158       |



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE LAVERIE

0159

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE



CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



■ ALIMENTATION MONO 230 / TRI 400 V ■ CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE  
PAR CASIER 3,5 L ■ DIMENSIONS CASIERS 600 X 500 MM



AFFICHAGE  
**DIGITAL.**



PERMET ÉGALEMENT  
**DE LAVER LES  
ASSIETTES.**  
(CASSIER 500 X 500)



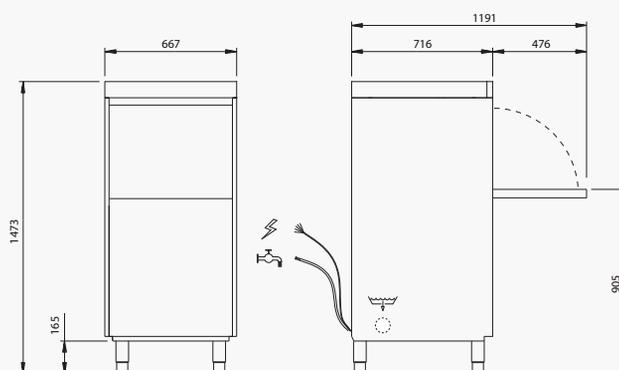
**DOTATION** - 1 CASIER INOX 500 X 600 MM (C706129).

### GAMME NEOTECH - NEO900

- Capacité 30/15/10 casiers/h • Capacité de la cuve 20 L
- Cuve emboutie • Filtre de cuve en composite • Accepte les casiers 500 x 500
- Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques
- Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Pompe de lavage autovidangeable • Clapet anti retour de série
- Thermostop pour garantir une bonne température de rinçage • Système rinçage avec pompe et brise vide
- Température de lavage 55°C • Température de rinçage 82°C • Doseur de lavage et doseur de rinçage de série.

#### PROGRAMMES NEO900

|                        |                        |                        |
|------------------------|------------------------|------------------------|
| ProFessional 2 - 120 s | ProFessional 4 - 240 s | ProFessional 6 - 360 s |
| ProLong - 720 s        | ProEco - 300 s         | ProActive 5 - 300 s    |
| ProActive 7 - 420 s    | ProPlates - 90 s       | ProSelf - 120 s        |



**ALIMENTATION EAU : 2 À 4 BARS**  
**• RACCORDEMENT EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE : 30 MM.**

| MODÈLE   | HAUTEUR DE PASSAGE (MM) | LAVAGE          |          |            | RINÇAGE                    |     | TOTAL(KW)<br>TRI 400/3 | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|----------|-------------------------|-----------------|----------|------------|----------------------------|-----|------------------------|------------------------------|---------------|--------------|
|          |                         | RÉSISTANCE (KW) | CUVE (L) | POMPE (KW) | SURCHAUF. TRI 400/3 (KW/L) |     |                        |                              |               |              |
| NEO900V1 | 400                     | 2,5             | 20       | 0,8        | 6/7                        | 7,1 | 670 x 720 x 1472       | 114                          | <b>4 822</b>  |              |

#### OPTIONS SÉRIE 900

| RÉFÉRENCE | MODÈLE               | PRIX<br>€ HT |
|-----------|----------------------|--------------|
| C999342   | Kit pompe de vidange | <b>263</b>   |

#### ACCESSOIRES SÉRIE 900

| RÉFÉRENCE | MODÈLE   | PRIX<br>€ HT |
|-----------|--|--------------|
| H324660   | Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 8 plateaux | <b>205</b>   |
| 712018    | Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 5 plateaux | <b>244</b>   |

# LAVE-USTENSILES & BATTERIES - GAMME NEOTECH

## NEO901V1 & NEO902 - 560 X 630 MM



- CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 4 L ■ CUVE EMBOUTIE
- ALIMENTATION TRI 400 V ■ DIMENSIONS CASIERS 560 X 630 MM

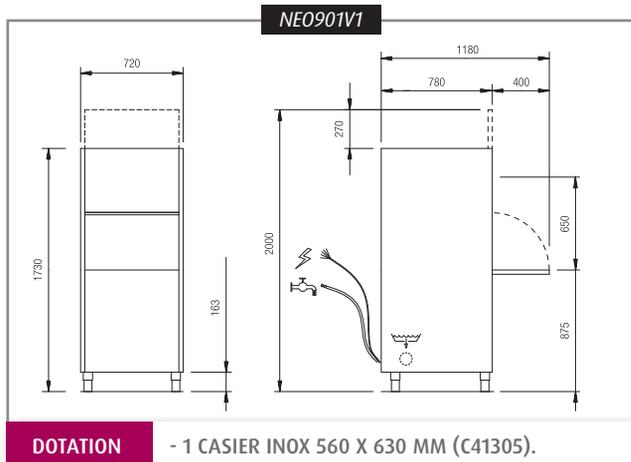
PASSAGE UTILE  
**650 MM**



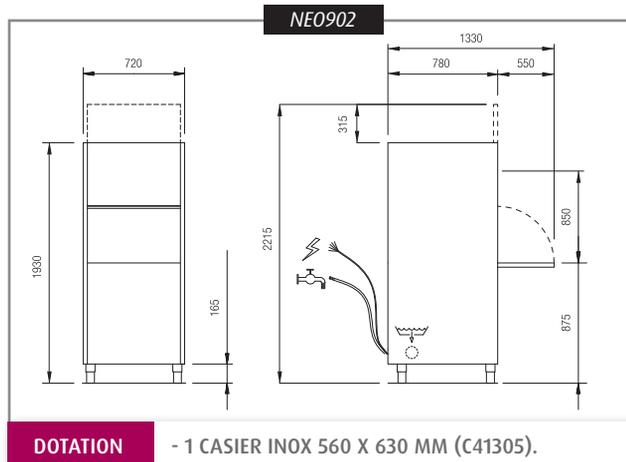
DOSEUR DE LAVAGE  
ET DOSEUR DE  
RINÇAGE DE SÉRIE



PASSAGE UTILE  
**850 MM**



**DOTATION** - 1 CASIER INOX 560 X 630 MM (C41305).



**DOTATION** - 1 CASIER INOX 560 X 630 MM (C41305).

### NEO901V1 & NEO902

- Capacité 30/15/10 casiers/h • Capacité de la cuve 37 L • Filtre de cuve en composite • Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques • Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Pompe de lavage autovidangeable • Clapet anti retour de série • Thermostop pour garantir une bonne température de rinçage • Température de lavage 55°C • Température de rinçage 82°C.

#### PROGRAMMES NEO901V1 & NEO902

|                        |                        |                        |                        |                        |
|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| ProFessional 2 - 120 s | ProFessional 4 - 240 s | ProFessional 6 - 360 s | ProFessional 8 - 480 s | ProFessional 10 - 60 s |
| ProLong - 720 s        | ProEco - 300 s         | ProActive 5 - 300 s    | ProActive 7 - 420 s    | ProPlates - 90 s       |
| ProSan - auto          | ProSteel - 720 s       | ProClean - 300 s       | ProDrain - 120 s       | -                      |

| MODÈLE   | HAUTEUR DE PASSAGE (MM) | LAVAGE          |          |            | RINÇAGE                    |     | TOTAL(KW) TRI 400/3 | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG)       | PRIX € HT    |
|----------|-------------------------|-----------------|----------|------------|----------------------------|-----|---------------------|---------------------------|------------------|--------------|
|          |                         | RÉSISTANCE (KW) | CUVE (L) | POMPE (KW) | SURCHAUF. TRI 400/3 (KW/L) |     |                     |                           |                  |              |
| NEO901V1 | 650                     | 2,5             | 37       | 1,4        | 6/7                        | 7,4 | 720 x 780 x 1700    | 150                       | <b>6 707</b>     |              |
| NEO902V1 | 850                     |                 |          | 2          |                            | 8   |                     |                           | 720 x 780 x 2170 | <b>7 737</b> |

### OPTION

| RÉFÉRENCE | DESCRIPTION          | PRIX € HT  |
|-----------|----------------------|------------|
| C67610    | kit pompe de vidange | <b>269</b> |



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE LAVERIE

0161

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID D'ALIMENTATION

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE



CUISSON INDÉPENDANTE

FRITES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



■ ALIMENTATION MONO 230 / TRI 400 V COMMUTABLE ■ CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 2,5 L ■ DIMENSIONS CASIERS 600 X 500 MM ■ POMPE DE RINÇAGE



AVEC DOSEUR DE LAVAGE ET DOSEUR DE RINÇAGE DE SÉRIE ET POMPE DE VIDANGE



AFFICHAGE  
**DIGITAL.**



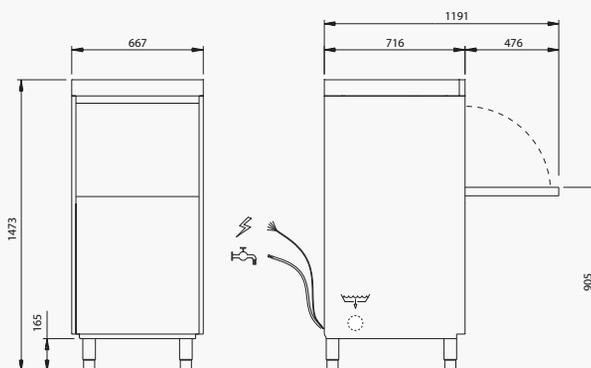
PERMET ÉGALEMENT  
**DE LAVER LES  
ASSIETTES.**  
(CASIER 500 X 500)

DOTATION - 1 CASIER INOX 500 X 600 MM (C706129).

### GAMME TOPTECH - TOP920

- Capacité 30 à 50 casiers/h • Capacité de la cuve 20 L
- Filtre de cuve en composite (inox sur TOP923 / TOP924)
- Accepte les casiers 500 x 500 • Carrosserie inox AISI 304
- Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques
- Affichage digital • Carrosserie à double paroi
- Chambre de lavage autonettoyante • Doseur de produits de lavage et de rinçage de série
- Clapet anti retour de série • Cuve emboutie • Système rinçage UltraRinse.

**ALIMENTATION EAU : 2 À 4 BARS**  
**• RACCORDEMENT EAU : 3/4" GAZ • VIDANGE : 30 MM.**



#### PROGRAMMES TOP920V1

|                        |                        |                        |                        |                        |
|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| ProFessional 2 - 120 s | ProFessional 4 - 240 s | ProFessional 6 - 360 s | ProFessional 8 - 480 s | ProFessional 10 - 60 s |
| ProLong - 720 s        | ProEco - 300 s         | ProActive 5 - 300 s    | ProActive 7 - 420 s    | ProPlates - 90 s       |
| ProSan - auto          | ProSteel - 720 s       | ProClean - 300 s       | ProDrain - 120 s       | -                      |

| MODÈLE   | HAUTEUR DE PASSAGE (MM) | LAVAGE          |          |            | RINÇAGE                   |            | TOTAL(kW) TRI 400/3 | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|----------|-------------------------|-----------------|----------|------------|---------------------------|------------|---------------------|---------------------------|------------|--------------|
|          |                         | RÉSISTANCE (kW) | CUVE (L) | POMPE (kW) | SURCHAUF. TRI 400V (kW/L) | POMPE (kW) |                     |                           |            |              |
| TOP920V1 | 400                     | 3               | 20       | 0,8        | 6/7                       | 0,2        | 6,8                 | 670 x 720 x 1470          | 114        | <b>5 786</b> |

### ACCESSOIRES SÉRIE 920

| RÉFÉRENCE | MODÈLE   | PRIX € HT  |
|-----------|--|------------|
| H324660   | Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 8 plateaux | <b>205</b> |
| 712018    | Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 5 plateaux | <b>244</b> |

# LAVE-USTENSILES & BATTERIES - GAMME TOPTech

## TOP921 & TOP922 - 560 X 630 MM



- CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 3 L ■ CUVE EMBOUTIE
- ALIMENTATION TRI 400 V ■ DIMENSIONS CASIERS 560 X 630 MM ■ POMPE DE RINÇAGE

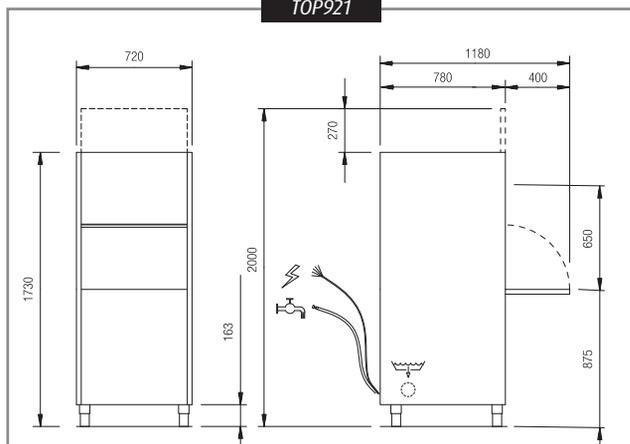
PASSAGE UTILE  
650 MM



PASSAGE UTILE  
850 MM

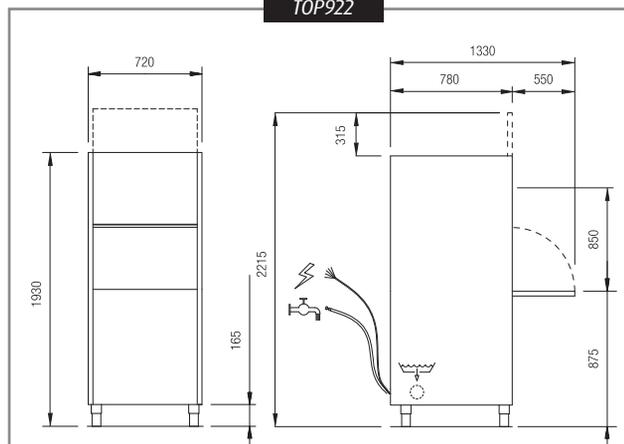


TOP921



**DOTATION** - 1 CASIER INOX 560 X 630 MM (C41305).

TOP922



**DOTATION** - 1 CASIER INOX 560 X 630 MM (C41305).

### TOP921 & TOP922

- Capacité : 30 à 50 casiers/h • Capacité de la cuve 37 L • Filtre de cuve en composite • Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques • Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Chambre de lavage autonettoyante • Doseur de produits de lavage et de rinçage de série • Clapet anti retour de série • Système rinçage UltraRinse • Avec Pompe de rinçage et pompe de vidange • Panneau LCD.

#### PROGRAMMES TOP921 & TOP922

|                        |                        |                        |                        |                        |
|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| ProFessional 2 - 120 s | ProFessional 4 - 240 s | ProFessional 6 - 360 s | ProFessional 8 - 480 s | ProFessional 10 - 60 s |
| ProLong - 720 s        | ProEco - 300 s         | ProActive 5 - 300 s    | ProActive 7 - 420 s    | ProPlates - 90 s       |
| ProSan - auto          | ProSteel - 720 s       | ProClean - 300 s       | ProDrain - 120 s       | -                      |

| MODÈLE   | HAUTEUR DE PASSAGE (MM) | LAVAGE          |          |            | RINÇAGE                   |            | TOTAL (KW) TRI 400/3 | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|----------|-------------------------|-----------------|----------|------------|---------------------------|------------|----------------------|---------------------------|------------|-----------|
|          |                         | RÉSISTANCE (KW) | CUVE (L) | POMPE (KW) | SURCHAUF. TRI 400V (KW/L) | POMPE (KW) |                      |                           |            |           |
| TOP921V1 | 650                     | 3               | 37       | 1,4        | 6/7                       | 0,2        | 7,4                  | 720 x 780 x 1730          | 150        | 7 424     |
| TOP922V1 | 850                     |                 |          | 2          |                           |            | 8                    | 720 x 780 x 1930          |            | 8 494     |



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE LAVERIE

0163

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



- CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 4 & 7 L ■ CUVE EMBOUTIE
- ALIMENTATION TRI 400 V ■ DIMENSIONS CASIERS 700 X 700 & 700 X 1320 MM

PASSAGE UTILE  
850 MM

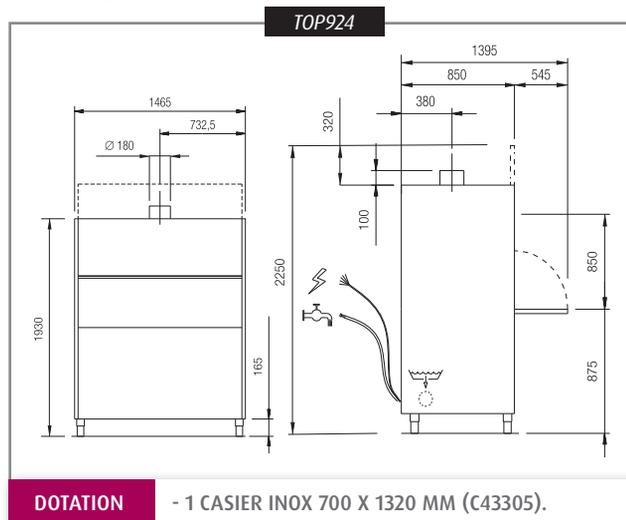
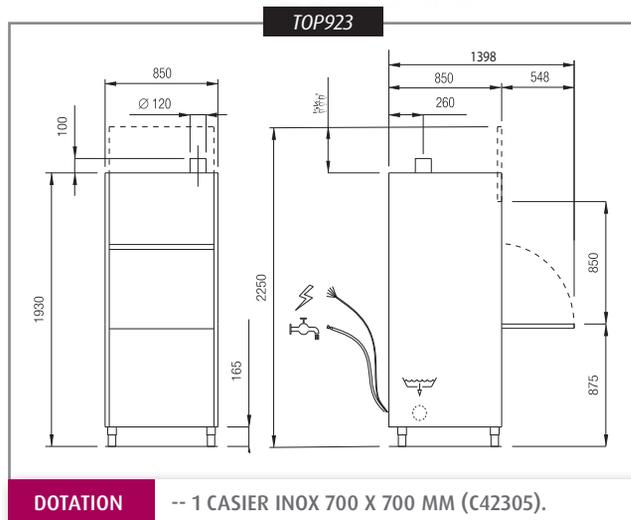


POMPE DE  
RINÇAGE



PASSAGE UTILE  
850 MM

POMPE DE  
RINÇAGE



### TOP923 & TOP924

- Capacité : 10 à 30 casiers/h • Capacité de la cuve 68 L (TOP923) ou 131 L (TOP924) • Filtre de cuve inox • Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques • Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Chambre de lavage autonettoyante • Doseur de produits de lavage et de rinçage de série • Clapet anti retour de série • Système Thermostop pour garantir une bonne température de rinçage • Système rinçage UltraRinse • Double pompe de lavage et de rinçage • Fonction demi-charge\* (TOP924) • Avec Pompe de rinçage et pompe de vidange • Panneau LCD.

#### PROGRAMMES TOP923 & TOP924

| ProFessional 2 - 120 s | ProFessional 4 - 240 s | ProFessional 6 - 360 s | ProFessional 8 - 480 s | ProFessional 10 - 60 s |
|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| ProLong - 720 s        | ProEco - 300 s         | ProActive 5 - 300 s    | ProActive 7 - 420 s    | ProClean - 300 s       |
| ProDrain - 120 s       | -                      | -                      | -                      | -                      |

\* Utilisation possible d'une seule pompe de lavage et de rinçage.

| MODÈLE   | HAUTEUR DE PASSAGE (MM) | LAVAGE          |          |            | RINÇAGE                   |            | TOTAL (KW) TRI 400/3 | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|----------|-------------------------|-----------------|----------|------------|---------------------------|------------|----------------------|---------------------------|------------|-----------|
|          |                         | RÉSISTANCE (KW) | CUVE (L) | POMPE (KW) | SURCHAUF. TRI 400V (KW/L) | POMPE (KW) |                      |                           |            |           |
| TOP923V1 | 850                     | 8               | 68       | 2,7        | 8/7                       | 0,2        | 11                   | 850 x 850 x 1930          | 150        | 12 364    |
| TOP924V1 |                         | 9,5             | 131      | 2 x 2,7    | 9,5/17                    | 2 x 0,2    | 15,5                 | 1470 x 850 x 1930         | 300        | 18 366    |

# LAVE-USTENSILES & BATTERIES - GAMME TOPTech

## TOP921RV1 & TOP922RV1 - 560 X 630 MM



### AVEC CONDENSEUR DE BUÉE



- CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 3 L ■ CUVE EMBOUTIE
- ALIMENTATION TRI 400 V ■ DIMENSIONS CASIERS 560 X 630 MM ■ POMPE DE RINÇAGE



CONDENSEUR DE BUÉE.

AFFICHAGE DIGITAL.



NOUVEAUTÉ

DOTATION - 1 CASIER INOX 560 X 630 MM.

### GAMME TOPTech - TOP921RV1 & TOP922RV1

- Capacité : 30 à 50 casiers/h • Capacité de la cuve 37 L • Filtre de cuve en composite • Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques • Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Chambre de lavage autonettoyante • Doseur de produits de lavage et de rinçage de série • Clapet anti retour de série • Système rinçage UltraRinse • Avec Pompe de rinçage et pompe de vidange • Panneau LCD.

#### PROGRAMMES TOP921RV1 & TOP922RV1

|                        |                        |                        |                        |                        |
|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| ProFessional 2 - 120 s | ProFessional 4 - 240 s | ProFessional 6 - 360 s | ProFessional 8 - 480 s | ProFessional 10 - 60 s |
| ProLong - 720 s        | ProEco - 300 s         | ProActive 5 - 300 s    | ProActive 7 - 420 s    | ProClean - 300 s       |
| ProDrain - 120 s       | -                      | -                      | -                      | -                      |

| MODÈLE    | HAUTEUR DE PASSAGE (MM) | LAVAGE          |          |            | RINÇAGE                   |            | TOTAL(KW) TRI 400V/3 | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT        |
|-----------|-------------------------|-----------------|----------|------------|---------------------------|------------|----------------------|---------------------------|------------|------------------|
|           |                         | RÉSISTANCE (KW) | CUVE (L) | POMPE (KW) | SURCHAUF. TRI 400V (KW/L) | POMPE (KW) |                      |                           |            |                  |
| TOP921RV1 | 650                     | 3               | 37       | 1,4        | 6/7                       | 0,2        | 7,4                  | 719 x 782 x 1956          | 150        | 10 960           |
| TOP922RV1 | 850                     |                 | 37       | 2          |                           |            | 8                    |                           |            | 719 x 782 x 2156 |



TOP921RV1



TOP922RV1

### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE   | PRIX € HT |
|-----------|--|-----------|
| H324660   | Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 8 plateaux | 205       |
| 712018    | Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 5 plateaux | 244       |



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE LAVERIE

0165



## LAVE-USTENSILES & BATTERIES - GAMME TOPTECH

### TOP923RV1 & TOP924RV1 - 700 X 700 & 700 X 1320 MM

AVEC CONDENSEUR DE BUÉE



- CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 4 & 7 L ■ CUVE EMBOUTIE
- ALIMENTATION TRI 400 V ■ DIMENSIONS CASIERS 560 X 630 & 700 X 1320 MM



**NOUVEAUTÉ**



CONDENSEUR  
DE BUÉE.

AFFICHAGE  
DIGITAL.

DOTATION

- 1 CASIER INOX 700 X 700 MM (C42305).
- 1 CASIER INOX 700 X 1320 MM (C43305).

#### GAMME TOPTECH - TOP923RV1 & TOP924RV1

- Capacité : 30 à 50 casiers/h • Capacité de la cuve 68 ou 131 L • Filtre de cuve en inox • Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques • Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Chambre de lavage autonettoyante • Doseur de produits de lavage et de rinçage de série • Clapet anti retour de série • Système rinçage UltraRinse • Avec Pompe de rinçage et pompe de vidange • Panneau LCD.

| MODÈLE    | HAUTEUR DE PASSAGE (MM) | LAVAGE          |          |            | RINÇAGE                   |            | TOTAL(KW) TRI 400/3 | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT     |
|-----------|-------------------------|-----------------|----------|------------|---------------------------|------------|---------------------|---------------------------|------------|---------------|
|           |                         | RÉSISTANCE (KW) | CUVE (L) | POMPE (KW) | SURCHAUF. TRI 400V (KW/L) | POMPE (KW) |                     |                           |            |               |
| TOP923RV1 | 850                     | 8               | 68       | 2,7        | 8/7                       | 0,2        | 11                  | 853 x 857 x 2187          | 150        | <b>15 900</b> |
| TOP924RV1 |                         | 9,5             | 131      | 2 x 2,7    | 9,5/17                    | 2 x 0,2    | 15,5                | 1465 x 857 x 2187         | 300        | <b>21 902</b> |



TOP923RV1



TOP924RV1

#### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE   | PRIX € HT  |
|-----------|--|------------|
| H324660   | Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 8 plateaux | <b>205</b> |
| 712018    | Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 5 plateaux | <b>244</b> |

0166

SOMMAIRE  
LAVERIE

SOMMAIRE  
GÉNÉRAL





## LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

### GAMMES ISYTECH, PROTECH & TOPTECH - FONCTIONS

#### SÉCHAGE



Module d'une longueur de 600 mm. Flux d'air chaud puissant (1400 m<sup>3</sup>/hr), ventilateur de 550 W.

#### LAVAGE



Module d'une longueur de 1150 mm, cuve de 70 litres, équipé de 5 bras de lavage (60 buses au total), et d'une pompe de lavage de 2.7 kW.

**DOUBLE LAVAGE :**  
correspond à 2 modules de lavage.

#### PRÉLAVAGE



Module d'une longueur totale de 820 mm, cuve de 70 litres, équipé de 3 bras de lavage (36 buses au total), d'une pompe de 1.5 kW, et d'un double ou triple système de filtration selon le modèle.

**Prélavage renforcé :** module d'une longueur de 1150 mm, équipé de 5 bras de lavage (60 buses au total) et d'une pompe de 2,7 kW. Le module de prélavage peut-être installé en ligne ou en angle.

#### TRIPLE RINÇAGE



##### TRIPLE RINÇAGE PROTECH 3121

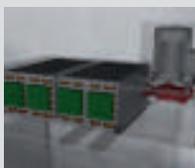
Module d'une longueur de 550 mm, cuve de 5 litres, et surchauffeur de 17 litres. Comprend 3 étapes successives de rinçage : pré-rinçage / rinçage / rinçage final. Consommation : de 0,8 à 1,7 litres par casier.

1,7 litres par casier.

##### TRIPLE RINÇAGE TOPTECH 3122

Module d'une longueur de 1150 mm, équipé d'origine d'une zone de séchage et d'un condenseur de buée. Consommation : de 0,6 à 1,3 litres / casier.

#### CONDENSEUR DE BUÉE



La vapeur est aspirée à travers un échangeur alimenté en eau froide pour condenser les buées. L'eau chaude récupérée vient ensuite alimenter le surchauffeur, et permet ainsi une réduction de 30% de sa consommation électrique. Moins de chaleur et d'humidité dans la pièce = meilleur environnement de travail et plus de confort pour l'utilisateur. Évite l'installation d'une hotte spécifique.



## LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

### GAMMES ISYTECH, PROTECH & TOPTECH - FONCTIONS

| MODÈLES            | ISYTECH 3110 |          | ISYTECH 3111 |          | PROTECH 3121 |          | TOPTECH 3122 |          |          |
|--------------------|--------------|----------|--------------|----------|--------------|----------|--------------|----------|----------|
|                    | ISY31101     | ISY31102 | ISY31111     | ISY31112 | PRO31211     | PRO31212 | TOP31221     | TOP31222 | TOP31223 |
| Prélavage          |              | •        |              | •        |              | •        |              |          |          |
| Prélavage renforcé |              |          |              |          |              |          |              | •        | •        |
| Lavage             | •            | •        | •            | •        | •            | •        | •            | •        |          |
| Double lavage      |              |          |              |          |              |          |              |          | •        |
| Rinçage simple     | •            | •        | •            | •        |              |          |              |          |          |
| Triple rinçage     |              |          |              |          | •            | •        | •            | •        | •        |
| Zone de séchage    | Option       |          |              |          |              |          | Intégré      |          |          |
| Condenseur de buée |              |          |              |          |              |          |              |          |          |

### GAMMES ISYTECH, PROTECH & TOPTECH - DÉBIT & PROGRAMMES

| MODÈLES      |          | DÉBIT<br>CASIERS / HEURE    | NOMBRE<br>PROGRAMMES |
|--------------|----------|-----------------------------|----------------------|
| ISYTECH 3110 | ISY31101 | 60 / 120                    | 2                    |
|              | ISY31102 | 110 / 200                   |                      |
| ISYTECH 3111 | ISY31111 | 60 / 80 / 120 / 160         | 4                    |
|              | ISY31112 | 110 / 135 / 200 / 270       |                      |
| PROTECH 3121 | PRO31211 | 95 / 150 / 200              | 5                    |
|              | PRO31212 | 140 / 200 / 270             |                      |
| TOPTECH 3122 | TOP31221 | 95 / 120 / 160 / 210        | 5                    |
|              | TOP31222 | 160 / 165 / 180 / 210 / 270 |                      |
|              | TOP31223 | 160 / 210 / 230 / 250 / 300 |                      |

## LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

### GAMMES ISYTECH, PROTECH & TOPTECH - CARACTÉRISTIQUES

#### MODULAIRES



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

#### CUVES EMBOUTIES



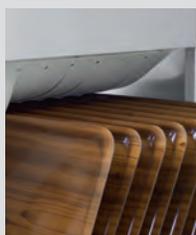
Cuves totalement embouties et angles parfaitement arrondis : évacuation de tous les résidus, nettoyage ultra simplifié, absence totale de zones dans lesquelles la saleté pourrait se loger.

#### CARROSSERIE DOUBLE PAROI



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

#### LARGE OUVERTURE



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

#### PRÉFILTRE DE CUVE



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

**ISYTECH 3110 :**  
préfiltre composite autres modèles :  
Préfiltre inox.

#### FILTRE INOX SUPPLÉMENTAIRE



Les modèles ISYTECH 3111, TOPTECH 3121 et TOPTECH 3122 sont dotés d'un filtre inox supplémentaire, conçu comme un tiroir, facilement amovible pour le nettoyage.

#### BRAS DE LAVAGE



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

#### COMMANDES ÉLECTRONIQUES



**INTERFACE PROSMART :**  
4 boutons + un écran LED multifonctions à 4 digits  
**INTERFACE C4I :** Grand écran tactile multi-fonctions



### AUTO TIMER



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

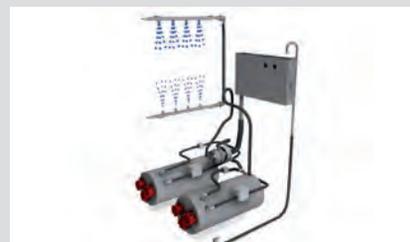
### SURPRESSEUR DE RINÇAGE AVEC RINÇAGE PROPORTIONAL



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

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

### SURPRESSEUR DE RINÇAGE AVEC RINÇAGE PROPORTIONAL PLUS



Dispositif de rinçage totalement indépendant de la pression du réseau, composé de deux surchauffeurs à pression atmosphérique (réservoirs annexes) et de deux pompes (surpresseurs), garantissant une température de rinçage et un débit constants.

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

## GAMMES ISYTECH, PROTECH & TOPTECH - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| MODÈLES  | ISYTECH 3110 |          | ISYTECH 3111 |          | PROTECH 3121 |          | TOPTECH 3122 |          |          |
|--|--------------|----------|--------------|----------|--------------|----------|--------------|----------|----------|
|  | ISY31101     | ISY31102 | ISY31111     | ISY31112 | PRO31211     | PRO31212 | TOP31221     | TOP31222 | TOP31223 |
| Modulaires                                       | •            | •        | •            | •        | •            | •        | •            | •        | •        |
| Carrosserie double paroi                         | •            | •        | •            | •        | •            | •        | •            | •        | •        |
| Cuves embouties                                  | •            | •        | •            | •        | •            | •        | •            | •        | •        |
| Ouverture de 450 mm                              | •            | •        | •            | •        | •            | •        | •            | •        | •        |
| Préfiltre de cuve composite                      | •            | •        |              |          |              |          |              |          |          |
| Préfiltre de cuve inox                           |              |          | •            | •        | •            | •        | •            | •        | •        |
| Filtre inox supplémentaire                       |              |          | •            | •        | •            | •        | •            | •        | •        |
| Auto timer                                       | •            | •        | •            | •        | •            | •        | •            | •        | •        |
| Bras de lavage Idrowash                          | •            | •        | •            | •        | •            | •        | •            | •        | •        |
| Surpresseur de rinçage Rinçage Proportional      |              |          | •            | •        | •            | •        |              |          |          |
| Surpresseur de rinçage Rinçage Proportional PLUS |              |          |              |          |              |          | •            | •        | •        |
| Commandes électroniques                          | ProSmart     |          |              |          |              |          | Avancées C4I |          |          |

# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

## GAMME ISYTECH - SÉRIE 3110 - 500 X 500 MM



- 2 PROGRAMMES ■ CARROSSERIE DOUBLE PAROI
- OPTION ZONE DE SÉCHAGE (EN LIGNE OU EN ANGLE) ■ OPTION CONDENSEUR DE BUÉE



POSSIBILITÉ D'AVOIR UN SUPPORT TECHNIQUE POUR L'INSTALLATION À LA DEMANDE



HAUTEUR UTILE 450 MM

### DOTATION

- 1 CASIER VERRES
- 1 CASIER ASSIETTES & 1 GODET À COUVERTS.

### ISY31101

- Lavage + rinçage • Débit : 60 - 120 casiers / heure
- ULTRA COM PACT : Longueur totale 1150 mm.

### ISY31102

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

| CA RACTÉRISTIQUES TECHNIQUES                                    | ISY31101             | ISY31102                     |
|---|----------------------|------------------------------|
| DÉSIGNATION   | Lavage - Rinçage     | Prélavage - Lavage - Rinçage |
| DIMENSIONS (L X P X H)  | 1150 x 770 x 1615 mm | 1968 x 770 x 1615 mm         |
| CASIERS   | 500 x 500 mm         | 500 x 500 mm                 |
| HAUTEUR UTILE   | 450 mm               |                              |
| CUVE DE PRÉLAVAGE - CAPACITÉ                                    |                      | 70 L                         |
| PRÉLAVAGE - PUISSANCE DE POMPE                                  | --                   | 1,5 kW                       |
| PRÉLAVAGE - DÉBIT DE POMPE                                      |                      | 720 L /min                   |
| CUVE DE LAVAGE - CAPACITÉ                                       | 70 L                 |                              |
| LAVAGE - RÉSISTANCE DE CUVE                                     | 10,5 kW              |                              |
| LAVAGE - PUISSANCE POMPE  | 1,5 kW               |                              |
| LAVAGE - DÉBIT POMPE  | 720 L / min          |                              |
| SURCHAUFFEUR - CAPACITÉ   | 17 L                 |                              |
| SURCHAUFFEUR PUISSANCE (ALIM. EAU FROIDE)                       | 16 kW                | 27 kW                        |
| SURCHAUFFEUR PUISSANCE (ALIM. EAU FROIDE + CONDENSEUR DE BUÉE)  | 12 kW                | 20 kW                        |
| SURCHAUFFEUR PUISSANCE (ALIM. EAU CHAUDE)                       | 9,5 kW               | 15,5 kW                      |
| PUISSANCE MAX ABSORBÉE (ALIM. EAU FROIDE)                       | 28,5 kW              | 41 kW                        |
| PUISSANCE MAX ABSORBÉE (ALIM. EAU FROIDE ET CONDENSEUR DE BUÉE) | 24,7 kW              | 34,2 kW                      |
| PUISSANCE MAX ABSORBÉE (ALIM. EAU CHAUDE)                       | 22 kW                | 29,5 kW                      |
| T° ALIMENTATION EAU FROIDE                                      | 10-45 °C             |                              |
| T° ALIMENTATION EAU CHAUDE                                      | 45-60 °C             |                              |
| ALIMENTATION ÉLECTRIQUE   | 400V - 50Hz - 3N ph  |                              |
| NIVEAU DE BRUIT   | < 70 db              |                              |
| PRESSION DYNAMIQUE DU RÉSEAU *                                  | 2-4 bar              |                              |
| POIDS BRUT  | 282 Kg               | 337 Kg                       |

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



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE LAVERIE

0171

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE



CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

### CAPACITÉS

| CAPACITÉS                   | ISY31101         |                                       | ISY31102                     |                                       |
|-----------------------------|------------------|---------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| DÉSIGNATION                 | LAVAGE - RINÇAGE |                                       | PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE |                                       |
| PROGRAMMES                  | RAPIDE           | PROLONGED CONTACT<br>2' (NORME DIN) * | RAPIDE                       | PROLONGED CONTACT<br>2' (NORME DIN) * |
| DÉBIT CASIER / HEURE        | 120              | 60                                    | 200                          | 110                                   |
| TEMPÉRATURE DE LAVAGE (C°)  | 63               |                                       |                              |                                       |
| TEMPÉRATURE DE RINÇAGE (C°) | 82               |                                       |                              |                                       |
| CONSOMMATION L / HEURE      | 160              |                                       | 270                          |                                       |
| CONSOMMATION L / CASIER     | 1,3              | 2,7                                   | 1,4                          | 2,5                                   |

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

### LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

| MODÈLE     | DESIGNATION                  | PROGRAMMES<br>(NB) | CAPACITÉ<br>(CASIER/HEURE) | PRIX<br>€ HT  |
|------------|------------------------------|--------------------|----------------------------|---------------|
| ISY31101 * | Lavage - Rinçage             | 2                  | 60 - 120                   | <b>12 317</b> |
| ISY31102 * | Prélavage - Lavage - Rinçage |                    | 110 - 200                  | <b>20 355</b> |

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

### SUPLÉMENTS

| MODÈLE | DESIGNATION   | PRIX<br>€ HT  |
|--------|---|---------------|
| P      | Zone de prélavage en angle (pour ISY31102)          | <b>2 730</b>  |
| A      | Zone de séchage en ligne 6 kW                       | <b>5 305</b>  |
| B      | Zone de séchage en angle 6 kW                       | <b>10 433</b> |
| E      | Aspirateur de buée                                  | <b>1 306</b>  |
| R      | Condenseur de buée                                  | <b>4 504</b>  |
| Z      | Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée | <b>8 902</b>  |

### OPTIONS

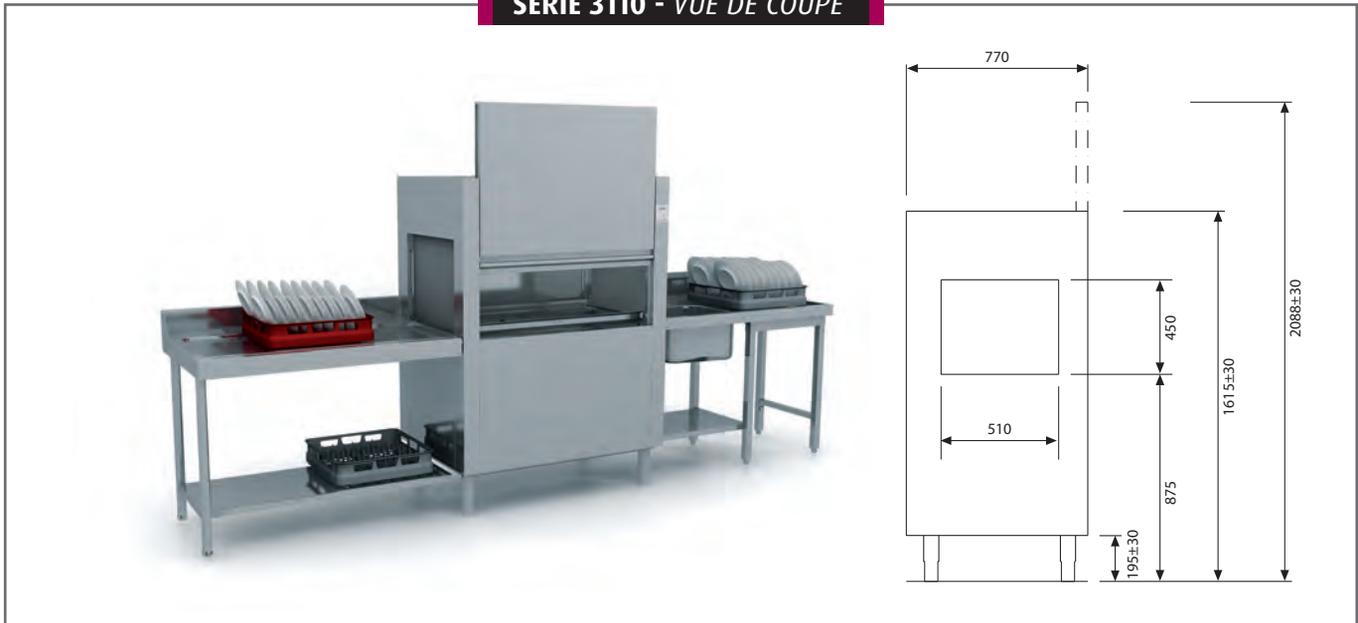
| MODÈLE | DESIGNATION   | PRIX<br>€ HT          |
|--------|---|-----------------------|
| W      | Surchauffeur pour alimentation eau froide   | <b>350</b>            |
| Y      | Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés                                   | <b>475</b>            |
| 75861  | Butée de fin de course<br>(fournie d'origine sur les tables à rouleaux Colged page 180) | <b>236</b>            |
| X      | Bouton d'arrêt d'urgence  | <b>220</b>            |
| Q      | Interrupteur Marche/Arrêt en façade   | <b>SUR DEMANDE</b>    |
| K      | Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth  | <b>NOUS CONSULTER</b> |

# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

## GAMME ISYTECH - SÉRIE 3110 - 500 X 500 MM

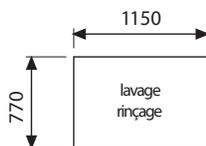


### SÉRIE 3110 - VUE DE COUPE

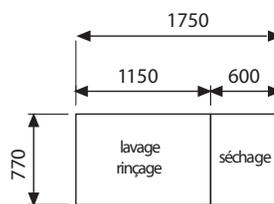


### ISY31101

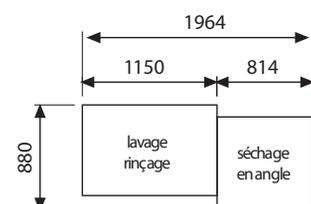
#### ISY31101



#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE

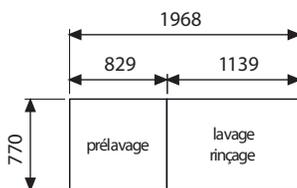


#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE

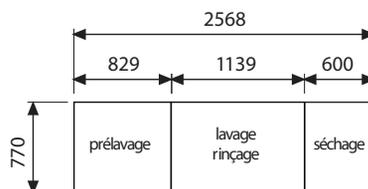


### ISY31102

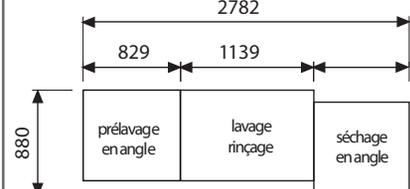
#### ISY31102 - PRÉLAVAGE



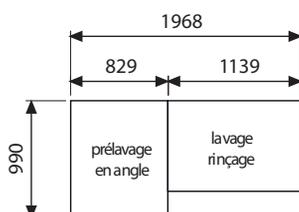
#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



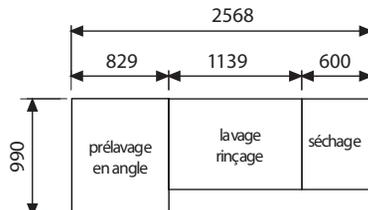
#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



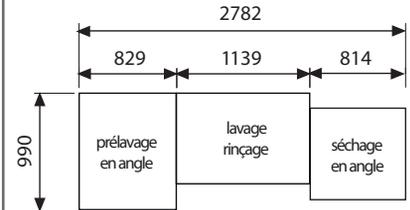
#### ISY31102 - PRÉLAVAGE EN ANGLE



#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE





- 4 PROGRAMMES ■ SURPRESSEUR DE RINÇAGE ■ DOUBLE SYSTÈME DE FILTRATION INOX
- OPTION ZONE DE SÉCHAGE (EN LIGNE OU EN ANGLE) ■ OPTION CONDENSEUR DE BUÉE



HAUTEUR  
UTILE 450 MM



POSSIBILITÉ  
D'AVOIR UN SUPPORT  
TECHNIQUE POUR  
L'INSTALLATION À LA  
DEMANDE

### DOTATION

- 1 CASIER VERRES
- 1 CASIER ASSIETTES & 1 GODET À COUVERTS.

### ISY3111

- Lavage + rinçage
- Débit : 60 - 80 - 120 - 160 casiers / heure
- ULTRA COMPACT : Longueur totale 1150 mm.

### ISY3112

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

| MODÈLE  | ISY3111              | ISY3112                      |
|---|----------------------|------------------------------|
| Désignation   | Lavage - Rinçage     | Prélavage - Lavage - Rinçage |
| Dimensions (l x P x H)  | 1150 x 770 x 1615 mm | 1968 x 770 x 1615 mm         |
| Casiers   | 500 x 500 mm         |                              |
| Hauteur utile   | 450 mm               |                              |
| Cuve de prélavage - capacité                                    |                      | 70 L                         |
| Prélavage - puissance de pompe                                  | --                   | 1,5 kW                       |
| Prélavage - débit de pompe                                      |                      | 720 L /min                   |
| Cuve de lavage - capacité                                       | 70 L                 |                              |
| Lavage - résistance de cuve                                     | 10,5 kW              |                              |
| Lavage - Puissance pompe  | 1,5 kW               |                              |
| Lavage - débit pompe  | 720 L /min           |                              |
| Surchauffeur - capacité   | 17 L                 |                              |
| Surchauffeur puissance (alim. eau froide)                       | 16 kW                | 27 kW                        |
| Surchauffeur puissance (alim. eau froide + condenseur de buée)  | 12 kW                | 20 kW                        |
| Surchauffeur puissance (alim. eau chaude)                       | 9,5 kW               | 15,5 kW                      |
| Puissance max absorbée (alim. Eau froide)                       | 28,7 kW              | 41,2 kW                      |
| Puissance max absorbée (alim. Eau froide et condenseur de buée) | 24,9 kW              | 34,4 kW                      |
| Puissance max absorbée (alim. Eau chaude)                       | 22,2 kW              | 29,7 kW                      |
| T° alimentation eau froide                                      | 10-45 °C             |                              |
| T° alimentation eau chaude                                      | 45-60 °C             |                              |
| Alimentation électrique   | 400V - 50Hz - 3N ph  |                              |
| Niveau de bruit   | < 70 db              |                              |
| Pression dynamique du réseau                                    | 1-4 bar              |                              |
| Poids brut  | 292 Kg               | 347 Kg                       |

# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

## GAMME ISYTECH - SÉRIE 3111 - 500 X 500 MM

MACHINES  
À GLAÇONS

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE

CUISSON  
MODULAIRE

COLIS

CUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

### CAPACITÉS

| DÉSIGNATION                 | LAVAGE - RINÇAGE             |           |        |                                    |
|-----------------------------|------------------------------|-----------|--------|------------------------------------|
| MODÈLE                      | RAPIDE                       | QUOTIDIEN | VERRES | PROLONGED CONTACT 2' (NORME DIN) * |
| <b>CAPACITÉS ISY31111</b>   |                              |           |        |                                    |
| DÉSIGNATION                 | LAVAGE - RINÇAGE             |           |        |                                    |
| Débit Casier / Heure        | 160                          | 120       | 80     | 60                                 |
| Température de lavage (C°)  | 63                           | 60        | 63     |                                    |
| Température de rinçage (C°) | 82                           |           | 65     | 82                                 |
| Consommation L / Heure      | 170                          | 130       | 170    | 130                                |
| Consommation L / Casier     | 1,1                          |           | 2,1    | 2,2                                |
| <b>CAPACITÉS ISY31112</b>   |                              |           |        |                                    |
| DÉSIGNATION                 | PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE |           |        |                                    |
| Débit Casier / Heure        | 270                          | 200       | 135    | 110                                |
| Température de lavage (C°)  | 63                           | 60        | 63     |                                    |
| Température de rinçage (C°) | 82                           |           | 65     | 82                                 |
| Consommation L / Heure      | 280                          | 210       | 280    | 210                                |
| Consommation L / Casier     | 1,0                          | 1,1       | 2,1    | 1,9                                |

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

### LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

| MODÈLE   | DESIGNATION                  | PROGRAMMES (NB) | CAPACITÉ (CASIERS/HEURE) | PRIX € HT     |
|----------|------------------------------|-----------------|--------------------------|---------------|
| ISY31111 | Lavage - Rinçage             | 4               | 60 - 80 - 120 - 160      | <b>15 964</b> |
| ISY31112 | Prélavage - Lavage - Rinçage |                 | 110 - 135 - 200 - 270    | <b>23 560</b> |



ISY31111



ISY31112

### SUPPLÉMENTS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE  | PRIX € HT     |
|-----------|---|---------------|
| P         | Zone de prélavage en angle (pour ISY31112)          | <b>2 730</b>  |
| A         | Zone de séchage en ligne 6 kW                       | <b>5 305</b>  |
| B         | Zone de séchage en angle 6 kW                       | <b>10 433</b> |
| L         | Zone de séchage en ligne 9 kW                       | <b>5 691</b>  |
| I         | Zone de séchage en angle 9 kW                       | <b>10 801</b> |
| E         | Aspirateur de buée                                  | <b>1 306</b>  |
| R         | Condenseur de buée                                  | <b>4 504</b>  |
| Z         | Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée | <b>8 902</b>  |

### OPTIONS

| MODÈLE | DESIGNATION  | PRIX € HT             |
|--------|--|-----------------------|
| W      | Surchauffeur pour alimentation eau froide  | <b>350</b>            |
| Y      | Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés                                | <b>475</b>            |
| 75861  | Butée de fin de course (fournie d'origine sur les tables à rouleaux Colged page 186) | <b>236</b>            |
| X      | Bouton d'arrêt d'urgence   | <b>220</b>            |
| Q      | Interrupteur Marche/Arrêt en façade  | <b>SUR DEMANDE</b>    |
| K      | Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth   | <b>NOUS CONSULTER</b> |

SOMMAIRE  
GÉNÉRALSOMMAIRE  
LAVERIE

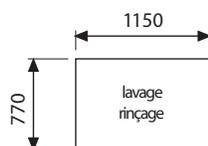
0175

### SÉRIE 3111 - VUE DE COUPE

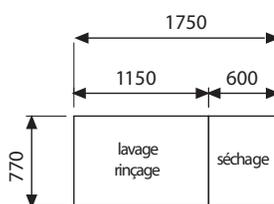


### ISY3111

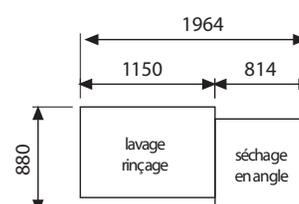
#### ISY3111



#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE

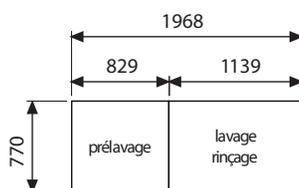


#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE

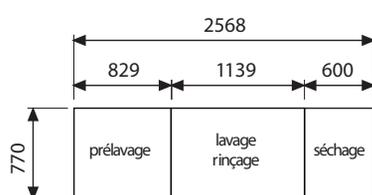


### ISY3112

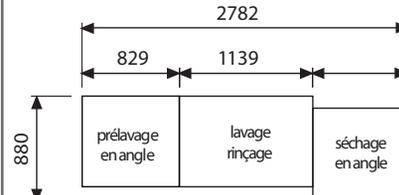
#### ISY3112 - PRÉLAVAGE



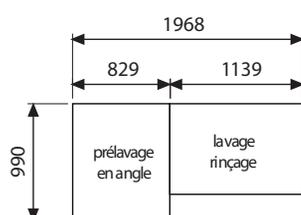
#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



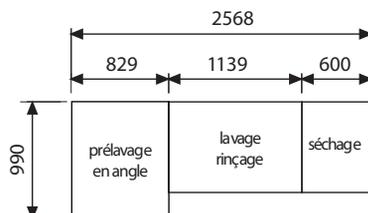
#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



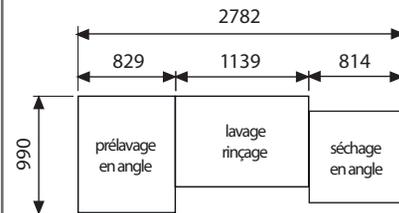
#### ISY3112 - PRÉLAVAGE EN ANGLE



#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

## GAMME PROTECH - SÉRIE 31211 & 31212 - 500 X 500 MM



- 4 PROGRAMMES ■ TRIPLE RINÇAGE ■ CONSOMMATION : À PARTIR DE 0,8 LITRE / CASIER
- OPTION ZONE DE SÉCHAGE (EN LIGNE OU EN ANGLE) ■ OPTION CONDENSEUR DE BUÉE

**SURPRESSEUR DE RINÇAGE**



POSSIBILITÉ D'AVOIR UN SUPPORT TECHNIQUE POUR L'INSTALLATION À LA DEMANDE



### DOTATION

- 1 CASIER VERRES
- 1 CASIER ASSIETTES & 1 GODET À COUVERTS.

### PRO31211

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

### PRO31212

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

| MODÈLE  | PRO31211                | PRO31212                            |
|---|-------------------------|-------------------------------------|
| Désignation   | Lavage - Triple rinçage | Prélavage - Lavage - Triple rinçage |
| Dimensions (l x P x H)  | 1701 x 770 x 1615 mm    | 2519 x 770 x 1615 mm                |
| Casiers   | 500 x 500 mm            |                                     |
| Hauteur utile   | 450 mm                  |                                     |
| Cuve de prélavage - capacité                                    | --                      | 70 L                                |
| Prélavage - puissance de pompe                                  |                         | 1,5 kW                              |
| Prélavage - débit de pompe                                      |                         | 720 L / min                         |
| Cuve de lavage - capacité                                       | 70 L                    |                                     |
| Lavage - résistance de cuve                                     | 10,5 kW                 |                                     |
| Lavage - Puissance pompe  | 2,7 kW                  |                                     |
| Lavage - débit pompe  | 1 050 L / min           |                                     |
| Surchauffeur - capacité   | 17 L                    |                                     |
| Surchauffeur puissance (alim. eau froide)                       | 16 kW                   | 22 kW                               |
| Surchauffeur puissance (alim. eau froide + condenseur de buée)  | 12 kW                   | 15 kW                               |
| Surchauffeur puissance (alim. eau chaude)                       | 9,5 kW                  | 12,5 kW                             |
| Puissance max absorbée (alim. Eau froide)                       | 30,2 kW                 | 37,7 kW                             |
| Puissance max absorbée (alim. Eau froide et condenseur de buée) | 24,9 kW                 | 31,1 kW                             |
| Puissance max absorbée (alim. Eau chaude)                       | 23,7 kW                 | 28,2 kW                             |
| T° alimentation eau froide                                      | 10-45 °C                |                                     |
| T° alimentation eau chaude                                      | 45-60 °C                |                                     |
| Alimentation électrique   | 400V - 50Hz - 3N ph     |                                     |
| Niveau de bruit   | < 70 db                 |                                     |
| Pression dynamique du réseau                                    | 1-4 bar                 |                                     |
| Poids brut  | 380 Kg                  | 550 Kg                              |



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE LAVERIE

0177

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

## GAMME PROTECH - SÉRIE 31211 & 31212 - 500 X 500 MM

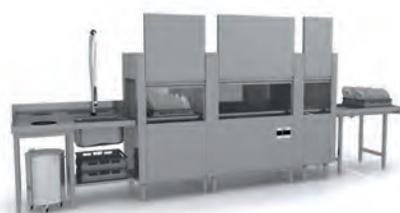
### CAPACITÉS

| DÉSIGNATION                 | LAVAGE - RINÇAGE                    |           |        |                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------|-----------|--------|---------------------------------------|
| MODÈLE                      | RAPIDE                              | QUOTIDIEN | VERRES | PROLONGED CONTACT<br>2' (NORME DIN) * |
| <b>CAPACITÉS PR031211</b>   |                                     |           |        |                                       |
| DÉSIGNATION                 | LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE             |           |        |                                       |
| Débit Casier / Heure        | 200                                 | 150       | 95     | 95                                    |
| Température de lavage (C°)  | 63                                  | 60        | 63     |                                       |
| Température de rinçage (C°) | 85                                  |           | 65     | 85                                    |
| Consommation L / Heure      | 160                                 | 130       | 160    | 130                                   |
| Consommation L / Casier     | 0,8                                 | 0,9       | 1,7    | 1,4                                   |
| <b>CAPACITÉS PR031212</b>   |                                     |           |        |                                       |
| DÉSIGNATION                 | PRÉLAVAGE - LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE |           |        |                                       |
| Débit Casier / Heure        | 270                                 | 200       | 140    | 140                                   |
| Température de lavage (C°)  | 63                                  | 60        | 63     |                                       |
| Température de rinçage (C°) | 85                                  |           | 65     | 85                                    |
| Consommation L / Heure      | 220                                 | 160       | 220    | 160                                   |
| Consommation L / Casier     | 0,8                                 |           | 1,6    | 1,1                                   |

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

### LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

| MODÈLE   | DESIGNATION                         | PROGRAMMES<br>(NB) | CAPACITÉ<br>(CASIERS/HEURE) | PRIX<br>€ HT  |
|----------|-------------------------------------|--------------------|-----------------------------|---------------|
| PR031211 | Lavage - Triple rinçage             | 4                  | 95 - 150 - 200              | <b>20 249</b> |
| PR031212 | Prélavage - Lavage - Triple rinçage |                    | 140 - 200 - 270             | <b>28 047</b> |



PR031211



PR031212

### SUPPLÉMENTS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE  | PRIX<br>€ HT  |
|-----------|---|---------------|
| P         | Zone de prélavage en angle (pour PR031212)          | <b>2 730</b>  |
| A         | Zone de séchage en ligne 6 kW                       | <b>5 305</b>  |
| B         | Zone de séchage en angle 6 kW                       | <b>10 433</b> |
| L         | Zone de séchage en ligne 9 kW                       | <b>5 691</b>  |
| I         | Zone de séchage en angle 9 kW                       | <b>10 801</b> |
| E         | Aspirateur de buée                                  | <b>1 306</b>  |
| R         | Condenseur de buée                                  | <b>4 504</b>  |
| Z         | Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée | <b>8 902</b>  |

### OPTIONS

| MODÈLE | DESIGNATION  | PRIX<br>€ HT   |
|--------|--|----------------|
| W      | Surchauffeur pour alimentation eau froide  | <b>350</b>     |
| Y      | Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés                                | <b>475</b>     |
| 75861  | Butée de fin de course (fournie d'origine sur les tables à rouleaux Colged page 186) | <b>236</b>     |
| X      | Bouton d'arrêt d'urgence   | <b>220</b>     |
| Q      | Interrupteur Marche/Arrêt en façade  | SUR DEMANDE    |
| K      | Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth   | NOUS CONSULTER |

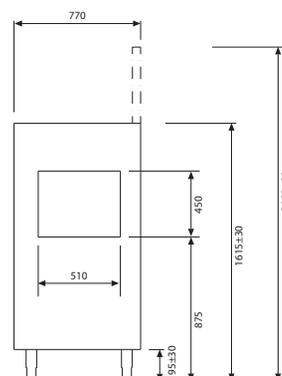
# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

## GAMME PROTECH - SÉRIE 31211 & 31212 - 500 X 500 MM



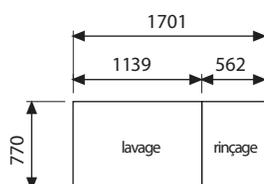
MACHINES À GLAçons  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE  
CUISSON MODULAIRE  
CUISSON INDÉPENDANTE  
FRITEUSES  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
INOX  
SELF-SERVICE

### SÉRIE 31212 - VUE DE COUPE

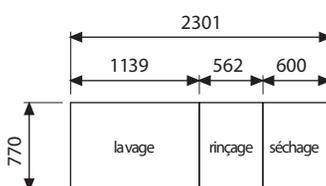


### PRO31211

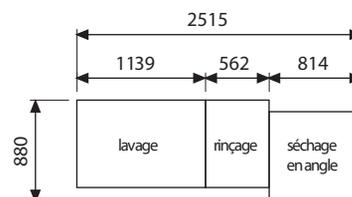
#### PRO31211



#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE

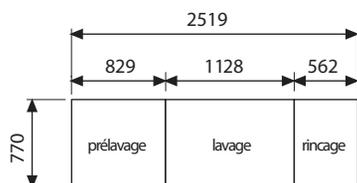


#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE

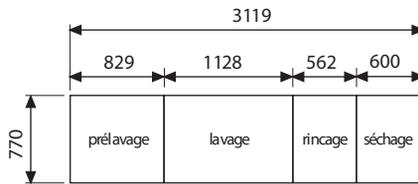


### PRO31212

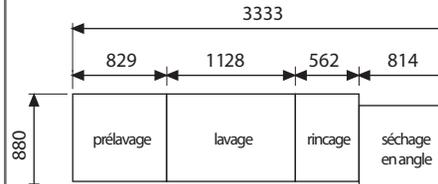
#### PRO31212 - PRÉLAVAGE



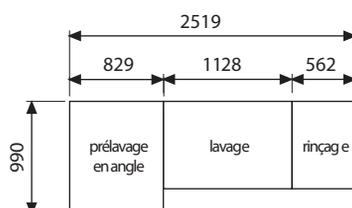
#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



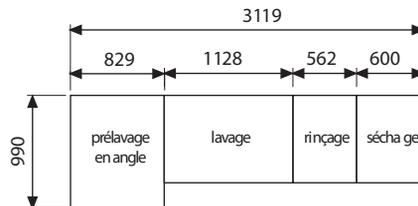
#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



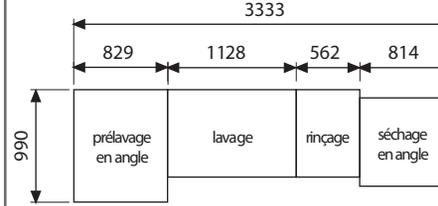
#### PRO31212 - PRÉLAVAGE EN ANGLE



#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



#### AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE LAVERIE

0179

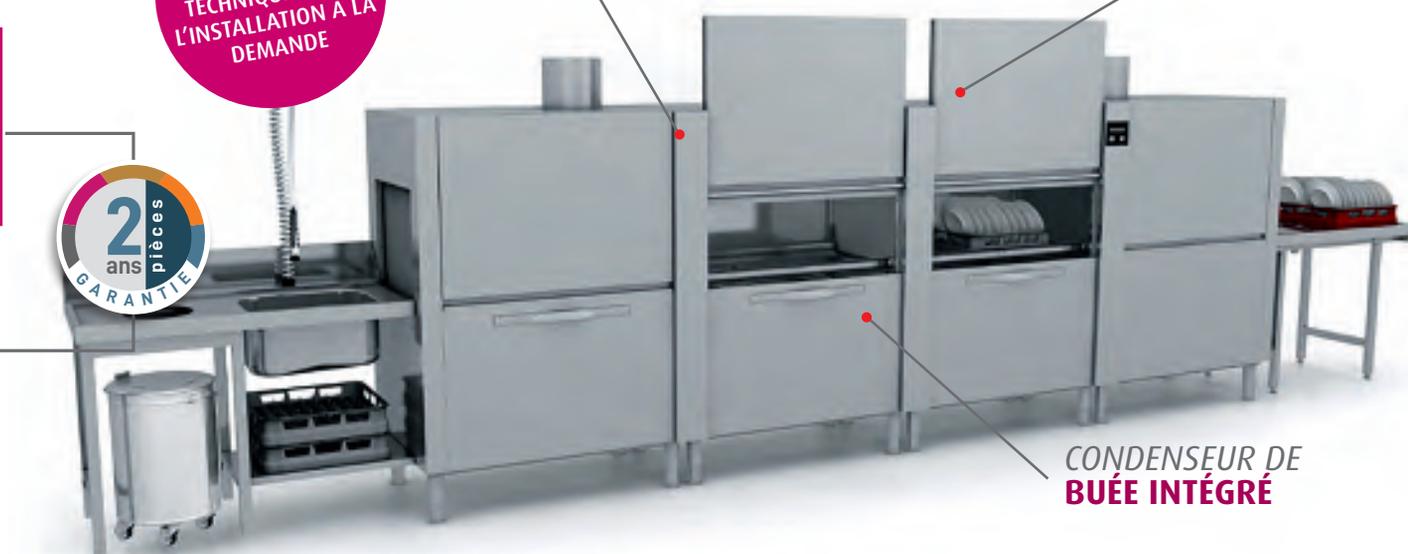


- 5 PROGRAMMES ■ POSSIBILITÉ PRÉLAVAGE RENFORCÉ ET LAVAGE DOUBLE
- TRIPLE RINÇAGE ■ SURPRESSEUR DE RINÇAGE ■ ZONE DE SÉCHAGE INTÉGRÉE

POSSIBILITÉ  
D'AVOIR UN SUPPORT  
TECHNIQUE POUR  
L'INSTALLATION À LA  
DEMANDE

CONDENSEUR DE  
BUÉE INTÉGRÉ

JUSQU'À 300  
CASIERS / HEURE



CONDENSEUR DE  
BUÉE INTÉGRÉ

### DOTATION

- 1 CASIER VERRES
- 1 CASIER ASSIETTES & 1 GODET À COUVERTS.

### TOP31221

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

### TOP31222

- Prélavage renforcé + lavage + triple rinçage + séchage • Équipé d'un condenseur de buée
- Débit : 160 - 165 - 180 - 210 - 270 casiers / heure
- Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage et la zone de séchage pour un assemblage sur site
- Option prélavage en angle • option séchage en angle.

### TOP31223

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

RETROUVEZ TOUS NOS  
ENVIRONNEMENTS PAGE 185



# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

## GAMME TOPTECH - SÉRIE 3122 - 500 X 500 MM



- 5 PROGRAMMES ■ POSSIBILITÉ PRÉLAVAGE RENFORCÉ ET LAVAGE DOUBLE
- TRIPLE RINÇAGE ■ SURPRESSEUR DE RINÇAGE ■ ZONE DE SÉCHAGE INTÉGRÉE

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| MODÈLE                                     | TOP31221   | TOP31222  | TOP31223   |
|--|--|---|--|
| Désignation                                | Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée | Prélavage renforcé - Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée | Prélavage renforcé - Double lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée |
| Dimensions (L x P x H)                     | 2278 x 770 x 1615 mm                                   | 3407 x 770 x 1615 mm  | 4535 x 770 x 1615 mm   |
| Casiers                                    | 500 x 500 mm   |   |  |
| Hauteur utile                              | 450 mm   |   |  |
| Cuve de prélavage - capacité               |  | 70 L  |  |
| Prélavage - résistance de cuve             |  | 10,5 kW   |  |
| Prélavage - puissance de pompe             |  | 2,7 kW  |  |
| Prélavage - débit de pompe                 |  | 1050 L/min  |  |
| Cuve de lavage - capacité                  | 70 L   | 70 L x 2  |  |
| Lavage - résistance de cuve                | 12 kW  | 12 kW x 2   |  |
| Lavage - Puissance pompe                   | 2,7 kW   | 2,7 kW x 2  |  |
| Lavage - débit pompe                       | 1 000 L/min  | 1 000 L/min x 2   |  |
| Surchauffeur - capacité                    | 17 L   |   |  |
| Surchauffeur puissance (alim. eau froide)  | 12 kW  | 16 kW   |  |
| Condenseur de buée - puissance ventilateur | 0,18 kW  |   |  |
| Condenseur de buée - débit ventilateur     | 700 m <sup>3</sup> / heure                             |   |  |
| Séchage - puissance ventilateur            | 0,55 kW  |   |  |
| Séchage - débit ventilateur                | 1 400 m <sup>3</sup> / heure                           |   |  |
| Séchage - puissance chauffe                | 9 kW   |   |  |
| Séchage - température                      | 65 °C  |   |  |
| Puissance max absorbée (alim. Eau froide)  | 37,4 kW  | 44,1 kW   | 46,8 kW  |
| T° alimentation eau froide                 | 10-45 °C   |   |  |
| Alimentation électrique                    | 400V - 50Hz - 3N ph                                    |   |  |
| Niveau de bruit                            | < 70 db  |   |  |
| Pression dynamique du réseau               | 1-4 bar  |   |  |
| Poids brut                                 | 520 kg   | 690 kg  | 860 kg   |

### LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

| MODÈLE   | DESIGNATION  | PROGRAMMES (NB) | CAPACITÉ (CASIERS/HEURE)    | PRIX € HT     |
|----------|--|-----------------|-----------------------------|---------------|
| TOP31221 | Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée                             | 5               | 95 - 120 - 160 - 210        | <b>34 696</b> |
| TOP31222 | Prélavage renforcé - Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée        |                 | 160 - 165 - 180 - 210 - 270 | <b>44 010</b> |
| TOP31223 | Prélavage renforcé - Double lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée |                 | 160 - 210 - 230 - 250 - 300 | <b>53 382</b> |



# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

## GAMME TOPTECH - SÉRIE 3122 - 500 X 500 MM



- 5 PROGRAMMES ■ POSSIBILITÉ PRÉLAVAGE RENFORCÉ ET LAVAGE DOUBLE
- TRIPLE RINÇAGE ■ SURPRESSEUR DE RINÇAGE ■ ZONE DE SÉCHAGE INTÉGRÉE

### CAPACITÉS

| DÉSIGNATION                 | LAVAGE - RINÇAGE   |           |          |        |                                    |
|-----------------------------|--|-----------|----------|--------|------------------------------------|
| MODÈLE                      | RAPIDE   | QUOTIDIEN | INTENSIF | VERRES | PROLONGED CONTACT 2' (NORME DIN) * |
| <b>CAPACITÉS TOP31221</b>   |  |           |          |        |                                    |
| DÉSIGNATION                 | LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉE                             |           |          |        |                                    |
| Débit Casier / Heure        | 210  | 160       | 120      | 95     |                                    |
| Température de lavage (C°)  | 63   | 60        | 63       | 60     |                                    |
| Température de rinçage (C°) |  | 82        |          | 65     | 82                                 |
| Consommation L / Heure      | 140  | 120       | 160      | 140    | 120                                |
| Consommation L / Casier     | 0,7  | 0,8       | 1,3      | 1,2    | 1,3                                |
| <b>CAPACITÉS TOP31222</b>   |  |           |          |        |                                    |
| DÉSIGNATION                 | PRÉLAVAGE RENFORCÉ - LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉE        |           |          |        |                                    |
| Débit Casier / Heure        | 270  | 210       | 180      | 160    | 165                                |
| Température de lavage (C°)  | 63   | 60        | 63       | 60     |                                    |
| Température de rinçage (C°) |  | 82        |          | 65     | 82                                 |
| Consommation L / Heure      | 170  | 150       | 200      | 180    | 150                                |
| Consommation L / Casier     | 0,6  | 0,7       | 0,9      | 1,1    | 0,9                                |
| <b>CAPACITÉS TOP31223</b>   |  |           |          |        |                                    |
| DÉSIGNATION                 | PRÉLAVAGE RENFORCÉ - DOUBLE LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉE |           |          |        |                                    |
| Débit Casier / Heure        | 300  | 250       | 210      | 160    | 230                                |
| Température de lavage (C°)  | 63   | 60        | 63       | 60     |                                    |
| Température de rinçage (C°) |  | 82        |          | 65     | 82                                 |
| Consommation L / Heure      |  | 170       | 200      | 180    | 150                                |
| Consommation L / Casier     | 0,6  | 0,7       | 0,9      | 1,1    | 0,7                                |

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

### SUPPLÉMENTS

| RÉFÉRENCE | MODÈLE  | PRIX<br>€ HT |
|-----------|---|--------------|
| P         | Zone de pré-lavage en angle (pour ISY31112)         | 2 730        |
| I         | Zone de séchage en angle 9 kW                       | 10 801       |
| Z         | Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée | 8 902        |

### OPTIONS

| MODÈLE | DÉSIGNATION  | PRIX<br>€ HT   |
|--------|--|----------------|
| Y      | Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés                                | 475            |
| 75861  | Butée de fin de course (fournie d'origine sur les tables à rouleaux COLGED page 186) | 236            |
| X      | Bouton d'arrêt d'urgence   | 220            |
| Q      | Interrupteur Marche/Arrêt en façade  | SUR DEMANDE    |
| K      | Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth   | NOUS CONSULTER |

RETROUVEZ TOUS NOS  
ENVIRONNEMENTS PAGE 185



# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

## GAMME TOPTECH - SÉRIE 3122 - 500 X 500 MM



MACHINES  
À GLAÇONS

FROID

FROID  
D'ALMEC

LAVERIE

CUISSON  
MODULAIRE

COLIS

CUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

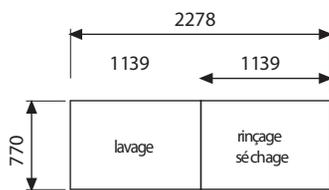
SELF-SERVICE

### SÉRIE 3122 - VUE DE COUPE

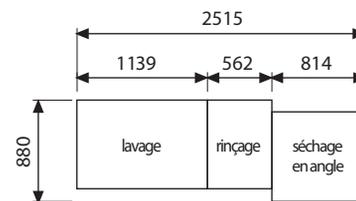


### TOP31221

#### TOP31221

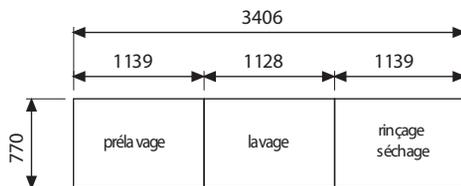


AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE

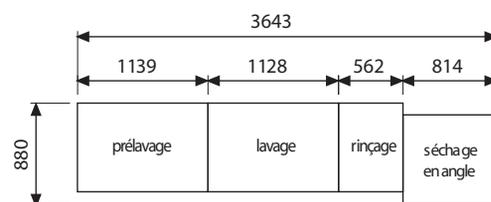


### TOP31222

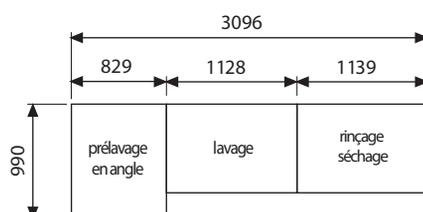
#### TOP31222 - PRÉLAVAGE



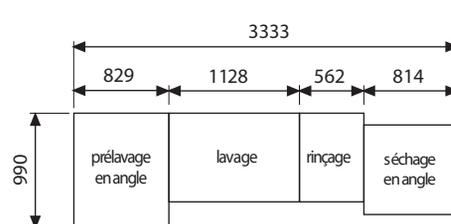
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



#### TOP31222 - PRÉLAVAGE EN ANGLE



AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE

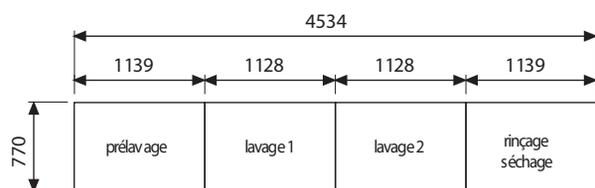


## SÉRIE 3122 - VUE DE COUPE

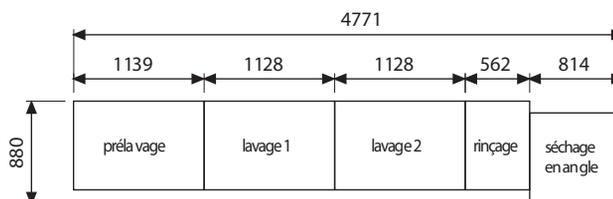


## TOP31223

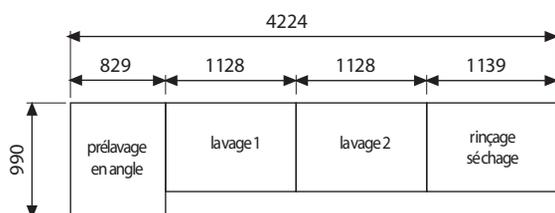
## TOP31223 - PRÉLAVAGE



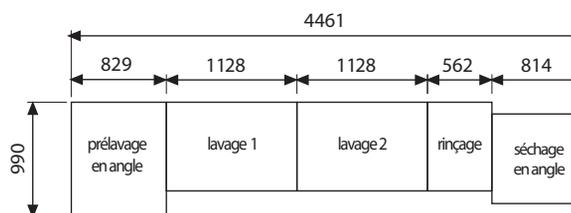
## AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



## TOP31223 - PRÉLAVAGE EN ANGLE



## AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



RETROUVEZ TOUS NOS  
ENVIRONNEMENTS PAGE 185



## ENVIRONNEMENT

### TABLES AVEC BAC

- Tout inox AISI 304 (épaisseur 12/10<sup>e</sup>) • Bords anti-ruisellement avec retombées de 40 mm
- Étagère basse piètements à vérins réglables • Dessus inox AISI 304, plaqué sur renforts inox • Bac de 500 x 500 x 250 mm • Dosseret pré-percé pour douchette.



| MODÈLE | DESIGNATION    | ACCROCHAGE SUR MACHINE | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--------|----------------|------------------------|------------------------------|--------------|
| 75451  | 1 bac à droite | Droite                 | 1200 x 700 x 850             | <b>1 717</b> |
| 75456  | 1 bac à gauche | Gauche                 |                              | <b>1 717</b> |
| 75452  | 1 bac à droite | Droite                 | 1500 x 700 x 850             | <b>1 854</b> |
| 75457  | 1 bac à gauche | Gauche                 |                              | <b>1 854</b> |
| 75453  | 1 bac à droite | Droite                 | 1800 x 700 x 850             | <b>1 972</b> |
| 75458  | 1 bac à gauche | Gauche                 |                              | <b>1 972</b> |

### TABLES AVEC BAC + TVO

- Tout inox AISI 304 (épaisseur 12/10<sup>e</sup>) • Bords anti-ruisellement avec retombées de 40 mm • Étagère basse piètements à vérins réglables • Dessus inox AISI 304, plaqué sur renforts inox • bac de 500 x 500 x 250 mm • Dosseret pré-percé pour douchette • Trou vide ordure avec collerette caoutchouc en option.



| MODÈLE | DESIGNATION    | ACCROCHAGE SUR MACHINE | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--------|----------------|------------------------|------------------------------|--------------|
| 75446  | 1 bac à droite | Droite                 | 1200 x 700 x 850             | <b>1 959</b> |
| 75441  | 1 bac à gauche | Gauche                 |                              | <b>1 959</b> |
| 75447  | 1 bac à droite | Droite                 | 1500 x 700 x 850             | <b>2 189</b> |
| 75442  | 1 bac à gauche | Gauche                 |                              | <b>2 189</b> |
| 75448  | 1 bac à droite | Droite                 | 1800 x 700 x 850             | <b>2 411</b> |
| 75443  | 1 bac à gauche | Gauche                 |                              | <b>2 411</b> |

### TABLES DE JONCTION AVEC BAC

- Tout inox AISI 304 (épaisseur 12/10<sup>e</sup>) • Bords anti-ruisellement avec retombées de 40 mm • Dessus inox AISI 304, plaqué sur renforts inox • Bac de 500 x 500 x 250 mm • Dosseret pré-percé pour douchette.



| MODÈLE | DESIGNATION    | ACCROCHAGE SUR MACHINE | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--------|----------------|------------------------|------------------------------|--------------|
| 717101 | 1 bac à droite | Droite                 | 700 x 700                    | <b>993</b>   |
| 717102 | 1 bac à gauche | Gauche                 |                              | <b>993</b>   |
| 717103 | 1 bac à droite | Droite                 | 1000 x 700                   | <b>1 138</b> |
| 717104 | 1 bac à gauche | Gauche                 |                              | <b>1 138</b> |
| 717105 | 1 bac à droite | Droite                 | 1300 x 700                   | <b>1 276</b> |
| 717106 | 1 bac à gauche | Gauche                 |                              | <b>1 276</b> |

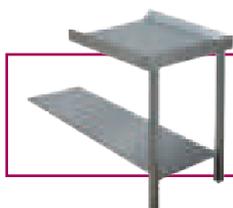
### ENVIRONNEMENT

#### TABLES D'ENTRÉE OU DE SORTIE LISSES



| MODÈLE | ACCROCHAGE SUR MACHINE | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--------|------------------------|------------------------------|--------------|
| 75482  | Gauche/droite          | 700 x 700 x 850              | 865          |
| 75483  | Gauche/droite          | 1100 x 700 x 850             | 891          |

#### TABLES DE SORTIE POUR MACHINES ÉQUIPÉES D'UN TUNNEL DE SÉCHAGE



| MODÈLE | ACCROCHAGE SUR MACHINE | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|--------|------------------------|------------------------------|-----------|
| 75484  | Gauche/droite          | 700 x 700 x 850              | 950       |
| 75485  | Gauche/droite          | 1100 x 700 x 850             | 989       |

#### TABLES FIXES À ROULEAUX



| MODÈLE | ACCROCHAGE SUR MACHINE | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--------|------------------------|------------------------------|--------------|
| 717066 | Gauche/droite          | 1145 x 630 x 875             | 1 944        |
| 717067 |                        | 1645 x 630 x 875             | 2 569        |
| 717086 |                        | 2145 x 630 x 875             | 3 412        |
| 717087 |                        | 2645 x 630 x 875             | 4 213        |

#### TABLES MOBILES À ROULEAUX



| MODÈLE | ACCROCHAGE SUR MACHINE | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--------|------------------------|------------------------------|--------------|
| 717069 | Gauche/droite          | 1145 x 640 x 875             | 3 412        |
| 717070 |                        | 1646 x 640 x 875             | 4 024        |
| 717088 |                        | 2145 x 640 x 875             | 5 397        |

## ENVIRONNEMENT

### TABLES D'ANGLE

| MODÈLE   | DESIGNATION                                     | ACCROCHAGE SUR MACHINE | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT    |
|--|---|------------------------|---------------------------|--------------|
| <b>CHARGEUR D'ANGLE MÉCANISÉ</b>   |   |                        |                           |              |
|  75480  | Table d'entrée d'angle entraînée par la machine | Gauche                 | 600 x 650 x 850           | <b>2 359</b> |
| 75481  |   | Droite                 |                           | <b>2 359</b> |
| <b>COURBES MÉCANISÉES (POUR LA SORTIE UNIQUEMENT)</b>                                    |   |                        |                           |              |
|  75500 | Courbe mécanisée à 90°                          | Gauche/droite          | 800 x 800 x 875           | <b>5 242</b> |
| 75660DX  | Courbe mécanisée à 180°                         | Droite                 | 1400 x 800 x 785          | <b>8 426</b> |
| 75660SX  |   | Gauche                 |                           | <b>8 426</b> |
| <b>COURBES À -90° À ROULEAUX LIBRES</b>  |   |                        |                           |              |
| 717068   | --  | Gauche/droite          | 1100 x 1100 x 875         | <b>2 887</b> |

### ÉTAGÈRES MURALES

| MODÈLE  | ACCROCHAGE SUR MACHINE   | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT  |
|---|--|---------------------------|------------|
|  ET11050 | Étagère murale pour casiers 500 x 500                            | 1100 x 500                | <b>318</b> |
| ET16050   |  | 1600 x 500                | <b>360</b> |
| ET21050   |  | 2100 x 500                | <b>444</b> |
|  ET11050 | Étagère murale inclinée avec tôle de fond pour casiers 500 x 500 | 1100 x 500                | <b>622</b> |
| ET16050   |  | 1600 x 500                | <b>731</b> |
| ET21050   |  | 2100 x 500                | <b>761</b> |

**ADOUCCISSEURS D'EAU**  
**7, 12 & 18 LITRES**

■ PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE ■ RÉGÉNÉRATION RETARDÉE

NOUVEAUTÉ



|   | MODÈLE   | DIMENSIONS<br>H X L X P (MM) |
|---|----------|------------------------------|
| 1 | ADC7LCS  | 546 x 240 x 420              |
| 2 | ADC12LCS | 775 x 240 x 420              |
| 3 | ADC18LCS | 1056 x 240 x 420             |

**CARACTÉRISTIQUES**

PRESSION MINIMALE : 2,5 kg/cm<sup>2</sup> — PRESSION MAXIMALE : 6 kg/cm<sup>2</sup>  
TEMPÉRATURE MINIMALE : 4 °C. — TEMPÉRATURE MAXIMALE : 35 °C

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : 220 V - 12 Vac / 50 Hz.

**ADOUCCISSEURS D'EAU**

• Équipement composé d'une bouteille de PRFV avec des distributeurs supérieurs et inférieurs en ABS et Cabinet en polyéthylène • Valve Denver 180, programmateur électronique, régénération retardée • Connexion 3/4" • Bouée de sécurité dans le Cabinet inclus • By-pass d'isolation inclus dans l'équipement • Mélangeur de dureté résiduelle intégré à la tête • Connexion par clips de verrouillage, fiable et rapide.

| MODÈLE   | DESCRIPTION         | VOL.<br>RÉSINE (L) | CONNECTION | CAPACITÉ<br>°HF X M <sup>3</sup> | CONSOMMATION<br>DE SEL (KG) | DÉBIT<br>TRAVAIL M <sup>3</sup> /H | DÉBIT<br>POINTE M <sup>3</sup> /H | PRIX<br>€ HT |
|----------|---------------------|--------------------|------------|----------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|--------------|
| ADC7LCS  | Denver Plus Blue 7  | 7                  | 3/4"       | 16/22/27                         | 0,4/0,6/0,8                 | 0,3                                | 0,5                               | <b>1 096</b> |
| ADC12LCS | Denver Plus Blue 12 | 12                 |            | 40/49/60                         | 0,7/1/1,4                   | 0,5                                | 0,7                               | <b>1 113</b> |
| ADC18LCS | Denver Plus Blue 18 | 18                 |            | 57/97/117                        | 1,1/2,2/4,5                 | 0,8                                | 1,2                               | <b>1 250</b> |

**ACCESSOIRES**

| MODÈLE    | DESCRIPTION   | NOTES  | PRIX<br>€ HT |
|-----------|---------------|--|--------------|
| KITPREFIL | kit préfiltre | porte cartouche 3/4', insert laiton, cartouche bobinée 20µ, clé, support | <b>37</b>    |
| FLEXINOX  | flexible inox | Pour raccordement  | <b>30</b>    |

# ADOUCCISSEURS D'EAU

## 20 /25 LITRES & 34/58 LITRES



■ POSSIBILITÉ D'ALIMENTER PLUSIEURS APPAREILS

**20 /25 LITRES**  
ALIMENTATION  
EAU CHAUDE / FROIDE.



**AQUAKINETIC**

**34/58 LITRES,**  
ALIMENTATION  
EAU CHAUDE / FROIDE.

FONCTIONNEMENT EN EAU  
CHAUDE MAXIMUM 50°C

**POUR UNE MISE EN  
TEMPÉRATURE  
PLUS RAPIDE DES BAINS DE  
LAVAGE DES MACHINES À  
LAVER.**



**CC206C**

### ADOUCCISSEURS D'EAU

**RÉSINE HAUTE PERFORMANCE :** Homologuée par le Ministère de la santé, longue durée de vie.

**PAS DE RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES :** Fiables, pas d'horloges ni de circuits imprimés à régler, ajuster, réparer ou remplacer.

**LIT DE RÉSINE COMPACTE :** Permet une efficacité augmentée, économise le sel et l'eau.

**RÉGÉNÉRATION À CONTRE COURANT EN EAU DOUCE :** Faible consommation d'eau et de sel.

**MATÉRIAU ANTI-CORROSION :** Longue durée de vie même dans un environnement agressif.

**SYSTÈME INTÉGRÉ DANS LE BAC À SEL :** gain de place en laverie.

**VOLUMÉTRIQUES :** Éliminent les gaspillages de sel, d'eau ainsi que les passages intempéstifs en eau dure.

**SYSTÈME DE 2 COLONNES :** Une production d'eau douce en continu quelle que soit la demande.

**FONCTIONNEMENT ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE SANS ÉLECTRICITÉ :** Il suffit d'ajouter du sel.

MONTÉS SUR ROULETTES POUR UNE MEILLEURE HYGIÈNE DES SOLS HACCP

| MODÈLE                                   | AQUAKINETIC                 | CC206C                     |
|--|-----------------------------|----------------------------|
| Dimensions des colonnes (mm)             | 2 x (150 x 330)             |                            |
| Volume de résine par colonne (L)         | 2 x 4,5                     |                            |
| Type de résine                           | Résine cationique fine mesh | Résine uniforme cationique |
| Type de colonne                          | Polyéthylène enroulé        | Zytel                      |
| Type de régénération                     | Contre courant              |                            |
| Type de compteur d'eau (l/min)           | Turbine polypropylène       | Hydraulique volumétrique   |
| Pression dynamique (bars)                | 1,0 - 8,6                   | 1 - 9                      |
| Fonctionnement en service                | Flux descendant             | Flux ascendant             |
| Température de fonctionnement (°C)       | 2 - 50                      |                            |
| Dureté max. (°Th F)                      | 51                          |                            |
| Débit (l/min)                            | 20 - 25                     | 34 - 58                    |
| Configuration du débit                   | Alternance (2 colonnes)     |                            |
| Volume de régénération (L)               | 34                          | 19                         |
| Temps de régénération (min)              | 11                          |                            |
| Débit de lavage à contre courant (l/min) | 5,3                         | 2,65                       |
| Consommation de sel / régé. (Kg)         | 0,498                       | 0,226 - 0,453              |
| Raccordement entrée - sortie             | Connecteur spécifique 1"    | Raccord rapide 1 - 3/4     |
| Raccordement évacuation (mm)             | Tube polyéthylène 1/2       |                            |
| Raccordement saumurage                   | Tube polyéthylène 3/8"      |                            |
| Capacité en sel (pastilles) (kg)         | 7                           | 18                         |
| Alimentation électrique                  | Aucune                      |                            |
| Dimensions de l'appareil L x P x H (mm)  | 200 x 465 x 537             | 355 x 355 x 558            |
| Poids à vide / en fonctionnement (kg)    | 15,7 - 17,1                 | 27,2 - 50                  |
| <b>PRIX € HT</b>                         | <b>1 750</b>                | <b>1 990</b>               |

### OPTION

| RÉFÉRENCE     | DESCRIPTION                                  | PRIX € HT  |
|---------------|--|------------|
| <b>BYPASS</b> | Bypass eau froide pour CC206C (jusqu'à 50°C) | <b>128</b> |



SOMMAIRE  
GÉNÉRAL

SOMMAIRE  
LAVÉRIE

0189

MACHINES  
À GLAÇONS

FROID

FROID  
DALMEC

LAVÉRIE

CUISSON  
MODULAIRE

OLIS

CUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

### CASIERS UNIVERSELS - CASIERS À COUVERTS



Casier à couverts en vrac  
hauteur utile 75 mm.  
Peut recevoir 2 casiers à  
couverts 52640

MODÈLE

PRIX € HT

52670

53



Casier universel avec barre  
inox pour lavage 9 plateaux  
gastos

MODÈLE

PRIX € HT

52678

96



Casier à couverts en vrac  
hauteur utile 75 mm ; maille  
serrée. Peut recevoir 2 casiers  
à couverts 52640

MODÈLE

PRIX € HT

52671

53



8 cases de 9 x 9  
Dimensions :  
190 x 190 x 455 mm

MODÈLE

PRIX € HT

52640

38

### CASIERS À ASSIETTES



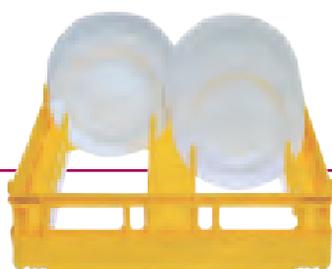
Pour 18 assiettes plates ou 12 creuses  
ou 9 plateaux < 450 mm

MODÈLE

PRIX € HT

52695

59



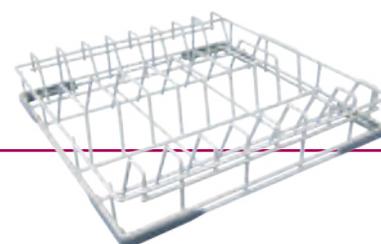
Casier sans fond pour 15 grandes assiettes  
plates ou creuses à partir de ø 18 cm

MODÈLE

PRIX € HT

52700

64



Casier en fil rilsan pour 8 grandes assiettes  
ø 32 cm ou 16 assiettes ø 24 cm

MODÈLE

PRIX € HT

C983027

85

### CASIERS À VERRES ET TASSES



Casier pour 16 tasses inclinées, 110 x 110 mm

MODÈLE

PRIX € HT

HAUTEUR UTILE 145 MM

52674

92



Casier 25 cases pour verres ø 90 mm

MODÈLE

PRIX € HT

HAUTEUR UTILE 75 MM

52684

93

HAUTEUR UTILE 110 MM

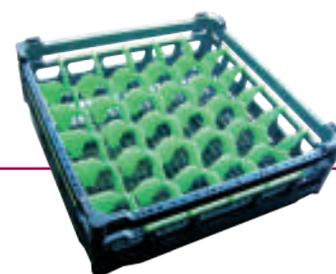
52710

121

HAUTEUR UTILE 150 MM

52711

131



Casier 36 cases pour verres ø 74 mm

MODÈLE

PRIX € HT

HAUTEUR UTILE 75 MM

52689

92

HAUTEUR UTILE 110 MM

52714

121

HAUTEUR UTILE 150 MM

52715

131

# CASIERS DE LAVAGE

## CASIERS POUR LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE



■ JUSQU'À 22 ASSIETTES Ø 31 CM



### CASIERS ET ACCESSOIRES POUR LAVE-VERRES 400 X 400



Casier 400 x 400 x 150 mm

MODÈLE

PRIX € HT

C706140

81



Insert porte assiettes pour casier 400 x 400 mm capacité 9 assiettes (sans casier et uniquement compatible avec casier C706140)

MODÈLE

PRIX € HT

C800003

24



Godet à couverts 105 x 105 x 140 mm

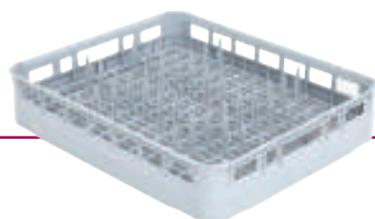
MODÈLE

PRIX € HT

C800002

12

### CASIERS ET ACCESSOIRES POUR LAVE-VERRES 600 X 500



Casier à assiettes. Pour 24 assiettes plates Ø 240 mm ou 22 grandes assiettes plates ou creuses Ø 310 mm

MODÈLE

PRIX € HT

70180

142



Casier universel à fond plat

MODÈLE

PRIX € HT

70181

142



Casier à couverts en vrac 4 cases Dimensions 217 x 217 x 140 mm

MODÈLE

PRIX € HT

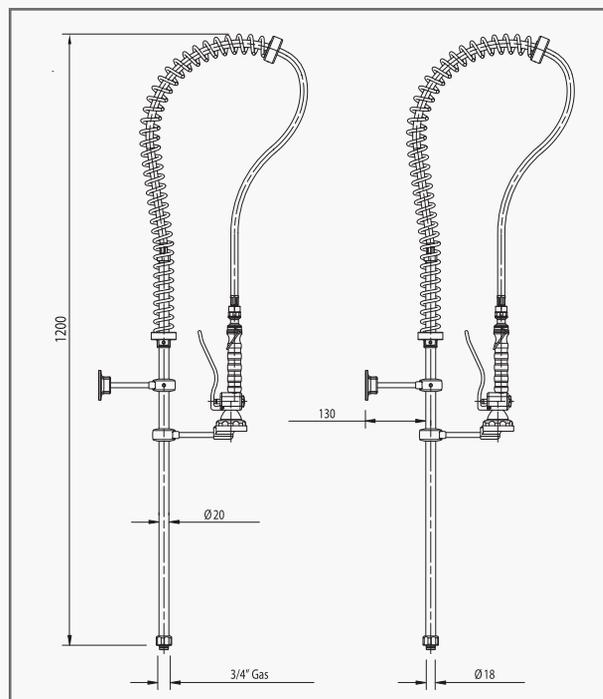
C780081

40

PLUS DE MODÈLES DE CASIER SUR DEMANDE

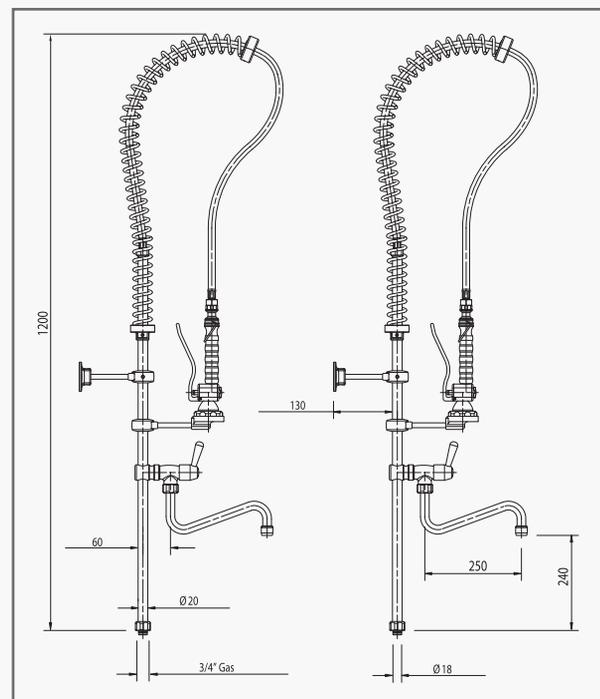


**ENSEMBLE DOUCHETTE AVEC  
MÉLANGEUR MONOTROU À CROISILLONS**

**FLEXIBLE TRESSE  
INOX PLASTIFIÉ**


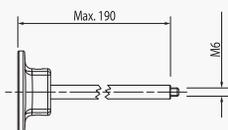
| MODÈLE   | PRESSION MAXIMUM DE LAVAGE (BAR) | DÉBIT MAXIMUM À 4 BARS | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|----------|----------------------------------|------------------------|------------|-----------|
| DP607STE | 5                                | 17 L/MIN               | 5          | 472       |

**ENSEMBLE DOUCHETTE AVEC MÉLANGEUR  
MONOTROU À CROISILLONS ET COL DE CYGNE**

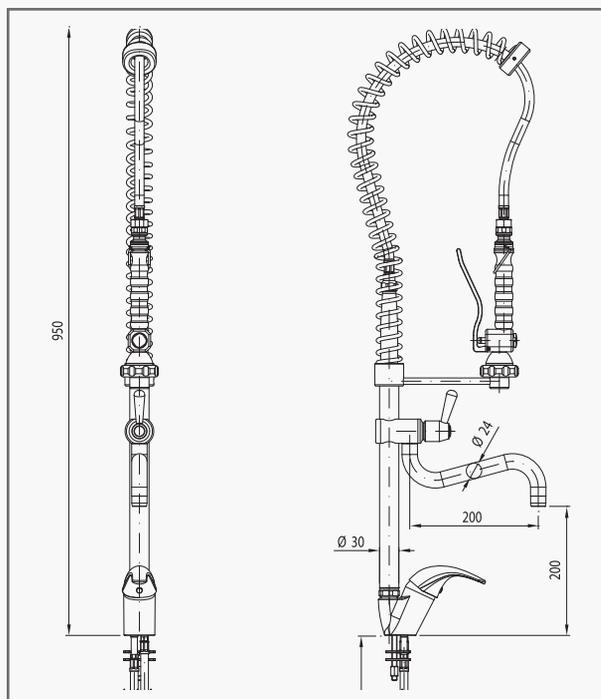
**FLEXIBLE TRESSE  
INOX PLASTIFIÉ**


| MODÈLE | PRESSION MAXIMUM DE LAVAGE (BAR) | DÉBIT MAXIMUM À 4 BARS | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|--------|----------------------------------|------------------------|------------|-----------|
| DP607  | 5                                | 17 L/MIN               | 6          | 472       |

**ENSEMBLE DOUCHETTE AVEC  
COL DE CYGNE AVEC MITIGEUR.**



**BRIDE POUR  
ANCRAGE MURAL**



| MODÈLE | PRESSION MAXIMUM DE LAVAGE (BAR) | DÉBIT MAXIMUM À 4 BARS | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|--------|----------------------------------|------------------------|------------|-----------|
| DP608  | 5                                | 18 L/MIN               | 7,5        | 500       |

**DOUCHETTE AVEC  
SUPPORT FLEXIBLE DE 2.00 M**



| MODÈLE | PRIX € HT |
|--------|-----------|
| DLFM   | 241       |

**MÉLANGEUR 2 TROUS MURAL  
AVEC COL DE CYGNE DE 300 MM Ø 18 MM**



| MODÈLE | PRIX € HT |
|--------|-----------|
| DP603  | 113       |

**MÉLANGEUR MONOTROU SUR TABLE  
AVEC COL DE CYGNE DE 300 MM Ø 18 MM.**



| MODÈLE | PRIX € HT |
|--------|-----------|
| DP604  | 148       |

NOUVEAUTÉ

## GAMME 650

- 198** Feux gaz tops et fourneaux
- 199** Tops & fourneaux plaques électriques
- 200** Plaque vitrocéramiques
- 201** Plaques à induction
- 202** Grillades gaz ou électriques
- 204** Grillades pierres de lave gaz
- 205** Grills à barreaux électriques
- 206** Friteuses gaz ou électriques
- 207** Bains-marie électriques & cuiseurs à pâtes électriques
- 208** Éléments neutres
- 209** soubassements baie libre & piètements
- 210** soubassements réfrigérés sans dessus

## QUEEN700

- 214** Tops feux vifs et plaque coup de feu
- 215** Woks 1 feu et 2 feux
- 216** Fourneaux gaz sur fours
- 218** Tops et fourneaux électriques
- 222** Plaques à induction
- 223** Tops neutres et bains-marie
- 224** Grillades gaz ou électriques
- 226** Grillades gaz pierres de lave
- 227** Cuiseurs à pâtes monoblocs gaz ou électriques
- 228** Friteuses monoblocs gaz ou électriques
- 230** Marmites gaz ou électriques
- 231** Sauteuses gaz ou électriques
- 232** Soubassements réfrigérés sans dessus
- 233** Soubassements fours
- 234** Soubassements neutres
- 236** Accessoires et options

## QUEEN900

- 240** Éléments tops feux vifs et plaque coup de feu
- 242** Fourneaux gaz sur fours
- 244** Fourneaux coup de feu gaz
- 246** Détails et options feux vifs
- 247** Tops et fourneaux électriques
- 248** Plaques de cuisson à induction
- 249** Top neutres et bains-marie
- 250** Grillades gaz ou électriques
- 252** Grillades gaz pierres de lave
- 253** Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques
- 254** Friteuses monoblocs gaz ou électriques
- 256** Marmites rondes 50, 110 et 150 litres
- 258** Sauteuses basculantes
- 259** Soubassements fours GN 2/1
- 260** Soubassements neutres et options
- 262** Accessoires et options

## GAMME 1100

- 266** Feux vifs et fourneaux gaz
- 268** Plaques coup de feu gaz
- 269** Plaques de cuisson vitrocéramique
- 270** Plaques de cuisson à induction
- 271** Plaques coup de feu électrique
- 272** Bains-marie éléments neutres
- 273** Éléments neutres, tops ou monoblocs
- 274** Grillades gaz tops ou monoblocs
- 276** Grillades électriques tops ou monoblocs
- 278** Cuiseurs à pâtes
- 279** Friteuses gaz et électriques
- 280** Accessoires et soubassements baie libre
- 281** Barres de dressage, étagères





# CUISSON

---

# MODULAIRE

## GAMME 650



GRILLES EN FONTE  
SUR **LA TABLE DE  
CUISSON**



LE FOUR ÉLECTRIQUE  
GN 1/1 EST DISPONIBLE  
**EN VERSION STATIQUE  
OU VENTILÉE**



GRILLADE ET PLANCHAS  
ÉQUIPÉS DE REBORDS  
**DE POURTOUR  
ANTI-PROJECTIONS**



**UNE LIGNE D'APPAREILS DE CUISSON AUX DIMENSIONS RÉDUITES**, CONÇUE POUR CEUX QUI, DANS UN PETIT ESPACE, NE VEULENT PAS RENONCER AUX GRANDES PERFORMANCES.

RÉALISÉE EN ACIER INOX AISI 304, FINIE DE FAÇON RAFFINÉE **AVEC UN SATINAGE SCOTCH BRITE**, ELLE SE PRÉSENTE AVEC DES ANGLES ARRONDIS ET DES RÉCIPIENTS D'UNE GRANDE CAPACITÉ ; ELLE A 650 MM DE PROFONDEUR (600 MM quand il n'y a pas de mitres) ET 400/600/700/800/1000 MM DE LARGEUR MODULAIRE. LA SÉRIE EST COMPLÉTÉE PAR DES SOUBASSEMENTS OUVERT, AVEC PORTE(S) OU DES SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS.

LES APPAREILS SONT FACILEMENT MODULABLES L'UN AVEC L'AUTRE, AFIN DE CONSTITUER UNE UNITÉ, COMPACTE, SANS ESPACES, GRÂCE À UN PROFIL COUVRE-JOINTS (en option, 60CGN page 209) QUI GARANTIT LA PROTECTION CONTRE LES FUITES ET DONC **LA PLUS GRANDE HYGIÈNE**. HAUTES CHEMINÉES, BOUTONS ERGONOMIQUES MONTÉS SUR UN TABLEAU DE BORD INCLINÉ POUR EN FACILITER LA VISIBILITÉ : VOILÀ CE QUI CONFÈRE À LA GAMME 650 UNE UTILISATION FACILE DÈS LA PREMIÈRE APPROCHE.

**Tous les modèles sont approuvés CE.**

RÉALISÉE EN ACIER INOX AISI 304



PROFONDEUR 600 - 650 MM

LES ÉLÉMENTS GAZ SONT EN 650 MM DE PROFONDEUR LIVRÉS AVEC UNE MITRE ARRIÈRE, LES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES TOP ET LES NEUTRES ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM SANS MITRE.

NETTOYAGE OPTIMAL & COMPLET GRÂCE  
**AUX RÉSISTANCES CHAUFFANTES  
ET RELEVABLES**

LES NOUVELLES MANETTES :  
**PROTECTION TOTALE  
ET HYGIÈNE GARANTIE**

FOURS AUX DIMENSIONS GN 1/1 AVEC  
**DES PAROIS INTERNES EN ACIER  
INOXYDABLE**





■ TOUT INOX AISI 304 ■ GRILLES EN FONTE ÉMAILLÉE MAT



GRILLES EN FONTE SUR LA TABLE DE CUISSON À BRAS LONGS **PERMETTANT D'Y POSER ÉGALEMENT DE PETITES CASSEROLES.**



BRÛLEURS À FLAMME STABILISÉE AVEC VEILLEUSE ET THERMOCOUPLE **POUR GARANTIR LE MAXIMUM DE SÉCURITÉ.**

## FEUX GAZ

• Puissance des feux 3,5 kW et 5,5 kW • Construction tout inox 18/10 • Brûleurs à flamme stabilisée avec veilleuse et thermocouple • Chapeau en fonte mat à simple ou double couronne • Grilles en fonte émaillée mat.

**FOURS :** Soubassement fours GN 1/1 tout inox • Capacité 3 niveaux • Four électrique, statique ou ventilé, puissance : 4,2 kW, alimentation : 400 V • Four gaz statique puissance 5 kW.

| MODÈLE   | FEUX VIFS (NB) | FEUX 3,5 KW (NB) | FEUX 5,5 KW (NB) | FOUR GAZ 5 KW | FOUR ELEC. 4,2 KW | DIMENSIONS L x P x H (SANS/AVEC MITRE) (MM) | PUISS. (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|--|----------------|------------------|------------------|---------------|-------------------|---|-------------|------------|--------------|
| <b>FEUX VIFS GAZ</b>                                     |                |                  |                  |               |                   |   |             |            |              |
| 60PCG411   | 2              | 1                | 1                | -             | -                 | 400 x 650 x 295/490                         | 9           | 19         | <b>1 031</b> |
| 60PCG722   | 4              | 2                | 2                | -             | -                 | 700 x 650 x 295/490                         | 18          | 27         | <b>1 664</b> |
| <b>DESSUS FEUX VIFS SUR FOURS ( ÉLECTRIQUES OU GAZ )</b> |                |                  |                  |               |                   |   |             |            |              |
| 60PCGFE722   | 4              | 2                | 2                | -             | Statique          | 700 x 650 x 870/1065                        | 26,4        | 68         | <b>3 305</b> |
| 60PCGFEV722  |                |                  |                  |               | Ventilé           |   |             |            | <b>3 759</b> |
| 60PCGF722  | 4              | 2                | 2                | Statique      | -                 | 700 x 650 x 870/1065                        | 23          | 80         | <b>3 258</b> |
| 60PCGF1122   | 6              | 3                | 3                |               | -                 | 1100 x 650 x 870/1065                       | 32          | 120        | <b>4 220</b> |



60PCG411



60PCG722



60PCGFE722



60PCGFEV722



60PCGF722



60PCGF1122

# GAMME 650 TOPS & FOURNEAUX PLAQUES ÉLECTRIQUES



■ COMMUTATEURS À 7 POSITIONS



LES PLAQUES SONT FIXÉES HERMÉTIQUEMENT AU PLAN POUR UN NETTOYAGE PLUS FACILE.



LE FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1 EST DISPONIBLE EN VERSION STATIQUE OU VENTILÉE.



## PLAQUES ÉLECTRIQUES

- Plaques électriques en fonte rondes Ø 230 mm de forte puissance • Voyants témoins • Commutateurs à 7 positions • Thermostats de sécurité • Alimentation Tri 400 V + N + T.

**TOPS PLAQUES ÉLECTRIQUES :** 60PCE400 commutable en mono 230 V + T.

**FOURS ÉLECTRIQUES :** Soubassement fours GN 1/1 tout inox • Capacité 3 niveaux • Four électrique, statique ou ventilé, puissance : 4,2 kW, alimentation : 400 V.

| MODÈLE  | PLAQUES (NB) | PUISSANCE (KW)    | FOUR ELECT. 4,2 KW | DIMENSIONS L x P x H (SANS/AVEC MITRE) (MM) | PUISS. (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|---|--------------|-------------------|--------------------|---|-------------|------------|-----------|
| <b>PLAQUES ÉLECTRIQUES RONDES</b>                     |              |                   |                    |   |             |            |           |
| 60PCE400  | 2            | 1 x 2,6 + 1 x 1,5 |                    | 400 x 600 x 295                             | 4,1         | 18         | 1 116     |
| 60PCE700  | 4            | 2 x 2,6 + 2 x 1,5 |                    | 700 x 600 x 295                             | 8,2         | 25         | 1 763     |
| <b>PLAQUES ÉLECTRIQUES RONDES SUR FOUR ÉLECTRIQUE</b> |              |                   |                    |   |             |            |           |
| 60PCEFE700  | 4            | 2 x 2,6 + 2 x 1,5 | Statique           | 700 x 650 x 870/1065                        | 12,4        | 64         | 3 443     |
| 60PCEFEV700   |              |                   | Ventilé            |   | 14,4        |            | 3 561     |



60PCE400



60PCE700



60PCEFE700



60PCEFEV700

\* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

| MODÈLE  | DÉSIGNATION  | PRIX € HT |
|---------|--------------|-----------|
| 60MT400 | Mitre 400 mm | 127       |
| 60MT700 | Mitre 700 mm | 207       |



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON MODUAIRE

0199

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

GLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

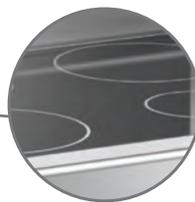
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



■ PLAQUES VITROCÉRAMIQUES HAUTE RÉSISTANCE AUX CHOCs THERMIQUES ET MÉCANIQUES



ZONES DE CUISSON CIRCULAIRES AVEC DÉTECTEUR DE PRÉSENCE DE RÉCIPIENT.



FOUR AVEC ALLUMAGE ET RÉGLAGE INDÉPENDANT ET THERMOSTAT RÉGLABLE DE 110 À 280°C.



### PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

- Plaques vitrocéramiques haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques
- Zones de cuisson circulaires Ø 220 mm avec détecteur de présence de récipient et voyant de fonctionnement
- Alimentation Tri 400 V + N + T.

**TOPS PLAQUES VITROCÉRAMIQUES :** 60PCI411 commutable en mono 230 V + T.

**FOUR ÉLECTRIQUE :** Soubassement fours GN 1/1 tout inox • Capacité 3 niveaux • Four électrique ventilé, puissance : 4,2 kW.

| MODÈLE   | ZONE (NB) | PUISSANCE (KW)        | FOUR ELECT. 4,2 KW | DIMENSIONS L x P x H (SANS/AVEC MITRE) (MM) | PUISS. (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|--|-----------|-----------------------|--------------------|---|-------------|------------|-----------|
| <b>PLAQUES VITROCÉRAMIQUES</b>                     |           |                       |                    |   |             |            |           |
| 60PCI411   | 2         | 1,8 + 2,5             |                    | 400 x 600 x 295/490                         | 4,3         | 18         | 2 193     |
| 60PCI722   | 4         | 1,2 + 1,8 + 2,5 + 2,5 |                    | 700 x 600 x 295/490                         | 8           | 25         | 3 150     |
| <b>PLAQUES VITROCÉRAMIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE</b> |           |                       |                    |   |             |            |           |
| 60PCIFEV722  | 4         | 1,2 + 1,8 + 2,5 + 2,5 | Ventilé            | 700 x 650 x 870/1065                        | 12,20       | 64         | 4 980     |



60PCI411



60PCI722



60PCIFEV722

\* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

| MODÈLE  | DÉSIGNATION  | PRIX € HT |
|---------|--------------|-----------|
| 60MT400 | Mitre 400 mm | 127       |
| 60MT700 | Mitre 700 mm | 207       |

# GAMME 650 PLAQUES À INDUCTION



■ PLAQUES À INDUCTION HAUTE RÉSISTANCE AUX CHOCS THERMIQUES ET MÉCANIQUES



LES ZONES DE CUISSON SONT MARQUÉES PAR UNE **SÉRIGRAPHIE CIRCULAIRE AU DIAMÈTRE DE 220 MM** (300 MM POUR LE WOK).



UN DISPOSITIF RELÈVE LA PRÉSENCE DE LA CASSEROLE ET ACTIVE LE CHAUFFAGE.

## PLAQUES À INDUCTION

- Plaques à induction haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques • 1 ou 2 zones de cuisson circulaires Ø 220 mm avec détecteur de présence de récipient et voyant de fonctionnement • Version Wok Ø 300 mm
- Alimentation Tri 400 V + N + T.

| MODÈLE                     | ZONE 5 KW (NB) | DIMENSIONS<br>L x P x H (SANS/AVEC MITRE) (MM) | PUISSANCE (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|----------------------------|----------------|--|----------------|------------|-----------|
| <b>PLAQUES À INDUCTION</b> |                |  |                |            |           |
| 60PCIND411                 | 1              | 400 x 600 x 295/490                            | 5              | 18         | 4 767     |
| 60PCIND722                 | 2              | 700 x 600 x 295/490                            | 10             | 25         | 8 332     |
| <b>WOK A INDUCTION</b>     |                |  |                |            |           |
| 60PCWOK411                 | 1              | 400 x 650 x 295/490                            | 5              | 20         | 5 667     |



60PCIND411



60PCIND722



60PCWOK411

\* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

| MODÈLE  | DÉSIGNATION  | PRIX € HT |
|---------|--------------|-----------|
| 60MT400 | Mitre 400 mm | 127       |
| 60MT700 | Mitre 700 mm | 207       |



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON MODUAIRE

0201

## GAMME 650

### GRILLADES GAZ OU ÉLECTRIQUES



- PLAQUE ACIER SPÉCIAL DE 15 MM D'ÉPAISSEUR ■ REBORD ANTI-ÉCLABOUSSURES
- GOULOTTE EN FAÇADE ET TIROIR RÉCUPÉRATEUR



ÉQUIPÉS DE REBORD  
**DE POURTOUR ANTI-  
PROJECTIONS.**



PLAQUE AU CHROME DUR :  
CHROME ÉPAISSEUR  
**30 À 50 MICRONS.**

Les plaques de cuisson chromées, **en acier spécial de 15 mm d'épaisseur et AISI 430**, dans les diverses dimensions et formes, sont réchauffées par des feux à gaz ou des résistances électriques à haute puissance, permettant **de garantir une montée rapide de la température et le maintien des températures choisies.**

Les plaques sont équipées d'anti-éclaboussures, de façon à **garantir une propreté et une hygiène parfaite de la table de cuisson.** Le plan de travail est légèrement incliné, de façon à faire écouler les jus, graisses et sauces dans le tiroir de récupération à grande capacité prévu à cet effet.

#### VERSION GAZ

- Brûleur à 2 branches en acier, à flammes stabilisées de forte puissance
- Allumage piezo, sécurité par thermocouple.

#### VERSION ÉLECTRIQUES

- Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy
- Voyants de tension et thermostat
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

### ACCESSOIRES

| MODÈLE  | DESCRIPTIF                             | PRIX<br>€ HT |
|---|--|--------------|
| <b>TIROIR DE NETTOYAGE POUR PLAQUE GRILLADE</b> |  |              |
| TM40  | TIROIR POUR PLAQUE LONG. 400 MM        | <b>185</b>   |
| TM6080  | TIROIR POUR PLAQUE LONG. 600 OU 800 MM | <b>198</b>   |
| <b>GRATTOIRS</b>                                |  |              |
| FTR   | Pour plaque lisse                      | <b>137</b>   |
| FTLR  | Pour plaque rainurée                   | <b>87</b>    |



# GAMME 650

## GRILLADES GAZ OU ÉLECTRIQUES



- PLAQUE ACIER SPÉCIAL DE 15 MM D'ÉPAISSEUR
- REBORD ANTI-ÉCLABOUSSURES
- GOULOTTE EN FAÇADE ET TIROIR RÉCUPÉRATEUR

### GRILLADES GAZ

| PLAQUE    | PLAQUES                  |                            | DIMENSIONS<br>L x P x H<br>(SANS/AVEC MITRE)<br>(MM) | PUISS.<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | REVÊTEMENT<br>AISI 430 | PRIX<br>€ HT | REVÊTEMENT<br>CHROME DUR | PRIX<br>€ HT |
|-----------|--------------------------|----------------------------|--|----------------|---------------|------------------------|--------------|--------------------------|--------------|
|           | DIMENSIONS<br>L x P (MM) | SURFACE<br>DM <sup>2</sup> |  |                |               |                        |              |                          |              |
| Lisse     | 396 x 555                | 22                         | 400 x 650 x 295/490                                  | 5              | 38            | 60FTG403               | 1 693        | 60FTG405                 | 2 354        |
|           | 596 x 555                | 33                         | 600 x 650 x 295/490                                  | 5 + 5          | 56            | 60FTG603               | 2 463        | 60FTG605                 | 3 705        |
|           | 796 x 555                | 44                         | 800 x 650 x 295/490                                  | 6,25 + 6,25    | 75            | 60FTG803               | 2 961        | 60FTG805                 | 3 710        |
| 1/2 lisse | 596 x 555                | 33                         | 600 x 650 x 295/490                                  | 5 + 5          | 56            | 60FTG623               | 2 548        | -                        | -            |
| 2/3 lisse | 796 x 555                | 44                         | 800 x 650 x 295/490                                  | 6,25 + 6,25    | 75            | 60FTG823               | 3 048        | 60FTG825                 | 3 888        |



60FTG400/405



60FTG620



60FTG820/825

### GRILLADES ÉLECTRIQUES

| PLAQUE    | PLAQUES                  |                            | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISS.<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | REVÊTEMENT<br>AISI 430 | PRIX<br>€ HT | REVÊTEMENT<br>CHROME DUR | PRIX<br>€ HT |
|-----------|--------------------------|----------------------------|------------------------------|----------------|---------------|------------------------|--------------|--------------------------|--------------|
|           | DIMENSIONS<br>L x P (MM) | SURFACE<br>DM <sup>2</sup> |                              |                |               |                        |              |                          |              |
| Lisse     | 396 x 555                | 22                         | 400 x 600 x 295              | 3,9            | 30            | 60FTE403               | 1 855        | 60FTE405                 | 2 222        |
|           | 596 x 555                | 33                         | 600 x 600 x 295              | 7,8            | 51            | -                      | -            | 60FTE605                 | 3 025        |
|           | 796 x 555                | 55                         | 1000 x 600 x 295             | 11,7           | 67            | 60FTE1003              | 3 319        | -                        | -            |
| Rainurée  | 396 x 555                | 22                         | 400 x 600 x 295              | 3,9            | 30            | 60FTE413               | 1 735        | -                        | -            |
| 1/2 lisse | 596 x 555                | 33                         | 600 x 600 x 295              | 7,8            | 51            | 60FTE623               | 2 279        | -                        | -            |
| /3 lisse  | 996 x 555                | 55                         | 1000 x 600 x 295             | 11,7           | 67            | 60FTE1023              | 3 542        | 60FTE1025                | 4 599        |



60FTE410



60FTE600/605



60FTE620



60FTE1020/1025

\* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

| MODÈLE   | DÉSIGNATION   | PRIX € HT |
|----------|---------------|-----------|
| 60MT400  | Mitre 400 mm  | 127       |
| 60MT600  | Mitre 600 mm  | 184       |
| 60MT700  | Mitre 700 mm  | 207       |
| 60MT800  | Mitre 800 mm  | 219       |
| 60MT1000 | Mitre 1000 mm | 253       |

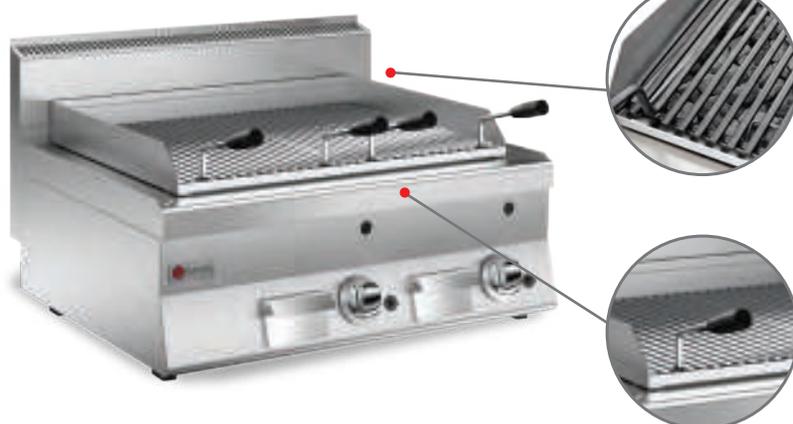


nosem®

b baron

**GAMME 650****GRILADES PIERRES DE LAVE GAZ**

■ REBORD ANTI-ÉCLABOUSSURES ■ GOULOTTE EN FAÇADE ET TIROIR RÉCUPÉRATEUR



LES GRILLES DE CUISSON  
SONT INCLINABLES POUR  
**UNE CUISSON PLUS FACILE  
ET EFFICACE.**

GRILLE DE CUISSON EN  
ACIER DANS LES VERSIONS  
**POUR VIANDE ET POISSON.**

**GRILADES PIERRES DE LAVE GAZ**

• Grille à barreaux cylindriques pour poissons réglable en hauteur en standard • Grille à barreaux en rigoles en acier inox pour viande en option • Rebord anti-éclaboussures • Grille module de 800 réglable en 2 parties • Goulotte en façade et tiroir récupérateur • Rampe à flammes stabilisées de forte puissance, allumage piezo, sécurité par thermocouple.

| MODÈLE   | DIMENSIONS GRILLE<br>L x P (MM) | SURFACE GRILLE<br>DM <sup>2</sup> | DIMENSIONS<br>L x P x H (SANS/AVEC MITRE) (MM) | PUISS.<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|----------|---------------------------------|-----------------------------------|--|----------------|---------------|--------------|
| 60GLG400 | 330 x 580                       | 18                                | 400 x 650 x 295/490                            | 7              | 38            | 2 206        |
| 60GLG800 | 2 <sup>°</sup> 300 x 580        | 38                                | 800 x 650 x 295/490                            | 14             | 70            | 3 262        |



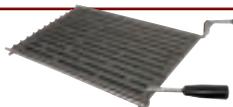
60GLG400



60GLG800

**ACCESSOIRES**

| MODÈLE                      | DESCRIPTIF  | PRIX € HT |
|-----------------------------|---|-----------|
| <b>GRILLE À BARREAUX</b>    |   |           |
| 60GCG                       | Grille à barreaux inox pour viandes 330 x 510         | 520       |
| 60GCG4                      | Grille à barreaux en fonte pour viandes 330 x 510     | 336       |
| 60GCG8                      | Grille à barreaux en fonte pour viandes 2 x 330 x 510 | 564       |
| <b>SAC PIERRES LAVIQUES</b> |   |           |
| CPL7                        | Sac de 4 kg de pierres laviques                       | 21        |



# GAMME 650 GRILLS À BARREAUX ÉLECTRIQUES



■ REBORD ANTI-ÉCLABOUSSURES ■ BAC À EAU EXTRACTIBLE SOUS LES RÉSIDENCES



ÉQUIPÉS DE REBORD  
DE POURTOUR  
ANTI-PROJECTIONS.



LES NOUVELLES POIGNÉES :  
PROTECTION TOTALE  
ET HYGIÈNE GARANTIE.



Cette grillade électrique avec grille à barreaux est chauffée grâce à des résistances blindées inox AISI 316 Incoloy de fortes puissances, relevables avec système de sécurité et permettant de garantir **une rapide montée en température et un maintien des températures choisies.**

## GRILLS À BARREAUX ÉLECTRIQUES

- Chauffage par résistances blindées en acier incoloy relevables avec système de sécurité • Thermostat de fonctionnement et de sécurité avec témoin de contrôle • Bac à eau extractible sous les résistances, conçu pour récupérer les graisses et jus de cuisson et réduire la fumée lors de la cuisson des viandes ou des poissons
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

| MODÈLE   | DIMENSIONS GRILLE<br>L x P (MM) | SURFACE GRILLE<br>DM <sup>2</sup> | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISS.<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|----------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|----------------|---------------|--------------|
| 60CWE400 | 274 x 440                       | 12                                | 400 x 600 x 295              | 4,08           | 30            | 2 703        |
| 60CWE800 | 466 x 440                       | 21                                | 800 x 600 x 295              | 8,16           | 55            | 4 347        |



60CWE400



60CWE800

\* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

| MODÈLE  | DÉSIGNATION  | PRIX € HT |
|---------|--------------|-----------|
| 60MT400 | Mitre 400 mm | 127       |
| 60MT800 | Mitre 800 mm | 219       |



SOMMAIRE  
GÉNÉRAL



SOMMAIRE  
CUISSON MODUAIRE

0205



■ CUVE EN ACIER INOX AISI 304 À ZONE FROIDE ■ FILTRE DE FOND DE CUVE AMOVIBLE ET PANIERS



RETROUVEZ  
TOUTES  
NOS MITRES

PAGE 203

## FRITEUSES GAZ

- Brûleur en fonte à échangeurs immergés dans la cuve
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple
- Thermostat réglable de 60° à 190°C
- Thermostat de sécurité.

## FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Thermostat réglable de 100° à 190°
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées
- Voyants témoins
- Alimentation Tri 400 V + N + T.

## CHAUFFE FRITES

- Résistances blindées en fond de cuve
- Rampe infrarouge
- Alim. mono 230 V + T
- Peut contenir 1 bac GN 1/1 prof. 150 mm
- Température réglable 30 à 90°C.

| MODÈLE                           | CUVES (NB) | DOTATION PANIERS | DIMENSIONS CUVE<br>L x P (MM) | CAPACITÉ (L) | DIMENSIONS<br>L x P x H (SANS/AVEC MITRE)<br>(MM) | PUISSANCE (KW) | POIDS (KG) | PRIX<br>€ HT |
|----------------------------------|------------|------------------|-------------------------------|--------------|---|----------------|------------|--------------|
| <b>FRITEUSES GAZ</b>             |            |                  |                               |              |   |                |            |              |
| 60FRG400                         | 1          | 1 x 60C1M        | 240 x 420                     | 8            | 400 x 650 x 295/490                               | 7              | 26         | 2 500        |
| 60FRG600                         | 2          | 2 x 60C1M        | 2* 240 x 420                  | 8 + 8        | 600 x 650 x 295/490                               | 14             | 44         | 4 333        |
| <b>FRITEUSES ÉLECTRIQUES</b>     |            |                  |                               |              |   |                |            |              |
| 60FRE400                         | 1          | 1 x 60NC1M       | 210 x 405                     | 10           | 400 x 600 x 295                                   | 9              | 18         | 1 989        |
| 60FRE600                         | 2          | 2 x 60NC1M       | 2* 210 x 405                  | 10 + 10      | 600 x 600 x 295                                   | 18             | 31         | 3 401        |
| <b>CHAUFFE-FRITES AVEC LAMPE</b> |            |                  |                               |              |   |                |            |              |
| 60SPE400                         | 1          | 1 BAC GN 1/1     | 305 x 510 x 175               | --           | 400 x 600 x 295                                   | 2              | 21         | 1 509        |

\* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

## PANIERS POUR FRITEUSES

| MODÈLE                            | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|-----------------------------------|------------------------------|--------------|
| <b>POUR FRITEUSES GAZ</b>         |                              |              |
| 60C1M                             | 200 x 280 x 115              | 117          |
| 60C12M                            | 100 x 280 x 115              | 154          |
| <b>POUR FRITEUSES ÉLECTRIQUES</b> |                              |              |
| 60NC1M                            | 175 x 300 x 105              | 111          |
| 60NC12M                           | 85 x 300 x 105               | 195          |



# BAINS - MARIE ÉLECTRIQUES & CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

**GAMME 650**



## BAINS - MARIE ÉLECTRIQUES



LE FOND EST INCLINÉ VERS L'ÉVACUATION POUR FACILITER LE DRAINAGE DE L'EAU.

**DOTATION** 1 GRILLE DE FOND

### BAINS - MARIE ÉLECTRIQUES

- Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis, pour bac GN 1/1 prof. 100 mm
- Remplissage manuel
- Vidange de cuve en façade
- Livrés sans bac
- Chauffage électrique par résistances blindées placées à l'extérieur de la cuve
- Voyants témoins
- Protection thermique
- Réglage thermostatique de la température
- Alimentation mono 230 V + T.

| MODÈLE   | CUVE (NB) | DIMENSIONS CUVE L X P X H (MM) | CAPACITÉ (GN)       | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|----------|-----------|--------------------------------|---------------------|---------------------------|----------------|------------|--------------|
| 60BME400 | 1         | 305 x 510 x 170                | 1 GN 1/1            | 400 x 600 x 295           | 1              | 15         | <b>1 438</b> |
| 60BME600 |           | 510 x 510 x 170                | 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 | 600 x 600 x 295           | 1,8            | 19         | <b>1 895</b> |
| 60BME800 |           | 630 x 510 x 170                | 2 GN 1/1            | 800 x 600 x 295           | 2              | 26         | <b>1 957</b> |

\* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

MITRES [PAGE 203](#)

BAC INOX [PAGE 422](#)

## CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES



RETROUVEZ TOUTES NOS MITRES [PAGE 203](#)



CUVES AVEC FOND INCLINÉ POUR FACILITER L'ÉVACUATION DE L'EAU.

### CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

- Cuve acier inox AISI 316 emboutie à angles arrondis, avec robinet de remplissage et vidange
- Capacité des cuves 18,5 ou 28 litres
- Chauffage électrique par résistances blindées placées à l'intérieur de la cuve
- Voyants témoins
- Protection thermique
- Alimentation Tri 400 V + N + T.

| MODÈLE   | CUVE (NB) | DIMENSIONS CUVE L X P X H (MM) | CAPACITÉ (L) | DOTATION PANIERS | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|----------|-----------|--------------------------------|--------------|------------------|---------------------------|----------------|------------|--------------|
| 60CPE400 | 1         | 308 x 340 x 180                | 18,5         | 2                | 400 x 600 x 295           | 5,67           | 21         | <b>2 562</b> |
| 60CPE600 |           | 490 x 340 x 180                | 28           | 3                | 600 x 600 x 295           | 9              | 28         | <b>2 975</b> |

\* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

## ACCESSOIRES

| MODÈLE | DÉSIGNATION                      | DIMENSIONS - L X P X H (MM) | PRIX € HT  |
|--------|----------------------------------|-----------------------------|------------|
|        | <b>PANIER SUPPLÉMENTAIRE</b>     |                             |            |
| 60CCP  | Panier inox pour cuiseur à pâtes | 180 x 305 x 110             | <b>148</b> |



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE CUISSON MODUAIRE

0207

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

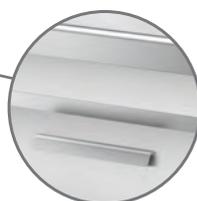
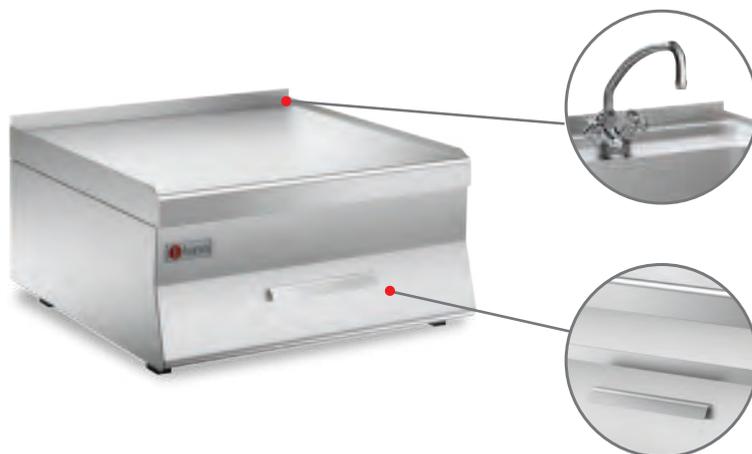
INOX

SELF-SERVICE

## GAMME 650 ÉLÉMENTS NEUTRES



■ CARROSSERIE TOUT INOX ■ PLAN DE TRAVAIL LISSE



LA VERSION AVEC ÉVIER A LA CUVE EMBOUTIE ET EST ÉQUIPÉE D'UN ROBINET DE REMPLISSAGE DE L'EAU AVEC TROP-PLEIN.

DISPONIBLE DANS LES VERSIONS AVEC OU SANS TIROIR GN 1/1 OU GN 2/1.

### TOPS NEUTRES

• Carrosserie tout inox • Plan de travail lisse .

**MODÈLES AVEC TIROIR :** tiroir tout inox avec guides télescopiques inox, montés sur roulements à billes pouvant recevoir des bacs inox GN 1/1 ou GN 2/1, suivant modèle, profondeur 200 mm.

**MODÈLES AVEC ÉVIER :** évacuation par le dessous de l'élément top.

| MODÈLE               | DESCRIPTION                        | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|----------------------|------------------------------------|------------------------------|---------------|--------------|
| <b>PLANS NEUTRES</b> |                                    |                              |               |              |
| 60NE400              | Dessus lisse                       | 400 x 600 x 295              | 12            | <b>604</b>   |
| 60NEC400             | Dessus lisse avec tiroir GN 1/1    |                              | 23            | <b>944</b>   |
| 60NE600              | Dessus lisse                       | 600 x 600 x 295              | 21            | <b>745</b>   |
| 60NEC600             | Dessus lisse avec tiroir GN 2/1    |                              | 35            | <b>1 057</b> |
| <b>ÉVIERS</b>        |                                    |                              |               |              |
| 60LA600              | Bac de 400 x 500 avec robinetterie | 600 x 600 x 295              | 16            | <b>1 394</b> |



\* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

| MODÈLE  | DÉSIGNATION  | PRIX € HT  |
|---------|--------------|------------|
| 60MT400 | Mitre 400 mm | <b>127</b> |
| 60MT600 | Mitre 600 mm | <b>184</b> |

# GAMME 650

## SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE & PIÈTEMENTS



### SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE

- Structure et carrosserie inox • Supports pour éléments tops.

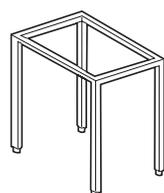
| MODÈLE                                       | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|--|------------------------------|---------------|--------------|
| <b>SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE</b>              |                              |               |              |
| 60VA400                                      | 400 x 535 x 600              | 11            | 415          |
| 60VA600                                      | 600 x 535 x 600              | 13            | 446          |
| 60VA700                                      | 700 x 535 x 600              | 14            | 450          |
| 60VA800                                      | 800 x 535 x 600              | 15            | 534          |
| 60VA1000                                     | 1000 x 535 x 600             | 18            | 567          |
| <b>PORTES POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE</b>  |                              |               |              |
| 60P4   | 400 x 21 x 422               | 1             | 253          |
| 60P6   | 600 x 21 x 422               |               | 277          |
| 60P7   | 700 x 21 x 422               | (2 x 350)     | 388          |
| <b>TIROIRS POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE</b> |                              |               |              |
| 60CS40                                       | 400 x 580 x 420              | 2             | 680          |
| 60CS60                                       | 600 x 580 x 420              |               | 837          |



### PIÈTEMENTS

- Structure tube inox.

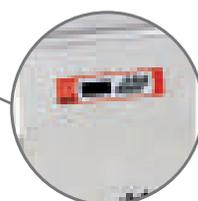
| MODÈLE                                 | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | LARGEUR | PROF. | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|--|------------------------------|---------|-------|---------------|--------------|
| <b>PIÈTEMENTS</b>                      |                              |         |       |               |              |
| 60CAV4                                 | 400 x 535 x 580              | --      | --    | 7             | 442          |
| 60CAV6                                 | 600 x 535 x 580              |         |       | 8             | 459          |
| 60CAV7                                 | 700 x 535 x 580              |         |       | 9             | 577          |
| 60CAV8                                 | 800 x 535 x 580              |         |       | 10            | 484          |
| <b>ÉTAGÈRES BASSES POUR PIÈTEMENTS</b> |                              |         |       |               |              |
| 60PIC4                                 | --                           | 400     | 535   | --            | 144          |
| 60PIC6                                 |                              | 600     |       |               | 144          |
| 60PIC7                                 |                              | 700     |       |               | 147          |
| 60PIC8                                 |                              | 800     |       |               | 164          |



| MODÈLE                            | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|-----------------------------------|------------------------------|--------------|
| <b>COUVRE-JOINTS D'ASSEMBLAGE</b> |                              |              |
| 60CGN                             | 10 x 600 x 15                | 30           |

**GAMME 650****SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS SANS DESSUS HAUTEUR 610 MM**

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ INTÉRIEUR AVEC ANGLES ARRONDIS

THERMOSTAT **DIGITAL**.**DOTATION**

- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES PAR PORTE
- 1 GRILLE PAR PORTE  
(4 NIVEAUX POSSIBLES AU PAS DE 100 MM)

Ce soubassement réfrigéré positif dispose d'un groupe intégré et a une carrosserie extérieure et intérieure en acier inoxydable AISI 304,  **finition satinée et angles à l'intérieur arrondis pour faciliter le nettoyage.**

Froid ventilé, régulation thermostatique, thermostat digital, dégivrage automatique avec réévaporation des condensats pour groupe logé fonctionnant au gaz R134A.

Excellente isolation grâce à la mousse de polyuréthane injectée, d'une épaisseur de 50 mm sans HCFC.  
**Plan supérieur permettant la pose des éléments TOP de la gamme 650.**

**GN 1/1 POSITIFS - 2/+10°C, AVEC GROUPE**

- Carrosserie extérieure / intérieure en acier inoxydable AISI 304, finition satinée, intérieur angles arrondis
- Froid ventilé, régulation thermostatique • Thermostat digital • Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats
- Groupe logé au R134A • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans HCFC
- Pieds inox réglables de 150 à 200 mm • Alimentation mono 230 V + T.

**KIT DE FIXATION ÉLÉMENTS DE CUISSON**

|  | MODÈLE  | POUR ÉLÉMENTS | PRIX € HT  |
|--|---------|---------------|------------|
|  | 60TBR12 | 3 modules     | <b>208</b> |
|  | 60TBR16 | 4 modules     | <b>260</b> |
|  | 60TBR20 | 5 modules     | <b>315</b> |

# SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS SANS DESSUS HAUTEUR 610 MM

**GAMME 650**



■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ INTÉRIEUR AVEC ANGLES ARRONDIS

GN 1/1 POSITIFS - 2/+10°C, AVEC GROUPE

| MODÈLE                            | VOLUME (L) | PUISSANCE FRIGO (W) | PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | COMPOSITION          | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|-----------------------------------|------------|---------------------|--------------------------|---------------------------|----------------------|------------|--------------|
| <b>2, 3 OU 4 PORTES</b>           |            |                     |                          |                           |                      |            |              |
| BR12SP01                          | 140        | 232                 | 348                      | 1200 x 630 x 610          | 2 portes             | 85         | <b>5 016</b> |
| BR16SP01                          | 220        | 232                 | 365                      | 1600 x 630 x 610          | 3 portes             | 116        | <b>5 725</b> |
| BR20SP01                          | 300        | 307                 | 692                      | 2000 x 630 x 610          | 4 portes             | 137        | <b>6 377</b> |
| <b>1 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES</b> |            |                     |                          |                           |                      |            |              |
| BR12SP02                          | 140        | 232                 | 348                      | 1200 x 630 x 610          | 2 tiroirs + 1 porte  | 85         | <b>5 571</b> |
| BR16SP02                          | 220        | 232                 | 365                      | 1600 x 630 x 610          | 2 tiroirs + 2 portes | 116        | <b>6 280</b> |
| BR20SP02                          | 300        | 307                 | 692                      | 2000 x 630 x 610          | 2 tiroirs + 3 portes | 137        | <b>7 126</b> |
| <b>2 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES</b> |            |                     |                          |                           |                      |            |              |
| BR12SP03                          | 140        | 232                 | 348                      | 1200 x 630 x 610          | 4 tiroirs            | 85         | <b>6 149</b> |
| BR16SP03                          | 220        | 232                 | 365                      | 1600 x 630 x 610          | 4 tiroirs + 1 porte  | 116        | <b>7 030</b> |
| BR20SP03                          | 300        | 307                 | 692                      | 2000 x 630 x 610          | 4 tiroirs + 2 portes | 137        | <b>8 169</b> |
| <b>3 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES</b> |            |                     |                          |                           |                      |            |              |
| BR16SP04                          | 220        | 232                 | 365                      | 1600 x 630 x 610          | 6 tiroirs            | 116        | <b>8 071</b> |
| BR20SP04                          | 300        | 307                 | 692                      | 2000 x 630 x 610          | 6 tiroirs + 1 porte  | 137        | <b>8 796</b> |
| <b>4 BLOCS 2 TIROIRS</b>          |            |                     |                          |                           |                      |            |              |
| BR20SP05                          | 300        | 307                 | 692                      | 2000 x 630 x 610          | 8 tiroirs            | 137        | <b>9 758</b> |



## ACCESSOIRES

| MODÈLE   | POUR ÉLÉMENTS       | PRIX € HT |
|----------|---------------------|-----------|
| 990334   | Grille inox GN 1/1  | <b>88</b> |
| FR990399 | Paire de glissières | <b>85</b> |
| 920019   | Kit 4 roues         | <b>95</b> |



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON MODUAIRE

0211

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID D'ALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE



CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

# QUEEN700

b baron

**NOUVEAUTÉ**

POUR CEUX QUI NE VEULENT PAS RENONCER À **LA QUALITÉ ET À LA ROBUSTESSE D'UNE CUISINE BARON**, LA **QUEEN 700** OFFRE UNE PROFONDEUR DE 700 MM ET DES DIMENSIONS PLUS COMPACTES POUR S'ADAPTER À TOUS LES LIEUX, DES BRÛLEURS DISPONIBLES AVEC DES CONFIGURATIONS ET DES PUISSANCES DIVERSES, AVEC LA FINITION RAFFINÉE SCOTCH BRITE.

PLANS DE TRAVAIL EN ÉPAISSEUR 15/10

BORD LATÉRAL,  
ÉLÉMENT FINAL  
QUEEN

DOSSERET  
ANTI-ÉCLABOUSSURES  
AMOVIBLE POUR  
GRILLADES

EN OPTION  
GRILLE 2 FEUX  
EN INOX

KIT TIROIRS &  
PORTE BOUTEILLES

SOUBASSEMENTS  
RÉFRIGÉRÉS



PLINTE LATÉRALE DISPONIBLE

0212



SOMMAIRE  
CUISSON MODULAIRE

SOMMAIRE  
GÉNÉRAL

nosem®

b baron

NOUVEAU DESIGN DE LA BARRE  
FRONTALE QUI PERMET D'ACCROCHER  
**DES ACCESSOIRES ET RESTER À BONNE  
DISTANCE DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS**

NOUVEAUX BOUTONS :  
**AMÉLIORE LA RÉSISTANCE À LA  
PROJECTION D'EAU**



NOUVELLE POIGNÉE  
**ENCASTRÉE**



## GAMME QUEEN 700

## TOPS FEUX VIFS &amp; PLAQUE COUP DE FEU



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE



PLAQUE SUPÉRIEURE FORTE ÉPAISSEUR A ANNEAU CENTRAL AMOVIBLE.



UN SEUL BRÛLEUR CENTRAL A HAUT RENDEMENT ET DÉTERMINANT DES ZONES THERMIQUES DIFFÉRENCIÉES SUR LE PLAN.

## — OPTION —

⚡ ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DES FEUX VIFS (PAR 2)  
À PRÉVOIR À LA COMMANDE

## FEUX VIFS

- Brûleurs, puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple ou double couronne
- Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat, dimensions 400 x 270 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.

## 1/2 PLAQUE COUP DE FEU

- Puissance 6 kW • Plaque en acier, surface 20,9 dm<sup>2</sup> • Dimensions 380 x 550 mm, à rond central amovible
- Brûleur central, à flamme stabilisée
- Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

## PLAQUE COUP DE FEU

- Puissance 12 kW • Plaque en fonte polie, surface 43,5 dm<sup>2</sup> • Dimensions 790 x 550 mm à rond central amovible
- Brûleur central en fonte à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple
- Allumage piezo.

| MODÈLE   | FEUX VIFS  | FEUX VIFS 3,5 KW | FEUX VIFS 5,7 KW | DOUBLE COUR. 7 KW | 1/2 PLAQUE 6 KW | PLAQUE 12 KW | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISS. (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|--|------------|------------------|------------------|-------------------|-----------------|--------------|---------------------------|-------------|------------|-----------|
| <b>TOPS FEUX VIFS &amp; 1/2 PLAQUE COUP DE FEU</b> |            |                  |                  |                   |                 |              |                           |             |            |           |
| 70QPCG401  | 2          | 1                | -                | 1                 | -               | --           | 400 x 700 x 250           | 10,5        | 37         | 1 718     |
| 70QPCG801  | 4          | 1                | 2                | 1                 | -               |              | 800 x 700 x 250           | 21,9        | 65         | 2 668     |
| 70QPCG1206   | 6          | 2                | 2                | 2                 | -               |              | 1200 x 700 x 250          | 32,4        | 110        | 3 828     |
| 70QTPMG801SX                                       | 2          | 1                | -                | 1                 | 1               | --           | 800 x 700 x 250           | 16,5        | 66         | 3 668     |
| 70QTPMG121   | 4          | 2                | -                | 2                 | 1               |              | 1200 x 700 x 250          | 27          | 94         | 5 112     |
| <b>TOPS FEUX VIFS &amp; PLAQUE COUP DE FEU</b>     |            |                  |                  |                   |                 |              |                           |             |            |           |
| 70QTPG800  | -          | -                | -                | -                 | -               | 1            | 800 x 700 x 250           | 12          | 93         | 2 967     |
| 70QTPG121SX  | 2 à gauche | 1                | -                | 1                 | -               | 1            | 1200 x 700 x 250          | 22,5        | 127        | 5 279     |
| 70QTPG121DX  | 2 à droite | 1                | -                | 1                 | -               | 1            | 1200 x 700 x 250          | 22,5        | 127        | 5 279     |
| 70QTPG161  | 4          | 2                | -                | 2                 | -               | 1            | 1600 x 700 x 250          | 33          | 161        | 5 497     |



70QPCG801



70QTPG800



70QPCG1206



70QTPG121SX



70QTPMG121

# GAMME QUEEN 700

## WOKS 1 OU 2 FEU(X) / CHAUFFAGE GAZ



- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- PLAN DE TRAVAIL ÉPAISSEUR 20 / 10°

TOUT INOX AISI 304  
FINITION SATINÉE



PORTES  
EN OPTION

**NOUVEAUTÉ**



BRÛLEUR À ANNEAU EN FONTE ÉMAILLÉE, DISPONIBLE EN 10 OU 14 KW, AMOVIBLE POUR FACILITER LE NETTOYAGE.



PLAN AVEC CREUX DE SÉRIE POUR ÉVACUATION DES LIQUIDES DANS L'ANGLE ARRIÈRE DROIT.



PETIT BAC POUR LA COLLECTE DES LIQUIDES DE DÉBOREMENT.

### WOKS 1 OU 2 FEU(X) GAZ

• Revêtements extérieurs et pieds en acier inox • Disponible avec des brûleurs de 10 kW ou 14 kW • Cheminée pour bouches de chaleur • Plans avec une épaisseur de 20/10 avec partie enfoncée de 50x520 mm ou 950x520 mm • Vidange arrière droite de 22 mm de diamètre, prédisposée pour un branchement à terre • Disponible en version sur soubassement ouvert ou avec portes: pour le module de 60, 2 portes de M30; pour le module de 100, 2 portes de M50 • Dans la zone du compartiment, petit bac pour la collecte des liquides de débordement.

| MODÈLE       | SOUBASSEMENT       | NOMBRE DE FEUX | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | PRIX € HT |
|--------------|--------------------|----------------|---------------------------|----------------|-----------|
| 70QPCVWG610  | Porte(s) en option | 1              | 600 x 700 x 870           | 10             | 3 310     |
| 70QPCVWG614  |                    | 1              | 600 x 700 x 870           | 14             | 3 338     |
| 70QPCV2WG110 |                    | 2              | 1000 x 700 x 870          | 2 x 10         | 4 844     |
| 70QPCV2WG114 |                    | 2              | 1000 x 700 x 870          | 2 x 14         | 4 782     |



70QPCVWG610 & 70QPCVWG614



70QPCV2WG110 & 70QPCV2WG114



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON MODUAIRE

0215

nosem®

b baron

## GAMME QUEEN 700

### FOURNEAUX GAZ SUR FOUR



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE



GRILLES EN FONTE ÉMAILLÉE  
À LONGS RAYONS POUR  
**DÉPLACER FACILEMENT LES  
CASSEROLES D'UN FEU À  
L'AUTRE.**



ALLUMAGE PROTÉGÉ ET  
FACILEMENT DÉMONTABLE  
**SUR TOUS LES FEUX VIFS.**

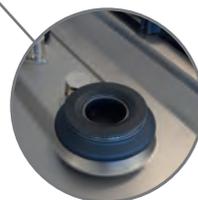


TABLE DE CUISSON  
ENTIÈREMENT EMBOUTIE,  
**OBTENUE À PARTIR D'UNE  
PLAQUE EN INOX DE FORTE  
ÉPAISSEUR AVEC CUVETTE  
DE PROPreté EN OPTION.**

#### — OPTION —

**⚡ ALLUMAGE ÉLECTRIQUE  
DES FEUX VIFS (PAR 2)**

À PRÉVOIR À LA COMMANDE

#### BRÛLEURS FEUX VIFS

- Puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple ou double couronne
- Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat
- Dimensions 400 x 270 mm à bras longs ne nécessitant pas de grille de réduction.

#### 1/2 PLAQUE COUP DE FEU

- Puissance 6 kW • Plaque en acier, surface 20,9 dm<sup>2</sup>
- Dimensions 380 x 550 mm, à rond central amovible, à brûleur central, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

#### PLAQUE COUP DE FEU

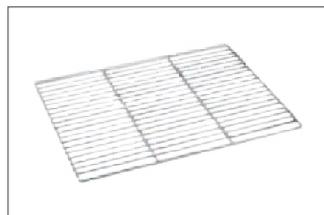
- Puissance 12 kW • Plaque en fonte polie, surface 43,5 dm<sup>2</sup> • dimensions 790 x 550 mm • À rond central amovible • Brûleur central en fonte, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

#### FOUR GAZ

- Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (6,5 kW) • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple
- Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°C
- Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 300 mm.

#### FOUR ÉLECTRIQUE

- Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole à commandes séparées • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 270 mm • Alim. 400 V. tri + T + N.



#### DOTATION :

1 GRILLE 530 X 530

REF. 7GF

# GAMME QUEEN 700

## FOURNEAUX GAZ SUR FOURS



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

### FOURNEAUX FEUX VIFS & 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOURS GAZ OU ÉLECTRIQUES

| MODÈLE                   | FEUX VIF | FEUX 3,5 KW | FEUX 5,7 | DOUBLE COUR. 7 KW | PLAQUE 6 KW | FOUR ÉLECT. 6 KW | FOUR GAZ 6,5 KW | PLACARD FERMÉ | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISS. (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|--------------------------|----------|-------------|----------|-------------------|-------------|------------------|-----------------|---------------|---------------------------|-------------|------------|-----------|
| <b>FOURS GAZ</b>         |          |             |          |                   |             |                  |                 |               |                           |             |            |           |
| 70QPCFG801               | 4        | 1           | 2        | 1                 | -           |                  | 1               | -             | 800 x 700 x 870           | 28,4        | 134        | 4 709     |
| 70QPCFG1206              | 6        | 2           | 2        | 2                 | -           |                  | 1               | 1             | 1200 x 700 x 870          | 38,9        | 181        | 6 312     |
| 70QTPMFG801SX            | 2        | 1           | -        | 1                 | 1           |                  | 1               | -             | 800 x 700 x 870           | 23          | 163        | 5 596     |
| 70QTPMFG121              | 4        | 2           | -        | 2                 | 1           |                  | 1               | 1             | 1200 x 700 x 870          | 33,5        | 204        | 7 604     |
| <b>FOURS ÉLECTRIQUES</b> |          |             |          |                   |             |                  |                 |               |                           |             |            |           |
| 70QPCFGE801              | 4        | 1           | 2        | 1                 | -           | 1                |                 | -             | 800 x 700 x 870           | 21,9 + 6    | 143        | 5 228     |
| 70QPCFGE126              | 6        | 2           | 2        | 2                 | -           | 1                |                 | 1             | 1200 x 700 x 870          | 32,4 + 6    | 191        | 6 965     |
| 70QTPMFG801SX            | 2        | 1           | -        | 1                 | 1           | 1                |                 | -             | 800 x 700 x 870           | 16,5 + 6    | 136        | 6 269     |
| 70QTPMFG121              | 4        | 2           | -        | 2                 | 1           | 1                |                 | 1             | 1200 x 700 x 870          | 27 + 6      | 185        | 8 622     |



70QPCFG801



70QPCFG1206



70QTPMFG801SX



70QTPMFG121

### FOURNEAUX FEUX VIFS & PLAQUE COUP DE FEU SUR FOURS GAZ OU ÉLECTRIQUES

| MODÈLE                   | FEUX VIF | FEUX 3,5 KW | FEUX 7 KW | PLAQUE 12 KW | FOUR ÉLECT. 6 KW | FOUR GAZ 6,5 KW | PLACARD FERMÉ | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISS. (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|--------------------------|----------|-------------|-----------|--------------|------------------|-----------------|---------------|---------------------------|-------------|------------|-----------|
| <b>FOURS GAZ</b>         |          |             |           |              |                  |                 |               |                           |             |            |           |
| 70QTPFG800               | -        | -           | -         | 1            |                  | 1               | -             | 800 x 700 x 870           | 18,5        | 154        | 5 528     |
| 70QTPFG121               | 2        | 1           | 1         | 1            |                  | 1               | 1             | 1200 x 700 x 870          | 29          | 204        | 7 933     |
| 70QTP2FG161              | 4        | 2           | 2         | 1            |                  | 2               | -             | 1600 x 700 x 870          | 46          | 288        | 10 610    |
| <b>FOURS ÉLECTRIQUES</b> |          |             |           |              |                  |                 |               |                           |             |            |           |
| 70QTPFGE800              | -        | -           | -         | 1            | 1                |                 | -             | 800 x 700 x 870           | 12 + 6      | 128        | 5 738     |
| 70QTPFGE121              | 2        | 1           | 1         | 1            | 1                |                 | 1             | 1200 x 700 x 870          | 21 + 6      | 219        | 8 150     |
| 70QTP2FGE161             | 4        | 2           | 2         | 1            | 2                |                 | -             | 1600 x 700 x 870          | 33 + 12     | 273        | 11 005    |



70QTPFGE800



70QTPFG121



70QTP2FG161

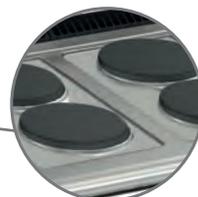
nosem®

b baron

## GAMME QUEEN 700 TOPS & FOURNEAUX ÉLECTRIQUES



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE



PLAQUES RONDES D'UN DIAMÈTRE DE 220MM, **FIXÉES AU PLAN DE TRAVAIL ET ÉTANCHES À L'EAU.**



LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE EST EXÉCUTÉ AVEC UN SÉLECTEUR À 7 POSITIONS ET, SUR LE BANDEAU UN VOYANT **INDIQUE SI LE CHAUFFAGE EST ALLUMÉ.**

DOTATION  
(FOUR ÉLECTRIQUE)

- 1 GRILLE 530 X 530 - REF. 7GF

- Table de cuisson **entièrement emboutie**, obtenue à partir d'une plaque en inox de forte épaisseur;
- Plaques chauffantes en fonte, fixées **étanches à l'eau (IPX5)** pour éviter toute infiltration de liquides sur les câblages électriques;
- Thermostat **automatique de sécurité** pour éviter la surchauffe des plaques, surtout lors du fonctionnement à vide;
- Boutons de puissance à **7 positions**, ergonomiques, encaissées et inclinées;
- Voyants lumineux indiquant "**plaques sous tension**";

### PLAQUES ÉLECTRIQUES

• Plaques électriques en fonte rondes Ø 220 mm de forte puissance (2,6 kW) • Voyants témoins • Commutateurs à 7 positions • Thermostats de sécurité.

### PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

• Table de cuisson en vitrocéramique et étanche • Zones de cuisson marquées par une sérigraphie circulaire d'un diamètre de 23 cm • Puissance de chaque zone de 2,5 kW • Voyant d'activation du chauffage et voyant d'indication de la chaleur résiduelle.

### FOUR ÉLECTRIQUE

• Intérieur tout inox • Puissance 6 kW • Résistances inox en voûte et en sole à commandes séparées • Voyants de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 300 mm • Alim. 400 V. tri + T + N.

# GAMME QUEEN 700

## TOPS & FOURNEAUX ÉLECTRIQUES



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

### ÉLÉMENTS TOPS ÉLECTRIQUES

| MODÈLE  | ZONES DE CHAUFFE | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|---|------------------|------------------------------|-------------------|---------------|--------------|
| <b>ÉLÉMENTS TOPS PLAQUES RONDES</b>   |                  |                              |                   |               |              |
| 70QPCE400   | 2 x (2,6 kw)     | 400 x 700 x 250              | 5,2               | 30            | 1 463        |
| 70QPCE800   | 4 x (2,6 kw)     | 800 x 700 x 250              | 10,4              | 45            | 2 308        |
| 70QPCE120   | 6 x (2,6 kw)     | 1200 x 700 x 250             | 15,6              | 60            | 3 203        |
| <b>ÉLÉMENTS TOPS PLAQUES VITROCÉRAMIQUES (À POSER UNIQUEMENT SUR PLACARD)</b> |                  |                              |                   |               |              |
| 70QPCVCE400   | 2 x (2,5 kw)     | 400 x 700 x 250              | 5                 | 30            | 2 717        |
| 70QPCVCE800   | 4 x (2,5 kw)     | 800 x 700 x 250              | 10                | 45            | 4 166        |



70QPCE400



70QPCE800



70QPCE120



70QPCVCE400



70QPCVCE800

### FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

| MODÈLE   | ZONES DE CHAUFFE | FOUR ÉLECTRIQUE<br>6KW | PLACARD<br>FERMÉ | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|--|------------------|------------------------|------------------|------------------------------|-------------------|---------------|--------------|
| <b>FOURNEAUX ÉLECTRIQUES PLAQUES RONDES</b>          |                  |                        |                  |                              |                   |               |              |
| 70QPCE800  | 4 x (2,6 kw)     | 1                      | -                | 800 x 700 x 870              | 16,4              | 115           | 4 652        |
| 70QPCE120  | 6 x (2,6 kw)     | 1                      | 1                | 1200 x 700 x 870             | 21,6              | 160           | 6 251        |
| <b>FOURNEAUX ÉLECTRIQUES PLAQUES VITROCÉRAMIQUES</b> |                  |                        |                  |                              |                   |               |              |
| 70QPCVCE800  | 4 x (2,5 kw)     | 1                      | -                | 800 x 700 x 870              | 16                | 140           | 7 181        |



70QPCE800



70QPCE120



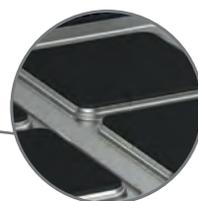
70QPCVCE800

## GAMME QUEEN 700

### TOPS & FOURNEAUX ÉLECTRIQUES



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE



PLAQUES CARRÉES DE 220 X 220 MM CHACUNE, **FIXÉES AU PLAN DE TRAVAIL ET ÉTANCHES À L'EAU.**



LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE EST EXÉCUTÉ AVEC UN SÉLECTEUR À 7 POSITIONS ET, SUR LE BANDEAU UN VOYANT **INDIQUE SI LA CHAUFFE EST ALLUMÉ.**



**DOTATION**  
(FOUR ÉLECTRIQUE) - 1 GRILLE 530 X 530 - REF. 7GF

- Table de cuisson **entièrement emboutie**, obtenue à partir d'une plaque en inox de forte épaisseur
- Plaques chauffantes en fonte, fixées **étanches à l'eau (IPX5)** pour éviter toute infiltration de liquides sur les câblages électriques;
- Thermostat **automatique de sécurité** pour éviter la surchauffe des plaques, surtout lors du fonctionnement à vide;
- Boutons de puissance à **7 positions**, ergonomiques, encaissées et inclinées;
- Voyants lumineux indiquant "**plaques sous tension**";

#### PLAQUES ÉLECTRIQUES

- Plaques électriques en fonte carrées 220 x 220 mm de forte puissance (2,6 kW) • Voyants témoins, commutateurs à 7 positions • Thermostats de sécurité
- Alim. 400 V. tri + T + N.

#### PLAQUES ÉLECTRIQUES MONOBLOC

- Plaque en fonte de forte épaisseur • Dimensions de la plaque 790 x 550 mm • 4 zones de chauffage de 2,5 kW chacune, à réglage indépendant • Alim. 400 V. tri + T + N.

#### FOUR ÉLECTRIQUE

- Intérieur tout inox • Puissance 6 kW • Résistances inox en voûte et en sole à commandes séparées • Voyants de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 300 mm
- Alim. 400 V. tri + T + N.

# GAMME QUEEN 700

## TOPS & FOURNEAUX ÉLECTRIQUES



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

### ÉLÉMENTS TOPS ÉLECTRIQUES

| MODÈLE                               | ZONES DE CHAUFFE | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|--------------------------------------|------------------|------------------------------|-------------------|---------------|--------------|
| <b>ÉLÉMENTS TOPS PLAQUES CARRÉES</b> |                  |                              |                   |               |              |
| 70QPCE401                            | 2 x (2,6 kw)     | 400 x 700 x 250              | 5,2               | 30            | 2 235        |
| 70QPCE801                            | 4 x (2,6 kw)     | 800 x 700 x 250              | 10,4              | 45            | 3 653        |
| <b>ÉLÉMENT TOP PLAQUE MONOBLOC</b>   |                  |                              |                   |               |              |
| 70QTPE800                            | 4 x (2,5 kw)     | 800 x 700 x 250              | 10                | 55            | 5 489        |



70QPCE401



70QPCE801



70QTPE800

### FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

| MODÈLE  | ZONES DE CHAUFFE | FOUR ÉLECTRIQUE<br>6 KW | PLACARD<br>FERMÉ | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|---|------------------|-------------------------|------------------|------------------------------|-------------------|---------------|--------------|
| <b>FOURNEAUX ÉLECTRIQUES PLAQUES CARRÉES</b>  |                  |                         |                  |                              |                   |               |              |
| 70QPCE801                                     | 4 x (2,6 kw)     | 1                       | -                | 800 x 700 x 870              | 16,4              | 115           | 6 153        |
| 70QPCE121                                     | 6 x (2,6 kw)     | 1                       | 1                | 1200 x 700 x 870             | 21,6              | 160           | 7 891        |
| <b>FOURNEAUX ÉLECTRIQUES PLAQUES MONOBLOC</b> |                  |                         |                  |                              |                   |               |              |
| 70QTPFEE800                                   | 4 x (2,5 kw)     | 1                       | -                | 800 x 700 x 870              | 16                | 54            | 8 646        |



70QPCE801



70QPCE121



70QTPFEE800

MACHINES À GLAÇONS  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE  
CUISON MODULAIRE  
OLIS  
CUISON INDÉPENDANTE  
FRITEUSES  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
INOX  
SELF-SERVICE



## GAMME QUEEN 700 PLAQUES À INDUCTION



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE



### CUISON À INDUCTION

- Temps de chauffe réduit
- Économie d'énergie
- Faible rayonnement de chaleur
- Niveau d'hygiène maximale
- Sécurité maximale



RECONNAISSANCE  
AUTOMATIQUE  
**DE LA PRÉSENCE  
DE CASSEROLES.**

- Plaques en vitrocéramique haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques
- Protection anti surchauffe
- Senseur de présence du récipient (ø minimum 120 mm)
- Système d'autodiagnostic avec signalisation codifiée des problèmes
- Alimentation 400 V. tri + T + N

| MODÈLE                                   | ZONES DE CHAUFFE<br>3,5 KW | PLACARD NEUTRE | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT  |
|--|----------------------------|----------------|------------------------------|-------------------|---------------|---------------|
| <b>ÉLÉMENTS TOPS PLAQUES LISSES</b>      |                            |                |                              |                   |               |               |
| 70QPCIND400                              | 2                          | -              | 400 x 700 x 250              | 7                 | 35            | <b>9 773</b>  |
| 70QPCIND800                              | 4                          | -              | 800 x 700 x 250              | 14                | 57            | <b>14 970</b> |
| <b>ÉLÉMENTS MONOBLOCS PLAQUES LISSES</b> |                            |                |                              |                   |               |               |
| 70QPCVIND400                             | 2                          | 1              | 400 x 700 x 870              | 7                 | 50            | <b>10 028</b> |
| 70QPCVIND800                             | 4                          | 1              | 800 x 700 x 870              | 14                | 80            | <b>15 354</b> |
| <b>ÉLÉMENTS MONOBLOCS CUISSON WOK</b>    |                            |                |                              |                   |               |               |
| 70QPCVWOK400                             | 1                          | 1              | 400 x 700 x 870              | 5                 | 50            | <b>6 695</b>  |



70QPCIND400



70QPCIND800



70QPCVIND400



70QPCVIND800



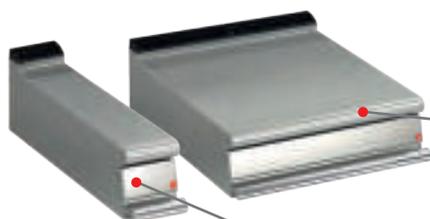
70QPCVWOK400

# GAMME QUEEN 700

## TOPS NEUTRE & BAINS-MARIE



### ÉLÉMENTS NEUTRES



TOUT INOX AISI 304  
FINITION SATINÉE



MODULABLES, FACILES A  
ACCOUPLER ET ROBUSTES

#### ÉLÉMENTS TOPS NEUTRES

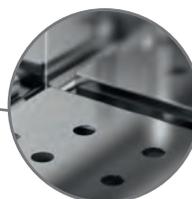
• Tout inox AISI 304 finition satinée • Plan de travail lisse • Dessus épaisseur 20/10° • Modèles avec tiroir : tiroir tout inox 18/10 avec guides télescopiques inox montés sur roulement à billes, équipé selon modèle d'un ou de 2 bacs inox 18/10 AISI 304 amovible, dimensions 305 x 525 x 135 mm • Chaque tiroir peut supporter jusqu'à 60 kg.

| MODÈLE    | DESSUS | TIROIR   | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|-----------|--------|----------|------------------------------|---------------|--------------|
| 70QNE200  | lisse  | -        | 200 x 700 x 250              | 15            | 774          |
| 70QNE400  |        | -        | 400 x 700 x 250              | 22            | 846          |
| 70QNE600  |        | -        | 600 x 700 x 250              | 30            | 1 038        |
| 70QNE800  |        | -        | 800 x 700 x 250              | 36            | 1 092        |
| 70QNEC410 |        | 1 GN 1/1 | 400 x 700 x 250              | 34            | 1 161        |
| 70QNEC610 |        | 1 GN 1/1 | 600 x 700 x 250              | 41            | 1 415        |
| 70QNEC810 |        | 2 GN 1/1 | 800 x 700 x 250              | 48            | 1 567        |

### TOP BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES



TOUT INOX AISI 304  
FINITION SATINÉE



TEMPÉRATURE RÉGLABLE  
DANS LE BAC, AVEC  
TROP-PLEIN ET FAUX FOND  
PERCÉ POUR POSER LES  
RÉCIPIENTS.

#### TOP BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

• Tout inox AISI 304 finition satinée • Plan de travail embouti • Bande de façade amovible • Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis, pour bac GN 1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis) • Vanne de remplissage, vidange • Chauffage par résistances blindées placées sous le bac • Voyants témoins • Thermostat de sécurité.

| MODÈLE    | CUVE<br>L x P x H (MM) | CAPACITÉ   | ALIMENTATION      | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|-----------|------------------------|------------|-------------------|------------------------------|-------------------|---------------|--------------|
| 70QBME410 | 340 x 510 x 160        | 1 x GN 1/1 | mono 230 V        | 400 x 700 x 250              | 1,8               | 33            | 2 264        |
| 70QBME800 | 700 x 510 x 160        | 2 x GN 1/1 | tri 400 V + N + T | 800 x 700 x 250              | 5,4               | 53            | 3 075        |

## GAMME QUEEN 700

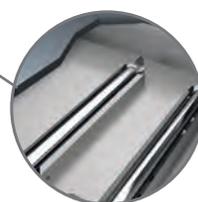
### GRILLADES GAZ OU ÉLECTRIQUES



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE



PLAQUE SOUDÉE AU PLAN QUI GARANTIT UNE ZONE **DE CUISSON PLUS GRANDE.**



DISTRIBUTION UNIFORME DE LA CHALEUR, GRÂCE A LA PRÉSENCE DE PLUSIEURS **BRÛLEURS SITUÉS SOUS LA PLAQUE.**

Toutes les grillades à gaz ou électriques de BARON et appartenant à la Gamme 700 sont **réalisées en acier inox AISI 304 18/10**, finies de façon raffinée avec un satinage Scotch Brite et ont comme particularités d'avoir **des angles arrondis et des récipients d'une grande capacité.** D'une profondeur toujours de 700 mm et d'une largeur modulaire, la gamme 700 est complétée par des supports. Les grillades de la gamme 700 **sont facilement modulables** avec les autres équipements de la série, afin de permettre de constituer une unité compacte, sans espaces et donc **avec la plus grande hygiène possible.**

#### GRILLADES GAZ OU ÉLECTRIQUES

- Plaque acier de forte épaisseur à conductibilité thermique élevée • Rebord anti éclaboussures • Goulotte en façade et tiroir récupérateur • Option plaque chrome dur, épaisseur 50 microns avec thermostat de sécurité • Plaque de cuisson rabaisée de 1 cm par rapport à la table et inclinée vers l'avant de la machine pour l'évacuation de la graisse.

#### GRILLADES GAZ

- Rampe à flammes stabilisées de forte puissance
- Allumage piezo • Sécurité par thermocouple.

#### GRILLADES ÉLECTRIQUES

- Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy
- Alimentation 400 V. tri + T + N • Voyants de tension et thermostat.

RETROUVEZ TOUS NOS

SOUBASSEMENTS NEUTRES, FOURS ET RÉFRIGÉRÉS PAGE 233 À 234  
& ACCESSOIRES PAGE 236 À 237



# GAMME QUEEN 700

## GRILLES GAZ OU ÉLECTRIQUES



| PLAQUE                     | PLAQUES                  |                            | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | REVÊTEMENT<br>AISI 430 | PRIX<br>€ HT | REVÊTEMENT<br>CHROME DUR | PRIX<br>€ HT |
|----------------------------|--------------------------|----------------------------|------------------------------|-------------------|---------------|------------------------|--------------|--------------------------|--------------|
|                            | DIMENSIONS<br>L x P (MM) | SURFACE<br>DM <sup>2</sup> |                              |                   |               |                        |              |                          |              |
| <b>GRILLES GAZ</b>         |                          |                            |                              |                   |               |                        |              |                          |              |
| Lisse                      | 350 x 500                | 17,3                       | 400 x 700 x 250              | 6,5               | 49            | 70QFTG403              | 2 693        | 70QFTG405                | 2 982        |
| Rainurée                   |                          |                            |                              |                   |               | 70QFTG413              | 2 818        | 70QFTG415                | 2 931        |
| Lisse                      | 750 x 500                | 37,3                       | 800 x 700 x 250              | 13                | 94            | 70QFTG803              | 3 858        | 70QFTG805                | 4 230        |
| 1/3 rainuré                |                          |                            |                              |                   |               | 70QFTG823              | 3 692        | 70QFTG825                | 4 258        |
| Rainurée                   |                          |                            |                              |                   |               | 70QFTG813              | 4 298        | 70QFTG815                | 4 488        |
| <b>GRILLES ÉLECTRIQUES</b> |                          |                            |                              |                   |               |                        |              |                          |              |
| Lisse                      | 350 x 500                | 17,3                       | 400 x 700 x 250              | 5,4               | 52            | 70QFTE403              | 2 929        | 70QFTE405                | 2 759        |
| Rainurée                   |                          |                            |                              |                   |               | 70QFTE413              | 3 208        | 70QFTE415                | 2 843        |
| Lisse                      | 550 x 500                | 27,5                       | 600 x 700 x 250              | 7,5               | 70            | 70QFTE603              | 3 376        | 70QFTE605                | 3 479        |
| 1/3 rainuré                |                          |                            |                              |                   |               | 70QFTE623              | 3 458        | 70QFTE625                | 3 593        |
| Rainurée                   |                          |                            |                              |                   |               | 70QFTE613              | 3 523        | 70QFTE615                | 3 684        |
| Lisse                      | 750 x 500                | 37,3                       | 800 x 700 x 250              | 10,8              | 90            | 70QFTE803              | 4 308        | 70QFTE805                | 3 973        |
| 1/3 rainuré                |                          |                            |                              |                   |               | 70QFTE823              | 4 444        | 70QFTE825                | 4 160        |
| Rainurée                   |                          |                            |                              |                   |               | 70QFTE813              | 4 633        | 70QFTE815                | 4 279        |



70QFTG400/405



70QFTG410/415



70QFTE600/605



70QFTE620/625



70QFTE610/615

## ACCESSOIRES

|   | MODÈLE  | DESCRIPTION                            | PRIX<br>€ HT |
|---|---------|--|--------------|
| <b>DOSSERETS ANTI ÉCLABOUSSURES</b>   |         |  |              |
|   | 70XFTP4 | Pour élément de 400                    | 187          |
|   | 70XFTP6 | Pour élément de 600                    | 198          |
|   | 70XFTP8 | Pour élément de 800                    | 219          |
| <b>GRATTOIRS</b>  |         |  |              |
|   | FTR     | Pour plaque lisse                      | 137          |
|   | FTLR    | Pour plaque rainurée                   | 87           |
| <b>TIROIR DE NETTOYAGE POUR PLAQUE GRILLADE (INSTALLATION SOUS SOUBASSEMENT NEUTRE)</b> |         |  |              |
|   | TM40    | Tiroir pour plaque long. 400 mm,       | 185          |
|   | TM6080  | Tiroir pour plaque long. 600 ou 800 mm | 198          |

## GAMME QUEEN 700

### GRILLES GAZ PIERRES DE LAVE



- GRILLE AMOVIBLE DE SUPPORT DES PIERRES DE LAVE
- GRILLES À BARREAUX RÉVERSIBLES (EN OPTION)



GRILLE DE CUISSON EN  
FONTE POUR VIANDE ET  
**POISSON (OPTION).**



GRILLE DE CUISSON EN  
ACIER DANS LES VERSIONS  
**POUR VIANDE ET POISSON.**



DOTATION

GRILLE VIANDE

#### ÉLÉMENTS TOPS & MONOBLOCS AVEC PLACARD FERMÉ EN SOUBASSEMENT

- Grilles modulaires réversibles en fonte, réglables en hauteur • Tiroir de récupération des graisses en acier inox 18/10 AISI 304 • Brûleur en acier inox 18/10 AISI 304 à flamme stabilisée • Dispositif de sécurité par thermocouple • veilleuse.

| MODÈLE                    | DIMENSIONS GRILLE<br>L x P x H (MM) | SURFACE TOTALE<br>DM <sup>2</sup> | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|---------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|-------------------|---------------|--------------|
| <b>ÉLÉMENTS TOPS</b>      |                                     |                                   |                              |                   |               |              |
| 70QTGPLG400               | 390 x 490                           | 18                                | 400 x 700 x 250              | 10                | 53            | <b>2 917</b> |
| 70QTGPLG800               | 790 x 490                           | 38                                | 800 x 700 x 250              | 20                | 106           | <b>4 568</b> |
| <b>ÉLÉMENTS MONOBLOCS</b> |                                     |                                   |                              |                   |               |              |
| 70QGPLG400                | 390 x 490                           | 18                                | 400 x 700 x 870              | 10                | 53            | <b>3 311</b> |
| 70QGPLG800                | 790 x 490                           | 38                                | 800 x 700 x 870              | 20                | 106           | <b>5 062</b> |



70QTGPLG400



70QTGPLG800



70QGPLG400



70QGPLG800

#### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE                  | DESCRIPTION           | DIMENSIONS<br>L x P (MM) | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE                      | DESCRIPTION           | DIMENSIONS<br>L x P (MM) | PRIX<br>€ HT |
|----------------------------|-----------------------|--------------------------|--------------|--------------------------------|-----------------------|--------------------------|--------------|
| <b>GRILLE POISSON INOX</b> |                       |                          |              | <b>GRILLE POISSON EN FONTE</b> |                       |                          |              |
| 7GPCP80                    | Pour poisson / viande | 79 X 49                  | <b>529</b>   | 7G40                           | Pour poisson / viande | 39 X 49                  | <b>313</b>   |
| 7GPP40                     | Pour poisson          | 39 X 49                  | <b>346</b>   | 7G80                           |                       | 79 X 49                  | <b>546</b>   |
| 7GPP80                     |                       | 79 X 49                  | <b>529</b>   | <b>SAC DE PIERRES LAVIQUES</b> |                       |                          |              |
|                            |                       |                          |              | CPL7                           | Sac de 4 kg           | -                        | <b>21</b>    |

# GAMME QUEEN 700

## CUISEURS À PÂTES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

CAPACITÉ **26 LITRES**



PRESSOSTAT DE SÉCURITÉ BLOQUANT L'ALLUMAGE S'IL N'Y A PAS D'EAU DANS LE BAC.



CUVE ACIER INOX AISI 316 **EMBOUTIE À ANGLES ARRONDIS**

### DOTATION

- 1 GRILLE DE FOND DE CUVE.
- 2 PANIERS CP13B INOX PAR CUVE

### CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

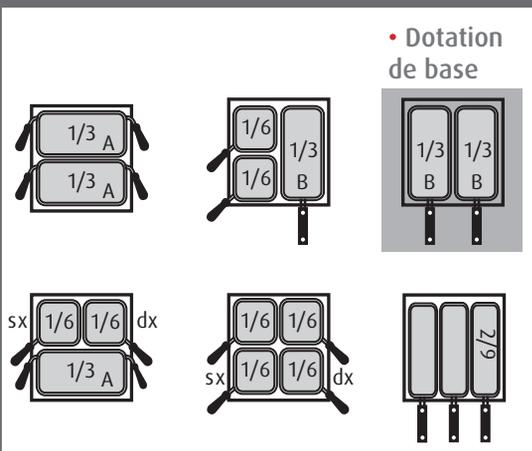
- Chauffage par résistances blindées en acier incoloy
- Protection thermique • Alimentation Tri 400 V + N + T.

### CUISEURS À PÂTES GAZ

- Chauffage par rampe à flamme stabilisée • Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple • Veilleuse.

| MODÈLE                              | CUVE       |                           | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|-------------------------------------|------------|---------------------------|---------------------------|----------------|------------|--------------|
|                                     | VOLUME (L) | DIMENSIONS L x P x H (MM) |                           |                |            |              |
| <b>CUISEURS À PÂTES GAZ</b>         |            |                           |                           |                |            |              |
| 70QCPMG400                          | 26         | 305 x 335 x 295           | 400 x 700 x 870           | 13             | 66         | <b>4 812</b> |
| 70QCPMG800                          | 2 x 26     | 305 x 335 x 295           | 800 x 700 x 870           | 26             | 117        | <b>8 054</b> |
| <b>CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES</b> |            |                           |                           |                |            |              |
| 70QCPE400                           | 26         | 305 x 335 x 295           | 400 x 700 x 870           | 7,5            | 48         | <b>4 443</b> |
| 70QCPE800                           | 2 x 26     | 305 x 335 x 295           | 800 x 700 x 870           | 15             | 81         | <b>6 091</b> |

### EXEMPLE DE COMPOSITION PANIERS DANS LA CUVE



• Dotation de base

### ACCESSOIRES

| MODÈLE                               | DÉSIGNATION    | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PRIX € HT  |
|--------------------------------------|----------------|---------------------------|------------|
| <b>PANIERS POUR CUISEURS À PÂTES</b> |                |                           |            |
| CP13A                                | Panier GN 1/3  | 290 X 145 X 215           | <b>192</b> |
| CP13B                                |                | 145 X 290 X 215           | <b>192</b> |
| CP16D                                | Panier GN 1/6  | 145 X 145 X 215           | <b>127</b> |
| CP16S                                |                |                           | <b>127</b> |
| CP29                                 | Panier GN 2/9  | 97 X 290 X 215            | <b>151</b> |
| <b>ACCESSOIRES</b>                   |                |                           |            |
| 70CCP                                | Couvercle      | 280 X 360 X 40            | <b>84</b>  |
| 70GFCP                               | Grille de fond | 290 X 320 X 60            | <b>107</b> |

• Pour une composition avec des paniers 1/6 ou 2/9, prévoir la grille de fond de cuve 70GFCP.



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON MODUAIRE

0227

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE



CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

## GAMME QUEEN 700

### FRITEUSES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ ZONE FROIDE



RÉSISTANCES BLINDÉES  
EN INOX, SOULEVABLES ET  
**AMOVIBLES.**

BACS DE CUISSON  
FAÇONNÉS DE GRANDE  
**CONTENANCE, AVEC UNE  
LARGE ZONE D'EXPANSION  
VERTICALE QUI ÉVITE LE  
DÉPÔT DE LA MOUSSE EN  
PHASE DE CHARGEMENT.**

#### FRITEUSES

- Plaque supérieure emboutie et obtenue à partir d'une plaque en inox de grosse épaisseur
- Bacs de cuisson façonnés de grande contenance, avec une large zone d'expansion verticale qui évite le dépôt de la mousse en phase de chargement
- Thermostat de réglage automatique de la température jusqu'à 190 °C
- Thermostat de sécurité anti-incendie (230 °C)
- Robinets d'évacuation de l'huile
- Support pour paniers et couvercles.

#### FRITEUSES GAZ

- Brûleurs tubulaires en acier en dehors du bac
- Robinets d'évacuation de l'huile
- Allumage piézo du brûleur pilote.

#### FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Résistances blindées en inox, soulevables et amovibles
- Signal optique d'atteinte de la température programmée
- Voyant lumineux "appareil sous tension".

### PANIERIS POUR FRITEUSES

|   | N° | MODÈLE | POUR CUVES (L) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|---|----|--------|----------------|---------------------------|-----------|
|  | 1  | CFI10M | 7 - 10         | 120 x 300 x 120           | 89        |
|  | 2  | CFI10  | 10             | 157 x 320 x 122           | 94        |
|  | 3  | CFI15  | 15             | 242 x 320 x 122           | 101       |
|  | 4  | CFI15P | 10             | 120 x 320 x 122           | 94        |

### FRITEUSES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES

#### FRITEUSES MONOBLOCS

| MODÈLE                       | CUVES (L) | DOTATION PANIERS | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|------------------------------|-----------|------------------|---------------------------|----------------|------------|--------------|
| <b>FRITEUSES GAZ</b>         |           |                  |                           |                |            |              |
| 70QFRG210                    | 7         | 1 x CFI10M       | 200 x 700 x 870           | 5,8            | 41         | <b>4 416</b> |
| 70QFRIG415                   | 15        | 1 x CFI15        | 400 x 700 x 870           | 13             | 72         | <b>4 111</b> |
| 70QFRIG610                   | 10 + 10   | 2 x CFI10        | 600 x 700 x 870           | 19             | 90         | <b>6 182</b> |
| 70QFRIG815                   | 15 + 15   | 4 x CFI15P       | 800 x 700 x 870           | 26             | 120        | <b>7 040</b> |
| <b>FRITEUSES ÉLECTRIQUES</b> |           |                  |                           |                |            |              |
| 70QFRE210                    | 8         | 1 x CFI10M       | 200 x 700 x 870           | 7              | 37         | <b>3 976</b> |
| 70QFRIE415                   | 15        | 1 x CFI15        | 400 x 700 x 870           | 13             | 58         | <b>4 048</b> |
| 70QFRIE610                   | 10 + 10   | 2 x CFI10        | 600 x 700 x 870           | 2 x 9          | 70         | <b>5 624</b> |
| 70QFRIE815                   | 15 + 15   | 4 x CFI15P       | 800 x 700 x 870           | 2 x 13         | 116        | <b>6 195</b> |

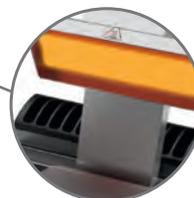
● UNIQUEMENT ACCOLÉ À UN MODULE DE LA GAMME.



### CHAUFFE FRITES



- RÉSISTANCE INFÉRIEURE SOUS LE BAC
- TEMPÉRATURE RÉGLABLE DE 30 À 90 °C AU MOYEN DU THERMOSTAT



RÉCIPIENT CHAUD ÉGALEMENT AVEC RÉSISTANCE SUPÉRIEURE A INFRAROUGES.

#### CHAUFFE FRITES

- Élément top à poser • Chauffe frites électrique avec résistances blindées en fond de cuve et rampe infrarouge
- Alimentation mono 230 V + T.

| MODÈLE    | CAPACITÉ     | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|-----------|--------------|---------------------------|----------------|------------|--------------|
| 70QSPE400 | 1 Bac GN 1/1 | 400 x 700 x 250           | 2              | 37         | <b>1 944</b> |

## GAMME QUEEN 700

### MARMITES GAZ OU ÉLECTRIQUES



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE



ÉVACUATION DE L'AIR  
ACCUMULÉ DANS LA  
**DOUBLE ENVELOPPE**  
DURANT LE CHAUFFAGE.



REPLISSAGE DE L'EAU  
**FROIDE ET CHAUDE GRÂCE**  
À DEUX ÉLECTROVANNES.

#### MARMITES

- Volume 50 litres • Couvercle équilibré, cuve inox AISI 304 avec fond inox AISI 316 • Remplissage d'eau par col de cygne • Gros robinet de vidange • Chauffe indirecte (bain-marie) • Cuve à double paroi en inox AISI 304 • Groupe de sécurité, manomètre et contrôle du niveau de l'eau dans la double paroi.

#### VERSION GAZ

- Brûleur à flamme stabilisée • Allumage piezo
- Veilleuse • Thermostat, sécurité par thermocouple
- Alimentation 230/1/T.

#### VERSION ÉLECTRIQUES

- Voyants témoins • Résistances blindées Incoloy immergées • Alimentation 400 V. tri + T + N
- Commutateur progressif • Thermostat de sécurité.

| MODÈLE                    | CHAUFFE    | VOLUME CUVE (L) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---------------------------|------------|-----------------|---------------------------|----------------|------------|--------------|
| <b>MARMITES GAZ</b>       |            |                 |                           |                |            |              |
| 70QNPG650                 | Directe    | 50              | 600 x 700 x 870           | 10,5 + 0,2     | 106        | <b>5 544</b> |
| 70QNPGE650                | Bain-marie | 50              | 600 x 700 x 870           | 10,5 + 0,2     | 132        | <b>6 528</b> |
| <b>MARMITE ÉLECTRIQUE</b> |            |                 |                           |                |            |              |
| 70QNPEI650                | Bain-marie | 50              | 600 x 700 x 870           | 9,8            | 111        | <b>8 218</b> |

#### PANIER POUR MARMITES 50 L

|   | RÉFÉRENCE | MODÈLE              | COMPARTIMENT | DIMENSIONS Ø X H (MM) | PRIX € HT  |
|---|-----------|---------------------|--------------|-----------------------|------------|
|  | 9C5       | Panier pour pâtes   | 1            | 520 x 325             | <b>909</b> |
|   | 9CV5      | Panier pour légumes | 1            | 520 x 325             | <b>909</b> |

# GAMME QUEEN 700

## SAUTEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE



CUVE AVEC RÉISTANCES RENFORCÉES PLACÉES SOUS LE FOND POUR CUIRE A UNE TEMPÉRATURE UNIFORME. (VERSION À CUVE FIXE)

COUVERCLES À ÉQUILIBRAGE AUTOMATIQUE.

### SAUTEUSES FIXES ÉLECTRIQUES

- Cuve fixe avec trou d'évacuation pour vidage des aliments ou sauces, avec bouchon et bac de collecte en soubassement
- Chauffage par résistances blindées Incoloy
- Voyants témoins
- Contrôle thermostatique de la température
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

### SAUTEUSES GAZ À CUVE BASCULANTE

- Remplissage d'eau manuel
- Couvercle auto-équilibré à double paroi en acier
- Dispositif de sécurité qui interrompt l'alimentation lorsque le bac est soulevé
- Température réglable de 100 à 280 °C
- Brûleur à flamme stabilisée
- Allumage électrique
- Soupape de sécurité à thermocouple.

### SAUTEUSES ÉLECTRIQUES À CUVE BASCULANTE

- Remplissage d'eau manuel
- Couvercle auto-équilibré à double paroi en acier
- Dispositif de sécurité qui interrompt l'alimentation lorsque le bac est soulevé
- Température réglable de 100 à 280 °C
- Groupe chauffant réalisé avec des résistances en inox incoloy
- Thermostat de sécurité.

| MODÈLE   | FOND DE CUVE | DIMENSIONS CUVE L x P x H (MM) | SURFACE (DM <sup>2</sup> ) | CAPACITÉ (L) | RELEVAGE  | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|--|--------------|--------------------------------|----------------------------|--------------|-----------|---------------------------|----------------|------------|-----------|
| <b>SAUTEUSES ÉLECTRIQUES À CUVE FIXE</b>       |              |                                |                            |              |           |                           |                |            |           |
| 70QBRFE405                                     | Duplex       | 320 x 480 x 100                | 16                         | 13           | Cuve fixe | 400 x 700 x 870           | 4,05           | 75         | 4 240     |
| 70QBRFE605                                     | Duplex       | 520 x 480 x 100                | 25                         | 21           |           | 600 x 700 x 870           | 8,101          | 114        | 5 321     |
| <b>SAUTEUSES ÉLECTRIQUES À CUVE BASCULANTE</b> |              |                                |                            |              |           |                           |                |            |           |
| 70QBRE80                                       | Duplex       | 560 x 400 x 195                | 22                         | 43           | Manuel    | 800 x 700 x 870           | 10             | 135        | 6 930     |
| <b>SAUTEUSES GAZ À CUVE BASCULANTE</b>         |              |                                |                            |              |           |                           |                |            |           |
| 70QBRG80                                       | Duplex       | 560 x 400 x 195                | 22                         | 43           | Manuel    | 800 x 700 x 870           | 14 + 0,2       | 135        | 6 689     |

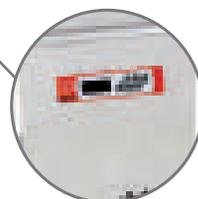


## GAMME QUEEN 700

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS SANS DESSUS HAUTEUR 610 MM



■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ INTÉRIEUR AVEC ANGLES ARRONDIS

RÉGULATION À COMMANDE  
DIGITAL.

## DOTATION

- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES PAR PORTE  
- 1 GRILLE PAR PORTE  
(4 NIVEAUX POSSIBLES AU PAS DE 100 MM)

## GN 1/1 POSITIFS -2/+10°C, AVEC GROUPE

- Froid ventilé, régulation thermostatique
- Thermomètre digital
- Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats pour groupes logés
- Réfrigérant R134A
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans HCFC
- Pieds inox réglables de 150 à 200 mm
- Alimentation mono 230 V + T.

| MODÈLE                            | VOLUME (L) | PUISSANCE FRIGO (W) | PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | COMPOSITION          | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|-----------------------------------|------------|---------------------|--------------------------|---------------------------|----------------------|------------|-----------|
| <b>2, 3 OU 4 PORTES</b>           |            |                     |                          |                           |                      |            |           |
| BR12SP01                          | 140        | 232                 | 348                      | 1200 x 630 x 610          | 2 portes             | 85         | 5 016     |
| BR16SP01                          | 220        | 232                 | 365                      | 1600 x 630 x 610          | 3 portes             | 116        | 5 725     |
| BR20SP01                          | 300        | 307                 | 692                      | 2000 x 630 x 610          | 4 portes             | 137        | 6 377     |
| <b>1 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES</b> |            |                     |                          |                           |                      |            |           |
| BR12SP02                          | 140        | 232                 | 348                      | 1200 x 630 x 610          | 2 tiroirs + 1 porte  | 85         | 5 571     |
| BR16SP02                          | 220        | 232                 | 365                      | 1600 x 630 x 610          | 2 tiroirs + 2 portes | 116        | 6 280     |
| BR20SP02                          | 300        | 307                 | 692                      | 2000 x 630 x 610          | 2 tiroirs + 3 portes | 137        | 7 126     |
| <b>2 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES</b> |            |                     |                          |                           |                      |            |           |
| BR12SP03                          | 140        | 232                 | 348                      | 1200 x 630 x 610          | 4 tiroirs            | 85         | 6 149     |
| BR16SP03                          | 220        | 232                 | 365                      | 1600 x 630 x 610          | 4 tiroirs + 1 portes | 116        | 7 030     |
| BR20SP03                          | 300        | 307                 | 692                      | 2000 x 630 x 610          | 4 tiroirs + 2 portes | 137        | 8 169     |
| <b>3 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES</b> |            |                     |                          |                           |                      |            |           |
| BR16SP04                          | 220        | 232                 | 365                      | 1600 x 630 x 610          | 6 tiroirs            | 116        | 8 071     |
| BR20SP04                          | 300        | 307                 | 692                      | 2000 x 630 x 610          | 6 tiroirs + 1 porte  | 137        | 8 796     |
| <b>4 BLOCS 2 TIROIRS</b>          |            |                     |                          |                           |                      |            |           |
| BR20SP05                          | 300        | 307                 | 692                      | 2000 x 630 x 610          | 8 tiroirs            | 137        | 9 758     |



BR20SP05



BR16SP04



BR16SP03



BR16SP02



BR12SP01

ACCESSOIRES &amp; KIT 4 ROUES

PAGE 237

GRILLES &amp; PAIRE DE GLISSIÈRES

PAGE 237

# GAMME QUEEN 700

## SOUBASSEMENTS FOURS



■ INTÉRIEUR TOUT INOX ■ CONTRÔLE THERMOSTATIQUE RÉGLABLE DE 110° À 330°



MODULABLES, FACILES A ACCOUPLER ET ROBUSTES.

**DOTATION** 1 GRILLE 530 X 550 MM RÉF. 7GF

### VERSION ÉLECTRIQUES

- Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole à commandes séparées
- Voyants de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°
- Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 300 mm
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

### VERSION GAZ

- Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (6,5 kW)
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple
- Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°
- Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 300 mm.

| MODÈLE                                | DÉSIGNATION                  | DIMENSIONS INT.<br>L x P x H (MM) | DIMENSIONS EXT.<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|---------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------|---------------|--------------|
| <b>SOUBASSEMENT FOURS ÉLECTRIQUES</b> |                              |                                   |                                   |                   |               |              |
| 70QFOE800                             | four élec. pour éléments top | 572 x 580 x 300                   | 800 x 700 x 650                   | 13                | 71            | <b>2 773</b> |
| <b>SOUBASSEMENT FOURS GAZ</b>         |                              |                                   |                                   |                   |               |              |
| 70QFOG800                             | four gaz pour éléments top   | 572 x 580 x 300                   | 800 x 700 x 650                   | 6,5               | 78            | <b>2 657</b> |

### COMPOSITIONS POSSIBLES D'ÉLÉMENTS TOPS SUR SOUBASSEMENTS FOURS

| MODÈLE                         | FOUR GAZ               | FOUR ÉLECTRIQUE    |
|--------------------------------|------------------------|--------------------|
| Plan de cuisson gaz            | oui                    | oui                |
| Plan de cuisson électrique     | techniquement possible | oui                |
| Plan de cuisson vitrocéramique | non                    | seulement en usine |
| Induction                      | non                    | non                |
| Coup de feu gaz                | oui                    | oui                |
| Coup de feu électrique         | techniquement possible | oui                |
| Fry-top gaz                    | non                    | oui                |
| Fry-top électrique             | techniquement possible | oui                |
| Bain marie                     | non                    | non                |
| Plan neutres                   | oui                    | oui                |
| Plan neutres avec tiroir       | non conseillé          | non conseillé      |



Il est possible d'assembler la majorité des éléments Tops de 800 de large sur les soubassements fours. Sur les fours gaz, l'installation de 2 éléments Tops de 400 mm de large n'est pas toujours possible. *Veuillez nous consulter.*



### ACCESSOIRE

| REFÉRENCE | MODÈLE                                  | PRIX<br>€ HT |
|-----------|---|--------------|
| 7GF       | grille de four, dimensions 530 x 530 mm | <b>58</b>    |



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON MODUAIRE

**0233**

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

## GAMME QUEEN 700

### SOUBASSEMENTS NEUTRES



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- AMÉNAGEMENT GN 1/1 POSSIBLE PAR MODULES DE 40 CM



**TIROIR À BOUTEILLE  
EN 200 MM**

RÉFÉRENCE VB700.

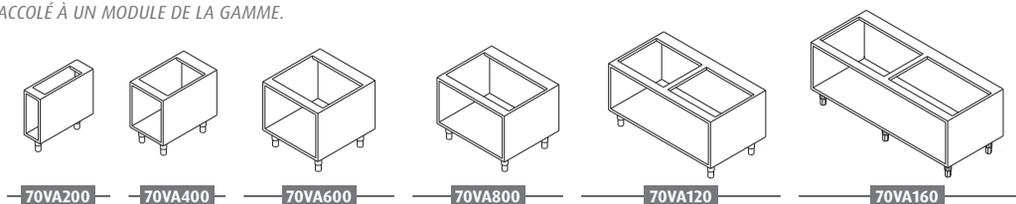
**GLISSIÈRE EMBOUTIE :**

DISPONIBLE SUR DEMANDE

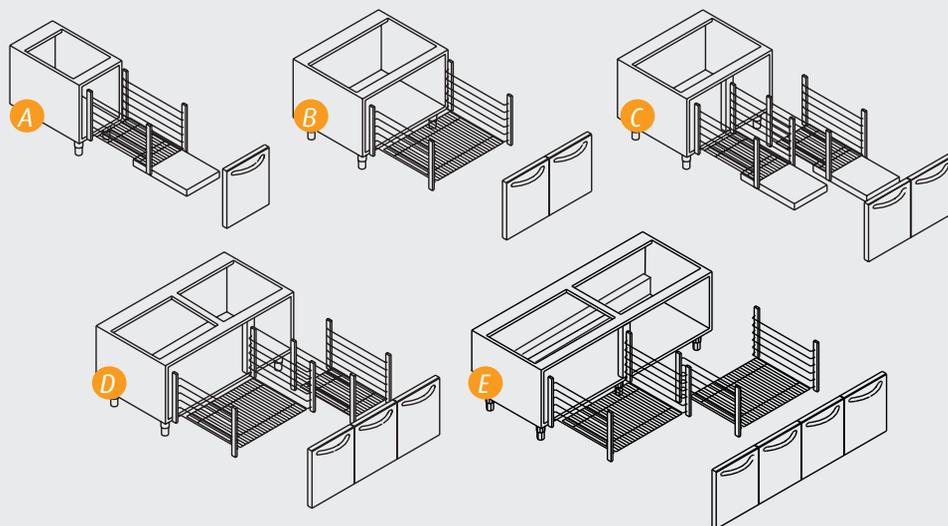
### SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE

| MODÈLE  | PORTES<br>( EN OPTION ) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|---------|-------------------------|------------------------------|---------------|--------------|
| 70VA200 | 1 x QNP14M              | 200 x 700 x 620              | 15            | 454          |
| 70VA400 | 1 x QNP12M              | 400 x 700 x 620              | 23            | 525          |
| 70VA600 | 2 x QNP13M              | 600 x 700 x 620              | 30            | 605          |
| 70VA800 | 2 x QNP12M              | 800 x 700 x 620              | 35            | 703          |
| 70VA120 | 3 x QNP12M + MC         | 1200 x 700 x 620             | 46            | 996          |
| 70VA160 | 4 x QNP12M + MC         | 1600 x 700 x 620             | 57            | 1 209        |

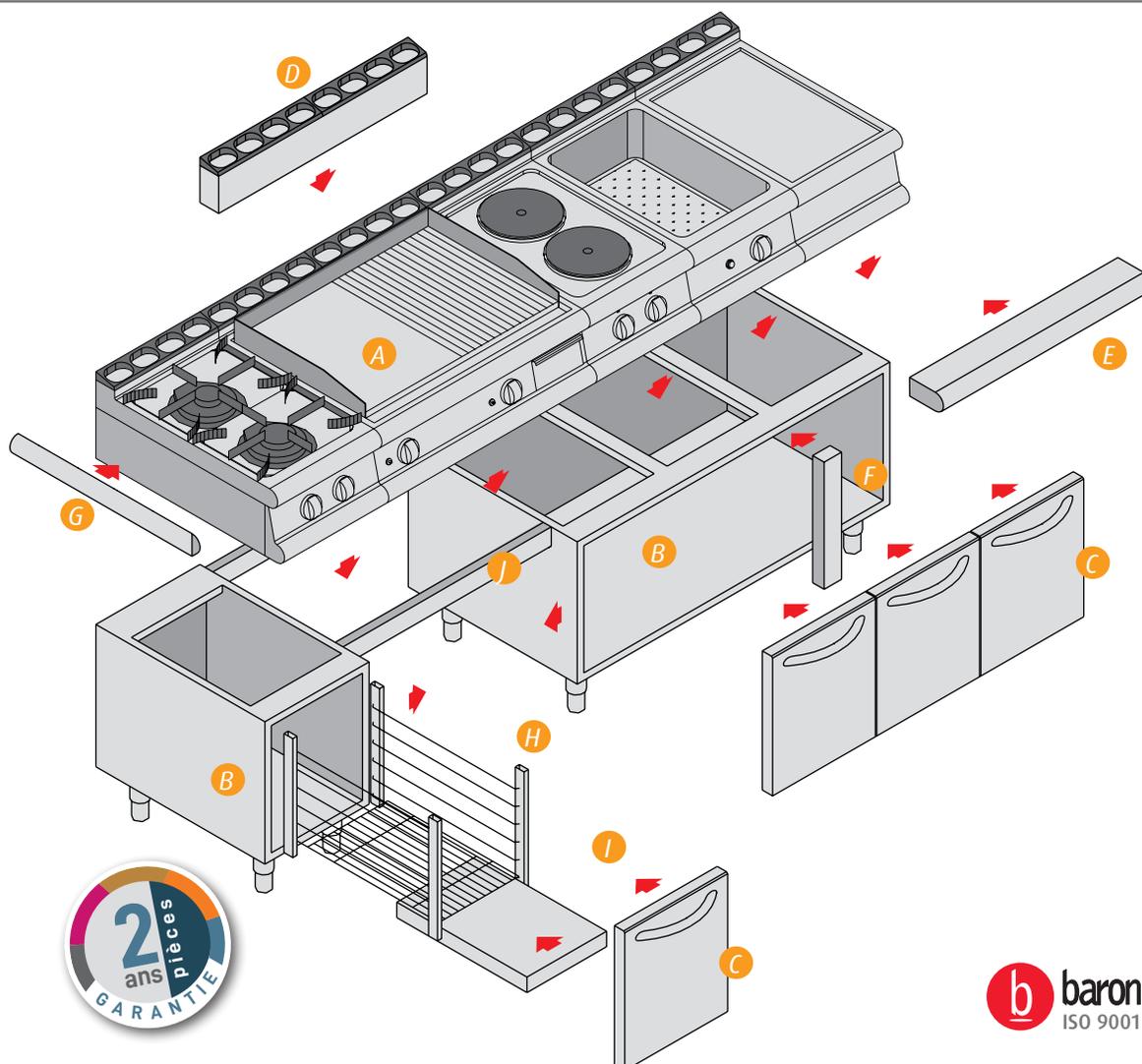
● UNIQUEMENT ACCOLÉ À UN MODULE DE LA GAMME.



### EXEMPLES DE SOUBASSEMENTS



- A 70VA400**  
+ QNP12M + 70QRG11  
+ GC11 + 70QKR11
- B 70VA800**  
+ 2 X QNP12M + 70QRG21  
+ GC21
- C 70VA800**  
+ 2 X QNP12M + MC  
+ 2 X 70QRG11 + 2 X GC11  
+ 2 X 70QKR11
- D 70VA120**  
+ 3 X QNP12M + 70QRG21  
+ GC21 + 70QRG11 + GC11
- E 70VA160**  
+ 4 X QNP12M + MC  
+ 2 X 70QRG21 + 2 X GC21



- A ÉLÉMENTS TOPS
- B SOUBASSEMENT BAIE LIBRE
- C PORTES QNP12M
- D REHAUSES DE MITRE
- E TABLETTES DE DRESSAGE
- F MONTANT
- G BORD LATÉRAL
- H GUIDES LATÉRAUX
- I KIT RÉCHAUFFEUR
- J SUPPORTS DE PONTS

### ACCESSOIRES POUR SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

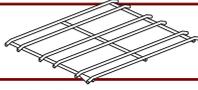
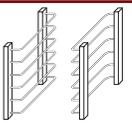
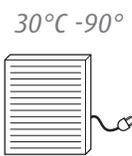
#### KIT DE FIXATION ÉLÉMENTS DE CUISSON GAMME 700\*

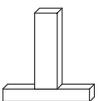
| MODÈLE  | DIMENSIONS (L X H X P) (MM) | POUR ÉLÉMENTS | PRIX € HT |
|---------|-----------------------------|---------------|-----------|
| 70TBR12 | 1200 x 700 x 50             | 3 modules     | 258       |
| 70TBR16 | 1600 x 700 x 50             | 4 modules     | 328       |
| 70TBR20 | 2000 x 700 x 50             | 5 modules     | 408       |

\* Kit de fixation pour éléments de cuisson sur soubassement réfrigéré comprenant un profil d'alignement en façade et retours et pattes de fixation intermédiaires, permettant le raccordement des fluides sous les appareils.

## GAMME QUEEN 700

### OPTIONS & ACCESSOIRES

|   | RÉFÉRENCE                                    | MODÈLE   | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|---|--|--|------------------------------|--------------|
|   | <b>OPTIONS POUR FEUX VIFS</b>                |  |                              |              |
|    | ACC2F  | Supplément pour allumage électrique de <b>2</b> feux vifs  | -                            | <b>209</b>   |
|   | ACC4F  | Supplément pour allumage électrique de <b>4</b> feux vifs  | -                            | <b>223</b>   |
|   | ACC6F  | Supplément pour allumage électrique de <b>6</b> feux vifs  | -                            | <b>253</b>   |
|   | <b>ACCESSOIRES POUR FEUX VIFS</b>            |  |                              |              |
|    | 70QGR2INOX                                   | <b>GRILLE EN INOX POUR 2 FEUX VIFS</b>   | -                            | <b>138</b>   |
|    | NN7BA  | <b>CUVETTE DE PROPRETÉ</b> amovible  | -                            | <b>327</b>   |
|    | 70PRL  | <b>PLAQUE LISSE</b> 1 feu  | 350 x 270 x 60               | <b>236</b>   |
|   | 70PRR  | <b>PLAQUE NERVURÉE</b> 1 feu   | 350 x 270 x 60               | <b>273</b>   |
|   | <b>OPTIONS POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE</b> |  |                              |              |
|  | QNP14M                                       | <b>PORTES BATTANTES</b>  | 190 x 100 x 460              | <b>202</b>   |
|   | QNP12M                                       | Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montée sur charnière robuste.  | 390 x 100 x 460              | <b>268</b>   |
|   | QNP13M                                       | Poignée de porte en inox poli miroir   | 290 x 100 x 460              | <b>232</b>   |
|  | 70QKC11                                      | <b>BLOC 2 TIROIRS</b>  | 390 x 750 x 460              | <b>892</b>   |
|   | 70QKC21                                      | Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montés sur rails télescopiques inox. Poignée en inox poli miroir   | 790 x 750 x 460              | <b>1 223</b> |
|  | 70QRG11                                      | <b>GUIDES LATÉRAUX - GN 1/1</b> - Tout inox 18/10 Pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières   | 100 x 600 x 320              | <b>316</b>   |
|   | 70QRG21                                      | <b>GUIDES LATÉRAUX - GN 2/1</b> - Tout inox 18/10 Pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières   | 150 x 600 x 320              | <b>558</b>   |
|  | 70QKR11                                      | <b>RÉCHAUFFEUR (Puissance 700 W)</b><br>Réchauffeur par résistances blindées, commandes thermostatiques par bouton avec marche/arrêt. Alimentation mono 230 V. Se pose à plat sur le fond du meuble. Prévoir une grille GC11 au dessus. Une plaque de fermeture livrée en standard assure l'étanchéité du meuble en partie haute | 350 x 550 x 50               | <b>390</b>   |
|  | MC   | <b>MONTANT CENTRAL</b> pour placard ouvert. Permet la fixation des portes sur un soubassement à 3 ou 4 portes, ou assure l'étanchéité entre 2 portes dans le cas d'un placard équipé du kit étuve 7KR11  | -                            | <b>86</b>    |
|   | VB700  | <b>PORTES BOUTEILLES</b>   | 200 x 700 x 460              | <b>923</b>   |

|   | RÉFÉRENCE | MODÈLE  | PRIX<br>€ HT |
|---|-----------|---|--------------|
| <b>ACCESSOIRES</b>  |           |   |              |
|  | CH20      | COLONNE D'EAU - Hauteur : 72 cm   | 537          |
|  | 920019    | KIT 4 ROUES   | 95           |
|   | KIT4R     | KIT 4 ROUES PIVOTANTES acier, Ø 100 mm  | 373          |
|   | KIT4RI    | KIT 4 ROUES PIVOTANTES inox, Ø 100 mm   | 588          |
|  | CAAV      | CHEMINÉE anti refolement, dimensions (L x P x H) : 800 x 70,5 x 870 mm, pour appareils ayant plus de 14 kw & plaque coup-de-feu gas | 573          |

### ACCESSOIRES

#### SUPPORTS DE PONT

| MODÈLE | DESCRIPTION     | DIMENSIONS (MM) | PRIX € HT |
|--------|-----------------|-----------------|-----------|
| KSP40  | support de pont | 400             | 320       |
| KSP80  |                 | 800             | 431       |
| KSP100 |                 | 1000            | 538       |
| KSP120 |                 | 1200            | 645       |
| KSP160 |                 | 1600            | 860       |

#### PLINTHES

| MODÈLE | DESCRIPTION      | DIMENSIONS (MM) | PRIX € HT |
|--------|------------------|-----------------|-----------|
| ZA20   | Plinthe frontale | 200             | 152       |
| ZA40   |                  | 400             | 168       |
| ZA60   |                  | 600             | 177       |
| ZA80   |                  | 800             | 186       |
| ZA120  |                  | 1200            | 206       |
| ZA160  |                  | 1600            | 220       |
| ZLD70  |                  | 700             | 133       |

#### REHAUSSE DE MITRE (HAUT. 150 MM)

| MODÈLE | DESCRIPTION       | DIMENSIONS (L X P X H) (MM) | PRIX € HT |
|--------|-------------------|-----------------------------|-----------|
| FC20   | Rehausse de mitre | 200 x 70,5 x 150            | 112       |
| FC40   |                   | 400 x 70,5 x 150            | 140       |
| FC60   |                   | 600 x 70,5 x 150            | 163       |
| FC80   |                   | 800 x 70,5 x 150            | 171       |
| FC100  |                   | 1000 x 70,5 x 150           | 268       |
| FC120  |                   | 1200 x 70,5 x 150           | 339       |
| FC160  |                   | 1600 x 70,5 x 150           | 324       |

#### GRILLES

| MODÈLE   | DESCRIPTION         | DIMENSIONS (MM) | PRIX € HT |
|----------|---------------------|-----------------|-----------|
| GC11     | Grille pour placard | GN 1/1          | 69        |
| GC21     |                     | GN 2/1          | 109       |
| 7GF      | Grille pour four    | 530 x 530       | 58        |
| 990334   | Grille INOX         | GN 1/1          | 88        |
| FR990399 | paire glissières    | -               | 85        |

#### BORDS LATÉRAUX

| MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (L X P X H) (MM) | PRIX € HT |
|--------|-------------|-----------------------------|-----------|
| 70BLDX | Droit       | 700 x 100 x 60              | 265       |
| 70BLSX | Gauche      | 700 x 100 x 60              | 265       |

#### TABLETTES DE DRESSAGE

| MODÈLE | DESCRIPTION          | DIMENSIONS (MM) | PRIX € HT |
|--------|----------------------|-----------------|-----------|
| PP8    | Tablette de dressage | 800 x 100       | 289       |
| PP12   |                      | 1200 x 100      | 421       |
| PP16   |                      | 1600 x 100      | 474       |

# QUEEN 900

**b** baron

**NOUVEAUTÉ**

C'EST LA SOLUTION DE CEUX QUI VEULENT **UNE SOLIDITÉ ET UNE PUISSANCE ABSOLUES.**  
LA GAMME **QUEEN 900** SE DISTINGUE PAR SA PROFONDEUR DE 900 MM, UN PLAN DE TRAVAIL  
EN ÉPAISSEUR 20/10, DES BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE ET ACIER INOXYDABLE AVEC FINITION  
SCOTCH BRITE

PLANS DE TRAVAIL EN ÉPAISSEUR 20/10

BORD LATÉRAL,  
ÉLÉMENT FINAL  
QUEEN

DOSSERET  
ANTI-ÉCLABOUSSURES  
AMOVIBLE POUR  
GRILLADES

EN OPTION  
GRILLE 2 FEUX  
EN INOX

KIT TIROIRS &  
PORTE BOUTEILLES

SOUBASSEMENTS  
RÉFRIGÉRÉS



PLINTE LATÉRALE DISPONIBLE

0238



SOMMAIRE  
CUISSON MODULAIRE

SOMMAIRE  
GÉNÉRAL

nosem®

**b** baron

NOUVELLES MANETTES IPX5 :  
**GRÂCE À LA CERTIFICATION  
D'IMPERMÉABILITÉ  
AUX JETS D'EAU**



NOUVEL ÉLÉMENT DESIGN :  
**BARRE FRONTALE**



NOUVELLE POIGNÉE  
**ENCASTRÉE**



## GAMME QUEEN 900

## ÉLÉMENTS TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°



PLAQUE SUPÉRIEURE FORTE  
ÉPAISSEUR **A ANNEAU**  
**CENTRAL AMOVIBLE.**



UN SEUL BRÛLEUR CENTRAL  
A HAUT RENDEMENT ET  
**DÉTERMINANT DES ZONES**  
**THERMIQUES DIFFÉRENCIÉES**  
**SUR LE PLAN.**

## — OPTION —

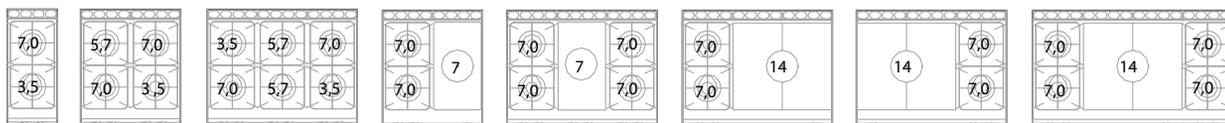
**⚡ ALLUMAGE ÉLECTRIQUE  
DES FEUX VIFS (PAR 2)**  
À PRÉVOIR À LA COMMANDE



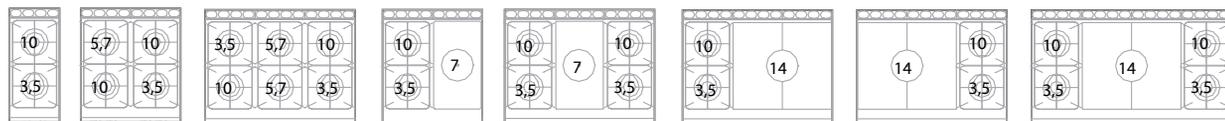
## OPTION ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

NOUVEL ALLUMAGE PROTÉGÉ ET DÉMONTABLE  
SUR TOUS LES FEUX VIFS. (EN OPTION)

**7KW**  
DOUBLE  
COURONNE



**10KW**  
DOUBLE  
COURONNE



## FEUX VIFS

- Brûleurs puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW ou 10 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple couronne (3,5 kW et 5,7 kW), ou double couronne (7 kW, 10 kW) • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat • Dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.

## 1/2 PLAQUE COUP DE FEU 7 KW + PUISSANTE

- 1/2 plaque coup de feu puissance 7 kW • Plaque en acier • Dimensions 380 x 700 mm • Surface 26,6 dm<sup>2</sup>, à rond central amovible, ø 240 mm • Brûleur central en acier à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

## PLAQUE COUP DE FEU 14 KW + PUISSANTE

- Plaque coup de feu puissance 14 kW • Plaque en fonte polie • Dimensions 790 x 700 mm • Surface 55 dm<sup>2</sup>, à rond central amovible, ø 225 mm • Brûleur central en acier, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

# GAMME QUEEN 900

## ÉLÉMENTS TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU



**7KW**  
DOUBLE  
COURONNE

| MODÈLE  | FEUX VIFS | FEUX VIFS 3,5 KW | FEUX VIFS 5,7 KW | DOUBLE COUR. 7 KW | 1/2 PLAQUE 7 KW | PLAQUE 14 KW | DIMENSIONS L x P x H (MM) | UISS. (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|-----------|------------------|------------------|-------------------|-----------------|--------------|---------------------------|------------|------------|--------------|
| <b>TOPS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU</b> |           |                  |                  |                   |                 |              |                           |            |            |              |
| 90QPCG400                                       | 2         | 1                | -                | 1                 | -               | --           | 400 x 900 x 250           | 10,5       | 43         | <b>2 140</b> |
| 90QPCG800                                       | 4         | 1                | 1                | 2                 | -               |              | 800 x 900 x 250           | 23,2       | 76         | <b>3 345</b> |
| 90QPCG120                                       | 6         | 2                | 2                | 2                 | -               |              | 1200 x 900 x 250          | 32,4       | 108        | <b>4 713</b> |
| 90QTPMG800SX                                    | 2         | -                | -                | 2                 | 1               |              | 800 x 900 x 250           | 21         | 96         | <b>4 987</b> |
| 90QTPMG121                                      | 4         | -                | -                | 4                 | 1               |              | 1200 x 900 x 250          | 35         | 96         | <b>6 020</b> |
| <b>TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU</b>     |           |                  |                  |                   |                 |              |                           |            |            |              |
| 90QTPG800                                       | -         | -                | -                | -                 | -               | 1            | 800 x 900 x 250           | 14         | 96         | <b>3 436</b> |
| 90QTPG121SX                                     | 2 G       | -                | -                | 2                 | -               |              | 1200 x 900 x 250          | 28         | 131        | <b>5 216</b> |
| 90QTPG121DX                                     | 2 D       | -                | -                | 2                 | -               |              | 1200 x 900 x 250          | 28         | 131        | <b>4 967</b> |
| 90QTPG161                                       | 4         | -                | -                | 4                 | -               |              | 1600 x 900 x 250          | 42         | 166        | <b>6 749</b> |



90QPCG800



90QTPG800



90QPCG120



90QTPG121SX



90QTPMG121

**10KW**  
DOUBLE  
COURONNE

| MODÈLE  | FEUX VIFS | FEUX VIFS 3,5 KW | FEUX VIFS 5,7 KW | DOUBLE COUR. 10 KW | 1/2 PLAQUE 7 KW | 1 PLAQUE 14 KW | DIMENSIONS L x P x H (MM) | UISS. (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|-----------|------------------|------------------|--------------------|-----------------|----------------|---------------------------|------------|------------|--------------|
| <b>TOPS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU</b> |           |                  |                  |                    |                 |                |                           |            |            |              |
| 90QPCG403                                       | 2         | 1                | -                | 1                  | -               | --             | 400 x 900 x 250           | 13,5       | 43         | <b>2 335</b> |
| 90QPCG803                                       | 4         | 1                | 1                | 2                  | -               |                | 800 x 900 x 250           | 29,2       | 76         | <b>3 736</b> |
| 90QPCG123                                       | 6         | 2                | 2                | 2                  | -               |                | 1200 x 900 x 250          | 38,4       | 108        | <b>5 061</b> |
| 90QTPMG803SX                                    | 2         | 1                | -                | 1                  | 1               |                | 800 x 900 x 250           | 20,5       | 96         | <b>4 987</b> |
| 90QTPMG123                                      | 4         | 2                | -                | 2                  | 1               |                | 1200 x 900 x 250          | 34         | 96         | <b>5 919</b> |
| <b>TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU</b>     |           |                  |                  |                    |                 |                |                           |            |            |              |
| 90QTPG800                                       | -         | -                | -                | -                  | -               | 1              | 800 x 900 x 250           | 14         | 96         | <b>3 436</b> |
| 90QTPG123SX                                     | 2 G       | 1                | -                | 1                  | -               |                | 1200 x 900 x 250          | 27,5       | 131        | <b>5 154</b> |
| 90QTPG123DX                                     | 2 D       | 1                | -                | 1                  | -               |                | 1200 x 900 x 250          | 27,5       | 131        | <b>5 132</b> |
| 90QTPG163                                       | 4         | 2                | -                | 2                  | -               |                | 1600 x 900 x 250          | 41         | 166        | <b>6 458</b> |



90QPCG803



90QTPG800



90QPCG123



90QTPG123SX



90QTPMG123

SOUBASSEMENTS NEUTRES, FOURS ET RÉFRIGÉRÉS

PAGE 260/261

ACCESSOIRES & OPTIONS

PAGE 262



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON MODULAIRE

0241

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

nosem®

b baron

## GAMME QUEEN 900

### FOURNEAUX GAZ SUR FOURS



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°



GRILLES EN FONTE ÉMAILLÉE  
À LONGS RAYONS POUR  
**DÉPLACER FACILEMENT LES  
CASSEROLES D'UN FEU À  
L'AUTRE.**

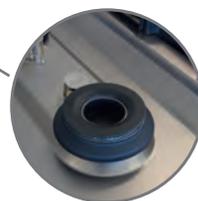


TABLE DE CUISSON  
**ENTIÈREMENT EMBOUTIE.**

— OPTION —

**ALLUMAGE ÉLECTRIQUE  
DES FEUX VIFS (PAR 2)**

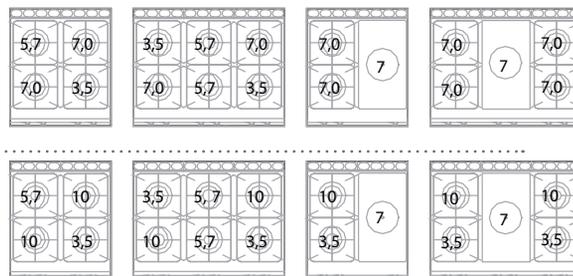
À PRÉVOIR À LA COMMANDE



NOUVEL ALLUMAGE  
PROTÉGÉ ET DÉMONTABLE  
SUR TOUS LES FEUX VIFS.  
(EN OPTION)

**7KW**  
DOUBLE  
COURONNE

**10KW**  
DOUBLE  
COURONNE



#### FEUX VIFS

- Brûleurs Puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW ou 10 kW
- Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple couronne (3,5 kW et 5,7 kW), ou double couronne (7 kW, 10 kW) • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat • Dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.

#### 1/2 PLAQUE COUP DE FEU 7 KW+ PUISSANTE

- 1/2 plaque coup de feu puissance 7 kW • Plaque en acier, dimensions 380 x 700 mm • Surface 26,6 dm<sup>2</sup>, à rond central amovible, ø 240 mm • Brûleur central en acier, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

#### FOUR GAZ

- Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (8,5 kW)
- Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique, réglable de 80° à 320°C • Intérieur tout inox
- Dimensions de l'enceinte : 530 x 700 x 300 mm.

#### FOUR ÉLECTRIQUE

- Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole, à commandes séparées • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Alimentation 400 V. tri + T + N • intérieur tout inox • Dimensions de l'enceinte : 535 x 700 x 250 mm.

# GAMME QUEEN 900

## FOURNEAUX GAZ SUR FOURS



**7KW**

DOUBLE  
COURONNE

| MODÈLE  | FEUX VIFS | FEUX 3,5 KW | FEUX 5,7 | DOUBLE COUR. 7 KW | 1/2 PLAQUE 7 KW | FOUR GAZ 8,5 W | FOUR ÉLEC. 6 KW | PLACARD NEUTRE | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISS. (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|-----------|-------------|----------|-------------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|---------------------------|-------------|------------|--------------|
| <b>DESSUS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ</b>        |           |             |          |                   |                 |                |                 |                |                           |             |            |              |
| 90QPCFG800  | 4         | 1           | 1        | 2                 | -               | 1              | -               | -              | 800 x 900 x 870           | 31,7        | 164        | <b>5 474</b> |
| 90QPCFG120  | 6         | 2           | 2        | 2                 | -               |                |                 | 1              | 1200 x 900 x 870          | 40,9        | 216        | <b>7 739</b> |
| 90QTPMFG801SX   | 2         | -           | -        | 2                 | 1               |                |                 | -              | 800 x 900 x 870           | 29,5        | 184        | <b>6 343</b> |
| 90QTPMFG121   | 4         | -           | -        | 4                 | 1               |                |                 | 1              | 1200 x 900 x 870          | 43,5        | 170        | <b>8 329</b> |
| <b>DESSUS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR ELECTRIQUE</b> |           |             |          |                   |                 |                |                 |                |                           |             |            |              |
| 90QPCFGE800   | 4         | 1           | 1        | 2                 | -               | -              | 1               | -              | 800 x 900 x 870           | 23,2 + 6    | 166        | <b>6 079</b> |
| 90QPCFGE120   | 6         | 2           | 2        | 2                 | -               |                |                 | 1              | 1200 x 900 x 870          | 32,4 + 6    | 218        | <b>7 981</b> |
| 90QTPMFG801SX   | 2         | -           | -        | 2                 | 1               |                |                 | -              | 800 x 900 x 870           | 21 + 6      | 170        | <b>6 910</b> |
| 90QTPMFG121   | 4         | -           | -        | 4                 | 1               |                |                 | 1              | 1200 x 900 x 870          | 35 + 6      | 180        | <b>9 628</b> |



90QPCFG800 & 90QPCFGE800

90QPCFG120 & 90QPCFGE120

90QTPMFG801SX & 90QTPMFG801SX

90QTPMFG121 & 90QTPMFG121

**10KW**

DOUBLE  
COURONNE

| MODÈLE  | FEUX VIFS | FEUX 3,5 KW | FEUX 5,7 | DOUBLE COUR. 10 KW | 1/2 PLAQUE 7 KW | FOUR GAZ 8,5 W | FOUR ÉLEC. 6 KW | PLACARD NEUTRE | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISS. (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|-----------|-------------|----------|--------------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|---------------------------|-------------|------------|--------------|
| <b>DESSUS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ</b>        |           |             |          |                    |                 |                |                 |                |                           |             |            |              |
| 90QPCFG803  | 4         | 1           | 1        | 2                  | -               | 1              | -               | -              | 800 x 900 x 870           | 37,7        | 164        | <b>5 842</b> |
| 90QPCFG123  | 6         | 2           | 2        | 2                  | -               |                |                 | 1              | 1200 x 900 x 870          | 46,9        | 216        | <b>8 130</b> |
| 90QTPMFG803SX   | 2         | 1           | -        | 1                  | 1               |                |                 | -              | 800 x 900 x 870           | 29          | 184        | <b>6 733</b> |
| 90QTPMFG123   | 4         | 2           | -        | 2                  | 1               |                |                 | 1              | 1200 x 900 x 870          | 42,5        | 170        | <b>8 659</b> |
| <b>DESSUS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR ELECTRIQUE</b> |           |             |          |                    |                 |                |                 |                |                           |             |            |              |
| 90QPCFGE803   | 4         | 1           | 1        | 2                  | -               | -              | 1               | -              | 800 x 900 x 870           | 29,2 + 6    | 166        | <b>6 469</b> |
| 90QPCFGE123   | 6         | 2           | 2        | 2                  | -               |                |                 | 1              | 1200 x 900 x 870          | 38,4 + 6    | 218        | <b>8 322</b> |
| 90QTPMFG803SX   | 2         | 1           | -        | 1                  | 1               |                |                 | -              | 800 x 900 x 870           | 20,5 + 6    | 170        | <b>7 167</b> |
| 90QTPMFG123   | 4         | 2           | -        | 2                  | 1               |                |                 | 1              | 1200 x 900 x 870          | 34 + 6      | 180        | <b>8 771</b> |



90QPCFG803 & 90QPCFGE803

90QPCFG123 & 90QPCFGE123

90QTPMFG803SX & 90QTPMFG803SX

90QTPMFG123 & 90QTPMFG123

## GAMME QUEEN 900 FOURNEAUX GAZ SUR FOURS



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°



PLAQUE SUPÉRIEUR EN FONTE  
AVEC ANNEAU CENTRALE  
AMOVIBLE.



UN SEUL BRÛLEUR CENTRAL  
A HAUT RENDEMENT ET  
DÉTERMINANT DES ZONES  
THERMIQUES DIFFÉRENCIÉES  
SUR LE PLAN.

— OPTION —

**ALLUMAGE ÉLECTRIQUE  
DES FEUX VIFS (PAR 2)**  
À PRÉVOIR À LA COMMANDE

DOTATION FOUR

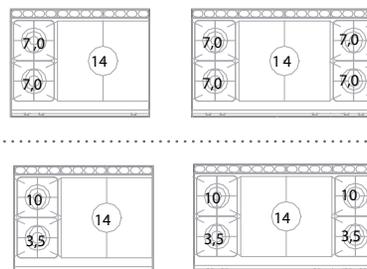
- 1 GRILLE GN 2/1 RÉF. 9GF



NOUVEL ALLUMAGE PROTÉGÉ ET  
DÉMONTABLE SUR TOUS LES FEUX  
VIFS. (EN OPTION)

**7KW**  
DOUBLE  
COURONNE

**10KW**  
DOUBLE  
COURONNE



### FEUX VIFS

- Brûleurs puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW ou 10 kW
- Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple couronne (3,5 kW et 5,7 kW) ou double couronne (7 kW, 10 kW)
- Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple
- Grilles en fonte émaillée mat
- Dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.

### FOUR GAZ

- Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (8,5 kW)
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple
- Contrôle thermostatique
- Réglable de 80° à 320°C
- Intérieur tout inox
- Dimensions de l'enceinte : 530 x 700 x 300 mm.

### PLAQUE COUP DE FEU 14 KW+ PUISSANTE

- Plaque coup de feu puissance 14 kW
- Plaque en fonte, dimensions 790 x 700 mm
- Surface 55 dm<sup>2</sup>, à rond central amovible, ø 225 mm
- Brûleur central en acier, à flamme stabilisée
- Veilleuse
- Thermocouple
- Allumage piezo.

### FOUR ÉLECTRIQUE

- Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole, à commandes séparées
- Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C.

OPTION CUVETTE AMOVIBLES SOUS FEUX

PAGE 246

# GAMME QUEEN 900

## FOURNEAUX COUP DE FEU GAZ



**7KW**  
DOUBLE  
COURONNE

| MODÈLE  | FEUX VIFS | FEUX 3,5 KW | DOUBLE COUR. 7 KW | PLAQUE 14 KW | FOUR GAZ 8,5 W | FOUR ÉLEC. 6 W | PLACARD NEUTRE | DIMENSIONS L x P x H (MM) | UISS. (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT     |
|---|-----------|-------------|-------------------|--------------|----------------|----------------|----------------|---------------------------|------------|------------|---------------|
| <b>DESSUS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ</b>        |           |             |                   |              |                |                |                |                           |            |            |               |
| 90QTPFG800  | -         | -           | -                 | 1            | 1              | -              | -              | 800 x 900 x 870           | 22,5       | 184        | <b>6 262</b>  |
| 90QTPFG121  | 2         | -           | 2                 |              | -              | 1              | 1              | 1200 x 900 x 870          | 36,5       | 205        | <b>8 329</b>  |
| 90QTP2FG161   | 4         | -           | 4                 |              | 2              | -              | -              | 1600 x 900 x 870          | 59         | 300        | <b>10 405</b> |
| <b>DESSUS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR ELECTRIQUE</b> |           |             |                   |              |                |                |                |                           |            |            |               |
| 90QTPFGE800   | -         | -           | -                 | 1            | -              | 1              | -              | 800 x 900 x 870           | 14 + 6     | 184        | <b>6 660</b>  |
| 90QTPFGE121   | 2         | -           | 2                 |              | -              | 1              | 1              | 1200 x 900 x 870          | 28 + 6     | 229        | <b>8 370</b>  |
| 90QTP2FGE161  | 4         | -           | 4                 |              | 2              | -              | -              | 800 x 900 x 870           | 42 + 12    | 302        | <b>11 371</b> |



90QTPFG800 & 90QTPFGE800



90QTPFG121 & 90QTPFGE121



90QTP2FG161 & 90QTP2FGE161

**10KW**  
DOUBLE  
COURONNE

| MODÈLE  | FEUX VIFS | FEUX 3,5 KW | DOUBLE COUR. 10 KW | PLAQUE 14 KW | FOUR GAZ 8,5 W | FOUR ÉLEC. 6 W | PLACARD NEUTRE | DIMENSIONS L x P x H (MM) | UISS. (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT     |
|---|-----------|-------------|--------------------|--------------|----------------|----------------|----------------|---------------------------|------------|------------|---------------|
| <b>DESSUS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ</b>        |           |             |                    |              |                |                |                |                           |            |            |               |
| 90QTPFG123  | 2         | 1           | 1                  | 1            | 1              | -              | 1              | 1200 x 900 x 870          | 36         | 205        | <b>8 252</b>  |
| 90QTP2FG163   | 4         | 2           | 2                  |              | 2              | -              | -              | 1600 x 900 x 870          | 58         | 300        | <b>11 333</b> |
| <b>DESSUS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR ELECTRIQUE</b> |           |             |                    |              |                |                |                |                           |            |            |               |
| 90QTPFGE123   | 2         | 1           | 1                  | 1            | -              | 1              | 1              | 1200 x 900 x 870          | 27,5 + 6   | 229        | <b>8 542</b>  |
| 90QTP2FGE163  | 4         | 2           | 2                  |              | 2              | -              | -              | 1600 x 900 x 870          | 41 + 12    | 302        | <b>11 788</b> |

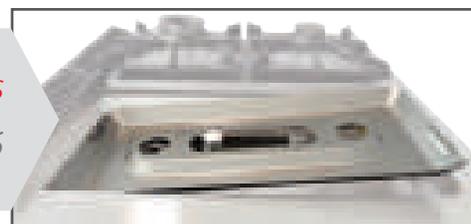


90QTPFG123 & 90QTPFGE123



90QTP2FG163 & 90QTP2FGE163

EN OPTION RETROUVEZ LES  
CUVETTES AMOVIBLES SOUS FEUX PAGE 246



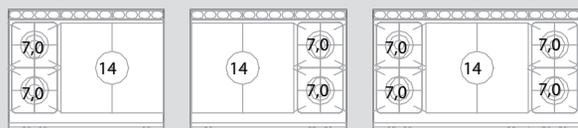
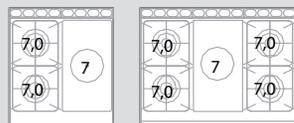
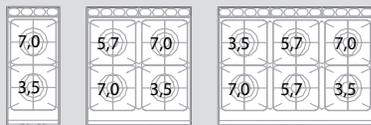


■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

7KW

DOUBLE  
COURONNE

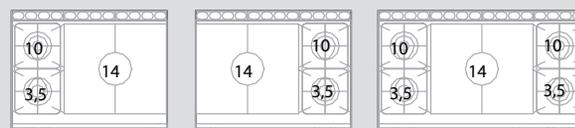
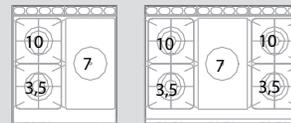
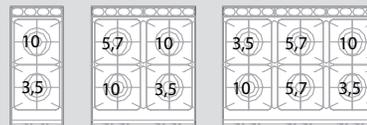
POSITION DES FEUX 7 KW



10KW

DOUBLE  
COURONNE

POSITION DES FEUX 10 KW



| MODÈLE                        | DESCRIPTION  | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|-------------------------------|--|------------------------------|--------------|
| <b>OPTIONS POUR FEUX VIFS</b> |  |                              |              |
| ACC2F                         | Supplément pour allumage électrique de 2 feux vifs | --                           | 209          |
| ACC4F                         | Supplément pour allumage électrique de 4 feux vifs | --                           | 223          |
| ACC6F                         | Supplément pour allumage électrique de 6 feux vifs | --                           | 253          |
| NN90BA                        | Cuvette de propreté amovible                       | 330 x 520 x 30               | 292          |
| 90PRL                         | Plaque lisse 1 feu                                 | 350 x 350 x 60               | 252          |
| 90PRR                         | Plaque nervurée 1 feu                              |                              | 312          |
| BN826330180                   | Grille 2 feux en INOX                              | 390 x 730                    | 261          |

| MODÈLE                        | DESCRIPTION  | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|-------------------------------|--|------------------------------|--------------|
| <b>OPTIONS POUR FEUX VIFS</b> |  |                              |              |
| ACC2F                         | Supplément pour allumage électrique de 2 feux vifs | --                           | 209          |
| ACC4F                         | Supplément pour allumage électrique de 4 feux vifs | --                           | 223          |
| ACC6F                         | Supplément pour allumage électrique de 6 feux vifs | --                           | 253          |
| 90PRL                         | Plaque lisse 1 feu                                 | 350 x 350 x 60               | 252          |
| 90PRR                         | Plaque nervurée 1 feu                              |                              | 312          |
| BN826330180                   | Grille 2 feux en INOX                              | 390 x 730                    | 261          |

# GAMME QUEEN 900

## TOPS & FOURNEAUX ÉLECTRIQUES



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°



LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE EST RÉALISÉ AVEC UN SÉLECTEUR À 7 POSITIONS ET, SUR LE BANDEAU UN VOYANT **INDIQUE SI LA CHAUFFE EST ACTIVE.**



**DOTATION (FOUR ÉLECTRIQUE)** - 1 GRILLE GN 2/1 - RÉF. 9GF

### PLAQUES ÉLECTRIQUES

- Plaques électriques carrées en fonte de 300 x 300 mm de forte puissance (4 kW) • Voyants témoins • Commutateurs à 7 positions • Thermostats de sécurité.

### PLAQUE DE MIJOTAGE ELECTRIQUE

- Plaques de cuisson en acier au chrome molybdène de 18 mm d'épaisseur • Chauffage par 4 résistances indépendantes de forte puissance (4 kW) • Voyants témoins • Commutateurs à 7 positions • thermostats de sécurité • Goulotte périphérique avec trou d'évacuation.

### PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

- Plaques vitrocéramiques haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques • Zones de cuisson circulaires à foyers radiants à grande rapidité de chauffe • Température réglable par thermostat de 70 à 450°C • Voyants témoin de mise sous tension et de chaleur résiduelle.

### FOUR ÉLECTRIQUE

- Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole, à commandes séparées • Alimentation 400 V. tri + T + N • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Intérieur tout inox : Dim. de l'enceinte : 535 x 700 x 250 mm.

| MODÈLE   | NB PLAQUES CARRÉES 4 KW (UNIT.) | NB Foyers RADIANTS 4 KW (UNIT.) | NB ZONES DE CHAUFFE (PCF ELEC) | FOUR ÉLEC. | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISS. (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|--|---------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|------------|---------------------------|-------------|------------|-----------|
| <b>PLAQUES ÉLECTRIQUES TOP</b>                   |                                 |                                 |                                |            |                           |             |            |           |
| 90QPCE401  | 2                               | -                               | -                              | -          | 400 x 900 x 250           | 8           | 45         | 2 419     |
| 90QPCE801  | 4                               | -                               | -                              | -          | 800 x 900 x 250           | 16          | 73         | 4 492     |
| <b>PLAQUES VITROCÉRAMIQUES TOP</b>               |                                 |                                 |                                |            |                           |             |            |           |
| 90QPCVCE400                                      | -                               | 2                               | -                              | -          | 400 x 900 x 250           | 8           | 29         | 3 265     |
| 90QPCVCE800                                      | -                               | 4                               | -                              | -          | 800 x 900 x 250           | 16          | 48         | 5 549     |
| <b>PLAQUE DE MIJOTAGE ÉLECTRIQUE TOP</b>         |                                 |                                 |                                |            |                           |             |            |           |
| 90QTPE800  | -                               | -                               | 4                              | -          | 800 x 900 x 250           | 16          | 125        | 6 462     |
| <b>FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE</b> |                                 |                                 |                                |            |                           |             |            |           |
| 90QPCE801  | 4                               | -                               | -                              | -          | 800 x 900 x 870           | 22          | 163        | 7 500     |
| 90QPCVCE800                                      | -                               | 4                               | -                              | 1          |                           |             | 141        | 9 036     |
| 90QTPFEE800                                      | -                               | -                               | 4                              | -          |                           |             | 162        | 9 696     |

SOUBASSEMENTS NEUTRES, FOURS ET RÉFRIGÉRÉS

PAGE 260/261

ACCESSOIRES ET OPTIONS

PAGE 262



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON MODUAIRE

0247

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVIERE

CUISSON MODULAIRE



CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

## GAMME QUEEN 900

### PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°



#### CUISSON À INDUCTION

- Réactivité de chauffe optimum
  - Économie d'énergie
- Faible rayonnement de chaleur
- Niveau d'hygiène maximale
  - Sécurité maximale



RECONNAISSANCE  
AUTOMATIQUE  
**DE LA PRÉSENCE  
DE CASSEROLES.**

#### PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

- Plaques en vitrocéramique haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques
- Protection anti surchauffe
- Senseur de présence du récipient (ø minimum 120 mm)
- Système d'autodiagnostic avec signalisation codifiée des problèmes
- Alimentation 400 V tri + T + N.

| MODÈLE                                   | ZONES DE CHAUFFE<br>5 KW | PLACARD NEUTRE | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT  |
|--|--------------------------|----------------|------------------------------|-------------------|---------------|---------------|
| <b>ÉLÉMENTS TOPS PLAQUES LISSES</b>      |                          |                |                              |                   |               |               |
| 90QPCIND400                              | 2                        | -              | 400 x 900 x 250              | 10                | 70            | <b>11 035</b> |
| 90QPCIND800                              | 4                        | -              | 800 x 900 x 250              | 20                | 132           | <b>16 905</b> |
| <b>ÉLÉMENT TOP CUISSON WOK</b>           |                          |                |                              |                   |               |               |
| 90QPCWOK400                              | 1                        | -              | 400 x 900 x 250              | 5                 | 35            | <b>6 843</b>  |
| <b>ÉLÉMENTS MONOBLOCS PLAQUES LISSES</b> |                          |                |                              |                   |               |               |
| 90QPCVIND400                             | 2                        | 1              | 400 x 900 x 870              | 10                | 85            | <b>11 424</b> |
| 90QPCVIND800                             | 4                        | 1              | 800 x 900 x 870              | 20                | 155           | <b>17 370</b> |
| <b>ÉLÉMENT MONOBLOC CUISSON WOK</b>      |                          |                |                              |                   |               |               |
| 90QPCVWOK400                             | 1                        | 1              | 400 x 900 x 870              | 5                 | 50            | <b>7 274</b>  |



90QPCIND400



90QPCIND800



90QPCVIND400



90QPCVIND800



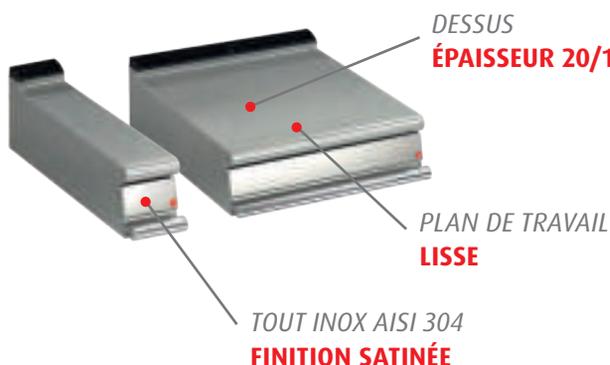
90QPCVWOK400

# GAMME QUEEN 900

## TOPS NEUTRES & BAINS-MARIE



### ÉLÉMENTS NEUTRES



MODULABLES,  
FACILES À  
**ACCOUPLER ET  
ROBUSTES.**

#### MODÈLE AVEC TIROIR

- Tiroir tout inox 18/10 avec guides télescopiques inox montés sur roulement à billes, équipé selon modèle d'un ou de deux bacs inox 18/10 AISI 304 amovible, dimensions 305 x 525 x 135 mm
- Chaque tiroir peut supporter jusqu'à 60 kg.

### ÉLÉMENTS TOPS NEUTRES

| MODÈLE    | DESSUS | TIROIR     | DIMENSIONS - L x P x H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|-----------|--------|------------|-----------------------------|------------|--------------|
| 90QNE200  | lisse  |            | 200 x 900 x 250             | 22         | <b>912</b>   |
| 90QNE400  |        |            | 400 x 900 x 250             | 27         | <b>1 015</b> |
| 90QNE600  |        |            | 600 x 900 x 250             | 35         | <b>1 232</b> |
| 90QNE800  |        |            | 800 x 900 x 250             | 45         | <b>1 388</b> |
| 90QNEC410 |        | 1 x GN 1/1 | 400 x 900 x 250             | 38         | <b>1 364</b> |
| 90QNEC610 |        |            | 600 x 900 x 250             | 43         | <b>1 595</b> |
| 90QNEC810 |        |            | 800 x 900 x 250             | 48         | <b>1 787</b> |

### TOP BAINS-MARIE



TEMPÉRATURE RÉGLABLE  
DANS LE BAC, AVEC  
**TROP-PLEIN ET FAUX FOND  
PERCÉ POUR POSER LES  
RÉCIPIENTS.**

### BAINS - MARIE ÉLECTRIQUES

- Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis pour bac GN 1/1 profondeur 150 mm • Vanne de remplissage • Vidange (bacs non fournis) • Chauffage par résistances blindées placées sous le bac • Voyants témoins • Thermostat de sécurité • Vanne de remplissage • Vidange.

### BAINS - MARIE GAZ

- Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis pour bac GN 1/1 profondeur 150 mm • Vanne de remplissage • Vidange (bacs non fournis) • Chauffage par brûleurs à flamme stabilisée réglés par soupapes thermostatiques • Allumage piezzo électrique.

| MODÈLE                              | CUVE L x P x H (MM) | CAPACITÉ                | ALIM.             | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISS. (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|-------------------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------|---------------------------|-------------|------------|--------------|
| <b>TOPS BAINS-MARIE GAZ</b>         |                     |                         |                   |                           |             |            |              |
| 90QBMG410                           | 350 x 685 x 170     | 1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1 | Gaz               | 400 x 900 x 250           | 3,6         | 31         | <b>2 906</b> |
| 90QBMG810                           | 730 x 685 x 170     | 2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1 |                   | 800 x 900 x 250           | 6,8         | 54         | <b>3 176</b> |
| <b>TOPS BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES</b> |                     |                         |                   |                           |             |            |              |
| 90QBME410                           | 340 x 630 x 160     | 1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1 | mono 230 V        | 400 x 900 x 250           | 1,8         | 31         | <b>2 761</b> |
| 90QBME800                           | 720 x 630 x 160     | 2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1 | tri 400 V + N + T | 800 x 900 x 250           | 5,4         | 54         | <b>3 590</b> |



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON MODUAIRE

0249

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID D'ALMEC

LAVIERE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

## GAMME QUEEN 900

### GRILLADES GAZ OU ÉLECTRIQUES



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°



PLAQUE AU CHROME DUR :  
CHROME ÉPAISSEUR  
**50 MICRONS, AVEC  
THERMOSTAT DE SÉCURITÉ.**



PLAQUE DE CUISSON RABAISSÉE  
DE 1 CM PAR RAPPORT À LA  
TABLE ET INCLINAISON DE  
**10 MM VERS L'AVANT DE LA  
MACHINE POUR L'ÉVACUATION  
DE LA GRAISSE.**

#### GRILLADES GAZ OU ÉLECTRIQUES

- Plaque en acier AISI 430 à conductibilité thermique élevée, encastrée dans le plan de travail, inclinée vers l'avant, avec trou d'évacuation des graisses
- Tiroir récupérateur des graisses en façade
- Revêtement acier ou chrome dur suivant modèles
- Dosseret anti éclaboussures en option.

#### GRILLADES GAZ

- Chauffage par rampe à flammes stabilisées
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple
- PLAQUE ACIER :** Température réglable de 200°C à 400°C avec robinet de sécurité avec thermocouple
- PLAQUE AU CHROME :** Température réglable de 100°C à 280°C avec soupape thermostatique.

#### GRILLADES ÉLECTRIQUES

- Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy
- Contrôle thermostatique de sécurité réglable de 110°C à 280°C pour toutes les versions
- Voyants de tension et thermostat
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

#### TABLEAU DES PUISSANCES

| LARGEUR                                       | 400 MM |  | 600 MM |  |  | 800 MM |  |  |
|---|--------|--|--------|--|--|--------|--|--|
| PLAQUE  |        |  |        |  |  |        |  |  |
| ÉLECTRIQUE<br>PLAQUE<br>AISI 430<br>OU CHROME | 7,5    |  | 10,5   |  |  | 15     |  |  |
| GAZ PLAQUE<br>AISI 430                        | 7      |  | 11     |  |  | 14     |  |  |
| GAZ PLAQUE<br>AU CHROME                       | 10,5   |  | 14     |  |  | 21     |  |  |

# GAMME QUEEN 900

## GRILLADES GAZ OU ÉLECTRIQUES



| PLAQUE                       | PLAQUES                  |                            | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | POIDS<br>(KG) | REVÊTEMENT<br>AISI 430 | PUISS.<br>(KW) | PRIX<br>€ HT | REVÊTEMENT<br>CHROME DUR | PUISS.<br>(KW) | PRIX<br>€ HT |
|------------------------------|--------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------|------------------------|----------------|--------------|--------------------------|----------------|--------------|
|                              | DIMENSIONS<br>L x P (MM) | SURFACE<br>DM <sup>2</sup> |                              |               |                        |                |              |                          |                |              |
| <b>GRILLADES GAZ</b>         |                          |                            |                              |               |                        |                |              |                          |                |              |
| Lisse                        | 350 x 650                | 22,4                       | 400 x 900 x 250              | 71            | 90QFTG403              | 7,7            | <b>2 942</b> | 90QFTG405                | 10,5           | <b>3 441</b> |
| Rainurée                     |                          |                            |                              |               | 90QFTG413              |                | <b>3 317</b> | 90QFTG415                |                | <b>3 510</b> |
| Lisse                        | 550 x 650                | 35,4                       | 600 x 900 x 250              | 100           | 90QFTG603              | 11             | <b>3 848</b> | 90QFTG605                | 14             | <b>3 638</b> |
| 1/3 rainurée                 |                          |                            |                              |               | 90QFTG623              |                | <b>3 793</b> | 90QFTG625                |                | <b>4 007</b> |
| Rainurée                     |                          |                            |                              |               | 90QFTG613              |                | <b>3 826</b> | 90QFTG615                |                | <b>4 088</b> |
| Lisse                        | 750 x 650                | 48,4                       | 800 x 900 x 250              | 130           | 90QFTG803              | 14             | <b>4 623</b> | 90QFTG805                | 21             | <b>4 889</b> |
| 1/3 rainurée                 |                          |                            |                              |               | 90QFTG823              |                | <b>4 747</b> | 90QFTG825                |                | <b>5 089</b> |
| Rainurée                     |                          |                            |                              |               | 90QFTG813              |                | <b>4 878</b> | 90QFTG815                |                | <b>5 172</b> |
| <b>GRILLADES ÉLECTRIQUES</b> |                          |                            |                              |               |                        |                |              |                          |                |              |
| Lisse                        | 350 x 650                | 22,4                       | 400 x 900 x 250              | 63            | 90QFTE403              | 7              | <b>3 078</b> | 90QFTE405                | 7,5            | <b>3 454</b> |
| Rainurée                     |                          |                            |                              |               | 90QFTE413              |                | <b>3 452</b> | 90QFTE415                |                | <b>3 523</b> |
| Lisse                        | 550 x 650                | 35,4                       | 600 x 900 x 250              | 90            | 90QFTE603              | 11             | <b>3 994</b> | 90QFTE605                | 10,5           | <b>3 375</b> |
| 1/3 rainurée                 |                          |                            |                              |               | 90QFTE623              |                | <b>3 934</b> | 90QFTE625                |                | <b>3 944</b> |
| Rainurée                     |                          |                            |                              |               | 90QFTE613              |                | <b>3 968</b> | 90QFTE615                |                | <b>4 035</b> |
| Lisse                        | 750 x 650                | 48,4                       | 800 x 900 x 250              | 109           | 90QFTE803              | 14             | <b>4 899</b> | 90QFTE805                | 15             | <b>5 030</b> |
| 1/3 rainurée                 |                          |                            |                              |               | 90QFTE823              |                | <b>5 024</b> | 90QFTE825                |                | <b>4 968</b> |
| Rainurée                     |                          |                            |                              |               | 90QFTE813              |                | <b>5 164</b> | 90QFTE815                |                | <b>5 222</b> |



90QFTG400/405



90QFTG410/415



90QFTG600/605



90QFTG620/625



90QFTG610/615

## ACCESSOIRES

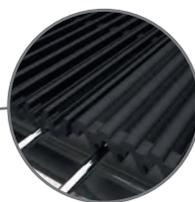
|   | MODÈLE  | MODÈLES                               | PRIX<br>€ HT |
|---|---------|---------------------------------------|--------------|
| <b>DOSSERETS ANTI ÉCLABOUSSURES</b>             |         |                                       |              |
|   | 90XFTP4 | Pour élément de 400                   | <b>206</b>   |
|   | 90XFTP6 | Pour élément de 600                   | <b>216</b>   |
|   | 90XFTP8 | Pour élément de 800                   | <b>246</b>   |
| <b>GRATTOIRS</b>                                |         |                                       |              |
|   | FTR     | Pour plaque lisse                     | <b>137</b>   |
|   | FTLR    | Pour plaque rainurée                  | <b>87</b>    |
| <b>TIROIR DE NETTOYAGE POUR PLAQUE GRILLADE</b> |         |                                       |              |
|   | TM40    | Tiroir pour plaque long. 400mm        | <b>185</b>   |
|   | TM6080  | Tiroir pour plaque long. 600 ou 800mm | <b>198</b>   |

## GAMME QUEEN 900

### GRILLES GAZ PIERRES DE LAVE



- GRILLE AMOVIBLE DE SUPPORT DES PIERRES DE LAVE
- GRILLES À BARREAUX RÉVERSIBLES (EN OPTION) ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°



GRILLE DE CUISSON EN  
FONTE POUR  
**VIANDE ET POISSON**  
(OPTION).



GRILLE DE CUISSON EN  
ACIER POUR LES  
**VERSIONS STANDARDS.**



DOTATION D'ORIGINE

GRILLE VIANDE (9GPC40 / 9GPC80)

#### ÉLÉMENTS TOPS & MONOBLOCS AVEC PLACARD FERMÉ EN SOUBASSEMENT

- Grilles modulaires réversibles en fonte, réglables en hauteur
- Tiroir de récupération des graisses en acier inox 18/10
- Brûleur en acier inox 18/10 AISI 304 à flamme stabilisée
- Dispositif de sécurité par thermocouple
- veilleuse.

| MODÈLE                    | DIMENSIONS GRILLE<br>L x P (MM) | SURFACE TOTALE<br>DM <sup>2</sup> | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|-------------------|---------------|--------------|
| <b>ÉLÉMENTS TOP</b>       |                                 |                                   |                              |                   |               |              |
| 90QTGLIG400               | 390 x 650                       | 23                                | 400 x 900 x 350              | 12,5              | 85            | <b>3 248</b> |
| 90QTGLIG800               | 790 x 650                       | 48                                | 800 x 900 x 350              | 25                | 135           | <b>4 952</b> |
| <b>ÉLÉMENTS MONOBLOCS</b> |                                 |                                   |                              |                   |               |              |
| 90QGLIG400                | 390 x 650                       | 23                                | 400 x 900 x 870              | 12,5              | 97            | <b>3 562</b> |
| 90QGLIG800                | 790 x 650                       | 48                                | 800 x 900 x 870              | 25                | 170           | <b>5 512</b> |



90QTGLIG400



90QTGLIG800



90QGLIG400



90QGLIG800

#### ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | MODÈLE                          | PRIX<br>€ HT | RÉFÉRENCE | MODÈLE                                  | PRIX<br>€ HT |
|-----------|---------------------------------|--------------|-----------|---|--------------|
| CPL7      | Sac de 4 kg de pierres laviques | <b>21</b>    | 9GPP40    | Grille inox pour poisson - 390 x 650 mm | <b>363</b>   |
|           |                                 |              | 9GPP80    | Grille inox pour poisson - 790 x 650 mm | <b>553</b>   |

# GAMME QUEEN 900

## CUISEURS À PÂTES GAZ OU ÉLECTRIQUES



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°



CUVE ACIER INOX  
AISI 316 **EMBOUTIE**  
**À ANGLES ARRONDIS**



PRESSOSTAT DE SÉCURITÉ  
BLOQUANT L'ALLUMAGE  
**S'IL N'Y A PAS D'EAU**  
**DANS LE BAC.**

### DOTATION

- 1 GRILLE DE FOND DE CUVE
- 2 PANIERS 1/3B INOX
- 1 PANIER 1/3A INOX

### CUISEURS À PÂTES GAZ

- Brûleurs à flamme stabilisée avec allumage piezo de la flamme pilote • Robinet de sécurité par thermocouple et réglage progressif de la puissance indépendante pour chaque bac • Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple • Veilleuse.

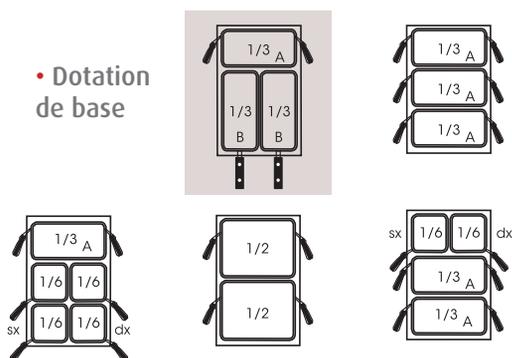
### CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

- Résistances blindées en acier incoloy, dans le bac avec protection thermique • Régulateur de puissance à plusieurs positions, indépendant pour chaque bac
- Alimentation Tri 400 V + N + T.

| MODÈLE                              | CUVE       |                             | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|-------------------------------------|------------|-----------------------------|------------------------------|-------------------|---------------|--------------|
|                                     | VOLUME (L) | DIMENSIONS - L x P x H (MM) |                              |                   |               |              |
| <b>CUISEURS À PÂTES GAZ</b>         |            |                             |                              |                   |               |              |
| 90QCPMG400                          | 42         | 307 x 509 x 272             | 400 x 900 x 870              | 16,5              | 79            | <b>5 230</b> |
| 90QCPMG800                          | 2 x 42     |                             | 800 x 900 x 870              | 16,5 + 16,5       | 138           | <b>8 821</b> |
| <b>CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES</b> |            |                             |                              |                   |               |              |
| 90QCPE400                           | 42         | 307 x 509 x 272             | 400 x 900 x 870              | 9                 | 56            | <b>4 949</b> |
| 90QCPE800                           | 2 x 42     |                             | 800 x 900 x 870              | 9 + 9             | 96            | <b>8 115</b> |

### EXEMPLE DE COMPOSITION PANIERS DANS LA CUVE

• Dotation de base



### ACCESSOIRES

| MODÈLE                               | DESCRIPTIONS   | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--------------------------------------|----------------|------------------------------|--------------|
| <b>PANIERS POUR CUISEURS À PÂTES</b> |                |                              |              |
| 90CP12                               | PANIER GN 1/2  | 300 X 240 X 250              | <b>235</b>   |
| CP13A                                | PANIER GN 1/3  | 290 X 145 X 215              | <b>192</b>   |
| CP13B                                | PANIER GN 1/3  | 145 X 290 X 215              | <b>192</b>   |
| CP16D                                | PANIER GN 1/6  | 145 X 145 X 215              | <b>127</b>   |
| CP16S                                | PANIER GN 1/6  | 145 X 145 X 215              | <b>127</b>   |
| <b>DIVERS ACCESSOIRES</b>            |                |                              |              |
| 90CCP                                | COUVERCLE      | 290 X 500 X 70               | <b>69</b>    |
| 90GFCP                               | GRILLE DE FOND | 290 X 500 X 70               | <b>125</b>   |

• Pour une composition avec des paniers 1/6 ou 2/9, prévoir la grille de fond de cuve 90GFCP.



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON MODUAIRE

0253

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

## GAMME QUEEN 900

### FRITEUSES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10° ■ ZONE FROIDE



RÉSISTANCES BLINDÉES  
EN INOX, **RELEVABLES ET  
AMOVIBLES.**

BACS DE CUISSON  
FAÇONNÉS DE GRANDE  
**CONTENANCE, AVEC UNE  
LARGE ZONE D'EXPANSION  
VERTICALE QUI ÉVITE LE  
DÉPÔT DE LA MOUSSE EN  
PHASE DE CHARGEMENT.**

#### FRITEUSES

- Cuve en acier inox AISI 304 à zone froide, avec filtre de fond de cuve amovible et couvercle, robinet de vidange à clapet, bac de récupération avec filtre
- Thermostat réglable de 90° à 200°C
- Thermostat de sécurité.

#### FRITEUSES GAZ

- Brûleur en inox sous la cuve
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple (sauf 90FRG210).

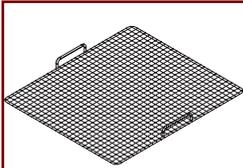
#### FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Résistances blindées pivotantes
- Voyants témoin
- Alimentation 400 V tri + T + N.

### PANIERI POUR FRITEUSES

| MODÈLE | POUR CUVES (L) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT  | MODÈLE | POUR CUVES (L) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|--------|----------------|---------------------------|------------|--------|----------------|---------------------------|-----------|
| CFI10M | 7 - 10         | 120 x 300 x 120           | <b>89</b>  | CFI15P | 15             | 120 x 320 x 122           | <b>94</b> |
| CFI10  | 10             | 157 x 320 x 122           | <b>94</b>  | CFI20  | 20             | 278 x 377 x 122           | <b>98</b> |
| CFI15  | 15             | 242 x 320 x 122           | <b>101</b> | CFI20P | 20             | 138 x 377 x 122           | <b>92</b> |

### ACCESSOIRES

|   | RÉFÉRENCE | DÉSIGNATION                 | POUR CUVES (L) | PRIX € HT |
|---|-----------|-----------------------------|----------------|-----------|
|  | GFF10M    | Grille de fond 135 x 320 mm | 10             | <b>72</b> |
|   | GFF10     | Grille de fond 175 x 335 mm | 10             | <b>79</b> |
|   | GFF15     | Grille de fond 225 x 335 mm | 15             | <b>82</b> |
|   | GFF20     | Grille de fond 290 x 390 mm | 20             | <b>84</b> |

# GAMME QUEEN 900

## FRITEUSES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES / CHAUFFE FRITES



MACHINES  
À GLAÇONS

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE

CUISSON  
MODULAIRE

OLIS

CUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

### FRITEUSES MONOBLOCS

| MODÈLE                       | CUVES (L) | DOTATION PANIERS | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|------------------------------|-----------|------------------|---------------------------|----------------|------------|-----------|
| <b>FRITEUSES GAZ</b>         |           |                  |                           |                |            |           |
| 90QFRG210                    | 7         | 1 x CFI10M       | 200 x 900 x 870           | 5,8            | 41         | 4 786     |
| 90QFRIG415                   | 15        | 1 x CFI15        | 400 x 900 x 870           | 13             | 62         | 4 599     |
| 90QFRIG420                   | 20        | 1 x CFI20        |                           | 17,2           | 67         | 5 086     |
| 90QFRIG610                   | 10 + 10   | 2 x CFI10        | 600 x 900 x 870           | 9,5 + 9,5      | 95         | 6 967     |
| 90QFRIG815                   | 15 + 15   | 4 x CFI15P       | 800 x 900 x 870           | 13 + 13        | 120        | 7 540     |
| 90QFRIG820                   | 20 + 20   | 4 x CFI20P       |                           | 17,2 + 17,2    |            | 9 104     |
| <b>FRITEUSES ÉLECTRIQUES</b> |           |                  |                           |                |            |           |
| 90QFRE210                    | 10        | 1 x CFI10M       | 200 x 900 x 870           | 6,8            | 42         | 3 930     |
| 90QFRIE415                   | 15        | 1 x CFI15        | 400 x 900 x 870           | 13             | 58         | 4 709     |
| 90QFRIE420                   | 20        | 1 x CFI20        |                           | 18             |            | 5 040     |
| 90QFRIE610                   | 10 + 10   | 2 x CFI10        | 600 x 900 x 870           | 9 + 9          | 90         | 6 869     |
| 90QFRIE815                   | 15 + 15   | 4 x CFI15P       | 800 x 900 x 870           | 13 + 13        | 93         | 7 530     |
| 90QFRIE820                   | 20 + 20   | 4 x CFI20P       |                           | 18 + 18        |            | 7 973     |

● UNIQUEMENT ACCOLÉ À UN MODULE DE LA GAMME.



90QFRG210 & 90QFRE210



90QFRIG415 & 90QFRIE415



90QFRIG610 & 90QFRIE610

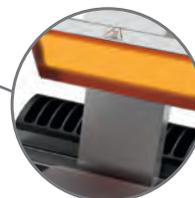


90QFRIG815 & 90QFRIE815

### CHAUFFE FRITES



- RÉSISTANCE INFÉRIEURE SOUS LE BAC
- TEMPÉRATURE RÉGLABLE DE 30 À 90 °C AU MOYEN DU THERMOSTAT



RÉCIPIENT CHAUD ÉGALEMENT AVEC **RÉSISTANCE SUPÉRIEURE A INFRAROUGES.**

### CHAUFFE FRITES

- Élément top à poser • Chauffe frites électrique avec résistances blindées en fond de cuve et rampe infrarouge à réglage indépendant • Alimentation mono 230 V + T.

| MODÈLE    | CAPACITÉ     | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|-----------|--------------|---------------------------|----------------|------------|-----------|
| 90QSPE400 | 1 Bac GN 1/1 | 400 x 900 x 250           | 2              | 39         | 2 231     |



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON MODULAIRE

0255

nosem®

b baron

**GAMME QUEEN 900****MARMITES RONDES 50, 110 ET 150 L**

- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°



ÉVACUATION DE L'AIR  
ACCUMULÉ DANS LA  
**DOUBLE ENVELOPPE**  
DURANT LA CHAUFFE.

CUVE EN ACIER INOX AVEC  
**FOND EN AISI 316.**

REPLISSAGE D'EAU  
A L'AIDE DE DEUX  
ÉLECTROVANNES, AVEC  
**POSSIBILITÉ D'EAU FROIDE  
OU CHAUDE.**

Technologies innovantes, jumelées à la robustesse des aciers inoxydables, avec **finitions satinées Scotch Brite.**  
Lignes sobres et élégantes, résultat d'une recherche esthétique orientée aux critères modernes d'ergonomie et de fonctionnalité.

**MARMITES**

- Couvercle équilibré, cuve inox AISI 304 avec fond inox AISI 316 • Remplissage d'eau par col de cygne • Gros robinet de vidange • Chauffe indirecte (bain-marie) cuve à double paroi en inox AISI 304 • Groupe de sécurité • Manomètre et contrôle du niveau de l'eau dans la double paroi.

**VERSION GAZ**

- Brûleur à flamme stabilisée • Allumage piezo
- Veilleuse • Thermostat, sécurité par thermocouple
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

**VERSION ÉLECTRIQUES**

- 2 résistances blindées Incoloy immergées ou 3 résistances à l'extérieur de la cuve • Commutateur progressif • Thermostat de sécurité • Voyants témoins
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

# GAMME QUEEN 900

## MARMITES RONDES 50, 110 ET 150 L



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

### MARMITES GAZ

| MODÈLE                                | AUTOCLAVE | VOLUME CUVE (L) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------|-----------------|---------------------------|----------------|------------|-----------|
| <b>CHAUFFE DIRECTE</b>                |           |                 |                           |                |            |           |
| 90QPF650                              |           | 50              | 600 x 900 x 870           | 10,5           | 116        | 5 925     |
| 90QPF100                              | --        | 100             | 800 x 900 x 870           | 21             | 136        | 6 695     |
| 90QPF150                              |           | 150             |                           | 24             |            | 7 097     |
| 90QPF150A                             | ●         |                 |                           |                |            | 152       |
| <b>CHAUFFE INDIRECTE (BAIN-MARIE)</b> |           |                 |                           |                |            |           |
| 90QPF650                              |           | 50              | 600 x 900 x 870           | 10,5           | 133        | 8 866     |
| 90QPF100                              | --        | 111             | 800 x 900 x 870           | 21             | 153        | 9 609     |
| 90QPF150                              |           | 145             |                           | 24             |            | 9 559     |
| 90QPF150A                             | ●         | 150             |                           |                |            |           |

### MARMITES ÉLECTRIQUES

| MODÈLE                                | VOLUME CUVE (L) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|---------------------------------------|-----------------|---------------------------|----------------|------------|-----------|
| <b>CHAUFFE DIRECTE</b>                |                 |                           |                |            |           |
| 90QPFED100                            | 100             | 800 x 900 x 870           | 12             | 167        | 6 695     |
| 90QPFED150                            | 150             |                           |                |            | 7 097     |
| <b>CHAUFFE INDIRECTE (BAIN-MARIE)</b> |                 |                           |                |            |           |
| 90QPFEI650                            | 50              | 600 x 900 x 870           | 9,6            | 147        | 9 339     |
| 90QPFEI100                            | 111             | 800 x 900 x 870           | 21             | 167        | 10 092    |
| 90QPFEI150                            | 150             |                           |                |            | 10 167    |

### PANIER POUR MARMITES 50 L

|  | RÉFÉRENCE | DESCRIPTION         | CAPACITÉ (L) | COMPARTIMENT | DIMENSIONS Ø x H (MM) | PRIX € HT |
|--|-----------|---------------------|--------------|--------------|-----------------------|-----------|
|  | 9C5       | Panier pour pâtes   | 50           | 1            | 520 x 325             | 909       |
|  | 9CV5      | Panier pour légumes |              |              |                       | 909       |
|  | 9C10      | Panier pour pâtes   | 100          | 2            |                       | 1 232     |
|  | 9CV10     | Panier pour légumes |              |              |                       | 1 193     |
|  | 9C15      | Panier pour pâtes   | 150          |              | 520 x 405             | 1 164     |
|  | 9CV15     | Panier pour légumes |              |              | 1 164                 |           |

## GAMME QUEEN 900

### SAUTEUSES BASCULANTES



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°



CUVE BASCULANTE  
À GRAND RAYON.

COUVERCLES À ÉQUILIBRAGE  
AUTOMATIQUE.



#### SAUTEUSES COMPACTES

- Couvercle à double paroi, auto équilibré • Cuve à relevage manuel ou motorisé, à angles arrondis • Remplissage d'eau par électrovanne • Thermostat réglable de 100° à 280°C • **Fond** : En acier DUPLEX épaisseur 10 mm ou en fer 510T épaisseur 12 mm (acier DUPLEX, gamme d'aciers inoxydables au chrome, nickel et molybdène).

#### SAUTEUSES GAZ COMPACTES

- Brûleur à flamme stabilisée • Allumage électrique
- Sécurité par thermocouple • Veilleuse • Alimentation 400 V. tri + T + N.

#### SAUTEUSES ÉLECTRIQUES COMPACTES

- Résistances blindées Incoloy • Voyants témoins
- Protection thermique • Thermostat de sécurité
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

| MODÈLE   | FOND DE CUVE | DIMENSIONS CUVE<br>L x P x H (MM) | SURFACE<br>(DM <sup>2</sup> ) | CAPACITÉ<br>(L) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|--|--------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------|------------------------------|-------------------|---------------|--------------|
| <b>SAUTEUSES GAZ COMPACTES À RELEVAGE MANUEL</b>           |              |                                   |                               |                 |                              |                   |               |              |
| 90QBRG80   | Duplex       | 730 x 600 x 200                   | 43                            | 80              | 800 x 900 x 870              | 20 + 0,02         | 200           | 8 839        |
| <b>SAUTEUSES GAZ COMPACTES À RELEVAGE MOTORISÉ</b>         |              |                                   |                               |                 |                              |                   |               |              |
| 90QBRGM80  | Duplex       | 730 x 600 x 200                   | 43                            | 80              | 800 x 900 x 870              | 20+0,2            | 205           | 9 529        |
| 90QBRGM120   | Duplex       | 1130 x 600 x 200                  | 68                            | 120             | 1200 x 900 x 870             | 24+0,2            | 210           | 11 787       |
| <b>SAUTEUSES ÉLECTRIQUES COMPACTES À RELEVAGE MANUEL</b>   |              |                                   |                               |                 |                              |                   |               |              |
| 90QBRE80   | Duplex       | 730 x 600 x 200                   | 43                            | 80              | 800 x 900 x 870              | 9                 | 200           | 9 509        |
| <b>SAUTEUSES ÉLECTRIQUES COMPACTES À RELEVAGE MOTORISÉ</b> |              |                                   |                               |                 |                              |                   |               |              |
| 90QBREM80  | Duplex       | 730 x 600 x 200                   | 43                            | 80              | 800 x 900 x 870              | 9                 | 205           | 10 148       |
| 90QBREM120   | Duplex       | 1130 x 600 x 200                  | 68                            | 120             | 1200 x 900 x 870             | 13,5              | 210           | 11 787       |

# GAMME QUEEN 900

## SOUBASSEMENTS FOURS GN 2/1



■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10° ■ INTÉRIEUR TOUT INOX AISI 304



MODULABLES, FACILES A ACCOUPLER ET ROBUSTES.

**DOTATION** 1 GRILLE GN 2/1 - RÉF. 9GF

### VERSION ÉLECTRIQUES

- Intérieur tout inox AISI 304 • Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole à commandes séparées • Voyants de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 690 x 270 mm • Alimentation 400 V. tri + T + N.

### VERSION GAZ

- Intérieur tout inox AISI 304 • Rampe à flamme stabilisée de forte puissance (6,5 kW) • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 900 x 300 mm.

| MODÈLE                                | DÉSIGNATION                   | DIMENSIONS INT.<br>L x P x H (MM) | DIMENSIONS EXT.<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE<br>(KW) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|---------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------|---------------|--------------|
| <b>SOUBASSEMENT FOURS ÉLECTRIQUES</b> |                               |                                   |                                   |                   |               |              |
| 90QFOE800                             | four élec. pour éléments tops | 535 x 690 x 270                   | 800 x 900 x 650                   | 6                 | 100           | <b>3 324</b> |
| <b>SOUBASSEMENT FOURS GAZ</b>         |                               |                                   |                                   |                   |               |              |
| 90QFOG800                             | four gaz pour éléments tops   | 535 x 690 x 300                   | 800 x 900 x 620                   | 8,5               | 98            | <b>3 401</b> |

### COMPOSITIONS POSSIBLES D'ÉLÉMENTS TOPS SUR SOUBASSEMENTS FOURS

| MODÈLE                         | FOUR GAZ               | FOUR ÉLECTRIQUE    |
|--------------------------------|------------------------|--------------------|
| Plan de cuisson gaz            | oui                    | oui                |
| Plan de cuisson électrique     | techniquement possible | oui                |
| Plan de cuisson vitrocéramique | non                    | seulement en usine |
| Induction                      | non                    | non                |
| Coup de feu gaz                | oui                    | oui                |
| Coup de feu électrique         | techniquement possible | oui                |
| Fry-top gaz                    | non                    | oui                |
| Fry-top électrique             | techniquement possible | oui                |
| Bain marie                     | non                    | non                |
| Plan neutres                   | oui                    | oui                |
| Plan neutres avec tiroir       | non conseillé          | non conseillé      |



Il est possible d'assembler la majorité des éléments Tops de 800 de large sur les soubassements fours. Sur les fours gaz, l'installation de 2 éléments Tops de 400 mm de large n'est pas toujours possible. *Veuillez nous consulter.*



### ACCESSOIRE

| REFÉRENCE | DÉSIGNATION                                    | PRIX<br>€ HT |
|-----------|--|--------------|
| 9GF       | grille de four GN 2/1, dimensions 530 x 650 mm | <b>77</b>    |



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON MODUAIRE

**0259**

MACHINES A GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

## GAMME QUEEN 900

### SOUBASSEMENTS NEUTRES



■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PIEDS ARRIÈRE EN RETRAIT AVEC DÉCAISSÉ  
POUR PASSAGES DES FLUIDES ■ AMÉNAGEMENT GN 1/1 POSSIBLE PAR MODULES DE 40 CM



**TIROIR À BOUTEILLE  
EN 200 MM**

RÉFÉRENCE VB900

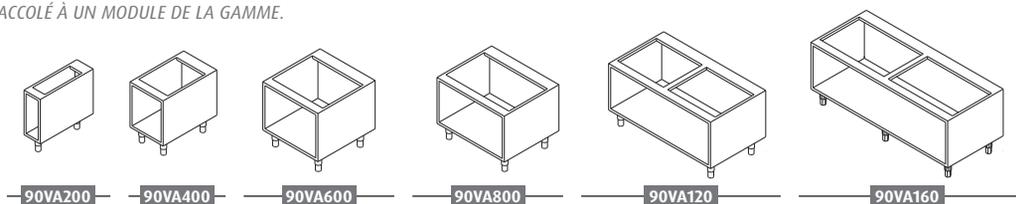
**GLISSIÈRE EMBOUTIE :**

DISPONIBLE SUR DEMANDE

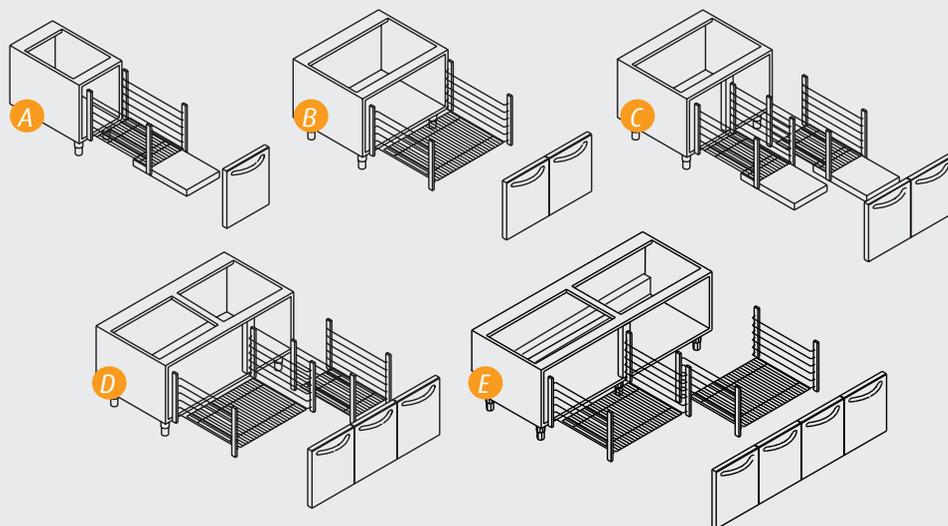
#### SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE

| MODÈLE  | PORTES<br>( EN OPTION ) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|---------|-------------------------|------------------------------|---------------|--------------|
| 90VA200 | 1 x QNP14M              | 200 x 830 x 620              | 16            | 442          |
| 90VA400 | 1 x QNP12M              | 400 x 830 x 620              | 25            | 597          |
| 90VA600 | 2 x QNP13M              | 600 x 830 x 620              | 28            | 676          |
| 90VA800 | 2 x QNP12M              | 800 x 830 x 620              | 39            | 907          |
| 90VA120 | 3 x QNP12M              | 1200 x 830 x 620             | 51            | 1 079        |
| 90VA160 | 4 x QNP12M              | 1600 x 830 x 620             | 58            | 1 523        |

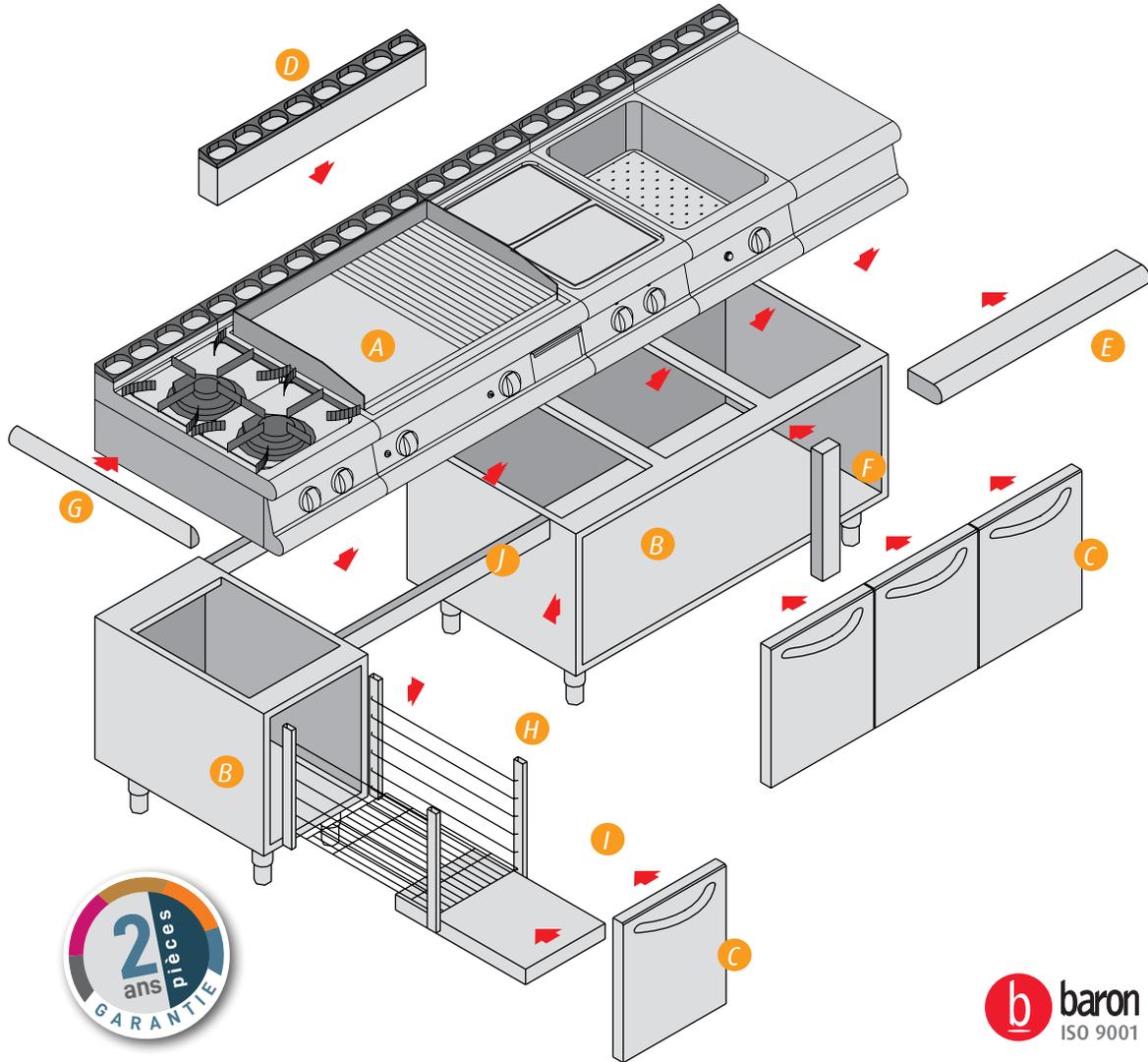
● UNIQUEMENT ACCOLÉ À UN MODULE DE LA GAMME.



#### EXEMPLES DE SOUBASSEMENTS



- A** 90VA400  
+ QNP12M + 90QRG11  
+ GC11 + 90QKR11
- B** 90VA800  
+ 2 x QNP12M + 90QRG21  
+ GC21
- C** 90VA800  
+ 2 x QNP12M + MC  
+ 2 x 90QRG11 + 2 x GC11  
+ 2 x 90QKR11
- D** 90VA120  
+ 3 x QNP12M + MC +  
90QRG21 + GC21 + 90QRG11  
+ GC11
- E** 90VA160  
+ 4 x QNP12M + MC  
+ 2 x 90QRG21 + 2 x GC21



**A** ÉLÉMENTS TOPS

**B** SOUBASSEMENT  
BAIE LIBRE

**C** PORTES QNP12M

**D** REHAUSES  
DE MITRE

**E** TABLETTES  
DE DRESSAGE

**F** MONTANT

**G** BORD LATÉRAL

**H** GUIDES LATÉRAUX

**I** KIT RÉCHAUFFEUR

**J** SUPPORTS DE PONTS

## ACCESSOIRES POUR SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

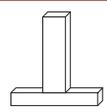
### KIT DE FIXATION ÉLÉMENTS DE CUISSON GAMME 900\*

| MODÈLE  | DIMENSIONS<br>(L X H X P) (MM) | POUR ÉLÉMENTS | PRIX<br>€ HT |
|---------|--------------------------------|---------------|--------------|
| 90TBR12 | 1200 x 700 x 50                | 3 modules     | 532          |
| 90TBR16 | 1600 x 700 x 50                | 4 modules     | 624          |
| 90TBR20 | 2000 x 700 x 50                | 5 modules     | 711          |

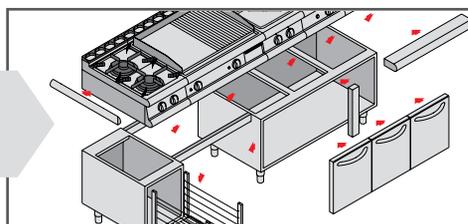
\* Kit de fixation pour éléments de cuisson sur soubassement réfrigéré comprenant un profil d'alignement en façade et retours et pattes de fixation intermédiaires, permettant le raccordement des fluides sous les appareils.

## GAMME QUEEN 900

### OPTIONS & ACCESSOIRES

|   | RÉFÉRENCE | MODÈLE   | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|---|-----------|--|------------------------------|--------------|
| <b>OPTIONS POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE</b>  |           |  |                              |              |
|    | QNP14M    | <b>PORTES BATTANTES</b>  | 190 x 100 x 460              | <b>202</b>   |
|   | QNP12M    | Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montées sur charnière robuste. Poignée de porte en inox poli miroir  | 390 x 100 x 460              | <b>268</b>   |
|   | QNP13M    |  | 290 x 100 x 460              | <b>232</b>   |
|    | 90QKC11   | <b>BLOC 2 TIROIRS</b>  | 390 x 740 x 460              | <b>744</b>   |
|   | 90QKC21   | Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montés sur rails télescopiques inox. Poignée en inox poli miroir   | 790 x 740 x 460              | <b>1 036</b> |
|    | 90QRG11   | <b>GUIDES LATÉRAUX - GN 1/1</b> - Tout inox 18/10 Pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières   | 100 x 740 x 320              | <b>324</b>   |
|   | 90QRG21   | <b>GUIDES LATÉRAUX - GN 2/1</b> - Tout inox 18/10 Pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières   | 150 x 740 x 320              | <b>575</b>   |
|   | 90QKR11   | <b>RÉCHAUFFEUR (Puissance 700 W)</b><br>Réchauffeur par résistances blindées, commandes thermostatiques par bouton avec marche/arrêt. Alimentation mono 230 V. Se pose à plat sur le fond du meuble. Prévoir une grille GC11 au dessus. Une plaque de fermeture livrée en standard assure l'étanchéité du meuble en partie haute | 350 x 550 x 50               | <b>458</b>   |
|  | MC        | <b>MONTANT CENTRAL</b> pour placard ouvert. Permet la fixation des portes sur un soubassement à 3 ou 4 portes, ou assure l'étanchéité entre 2 portes dans le cas d'un placard équipé du kit étuve 9KR11  | -                            | <b>86</b>    |
|  | VB900     | <b>PORTES BOUTEILLES</b>   | 200 x 900 x 460              | <b>1 078</b> |
| <b>ACCESSOIRES</b>  |           |  |                              |              |
|  | CH20      | <b>COLONNE D'EAU</b> - Hauteur : 72 cm   |                              | <b>537</b>   |
|  | KIT4R     | <b>KIT 4 ROUES PIVOTANTES</b> acier, Ø 100 mm  |                              | <b>373</b>   |
|   | KIT4RI    | <b>KIT 4 ROUES PIVOTANTES</b> acier, Ø 100 mm  |                              | <b>588</b>   |
|  | CAAV      | <b>CHEMINÉE</b> anti refoulement, dimensions (L x P x H) : 800 x 70,5 x 870 mm, pour appareils ayant plus de 14 kw & plaque coup-de-feu gas  |                              | <b>573</b>   |

RETROUVEZ LA VUE ÉCLATÉE **PAGE 261**



**ACCESSOIRES**

**SUPPORTS DE PONT J**

| MODÈLE | DESCRIPTION     | DIMENSIONS | PRIX<br>€ HT |
|--------|-----------------|------------|--------------|
| KSP40  | Support de pont | 400        | <b>320</b>   |
| KSP80  |                 | 800        | <b>431</b>   |
| KSP100 |                 | 1000       | <b>538</b>   |
| KSP120 |                 | 1200       | <b>645</b>   |
| KSP160 |                 | 1600       | <b>860</b>   |

**PLINTHES**

| MODÈLE  | DESCRIPTION      | DIMENSIONS | PRIX<br>€ HT |
|---------|------------------|------------|--------------|
| ZA20    | Plinthe frontale | 200        | <b>152</b>   |
| ZA40    |                  | 400        | <b>168</b>   |
| ZA60    |                  | 600        | <b>177</b>   |
| ZA80    |                  | 800        | <b>186</b>   |
| ZA120   |                  | 1200       | <b>206</b>   |
| ZA160   |                  | 1600       | <b>220</b>   |
| ZLD90 * |                  | 900        | <b>184</b>   |

**REHAUSSE DE MITRE (HAUT. 150 MM) D**

| MODÈLE | DESCRIPTION       | DIMENSIONS<br>(L X P X H) | PRIX<br>€ HT |
|--------|-------------------|---------------------------|--------------|
| FC20   | Rehausse de mitre | 200 x 70,5 x 150          | <b>112</b>   |
| FC40   |                   | 400 x 70,5 x 150          | <b>140</b>   |
| FC60   |                   | 600 x 70,5 x 150          | <b>163</b>   |
| FC80   |                   | 800 x 70,5 x 150          | <b>171</b>   |
| FC100  |                   | 1000 x 70,5 x 150         | <b>268</b>   |
| FC120  |                   | 1200 x 70,5 x 150         | <b>339</b>   |
| FC160  |                   | 1600 x 70,5 x 150         | <b>324</b>   |

**GRILLES**

| MODÈLE | DESCRIPTION         | DIMENSIONS | PRIX<br>€ HT |
|--------|---------------------|------------|--------------|
| GC11   | Grille pour placard | GN 1/1     | <b>69</b>    |
| GC21   |                     | GN 2/1     | <b>109</b>   |
| 9GF    | Grille pour four    | 530 x 650  | <b>77</b>    |

**BORDS LATÉRAUX G**

| MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS<br>(L X P X H) | PRIX<br>€ HT |
|--------|-------------|---------------------------|--------------|
| 90BLDX | Droit       | 900 x 100 x 60            | <b>284</b>   |
| 90BLSX | Gauche      |                           | <b>284</b>   |

**TABLETTES DE DRESSAGE E**

| MODÈLE | DESCRIPTION          | DIMENSIONS | PRIX<br>€ HT |
|--------|----------------------|------------|--------------|
| PP8    | Tablette de dressage | 800 x 100  | <b>289</b>   |
| PP12   |                      | 1200 x 100 | <b>421</b>   |
| PP16   |                      | 1600 x 100 | <b>474</b>   |

**PANNEAUX DE FERMETURE LATÉRALE**

| MODÈLE | DESCRIPTION               | DIMENSIONS | PRIX<br>€ HT |
|--------|---------------------------|------------|--------------|
| TVT1   | pour élément monobloc     | 70 x 300 H | <b>135</b>   |
| TVT2   | Pour élément soubassement | 70 x 470 H | <b>161</b>   |

\* Préciser l'équipement à la commande

RETROUVEZ TOUT NOS  
**SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS PAGE 232**



## GAMME 1100



GRILLES EN FONTE  
SUR LES FEUX VIFS



INDUCTION :  
 DÉTECTION DE PRÉSENCE  
 DES CASSEROLES



LES NOUVELLES  
 POIGNÉES :  
 PROTECTION TOTALE  
 ET HYGIÈNE GARANTIE



LA GAMME 1100 EST CARACTÉRISÉE PAR UN GRAND CHOIX D'ÉLÉMENTS ROBUSTE ET FIABLE, QUI ONT ÉTÉ CONÇUS ET **RÉALISÉS EN ACIER INOX** (ÉPAISSEUR 20/10 ÈME) AVEC LA PLUS GRANDE PRÉCISION GRÂCE À LA DÉCOUPE LASER.

LA GAMME 1100 PROPOSE **UNE LARGE GAMME DE PRODUITS TRAVERSANTS**.

**LA FIABILITÉ & L'EFFICACITÉ** SONT GARANTIES PAR L'UTILISATION DE COMPOSANTS TESTÉS POUR UNE UTILISATION INTENSIVE.

LES SOUBASSEMENTS DE NOTRE GAMME PEUVENT ÊTRE ÉQUIPÉS AVEC DES FOURS TRAVERSANTS, ARMOIRES CHAUFFANTES VENTILÉES OU NEUTRES.

L'ENSEMBLE DE NOTRE PRODUCTION PEUT ÊTRE LIVRÉ AVEC **UNE STRUCTURE SUSPENDUE OU SUR PONT**. APPAREILS CONFORMES AUX RÈGLEMENTATIONS CE.

**TRAITEMENT DE PEINTURE RAL SUR DEMANDE.**

- PLANS DE TRAVAIL EN ÉPAISSEUR 20/10
- DE NOMBREUX **MODULES TRAVERSANTS**



OPTION

PLAN DE CUISSON AUTONETTOYANT AVEC TROP PLEIN DE VIDANGE

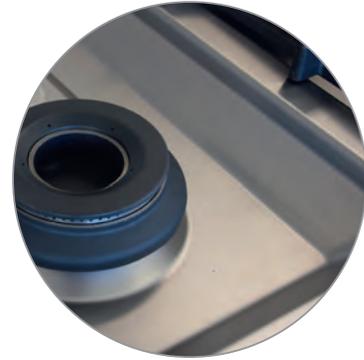
FOUR À GAZ  
TRAVERSANT



PILOTE DE LA FLAMME  
PROTÉGÉ ET DÉMONTABLE



TABLE DE CUISSON ENTièrement  
EMBOUTIE, OBTENUE À PARTIR D'UNE  
PLAQUE EN INOX DE FORTE ÉPAISSEUR



nosem®

b baron

**GAMME 1100****FEUX VIFS ET FOURNEAUX GAZ**

- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE



**OPTION**  
PLAN DE CUISSON  
AUTONETTOYANT



INTÉRIEUR  
TOUT INOX



GRILLES EN FONTE SUR LA  
TABLE DE CUISSON.



LES NOUVELLES POIGNÉES :  
**PROTECTION TOTALE  
ET HYGIÈNE GARANTIE.**

DOTATION DU FOUR

1 GRILLE 888 X 530

Cette table de cuisson est totalement emboutie et obtenue avec **une seule plaque d'acier inoxydable de forte épaisseur** (top).

**La structure et la carrosserie est tout en inox AISI 304** avec finition satinée.  
Le bandeau de façade est amovible.

Elle est équipée de grilles en fonte émaillée mat, de dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, **ne nécessitant pas de grille de réduction.**

**Option** : plan de cuisson auto nettoyant avec trop plein de vidange.

**Le fourneau dispose de brûleurs à flammes stabilisées**, en fontes nickelée de grandes puissances, avec un feu de 5,7 Kw et un autre de 10 Kw avec double couronne. Robinets avec thermocouple et flamme pilote.

**BRÛLEURS**

• Feux de 3,5 kW, 5,7 kW 7 kW et 10 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple ou double couronne • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat, dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction • Plan de cuisson auto nettoyant avec trop plein de vidange, en option.

**FOUR GAZ**

• Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (11 kW) • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 300 mm.

**FOUR ÉLECTRIQUE**

• Résistances inox (puissance 9 kW) en voûte et en sol • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 270 mm • Alim. 400 V tri + T + N.



# GAMME 1100

## FEUX VIFS ET FOURNEAUX GAZ



- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE

### FEUX VIFS ET FOURNEAUX GAZ

| MODÈLE   | FEUX VIFS (NB) | FEUX VIFS (KW) |     |   |    | PLACARD NEUTRE | FOUR GAZ 11 KW | FOUR ÉLEC. 9 KW | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | PRIX € HT |
|--|----------------|----------------|-----|---|----|----------------|----------------|-----------------|---------------------------|----------------|-----------|
|  |                | 3,5            | 5,7 | 7 | 10 |                |                |                 |                           |                |           |
| <b>ÉLÉMENTS FEUX VIFS TOPS</b>                 |                |                |     |   |    |                |                |                 |                           |                |           |
| 550PCG900                                      | 2              | -              | 1   | - | 1  | -              | -              | -               | 900 x 550 x 280           | 15,7           | 2 718     |
| 110PCG450                                      | 2              | -              | -   | 2 | -  | -              | -              | -               | 450 x 1100 x 280          | 14             | 2 804     |
| 110PCG900                                      | 4              | -              | 2   | - | 2  | -              | -              | -               | 900 x 1100 x 280          | 31,4           | 4 762     |
| 110PCG135                                      | 6              | 2              | 2   | - | 2  | -              | -              | -               | 1350 x 1100 x 280         | 38,4           | 6 682     |
| <b>ÉLÉMENTS FEUX VIFS SUR BAIE LIBRE</b>       |                |                |     |   |    |                |                |                 |                           |                |           |
| 550PCVG900                                     | 2              | -              | 1   | - | 1  | -              | -              | -               | 900 x 550 x 860           | 15,7           | 3 379     |
| 110PCVG450                                     | 2              | -              | -   | 2 | -  | -              | -              | -               | 450 x 1100 x 860          | 14             | 3 498     |
| 110PCVG900                                     | 4              | -              | 2   | - | 2  | -              | -              | -               | 900 x 1100 x 860          | 31,4           | 5 606     |
| 110PCVG135                                     | 6              | 2              | 2   | - | 2  | -              | -              | -               | 1350 x 1100 x 860         | 38,4           | 7 811     |
| <b>FOURNEAUX FEUX VIFS SUR FOUR TRAVERSANT</b> |                |                |     |   |    |                |                |                 |                           |                |           |
| 110PCFG900                                     | 4              | -              | -   | - | -  | -              | 1              | -               | 900 x 1100 x 860          | 42,4           | 9 058     |
| 110PCFG900                                     | 4              | -              | -   | - | -  | -              | -              | 1               | 900 x 1100 x 860          | 31,4 + 9       | 8 897     |
| 110PCFG135                                     | 6              | 2              | -   | - | -  | 1              | 1              | -               | 1350 x 1100 x 860         | 49,4           | 11 294    |
| 110PCFG135                                     | 6              | 2              | -   | - | -  | 1              | -              | 1               | 1350 x 1100 x 860         | 38,4 + 9       | 11 334    |



550PCG900



110PCG450



110PCG900



110PCG135



550PCVG900



110PCVG450



110PCVG135



110PCFG900



110PCFG135

nosem®

b baron

**GAMME 1100****PLAQUES COUP DE FEU GAZ**

- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE

INTÉRIEUR  
TOUT INOX

PLAQUE SUPÉRIEURE FORTE  
ÉPAISSEUR **A ANNEAU**  
**CENTRAL AMOVIBLE.**



UN SEUL BRÛLEUR CENTRAL  
A HAUT RENDEMENT ET  
**DÉTERMINANT DES ZONES**  
**THERMIQUES DIFFÉRENCIÉES**  
**SUR LE PLAN.**

DOTATION DU FOUR

- 1 GRILLE 888 X 530

**ÉLÉMENTS PLAQUE COUP DE FEU**

- Plaque coup de feu puissance 13 kW • Plaque en fonte polie, dimensions 790 x 700 mm, à rond central amovible, surface 55 dm<sup>2</sup> • Brûleur central en fonte à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

**FOUR GAZ**

- Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (11 kW) • Allumage piezo, sécurité par thermocouple
- Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°C
- Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 300 mm.

**FOUR ÉLECTRIQUE**

- Résistances inox (puissance 9 kW) en voûte et en sole • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 270 mm • Alimentation 400 V tri + T + N.

| MODÈLE  | PLAQUE COUP DE FEU 13 KW | DESCRIPTION      | FOUR GAZ | FOUR ÉLECTRIQUE | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISS. (KW) | PRIX € HT |
|---|--------------------------|------------------|----------|-----------------|---------------------------|-------------|-----------|
| <b>PLAQUES COUP DE FEU</b>                            |                          |                  |          |                 |                           |             |           |
| 110TPG900   | 1                        | Élément top      | -        | -               | 900 x 1100 x 280          | 13          | 4 379     |
| 110TPVG900  |                          | Élément monobloc | -        | -               | 900 x 1100 x 860          |             | 5 428     |
| <b>PLAQUES PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR TRAVERSANT</b> |                          |                  |          |                 |                           |             |           |
| 110TPFG900  | 1                        | -                | 1        | -               | 900 x 1100 x 860          | 24          | 9 544     |
| 110TPFGE900   | 1                        | -                | -        | 1               | 900 x 1100 x 860          | 13 + 9      | 9 344     |



110TPG900



110TPVG900



110TPFG900 &amp; 110TPFGE900



# GAMME 1100

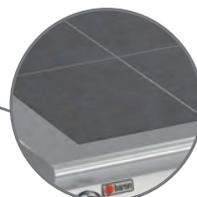
## PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI



INTÉRIEUR  
TOUT INOX



ZONE DE CUISSON (270 X 270 MM) INDIQUÉE PAR UNE SÉRIGRAPHIE CARRÉE, INDIQUANT LA MESURE DU RÉCIPIENT IDÉALE À UTILISER.

DOTATION FOURNEAUX - 1 GRILLE 888 X 530

### PLAQUE VITROCÉRAMIQUE ÉLECTRIQUE

- Plaque de cuisson vitrocéramique résistante et étanche
- Zone de cuisson (270 x 270 mm) indiquée par une sérigraphie carrée, indiquant la mesure du récipient idéale à utiliser
- Puissance de chaque zone 4 kW
- Température réglable par un thermostat de 70 à 450°C
- Voyant d'activation du chauffage et voyant d'indication de la chaleur résiduelle
- Éléments Tops à poser, éléments monoblocs avec placard baie libre traversant en soubassement ou sur four électrique.

### FOUR ÉLECTRIQUE TRAVERSANT

- Enceinte de cuisson en acier inox (539 x 1018 x 292 mm), calorifugée
- Sole rayonnante en fonte de forte épaisseur pour répartir efficacement la chaleur
- Porte et contre-porte en acier inox, parfaitement calorifugées et montées sur des charnières à ressort de compensation
- Poignée ergonomique sur toute la longueur, calorifugée
- Chauffage par résistances blindées situées sur la haut et le bas, avec réglage indépendant
- Température contrôlée par un thermostat réglable de 60 à 300°C
- Thermostat de sécurité. Alimentation 400 V tri + T + N.

| MODÈLE   | ZONE<br>4 KW (NB) | DESCRIPTION      | FOUR ELECT.<br>9 KW | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISS.<br>(KW)   | PRIX<br>€ HT |        |
|--|-------------------|------------------|---------------------|------------------------------|------------------|--------------|--------|
| <b>ÉLÉMENTS PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE</b>                     |                   |                  |                     |                              |                  |              |        |
| 110PCVCE450  | 2                 | Élément top      | -                   | 450 x 1100 x 280             | 8                | 3 506        |        |
| 110PCVCE900  | 4                 |                  |                     | 900 x 1100 x 280             | 16               | 5 713        |        |
| 110PCVVCE450   | 2                 | Élément monobloc |                     | 450 x 1100 x 860             | 8                | 4 239        |        |
| 110PCVVCE900   | 4                 |                  |                     | 900 x 1100 x 860             | 16               | 6 621        |        |
| <b>FOURNEAU PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SUR FOUR TRAVERSANT</b> |                   |                  |                     |                              |                  |              |        |
| 110PCFVCE900   | 4                 | --               |                     | 1                            | 900 x 1100 x 860 | 16 + 9       | 11 092 |



MACHINES À GLAÇONS  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE  
CUISSON MODULAIRE  
OLIS  
CUISSON INDÉPENDANTE  
FRITEUSES  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
INOX  
SELF-SERVICE



## GAMME 1100 PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°



### CUISSON À INDUCTION

- Temps de réchauffement réduit
  - Économie d'énergie
- Faible rayonnement de chaleur
- Niveau d'hygiène maximale
  - Sécurité maximale



RECONNAISSANCE  
AUTOMATIQUE  
**DE LA PRÉSENCE  
DE CASSEROLES.**

### PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

- Plaque en vitrocéramique incassable et étanche
- Zones de cuisson marquées par une sérigraphie circulaire d'un diamètre de 28 cm
- Puissance de chaque zone de 5 kW
- Protection anti surchauffe
- Senseur de présence du récipient (ø minimum 120 mm)
- Système d'autodiagnostic avec signalisation codifiée des problèmes
- Alimentation 400 V tri + T + N
- Éléments Tops à poser ou éléments monoblocs avec placard baie libre traversant en soubassement.

| MODÈLE  | ZONES DE CHAUFFE<br>5 KW | PLACARD NEUTRE | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE<br>(KW) | PRIX<br>€ HT  |
|---|--------------------------|----------------|------------------------------|-------------------|---------------|
| <b>PLAQUES À INDUCTION ÉLÉMENTS TOPS</b>      |                          |                |                              |                   |               |
| 550PCIND900                                   | 2                        |                | 900 x 550 x 280              | 10                | <b>11 256</b> |
| 110PCIND450                                   |                          |                | 450 x 1100 x 280             |                   | <b>11 458</b> |
| 110PCIND900                                   | 4                        |                | 900 x 1100 x 280             | 20                | <b>17 616</b> |
| <b>PLAQUES À INDUCTION ÉLÉMENTS MONOBLOCS</b> |                          |                |                              |                   |               |
| 550PCVIND900                                  | 2                        | 1              | 900 x 550 x 860              | 10                | <b>11 834</b> |
| 110PCVIND450                                  |                          |                | 450 x 1100 x 860             |                   | <b>12 003</b> |
| 110PCVIND900                                  | 4                        |                | 900 x 1100 x 860             | 20                | <b>18 164</b> |



550PCIND900

110PCIND450

110PCIND900

550PCVIND900

110PCVIND450

110PCVIND900

0270

SOMMAIRE  
CUISSON MODULAIRE

SOMMAIRE  
GÉNÉRAL

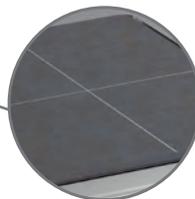


# GAMME 1100

## PLAQUES COUP DE FEU ÉLECTRIQUE



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI



4 ZONES DE CHAUFFE  
**INDÉPENDANTES DE 4 KW CHACUNE.**



LES NOUVELLES POIGNÉES :  
**PROTECTION TOTALE ET HYGIÈNE GARANTIE.**

### ÉLÉMENTS PLAQUE COUP DE FEU ÉLECTRIQUE

- Plaque coup de feu puissance 16 kW • Plaque lisse en acier molybdène • Dimensions 790 x 700 mm
- 4 zones de chauffe indépendantes de 4 kW chacune • Réglage de la température par thermostat • Température maxi 450°C.

### FOURNEAU PLAQUE COUP DE FEU ÉLECTRIQUE SUR FOUR TRAVERSANT

- Plaque coup de feu puissance 16 kW • Plaque lisse en acier au chrome molybdène • Dimensions 790 x 700 mm
- 4 zones de chauffe indépendantes de 4 kW chacune • Réglage de la température par thermostat • Température maxi 450°C • Four électrique traversant intérieur tout inox • Résistances inox (puissance 9 kW) en voûte et en sol w voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300° • Dimensions de l'enceinte : 535 x 1 000 x 270 mm • Alimentation 400 V tri + T + N.

| MODÈLE                                 | DESTINATION                          | PLAQUE COUP DE FEU 16 KW | FOUR ÉLEC. 9 KW | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | PRIX € HT     |
|--|--------------------------------------|--------------------------|-----------------|---------------------------|----------------|---------------|
| <b>PLAQUES COUP DE FEU ÉLECTRIQUES</b> |                                      |                          |                 |                           |                |               |
| 110TPE900                              | Élément plaque électrique top        | 1                        | -               | 900 x 1100 x 280          | 16             | <b>8 836</b>  |
| 110TPVE900                             | Élément monobloc sur baie libre      |                          |                 | 900 x 1100 x 860          |                | <b>9 569</b>  |
| 110TPFE900                             | Élément monobloc sur four électrique |                          | 1               | 900 x 1100 x 860          | 25             | <b>13 384</b> |



## GAMME 1100

### BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE



LE FOND EST INCLINÉ VERS  
**L'ÉVACUATION POUR  
FACILITER LE DRAINAGE  
DE L'EAU.**

LES NOUVELLES POIGNÉES :  
**PROTECTION TOTALE  
ET HYGIÈNE GARANTIE.**

#### BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

- Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis, pour bac GN 1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis) • Résistances non immergées • Voyants témoins • Thermostat de sécurité • Vidange • Alimentation mono 230 V + T • Vanne de remplissage.

| MODÈLE                         | VERSION          | DIM. CUVE<br>L x P x H (MM) | CAPACITÉ CUVE          | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE<br>(KW) | PRIX<br>€ HT |
|--------------------------------|------------------|-----------------------------|------------------------|------------------------------|-------------------|--------------|
| <b>BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES</b> |                  |                             |                        |                              |                   |              |
| 110BME450                      | Élément top      | 340 x 685 x 170             | 1 x GN1/3 + 1 x GN 1/1 | 450 x 1100 x 280             | 2,2               | <b>3 694</b> |
| 110BMVE450                     | Élément monobloc |                             |                        | 450 x 1100 x 860             |                   | <b>4 386</b> |
| <b>BAINS-MARIE GAZ</b>         |                  |                             |                        |                              |                   |              |
| 110BMG450                      | Élément top      | 340 x 685 x 170             | 1 x GN1/3 + 1 x GN 1/1 | 450 x 1100 x 280             | 3,6               | <b>4 255</b> |
| 110BMVG450                     | Élément monobloc |                             |                        | 450 x 1100 x 860             |                   | <b>4 964</b> |



110BME450



110BMG450



110BMVE450



110BMVG450

RETROUVEZ TOUS NOS BACS INOX PAGE 422



# GAMME 1100

## ÉLÉMENTS NEUTRES, TOPS ET MONOBLOCS



- AMÉNAGEMENT GN 1/1 POSSIBLE PAR MODULES DE 45 CM
- PLACARD BAIE LIBRE TRAVERSANTE POUR ÉLÉMENTS MONOBLOCS



TOUT INOX AISI 304  
FINITION SATINÉE.



AVEC OU SANS  
TIROIR INDISPENSABLES  
POUR LA PRÉPARATION  
DES PLATS.

### PROFONDEUR 1100 MM

- Aménagement GN 1/1 possible par modules de 45 cm
- Tiroirs inox montés sur glissières télescopiques
- Placard baie libre traversante pour éléments monoblocs.

### PROFONDEUR 550 MM

- Aménagement GN 1/1 possible par modules de 45 cm
- Sans tiroirs • Placard baie libre en soubassement.

| MODÈLE                                     | VERSION  | TIROIRS (NB) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PRIX € HT |
|--|----------|--------------|---------------------------|-----------|
| <b>ÉLÉMENTS NEUTRES PROFONDEUR 1100 MM</b> |          |              |                           |           |
| 110NEC450                                  | Top      | 2            | 450 x 1100 x 280          | 2 050     |
| 110NEC900                                  |          | 4            | 900 x 1100 x 280          | 3 277     |
| 110NECV450                                 | Monobloc | 2            | 450 x 1100 x 860          | 2 733     |
| 110NECV900                                 |          | 4            | 900 x 1100 x 860          | 4 299     |
| <b>ÉLÉMENTS NEUTRES PROFONDEUR 550 MM</b>  |          |              |                           |           |
| 550NEV450                                  | Monobloc | -            | 450 x 550 x 860/1050      | 1 516     |
| 550NEV900                                  |          | -            | 900 x 550 x 860/1050      | 1 967     |



110NEC450

110NEC900

110NECV450

110NECV900

550NEV460

550NEV910



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON MODUAIRE

0273

nosem®

b baron

**GAMME 1100****GRILLADES GAZ - TOPS OU MONOBLOCS**

- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE



ÉQUIPÉS DE REBORD  
**DE POURTOUR ANTI-  
PROJECTIONS.**



LES NOUVELLES POIGNÉES :  
**PROTECTION TOTALE  
ET HYGIÈNE GARANTIE.**

b

Les plaques de cuisson chromées **AISI 430**, dans les diverses dimensions et formes, sont réchauffées par des feux à gaz ou des résistances électriques à haute puissance, permettant **de garantir une montée rapide de la température et le maintien des valeurs choisies.**

b

**GRILLADES**

- Plaque en AISI 430 de forte épaisseur à conductivité thermique élevée • Option chrome dur • Rebord anti éclaboussure • Goulotte en façade et tiroir récupérateur
- Dim. de la plaque : 700 x 810 mm (module profondeur 1100 mm).

**CHAUFFAGE GAZ**

- Rampe à flamme stabilisée de forte puissance
- Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Réglage de la température par soupape thermostatique avec thermocouple de sécurité (115-300°C).

**VERSION CHROME**

- revêtement chrome dur épaisseur 30 à 50 microns • Température réglable de 110 à 270°C.

**GRATTOIRS**

| MODÈLE | MODÈLES         | PRIX<br>€ HT |
|--------|-----------------|--------------|
| RASR   | Plaque lisse    | 137          |
| RASL   | Plaque rainurée | 87           |

0274

SOMMAIRE  
CUISSON MODULAIRESOMMAIRE  
GÉNÉRAL

nosem®

b baron

# GAMME 1100

## GRILLES GAZ - TOPS OU MONOBLOCS



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

### GRILLES GAZ ÉLÉMENTS TOPS

| PLAQUE    | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | UISS.<br>(kW) | REVÊTEMENT<br>AISI 430 | PRIX<br>€ HT | REVÊTEMENT<br>CHROME DUR | PRIX<br>€ HT |
|-----------|------------------------------|---------------|------------------------|--------------|--------------------------|--------------|
| Lisse     | 900 x 550 x 280              | 9,5           | -                      | -            | 550FTG905                | 5 907        |
| 1/2 lisse |                              |               | -                      | -            | 550FTG925                | 5 955        |
| Lisse     | 900 x 1100 x 280             | 15            | 110FTG903              | 5 817        | 110FTG905                | 7 278        |
| 1/2 lisse |                              |               | 110FTG923              | 5 861        | 110FTG925                | 8 046        |
| Rainurée  |                              |               | 110FTG913              | 6 172        | 110FTG915                | 7 883        |



550FTG505



550FTG525



110FTG900 & 110FTG905



110FTG920 & 110FTG925



110FTG910 & 110FTG915

### GRILLES GAZ ÉLÉMENTS MONOBLOCS

| PLAQUE    | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | UISS.<br>(kW) | REVÊTEMENT<br>AISI 430 | PRIX<br>€ HT | REVÊTEMENT<br>CHROME DUR | PRIX<br>€ HT |
|-----------|------------------------------|---------------|------------------------|--------------|--------------------------|--------------|
| Lisse     | 900 x 550 x 860              | 9,5           | -                      | -            | 550FTVG905               | 6 424        |
| Lisse     | 900 x 1100 x 860             | 15            | 110FTVG903             | 7 022        | 110FTVG905               | 9 056        |
| 1/2 lisse |                              |               | 110FTVG923             | 7 072        | 110FTVG925               | 8 971        |
| Rainurée  |                              |               | 110FTVG913             | 7 147        | 110FTVG915               | 8 811        |



550FTVG505



110FTVG900 & 110FTVG905



110FTVG920 & 110FTVG925



110FTVG910 & 110FTVG915

**GAMME 1100**  
**GRILLADES ÉLECTRIQUES - TOPS OU MONOBLOCS**



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE



ÉQUIPÉS DE REBORD  
**DE POURTOUR ANTI-PROJECTIONS.**



PLAQUE AU CHROME DUR :  
CHROME ÉPAISSEUR  
**30 À 50 MICRONS.**



Les plaques de cuisson chromées **AISI 430**, dans les diverses dimensions et formes, sont réchauffées par des feux à gaz ou des résistances électriques à haute puissance, permettant **de garantir une montée rapide de la température et le maintien des valeurs choisies.**



**GRILLADES**

- Plaque acier de forte épaisseur à conductibilité thermique élevée • Option chrome dur • Rebord anti éclaboussure
- Goulotte en façade et tiroir récupérateur • Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy • Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 50° à 300°C • Voyants de tension et thermostat • Alimentation 400 V. tri + T + N.

**VERSION CHROME**

- revêtement chrome dur épaisseur 30 à 50 microns.

**GRATTOIRS**

| MODÈLE | MODÈLES         | PRIX<br>€ HT |
|--------|-----------------|--------------|
| RASR   | Plaque lisse    | <b>137</b>   |
| RASL   | Plaque rainurée | <b>87</b>    |

# GAMME 1100

## GRILLES ÉLECTRIQUES - TOPS OU MONOBLOCS



- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

### GRILLES ÉLECTRIQUES ÉLÉMENTS TOPS

| PLAQUE    | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | UISS.<br>(KW) | REVÊTEMENT<br>AISI 430 | PRIX<br>€ HT | REVÊTEMENT<br>CHROME DUR | PRIX<br>€ HT |
|-----------|------------------------------|---------------|------------------------|--------------|--------------------------|--------------|
| Lisse     | 900 x 550 x 280              | 10            | -                      | -            | 550FTE905                | 4 994        |
| 1/2 lisse |                              |               | -                      | -            | 550FTE925                | 5 027        |
| Lisse     | 900 x 1100 x 280             | 20            | 110FTE903              | 7 018        | 110FTE905                | 7 985        |
| 1/2 lisse |                              |               | 110FTE923              | 5 706        | 110FTE925                | 7 898        |
| Rainurée  |                              |               | 110FTE913              | 5 780        | 110FTE915                | 7 418        |



550FTE505



550FTE525



110FTE903 & 110FTE905



110FTE923 & 110FTE925



110FTE913 & 110FTE915

### GRILLES ÉLECTRIQUES ÉLÉMENTS MONOBLOCS

| PLAQUE    | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | UISS.<br>(KW) | REVÊTEMENT<br>AISI 430 | PRIX<br>€ HT | REVÊTEMENT<br>CHROME DUR | PRIX<br>€ HT |
|-----------|------------------------------|---------------|------------------------|--------------|--------------------------|--------------|
| Lisse     | 900 x 550 x 860              | 10            | -                      | -            | 550FTVE905               | 5 490        |
| Lisse     | 900 x 1100 x 860             | 20            | 110FTVE903             | 7 575        | 110FTVE905               | 8 877        |
| 1/2 lisse |                              |               | 110FTVE923             | 7 623        | 110FTVE925               | 8 791        |
| Rainurée  |                              |               | 110FTVE913             | 7 703        | 110FTVE915               | 8 631        |



550FTVE505



110FTVE903 & 110FTVE905



110FTVE923 & 110FTVE925



110FTVE913 & 110FTVE915

## GAMME 1100 CUISEURS À PÂTES



■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI ■ TOUT INOX AISI 304  
FINITION SATINÉE ■ MODÈLES MONOBLOCS AVEC PLACARD FERMÉ EN SOUBASSEMENT



CUVES AVEC FOND  
INCLINÉ POUR FACILITER  
L'ÉVACUATION DE L'EAU.

DOTATION

- 1 GRILLE DE FOND DE CUVE  
LIVRÉ SANS PANIER

### CUISEURS À PÂTES GAZ

- Cuve acier inox AISI 316 emboutie à angles arrondis • Capacité d'une cuve 26 litres • Robinet de remplissage
- Brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve • Rampe à flamme stabilisée • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Veilleuse.

### CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

- Cuve acier inox AISI 316 emboutie à angles arrondis • Capacité d'une cuve 26 litres • Robinet de remplissage
- Résistances blindées en acier incoloy situées dans la cuve • Thermostat de sécurité • Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 60-90°C (préchauffage) ou en mode continu • Alimentation 400 V + N + T.

| MODÈLE                              | CAPACITÉ CUVE (L) | DIMENSIONS - L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | PRIX € HT |
|-------------------------------------|-------------------|-----------------------------|----------------|-----------|
| <b>CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES</b> |                   |                             |                |           |
| 550CPE450                           | 26                | 450 x 550 x 860             | 7,5            | 4 217     |
| 550CPE900                           | 26 + 26           | 900 x 550 x 860             | 7,5 + 7,5      | 6 879     |
| <b>CUISEURS À PÂTES GAZ</b>         |                   |                             |                |           |
| 550CPG450                           | 26                | 450 x 550 x 860             | 13             | 4 648     |
| 550CPG900                           | 26 + 26           | 900 x 550 x 860             | 13             | 7 621     |



550CPE450



550CPE900



550CPG450



550CPG900

### COUVERCLE ET PANIERS

| MODÈLE  | DÉSIGNATION                     | PRIX € HT |
|---------|---------------------------------|-----------|
| 5CCP    | Couvercle (290 x 500 x 70)      | 83        |
| 110CPKB | 1 Panier GN 1/3 + 2 paniers 1/6 | 543       |
| 110CPKC | 2 Paniers GN 1/3                | 376       |

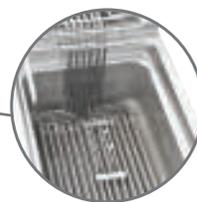


# GAMME 1100

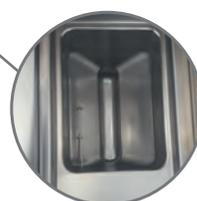
## FRITEUSES GAZ ET ÉLECTRIQUES



- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE



RÉSISTANCES BLINDÉES EN INOX, SOULEVABLES ET AMOVIBLES.



BACS DE CUISSON FAÇONNÉS DE GRANDE CONTENANCE, AVEC UNE LARGE ZONE D'EXPANSION VERTICALE QUI ÉVITE LE DÉPÔT DE LA MOUSSE EN PHASE DE CHARGEMENT.

### FRITEUSES GAZ ET ÉLECTRIQUES

- Cuve en acier inox AISI 304 à zone froide, avec filtre de fond de cuve amovible et couvercle • Robinet de vidange à clapet • Bac de récupération avec filtre • Thermostat réglable de 100° à 185°C • Thermostat de sécurité.

#### FRITEUSE GAZ

- Chauffage par brûleur situé sous la cuve • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple.

#### FRITEUSE ÉLECTRIQUE

- Résistances blindées pivotantes • Voyants témoins
- Alimentation 400 V tri + T + N.

| MODÈLE                       | DIMENSION GRILLE L X P (MM) | DOTATION PANIER | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|------------------------------|-----------------------------|-----------------|---------------------------|----------------|------------|-----------|
| <b>FRITEUSES ÉLECTRIQUES</b> |                             |                 |                           |                |            |           |
| 550FRE450                    | 10                          | 1 panier        | 450 x 550 x 860/1050      | 9              | 58         | 4 913     |
| 550FRE900                    | 10 + 10                     | 2 paniers       | 900 x 550 x 860/1050      | 9 + 9          | 90         | 7 957     |
| <b>FRITEUSES GAZ</b>         |                             |                 |                           |                |            |           |
| 550FRG450                    | 10                          | 1 panier        | 450 x 550 x 860/1050      | 9,5            | 54         | 5 011     |
| 550FRG900                    | 10 + 10                     | 2 paniers       | 900 x 550 x 860/1050      | 9,5 + 9,5      | 90         | 8 757     |



550FRE450



550FRE900



550FRG450



550FRG900

### PANIER

| MODÈLE | DÉSIGNATION | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|--------|-------------|---------------------------|-----------|
| CF10   | Panier 10 L | 157 x 320 x 122           | 92        |



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON MODUAIRE

0279

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

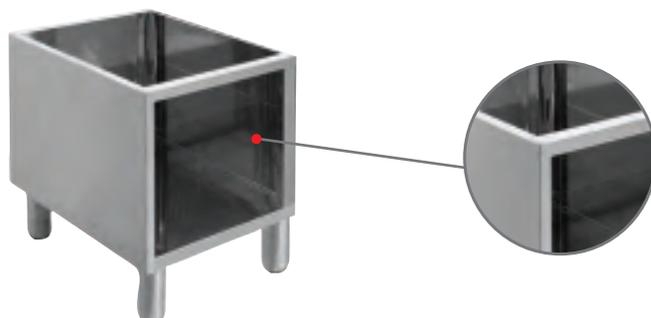
CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

**SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE**

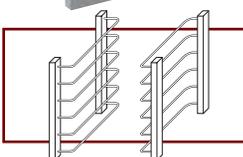
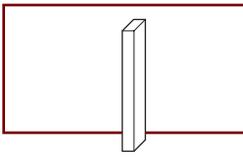
CONSTRUCTION TOUT INOX  
18/10, FINITION SATINÉ.

**SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE**

• Soubassement neutre baie libre traversante • Construction tout inox 18/10, finition satiné • Prédéposé pour recevoir les guides latéraux supports gastro GN 1/1 • Piétements tubulaires montés sur vérins réglables.

| MODÈLE   | BAIE LIBRE TRAVERSANTE | PORTES P110N NB (EN OPTION) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | POIDS KG         | PRIX € HT    |
|----------|------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|--------------|
| 550VA450 | Non                    | 1                           | 450 x 550 x 620           | 16               | <b>750</b>   |
| 550VA900 |                        | 2                           | 900 x 1100 x 280          | 25               | <b>894</b>   |
| 110VA450 | Oui                    |                             | 4                         | 450 x 1100 x 860 | 28           |
| 110VA900 |                        | 900 x 1100 x 860            |                           | 39               | <b>1 143</b> |
| 110VA135 |                        | 6                           | 450 x 550 x 860/1050      | 51               | <b>1 469</b> |
| 110VA180 |                        |                             | 900 x 550 x 860/1050      | 58               | <b>1 886</b> |

**ACCESSOIRES**

| MODÈLE   | DESCRIPTION   | POUR             | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT    |
|--|---|------------------|---------------------------|--------------|
| <b>OPTIONS POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE</b>   |   |                  |                           |              |
|  P110N  | <b>PORTES BATTANTES</b><br>Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, Poignée de porte en inox poli miroir                           | -                | 440 x 100 x 460           | <b>309</b>   |
|  11RG11 | <b>GUIDES LATÉRAUX - GN 1/1</b> - Tout inox 18/10 Pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières  | Module de 450 mm | 15 X 105 X 32             | <b>371</b>   |
|  11KC4  | <b>BLOC 2 TIROIRS</b><br>Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montée sur rails télescopiques inox. Poignée en inox poli miroir | Module de 450 mm | --                        | <b>2 541</b> |
| 11KC8  |   | Module de 900 mm | --                        | <b>5 083</b> |
|  MC     | <b>MONTANT CENTRAL</b> pour placard ouvert. Permet la fixation des blocs tiroirs. Montant livré d'origine pour les supports 3 ou 4 modules, pour la fixation des portes                 | -                | -                         | <b>86</b>    |
| <b>KIT ETUVE AVEC PORTES POUR 110VA 900</b>  |   |                  |                           |              |
| 110KRV   | Capacité GN 2/1, Puissance 2,4 kW   | -                | 900 x 1100 x 620          | <b>3 181</b> |

Pour un soubassement étuve, prendre un kit 110KRV + un soubassement 110VA900

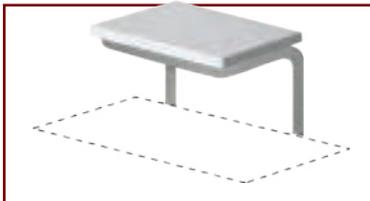
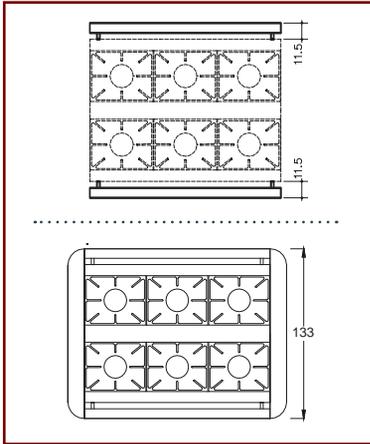
# GAMME 1100

## BARRES DE DRESSAGE - ÉTAGÈRES



### BARRES DE DRESSAGE - ÉTAGÈRES

| MODÈLE                                  | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|---|------------------------------|--------------|
| <b>BARRES DE DRESSAGE FRONTALES</b>     |                              |              |
| CMF1109                                 | 900 x 60                     | 689          |
| CMF1113                                 | 1350 x 60                    | 874          |
| CMF1118                                 | 1800 x 60                    | 1 103        |
| CMF1122                                 | 2250 x 60                    | 1 221        |
| CMF1127                                 | 2700 x 60                    | 1 398        |
| <b>BARRES DE DRESSAGE PÉRIPHÉRIQUES</b> |                              |              |
| CMA1109                                 | 1140 x 1330 x 60             | 1 938        |
| CMA1113                                 | 1590 x 1330 x 60             | 2 115        |
| CMA1118                                 | 2040 x 1330 x 60             | 2 252        |
| CMA1122                                 | 2490 x 1330 x 60             | 2 391        |
| CMA1127                                 | 2940 x 1330 x 60             | 2 422        |
| <b>ÉLÉMENT DE TERMINAISON LATÉRAL</b>   |                              |              |
| CMT11                                   | 1330 x 60                    | 708          |
| <b>ÉTAGÈRES BARREAUDÉES CENTRALES</b>   |                              |              |
| CGPT1190                                | 900 x 600                    | 894          |
| CGPT11135                               | 1350 x 600                   | 1 081        |
| CGPT11180                               | 1800 x 600                   | 1 487        |
| CGPT11225                               | 2250 x 600                   | 1 641        |
| CGPT11270                               | 2700 x 600                   | 1 771        |
| <b>MONTANT POUR ÉTAGÈRE</b>             |                              |              |
| CCPG110N                                | 90 x 60                      | 353          |
| <b>SUPPORTS DE PONT</b>                 |                              |              |
| CSP135N                                 | 1350                         | 2 459        |
| CSP180N                                 | 1800                         | 2 837        |
| CSP225N                                 | 2250                         | 3 274        |
| <b>SUPPORT DE SALAMANDRE</b>            |                              |              |
| 110SPS                                  | 600 x 400                    | 705          |



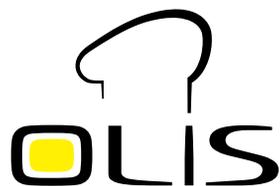
### ACCESSOIRES

| MODÈLE | DESCRIPTION                             | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--------|---|------------------------------|--------------|
| 90PRL  | Plaque lisse 1 feu                      | 400 x 350 x 60               | 252          |
| 90PRR  | plaque nervurée 1 feu                   |                              | 312          |
| CH14   | colonne d'eau orientable hauteur 720 mm | -                            | 531          |



### OPTION

POSSIBILITÉ DE TRAITEMENT DE COULEUR SUR FAÇADES ET PANNEAUX LATÉRAUX  
NOUS CONSULTER



**NOUVEAUTÉ**

## DIAMANTE 90

**286** Fit-Pan

**288** Fourneaux gaz

**290** Wok gaz

**292** Plaque coup de feu gaz

**294** Plaque coup de feu électriques

**296** Fourneaux électriques avec plaques en fonte

**298** Plaques électriques vitrocéramique

**300** Plaques électriques à induction

**302** Bain-marie gaz et électrique

**304** Grillades gaz - VERSION AISI 430

**306** Grillades gaz - VERSION CHROME

**308** Grillades électriques - VERSION AISI 430

**310** Grillades électriques - VERSION CHROME

**312** Grills à pierre volcanique

**314** Grills gaz et électriques

**316** Cuiseurs à pâtes gaz et électriques

**318** Friteuses gaz et électriques

**320** Friteuses gaz et électriques - Haut rendement

**322** Sauteuses basculantes

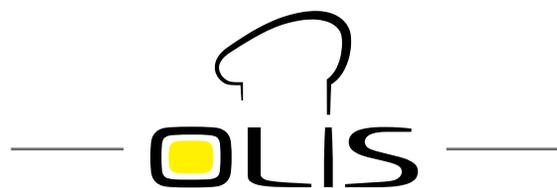
**324** Sauteuse multifonctions & Chauffe frites

**326** Marmites

**328** Eléments neutres

**330** Accessoires

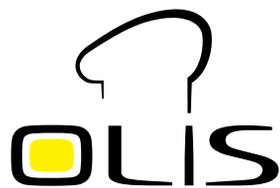




# CUISSON MODULAIRE

---

## DIAMANTE 90



LA LIGNE DE CUISSON **DIAMANTE 90** OFFRE UNE MULTITUDE DE POSSIBILITÉ ET DE SOLUTIONS.  
IL EST POSSIBLE DE LA PROPOSER EN VERSION MODULAIRE AVEC UN DESSUS EN 20/10<sup>ÈME</sup> ET UNE PROFONDEUR DE 90 CM. VOUS POUVEZ PERSONNALISER VOTRE LIGNE DE CUISSON ET PROFITER DES DIFFÉRENTES OPTIONS COMME LE DESSUS UNI, L'APPORT DE COULEUR ET LES PORTES ACCESSOIRES.  
**DIAMANTE 90 VOUS PERMETTRA DE CRÉER UNE LIGNE DE CUISSON UNIQUE POUR VOS CLIENTS.**

— UNE LIGNE DE CUISSON MODULAIRE ÉLÉGANTE AVEC UN DESIGN NOVATEUR —

PORTE BASCULANTE  
ÉQUIPÉE POUR METTRE  
**LES COUTEAUX, LES  
LOUCHES, ETC**  
( EN OPTION )

TABLEAU DE BORD  
**DIGITAL & BOUTONS  
ÉTANCHES A L'EAU**

LES NOUVELLES  
POIGNÉES :  
**PROTECTION TOTALE  
& HYGIÈNE GARANTIE**

GRILLES EN FONTE  
SUR **LA TABLE DE  
CUISSON**

ACIER INOXYDABLE  
**AISI 304, FINITION  
SCOTCH BRITE**

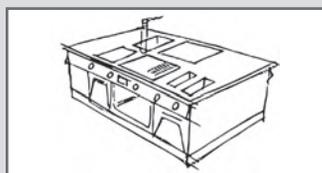


POSSIBILITÉ DE  
**PERSONNALISATION  
DES COULEURS**



OPTION AVEC  
**AFFICHAGE  
DIGITAL**

LA CUISSON MODULAIRE OLIS  
EST ÉGALEMENT DISPONIBLE SUR DEMANDE  
EN GAMME 700 & 1100



**VOS PIANOS FAITS SUR MESURE !**

NOUS CONSULTER POUR LES DEMANDES EN SUR MESURE.

## DES PRODUITS & DES OPTIONS SPÉCIFIQUES



### UNE GAMME ENCASTRABLE

- DANS LA MARQUE OLIS, IL EXISTE UNE GAMME ENCASTRABLE : VOUS POUVEZ INTÉGRER DANS VOS PLANS SUR MESURES TOUTES LES FONCTIONS ÉLECTRIQUES. POUR TOUTES DEMANDES, NOUS CONSULTER & N'HÉSITÉS PAS À DEMANDER UNE BROCHURE.



### FIT PAN / MULTIFONCTION

- UN MODULE DE CUISSON MULTIFONCTIONS OU IL EST POSSIBLE DE : GRILLER, BRAISER, LANCER UNE CUISSON VAPEUR, CUISSON SOUS VIDE... • DEPUIS UN ÉCRAN TACTILE INTUITIF OU IL SERA POSSIBLE DE DÉTERMINER DES TEMPÉRATURES DE CUISSON GRÂCE À LA SONDE • POSSIBILITÉ D'ENREGISTRER SES RECETTES ET DE LES SAUVEGARDER VIA UNE CLÉ USB.



### FRITEUSE EVO HAUT RENDEMENT TACTILE

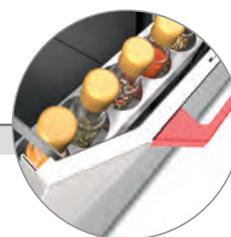
- MODÈLES AVEC POMPE DE FILTRATION DE L'HUILE ET RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS • DISPONIBLE EN VERSION ÉLECTRIQUE & GAZ.

## PORTES ACCESSOIRISÉES

### DOUBLE ESPACE INTÉRIEUR : FONCTIONNEL ET COMPLET.

#### PORTE AVEC DOUBLE OUVERTURE : BATTANTE & BASCULANTE AVEC DES ESPACES ÉQUIPÉS DANS LA PORTE.

La porte rabattable avec poignée rouge s'ouvre facilement et permet d'identifier l'espace approprié pour ranger les objets les plus utilisés pendant le travail : épices, flacons verseurs, louches, couteaux. Choisissez vous-même comment l'équiper, selon vos exigences. La même porte s'ouvre aussi, sur un espace large et profond, pour ranger des casseroles.





1 REMPLISSAGE D'EAU AUTOMATIQUE AVEC DOSEUR VOLUMÉTRIQUE.

2 ÉVACUATION DE L'EAU DANS LE RÉSEAU AVEC BONDE DE TROP-PLEIN ET TROU DE VIDANGE AVEC BOUCHON HERMÉTIQUE.

3 CONTRÔLE DES CUISSONS AU MOYEN D'UNE SONDE À COEUR.

4 PANNEAU DE COMMANDE TACTILE FACILE À UTILISER. POSSIBILITÉ DE MÉMORISER SES PROPRES RECETTES.

5 CUVETTE POUR LE DÉCHARGEMENT DU PRODUIT CUISINÉ DANS LE BAC.  
GARANTIE DE PROPreté DU POSTE ET FACILITÉ POUR LE TRANSPORT DES PRODUITS.



## DIAMANTE 90 | FIT PAN

- Plan de travail et tableau de commandes en acier AISI 304
- Résistance «Thermobloc» : résistances renforcées incluses dans une fusion d'aluminium à haute résistance thermique
- Avec remplissage d'eau automatique et programmable
- 7 types d'utilisation possible : Grill / braisage / cuisson des pâtes / cuisson lente / cuisson à la vapeur / bain-marie
- Couvercle à double paroi sans joint périmétrique
- Deux sorties USB placées sous le tableau de commandes (zone soubassement) pour la mémorisation des recettes et la mise à jour de l'appareil
- Contrôle des cuissons au moyen d'une sonde à cœur.

| MODÈLE   | CAPACITÉ CUVE            | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW) | ALIMENTATION | PRIX € HT |
|----------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------|-----------|
| D9210MAE | 1 x GN 1/1 - (17 Litres) | 400 x 900 x 870           | 10                        | 400 V        | 10 882    |

## ACCESSOIRES

|  | MODÈLE   | DESCRIPTION   | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|--|----------|---|---------------------------|-----------|
|  | CAMCF    | Couvercle pour utilisation du cuit-vapeur                 | 643 x 368 x 90            | 935       |
|  | GFDCF    | Grille de fond pour cuisson bain-marie, cuisson des pâtes | 300 x 530                 | 139       |
|  | CV13MCF  | Panier GN 1/3 pour cuisson vapeur                         | 160 x 280 x 115           | 346       |
|  | CPC13MCF | Panier GN 1/3 pour cuisson des pâtes                      | 160 x 280 x 115           | 431       |
|  | TSCMCF   | Châssis pour la cuisson lente (sachet sous vide)          | 340 x 522 x 156           | 201       |
|  | SDXP     | Pelle   | -                         | 29        |

TOUS LES ACCESSOIRES

PAGE 330

**ACCESSOIRES**  
VOIR PAGE 330



4



3



2



1

1 VENTURI A 90° QUI EMPÊCHE LE GICLEUR DE SE BOUCHER À CAUSE DE L'ÉVENTUELLE ACCUMULATION DE SALETÉ.

2 BRÛLEURS À FLAMME STABILISÉE EN FONTE NICKELÉE AVEC RÉPARTITEUR DE FLAMME À DEUX COURONNES (MEILLEUR RENDEMENT FACILITÉ PAR UNE FLAMME DISTRIBUÉE SUR DEUX DIFFÉRENTS SECTEURS). GRILLE À LONGS RAYONS POUR FACILITER L'APPUI DES CASSEROLES ET DES POÊLES DE PETITES DIMENSIONS.

3 CUVETTE EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 AMOVIBLE POUR UN MEILLEUR NETTOYAGE.

4 POUR LES FOURS À GAZ, PLAQUE RADIANTE EN FONTE POUR UNE DISTRIBUTION UNIFORME DE LA CHALEUR, EN ACIER INOXYDABLE POUR LES FOURS ÉLECTRIQUES. PORTE ISOLANTE EN ACIER INOXYDABLE ET PORTE INTÉRIÈRE MONTÉE SUR CHARNIÈRE À HAUTE RÉSISTANCE.



## DIAMANTE 90 | FOURNEAUX GAZ

- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm
- Plan avec épaisseur 2 mm
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur
- Brûleurs supérieurs à flamme stabilisée, réalisés en fonte nickelée
- Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote
- Grilles en fonte émaillée noire résistante aux acides avec les rayons longs pour l'appui de casseroles de petites tailles
- Bacs récupérateurs gouttes en acier inox
- Brûleurs disponibles 3,5 / 5,6 / 7 / 10 kW.

| MODÈLE  | FEUX VIFS<br>3,5 KW<br>(NB) | FEUX VIFS<br>5,6 KW<br>(NB) | FEUX VIFS<br>7 KW<br>(NB) | PUISANCE<br>GAZ (KW) | ALIM.        | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT  |
|---|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------|--------------|------------------------------|---------------|
| <b>FOURNEAUX GAZ - ÉLÉMENT TOP</b>  |                             |                             |                           |                      |              |                              |               |
| D9210TCG  | 1                           | -                           | 1                         | 10,5                 | -            | 400 x 900 x 280              | <b>2 097</b>  |
| D9410TCG  | 1                           | 2                           | 1                         | 21,7                 |              | 800 x 900 x 280              | <b>3 259</b>  |
| D9610TCG  | 2                           | 2                           | 2                         | 32,2                 |              | 1200 x 900 x 280             | <b>4 752</b>  |
| <b>FOURNEAUX GAZ SUR ÉLÉMENT NEUTRE</b>   |                             |                             |                           |                      |              |                              |               |
| D9210CG   | 1                           | -                           | 1                         | 10,5                 | -            | 400 x 900 x 840 / 900        | <b>2 661</b>  |
| D9410CG   | 1                           | 2                           | 1                         | 21,7                 |              | 800 x 900 x 840 / 900        | <b>4 049</b>  |
| D9610CG   | 2                           | 2                           | 2                         | 32,2                 |              | 1200 x 900 x 840 / 900       | <b>5 589</b>  |
| <b>FOURNEAUX GAZ AVEC FOUR GN 2/1 - DOTATION : 1 GRILLE CHROME GN 2/1</b>                           |                             |                             |                           |                      |              |                              |               |
| D9410CGG  | 1                           | 2                           | 1                         | 21,7 + 8 (FOURS)     | -            | 800 x 900 x 840 / 900        | <b>5 368</b>  |
| D9410CGE  | 1                           | 2                           | 1                         | 21,7                 | Four : 400 V |                              | <b>6 197</b>  |
| <b>FOURNEAUX GAZ AVEC FOUR GN 2/1 ET PLACARD NEUTRE - DOTATION : 1 GRILLE CHROME GN 2/1</b>         |                             |                             |                           |                      |              |                              |               |
| D9610CGG  | 2                           | 2                           | 2                         | 32,2 + 8 (FOURS)     | -            | 1200 x 900 x 840 / 900       | <b>7 566</b>  |
| D9610CGE  | 2                           | 2                           | 2                         | 32,2                 | Four : 400 V |                              | <b>8 228</b>  |
| <b>FOURNEAUX GAZ AVEC 2 FOURS - DOTATION : 1 GRILLE CHROME 930 X 620 ET 1 PLAQUE 930 X 620 X 15</b> |                             |                             |                           |                      |              |                              |               |
| D9810CGG  | 2                           | 4                           | 2                         | 43,4 + 8 + 8 (FOURS) | -            | 1600 x 900 x 840 / 900       | <b>10 207</b> |
| <b>FOURNEAUX GAZ AVEC MAXI-FOUR A GAZ - DOTATION : 1 GRILLE CHROME 930 X 620</b>                    |                             |                             |                           |                      |              |                              |               |
| D9610CGFL   | 2                           | 2                           | 2                         | 32,3 + 12 (FOURS)    | -            | 1200 x 900 x 900 / 960       | <b>8 089</b>  |
| D9610CGFLR  | 2                           | 2                           | 2                         |                      | Four : 400 V | 1200 x 900 x 900 / 960       | <b>9 213</b>  |

## ACCESSOIRES

| MODÈLE   | DESCRIPTION        | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--|--------------------|------------------------------|--------------|
| <b>PRIX SUPPLÉMENTAIRE POUR UN BRÛLEUR 10 KW</b> |                    |                              |              |
| SUPBRUC  | Pour brûleur 10 Kw | -                            | <b>165</b>   |
| <b>GRILLE EN ACIER INOX CHROME POUR FOUR</b>     |                    |                              |              |
| GGN11  | GN 1/1             | 530 x 325                    | <b>64</b>    |
| GGN21  | GN 2/1             | 530 x 650                    | <b>68</b>    |
| BF9MX  | MAXI               | 930 x 620                    | <b>164</b>   |
| <b>PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304 POUR FOUR</b>   |                    |                              |              |
| TGN21  | GN 2/1             | 530 x 650 x 10               | <b>203</b>   |
| BF9MT  | MAXI               | 930 x 620 x 15               | <b>151</b>   |
| <b>PLAQUE LISSE EN FONTE 1 FEUX</b>              |                    |                              |              |
| 2519486  | -                  | 394 x 348                    | <b>159</b>   |
| <b>PLAQUE RAINURÉE EN FONTE 1 FEUX</b>           |                    |                              |              |
| 2519488  | -                  | 396 x 348                    | <b>142</b>   |



1



2



3

1 BRÛLEUR À ANNEAU EN FONTE ÉMAILLÉE, DISPONIBLE EN 10 OU 14 KW, AMOVIBLE POUR FACILITER LE NETTOYAGE.

2 PLAN AVEC CREUX EN SÉRIE ET ÉVACUATION DES LIQUIDES DANS L'ANGLE ARRIÈRE DROIT.

3 PETIT BAC POUR LA COLLECTE DES LIQUIDES DE DÉBORDEMENT.

WOK GAZ HAUTE PERFORMANCE **ADAPTÉ POUR UNE UTILISATION INTENSIVE.**  
LA PRÉSENCE DE BRÛLEURS DE 10 OU 14 KW PERMET **DE SATISFAIRE AUX EXIGENCES LES PLUS POUSSÉES.**

PLAN DE CUISSON AVEC CREUX ET ÉCOULEMENT DE L'EAU **POUR UN NETTOYAGE PLUS FACILE.**



### DIAMANTE 90 | WOK

- Revêtements extérieurs et pieds en acier AISI 304
- Disponible avec brûleurs de 10 kW ou 14 kW
- Cheminée pour l'évacuation de la fumée
- Plans avec une épaisseur de 20/10 avec partie enfoncée de 950 x 720 mm
- Vidange arrière droite de 22 mm de diamètre, prédisposée pour un branchement à terre
- Disponible en version sur soubassement ouvert ou avec portes : pour le module de 600, 2 portes de M30; pour le module de 100, 2 portes de M50
- Dans la zone du compartiment, petit bac sur toute la largeur pour la collecte des liquides de débordement.

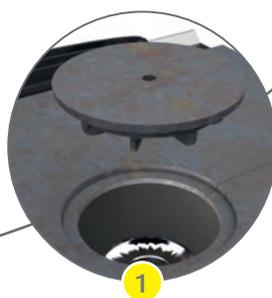
| MODÈLE     | DESCRIPTION        | PUISSANCE GAZ (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PRIX € HT |
|------------|--------------------|--------------------|---------------------------|-----------|
| D9310CGW10 | M60 avec la porte  | 10                 | 600 x 900 x 870           | 3 459     |
| D9510CGW20 | M100 avec la porte | 10 + 10            | 1000 x 900 x 870          | 4 902     |
| D9310CGW14 | M60 avec la porte  | 14                 | 600 x 900 x 870           | 3 426     |
| D9510CGW28 | M100 avec la porte | 14 + 14            | 1000 x 900 x 870          | 4 838     |

RETROUVEZ TOUS NOS **ACCESSOIRES** PAGE 330



DIAMANTE 90 | PLAQUE  
COUP-DE-FEU GAZ

Weinnovate cooking

ACCESSOIRES  
VOIR PAGE 330

1 PLAQUE SUPÉRIEURE FORTE ÉPAISSEUR À ANNEAU CENTRAL AMOVIBLE.

2 BRÛLEUR CENTRAL À HAUT RENDEMENT, DÉTERMINANT DES ZONES THERMIQUES DIFFÉRENCIÉES AVEC UNE CONCENTRATION DE CHALEUR MAXIMALE AU CENTRE ET TEMPÉRATURES DÉCROISSANTES DANS LES ZONES PÉRIPHÉRIQUES.

## DIAMANTE 90 | PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ



- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm
- Plan avec épaisseur 2 mm
- Plaque et anneau central en fonte
- Brûleur en acier commandé par une soupape de sécurité à thermocouple
- Allumage piézo
- Température réglable sur la plaque de 50° à 500°C
- Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote
- Version avec feux ouverts : brûleurs de 3,5 et 7 kW..

| MODÈLE   | PLAQUE | PUISSANCE GAZ<br>(KW) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--|--------|-----------------------|------------------------------|--------------|
| <b>PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ ÉLÉMENT TOP</b>                                      |        |                       |                              |              |
| D9410CTG   |        | 14                    | 800 x 900 x 250              | 3 398        |
| D9410CTGDX   |        | 7 + 10,5              |                              | 3 422        |
| D9410CTGSX   |        | 10,5 + 7              |                              | 3 422        |
| D9610CTGDX   |        | 14 + 10,5             | 1200 x 900 x 250             | 5 339        |
| D9610CTGSX   |        | 10,5 + 14             |                              | 5 339        |
| <b>PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ SUR ELÉMENT NEUTRE</b>                               |        |                       |                              |              |
| D9410CTG   |        | 14                    | 800 x 900 x 870              | 4 099        |
| D9410CTGDX   |        | 7 + 10,5              |                              | 4 386        |
| D9410CTGSX   |        | 10,5 + 7              |                              | 4 386        |
| D9610CTGDX   |        | 14 + 10,5             | 1200 x 900 x 870             | 5 824        |
| D9610CTGSX   |        | 10,5 + 14             |                              | 5 824        |
| <b>PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ SUR FOUR GAZ - DOTATION : 1 GRILLE CHROME GN 2/1</b> |        |                       |                              |              |
| D9410CTGG  |        | 14 + 8                | 800 x 900 x 870              | 6 527        |
| D9410CTGGDX  |        | 10,5 + 7 + 8          |                              | 6 349        |
| D9610CTGGDX  |        | 14 + 10,5 + 8         | 1200 x 900 x 870             | 9 035        |

**ACCESSOIRES**  
VOIR PAGE 330



1 PLAQUE EN SAILLIE AVEC RIGOLE DE POURTOUR POUR COLLECTER LES GRAISSES ET TROU DE VIDANGE.

2 4 ZONES DE CUISSON INDÉPENDANTES.

CETTE PLAQUE COUP-DE-FEU VOUS PERMETTRA LA GESTION PRÉCISE  
DE 4 ZONES DE CHAUFFE POUR LA CUISSON & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE DE VOS  
PRÉPARATIONS.

FOUR ÉLECTRIQUE AVEC RÉSISTANCES BLINDÉES, AVEC RÉGLAGE INDÉPENDANT.

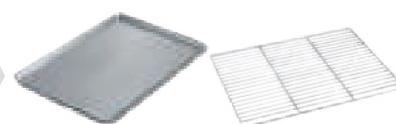


### DIAMANTE 90 | PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE

- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- La montée en température de chaque zone est contrôlée de manière indépendante.
- Réglage de la température de 50 à 400°C par un thermostat.

| MODÈLE   | PLAQUE | PUISSANCE ELEC.<br>(KW) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | ALIMENTATION | PRIX<br>€ HT |
|--|--------|-------------------------|------------------------------|--------------|--------------|
| <b>PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE ÉLÉMENT TOP</b>   |        |                         |                              |              |              |
| D9410CTE   |        | 16                      | 800 x 900 x 250              | 400 V        | 6 261        |
| <b>PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE SUR ÉLÉMENT NEUTRE</b>                                      |        |                         |                              |              |              |
| D9410CTE   |        | 16                      | 800 x 900 x 870              | 400 V        | 6 687        |
| <b>PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE - DOTATION : 1 GRILLE CHROME GN 2/1</b> |        |                         |                              |              |              |
| D9410CTEE  |        | 16 + 6 (four)           | 800 x 900 x 870              | 400 V        | 10 650       |

RETROUVEZ TOUS NOS ACCESSOIRES PAGE 330



DIAMANTE 90 | FOURNEAUX  
ÉLECTRIQUES AVEC  
PLAQUES EN FONTE*We*innovate cookingACCESSOIRES  
VOIR PAGE 330

- 1 PLAQUES CARRÉES DE 30 X 30 CHACUNE, FIXÉES ET ÉTANCHES À L'EAU SUR LE PLAN DE TRAVAIL.
- 2 LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE EST EXÉCUTÉ AVEC UN SÉLECTEUR À 7 POSITIONS.

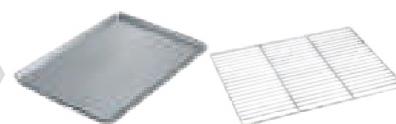
DIAMANTE 90 | FOURNEAUX ÉLECTRIQUES AVEC PLAQUES EN FONTE


**DIAMANTE 90 | FOURNEAUX ELECTRIQUES AVEC PLAQUES EN FONTE**

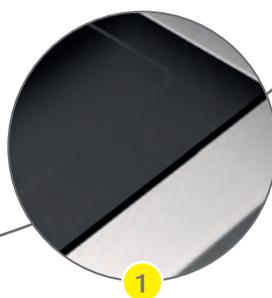
- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Plaques chauffantes carrées de 300 x 300 mm en fonte, puissance maximale 4kW, équipées d'un thermostat de sécurité.
- Réglage de la chauffe par un sélecteur à 7 positions.

| MODÈLE   | PLAQUE  | PUISSANCE ÉLECT.<br>(KW) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | ALIMENTATION | PRIX<br>€ HT |
|--|---|--------------------------|------------------------------|--------------|--------------|
| <b>FOURNEAUX ÉLECTRIQUES AVEC PLAQUES EN FONTE ÉLÉMENT TOP</b>   |   |                          |                              |              |              |
| D9210TCEPQ   |   | 8                        | 400 x 900 x 250              | 400 V        | <b>2 541</b> |
| D9410TCEPQ   |  | 16                       | 800 x 900 x 250              | 400 V        | <b>4 010</b> |
| <b>FOURNEAUX ÉLECTRIQUES AVEC PLAQUES EN FONTE SUR PLACARD OUVERT</b>  |   |                          |                              |              |              |
| D9210CEPQ  |  | 8                        | 400 x 900 x 870              | 400 V        | <b>2 962</b> |
| D9410CEPQ  |  | 16                       | 800 x 900 x 870              | 400 V        | <b>4 540</b> |
| <b>FOURNEAUX ÉLECTRIQUES AVEC PLAQUES EN FONTE SUR FOUR ÉLECTRIQUE<br/>- DOTATION : 1 GRILLE CHROME GN 2/1</b> |   |                          |                              |              |              |
| D9410CEPQ  |  | 16 + 6 (four)            | 800 x 900 x 870              | 400 V        | <b>7 389</b> |

RETROUVEZ TOUS NOS ACCESSOIRES PAGE 330



**ACCESSOIRES**  
VOIR PAGE 330



**1** VERRE AU RAS DU PLAN POUR FACILITER L'UTILISATION DES CASSEROLES.

**2** LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE EST ASSURÉ PAR UN RÉGULATEUR D'ÉNERGIE QUI PERMET DE SÉLECTIONNER DEUX FOYERS DANS LA ZONE DE CHAUFFE SELON LES DIMENSIONS DU FOND DE LA CASSEROLE.

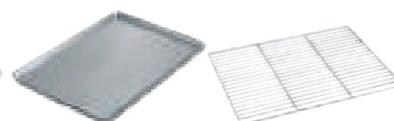


### DIAMANTE 90 | PLAQUES ÉLECTRIQUES VITRO-CÉRAMIQUE

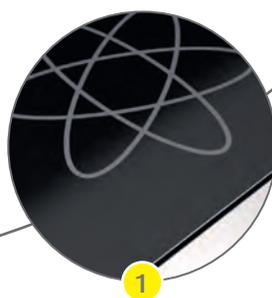
- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Plan en vitrocéramique.
- Zone de cuisson (270 x 270 mm) indiquée par une sérigraphie carrée, indiquant la mesure du récipient idéale à utiliser.
- Puissance de chaque zone 4 kW.
- Température réglable par un thermostat de 70 à 450°C.

| MODÈLE  | PLAQUE  | PUISSANCE ÉLECT.<br>(KW) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | ALIMENTATION | PRIX<br>€ HT |
|---|---|--------------------------|------------------------------|--------------|--------------|
| <b>PLAQUES ÉLECTRIQUES VITRO CÉRAMIQUE ÉLÉMENT TOP</b>  |   |                          |                              |              |              |
| D9210TVTC   |   | 8                        | 400 x 900 x 250              | 400 V        | <b>3 037</b> |
| D9410TVTC   |  | 16                       | 800 x 900 x 250              | 400 V        | <b>4 957</b> |
| <b>PLAQUES ÉLECTRIQUES VITRO CÉRAMIQUE SUR PLACARD OUVERT</b>                                       |   |                          |                              |              |              |
| D9210VTC  |  | 8                        | 400 x 900 x 870              | 400 V        | <b>3 392</b> |
| D9410VTC  |  | 16                       | 800 x 900 x 870              | 400 V        | <b>5 384</b> |
| <b>PLAQUES ÉLECTRIQUES VERRE CÉRAMIQUE AVEC FOUR ÉLECTRIQUE - DOTATION : 1 GRILLE CHROME GN 2/1</b> |   |                          |                              |              |              |
| D9410VTCE   |  | 16 + 6 (four)            | 800 x 900 x 870              | 400 V        | <b>8 918</b> |

RETROUVEZ TOUS NOS ACCESSOIRES PAGE 330



**ACCESSOIRES**  
VOIR PAGE 330



1



2

- 1 VERRE AU RAS DU PLAN POUR FACILITER L'UTILISATION DES CASSEROLES.
- 2 CAPTEUR DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LA SURCHAUFFE.
- 3 SUR DEMANDE : POSSIBILITÉ D'AVOIR UNE PLAQUE INDUCTION TOUTE SURFACE

## DIAMANTE 90 | PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION



- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm
- Plan avec épaisseur 2 mm
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur
- Plan en vitrocéramique
- Chaque zone de cuisson est indiquée par une sérigraphie ronde
- Chauffe obtenue avec un inducteur équipé d'un dispositif de détection de présence du récipient de cuisson sur la zone de cuisson et qui active/désactive automatiquement la chauffe
- Dispositif contre la surchauffe
- Puissance 5 kW par zone.

| MODÈLE   | PLAQUE  | PUISSANCE ÉLECT.<br>(KW) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | ALIMENTATION | PRIX<br>€ HT |
|--|---|--------------------------|------------------------------|--------------|--------------|
| <b>PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION ÉLÉMENT TOP</b>                       |   |                          |                              |              |              |
| D9210TCI   |                      | 10                       | 400 x 900 x 250              | 400 V        | 10 926       |
| D9410TCI   |                      | 20                       | 800 x 900 x 250              |              | 16 988       |
| <b>PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION SUR PLACARD OUVERT</b>                |   |                          |                              |              |              |
| D9210GCI   |                     | 10                       | 400 x 900 x 870              | 400 V        | 11 297       |
| D9410GCI   |                    | 20                       | 800 x 900 x 870              |              | 17 454       |
| <b>PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION PLEINE SURFACE ÉLÉMENT TOP</b>        |   |                          |                              |              |              |
| D9210TCITC   |  308 x 624         | 14                       | 400 x 900 x 250              | 400 V        | 14 574       |
| D9410TCITC   |  (2x)<br>308 x 624 | 28                       | 800 x 900 x 250              |              | 27 947       |
| <b>PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION PLEINE SURFACE SUR PLACARD OUVERT</b> |   |                          |                              |              |              |
| D9210GCITC   |  308 x 624         | 14                       | 400 x 900 x 870              | 400 V        | 14 943       |
| D9410GCITC   |  (2x)<br>308 x 624 | 28                       | 800 x 900 x 870              |              | 28 438       |
| <b>WOK À INDUCTION ÉLÉMENT TOP</b>                                       |   |                          |                              |              |              |
| D9210TCIW  |  Ø 300 mm          | 5                        | 400 x 900 x 250              | 400 V        | 6 413        |
| <b>WOK À INDUCTION ÉLÉMENT NEUTRE</b>                                    |   |                          |                              |              |              |
| D9210GCIW  |  Ø 300 mm          | 5                        | 400 x 900 x 870              | 400 V        | 6 942        |

TOUS LES ACCESSOIRES

PAGE 330

MACHINES  
À GLAÇONS

OLIS



FROID

DIAMANTE 90 | BAIN-MARIE  
GAZ & ÉLECTRIQUE

*We*innovate cooking

FROID  
DALMEC

LAVERIE

CUISSON  
MODULAIRE

OLIS

CUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

**ACCESSOIRES**  
VOIR PAGE 330



**1** TEMPÉRATURE RÉGLABLE DE 30 À 90°C.

**2** BONDE DE SUR-VERSE ET FAUX FOND PERCÉ POUR POSER LES RÉCIPIENTS.

DIAMANTE 90 | BAIN-MARIE GAZ & ÉLECTRIQUE

## DIAMANTE 90 | BAIN-MARIE GAZ &amp; ÉLECTRIQUE



- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm
- Plan avec épaisseur 2 mm
- Dimensions des bacs Gastronomes
- Faux fond perforé pour poser les récipients
- Températures réglages de 30° à 90°C
- Cuve équipée d'un niveau de trop plein.

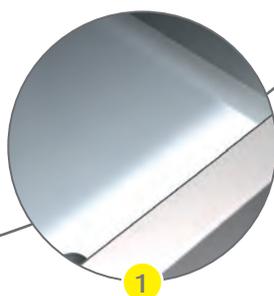
**VERSION GAZ:** brûleurs commandés par des soupapes thermostatiques de sécurité à thermocouple et allumage piézo.

**VERSION ÉLECTRIQUE:** résistances renforcées placées à l'extérieur du bac, charge d'eau à l'aide d'une électrovanne.

| MODÈLE   | CAPACITÉ                | PUISSANCE GAZ (KW) | PUISSANCE ÉLECT. (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | ALIMENTATION | PRIX € HT |
|--|-------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------------|--------------|-----------|
| <b>BAIN-MARIE GAZ ÉLÉMENT TOP - BACS G/N NON FOURNIS</b>               |                         |                    |                       |                           |              |           |
| D9210TCBG  | 1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1 | 3                  | -                     | 400 x 900 x 250           | -            | 2 303     |
| D9410TCBG  | 2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1 | 6                  | -                     | 800 x 900 x 250           | -            | 2 866     |
| <b>BAIN-MARIE GAZ SUR PLACARD OUVERT - BACS G/N NON FOURNIS</b>        |                         |                    |                       |                           |              |           |
| D9210CBG   | 1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1 | 3                  | -                     | 400 x 900 x 870           | -            | 2 709     |
| D9410CBG   | 2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1 | 6                  | -                     | 800 x 900 x 870           | -            | 3 291     |
| <b>BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE ÉLÉMENT TOP - BACS G/N NON FOURNIS</b>        |                         |                    |                       |                           |              |           |
| D9210TCBE  | 1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1 | -                  | 1,8                   | 400 x 900 x 250           | 400 V        | 2 335     |
| D9410TCBE  | 2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1 | -                  | 5,4                   | 800 x 900 x 250           | 400 V        | 2 913     |
| <b>BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE SUR PLACARD OUVERT - BACS G/N NON FOURNIS</b> |                         |                    |                       |                           |              |           |
| D9210CBE   | 1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1 | -                  | 1,8                   | 400 x 900 x 870           | 400 V        | 2 741     |
| D9410CBE   | 2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1 | -                  | 5,4                   | 800 x 900 x 870           | 400 V        | 3 481     |

## ACCESSOIRES

| MODÈLE            | CAPACITÉ (L) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PRIX € HT |
|-------------------|--------------|---------------------------|-----------|
| <b>BACS</b>       |              |                           |           |
| BACGN11           | 21,5         | GN 1/1 - H = 150          | 177       |
| BACGN12           | 9,5          | GN 1/2 - H = 150          | 110       |
| BACGN13           | 5,5          | GN 1/3 - H = 150          | 93        |
| BACGN14           | 4,7          | GN 1/4 - H = 150          | 76        |
| BACGN16           | 2,2          | GN 1/6 - H = 150          | 71        |
| BACGN19           | 1            | GN 1/9 - H = 150          | 62        |
| BACGN23           | 11           | GN 2/3 - H = 150          | 144       |
| <b>COUVERCLES</b> |              |                           |           |
| COPGN11           | -            | GN 1/1                    | 97        |
| COPGN12           | -            | GN 1/2                    | 62        |
| COPGN13           | -            | GN 1/3                    | 47        |
| COPGN14           | -            | GN 1/4                    | 42        |
| COPGN16           | -            | GN 1/6                    | 41        |
| COPGN19           | -            | GN 1/9                    | 26        |
| COPGN23           | -            | GN 2/3                    | 71        |

DIAMANTE 90 | GRILLADES GAZ  
VERSION AISI 430*We*innovate cookingACCESSOIRES  
VOIR PAGE 330

- 1 UNE INCLINAISON DE 10 MM DES PLAQUES VERS L'AVANT DE LA MACHINE ASSURE UN ÉCOULEMENT OPTIMAL DES GRAISSES VERS LE TIROIR DE RÉCUPÉRATION.
- 2 PLAQUE SOUDÉE AU PLAN QUI GARANTIT UNE ZONE DE CUISSON PLUS GRANDE ET ÉLIMINE LES ZONES D'ACCUMULATION DE LA SALETÉ.
- 3 DISTRIBUTION UNIFORME DE LA CHALEUR, GRÂCE À LA PRÉSENCE DE PLUSIEURS BRÛLEURS SITUÉS SOUS LA PLAQUE.

## DIAMANTE 90 | GRILLADES GAZ- VERSION ACIER AISI 430



- Grillades sans vanne thermostatique
- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm
- Plan avec épaisseur 2 mm
- Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan
- Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en acier AISI 430, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rainurée
- Plaques inclinées de 10 mm vers l'avant de l'appareil
- Tiroir de récupération des graisses, de grandes Dimensions
- Dimensions : 400, 600 et 800.

**VERSION GAZ :** brûleur à flamme stabilisée automatiquement • Réglage de la température par un robinet de sécurité avec thermocouple (200-400°C).

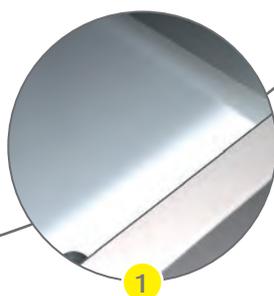
| MODÈLE  | PLAQUE       | PUISSANCE GAZ (KW)           | DIMENSIONS - L x P x H (MM) | PRIX € HT                    |
|---|--------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| <b>GRILLADES GAZ - VERSION AISI 430 - ÉLÉMENT TOP</b>   |              |                              |                             |                              |
| D9210FTG  | Lisse        | 7                            | 400 x 900 x 250             | <b>2 287</b>                 |
| D9310FTG  |              | 11                           | 600 x 900 x 250             | <b>2 667</b>                 |
| D9410FTG  |              | 14                           | 800 x 900 x 250             | <b>3 277</b>                 |
| D9610FTTG   |              | 31,5                         | 1200 x 900 x 250            | <b>6 030</b>                 |
| D9210FTGR *   | Rainurée     | 7                            | 400 x 900 x 250             | <b>2 433</b>                 |
| D9310FTGR   |              | 11                           | 600 x 900 x 250             | <b>2 843</b>                 |
| D9410FTGR   |              | 14                           | 800 x 900 x 250             | <b>3 531</b>                 |
| D9310FTG13R   | 1/3 Rainurée | 11                           | 600 x 900 x 250             | <b>2 787</b>                 |
| D9410FTG13R   |              | 14                           | 800 x 900 x 250             | <b>3 334</b>                 |
| D9610FTTG13R *  |              | 31,5                         | 1200 x 900 x 250            | <b>6 101</b>                 |
| <b>GRILLADES GAZ - VERSION AISI 430 - SUR PLACARD OUVERT</b>  |              |                              |                             |                              |
| D9210FTG  | Lisse        | 7                            | 400 x 900 x 870             | <b>2 701</b>                 |
| D9310FTG  |              | 11                           | 600 x 900 x 870             | <b>3 138</b>                 |
| D9410FTG  |              | 14                           | 800 x 900 x 870             | <b>3 796</b>                 |
| D9610FTTG *   |              | 31,5                         | 1200 x 900 x 870            | <b>6 465</b>                 |
| D9210FTGR   | Rainurée     | 7                            | 400 x 900 x 870             | <b>2 846</b>                 |
| D9310FTGR   |              | 11                           | 600 x 900 x 870             | <b>3 305</b>                 |
| D9410FTGR   |              | 14                           | 800 x 900 x 870             | <b>4 050</b>                 |
| D9310FTG13R   | 1/3 Rainurée | 11                           | 600 x 900 x 870             | <b>3 249</b>                 |
| D9410FTG13R   |              | 14                           | 800 x 900 x 870             | <b>3 852</b>                 |
| D9610FTTG13R  |              | 31,5                         | 1200 x 900 x 870            | <b>6 762</b>                 |
| SUPPLÉMENT POUR VALVE THERMOSTATIQUE<br>(* MODULE 120 DISPONIBLE SEULEMENT SUR LA VERSION THERMOSTATÉE) |              |                              |                             |                              |
| Module D9210..... + 213 €/HT  |              | Module D9310..... + 213 €/HT |                             | Module D9410..... + 425 €/HT |

## ACCESSOIRES

| MODÈLE                                      | DESCRIPTION                              | PRIX € HT  |
|---|--|------------|
| <b>DOSSERET ANTI-ÉCLABOUSSURES AMOVIBLE</b> |  |            |
| 90XFTP4                                     | Pour grillade largeur 400 mm             | <b>206</b> |
| 90XFTP6                                     | Pour grillade largeur 600 mm             | <b>216</b> |
| 90XFTP8                                     | Pour grillade largeur 800 mm             | <b>246</b> |
| 90XFTP12                                    | Pour grillade largeur 1200 mm            | <b>271</b> |
| <b>TIROIR POUR NETTOYAGE</b>                |  |            |
| NXFTC4                                      | Pour grillade largeur 400 & 1200 mm      | <b>195</b> |
| NXFTC68                                     | Pour grillade largeur 600, 800 & 1200 mm | <b>213</b> |

FROID  
DIAMANTE 90 | GRILLES GAZ  
VERSION CHROME

Weinnovate cooking

ACCESSOIRES  
VOIR PAGE 330

- 1 UNE INCLINAISON DE 10 MM DES PLAQUES VERS L'AVANT DE LA MACHINE ASSURE UN ÉCOULEMENT OPTIMAL DES GRAISSES VERS LE TIROIR DE RÉCUPÉRATION.
- 2 PLAQUE SOUDÉE AU PLAN QUI GARANTIT UNE ZONE DE CUISSON PLUS GRANDE ET ÉLIMINE LES ZONES D'ACCUMULATION DE LA SALETÉ.
- 3 DISTRIBUTION UNIFORME DE LA CHALEUR, GRÂCE À LA PRÉSENCE DE PLUSIEURS BRÛLEURS SITUÉS SOUS LA PLAQUE.

## DIAMANTE 90 | GRILLADES GAZ - VERSION CHROME



- Grillades avec vanne thermostatique
- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm
- Plan avec épaisseur 2 mm
- Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan
- Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rainurée
- Plaques inclinées de 10 mm vers l'avant de l'appareil
- Tiroir de récupération des graisses, de grandes Dimensions
- Dimensions : 400, 600 et 800.

**VERSION GAZ :** brûleur à flamme stabilisée automatiquement • Soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple (110- 280°C) version chrome.

| MODÈLE   | PLAQUE       | PUISSANCE GAZ (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PRIX € HT    |
|--|--------------|--------------------|---------------------------|--------------|
| <b>GRILLADES GAZ - VERSION CHROME - ÉLÉMENT TOP</b>        |              |                    |                           |              |
| D9210FTTGC   | Lisse        | 10,5               | 400 x 900 x 250           | <b>2 976</b> |
| D9310FTTGC   |              | 14                 | 600 x 900 x 250           | <b>3 254</b> |
| D9410FTTGC   |              | 21                 | 800 x 900 x 250           | <b>4 674</b> |
| D9610FTTGC   |              | 31,5               | 1200 x 900 x 250          | <b>6 944</b> |
| D9210FTTGR   | Rainurée     | 10,5               | 400 x 900 x 250           | <b>3 205</b> |
| D9310FTTGCR  |              | 14                 | 600 x 900 x 250           | <b>3 678</b> |
| D9410FTTGCR  |              | 21                 | 800 x 900 x 250           | <b>4 980</b> |
| D9310FTTGC13R  | 1/3 Rainurée | 14                 | 600 x 900 x 250           | <b>3 602</b> |
| D9410FTTGC13R  |              | 21                 | 800 x 900 x 250           | <b>4 735</b> |
| D9610FTTGC13R  |              | 31,5               | 1200 x 900 x 250          | <b>6 971</b> |
| <b>GRILLADES GAZ - VERSION CHROME - SUR PLACARD OUVERT</b> |              |                    |                           |              |
| D9210FTTGC   | Lisse        | 10,5               | 400 x 900 x 870           | <b>3 390</b> |
| D9310FTTGC   |              | 14                 | 600 x 900 x 870           | <b>3 717</b> |
| D9410FTTGC   |              | 21                 | 800 x 900 x 870           | <b>5 192</b> |
| D9610FTTGC   |              | 31,5               | 1200 x 900 x 870          | <b>7 382</b> |
| D9210FTTGCR  | Rainurée     | 10,5               | 400 x 900 x 870           | <b>3 618</b> |
| D9310FTTGCR  |              | 14                 | 600 x 900 x 870           | <b>4 140</b> |
| D9410FTTGCR  |              | 21                 | 800 x 900 x 870           | <b>5 501</b> |
| D9310FTTGC13R  | 1/3 Rainurée | 14                 | 600 x 900 x 870           | <b>4 065</b> |
| D9410FTTGC13R  |              | 21                 | 800 x 900 x 870           | <b>5 252</b> |
| D9610FTTGC13R  |              | 31,5               | 1200 x 900 x 870          | <b>7 568</b> |

## ACCESSOIRES

| MODÈLE                                      | DESCRIPTION                              | PRIX € HT  |
|---|--|------------|
| <b>DOSSERET ANTI-ÉCLABOUSSURES AMOVIBLE</b> |  |            |
| 90XFTP4                                     | Pour grillade largeur 400 mm             | <b>206</b> |
| 90XFTP6                                     | Pour grillade largeur 600 mm             | <b>216</b> |
| 90XFTP8                                     | Pour grillade largeur 800 mm             | <b>246</b> |
| 90XFTP12                                    | Pour grillade largeur 1200 mm            | <b>271</b> |
| <b>TIROIR POUR NETTOYAGE</b>                |  |            |
| NXFTC4                                      | Pour grillade largeur 400 a 1200 mm      | <b>195</b> |
| NXFTC68                                     | Pour grillade largeur 600, 800 & 1200 mm | <b>213</b> |

**ACCESSOIRES**  
VOIR PAGE 330

3

2

1

1 PLAQUE AVEC RÉSISTANCES RENFORCÉES SITUÉES SOUS LE FOND POUR CUIRE À UNE TEMPÉRATURE UNIFORME.

2 UNE INCLINAISON DE 10 MM DES PLAQUES VERS L'AVANT DE LA MACHINE ASSURE UN ÉCOULEMENT OPTIMAL DES GRAISSES VERS LE TIROIR DE RÉCUPÉRATION.

3 PLAQUE SOUDÉE AU PLAN QUI GARANTIT UNE ZONE DE CUISSON PLUS GRANDE ET ÉLIMINE LES ZONES D'ACCUMULATION DE LA SALETÉ.


**DIAMANTE 90 | GRILLADES ÉLECTRIQUES - VERSION ACIER AISI 430**

- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm
- Plan avec épaisseur 2 mm
- Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan
- Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en ACIER AISI 430, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rainurée
- Plaques inclinées de 10 mm vers l'avant de l'appareil
- Tiroir de récupération des graisses, de grandes Dimensions
- Dimensions : 400, 600 et 800 mm.

- VERSION ÉLECTRIQUE** : Chauffe par des résistances renforcées en incoloy.
- Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 110 à 280°C.
  - Thermostat de sécurité.

| MODÈLE   | PLAQUE       | PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | ALIM. | PRIX € HT    |
|--|--------------|---------------------------|---------------------------|-------|--------------|
| <b>GRILLADES ÉLECTRIQUES - VERSION AISI 430 - ÉLÉMENT TOP</b>        |              |                           |                           |       |              |
| D9210TFTE  | Lisse        | 7,5                       | 400 x 900 x 250           | 400 V | <b>2 639</b> |
| D9310TFTE  |              | 10,5                      | 600 x 900 x 250           |       | <b>2 973</b> |
| D9410TFTE  |              | 15                        | 800 x 900 x 250           |       | <b>3 804</b> |
| D9610TFTE  |              | 22,5                      | 1200 x 900 x 250          |       | <b>5 904</b> |
| D9210TFTER   | Rainurée     | 7,5                       | 400 x 900 x 250           | 400 V | <b>2 785</b> |
| D9310TFTER   |              | 10,5                      | 600 x 900 x 250           |       | <b>3 140</b> |
| D9410TFTER   |              | 15                        | 800 x 900 x 250           |       | <b>4 086</b> |
| D9310TFTE13R   | 1/3 Rainurée | 10,5                      | 600 x 900 x 250           | 400 V | <b>3 083</b> |
| D9410TFTE13R   |              | 15                        | 800 x 900 x 250           |       | <b>3 887</b> |
| D9610TFTE13R   |              | 22,5                      | 1200 x 900 x 250          |       | <b>5 998</b> |
| <b>GRILLADES ÉLECTRIQUES - VERSION AISI 430 - SUR PLACARD OUVERT</b> |              |                           |                           |       |              |
| D9210FTE   | Lisse        | 7,5                       | 400 x 900 x 870           | 400 V | <b>3 052</b> |
| D9310FTE   |              | 10,5                      | 600 x 900 x 870           |       | <b>3 435</b> |
| D9410FTE   |              | 15                        | 800 x 900 x 870           |       | <b>4 323</b> |
| D9610FTE   |              | 22,5                      | 1200 x 900 x 870          |       | <b>6 343</b> |
| D9210FTER  | Rainurée     | 7,5                       | 400 x 900 x 870           | 400 V | <b>3 082</b> |
| D9310FTER  |              | 10,5                      | 600 x 900 x 870           |       | <b>3 602</b> |
| D9410FTER  |              | 15                        | 800 x 900 x 870           |       | <b>4 569</b> |
| D9310FTE13R  | 1/3 Rainurée | 10,5                      | 600 x 900 x 870           | 400 V | <b>3 547</b> |
| D9410FTE13R  |              | 15                        | 800 x 900 x 870           |       | <b>4 407</b> |
| D9610FTE13R  |              | 22,5                      | 1200 x 900 x 870          |       | <b>6 735</b> |

**ACCESSOIRES**

| MODÈLE                                      | DESCRIPTION                              | PRIX € HT  |
|---|--|------------|
| <b>DOSSERET ANTI-ÉCLABOUSSURES AMOVIBLE</b> |  |            |
| 90XFTP4                                     | Pour grillade largeur 400 mm             | <b>206</b> |
| 90XFTP6                                     | Pour grillade largeur 600 mm             | <b>216</b> |
| 90XFTP8                                     | Pour grillade largeur 800 mm             | <b>246</b> |
| 90XFTP12                                    | Pour grillade largeur 1200 mm            | <b>271</b> |
| <b>TIROIR POUR NETTOYAGE</b>                |  |            |
| NXFTC4                                      | Pour grillade largeur 400 & 1200 mm      | <b>195</b> |
| NXFTC68                                     | Pour grillade largeur 600, 800 & 1200 mm | <b>213</b> |

**ACCESSOIRES**  
VOIR PAGE 330

3

2

1

- 1 PLAQUE AVEC RÉSISTANCES RENFORCÉES SITUÉES SOUS LE FOND POUR CHAUFFER D'UNE FAÇON UNIFORME.
- 2 UNE INCLINAISON DE 10 MM DES PLAQUES VERS L'AVANT DE LA MACHINE ASSURE UN ÉCOULEMENT OPTIMAL DES GRAISSES VERS LE TIROIR DE RÉCUPÉRATION.
- 3 PLAQUE SOUDÉE AU PLAN QUI GARANTIT UNE ZONE DE CUISSON PLUS GRANDE ET ÉLIMINE LES ZONES D'ACCUMULATION DE LA SALETÉ.


**DIAMANTE 90 | GRILLADES ÉLECTRIQUES - VERSION CHROME**

- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm • Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan • Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rainurée • Plaques inclinées de 10 mm vers l'avant de l'appareil • Tiroir de récupération des graisses, de grandes Dimensions • Dimensions : 400, 600 et 800 mm .

- VERSION ÉLECTRIQUE** : chauffe par des résistances renforcées en incoloy.
- Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 110 à 280°C.
  - Thermostat de sécurité.

| MODÈLE   | PLAQUE       | PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | ALIM. | PRIX € HT    |
|--|--------------|---------------------------|---------------------------|-------|--------------|
| <b>GRILLADES ÉLECTRIQUES - VERSION CHROME - ÉLÉMENT TOP</b>        |              |                           |                           |       |              |
| D9210TFTEC   | Lisse        | 7,5                       | 400 x 900 x 250           | 400 V | <b>2 973</b> |
| D9310TFTEC   |              | 10,5                      | 600 x 900 x 250           |       | <b>3 216</b> |
| D9410TFTEC   |              | 15                        | 800 x 900 x 250           |       | <b>4 511</b> |
| D9610TFTEC   |              | 22,5                      | 1200 x 900 x 250          |       | <b>6 817</b> |
| D9210TFTECR  | Rainurée     | 7,5                       | 400 x 900 x 250           | 400 V | <b>3 201</b> |
| D9310TFTECR  |              | 10,5                      | 600 x 900 x 250           |       | <b>3 640</b> |
| D9410TFTECR  |              | 15                        | 800 x 900 x 250           |       | <b>4 696</b> |
| D9310TFTEC13R  | 1/3 Rainurée | 10,5                      | 600 x 900 x 250           | 400 V | <b>3 564</b> |
| D9410TFTEC13R  |              | 15                        | 800 x 900 x 250           |       | <b>4 572</b> |
| D9610TFTEC13R  |              | 22,5                      | 1200 x 900 x 250          |       | <b>6 910</b> |
| <b>GRILLADES ÉLECTRIQUES - VERSION CHROME - SUR PLACARD OUVERT</b> |              |                           |                           |       |              |
| D9210FTEC  | Lisse        | 7,5                       | 400 x 900 x 870           | 400 V | <b>3 387</b> |
| D9310FTEC  |              | 10,5                      | 600 x 900 x 870           |       | <b>3 679</b> |
| D9410FTEC  |              | 15                        | 800 x 900 x 870           |       | <b>5 031</b> |
| D9610FTEC  |              | 22,5                      | 1200 x 900 x 870          |       | <b>7 257</b> |
| D9210FTECR   | Rainurée     | 7,5                       | 400 x 900 x 870           | 400 V | <b>3 615</b> |
| D9310FTECR   |              | 10,5                      | 600 x 900 x 870           |       | <b>4 102</b> |
| D9410FTECR   |              | 15                        | 800 x 900 x 870           |       | <b>5 338</b> |
| D9310FTEC13R   | 1/3 Rainurée | 10,5                      | 600 x 900 x 870           | 400 V | <b>4 026</b> |
| D9410FTEC13R   |              | 15                        | 800 x 900 x 870           |       | <b>5 093</b> |
| D9610FTEC13R   |              | 22,5                      | 1200 x 900 x 870          |       | <b>7 351</b> |

**ACCESSOIRES**

| MODÈLE                                      | DESCRIPTION                              | PRIX € HT  |
|---|--|------------|
| <b>DOSSERET ANTI-ÉCLABOUSSURES AMOVIBLE</b> |  |            |
| 90XFTP4                                     | Pour grillade largeur 400 mm             | <b>206</b> |
| 90XFTP6                                     | Pour grillade largeur 600 mm             | <b>216</b> |
| 90XFTP8                                     | Pour grillade largeur 800 mm             | <b>246</b> |
| 90XFTP12                                    | Pour grillade largeur 1200 mm            | <b>271</b> |
| <b>TIROIR POUR NETTOYAGE</b>                |  |            |
| NXFTC4                                      | Pour grillade largeur 400 & 1200 mm      | <b>195</b> |
| NXFTC68                                     | Pour grillade largeur 600, 800 & 1200 mm | <b>213</b> |

**ACCESSOIRES**  
VOIR PAGE 330



3



2



1

1 GRILLE DE CUISSON EN FONTE POUR VIANDE ET POISSON (OPTION).

2 GRILLE DE CUISSON EN ACIER DANS LES VERSIONS POUR VIANDE ET POISSON.

3 GRILLE ÉCHELONNABLE POUR DIFFÉRENTES INTENSITÉS DE CUISSON AU MOYEN DES MANETTES POSÉES SUR LES CÔTÉS.

## DIAMANTE 90 | GRILLS À PIERRE VOLCANIQUE



- Revêtements extérieurs et pieds en acier inox
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm
- Plan avec épaisseur 2 mm
- Brûleur en acier AISI 304 commandé par une vanne de sécurité à thermocouple
- Allumage piézo-électrique
- Température réglable jusqu'à 350°C
- Dispositif de réglage en hauteur des grilles sur deux niveaux
- Dosseret périmétriques-antiéclaboussures (H maxi = 12 mm)
- Goulotte avec orifice d'évacuation et tiroir extractible de récupération des graisses et des résidus.

| MODÈLE   | PUISSANCE GAZ (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PRIX € HT    |
|--|--------------------|---------------------------|--------------|
| <b>GRILLS À PIERRE VOLCANIQUE ÉLÉMENT TOP</b>        |                    |                           |              |
| D9210PLG   | 12,5               | 400 x 900 x 250           | <b>3 367</b> |
| D9410PLG   | 25                 | 800 x 900 x 250           | <b>5 082</b> |
| <b>GRILLS À PIERRE VOLCANIQUE SUR PLACARD OUVERT</b> |                    |                           |              |
| D9210PLG   | 12,5               | 400 x 900 x 870           | <b>3 575</b> |
| D9410PLG   | 25                 | 800 x 900 x 870           | <b>5 375</b> |

## DOTATION STANDARD

**D9210..** 1 GRILLE VIANDE & 3 SACS DE 4 KG DE PIERRES DE LAVE  
**D9410..** 1 GRILLE VIANDE & 6 SACS DE 4 KG DE PIERRES DE LAVE

## ACCESSOIRES

| MODÈLE                     | CARACTÉRISTIQUE                        | POUR           | DIMENSIONS L x P (MM) | PRIX € HT  |
|----------------------------|--|----------------|-----------------------|------------|
| <b>GRILLE VIANDE</b>       |  |                |                       |            |
| GPC40                      | Grille rainurée en acier INOX AISI 304 | Viande         | 390 x 650             | <b>351</b> |
| GPC80                      |  |                | 790 x 650             | <b>531</b> |
| <b>GRILLE POISSON</b>      |  |                |                       |            |
| GPI40                      | Grille barreaudée INOX                 | POISSON        | 390 x 650             | <b>349</b> |
| GPI80                      |  |                | 790 x 650             | <b>531</b> |
| GPCI80                     | Grille barreaudée et rainurée INOX     | POISSON/VIANDE | 790 x 650             | <b>531</b> |
| GPCG40                     |  |                | 384 x 650             | <b>325</b> |
| GPCG80                     |  |                | 790 x 650             | <b>560</b> |
| <b>SAC PIERRES DE LAVE</b> |  |                |                       |            |
| CPL4                       | 4 Kg                                   | -              | -                     | <b>20</b>  |

MACHINES  
À GLAÇONS

OLIS



FROID

DIAMANTE 90 | GRILLS  
GAZ & ÉLECTRIQUE

*We*innovate cooking

FROID  
DALMEC

LAVERIE

CUISSON  
MODULAIRE

OLIS

CUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

**ACCESSOIRES**  
VOIR PAGE 330



1 GRILLE DE CUISSON EN FONTE POUR VIANDE ET POISSON.

2 TIROIR AMOVIBLE POUR LA RÉCUPÉRATION DE L'EAU ET DES GRAISSES.

DIAMANTE 90 | GRILLS - GAZ & ÉLECTRIQUE

LES GRILLS OLIS SONT ÉQUIPÉS D'UN BAC À EAU PERMETTANT DE RECUEILLIR LES JUS DE CUISSON ET D'ATTÉNUER LES FUMÉES DÉGAGÉES.

L'EAU SITUÉE DANS LE BAC REND LES GRILLADES PLUS TENDRES ET PLUS MOELLEUSES.



### DIAMANTE 90 | GRILLS - GAZ & ÉLECTRIQUE

- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm.

**VERSION GAZ :** chauffe de chaque zone avec brûleur en acier inox, réglage de la température à l'aide d'une vanne, allumage piézoélectrique • Grille de cuisson en fonte, comprenant 2 modules pour chaque zone de cuisson, 1 adapté à la cuisson de la viande et un pour le poisson • Rehausse contre les éclaboussures sur les trois côtés • Canal avant intégré de récupération des graisses • Tiroir extractible pour la récupération des graisses de cuisson et la retenue de l'eau.

**VERSION ÉLECTRIQUE :** ensemble de résistances électriques AISI 304 • Alimentaire à section ovale pour cuisson directe • Bac GN 1/1 pour le modèle de 400 et GN 2/1 pour le modèle de 800 avec fonction d'humidificateur et collecte des graisses amovible pour les opérations de nettoyage • Température contrôlée au moyen de régulateur d'énergie • Ensemble de résistances est monté sur un support basculant et maintenu en position de travail ou de nettoyage par un pivot de blocage.

| MODÈLE   | PUISSANCE GAZ<br>(KW) | PUISSANCE ÉLEC.<br>(KW) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | ALIMENTATION | PRIX<br>€ HT |
|--|-----------------------|-------------------------|------------------------------|--------------|--------------|
| <b>GRILLS À GAZ</b>  |                       |                         |                              |              |              |
| D9210GG  | 11                    | -                       | 400 x 900 x 870              | -            | 3 251        |
| D9410GG  | 21                    | -                       | 800 x 900 x 870              | -            | 5 041        |
| <b>GRILLS ÉLECTRIQUE</b>                                   |                       |                         |                              |              |              |
| D9210GE  | -                     | 5,4                     | 400 x 900 x 870              | 400 V        | 3 944        |
| D9410GE  | -                     | 10,8                    | 800 x 900 x 870              |              | 5 311        |
| <b>GRILLS ÉLECTRIQUE AVEC UNE PUISSANCE SUPPLÉMENTAIRE</b> |                       |                         |                              |              |              |
| D9210GEP   | -                     | 9,9                     | 400 x 900 x 870              | 400 V        | 4 068        |
| D9410GEP   | -                     | 19,8                    | 800 x 900 x 870              |              | 5 537        |

TOUS LES ACCESSOIRES

PAGE 330

DIAMANTE 90 | CUISEURS À PÂTES  
GAZ / ÉLECTRIQUES*We*innovate cookingACCESSOIRES  
VOIR PAGE 330

1 PRESSOSTAT DE SÉCURITÉ BLOQUANT L'ALLUMAGE S'IL N'Y A PAS D'EAU DANS LE BAC.

2 REMPLISSAGE DE L'EAU AU MOYEN D'UNE ÉLECTROVANNE.

## DIAMANTE 90 | CUISEURS À PÂTES - GAZ &amp; ÉLECTRIQUES



- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm
- Plan avec épaisseur 2 mm
- Cuves moulées à angles chanfreinés, en acier inox AISI 316 pour assurer une résistance maximale à la corrosion
- Charge d'eau à l'aide d'une électrovanne avec possibilité de charge rapide ou lente
- Distributeur d'eau en acier inox et évacuation au sol
- Pressostat de sécurité pour empêcher l'activation de la chauffe sans eau dans la cuve.

**VERSION GAZ :** chauffe à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve. Soupape de sécurité gaz avec thermocouple et allumage électrique.

**VERSION ÉLECTRIQUE :** chauffe à l'aide d'une résistance renforcées en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à 90° pour faciliter le nettoyage.

| MODÈLE                              | CAPACITÉ CUVE (L) | PUISSANCE GAZ (KW) | PUISSANCE ÉLEC. (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | ALIM. | PRIX € HT    |
|-------------------------------------|-------------------|--------------------|----------------------|---------------------------|-------|--------------|
| <b>CUISEURS À PÂTE À GAZ</b>        |                   |                    |                      |                           |       |              |
| D9210CPG                            | 1 x 40            | 14                 | 0,1                  | 400 x 900 x 870           | 230 V | <b>4 414</b> |
| D9310CPG                            |                   |                    |                      | 600 x 900 x 870           |       | <b>4 828</b> |
| D9410CPG                            | 2 x 40            | 28                 | 0,2                  | 800 x 900 x 870           |       | <b>7 319</b> |
| <b>CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES</b> |                   |                    |                      |                           |       |              |
| D9210CPE                            | 1 x 40            | -                  | 8,5                  | 400 x 900 x 870           | 400 V | <b>4 000</b> |
| D9310CPE                            |                   |                    | 9                    | 600 x 900 x 870           |       | <b>4 565</b> |
| D9410CPE                            | 2 x 40            | -                  | 17                   | 800 x 900 x 870           |       | <b>6 648</b> |
| <b>LÈVE PANIERS</b>                 |                   |                    |                      |                           |       |              |
| D9010SCCP                           | -                 | -                  | 0,1                  | 150 x 900 x 870           | 230 V | <b>4 660</b> |

## COMPOSITIONS POSSIBLES POUR CHAQUE CUVE

| COMPOSITIONS POSSIBLES | MODÈLE           | 9KITA      | 9KITB      | 9KITC      | 9KITD      | 9KITE      | 96KITA     | 96KITB     |
|------------------------|------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
|                        |                  |            |            |            |            |            |            |            |
|                        |                  |            |            |            |            |            |            |            |
|                        |                  |            |            |            |            |            |            |            |
|                        |                  |            |            |            |            |            |            |            |
|                        |                  |            |            |            |            |            |            |            |
|                        |                  |            |            |            |            |            |            |            |
|                        |                  |            |            |            |            |            |            |            |
|                        | <b>PRIX € HT</b> | <b>492</b> | <b>684</b> | <b>767</b> | <b>527</b> | <b>408</b> | <b>475</b> | <b>992</b> |

## ACCESSOIRES

| MODÈLE                            | CARACTÉRISTIQUE | DIMENSIONS - L x P x H (MM) | PRIX € HT  |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------------------|------------|
| <b>COUVERCLE POUR CHAQUE CUVE</b> |                 |                             |            |
| C9C                               | 40 L            | 390 x 650                   | <b>93</b>  |
| <b>PANIERS</b>                    |                 |                             |            |
| 97339000                          | 1/2             | 240 x 280 x 180             | <b>206</b> |
| 97337900                          | 1/3             | 160 x 280 x 180             | <b>177</b> |
| 97336900                          | 1/3 L           | 160 x 280 x 180             | <b>177</b> |
| 97340900                          | KIT 1/6         | 145 x 145 x 180             | <b>334</b> |
| 789970                            | KIT 1/3         | 145 x 310 x 180             | <b>316</b> |
| 97341900                          | KIT 3MP         | 95 x 160 x 180              | <b>418</b> |

DIAMANTE 90 | FRITEUSES  
GAZ / ÉLECTRIQUES*We*innovate cookingACCESSOIRES  
VOIR PAGE 330

1 DANS LA VERSION ÉLECTRIQUE, LA RÉSISTANCE PIVOTE À PLUS DE 90°.

2 DANS LA VERSION GAZ, BRÛLEURS À L'EXTÉRIEUR DE LA CUVE POUR FACILITER LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE.

## DIAMANTE 90 | FRITEUSES - GAZ &amp; ÉLECTRIQUES



- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm • Cuves en acier inox 18/10 avec zone froide et zone d'expansion mousse • Robinets de vidange huile
- Bacs de récupération de l'huile sur demande • Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile.

**VERSION GAZ :** chauffe à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve (disponible également modèle à 1 cuve avec brûleur dans la cuve)

- Température de l'huile contrôlée par un thermostat mécanique avec réglage de 100 à 185°C ou électronique, avec réglage de 100 à 185°C, clavier à 4 touches, afficheur à 3 chiffres, réglage code et cycle melting.

**VERSION ÉLECTRIQUE :** chauffe à l'aide d'une résistance renforcées en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à 90° pour faciliter le nettoyage.

| MODÈLE                       | CAPACITÉ CUVE (L) | CAPACITÉ - ÉQUIPEMENT<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE GAZ (KW) | PUISSANCE ÉLECT. (KW) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | ALIM. | PRIX<br>€ HT  |
|------------------------------|-------------------|---|--------------------|-----------------------|------------------------------|-------|---------------|
| <b>FRITEUSES ÉLECTRIQUES</b> |                   |   |                    |                       |                              |       |               |
| D921510FRE                   | 1 x 15            | 1 Panier - 225 x 360 x 120              | -                  | 12                    | 400 x 900 x 870              | 400 V | <b>3 537</b>  |
| D922210FRE                   | 1 x 22            | 2 Paniers 1/2 - 160 x 360 x 120         | 18                 | <b>3 887</b>          |                              |       |               |
| D922210FREM                  | 1 x 22            |   | 24                 | <b>4 353</b>          |                              |       |               |
| D941510FRE                   | 2 x 15            | 2 Paniers - 225 x 360 x 120             | -                  | 36                    | 800 x 900 x 870              | 400 V | <b>5 986</b>  |
| D942210FRE                   | 2 x 22            | 4 Paniers 1/2 - 160 x 360 x 120         | 36                 | <b>6 721</b>          |                              |       |               |
| D942210FREM **               | 2 x 22            |   | <b>7 653</b>       |                       |                              |       |               |
| <b>FRITEUSES GAZ</b>         |                   |   |                    |                       |                              |       |               |
| D921510FRG                   | 1 x 15            | 1 Panier - 225 x 360 x 120              | 14                 | -                     | 400 x 900 x 870              | -     | <b>3 971</b>  |
| D922310FRG                   | 1 x 23            | 2 Paniers 1/2 - 160 x 360 x 120         | 21                 | <b>4 656</b>          |                              |       |               |
| D921510FRGV *                | 1 x 15            | 1 Panier - 255 x 290 x 120              | 14                 | -                     | 600 x 900 x 870              | -     | <b>3 885</b>  |
| D931010FRG                   | 2 x 10            | 2 Paniers - 225 x 360 x 120             | 20                 | <b>5 963</b>          |                              |       |               |
| D941510FRG                   | 2 x 15            |   | 28                 | <b>6 753</b>          |                              |       |               |
| D942310FRG                   | 2 x 23            | 4 Paniers 1/2 - 160 x 360 x 120         | 42                 | -                     | 800 x 900 x 870              | 230 V | <b>8 224</b>  |
| D942310FRGM **               | 2 x 23            |   | 46                 | 0,2                   |                              |       | <b>10 358</b> |

\* BRÛLEUR EN CUVE

\*\* LE PROGRAMME DE MELTING PERMET UNE UTILISATION OPTIMALE DES GRAISSES SOLIDES

## ACCESSOIRES

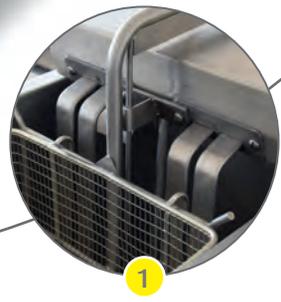
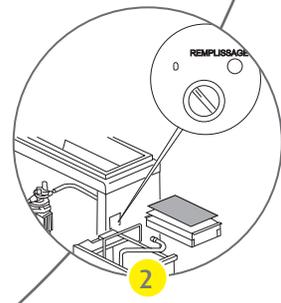
| MODÈLE                   | CAPACITÉ (L) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--------------------------|--------------|------------------------------|--------------|
| <b>PANIER 1/1</b>        |              |                              |              |
| CR0592130                | 22 / 23      | 315 x 360 x 120              | <b>159</b>   |
| <b>BAC DE FILTRAGE</b>   |              |                              |              |
| 97328000                 | 22 / 23      | -                            | <b>273</b>   |
| <b>REHAUSSE DE MITRE</b> |              |                              |              |
| CA4010                   | -            | 22 x 40                      | <b>260</b>   |
| CA6010                   | -            | 22 x 60                      | <b>236</b>   |

**DIAMANTE 90** | FRITEUSES  
GAZ / ÉLECTRIQUES  
HAUT RENDEMENT

*We*innovate cooking



**ACCESSOIRES**  
VOIR PAGE 330



- 1** KIT DE RELEVAGE AUTOMATIQUE DU PANIER AVEC MINUTEUR.
- 2** DANS LES MODÈLES ÉLECTRIQUES, DISPOSITIF EN OPTION POUR LE FILTRAGE AVEC POMPE POUR LE RECHARGEMENT DU BAC.

# OLIS

DES RECETTES FACILES À RAPPELER **GRÂCE À DES MENUS EN IMAGES** : LES RECETTES PEUVENT ÊTRE CHARGÉES VIA UNE CLÉ USB DE MANIÈRE À CE QUE LES PARAMÈTRES SOIENT PARTAGÉS SUR PLUS D'UNE FRITEUSE.



### DIAMANTE 90 | FRITEUSES - GAZ & ÉLECTRIQUES - HAUT RENDEMENT

- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm
- Plan avec épaisseur 2 mm
- Cuve complètement en acier inox avec encoche niveau d'huile mini/maxi
- Les panneaux construits dans un matériau hautement isolant, assurent une sécurité complète et contribuent au haut rendement de ces friteuses
- Possibilité de gérer jusqu'à 30 programmes de friture : réglage des temps, des températures, des temps d'entretien et des images représentatives
- Degré de protection à l'eau : IPX5.

**VERSION GAZ** : Brûleurs contrôlés par un dispositif de réglage avec thermocouple, flamme pilote et allumage électrique • Un thermostat électronique, assisté d'un thermostat de sécurité, bloque la température de l'huile à 180°C.

**VERSION ÉLECTRIQUE** : Résistances renforcées en acier inox relevables et réglées par un thermostat électronique à commandes numériques qui agit sur un compteur d'énergie et bloque la température de l'huile à 180°C.

| MODÈLE   | CAPACITÉ CUVE (L) | CAPACITÉ - ÉQUIPEMENT<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE GAZ (KW) | PUISSANCE ÉLECT. (KW) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | ALIM. | PRIX<br>€ HT  |
|--|-------------------|---|--------------------|-----------------------|------------------------------|-------|---------------|
| <b>FRITEUSES - SANS OPTION(S)</b>  |                   |   |                    |                       |                              |       |               |
| D922210FREEV   | 22                | 2 Paniers 1/2 - 160 x 360 x 120         | -                  | 22                    | 400 x 900 x 870              | 400 V | <b>5 807</b>  |
| D922310FRGEV   | 23                |   | 25                 | 0,2                   |                              | 230 V | <b>7 663</b>  |
| <b>FRITEUSES - AVEC SYSTÈME DE FILTRAGE DE L'HUILE</b>   |                   |   |                    |                       |                              |       |               |
| D922210FREEVF  | 22                | 2 Paniers 1/2 - 160 x 360 x 120         | -                  | 22                    | 400 x 900 x 870              | 400 V | <b>10 528</b> |
| D922310FRGEVF  | 23                |   | 25                 | 0,2                   |                              | 230 V | <b>12 305</b> |
| <b>FRITEUSES - AVEC SYSTÈME DE RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS</b>                                      |                   |   |                    |                       |                              |       |               |
| D922210FREEVA  | 22                | 2 Paniers 1/2 - 160 x 360 x 120         | -                  | 22                    | 400 x 900 x 870              | 400 V | <b>8 846</b>  |
| D922310FRGEVA  | 23                |   | 25                 | 0,2                   |                              | 230 V | <b>10 194</b> |
| <b>FRITEUSES - AVEC SYSTÈME DE FILTRAGE DE L'HUILE &amp; SYSTÈME DE RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS</b> |                   |   |                    |                       |                              |       |               |
| D922210FREEVFA   | 22                | 2 Paniers 1/2 - 160 x 360 x 120         | -                  | 22                    | 400 x 900 x 870              | 400 V | <b>12 918</b> |
| D922310FRGEVFA   | 23                |   | 25                 | 0,2                   |                              | 230 V | <b>14 647</b> |

#### DOTATION STANDARD

- 1 GRILLE FILTRANTE EN ACIER CHROMÉ POUR LE SUPPORT DES PANIERS DE CUISSON
- 2 PANIERS DE CUISSON EN ACIER CHROMÉ AVEC POIGNÉE FRONTALE
- 1 COUVERCLE DE CUVE
- 1 RALLONGE POUR LA VIDANGE DE LA CUVE SUR LE DEVANT.

#### ACCESSOIRES

| MODÈLE            | CAPACITÉ (L) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|-------------------|--------------|------------------------------|--------------|
| <b>PANIER 1/1</b> |              |                              |              |
| CR0592130         | 22 / 23      | 315 x 360 x 120              | <b>159</b>   |

**ACCESSOIRES**  
VOIR PAGE 330

1

2

1 COUVERCLES À ÉQUILIBRAGE AUTOMATIQUE.

2 CUVE BASCULANTE À GRAND RAYON.


**DIAMANTE 90 | SAUTEUSES BASCULANTES**

- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm
- Plan avec épaisseur 2 mm
- Disponibles avec cuves en acier INOX AISI 304
- Couvercles renforcés à double paroi, en acier inox pour diminuer la dispersion thermique
- Charge d'eau par électrovanne
- Température de cuisson contrôlée par un thermostat avec un réglage de 100 à 280°C.

**Version gaz :** chauffe à l'aide d'un brûleur en acier chromé. Soupape de sécurité avec thermocouple, allumage électrique

**Version électrique :** chauffe à l'aide de résistances renforcées en incoloy.

| MODÈLE  | CAPACITÉ (L) | PUISSANCE GAZ (KW) | PUISSANCE ÉLEC. (KW) | DIMENSIONS L x P x H (MM) | ALIM. | PRIX € HT     |
|---|--------------|--------------------|----------------------|---------------------------|-------|---------------|
| <b>SAUTEUSES BASCULANTES À RELEVAGE MANUEL AVEC CUVE EN INOX AISI 304</b>   |              |                    |                      |                           |       |               |
| D9410KBGI   | 80           | 20                 | 0,2                  | 800 x 900 x 870           | 230 V | <b>8 055</b>  |
| D9410KBEI   |              | -                  | 9                    |                           | 400 V | <b>8 529</b>  |
| <b>SAUTEUSES BASCULANTES À RELEVAGE MOTORISÉ AVEC CUVE EN INOX AISI 304</b> |              |                    |                      |                           |       |               |
| D9410KBGIM  | 80           | 20                 | 0,2                  | 800 x 900 x 870           | 230 V | <b>8 623</b>  |
| D9410KBEIM  |              | -                  | 9                    |                           | 400 V | <b>9 121</b>  |
| <b>SAUTEUSES BASCULANTES À RELEVAGE MOTORISÉ AVEC CUVE EN INOX AISI 304</b> |              |                    |                      |                           |       |               |
| D9610KBGIM  | 120          | 24                 | 0,2                  | 1200 x 900 x 870          | 230 V | <b>9 854</b>  |
| D9610KBEIM  |              | -                  | 13,5                 |                           | 400 V | <b>10 460</b> |

MACHINES  
À GLAÇONS

OLIS



**DIAMANTE 90** SAUTEUSE  
MULTIFONCTIONS  
& CHAUFFE FRITES

*We*innovate cooking

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE

CUISON  
MODULAIRE

OLIS

CUISON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

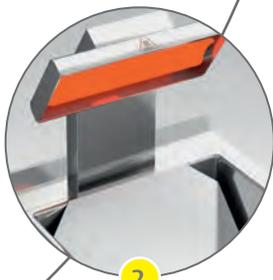
REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



**ACCESSOIRES**  
VOIR PAGE 330



2



1

1 SAUTEUSE AVEC RÉSIDANCES RENFORCÉES PLACÉES SOUS LE FOND POUR CUIRE À UNE TEMPÉRATURE UNIFORME.

2 CHAUFFE FRITES ÉGALEMENT AVEC RÉSIDANCE SUPÉRIEURE À INFRAROUGES.

OLIS

**DIAMANTE 90 | MULTI-SAUTEUSE & CHAUFFE FRITES**



### DIAMANTE 90 | SAUTEUSES MULTI FONCTIONS ÉLECTRIQUES

- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- Cuve complètement en acier AISI 304.
- La chauffe est obtenue grâce à des résistances renforcées placées sur le fond de la cuve.
- La température, contrôlée par un thermostat, est réglable de 50 à 300°C.

| MODÈLE                           | CAPACITÉ<br>CUVE (L) | PUISSANCE<br>ÉLECT. (KW) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | DIMENSIONS INTÉRIEURES<br>CUVE - L x P x H (MM) | ALIM. | PRIX<br>€ HT |
|----------------------------------|----------------------|--------------------------|------------------------------|---|-------|--------------|
| <i>MULTI-Sauteuse Électrique</i> |                      |                          |                              |   |       |              |
| D9310KBEF                        | 21                   | 8,1                      | 600 x 900 x 870              | 520 x 480 x 950                                 | 400 V | <b>5 129</b> |



### DIAMANTE 90 | CHAUFFE FRITES

- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
- Chauffage par résistance supérieure infrarouge et résistance inférieure sous la cuve inférieure.
- Contrôle thermostatique de la température (30-90°C).

| MODÈLE   | CAPACITÉ<br>CUVE (L) | PUISSANCE<br>ÉLECT. (KW) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | ALIM. | PRIX<br>€ HT |
|--|----------------------|--------------------------|------------------------------|-------|--------------|
| <i>MAINTIEN AU CHAUD - ÉLÉMENT TOP</i>                   |                      |                          |                              |       |              |
| D9210TSPE  | GN1/1                | 2                        | 400 x 900 x 250              | 230 V | <b>2 132</b> |
| <i>MAINTIEN AU CHAUD ÉLECTRIQUE - SUR ÉLÉMENT NEUTRE</i> |                      |                          |                              |       |              |
| D9210SPE   | GN1/1                | 2                        | 400 x 900 x 870              | 230 V | <b>2 632</b> |

RETROUVEZ TOUS NOS ACCESSOIRES PAGE 330



**ACCESSOIRES**  
VOIR PAGE 330

1

2

1 BAC EN ACIER INOX AVEC FOND EN AISI 316.

2 POSSIBILITÉ DE REMPLISSAGE AVEC DE L'EAU CHAUDE OU FROIDE.

## DIAMANTE 90 | MARMITES



- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm
- Plan avec épaisseur 2 mm
- Cuves en acier inox AISI 304 avec fond en AISI 316
- Charge d'eau à l'aide de deux électrovannes, avec possibilité de charge de l'eau froide ou chaude
- Vidange par l'avant à l'aide du robinet de 2" en laiton chromé.

**VERSION ÉLECTRIQUE INDIRECTE :** chauffe avec 2 ensembles de résistances renforcées placées à l'intérieur de la double enveloppe.

**VERSION ÉLECTRIQUE DIRECTE :** chauffe à l'aide de 2 résistances en acier inoxydable placées à l'extérieur sur le bas du récipient.

**VERSION GAZ :** chauffe à l'aide de 2 brûleurs en acier AISI 304, placés sur le bas du récipient (chauffe direct) ou de la double enveloppe (chauffe indirect).

| MODÈLE   | CAPACITÉ<br>CUVE (L) | PUISSANCE<br>GAZ (KW) | PUISSANCE<br>ÉLECT. (KW) | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | ALIM. | PRIX<br>€ HT |
|--|----------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------------|-------|--------------|
| <b>MARMITES GAZ CHAUFFAGE DIRECT</b>           |                      |                       |                          |                              |       |              |
| D9310PGD05                                     | 50                   | 10,5                  | 0,2                      | 600 x 900 x 870              | 230 V | <b>5 314</b> |
| D9410PGD10                                     | 100                  | 21                    |                          | 800 x 900 x 870              |       | <b>6 040</b> |
| D9410PGD15                                     | 150                  | 24                    | <b>6 171</b>             |                              |       |              |
| D9410PGD15A *                                  |                      |                       | 0,3                      | <b>7 813</b>                 |       |              |
| <b>MARMITES GAZ CHAUFFAGE INDIRECT</b>         |                      |                       |                          |                              |       |              |
| D9310PGI05                                     | 50                   | 10,5                  | 0,3                      | 600 x 900 x 870              | 230 V | <b>7 344</b> |
| D9410PGI10                                     | 100                  | 21                    |                          | 800 x 900 x 870              |       | <b>8 666</b> |
| D9410PGI14                                     | 135                  | 24                    | <b>8 859</b>             |                              |       |              |
| D9410PGI14A *                                  | 140                  |                       |                          | <b>10 237</b>                |       |              |
| <b>MARMITES ÉLECTRIQUES CHAUFFAGE DIRECT</b>   |                      |                       |                          |                              |       |              |
| D9410PED10                                     | 100                  | -                     | 12                       | 800 x 900 x 870              | 400 V | <b>5 948</b> |
| D9410PED15                                     | 150                  |                       |                          |                              |       | <b>6 057</b> |
| <b>MARMITES ÉLECTRIQUES CHAUFFAGE INDIRECT</b> |                      |                       |                          |                              |       |              |
| D9310PEI05                                     | 50                   | -                     | 9,6                      | 600 x 900 x 870              | 400 V | <b>8 207</b> |
| D9410PEI10                                     | 100                  | -                     | 21                       | 800 x 900 x 870              |       | <b>8 519</b> |
| D9410PEI15                                     | 150                  |                       |                          |                              |       | <b>8 804</b> |

\* AUTOCLAVE

## ACCESSOIRES

| MODÈLE                     | CAPACITÉ<br>(L) | DESCRIPTION | PRIX<br>€ HT |
|----------------------------|-----------------|-------------|--------------|
| <b>PANIER POUR PÂTES</b>   |                 |             |              |
| 9C5                        | 50              | ∅ 3 mm      | <b>909</b>   |
| <b>PANIER POUR LÉGUMES</b> |                 |             |              |
| 9CV5                       | 50              | ∅ 6 mm      | <b>909</b>   |
| <b>PANIER POUR PÂTES</b>   |                 |             |              |
| 9C10                       | 100             | ∅ 3 mm      | <b>1 232</b> |
| 9C15                       | 150             |             | <b>1 164</b> |
| <b>PANIER POUR LÉGUMES</b> |                 |             |              |
| 9CV10                      | 100             | ∅ 6 mm      | <b>1 193</b> |
| 9CV15                      | 150             |             | <b>1 164</b> |



**ACCESSOIRES**  
VOIR PAGE 330



**1** MODULABLES, FACILES À ACCOUPLER ET ROBUSTES.

**2** TIROIRS POUR BACS GN 1/1





## DIAMANTE 90 | ÉLÉMENTS NEUTRES

- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
- Plan avec épaisseur 2 mm.

**VERSION AVEC TIROIR** : tiroirs pouvant contenir des bacs d'une hauteur maximale de 150mm, rails tiroir fixes.

## SANS TIROIR

| MODÈLE                                       | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--|------------------------------|--------------|
| <b>ÉLÉMENTS NEUTRES - TOP</b>                |                              |              |
| D9110TEN                                     | 200 x 900 x 250              | 980          |
| D9210TEN                                     | 400 x 900 x 250              | 1 203        |
| D9310TEN                                     | 600 x 900 x 250              | 1 288        |
| D9410TEN                                     | 800 x 900 x 250              | 1 533        |
| <b>ÉLÉMENTS NEUTRES - SUR PLACARD OUVERT</b> |                              |              |
| D9110EN                                      | 200 x 900 x 870              | 1 339        |
| D9210EN                                      | 400 x 900 x 870              | 1 628        |
| D9310EN                                      | 600 x 900 x 870              | 1 763        |
| D9410EN                                      | 800 x 900 x 870              | 2 014        |

## AVEC TIROIR

| MODÈLE   | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--|------------------------------|--------------|
| <b>ÉLÉMENTS NEUTRES - TOP AVEC TIROIR</b>                |                              |              |
| D9210TENC  | 400 x 900 x 250              | 1 529        |
| D9310TENC  | 600 x 900 x 250              | 1 537        |
| D9410TENC  | 800 x 900 x 250              | 1 759        |
| <b>ÉLÉMENTS NEUTRES - SUR PLACARD OUVERT AVEC TIROIR</b> |                              |              |
| D9210ENC   | 400 x 900 x 870              | 1 957        |
| D9310ENC   | 600 x 900 x 870              | 2 014        |
| D9410ENC   | 800 x 900 x 870              | 2 294        |

MACHINES  
À GLAÇONS



FROID

DIAMANTE 90 | ACCESSOIRES

*We*innovate cooking

FROID  
DALMEC

LAVERIE

CUISSON  
MODULAIRE



CUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

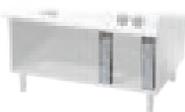


DIAMANTE 90 | ACCESSOIRES

## DIAMANTE 90 | ACCESSOIRES

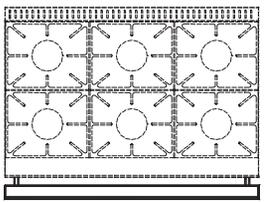
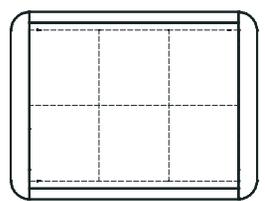
|   | MODÈLE | DESCRIPTION                | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|---|--------|----------------------------|------------------------------|--------------|
| <i>PORTE DIAMANTE</i>   |        |                            |                              |              |
|    | DBVP4  | M40                        | 395 x 360 x 465              | <b>321</b>   |
|   | DBVP5  | M50                        | 495 x 360 x 465              | <b>304</b>   |
|   | DBVP6  | M60                        | 595 x 360 x 465              | <b>352</b>   |
| <i>PORTE DIAMANTE ACCESSOIRISÉE</i>   |        |                            |                              |              |
|    | DBVPA4 | M40                        | 395 x 360 x 465              | <b>679</b>   |
| <i>PORTE ACCESSOIRE DIAMANTE</i>  |        |                            |                              |              |
|   | DAPC   | Porte-couteaux             | -                            | <b>495</b>   |
|  | DAPD   | Porte-doseurs              | -                            | <b>127</b>   |
|  | DAPS   | Porte-épices               | -                            | <b>127</b>   |
|  | DAPM   | Porte-louches              | -                            | <b>127</b>   |
|  | DAPDB  | Porte-doseurs & bouteilles | -                            | <b>189</b>   |
| <i>KIT DE TIROIR</i>  |        |                            |                              |              |
|  | DBVC4  | M40                        | 395 x 560 x 465              | <b>1 095</b> |
|  | DBVC6  | M60                        | 595 x 560 x 465              | <b>1 540</b> |

## DIAMANTE 90 | ACCESSOIRES

|  | MODÈLE | DESCRIPTION  | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM)               | PRIX<br>€ HT |
|--|--------|--|--|--------------|
| <b>BASES OUVERTES</b>  |        |  |  |              |
|                           | 9110B  | Bases Ouvertes   | 200 x 865 x 620                            | 475          |
|  | 9210B  |  | 400 x 865 x 620                            | 501          |
|  | 9310B  |  | 600 x 865 x 620                            | 556          |
|  | 9410B  |  | 800 x 865 x 620                            | 612          |
|  | 91210B |  | 1200 x 865 x 620                           | 753          |
| <b>BASES NEUTRES AVEC FINITION TYPE H2<br/>- PAROIS INTERNES AVEC 5 SUPPORTS GRILLES EMBOUTIS INTÉGRÉS</b> |        |  |  |              |
|                          | 9210BH | Base Neutre, GN 1/1  | 400 x 865 x 620<br>interne LxH : 330 x 736 | 1 531        |
|  | 9310BH | Base Neutre, GN 1/1  | 600 x 865 x 620<br>interne LxH : 330 x 736 | 1 628        |
|  | 9410BH | Base Neutre, GN 2/1  | 800 x 865 x 620<br>interne LxH : 330 x 736 | 1 739        |
| <b>SUPPORT DE GRILLES POUR ÉLÉMENTS 40 CM</b>  |        |  |  |              |
|                         | BVRG   | Support De Grilles   | 50 x 560 x 380                             | 255          |
| <b>KIT MAINTIEN OU CHAUFFE ASSIETTES POUR BASES</b>  |        |  |  |              |
|                         | 9FC40  | Kit Maintien ou Chauffe Assiettes<br>Pour Bases<br>Puissance : 1 kW, Ac 230 1N | 320 x 800 x 60<br>mod. 40 cm               | 779          |
|  | 9FC80  | Fond Chaud Pour Bases<br>Puissance : 2 kW, Ac 230 1N                           | 615 x 800 x 60<br>mod. 80 cm               | 859          |
| <b>MONTANT POUR ÉLÉMENTS 60, 80 120 CM</b>   |        |  |  |              |
|                         | BVMC68 | Montant  | -  | 49           |
| <b>PAIRE MONTANTS LATÉRAUX POUR BASES 80 CM<br/>(POUR GRILLE SUPPORT DE CADRE GN 2/1)</b>                  |        |  |  |              |
|                         | BVML8  | Paire Montants Lateraux  | -  | 112          |

| MODÈLE  | DESCRIPTION                  | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM)          | PRIX<br>€ HT   |     |
|---|------------------------------|---------------------------------------|----------------|-----|
| <b>GRILLE EN ACIER INOX CHROME POUR FOUR</b>  |                              |                                       |                |     |
|    | GGN11                        | Grille En Acier Inox Chrome, GN 1/1   | 530 x 325      | 64  |
|   | GGN21                        | Grille En Acier Inox Chrome, GN 2/1   | 530 x 650      | 68  |
|   | BF9MX                        | Grille En Acier Inox Chrome, MAXI     | 930 x 620      | 164 |
| <b>PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304 POUR FOUR</b>                                      |                              |                                       |                |     |
|    | TGN21                        | Plaque En Acier Inox Aisi 304, GN 2/1 | 530 x 650 x 10 | 203 |
|   | BF9MT                        | Plaque En Acier Inox Aisi 304, MAXI   | 930 x 620 x 15 | 151 |
| <b>COUPLE DE PROFILÉS DE SUPPORT</b>  |                              |                                       |                |     |
|   | TP4                          | Couple De Profilés De Support         | L = 40         | 311 |
|   | TP6                          |                                       | L = 60         | 329 |
|   | TP8                          |                                       | L = 80         | 349 |
|   | TP10                         |                                       | L = 100        | 371 |
|   | TP12                         |                                       | L = 100        | 475 |
|   | TP14                         |                                       | L = 140        | 501 |
|   | TP16                         |                                       | L = 160        | 519 |
| <b>PLINTHE FRONTALE</b>   |                              |                                       |                |     |
|  | ZF4                          | Plinthe Frontale                      | L = 40         | 165 |
|   | ZF6                          |                                       | L = 60         | 172 |
|   | ZF8                          |                                       | L = 80         | 181 |
|   | ZF12                         |                                       | L = 120        | 199 |
|   | ZF16                         |                                       | L = 160        | 214 |
|   | ZF20                         |                                       | L = 200        | 233 |
|   | ZF24                         |                                       | L = 240        | 249 |
| <b>PLINTHE D'UNION</b>  |                              |                                       |                |     |
| ZG  | Plinthe D'union              | -                                     | 72             |     |
| <b>PLINTHE LATÉRALE</b>   |                              |                                       |                |     |
| 9ZL   | Plinthe Latérale             | -                                     | 147            |     |
| <b>PLINTHE LATÉRALE TRAVERSANTE</b>   |                              |                                       |                |     |
| 9ZLP  | Plinthe Latérale Traversante | -                                     | 190            |     |

## DIAMANTE 90 | ACCESSOIRES

|   | MODÈLE  | DESCRIPTION                    | DIMENSIONS<br>(MM) | PRIX<br>€ HT |
|---|---|--------------------------------|--------------------|--------------|
|   | <b>CHEMINÉES</b>                                |                                |                    |              |
|    | CAV4  | Cheminées                      | -                  | 609          |
|   | CAV6  |                                |                    | 642          |
|   | <b>KIT ROULETTES (2+2)</b>                      |                                |                    |              |
|    | KR  | Kit Roulettes                  | -                  | 370          |
|   | RI  | Kit Roulettes INOX             | -                  | 581          |
|   | <b>BARRE DE DRESSAGE</b>                        |                                |                    |              |
|   | CMF0908   | Barre De Dressage              | L = 80             | 626          |
|   | CMF0912   |                                | L = 120            | 713          |
|   | CMF0916   |                                | L = 160            | 876          |
|   | CMF0920   |                                | L = 200            | 1 071        |
|   | CMF0924   |                                | L = 240            | 1 224        |
|   | <b>BARRE DE DRESSAGE PÉRIMÈTRE</b>              |                                |                    |              |
|  | CMA1808   | Barre De Dressage<br>Périmètre | -                  | 2 770        |
|   | CMA1812   |                                |                    | 2 965        |
|   | CMA1816   |                                |                    | 3 051        |
|   | CMA1820   |                                |                    | 3 441        |
|   | CMA1824   |                                |                    | 3 750        |
|   | <b>ROBINET D'EAU POUR VERSION TOP**</b>         |                                |                    |              |
|  | 9CAT  | Robinet d'eau                  | -                  | 479          |
|   | <b>ROBINET D'EAU POUR APPAREILS AVEC BASE**</b> |                                |                    |              |
|   | 9CAM  | Robinet d'eau                  | -                  | 498          |

\* Peut Être Installé Sur Les Appareils Suivants: Fourneaux, Bain-Marie, Coup De Feu

## DIAMANTE 90 | ACCESSOIRES

|   | MODÈLE | DESCRIPTION                             | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|---|--------|---|------------------------------|--------------|
| <i>N. 4 PIEDS EN ACIER INOX H 5CM POUR INSTALLATION SUR SOCLE EN BÉTON</i>          |        |   |                              |              |
|    | PZM    | Pieds En Acier Inox                     | H = 50                       | <b>261</b>   |
| <i>N. 4 PIEDS EN ACIER INOX H 3CM POUR ÉLÉMENTS VERSION TOP</i>                     |        |   |                              |              |
|    | 9PT    | Pieds En Acier Inox                     | H = 30                       | <b>70</b>    |
| <i>N. 2 PIEDS EN ACIER INOX AVEC BRIDE</i>  |        |   |                              |              |
|    | KPA    | Pieds En Acier Inox                     | 70 x 70                      | <b>86</b>    |
| <i>PANNEAUX DE FERMETURE ARRIÈRE</i>  |        |   |                              |              |
|  | TVT1   | Panneaux De Fermeture Arrière           | -                            | <b>135</b>   |
|   | TVT2   |   |                              | <b>161</b>   |
| <i>ÉLÉMENT FINAL DROITE</i>   |        |   |                              |              |
|  | PTD9DX | Élément Final Droite                    | -                            | <b>1 372</b> |
| <i>ÉLÉMENT FINAL GAUCHE</i>   |        |   |                              |              |
|  | PTD9SX | Élément Final Gauche                    | -                            | <b>1 372</b> |
| <i>ÉLÉMENT FINAL</i>  |        |   |                              |              |
|  | PTD18  | Élément final pour disposition centrale | -                            | <b>1 642</b> |

## DIAMANTE 90 | ACCESSOIRES

| MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--------|-------------|------------------------------|--------------|
|--------|-------------|------------------------------|--------------|

*STRUCTURE PORTE-CASSEROLES AVEC 2 MONTANTS (NE PEUT ÊTRE INSTALLÉE SUR MARMITES, SAUTEUSES, GRILLADES)*

|   |       |  |         |       |
|---|-------|--|---------|-------|
|  | 9GP4  | Structure porte-casseroles avec 2 montants | L = 40  | 714   |
|   | 9GP8  |  | L = 80  | 775   |
|   | 9GP12 |  | L = 120 | 833   |
|   | 9GP16 |  | L = 160 | 883   |
|   | 9GP20 |  | L = 200 | 961   |
|   | 9GP24 |  | L = 240 | 1 070 |
|   | 9GP28 |  | L = 280 | 1 175 |
|   | 9GP32 |  | L = 320 | 1 294 |

*ÉLÉMENT D'UNION (NE PEUT ÊTRE INSTALLÉ SUR MARMITES, SAUTEUSES, GRILLADES)*

|   |       |                 |         |       |
|---|-------|-----------------|---------|-------|
|  | 9EF4  | Élément d'union | L = 40  | 257   |
|   | 9EF8  |                 | L = 80  | 277   |
|   | 9EF12 |                 | L = 120 | 370   |
|   | 9EF16 |                 | L = 160 | 421   |
|   | 9EF20 |                 | L = 200 | 488   |
|   | 9EF24 |                 | L = 240 | 837   |
|   | 9EF28 |                 | L = 280 | 929   |
|   | 9EF32 |                 | L = 320 | 1 025 |

*POUR LA COULEUR TRAITEMENT RAL - PRIX SUR DEMANDE*

|  | MODÈLE           | DESCRIPTION   |
|---|------------------|---------------|
|   | VERN LAT         | Côté          |
|   | VERN 2 X CASS    | 2 tiroirs     |
|   | VERN PORTA       | Porte         |
|   | VERN PORTA FORNO | Porte du four |

## ÉLÉMENTS POUR BLOCS SUSPENDUS - DEVIS ET PROJET SUR DEMANDE

|  | MODÈLE    | DESCRIPTION | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) |
|---|-----------|-------------|------------------------------|
|   | ST1816    |             | 1600 x 1800                  |
|   | ST1820    |             | 2000 x 1800                  |
|   | ST1824    |             | 2400 x 1800                  |
|   | ST1828    |             | 2800 x 1800                  |
|   | ST1832    |             | 3200 x 1800                  |
|   | ST1836    |             | 3600 x 1800                  |
|   | ST1840    |             | 4000 x 1800                  |
|   | PIEDS     |             |                              |
| GA  | Pied haut | H = 1500    |                              |
| GB  | Pied bas  | H = 6200    |                              |

## — EXEMPLE D'INSTALLATION BLOC DE CUISSON MODULAIRE SUSPENDU —

L'ÉQUIPEMENT À CHOISIR DANS LE CATALOGUE



FACILITÉ DE NETTOYAGE DE L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

DISPOSITION ET QUANTITÉ À ÉTABLIR DANS LE CADRE DU PROJET



CUISSON



### FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR HORIZON 3

**340** 5, 7 et 10 niveaux GN 1/1 et 600 x 400  
Commandes électromécaniques

**342** 5, 7 et 10 niveaux GN 1/1 et 600 x 400  
Commandes électroniques



### FOURS MIXTES À INJECTION AVEC COMMANDES EN HAUT HORIZON 3 SLIM

**346** 6 niveaux GN 2/3 ou GN 1/1  
Commandes électromécaniques

**348** 6 niveaux GN 2/3 ou GN 1/1  
Commandes électroniques

**351** Accessoires supplémentaires



### FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR GAZ ET ÉLECTRIQUES SMART

**354** 7 et 10 niveaux GN 1/1  
Commandes électroniques

**355** 20 niveaux GN 1/1 et GN 2/1  
Commandes électroniques

**360** Autres options et accessoires



### FOURS MIXTES À CHAUDIÈRE GAZ ET ÉLECTRIQUES SMART

**358** 7 et 10 niveaux GN 1/1  
Commandes électroniques

**359** 20 niveaux GN 1/1 et GN 2/1  
Commandes électroniques

**360** Autres options et accessoires



CUISSON

### FOURS MICRO-ONDES SEMI-PROFESSIONNELS

**362** Semi professionnel cafétéria 900 W restitués

**362** Semi professionnel à minuteur 900 W restitués



### FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

**363** Fours micro-ondes - 1 magnétron  
1000 W restitués

**367** Fours micro-ondes - 1 magnétron  
1100 W restitués

**368** Fours micro-ondes - 2 magnétrons  
1400 W, 1800 W et 2100 W restitués

**369** Fours micro-ondes GN 1/1 - 4 magnétrons  
2100 W et 3500 W restitués

**370** Fours combinés micro-ondes / convection  
SÉRIE JET

Micro-ondes 1400 W et 1900 W / Convection 2700 W



**371** Fours combinés micro-ondes / convection  
SÉRIE MRX

Micro-ondes 1000 W / Convection 3000 W



**364** Fours micro-ondes - 1 magnétron  
1050 W restitués

**365** Fours micro-ondes - 2 magnétrons  
1500 W et 1850 W restitués



CUISSON

### SALAMANDRES

**372** Électriques à plafond mobile

**373** Électriques fermées, gaz, rampes chauffantes





# CUISSON

---

## INDÉPENDANTE

**MENUMASTER**  
Commercial

**b** baron

**SAMSUNG**

nosem®

b baron

## FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

### HORIZON 3 - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

5, 7 ET 10 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400



■ PROTECTION CONTRE LES JETS D'EAU IPX4 ■ PORTE DE FERMETURE À DOUBLE VITRAGE TREMPÉ ■ AUTOREVERSE POUR UNE PARFAITE UNIFORMITÉ DE CUISSON

NOUVEAUTÉ



SYSTÈME AUTOREVERSE  
**INVERSION  
AUTOMATIQUE DE LA  
TURBINE.**



POIGNÉE  
**AVEC OUVERTURE  
GAUCHE / DROITE.**



LIVRÉ SANS GRILLE



#### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords arrondis
- Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité
- Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile
- Poignée avec ouverture gauche/droite
- Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale
- Déflecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur
- Protection contre les jets d'eau IPX4
- Prédiposition pour être compatible au 230 V mono.

#### MODES DE CUISSON

CUISSON MANUELLE AVEC 3 MODES DE CUISSON :

- CONVECTION DE 50°C À 260°C
- VAPEUR DE 50°C À 130°C
- COMBINÉ DE 50°C À 260°C

#### ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- AUTOREVERSE (INVERSION AUTOMATIQUE DE LA TURBINE) POUR UNE PARFAITE UNIFORMITÉ DE CUISSON
- CONTRÔLE MANUEL DE L'ÉVENT DE L'ENCEINTE
- ÉCLAIRAGE CHAMBRE DE CUISSON À LED

#### MODES DE FONCTIONNEMENT

- PANNEAU DE COMMANDES AVEC SÉLECTEURS ÉLECTROMÉCANIQUES ET VOYANTS DE CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

#### ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ

- THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DE L'ENCEINTE DE CUISSON
- DISJONCTEUR DE SÉCURITÉ DU MOTEUR
- CONTACT DE PORTE MÉCANIQUE
- SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT DES COMPOSANTS

#### CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

- CHAUFFAGE ENCEINTE DE CUISSON AU MOYEN DE CORPS DE CHAUFFE ÉLECTRIQUES BLINDÉS

#### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- SYSTÈME DE LAVAGE MANUEL AVEC DOUCHETTE EXTERNE (DOUCHETTE EN OPTION)

0340



SOMMAIRE  
CUISSON INDÉPENDANTE

SOMMAIRE  
GÉNÉRAL

nosem®

b baron

# FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR HORIZON 3 - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES



## FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES GN 1/1 ET 600 X 400

| MODÈLE  | CAPACITÉ GN 1/1 OU 600 X 400 | ESPACEMENT ENTRE LES NIVEAUX (MM) | NOMBRE DE REPAS - CROISSANT | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | ALIMENTATION (V)  | POIDS NET / BRUT (KG) | PRIX € HT    |
|---------|------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------|-------------------|-----------------------|--------------|
| HOE051M | 5 NIVEAUX                    | 70                                | 30 / 80 - 60 / 80           | 777 x 729 x 777           | 7,25           | Tri 400 V + N + T | 74 / 85               | <b>6 494</b> |
| HOE071M | 7 NIVEAUX                    | 70                                | 50 / 120 - 84 / 112         | 777 x 729 x 942           | 12,5           | Tri 400 V + N + T | 90 / 102              | <b>8 515</b> |
| HOE101M | 10 NIVEAUX                   | 70                                | 80 / 150 - 120 / 160        | 777 x 729 x 1152          | 14,5           | Tri 400 V + N + T | 104 / 117             | <b>9 796</b> |



HOE051M



HOE071M



HOE101M

## OPTIONS ET ACCESSOIRES

| MODÈLE  | DESCRIPTIF   | POUR MODÈLES       | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PRIX € HT  |
|---|--|--------------------|---------------------------|------------|
| <b>OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)</b>                  |  |                    |                           |            |
| IPS051  | Porte inversée   | HOE051M            | --                        | <b>141</b> |
| IPS071  |  | HOE071M            | --                        | <b>141</b> |
| IPS101  |  | HOE101M            | --                        | <b>169</b> |
| APDS  | Ouverture de la porte à double déclic  | HOE 051M/071M/101M | --                        | <b>161</b> |
| SN  | Supplément pour optimisation énergétique   | HOE 051M/071M/101M | --                        | <b>319</b> |
| ISP464  | Supplément pour glissières version pâtisserie IGP464   | HOE051M            | --                        | <b>114</b> |
| NPK   | Prédisposition branchement hotte d'aspiration  | HOE 051M/071M/101M | --                        | <b>486</b> |
| CSA   | Réservoir incorporé de 5 litres<br>Utilisable sans raccordement en eau, pour cuisson à vapeur ou mixte, autonomie jusqu'à 60 minutes<br>Non disponible avec le système de lavage automatique | HOE 051M/071M/101M | --                        | <b>858</b> |
| <b>ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)</b> |  |                    |                           |            |
| KILCS   | Kit pour système de lavage automatique LCS   | HOE051M            | --                        | <b>388</b> |
| KISCO4  | Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm   | HOE 051M/071M/101M | --                        | <b>388</b> |
| KISA01  | Kit pour sonde à coeur avec aiguille - Ø 1 mm  | HOE 051M/071M/101M | --                        | <b>388</b> |
| ICLD  | Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations  | HOE 051M/071M/101M | --                        | <b>243</b> |
| ISR071E   | Support de base en acier inox  | HOE 051M/071M      | 690 x 700 x 775           | <b>760</b> |
| ISR101E   | Support de base en acier inox  | HOE101M            | 690 x 700 x 595           | <b>759</b> |
| ISR071S   | Support de base en acier inox  | HOE 051M/071M      | 875 x 735 x 900           | <b>760</b> |

AUTRES OPTIONS & ACCESSOIRES

PAGE 345

nosem®

b baron

## FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

### HORIZON 3 - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

5, 7 ET 10 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400



- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE
- VENTILATION À 2 VITESSES ■ CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON

NOUVEAUTÉ



SYSTÈME AUTOREVERSE  
**INVERSION  
AUTOMATIQUE DE LA  
TURBINE.**



COMMANDES  
**ÉLECTRONIQUES  
SIMPLES  
D'UTILISATION.**



LIVRÉ SANS GRILLE



PROGRAMMES  
DE CUISSON



SONDE AU COEUR  
(OPTION)



2 VITESSES  
DE VENTILATION



AUTOCLIMA



ECOSPEED



ECOVAPOR



LAVAGE  
AUTOMATIQUE



LAVAGE ECO

### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords arrondis
- Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité
- Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile
- Poignée avec ouverture gauche/droite
- Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale
- Déflecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur
- Protection contre les jets d'eau IPX4
- Prédiposition pour être compatible au 230 V mono.

### MODES DE CUISSON

- AUTOMATIQUE AVEC 95 PROGRAMMES DE CUISSON TESTÉS ET MÉMORISÉS, Y COMPRIS LES PROGRAMMES POUR LA REMISE EN TEMPÉRATURE SUR ASSIETTE ET PLAT
- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE (JUSQU'À 9 CYCLES) EN ENREGISTRANT LE NOM ET L'ICÔNE DÉDIÉE
- CUISSON MANUELLE AVEC TROIS MODES DE CUISSON À LANCEMENT IMMÉDIAT: CONVECTION DE 30°C À 260°C, VAPEUR DE 30°C À 130°C ET COMBINÉ CONVECTION + VAPEUR DE 30°C À 260°C
- AUTOCLIMA® : SYSTÈME AUTOMATIQUE DE MESURE ET DE CONTRÔLE DU POURCENTAGE D'HUMIDITÉ DANS L'ENCEINTE DE CUISSON
- SÉLECTION RAPIDE DES PROGRAMMES FAVORIS SCROLL & PUSH, GRÂCE AU SCROLLER DÉDIÉ

0342



SOMMAIRE  
CUISSON INDÉPENDANTE

SOMMAIRE  
GÉNÉRAL

nosem®

b baron

# FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR HORIZON 3 - COMMANDES ÉLECTRONIQUES



5, 7 ET 10 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400



- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE
- VENTILATION À 2 VITESSES ■ CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON

## MODES DE FONCTIONNEMENT

- Écrans alphanumériques à led haute visibilité HVS (high visibility system) pour l'affichage des valeurs de température, clima, temps et température au coeur du produit
- Écran couleur 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres
- Boutons scroller plus avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix
- Préchauffage manuel.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Système de lavage automatique LCS (liquid clean system) (en option), avec réservoir intégré et dosage automatique (détergent liquide combiclean en cartouches 100% recyclables. en dotation 1 bidon à cartouche de détergent liquide CDL05 - 990 gr.)
- 7 programmes de lavage automatique
- Système de lavage manuel avec douchette externe (douchette en option).

## ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostic
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché
- Contact de porte mécanique.

## ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- Autoreverse (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson
- Contrôle automatique évent chambre
- Humidificateur manuel
- Facilité d'accès aux paramètres programmables, possibilité de personnaliser le menu de l'utilisateur
- 2 vitesses de ventilation, la vitesse réduite active la réduction de la puissance de chauffage. possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Contrôle de la température au coeur du produit par sonde à 4 points de détection (sonde au coeur en option)
- Sonde à coeur avec aiguille ø 1 mm, pour la cuisson du sous-vide et petites pièces (option)
- Connexion usb pour le téléchargement des données haccp, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson
- Prédiposition pour le système d'économie d'énergie SN (option)
- Programme de service : test des fonctions de la carte électronique / visualisation des sondes de température / compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales de maintenance programmée
- Fonction autodiagnostic avant démarrage de vérification de l'équipement, avec descriptif visuel et indication sonore des éventuelles anomalies
- Éclairage chambre de cuisson à led
- Ecospeed : en fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson en évitant les oscillations
- Ecovapor : le système ecovapor permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson.

## CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

- CHAUFFAGE ENCEINTE DE CUISSON AU MOYEN DE CORPS DE CHAUFFE ÉLECTRIQUES BLINDÉS.



**5, 7 ET 10 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400**

**FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES GN 1/1 ET 600 X 400**

| MODÈLE  | CAPACITÉ GN 1/1 OU 600 X 400 | ESPACEMENT ENTRE LES NIVEAUX (MM) | NOMBRE DE REPAS - CROISSANT | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | ALIMENTATION (V)  | POIDS NET / BRUT (KG) | PRIX € HT     |
|---|------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------|-------------------|-----------------------|---------------|
|  HOE051D | 5 NIVEAUX                    | 70                                | 30 / 80 - 60 / 80           | 777 x 729 x 777           | 7,25           | Tri 400 V + N + T | 74 / 85               | <b>8 126</b>  |
|  HOE071D | 7 NIVEAUX                    | 70                                | 50 / 120 - 84 / 112         | 777 x 729 x 942           | 12,5           | Tri 400 V + N + T | 90 / 102              | <b>10 352</b> |
|  HOE101D | 10 NIVEAUX                   | 70                                | 80 / 150 - 120 / 160        | 777 x 729 x 1152          | 14,5           | Tri 400 V + N + T | 104 / 117             | <b>11 651</b> |



HOE051D



HOE071D



HOE101D

**OPTIONS ET ACCESSOIRES**

| MODÈLE  | DESCRIPTIF   | POUR MODÈLES       | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PRIX € HT  |
|---|--|--------------------|---------------------------|------------|
| <b>OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)</b>                  |  |                    |                           |            |
| IPS051  | Porte inversée   | HOE051D            | --                        | <b>141</b> |
| IPS071  |  | HOE071D            | --                        | <b>141</b> |
| IPS101  |  | HOE101D            | --                        | <b>169</b> |
| APDS  | Ouverture de la porte à double déclic  | HOE 051D/071D/101D | --                        | <b>161</b> |
| SN  | Supplément pour optimisation énergétique   | HOE 051D/071D/101D | --                        | <b>319</b> |
| ISP464  | Supplément pour glissières version pâtisserie IGP464   | HOE051D            | --                        | <b>114</b> |
| NPK   | Prédisposition branchement hotte d'aspiration  | HOE 051D/071D/101D | --                        | <b>486</b> |
| CSA   | Réservoir incorporé de 5 litres<br>Utilisable sans raccordement en eau, pour cuisson à vapeur ou mixte, autonomie jusqu'à 60 minutes<br>Non disponible avec le système de lavage automatique | HOE 051D/071D/101D | --                        | <b>858</b> |
| ILCS  | Kit pour système de lavage automatique LCS   | HOE 051D/071D/101D | --                        | <b>858</b> |
| ISC04   | Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm   | HOE 051D/071D/101D | --                        | <b>388</b> |
| ISA01   | Kit pour sonde à coeur avec aiguille - Ø 1 mm  | HOE 051D/071D/101D | --                        | <b>388</b> |
| <b>ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)</b> |  |                    |                           |            |
| ICLD  | Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations  | HOE 051D/071D/101D | --                        | <b>243</b> |
| ISR071E   | Support de base en acier inox  | HOE 051D/071D      | 690 x 700 x 775           | <b>760</b> |
| ISR101E   | Support de base en acier inox  | HOE101D            | 690 x 700 x 595           | <b>759</b> |
| ISR071S   | Support de base en acier inox  | HOE 051D/071D      | 875 x 735 x 900           | <b>760</b> |

# FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR HORIZON 3 - ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES

nosem®

b baron



HOTTE D'ASPIRATION



SUPPORT DE BASE



SUPPORT DE BASE + PORTE PLAQUES

| MODÈLE  | DESRIPTIF  | POUR MODÈLES                             | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|---|--|--|------------------------------|--------------|
| <b>ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)</b> |  |  |                              |              |
| KILCS   | Kit pour système de lavage automatique LCS   | HOE051M                                  | --                           | <b>388</b>   |
| KISCO4  | Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm   | HOE 051M/071M/101M                       | --                           | <b>388</b>   |
| KISA01  | Kit pour sonde à coeur avec aiguille - Ø 1 mm  | HOE 051M/071M/101M                       | --                           | <b>388</b>   |
| ICLD  | Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations  | HOE 051M/071M/101M<br>HOE 051D/071D/101D | --                           | <b>243</b>   |
| ISR071E   | Support de base en acier inox  | HOE 051M/071M<br>HOE 051D/071D           | 690 x 700 x 775              | <b>760</b>   |
| ISR101E   | Support de base en acier inox  | HOE101M / HOE101D                        | 690 x 700 x 595              | <b>759</b>   |
| ISR071S   | Support de base en acier inox  | HOE 051M/071M<br>HOE 051D/071D           | 875 x 735 x 900              | <b>760</b>   |
| KIPS051E  | Kit pour porte inversée  | HOE051M / HOE051D                        | --                           | <b>1 096</b> |
| KIPS071E  |  | HOE071M / HOE071D                        | --                           | <b>1 228</b> |
| KIPS101E  |  | HOE101M / HOE101D                        | --                           | <b>1 346</b> |
| IBAS051   | Barre anti-défonçage   | HOE 051M/071M/101M<br>HOE 051D/071D/101D | --                           | <b>134</b>   |
| NPT071  | Porte plaques - 9 niveaux GN 1/1<br>à insérer dans le support de base                              | HOE 051M/071M/101M<br>HOE 051D/071D/101D | --                           | <b>416</b>   |
| NPT064  | Porte plaques - 7 niveaux 600 x 400<br>à insérer dans le support de base                           | HOE 051M/071M/101M<br>HOE 051D/071D/101D | --                           | <b>416</b>   |
| IGP464  | Glissières - 4 niveaux 600 x 400   | HOE 051M/071M<br>HOE 051D/071D           | --                           | <b>209</b>   |
| IGP664  | Glissières - 6 niveaux 600 x 400   | HOE 051M/071M<br>HOE 051D/071D           | --                           | <b>250</b>   |
| ILV126  | Armoire de fermentation avec humidificateur à contrôles<br>digitales, programmables - Porte vitrée | HOE 051M/071M<br>HOE 051D/071D           | --                           | <b>2 884</b> |
| NPF04   | Kit pieds avec bride pour supports de base<br>Pour installations navales                           | HOE 051M/071M<br>HOE 051D/071D           | --                           | <b>145</b>   |
| RP04  | Kit roulettes dont 2 avec frein pour supports de base  | HOE 051M/071M<br>HOE 051D/071D           | --                           | <b>416</b>   |
| IKKV51  | Hotte d'aspiration avec condenseur à air<br>Utilisable uniquement sur four déjà posé               | HOE 051M/071M<br>HOE 051D/071D           | --                           | <b>2 853</b> |
| CCE   | Collecteur hotte pour branchement extérieure - Ø 150   | HOE 051M/071M<br>HOE 051D/071D           | --                           | <b>350</b>   |
| ICFX01  | Filtre   | HOE051M / HOE051D                        | --                           | <b>134</b>   |
| ICFX02  | Filtre x2  | HOE 071M/101M<br>HOE 071D/101D           | --                           | <b>243</b>   |
| KFP002  | Kit bloque pieds   | HOE 051M/071M/101M<br>HOE 051D/071D/101D | --                           | <b>59</b>    |

nosem®

b baron

**FOURS MIXTES À INJECTION AVEC COMMANDES EN HAUT**  
**HORIZON 3 SLIM - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES****6 NIVEAUX GN 2/3 OU GN 1/1**

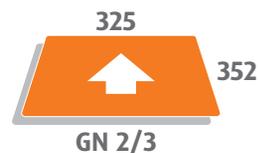
- PROTECTION CONTRE LES JETS D'EAU IPX4
- PORTE DE FERMETURE À DOUBLE VITRAGE TREMPÉ
- AUTOREVERSE POUR UNE PARFAITE UNIFORMITÉ DE CUISSON

**NOUVEAUTÉ**

PANNEAU DE COMMANDES EN HAUT ÉLECTROMÉCANIQUES AVEC VOYANTS DE CONTRÔLE.



SYSTÈME AUTOREVERSE INVERSION AUTOMATIQUE DE LA TURBINE.

**LIVRÉ SANS GRILLE****CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION**

- Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords arrondis
- Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité
- Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile
- Poignée avec ouverture gauche/droite
- Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale
- Déflecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur
- Protection contre les jets d'eau IPX4
- Dotation de série : glissières porte-grilles.

**MODES DE CUISSON**

CUISSON MANUELLE AVEC 3 MODES DE CUISSON :

- CONVECTION DE 50°C À 260°C
- VAPEUR DE 50°C À 130°C
- COMBINÉ DE 50°C À 260°C

**ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE**

- AUTOREVERSE (INVERSION AUTOMATIQUE DE LA TURBINE) POUR UNE PARFAITE UNIFORMITÉ DE CUISSON
- CONTRÔLE MANUEL DE L'ÉVENT DE L'ENCEINTE
- ÉCLAIRAGE CHAMBRE DE CUISSON À LED

**MODES DE FONCTIONNEMENT**

- PANNEAU DE COMMANDES AVEC SÉLECTEURS ÉLECTROMÉCANIQUES ET VOYANTS DE CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

**ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ**

- THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DE L'ENCEINTE DE CUISSON
- DISJONCTEUR DE SÉCURITÉ DU MOTEUR
- CONTACT DE PORTE MÉCANIQUE
- SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT DES COMPOSANTS

**CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE**

- CHAUFFAGE ENCEINTE DE CUISSON AU MOYEN DE CORPS DE CHAUFFE ÉLECTRIQUES BLINDÉS

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- SYSTÈME DE LAVAGE MANUEL AVEC DOUCHETTE EXTERNE (DOUCHETTE EN OPTION)

0346

SOMMAIRE  
CUISSON INDÉPENDANTESOMMAIRE  
GÉNÉRAL

nosem®

b baron

# FOURS MIXTES À INJECTION AVEC COMMANDES EN HAUT

## HORIZON 3 SLIM - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES



### FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES GN 2/3 OU GN 1/1

| MODÈLE    | CAPACITÉ   | ESPACEMENT ENTRE LES NIVEAUX (MM) | NOMBRE DE REPAS | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | ALIMENTATION (V)  | POIDS NET / BRUT (KG) | PRIX € HT    |
|-----------|------------|-----------------------------------|-----------------|---------------------------|----------------|-------------------|-----------------------|--------------|
| BACET026M | 6 x GN 2/3 | 60                                | 20 / 50         | 510 x 625 x 880           | 5,25           | Tri 400 V + N + T | 59 / 68               | <b>8 626</b> |
| BACET061M | 6 x GN 1/1 | 60                                | 30 / 80         | 510 x 800 x 880           | 7,75           | Tri 400 V + N + T | 73 / 82               | <b>9 555</b> |



### OPTIONS ET ACCESSOIRES

| MODÈLE  | DESCRIPTIF   | POUR MODÈLES   | PRIX € HT             |              |
|---|--|--|-----------------------|--------------|
| <b>OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)</b>  |  |  |                       |              |
| NPS   | Porte inversée   | BACET026M / BACET061M  | <b>514</b>            |              |
| APDS  | Ouverture de la porte à double déclic  | BACET026M / BACET061M  | <b>161</b>            |              |
| SN  | Supplément pour optimisation énergétique   | BACET026M / BACET061M  | <b>319</b>            |              |
| NPK   | Prédisposition branchement hotte d'aspiration  | BACET026M / BACET061M  | <b>486</b>            |              |
| CSA   | Réservoir incorporé de 5 litres<br>Utilisable sans raccordement en eau, pour cuisson à vapeur ou mixte, autonomie jusqu'à 60 minutes<br>Non disponible avec le système de lavage automatique | BACET026M  | <b>858</b>            |              |
|  | MKC026   | KIT VERSION MARINE : Construction entièrement en AISI 304, avec pieds à brides pour fixation au sol + glissières anti-dérapantes | BACET026M             | <b>876</b>   |
|   | MKC061   |  | BACET061M             | <b>1 004</b> |
| <b>ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)</b>                           |  |  |                       |              |
|  | KISC04F  | Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm - Sonde fixe  | BACET026M / BACET061M | <b>388</b>   |
|   | KISA01F  | Kit pour sonde à coeur avec aiguille - Ø 1 mm - Sonde fixe   | BACET026M / BACET061M | <b>388</b>   |
|   | KISC04C  | Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm   | BACET026M / BACET061M | <b>296</b>   |
|   | ICLD   | Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations  | BACET026M / BACET061M | <b>243</b>   |
|   | KSC004R  | Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm   | BACET026M / BACET061M | <b>296</b>   |
|   | KSA001   | Kit pour sonde à coeur avec aiguille - Ø 1 mm  | BACET026M / BACET061M | <b>277</b>   |
|   | KP004  | Kit pieds pour four - Hauteur 150 mm - Fourni avec bloque-pieds  | BACET026M / BACET061M | <b>198</b>   |
|   | CK0026E  | Hotte d'aspiration avec condenseur à air   | BACET026M             | <b>2 626</b> |
|   | CCE  | Collecteur hotte pour branchement extérieure - Ø 150 mm  | BACET026M / BACET061M | <b>350</b>   |

AUTRES OPTIONS & ACCESSOIRES

PAGE 351

nosem®

b baron

## FOURS MIXTES À INJECTION AVEC COMMANDES EN HAUT HORIZON 3 SLIM - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

### 6 NIVEAUX GN 2/3 OU GN 1/1



- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE
- VENTILATION À 2 VITESSES ■ CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON

NOUVEAUTÉ



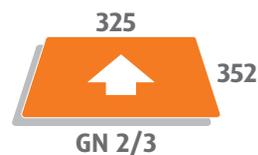
COMMANDES  
ÉLECTRONIQUES  
SIMPLES  
D'UTILISATION.



SYSTÈME AUTOREVERSE  
INVERSION  
AUTOMATIQUE DE LA  
TURBINE.



LIVRÉ SANS GRILLE



PROGRAMMES  
DE CUISSON



SONDE AU COEUR  
(OPTION)



2 VITESSES  
DE VENTILATION



AUTOCLIMA



ECOSPEED



ECOVAPOR



LAVAGE  
AUTOMATIQUE



LAVAGE ECO



VERSION MARINE

### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords arrondis
- Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité
- Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile
- Poignée avec ouverture gauche/droite
- Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale
- Déflecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur
- Protection contre les jets d'eau IPX4.

### MODES DE CUISSON

- AUTOMATIQUE AVEC 95 PROGRAMMES DE CUISSON TESTÉS ET MÉMORISÉS, Y COMPRIS LES PROGRAMMES POUR LA REMISE EN TEMPÉRATURE SUR ASSIETTE ET PLAT
- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE (JUSQU'À 9 CYCLES) EN ENREGISTRANT LE NOM ET L'ICÔNE DÉDIÉE
- CUISSON MANUELLE AVEC TROIS MODES DE CUISSON À LANCÉMENT IMMÉDIAT: CONVECTION DE 30°C À 260°C, VAPEUR DE 30°C À 130°C ET COMBINÉ CONVECTION + VAPEUR DE 30°C À 260°C
- AUTOCLIMA® : SYSTÈME AUTOMATIQUE DE MESURE ET DE CONTRÔLE DU POURCENTAGE D'HUMIDITÉ DANS L'ENCEINTE DE CUISSON
- FAST-DRY® : SYSTÈME DE DÉSHUMIDIFICATION RAPIDE DE L'ENCEINTE DE CUISSON
- SÉLECTION RAPIDE DES PROGRAMMES FAVORIS SCROLL & PUSH, GRÂCE AU SCROLLER DÉDIÉ

0348



SOMMAIRE  
CUISSON INDÉPENDANTE

SOMMAIRE  
GÉNÉRAL

nosem®

b baron

# FOURS MIXTES À INJECTION AVEC COMMANDES EN HAUT

## HORIZON 3 SLIM - COMMANDES ÉLECTRONIQUES



6 NIVEAUX GN 2/3 OU GN 1/1



- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE
- VENTILATION À 2 VITESSES ■ CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON

### MODES DE FONCTIONNEMENT

- Écrans alphanumériques à led haute visibilité HVS (high visibility system) pour l'affichage des valeurs de température, clima, temps et température au coeur du produit
- Écran couleur 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres
- Boutons scroller plus avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix
- Préchauffage manuel.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Système de lavage automatique LCS (liquid clean system) (en option), avec réservoir intégré et dosage automatique (détergent liquide combiclean en cartouches 100% recyclables. en dotation 1 bidon à cartouche de détergent liquide CDL05 - 990 gr.)
- 7 programmes de lavage automatique
- système de lavage manuel avec douchette externe (douchette en option).

### ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte
- Disjoncteur de sécurité du moteur
- Affichage du manque d'eau
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostic
- système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché
- Contact de porte mécanique.

### ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- Autoreverse (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson
- Condensation de vapeurs automatiquement ajustée
- Contrôle automatique évent chambre
- Humidificateur manuel
- Facilité d'accès aux paramètres programmables, possibilité de personnaliser le menu de l'utilisateur
- 2 vitesses de ventilation, la vitesse réduite active la réduction de la puissance de chauffage. possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Contrôle de la température au coeur du produit par sonde à 4 points de détection (sonde au coeur en option)
- Sonde à coeur avec aiguille ø 1 mm, pour la cuisson du sous-vide et petites pièces (option)
- Connexion usb pour le téléchargement des données haccp, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson
- Prédiposition pour le système d'économie d'énergie SN (option)
- Programme de service : test des fonctions de la carte électronique / visualisation des sondes de température / compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales de maintenance programmée
- Fonction autodiagnostic avant démarrage de vérification de l'équipement, avec descriptif visuel et indication sonore des éventuelles anomalies
- Éclairage chambre de cuisson à led
- Ecospeed : en fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson en évitant les oscillations
- Ecovapor : le système ecovapor permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson

### CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

- CHAUFFAGE ENCEINTE DE CUISSON AU MOYEN DE CORPS DE CHAUFFE ÉLECTRIQUES BLINDÉS.



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON INDÉPENDANTE

0349

# FOURS MIXTES À INJECTION AVEC COMMANDES EN HAUT

## HORIZON 3 SLIM - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

### 6 NIVEAUX GN 2/3 OU GN 1/1

#### FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES GN 1/1 ET 600 X 400

| MODÈLE  | CAPACITÉ   | ESPACEMENT ENTRE LES NIVEAUX (MM) | NOMBRE DE REPAS | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | ALIMENTATION (V)  | POIDS NET / BRUT (KG) | PRIX € HT     |
|---|------------|-----------------------------------|-----------------|---------------------------|----------------|-------------------|-----------------------|---------------|
|  BACET026D | 6 x GN 2/3 | 60                                | 20 / 50         | 510 x 625 x 880           | 5,25           | Tri 400 V + N + T | 59 / 68               | <b>9 758</b>  |
|  BACET061D | 6 x GN 1/1 | 60                                | 30 / 80         | 510 x 800 x 880           | 7,75           | Tri 400 V + N + T | 73 / 82               | <b>10 890</b> |



BACET026D



BACET061D

### OPTIONS ET ACCESSOIRES

| MODÈLE  | DESSCRIPTIF  | POUR MODÈLES          | PRIX € HT    |
|---|--|-----------------------|--------------|
| <b>OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)</b>  |  |                       |              |
| NPS   | Porte inversée   | BACET026D / BACET061D | <b>514</b>   |
| APDS  | Ouverture de la porte à double déclic  | BACET026D / BACET061D | <b>161</b>   |
| SN  | Supplément pour optimisation énergétique   | BACET026D / BACET061D | <b>319</b>   |
| ILCS1   | Système de lavage automatique LCS  | BACET026D / BACET061D | <b>858</b>   |
| KSC004F   | Sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm - Sonde fixe   | BACET026D / BACET061D | <b>388</b>   |
| KSA001F   | Sonde à coeur avec aiguille - Ø 1 mm - Sonde fixe  | BACET026D / BACET061D | <b>388</b>   |
| KSC004C   | Sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm  | BACET026D / BACET061D | <b>388</b>   |
| NPK   | Prédisposition branchement hotte d'aspiration  | BACET026D / BACET061D | <b>486</b>   |
| CSA   | Réservoir incorporé de 5 litres<br>Utilisable sans raccordement en eau, pour cuisson à vapeur ou mixte, autonomie jusqu'à 60 minutes<br>Non disponible avec le système de lavage automatique | BACET026D             | <b>858</b>   |
|  MKC026  | KIT VERSION MARINE : Construction entièrement en AISI 304, avec pieds à brides pour fixation au sol + glissières anti-dérapantes   | BACET026D             | <b>876</b>   |
| MKC061  |  | BACET061D             | <b>1 004</b> |
| <b>ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)</b>                                   |  |                       |              |
|  ICLD    | Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations  | BACET026D / BACET061D | <b>243</b>   |
|  KSC004R | Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm   | BACET026D / BACET061D | <b>296</b>   |
|  KSA001  | Kit pour sonde à coeur avec aiguille - Ø 1 mm  | BACET026D / BACET061D | <b>277</b>   |
|  KP004   | Kit pieds pour four - Hauteur 150 mm - Fourni avec bloque-pieds  | BACET026D / BACET061D | <b>198</b>   |
|  CK0026E | Hotte d'aspiration avec condenseur à air   | BACET026D             | <b>2 626</b> |
|  CCE     | Collecteur hotte pour branchement extérieure - Ø 150 mm  | BACET026D / BACET061D | <b>350</b>   |

# FOURS MIXTES À INJECTION AVEC COMMANDES EN HAUT

## HORIZON 3 SLIM - ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES

nosem®

b baron



CSR061



CPT061



PAC061



KFIC026E

| MODÈLE  | DESSCRIPTIF   | POUR MODÈLES                                   | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|---|---|--|------------------------------|--------------|
| <b>ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)</b> |   |  |                              |              |
| KISC04F   | Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm - Sonde fixe   | BACET026M / BACET061M<br>BACET026D / BACET061D | --                           | <b>388</b>   |
| KISA01F   | Kit pour sonde à coeur avec aiguille - Ø 1 mm - Sonde fixe  | BACET026M / BACET061M<br>BACET026D / BACET061D | --                           | <b>388</b>   |
| KISC04C   | Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm  | BACET026M / BACET061M<br>BACET026D / BACET061D | --                           | <b>296</b>   |
| KFIC026E  | Kit pour four à encastrer amovible, avec hotte d'aspiration intégrée  | BACET026M / BACET026D                          | --                           | <b>5 531</b> |
| KFIC061E  |   | BACET061M / BACET061D                          | --                           | <b>6 291</b> |
| ICFX01  | Filtre  | BACET026M / BACET061M<br>BACET026D / BACET061D | --                           | <b>134</b>   |
| PAC026  | Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale  | BACET026M / BACET026D                          | --                           | <b>152</b>   |
| PAC061  |   | BACET061M / BACET061D                          | --                           | <b>180</b>   |
| SM026   | Étagère murale en acier inox  | BACET026M / BACET026D                          | --                           | <b>583</b>   |
| CIN026  | Convoyeur d'air de refroidissement pour installation à encastrer<br>Acier inox<br>Dimensions maximum d'encombrement (L x P x H) :<br>510 x 725 x 940 mm | BACET026M / BACET026D                          | --                           | <b>404</b>   |
| CIN061  | Convoyeur d'air de refroidissement pour installation à encastrer<br>Acier inox<br>Dimensions maximum d'encombrement (L x P x H) :<br>510 x 900 x 940 mm | BACET061M / BACET061D                          | --                           | <b>428</b>   |
| CSR061  | Support de base en acier inox   | BACET061M / BACET061D                          | --                           | <b>927</b>   |
| CPT061  | Porte plaques   | BACET061M / BACET061D                          | --                           | <b>471</b>   |
| CAN061  | Armoire neutre avec porte plaques   | BACET061M / BACET061D                          | --                           | <b>938</b>   |
| CPD061  | Plan de support en acier inox   | BACET061M / BACET061D                          | --                           | <b>315</b>   |
| CKO61E  | Hotte d'aspiration  | BACET061M / BACET061D                          | --                           | <b>2 947</b> |
| RP04  | Kit roulettes pour supports   | BACET061M / BACET061D                          | --                           | <b>416</b>   |

nosem®

b baron

## FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR SMART - COMMANDES ÉLECTRONIQUES



- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE
- VENTILATION À 6 VITESSES ■ SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE ■ CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON

NOUVEAUTÉ



COMMANDES  
MANUELLES AVEC  
**CONTRÔLE  
ÉLECTRONIQUE.**



VITRE INTÉRIEURE AVEC  
**OUVERTURE SIMPLE  
POUR UN NETTOYAGE  
FACILITÉ.**



SYSTÈME DE LAVAGE  
AUTOMATIQUE  
**LCS OU LM  
SELON LE MODÈLE.**



LIVRÉ SANS GRILLE



AUTOCLIMA



FAST-DRY

6 VITESSES DE  
VENTILATION

ECOSPEED



ECOVAPOR

LAVAGE  
AUTOMATIQUE

LAVAGE ECO

DOTATION  
DE SÉRIE

- BRANCHEMENT RAPIDE POUR LA SONDÉ AU COEUR PAR L'INTERMÉDIAIRE DU CONNECTEUR EXTERNE À LA CHAMBRE DE CUISSON (SONDE AU COEUR EN OPTION) - DOUCHETTE DE LAVAGE AVEC ENROULEUR - CONNEXION USB - 6 VITESSES DE VENTILATION.

### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier INOX 18/10 AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm avec angles arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage
- Chambre parfaitement lisse et étanche
- Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité
- Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile
- Poignée avec ouverture gauche/droite
- Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale
- Déflecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur
- Protection contre les jets d'eau IPX5
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci).

0352

SOMMAIRE  
CUISSON INDÉPENDANTESOMMAIRE  
GÉNÉRAL

nosem®

b baron

# FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR SMART - COMMANDES ÉLECTRONIQUES



## MÉTHODES DE CUISSON

- Automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés, y compris les programmes pour la remise en température sur assiette et plat • Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en enregistrant le nom et l'icône dédié • Cuisson manuelle avec 3 modes de cuisson : CONVECTION de 30°C à 300°C, VAPEUR de 30°C à 130°C et COMBINÉ CONVECTION + VAPEUR de 30°C à 300°C, avec l'avancement immédiat • Sélection rapide des programmes favoris scroll & push, grâce au scroller dédié
- AUTOCLIMA® : système de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson
- FAST-DRY® : système de déshumidification rapide l'enceinte de cuisson.

## CHAUFFAGE GAZ

- Chauffe indirecte de l'enceinte au moyen de brûleurs pulsés à modulation d'énergie
- Allumage automatique et contrôle électronique du brûleur • Échangeur de chaleur en acier avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S
- Autodiagnostic avec réarmement automatique

## CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

- Chauffage de l'enceinte de cuisson au moyen de résistances blindées en acier Incoloy 800

## FONCTIONNEMENT

- Écran à LED haute visibilité HVS (HIGH VISIBILITY SYSTEM) pour l'affichage des valeurs de température, AUTOCLIMA®, temps et température au cœur du produit • Écran couleur 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres • Boutons SCROLLER PLUS avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix • Barre LED pour mettre en évidence l'activation de la fonction température, temps et température au cœur
- Préchauffage manuel.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Système de lavage automatique LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) avec réservoir intégré et dosage automatique ou LM avec boîte séparée et dosage automatique • Système de lavage manuel avec douchette enroulable.

## ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ

Dispositif de sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte • Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson • Disjoncteur de sécurité du moteur • Contact de porte magnétique • Affichage du manque d'eau • Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostic • Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

**VERSION GAZ :** • Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme brûleur • Pressostat de sécurité signalisation absence de gaz • Vanne gaz à double étage

## ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- AUTOREVERSE (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson • Condensation de vapeurs automatique ajustée • Contrôle manuel de l'événement de l'enceinte • Humidificateur manuel • Éclairage temporisé • Facilité d'accès aux paramètres programmables et personnalisation du menu de l'utilisateur • Jusqu'à 6 vitesses de ventilation au choix avec les 3 premières vitesses qui activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières • Contrôle de la température au cœur du produit par sonde à 4 points de détection • Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, mises à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson
- Prédilection pour le système d'économie d'énergie SN (en option et uniquement pour la version électrique) • ECOSPEED : en fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson évitant les oscillations • ECOVAPOR : permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson • GREEN FINE TUNING : nouveau système de modulation du brûleur et échangeur de chaleur à haut rendement, pour éviter le gaspillage d'énergie et réduire les émissions nocives (uniquement pour la version gaz).

## 7 &amp; 10 NIVEAUX GN 1/1



- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE
- VENTILATION À 6 VITESSES ■ SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE LCS AVEC RÉSERVOIR
- CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON



BSEV071D &amp; BSGV071D



BSEV101D &amp; BSGV101D



## FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

| MODÈLE                   | ÉNERGIE    | PAS (MM) | NOMBRE DE REPAS | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | ALIMENTATION      | POIDS<br>NET / BRUT<br>(KG) | PRIX<br>€ HT  |
|--------------------------|------------|----------|-----------------|------------------------------|----------------|-------------------|-----------------------------|---------------|
| <b>7 NIVEAUX GN 1/1</b>  |            |          |                 |                              |                |                   |                             |               |
| BSEV071D                 | Électrique | 70       | 50 / 120        | 875 x 825 x 820              | 10,5           | Tri 400 V + N + T | 117 / 135                   | <b>11 932</b> |
| BSGV071D                 | Gaz        |          |                 |                              | 12 + 0,5       | Mono 230 V        | 125 / 142                   | <b>15 086</b> |
| <b>10 NIVEAUX GN 1/1</b> |            |          |                 |                              |                |                   |                             |               |
| BSEV101D                 | Électrique | 70       | 80 / 150        | 930 x 825 x 1040             | 16             | Tri 400 V + N + T | 142 / 165                   | <b>15 349</b> |
| BSGV101D                 | Gaz        |          |                 |                              | 18 + 1         | Mono 230 V        | 180 / 205                   | <b>18 704</b> |

## OPTIONS ET ACCESSOIRES

| MODÈLE  | DESRIPTIF  | POUR FOURS               | DIMENSIONS<br>L x P x H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|---|--|--------------------------|------------------------------|--------------|
| <b>OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)</b>                  |  |                          |                              |              |
| NPS   | Porte inversée   | 7 x GN 1/1 - 10 x GN 1/1 | --                           | <b>514</b>   |
| KSC0040   | Sonde au coeur multipoint - Ø 3 mm   | 7 x GN 1/1 - 10 x GN 1/1 | --                           | <b>441</b>   |
| LCS   | Système de lavage automatique LCS<br>En dotation : 1 bidon à cartouche de détergent liquide CDL05 - 990 gr | 7 x GN 1/1 - 10 x GN 1/1 | --                           | <b>1 184</b> |
| <b>ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)</b> |  |                          |                              |              |
| NSR071  | Support ouvert de base en acier inox AISI 304  | 7 x GN 1/1               | 875 x 725 x 860              | <b>993</b>   |
| NSR101  |  | 10 x GN 1/1              | 930 x 725 x 710              | <b>993</b>   |

AUTRES OPTIONS &amp; ACCESSOIRES

PAGE 360

# FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR SMART - COMMANDES ÉLECTRONIQUES



20 NIVEAUX GN 1/1 & GN 2/1



- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE
- VENTILATION À 6 VITESSES ■ SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE LM ■ CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON



BSEV2010 & BSGV2010



BSEV2020 & BSGV2020



## FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

| MODÈLE   | ÉNERGIE    | PAS (MM) | NOMBRE DE REPAS | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | ALIMENTATION      | POIDS NET / BRUT (KG) | PRIX € HT     |
|--|------------|----------|-----------------|---------------------------|----------------|-------------------|-----------------------|---------------|
| <b>20 NIVEAUX GN 1/1 - DOTATION : 1 CHARIOT NKS201</b>                     |            |          |                 |                           |                |                   |                       |               |
| BSEV201D   | Électrique | 63       | 150 / 300       | 960 x 825 x 1810          | 31,8           | Tri 400 V + N + T | 260 / 370             | <b>30 574</b> |
| BSGV201D   | Gaz        |          |                 |                           | 36 + 1,8       | Mono 230 V        | 290 / 400             | <b>37 770</b> |
| <b>20 NIVEAUX GN 2/1 (40 NIVEAUX GN 1/1) - DOTATION : 1 CHARIOT KKS202</b> |            |          |                 |                           |                |                   |                       |               |
| BSEV202D   | Électrique | 63       | 300 / 500       | 1290 x 895 x 1810         | 61,8           | Tri 400 V + N + T | 345 / 460             | <b>43 596</b> |
| BSGV202D   | Gaz        |          |                 |                           | 54 + 1,8       | Mono 230 V        | 400 / 510             | <b>50 577</b> |

## OPTIONS ET ACCESSOIRES

| MODÈLE  | DESSCRIPTIF   | POUR FOURS                | PRIX € HT    |
|---|---|---------------------------|--------------|
| <b>OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)</b>                  |   |                           |              |
| KSC0040   | Sonde au coeur multipoint - Ø 3 mm  | 20 x GN 1/1 - 20 x GN 2/1 | <b>441</b>   |
| LM2   | Système de lavage automatique LM<br>En dotation : 1 bidon de détergent liquide DL010 - 990 gr | 20 x GN 1/1 - 20 x GN 2/1 | <b>1 498</b> |
| <b>ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)</b> |   |                           |              |
| NKS201  | Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes   | 20 x GN 1/1               | <b>2 727</b> |
| KKS202  |   | 20 x GN 2/1               | <b>3 075</b> |

AUTRES OPTIONS & ACCESSOIRES

PAGE 360



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON INDÉPENDANTE

0355

nosem®

b baron

## FOURS MIXTES À CHAUDIÈRE

### SMART - COMMANDES ÉLECTRONIQUES



- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE
- VENTILATION À 6 VITESSES ■ SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE ■ CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON

NOUVEAUTÉ



COMMANDES  
MANUELLES AVEC  
**CONTRÔLE  
ÉLECTRONIQUE.**



VITRE INTÉRIEURE AVEC  
**OUVERTURE SIMPLE  
POUR UN NETTOYAGE  
FACILITÉ.**



SYSTÈME DE LAVAGE  
AUTOMATIQUE  
**LCS OU LM  
SELON LE MODÈLE.**



LIVRÉ SANS GRILLE



AUTOCLIMA



FAST-DRY

6 VITESSES DE  
VENTILATION

ECOSPEED



ECOVAPOR

LAVAGE  
AUTOMATIQUE

LAVAGE ECO

DOTATION  
DE SÉRIE

- SYSTÈME ANTICALCAIRE CALOUT (EN DOTATION PRODUIT ANTICALCAIRE) - BRANCHEMENT RAPIDE POUR LA SONDE AU COEUR PAR L'INTERMÉDIAIRE DU CONNECTEUR EXTERNE À LA CHAMBRE DE CUISSON (SONDE AU COEUR EN OPTION)
- DOUCHETTE DE LAVAGE AVEC ENROULEUR - CONNEXION USB - 6 VITESSES DE VENTILATION

### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Enceinte de cuisson en acier INOX 18/10 AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm avec angles arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage
- Chambre parfaitement lisse et étanche
- Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité
- Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile
- Poignée avec ouverture gauche/droite
- Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale
- Déflecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur
- Protection contre les jets d'eau IPX5
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte
- Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance
- Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci).

0356

SOMMAIRE  
CUISSON INDÉPENDANTESOMMAIRE  
GÉNÉRAL

nosem®

b baron

# FOURS MIXTES À CHAUDIÈRE

## SMART - COMMANDES ÉLECTRONIQUES



### MÉTHODES DE CUISSON

- Automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés, y compris les programmes pour la remise en température sur assiette et plat • Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en enregistrant le nom et l'icône dédié • Cuisson manuelle avec 3 modes de cuisson : CONVECTION de 30°C à 300°C, VAPEUR de 30°C à 130°C et COMBINÉ CONVECTION + VAPEUR de 30°C à 300°C, avec l'avancement immédiat • Sélection rapide des programmes favoris scroll & push, grâce au scroller dédié • AUTOCLIMA® : système de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson • FAST-DRY® : système de déshumidification rapide l'enceinte de cuisson.

### FONCTIONNEMENT

- Écran à LED haute visibilité HVS (HIGH VISIBILITY SYSTEM) pour l'affichage des valeurs de température, AUTOCLIMA®, temps et température au coeur du produit • Écran couleur 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres • Boutons SCROLLER PLUS avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix • Barre LED pour mettre en évidence l'activation de la fonction température, temps et température au coeur • Préchauffage manuel.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Système de lavage automatique LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) avec réservoir intégré et dosage automatique ou LM avec boîte séparée et dosage automatique • Système anticalcaire CALOUT qui prévient la formation et l'accumulation de calcaire dans la chaudière avec réservoir intégré et dosage automatique • Système de lavage manuel avec douchette enroulable.

### ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- AUTOREVERSE (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson • Condensation de vapeurs automatique ajustée • Contrôle manuel de l'évent de l'enceinte • Humidificateur manuel • Éclairage temporisé • Facilité d'accès aux paramètres programmables et personnalisation du menu de l'utilisateur • Jusqu'à 6 vitesses de ventilation au choix avec les 3 premières vitesses qui activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières • Contrôle de la température au coeur du produit par sonde à 4 points de détection • Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, mises à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson • Prédiposition pour le système d'économie d'énergie SN (en option et uniquement pour la version électrique) • ECOSPEED: en fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson évitant les oscillations • ECOVAPOR : permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson • GREEN FINE TUNING : nouveau système de modulation du brûleur et échangeur de chaleur à haut rendement, pour éviter le gaspillage d'énergie et réduire les émissions nocives (uniquement pour la version gaz).

### CHAUFFAGE GAZ

- Chauffe gaz indirecte de l'enceinte au moyen de brûleurs pulsés à modulation d'énergie • Allumage automatique et contrôle électronique du brûleur • Échangeur de chaleur en acier avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S • Autodiagnostic avec réarmement automatique

### CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

- Chauffage de l'enceinte de cuisson au moyen de résistances blindées en acier Incoloy 800

### GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

- Chaudière construite en acier INOX AISI 304 avec une forte isolation thermique • Affichage de l'alarme de détartage de la chaudière • Programme de détartage de la chaudière

### ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ

Dispositif de sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte • Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson • Disjoncteur de sécurité du moteur • Contact de porte magnétique • Affichage du manque d'eau • Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostic • Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché • Thermostat de sécurité de la chaudière • Régulation automatique du niveau d'eau dans la chaudière • Sonde de contrôle vidage de la chaudière

**VERSION GAZ :** • Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme brûleur • Pressostat de sécurité signalisation absence de gaz • Vanne gaz à double étage

### 7 & 10 NIVEAUX GN 1/1



- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE
- VENTILATION À 6 VITESSES ■ SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE LCS AVEC RÉSERVOIR
- CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON



BSEB071D &amp; BSGV071D



BSEB101D &amp; BSGV101D



### FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES À CHAUDIÈRE

| MODÈLE                   | ÉNERGIE    | PAS (MM) | NOMBRE DE REPAS | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | ALIMENTATION      | POIDS NET / BRUT (KG) | PRIX € HT     |
|--------------------------|------------|----------|-----------------|---------------------------|----------------|-------------------|-----------------------|---------------|
| <b>7 NIVEAUX GN 1/1</b>  |            |          |                 |                           |                |                   |                       |               |
| BSEB071D                 | Électrique | 70       | 50 / 120        | 875 x 825 x 820           | 10,5           | Tri 400 V + N + T | 139 / 157             | <b>13 755</b> |
| BSGB071D                 | Gaz        |          |                 |                           | 12 + 0,5       | Mono 230 V        | 156 / 175             | <b>17 697</b> |
| <b>10 NIVEAUX GN 1/1</b> |            |          |                 |                           |                |                   |                       |               |
| BSEB101D                 | Électrique | 70       | 80 / 150        | 930 x 825 x 1040          | 16             | Tri 400 V + N + T | 174 / 197             | <b>18 290</b> |
| BSGB101D                 | Gaz        |          |                 |                           | 18 + 1         | Mono 230 V        | 186 / 208             | <b>22 367</b> |

### OPTIONS ET ACCESSOIRES

| MODÈLE  | DESRIPTIF  | POUR FOURS               | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PRIX € HT    |
|---|--|--------------------------|---------------------------|--------------|
| <b>OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)</b>                  |  |                          |                           |              |
| NPS   | Porte inversée   | 7 x GN 1/1 - 10 x GN 1/1 | --                        | <b>514</b>   |
| KSC0040   | Sonde au coeur multipoint - Ø 3 mm   | 7 x GN 1/1 - 10 x GN 1/1 | --                        | <b>441</b>   |
| LCS   | Système de lavage automatique LCS<br>En dotation : 1 bidon à cartouche de détergent liquide CDL05 - 990 gr | 7 x GN 1/1 - 10 x GN 1/1 | --                        | <b>1 184</b> |
| <b>ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)</b> |  |                          |                           |              |
| NSR071  | Support ouvert de base en acier inox AISI 304  | 7 x GN 1/1               | 875 x 725 x 860           | <b>993</b>   |
| NSR101  |  | 10 x GN 1/1              | 930 x 725 x 710           | <b>993</b>   |

AUTRES OPTIONS & ACCESSOIRES

PAGE 360

# FOURS MIXTES À CHAUDIÈRE

## SMART - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

nosem®

b baron

20 NIVEAUX GN 1/1 & GN 2/1



- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE
- VENTILATION À 6 VITESSES ■ SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE LCS AVEC RÉSERVOIR
- CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON



BSEB201D & BSGB201D



BSEB202D & BSGB202D



### FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES À CHAUDIÈRE

| MODÈLE   | ÉNERGIE    | PAS (MM) | NOMBRE DE REPAS | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PUISSANCE (KW) | ALIMENTATION      | POIDS NET / BRUT (KG) | PRIX € HT     |
|--|------------|----------|-----------------|---------------------------|----------------|-------------------|-----------------------|---------------|
| <b>20 NIVEAUX GN 1/1 - DOTATION : 1 CHARIOT NKS201</b>                     |            |          |                 |                           |                |                   |                       |               |
| BSEB201D   | Électrique | 63       | 150 / 300       | 960 x 825 x 1810          | 31,8           | Tri 400 V + N + T | 330 / 420             | <b>35 750</b> |
| BSGB201D   | Gaz        |          |                 |                           | 36 + 1,8       | Mono 230 V        | 345 / 440             | <b>42 045</b> |
| <b>20 NIVEAUX GN 2/1 (40 NIVEAUX GN 1/1) - DOTATION : 1 CHARIOT KKS202</b> |            |          |                 |                           |                |                   |                       |               |
| BSEB202D   | Électrique | 63       | 300 / 500       | 1290 x 895 x 1810         | 61,8           | Tri 400 V + N + T | 395 / 515             | <b>50 955</b> |
| BSGB202D   | Gaz        |          |                 |                           | 54 + 1,8       | Mono 230 V        | 465 / 575             | <b>59 416</b> |

### OPTIONS ET ACCESSOIRES

| MODÈLE  | DESRIPTIF   | POUR FOURS                | PRIX € HT    |
|---|---|---------------------------|--------------|
| <b>OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)</b>                  |   |                           |              |
| KSC0040   | Sonde au coeur multipoint - Ø 3 mm  | 20 x GN 1/1 - 20 x GN 2/1 | <b>441</b>   |
| LM2   | Système de lavage automatique LM<br>En dotation : 1 bidon de détergent liquide DL010 - 990 gr | 20 x GN 1/1 - 20 x GN 2/1 | <b>1 498</b> |
| <b>ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)</b> |   |                           |              |
| NKS201  | Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes   | 20 x GN 1/1               | <b>2 727</b> |
| KKS202  |   | 20 x GN 2/1               | <b>3 075</b> |

AUTRES OPTIONS & ACCESSOIRES

PAGE 360

nosem®

b baron

SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON INDÉPENDANTE

0359

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

## OPTIONS ET ACCESSOIRES

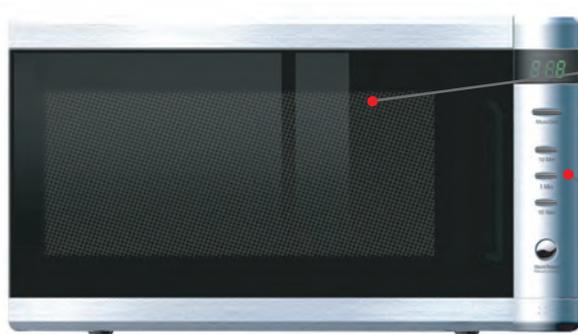
| MODÈLE  | DESSCRIPTIF   | POUR FOURS                       | PRIX<br>€ HT |
|---|---|----------------------------------|--------------|
| <b>OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)</b>                  |   |                                  |              |
| APDS  | Ouverture de la porte à double déclic - Non disponible avec porte inversée  | 7, 10 x GN 1/1                   | 161          |
| SN  | Supplément pour optimisation énergétique - Seulement pour fours électriques   | 7, 10, 20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1 | 319          |
| NPK   | Prédisposition branchement hotte d'aspiration   | 7, 10, 20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1 | 486          |
| NSS071  | Supplément pour structure extractible NSE071 + Châssis d'insertion NTL071   | 7 x GN 1/1                       | 710          |
| NSS564  | Supplément pour structure extractible version pâtisserie NSE564 + Châssis d'insertion NTL071  | 7 x GN 1/1                       | 710          |
| NSS864  | Supplément pour structure extractible version pâtisserie NSE864 + Châssis d'insertion NTL071  | 10 x GN 1/1                      | 756          |
| NSS154  | Supplément pour chariot version pâtisserie NKS154   | 20 x GN 1/1                      | 584          |
| NSS0101   | Supplément pour structure extractible NSE101 + Châssis d'insertion NTL071   | 10 x GN 1/1                      | 756          |
| NSP664  | Supplément pour glissières version pâtisserie NGP664  | 7 x GN 1/1                       | 158          |
| NSP864  | Supplément pour glissières version pâtisserie NGP864  | 10 x GN 1/1                      | 158          |
| DSP   | Protection écran-commandes  | 7, 10, 20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1 | 75           |
| CAM101  | Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Seulement pour fours à chaudière  | 10 x GN 1/1                      | 488          |
| CAMT21  | Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Seulement pour fours à chaudière  | 20 x GN 1/1                      | 569          |
| CAV101  | Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Seulement pour fours à injection  | 10 x GN 1/1                      | 253          |
| CAV201  | Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Seulement pour fours à injection  | 20 x GN 1/1                      | 505          |
| <b>ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)</b> |   |                                  |              |
| KSC180  | Sonde au coeur multipoint pour les gros morceaux. Longueur de la sonde à piquer 180 mm - Ø 3 mm   | 7, 10, 20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1 | 441          |
| KSC004R   | Sonde au coeur multipoint - Ø 3 mm  | 7, 10, 20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1 | 296          |
| KSA001  | Sonde a coeur avec aiguille - Ø 1 mm  | 7, 10, 20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1 | 277          |
| NFX01   | Filtre  | 7, 10 x GN 1/1                   | 190          |
| NFX02   | Filtre  | 20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1        | 381          |
| KP004   | kit pieds - Hauteur 150 mm  | 7, 10 x GN 1/1                   | 198          |
| RP004   | Kit roulettes, dont 2 avec frein  | 7, 10 x GN 1/1                   | 317          |
| NPA101  | Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale  | 10 x GN 1/1                      | 238          |
| NPF24   | Kit pieds à bride pour installation navale  | 20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1        | 166          |
| NSR071S   | Support de base en acier inox pour insertion cellule de refroidissement mod. 050-051, ou pour l'installation du four avec hotte. Entièrement en AISI 304. Dimensions (L x P x H) : 900 x 720 x 910 mm | 7 x GN 1/1                       | 1 070        |
| NSR101S   | Support de base en acier inox pour insertion cellule de refroidissement mod. 050-051. Entièrement en AISI 304. Dimensions (L x P x H) : 900 x 720 x 910 mm  | 10 x GN 1/1                      | 1 070        |
| NPT071  | Porte-plaques - À insérer dans le support de base 10 x GN 1/1 Entièrement en AISI 304   | 10 x GN 1/1                      | 416          |
| NGP664  | Glissières 600 x 400 mm - Version pâtisserie  | 7 x GN 1/1                       | 364          |
| NGP864  |   | 10 x GN 1/1                      | 474          |

### OPTIONS ET ACCESSOIRES

| MODÈLE  | DESSCRIPTIF  | POUR FOURS     | PRIX<br>€ HT |
|---|--|----------------|--------------|
| <b>ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)</b> |  |                |              |
| NKC071  | Hotte d'aspiration avec condenseur à air - Utilisable uniquement sur four déjà disposé - Dimensions (L x P x H) : 870 x 107 x 300 mm   | 7 x GN 1/1     | 3 940        |
| NKC101  | Hotte d'aspiration avec condenseur à air - Utilisable uniquement sur four déjà disposé - Dimensions (L x P x H) : 930 x 107 x 300 mm   | 10 x GN 1/1    | 3 940        |
| NKC201  | Hotte d'aspiration avec condenseur à air<br>Utilisable uniquement sur four déjà disposé  | 20 x GN 1/1    | 4 255        |
| NKC202  |  | 20 x GN 2/1    | 4 255        |
| NSE071  | Structure porte-plaques extractible - À utiliser avec châssis d'insertion<br>Dimensions (L x P x H) : 370 x 540 x 510 mm - Niveaux : 7 x GN 1/1  | 7 x GN 1/1     | 789          |
| NSE101  | Structure porte-plaques extractible - À utiliser avec châssis d'insertion<br>Dimensions (L x P x H) : 380 x 550 x 736 mm - Niveaux : 7 x GN 1/1  | 10 x GN 1/1    | 975          |
| NTL071  | Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte assiettes   | 7, 10 x GN 1/1 | 268          |
| RTP20E  | Four de remise en température à poser au sol   | 20 x GN 1/1    | 14 837       |
| RTP22E  | Four de remise en température à poser au sol - Passant   | 20 x GN 1/1    | 17 284       |
| RFP40E  | Four de remise en température à poser au sol   | 20 x GN 2/1    | 16 979       |
| RFP42E  | Four de remise en température à poser au sol - Passant   | 20 x GN 2/1    | 20 343       |
| <b>ARMOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)</b>    |  |                |              |
| NAN071  | Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporé<br>À insérer dans le support de base - Entièrement en AISI 304<br>Dimensions (L x P x H) : 762 x 630 x 550 mm - Niveaux : 9 x GN 1/1 | 7 x GN 1/1     | 1 892        |
| NAL071  | Armoire neutre avec portes<br>À insérer dans le support de base - Entièrement en AISI 304<br>Dimensions (L x P x H) : 762 x 630 x 550 mm   | 7 x GN 1/1     | 765          |
| KAN101  | Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporé<br>À insérer dans le support de base - Entièrement en AISI 304<br>Dimensions (L x P x H) : 822 x 630 x 550 mm - Niveaux : 9 x GN 1/1 | 10 x GN 1/1    | 1 892        |
| KAL101  | Armoire neutre avec portes<br>À insérer dans le support de base - Entièrement en AISI 304<br>Dimensions (L x P x H) : 822 x 630 x 550 mm   | 10 x GN 1/1    | 765          |
| MCR031E   | Armoire statique de maintien en température - Niveaux : 3 x GN 1/1   | 7, 10 x GN 1/1 | 2 830        |
| MCR051E   | Armoire statique de maintien en température - Niveaux : 5 x GN 1/1   | 7, 10 x GN 1/1 | 3 136        |
| MTP20E  | Armoire de maintien à poser au sol   | 20 x GN 1/1    | 13 613       |
| MTP22E  | Armoire de maintien à poser au sol - Passant   | 20 x GN 1/1    | 16 060       |
| MFP40E  | Armoire de maintien à poser au sol   | 20 x GN 2/1    | 14 990       |
| MFP42E  | Armoire de maintien à poser au sol - Passant   | 20 x GN 2/1    | 18 279       |
| <b>CHARIOTS (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)</b>    |  |                |              |
| NCR071S   | Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte-plaques avec<br>cuvette ramasse-gouttes  | 7, 10 x GN 1/1 | 1 989        |
| NKS201S   | Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes - Niveaux : 15 x GN 1/1  | 20 x GN 1/1    | 2 647        |
| NKS154  | Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes<br>Version pâtisserie : 15 niveaux 600 x 400   | 20 x GN 1/1    | 3 309        |
| KKS202S   | Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes - Niveaux : 15 x GN 1/1  | 20 x GN 2/1    | 2 994        |



■ VOLUME 23 LITRES ■ FOUR À PLATEAU TOURNANT


**FINITION INTÉRIEURE  
ET EXTÉRIEURE INOX.**

**FOUR TOUCHE  
UNIQUE CAFÉTÉRIA  
(WP900H23C).**

ÉQUIPEMENT ESSENTIEL DANS UNE CUISINE PROFESSIONNELLE ET POUR TOUT TYPE DE CUISINES, LES FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS SONT TRÈS APPRÉCIÉS PAR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION CAR ILS PERMETTENT DE RÉCHAUFFER OU DE DÉCONGELER TOUS TYPES DE PLATS EN TRÈS PEU DE TEMPS.

CE FOUR MICRO-ONDES SEMI-PROFESSIONNEL EST SPÉCIALEMENT CONÇU POUR UNE UTILISATION EN CAFÉTÉRIA OU SELF-SERVICE. IL POSSÈDE UN VOLUME DE 23 LITRES ET UNE PUISSANCE DE 900 W.

**WP900H23**

• Finition intérieure et extérieure inox • Éclairage intérieur • 1 magnétron • Plateau tournant ø 270 mm • Fonction micro-ondes : 5 niveaux de puissance réglables • Alimentation électrique : 230 V. mono + N + T.

**WP900H23C**

• Finition intérieure et extérieure inox • Éclairage intérieur • 1 magnétron • Plateau tournant ø 270 mm • Minuterie pré réglée 1 minute • Possibilité de réglage de 1 mn à 10 mn • Alimentation électrique : 230 V. mono + N + T.

| MODÈLE    | COMMANDES | PUISS. RESTI. (W) | PUISS. ABSO. (W) | VOL. (L) | MAGNÉTRON | DIM. INT. L X P X H (MM) | DIM. EXT. L X P X H (MM) | ALIM.   | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|-----------|-----------|-------------------|------------------|----------|-----------|--------------------------|--------------------------|---------|------------|-----------|
| WP900H23  | Digitales | 900               | 1450             | 23       | 1         | 330 x 330 x 212          | 510 x 382 x 303          | 230/1/T | 17,5       | 447       |
| WP900H23C | Self      |                   |                  |          |           | 330 x 325 x 205          |                          |         |            | 18        |



WP900H23



WP900H23C



# FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS 1000 W RESTITUÉS



- VOLUME 23 LITRES ■ ANTENNE TOURNANTE POUR UNE EFFICACITÉ MAXIMALE
- ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR ■ PUISSANCE RESTITUÉE 1 000 W



FINITION INTÉRIEURE  
ET EXTÉRIEURE INOX.



FOUR TOUCHE  
UNIQUE CAFÉTÉRIA  
(RMSD510DSELF).



20 MÉMOIRES  
PROGRAMMABLES  
(RMSD510TS).

ÉQUIPEMENT ESSENTIEL DANS UNE CUISINE PROFESSIONNELLE ET POUR TOUT TYPE DE CUISINES, LES FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS SONT TRÈS APPRÉCIÉS PAR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION.

## RMS510DS

- Intérieur/extérieur inox • Commandes mécaniques (molette) • 1 phase de cuisson possible par programme • Minuterie 6 minutes.

## RMSD510TS

- Commandes digitales • 5 niveaux de puissance • 20 programmes mémorisables • 3 phases de cuisson possible par programme
- Affichage LED • Intérieur/extérieur inox.

## RMSD510DSELF

- Intérieur/extérieur inox • Minuterie pré-réglée 45 secondes (possibilité de réglage de 30 secondes à 10 minutes).

| MODÈLE       | COMMANDES  | PUISS. RESTI. (W) | PUISS. ABSO. (W) | VOL. (L) | MAGNÉTRON | DIM. INT. L X P X H (MM) | DIM. EXT. L X P X H (MM) | ALIM.   | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|--------------|------------|-------------------|------------------|----------|-----------|--------------------------|--------------------------|---------|------------|-----------|
| RMS510DS     | Mécaniques | 1000              | 1500             | 23       | 1         | 330 x 330 x 197          | 508 x 419 x 311          | 230/1/T | 13,6       | 612       |
| RMSD510TS    | Digitales  |                   |                  |          |           |                          |                          |         |            | 864       |
| RMSD510DSELF | Self       |                   |                  |          |           |                          |                          |         |            | 803       |



RMS510DS



RMSD510TS



RMSD510DSELF



## FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS 1050 W RESTITUÉS



■ FOUR À SOLE FIXE ■ PUISSANCE RESTITUÉE 1050 W ■ VOLUME 26 LITRES



FAÇADE ET  
INTÉRIEUR INOX.



FOUR TOUCHE  
UNIQUE CAFÉTÉRIA  
(CM1099AC).



20 MÉMOIRES  
PROGRAMMABLES  
(CM1089A).

ÉQUIPEMENT ESSENTIEL DANS UNE CUISINE PROFESSIONNELLE  
ET POUR TOUT TYPE DE CUISINES, LES FOURS  
MICRO-ONDES PROFESSIONNELS SONT TRÈS APPRÉCIÉS PAR  
LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION.

### CM1099A

• Commandes mécaniques, minuterie 35 mn • 5 niveaux de puissance de 0 à 100 % • 1 niveau de décongélation • Alimentation électrique : 230 V. mono + N + T.

### CM1099AC

• Minuterie pré réglée 45 secondes • Possibilité de réglage de 30 s à 10 mn • Alimentation électrique : 230 V. mono + N + T.

### CM1089A

• Carrosserie et intérieur tout inox • Commandes électroniques • 20 mémoires programmables • Touche "Plus 30 secondes" • Touche départ instantané • 4 niveaux de puissance + 1 niveau de décongélation • Alimentation électrique 230 V. mono + T.

| MODÈLE                                       | COMMANDES  | PUISS. RESTI. (W) | PUISS. ABSO. (W) | CAVITÉ (L) | MAGNÉTRON | DIM. INT. L X P X H (MM) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|--|------------|-------------------|------------------|------------|-----------|--------------------------|---------------------------|------------|-----------|
| CM1099A                                      | Mécaniques | 1050              | 1450             | 26         | 1         | 349 x 336 x 225          | 517 x 412 x 297           | 17.5       | 619       |
| CM1099AC                                     | Self       |                   |                  |            |           |                          |                           |            | 922       |
| <b>COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES</b> |            |                   |                  |            |           |                          |                           |            |           |
| CM1089A                                      | Digitales  | 1050              | 1450             | 26         | 1         | 349 x 336 x 225          | 517 x 412 x 297           | 17.5       | 680       |



CM1099A



CM1099AC



CM1099AC

# FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS 1500 & 1850 W RESTITUÉS - 2 MAGNÉTRONS



COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES



■ FOUR À SOLE FIXE ■ VOLUME 26 LITRES ■ TOUT INOX

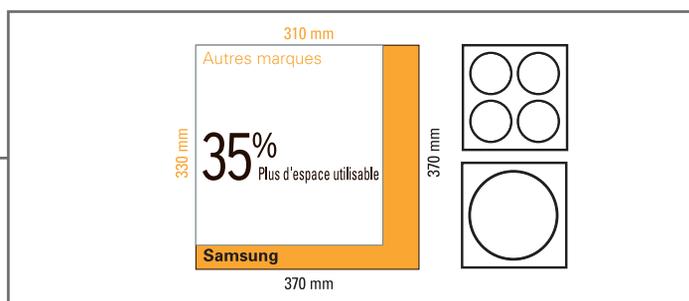
GRANDE FENÊTRE  
D'AFFICHAGE



GRANDE CAVITÉ



ACIER INOXYDABLE



### GARDEZ FACILEMENT PROPRE VOTRE MICRO-ONDES

Un corps et une cavité en acier inoxydable durable et épais rendent très simple la propreté intérieure et extérieure de l'appareil. En plus d'être facile à nettoyer, l'acier inoxydable est intrinsèquement robuste.



### SIMPLEMENT PLUS PROPRE & PLUS HYGIÉNIQUE

Un filtre à air facilement amovible facilite le maintien d'une propreté de qualité professionnelle dans votre cuisine. Comme il est situé à l'avant, vous pouvez facilement le retirer et l'assembler sans déplacer le four à micro-ondes.



### CUISINEZ SANS PLATEAUX SUPPLÉMENTAIRES

La base fixe en céramique vous donne accès à l'ensemble du four à micro-ondes, idéal pour cuisiner de plus gros plats ou plusieurs à la fois. Avec une surface lisse et aucun espace autour des bords, il est également très facile à nettoyer.



SOMMAIRE  
GÉNÉRAL



SOMMAIRE  
CUISSON INDÉPENDANTE

0365



## FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS 1500 & 1850 W RESTITUÉS – 2 MAGNÉTRONS

COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES



■ FOUR À SOLE FIXE ■ VOLUME 26 LITRES ■ TOUT INOX

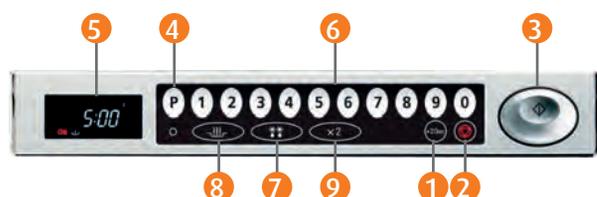


**2 MAGNÉTRONS.**



**FAÇADE ET  
CAVITÉ EN INOX.**

### COMMANDES ÉLECTRONIQUES



- |                             |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1 Touche +20 sec.           | 5 Affichage               |
| 2 Touche Arrêt/Annulation   | 6 Touche de programmation |
| 3 Touche Démarrage          | 7 Sélection décongélation |
| 4 Verrouillage du programme | 8 Sélection puissance     |
|                             | 9 Double quantité         |

### FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

- Sélection de 30 programmes • Idéal pour les menus réguliers ou la distribution automatique
- Cuisson multi-étapes • Compteur de cycles • Enregistre la fréquence d'utilisation de chaque programme
- Verrouillage des programmes – Permet une utilisation à touche unique • Rappel automatique de nettoyage de filtre à air • Signal sonore réglable.

### CM1529A & CM1929A

- Carrosserie et cavité en acier inox assurant hygiène et robustesse • Fours à sole fixe • Accepte les bacs GN 2/3 • Diffusion des ondes par agitateur avec distribution par la voûte • 5 niveaux de puissance pour une grande souplesse de cuisson (fort/moyen/faible/décongélation 1/décongélation 2) • Minuteur de cuisson • Affichage digital • touche "plus 20 secondes" et départ instantané 20 secondes • Commandes à bouton rotatif • Double éclairage de la cavité • Porte à ouverture latérale avec poignée de porte • Signal sonore de fin de cycle • Alimentation mono 230 V +T.

| MODÈLE  | PUISSANCE RESTITUÉE (W) | PUISSANCE ABSORBÉE (W) | CAVITÉ (L) | MAGNÉTRON | DIM. INT. L X P X H (MM) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|---------|-------------------------|------------------------|------------|-----------|--------------------------|---------------------------|------------|-----------|
| CM1529A | 1500                    | 3000                   | 26         | 2         | 370 x 370 x 190          | 464 x 557 x 368           | 32         | 1 485     |
| CM1929A | 1850                    | 3200                   |            |           |                          |                           |            | 1 725     |



# FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS 1100 W RESTITUÉS



- ANTENNE TOURNANTE POUR UNE EFFICACITÉ MAXIMALE ■ SOLE FIXE CÉRAMIQUE
- VOLUME 34 LITRES ■ FOURS SUPERPOSABLES



CONSTRUCTION  
**TOUT INOX INTÉRIEUR  
ET EXTÉRIEUR.**

COMMANDES  
**ÉLECTRONIQUES  
DIGITALES  
(RCS511TS).**

ÉQUIPEMENT ESSENTIEL DANS UNE CUISINE PROFESSIONNELLE ET POUR TOUT TYPE DE CUISINES, LES FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS SONT TRÈS APPRÉCIÉS PAR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION CAR ILS PERMETTENT DE RÉCHAUFFER OU DE DÉCONGELER TOUS TYPES DE PLATS EN TRÈS PEU DE TEMPS.

CE FOUR MICRO-ONDE PROFESSIONNEL, DE LA MARQUE MENUMASTER POSSÈDE UNE ENCEINTE À SOL FIXE (PAS DE PLATEAU TOURNANT) D'UN VOLUME DE 34 LITRES ET UNE PUISSANCE DE 1100 W

## RCS511TS

- Commandes électroniques digitales • 10 touches programmables • Jusqu'à 100 programmes mémorisables • 4 phases de cuisson possible par programme • 5 niveaux de puissance • Fonction 2 x (permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions)
- Affichage LED.

## RCS511DSE

- Commandes électroniques par bouton molette • 1 phase de cuisson possible par programme • Minuterie 10 minutes • Affichage LED • 4 niveaux de puissance.

| MODÈLE    | COMMANDES  | PUISS. RESTI. (W) | PUISS. ABSO. (W) | VOL. (L) | MAGNÉTRON | DIM. INT. L X P X H (MM) | DIM. EXT. L X P X H (MM) | ALIM.   | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|-----------|------------|-------------------|------------------|----------|-----------|--------------------------|--------------------------|---------|------------|--------------|
| RCS511TS  | Digitales  | 1100              | 1550             | 34       | 1         | 368 x 381 x 216          | 559 x 483 x 352          | 230/1/T | 18,6       | <b>1 289</b> |
| RCS511DSE | Mécaniques |                   |                  |          |           | 368 x 305 x 216          |                          |         |            | <b>920</b>   |



RCS511TS



RCS511DSE



MACHINES À GLAÇONS  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE  
CUISON MODULAIRE  
CUISON INDÉPENDANTE  
FRITEUSES  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
INOX  
SELF-SERVICE

**FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS**  
**1400, 1800 ET 2100 W RESTITUÉS - 2 MAGNÉTRONS**

**MODÈLE RFS518TS**



**PUISSANCE RESTITUÉE 1800 W**

**VOLUME UTILE IMPORTANT DE 34 LITRES.**

**5 NIVEAUX DE PUISSANCE.**

**RFS518TS**

- Double antenne tournante pour une efficacité maximale • Sole fixe céramique • Construction tout inox intérieur / extérieur • Équipé d'un filtre à air amovible facile d'accès pour le nettoyage • 10 touches programmables • Jusqu'à 100 programmes mémorisables • 4 phases de cuisson possible par programme • Fonction 2 x (permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions) • Fours superposables.

| MODÈLE   | COMMANDES | PUISS. RESTI. (W) | PUISS. ABSO. (W) | VOL. (L) | MAGNÉTRON | DIM. INT. L X P X H (MM) | DIM. EXT. L X P X H (MM) | ALIM.   | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|----------|-----------|-------------------|------------------|----------|-----------|--------------------------|--------------------------|---------|------------|-----------|
| RFS518TS | Digitales | 1800              | 2700             | 34       | 2         | 359 x 413 x 226          | 551 x 533 x 365          | 230/1/T | 29         | 2 155     |

**MODÈLES DEC14E2 - DEC18E2 - DEC21E2**



**VOLUME 17 LITRES**

**11 NIVEAUX DE PUISSANCE**

**PUISSANCE RESTITUÉE 1400, 1800 OU 2100 W**

**MODÈLES COMPACTS, FAIBLE ENCOMBREMENT**

**DEC14E2, DEC18E2 & DEC21E2**

- Double antenne tournante pour une efficacité maximale • Sole fixe céramique • Construction tout inox intérieur / extérieur • Équipés d'un filtre à air amovible facile d'accès pour le nettoyage • 10 touches programmables • Jusqu'à 100 programmes mémorisables • 4 phases de cuisson possible par programme • Fonction 2 x (permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions) • Fours superposables.

| MODÈLE  | COMMANDES | PUISS. RESTI. (W) | PUISS. ABSO. (W) | VOL. (L) | MAGNÉTRON | DIM. INT. L X P X H (MM) | DIM. EXT. L X P X H (MM) | ALIM.   | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|---------|-----------|-------------------|------------------|----------|-----------|--------------------------|--------------------------|---------|------------|-----------|
| DEC14E2 | Digitales | 1400              | 2300             | 17       | 2         | 330 x 305 x 171          | 419 x 578 x 343          | 230/1/T | 31         | 2 280     |
| DEC18E2 |           | 1800              | 2900             |          |           |                          |                          |         |            | 2 456     |
| DEC21E2 |           | 2100              | 3100             |          |           |                          |                          |         |            | 2 995     |



# FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS GN 1/1 - 4 MAGNÉTRONS 2100 W ET 3500 W RESTITUÉS



## COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES



■ FOURS ADAPTÉS À UN USAGE TRÈS INTENSIF ■ 4 MAGNÉTRONS INDÉPENDANTS  
(CUISSON INDÉPENDANTE NIVEAUX HAUT ET BAS) ■ ACCEPTENT LES BACS GASTRONORMES GN1/1



CONSTRUCTION  
**TOUT INOX INTÉRIEUR  
ET EXTÉRIEUR.**



**1 OU 2 ÉTAGES AU  
CHOIX**  
(ÉTAGÈRE  
INTERMÉDIAIRE  
AMOVIBLE).

ÉQUIPEMENT ESSENTIEL DANS UNE CUISINE PROFESSIONNELLE ET POUR TOUT TYPE DE CUISINES, LES FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS SONT TRÈS APPRÉCIÉS PAR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION CAR ILS PERMETTENT DE RÉCHAUFFER OU DE DÉCONGELER TOUS TYPES DE PLATS EN TRÈS PEU DE TEMPS.

CE FOUR MICRO-ONDE PROFESSIONNEL, DE LA MARQUE MENUMASTER POSSÈDE UNE ENCEINTE À SOL FIXE EN CÉRAMIQUE (PAS DE PLATEAU TOURNANT) D'UN VOLUME DE 45 LITRES ET UNE PUISSANCE DE 2100 W.

### MS05211 & MS05353

- Équipés de 4 magnétrons • Puissance restituée 2100 W ou 3500 W • 10 touches programmables • Jusqu'à 100 programmes mémorisables • Possibilité d'enchaîner jusqu'à 4 étapes de cuisson • 11 niveaux de puissance • Fonction 2 x (permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions) • Large volume utile 45 litres • Minuterie jusqu'à 60 minutes • Signal sonore de fin de cycle • Large fenêtre avec affichage digital LED • Éclairage intérieur • Large porte vitrée permettant de contrôler la cuisson • Porte avec ouverture sur l'avant, pour un chargement aisé • Construction robuste tout inox intérieure/extérieure.

| MODÈLE  | COMMANDES | PUISS. RESTI. (W) | PUISS. ABSO. (W) | VOL. (L) | MAGNÉTRON | DIM. INT. L X P X H (MM) | DIM. EXT. L X P X H (MM) | ALIM.   | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|---------|-----------|-------------------|------------------|----------|-----------|--------------------------|--------------------------|---------|------------|-----------|
| MS05211 | Digitales | 2100              | 3300             | 45       | 4         | 535 x 330 x 251          | 650 x 597 x 472          | 230/1/T | 66         | 6 953     |
| MS05353 |           | 3500              | 5400             |          |           |                          |                          |         |            | 7 621     |



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON INDÉPENDANTE

0369

MACHINES  
À GLAÇONS

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE

CUISSON  
MODULAIRE



CUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

## FOURS COMBINÉS PROFESSIONNELS MICRO-ONDES / CONVECTION - SÉRIE JET



■ LE PRODUIT IDÉAL DES POINTS CHAUDS, DES SANDWICHERIES ET DE LA RESTAURATION  
RAPIDE ■ PLUS DE DÉBIT = PLUS DE PROFIT



10 TOUCHES  
PROGRAMMABLES.

POSSIBILITÉ DE  
CHARGER DE  
NOUVEAUX MENUS EN  
QUELQUES SECONDES  
VIA PORT USB.



### COMBINAISON DE 2 TYPES DE CUISSON

Cuisson micro-ondes (1400 W ou 1900 W restitués) chauffage rapide, réduction du temps de cuisson - Cuisson convection (2700 W, plage de température : 70°C - 250°C) pour dorer et faire croustiller les aliments.

### JET514 & JET5192

- 10 touches programmables • 11 niveaux de puissance micro-ondes • Équipés de 2 magnétrons • 100 programmes mémorisables • 4 phases de cuisson possibles par programme • Filtre à air amovible facilement accessible avec rappel de nettoyage • Filtre à graisse accessible en façade • Tableau de commandes simple d'utilisation • Temps de cuisson maxi 20 mn (JET514) et 16 mn (JET5192)
- Fours superposables • Affichage LED • Ouverture de porte à 90° • Volume utile 34 litres • Cavité inox • Possibilité de charger de nouveaux menus en quelques secondes via port USB.

| MODÈLE  | COMMANDES | UISS. MICRO-ONDE (W) | UISS. CONVECTION (W) | UISS. ABSO. (W) | VOL. (L) | MAGNÉTRON | DIM. INT. L X P X H (MM) | DIM. EXT. L X P X H (MM) | ALIM.   | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---------|-----------|----------------------|----------------------|-----------------|----------|-----------|--------------------------|--------------------------|---------|------------|--------------|
| JET514  | Digitales | 1400                 | 2700                 | 2900            | 34       | 2         | 330 x 381 x 267          | 489 x 673 x 460          | 230/1/T | 49         | <b>7 104</b> |
| JET5192 |           | 1900                 |                      | 3100            |          |           |                          |                          |         |            | <b>9 572</b> |

### ACCESSOIRES DISPONIBLES - NOUS CONTACTER

| MODÈLE  | DESCRIPTION   | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PRIX € HT    |
|---------|---|---------------------------|--------------|
| ST10C   | Pierre réfractaire pour dorer et faire croustiller le pain, les pizzas                  | --                        | <b>300</b>   |
| GR10JET | Grille rainurée pour obtenir des marques rainurées comme un grill panini classique      |                           | <b>202</b>   |
| PA10    | Pelle pour sortir facilement et en toute sécurité les produits chauds du four           | 660 x 660 x 610           | <b>156</b>   |
| CA24    | Chariot dessus inox, montants aluminium, équipé de roulettes                            |                           | <b>1 511</b> |
| TL15    | Parois téflonnées adhésives - 4 pièces  | --                        | <b>66</b>    |
| ZB10    | Set de 6 feuilles téflonnées grise de protection du fond                                | 254 x 305                 | <b>111</b>   |
| DR10    | Plaque de cuisson anti-adhésive (peut également faire office de plaque ramasse-miettes) | --                        | <b>264</b>   |

# FOURS COMBINÉS PROFESSIONNELS MICRO-ONDES / CONVECTION - SÉRIE MRX



■ DES PRODUITS CHAUDS ET CROUSTILLANTS EN UN TEMPS RECORD ■ CUISINER 15 FOIS PLUS VITE QU'AVEC UN FOUR CONVENTIONNEL ■ CERTIFIÉ POUR UNE CUISSON SANS HOTTE



GRAND ÉCRAN TACTILE LCD 178 MM  
**HAUTE RÉOLUTION PERSONNALISABLE.**

PEUT CONTENIR  
**UNE PIZZA DE 30 CM.**



| ALIMENTS                      | CUISSON HABITUELLE | MRX51          |
|-------------------------------|--------------------|----------------|
| Sandwich                      | 20 min.            | 55 sec.        |
| Bagel grillé                  | 4 min.             | 20 sec.        |
| Saumon                        | 30 min.            | 2 min. 40 sec. |
| Pizza congelée de 30 cm       | 20 min.            | 3 min. 10 sec. |
| Ailes de poulet               | 20 min.            | 4 min.         |
| Beignets de crabe             | 20 min.            | 1 min. 45 sec. |
| Grosse pomme de terre au four | 1 h                | 7 min. 45 sec. |



## MRX51

- Grand écran tactile HD true-touch 178 mm
- Certifié pour une cuisson sans hotte
- Revêtements de four antiadhésifs préinstallés
- Porte rabattable
- Refroidissement rapide pour un nettoyage accéléré
- Trois filtres à air nettoyables avec rappel de nettoyage
- Compatible avec les plats métalliques
- 11 niveaux de puissance
- Plus de 1200 recettes programmables
- Surface de cuisson amovible
- Tableau de commande simple d'utilisation
- Cavity inox
- Four superposable au moyen d'un kit (nous contacter)
- Possibilité de charger de nouveaux menus en quelques secondes via un port USB ou par WIFI / ETHERNET
- Plage de température 95° - 270°C
- Finition extérieure en acier inoxydable et acier peint
- Finition intérieure en acier inoxydable.

| MODÈLE | COMMANDES | PUISS. MICRO-ONDE (W) | PUISS. CONVECTION (W) | PUISS. ABSO. (W) | VOL. (L) | MAGNÉTRON | DIM. INT. L X P X H (MM) | DIM. EXT. L X P* X H (MM)           | ALIM.   | POIDS (KG) | PRIX € HT     |
|--------|-----------|-----------------------|-----------------------|------------------|----------|-----------|--------------------------|-------------------------------------|---------|------------|---------------|
| MRX51  | TACTILES  | 1000                  | 3000                  | 3680             | 17,2     | 1         | 312 x 312 x 178          | 358 x 743 x 578<br>*poignée incluse | 230/1/T | 53         | <b>11 732</b> |

\*\* Profondeur porte ouverte : 1032 mm



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE CUISSON INDÉPENDANTE

0371

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

## ÉLECTRIQUES À PLAFOND MOBILE

AVEC UNE SOURCE DE CHALEUR EN PARTIE SUPÉRIEURE, LA SALAMANDRE PERMET DE DÉCONGELER, DORER, GLACER, GRATINER, GRILLER LES TOASTS, GRATINS, PIZZAS, SOUPES À L'OIGNON... SANS PRÉCHAUFFAGE. LE PASSAGE LIBRE DE LA VOÛTE PERMET D'UTILISER TOUTES LES DIMENSIONS DE PLATS. LES SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE SE RÈGENT AU MILLIMÈTRE PRÈS ET SANS EFFORT EN FONCTION DE LA CUISSON SOUHAITÉE.

### SYSTÈME DE DÉTECTION DE PLAT - PDS<sup>©</sup> POUR UNE UTILISATION " COUP DE FEU "

une fois la fonction pds sélectionnée grâce au bouton de commande, le contact du plat avec la barre inox au dessus du plan-grille déclenche automatiquement la chauffe des foyers vitrocéramiques. dès que le plat est retiré, les foyers s'éteignent.

### PDS<sup>©</sup> : SYSTÈME DE DÉTECTION DE PLAT



### FOYERS VITROCÉRAMIQUES



Mise en chauffe instantanée par contact, **570°C EN 5 SECONDES**, sur la plaque vitrocéramique. Économie d'énergie de 35%



### SEC600

- POUR GRATINER OU CUIRE PAR RAYONNEMENT
- RÉSISTANCES BLINDÉES EN PLAFOND
  - OUVERTURE SUR TROIS CÔTÉS
  - SURFACE UTILE : 600 X 350, AVEC BAC ET GRILLE COULISSANTS SUR GLISSIÈRES AVEC SÉCURITÉ ANTIBASCULEMENT
  - CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE PAR 2 RÉGULATEURS
  - 2 ZONES DE CHAUFFE INDÉPENDANTES
  - PLAFOND RÉGLABLE EN HAUTEUR  
HAUTEUR UTILE MAX : 245 MM /  
HAUTEUR UTILE MINIMUM : 92 MM
  - ALIMENTATION MONO 230 V + T  
OU BI 400 V + N + T.



### S6M

- 2 ZONES DE CHAUFFE INDÉPENDANTES POUR UNE CUISSON ÉCONOMIQUE ADAPTÉE, À DEMI OU PLEINE PUISSANCE
- PLAT INTÉRIEUR AMOVIBLE  
HAUTEUR UTILE MAX : 245 MM  
HAUTEUR UTILE MINIMUM : 90 MM
- RÉSISTANCES BLINDÉES INCOLOY EN PLAFOND
- ALIMENTATION MONO 230 V + T.



### S8M

- CHAUFFAGE PAR RÉSISTANCES BLINDÉES INCOLOY
- 2 ZONES DE CHAUFFE INDÉPENDANTES POUR UNE CUISSON ÉCONOMIQUE SELON LES BESOINS
- PRÉCHAUFFAGE 15'
- OUVERTURE SUR 3 CÔTÉS
- SURFACE UTILE 740 X 375, AVEC BAC ET GRILLE COULISSANTS SUR GLISSIÈRES AVEC SÉCURITÉ ANTIBASCULEMENT
- HAUTEUR UTILE MAX : 245 MM /  
HAUTEUR UTILE MINIMUM : 90 MM
- CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE PAR COMMUTATEUR 4 POSITIONS
- VOYANTS DE CONTRÔLE
- ALIMENTATION TRI 380 V + N + T.

### SEM600PDS / SEM800PDS

- 2 À 3 ZONES DE CHAUFFE INDÉPENDANTES
- ENTRETIEN AISÉ : BARRE INOX DE DÉTECTION ENTIÈREMENT AMOVIBLE
- DOSEUR D'ÉNERGIE : RÉGULATION PRÉCISE DES FOYERS VITROCÉRAMIQUES
- CONTRÔLE INDÉPENDANT DES ZONES DE CHAUFFE PAR COMMUTATEUR
- PLAT INFÉRIEUR AMOVIBLE AVEC GRILLE
- HAUTEUR UTILE : MINI = 90 MM/MAXI = 245 MM.
- OPTION : SUPPORT MURAL.

ÉLECTRIQUES FERMÉES



**S33**

- Pour gratiner ou cuire par rayonnement • Résistances blindées en plafond • Fermée sur 3 côtés • Surface utile 600 x 300 avec bac • Hauteur utile max : 210 mm • Grille coulissante sur glissières 2 niveaux • Contrôle de la température par régulateur • Réglable en hauteur de 100 à 260 mm • Alimentation mono 230 V + T.

GAZ, RAMPES CHAUFFANTES



**SG7**

- Construction tout inox finition satinée • Pieds caoutchouc • Idéale pour cuire et gratiner • Le réglage de la distance entre la grille de cuisson et le plafond chauffant s'effectue avec un système de crémaillère à 8 positions • Hauteur utile max : 140 mm w H hauteur utile minimum : 65 mm • Le chauffage des éléments rayonnants s'effectue grâce à 2 brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité, réglés par un robinet à soupape • Allumage piezo électrique • Bac de récupération des graisses amovible • Grille acier chromé amovible avec poignées résistant à la chaleur • Le bac et la grille coulissent sur des glissières avec sécurité anti basculement • Gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane / Propane).

| MODÈLE                              | ÉNERGIE    | ZONE DE CHAUFFE | SURFACE UTILE (MM) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PUISSANCE (KW)  | ALIM.           | POIDS (KG)     | PRIX € HT         |              |
|-------------------------------------|------------|-----------------|--------------------|---------------------------|-----------------|-----------------|----------------|-------------------|--------------|
| <b>ÉLECTRIQUES À PLAFOND MOBILE</b> |            |                 |                    |                           |                 |                 |                |                   |              |
| SEC600                              | Électrique | 2               | 600 x 350          | 600 x 450 x 500           | 4               | MONO 230 V + T  | 57             | <b>2 205</b>      |              |
| SEC600T                             |            |                 |                    |                           |                 |                 |                | BI 400 V + N + T  | <b>2 205</b> |
| S6M                                 |            |                 |                    |                           | 600 x 510 x 550 | 3               | MONO 230 V + T | 44                | <b>2 366</b> |
| S8M                                 |            |                 |                    |                           | 740 x 375       | 800 x 590 x 590 | 4,5            | TRI 380 V + N + T | 59           |
| SEM600PDS                           |            |                 | 3                  | 740 x 375                 | 600 x 640 x 590 | 3               | 230 V          | 56                | <b>3 011</b> |
| SEM600TPDS                          |            |                 |                    |                           | 600 x 640 x 590 | 5               | 380 V          |                   | <b>3 178</b> |
| SEM800PDS                           |            |                 |                    |                           | 800 x 640 x 590 | 4,5             |                | 60                | <b>3 339</b> |
| <b>ÉLECTRIQUES FERMÉES</b>          |            |                 |                    |                           |                 |                 |                |                   |              |
| S33                                 | Électrique | 1               | 600 x 300          | 760 x 360 x 470           | 3,2             | MONO 230 V + T  | 26             | <b>1 996</b>      |              |
| <b>GAZ, RAMPES CHAUFFANTES</b>      |            |                 |                    |                           |                 |                 |                |                   |              |
| SG7                                 | Gaz        | 2               | 575 x 400          | 750 x 450 x 460           | 7,4             | --              | 38             | <b>2 596</b>      |              |

SUPPORTS MURAUX

| MODÈLE | POUR                         | PRIX € HT  |
|--------|------------------------------|------------|
| 9003   | SEC600T - SEC600             | <b>129</b> |
| SM1    | S6M - SEM600PDS - SEM600TPDS | <b>76</b>  |
| SM2    | S8M - SEM800PDS              | <b>99</b>  |
| 9013   | SG7                          | <b>199</b> |

SWISS  
MADE



*Valentine* ⚡  
LA QUALITÉ SUISSE

#### FRITEUSES ÉLECTRIQUES

**376** Présentation friteuses  
à haut rendement

**N** **378** Friteuses de table  
ou à encastrer - Série TF

**380** Friteuses à haut rendement  
à commandes mécaniques - Série EVO

**381** Chauffe frites - Série EVO

**382** Friteuses à haut rendement  
à commandes électroniques - Série EVO

**N** **384** Friteuses ALPINA 300  
avec régulation électronique

#### CUISEURS À PÂTES LIGURIA

**N** **385** Cuiseurs à pâtes à poser





# FRITEUSES

## VALENTINE

nosem®  
Valentine

SWISS  
MADE



LA QUALITÉ SUISSE

LE SPÉCIALISTE SUISSE DE LA FRITEUSE ÉLECTRIQUE À HAUT RENDEMENT



DEVELOPPÉES PAR DES PROFESSIONNELS  
POUR DES PROFESSIONNELS

CORPS DE CHAUFFE EN  
TUBE INOX DE HAUTE  
QUALITÉ, PIVOTANT VERS  
LE HAUT,  
**AMÉLIORANT L'ACCÈS À  
L'INTÉRIEUR DE LA CUVE  
LORS DE L'ENTRETIEN.**

CUVE INOX EMBOUTIE  
D'UNE PIÈCE SANS  
SOUDURE, AVEC ANGLES  
ARRONDIS, **FACILITANT  
LE NETTOYAGE.**

PIEDS RÉGLABLES  
HAUTEUR DE 100 À  
150 MM **POSSIBILITÉ  
D'ADAPTER DES  
ROULETTES.**

## CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

### PERFORMANCE

De 19 à 68 kg /heure (suivant modèle)  
pour cuire des frites surgelées en 2°  
cuisson.

### FAIBLE ENCOMBREMENT

À partir de 20 cm de large (EV0200).

### FIABILITÉ

Une expérience de plus de 60 ans

dans la fabrication de friteuses  
électriques. Chaque machine est  
mise en chauffe et testée avant de  
quitter l'atelier de fabrication.

### QUALITÉ

Un développement et une  
fabrication 100% suisse, répondant  
aux standards de qualité les plus  
exigeants.

### GAMME ÉTENDUE

20 modèles de 7 à 28 litres de  
capacité, de 20 à 60 cm de large,  
avec commandes mécaniques ou  
électroniques.





## ENCASTREMENT DES FRITEUSES

Une solution esthétique et sur mesure, adaptée à vos désirs. Les friteuses Valentine s'intègrent dans n'importe quel plan de travail. Vous pouvez ainsi choisir la composition idéale de votre fourneau et l'emplacement des différents éléments de cuisson.

Cette solution facilite également le nettoyage et l'entretien de votre cuisine, pour une hygiène et une sécurité toujours parfaites.

Le très haut niveau de qualité des friteuses Valentine assure à l'utilisateur une performance de pointe, une sécurité permanente et un entretien simple.

Il n'est pas surprenant que lors de la réalisation d'un plan de travail, les concepteurs se tournent vers Valentine pour obtenir la solution qui corresponde le mieux à leurs attentes.



**AVEC OU SANS** SYSTÈME DE RELEVAGE DES PANIERS,  
**AVEC OU SANS** SYSTÈME DE FILTRATION



**FRITEUSES À POSER AU MÊME PRIX**



**NOUS VOUS FOURNISSONS LES SCHÉMAS  
D'ENCASTREMENT DES APPAREILS**



## FRITEUSES ÉLECTRIQUES

### FRITEUSES DE TABLE OU À ENCASTRER



- FRITEUSE DÉMONTABLE EN TROIS PARTIES
- CHÂSSIS ET CUVE AMOVIBLE LAVABLE AU LAVE VAISSELLE



CUVE EMBOUTIE  
D'UNE PIÈCE  
SANS SOUDURE.



ROBINET DE  
VIDANGE  
(SAUF SÉRIE TF3).

**ZONE DE DÉCANTATION =**  
Zone froide de récupération des déchets

**POUR FRITEUSE ENCASTRÉE :** Rajouter la lettre 'E'  
après le code de l'appareil.

#### SÉRIE TF

- Construction entièrement en acier inoxydable • Cuve entièrement emboutie d'une pièce sans soudure avec angles arrondis
- Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage (ces éléments peuvent être mis au lave-vaisselle) • Fonctionnement simple avec 1 bouton • Dialogue système pour un rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile. • **Zone froide** sous le corps de chauffe, permet de récupérer les déchets • Corps de chauffe très long, ne brûle pas l'huile • Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement • Versions encastrables (TF55, TF55M, TF7M, TF7, TF7T et TF10) uniquement, sans supplément de prix, à préciser à la commande.



POUR PLUS DE SÉCURITÉ ET POUR UN ENTRETIEN FACILE, LA SÉRIE TF SE PRÉSENTE EN 3 PARTIES, LE BOÎTIER DE COMMANDE, LA CUVE ET LE CHÂSSIS. CES 2 DERNIERS SONT NETTOYABLES AU LAVE-VAISSELLE.

# FRITEUSES ÉLECTRIQUES

## FRITEUSES DE TABLE OU À ENCASTRER



- FRITEUSE DÉMONTABLE EN TROIS PARTIES
- CHÂSSIS ET CUVE AMOVIBLE LAVABLE AU LAVE VAISSELLE

| MODÈLE          | CUVE (L) | PUISSANCE (KW) | PRODUCTION HORAIRE (KG) | ALIM (V)       | ENCASTRABLE | DIMENSIONS L X P X H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT           |
|-----------------|----------|----------------|-------------------------|----------------|-------------|---------------------------|------------|---------------------|
| <b>SÉRIE TF</b> |          |                |                         |                |             |                           |            |                     |
| TF3             | 3        | 2,3            | 3-6                     | 230V/1/N       | Non         | 213 x 415                 | 5          | <b>1 188</b>        |
| TF5M            | 5        | 3,6            | 6-9                     | 2 x 230V       | Non         | 213 x 410 x 265-420       | 7          | <b>1 474</b>        |
| TF5             |          |                |                         | 2 x 400V       | Oui         |                           |            | <b>1 296</b>        |
| TF55            | 2 x 5    | 7,2            | 16-22                   | 2x (2 x 400V)  | Oui         | 420 x 415 x 265-420       | 13         | <b>2 569</b>        |
| TF55M           |          | 2 x 3,6        |                         | 2 x (230V/1/N) |             |                           |            | <b>2 981</b>        |
| TF7M            | 7        | 3,6            | 8-11                    | 230V/1/N       | Oui         | 280 x 415 x 265-420       | 10         | <b>1 348</b>        |
| TF7             |          |                |                         | 2 x 400V       |             |                           |            | <b>1 408</b>        |
| TF7T            |          |                |                         | 4,6            |             |                           |            | 10-15               |
| TF77M           | 2 x 7    | 2 x 3,6        | 16-22                   | 2 x (230V/1/N) | Non         | 560 x 415 x 265-420       | 17         | <b>2 726</b>        |
| TF77            |          |                |                         | 2x (2 x 400V)  |             |                           |            | <b>2 726</b>        |
| TF77T           |          |                |                         | 2 x 4,6        |             |                           |            | 20-30               |
| TF10            | 10       | 6,9            | 14-20                   | 400V/3/N       | Oui         | 360 x 415 x 265-420       | 14         | <b>1 786</b>        |
| TF13            | 13       |                |                         |                |             |                           |            | 560 x 415 x 265-420 |



TF5



TF7



TF55



TF77



TF10

### PANIER & TABLES POUR FRITEUSES

| MODÈLE                                | POUR FRITEUSE | DIMENSIONS L x P x H (MM) | PRIX € HT  |
|---------------------------------------|---------------|---------------------------|------------|
| <b>PANIER POUR FRITEUSES</b>          |               |                           |            |
| VA1080                                | TF5 / TF7     | 220 x 235 x 108           | <b>96</b>  |
| VA3080                                | TF10          | 305 x 235 x 108           | <b>121</b> |
| <b>TABLES POUR FRITEUSES SÉRIE TF</b> |               |                           |            |
| VA1090                                | TF5 / TF7     | 290 x 370 x 650           | <b>926</b> |
| VA2090                                | TF77          | 568 x 370 x 650           | <b>998</b> |
| VA3090                                | TF10          | 370 x 370 x 650           | <b>963</b> |
| VA5090                                | TF55          | 377 x 370 x 650           | <b>927</b> |



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE FRITEUSES

0379

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVIERE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

## FRITEUSES ÉLECTRIQUES

### MÉCANIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES



- CUVE EMBOUTIE D'UNE SEULE PIÈCE INOX 1,5 MM SANS SOUDURE ■ ÉTANCHÉITÉ IPX4
- CORPS DE CHAUFFE EN TUBE INOX DE HAUTE QUALITÉ, PIVOTANT VERS LE HAUT

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE

CUISSON  
MODULAIRE

OLIS

CUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



- 1 Corps de chauffe
- 2 Bulbe du thermostat très précis fixé au corps de chauffe
- 3 Cuve entièrement accessible parois lisses, angles arrondis
- 4 Cône de vidange avec zone froide
- 5 Gros écoulement pour la vidange
- 6 Minuterie électronique
- 7 Signaux lumineux
- 8 Thermostat de sécurité avec signal et bouton de réarmement
- 9 Bouton du thermostat et interrupteur avec positions «fondre» et «frire»
- 10 Levier du robinet de vidange. Il actionne une vanne à bille facile à ouvrir et à fermer
- 11 Sécurité pour levier de vidange
- 12 Cavité pour le récipient de vidange avec filtre. Cette cavité est entièrement lisse, sans recoin, facile à tenir propre
- 13 Paroi latérale redoublée à l'intérieur
- 14 Pieds réglables en hauteur :  
- cuve 850 mm du sol, pieds = 100 mm  
- cuve 900 mm du sol, pieds = 150 mm
- 15 Durant l'emploi de la friteuse, le couvercle est logé dans la porte.

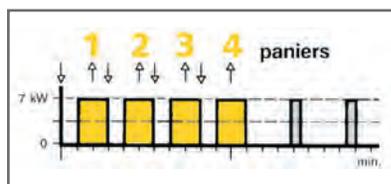
**POUR FRITEUSE ENCASTRÉE :** Rajouter la lettre 'E' après le code de l'appareil.

### FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES

- Cuve emboutie d'une seule pièce inox 1,5 mm sans soudure, avec zone froide et cône de vidange, tous les angles arrondis
- Corps de chauffe pivotant vers le haut, dégageant complètement la cuve • Cycle pour fondre la graisse (melt-cycle) • Boutons de commande protégés • Robinet de vidange à bille, avec sécurité • Thermostat précis fixé sur le corps de chauffe • Corps de chauffe tout inox et très long : ne brûle pas l'huile (maxi 250 °C en surface).

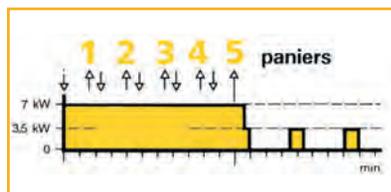
### DIALOGUE SYSTÈME

- Pendant le coup de feu, la friteuse chauffe sans arrêt pour une production maximale • À vide, la puissance de chauffe est réduite : environ 2/3 de la puissance utilisée • Alimentation : 400 V. tri + T + N.



#### FRITEUSES TRADITIONNELLES

Pour dorer les frites avec une friteuse traditionnelle, vous mettez le thermostat sur 190° C. Pour savoir que cette température est atteinte, attendez que le thermostat se déclenche puis que la lampe s'allume et plongez le panier. Il faut alors 30 à 40 secondes avant que le thermostat ne se réenclenche (temps de réaction). Pendant ce temps l'huile est fortement refroidie.



#### FRITEUSES AVEC LE DIALOGUE SYSTÈME

Le dialogue-système informe le cuisinier avec une lampe verte qu'il doit plonger le panier avant que le thermostat se déclenche. L'huile étant refroidie, la friteuse continue de chauffer sans arrêt et donne jusqu'à 20% en plus de rendement. Vous sortez 5 paniers au lieu de 4 dans le même laps de temps.

# FRITEUSES ÉLECTRIQUES MÉCANIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES



| MODÈLE        | CUVE (L) | PUISSANCE (KW) | PRODUCTION HORAIRE (KG) | PANIER L X P X H (MM)   | RÉFÉRENCE PANIER | DIMENSIONS L X P X H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|---------------|----------|----------------|-------------------------|-------------------------|------------------|---------------------------|------------|-----------|
| EVO200        | 7-8      | 7,2            | 19-23                   | 158 x 285 x 135         | VB208001         | 200 x 600 x 850-900       | 36         | 4 475     |
| EVO200T       |          | 11             | 26-32                   |                         |                  |                           |            | 4 728     |
| EVO250        | 9-10     | 7,2            | 20-26                   | 202 x 285 x 135         | VB258001         | 250 x 600 x 850-900       | 40         | 4 759     |
| EVO250T       |          | 11             | 28-36                   |                         |                  |                           |            | 5 005     |
| EVO2200       | 2 x 7-8  | 14,4           | 38-46                   | (2x)<br>158 x 285 x 135 | VB208001         | 400 x 600 x 850-900       | 62         | 7 574     |
| EVO2200T      |          | 22             | 52-64                   | 8 072                   |                  |                           |            |           |
| EVO2525       | 2 x 9-10 | 14,4           | 40-52                   | (2x)<br>202 x 285 x 135 | VB258001         | 500 x 600 x 850-900       | 68         | 7 929     |
| EVO2525T      |          | 22             | 56-72                   | 8 421                   |                  |                           |            |           |
| EVO400        | 15-18    | 14,4           | 38-46                   | (2x)<br>158 x 285 x 135 | VB208001         | 400 x 600 x 850-900       | 53         | 6 611     |
| EVO400T       |          | 22             | 52-64                   | 7 110                   |                  |                           |            |           |
| EVO600PR      | 25-28    | 21,6           | 57-68                   | (2x) 255 x 285 x 135    | VB608001         | 600 x 600 x 850-900       | 70         | 10 516    |
| SILOFRITEVO-2 | 26       | 0,85           | --                      | --                      | --               | 400 x 600 x 850-900       | 16         | 3 750     |
| SILOFRIT-2    |          |                |                         |                         |                  | 400 x 600 x 265-696       |            | 2 959     |



EVO200 & EVO200T



EVO250 & EVO250T



EVO2200 & EVO2200T



EVO400 & EVO400T



EVO600PR



EVO2525 & EVO2525T



SILOFRIT-2



SILOFRITEVO-2

## CHAUFFE FRITES POUR SÉRIE EVO

- Construction entièrement en acier inoxydable • 3 corps de chauffe (2 sous la cuve) • Cuve inox emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis, facilitant le nettoyage
- Alimentation 230 V • SILOFRITEVO-2 sur armoires avec possibilités de rangement de bacs G/N

| MODÈLE   | DÉSIGNATION  | NON DISPONIBLE POUR | PRIX € HT |
|--|--|---------------------|-----------|
| <b>OPTIONS &amp; ACCESSOIRES (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)</b> |  |                     |           |
| VREL   | Relevage automatique pour 1 petit panier - Réglage par minuterie électronique (max 59mn)<br>Dans le cas d'une friteuse équipée de 2 paniers, prévoir un levage par panier        | EVO200/200T         | 2 225     |
| VFIL   | Filtrage de l'huile avec pompe de recyclage + microfiltre tous modèles. Un filtrage par friteuse.<br>Maintenant disponible en double pompe pour EVO2200 et EVO2525 (sans levage) | EVO200/200T         | 3 006     |
| VB408001   | 1 grand panier 350 x 285 x 135 - Pour EVO400/400T (dotation standard 2 paniers 158 x 285 x 135)  | --                  | 420       |
| VB608002   | 1 grand panier pour EVO600 550 x 295 x 135   | --                  | 774       |
| B0090100   | Kit Barette de jonction pour mettre entre 2 friteuses sur coffre.  | --                  | 844       |
| VB009007SA   | Kit roulettes pour friteuses EVO   | EVO200/200T         | 418       |
| SILOP-2  | Armoire basse pour SILOFRIT-2 avec possibilité de rangement de vos bacs GN<br>Dimensions L x P x H : 390 x 580 x 590 mm (pour une hauteur totale de 850 mm)                      | --                  | 1 579     |
| LPE1   | Filtrage de l'huile avec microfiltre + pompe de recyclage + 1 relevage auto pour un petit panier   | EVO200/200T         | 4 070     |
| LPE2   | Filtrage de l'huile avec microfiltre + pompe de recyclage + 2 relevage auto pour 2 petits paniers  | EVO200/200T         | 5 003     |

## FRITEUSES ÉLECTRIQUES ÉLECTRONIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES



- 1 Corps de chauffe
- 2 Bulbe du thermostat très précis fixé au corps de chauffe
- 3 Cuve entièrement accessible, parois lisses, angles arrondis
- 4 Cône de vidange avec zone froide
- 5 Gros écoulement pour la vidange
- 6 Valentine - Computer (VC)
- 7 Tableau avec :
  - Interrupteur principal et signal lumineux
  - Thermostat de sécurité avec signal rouge et bouton de réarmement
- 8 Levier du robinet de vidange avec sécurité. Il actionne une vanne à bille facile à ouvrir et à fermer
- 9 Cavité pour le récipient de vidange avec filtre. Cette cavité est entièrement lisse, sans recoin, facile à tenir propre.
- 10 Paroi latérale doublée à l'intérieur
- 11 Pieds réglables en hauteur :
  - cuve 850 mm du sol, pieds = 100 mm.
  - cuve 900 mm du sol, pieds = 150 mm
- 12 Durant l'emploi de la friteuse, le couvercle est logé dans la porte.



**POUR FRITEUSE ENCASTRÉE : Rajouter la lettre 'E' après le code de l'appareil.**

### FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Cuve emboutie d'une seule pièce inox 1,5 mm sans soudure, avec zone froide et cône de vidange, tous les angles arrondis
- Corps de chauffe pivotant vers le haut, dégageant complètement la cuve • Cycle pour fondre la graisse (melt-cycle) • Boutons de commande protégés • Robinet de vidange à bille, avec sécurité • Régulateur électronique avec sonde fixée sur le corps de chauffe
- Corps de chauffe tout inox et très long : ne brûle pas l'huile (maxi 250 °C en surface).

LE VALENTINE - COMPUTER (VC) CORRIGE AUTOMATIQUEMENT LE TEMPS DE CUISSON, EXEMPLES :

#### CONTENANCE PANIER :



- |                                   |   |                           |
|-----------------------------------|---|---------------------------|
| Beaucoup de frites                | → | Temps de cuisson prolongé |
| Peu de frites                     | → | Temps de cuisson diminué  |
| Frites congelées                  | → | Temps de cuisson prolongé |
| Frites crues                      | → | Temps de cuisson diminué  |
| Aliments humides                  | → | Temps de cuisson prolongé |
| A la mi-cuisson, alarme           | → | Secouer le panier         |
| Fin de cuisson, alarme en continu | → | Sortir le panier          |

**LA CUISSON EST EN PERMANENCE ANALYSÉE ET CORRIGÉE,  
POUR OBTENIR UNE QUALITÉ PARFAITE DANS TOUTES LES CONDITIONS !**

# FRITEUSES ÉLECTRIQUES ÉLECTRONIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES



- 4 CYCLES DE CUISSON PROGRAMMABLES
- CUVE EMBOUTIE D'UNE SEULE PIÈCE INOX 1,5 MM SANS SOUDURE

| MODÈLE    | CUVE (L) | PUISSANCE (KW) | PRODUCTION HORAIRE (KG) | PANIER L X P X H (MM) | RÉFÉRENCE PANIER | DIMENSIONS L X P X H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT     |
|-----------|----------|----------------|-------------------------|-----------------------|------------------|---------------------------|------------|---------------|
| EVOC250   | 9-10     | 7,2            | 21-25                   | 202 x 285 x 135       | VB258001         | 250 x 600 x 850-900       | 40         | <b>6 669</b>  |
| EVOC250T  |          | 11             | 28-34                   |                       |                  |                           |            | <b>6 816</b>  |
| EVOC2200  | 2 x 7-8  | 14,4           | 38-46                   | (2x)                  | VB208001         | 400 x 600 x 850-900       | 62         | <b>11 259</b> |
| EVOC2200T |          | 22             | 52-64                   | 158 x 285 x 135       |                  |                           |            | <b>11 524</b> |
| EVOC2525  | 2 x 9-10 | 14,4           | 42-50                   | (2x)                  | VB258001         | 500 x 600 x 850-900       | 68         | <b>11 758</b> |
| EVOC2525T |          | 22             | 56-68                   | 202 x 285 x 135       |                  |                           |            | <b>12 046</b> |
| EVOC400   | 15-18    | 14,4           | 38-46                   | (2x)                  | VB208001         | 400 x 600 x 850-900       | 53         | <b>9 154</b>  |
| EVOC400T  |          | 22             | 52-64                   | 158 x 285 x 135       |                  |                           |            | <b>9 419</b>  |
| EVOC600** | 25-28    | 21,6           | 57-68                   | (2x) 255 x 285 x 135  | VB608001         | 600 x 600 x 850-900       | 70         | <b>17 199</b> |



\* Disponible uniquement avec options levage, pompe et roulettes

## OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)

| MODÈLE     | DÉSIGNATION   | PRIX € HT    |
|------------|---|--------------|
| VREL       | Relevage automatique pour 1 petit panier - Réglage par minuterie électronique (maxi 59 mn). Dans le cas d'une friteuse équipée de 2 paniers, prévoir un levage par panier. Relevage synchronisé sur EVOC400/600 | <b>2 225</b> |
| VFIL       | Filtrage de l'huile avec pompe de recyclage + microfiltre tous modèles<br>Un filtrage par friteuse  | <b>3 006</b> |
| VB408001   | 1 grand panier 350 x 285 x 135<br>Pour EVOC400/400T (dotation standard 2 paniers 158 x 285 x 135)   | <b>420</b>   |
| B0090100   | Kit Barette de jonction pour mettre entre 2 friteuses sur coffre  | <b>844</b>   |
| VB009007SA | Kit roulettes pour friteuses EVO  | <b>418</b>   |
| LPEC1      | Filtrage de l'huile avec microfiltre + pompe de recyclage + 1 relevage auto pour un petit panier  | <b>4 505</b> |
| LPEC2      | Filtrage de l'huile avec microfiltre + pompe de recyclage + 2 relevage auto pour 2 petits paniers   | <b>5 559</b> |

Grille à poisson disponible pour EVO2200, EVOC2200, EVOC2525 ET EVOC2525T. Plus d'infos nous contacter.



- RÉGULATION ÉLECTRONIQUE DE LA TEMPÉRATURE  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  ■ VERSION TURBO POUR LES ALIMENTS SURGELÉS ■ ZONE FROIDE SOUS LE CORPS DE CHAUFFE
- NOUVELLE DIMENSION : CUVE DE 12,5 L POUR SEULEMENT 300 MM DE LARGE



**CORPS DE CHAUFFE  
PIVOTANT FACILITANT LE  
NETTOYAGE DE LA CUVE.**



**RÉGULATION ÉLECTRONIQUE  
DE TEMPÉRATURE  $\pm 1^{\circ}\text{C}$   
AVEC MINUTERIE À  
RÉPÉTITION.**



**ROULETTES D'ORIGINE  
POUR UNE MEILLEURE  
FLEXIBILITÉ.**

### FRITEUSES ALPINA 300

- Régulation électronique de température  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  : Facile et précise pour une optimisation de la cuisson et du rendement, quelle que soit la quantité
- Raccordement pour optimisation d'énergie incorporé selon DIN 18875 (Sicotronic)
- Zone froide sous le corps de chauffe
- Mode nettoyage incorporé qui fait bouillir l'eau à  $95^{\circ}\text{C}$
- Version ECO & TURBO idéal pour frites et aliments surgelés
- Roulettes de série

| MODÈLE      | FILTRAGE ET POMPE À HUILE | RELEVAGE AUTO DES PANIERS | CUVE (L) | PUISSANCE (KW) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | ALIM.    | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|-------------|---------------------------|---------------------------|----------|----------------|---------------------------|----------|------------|-----------|
| ALP300ECO   | --                        | --                        | 12,5     | 11             | 300 x 600 x 850/900       | 400V/3/N | 45         | SUPPRIME  |
| ALP300TURBO | --                        | --                        |          | 15             |                           |          |            | SUPPRIME  |
| ALP300P     | •                         | --                        |          | 11             |                           |          |            | SUPPRIME  |
| ALP300TP    | •                         | --                        |          | 15             |                           |          |            | SUPPRIME  |
| ALP300LP    | •                         | •                         |          | 11             |                           |          |            | SUPPRIME  |
| ALP300TLP   | •                         | •                         |          | 15             |                           |          |            | SUPPRIME  |

**NOUVEAUTÉ**

## CUISEURS À PÂTES LIGURIA COMPACT ET PERFORMANT



■ **CUISEUR COMPACT ET PERFORMANT** ■ **ROBINET DE VIDANGE EN FAÇADE**



**CORPS DE CHAUFFE  
PIVOTANT FACILITANT LE  
NETTOYAGE DE LA CUVE.**



**RACCORDEMENT POSSIBLE  
À UNE ARRIVÉE D'EAU  
AVEC ROBINET DE DOSAGE.**



**COMMANDE  
SIMPLE ET EFFICACE.**



**V378921**  
Dotation de base :  
4 paniers ronds

### CUISEURS À PÂTES LIGURIA

• Construction entièrement en acier inoxydable, solide et durable • Robinet de vidange en façade • Livré avec 4 paniers ronds perforés, Ø140 mm profondeur 210 mm, avec poignées (capacité unitaire 400 g environ).

| MODÈLE  | CUVE (L) | PUISSANCE (KW) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | ALIMENTATION | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---------|----------|----------------|---------------------------|--------------|------------|--------------|
| LIGT03A | 20       | 4,5            | 344 x 575 x 315           | 400V/3/N     | 17         | <b>3 064</b> |
| LIGT03M |          | 2,9            |                           | 230V/1/N     |            | <b>3 064</b> |

### ACCESSOIRES

| MODÈLE  | DÉSIGNATION   | PRIX € HT    |
|---------|---|--------------|
| V378621 | 2 paniers rectangulaires inox<br>Dimensions L x P x H : 140 x 280 x 210 mm  | <b>271</b>   |
| V395101 | 7 petits paniers inox<br>Dimensions L x P x H : 128 x 90 x 210 mm<br>(Prix du panier à l'unité)   | <b>650</b>   |
| SILOP-2 | Armoire basse pour cuiseur à pâtes avec possibilité de rangement de vos bacs GN<br>Dimensions L x P x H : 390 x 580 x 590 mm<br>(pour une hauteur totale de 850 mm) | <b>1 579</b> |



V378621



V395101



SILOP-2



SOMMAIRE GÉNÉRAL



SOMMAIRE FRITEUSES

0385

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

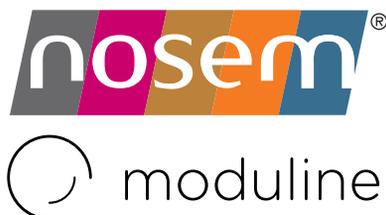
CUISSON INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE



## REMISE EN TEMPÉRATURE & MAINTIEN AU CHAUD

### FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRS

**389** 4, 6 et 9 niveaux GN 2/3

**389** 7 et 10 niveaux GN 1/1

**389** 10 et 12 niveaux GN 2/1

### FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRO

**392** 6, 10 et 14 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400

**393** 7, 10 et 14 niveaux GN 2/1

**394** Options et accessoires pour GN 1/1, GN 2/1 ou 600 x 400

### CHARIOTS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRT

**397** 6, 10 et 16 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400

**398** 10 et 16 niveaux GN 2/1



## MAINTIEN AU CHAUD

### ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1 ET GN 2/1 - SÉRIES HSH / HSW

**400** Armoires pour 3 et 5 bacs GN 1/1

**400** Armoire pour 5 bacs GN 2/1 ou 10 bacs GN 1/1

**400** Tiroirs pour 1, 2 et 3 bacs GN 1/1

**401** Options châssis à roulettes

### CHARIOTS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1 OU GN 2/1 - SÉRIE HHT

**402** Chariots de 8 bacs GN 1/1 à 16 bacs GN 2/1 ou 32 bacs GN 1/1



## CUISSON LENTE

### FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE - SÉRIES CSC / CSD / CHC

**405** Fours à commandes électroniques

**407** Fours à écran tactile avec programmeur



## CUISSON VAPEUR



### FOUR POUR CUISSON VAPEUR À PRESSION - SÉRIE CVE

**409** Cuiseur à vapeur 3 niveaux GN 1/1



# REMISE & MAINTIEN

## EN TEMPÉRATURE

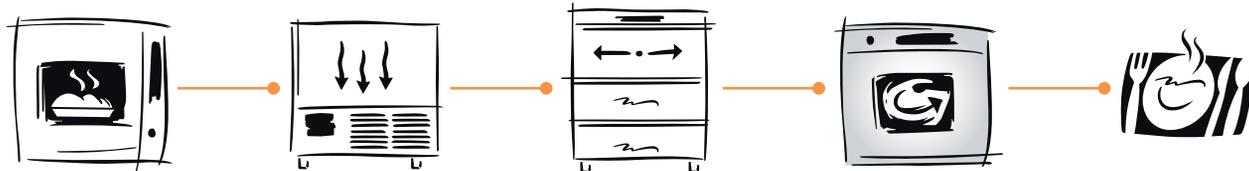


**POIGNÉE DE LA  
PORTE AVEC  
FERMETURE À  
DÉCLIC.**



**PIEDS  
DE SÉRIE.**

### PROCESSUS DE REMISE EN TEMPÉRATURE



CUISSON — ● REFROIDISSEMENT — ● MAINTIEN FROID — ● REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD — ● SERVICE

#### IDEAL POUR

- CUISINES D'HÔTELS ET RESTAURANTS — ● Plats toujours prêts même en cas d'arrivées imprévues
- SERVICES D'HÔPITAUX — ● Manipulation minimum des ingrédients, processus rapides, plats plus sains
- CUISINES SATELLITES — ● Pour opérer à n'importe quel endroit et faciliter les transferts
- COLLECTIVITÉS — ● Plats de haute qualité, en temps réduit et pour un grand nombre de personnes

#### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistance blindée
- Poignée de la porte avec fermeture à déclic
- Pieds réglables
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance.

#### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Chauffage ventilé
- Contrôle du temps électromécanique
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice 30°C -160°C
- Event humidité
- Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
- Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de fin de cycle
- chambre avec thermostat de sécurité.

# REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

## FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRS



- COMMANDES SIMPLIFIÉES D'UTILISATION INTUITIVE ■ CHAUFFAGE VENTILÉ
- SONNERIE DE FIN DE CYCLE ■ EVENT HUMIDITÉ



Un contrôle mécanique simplifié (sans humidificateur) :

- 1 Réglage du temps de remise en température
- 2 Réglage de la température
- 3 Interrupteur général de mise sous tension

| MODÈLE                          | COMMANDES  | NIVEAUX (PAS DE 75 MM) | PUISSANCE (KW) | ALIMENTATION    | DIMENSIONS L X P X H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---------------------------------|------------|------------------------|----------------|-----------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>4, 6 ET 9 NIVEAUX GN 2/3</b> |            |                        |                |                 |                           |            |              |
| RRS040C                         | Mécaniques | 4 x GN 2/3             | 3,2            | 230 / 1 / T     | 650 x 625 x 575           | 45         | <b>3 080</b> |
| RRS060C                         |            | 6 x GN 2/3             |                |                 | 650 x 625 x 650           | 52         | <b>3 394</b> |
| RRS090C                         |            | 9 x GN 2/3             | 6,5            | 400 / 3 / N / T | 650 x 625 x 875           | 60         | <b>4 022</b> |
| <b>7 ET 10 NIVEAUX GN 1/1</b>   |            |                        |                |                 |                           |            |              |
| RRS071C                         | Mécaniques | 7 x GN 1/1             | 6,2            | 400 / 3 / N / T | 825 x 655 x 725           | 70         | <b>4 270</b> |
| RRS101C                         |            | 10 x GN 1/1            | 12,5           |                 | 825 x 655 x 950           | 90         | <b>4 477</b> |
| <b>10 ET 12 NIVEAUX GN 2/1</b>  |            |                        |                |                 |                           |            |              |
| RRS102C                         | Mécaniques | 10 x GN 2/1            | 16             | 400 / 3 / N / T | 945 x 860 x 950           | 102        | <b>5 452</b> |
| RRS122C                         |            | 12 x GN 2/1            |                |                 | 945 x 860 x 1100          | 110        | <b>6 227</b> |



RRS060C



RRS101C



RRS122C

### SUPPORTS

| MODÈLE | POUR FOURS                  | PRIX € HT  |
|--------|-----------------------------|------------|
| ABS023 | RRS040C - RRS060C - RRS090C | <b>468</b> |
| ABS011 | RRS071C - RRS101C           | <b>494</b> |
| ABS021 | RRS102C - RRS122C           | <b>548</b> |

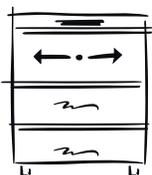
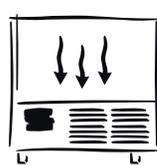


COMMANDES  
SIMPLIFIÉES  
**D'UTILISATION  
INTUITIVE.**



PIEDS  
**RÉGLABLES.**

### PROCESSUS DE REMISE EN TEMPÉRATURE



CUISSON —●— REFROIDISSEMENT —●— MAINTIEN FROID —●— REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD —●— SERVICE

### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Enceinte étanche à angles arrondis • Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre • Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides • Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage • Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage • Chauffage ventilé par résistances blindées • Poignée de la porte avec fermeture à déclic • Pieds réglables • Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance.

### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Contrôle du temps, de la température et de l'humidité (suivant les modèles) : **VERSION C** : Électromécanique avec humidificateur - **VERSION D** : Électromécanique avec humidificateur et affichage digital - **VERSION E** : Électronique avec LCD tactile 3,4" • Commandes simplifiées d'utilisation intuitive • Températures de fonctionnement de +30°C / +160°C • Event manuel pour l'excès de production d'humidité • Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air • Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte • Sonnerie de fin de cycle • Chambre avec thermostat de sécurité • Réserve d'eau incorporée • Glissières amovibles • Minuterie pour démarrage différé (versions D et E).



### IDEAL POUR

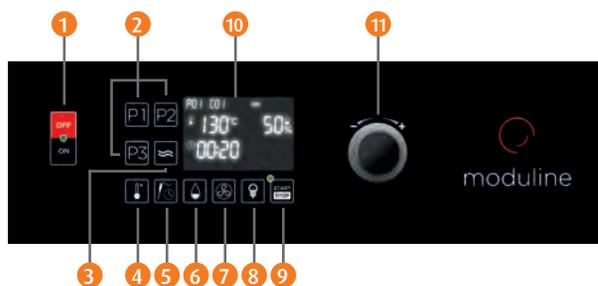
- CUISINES D'HÔTELS ET RESTAURANTS** — Plats toujours prêts même en cas d'arrivées imprévues
- SERVICES D'HÔPITAUX** — Manipulation minimum des ingrédients, processus rapides, plats plus sains
- CUISINES SATELLITES** — Pour opérer à n'importe quel endroit et faciliter les transferts
- COLLECTIVITÉS** — Plats de haute qualité, en temps réduit et pour un grand nombre de personnes

### VERSION C - ELECTROMÉCANIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR



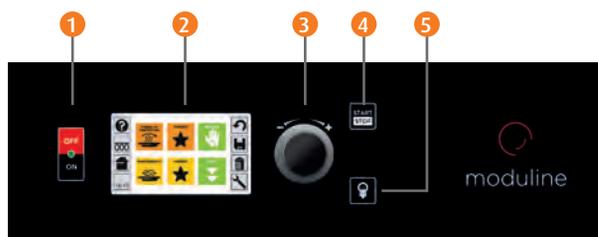
- 1 Interrupteur général
- 2 Bouton de réglage de température
- 3 Bouton de réglage du temps
- 4 Bouton de réglage de l'humidité

### VERSION D - ELECTRONIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR ET AFFICHAGE DIGITAL



- 1 Interrupteur général
- 2 Touche programmes préréglés
- 3 Touche programme de maintien
- 4 Température de l'enceinte
- 5 Touche temps / sonde
- 6 Touche humidité
- 7 Touche vitesse ventilateur (optionnel)
- 8 Touche éclairage enceinte
- 9 Touche START / STOP
- 10 Écran
- 11 Bouton de réglage

### VERSION E - ELECTRONIQUE AVEC ÉCRAN TACTILE LCD 3,4"



- 1 Interrupteur général
- 2 Écran tactile
- 3 Bouton de réglage et «ENTER» de sélection
- 4 Touche START / STOP
- 5 Touche éclairage enceinte



- COMMANDES SIMPLIFIÉES D'UTILISATION INTUITIVE
- CHAUFFAGE VENTILÉ PAR RÉISTANCES BLINDÉES ■ SONNERIE DE FIN DE CYCLE
- LA GAMME RRO PEUT SE RACCORDER À UNE ARRIVÉE D'EAU

### 6, 10 ET 14 NIVEAUX - GN 1/1 OU 600 X 400 AU PAS DE 75 MM

| MODÈLE  | COMMANDES         | HUMIDIFI-<br>FICATEUR | NB ASSIETTES<br>(Ø 230 À<br>260 MM) | BACS GN           | NOMBRES<br>DE RATIONNAIRES | PUISSANCE<br>(TRI 400 V+N+T)<br>(KW) | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|---|-------------------|-----------------------|-------------------------------------|-------------------|----------------------------|--------------------------------------|------------------------------|---------------|--------------|
| <b>6 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400 (SUR COMMANDE UNIQUEMENT)</b>  |                   |                       |                                     |                   |                            |                                      |                              |               |              |
| RR0061C   | Électromécaniques | Oui                   | 12                                  | 12 bacs<br>GN 1/2 | 50/85 *                    | 6,2                                  | 800 x 710 x 855              | 67            | 4 985        |
| RR0061D   | Électroniques     |                       |                                     |                   |                            |                                      |                              |               | 5 533        |
| RR0061E   | Écran tactile     |                       |                                     |                   |                            |                                      |                              |               | 6 227        |
| <b>10 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400 (SUR COMMANDE UNIQUEMENT)</b> |                   |                       |                                     |                   |                            |                                      |                              |               |              |
| RR0101C   | Électromécaniques | Oui                   | 20                                  | 20 bacs<br>GN 1/2 | 80/130 *                   | 12,5                                 | 800 x 710 x 1155             | 90            | 5 933        |
| RR0101D   | Électroniques     |                       |                                     |                   |                            |                                      |                              |               | 6 468        |
| RR0101E   | Écran tactile     |                       |                                     |                   |                            |                                      |                              |               | 7 163        |
| <b>14 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400 (SUR COMMANDE UNIQUEMENT)</b> |                   |                       |                                     |                   |                            |                                      |                              |               |              |
| RR0141C   | Électromécaniques | Oui                   | 28                                  | 28 bacs<br>GN 1/2 | 115/185 *                  | 16                                   | 800 x 710 x 1650             | 121           | 7 297        |
| RR0141D   | Électroniques     |                       |                                     |                   |                            |                                      |                              |               | 7 844        |
| RR0141E   | Écran tactile     |                       |                                     |                   |                            |                                      |                              |               | 8 513        |

\* valeurs indicatives par repas - poids moyen par ration : viande 100/120 g, légumes 160/180 g.

D'autres modèles disponibles sur demande : 5,8,11 GN 1/1 et 6,8,11 GN 2/1



### SUPPORTS POUR FOURS 6 À 10 NIVEAUX

| MODÈLE | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|--------|------------------------------|---------------|--------------|
| ABA011 | 790 X 645 X 840              | 9             | 508          |



ÉCHELLES GN 1/1 DE SÉRIE.

POUR LES OPTIONS, VOIR PAGE 394, STRUCTURES EXTRACTIBLES GN 1/1 OU 600 X 400

# REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

7, 10 ET 14 NIVEAUX GN 2/1 - AU PAS DE 75 MM

- SÉRIE RRO



- COMMANDES SIMPLIFIÉES D'UTILISATION INTUITIVE
- CHAUFFAGE VENTILÉ PAR RÉISTANCES BLINDÉES
- SONNERIE DE FIN DE CYCLE
- LA GAMME RRO PEUT SE RACCORDER À UNE ARRIVÉE D'EAU

## 7, 10 ET 14 NIVEAUX GN 2/1 AU PAS DE 75 MM

| MODÈLE                   | COMMANDES         | HUMIDIFICATEUR | NB ASSIETTES (Ø 230 À 260 MM) | BACS GN        | NOMBRES DE RATIONNAIRES | PUISSANCE (TRI 400 V+N+T) (KW) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|--------------------------|-------------------|----------------|-------------------------------|----------------|-------------------------|--------------------------------|---------------------------|------------|-----------|
| <b>7 NIVEAUX GN 2/1</b>  |                   |                |                               |                |                         |                                |                           |            |           |
| RR072C                   | Électromécaniques | Oui            | 28                            | 28 bacs GN 1/2 | 110/170 *               | 12,5                           | 860 x 860 x 935           | 88         | 6 201     |
| RR072D                   | Électroniques     |                |                               |                |                         |                                |                           |            | 6 789     |
| RR072E                   | Écran tactile     |                |                               |                |                         |                                |                           |            | 7 497     |
| <b>10 NIVEAUX GN 2/1</b> |                   |                |                               |                |                         |                                |                           |            |           |
| RR0102C                  | Électromécaniques | Oui            | 40                            | 40 bacs GN 1/2 | 155/240 *               | 16                             | 860 x 860 x 1155          | 102        | 7 176     |
| RR0102D                  | Électroniques     |                |                               |                |                         |                                |                           |            | 7 764     |
| RR0102E                  | Écran tactile     |                |                               |                |                         |                                |                           |            | 8 486     |
| <b>14 NIVEAUX GN 2/1</b> |                   |                |                               |                |                         |                                |                           |            |           |
| RR0142C                  | Électromécaniques | Oui            | 56                            | 56 bacs GN 1/2 | 215/330 *               | 23                             | 860 x 860 x 1650          | 141        | 9 234     |
| RR0142D                  | Électroniques     |                |                               |                |                         |                                |                           |            | 9 822     |
| RR0142E                  | Écran tactile     |                |                               |                |                         |                                |                           |            | 10 544    |

\* valeurs indicatives par repas - poids moyen par ration : viande 100/120 g, légumes 160/180 g.



## SUPPORTS POUR FOURS 7 À 10 NIVEAUX

| MODÈLE | DIMENSIONS L X P X H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|--------|---------------------------|------------|-----------|
| ABA021 | 850 X 795 X 840           | 10         | 548       |



ÉCHELLES GN 1/1 DE SÉRIE.

POUR LES OPTIONS, VOIR PAGE 394, STRUCTURES EXTRACTIBLES GN 1/1 OU 600 X 400



SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

0393

MACHINES À GLAÇONS

FROID

FROID DALMEC

LAVERIE

CUISSON MODULAIRE

OLIS

CUISSON INDÉPENDANTE

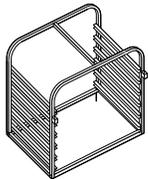
FRITEUSES

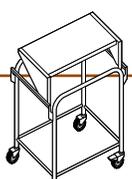
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

INOX

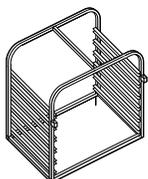
SELF-SERVICE

#### STRUCTURES PORTE-GRILLES ET CHARIOTS POUR FOURS GN 1/1 OU 600 X 400

|   | MODÈLE                                 | POUR FOURS | NIVEAU |              | PRIX<br>€ HT | MODÈLE                                    | POUR FOURS | NIVEAU |              | PRIX<br>€ HT |
|---|--|------------|--------|--------------|--------------|---|------------|--------|--------------|--------------|
|   |  |            | NB     | PAS<br>(MM)  |              |   |            | NB     | PAS<br>(MM)  |              |
|  | <b>STRUCTURES PORTE-GRILLES GN 1/1</b> |            |        |              |              | <b>STRUCTURES PORTE-GRILLES 600 X 400</b> |            |        |              |              |
|   | AST051                                 | RR0061     | 5      | 85           | <b>521</b>   | ASP051                                    | RR0061     | 5      | 85           | <b>521</b>   |
|   | AST061                                 |            | 6      | 65           | <b>521</b>   | ASP061                                    |            | 6      | 65           | <b>521</b>   |
|   | AST081                                 | RR0101     | 8      | 85           | <b>615</b>   | ASP081                                    | RR0101     | 8      | 85           | <b>615</b>   |
|   | AST101                                 |            | 10     | 65           | <b>615</b>   | ASP101                                    |            | 10     | 65           | <b>615</b>   |
|   | AST111                                 | RR0141     | 11     | 85           | <b>1 002</b> | ASP111                                    | RR0141     | 11     | 85           | <b>1 002</b> |
| AST141  | 14                                     |            | 65     | <b>1 002</b> | ASP141       | 14  |            | 65     | <b>1 002</b> |              |

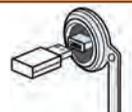
|   | MODÈLE                          | DESCRIPTION                | POUR FOURS      | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT    |
|---|---------------------------------|----------------------------|-----------------|---------------------------|--------------|
|  | <b>CHARIOTS PORTE STRUCTURE</b> |                            |                 |                           |              |
|   | ACS011                          | Chariot à plateau fixe     | RR0061 - RR0101 | 740 x 520 x 1060          | <b>1 082</b> |
|   | ACR011                          | Chariot à plateau amovible |                 |                           | <b>1 283</b> |
|   | ACS141                          | Chariot à plateau          | RR0141          | 625 x 610 x 1290          | <b>1 684</b> |

#### STRUCTURES PORTE-GRILLES ET CHARIOTS POUR FOURS GN 2/1

|   | MODÈLE                                 | NIVEAUX<br>(NB) | ESPACEMENT NIVEAUX<br>(MM) | POUR FOURS | PRIX<br>€ HT |
|---|--|-----------------|----------------------------|------------|--------------|
|  | <b>STRUCTURES PORTE-GRILLES GN 2/1</b> |                 |                            |            |              |
|   | AST062                                 | 6               | 85                         | RR0072     | <b>1 082</b> |
|   | AST072                                 | 7               | 65                         |            | <b>1 082</b> |
|   | AST082                                 | 8               | 85                         | RR0102     | <b>1 123</b> |
|   | AST102                                 | 10              | 65                         |            | <b>1 123</b> |
|   | AST112                                 | 11              | 85                         | RR0142     | <b>1 430</b> |
| AST142  | 14                                     | 65              | <b>1 430</b>               |            |              |

|   | MODÈLE                          | DESCRIPTION                | POUR FOURS      | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT    |
|---|---------------------------------|----------------------------|-----------------|---------------------------|--------------|
|  | <b>CHARIOTS PORTE STRUCTURE</b> |                            |                 |                           |              |
|   | ACS021                          | Chariot à plateau fixe     | RR0072 - RR0102 | 790 x 650 x 1060          | <b>1 243</b> |
|   | ACR021                          | Chariot à plateau amovible |                 |                           | <b>1 443</b> |
|   | ACS142                          | Chariot à plateau          | RR0142          | 675 x 820 x 1290          | <b>2 031</b> |

#### OPTIONS POUR MODÈLES ÉLECTRONIQUES UNIQUEMENT

|   | MODÈLE               | DESCRIPTION            | PRIX € HT  | MODÈLE  | DESCRIPTION                   | PRIX € HT  |
|---|----------------------|------------------------|------------|---|-------------------------------|------------|
|  | <b>SONDE À COEUR</b> |                        |            | <b>PORT USB - POUR MODÈLES VERSIONS D &amp; E</b> |                               |            |
|   | ASC00S               | Raccordement en façade | <b>288</b> | AUS00X  | Pour sauvegarde données HACCP | <b>120</b> |

#### OPTIONS POUR TOUS MODÈLES

|   | MODÈLE                    | DESCRIPTION                   | PRIX € HT  | MODÈLE                                | POUR   | PRIX € HT  |
|---|---------------------------|-------------------------------|------------|---------------------------------------|--------|------------|
|  | <b>INVERSION DE PORTE</b> |                               |            | <b>PANIER EN FIL INOX POUR FRITES</b> |        |            |
|   | APSRRO                    | Porte ferrée à droite         | <b>250</b> | AFC011                                | GN 1/1 | <b>134</b> |
|   | <b>ROULETTES</b>          |                               |            | AFC021                                | GN 2/1 | <b>281</b> |
|   | ARRF04X                   | 4 roulettes dont 2 avec frein | <b>240</b> |                                       |        |            |

Autres options : Porte en verre, réservoir d'eau, Climachef (Contrôle automatique de l'humidité pour fours série E). Nous Consulter.

# REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

## CHARIOTS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRT



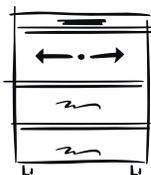
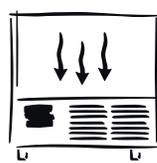
COMMANDES  
SIMPLIFIÉES  
D'UTILISATION  
INTUITIVE.



POIGNÉE  
ERGONOMIQUE DE  
DÉPLACEMENT.

DOTATION - SUPPORTS DES GRILLES GN1/1 OU 600 X 400

### PROCESSUS DE REMISE EN TEMPÉRATURE



CUISSON

REFROIDISSEMENT

MAINTIEN FROID

REMISE EN TEMPÉRATURE  
ET MAINTIEN AU CHAUD

SERVICE

### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs en plastique • Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre • Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Poignée de la porte avec fermeture à déclic
- Quatre roulettes  $\varnothing$  125 mm dont 2 avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance
- Alimentation tri 400 V +N + T.

### OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Sonde à cœur seulement pour versions D et E
- Contrôle automatique de l'hygrométrie dans l'enceinte, système climachef seulement pour versions D et E
- Paniers porte-assiettes
- Port USB pour sauvegarde des données HACCP seulement pour versions D et E.

### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- VERSION C :** Électromécanique avec humidificateur
- VERSION D :** Électromécanique avec humidificateur et affichage digital
- VERSION E :** Électronique avec LCD tactile 3,4"
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice 30°C - 160°C
- Event manuel pour l'excès de production d'humidité
- Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
- Réservoir d'eau incorporé
- Sonnerie de fin de cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Glissières amovibles
- Minuterie pour démarrage différé (versions D et E).

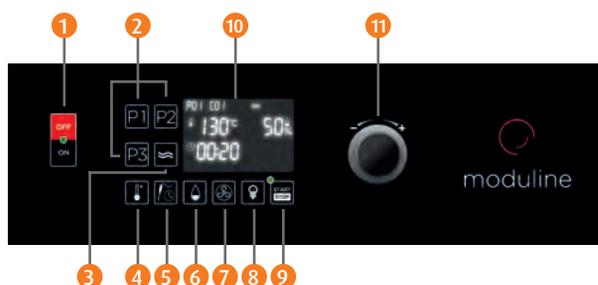


### VERSION C - ELECTROMÉCANIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR



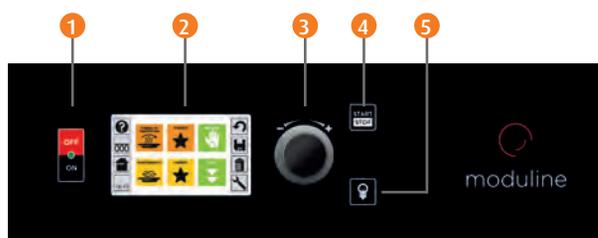
- 1 Interrupteur général
- 2 Bouton de réglage de température
- 3 Bouton de réglage du temps
- 4 Bouton de réglage de l'humidité

### VERSION D - ELECTRONIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR ET AFFICHAGE DIGITAL



- 1 Interrupteur général
- 2 Touche programmes pré-téléchargés
- 3 Touche programme de maintien
- 4 Température de l'enceinte
- 5 Touche temps / sonde
- 6 Touche humidité
- 7 Touche vitesse ventilateur (optionnel)
- 8 Touche éclairage enceinte
- 9 Touche START / STOP
- 10 Écran
- 11 Bouton de réglage

### VERSION E - ELECTRONIQUE AVEC ÉCRAN TACTILE LCD 3,4"



- 1 Interrupteur général
- 2 Écran tactile
- 3 Bouton de réglage et «ENTER» de sélection
- 4 Touche START / STOP
- 5 Touche éclairage enceinte

#### MODÈLES GN 1/1 OU 600 X 400

RRT106 : 6 NIVEAUX  
RRT101 : 10 NIVEAUX  
RRT161 : 14 NIVEAUX

#### MODÈLES GN 1/1 ET GN 2/1

RRT112 : 20 / 10 NIVEAUX  
RRT153 : 32 / 16 NIVEAUX  
RRT162 : 16 NIVEAUX GN 2/1



# REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

## CHARIOTS GN 1/1 OU 600 X 400 - SÉRIE RRT



■ COMMANDES SIMPLIFIÉES D'UTILISATION INTUITIVE ■ BORDS BUTOIRS EN PLASTIQUE ■  
SONNERIE DE FIN DE CYCLE ■ RÉSERVE D'EAU INCORPORÉ

| MODÈLE  | COMMANDES         | HUMIDIFICATEUR | NIVEAUX              | NOMBRES DE RATIONNAIRES | PUISSANCE (TRI 400 V+N+T) (kW) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT |
|---|-------------------|----------------|----------------------|-------------------------|--------------------------------|---------------------------|------------|-----------|
| <b>CHARIOTS - 6 NIVEAUX - GN 1/1 OU 600 X 400 (À PRÉCISER À LA COMMANDE)</b>  |                   |                |                      |                         |                                |                           |            |           |
| RRT061C   | Électromécaniques | Oui            | 6<br>(pas de 78 mm)  | 50/85 *                 | 3,2                            | 890 x 815 x 1010          | 77         | 5 185     |
| RRT061D   | Électroniques     |                |                      |                         |                                |                           |            | 5 720     |
| RRT061E   | Écran tactile     |                |                      |                         |                                |                           |            | 6 401     |
| <b>CHARIOTS - 10 NIVEAUX - GN 1/1 OU 600 X 400 (À PRÉCISER À LA COMMANDE)</b> |                   |                |                      |                         |                                |                           |            |           |
| RRT101C   | Électromécaniques | Oui            | 10<br>(pas de 76 mm) | 80/130 *                | 6,5                            | 890 x 815 x 1310          | 102        | 5 933     |
| RRT101D   | Électroniques     |                |                      |                         |                                |                           |            | 6 468     |
| RRT101E   | Écran tactile     |                |                      |                         |                                |                           |            | 7 163     |
| <b>CHARIOTS - 16 NIVEAUX - GN 1/1 OU 600 X 400 (À PRÉCISER À LA COMMANDE)</b> |                   |                |                      |                         |                                |                           |            |           |
| RRT161C   | Électromécaniques | Oui            | 16<br>(pas de 72 mm) | 130/210 *               | 6,5                            | 890 x 815 x 1820          | 135        | 8 205     |
| RRT161D   | Électroniques     |                |                      |                         |                                |                           |            | 8 753     |
| RRT161E   | Écran tactile     |                |                      |                         |                                |                           |            | 9 435     |

\* valeurs indicatives par repas - poids moyen par ration : viande 100/120 g, légumes 160/180 g.

D'autres modèles disponibles sur demande : 5 et 8 GN 1/1



### OPTIONS POUR VERSIONS «D» ET «E» UNIQUEMENT

| MODÈLE               | DIMENSIONS L X P X H (MM)     | PRIX € HT |
|----------------------|-------------------------------|-----------|
| <b>SONDE À COEUR</b> |                               |           |
| ASC00S               | Raccordement en façade        | 288       |
| <b>PORT USB</b>      |                               |           |
| AUS00X               | Pour sauvegarde données HACCP | 120       |

Autres options : Climachef (Contrôle automatique de l'humidité pour fours série E). Nous Consulter.



- COMMANDES SIMPLIFIÉES D'UTILISATION INTUITIVE
- BORDS BUTOIRS EN PLASTIQUE
- SONNERIE DE FIN DE CYCLE
- RÉSERVE D'EAU INCORPORÉ

| MODÈLE  | COMMANDES         | HUMIDIFICA-<br>TEUR | NIVEAUX<br>GN 2/1       | NIVEAUX<br>GN 1/1       | NOMBRES DE<br>RATIONNAIRES | PUISSANCE<br>(TRI 400 V+N+T)<br>(KW) | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | POIDS<br>(KG) | PRIX<br>€ HT |
|---|-------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|--------------------------------------|------------------------------|---------------|--------------|
| <b>CHARIOTS - 20 x GN 1/1 &amp; 10 x GN 2/1</b> |                   |                     |                         |                         |                            |                                      |                              |               |              |
| RRT112C   | Électromécaniques | Oui                 | 10<br>(pas de<br>76 mm) | 20<br>(pas de<br>76 mm) | 155/240 *                  | 6,5                                  | 1010 x 855 x 1130            | 107           | 7 430        |
| RRT112D   | Électroniques     |                     |                         |                         |                            |                                      |                              |               | 7 978        |
| RRT112E   | Écran tactile     |                     |                         |                         |                            |                                      |                              |               | 8 660        |
| <b>CHARIOTS - 32 x GN 1/1 &amp; 16 x GN 2/1</b> |                   |                     |                         |                         |                            |                                      |                              |               |              |
| RRT153C   | Électromécaniques | Oui                 | 16<br>(pas de<br>72 mm) | 32<br>(pas de<br>72 mm) | 250/380 *                  | 9,6                                  | 1010 x 855 x 1680            | 143           | 9 341        |
| RRT153D   | Électroniques     |                     |                         |                         |                            |                                      |                              |               | 9 889        |
| RRT153E   | Écran tactile     |                     |                         |                         |                            |                                      |                              |               | 10 557       |
| <b>CHARIOTS - 16 x GN 2/1</b>                   |                   |                     |                         |                         |                            |                                      |                              |               |              |
| RRT162C   | Électromécaniques | Oui                 | 16<br>(pas de<br>88 mm) | --                      | 1250/380 *                 | 9,6                                  | 950 x 965 x 1920             | 170           | 8 807        |
| RRT162D   | Électroniques     |                     |                         |                         |                            |                                      |                              |               | 9 355        |
| RRT162E   | Écran tactile     |                     |                         |                         |                            |                                      |                              |               | 10 036       |

\* valeurs indicatives par repas - poids moyen par ration : viande 100/120 g, légumes 160/180 g.



### OPTIONS POUR VERSIONS «D» ET «E» UNIQUEMENT

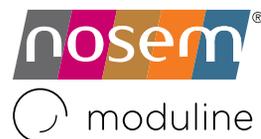
| MODÈLE               | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM)  | PRIX<br>€ HT |
|----------------------|-------------------------------|--------------|
| <b>SONDE À COEUR</b> |                               |              |
| ASC00S               | Raccordement en façade        | 288          |
| <b>PORT USB</b>      |                               |              |
| AUS00X               | Pour sauvegarde données HACCP | 120          |

Autres options : Climachef (Contrôle automatique de l'humidité pour fours série E). Nous Consulter.



# MAINTIEN AU CHAUD

## ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BAC GN 1/1 ET GN 2/1 - SÉRIES HSH ET HSW



**PORTE RÉVERSIBLE  
EN OPTION**  
(MODÈLES AVEC  
PORTE)

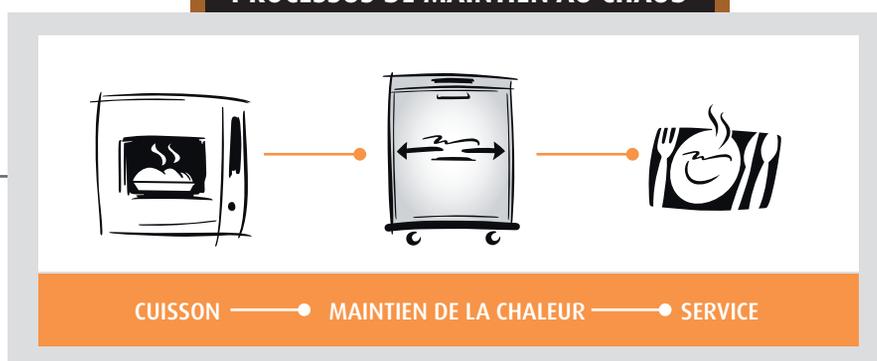


**PIEDS  
À VENTOUSE**

IDEAL POUR

- RESTAURATION COMMERCIALE** —● Permet de faire du maintien au chaud pour un service en toute sérénité
- ÉCOLES ET HÔPITAUX** —● Plats toujours servis à la bonne température, tout en maintenant les caractéristiques organoleptiques naturelles, même sur plusieurs services et pour un grand nombre de personnes, dans des pièces différentes et distantes
- BANQUETING** —● Les modèles sur roues permettent la liberté maximale de déplacement, où l'on veut et lorsque cela est nécessaire
- SELF SERVICE** —● Un approvisionnement prêt et chaud toujours à la disposition, une réserve simple et rapide
- COLLECTIVITÉS** —● Plats de haute qualité, en temps réduit et pour un grand nombre de personnes

### PROCESSUS DE MAINTIEN AU CHAUD



### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Coulisseaux de tiroirs inox (modèles à tiroirs) • Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides • Chauffage statique de l'enceinte obtenu à l'aide de résistances à fil de basses consommation qui enveloppent entièrement l'enceinte
- Portables • Alimentation mono 230 V + T.

### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Contrôle électronique du temps, de la température
- Température d'exercice réglable de 30°C à 120°C • 2 événements réglables d'évacuation de l'humidité, sur la porte et sur la paroi du fond de l'enceinte • Superposables • Encastrable (à préciser à la commande) • Porte réversible (modèles avec porte) • pieds à ventouse • poignées de transports latérales
- Thermostat de sécurité.

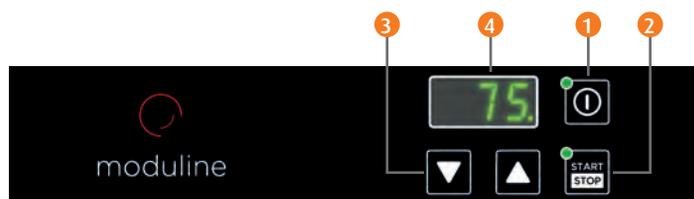
## MAINTIEN AU CHAUD

ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD  
POUR BAC GN 1/1 ET GN 2/1 - SÉRIES HSH ET HSW



■ CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE LA TEMPÉRATURE ■ 1 OU 2 ÉVÉNEMENTS RÉGLABLES  
D'ÉVACUATION DE L'HUMIDITÉ, SUR LA PORTE ET SUR LA PAROI DU FOND DE L'ENCEINTE

### PANNEAU DE CONTRÔLE HSH - HSW



- 1 Interrupteur général
- 2 Touche START / STOP
- 3 Touche pour augmenter ou diminuer la température de la chambre
- 4 Affichage numérique

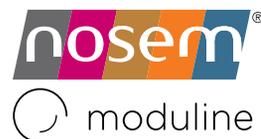
| MODÈLE  | CAPACITÉ (PAS DE 70 MM)    | PUISSANCE (MONO 230 V+T) (KW) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|----------------------------|-------------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>ARMOIRES DE MAINTIEN AU CHAUD GN 1/1 ET GN 2/1</b>                           |                            |                               |                           |            |              |
| HSH031E   | 3 bacs GN 1/1              | 0,7                           | 450 x 635 x 405           | 22         | <b>2 552</b> |
| HSH051E   | 5 bacs GN 1/1              | 1                             | 450 x 635 x 555           | 27         | <b>2 820</b> |
| HSH052E   | 5 bacs GN 2/1 ou 10 GN 1/1 | 1,5                           | 655 x 755 x 555           | 37         | <b>3 341</b> |
| <b>TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD GN 1/1 - INTRODUCTION DU PLATEAU CÔTÉ LARGE</b> |                            |                               |                           |            |              |
| HSW011E   | 1 bac GN 1/1 prof. 150 mm  | 0,7                           | 660 x 585 x 300           | 31         | <b>2 873</b> |
| HSW012E   | 2 bacs GN 1/1 prof. 150 mm | 1                             | 660 x 585 x 510           | 48         | <b>3 488</b> |
| HSW013E   | 3 bacs GN 1/1 prof. 150 mm |                               | 660 x 585 x 720           | 67         | <b>4 196</b> |



RETROUVEZ TOUS NOS  
**CHÂSSIS À ROULETTE**  
(SUR LA PAGE SUIVANTE)

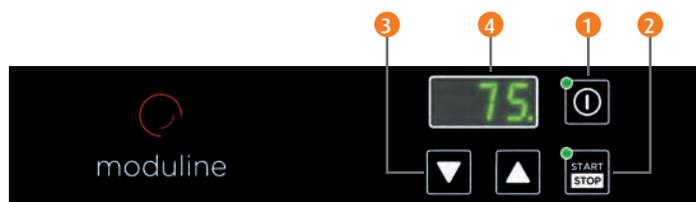


**MAINTIEN AU CHAUD**  
**ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD**  
**POUR BAC GN 1/1 ET GN 2/1 - SÉRIES HSH ET HSW**



■ CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE LA TEMPÉRATURE ■ 1 OU 2 ÉVÉNEMENTS RÉGLABLES  
 D'ÉVACUATION DE L'HUMIDITÉ, SUR LA PORTE ET SUR LA PAROI DU FOND DE L'ENCEINTE

**PANNEAU DE CONTRÔLE HSH - HSW**



- 1 Interrupteur général
- 2 Touche START / STOP
- 3 Touche pour augmenter ou diminuer la température de la chambre
- 4 Affichage numérique

| MODÈLE   | CAPACITÉ (PAS DE 70 MM)    | PUISSANCE (TRI 400 V+N+T) (KW) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|--|----------------------------|--------------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD GN 1/1 - INTRODUCTION DU PLATEAU CÔTÉ ÉTROIT</b> |                            |                                |                           |            |              |
| HSW001E  | 1 bac GN 1/1 prof. 150 mm  | 0,7                            | 450 x 650 x 300           | 22         | <b>3 034</b> |
| HSW002E  | 2 bacs GN 1/1 prof. 150 mm | 1                              | 450 x 650 x 510           | 40         | <b>3 782</b> |
| HSW003E  | 3 bacs GN 1/1 prof. 150 mm |                                | 450 x 650 x 720           | 60         | <b>4 624</b> |



**OPTION**

| MODÈLE   | POUR MODÈLES                | PRIX € HT  |
|--|-----------------------------|------------|
| <b>CHÂSSIS À ROULETTES (4 ROULETTES DONT 2 AVEC FREIN)</b> |                             |            |
| ATR001   | HSH031E - HSH051E           | <b>374</b> |
| ATR002   | HSH052E                     | <b>401</b> |
| ATR003   | HSW011E - HSW012E - HSW013E | <b>401</b> |
| ATR004   | HSW001E - HSW002E - HSW003E | <b>374</b> |



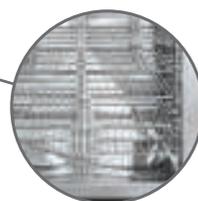
## MAINTIEN AU CHAUD

### CHARIOTS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1 OU GN 2/1

- SÉRIE HHT



**CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE LA TEMPÉRATURE EXTRÊMEMENT INTUITIF.**

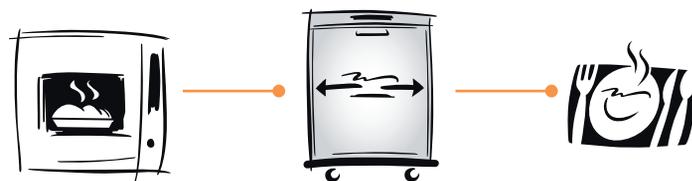


**CHAMBRE CLOS ÉTANCHE AVEC ANGLES ARRONDIS.**

#### IDEAL POUR

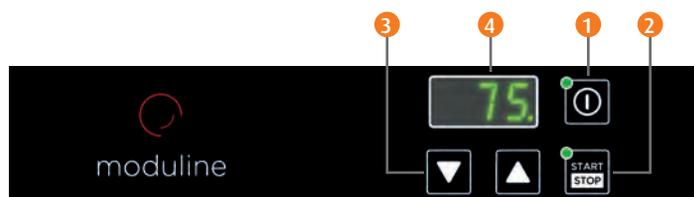
- RESTAURATION COMMERCIALE** —● Permet de faire du maintien au chaud pour un service en toute sérénité
- ÉCOLES ET HÔPITAUX** —● Plats toujours servis à la bonne température, tout en maintenant les caractéristiques organoleptiques naturelles, même sur plusieurs services et pour un grand nombre de personnes, dans des pièces différentes et distantes
- BANQUETING** —● Les modèles sur roues permettent la liberté maximale de déplacement, où l'on veut et lorsque cela est nécessaire
- SELF SERVICE** —● Un approvisionnement prêt et chaud toujours à la disposition, une réserve simple et rapide
- COLLECTIVITÉS** —● Plats de haute qualité, en temps réduit et pour un grand nombre de personnes

#### PROCESSUS DE MAINTIEN AU CHAUD



CUISSON —● MAINTIEN DE LA CHALEUR —● SERVICE

#### PANNEAU DE CONTRÔLE HHT



- 1 Interrupteur général
- 2 Touche START / STOP
- 3 Touche pour augmenter ou diminuer la température de la chambre
- 4 Affichage numérique



- CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE LA TEMPÉRATURE EXTRÊMEMENT INTUITIF
- POIGNÉE ERGONOMIQUE LATÉRALE DE DÉPLACEMENT POUR UNE MOBILITÉ COMPLÈTE

### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre clos étanche avec angles arrondis • Bords butoirs en plastique • Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre • Garnitures d'étanchéités en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides • Joint d'étanchéité de la porte en silicone facilement interchangeable et résistant aux températures élevées • Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage • chauffage statique de la chambre avec résistance à fil de basses consommation qui enveloppe entièrement la chambre • Poignées de la porte avec fermeture magnétique • Glissières facilement démontables et nettoyables • 4 roulettes dont deux avec frein et pare-chocs autour du périmètre • Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance • Alimentation mono 230 V +T.

### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Contrôle électronique du temps et de la température extrêmement intuitif • Température d'exercice réglable de 30°C à 120°C • Événements réglables d'évacuation de l'humidité, sur la porte et sur la paroi du fond de l'enceinte • Poignée ergonomique latérale de déplacement et de guidage pour une mobilité complète • Thermostat de sécurité • Cloisons extractibles GN.

| MODÈLE  | CAPACITÉ (PAS DE 75 MM)              | INTRODUCTION PLATEAU DU CÔTÉ | PUISSANCE (MONO 230 V+T) (KW) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|--------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>CHARIOTS DE MAINTIEN AU CHAUD GN 1/1 ET GN 2/1</b> |                                      |                              |                               |                           |            |              |
| HHT081E   | 8 bacs GN 1/1                        | LARGE                        | 1                             | 550 x 735 x 1010          | 46         | <b>4 437</b> |
| HHT161E   | 16 bacs GN 1/1                       |                              | 2                             | 550 x 735 x 1760          | 88         | <b>6 869</b> |
| HHT052E   | 5 bacs GN 2/1 ou 10 bacs GN 1/1      | ÉTROIT                       | 1,5                           | 755 x 855 x 790           | 51         | <b>4 677</b> |
| HHT082E   | 8 bacs GN 2/1 ou 16 bacs GN 1/1      |                              | 1,5                           | 755 x 855 x 1010          | 62         | <b>5 092</b> |
| HHT162E   | 16 bacs GN 2/1 ou 32 bacs GN 1/1     |                              | 3                             | 765 x 845 x 1760          | 106        | <b>7 484</b> |
| HHT282E   | 8+8 bacs GN 2/1 ou 16+16 bacs GN 1/1 |                              | 1,5 + 1,5                     | 765 x 845 x 1760          | 111        | <b>8 579</b> |

● EXISTE AUSSI EN VERSION TRAVERSANTE



## CUISSON LENTE

FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE

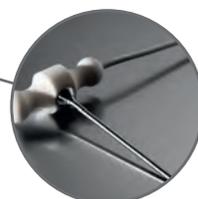
COMMANDES ÉLECTRONIQUES - SÉRIES CSC ET CSD



- PORTABLE ■ SONNERIE DE FIN DE CYCLE ■ CONÇU POUR ÊTRE EMPILÉ
- CALORIFUGEAGE TOTAL AVEC DE LA LAINE DE ROCHE OU DE VERRE



COMMANDES  
SIMPLIFIÉES  
D'UTILISATION  
INTUITIVE.



CONTRÔLE  
ÉLECTRONIQUE DU  
TEMPS, TEMPÉRATURE  
ET SONDE À COEUR.

DOTATION

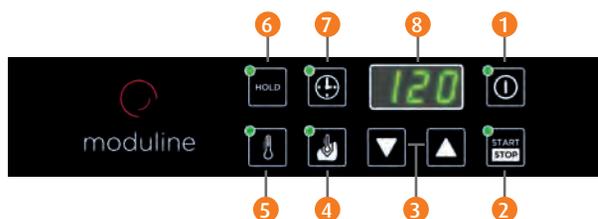
SONDE À COEUR & GLISSIÈRES AMOVIBLES GN 1/1

### UNE CUISSON LENTE, DES AVANTAGES IMMÉDIATS

#### LE CHOIX D'UNE CUISSON LENTE AVEC LE SYSTÈME COOKINGCHEF GARANTIT :

-  DES PERTES DE POIDS D'ENVIRON 10% ET UNE AUGMENTATION IMPORTANTE DU RENDEMENT DE LA VIANDE : ON GAGNE 7,5 KG DE PRODUIT TOUTS LES 50 KG ! CONSOMMATION EN ÉNERGIE ÉLECTRIQUE TRÈS RÉDUITE, AVEC UNE DIMINUTION DE 25%, POSSIBILITÉ D'UTILISER AUSSI DES MORCEAUX FRAÎCHEMENT COUPÉS CHEZ LE BOUCHER ET DES COUPES MOINS NOBLES
  -  RÉDUCTION DE LA MAIN D'OEUVRE (-35%) PUISQUE LA PRÉSENCE DE LA SONDE À COEUR PERMET UN CONTRÔLE MINUTIEUX ET SÛR DE LA CUISSON SANS QUE LE CHEF OU QUE LES OPÉRATEURS NE SOIENT OBLIGÉS DE SURVEILLER
  -  AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DES RÉSULTATS : LA VIANDE A PLUS DE GOÛT, ELLE EST PLUS TENDRE ET CUITE JUSTE CE QU'IL FAUT
-  MEILLEUR PROFIT ET SATISFACTION DES CLIENTS.

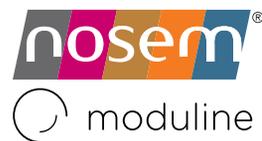
### PANNEAU DE CONTRÔLE CSC



- 1 Interrupteur général
- 2 Touche START / STOP
- 3 Touche pour augmenter ou diminuer la température de la chambre
- 4 Contrôle par sonde à cœur

- 5 Réglage thermique
- 6 Fonction de maintien après la cuisson
- 7 Réglage du temps
- 8 Affichage numérique

**CUISSON LENTE**  
FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE  
COMMANDES ÉLECTRONIQUES - SÉRIES CSC ET CSD



**CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION**

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Portable • Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides • Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistances à fil de basses consommations qui enveloppent entièrement la chambre • Alimentation mono 230 V + T.

**CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES**

- Contrôle électronique du temps, température et sonde à cœur • Températures d'exercice 30°C /120°C • 2 événements réglables d'évacuation de l'humidité sur la porte et sur la paroi du fond de la chambre • Sonnerie de fin de cycle • Conçu pour être empilé • Porte réversible • Pieds à ventouse • Chambre avec thermostat de sécurité.

| MODÈLE  | CAPACITÉ                               | ESPACEMENT | PUISSANCE (KW) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|--|------------|----------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>FOURS STATIQUES DE CUISSON LENTE AVEC SONDE À COEUR</b>                                      |  |            |                |                           |            |              |
| CSC031E   | 3 bacs GN 1/1                          | 75 mm      | 0,7            | 450 x 635 x 405           | 22         | <b>2 913</b> |
| CSC051E   | 5 bacs GN 1/1                          |            | 1              | 450 x 635 x 555           | 27         | <b>3 181</b> |
| CSC052E   | 5 bacs GN 2/1 ou 10 bacs GN 1/1        |            | 1,5            | 655 x 755 x 555           | 37         | <b>3 715</b> |
| <b>FOURS STATIQUES DE CUISSON LENTE AVEC SONDE À COEUR - INTRODUCTION DU PLATEAU CÔTÉ LARGE</b> |  |            |                |                           |            |              |
| CSD011E   | 1 tiroir pour bac GN 1/1 prof. 150 mm  | ---        | 0,7            | 660 x 585 x 300           | 31         | <b>3 234</b> |
| CSD012E   | 2 tiroirs pour bac GN 1/1 prof. 150 mm |            | 1              | 660 x 585 x 510           | 48         | <b>3 862</b> |
| CSD013E   | 3 tiroirs pour bac GN 1/1 prof. 150 mm |            | 1              | 660 x 585 x 720           | 67         | <b>4 557</b> |



CSC031E



CSC051E



CSC052E



CSD011E



CSD012E



CSD013E

**OPTION**

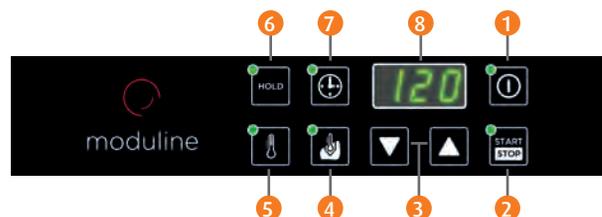
| MODÈLE   | POUR MODÈLES                | PRIX € HT  |
|--|-----------------------------|------------|
| <b>CHÂSSIS À ROULETTES (4 ROULETTES DONT 2 AVEC FREIN)</b> |                             |            |
| ATR001   | CSC031E - CSC051E           | <b>374</b> |
| ATR002   | CSC052E                     | <b>401</b> |
| ATR003   | CSD011E - CSD012E - CSD013E | <b>401</b> |
| ATR004   | CSD001E - CSD002E - CSD003E | <b>374</b> |





- PORTABLE ■ SONNERIE DE FIN DE CYCLE ■ CONÇU POUR ÊTRE EMPILÉ
- CALORIFUGEAGE TOTAL AVEC DE LA LAINE DE ROCHE OU DE VERRE

#### PANNEAU DE CONTRÔLE CSC



- 1 interrupteur général
- 2 Touche START / STOP
- 3 Touche pour augmenter ou diminuer la température de la chambre
- 4 Contrôle par sonde à cœur
- 5 Réglage thermique
- 6 Fonction de maintien après la cuisson
- 7 Réglage du temps
- 8 Affichage numérique

| MODÈLE  | CAPACITÉ                               | PUISSANCE (KW) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT    |
|---|--|----------------|---------------------------|------------|--------------|
| <b>FOURS STATIQUES DE CUISSON LENTE AVEC SONDE À COEUR - INTRODUCTION DU PLATEAU DU CÔTÉ ÉTROIT</b> |  |                |                           |            |              |
| CSD001E   | 1 tiroir pour bac GN 1/1 prof. 150 mm  | 0,7            | 460 x 650 x 300           | 22         | <b>3 408</b> |
| CSD002E   | 2 tiroirs pour bac GN 1/1 prof. 150 mm | 1              | 450 x 650 x 510           | 40         | <b>4 169</b> |
| CSD003E   | 3 tiroirs pour bac GN 1/1 prof. 150 mm |                | 450 x 650 x 720           | 60         | <b>4 985</b> |



#### OPTION

| MODÈLE   | POUR MODÈLES                | PRIX € HT  |
|--|-----------------------------|------------|
| <b>CHÂSSIS À ROULETTES (4 ROULETTES DONT 2 AVEC FREIN)</b> |                             |            |
| ATR001   | CSC031E - CSC051E           | <b>374</b> |
| ATR002   | CSC052E                     | <b>401</b> |
| ATR003   | CSD011E - CSD012E - CSD013E | <b>401</b> |
| ATR004   | CSD001E - CSD002E - CSD003E | <b>374</b> |



**CUISSON LENTE**  
FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE  
COMMANDES ÉCRAN TACTILE AVEC PROGRAMMATEUR - SÉRIE CHC



- CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DU TEMPS, DE LA TEMPÉRATURE ET DE DELTA T AVEC ÉCRAN LCD
- EXISTE AVEC FUMOIR (NOUS CONSULTER)



**20 PROGRAMMES PRÉPROGRAMMÉS ET MODIFIABLES.**  
(VOIR COMMANDES VERSION E EN PAGE 396)



**CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DU TEMPS, TEMPÉRATURE ET SONDE À COEUR.**

**DOTATION** - SONDE À COEUR & ÉCHELLES EXTRACTIBLES GN 1/1 ET GN 2/1

### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis • Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre • Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides • Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistances à fil de basses consommations qui enveloppent entièrement la chambre • Poignées de la porte avec fermeture à déclic • 4 roulettes ø 150 mm dont 2 avec frein • Bords butoirs • Alimentation mono 230 V + T.

### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Contrôle électronique du temps, de la température et de Delta T avec LCD et 20 programmes préprogrammés et modifiables
- Températures d'exercice 30°C / 160°C • Sonnerie de fin de cycle • Chambre avec thermostat de sécurité • Évacuation centrale dans l'enceinte pour faciliter le lavage et l'entretien.

| MODÈLE  | CAPACITÉ DE PRODUIT (KG) | CAPACITÉ GN 1/1 | CAPACITÉ GN 2/1 | PAS ENTRE NIVEAUX (MM) | PUISSANCE (MONO 230 V+T) (KW) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT     |
|---------|--------------------------|-----------------|-----------------|------------------------|-------------------------------|---------------------------|------------|---------------|
| CHC052E | 46                       | 10              | 5               | 75                     | 3                             | 805 x 895 x 945           | 80         | <b>8 012</b>  |
| CHC082E | 55                       | 16              | 8               |                        |                               | 805 x 895 x 1170          | 100        | <b>8 894</b>  |
| CHC282E | 55 + 55                  | 16 + 16         | 8 + 8           |                        | 3 + 3                         | 815 x 885 x 1995          | 164        | <b>18 041</b> |

### PORT USB

| RÉFÉRENCE | SPÉCIFICATION                                      | PRIX € HT  |
|-----------|--|------------|
| AUS00X    | Pour sauvegarde des données HACCP (chaque chambre) | <b>120</b> |



■ IDÉAL POUR LA PASTEURISATION, LA STÉRILISATION, LA DÉCONGÉLATION ET LA CUISSON SOUS VIDE ■ CUISSON PLUS RAPIDE CONSERVANT INTACTS LES PRINCIPES NUTRITIONNELS ET LE GOÛT DES ALIMENTS



COMMANDES  
PROGRAMMABLE  
AVEC ÉCRAN TACTILE  
4,3".

BAC DE  
RÉCUPÉRATION DES  
CONDENSATS SOUS  
LA PORTE  
RÉGLABLES.

DOTATION D'ORIGINE

- GLISSIÈRES GN 1/1 AMOVIBLES  
- SONDE À COEUR

### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

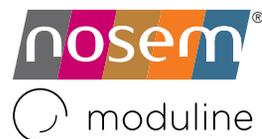
• Chambre et boiler construits en acier inox AISI 316 • Isolement thermique de la chambre et du boiler en fibre de céramique • Joint de la porte en caoutchouc silicone résistant à la chaleur et au vieillissement • Glissières porte-plats amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage • Vidage central de la chambre pour faciliter les opérations de nettoyage et de lavage • Pieds réglables • Câblages et composants positionnés pour faciliter toute intervention de maintenance • Tiroir refermable pour la collecte de la condensation à l'ouverture de la porte.

### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

• Contrôle électronique programmable avec écran tactile 4,3" • Sonnerie de fin de cycle • Minuterie départ programmé • Contrôle de la pression avec des pressostats électroniques • Fonction de préchauffage et de maintien de la pression du boiler • Nettoyage automatique et programmable du boiler • Gestion électronique de la puissance du boiler • Système automatique de fermeture et d'ouverture de la porte • Système automatique de réduction de la pression dans la chambre • Température de fonctionnement 50°C - 122°C (1,2 bar max.).

**NOUVEAUTÉ**

# CUISSON VAPEUR À PRESSION 3 NIVEAUX GN 1/1 - VERSION E



## VERSION E - ELECTRONIQUE AVEC ÉCRAN TACTILE LCD 3,4"



Interrupteur général

Écran tactile

Bouton de réglage et «ENTER» de sélection

Touche START / STOP

Bouton d'ouverture de la porte

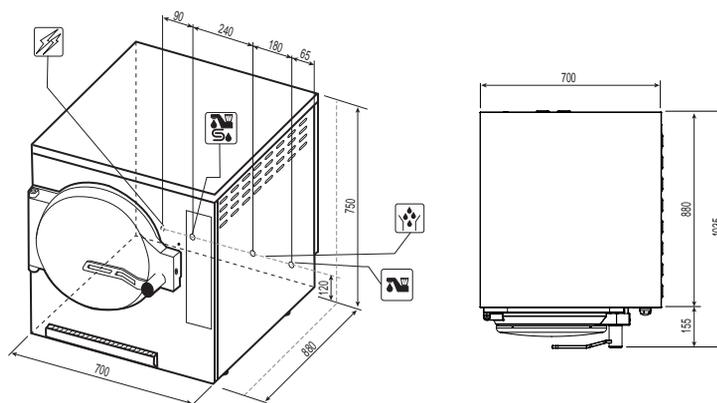


Entrée du câble d'alimentation électrique

Evacuation des liquides de l'enceinte

Arrivée d'eau adoucie

Arrivée d'eau



| MODÈLE                                   | CAPACITÉ PLAQUES | PAS ENTRE NIVEAUX (MM) | ALIMENTATION  | PUISSANCE (KW) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT     |
|--|------------------|------------------------|---------------|----------------|---------------------------|------------|---------------|
| <b>CUISEUR VAPEUR - 3 NIVEAUX GN 1/1</b> |                  |                        |               |                |                           |            |               |
| CVE031E                                  | 3 x GN 1/1       | 80                     | TRI 400 V+N+T | 15,5           | 700 x 880/1035 x 750      | 110        | <b>19 279</b> |

## OPTIONS & ACCESSOIRES

| RÉFÉRENCE | SPÉCIFICATION   | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT    |
|-----------|---|---------------------------|--------------|
| AWF1100   | Adoucisseur avec système de filtration                      | 184 x 184 x 553           | <b>1 335</b> |
| ABA031    | Piètement avec étagère basse                                | 680 x 730 x 900           | <b>849</b>   |
| ACA031    | Support fermé avec structure porte-bacs et rangement filtre | 680 x 730 x 900           | <b>2 234</b> |
| AUS00X    | Pour sauvegarde des données HACCP (chaque chambre)          | --                        | <b>120</b>   |

## TABLES

**412** Tables de travail centrales ou adossées profondeur 600 et 700 mm

**414** Tables du chef

## MEUBLES DE RANGEMENT

**415** Meubles de rangement centraux ou adossés

## MEUBLES CHAUDS

**416** Meubles chauds centraux ou adossés

## PLONGES

**417** Plonges 1 ou 2 bacs

**418** Plonges laverie

**419** Plonges pâtisseries

## ARMOIRES

**420** Armoires hautes profondeur 500 mm

**420** Armoire suspendue en coin hauteur 600 mm

## PLACARDS MURAUX

**420** Placards muraux profondeur 400 mm

## ÉTAGÈRES MURALES

**421** Étagères pleines

**421** Étagères barreaudées

**421** Accessoires de fixation

## GRILLES ET BACS

**422** Grilles inox - Plâterie pour fours - Bacs inox - Dimensions gastronomes

## HYGIÈNE ET ENTRETIEN

**423** Lave-mains avec dossier acier inox - Armoire à stériliser - Poste de lavage des sols

**424** Poubelle mobile inox - Support inox sacs poubelles - Désinsectiseurs électriques - Chariot porte casiers

**425** Chariots 20 niveaux GN 1/1, GN 2/1 et 600 x 400 - Chariots porte assiettes  
Chariot niveau constant assiettes - Chariots de débarrasage

## RAYONNAGES

 **426** Étagères structure Duralinox & étagères Polymère



# INOX



■ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ

■ PIÈTEMENT TUBE CARRÉ DE 40 X 40 EN INOX AISI 441 AVEC PIEDS INOX RÉGLABLES



RÉALISATION EN  
INOX AISI 441  
ÉPAISSEUR 10/10.

BORDS TOMBÉS  
DE 40 MM.



#### TABLES CENTRALES

• 4 bords tombés • Avec ou sans étagères • Profondeur 600 ou 700 mm.

#### TABLES ADOSSÉES

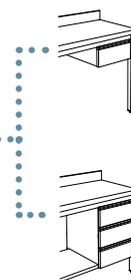
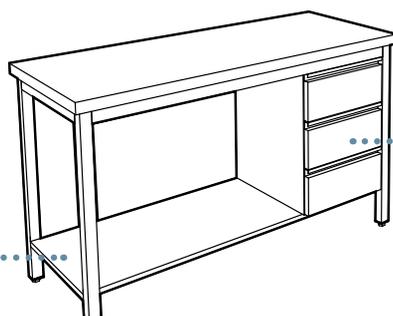
• 2 bords tombés avec dossier arrière de 85 mm • Avec ou sans étagères • Profondeur 600 ou 700 mm.

#### TABLES DE TRAVAIL CENTRALES OU ADOSSÉES

• Hauteur du plan de travail 900 mm • Tables adossées avec dossier arrière hauteur 85 mm • Structure et étagères en inox avec oméga de renforcement • Tables sur pieds livrées non montées • Blocs tiroirs en option • Tiroirs en inox amovible, montés sur glissières télescopiques en acier zingué et inox.

#### OPTIONS

• Étagère en soubassement



• Blocs 1 tiroir

• Blocs 3 tiroirs

L'OPTION BLOCS TIROIRS PEUT SE MONTER SUR TOUS LES MODÈLES & PEUT-ÊTRE PLACÉ À DROITE OU À GAUCHE MAIS ÉGALEMENT AU CENTRE

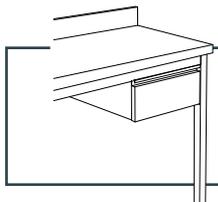
# TABLES TABLES PROFONDEUR 600 & 700 MM



## TABLES PROFONDEUR 600 MM

| TABLES CENTRALES |         |              |          |              | TABLES ADOSSÉES |         |           |              |           |              |  |
|------------------|---------|--------------|----------|--------------|-----------------|---------|-----------|--------------|-----------|--------------|--|
| --               |         | SANS ÉTAGÈRE |          | AVEC ÉTAGÈRE |                 | --      |           | SANS ÉTAGÈRE |           | AVEC ÉTAGÈRE |  |
| LONGUEUR (MM)    | MODÈLE  | PRIX € HT    | MODÈLE   | PRIX € HT    | LONGUEUR (MM)   | MODÈLE  | PRIX € HT | MODÈLE       | PRIX € HT |              |  |
| 800              | TTC608T | 411          | TTC608ET | 442          | 800             | TTA608T | 458       | TTA608ET     | 498       |              |  |
| 1000             | TTC610T | 438          | TTC610ET | 486          | 1000            | TTA610T | 489       | TTA610ET     | 531       |              |  |
| 1200             | TTC612T | 470          | TTC612ET | 550          | 1200            | TTA612T | 521       | TTA612ET     | 606       |              |  |
| 1400             | TTC614T | 493          | TTC614ET | 613          | 1400            | TTA614T | 543       | TTA614ET     | 679       |              |  |
| 1600             | TTC616T | 519          | TTC616ET | 678          | 1600            | TTA616T | 587       | TTA616ET     | 752       |              |  |
| 1800             | TTC618T | 558          | TTC618ET | 742          | 1800            | TTA618T | 640       | TTA618ET     | 826       |              |  |
| 2000             | TTC620T | 602          | TTC620ET | 808          | 2000            | TTA620T | 694       | TTA620ET     | 901       |              |  |

## OPTIONS POUR TABLES PROFONDEUR 600 MM

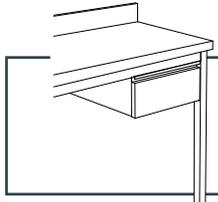


| MODÈLE | DESCRIPTION                              | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|--------|--|---------------------------|-----------|
| K61TT  | Kit 1 tiroir prof. 150 mm                | 400 x 570 x 180           | 462       |
| K63TT  | Kit 3 tiroirs prof. 100 mm               | 400 x 570 x 585           | 1 042     |
| RGCFCT | Kit 4 roues pour table dont 2 avec frein | Roues Ø 125 mm            | 352       |

## TABLES PROFONDEUR 700 MM

| TABLES CENTRALES |         |              |          |              | TABLES ADOSSÉES |         |           |              |           |              |  |
|------------------|---------|--------------|----------|--------------|-----------------|---------|-----------|--------------|-----------|--------------|--|
| --               |         | SANS ÉTAGÈRE |          | AVEC ÉTAGÈRE |                 | --      |           | SANS ÉTAGÈRE |           | AVEC ÉTAGÈRE |  |
| LONGUEUR (MM)    | MODÈLE  | PRIX € HT    | MODÈLE   | PRIX € HT    | LONGUEUR (MM)   | MODÈLE  | PRIX € HT | MODÈLE       | PRIX € HT |              |  |
| 800              | TTC708T | 423          | TTC708ET | 457          | 800             | TTA708T | 476       | TTA708ET     | 512       |              |  |
| 1000             | TTC710T | 451          | TTC710ET | 499          | 1000            | TTA710T | 504       | TTA710ET     | 548       |              |  |
| 1200             | TTC712T | 488          | TTC712ET | 566          | 1200            | TTA712T | 540       | TTA712ET     | 623       |              |  |
| 1400             | TTC714T | 510          | TTC714ET | 633          | 1400            | TTA714T | 699       | TTA714ET     | 699       |              |  |
| 1600             | TTC716T | 536          | TTC716ET | 700          | 1600            | TTA716T | 603       | TTA716ET     | 774       |              |  |
| 1800             | TTC718T | 573          | TTC718ET | 769          | 1800            | TTA718T | 656       | TTA718ET     | 853       |              |  |
| 2000             | TTC720T | 640          | TTC720ET | 837          | 2000            | TTA720T | 707       | TTA720ET     | 929       |              |  |

## OPTIONS POUR TABLES PROFONDEUR 700 MM



| MODÈLE | DESCRIPTION                              | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|--------|--|---------------------------|-----------|
| K71TT  | Kit 1 tiroir prof. 150 mm                | 400 x 670 x 180           | 492       |
| K73TT  | Kit 3 tiroirs prof. 100 mm               | 400 x 670 x 585           | 1 093     |
| RGCFCT | Kit 4 roues pour table dont 2 avec frein | Roues Ø 125 mm            | 352       |



■ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ

■ PIÈTEMENT TUBE CARRÉ DE 40 X 40 EN INOX AISI 441 AVEC PIEDS INOX RÉGLABLES



RÉALISATION EN  
INOX AISI 441  
ÉPAISSEUR 10/10.

BORDS TOMBÉS  
DE 40 MM.

### TABLES DU CHEF ADOSSÉES PROFONDEUR 700 MM

- Hauteur du plan de travail 900 mm • Tables adossées avec dossier arrière hauteur 85 mm • Tables sur pieds livrées non montées • Cuve soudée de 400 x 400 x 275 mm, fournie avec bonde et crépine. livré sans robinetterie.
- Top embouti pour l'anti-goutte • Bandeau à l'avant et sur les côtés de 250 mm permettant de cacher la cuve.

### TABLES DU CHEF ADOSSÉES SANS ÉTAGÈRE

| --   | BAC À GAUCHE  |        | BAC À DROITE |        |
|------|---------------|--------|--------------|--------|
|      | LONGUEUR (MM) | MODÈLE | PRIX € HT    | MODÈLE |
| 1200 | TACFG712T     | 1 030  | TACFD712T    | 1 030  |
| 1400 | TACFG714T     | 1 117  | TACFD714T    | 1 117  |
| 1600 | TACFG716T     | 1 193  | TACFD716T    | 1 193  |
| 1800 | TACFG718T     | 1 269  | TACFD718T    | 1 269  |
| 2000 | TACFG720T     | 1 346  | TACFD720T    | 1 346  |

### TABLES DU CHEF ADOSSÉES AVEC ÉTAGÈRE

| --   | BAC À GAUCHE  |        | BAC À DROITE |        |
|------|---------------|--------|--------------|--------|
|      | LONGUEUR (MM) | MODÈLE | PRIX € HT    | MODÈLE |
| 1200 | TACFG712ET    | 1 159  | TACFD712ET   | 1 159  |
| 1400 | TACFG714ET    | 1 269  | TACFD714ET   | 1 269  |
| 1600 | TACFG716ET    | 1 371  | TACFD716ET   | 1 371  |
| 1800 | TACFG718ET    | 1 470  | TACFD718ET   | 1 470  |
| 2000 | TACFG720ET    | 1 571  | TACFD720ET   | 1 571  |

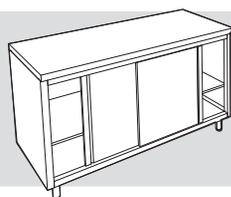
RETROUVEZ LA  
ROBINETTERIE PAGE 192



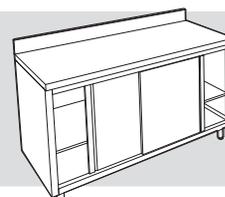
# MEUBLES DE RANGEMENT CENTRAUX OU ADOSSÉS - PROFONDEUR 700 MM



■ RÉALISATION EN INOX AISI 441 ÉPAISSEUR 10/10 ■ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ  
BORDS TOMBÉS DE 40 MM ■ 4 PIEDS EN ACIER INOX AVEC VÉRINS RÉGLABLES ET SEMELLE EN PVC



MEUBLES CENTRAUX



MEUBLES ADOSSÉS

EXISTENT AUSSI EN PROFONDEUR 600 MM ET 800 MM

## MEUBLES DE RANGEMENT

- Meubles adossés avec dossier arrière hauteur 85 mm
- Structure et étagères en inox avec oméga de renforcement
- Portes coulissantes
- Hauteur du plan de travail 900 mm
- Finition brossée et polie.

## MEUBLES CENTRAUX

- 4 bords tombés
- Profondeur 700 mm.

## MEUBLES ADOSSÉS

- 3 bords tombés avec dossier arrière de 85 mm
- profondeur 700 mm.

| LONGUEUR X PROF. (MM)      | MODÈLE | PRIX € HT |
|----------------------------|--------|-----------|
| <b>CENTRAL SIMPLE FACE</b> |        |           |
| 1000 x 700                 | MR10T  | 1 134     |
| 1200 x 700                 | MR12T  | 1 224     |
| 1400 x 700                 | MR14T  | 1 311     |
| 1600 x 700                 | MR16T  | 1 411     |
| 1800 x 700                 | MR18T  | 1 492     |
| 2000 x 700                 | MR20T  | 1 582     |

| LONGUEUR X PROF. (MM)     | MODÈLE | PRIX € HT |
|---------------------------|--------|-----------|
| <b>ADOSSÉ SIMPLE FACE</b> |        |           |
| 1000 x 700                | MR10ET | 1 253     |
| 1200 x 700                | MR12ET | 1 343     |
| 1400 x 700                | MR14ET | 1 430     |
| 1600 x 700                | MR16ET | 1 531     |
| 1800 x 700                | MR18ET | 1 613     |
| 2000 x 700                | MR20ET | 1 698     |

## OPTIONS

| MODÈLE  | COMMANDES   | PRIX € HT |
|---|---|-----------|
|  | RGPFPT Kit 4 roues Ø 125 mm dont 2 avec freins  | 469       |
| SCT   | Fermeture à clef pour portes coulissantes (à prévoir à la commande)   | 70        |
| K73TT   | Kit 3 tiroirs prof. 100 mm - Peut être monté à gauche ou à droite (uniquement pour meubles 700 & 800 mm de prof.) | 1 093     |



SOMMAIRE GÉNÉRAL



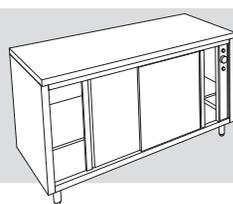
SOMMAIRE INOX

0415

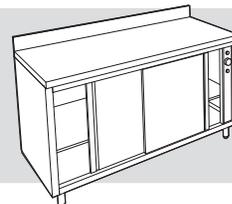
## MEUBLES CHAUDS CENTRAUX OU ADOSSÉS - PROFONDEUR 700 MM



- RÉALISATION EMBOUTI EN INOX AISI 441 ÉPAISSEUR 10/10 ■ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ
- BORDS TOMBÉS DE 40 MM ■ MEUBLES ADOSSÉS AVEC DOSSERET ARRIÈRE HAUTEUR 85 MM.



MEUBLES CENTRAUX



MEUBLES ADOSSÉS

EXISTENT AUSSI EN PROFONDEUR 800 MM

### MEUBLES DE RANGEMENT

- 4 pieds en acier inox avec vérins réglables et semelle en PVC • Structure et étagères en inox avec oméga de renforcement
- Portes coulissantes • Chauffage ventilé réglable par thermostat • Alimentation mono 230 V+T • Puissance 2500 Watt
- Hauteur du plan de travail 900 mm • 2 kits chauffants au lieu de 1 avec 1 seul interrupteur : permet une meilleure répartition de la chaleur (uniquement sur les modèles 1800 mm et 2000 mm).

#### MEUBLES CENTRAUX

- 4 bords tombés
- Profondeur 700 mm.

#### MEUBLES ADOSSÉS

- 3 bords tombés avec dossieret arrière
- Profondeur 700 mm.

#### MEUBLES CENTRAUX DOUBLE FACE

- Ouverture par portes coulissantes 2 faces.

| DIMENSIONS<br>L X P (MM)   | MODÈLE | PRIX<br>€ HT |
|----------------------------|--------|--------------|
| <b>CENTRAL SIMPLE FACE</b> |        |              |
| 1200 x 700                 | TCH12T | <b>1 874</b> |
| 1400 x 700                 | TCH14T | <b>1 962</b> |
| 1600 x 700                 | TCH16T | <b>2 081</b> |
| 1800 x 700                 | TCH18T | <b>2 509</b> |
| 2000 x 700                 | TCH20T | <b>2 651</b> |

| DIMENSIONS<br>L X P (MM)  | MODÈLE  | PRIX<br>€ HT |
|---------------------------|---------|--------------|
| <b>ADOSSÉ SIMPLE FACE</b> |         |              |
| 1200 x 700                | TCH12ET | <b>1 993</b> |
| 1400 x 700                | TCH14ET | <b>2 080</b> |
| 1600 x 700                | TCH16ET | <b>2 179</b> |
| 1800 x 700                | TCH18ET | <b>2 604</b> |
| 2000 x 700                | TCH20ET | <b>2 753</b> |

| DIMENSIONS<br>L X P (MM)   | MODÈLE   | PRIX<br>€ HT |
|----------------------------|----------|--------------|
| <b>CENTRAL DOUBLE FACE</b> |          |              |
| 1200 x 700                 | TCH12DFT | <b>2 892</b> |
| --                         | --       | --           |
| 1600 x 700                 | TCH16DFT | <b>3 121</b> |
| --                         | --       | --           |
| 2000 x 700                 | TCH20DFT | <b>3 100</b> |

### OPTIONS

|   | MODÈLE | COMMANDES                               | PRIX<br>€ HT |
|---|--------|---|--------------|
|  | RGPFPT | Kit 4 roues Ø 125 mm dont 2 avec freins | <b>469</b>   |

# PLONGES

## PLONGES 1 OU 2 BACS - PROFONDEUR 700 MM

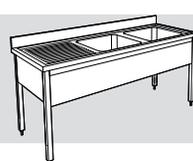


■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI EN INOX AISI 304 ÉP. 10/10 ■ INSONORISATION AVEC PANNEAU EN MÉLAMINÉ ■ BORDS TOMBÉS DE 40 MM ■ DOSSERET ARRIÈRE DE 100 + 20 MM



RETROUVEZ LA ROBINETTERIE PAGE 192

HABILLAGE CACHE BAC SUR 3 FACES



PIÈTEMENT SIMPLE



ETAGÈRE BASSE



PLACARD FERMÉ

EXISTENT AUSSI EN PROFONDEUR 600 MM

### PLONGES 1 OU 2 BACS

• Piètement tube carré de 40 x 40 en inox avec pieds inox réglables • Hauteur du plan de travail 900 mm • Bacs de 500 x 500 ou 600 x 500, profondeur 325 mm avec bonde de surverse et crépine, sans robinetterie • En soubassement, sous le(s) bac(s), étagère en inox avec oméga de renforcement ou placard fermé • Placards fermés avec portes coulissantes sauf PG075PT (1 porte battante) • Plonges sur pieds livrées non montées.

| ----                                      |                               | PIÈTEMENT SIMPLE |           | OPTION ÉTAGÈRE BASSE POUR PIÈTEMENT SIMPLE |           | PLACARD FERMÉ |           |
|---|-------------------------------|------------------|-----------|--|-----------|---------------|-----------|
| DIMENSIONS PLONGE L X P (MM)              | DIMENSIONS BAC L X P X H (MM) | MODÈLE           | PRIX € HT | MODÈLE                                     | PRIX € HT | MODÈLE        | PRIX € HT |
| <b>1 BAC - SANS ÉGOUTTOIR</b>             |                               |                  |           |  |           |               |           |
| 700 x 700                                 | 500 x 500 x 325               | PG075T           | 737       | ETPG075T                                   | 166       | PG075PT *     | 1 136     |
| <b>1 BAC - ÉGOUTTOIR DROITE</b>           |                               |                  |           |  |           |               |           |
| 1200 x 700                                | 500 x 500 x 325               | PG125DT          | 859       | ETPG125T                                   | 201       | PG125DPT      | 1 333     |
| 1400 x 700                                | 600 x 500 x 325               | PG126DT          | 929       | ETPG126T                                   | 214       | PG126DPT      | 1 442     |
| <b>1 BAC - ÉGOUTTOIR GAUCHE</b>           |                               |                  |           |  |           |               |           |
| 1200 x 700                                | 500 x 500 x 325               | PG125GT          | 859       | ETPG125T                                   | 201       | PG125GPT      | 1 333     |
| 1400 x 700                                | 600 x 500 x 325               | PG126GT          | 929       | ETPG126T                                   | 214       | PG126GPT      | 1 442     |
| <b>2 BACS - ÉGOUTTOIR DROITE</b>          |                               |                  |           |  |           |               |           |
| 1800 x 700                                | 500 x 500 x 325               | PG185DT          | 1 270     | ETPG185T                                   | 242       | PG185DPT      | 1 879     |
| 2000 x 700                                | 600 x 500 x 325               | PG186DT          | 1 357     | ETPG200T                                   | 257       | PG186DPT      | 2 006     |
| <b>2 BACS - ÉGOUTTOIR GAUCHE</b>          |                               |                  |           |  |           |               |           |
| 1800 x 700                                | 500 x 500 x 325               | PG185GT          | 1 270     | ETPG185T                                   | 242       | PG185GPT      | 1 879     |
| 2000 x 700                                | 600 x 500 x 325               | PG186GT          | 1 357     | ETPG200T                                   | 257       | PG186GPT      | 2 006     |
| <b>2 BACS - ÉGOUTTOIR GAUCHE / DROITE</b> |                               |                  |           |  |           |               |           |
| 2000 x 700                                | 500 x 500 x 325               | PG200T           | 1 282     | ETPG200T                                   | 257       | PG200PT       | 2 128     |

\* Placards avec 1 porte battante.

# PLONGES

## PLONGES LAVERIE - PROFONDEUR 700 MM

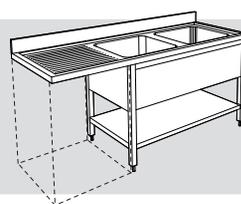


- RÉALISATION EN INOX AISI 441 ÉPAISSEUR 10/10 ■ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ
- BORDS TOMBÉS DE 40 MM ■ DOSSERET ARRIÈRE HAUTEUR 85 MM

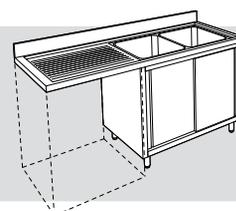


RETROUVEZ LA  
ROBINETTERIE  
PAGE 192

HABILLAGE CACHE  
BAC SUR 3 FACES



ÉTAGÈRE BASSE



PLACARD FERMÉ

EXISTENT AUSSI EN PROFONDEUR 600 MM

### PLONGES LAVERIE

- Piètement tube carré de 40 x 40 en inox avec pieds réglables • Hauteur du plan de travail 900 mm • Encastrement pour lave-vaisselle standard (dimensions utiles : 600 x 600 x 810) sous l'égouttoir • Bacs de 500 x 500 ou 600 x 500, profondeur 325 mm avec bonde de surverse et crépine, sans robinetterie • En soubassement, sous le(s) bac(s), étagère en inox avec oméga de renforcement ou placard fermé • Plonges sur pieds livrées non montées.

| ----                               |                                  | ÉTAGÈRE BASSE |              | PLACARD FERMÉ |              |
|------------------------------------|----------------------------------|---------------|--------------|---------------|--------------|
| DIMENSIONS<br>PLONGE<br>L X P (MM) | DIMENSIONS BAC<br>L X P X H (MM) | MODÈLE        | PRIX<br>€ HT | MODÈLE        | PRIX<br>€ HT |
| <b>1 BAC - ÉGOUTTOIR DROITE</b>    |                                  |               |              |               |              |
| 1200 x 700                         | 500 x 500 x 325                  | PGL125DET     | 960          | --            | --           |
| 1400 x 700                         | 600 x 500 x 325                  | PGL146DET     | 1 020        | --            | --           |
| <b>1 BAC - ÉGOUTTOIR GAUCHE</b>    |                                  |               |              |               |              |
| 1200 x 700                         | 500 x 500 x 325                  | PGL125GET     | 960          | --            | --           |
| 1400 x 700                         | 600 x 500 x 325                  | PGL146GET     | 1 020        | --            | --           |
| <b>2 BACS - ÉGOUTTOIR DROITE</b>   |                                  |               |              |               |              |
| 1600 x 700                         | 400 x 500 x 275                  | PGL164DET     | 1 273        | PGL164DPT     | 1 689        |
| 1800 x 700                         | 500 x 500 x 325                  | PGL185DET     | 1 353        | PGL185DPT     | 1 717        |
| 2000 x 700                         | 600 x 500 x 325                  | PGL206DET     | 1 437        | PGL206DPT     | 1 886        |
| <b>2 BACS - ÉGOUTTOIR GAUCHE</b>   |                                  |               |              |               |              |
| 1600 x 700                         | 400 x 500 x 275                  | PGL164GET     | 1 273        | PGL164GPT     | 1 689        |
| 1800 x 700                         | 500 x 500 x 325                  | PGL185GET     | 1 353        | PGL185GPT     | 1 717        |
| 2000 x 700                         | 600 x 500 x 325                  | PGL206GET     | 1 437        | PGL206GPT     | 1 886        |

# PLONGES PÂTISSIÈRES - 1 BAC PROFONDEUR 700 MM

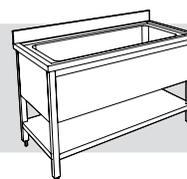
PLONGES



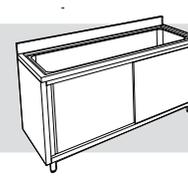
- RÉALISATION EN INOX AISI 441 ÉPAISSEUR 10/10 ■ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ
- DOSSERET ARRIÈRE HAUTEUR 85 MM ■ BORDS TOMBÉS DE 40 MM



PIÈTEMENT SIMPLE



ÉTAGÈRE BASSE



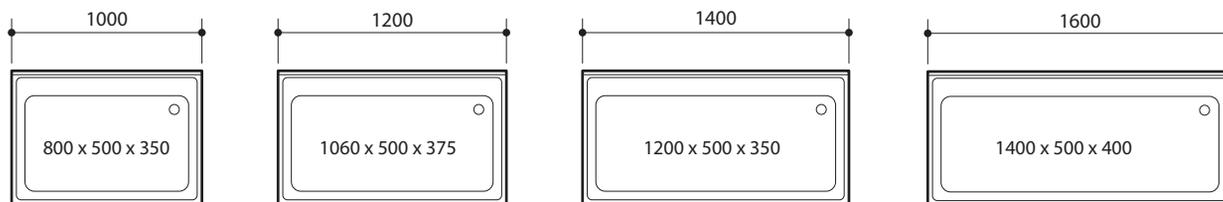
PLACARD FERMÉ

HABILLAGE CACHE  
BAC SUR 3 FACES

## PLONGES 1 BAC PROFONDEUR 700 MM

- Piètement tube carré de 40 x 40 en inox avec pieds réglables • Hauteur du plan de travail 900 mm • Bac avec bonde de surverse et crépine, sans robinetterie • En soubassement, sous le(s) bac(s), étagère en inox avec oméga de renforcement ou placard fermé • Placards fermés avec portes coulissantes • Plonges sur pieds livrées non montées.

### Dimensions du bac (L x P x H en mm)



| ---                             | PIÈTEMENT SIMPLE |              | ÉTAGÈRE BASSE |              | PLACARD FERMÉ |              |
|---------------------------------|------------------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|
|                                 | MODÈLE           | PRIX<br>€ HT | MODÈLE        | PRIX<br>€ HT | MODÈLE        | PRIX<br>€ HT |
| DIMENSIONS PLONGE<br>L X P (MM) |                  |              |               |              |               |              |
| 1000 x 700                      | PGGN10T          | 1 297        | PGGN10ET      | 1 418        | PGGN10PT      | 1 869        |
| 1200 x 700                      | PGGN12T          | 1 363        | PGGN12ET      | 1 504        | PGGN12PT      | 1 997        |
| 1400 x 700                      | PGGN14T          | 1 439        | PGGN14ET      | 1 598        | PGGN14PT      | 2 128        |
| 1600 x 700                      | PGGN16T          | 1 663        | PGGN16ET      | 1 801        | PGGN16PT      | 2 422        |

RETROUVEZ LA  
ROBINETTERIE PAGE 192



**ARMOIRES HAUTES**  
**PROFONDEUR 500 MM\***

**ARMOIRES HAUTES PROFONDEUR 500 MM\***

- Structure et étagères en inox AISI 441 • Portes coulissantes suspendues à panneaux en acier inox
- 3 tablettes intermédiaires, amovibles, réglables et renforcées par OMEGA • Piètement tube rond Ø 50 mm en inox avec pieds réglables.

| MODÈLE  | LONGUEUR X HAUTEUR (MM) | PRIX € HT    |
|---------|-------------------------|--------------|
| AH2010T | 1000 x 2000             | <b>1 868</b> |
| AH2012T | 1200 x 2000             | <b>2 013</b> |
| AH2014T | 1400 x 2000             | <b>2 162</b> |
| AH2016T | 1600 x 2000             | <b>2 367</b> |

\* Existe aussi en profondeur 600 ou 700 mm.

**OPTION**

| MODÈLE | LONGUEUR (MM)   | PRIX € HT |
|--------|---|-----------|
| SCT    | Fermeture à clef centrale pour portes coulissantes<br>À prévoir à la commande | <b>70</b> |

**PLACARDS MURAUX**  
**PROFONDEUR 400 MM**

**PLACARDS MURAUX PROFONDEUR 400 MM**

- Structure et étagères en inox AISI 441 • Portes coulissantes suspendues à panneaux en acier inox
- 1 étagère intermédiaire amovible, réglables et renforcée par OMEGA.

| MODÈLE | LONGUEUR X HAUTEUR (MM) | PRIX € HT    |
|--------|-------------------------|--------------|
| AM610T | 1000 x 600              | <b>873</b>   |
| AM612T | 1200 x 600              | <b>917</b>   |
| AM614T | 1400 x 600              | <b>976</b>   |
| AM616T | 1600 x 600              | <b>1 028</b> |

**ARMOIRE SUSPENDUE EN COIN**  
**1 PORTE BATTANTE**

**ARMOIRE SUSPENDUE EN COIN 1 PORTE BATTANTE**

| MODÈLE  | DIMENSIONS (MM)       | PRIX € HT  |
|---------|-----------------------|------------|
| AMC400T | 800 x 400 x 450 x 400 | <b>989</b> |

# ÉTAGÈRES MURALES PLEINES - BARREAUDÉES

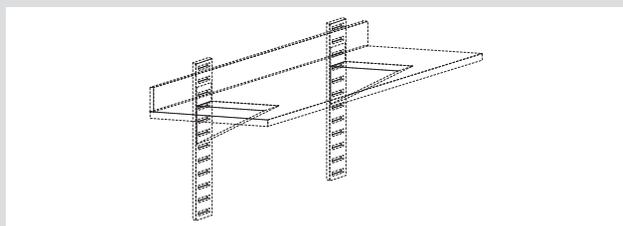


## ÉTAGÈRES MURALES PLEINES



### ÉTAGÈRES MURALES PLEINES

• Plateau lisse hauteur 40 mm avec bord arrière relevé tout inox AISI 441 • Existents aussi en profondeur 250, 350 ou 500 mm.



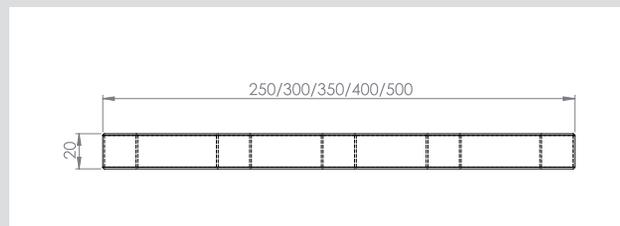
| --            | PROFONDEUR 300 MM |           | PROFONDEUR 400 MM |           |
|---------------|-------------------|-----------|-------------------|-----------|
| LONGUEUR (MM) | MODÈLE            | PRIX € HT | MODÈLE            | PRIX € HT |
| 800           | EM308T            | 177       | EM408T            | 193       |
| 1000          | EM310T            | 191       | EM410T            | 213       |
| 1200          | EM312T            | 209       | EM412T            | 232       |
| 1400          | EM314T            | 223       | EM414T            | 252       |
| 1600          | EM316T            | 238       | EM416T            | 273       |
| 1800          | EM318T            | 299       | EM418T            | 346       |
| 2000          | EM320T            | 313       | EM420T            | 364       |

## ÉTAGÈRES MURALES BARREAUDÉES



### ÉTAGÈRES MURALES BARREAUDÉES

• Réalisation en tube 20 x 20 en acier inox AISI 441, épaisseur 1 mm • Structure intégralement soudée • Existents aussi en profondeur 250, 350 ou 500 mm.



| --            | PROFONDEUR 300 MM |           | PROFONDEUR 400 MM |           |
|---------------|-------------------|-----------|-------------------|-----------|
| LONGUEUR (MM) | MODÈLE            | PRIX € HT | MODÈLE            | PRIX € HT |
| 1000          | EMB310T           | 214       | EMB410T           | 237       |
| 1200          | EMB312T           | 234       | EMB412T           | 262       |
| 1400          | EMB314T           | 253       | EMB414T           | 286       |
| 1600          | EMB316T           | 276       | EMB416T           | 313       |
| 1800          | EMB318T           | 341       | EMB418T           | 387       |
| 2000          | EMB320T           | 362       | EMB420T           | 411       |

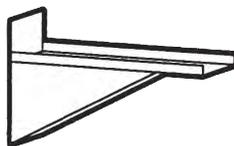
## ACCESSOIRES DE FIXATION - 2 MONTAGES POSSIBLES

### CRÉMAILLÈRES MECR



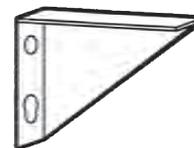
| MODÈLE  | NIVEAUX | HAUTEUR (MM) | PRIX € HT |
|---------|---------|--------------|-----------|
| MECR30T | 1       | 330          | 16        |
| MECR60T | 2       | 660          | 18        |
| MECR90T | 3       | 990          | 26        |

### SUPPORTS MEST



| MODÈLE   | POUR ÉTAGÈRE | PROF. (MM) | PRIX € HT |
|----------|--------------|------------|-----------|
| MESTB30T | Barreauté    | 300        | 16        |
| MESTB40T |              | 400        | 20        |
| MEST30T  | Pleine       | 300        | 16        |
| MEST40T  |              | 400        | 20        |

### SUPPORTS FIXES MESTF



| MODÈLE GAUCHE/DROITE | POUR ÉTAGÈRE | PROF. L X P (MM) | PRIX € HT |
|----------------------|--------------|------------------|-----------|
| MESTFB30T            | Barreauté    | 300 x 300        | 27        |
| MESTFB40T            |              | 400 x 300        | 28        |
| MESTF30T             | Pleine       | 300 x 300        | 27        |
| MESTF40T             |              | 400 x 300        | 28        |

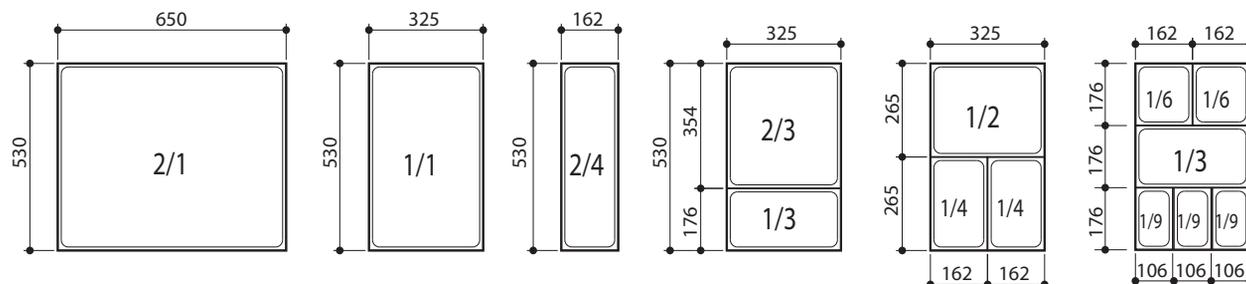
### SUR SUPPORTS RÉGLABLES EN HAUTEUR :

Prévoir 2 supports inox MEST + 2 ou 3 crémaillères inox MECR. 2 crémaillères pour les consoles de 800 à 1600 mm et 3 pour les consoles de longueurs 1800 et 2000 mm. Hauteurs de crémaillères disponibles : 300, 600, 900 mm.

### SUR SUPPORTS FIXES

Prévoir 2 ou 3 supports inox MESTF (2 pour les consoles de 800 à 1600 mm & 3 pour les consoles de longueur 1800 & 2000 mm).

## DIMENSIONS GASTRONORMES



## GRILLES INOX

| MODÈLE     | CARACTÉRISTIQUES      | PRIX<br>€ HT    |
|------------|-----------------------|-----------------|
| GC23       | Grille inox GN 2/3    | <b>SUPPRIME</b> |
| BLC0267    | Grille inox GN 1/1    | <b>26</b>       |
| INGAS10009 | Grille inox GN 1/1    | <b>30</b>       |
| INGAS10015 | Grille inox GN 2/1    | <b>63</b>       |
| INGAS10002 | Grille inox 600 x 400 | <b>45</b>       |

## PLÂTERIE POUR FOURS

| MODÈLE   | CARACTÉRISTIQUES                            | PRIX<br>€ HT |
|----------|---|--------------|
| BLC0263  | Plaque tôle noire GN 1/1                    | <b>34</b>    |
| BLC0264  | Plaque tôle noire 600 x 400                 | <b>29</b>    |
| BLC0025  | Plaque à rôtir émaillée GN 1/1, prof. 20 mm | <b>54</b>    |
| BLC0026  | Plaque à rôtir émaillée GN 1/1, prof. 40 mm | <b>57</b>    |
| BG742004 | Bac inox GN 2/3, prof 40 mm                 | <b>75</b>    |
| BG745006 | Bac inox GN 1/4, prof 65 mm                 | <b>47</b>    |
| BLC0628  | Bac inox GN 1/1, prof 20 mm                 | <b>52</b>    |
| BLC0629  | Bac inox GN 1/1, prof 40 mm                 | <b>59</b>    |
| BLC0630  | Bac inox GN 1/1, prof 65 mm                 | <b>66</b>    |
| BLC0640  | Bac inox GN 1/1, prof 55 mm, perforé        | <b>58</b>    |

## BACS INOX POUR SALADETTES

| MODÈLE  | CARACTÉRISTIQUES                  | PRIX<br>€ HT |
|---------|-----------------------------------|--------------|
| BLC0591 | Bac inox GN 1/1 profondeur 150 mm | <b>96</b>    |
| BLC0583 | Bac inox GN 1/2 profondeur 150 mm | <b>67</b>    |
| BLC0579 | Bac inox GN 1/3 profondeur 150 mm | <b>52</b>    |
| BLC0575 | Bac inox GN 1/4 profondeur 150 mm | <b>49</b>    |
| BLC0571 | Bac inox GN 1/6 profondeur 150 mm | <b>39</b>    |
| BLC0568 | Bac inox GN 1/9 profondeur 100 mm | <b>36</b>    |
| BLC0587 | Bac inox GN 2/3 profondeur 150 mm | <b>81</b>    |
| BLC0658 | Couvercle inox pour bac GN 1/1    | <b>35</b>    |
| BLC0656 | Couvercle inox pour bac GN 1/2    | <b>27</b>    |
| BLC0655 | Couvercle inox pour bac GN 1/3    | <b>27</b>    |
| BLC0654 | Couvercle inox pour bac GN 1/4    | <b>19</b>    |
| BLC0653 | Couvercle inox pour bac GN 1/6    | <b>20</b>    |
| BLC0652 | Couvercle inox pour bac GN 1/9    | <b>22</b>    |
| BLC0657 | Couvercle inox pour bac GN 2/3    | <b>35</b>    |

## BARETTES DE COMPOSITION

|          |                               |           |
|----------|-------------------------------|-----------|
| BC749701 | Barette de composition de 530 | <b>22</b> |
| BC749712 | Barette de composition de 325 | <b>15</b> |

LAVE - MAINS AVEC  
DOSSERET ACIER INOX



**LAVE-MAINS AVEC DOSSERET ACIER INOX**

- Lave-mains avec dossier • Construction inox • Cuve : diamètre 275 mm profondeur 115 mm • Commande au genou par palette avec temporisation de 6 secondes
- Réglage de température eau chaude / eau froide à l'aide d'une molette • Raccordement sur 2 entrées filetées mâles 15 x 21 • Fixation avec vis diamètre 4,5 mm et chevilles (fournies) • livré avec siphon.

- **Modèle LVMSAV** équipé d'un distributeur de savon liquide (capacité 500 ml, avec clé).

| MODÈLE  | DISTRIBUTEUR DE SAVON | DIMENSIONS (MM) | PRIX € HT  |
|---------|-----------------------|-----------------|------------|
| LVMAINS | sans                  | 350 x 330 x 500 | <b>309</b> |
| LVMSAV  | avec                  | 350 x 330 x 500 | <b>348</b> |

ARMOIRE À STÉRILISER



**ARMOIRE À STÉRILISER LES COUTEAUX**

- Armoire de stérilisation 10 couteaux • 1 porte avec barre aimantée • Construction inox • Porte plexiglas transparent
- Angles rayonnés • Charnières inox • fermeture magnétique • dessus et intérieur pentés • Dispositif d'interruption du tube UV à l'ouverture des portes
- Minuterie réglable de 0 à 2 heures • Alimentation 230/1/T.

| MODÈLE | CAPACITÉ    | DIMENSIONS (MM) | PRIX € HT  |
|--------|-------------|-----------------|------------|
| AD10   | 10 couteaux | 575 x 170 x 600 | <b>561</b> |

POSTE DE LAVAGE DES SOLS



BIDON NON FOURNI

**POSTE DE LAVAGE DES SOLS**

- Centrale fournie avec tuyau de 15 mètres • Système venturi lavage • Rinçage avec réglage de 0.5 à 10.90 % (livré avec 14 buses) • Vanne antipollution certifiée NF double clapet empêchant tout risque de pollution du réseau d'eau potable • Sans risque de corrosion • Surface lisse interne évitant tout dépôt de tartre • Raccordement sur eau froide ou eau chaude (50°C maximum, pression optimale à 2.5 bars et maximum à 6 bars) • Tuyau de qualité alimentaire raccords sertis, tenue de 20 bars à 70°C, résistant aux graisses animales et végétales (coefficient de sécurité de 3) • Pistolet antichoc équipé d'un embout rapide, résistant à 80°C, 25 bars • Support en acier inoxydable pour bidon rectangulaire de 5 litres • Conforme aux normes du SRIPS (Service Recherche et Ingénierie en Protection Sanitaire - ACS).

| MODÈLE | DÉBIT          | DIMENSIONS (MM) | POIDS (KG) | PRIX € HT  |
|--------|----------------|-----------------|------------|------------|
| PLS15  | 13 litres / mn | 270 x 75 x 370  | 8,5        | <b>736</b> |

## POUBELLE MOBILE INOX



## POUBELLE MOBILE

- Poubelle avec couvercle à pédale
- Pour sac 50 litres
- Construction inox
- Pare-chocs caoutchouc
- 2 roulettes pivotantes, diamètre 80 mm.

| MODÈLE | CAPACITÉ (L)   | DIM. Ø X H (MM) | PRIX € HT  |
|--------|----------------|-----------------|------------|
| POUBRL | Pour sacs 50 L | 390 x 615       | <b>382</b> |

## DÉSINSECTISEURS ÉLECTRIQUES



## DÉSINSECTISEURS ÉLECTRIQUES

- Désinsectiseurs électriques suspendus
- Livrés avec 2 tubes actiniques longue durée (efficacité 1 an)
- Construction inox
- grilles d'électrocution et grille de protection en fil inox
- cordon d'alimentation longueur 1,2 m
- Chaînette de suspension inox
- Alimentation : 230 / 1 / T.

| MODÈLE   | SURFACE PROTÉGÉE  | PUISS. (W) | DIM. L X P X H (MM) | PRIX € HT  |
|----------|-------------------|------------|---------------------|------------|
| DESINS30 | 70 m <sup>2</sup> | 2 x 15     | 460 x 285 x 111     | <b>358</b> |
| DESINS40 | 90 m <sup>2</sup> | 2 x 20     | 615 x 330 x 111     | <b>415</b> |

## SUPPORT INOX SACS POUBELLES



## SUPPORT INOX SACS POUBELLES

- Porte-sac mobile
- Couvercle à pédale
- Pour sacs 100/130 litres
- Fixation du sac par sangle élastique
- Couvercle en polypropylène
- Poignée de transport
- 2 roues lisses diamètre 150 mm.

| MODÈLE  | CAPACITÉ (L)        | DIM. Ø X H (MM) | PRIX € HT  |
|---------|---------------------|-----------------|------------|
| SUPPOUB | Pour sacs 100/130 L | 450 x 535 x 900 | <b>279</b> |

## CHARIOT PORTE CASIERS



## CHARIOT PORTE CASIERS

- Construction en acier inoxydable
- Plateau inox
- Dimensions utiles 510 x 510 mm
- Charge maxi 80 kg
- 4 roues pivotantes Ø 100 mm
- Livré avec poignée.

| MODÈLE   | DESCRIPTION                       | DIM. Ø X H (MM) | PRIX € HT  |
|----------|-----------------------------------|-----------------|------------|
| CHPC5050 | Chariot porte casier avec poignée | 600 x 515 x 850 | <b>294</b> |

## CHARIOTS 20 NIVEAUX GN 1/1, GN 2/1 ET 600 X 400



### CHARIOTS 20 NIVEAUX GN 1/1, GN 2/1 ET 600 X 400

- Construction entièrement soudée : structure rigide et indéformable, même en cas de forte charge
- Charge maxi : 20 kg par niveau (charge totale max : 200 kg)
- Construction en acier inox alimentaire
- Glissières en L avec butées d'arrêt
- 4 roues pivotantes inoxydables dont 2 avec freins.

| MODÈLE    | CAPACITÉ (GN)                                  | GLISSIÈRES (ESPACE ENTRE) (MM) | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|-----------|--|--------------------------------|---------------------------|-----------|
| CH20GN11  | Chariot 20 niveaux GN 1/1                      | 77                             | 655 x 455 x 1785          | 485       |
| CH20GN21  | Chariot 20 niveaux GN 2/1                      |                                | 775 x 660 x 1785          | 512       |
| CH20EN400 | Chariot 20 niveaux 600 x 400 (entrée côté 400) | 75                             | 725 x 540 x 1785          | 636       |

## CHARIOT NIVEAU CONSTANT ASSIETTES



### CHARIOT NIVEAU CONSTANT ASSIETTES

- Construction en acier inoxydable
- Distributeurs d'assiettes amovibles
- Poignée de guidage
- 4 butoirs de protection en polyéthylène moulé
- Prévu pour assiettes Ø 180 à 290 mm
- Hauteur d'empilage 580 mm (soit environ 60 assiettes)
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec frein, livré avec couvercles en polycarbonate transparent
- Thermostat mécanique 0°C à 90°C
- Câble spiralé étirable sur 2 mètres avec prise surmoulée
- 2 résistances blindées inox disposées sur les côtés
- Puissance 1 500 W
- Alimentation 230/1/T.

| MODÈLE  | DESCRIPTION  | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|---------|--|---------------------------|-----------|
| CHCH2PA | Chariot chauffant 2 piles d'assiettes Ø 180 à 290 mm | 960 x 485 x 900           | 2 394     |

## CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE



### CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE

- Bords surélevés sur les 4 côtés
- 2 arceaux pour une manipulation facile du chariot
- Construction acier inox alimentaire
- Charge jusqu'à 150 kg
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec freins.

| MODÈLE | DESCRIPTION                     | ESPACE ENTRE LES PLATEAUX | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|--------|---------------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------|
| CH2PL  | Chariot 2 plateaux 800 x 530 mm | 560 mm                    | 895 x 625 x 960           | 385       |
| CH3PL  | Chariot 3 plateaux 800 x 530 mm | 260 mm                    | 895 x 625 x 960           | 458       |

## CHARIOTS PORTE-ASSIETTES



### CHARIOTS PORTE-ASSIETTES

- Construction en acier inoxydable
- Équipés de 4 roues pivotantes inox, dont 2 avec freins
- Équipés de grilles de séparation anti-chute
- Prévus pour assiettes jusqu'à Ø 290 mm.

| MODÈLE  | DESCRIPTION                    | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|---------|--------------------------------|---------------------------|-----------|
| CHPA200 | chariot capacité 200 assiettes | 1065 x 450 x 810          | 561       |
| CHPA400 | chariot capacité 400 assiettes | 1065 x 740 x 810          | 767       |

## ÉTAGÈRES 3, 4 OU 5 NIVEAUX - CLAYETTES POLYMÈRE ET PIÈTEMENT DURALINOX - COMPATIBLES GN 1/1

### ÉTAGÈRES DURALINOX

• Étagères largeur 360, 460 ou 560 mm • Réglables au pas de 25 mm • Montage rapide et sans outils • Structure DURALINOX anodisée démontable • Rayonnages fixes • Hauteur 1685 mm sur vérins réglables • Clayettes et plateaux amovibles et lavables en machine • Réglables à 10 positions • Hauteur disponible 1800, 2100 et 2400 mm • Longueur disponible jusqu'à 5367 mm

POUR LE RAYONNAGE EN  
«L» OU «U» : NOUS CONTACTER

**NOUVEAUTÉ**



| LONGUEUR<br>HORS TOUT<br>(MM) | 3 NIVEAUX |              | 4 NIVEAUX |              | 5 NIVEAUX |              |
|-------------------------------|-----------|--------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
|                               | MODÈLE    | PRIX<br>€ HT | MODÈLE    | PRIX<br>€ HT | MODÈLE    | PRIX<br>€ HT |
| <b>PROFONDEUR 360 MM</b>      |           |              |           |              |           |              |
| 657                           | RP65733   | 349          | RP65734   | 401          | RP65735   | 453          |
| 777                           | RP77733   | 368          | RP77734   | 426          | RP77735   | 484          |
| 897                           | RP89733   | 386          | RP89734   | 449          | RP89735   | 513          |
| 957                           | RP95733   | 413          | RP95734   | 486          | RP95735   | 558          |
| 1077                          | RP107733  | 425          | RP107734  | 502          | RP107735  | 579          |
| 1197                          | RP119733  | 444          | RP119734  | 526          | RP119735  | 609          |
| 1317                          | RP131733  | 465          | RP131734  | 554          | RP131735  | 644          |
| 1497                          | RP149733  | 498          | RP149734  | 599          | RP149735  | 700          |
| 1617                          | RP161733  | 523          | RP161734  | 632          | RP161735  | 742          |
| 1737                          | RP173733  | 538          | RP173734  | 652          | RP173735  | 766          |
| 1827                          | RP182733  | 697          | RP182734  | 831          | RP182735  | 965          |
| 1887                          | RP188733  | 728          | RP188734  | 874          | RP188735  | 1 019        |
| 1947                          | RP194733  | 714          | RP194734  | 855          | RP194735  | 995          |
| 2007                          | RP200733  | 742          | RP200734  | 890          | RP200735  | 1 040        |
| 2067                          | RP206733  | 735          | RP206734  | 883          | RP206735  | 1 030        |
| 2127                          | RP212733  | 759          | RP212734  | 914          | RP212735  | 1 070        |
| 2187                          | RP218733  | 753          | RP218734  | 906          | RP218735  | 1 060        |
| 2247                          | RP224733  | 769          | RP224734  | 928          | RP224735  | 1 086        |
| 2367                          | RP236733  | 786          | RP236734  | 951          | RP236735  | 1 116        |
| 2427                          | RP242733  | 813          | RP242734  | 987          | RP242735  | 1 161        |
| <b>PROFONDEUR 460 MM</b>      |           |              |           |              |           |              |
| 657                           | RP65743   | 366          | RP65744   | 399          | RP65745   | 475          |
| 777                           | RP77743   | 379          | RP77744   | 420          | RP77745   | 496          |
| 897                           | RP89743   | 406          | RP89744   | 474          | RP89745   | 542          |
| 957                           | RP95743   | 423          | RP95744   | 497          | RP95745   | 571          |
| 1077                          | RP107743  | 446          | RP107744  | 527          | RP107745  | 609          |
| 1197                          | RP119743  | 469          | RP119744  | 556          | RP119745  | 646          |
| 1317                          | RP131743  | 490          | RP131744  | 586          | RP131745  | 681          |
| 1497                          | RP149743  | 527          | RP149744  | 634          | RP149745  | 743          |
| 1617                          | RP161743  | 556          | RP161744  | 674          | RP161745  | 791          |
| 1737                          | RP173743  | 575          | RP173744  | 700          | RP173745  | 824          |
| 1827                          | RP182743  | 724          | RP182744  | 863          | RP182745  | 1 004        |

# ÉTAGÈRES STRUCTURE DURALINOX & ÉTAGÈRES POLYMÈRE

RAYONNAGES



INOX

MACHINES  
À GLAÇONS

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE

CUISSON  
MODULAIRE

OLIS

CUISSON  
INDÉPENDANTE

FRITEUSES

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

SELF-SERVICE

POUR LE RAYONNAGE EN  
«L» OU «U» : NOUS CONTACTER



.....



disponible  
en  
DURALINOX

Chaque clayette est apte au lavage  
machine (+100° C).

.....



| ----                          | 3 NIVEAUX |              | 4 NIVEAUX |              | 5 NIVEAUX |              |
|-------------------------------|-----------|--------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| LONGUEUR<br>HORS TOUT<br>(MM) | MODÈLE    | PRIX<br>€ HT | MODÈLE    | PRIX<br>€ HT | MODÈLE    | PRIX<br>€ HT |
| <b>PROFONDEUR 460 MM</b>      |           |              |           |              |           |              |
| 1887                          | RP188743  | 746          | RP188744  | 893          | RP188745  | 1 041        |
| 1947                          | RP194743  | 746          | RP194744  | 893          | RP194745  | 1 041        |
| 2007                          | RP200743  | 769          | RP200744  | 924          | RP200745  | 1 078        |
| 2067                          | RP206743  | 766          | RP206744  | 921          | RP206745  | 1 075        |
| 2127                          | RP212743  | 791          | RP212744  | 954          | RP212745  | 1 116        |
| 2187                          | RP218743  | 795          | RP218744  | 958          | RP218745  | 1 121        |
| 2247                          | RP224743  | 804          | RP224744  | 970          | RP224745  | 1 138        |
| 2367                          | RP236743  | 832          | RP236744  | 1 008        | RP236745  | 1 184        |
| 2427                          | RP242743  | 850          | RP242744  | 1 031        | RP242745  | 1 213        |
| <b>PROFONDEUR 560 MM</b>      |           |              |           |              |           |              |
| 657                           | RP65753   | 388          | RP65754   | 447          | RP65755   | 505          |
| 777                           | RP77753   | 404          | RP77754   | 468          | RP77755   | 532          |
| 897                           | RP89753   | 421          | RP89754   | 491          | RP89755   | 562          |
| 957                           | RP95753   | 454          | RP95754   | 535          | RP95755   | 968          |
| 1077                          | RP107753  | 470          | RP107754  | 556          | RP107755  | 643          |
| 1197                          | RP119753  | 487          | RP119754  | 579          | RP119755  | 671          |
| 1317                          | RP131753  | 510          | RP131754  | 609          | RP131755  | 709          |
| 1497                          | RP149753  | 554          | RP149754  | 669          | RP149755  | 782          |
| 1617                          | RP161753  | 590          | RP161754  | 717          | RP161755  | 842          |
| 1737                          | RP173753  | 609          | RP173754  | 743          | RP173755  | 876          |
| 1827                          | RP182753  | 769          | RP182754  | 919          | RP182755  | 1 070        |
| 1887                          | RP188753  | 803          | RP188754  | 964          | RP188755  | 1 126        |
| 1947                          | RP194753  | 785          | RP194754  | 941          | RP194755  | 1 098        |
| 2007                          | RP200753  | 818          | RP200754  | 986          | RP200755  | 1 153        |
| 2067                          | RP206753  | 808          | RP206754  | 972          | RP206755  | 1 137        |
| 2127                          | RP212753  | 835          | RP212754  | 1 009        | RP212755  | 1 181        |
| 2187                          | RP218753  | 826          | RP218754  | 995          | RP218755  | 1 165        |
| 2247                          | RP224753  | 853          | RP224754  | 1 031        | RP224755  | 1 210        |
| 2367                          | RP236753  | 869          | RP236754  | 1 054        | RP236755  | 1 239        |
| 2427                          | RP242753  | 903          | RP242754  | 1 098        | RP242755  | 1 293        |

## MONTAGE SANS OUTILS



Insérez les brides  
amovibles en perçant les  
caches correspondant à la  
hauteur désirée



Positionnez les longerons  
sur les brides, ils s'ajustent  
et prennent place  
naturellement



Posez ensuite les clayettes  
entre les longerons



Assurez la mise à niveau  
de l'ensemble au moyen  
des vérins réglables



SOMMAIRE  
GÉNÉRAL



SOMMAIRE  
INOX

0427



SELF

NOUVEAUTÉ

**SELF SERVICE 750****432** ÉLÉMENTS NEUTRES DROITS**433** ÉLÉMENTS NEUTRES D'ANGLE**434** MEUBLES CAISSES**436** ÉLÉMENTS CHAUDS**437** ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS**438** ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ**439** ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE**440** ÉLÉMENTS DE DISTRIBUTION**441** ÉTAGÈRES EN SUPERSTRUCTURE**442** ACCESSOIRES ET OPTIONS**444** NUANCIER RAL INTERNATIONAL EXTRAIT**446** NUANCIER POLYREY®

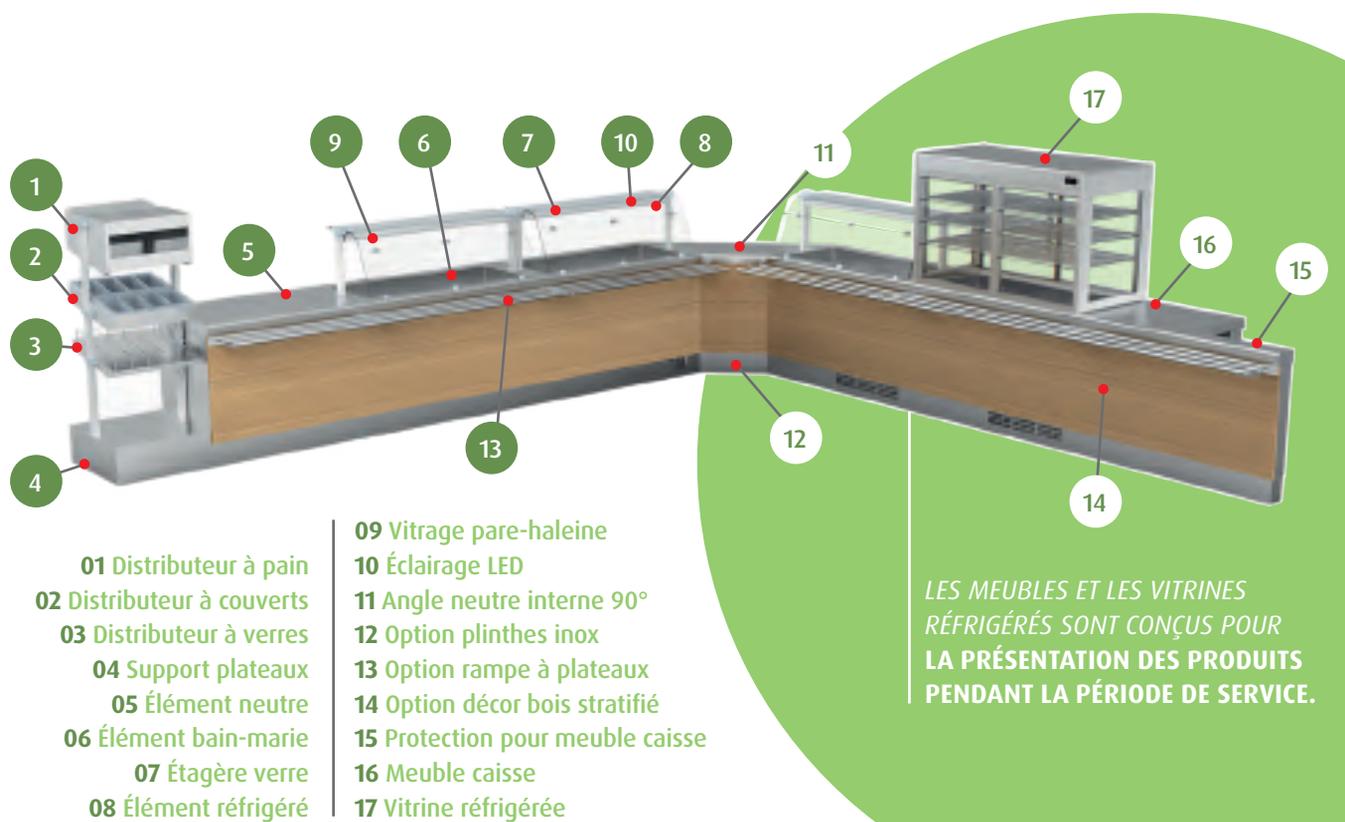


# SELF-SERVICE



« LES MODES DE CONSOMMATION **ÉVOLUENT SANS CESSER**. CAFÉTERIAS, RESTAURATION COLLECTIVE, HÔTELS OU RESTAURANTS TRADITIONNELS, LE SELF-SERVICE DEVIENT **INCONTOURNABLE** POUR OFFRIR LA PLUS GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUITS AUX CONSOMMATEURS. SÉDUISEZ-LES AVEC **NOTRE GAMME DE SELF-SERVICE AU DESIGN SOBRE, FONCTIONNEL ET ROBUSTE** ».

### L'AGENCEMENT TOUT INOX



- 01 Distributeur à pain
- 02 Distributeur à couverts
- 03 Distributeur à verres
- 04 Support plateaux
- 05 Élément neutre
- 06 Élément bain-marie
- 07 Étagère verre
- 08 Élément réfrigéré
- 09 Vitrage pare-haleine
- 10 Éclairage LED
- 11 Angle neutre interne 90°
- 12 Option plinthes inox
- 13 Option rampe à plateaux
- 14 Option décor bois stratifié
- 15 Protection pour meuble caisse
- 16 Meuble caisse
- 17 Vitrine réfrigérée

LES MEUBLES ET LES VITRINES RÉFRIGÉRÉS SONT CONÇUS POUR LA PRÉSENTATION DES PRODUITS PENDANT LA PÉRIODE DE SERVICE.

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Meubles canalisables • Construction en acier inox AISI 304 • Intérieur de cuve en inox • Extérieur de cuve en acier inox
- Pieds inox réglables en hauteur • Espace de rangement ouvert (côté service) avec une étagère intermédiaire sur les modèles neutres • Passe-fil dans le fond du meuble et sur le plateau pour le passage de câbles sur les meubles caisse
- 1 tiroir de service avec serrure sur les meubles caisse • Plan de travail en inox épaisseur 70 mm avec bords arrondis
- Décor de façade en inox • En option décor en MDF laqué (teinte RAL à déterminer) ou stratifié (teintes bois) • Plinthe de façade en inox en option • Rampe à plateaux en option.

FINITIONS

3 FINITIONS POSSIBLES



**FINITION INOX**

LIVRÉS EN STANDARD SANS DÉCOR  
RAMPE À PLATEAUX EN OPTION



**FINITION STRATIFIÉ BOIS**

STRATIFIÉS BOIS POLYREY®  
- COLLECTION BOIS ORIGINES FINITION SATINÉ (FA) OU MAT (EXM)



**FINITION LAQUÉE RAL INTERNATIONAL**

OPTION DÉCORS RAL (TOUTES TEINTES RAL)  
RAMPE À PLATEAUX EN OPTION



RETROUVEZ EN DÉTAIL LES NUANCES  
POLYREY® & STRATIFIÉS

**PAGE 446**

RETROUVEZ EN DÉTAIL LES NUANCES  
RAL INTERNATIONAL

**PAGE 444 - 445**

VERSION  
ENFANTS

LA GAMME EXISTE AUSSI EN VERSION POUR ENFANTS  
( NOUS CONTACTER )

VERSION  
ENFANTS



■ PLAN DE TRAVAIL ÉPAISSEUR 70 MM AVEC BORDS ARRONDIS



RAMPE À PLATEAUX  
EN OPTION



CONSTRUCTION EN  
**ACIER INOXYDABLE  
AISI 304.**



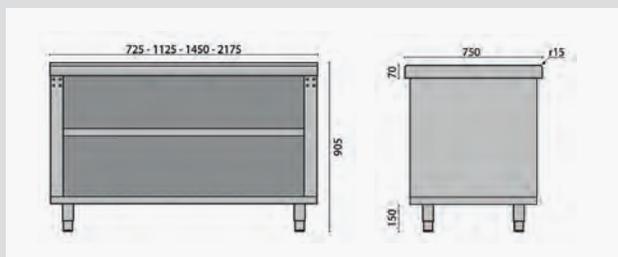
ÉTAGÈRE INTÉRIEURE  
**RÉGLABLE EN  
HAUTEUR.**



PIEDS EN INOX  
**RÉGLABLES EN  
HAUTEUR.**

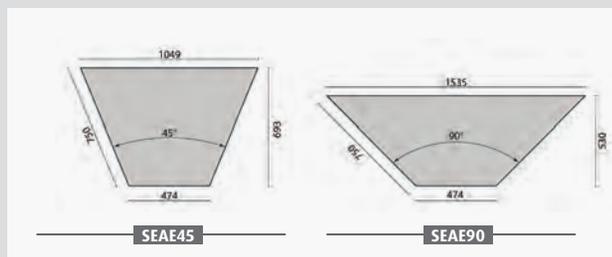
**MEUBLES NEUTRES**

- Fabrication en acier inoxydable
- Meubles neutres avec ou sans portes coulissantes
- Étagère réglable en hauteur
- Élément neutre de 725 possible avec tiroir
- Pieds en acier inoxydable réglables.

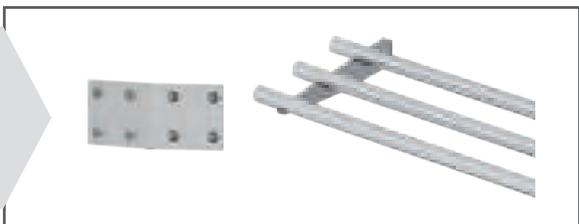


**MEUBLES NEUTRES D'ANGLES**

- Fabrication en acier inoxydable
- Étagère réglable en hauteur
- Meuble d'angle intérieur et extérieur 45° ou 90°
- Pieds en acier inoxydable réglables.



RETROUVEZ TOUS NOS  
ACCESSOIRES & OPTIONS PAGE 442



**MEUBLES NEUTRES DROITS**

| RÉFÉRENCE                                       | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | SANS DÉCOR   | LAQUÉ        | STRATIFIÉ    |
|---|------------------------------|--------------|--------------|--------------|
|   |                              | PRIX<br>€ HT | PRIX<br>€ HT | PRIX<br>€ HT |
| <b>MEUBLES NEUTRES OUVERT</b>                   |                              |              |              |              |
| SENO0725  | 725 x 750 x 905              | 1 200        | 1 245        | 1 434        |
| SENO1125  | 1125 x 750 x 905             | 1 375        | 1 436        | 1 650        |
| SENO1450  | 1450 x 750 x 905             | 1 571        | 1 660        | 1 889        |
| SENO2175  | 2175 x 750 x 905             | 2 278        | 2 410        | 2 689        |
| <b>MEUBLES NEUTRES AVEC TIROIRS</b>             |                              |              |              |              |
| SENG0725  | 725 x 750 x 905              | 1 538        | 1 614        | 1 800        |
| <b>MEUBLES NEUTRES AVEC PORTES COULISSANTES</b> |                              |              |              |              |
| SEN1125   | 1125 x 750 x 905             | 1 705        | 1 749        | 1 899        |
| SEN1450   | 1450 x 750 x 905             | 1 934        | 2 019        | 2 196        |
| SEN2175   | 2175 x 750 x 905             | 2 700        | 2 700        | 2 700        |



SEN00725



SEN1450

**MEUBLES NEUTRES D'ANGLES**

| RÉFÉRENCE                                 | ANGLE | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | SANS DÉCOR   | LAQUÉ        | STRATIFIÉ    |
|---|-------|------------------------------|--------------|--------------|--------------|
|   |       |                              | PRIX<br>€ HT | PRIX<br>€ HT | PRIX<br>€ HT |
| <b>MEUBLES D'ANGLES EXTÉRIEUR NEUTRES</b> |       |                              |              |              |              |
| SEAE90                                    | 90°   | 1535 x 750 x 905             | 1 574        | 1 619        | 1 808        |
| SEAE45                                    | 45°   | 1049 x 750 x 905             | 1 476        | 1 538        | 1 751        |
| SEAE90                                    | 90°   | 1061 x 750 x 905             | 986          | 1 075        | 1 304        |
| <b>MEUBLES D'ANGLES INTÉRIEUR NEUTRES</b> |       |                              |              |              |              |
| SEAI90                                    | 90°   | 1535 x 750 x 905             | 1 574        | 1 675        | 1 899        |
| SEAI45                                    | 45°   | 1049 x 750 x 905             | 1 500        | 1 576        | 1 764        |



SEAE45



SEAE90



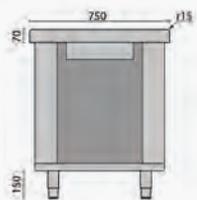
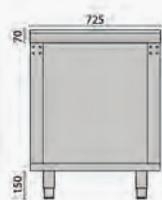
■ MEUBLE CAISSE AVEC OU SANS PROTECTION LATÉRAL GAUCHE OU DROIT


**CONSTRUCTION EN  
ACIER INOXYDABLE  
AISI 304.**

**PLAN DE TRAVAIL  
ÉPAISSEUR 70 MM  
AVEC BORDS  
ARRONDIS.**

**PIEDS EN INOX  
RÉGLABLES EN  
HAUTEUR.**
**MEUBLES CAISSE**

• Fabrication en acier inoxydable • Meuble caisse avec tiroir • Meuble caisse avec ou sans protection latéral gauche ou droit • Repose pied • Pieds en acier inoxydable réglables.



SEC0725, SECP0725G &amp; SECP0725D



SECP0725G



SECP0725D

 RETROUVEZ TOUS NOS  
 ACCESSOIRES & OPTIONS PAGE 442




■ MEUBLE CAISSE AVEC OU SANS PROTECTION LATÉRAL GAUCHE OU DROIT

MEUBLES CAISSE

| RÉFÉRENCE | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | SANS DÉCOR   | LAQUÉ        | STRATIFIÉ    |
|-----------|------------------------------|--------------|--------------|--------------|
|           |                              | PRIX<br>€ HT | PRIX<br>€ HT | PRIX<br>€ HT |
| SEC0725   | 725 x 750 x 905              | 1 561        | 1 795        | 1 606        |



SEC0725

MEUBLES CAISSE AVEC PROTECTION

| RÉFÉRENCE | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | SANS DÉCOR   | LAQUÉ        | STRATIFIÉ    |
|-----------|------------------------------|--------------|--------------|--------------|
|           |                              | PRIX<br>€ HT | PRIX<br>€ HT | PRIX<br>€ HT |
| SECP0725D | 1450 x 750 x 905             | 2 310        | 4 105        | 3 915        |
| SECP0725G | 1450 x 750 x 905             | 2 310        | 4 105        | 3 915        |



SECP0725G



SECP0725D





■ TEMPÉRATURE +70°C / +90°C ■ CONTRÔLEUR ÉLECTROMÉCANIQUE RÉGLABLE AVEC THERMOMÈTRE ANALOGIQUE.



CONSTRUCTION EN  
ACIER INOXYDABLE.



PIEDS EN INOX  
RÉGLABLES EN  
HAUTEUR.



LIVRÉE SANS BACS



### TABLES BAIN-MARIE

- Soubassement placard étuve ou neutre fermé par portes coulissantes • Cuve de bain-marie pour bacs GN 1/1 (non fournis) profondeur 200 mm avec système anti-débordement • Chauffage par résistance sous la cuve
- Remplissage et vidange manuels par robinets • Alimentation eau chaude 1/2", vidange 3/4 " • Étuve ventilée avec contrôle thermostatique réglable de 30° à 90° • Bandeau de commandes équipé d'une prise mono 230 • Sans étagère.

### ÉTUVES

- Soubassement placard étuve fermé par portes coulissantes • Chauffage par résistance avec ventilateur • Température +70°C +90°C • Bandeau de commandes équipé d'une prise mono 230 V • 1 étagère intermédiaire.

| RÉFÉRENCE  | TEMP. (C°)<br>ÉTUVE | CAPACITÉ<br>BAC GN1/1 | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PUISSANCE<br>ABSORBÉE<br>(W) | ALIM.      | SANS<br>DÉCOR | LAQUÉ        | STRATIFIÉ    |
|--|---------------------|-----------------------|------------------------------|------------------------------|------------|---------------|--------------|--------------|
|  |                     |                       |                              |                              |            | PRIX<br>€ HT  | PRIX<br>€ HT | PRIX<br>€ HT |
| <b>ÉTUVES</b>                                      |                     |                       |                              |                              |            |               |              |              |
| SEE1450  | +70°/+90°           | -                     | 1450 x 750 x 905             | 2300                         | Mono 230 V | <b>2 618</b>  | <b>2 706</b> | <b>2 935</b> |
| SEE2175  |                     | -                     | 2175 x 750 x 905             | 2320                         |            | <b>3 326</b>  | <b>3 460</b> | <b>3 738</b> |
| <b>ÉTUVE AVEC PORTES COULISSANTES TRAVERSANTES</b> |                     |                       |                              |                              |            |               |              |              |
| SEE1452  | +70°/+90°           | -                     | 1450 x 750 x 905             | 2612                         | Mono 230 V | <b>3 111</b>  | <b>3 200</b> | <b>3 429</b> |
| <b>TABLES BAIN-MARIE SANS ÉTUVE</b>                |                     |                       |                              |                              |            |               |              |              |
| SEB1125  | +70°/+90°           | 3                     | 1125 x 750 x 905             | 2450                         | Mono 230 V | <b>3 441</b>  | <b>3 518</b> | <b>3 704</b> |
| SEB1450  |                     | 4                     | 1450 x 750 x 905             | 2450                         |            | <b>3 638</b>  | <b>3 678</b> | <b>3 836</b> |
| SEB2175  |                     | 6                     | 2175 x 750 x 905             | 3680                         |            | <b>4 860</b>  | <b>4 904</b> | <b>5 054</b> |
| <b>TABLES BAIN-MARIE AVEC ÉTUVE</b>                |                     |                       |                              |                              |            |               |              |              |
| SEBE1125   | +70°/+90°           | 3                     | 1125 x 750 x 905             | 4080                         | Mono 230 V | <b>3 589</b>  | <b>3 650</b> | <b>3 864</b> |
| SEBE1450   |                     | 4                     | 1450 x 750 x 905             | 4700                         |            | <b>3 760</b>  | <b>3 849</b> | <b>4 078</b> |
| SEBE2175   |                     | 6                     | 2175 x 750 x 905             | 5900                         |            | <b>5 130</b>  | <b>5 264</b> | <b>5 541</b> |



■ TEMPÉRATURE +2°C +10°C ■ CUVE À ANGLES ARRONDIS POUR FACILITER LE NETTOYAGE



CONSTRUCTION EN  
ACIER INOXYDABLE.



PIEDS EN INOX  
RÉGLABLES EN  
HAUTEUR.



LIVRÉE SANS BACS



## MEUBLES RÉFRIGÉRÉS SANS RÉSERVE

- Cuve inox pour présentation de bacs gastronormes hauteur 150 mm (non fournis) • Isolation par mousse de polyuréthane
- Groupe logé • Froid statique • Température +2°C /+10°C - Classe 3M2 (Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité) • Gaz R452A • Réévaporation automatique des eaux de condensats • Soubassement espace de rangement ouvert (côté service) • Alimentation mono 230 V + T • Thermostat digital.

## PLAQUES FROIDES SANS RÉSERVE

- Plaque froide hauteur 40 mm • Isolation par mousse de polyuréthane • Groupe logé • Froid statique • Température +2°C /+10°C - Classe 3M2 (Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité) • Gaz R452A • Réévaporation automatique des eaux de condensats • Soubassement espace de rangement ouvert (côté service) • Alimentation mono 230 V + T • Thermostat digital.

| RÉFÉRENCE                              | TEMP. (C°)  | CAPACITÉ<br>BAC GN1/1 | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PUISSANCE<br>ABSORBÉE<br>(W) | ALIM.      | SANS<br>DÉCOR | LAQUÉ        | STRATIFIÉ    |
|--|-------------|-----------------------|------------------------------|------------------------------|------------|---------------|--------------|--------------|
|  |             |                       |                              |                              |            | PRIX<br>€ HT  | PRIX<br>€ HT | PRIX<br>€ HT |
| <b>PLAQUES FROIDES SANS RÉSERVE</b>    |             |                       |                              |                              |            |               |              |              |
| SERMSR1125                             | +2° / +10°C | -                     | 1125 x 750 x 905             | 626                          | Mono 230 V | 2 850         | 2 913        | 3 126        |
| SERMSR1450                             |             |                       | 1450 x 750 x 905             | 640                          |            | 3 244         | 3 333        | 3 561        |
| SERMSR2175                             |             |                       | 2175 x 750 x 905             | 666                          |            | 3 699         | 3 833        | 4 110        |
| <b>MEUBLES RÉFRIGÉRÉS SANS RÉSERVE</b> |             |                       |                              |                              |            |               |              |              |
| SERSR1125                              | +2° / +10°C | 3                     | 1125 x 750 x 905             | 626                          | Mono 230 V | 3 490         | 3 551        | 3 765        |
| SERSR1450                              |             | 4                     | 1450 x 750 x 905             | 640                          |            | 3 983         | 4 070        | 4 299        |
| SERSR2175                              |             | 6                     | 2175 x 750 x 905             | 666                          |            | 5 401         | 5 534        | 5 811        |

ACCESSOIRES & OPTIONS

PAGE 442

## SELF-SERVICE 750

### ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ



■ TEMPÉRATURE +2°C +10°C

■ RÉGULATEUR ÉLECTRONIQUE AVEC DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE



CONSTRUCTION EN  
ACIER INOXYDABLE.



PIEDS EN INOX  
RÉGLABLES EN  
HAUTEUR.

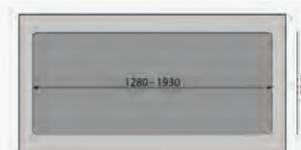
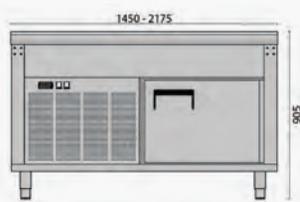
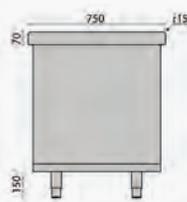


LIVRÉE SANS BACS



#### ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ

- Cuve inox pour présentation de bacs gastronormes hauteur 150 mm (non fournis)
- Isolation par mousse de polyuréthane
- Groupe logé
- Froid statique
- Température +2°C / +10°C
- Classe 3M2 (Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité)
- Gaz R452A
- Réévaporation automatique des eaux de condensats
- Réserve réfrigérée statique
- Alimentation mono 230 V + T
- Thermostat digital.



| RÉFÉRENCE | TEMP. (C°) | CAPACITÉ<br>BAC GN1/1 | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PUISSANCE<br>ABSORBÉE<br>(W) | ALIM.      | SANS<br>DÉCOR | LAQUÉ        | STRATIFIÉ    |
|-----------|------------|-----------------------|------------------------------|------------------------------|------------|---------------|--------------|--------------|
|           |            |                       |                              |                              |            | PRIX<br>€ HT  | PRIX<br>€ HT | PRIX<br>€ HT |
| SER1450   | +2°C +10°C | 4                     | 1450 x 750 x 905             | 640                          | Mono 230 V | 4 395         | 4 484        | 4 713        |
| SER2175   |            | 6                     | 2175 x 750 x 905             | 759                          |            | 6 016         | 6 149        | 6 426        |

RETROUVEZ TOUS NOS  
ACCESSOIRES & OPTIONS PAGE 442



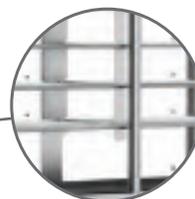
# SELF-SERVICE 750

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE

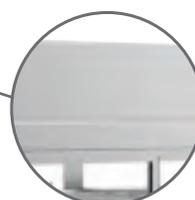


- TEMPÉRATURE +2°C +10°C ■ PORTES VITRÉES COULISSANTES (CÔTÉ SERVICE)
- RÉGULATEUR ÉLECTRONIQUE AVEC DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

**STRUCTURE RENFORCÉE (EN OPTION)**



PORTES VITRÉES COULISSANTES (CÔTÉ SERVICE).



CONSTRUCTION EN ACIER INOXYDABLE.

EXISTE SANS RÉSERVE (SUR DEMANDE)



LIVRÉE SANS BACS



### MEUBLES RÉFRIGÉRÉS MULTI NIVEAUX À POSER

- Portes vitrées coulissantes (côté service) • Volets basculants (côté client) • Éclairage LED sous le bandeau supérieur
- 3 étagères en grille plastifiées 610 mm • Plateau d'exposition inox • Groupe logé en partie haute • Froid ventilé
- Température +2°C +10°C - Classe 3M2 (Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité) • Gaz R452A • Thermostat électronique • Réévaporation automatique des eaux de condensats.

### MEUBLES RÉFRIGÉRÉS MULTI NIVEAUX AVEC OU SANS PROFONDEUR DE CUVE 40 MM

- Portes vitrées coulissantes (côté service) • Volets basculants (côté client) • Éclairage LED sous le bandeau supérieur
- 3 étagères en grille plastifiées 610 mm • Cuve inox pour présentation de bacs gastronomes hauteur 150 mm (pour les produits SERVR, non fournis) • Cuve inox hauteur 40 mm (pour les produits SEMFVR) • Groupe logé • Froid ventilé (partie supérieure) et statique (partie inférieure) • Réserve réfrigérée • Température +2°C +10°C . Classe 3M2 (Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité) • Gaz R452A • Régulation unique pour la réserve et l'exposition par thermostat électronique • Réévaporation automatique des eaux de condensats.

| RÉFÉRENCE   | TEMP. (°C)  | CAPACITÉ BAC GN1/1 | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PUISANCE ABSORBÉE (W) | ALIM.      | STRUCTURE RENFORCÉE | SANS DÉCOR | LAQUÉ     | STRATIFIÉ |
|---|-------------|--------------------|---------------------------|-----------------------|------------|---------------------|------------|-----------|-----------|
|   |             |                    |                           |                       |            | PRIX € HT           | PRIX € HT  | PRIX € HT | PRIX € HT |
| <b>MEUBLES RÉFRIGÉRÉS MULTI NIVEAUX À POSER</b>                       |             |                    |                           |                       |            |                     |            |           |           |
| SVCC1450  | +2° / +10°C | -                  | 1450 x 750 x 1189         | 580                   | Mono 230 V | + 891               | 6 203      | -         | -         |
| SVCC2175  |             | -                  | 2175 x 750 x 1189         | 1370                  |            | +1 172              | 9 241      | -         | -         |
| <b>MEUBLES RÉFRIGÉRÉS MULTI NIVEAUX</b>                               |             |                    |                           |                       |            |                     |            |           |           |
| SERVR1450   | +2° / +10°C | 4                  | 1450 x 750 x 1755         | 1387                  | Mono 230 V | + 891               | 9 156      | 9 245     | 9 474     |
| SERVR2175   |             | 6                  | 2175 x 750 x 1755         | 1488                  |            | +1 172              | 12 344     | 12 478    | 12 755    |
| <b>MEUBLES RÉFRIGÉRÉS MULTI NIVEAUX AVEC PROFONDEUR DE CUVE 40 MM</b> |             |                    |                           |                       |            |                     |            |           |           |
| SEMFVR1450  | +2° / +10°C | -                  | 1450 x 750 x 1755         | 1450                  | Mono 230 V | + 891               | 8 719      | 8 808     | 9 036     |
| SEMFVR2175  |             | -                  | 2175 x 750 x 1755         | 2175                  |            | +1 172              | 11 904     | 12 036    | 12 315    |

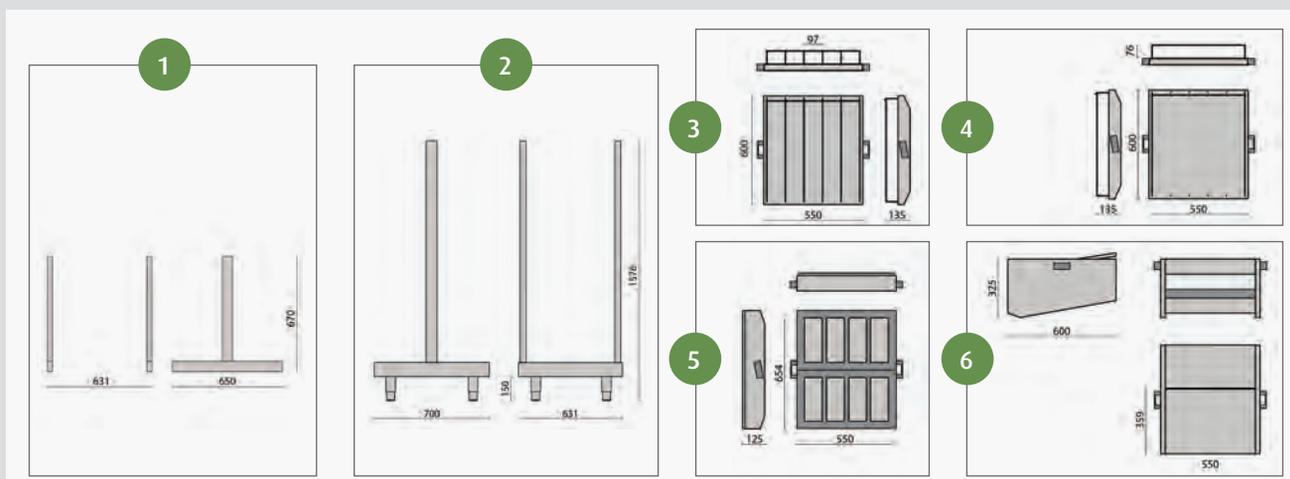


- ÉLÉMENTS INDÉPENDANTS SELON LE BESOIN DU CLIENT
- ÉLÉMENTS RÉGLABLES EN HAUTEUR



### ÉLÉMENTS DE DISTRIBUTION

- Présentoir pour le pain avec remplissage côté service
- Présentoir à couverts avec deux bacs en plastique GN1/1 avec 4 divisions chacun
- Présentoir à plateaux
- Présentoir à verres - base inclinée avec 5 divisions en grilles pour +/- 25 verres
- Présentoir à casier de verre - base inclinée pour casier de verres 500x500 (casier non fournie).



| RÉFÉRENCE | TEMP. (C°)                                  | CAPACITÉ           | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|-----------|---|--------------------|------------------------------|--------------|
| SETB      | Support de distribution                     | -                  | 631 x 650 x 670              | 494          |
| SET       | Support plateaux et support de distribution | -                  | 631 x 700 x 1576             | 959          |
| SEC       | Distributeur à verres                       | 25 verres          | 600 x 550 x 135              | 308          |
| SECC      | Support casier à verres                     | 1 casier 500 x 500 | 600 x 550 x 135              | 344          |
| SETT      | Distributeur à couverts                     | 8 cases            | 354 x 550 x 125              | 201          |
| SEP       | Distributeur à pains                        | 94 litres          | 600 x 550 x 325              | 728          |

### ÉTAGÈRES VERRE

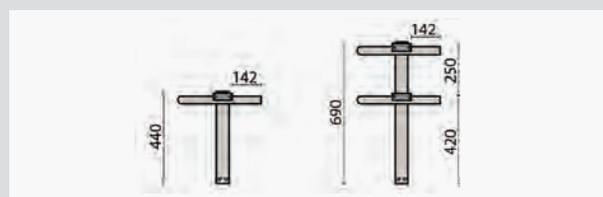


#### ÉTAGÈRES EN VERRE (SANS ÉCLAIRAGE)



| RÉFÉRENCE | DESCRIPTION | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT  |
|-----------|-------------|---------------------------|------------|
| SAV1125   | 1 niveau    | 1125 x 410 x 430          | <b>308</b> |
| SAV1450   |             | 1450 x 410 x 430          | <b>401</b> |
| SAV2175   |             | 2175 x 410 x 430          | <b>514</b> |
| SAV11252P | 2 niveaux   | 1125 x 410 x 680          | <b>539</b> |
| SAV14502P |             | 1450 x 410 x 680          | <b>738</b> |
| SAV21752P |             | 2175 x 410 x 680          | <b>878</b> |
| SAV1125D  | 1 niveau    | 1125 x 410 x 430          | <b>391</b> |
| SAV1450D  |             | 1450 x 410 x 430          | <b>485</b> |
| SAV2175D  |             | 2175 x 410 x 430          | <b>598</b> |

#### ÉTAGÈRES EN INOX (SANS ÉCLAIRAGE)

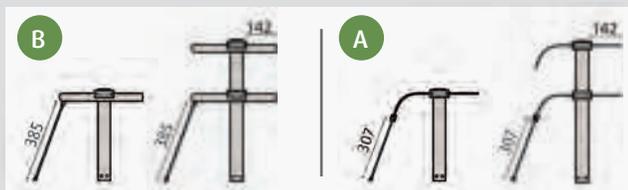


| RÉFÉRENCE | DESCRIPTION | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT  |
|-----------|-------------|---------------------------|------------|
| SAI1125   | 1 niveau    | 1125 x 410 x 430          | <b>305</b> |
| SAI1450   |             | 1450 x 410 x 430          | <b>328</b> |
| SAI2175   |             | 2175 x 410 x 430          | <b>394</b> |
| SAI11252P | 2 niveaux   | 1125 x 410 x 680          | <b>511</b> |
| SAI14502P |             | 1450 x 410 x 680          | <b>578</b> |
| SAI21752P |             | 2175 x 410 x 680          | <b>738</b> |

ACCESSOIRES & OPTIONS [PAGE 442](#)

### PARE-HALEINE POUR ÉTAGÈRE EN VERRE OU ÉTAGÈRE INOX

#### VERRE PARE-HALEINE (SANS STRUCTURE, NI ÉTAGÈRES EN VERRES)



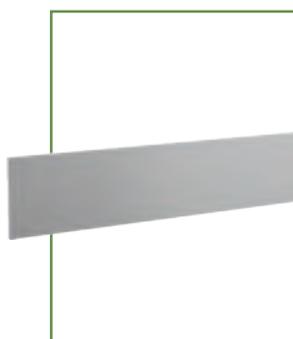
| RÉFÉRENCE | DESCRIPTION              | DIMENSIONS L X P X H (MM) | PRIX € HT |
|-----------|--------------------------|---------------------------|-----------|
| SKVfV1125 | A Pour étagères en verre | 1015 x 307 x 6            | <b>49</b> |
| SKVfV1450 |                          | 1340 x 307 x 6            | <b>71</b> |
| SKVfV2175 |                          | 2065 x 307 x 6            | <b>89</b> |
| SKVfI1125 | B Pour étagères en inox  | 1015 x 385 x 6            | <b>49</b> |
| SKVfI1450 |                          | 1340 x 385 x 6            | <b>64</b> |
| SKVfI2175 |                          | 2065 x 385 x 6            | <b>91</b> |

### RAMPES



| RÉFÉRENCE                | DESCRIPTION | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--------------------------|-------------|------------------------------|--------------|
| <b>RAMPES À PLATEAUX</b> |             |                              |              |
| SPD0725                  | -           | 712 x 335 x 76               | <b>184</b>   |
| SPD1125                  | -           | 1112 x 335 x 76              | <b>208</b>   |
| SPD1450                  | -           | 1437 x 335 x 76              | <b>235</b>   |
| SPD2175                  | -           | 2162 x 335 x 76              | <b>309</b>   |
| SPDAE90                  | POUR SEA90  | 1522 x 335 x 76              | <b>375</b>   |
| SPDAE45                  | POUR SEA45  | 1036 x 335 x 76              | <b>373</b>   |
| SPDAER90                 | POUR SEA90  | 1047 x 335 x 76              | <b>189</b>   |

### PLINTHES



| RÉFÉRENCE                                    | DESCRIPTION | ANGLES | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--|-------------|--------|------------------------------|--------------|
| <b>PLINTHES INOX</b>                         |             |        |                              |              |
| SR0725                                       | -           | -      | 724 x 150                    | <b>76</b>    |
| SR1125                                       | -           | -      | 1124 x 150                   | <b>84</b>    |
| SR1450                                       | -           | -      | 1449 x 150                   | <b>89</b>    |
| SR2175                                       | -           | -      | 2174 x 150                   | <b>115</b>   |
| <b>PLINTHES INOX POUR MEUBLES RÉFRIGÉRÉS</b> |             |        |                              |              |
| SRIR1125                                     | -           | -      | 1124 x 150                   | <b>84</b>    |
| SRIR1450                                     | -           | -      | 1449 x 150                   | <b>86</b>    |
| SRIR2175                                     | -           | -      | 2174 x 150                   | <b>99</b>    |

### PLINTHES INOX POUR MEUBLES ANGLES



|                               |                               |                  |            |           |
|-------------------------------|-------------------------------|------------------|------------|-----------|
| SRIAE90                       | -                             | EXT. 90°C        | 1502 x 150 | <b>96</b> |
| SRIAE45                       | -                             | EXT. 45°C        | 1036 x 150 | <b>91</b> |
| SRIAI90                       | -                             | INT. 90°C        | 1493 x 150 | <b>79</b> |
| SRIAI45                       | -                             | INT. 45°C        | 1025 x 150 | <b>79</b> |
| SRIAER90                      | -                             | EXT. 90°C réduit | 1014 x 150 | <b>86</b> |
| <b>PLINTHES INOX DIVERSES</b> |                               |                  |            |           |
| SRILAT                        | Latérales                     | -                | 661 x 150  | <b>81</b> |
| SRIET                         | Pour éléments de distribution | -                | 627 x 150  | <b>69</b> |
| SRIMC                         | Pour meuble caisse            | -                | 1435 x 150 | <b>89</b> |

### KIT DE LIAISON DES ÉLÉMENTS



| RÉFÉRENCE                          | DESCRIPTION                             | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|------------------------------------|---|------------------------------|--------------|
| <b>KIT DE LIAISON DES ÉLÉMENTS</b> |   |                              |              |
| SKUL                               | Liaison en ligne                        | -                            | <b>51</b>    |
| SKUAIE45                           | Liaison angle intérieur / extérieur 45° | -                            | <b>51</b>    |
| SKUAIE90                           | Liaison angle intérieur / extérieur 90° | -                            | <b>51</b>    |
| SKUAE90R                           | Liaison angle extérieur 90° réduit      | -                            | <b>51</b>    |

# SELF-SERVICE 750

## ACCESSOIRES & OPTIONS

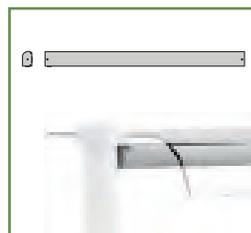


### KIT VITRAGE LATÉRAL



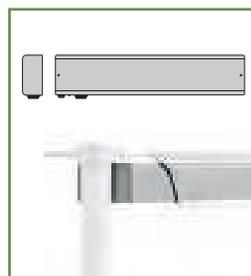
| RÉFÉRENCE                  | DESCRIPTION           | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|----------------------------|-----------------------|------------------------------|--------------|
| <b>KIT VITRAGE LATÉRAL</b> |                       |                              |              |
| SKVLAV                     | Pour étagère en verre | 507 x 409 x 6                | <b>366</b>   |
| SKVLAI                     | Pour étagère en inox  | 507 x 409 x 6                | <b>366</b>   |

### KIT ÉCLAIRAGE



| RÉFÉRENCE            | ALIMENTATION | PUISSANCE<br>(W) | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|----------------------|--------------|------------------|------------------------------|--------------|
| <b>KIT ÉCLAIRAGE</b> |              |                  |                              |              |
| SKI1125LED           | Mono 230 V   | 15               | 1015 x 73 x 47               | <b>330</b>   |
| SKI1450LED           |              | 20               | 1340 x 73 x 47               | <b>391</b>   |
| SKI2175LED           |              | 30               | 2065 x 73 x 47               | <b>478</b>   |

### RAMPES INFRAROUGE



| RÉFÉRENCE                | ALIMENTATION | PUISSANCE<br>(W) | TEMP. (C) | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|--------------------------|--------------|------------------|-----------|------------------------------|--------------|
| <b>RAMPES INFRAROUGE</b> |              |                  |           |                              |              |
| SIV0725                  | Mono 230 V   | 420              | 70°/+90°C | 615 x 185 x 85               | <b>458</b>   |
| SIV1125                  |              | 440              |           | 1015 x 185 x 85              | <b>529</b>   |
| SIV1450                  |              | 860              |           | 1340 x 185 x 85              | <b>686</b>   |
| SIV2175                  |              | 1280             |           | 2065 x 185 x 85              | <b>864</b>   |

### KIT 2 SUPPORTS VERTICAUX



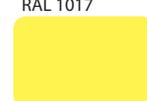
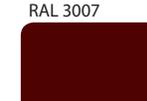
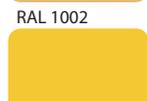
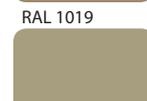
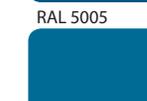
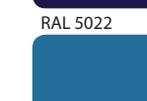
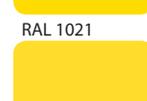
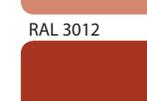
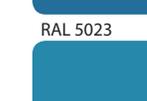
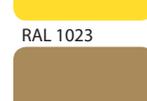
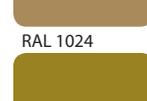
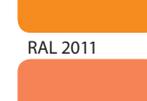
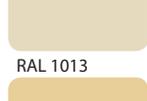
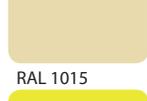
| RÉFÉRENCE                       | DESCRIPTION   | PRIX<br>€ HT |
|---------------------------------|---|--------------|
| <b>KIT 2 SUPPORTS VERTICAUX</b> |   |              |
| SKSV                            | Pour montage kit éclairage ou kit rampes infrarouge | <b>135</b>   |

### ACCESSOIRES DIVERS



| RÉFÉRENCE                 | DESCRIPTION   | DIMENSIONS<br>L X P X H (MM) | PRIX<br>€ HT |
|---------------------------|---|------------------------------|--------------|
| <b>ACCESSOIRES DIVERS</b> |   |                              |              |
| SESEP                     | Barette de jonction pour bacs GN  | 25 x 545 x 15                | <b>23</b>    |
| SKP1P                     | Ensemble de guides 1 porte  | -                            | <b>143</b>   |
| SKP2P                     | Ensemble de guides 2 portes   | -                            | <b>268</b>   |
| SKR                       | Jeu de 4 roulettes  | -                            | <b>194</b>   |
| SES                       | Double fond perforé pour salades ou fruits (545 x 300 x 60 mm l'unité)* | -                            | <b>59</b>    |
| DPA 310                   | Distributeur d'assiettes chauffant                                      | H 740 x ø 400                | <b>1 774</b> |
| DPN310                    | Distributeur d'assiettes neutre   | H 740 x ø 400                | <b>788</b>   |
| SDMALT0725                | Joue latérale décor RAL ou bois   | -                            |              |

\* Attention : avec ce double fond perforé, la température des produits est de 8°C

|   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|--|---|---|
|    |    |    |    |    |    |    |
| RAL 1000  | RAL 1017  | RAL 2001  | RAL 3005  | RAL 3031   | RAL 5003  | RAL 5019  |
|    |    |    |    |    |    |    |
| RAL 1001  | RAL 1018  | RAL 2002  | RAL 3007  | RAL 4001   | RAL 5004  | RAL 5020  |
|    |    |    |    |    |    |    |
| RAL 1002  | RAL 1019  | RAL 2003  | RAL 3009  | RAL 4002   | RAL 5005  | RAL 5021  |
|    |    |    |    |    |    |    |
| RAL 1003  | RAL 1020  | RAL 2004  | RAL 3011  | RAL 4003   | RAL 5007  | RAL 5022  |
|    |    |    |    |    |    |    |
| RAL 1004  | RAL 1021  | RAL 2008  | RAL 3012  | RAL 4004   | RAL 5008  | RAL 5023  |
|    |    |    |    |    |    |    |
| RAL 1005  | RAL 1023  | RAL 2009  | RAL 3013  | RAL 4005   | RAL 5009  | RAL 5024  |
|   |   |   |   |   |   |   |
| RAL 1006  | RAL 1024  | RAL 2010  | RAL 3014  | RAL 4006   | RAL 5010  | RAL 6000  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| RAL 1007  | RAL 1027  | RAL 2011  | RAL 3015  | RAL 4007   | RAL 5011  | RAL 6001  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| RAL 1011  | RAL 1028  | RAL 2012  | RAL 3016  | RAL 4008   | RAL 5012  | RAL 6002  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| RAL 1012  | RAL 1032  | RAL 2012  | RAL 3017  | RAL 4009   | RAL 5013  | RAL 6003  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| RAL 1013  | RAL 1033  | RAL 3001  | RAL 3018  | RAL 4010   | RAL 5014  | RAL 6004  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| RAL 1014  | RAL 1034  | RAL 3002  | RAL 3020  | RAL 5000   | RAL 5015  | RAL 6005  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| RAL 1015  | RAL 1037  | RAL 3003  | RAL 3022  | RAL 5001   | RAL 5017  | RAL 6006  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| RAL 1016  | RAL 2000  | RAL 3004  | RAL 3027  | RAL 5002   | RAL 5018  | RAL 6007  |

Les décors et couleurs représentés sur ce catalogue sont imprimés; il peut donc exister de ce fait de légères modifications par rapport aux couleurs de panneaux NOSEM, tant au niveau du brillant, de la teinte que de la structure superficielle.

# SELF-SERVICE 750

## NUANCIER RAL INTERNATIONAL EXTRAIT



|          |          |          |          |          |          |          |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
|          |          |          |          |          |          |          |
| RAL 6008 | RAL 6022 | RAL 7004 | RAL 7024 | RAL 7043 | RAL 8014 | RAL 9005 |
|          |          |          |          |          |          |          |
| RAL 6009 | RAL 6024 | RAL 7005 | RAL 7026 | RAL 7044 | RAL 8015 | RAL 9010 |
|          |          |          |          |          |          |          |
| RAL 6010 | RAL 6025 | RAL 7006 | RAL 7030 | RAL 7045 | RAL 8016 | RAL 9011 |
|          |          |          |          |          |          |          |
| RAL 6011 | RAL 6026 | RAL 7008 | RAL 7031 | RAL 7046 | RAL 8017 | RAL 9016 |
|          |          |          |          |          |          |          |
| RAL 6012 | RAL 6027 | RAL 7009 | RAL 7032 | RAL 7047 | RAL 8019 | RAL 9017 |
|          |          |          |          |          |          |          |
| RAL 6013 | RAL 6028 | RAL 7010 | RAL 7033 | RAL 8000 | RAL 8022 | RAL 9018 |
|          |          |          |          |          |          |          |
| RAL 6014 | RAL 6029 | RAL 7011 | RAL 7034 | RAL 8001 | RAL 8023 |          |
|          |          |          |          |          |          |          |
| RAL 6015 | RAL 6032 | RAL 7012 | RAL 7035 | RAL 8002 | RAL 8024 |          |
|          |          |          |          |          |          |          |
| RAL 6016 | RAL 6033 | RAL 7013 | RAL 7036 | RAL 8003 | RAL 8025 |          |
|          |          |          |          |          |          |          |
| RAL 6017 | RAL 6034 | RAL 7015 | RAL 7037 | RAL 8004 | RAL 8028 |          |
|          |          |          |          |          |          |          |
| RAL 6018 | RAL 7000 | RAL 7016 | RAL 7038 | RAL 8007 | RAL 9001 |          |
|          |          |          |          |          |          |          |
| RAL 6019 | RAL 7001 | RAL 7021 | RAL 7039 | RAL 8008 | RAL 9002 |          |
|          |          |          |          |          |          |          |
| RAL 6020 | RAL 7002 | RAL 7022 | RAL 7040 | RAL 8011 | RAL 9003 |          |
|          |          |          |          |          |          |          |
| RAL 6021 | RAL 7003 | RAL 7023 | RAL 042  | RAL 8012 | RAL 9004 |          |

Les décors et couleurs représentés sur ce catalogue sont imprimés; il peut donc exister de ce fait de légères modifications par rapport aux couleurs de panneaux NOSEM, tant au niveau du brillant, de la teinte que de la structure superficielle.

## — STRATIFIÉS BOIS —

## COLLECTION BOIS ORIGINES - FINITION EXM ET FA



W009



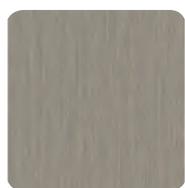
C047



D018



C131



B100



E028



N010

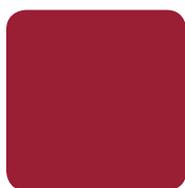


O030

— DÉCOUVREZ L'ENSEMBLE DE LA COLLECTION SUR LE SITE DE POLYREY® —

## — STRATIFIÉS COULEURS —

## COLLECTION PAPAGO - FINITION EXM ET FA



R036



G117



R047



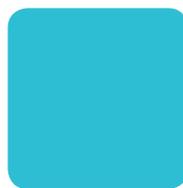
Y022



C017



P060



B119



P092

— DÉCOUVREZ L'ENSEMBLE DE LA COLLECTION SUR LE SITE DE POLYREY® —

Les décors et couleurs représentés sur ce catalogue sont imprimés; il peut donc exister de ce fait de légères modifications par rapport aux couleurs de panneaux NOSEM, tant au niveau du brillant, de la teinte que de la structure superficielle.

## A

- 236 Accessoires BARON gamme 700  
262 Accessoires BARON gamme 900  
280-281 Accessoires BARON gamme 1100  
188-189 Adoucisseurs d'eau  
66 Arrière-bars Skinplate  
389 à 394 Armoires de remise et maintien en température  
92 Armoires à chariot  
90 Armoires réfrigérées démontables  
50 à 62 - 78 à 80 Armoires réfrigérées  
56 à 60 - 80 à 84 Armoires froides GN 2/1  
63-86 Armoires froides 600 x 400  
423 Armoires à stériliser  
420 Armoires hautes inox  
420 Armoires inox suspendue en coin

## B

- 207-223-249-272 BAINS-MARIE  
422 BACS INOX

## C

- 190 CASIERS POUR LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE  
63-64-110 CELLULES DE REFOIDISSEMENT  
68 à 70 CHAMBRES FROIDES  
425 CHARIOT DE SERVICE / DE DÉBARRASSAGE  
379 CHARIOTS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
425 CHARIOT PORTE-ASSIETTES  
424 CHARIOT PORTE-CASIER  
206-229-255-325-381 CHAUFFE FRITES  
34 COFFRES DE STOCKAGE POUR GLAÇONS ET GLACE  
PAILLETES  
207-227-253-278 CUISEURS À PÂTES

## D

- 38-104-105 DESSERTES SNACK  
192 DOUCHETTES  
424 DÉSINSECTISEUR ÉLECTRIQUE

## E

- 208 ÉLÉMENTS NEUTRES PROF 650  
234 ÉLÉMENTS NEUTRES PROF 700  
260 ÉLÉMENTS NEUTRES PROF 900  
273 ÉLÉMENTS NEUTRES PROF 1100  
421 ÉTAGÈRES MURALES  
426 ÉTAGÈRES DURALINOX  
154-155 ENVIRONNEMENT LAVE-VAISSELLE À CAPOT  
185 ENVIRONNEMENT LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT  
AUTOMATIQUE

## F

- 198-214-240-266-288 FEUX VIFS  
65 FONTAINES À EAU RÉFRIGÉRÉE  
198-199 FOURNEAUX PROF 650  
216-218 FOURNEAUX PROF 700  
242-244-247 FOURNEAUX PROF 900  
266 FOURNEAUX PROF 1100  
340 à 359 FOURS MIXTES À INJECTION OU CHAUDIÈRE  
388 à 393 FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE  
362 à 371 FOURS MICRO-ONDES  
405 à 407 FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE  
409 FOURS CUISSON À VAPEUR  
206 - 228 - 254 - 279 FRITEUSES BARON  
318 à 320 / 376 à 384 FRITEUSES OLIS / VALENTINE  
286-287 FIT-PAN

## G

- 202-224-250-274-304 GRILLADES  
226-252-312 GRILLADES PIERRES DE LAVE  
422 GRILLES INOX

## H

- 341-344-345-347-350-351-360-361 Hottes de ventilation pour fours

## L

- 156 à 166 Lave-batterie-ustensiles  
423 Lave-mains  
167 à 184 Lave-vaisselle à avancement automatique  
138 à 147 Lave-vaisselle à capot 500 x 500  
148 à 153 Lave-vaisselle à capot 600 x 500  
129 à 137 Lave-vaisselle  
120 à 128 Lave-verres

## M

- 32-33 Machines à paillettes  
26-27 Machines à glaçons creux avec réserve  
28-29 Machines à glaçons pleins à aspersion  
32-33 Machines à glaçons pleins sans réserve  
230-256-326 Marmites gaz ou électriques  
415 Meubles de rangement inox  
41-42 Mini saladettes - Mini tables  
45 Mini tables à pizza - dessus granit

## P

- 222-248-270-300 Plaques à induction  
214-240-268-271-292 Plaques coup de feu  
199-298-300 Plaques électriques  
200-219-247 Plaques vitrocéramiques  
417-418-419 Plonges  
424 Poubelle mobile  
423 Poste de lavage des sols

## R

- 71 Rayonnages pour chambres froides  
426 Rayonnages  
192 Robinetterie

## S

- 372-373 Salamandres  
106 Saladettes GN 1/1  
41 Saladettes  
231-258-322-324 Sauteuses gaz ou électriques  
233-259 Soubassements fours  
209-234-260-280 Soubassements baie libre  
46-49-210-232 Soubassements réfrigérés  
424 Support inox sacs poubelles

## T

- 43 Tables à pizza - dessus granit  
43-108 Tables à pizza GN 1/1  
414 Tables du chef  
94-96 Tables froides profondeur 600  
98-100 Tables froides GN 1/1 profondeur 700  
412 à 413 Tables inox  
185 Tables pour lave-vaisselle à avancement  
automatique  
154-155 Tables pour lave-vaisselle à capot  
94 Tables réfrigérées 430 x 325  
102 Tables réfrigérées 600 x 400  
104 Tables snack 600 x 400  
100 Tables réfrigérées vitrées GN 1/1  
96 Tables réfrigérées vitrées 430 x 325

## V

- 44 Vitrines réfrigérées pour table à pizza

## W

- 201-215-222-248-290 Woks  
301

**RAPPEL IMPORTANT**

LES MARCHANDISES VOYAGENT  
AUX RISQUES ET PÉRILS DU DESTINATAIRE.

**LORS DE LA LIVRAISON****À RÉCEPTION ET EN PRÉSENCE DU TRANSPORTEUR****CONTRÔLER**

- LE NOMBRE DE COLIS
- + L'ÉTAT DES COLIS
- + L'ÉTAT DU MATÉRIEL À L'INTÉRIEUR DE **CHACUN** DES COLIS
- + LA CONFORMITÉ DU MATÉRIEL LIVRÉ

**SI LA LIVRAISON EST CONFORME****SUR LE BON DE LIVRAISON****DATER****SIGNER**

ET ÉCRIRE EN CARACTÈRES LISIBLES LE NOM  
DU SIGNATAIRE

**APPOSER**

LE CACHET DE L'ENTREPRISE

**SI LA LIVRAISON N'EST PAS CONFORME****SUR LE BON DE LIVRAISON**

**MENTIONNER** AVEC PRÉCISION LES MANQUANTS, LES DÉGÂTS  
CONSTATÉS **EN PRÉSENCE** DU TRANSPORTEUR

**CONFIRMER** SOUS 48 H PAR LETTRE RECOMMANDÉE AU TRANSPORTEUR

**ADRESSER** UN DOUBLE À NOSEM POUR QUE NOUS VOUS ADRESSIONS  
LES MATÉRIELS OU PIÈCES MANQUANTES OU À ÉCHANGER

**RELANCER** LE TRANSPORTEUR SANS TARDER  
POUR ORGANISER UNE ÉVENTUELLE EXPERTISE

**ATTENTION !**

LES MENTIONS « **CARTONS EN BON ÉTAT** » OU « **SOUS RÉSERVE DE DÉBALLAGE** »  
ÉLIMINENT **AUTOMATIQUEMENT** LA PRISE EN CHARGE DU LITIGE PAR LE TRANSPORTEUR ET VOUS SUPPRIMENT TOUT RECOURS.

LES MARQUES CITÉES SONT DÉPOSÉES PAR LEURS CONSTRUCTEURS RESPECTIFS. LES DESCRIPTIFS SONT DONNÉS SOUS RÉSERVE D'AMÉLIORATION APPORTÉE PAR LES CONSTRUCTEURS. POUR LES MÊMES RAISONS, LES PHOTOS NE SONT PAS CONTRACTUELLES. MALGRÉ TOUT LE SOIN APPORTÉ À LA RÉALISATION DE CE TARIF, NOUS NE POURRIONS ÊTRE TENU POUR RESPONSABLES DES ÉVENTUELLES FAUTES TYPOGRAPHIQUES. SEULE NOTRE CONFIRMATION DE COMMANDE EST CONTRACTUELLE. TOUTES NOS VENTES SONT EXCLUSIVEMENT SOUMISES AUX CLAUSES DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES FIGURANT PAGES 449 ET 450, ET NOTAMMENT LES ARTICLES "RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ" ET "JURIDICTION".

## CONDITIONS DE VENTE MATÉRIELS & ACCESSOIRES

### RÈGLEMENT

Règlement du matériel par L.C.R après ouverture du compte ou autre suivant accords. Accessoires commandés seuls : contre-remboursement.

### DÉLAIS

Expédition sous huitaine (sauf rupture de stock)

### GARANTIE

Un AN contre tous vices de construction se limitant au remplacement des pièces reconnues défectueuses par nos services. La main d'œuvre est à la charge du client si la réparation nous est confiée. La verrerie n'entre pas dans le cadre de la garantie. Garanties étendues 2 ans, 3 ans et 5 ans : voir conditions spéciales.

### RETOUR DE MATÉRIEL

Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part. Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé. En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 3 mois, ou ne possédant plus leur emballage d'origine. Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20% du montant de la facture (+ facturation du port ALLER).

### EXPÉDITIONS

Expédition du matériel FRANCO de port (France Métropolitaine). Les accessoires commandés seuls sont expédiés en PORT DU. Les ports demandés en EXPRESS seront intégralement facturés.

## CONDITIONS DE VENTE PIÈCES DÉTACHÉES

### RÈGLEMENT ET FRAIS D'ENVOI

Expédition des pièces détachées en contre-remboursement.  
Frais d'envoi : tarif en vigueur.

### GARANTIE

Les pièces détachées sont garanties six mois à compter du jour d'établissement de notre facture.

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

### COMMANDE

Une commande est un ordre portant sur les produits ou matériel, et accepté par notre société. Les ordres passés ne sont valables qu'après confirmation par nos soins. Toute demande de modification d'une commande est soumise à notre acceptation écrite. Les commandes de matériels particuliers ou spécifiques (matériels sur mesure, hors tarif) et/ou supérieures à 10.000 € seront prises en compte après versement d'un acompte de 30%. Notre prestation comprend la livraison du matériel à l'adresse définie en pas de porte.

### PRIX

Nos marchandises sont facturées selon le tarif en vigueur le jour de l'expédition.

### DÉLAIS

Les délais que nous indiquons sont donnés à titre purement indicatif et sans engagement de notre part. Un retard de livraison ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité. Les pénalités ou astreintes pour retard de livraison que nous aurions pu accepter à la passation de commande sont interrompues par les cas de force majeure reconnus légaux.

### TRANSPORT

Nos expéditions, même franco, sont faites aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas d'avarie ou de manquant, exercer son recours contre le transporteur en effectuant les réserves précises sur le récépissé de transport qu'il fera contresigner par le transporteur et en les confirmant par lettre recommandée adressée dans les 48 heures au transporteur, avec notre société en copie.

En cas de retour, les marchandises voyagent aux risques et périls du client. Les réclamations concernant la conformité des marchandises à la commande ne seront recevables que si elles sont transmises par écrit accompagnées du bon de livraison dans les 2 jours de la livraison.

Au-delà de ce délai, aucune réclamation concernant les défauts apparents sur le produit ne pourra être prise en compte. Tout retour de marchandise devra être effectué par le client avec notre accord préalable écrit.

### PAIEMENT

Sauf stipulation contraire, les factures sont payables à 30 jours fin de mois. En cas de paiement par traite, le client doit retourner sous 7 jours les effets qui lui sont adressés.

Les contributions environnementales applicables, ne sont pas négociables, ni remisables et ni escomptables.

Article L441-6 du Code du Commerce - Modifications applicables en 2009 : La loi de modernisation de l'économie (LME) n°2008-776 du 4 août 2008 a modifié le Code du commerce, notamment le délai de paiement interentreprises (article L441-6). Depuis le 1er janvier 2009, ce délai de paiement ne peut pas excéder 45 jours fin de mois à date d'émission de la facture. Les nouvelles dispositions incluent : un relèvement important des pénalités de retard, (BCE + 10 points), une amende de 15.000 € en cas de non respect des règles aussi bien pour le client que pour le fournisseur, l'obligation pour les Commissaires aux comptes d'en vérifier l'application.

Nos factures sont payables à notre Siège. Il est expressément stipulé que la création de traites ou l'acceptation d'autres modes de paiement ne constituent aucune novation ni dérogation à cette clause (Article 125 du Code du Commerce : une lettre de change doit être acceptée, à sa présentation ou, au plus tard, dans les 24 heures suivant sa présentation). En cas de non-paiement d'une fourniture à l'échéance convenue, nous nous réservons le droit d'exiger un paiement immédiat des autres fournitures effectuées, même non encore arrivées à échéance, et de suspendre l'exécution des autres commandes que nous aurions pu accepter. Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, de plein droit, sans aucune formalité, fait courir sur le montant des sommes non payées des intérêts au taux de 0,12 % par jour de retard, sans préjudice des autres actions cumulativement prévues. En cas de non paiement à l'échéance prévue, il sera dû à titre d'indemnité forfaitaire et de plein droit, une somme égale à 15% du montant de la dette, sans préjudice des intérêts de droit et des frais de justice. En cas de paiement anticipé, un escompte de 0,7 % par mois sera décompté.

Le règlement des sommes dues postérieurement à la date d'éligibilité figurant sur la facture majorera de plein droit le montant de celle-ci de l'indemnité forfaitaire de 40 € prévue à l'article L441-6 alinéa 12 du code de commerce, et dont le montant est fixé par le décret n°2012-1115 du 2 octobre 2012 (article D441-5 du code des procédures civiles d'exécution). En cas de modification réglementaire du montant de cette indemnité forfaitaire, le nouveau montant sera, de plein droit, substitué à celui figurant dans les présentes conditions générales de vente ou conditions de règlement.

L'application de plein droit de cette indemnité forfaitaire ne fait pas obstacle à l'application d'une majoration complémentaire de la créance à due concurrence de l'intégralité des sommes qui auront été exposées, quelle qu'en soit la nature, pour le recouvrement de la créance.



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

### GARANTIE

Notre garantie s'étend sur une période douze mois à dater de la mise à disposition du matériel, et couvre le remplacement pur et simple des pièces fonctionnelles retournée franco de port et reconnue défectueuse par suite d'un défaut de matière ou de fabrication, à l'exclusion de toutes autres avaries survenant du fait de brutalité, mauvaise utilisation ou manque d'entretien des appareils.

Nos clauses de garantie ne s'appliqueront qu'aux seuls produits vendus en tant que produits neufs (à l'exclusion des appareils vendus en occasion ou en déclassé).

Dans tous les cas, les frais de port des pièces de rechange sont à la charge du client. Sont exclus du bénéfice de la garantie les parties suivantes : joints de porte, courroies, tuyaux de vidange, ampoules d'éclairages, filtres, clayettes, bacs, supports plastiques, poignées, vitres, verre, glaces, manchon, tubes quartz, vitrocéramique, soles de fours à pizza, etc.

Notre responsabilité ne peut en aucune façon être mise en cause au titre de l'installation, de la mise en service, de la mauvaise conduite de nos appareils, de la non observance des instructions spéciales, de la malveillance ou du fait de tiers, de toute utilisation abusive ou anormale des matériels.

Il est expressément stipulé que la charge des responsabilités incombe à nos revendeurs qui, du fait de l'achat des matériels, se reconnaissent compétents, habilités et agréés pour procéder ou faire procéder à son placement et à sa mise en route avec les vérifications et les précautions d'usage.

La garantie est exclue si le vice de fonctionnement :

- provient de l'usure normale du bien ;
- provient d'une négligence ou défaut d'entretien de l'utilisateur ;
- d'une utilisation non conforme aux instructions, ou d'un manque d'entretien ;
- résulte d'une intervention sur le matériel effectuée par une personne non qualifiée ;
- est lié à un cas de force majeure ;
- est en relation avec des incidents divers (mauvais réglages, variations électriques, avarie transport n'ayant pas fait l'objet de réserves selon nos CGV ci-dessus, etc.) ;
- provient de causes chimiques, électrochimiques ou électriques
- est provoqué par le tartre ;

ou encore si des pièces non d'origine ont été montées sur le matériel. Pour bénéficier de la garantie, toute demande doit être accompagnée des documents d'identification de la machine concernée et de justification de la garantie dont il bénéficie (type de matériel, marque, numéro de série, copie de facture).

Les pièces détachées échangées sous garantie feront dans un premier temps l'objet d'une facturation. Cette facture sera annulée à réception de la pièce défectueuse (retour sous 30 jours maximum et impérativement accompagnée du document justifiant la prise sous garantie).

La garantie ne couvre pas les défauts qui résulteraient de l'usure normale des marchandises, du transport et des conditions de stockage.

En outre, la garantie ne pourra pas s'exercer si des modifications ou des adjonctions ont été effectuées sur les marchandises par l'acheteur ou tout client de l'acheteur sans l'accord express de notre Société. Notre garantie ne couvre en aucun cas les préjudices indirects, qu'ils soient prévisibles ou non. Le Client ne pourra se prévaloir de quelconque indemnité, ou remboursement de frais de transport de la marchandise, des coûts de main d'oeuvre et de déplacement ou encore à des dommages - intérêts et cela même en cas de dommages causés à des personnes ou à des biens. Le remplacement de ces pièces constitue pour le revendeur réparation forfaitaire.

### RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Nous conservons l'entière propriété des biens faisant l'objet du contrat jusqu'à complet paiement du prix facturé. Jusqu'à complet paiement, les biens ne pourront être revendus sans notre accord préalable. En cas de non respect par l'acheteur d'une des échéances de paiement, la marchandise restera notre propriété jusqu'au règlement complet du prix (Loi n° 80-335 du 12/05/1980).

### RÉPARATIONS

Tous nos envois de matériel réparé par nos soins sont payables contre-remboursement et avec frais de port.

### PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Tout élément technique transmis de quelque biais que ce soit (y compris par INTERNET) demeurent notre propriété exclusive ou celle de nos fournisseurs, et doivent nous être restitués à demande.

Le client s'engage à ne pas porter atteinte aux droits de propriété (industrielle ou intellectuelle) de notre Société ou de ses fournisseurs. Les clients ne pourront pas utiliser les noms de marques, références, photos, représentations, notices et aucun élément technique et/ou commerciaux (y compris par INTERNET), qu'avec notre autorisation préalable et écrite ou celle de nos fournisseurs. Le client s'engage à respecter toutes les dispositions mises à sa charge par les présentes Conditions Générales de Vente et par la réglementation en vigueur.

En cas de non-respect de ces dispositions, nous nous réservons la possibilité de retirer l'autorisation d'utilisation du nom de nos marques ainsi que la possibilité d'exercer tout recours à l'encontre du client, pour obtenir cessation et réparation du préjudice subi.

### EXPORTATION

Le matériel vendu est conçu en fonction des normes et de la législation Française.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de revente de produits en dehors de ce territoire.

### JURIDICTION

Attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce d'Evry pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables.

Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la réception de nos marchandises par l'acheteur.

### RECYCLAGE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE) ET DES DÉCHETS D'ÉLÉMENTS D'AMEUBLEMENT (DEA)

Notre Société est adhérente d'ÉCOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état, auquel il a confié la collecte et le recyclage de ses équipements électriques et d'ameublement usagés. Par cette adhésion, notre Société répond aux obligations mises à sa charge par la directive européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012, transposée dans le code de l'environnement (Article R543-172 à R.543-206-4).

Pour la collecte et le recyclage d'un équipement en fin de vie pour lequel vous avez vendu un nouvel appareil équivalent ou assurant la même fonction (toutes marques adhérentes Ecologic ou cadre du 1 pour 1), il vous suffit de prendre contact avec ÉCOLOGIC, qui met à votre disposition deux solutions totalement gratuites : Au-delà de 500 kg de matériel : collecte sur site, Moins de 500 kg de matériel : dépôt sur point d'apport. Pour accéder au service de collecte et de recyclage d'ÉCOLOGIC, connectez-vous sur : [www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com) ou contactez le 01 30 57 79 14. Toutes charges liées à des considérations environnementales et réglementaires seront facturées en sus.

## FROID

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>38</b> <b>DESSERTER SNACK - PROFONDEUR 600 MM AVEC GROUPE LOGÉ - POSITIVE</b><br/>- avec ou sans dossier<br/>- 2, 3 ou 4 portes</p> <p><b>39</b> <b>DESSERTER SNACK - PROFONDEUR 700 MM AVEC GROUPE LOGÉ - POSITIVE</b><br/>- avec ou sans dossier<br/>- 2, 3 ou 4 portes</p> <p><b>40</b> <b>DESSERTER SNACK - PROFONDEUR 700 MM NÉGATIVE</b><br/>- avec ou sans dossier<br/>- 2 ou 3 portes</p> <p><b>41</b> <b>SALADETTE, MINI SALADETTE OU MINI TABLE GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM - POSITIVE ÉVAPORATEUR STATIQUE</b><br/>- 2 ou 3 portes</p> <p><b>42</b> <b>MINI TABLE 2 PORTES - PROFONDEUR 700 MM POSITIVE - ÉVAPORATEUR STATIQUE</b></p> <p><b>42</b> <b>MINI SALADETTE 2 PORTES - PROFONDEUR 700 MM POSITIVE - ÉVAPORATEUR STATIQUE</b></p> <p><b>43</b> <b>MINI TABLE À PIZZA - DESSUS GRANIT POSITIVE</b><br/>- 3 portes</p> <p><b>44</b> <b>VITRINES</b><br/>- 5, 7, 9 ou 10 bacs GN 1/4<br/>- 4, 8 ou 9 bacs GN 1/3<br/>- 5 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2</p> <p><b>45</b> <b>TABLE À PIZZA - DESSUS GRANIT POSITIVE - PROFONDEUR 800</b><br/>- 2 ou 3 portes, ou 2 portes + 1 bloc 7 tiroirs à patons</p> <p><b>50</b> <b>ARMOIRE REFRIGEREE INOX - 200 L</b><br/>- positive ou négative<br/>- 5 niveaux au pas de 70 mm ou 3 niveaux fixes au pas de 220 mm</p> | <p><b>51</b> <b>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE - 400 L</b><br/>- laqué blanc ou INOX<br/>- pleine ou vitrée</p> <p><b>52</b> <b>ARMOIRE REFRIGEREE NÉGATIVE - 400 L</b><br/>- laqué blanc ou INOX<br/>- pleine ou vitrée</p> <p><b>53</b> <b>ARMOIRE REFRIGEREE NÉGATIVE LAQUÉ BLANC - 520 L</b></p> <p><b>54</b> <b>ARMOIRE REFRIGEREE GN 2/1 - POSITIVE - 600 L</b><br/>- laqué blanc ou INOX<br/>- pleine ou vitrée</p> <p><b>55</b> <b>ARMOIRE REFRIGEREE GN 2/1 - NÉGATIVE - 600 L</b><br/>- laqué blanc ou INOX<br/>- pleine ou vitrée</p> <p><b>56</b> <b>ARMOIRE REFRIGEREE GN 2/1 - POSITIVE - 700 L</b></p> <p><b>57</b> <b>ARMOIRE REFRIGEREE GN 2/1 - NÉGATIVE - 700 L</b></p> <p><b>58</b> <b>ARMOIRE REFRIGEREE GN 2/1 - POSITIVE - 700 / 1400 L</b><br/>- volume net de 685 ou 1476 L</p> <p><b>59</b> <b>ARMOIRE REFRIGEREE GN 2/1 - NÉGATIVE - 700 / 1400 L</b><br/>- volume net de 685 ou 1476 L</p> <p><b>60</b> <b>ARMOIRE REFRIGEREE GN 2/1 - POSITIVE &amp; NÉGATIVE 700 / 1400 L</b></p> <p><b>62</b> <b>ARMOIRE REFRIGEREE 600 X 400 - POSITIVE - 520 L</b><br/>- laqué blanc</p> <p><b>67</b> <b>ARRIÈRE-BARS SKINPLATE GROUPE LOGÉ PORTES PLEINES OU VITRÉES</b><br/>- 2, 3 ou 4 portes</p> |
|---|--|

## CUISSON INDÉPENDANTE

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>362</b> <b>FOUR MICRO ONDES 900 W PLATEAU TOURNANT</b><br/>- volume de 23 L<br/>- commande digital</p> | <p><b>362</b> <b>FOUR MICRO ONDES 900 W PLATEAU TOURNANT</b><br/>- volume de 23 L<br/>- touche unique cafétéria</p> |
|--|---|

## ERRATA CATALOGUE

Cher client,  
malgré tout l'intérêt porté à la réalisation de notre catalogue, nous regrettons d'avoir commis certaines erreurs et de nouvelles modifications ont été apportées.

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser et vous proposons de prendre en compte les informations ci-dessous.

Merci de votre compréhension,

**NOSEM**

| PAGE | ONGLET             | TYPE ERREUR | DESCRIPTION ERREUR  |
|------|--------------------|-------------|---|
| 33   | MACHINES A GLAÇONS | REFERENCE   | Les réf. F80CIX et F80CWIX sont en fin de série, disponible jusqu'à épuisement du stock. Elles seront remplacées par les réf F90CIX et F90CWIX. |
| 42   | FROID              | TECHNIQUE   | Pour les mini saladette référence : SA2P<br>Nous n'avons pas la possibilité d'installer le kit roulette réf : 718000607                         |
| 55   | FROID              | TECHNIQUE   | Les évaporateurs sont fixes dans une armoire négative.<br>7 Niveaux au pas de 233 mm  |
| 58   | FROID              | TECHNIQUE   | Le Volume net pour la réf A701TN est de 685 L   |
| 58   | FROID              | PRIX        | Erreur prix A701TNV : 2670 €/HT<br>Erreur prix A1401TNV : 3628 €/HT   |
| 59   | FROID              | TECHNIQUE   | Le Volume net pour la réf A701BT est de 685 L   |
| 65   | FROID              | REFERENCE   | fabrication terminée pour la référence TREVI50IX.   |
| 73   | FROID              | REFERENCE   | GRUPE FRIGORIFIQUE POUR LA CFP1717 = GFPO<br>GRUPE FRIGORIFIQUE POUR LA CFB1717 = GFNO  |
| 87   | FROID DALMEC       | PRIX        | Erreur prix pour la réf. DAP702P : 2877 €/HT  |
| 89   | FROID DALMEC       | ORTHOGRAPHE | Les références sous chaque photo sont fausses.  |
| 99   | FROID DALMEC       | PRIX        | Erreur prix pour la réf. TG703N-3 : 3990 €/HT   |
| 99   | FROID DALMEC       | PRIX        | Erreur prix pour la réf. TG703SG-3 : 2950 €/HT  |
| 122  | LAVERIE            | PRIX        | Erreur prix pour la réf. C706133 : 71 €/HT  |
| 128  | LAVERIE            | TECHNIQUE   | Erreur dans le tableau des programmes, il y a 2 x « ProPlates » un des deux et à remplacer par ProDrain 90 s                                    |
| 147  | LAVERIE            | PRIX        | Erreur prix TOP82OR : 9123 €/HT<br>Erreur prix TOP82OATR : 9566 €/HT  |
| 159  | LAVERIE            | ORTHOGRAPHE | Il y a écrit "or" au lieu de "ou"   |
| 164  | LAVERIE            | ORTHOGRAPHE | Dans le pouce bleu, dimensions panier doit être : 700 x 700 & 700 x 1320 mm   |
| 186  | LAVERIE            | PRIX        | Erreur prix pour la réf. 717066 : 1650 €/HT   |
| 188  | LAVERIE            | TECHNIQUE   | Le logo doit être Kinetico.<br>Les dimensions dans le tableau sont notifiées dans cet ordre : H x L x P.  |
| 200  | CUISSON MODULAIRE  | TECHNIQUE   | Mauvaises photos pour les références 60PCI411 et 60PCI722   |
| 203  | CUISSON MODULAIRE  | REFERENCE   | Référence 60FTE603 est supprimé. Fabrication arrêté avec le revêtement AISI 430.  |
| 237  | CUISSON MODULAIRE  | PRIX        | - Erreur prix pour la réf. FC120 : 295 €/HT<br>- Erreur prix pour la réf. GC11 : 60 €/HT<br>- Erreur prix pour la réf. GC21 : 95 €/HT           |

| PAGE | ONGLET                  | TYPE ERREUR        | DESCRIPTION ERREUR   |
|------|-------------------------|--------------------|--|
| 289  | OLIS                    | <i>TECHNIQUE</i>   | Hauteur 280 mm pour tous les fourneaux gaz éléments top  |
| 307  | OLIS                    | <i>TECHNIQUE</i>   | Erreur profondeur pour les réfs. D96FTTGC et D9610FTTGC13R<br>Profondeur de 900 mm   |
| 354  | CUISSON<br>INDEPENDANTE | <i>ORTHOGRAPHE</i> | Supprimer le mot "électriques" dans le titre du tableau  |
| 355  | CUISSON<br>INDEPENDANTE | <i>ORTHOGRAPHE</i> | Supprimer le mot "électriques" dans le titre du tableau  |
| 385  | FRITEUSES               | <i>PRIX</i>        | REF V395101<br>Prix du panier à l'unité  |
| 421  | INOX                    | <i>REFERENCE</i>   | Les références pour les supports MESTB et MESTFB ne sont valables que pour les étagères barreautées. Il faut mettre aussi les références pour les étagères pleines. Ce sera les mêmes réf. mais sans le B. |
| 422  | INOX                    | <i>PRIX</i>        | Erreur prix pour la réf. BLC0654 : 18 €/HT   |
| 425  | INOX                    | <i>PRIX</i>        | Erreur prix pour la réf. CH20EN400 : 523 €/HT<br>Erreur prix pour la réf. CHPA200 : 462 €/HT   |







**LE THALÈS**

1, rue du Gabian BP 718  
98014 MONACO CEDEX

Tél : 00 377 97 98 40 90  
Fax : 00 377 97 98 40 99

[commercial@nosem.mc](mailto:commercial@nosem.mc)

[www.nosem.mc](http://www.nosem.mc)

**LOGISTIQUE COPADIC**

21, quai de l'industrie  
91200 ATHIS-MONS

Tél : 01 75 30 20 70  
Fax : 01 75 30 20 71  
[adv@nosem.com](mailto:adv@nosem.com)

**PIÈCES D'ORIGINE**

Tél : 01 75 30 20 72  
Fax : 01 75 30 20 73  
[pieces.detachees@nosem.mc](mailto:pieces.detachees@nosem.mc)

**SERVICES TECHNIQUES**

Tél : 01 75 30 20 74  
Fax : 01 75 30 20 75  
[sav@nosem.mc](mailto:sav@nosem.mc)