



2024

CODIGEL

■ SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

DEPUIS 1960

TOUJOURS PLUS DE SOLUTIONS, TOUJOURS LES MEMES VALEURS

Entreprise familiale, CODIGEL souhaite toujours plus vous accompagner à travers son expertise, son réseau commercial de proximité, son accompagnement logistique ou son assistance technique.

CODIGEL s'appuie sur des critères rigoureux de référencement durable répondant aux besoins d'un marché en perpétuelle évolution :

- Privilégier nos partenaires ITV et CORECO (avec aussi les marques DOCRILUC et ERATOS) dont CODIGEL est la filiale en France.
- Mettre en avant nos marques exclusives et souvent historiques (ADLER, COSMETAL, UGOLINI, FM INDUSTRIAL, HR FAINCA, MIRROR, TECHFROST, WARING...)
- Trouver chez des industriels européens des gammes permettant de compléter les offres, cette année avec la marque IMESA en blanchisserie.
- Sélectionner les matériels novateurs les plus performants en tenant compte des enjeux environnementaux.

Avec ce catalogue mais surtout avec notre site internet www.codigel.com, nous voulons aussi faciliter vos recherches : photos, fiches commerciales et techniques, certificats mais aussi disponibilité des stocks en temps réel, suivi de vos commandes en ligne, ou configurateur de chambres froides.

L'intégration récente d'ARCOMETAL, fabricant d'exceptions, au groupe CODIGEL, confirme notre volonté d'offrir aux installateurs, aux chaînes, aux CHR, aux collectivités, à la GMS ou aux bureaux d'étude une offre globale.

2024 marquera aussi un passage de témoin. Après près de 40 ans de présence, Laurent SIBILLE sera, avant tout, le relais auprès d'ARCOMETAL et laissera la gestion opérationnelle de CODIGEL à ses deux fils Matthieu et Thibaut.

Codigèlement votre



Matthieu SIBILLE

Laurent SIBILLE

Thibaut SIBILLE

QUI SOMMES-NOUS ?

Membre



Le temps est lointain depuis un certain voyage en 1960 au NRA de Chicago et l'importation qui suivit sur le marché français des premières machines à glaçons et d'un matériel novateur qu'était le broyeur à déchets alimentaires. **CODIGEL venait de naître !**

Depuis cette date, les concepts ont évolué et, tour à tour, sont apparus les cafétérias, les restaurants d'autoroutes, la vente à emporter ou le snacking, le vending.... Des sites qui ne pensaient pas à nourrir les clients sont devenus des acteurs significatifs (station-service, GMS...), les collectivités ont mis aussi en avant des notions d'économies d'énergie, les machines ont intégrées l'esthétisme. Plus que de simples fournisseurs, CODIGEL

a toujours favorisé le partenariat avec des entreprises familiales, souvent leaders dans leur domaine.

ITV (machines à glaçons et paillettes) et CORECO (armoires et meubles réfrigérés, chambres froides) sont entrés minoritairement au capital de CODIGEL depuis des décennies ; COSMETAL, ADLER, UGOLINI, TECHFROST ou MIRROR sont dans notre catalogue depuis des dizaines d'années ; DOCRILUC et ERATOS ont débuté leurs

usines avec nous ; d'autres y sont rentrées plus récemment.

Depuis 1960, la vente a également évolué avec l'arrivée des groupements de référencements, celle du cash&carry ou maintenant des sites de vente en ligne. Les bureaux d'études sont devenus, au fil des années de plus en plus partie prenante des décisions d'achat. CODIGEL continue de s'adapter !

Continuons d'y répondre !

CODIGEL, C'EST AUJOURD'HUI :



+95% de nos ventes sont issues de fabricants européens



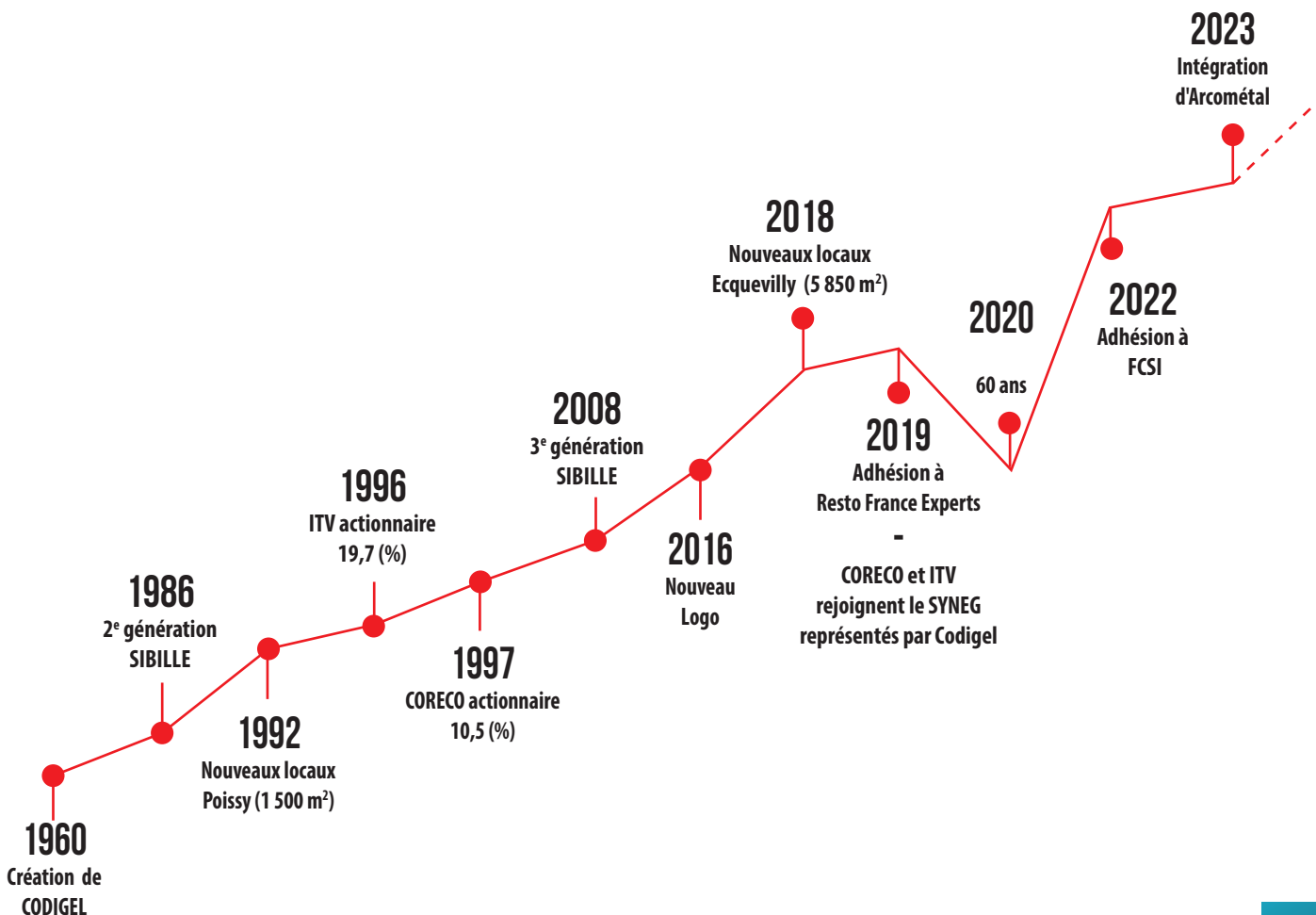
Un stock disponible de près de **4,5** millions d'euros



9200 appels téléphoniques annuels répondus par le service technique



Plus de **2100** clients accompagnés par notre service commercial de proximité



Zac Du Petit Parc
4 Rue Du Grand Etang
78920 ECQUEVILLY - France



 **+33(0)1 80 83 77 00**

HORAIRES

Du lundi au jeudi : 9h -12h / 14h-18h
Vendredi : 9h-12h / 14h-17h

TOUCHE 1

HOTLINE TECHNIQUE / PIÈCES DÉTACHÉES

Support technique, devis
Christophe Cagne
technique@codigel.com

Commandes, suivi pièces détachées
Angélique Domingues
angelique-domingues@codigel.com
Elisa Ferhane
elisa-ferhane@codigel.com

TOUCHE 3

SERVICE COMPTABILITE

Cindy Fuselier
service.comptabilite@codigel.com

Céline Ramos
celine-ramos@codigel.com

DIRECTION

Président
Laurent Sibille
lsibille@codigel.com

 **06 60 42 49 94**

Directeur Général
Matthieu Sibille
matthieu-sibille@codigel.com

 **06 43 38 42 03**

Directeur
Thibaut Sibille
thibaut-sibille@codigel.com

 **07 50 15 88 48**

TOUCHE 4

SERVICE TRANSPORT ET LOGISTIQUE

Transport/Expéditions
Florianne Paye
florianne-paye@codigel.com

Stéphanie Legrand
stephanie-legrand@codigel.com

RELATIONS FOURNISSEURS

Responsable approvisionnements
Sabrina Mollo
sabrina-mollo@codigel.com

TOUCHE 2

SERVICE COMMERCIAL

Voir carte page 3

MARKETING / COMMUNICATION

Responsable Marketing
Elodie Durpaire
marketing@codigel.com

 **01 80 83 77 25**

TOUCHE 5

ACCUEIL codigel@codigel.com

DIRECTEUR DU DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

VINCENT KLICH

☎ 06 60 19 59 93

vincent-klich@codigel.com

BRUNO ROUSSE

☎ 06 19 55 23 72 / bruno-rousse@codigel.com

+ Luxembourg + Belgique

• ASSISTANTE COMMERCIALE

Isabelle MARQUES

☎ 01 80 83 77 24 / isabelle-marques@codigel.com

RAPHAEL GUEGUIN

☎ 06 60 19 59 84 / raphael-gueguin@codigel.com

• ASSISTANTE COMMERCIALE

Carine MONTIER

☎ 01 80 83 77 33 / carine-montier@codigel.com

SÉBASTIEN DAURIAC

☎ 06 60 19 59 83

sebastien-dauriac@codigel.com

• ASSISTANTE COMMERCIALE

Isabelle MARQUES

☎ 01 80 83 77 24

isabelle-marques@codigel.com

ARNAUD ZOCCHETTO

☎ 07 78 21 19 82 / arnaud-zocchetto@codigel.com

• ASSISTANTE COMMERCIALE

Amandine RAMEL

☎ 01 80 83 77 16 / amandine-ramel@codigel.com

FRÉDÉRIC GRAS

☎ 06 64 41 64 35 / frederic-gras@codigel.com

• ASSISTANTE COMMERCIALE

Françoise ETIENNE

☎ 01 80 83 77 19 / francoise-etienne@codigel.com

FRÉDÉRIC RUETSCH

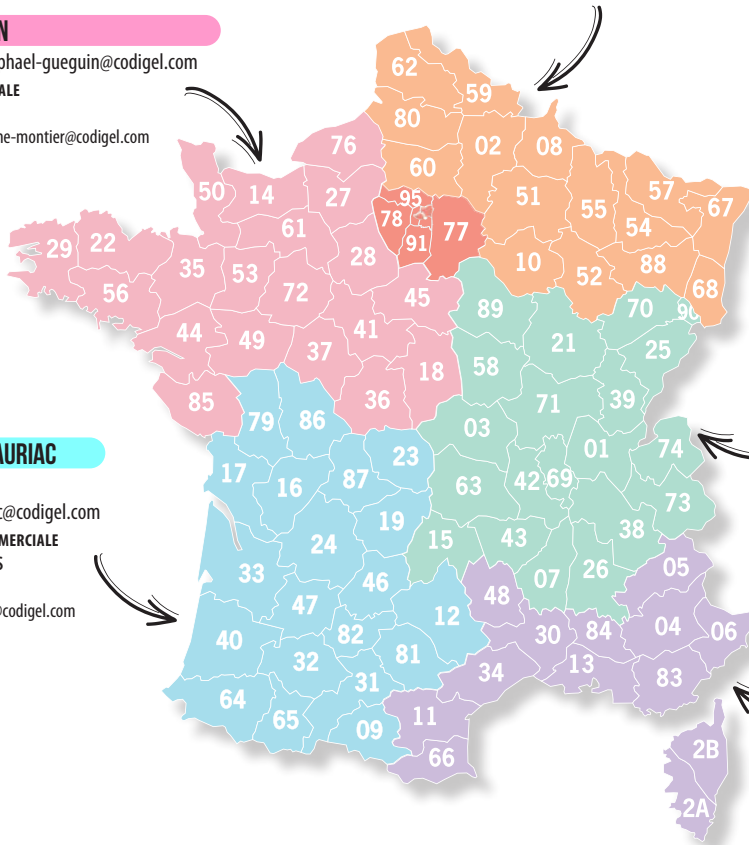
☎ 06 60 19 59 85

frederic-ruetsch@codigel.com

• ASSISTANTE COMMERCIALE

Françoise ETIENNE

☎ 01 80 83 77 19 / francoise-etienne@codigel.com



Mayotte

Guadeloupe

Martinique

Guyane

La Réunion

OUTRE-MER

Vincent POCHOT

☎ +33(0)6 26 22 84 90

vincent-pochot@codigel.com

EXPORT

Laurent SIBILLE

☎ +33(0)6 60 42 49 94

lsibille@codigel.com

Assistante commerciale :

Christine REVEILLE

01 80 83 77 21 - christine-reveille@codigel.com

GRANDS COMPTES - INDUSTRIELS

Matthieu SIBILLE

☎ 06 43 38 42 03

matthieu-sibille@codigel.com

Assistante commerciale :

Carine MONTIER

01 80 83 77 33 - carine-montier@codigel.com

E-COMMERCE

Thibaut SIBILLE

☎ 07 50 15 88 48

thibaut-sibille@codigel.com

Assistante commerciale :

Isabelle MARQUES

01 80 83 77 24 - isabelle-marques@codigel.com

CHAÎNES

Christian DURANTET

☎ 06 29 65 23 86

christian-durantet@codigel.com

Assistante commerciale :

Amandine RAMEL

01 80 83 77 16 - amandine-ramel@codigel.com

GMS

Valérie VIEVILLE

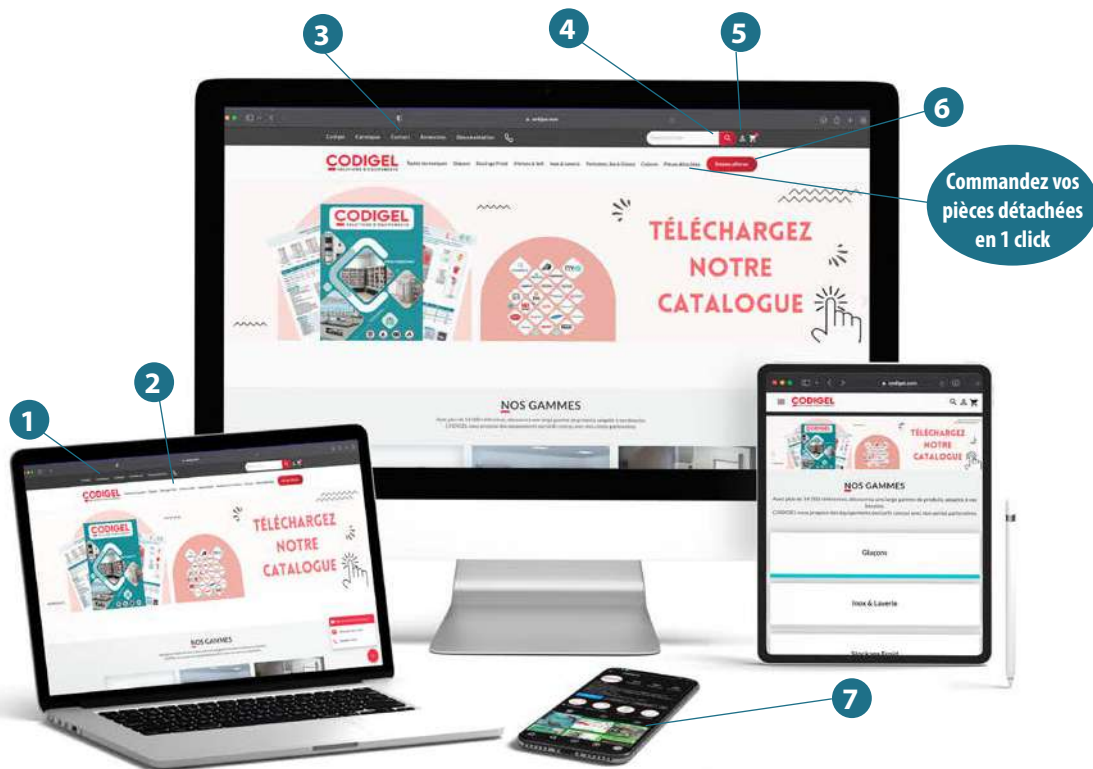
☎ 07 78 21 75 60

valerie-vieville@codigel.com

Assistante commerciale :

Amandine RAMEL

01 80 83 77 16 - amandine-ramel@codigel.com



Commandez vos pièces détachées en 1 click

- 1 Consulter le **catalogue**
- 2 **Nos gammes de produits** : glaçons, inox et laverie, stockage froid, cuisson, boissons, vitrine et self
- 3 Nous **contacter** (service technique, transport, commercial)
- 4 **Recherche** simplifiée
- 5 Connexion à **l'espace client**
- 6 **Bonnes affaires**
Consultez les produits à prix cassés



NOS BONNES AFFAIRES

FINS DE SÉRIE **DÉCLASSÉS** **OCCASIONS**

MATÉRIEL TESTÉ, RÉPARÉ ET REMIS À NEUF, ACHAT ÉCO-RESPONSABLE

DONNEZ UNE 2^{ÈME} VIE AUX PRODUITS



CONSULTEZ LE STOCK EN TEMPS RÉEL

Vous pouvez dorénavant consulter en temps réel la disponibilité de nos produits avec l'indication "en stock". Si le produit est en ligne, expédition sous 24H garantie !



PASSEZ COMMANDE

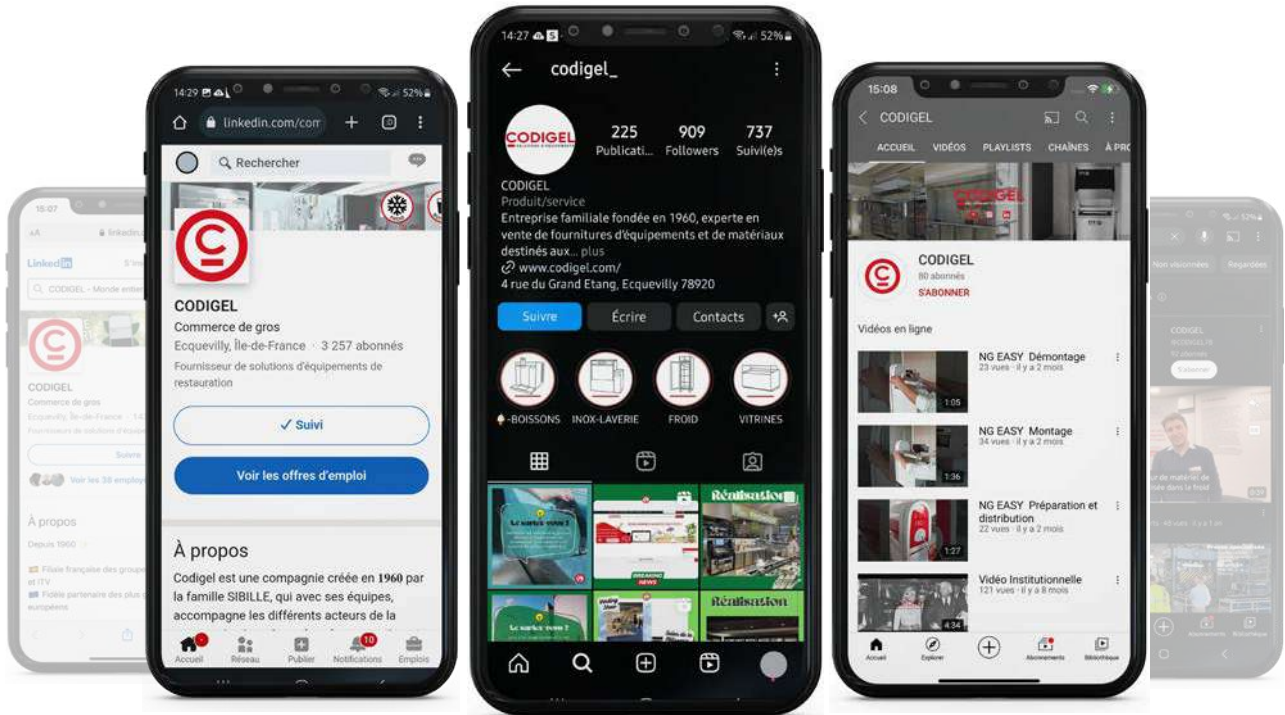
Gagnez du temps en commandant directement sur notre site les produits « plug and play » et les « bonnes affaires ». Pour les autres produits, vous pouvez faire votre demande de devis en ligne. Votre Chargé de Région vous appellera !



ACCÈS À LA DOCUMENTATION PRODUIT

Vous retrouverez la documentation : fiches produits, certificats CE, notices, vues éclatées, vues 3D (autocad, BIM), photos, vidéos et présentations thématiques.

7 SUIVEZ-NOUS !



 **LINKEDIN**



 **INSTAGRAM**



 **YOUTUBE**



TÉLÉCHARGEZ NOTRE CATALOGUE



1 À l'aide de votre téléphone
(via l'appareil photo)



2 Scannez les QR CODE
(à côté de chaque sommaire)



3 Accédez à cette catégorie de produits
sur notre site internet !



Union des fabricants
d'équipements et d'ustensiles
pour la restauration et
les arts culinaires



Partenaire de CODIGEL depuis 1984, ITV en devient actionnaire en 1996,
conférant à CODIGEL son statut actuel de filiale française.



Créée en 1982, ITV est aujourd'hui une entreprise leader et de prestige dans le secteur industriel de l'hôtellerie. Leurs produits ont été introduits sur de nouveaux marchés créant ainsi un réseau commercial dans le monde entier qui continue à s'élargir. Cet effort leur a permis de s'établir comme marque de renommée internationale qui demeure à la pointe de la technologie, avec l'usine la plus grande d'Europe dédiée uniquement à la fabrication de machines à glaçons.

Le ministère de l'économie et de la compétitivité du gouvernement espagnol a décerné à la société ITV Ice Makers le label de PME innovante afin de reconnaître sa capacité scientifique et technologique et les efforts de l'entreprise en R&D.

La société ITV fabrique 30 000 machines à glaçons par an. Les machines ITV produisent de 15 kg/jour à 50 tonnes/jour et sont installées dans les meilleurs établissements d'hôtellerie du monde. L'entreprise, qui a 11 filiales dans le monde entier, dont CODIGEL, compte sur une équipe de jeunes chercheurs, qui ont développé des brevets et une technologie propre pour ses machines.

QU'ATTEND UN CLIENT D'ITV ICE MAKERS ?

Une gamme compétitive de produits et de services de haut niveau, qui lui permet de commercialiser des machines de qualité et garanties, en développant son entreprise de façon satisfaisante. Qualité dans la gestion et haut niveau d'implication de toute leur organisation. Des technologies propres et sûres en concordance avec le développement durable. Une entreprise totalement orientée sur les besoins du client : prévoir leurs besoins présents et futurs, anticiper les évolutions du marché tout en s'adaptant à leurs propres transformations technologiques et logistiques.

ENGAGEMENTS D'ITV

ITV s'engage en faveur de l'environnement et de la sécurité au travail : installation photovoltaïque, gestion responsable des déchets, production de machines avec le nouveau gaz R290, eau recyclée dans la production, élimination des papiers dans l'usine, grâce à la numérisation et aux processus, machine EPI.

Reconnaissance : adhérent du **SYNETAM** depuis 2019 dans les métiers du froid.



Union des fabricants
d'équipements et d'ustensiles
pour la restauration et
les arts culinaires



CORECO

CORECO, est une entreprise espagnole, présente sur les cinq continents. Actionnaire de CODIGEL depuis plus de 20 ans, nous assurons le rôle de délégation française de CORECO sur l'ensemble des pays francophones.



CORECO est installée sur deux sites en Andalousie, d'une superficie totale de plus de 40 000 m² (bureaux et logistique). Ces deux sites sont dédiés à la production de notre gamme d'armoires, de meubles réfrigérés et de chambres froides. CORECO emploie plus de 310 personnes sur ces deux sites et cela peut doubler en pleine saison.

RECHERCHE ET EVOLUTION CORECO

CORECO dispose de laboratoires de certification dans lequel le design et les caractéristiques techniques de nos produits sont élaborés. Ce laboratoire nous permet de certifier la qualité des produits et de nos prestations vis-à-vis de nos clients.

RESPECT DE LA SOCIÉTÉ

CORECO n'épargne aucun effort pour améliorer sa responsabilité sociétale et ce à travers de trois programmes :

- En utilisant des produits totalement recyclables.
- En fabriquant des produits de basse consommation et d'une grande rentabilité.
- En fabriquant des produits d'une très faible pollution sonore.

RECONNAISSANCES

La qualité et la sécurité de nos produits est assurée avec les normes de certification vérifiées par le bureau Veritas: ISO-9001: 2015 ISO 14001: 2015 OHSAS 18001: 2007 et les directives relatives : CE: DC/2004/108/CEDC/ 2009/95/CE. Reconnaissance : adhérent du **SYNETAM** depuis 2019 dans les métiers du froid.

CO₂ ET EFFICACITE ENERGETIQUE

Les équipements de réfrigération fonctionnent 24h/24. Un appareil efficace a un double impact sur l'écologie mais aussi sur les finances de l'utilisateur.

CORECO s'est engagé dans cette démarche en obtenant la certification ISO 14001 qui permet de réduire les coûts opérationnels et de maintenance en utilisant des LEDs, des compresseurs et des ventilateurs haute performance, des évaporateurs et des condenseurs haute efficacité énergétique, une régulation de la température électronique (dégivrages et condensats), des gaz R290 ou R600a, des portes vitrées à faible émission thermique et avec des gaz inertes.

Nos études montrent qu'il est possible d'économiser 55% de consommation !!





DOCRILUC est une entreprise espagnole spécialisée dans le design et la fabrication de vitrines réfrigérées.



Le projet DOCRILUC a débuté en 2008 conduit par une équipe de professionnels avec l'ambition d'innover et de faire évoluer l'industrie de la réfrigération commerciale.

Après une année de travail investie massivement dans la R & D, ainsi que la création d'un puissant réseau commercial et la construction et l'équipement d'un centre de production moderne de 4 000 m², DOCRILUC a commencé à fabriquer ses produits en Septembre 2009, et a officiellement présenté la société lors du salon HOST, référence de l'industrie européenne.

NOTRE CENTRE DE PRODUCTION

DOCRILUC dispose de trois sites de production avec une superficie totale de 38 000 m² dédiés à la fabrication et 4 000 m² pour la logistique.

Nous avons 8 lignes de production flexibles, équipées avec les techniques

le plus avancées qui nous permettent d'offrir une réponse rapide et de qualité certifiée, avec la mise en œuvre de la norme ISO 9001 2015.

En signe de respect de l'environnement et d'engagement en faveur de l'efficacité énergétique, il existe une installation qui réduit, si possible, l'empreinte carbone des produits fabriqués

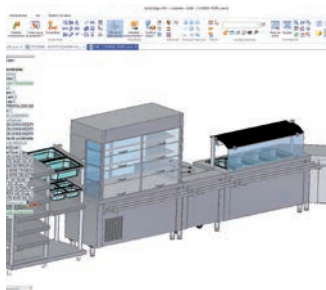
DOCRILUC est également doté d'un système de gestion de l'environnement qui optimise les ressources naturelles, la gestion des déchets et le recyclage contrôlé par la norme ISO 14001 2015.

RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT

DOCRILUC en constante évolution, s'adaptant rapidement aux besoins de ses clients dans un processus continu de diversification de sa gamme de produits ce qui est un profond engagement envers l'innovation.



ERATOS est une entreprise espagnole spécialisée dans le travail de l'inox.



Créée en 2011 dans un souci d'optimisation des ressources et d'efficacité de production, tout en garantissant une qualité optimale, ERATOS a démarré en sortant toute une gamme de mobilier en inox à destination de la restauration professionnelle. Progressivement, la gamme s'est étoffée avec l'ensemble de notre gamme de Self Service et de buffets modulaires.

ERATOS s'appuie sur 4 piliers : des fabrications rapides, une attention apportée aux besoins du client, une maîtrise de la qualité et une attention sociale et environnementale.

Pour cela, ERATOS a obtenu les certifications ISO 9001 et ISO 14001.



Depuis sa création en 1960, ADLER a installé plus de 250 000 lave-vaisselles à travers le monde. ADLER est une réalité qui se positionne au sommet du secteur grâce à des lave-vaisselles professionnels de qualité. Fiabilité du produit, haute qualité et facilité d'emploi sont les principales caractéristiques qui expliquent la philosophie de la maison. Tous les lave-verres et les lave-vaisselles sont rigoureusement contrôlés et essayés pour satisfaire les normes de qualité et environnementales les plus draconiennes.



Une petite société Belge à un groupe international... En 1946, Christeys fabrique du savon et des détergents pour l'industrie du nettoyage professionnel. A partir de 1995, diverses acquisitions et alliances signifient le début d'un expansionnisme européen. En 2005, grâce à l'acquisition des activités de JohnsonDiversey, Christeys devient leader du marché européen de la blanchisserie. Ensuite l'entreprise étend son offre en 2010, avec le lancement d'un département dédié à l'hygiène alimentaire.



COREQUIP S.A. a commencé dans le monde de l'équipement pour l'hôtellerie au début des années 90. Filiale à 100% du groupe ITV, COREQUIP a évolué et a entrepris de nouveaux projets qui répondent à une stratégie marquée en faveur de l'expansion de l'entreprise. En 2012, COREQUIP est également devenue fabricant. Aujourd'hui, leurs produits se sont faits une place sur le marché car les clients apprécient non seulement la qualité et la robustesse du produit, mais aussi la conception moderne et innovante.



COSMETAL s'enorgueillit de plus de 30 ans d'expérience en matière de conception et de fabrication de fontaines à eau. COSMETAL est actuellement le plus grand fabricant italien et leader international dans le domaine de la production de solutions innovantes concernant l'eau à boire. Sa production de fontaines, à bonbonne ou réseau, est 100% fabrication italienne, et offre une gamme parmi les plus étendues du secteur, tant au point de vue des types d'eau distribuée qu'au point de vue des modèles disponibles.



FM est né il y a 50 ans avec le but de moderniser les systèmes de chauffage que la société employait jusqu'à maintenant. Depuis lors, FM a gardé pour but de développer de nouveaux produits pour faciliter la vie quotidienne de chacun. A partir de son expérience et de ses connaissances techniques, FM a commencé à développer des équipements de cuisine professionnelle de qualité comme les fours Snack, les fours de boulangerie, les fours mixtes... Aujourd'hui, FM dispose d'un outil de production moderne de plus de 30 000 m² et exporte dans 52 pays.



Fricon, entreprise pionnière sur le marché portugais, a commencé son activité en 1995. Elle est spécialisée dans la conception, le développement, la production et la commercialisation d'équipements de congélation et de réfrigération pour les supermarchés, les conservateurs de crème glacée. Leur vision est de positionner Fricon comme un leader orienté vers la durabilité, l'innovation et la faible consommation.



HR FAINCA entreprise familiale créée en 2002, débute son activité par la production de toasters industriels. Le portefeuille produit est en constante évolution et s'ajoute aujourd'hui plusieurs modèles de cuisinières, des fry-tops, des friteuses, des barbecues à gaz, des planchas... HR FAINCA répond aux normes de gestion et de qualité conformément aux exigences des normes : ISO9001 : 2000 et ISO 14001 : 2015



Imesa est créé en 1968, c'est à ce moment-là que la première machine à laver de la société est née. Spécialisés dans le secteur de la blanchisserie, ils ont réussi au fur et à mesure des années à construire une large gamme de machine à laver, sèche-linge, tandem, repasseuses et repasseuses-sécheuses. Elle se démarque aujourd'hui en réalisant la totalité de la fabrication de ses machines dans son usine.



Depuis 1931, KEATING of Chicago utilise le slogan Serving Those Who Serve The Very Best (Servant ceux qui servent le meilleur). Ses gammes de matériels sont les suivantes : Miraclean Griddle : la référence en matière de plaque au chrome, Instant Recovery Fryer : la friteuse haut rendement gaz ou électrique. Aux Etats-Unis, bien sûr, mais aussi en France, en Espagne, en Grande-Bretagne, en Irlande, en Belgique ou au Canada, nombreuses sont les chaînes ou les restaurants indépendants à utiliser les matériels au quotidien.



MIRROR a démarré son activité en 1983. Il s'est spécialisé dans les équipements de cuisson industriels. Mirror compte sur une équipe professionnelle avec une grande expérience dans le secteur de l'hôtellerie. En continuant sans cesse à moderniser et à innover, aussi bien dans leur gamme reconnue de planchas au chrome dur, MIRROR cherche à atteindre la meilleure efficacité énergétique pour avoir un impact minimum sur l'environnement. Tous les produits MIRROR sont certifiés CE et sont vendus dans plus de 30 pays.



Olitem est une entreprise familiale portugaise dont l'origine remonte à 1964. Son champ d'action se situe aujourd'hui essentiellement dans le Froid Commercial et Industriel pour l'Industrie Hôtelière, la Restauration et les Boissons. L'entreprise est l'une des plus grandes entreprises dans ce secteur d'activité au Portugal, en étant une référence au niveau européen par sa présence dans plus de 20 pays sur 3 continents.



Depuis 1954 l'entreprise SANOMAT a démarré son activité. Sa stratégie est de miser sur l'innovation de ses produits afin d'obtenir des performances de plus en plus importante. SANOMAT est la marque incontournable pour les chantilly parfaites. Idéales pour les glaciers, gastronomes, boulangers et pâtisseries, les machines sont toutes équipées d'un bec réfrigéré et d'un système automatique de nettoyage sous pression qui simplifie l'entretien, sans démontage.



TECHFROST est né en 1995. Son appartenance à un groupe industriel spécialisé dans la métallurgie depuis 70 ans a rendu possible l'acquisition et la mise à disposition des compétences pour réaliser un projet efficace et durable. Son savoir a permis à TECHFROST de devenir la première entreprise à produire une petite cellule de refroidissement capable d'atteindre les températures jusque là atteignables uniquement avec les plus grosses machines. Chaque cellule est suivie du début de la chaîne de production jusqu'à son expédition, de l'assemblage des composants à sa phase de certification très détaillée.



Depuis 1960, la famille UGOLINI fabrique des distributeurs de boissons. Toujours à l'écoute du marché, UGOLINI a toujours cherché à proposer des produits simples à utiliser et fiables. L'innovation et la qualité des produits sont des facteurs clés de la réussite de cette entreprise familiale de Milan. En ayant successivement proposé en 1966 le plus petit distributeur de boissons, puis une machine à granitas, UGOLINI confirme sa présence dans plus de 122 pays dont les Etats Unis et même la Chine.



Avec plus de 80 ans d'expertise, Waring, universellement connu pour avoir introduit le premier mélangeur en Amérique, est l'un des principaux fabricants d'appareils professionnels d'aujourd'hui. En tant que spécialiste des solutions dans les catégories BLEND, PREP, COOK et BREW, Waring s'efforce de fournir des équipements innovants et personnalisés pour répondre à tous les besoins non satisfaits de l'industrie. Waring est fier d'offrir des collections en constante expansion et de qualité supérieure.



Union des fabricants
d'équipements et d'ustensiles
pour la restauration et
les arts culinaires

Arcométal

FABRICANT D'EXCEPTIONS

Arcométal est une entreprise française, présente depuis 1979.
Elle est spécialisée dans la fabrication sur mesure d'équipement de cuisine.



ARCOMÉTAL est une société française créée en 1979 à Saint Gaudens. Elle est spécialisée dans la fabrication sur mesure de meuble self-service, buffet, vitrines réfrigérée, bar, kiosque de vente à emporter, banc à poisson... haut de gamme. Son activité est présente tant en France qu'en Europe. Fort de l'engouement pour les nouveaux types de restauration collective (cafétéria, self-service, fastfood...), la nouvelle entreprise compte rapidement parmi ses clients de nombreuses collectivités publiques ou privées: chaînes de distribution, groupes hôteliers, compagnies maritimes, l'Armée, l'Education Nationale, hôpitaux... la liste de références est longue.

Par la suite l'entreprise a adhéré au Syndicat National de l'Équipement des Grandes cuisines (SYNEG) et investit dans de nouvelles machines numériques, une presse plieuse et une table à découpe jet d'eau, ce qui lui permet de répondre aux demandes très spécifiques de ses clients.

En 2023 l'entreprise CODIGEL rachète l'entreprise ARCOMÉTAL avec comme volonté de garder une entité forte, et un accompagnement de ses clients comme cela a toujours été fait.

PERFORMANCE

Grâce à son professionnalisme et ses collaborateurs qualifiés, Arcométal est capable de répondre aux nombreux besoins de ses clients. En plus de ses machines dernière génération (pliage à commande numérique et machine à découpe au jet d'eau), elle dispose de nombreuses possibilités d'habillage pour toutes demandes : Inox, laiton, aluminium, bois, verre, pierres naturelles et synthétiques ou encore matériaux composites.

ARMOIRES ET MEUBLES FRIGORIFIQUES

Eco design et étiquettes énergétiques

La réglementation concernant les étiquettes énergétiques, permet d'assurer que les armoires et meubles frigorifiques professionnels, répondent aux exigences minimum de rendement énergétique.

La norme publique PR EN 16825 détermine les critères d'essais et d'analyse pour élaborer cette étiquette. Les données restantes seront collectées dans une batterie d'essais qui simulera l'usage des équipements frigorifiques dans une ambiance de cuisine professionnelle.

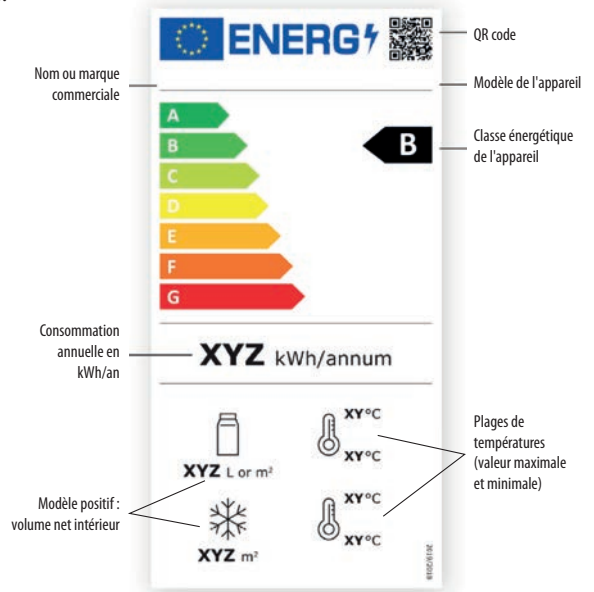
L'étiquette doit être présente à l'intérieur de l'équipement, elle se compose des éléments suivants :

- 1 Nom ou marque commerciale
- 2 Modèle de l'appareil
- 3 Classe énergétique de l'appareil
- 4 Consommation annuelle en kWh
- 5 Modèle positif : volume net intérieur
- 6 Modèle négatif : quantité nette en volume intérieur



VITRINES

Les informations relatives à la classe énergétique (conformément aux règlements de l'UE 2019/2018 et 2019/2024) font référence à la meilleure configuration disponible pour ces modèles. Toute configuration autre que celles présentes dans notre catalogue peut entraîner des variations importantes dans les informations relatives à la classe énergétique. En outre, ces configurations sont basées sur les informations disponibles au moment de la publication de ce catalogue. Pour plus d'informations, veuillez consulter la base de données européenne des produits d'étiquetage énergétique EPREL ou contacter notre département des ventes.



CORECO a développé de nouveaux systèmes frigorifiques et redessiné la construction des équipements, pour répondre aux exigences F-GAS et ECODESIGN, mais surtout dans le but de travailler avec nos clients pour réduire la période de transition, et continuer à fabriquer des équipements avec des gaz alternatifs aux hydrocarbures.

A la suite de ce travail, CORECO a développé et mis sur le marché, le premier meuble de la gamme GN 1/1 de classification A+.

La mise en œuvre de la directive sur l'Eco Design de l'U.E. implique d'importants changements de concepts pour les fabricants ainsi que pour les distributeurs et les installateurs.

Des changements, dont l'objectif est la réduction de la consommation d'énergie, en fabriquant et en mettant sur le marché des produits plus efficaces.

Ces changements de concepts, nécessitent l'engagement des constructeurs pour faire preuve de rigueur et de transparence. Cela implique une évolution constante et une révision des résultats, axée sur des marchés, où le degré d'efficacité énergétique des produits, fait la différence.

CORECO a mis sur le marché une gamme de meubles et d'armoires à haute efficacité énergétique : jusqu'à 6 références parmi les produits les plus reconnus.

Dans le graphique, vous pouvez voir les données de la consommation annuelle de notre équipement à haute efficacité, par rapport à la consommation d'équipement standard fabriqué il y a des années.

Le graphique présente la consommation annuelle de nos équipements à haute efficacité énergétique, par rapport à celle de 2010.



HMRG-150

Chez Codigel nous nous engageons à contribuer au Développement durable à travers nos activités et dans notre sphère d'influence : des engagements qui visent à concilier, pour nos clients et pour nous-mêmes, protection de l'environnement et développement humain.

Travaillant en étroite collaboration avec nos fournisseurs, la plupart européen, nous sommes véritablement soucieux d'améliorer notre impact indirect sur l'environnement et sur la société.

Si chacun de nos projets est unique, notre manière de travailler avec nos clients reste fidèle à nos valeurs : responsable et engagé.

POUR RESSOURCER LA PLANETE

ÊTRE RESPONSABLE



Contre le dérèglement climatique, Codigel organise le recyclage des déchets électriques et électroniques (DEEE) imposé par la directive européenne (n°2012/19/UE). Nous adhérons à un système mutualisé confié à Ecologic, éco-organisme agréé par l'État.

Fabricants, installateurs et utilisateurs sont les leviers du bon fonctionnement de la filière de collecte et du recyclage des matériels en fin de vie.

De plus, Ecologic lance « iDépose », première application de dépose gratuite de déchets d'équipement des cuisines professionnelles. De quoi trouver facilement un recycleur partenaire d'Ecologic en fonction de sa géolocalisation et du volume de déchets à déposer.



Les professionnels des cuisines professionnelles et des métiers de bouche ont créé le dispositif et le label environnemental VALO RESTO PRO®. Initié par le SYNEG, VALO RESTO PRO® souligne l'engagement des producteurs à gérer, dans le respect de l'environnement et de la Loi, la fin de vie de leurs équipements mis sur le marché (collecte, dépollution, recyclage). C'est en partenariat avec l'éco-organisme ECOLOGIC, agréé par l'état pour prendre en charge la gestion des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE) et des Déchets d'Eléments d'Ameublement (DEA) de cuisines professionnelles sur le territoire français, que le dispositif VALO RESTO PRO® a été mis en place.



Codigel s'engage à fournir des produits, dont les processus de fabrication sont certifiés par les normes internationales ISO 14001 et dont les équipements permettent un usage final qui réduit les émissions de CO2, grâce aux éléments suivants : LED, compresseur et ventilateur hautes performances, batterie d'évaporation et condensateur de haute efficacité, gestion électronique de la température, du dégivrage et de la condensation, réfrigération hydrocarbure R290 et R600a, polyuréthane haute densité (40Kg/ m³) et porte vitrée avec traitement basse émission et barre thermique de gaz inerte.



Prévoté, spécialisé dans le transport et la logistique, renouvelle constamment ses véhicules à la norme Euro VI. Elle a récemment fait l'acquisition de véhicules au Gaz Naturel (GNV) et reste à l'affût des avancements technologiques en termes d'écologie.

Elle s'est engagée à réduire ses émissions de CO2 (4,90% sur 3 ans) et à abaisser le niveau sonore suivant la norme PIEK (<60Db). Prévoté s'engage aussi en consacrant de grands efforts à la maintenance des camions en utilisant notamment des huiles de synthèse de qualité, des additifs de postcombustion de type AD Blue, des pneumatiques de type SAVER green. Prévoté possède la certification ISO 14001 en logistique, la Charte objectif CO2, et elle se trouve dans une démarche de labélisation objectif CO2. De plus, ses conducteurs sont formés à l'éco-conduite.

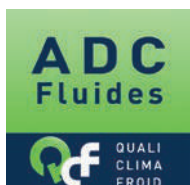


Ecovadis est une plateforme d'évaluation des performances RSE et achats responsables.

La notation EcoVadis s'intéresse à un vaste spectre de systèmes de gestion non financiers, notamment aux conséquences dans les thèmes suivants : l'Environnement, le Social & Droits de l'Homme, l'Éthique et les Achats Responsables.

Codigel a obtenu la médaille de bronze au classement RSE.

Nous travaillons déjà sur de nouveaux leviers afin d'améliorer notre score.



Codigel est désormais certifié par ADC Fluides en tant que professionnel pour toutes ces interventions techniques :

- Contrôle d'étanchéité
- Maintenance, entretien, assemblage, mise en service
- Récupération des fluides des équipements de réfrigération

Tout ceci dans le cadre du travail en atelier et/ou dans l'accompagnement technique ainsi que de la formation.

ÊTRE ENGAGÉ



Codigel sélectionne ses prestataires marketing : nos catalogues sont imprimés selon le procédé Imprim'Vert par l'imprimerie Crès, en France.

Reconnue par l'ensemble des acteurs des industries graphiques, la marque Imprim'Vert, c'est :

- Une volonté de réduire les impacts environnementaux liés aux activités de l'imprimerie.
- Un réseau national accompagnant les imprimeurs dans leur démarche environnementale.
- Un engagement de résultat garanti par un cahier des charges national.



Depuis 2019, Codigel a rejoint Resto France Experts, Expertise et savoir faire en restauration, pour ces différentes raisons :

« Unis par un code d'excellence et des valeurs partagées les CONSULTANTS et FABRICANTS mettent à votre service leurs compétences et savoir-faire pour réussir votre projet en France et à l'international », les fabricants « Ils fabriquent du matériel pour l'hôtellerie et la restauration. Toujours à la recherche d'innovations et de performances, ils travaillent à réduire les coûts d'utilisation et à faciliter l'usage des utilisateurs. Ils mettent au point des matériels ingénieux, intuitifs et esthétiques au service des clients ».



Codigel a rejoint en 2022 le FCSI (Foodservice Consultants Society International), une fédération internationale de professionnels du conseil et de l'ingénierie de l'Hôtellerie-Restaurant qui réunit également les partenaires fabricants d'équipements. Cette association garantit aux décideurs de l'Hôtellerie-Restaurant une expertise.



Codigel est également engagée depuis de nombreuses années auprès de l'équipe du Rugby Plaisir Club. Les valeurs du rugby partagées par l'entreprise Codigel permettent que chaque collaborateur puisse trouver sa place et se sente épanoui sur lieu de travail.

POUR LES FEMMES ET LES HOMMES DE NOTRE ENTREPRISE

Chaque jour, nous œuvrons dans le respect de nos collaborateurs, à travers des initiatives individuelles et collectives pour garantir la santé et la sécurité de tous.

DROITS HUMAINS FONDAMENTAUX

Aucune discrimination ne doit être tolérée par Codigel.

Que ce soit dans le cadre de l'embauche, de la promotion, du licenciement ou de la cessation du contrat de travail ou de la retraite, d'une mutation professionnelle, de l'accès à la formation basée sur l'origine, le sexe, l'orientation sexuelle, les opinions politiques, la situation familiale, la santé, les convictions religieuses ou tout autre condition qui pourrait donner lieu à la discrimination.

DROIT DU TRAVAIL

Liberté d'association et droit de négociation collective

Codigel s'est doté d'un comité social et économique (CSE).



C'est une instance représentative du personnel qui succède aux anciennes instances représentatives suivantes : délégués du personnel, comité hygiène sécurité et conditions de travail (CHSCT) et comité d'entreprise, progressivement à compter du 1^{er} janvier 2018. Le CSE devient ainsi l'unique institution représentative du personnel dans l'entreprise.

Santé et sécurité au travail

Nous travaillons au quotidien pour limiter les risques d'accidents en privilégiant la mise en place d'actions préventives et de procédures de sécurité au sein de Codigel.

Interdiction du travail forcé ou obligatoire
Tout travail ou service exigé d'un individu sous la menace d'une peine quelconque et pour lequel il ne s'est pas proposé volontairement lui-même est interdit. Les salariés sont libres de quitter leur lieu de travail à la suite d'une journée de travail standard et sont libres de quitter leur travail conformément aux règles établies (en donnant un préavis raisonnable à leur employeur).

Abolition du travail des enfants

Le travail des enfants est interdit, tel que défini par l'OIT et les Conventions des Nations Unies et/ou une loi applicable.

Ethique

Codigel s'engage à respecter les normes les plus strictes pour la conduite de ses affaires et à promouvoir l'éthique dans ses pratiques commerciales et les comportements managériaux.

1 LES GLAÇONS

LES DIFFÉRENTS TYPES DE GLACES

SYSTÈME INJECTION



GLAÇONS GOURMETS



ALFA MINI
STELLA MINI



14 g
Page 18

GALA
STELLA



22 g
Page 18, 20

DELTA MAX



40 g
Page 19

SUPER STAR



48 g

SUPER STAR
PLUS



60 g

— nous consulter —

CARACTÉRISTIQUES

- Glace pure, transparente et cristalline, sans creux ni stries
- Parfait pour les boissons et les cocktails
- Faites tourner le verre et la glace refroidit sans perdre d'eau
- 5 tailles sont disponibles

PALETTES



GLAÇONS CREUX



QUASAR



20 g
Page 22

CARACTÉRISTIQUES

- Facile à manipuler, très polyvalent
- Machine fiable
- Fonte très rapide
- Conçue pour produire de la glace dans les conditions défavorables de qualité et de température de l'eau

ÉVAPORATEUR VERTICAL



GLAÇONS CUBES



SPIKA



12 g
Page 23



6 g
Nous consulter

CARACTÉRISTIQUES

- Glace parfaite pour la restauration rapide et la grande consommation de glace
- Glace qui refroidit la boisson très rapidement
- Glace à distribution automatique
- Idéal pour les boissons non alcoolisées
- 2 formes de glaçons sont possibles (cube pleins et demi cube)

ÉVAPORATEUR
HÉLICOÏDAL VERTICAL



GLACE NUGGETS



Page 31

CARACTÉRISTIQUES

- La glace parfaite pour les boissons mélangées. Mélange délicatement les saveurs sans diluer la boisson.
- Également utilisée pour refroidir les jus de fruits ou les yaourts dans les présentoirs
- Teneur en eau de 10 %.
- Texture compacte, à mi-chemin entre le glaçon et la glace pilée, uniformément coupée
- Glace croquante qui n'altère pas la saveur de la boisson

ÉVAPORATEUR
HÉLICOÏDAL VERTICAL



GLACES GRANULAIRES : ICE QUEEN



DIAMANT



Page 28

CHIP



Page 31

GRANULAIRE



Page 28

CARACTÉRISTIQUES

- Glace parfaite pour les supermarchés, transport du poisson, des fruits ou des légumes, les buffets alimentaires, la santé et l'industrie.
- Glace qui refroidit très rapidement
- Température de 0°C à -1°C.

ALÉSOIR ROTATIF



GLACE ÉCAILLES



SCALA



Page 32

CARACTÉRISTIQUES








- Glace parfaite pour l'industrie alimentaire, la construction et le transport de poisson
- Ecailles plates très froides et sèches
- Humidité 2%
- Température -7°C



SOMMAIRE

	QUELLE GLACE ? QUELLE QUANTITÉ ? 16		
			MACHINES À GLAÇONS À PALETTES Série Quasar 22
	MACHINE À GLAÇONS ENCASTRABLE Kitchen ice 17		MACHINES À GLAÇONS À ÉVAPORATEUR VERTICAL Série Spika 23
	BROYEURS À GLAÇON 17		
	MACHINES À GLAÇONS À INJECTION Série Stella 18 Série Delta Max 19 Série Gala 20		FILTRES ET ACCESSOIRES 25

 **NATURAL REFRIGÉRANT**
R290

-  **Eco-gaz** : Le gaz naturel R290, dont le potentiel de réchauffement planétaire est très faible, permet également de réduire la consommation d'énergie.
-  **Lifetime-machine** : le réfrigérant R290 est une alternative écologique permanente à long terme.
-  **Power-save** : faible consommation d'énergie, meilleure efficacité.
-  **Silent-system** : une pression de travail et le bruit de la machine plus faible.
-  **Smart-performance** : maintien de meilleures performances dans des conditions de chaleur ou de faible condensation.
-  **Eco-air** : système de ventilation 12% plus efficace que d'autres configurations.
-  **Electronic self-control system** : contrôle total de la machine par carte électronique.
 - Optimisé et flexible pour chaque machine.
 - Gestion et signalisation des alarmes.
 - Optimisation du démoulage du glaçon

Grâce au nouveau gaz R290, la gamme de machines améliorent considérablement ses performances et la consommation d'énergie et d'eau.

GAMME NG (Delta et Gala) : améliore la consommation d'énergie de 14% et la consommation d'eau de 10%. Elle augmente également sa capacité de production de 5%.

GAMME SPIKA : améliore considérablement l'efficacité, permettant d'économiser en moyenne 25% d'énergie et 50% de consommation d'eau.

GAMME ICE QUEEN : améliore la consommation énergétique et en eau de 7%.
En outre, la capacité de production augmente de 10%.

Pompe de vidange

DP : La pompe de vidange est disponible sur les modèles marqués « DP ».

Qu'est-ce que c'est ? Il s'agit d'un système disponible sur certaines machines à glaçons en R290 qui permet l'installation de la machine à glaçons loin du point de vidange et même d'utiliser le point de vidange de l'évier.

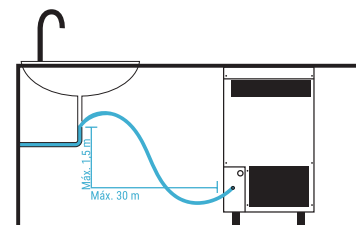
Ce système est installé en usine et doit être commandé avec le code approprié DP.

À QUOI SERT-ELLE ?

La pompe de vidange offre une plus grande flexibilité lors de l'installation d'une machine à glaçons si elle est située loin du point de vidange ou une vidange en hauteur.

La machine sera en mesure d'évacuer l'eau.

La pompe de refoulement de l'ITV a une capacité de 3.8L/minute, et permet de pomper l'eau jusqu'à 30 m horizontalement et 1,5 m verticalement.



	TYPE DE GLAÇONS	QUANTITE	GAMME
	BAR	0,1 kg / client	STELLA/GALA/QUASAR
	CAFÉ	0,04 kg / client	STELLA/GALA/QUASAR
	PUB CLUB	0,25 kg / client	DELTA MAX
	NIGHT CLUB	0,30 kg / client	DELTA MAX
	DISCO	0,30 kg / client	DELTA MAX
	BOISSONS ALCOOLISÉES	2 cubes / verre	GALA/DELTA MAX
	BOISSONS NON ALCOOLISÉES	3 cubes / verre	GALA/DELTA MAX
	RESTAURATION RAPIDE	0,07 kg / petit verre 0,11 kg / moyen verre 0,15 kg / grand verre	SPIKA SPIKA SPIKA
	RESTAURANT	Entre 0,15kg / client et 0,3 kg / client	GALA/QUASAR/DELTA MAX
	RESTAURANT FRUITS DE MER	0,5 kg / client 1,25 kg / client	GALA/QUASAR/DELTA MAX ICE QUEEN
	HÔTEL	0,3 kg / chambre	GALA/DELTA MAX
	CAMPING	0,3 kg / parcelle 0,8 kg / parcelle	GALA/QUASAR ICE QUEEN
	RÉSIDENCE	0,2 kg / chambre	GALA/QUASAR
	EXPOSITION DE PLATS/ BOISSONS	1kg / sceau d'eau 6kg / sceau d'eau	ICE QUEEN/QUASAR ICE QUEEN/QUASAR
	PLATEAUX DE FRUITS DE MER	1,3kg / petit plateau 3 kg / plateau moyen 6kg / grand plateau	ICE QUEEN/SCALA ICE QUEEN/SCALA ICE QUEEN/SCALA
	MARCHÉ DE POISSON	1 m2 10cm 100kg	ICE QUEEN
			1 m2 10cm 100kg
	SUPERMARCHÉ DE POISSON	0,30kg / 1kg de poisson	ICE QUEEN
	HÔPITAL	0,3kg / patient	GALA
	LABORATOIRE	1 kg / sceau	ICE QUEEN
	PHYSIOTHÉRAPIE	1 kg / sceau	ICE QUEEN
	DOUCHE GELÉE DE SPA	150kg / douche	ICE QUEEN
	THÉRAPIE AU LASER	0,3 kg / patient	ICE QUEEN
	INDUSTRIE DU POISSON	Stockage : 0,3 kg / 1kg de poisson Embarquée température ambiante : 0,5kg / 1kg de poisson Embarquée tropicale : 1kg / 1kg de poisson	ICE QUEEN/SCALA ICE QUEEN/SCALA ICE QUEEN/SCALA
	INDUSTRIE DE LA VIANDE	0,25 kg / 1kg	ICE QUEEN/SCALA
	INDUSTRIE DE LA PÂTISSERIE	0,2 kg / 1kg	ICE QUEEN/SCALA
	COLORANTS	0,5 kg / 1 m ²	ICE QUEEN/SCALA
	CIMENT	50kg / 1m ³	SCALA

GLAÇONS PLEINS

GLACE EN GRAINS / SUPER GRAINS

GLAÇONS CREUX

GLAÇONS CUBE

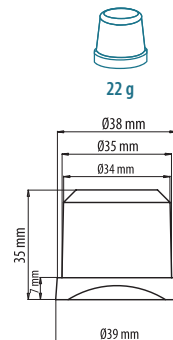
GLACE ÉCAILLES



NATURAL REFRIGÉRANT
R290

MACHINE À GLAÇON DE LUXE

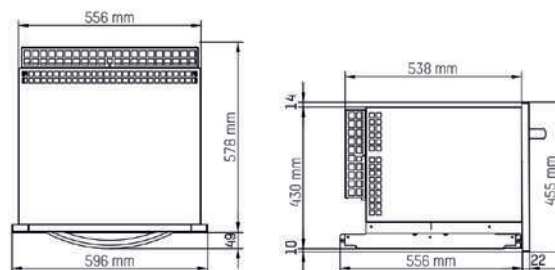
Parfaite pour les hôtels, les salons VIP, les bureaux et les maisons. Facile à utiliser et à manipuler grâce à son design innovant.



Référence	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH)(mm)	Encastrement (LxPxH mm)	Production kg /24h 21°C 15°C	Stockage (kg)	Compresseur (cv)	Puissance max. absorbée (W)	Glaçons par cycle	€ HT
KITCHEN-ICE		596x577x458	556x556x430	14	8 kg / 364 glaçons	1/5	203	12	3 030

INFOS PRODUITS

- Machine à glaçons pleins 22g pour les cuisines domestiques
- 12 glaçons produits toutes les 38 minutes
- Manipulation facile et ventilation arrière
- Dimensions standard pour les cuisines avec une profondeur de 60 cm
- Horaires de mise en route et d'arrêt programmable
- Production par injection
- Production dynamique de la glace : plus transparente, pas d'odeur ni de goût
- Gaz R290
- 230V/1/50Hz



Le broyeur à glaçons a besoin de peu d'espace et transforme rapidement les glaçons en glace parfaitement pilée



IC20



TR3-INOX



TR5-INOX



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (kg/h)	Bacs de stockage (kg)	Consommation (kW)	€ HT
IC20	190x250x440	30	2	1,15	1 240
TR3-INOX	180x330x320	180	1	0,15	2 240
TR5-INOX	370x310x510	300	5	0,15	4 060

INFOS PRODUITS

- IC20 :**
 - Bol de 2,4 L et entonnoir inclus
 - Fonctionnement silencieux à alimentation continue
- TR3 / TR5 :**
 - Permet de broyer les glaçons jusqu'à 27g : Gala, Alfa, Quasar et Spika

MACHINES À GLAÇONS À INJECTION

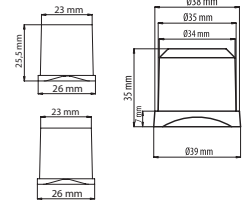
SÉRIE STELLA



MACHINES À GLAÇONS SOUS COMPTOIR
Stella 25 à 45

LE GLAÇON PLEIN DE 17 OU 22 G

Très compact, il fond lentement, garantissant un refroidissement rapide de la boisson, et sur une plus longue durée. Il occupe un espace important dans le verre, permettant d'augmenter le niveau de la boisson.



STELLA25A



STELLA35A



STELLA85A



AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) sans pieds	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage kg	€ HT
STELLA25A	Air		350x475x595	340	1/5 cv	22	18	4	6	1 575
STELLA35A	Air		350x475x593	380	1/4 cv	33	24	4,5	15	1 915
STELLA45A	Air		435x605x696	410	1/3 cv	43	24	5	15	2 325
STELLA65A	Air		515x645x840	540	5/8 cv	54	36	6	30	2 540
STELLA85A	Air		645x645x870	795	5/8 cv	75	48	8	40	3 375

⊕ Pieds réglables de 105 à 155 mm (sauf STELLA25A)

⊕ = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Système à injection avec gicleurs souples breveté ITV (évite la formation de calcaire et rend les glaçons plus translucides)
- ⊕ Carrosserie inox AISI 304
- ⊕ Porte rabattable vers l'intérieur réduit l'empreinte au sol et les risques d'accident
- ⊕ Smart Front Ventilation : permet un encastrement de la machine

- ⊕ Machine Classe T tropicalisée
- ⊕ Interrupteur ON/OFF illuminé
- ⊕ Contrôle électronique améliorant les performances de la machine et s'adaptant aux climats extrêmes
- ⊕ Pompe « Never Stop » développée par ITV. Sa conception sans joints évite sa dégradation avec une eau dure
- ⊕ Gaz R290
- ⊕ 230V/1/50Hz

⊕ Dotation :

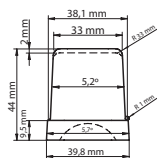
- STELLA 25 : tuyau d'arrivée d'eau, tuyau de vidange, pelle à glaçons et crépine d'entrée d'eau
- STELLA 35 à STELLA 85 : pelle à glaçons, tuyau d'arrivée d'eau, tuyau de vidange, kit de 4 pieds réglables en hauteur et crépine d'entrée d'eau





LE GLAÇON PLEIN DE 40 G

Nouveau glaçon gourmet, avec un design moderne, de grande taille 40g, s'adaptant à la demande actuelle.



DELTA-MAX30



DELTA-MAX35



DELTA-MAX45



DELTA-MAX60



AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE



Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
DELTA-MAX30A	Air		405x515x744	340	1/3 CV	30	18	2,7	15 kg / 652 glaçons	2 180
DELTA-MAX30E	Eau		405x515x744	250	1/3 CV	38	18	29,3	652 glaçons	2 265
DELTA-MAX35A	Air		465x595x789	376	1/3 CV	35	24	3	20 kg / 870 glaçons	2 675
DELTA-MAX35E	Eau		465x595x789	310	1/3 CV	38	24	47,5	870 glaçons	2 755
DELTA-MAX45A	Air		465x595x789	510	1/2 CV	48	24	5,3	20 kg / 870 glaçons	2 800
DELTA-MAX45E	Eau		465x595x789	430	1/2 CV	52	24	43,2	870 glaçons	2 805
DELTA-MAX60A	Air		535x595x789	510	1/2 CV	62	36	5,5	25 kg / 1087 glaçons	3 110
DELTA-MAX60E	Eau		535x595x789	430	1/2 CV	64	36	46,9	1087 glaçons	3 155
DELTA-MAX80A	Air		715x595x939	758	1/2 CV	80	48	5,9	35 kg / 972 glaçons	3 910
DELTA-MAX110A	Air		715x700x1044	850	3x2/5 CV	115	60	10,8	60 kg / 1667 glaçons	4 550
DELTA-MAX150A	Air		860x700x1044	1 212	1x1/4 CV	150	96	19,2	75 kg / 2083 glaçons	5 770

⊕ Pieds réglables de 105 à 155 mm

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE ET POMPE DE VIDANGE



Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
DELTA-MAX30A-DP	Air		405x515x744	340	1/3 CV	30	18	2,7	15 kg / 652 glaçons	2 300
DELTA-MAX35A-DP	Air		465x595x789	376	1/3 CV	35	24	3	20 kg / 870 glaçons	2 805
DELTA-MAX45A-DP	Air		465x595x789	510	1/2 CV	48	24	5,3	20 kg / 870 glaçons	2 920
DELTA-MAX60A-DP	Air		535x595x789	510	1/2 CV	62	36	5,5	25 kg / 1087 glaçons	3 230
DELTA-MAX80A-DP	Air		715x595x939	758	1/2 CV	80	48	5,9	35 kg / 972 glaçons	4 030
DELTA-MAX110A-DP	Air		715x700x1044	850	3x2/5 CV	115	60	10,8	60 kg / 1667 glaçons	4 670

⊕ Pieds réglables de 105 à 155 mm

INFOS PRODUITS

LA MACHINE DU GLAÇON GOURMET. LE GLAÇON LE PLUS APPRÉCIÉ POUR LES BOISSONS PREMIUM

- ⊕ Machine conçue pour fabriquer des glaçons parfaits et élégants
- ⊕ Glaçon parfait pour les verres larges, mais non recommandé pour les verres tubes
- ⊕ La grille frontale in-out garantit une parfaite ventilation
- ⊕ Porte très résistante équipée d'un système d'amortissement breveté
- ⊕ Carrosserie inox AISI 304 18/10

- ⊕ Le système à injection avec gicleurs souples, breveté, évite les problèmes de calcaire, ce qui rend les glaçons plus translucides
- ⊕ Thermostat réglable (temps de production et quantité de glaçons stockée)
- ⊕ Structure interne robuste qui facilite la maintenance (4 colonnes autonomes)
- ⊕ Bouton de nettoyage : permet la circulation de l'eau avec un détartrant (Calklin ou équivalent) sans réfrigération
- ⊕ Gaz R290

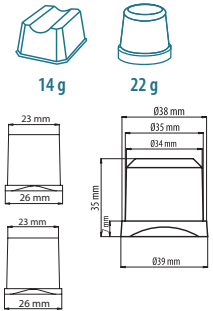
- ⊕ Modèle DP : pompe de vidange intégrée
- ⊕ 230V/1/50Hz (60Hz /ITV: nous consulter)

⊕ Dotation :

- pelle à glaçons
- tuyau d'arrivée d'eau
- tuyau de vidange
- kit de 4 pieds réglables en hauteur
- crépine d'entrée d'eau

LE GLAÇON PLEIN DE 14 OU 22 G

Très compact, il fond lentement, garantissant un refroidissement rapide de la boisson, et sur une plus longue durée. Il occupe un espace important dans le verre, permettant d'augmenter le niveau de la boisson.



ALFANDP20A

GALA30

GALA60

GALA150

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE



Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) sans pieds	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
ALFANDP20A	Air		350x475x593	260	1/4 cv	22	18	3,4	6 kg /	1 625
ALFA NDP20E	Eau		350x475x593	260	1/4 cv	23	18	23,5	400 glaçons	1 680
GALA30A	Air		405x515x744	340	1/3 cv	30	18	2,9	15 kg /	2 180
GALA30E	Eau		405x515x744	250	1/3 cv	33	18	35,3	652 glaçons	2 265
GALA35A	Air		465x595x789	376	1/3 cv	37	24	4	20 kg /	2 675
GALA35E	Eau		465x595x789	310	1/3 cv	38	24	37,7	870 glaçons	2 755
GALA45A	Air		465x595x789	510	1/2 cv	47	24	5,3	20 kg /	2 800
GALA45E	Eau		465x595x789	430	1/2 cv	47	24	44,3	870 glaçons	2 805
GALA60A	Air		535x595x789	440	1/3 cv	55	36	5,9	25 kg /	3 110
GALA60E	Eau		535x595x789	420	3/8 cv	56	36	30,5	1087 glaçons	3 155
GALA80A	Air		715x595x939	680	1/2 cv	75	48	10,5	35 kg /	3 910
GALA80E	Eau		715x595x939	-	1/2 cv	74	48	-	1522 glaçons	3 970
GALA110A	Air		715x700x1044	934	3/4 cv	112	60	14,1	60 kg /	4 550
GALA110E	Eau		715x700x1044	804	7/8 cv	112	60	47,6	2609 glaçons	4 595
GALA150A	Air		860x700x1044	1060	1/4 cv	153	96	20	75 kg /	5 770
GALA150E	Eau		860x700x1044	-	3/8 cv	155	96	-	3261 glaçons	5 900

⊕ Pieds réglables de 105 à 155 mm (sauf NDP20)

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE ET POMPE DE VIDANGE



Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) sans pieds	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage (kg)	€ HT
GALA30A-DP	Air		405x515x744	340	1/3 cv	30	18	2,9	15 kg /	2 300
GALA35A-DP	Air		465x595x789	376	1/3 cv	37	24	4	20 kg /	2 805
GALA45A-DP	Air		465x595x789	510	1/2 cv	47	24	5,3	20 kg /	2 920
GALA60A-DP	Air		535x595x789	440	1/2 cv	55	36	5,9	25 kg /	3 230
GALA80A-DP	Air		715x595x939	680	1/2 cv	75	48	10,5	35 kg /	4 030
GALA110A-DP	Air		715x700x1044	934	3/4 cv	112	60	14,1	60 kg /	4 670

⊕ Pieds réglables de 105 à 155 mm

INFOS PRODUITS

LA MACHINE DU GLAÇON GOURMET. LE GLAÇON LE PLUS APPRÉCIÉ POUR LES BOISSONS PREMIUM

- ⊕ Machine conçue pour fabriquer des glaçons parfaits et élégants
- ⊕ Glaçon parfait pour les verres tubes
- ⊕ La grille frontale in-out garantit une parfaite ventilation
- ⊕ Porte très résistante équipée d'un système d'amortissement breveté
- ⊕ Carrosserie inox AISI 304 18/10

- ⊕ Le système à injection avec gicleurs souples, breveté, évite les problèmes de calcaire, ce qui rend les glaçons plus translucides
- ⊕ Thermostat réglable (temps de production et quantité de glaçons stockée)
- ⊕ Structure interne robuste qui facilite la maintenance (4 colonnes autonomes)
- ⊕ Bouton de nettoyage : permet la circulation de l'eau avec un détartrant (Calkin ou équivalent) sans réfrigération
- ⊕ Gaz R290

- ⊕ Modèle DP : pompe de vidange intégrée
- ⊕ 230V/1/50Hz (60Hz/ITV: nous consulter)

⊕ Dotation :

- pelle à glaçons
- tuyau d'arrivée d'eau
- tuyau de vidange
- kit de 4 pieds réglables en hauteur
- crépine d'entrée d'eau

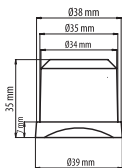




22 g

LE GLAÇON PLEIN DE 22 G

Très compact, il fond lentement, garantissant un refroidissement rapide de la boisson, et sur une plus longue durée. Il occupe un espace important dans le verre, permettant d'augmenter le niveau de la boisson.



MDP150



MR400

AUTRES FORMES DISPONIBLES



DELTA MAX 40 GR.



SUPER STAR PLUS 60 GR.

LE SAVIEZ-VOUS ?
Vous pouvez augmenter la production de glace avec un refroidisseur d'eau.

TÊTES DE PRODUCTION / MODULAIRES

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C / 15°C	Glaçons / cycle	€ HT
GALAMPD150A	Air		775x625x805	1500	1+3/8cv	145	84	5 690
GALAMPD150E	Eau		775x625x805	1500	1+3/8cv	150	84	6 305
GALAMR400A	Air		1321x638x978	3300	5cv	385	192	11 150
GALAMR400E	Eau		1321x638x978	3200	5cv	385	192	11 265
GALAMR400REMOTE RC10S	Air		425x746x566	200	5cv	385	192	Nous consulter 1 925

EXEMPLES DE COMBINAISONS AVEC BACS DE STOCKAGE FIXES OU AVEC CHARIOTS (VOIR BACS DE STOCKAGE PAGE 38)



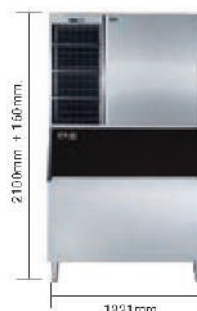
GALA MDP150 + S220



GALA MDP150 + S350



GALA MDP150 + S400



GALA MR400 + S500



GALA MR400 + SCD400



INFOS PRODUITS

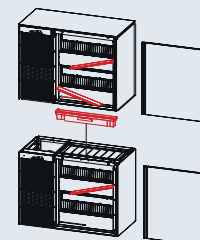
- ⊕ Pompe surdimensionnée avec le corps immergé évitant le risque de panne
- ⊕ Carrosserie inox AISI 304 18/10
- ⊕ Gaz écologique R452 pour MR400 / R290 pour MDP150
- ⊕ Raccordement eau 3/4" - 28 mm
- ⊕ Vidange 25 mm sauf MR400 avec vidange 20 mm
- ⊕ MDP150 : 230/1/50 Hz (60 Hz sur demande, PVP +5%)
- ⊕ MR400 : 400/3/50 Hz (60 Hz sur demande, PVP +5%)
Version Monophasée sur demande
- ⊕ Filtre à air empêchant les impuretés de pénétrer dans le condenseur

- ⊕ Air renouvelé en permanence grâce au nouvel emplacement du condenseur
- ⊕ Possibilité de multiplier le nombre de machines pour augmenter la production (voir options kit d'empilage ci-dessus)
- ⊕ **Dotation :**
 - tuyau d'arrivée d'eau
 - tuyau de vidange
 - pelle à glaçons (pour MDP150)
 - crépine d'entrée d'eau



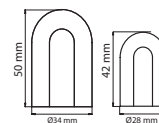
LES OPTIONS

- Kit de superposition pour MR 400
Réf: 8034 / 455 € HT
- Kit de superposition pour MDP 150
Réf: 8035 / 180 € HT



LE GLAÇON CREUX DE 20 G

Il offre une grande surface de glace en contact avec la boisson, qui se glisse à l'intérieur du glaçon. La boisson refroidit plus vite et peut être consommée rapidement.



Q20A



Q60A



Q150A



Q150A

La seule machine du marché avec un stockage de 230 Kg

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Type de pieds et hauteur	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C / 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
Q20A	Air		Tampons +57 mm	402x507x643	235	1/4	22	15	4,4	6 kg / glaçons	2 040
Q20E	Eau		Tampons +57 mm	402x507x643	179	1/4	24	15	14,3	6 kg / glaçons	2 125
Q30A	Air		Tampons +57 mm	402x507x699	236	1/4	34	25	4,9	12 kg / 600 glaçons	2 275
Q30E	Eau		Tampons +57 mm	402x507x699	181	1/4	36	25	18,1	12 kg / 600 glaçons	2 390
Q40A	Air		Tampons +57 mm	402x507x699	325	1/4	40	25	5,6	12 kg / 600 glaçons	2 515
Q40E	Eau		Tampons +57 mm	402x507x699	244	1/4	43	25	22,5	12 kg / 600 glaçons	2 670
Q50A	Air		Sur pieds +105/155 mm	513x557x811	401	1/3	48	35	6,3	15 kg / 1250 glaçons	2 815
Q50E	Eau		Sur pieds +105/155 mm	513x557x811	301	1/3	51	35	29,7	15 kg / 1250 glaçons	2 940
Q60A	Air		Sur pieds +105/155 mm	593x557x934	492	3/8	55	45	6,8	30 kg / 1500 glaçons	3 305
Q60E	Eau		Sur pieds +105/155 mm	593x557x934	384	3/8	60	45	37,2	30 kg / 1500 glaçons	3 695
Q90A	Air		Sur pieds +105/155 mm	673x557x982	620	1/2	83	55	9,3	37 kg / 1850 glaçons	3 805
Q90E	Eau		Sur pieds +105/155 mm	673x557x982	530	1/2	88	55	36,6	37 kg / 1850 glaçons	4 015
Q130A	Air		Sur pieds +105/155 mm	843x557x984	890	5/8	108	80	12,2	50 kg / 2500 glaçons	5 015
Q130E	Eau		Sur pieds +105/155 mm	843x557x984	637	5/8	115	80	61,8	50 kg / 2500 glaçons	5 410
Q150A	Air		Sur pieds +117/140 mm	762x818x1398	850	7/8	123	80	12,4	230 kg / 11500 glaçons	6 565

INFOS PRODUITS

LA MACHINE TOUT-TERRAIN

- Machine conçue pour fabriquer de la glace dans les conditions les plus défavorables de qualité d'eau
- Machines tropicalisées pour fonctionner dans des pays avec des températures très élevées
- Carrosserie inox AISI 304 18/10
- Système à palettes qui rend inutile les filtres à eau, permettant son économie

- Le mouvement de l'eau grâce aux palettes, garantie que l'eau la plus pure gèle au contact de l'évaporateur, pour obtenir les cubes les plus clairs
- Absence de thermostat pour éviter les problèmes et obtenir toute la glace disponible
- Absence de timer, détection de la fin de cycle et du remplissage de la réserve par des dispositifs mécaniques
- Porte rabattable vers l'intérieur (sauf Q150 : ouverture vers l'extérieur)
- Machine simple et fiable, sans électronique

- Gaz R290
- 230V/1/50Hz (60Hz/ITV : nous consulter)

Dotation :

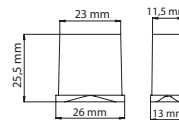
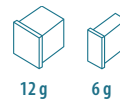
- pelle à glaçons
- tuyau d'arrivée d'eau
- tuyau de vidange
- kit de 4 pieds réglables en hauteur ou de 4 tampons selon les modèles
- crèpe d'entrée d'eau



NATURAL
REFRIGÉRANT
R290

LE GLAÇON CUBE DE 12 G ET 6 G

La boisson se rafraîchit instantanément au contact des 6 côtés du cube. Petits, ils s'entrechoquent, font du bruit. Ils créent une convivialité et permettent d'occuper beaucoup d'espace dans le verre. Idéal pour utilisation dans les fast-food.



SNG50A/ SNG70A



SNG100A



SNG150A



*passe sous le comptoir

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

CLASSIC

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) sans pieds	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
SNG50A	Air		535x595x789	240	1/5 cv	45	75	3,3	20 kg / 1500 glaçons	2 530
SNG70A	Air		535x595x789	358	1/3 cv	76	75	5,5	20 kg / 1500 glaçons	3 115
SNG100A	Air		660x700x832	465	1/3 cv	99	120	9,7	35 kg / 2692 glaçons	3 950
SNG150A	Air		762x762x832	700	1/2 cv	145	144	12,5	45 kg / 3461 glaçons	4 450

⊕ Pieds réglables de 105 à 155 mm

1/2 cubes sur commande. Préciser à la commande. Prix identique (modèles SNGXXXAH)

N AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE ET POMPE DE VIDANGE

TOP

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) sans pieds	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
SNG50A-DP	Air		535x595x789	240	1/5 cv	45	75	3,3	20 kg / 1500 glaçons	2 645
SNG70A-DP	Air		535x595x789	358	1/3 cv	76	75	5,5	20 kg / 1500 glaçons	3 225
SNG100A-DP	Air		660x700x832	465	1/3 cv	99	120	9,7	35 kg / 2692 glaçons	4 060
SNG150A-DP	Air		762x762x832	700	1/2 cv	145	144	12,5	45 kg / 3461 glaçons	4 305

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

LA MACHINE CONÇUE POUR SUPPORTER LE RYTHME FRENÉTIQUE D'UN FAST-FOOD

- ⊕ Machine idéale pour de grandes consommations de glace
- ⊕ Production rapide de glaçons qui refroidissent la boisson à toute vitesse
- ⊕ Bouton de nettoyage : permet la circulation de l'eau avec un détartrant (Calklin ou équivalent) sans réfrigération
- ⊕ Carrosserie inox AISI 304 18/10
- ⊕ Accès facile pour la maintenance et l'entretien
- ⊕ Système d'ouverture de porte robuste breveté par ITV. Porte en inox AISI 304

- ⊕ Système intelligent de ventilation frontale qui autorise l'installation encastrée de la machine
- ⊕ Contrôle électronique pour optimiser le fonctionnement de la machine et son installation dans des climats extrêmes (machines tropicalisées)
- ⊕ Système d'évaporateur vertical breveté qui fabrique des glaçons dés et demi-dés
- ⊕ Gaz R290
- ⊕ 230V/1/50Hz (60Hz/ITV : nous consulter)

⊕ Dotation :

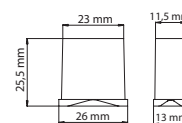
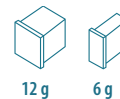
- pelle à glaçons
- tuyau d'arrivée d'eau
- tuyau de vidange
- kit de 4 pieds réglables en hauteur
- crépine d'entrée d'eau





LE GLAÇON CUBE DE 12 G ET 6 G

La boisson se rafraîchit instantanément au contact des 6 côtés du cube. Petits, ils s'entrechoquent, font du bruit. Ils créent une convivialité et permettent d'occuper beaucoup d'espace dans le verre. Idéal pour utilisation dans les fast-food.



SMS220

SMS300

SMS410



Distributeur eau et glace, nous consulter

TÊTES DE PRODUCTION / MODULAIRES



Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Superposable	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C / 15°C	Glaçons / cycle	Gaz	€ HT
SMS220A	Air		OUI	762x620x500	795	3/4 cv	220	200	R290	5 085
SMS220E	Eau							400		
SMS220 REMOTE	Air		OUI	762x620x500	1 220	3/4 cv	220	200	R452	5 040
RC5S (SMS220 CONDENSEUR)				427x619x410	100	-	-	-		
SMS300SLIMA	Air		NON	559x621x659	1 400	1/4 cv	300	240	R452	7 195
SMS300SLIME	Eau							320		
SMS410 REMOTE	Air		OUI	760x620x760	1540	1 1/2 cv	405	400	R452	6 770
RC10S (SMS410 CONDENSEUR)				746x425x566	200	-	-	-		
SMS410A	Air		OUI	762x620x760	1540	1 1/2 cv	405	400	R452	6 935
SMS410E	Eau							416		

1/2 cubes sur commande. Préciser à la commande. Prix identique (modèles SNGXXXAH)

INFOS PRODUITS

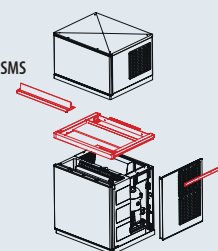
- ⊕ Système d'évaporateur vertical breveté
- ⊕ Condenseur surdimensionné optimum pour les ambiances chaudes
- ⊕ Glaçons en dés ou demi-dés (à préciser à la commande)
- ⊕ Carrosserie inox AISI 304 18/10
- ⊕ Système électronique qui contrôle les paramètres de la machine et affiche le diagnostic des pannes possibles
- ⊕ Électricité 220/1/50 Hz (60Hz /ITV: nous consulter) sauf modèle SMS 410 : 400/3/50 Hz
- ⊕ Raccordement eau 3/4" - 28 mm

- ⊕ Possibilité de déporter le condenseur pour une meilleure évacuation de la chaleur sur les versions Remote
- ⊕ Vidange 25mm
- ⊕ Possibilité de multiplier le nombre de machines pour augmenter la production (voir options kit de superposition), sauf SMS300
- ⊕ **Dotation :**
 - tuyau d'arrivée d'eau
 - tuyau de vidange
 - crépine d'entrée d'eau



LES OPTIONS

- Kit de superposition pour 2 SMS
Réf: 6586 / 470 € HT



- ⊕ La durabilité des machines est directement liée à la qualité de l'eau, de même qu'à la qualité de la glace obtenue
- ⊕ Nous fournissons des équipements de filtration qui protègent les machines à glaçons tout en assurant son fonctionnement correct de même que sa durabilité.

- ⊕ Son installation est fondamentale pour que les machines puissent durer de longues années. Pensez à placer un filtre adapté pour la meilleure machine du marché.
- ⊕ Un filtre anti-calcaire est recommandé quand la dureté de l'eau est supérieure à 30°fH

- ⊕ Les coûts annuels sont réduits, il suffit simplement de changer **la cartouche une fois par an**, selon la dureté de l'eau, on obtient ainsi un résultat maximal : une machine dans de bonnes conditions pour de longues années.

FILTRES

ANTI-CALCAIRE

	FAC	→ Pour tous les modèles de machines à glaçons. Filtration : 20 microns Filtre anti-calcaire avec charbon actif et aux particules Pour se protéger contre l'eau à forte teneur en calcaire, éliminer le mauvais goût et l'odeur de l'eau	105
	CFAC	Cartouche de remplacement Filtre anti-calcaire de remplacement	70

ANTI-SÉDIMENT

	FS	→ Pour tous les modèles de machines à glaçons. Filtration : 5 microns Filtre sédiment : fonctionnement mécanique avec tissu en fibre polypropylène pour filtrer l'eau sale ou sableuse. Empêche la saleté de pénétrer dans la machine, protégeant les vannes, les pompes, l'évaporateur	160
	CFP	Cartouche de remplacement Filtre anti-particules	30

ANTI-CHLORE

	FC	→ Pour les modèles jusqu'à 120kg/24h. Filtration : 5 microns Filtre anti-chlore avec charbon actif. Pour éliminer le mauvais goût et l'odeur de l'eau, en plus de la filtration des eaux usées ou des eaux sableuses. Convient pour les eaux ayant de mauvaises odeurs et de mauvais goût ou pour les eaux fortement chlorées.	130
	CCC	Cartouche de remplacement Filtre anti-calcaire anti-chlore	75

CONTENEUR

	CONTENEUR	Conteneur	80
--	-----------	-----------	----

ANTI-CHLORE ET CALCAIRE - CONDITIONS EXTRÊMES

	FI	→ Pour les modèles + de 340kg/24h. Filtration : 0,5 microns C'est le filtre le plus complet de la gamme, réduction du chlore et du calcaire grâce au charbon actif et aux particules anti-chlore : il réduit les contaminants bactériens, protège contre les eaux à forte teneur en calcaire, élimine le mauvais goût et l'odeur de l'eau en filtrant les particules microscopiques. Convient pour les conditions extrêmes, à l'eau très calcaire, aux mauvaises odeurs et saveurs, où un niveau élevé de qualité sanitaire est requis	575
	CI	Cartouche de remplacement Cartouche insurice	225

ANTI-CHLORE ET CALCAIRE

FCCP : Filtre anti-calcaire et anti-chlore. Pour se protéger contre les eaux à forte teneur en calcaire, éliminer le mauvais goût et l'odeur de l'eau. Convient pour les eaux très calcaires, malodorantes ou très chlorées. Filtre à charbon actif, anti-calcaire. Le filtre protège contre le calcaire, absorbe les particules chlorées ainsi que les odeurs et les goûts désagréables. Disponible en version simple ou double et en taille normale ou XL, selon le type de machine à protéger.

	FCCP-CS101	→ Pour les modèles jusqu'à 120 kg/24h et IQ. Filtration : 5 microns Version simple / taille normale	170
	FCCP-CS102	→ Pour les modèles entre 215 et 340 kg/24h. Filtration : 5 microns Version double / taille normale	540
	C-CS10	Cartouche de remplacement pour CS-101 et CS-102	120
	FCCP-CS111	→ Pour les modèles entre 120 et 215 kg/24h. Filtration : 5 microns Version simple / taille XL.	190
	FCCP-CS112	→ Pour les modèles + de 340 kg/24h. Filtration : 5 microns Version double / taille XL	595
	C-XLCS11	Cartouche de remplacement pour CS-111 /CS-112	145

ACCESSOIRES

ADOUCCISSEURS

Pour les installations où l'eau est très dure, nous recommandons l'installation d'un adoucisseur, afin d'obtenir des glaçons plus transparents et d'allonger la durée de vie de votre machine à glaçons. Consultez le manuel de la machine pour calculer le débit d'eau nécessaire.

	ADOU-EUROC4	→ Pour les modèles jusqu'à 140kg/24h Adoucisseur d'eau avec chronomètre, sel adoucissant, 3,5L de résine	1 010
	ADOU-VD12	→ Pour les modèles à partir de 150kg/24h Adoucisseur d'eau avec chronomètre, sel adoucissant, 10L de résine	1 680

POMPE DE RELEVAGE

Permet l'installation d'une machine à glaçons à refroidissement à air sur une crosse de vidange située à plus de 10 cm de hauteur.

	426470	→ Pour les modèles à refroidissement à air Pompe de relevage : uniquement sur modèles à refroidissement à air	450
--	--------	--	-----

NETTOYAGE

Produit pour le nettoyage périodique des machines à glaçons. Il est présenté en sachets de 200 gr ou 1000 gr pour les machines ayant une production supérieur à 60kg/24h.

	CALKLIN200	→ Pour les modèles à partir de 60kg/24h Nettoyage annuel des machines à glaçons (5 sacs de 200 g)	105
	CALKLIN1000	→ Pour les modèles à partir de 60kg/24h Nettoyage annuel des machines à glaçons (1 sac de 1 kg)	115

2 LES PAILLETTES





SOMMAIRE



MACHINES À PAILLETES / GRAINS

Série Ice Queen	28
Série Ice Queen - Têtes de production	29
Série Ice Queen - Split	30



SILO ORBITAL

Gamme industrielle.....	35
-------------------------	----



MACHINES À SUPERGRAINS / NUGGETS 31



REFROIDISSEURS D'EAU POUR MACHINES À GLAÇONS 35



MACHINES À ÉCAILLES

Présentation générale série Scala	32
Gamme Scala Compact	33
Gamme Scala Split / CO2 Split / Remote	34



BACS DE STOCKAGE

Combinaisons possibles entre têtes de productions et Bacs de stockage	36
Bacs de stockage fixes ou avec chariot(s)	38



GLACE NUGGET



GLACE CHIP



GLACE DIAMANT



GLACE GRANULAIRE



GLACE ÉCAILLES



MACHINES À PAILLETES / GRAINS

SÉRIE ICE QUEEN



N = Nouveauté 2024

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Puissance max. absorbée (W)	Compresseur	Production kg / 24h		Stockage (kg)	Consommation d'eau (L/H)	€ HT
						21°C	15°C			
IQ50CA	Air		465x595x784	423	1/4 cv	55		20	3,1	4 250
IQ90CA	Air		465x595x784	470	1/4 cv	94		20	3,9	4 855
IQ180CA	Air		515x550x1355	643	1/3 cv	182		64	6,8	5 835

Pieds réglables de 105 à 155 mm (IQ50CA et IQ90CA) et de 80 mm (IQ180A-COMP)

INFOS PRODUITS

- ⊕ Production de glace en grains, grâce à un système de cylindre vertical et d'une vis de haute résistance
- ⊕ Carrosserie inox AISI 304 18/10
- ⊕ L'évaporateur le plus efficace du marché, faible consommation d'énergie et grande production de glace
- ⊕ Évaporateur sans joints d'étanchéité
- ⊕ Traitement de surface sur les pièces d'usure
- ⊕ Puissant moto réducteur en partie supérieure
- ⊕ Système de contrôle électromécanique à partir de la IQ180
- ⊕ IQ50 et 90 :
 - Smart Front Ventilation System (SFVS) permettant d'encastrer la machine
 - Nouveau : affichage LED tactile ON/OFF & boutons de nettoyage. Alerte visuelle sur le remplissage, nettoyage et erreurs
- ⊕ Interrupteur de nettoyage : déconnecte le circuit froid lors de la circulation de l'eau avec le détartrant (Calklin ou équivalent)
- ⊕ Machines tropicalisées
- ⊕ Gaz :
 - R290 pour les IQ50 jusqu'à IQ650
 - R452 pour les IQ1100
- ⊕ 230V/1/50Hz (60Hz/ITV: nous consulter) sauf modèle TRI : 400V/3/50Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
- ⊕ **Dotation :**
 - pelle à glaçons
 - tuyau d'arrivée d'eau
 - tuyau de vidange
 - kit de 4 pieds réglables en hauteur pour les modèles avec réserve intégrée
 - crépine d'entrée d'eau



Glace granulaire humide

Teneur en eau : 25%



LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous conseillons l'attribution d'un filtre anti-calcaire et un nettoyage périodique dans le cas d'eau avec un taux de calcaire médian ou élevé (eau dure)



IQ180A



IQ650A



IQ1100TRIA



SCS300 + IQ650A

TÊTES DE PRODUCTION / MODULAIRES

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C 15°C	Consommation d'eau (L/H)	€ HT
IQ180A	Air		515x550x486	643	182	6,8	5 615
IQ230A	Air		515x550x486	745	230	9,6	6 180
IQ450A	Air		675x550x660	1 448	482	20,1	8 220
IQ450TRIA	Air		675x550x660	1 448	482	20,1	8 220
IQ650A	Air		675x548x796	1 647	655	27,3	9 550
IQ650TRIA	Air		675x548x796	1 647	655	27,3	9 550
IQ1100TRIA	Air		1335x610x815	3 700	1 125	48,3	18 660

Condenseur à refroidissement à eau : nous consulter

EXEMPLES DE COMBINAISONS AVEC BACS DE STOCKAGE FIXES OU AVEC CHARIOTS (VOIR BACS DE STOCKAGE PAGE 38)



LES OPTIONS

- Interrupteur déporté avec programmation hebdomadaire
Réf: 428330 / 570 € HT
- Interrupteur déporté contrôlé par photocellule
Réf: 425275 / 600 € HT





GIQ550



Glace granulaire humide
Teneur en eau : 25%



TÊTES DE PRODUCTION / SPLIT (ÉVAPORATEUR SEUL)

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH mm)	Production kg / 24h 21°C 15°C	Puissance max. absorbée (W)	€ HT
GIQ550	Air		525x410x815	565	600	8 380
Puissance au droit de l'appareil : 2675W – 2300 F/h						
GIQ850	Air		525x410x815	850	600	14 200
Puissance au droit de l'appareil : 3400W						
GIQ850CO2	Air		525x410x815	850	600	14 510
Puissance au droit de l'appareil : 3400W						
GIQ1100	Air		790x505x815	1 121	1 200	15 470
Puissance au droit de l'appareil : 5350W (Mono) – 4600 F/h						



INFOS PRODUITS

- ⊕ Température d'évaporation : -15°C pour GIQ550 et GIQ1100, -24°C pour GIQ850CO2 et GIQ850
- ⊕ GIQ850CO2 : à raccorder sur groupe CO2 (R744)
- ⊕ Livré sans groupe (pour groupe voir ci-après) ou à raccorder sur groupe R404A, R452A, R448 ou R449, gaz à préciser à la commande
- ⊕ 400V/3/50Hz (60Hz/ITV: nous consulter)

- ⊕ **Dotation :**
 - tuyau d'arrivée d'eau
 - tuyau de vidange
 - crépine d'entrée d'eau



LES OPTIONS

- Interrupteur déporté avec programmation hebdomadaire
Réf: 428330 / 570 € HT
- Interrupteur déporté contrôlé par photocellule
Réf: 425275 / 600 € HT



GROUPES FRIGORIFIQUES

Référence	Pour évaporateur	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance max. absorbée	€ HT
RCU15	GIQ550	1108x574x690	800W / Tri	6 790
RCU30	GIQ1100	1100x654x1465	2395W / Tri	11 350

Inclus condenseur + compresseur
Gaz R452, 400/3/50



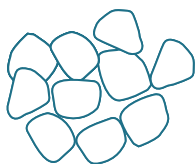
RCU15

RCU30

GOULOTTES

Référence	Pour modèles IQ et GIQ	Dimensions (mm)	€ HT
6682	150 à 550	70x70x1200	195
6683	1 100	2x(70x70x1200)	355





Glace granulaire compacte - CHIP
Teneur en eau : 20%



IQF300A

NATURAL
REFRIGÉRANT
R290



LE SAVIEZ-VOUS ?
Glace très polyvalente, convenant à de multiples applications : Etal à poissons, buffets, préparation de boissons ou aliments surgelés.

TÊTES DE PRODUCTION / MODULAIRES

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH) (mm)	Consommation d'eau (L/h)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C 15°C	€ HT
IQF300A	Air		559x622x712	13,5	1 320	382	8 470
IQF500A	Air		559x622x712	21,2	1 687	515	11 230

INFOS PRODUITS

- ⊕ Carrosserie inox AISI-304 18/10
- ⊕ Evaporateur très efficace : consommation d'énergie réduite
- ⊕ Machines tropicalisées +43°C (Classe T)
- ⊕ Autodiagnostic avec signalisation par LED de fonctionnement et alertes
- ⊕ Contrôles électroniques

- ⊕ Régulation du stock de glace par un système optique de précision. La glace sort par une ouverture dans la partie inférieure de la machine
- ⊕ Motoréducteur puissant
- ⊕ 230V/50 Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
- ⊕ Gaz R290

- ⊕ **Dotation :**
- tuyau d'arrivée d'eau
 - tuyau de vidange
 - crépine d'entrée d'eau



Glace nuggets
Teneur en eau : 10%

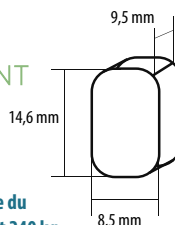


IQN240A



IQN300A

NATURAL
REFRIGÉRANT
R290



IQN240A
La seule machine du marché qui produit 240 kg de nuggets en 24h

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH) (mm) (sans pied)	Consommation d'eau (L/h)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C 15°C	€ HT
IQN240A	Air		715x754x1044	10	1 000	240	10 670

Pied réglable de 105 à 155 mm

TÊTES DE PRODUCTION / MODULAIRES

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH) (mm)	Consommation d'eau (L/h)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C 15°C	€ HT
IQN300A	Air		559x622x712	12,7	1 320	382	10 020
IQN500A	Air		559x622x712	16,7	1 590	515	12 345

INFOS PRODUITS

- ⊕ Carrosserie inox AISI-304 18/10
- ⊕ Evaporateur très efficace : consommation d'énergie réduite
- ⊕ Machines tropicalisées +43°C (Classe T)
- ⊕ Autodiagnostic avec signalisation par LED de fonctionnement et alertes
- ⊕ Contrôles électroniques

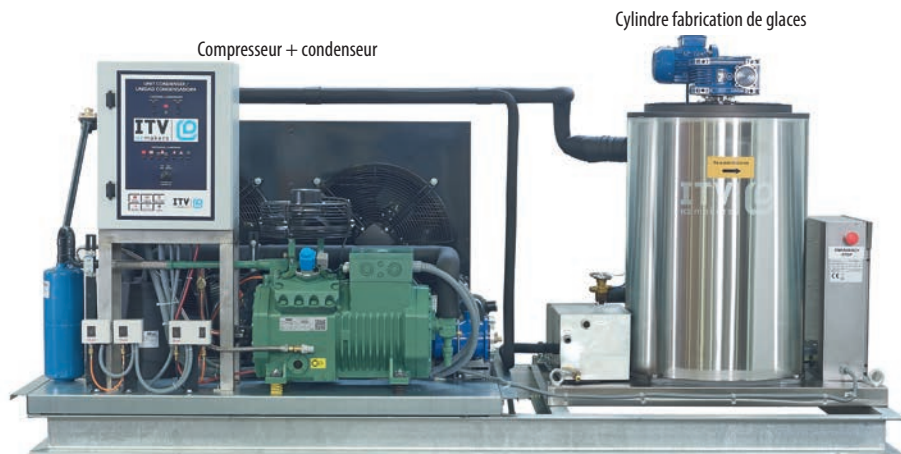
- ⊕ Régulation du stock de glace par un système optique de précision. La glace sort par une ouverture dans la partie inférieure de la machine
- ⊕ Motoréducteur puissant
- ⊕ 230V/50 Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
- ⊕ Gaz R290

- ⊕ **Dotation :**
- tuyau d'arrivée d'eau
 - tuyau de vidange
 - crépine d'entrée d'eau



LA GLACE À ÉCAILLES

L'écaille est une glace plate, légèrement arrondie, permettant une grande zone de contact avec l'aliment. Elle maintient les produits frais et humides pendant une longue durée. Sa forme permet de refroidir efficacement les aliments sans les abîmer pendant leur stockage. Température de la glace : -5°/-10° (épaisseur 1,5 à 2,2mm). Possible jusqu'à 3 mm sur demande en réduisant la capacité de production).



Gamme COMPACT, SCALA 3T



Gamme SPLIT

⊕ La glace est produite à l'intérieur d'un cylindre isolé de l'extérieur. L'eau, amenée par une pompe, coule en continu sur la paroi intérieure réfrigérée où elle est immédiatement congelée. Un racleur balaie la surface du cylindre et décolle une glace parfaitement sèche.

⊕ 1 litre d'eau = 1 kilo de glace écaille.

Attention : selon les conditions de température extérieure, de température de l'eau et la qualité de celle-ci, les productions peuvent varier jusqu'à 20% (consulter nos fiches techniques sur www.codigel.com).

INFOS PRODUITS

SÉCURITÉ ET QUALITÉ EN QUANTITÉS INDUSTRIELLES

- ⊕ Machine à écailles plates, glace très froide et sèche, de grandes productions, la plus compacte du marché
- ⊕ Simplicité, fonctionnalité et compétitivité
- ⊕ Machine conçue pour réduire les opérations de maintenance
- ⊕ Système d'arrêt électronique

- ⊕ Fonctionnement basé sur un cylindre statique sans joint tournant mais avec une fraise qui décolle la glace sans tension ni effort
- ⊕ Système de contrôle : manque d'eau, rotation inversée, hausse de température par excès d'effort dans le réducteur et trop plein du bac à glace

- ⊕ Épaisseur de la glace en écaille : 1.5- 2.2 mm (jusqu'à 3 mm sur demande en réduisant la capacité de production)

- ⊕ **Dotation :**
 - tuyau d'arrivée d'eau
 - tuyau de vidange
 - crépine d'entrée d'eau



LES OPTIONS

Visuel	Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Modèle	€ HT
	4233018	Pompe doseuse pour l'adjonction de sel (pour augmenter l'épaisseur de l'écaille) avec bidon de 50L inclus. Dosage de saumure conseillé = 3%	-	SCALA	1 050
	4230221	Goulotte inox	400x400x600	SCALA 400 et 600	325
	4232231	Goulotte inox	560x560x800	SCALA 1, 1.5, 2, 3T	365
	426721	Extension Y SCALA (pour remplir 2 chariots à partir d'une machine)	-	SCALA 1, 3T	900
	426761	Interrupteur déporté marche/arrêt	-	SCALA	255
	428330	Interrupteur déporté avec programmation hebdomadaire	-	IQ, SCALA	570
	425275	Interrupteur déporté contrôlé par photocellule	-	IQ, SCALA	600
	4248565	Traitement époxy du condenseur pour ambiances maritimes	-	SCALA	Nous consulter
	424825	Bidon supplémentaire de 20L pour saumure	-	SCALA	80

Machine tout inox : nous consulter

		Production kg / 24h 20°C 15°C	Compresseur	Puissance (W)	€ HT
 SCALA400		+/- 400	1 3/4 cv	1 425	20 405
 SCALA600		+/- 600	2 cv	2 350	NOUS CONSULTER
 SCALA1000		+/- 1000	4 cv	2 585	
 SCALA1500		+/- 1500	3+3 cv	6 640	
 SCALA2000		+/- 2000	4+4 cv	7 870	
 SCALA3000		+/- 3000	15 cv	12 350	
 SCALA5000		+/- 5000	30 cv	23 475	
 SCALA10T		+/- 10000	45 cv	31 035	

- ⊕ Ensemble monobloc réunissant le générateur de glace + groupe frigorifique complet (compresseur / condenseur) monté sur châssis en acier inoxydable + équipement électrique
- ⊕ Gaz : R449A
- ⊕ 400V/3/50Hz (60Hz/ITV: nous consulter)

EAU SALÉE

- ⊕ Modèle pour bateau avec alimentation en eau salée pour modèles 1000 à 3000, **nous consulter**
- ⊕ Alimentation en eau salée. Pour modèles 1000 à 5000, **nous consulter**



GAMME SCALA SPLIT (ÉVAPORATEUR SEUL À RACCORDER SUR CENTRALE FRIGORIFIQUE)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Production kg / 24h 20°C 15°C	Ø sortie de glace (mm)	Puissance (W)	Puissance au droit de l'appareil (W/h)*	€ HT
SCALA400SPLIT	1090x700x720	400	326	190	2 200	NOUS CONSULTER
SCALA600SPLIT	1250x750x835	600	326	190	3 300	
SCALA1000SPLIT	1050x750x870	1000	480	190	5 500	
SCALA1500SPLIT	1050x750x1060	1 500	480	200	8 250	
SCALA2000SPLIT	1050x750x1040	2 000	480	190	11 000	
SCALA3000SPLIT	1055x750x1150	3 000	480	200	16 500	
SCALA5000SPLIT	1850x1150x1300	5 000	900	435	27 500	
SCALA10TSPLIT	1850x1150x1830	10 000	900	435	55 000	

*avec température d'évaporation à -22°C

Production 20T ou 50T : nous consulter

Gaz de la centrale à préciser à la commande

Sécurité maximale : la lame de glace ne peut tourner que dans la bonne position. Contrôle maximum : panneau de commande qui protège la machine en cas d'incident. Il facilite grandement le dépannage et l'entretien de la machine.

GAMME SCALA CO2 SPLIT (ÉVAPORATEUR SEUL À RACCORDER SUR CENTRALE CO2)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Production kg / 24h 20°C 15°C	Ø sortie de glace (mm)	Puissance (W)	Puissance au droit de l'appareil (W/h)*	€ HT
SCALA400CO2SPLIT	1090x700x760	400	326	190	2 200	NOUS CONSULTER
SCALA600CO2SPLIT	1250x750x835	600	326	190	3 300	
SCALA1000CO2SPLIT	1050x750x870	1 000	480	190	5 500	
SCALA1500CO2SPLIT	1050x750x 1060	1 500	480	200	8 250	
SCALA2000CO2SPLIT	1050x750x1080	2 000	480	200	11 000	
SCALA3000CO2SPLIT	1050x750x1300	3 000	480	200	16 500	

*avec température d'évaporation à -22°C

GAMME SCALA REMOTE (ÉVAPORATEUR SÉPARÉ + GROUPE À DISTANCE FOURNI)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Production kg / 24h 20°C 15°C	Ø sortie de glace (mm)	Puissance (W)	€ HT
SCALA400REMOTE	1090x700x760	400	326	190	NOUS CONSULTER
SCALA600REMOTE	1250x750x835	600	326	190	
SCALA1000REMOTE	1050x750x870	1 000	480	190	
SCALA1500REMOTE	1050x750x1060	1 500	480	200	
SCALA2000REMOTE	1050x750x1060	2000	480	200	
SCALA3000REMOTE	1050x750x1300	3 000	480	200	
SCALA5000REMOTE	1850x1150x1300	5 000	900	435	
SCALA10TREMOTE	1850x1150x1800	10 000	900	435	

INFOS PRODUITS

- ⊕ Livré avec connexions électriques, vanne solénoïde, détendeur thermostatique
- ⊕ 230V/1/50Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
- ⊕ Scala Remote : distance max. entre l'évaporateur et le groupe est égale à 30 m.

EAU SALÉE

- ⊕ Modèle pour bateau avec alimentation en eau salée pour modèles 1000 à 3000, **nous consulter**
- ⊕ Alimentation en eau salée. Pour modèles 1000 à 5000, **nous consulter**

Ils sont conçus pour stocker et distribuer, à l'intérieur d'un local réfrigéré, de grandes quantités de glace écaillés produites par la gamme SCALA. Il est conseillé en centre logistique pour le poisson frais, les ports, les industries ou les criées.

La conception exclusive de la tôle et du cône de dispersion de la glace évite la formation de vide ou de blocs de glace. De plus, le silo dispose d'une fraise qui remue la glace grâce à un mouvement simultané de translation et de rotation pour faciliter l'évacuation de l'eau de la fonte, pour rompre les blocs et éviter la formation de poches vides. Nous obtenons ainsi une glace détachée et sèche.

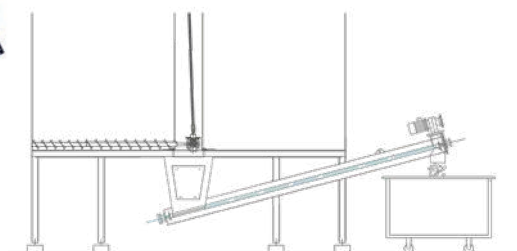
Le bac dispose d'un système de distribution automatique qui économise du temps de manipulation et limite les pertes liées à la fonte de glace.

En option, nous pouvons incorporer un système de pesée.

(Livré démonté)



Silo orbital de 2 à 30 tonnes, nous consulter



Référence	Capacité (tonnes)	Volume (m ³)	Diamètre (mm)	Hauteur base (mm)	Hauteur totale (mm)	Flux d'extraction (kg/h)	€ HT
SS 221	2	5,96	2 250	1 000	2 500	4 000	NOUS CONSULTER
SS 322	3	7,95	2 250	1 000	3 000	4 000	
SS 422	4	9,94	2 250	1 000	3 500	4 000	
SS 523	5	11,9	2 250	1 000	4 000	4 000	
SS 732	7	14	3 080	1 000	3 000	9 000	
SS 1033	10	21	3 080	1 000	4 000	9 000	
SS 1242	12	25	4 080	1 100	3 100	9 000	
SS 1542	15	31	4 080	1 100	3 600	9 000	
SS 1843	18	37	4 080	1 100	4 100	9 000	
SS 2544	25	50	4 080	1 100	5 100	9 000	
SS 3044	30	63	4 500	1 200	5 200	9 000	

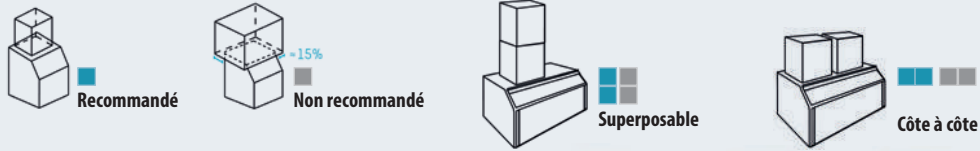
REFROIDISSEURS D'EAU
POUR MACHINES À GLAÇONS



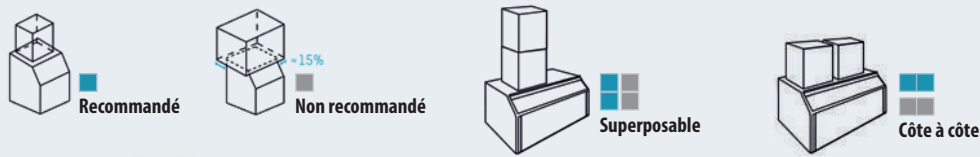
Ils servent à refroidir l'eau du réseau et réduire sa température pour améliorer le rendement de la machine, nous consulter.

Référence	Température de l'eau		Puissance de refroidissement (kW)	Débit (l/h)	Compresseur	Voltage	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
	Entrée (°C)	Sortie (°C)						
CH2								
Temp. ambiante 32°C	30	15	2,6	84	Rouleau	230V/50Hz	559x622x612	9 455
Temp. ambiante 43°C	35	16	2,6	84	Rouleau	230V/50Hz	559x622x612	

Compatible jusqu'à 5 IQ 450, 5 MR400, 2 IQ 850, 1 IQ1100, ou SCALA jusqu'à 2T.



MACHINE	S80		S130		S160		S220		S350		S400		S5000	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
			S130-19573				S220-19501		19511		19521			
MDP 150 GALA / DELTA			■	■			■	■	■	■	■	■	■	■
	S500-19547													
MR 400 GALA / DELTA			S130-19573				S220-19501		S350-19511		S400-19521		S500-19534	
SMS 220 SPIKA			■	■			■	■	■	■	■	■	■	■
			S130-19574		S160-19562		S220-19509		S350-19514		S400-19528			
SMS 300 SLIM SPIKA			■		■		■		■		■			■
			S130-19574				S220-19501		S350-19511		S400-19521		S500-19534	
SMS 410 SPIKA			■	■			■	■	■	■	■	■	■	■
	S80-19161		S130-19575		Ref: S160-19563		S220-19502		S350-19512		S400-19522			
IQ180	■		■		■		■		■		■	■	■	■
	Ré f: S80-19161		S130-19575		Ref: S160-19563		S220-19502		S350-19512		S400-19522		S500-19532	
IQ230	■		■		■		■		■		■	■	■	■
							S220-19502		S350-19512		S400-19523		S500-19532	
IQN/F 300/500			■		■		■		■	■	■	■	■	■
			S130-19575				S220-19502		S350-19512		S400-19523		S500-19532	
IQ450			■		■		■		■		■		■	■
			S130-19575				S220-19502		S350-19512		S400-19523		S500-19532	
IQ650			■		■		■		■		■		■	■
	S500-19535													
IQ1100														■
			S130-19575				S220-19502		S350-19512		S400-19522		S500-19532	
GIQ 550			■				■		■	■	■	■	■	■
			S130-19575				S220-19502		S350-19512		S400-19522		S500-19532	
GIQ 850 CO ² / GIQ 850			■				■		■	■	■	■	■	■
									S350-19518		S400-19529		S500-19535	
GIQ1100									■		■		■	
											S400-19524		S500-19533	
SCALA 400/SCALA 400 SPLIT											■		■	
	S500-19533													
SCALA 600/SCALA 600 SPLIT													■	
	S500-19539													
SCALA 1T/1,5T/2T/3T SPLIT													■	
	S500-19539													
SCALA COMPACT 1000														■



MACHINE	SCS150		SCS300		SCD400		SCD600		SCD800	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
	SCS150-19652		SCS300-19653		SCD400-19543		SCD600-19544			
MDP 150 GALA / DELTA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
					SCD400-19546		SCD600-19547		SDC800 19548	
MR 400 GALA / DELTA					■		■		■	■
	SCS150-19652		SCS300-19653		SCD400-19543		SCD600-19544		SDC800 19545	
SMS 220 SPIKA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	SCS150-19659		SCS300-19658		SCD400-19543					
SMS 300 SLIM SPIKA	■		■		■		■		■	
	SCS150-19652		SCS300-19653		SCD400-19543		SCD600-19544		SDC800 19545	
SMS 410 SPIKA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	SCS150-19651									
IQ180	■		■		■		■		■	■
	SCS150-19651		SCS300-19650		SCD400-19543					
IQ230	■		■		■	■	■	■	■	■
	SCS150-19651		SCS300-19650		SCD400-19543		SCD600-19544		SCD800 19542	
IQN/F 300/500	■		■		■	■	■	■	■	■
	SCS150-19651		SCS300-19650		SCD400-19543		SCD600-19544		SCD800 19542	
IQ450	■		■		■	■	■	■	■	■
	SCS150-19651		SCS300-19650		SCD400-19543		SCD600-19544		SCD800 19542	
IQ650	■		■		■	■	■	■	■	■
					SCD400-19540		SCD600-19541		SCD800 19542	
IQ1100					■		■		■	
	SCS150-19651		SCS300-19650		SCD400-19540		SCD600-19541		SCD800 19542	
GIQ550	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	SCS150-19651		SCS300-19650		SCD400-19540		SCD600-19541		SCD800 19542	
GIQ 850 CO ² / GIQ 850	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
					SCD400-19540		SCD600-19541		SCD800 19542	
GIQ 1100	■		■		■		■		■	■
					SCD400-19543		SCD600-19544		SCD800 19545	
SCALA 400/SCALA 400 SPLIT	■		■		■		■		■	
					SCD400-19543		SCD600-19544		SCD800 19545	
SCALA 600/ SCALA 600 SPLIT	■		■		■		■		■	
					SCD400-19543		SCD600-19544		SCD800 19545	
SCALA 1T/1,5T/2T/3T SPLIT	■		■		■		■		■	
SCALA COMPACT 1000					■		■		■	

BACS DE STOCKAGE

FIXES



IBK-1

N NOUVEAUTÉ FIXES

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Stockage (kg)	€ HT
S80-19161 S80-19162	685	555	870+95*	80	1 265
S130-19573 S130-19574 S130-19575	762	819	740+160*	130	2 060
S160-19562 S160-19563	559	872	1122+160*	181	2 275
S220-19501 S220-19504 S220-19509 S220-19502	762	819	1071+160*	230	2 470
S350-19511 S350-19514 S350-19512 S350-19518	1 067	819	1071+160*	340	3 365
S400-19521 S400-19528 S400-19522 S400-19523 S400-19259 S400-19524	1 219	819	1071+160*	390	3 535
S500-19530 S500-19534 S500-19532 S500-19535 S500-19533 S500-19539	1 321	872	1122+160*	480	4 120

N = Nouveauté 2024 *Avec pieds

ENSACHEUSE

À fixer sur le bac de stockage pour remplissage de sachets de 4 kg (non fournis)

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Stockage (kg)	€ HT
IBK-1	357	274	730	4	835
4232570			Lot de 50 sacs ITV pour ensacheuse		70



? LE SAVIEZ-VOUS ?
Ergonomiques et faciles à manipuler pour une distribution de glace sans effort

N AVEC CHARIOT(S)

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Stockage bac (kg)	Stockage chariot (kg)	Stockage total (kg)	€ HT
SCS150-19652 SCS150-19665 SCS150-19659 SCS150-19651	762	1 016	1 320	140	112	252	7 975
SCS300-19653 SCS300-19658 SCS300-19650	762	1 016	1 865	300	112	412	11 060
SCD400-19546 SCD400-19543 SCD400-19540	1 524	1 016	1 520	413	2x112	637	15 570
SCD600-19544 SCD600-19547 SCD600-19541	1 524	1 016	1 820	617	2x112	841	18 585
SCD800-19548 SCD800-19545 SCD800-19542	1 524	1 016	2 084	812	2x112	1 036	20 405
EASY-CART 6-TOTE-KIT	622	1 054	887 (avec la poignée)	-	112	112	2 065 740

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Prévoir une vidange siphonnée dans le sol
- ⊕ Les bacs de stockage de glace constituent un élément indispensable pour couvrir les grandes demandes de glace
- ⊕ Les bacs de stockage facilitent le processus pour retirer la glace, en évitant les débordements : le transport de la glace est 3 fois plus rapide
- ⊕ Carrosserie extérieure en inox. Intérieur isolé en polyéthylène

Bacs de stockage avec chariot(s) :

- ⊕ Bac de stockage fixe. Seul le chariot est mobile
- ⊕ Bac et chariot raccordés à une vidange
- ⊕ Chariots livrés sans les seaux (6-TOTE-KIT)
- ⊕ Les bacs à chariot disposent d'une porte inférieure qui permet d'extraire d'abord la glace la plus ancienne, pour une meilleure rotation et qualité de la glace.

3 LES ARMOIRES





SOMMAIRE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES - CORECO 42



ARMOIRES GN

GN2/1- Restauration S-Line - Isolation 60mm 44
 GN2/1- Côtés emboutis inox - Isolation 75mm 46
 Armoires étroites - 1 porte GN1/1
 ou 2 portes GN1/1 + GN2/1 49
 GN2/1- Haute efficacité énergétique - Isolation 85mm . 50
 Bi-température GN2/1 avec compartiment négatif 51



ARMOIRES À CASIER 53



MINI-ARMOIRES

Mini-armoires positives 54
 Mini-armoires négatives 55



ARMOIRES INTÉRIEUR PLASTIQUE 56



ARMOIRES D'EXPOSITION

1 Porte 57
 Gamme étroite 58
 2 - 3 Portes vitrées 59



ARMOIRES INTÉRIEUR PLASTIQUE

GN2/1 et 600X400 60
 GN2/1 61
 GN2/1 - Froid ventilé..... 62



CAVES À VIN 63



ARMOIRES DE MATURATION 66



ARMOIRES PÂTISSIÈRES

Armoires pâtisseries..... 68
 Armoires à chocolat..... 70
 Armoires à fermentation 70



OPTIONS ET ACCESSOIRES 71

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES - CORECO

COMPARATIF ENTRE LES 3 GAMMES GN2/1 : S-LINE, AGR ET HEGR



	S-LINE	AGR / ACG	HEGR/HECG
EXTÉRIEUR	AISI-304		
ARRIÈRE	Galva	Inox- AISI-304 (en option)	
CÔTÉS	 Emboutis inox		
LUMIÈRE INTÉRIEURE	 LEDS		
SERRURE	 Oui		
ISOLATION	60 mm	75 mm (Option : 85 mm)	85 mm
RÉGULATION	 Carel	 Dixell	 Eliwell
PANNEAU DE CONTRÔLE	 Relevable		
OPTIONS POSSIBLES	Non	Oui	Oui



CGR-751-SPF

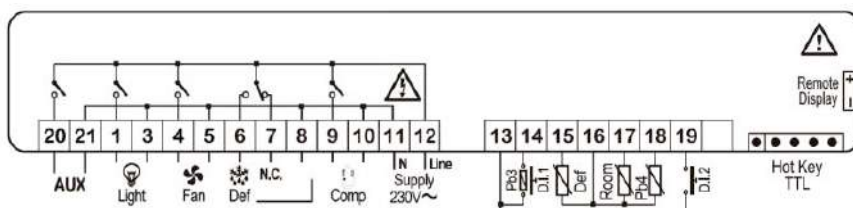
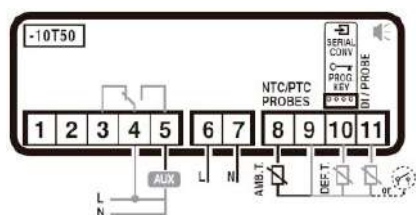


AGR-751-PF



HEGR-751-PF85

					
					
	-2+8	-4+4°C -22-15°C	-2+8°C		
			-4+4°C -22-15°C		
			-2+8°C -22-15°C		
Relais	1	3	3	5	6
Entrées de sondes	2	2	2	3	5
Entrées numériques	1	1	2	2	3
Dégivrage manuel	●	●	●	●	●
Calibrage de la sonde	●	●	●	●	●
Contrôle ventilateur dégivrage		●	●	●	●
Alarme d'erreur de sonde	●	●	●	●	●
Alarme température enceinte	●	●	●	●	●
Alarme du condenseur	●	●	●	●	●
Alarme porte ouverte			●	●	●
Verrouillage de l'écran			●	●	●
Verrouillage des paramètres	●	●	●	●	●
Interrupteurs intégrés			●	●	●
Auto-apprentissage					●



INFOS PRODUITS

- ⊕ Le nombre de **relais** (contacts) détermine la capacité à contrôler les éléments (ventilateurs, résistances).
- ⊕ Le nombre d'**entrées numériques et de sondes** détermine la capacité à contrôler les valeurs (températures, ouvertures de portes).
- ⊕ Les **alarmes** sont déclenchées en fonction des valeurs enregistrées par les sondes.
- ⊕ Les **verrous** sont effectués par combinaison de clés et la **protection des paramètres** par mot de passe.
- ⊕ Sur la base des données de fonctionnement et de l'ouverture des portes, l'**auto-apprentissage** ajuste les décharges et les cycles de température (nuit / jour) en économisant la consommation.

ARMOIRES GN 2/1 - PORTES PLEINES

RESTAURATION S-LINE - ISOLATION 60 MM



CGR-751-SPF **2 690 €**
CGN-751-SPF **3 445 €**



CGR-751-SPF+R **2 740 €**



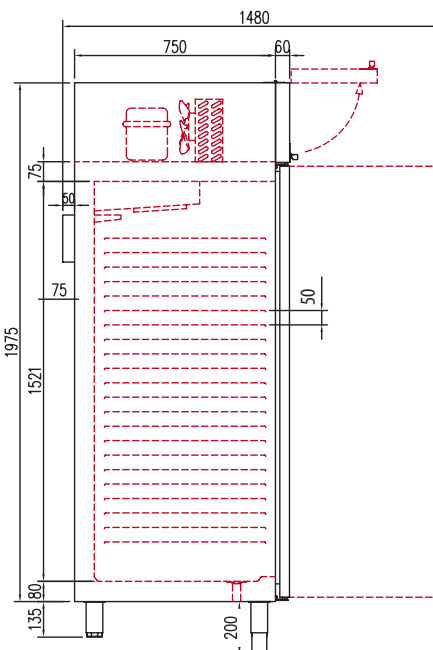
CGR-1002-SPF **4 225 €**
CGN-1002-SPF **4 945 €**

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Nbre de clayettes	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
CGR-751-SPF	-2°C/+8°C	660	850	2130	3	3	645	230V-50Hz	R134a* R290	245 502	253 243	E C	5 40°C 40% 5 40°C 40%
CGN-751-SPF	-20°C/-15°C	660	850	2130	3	3	645	230V-50Hz	R290 R449A*	606 452	553 620	D D	4 30°C 55% 4 30°C 55%
CGR-1002-SPF	-2°C/+8°C	1350	850	2130	6	6	1404	230V-50Hz	R134a* R290	485 845	442 373	D D	5 40°C 40% 5 40°C 40%
CGN-1002-SPF	-20°C/-15°C	1350	850	2130	6	6	1404	230V-50Hz	R290 R449A*	907 1042	883 991	D E	4 30°C 55% 4 30°C 55%

* Non disponible pour le marché européen
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur en inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- ⊕ Intérieur en inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Côtés emboutis en acier inox AISI 304, 22 niveaux. Pas de 50 mm
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spéciale économie d'énergie
- ⊕ Serrure de série
- ⊕ Eclairage intérieur LED
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital CAREL
- ⊕ Vidange de la cuve
- ⊕ Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- ⊕ Porte à ouverture réversible avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité
- ⊕ Conditions de travail CGR : 40°C CGN : 32°C
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 60 mm périmètre, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- ⊕ Dégivrage automatique et évaporation automatique par résistance
- ⊕ Evaporateur en saillie avec cache évaporateur
- ⊕ 1 porte : côtés emboutis
- ⊕ 2 portes : côtés emboutis et crémaillère centrale
- ⊕ Livrée avec 3 clayettes rilsan GN 2/1 par porte et glissières inox sur partie centrale en double porte
- ⊕ Régulation Carel
- ⊕ Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- ⊕ **CGR-751-SPF+R** : avec roulettes de série



LES ACCESSOIRES

- Clayette rilsan grise GN 2/1
Réf : 561512 / 75 € HT
- Clayette inox GN 2/1
Réf : 200362IP / 25 € HT
- Jeu de glissières GN 2/1 en U (L=660mm)
Réf : GLISSIERES / 40 € HT
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / [Nous consulter](#)
- Changement de gaz sur modèles négatifs (R290 → R449A)
Réf : R449 / [Nous consulter](#)



Panneau de commande relevable



Côtés emboutis



CGRE-751-SPF **3 060 €**



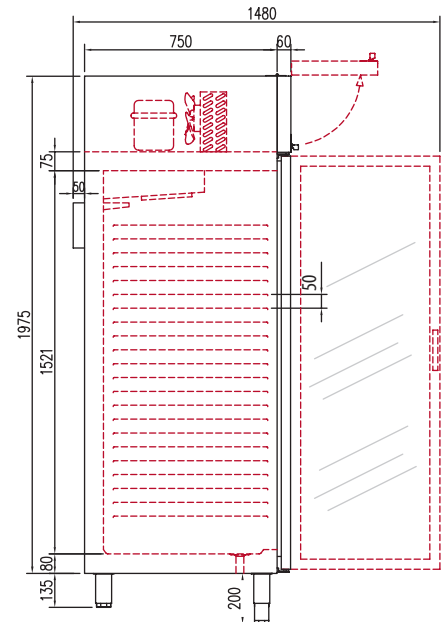
CGRE-1002-SPF **4 955 €**

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Nbre de clayettes	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
CGRE-751-SPF	-2°C/+8°C	660	850	2130	3	-	645	230V-50Hz	R134a*	245	264	-	4 30°C 55%
									R290	502	260	C	4 30°C 55%
CGRE-1002-SPF	-2°C/+8°C	1350	850	2130	6	6	1404	230V-50Hz	R134a*	485	461	-	4 30°C 55%
									R290	845	396	D	4 30°C 55%

* Non disponible pour le marché européen
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur en inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- ⊕ Intérieur en inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Côtés emboutis en acier inox AISI 304, 22 niveaux. Pas de 50 mm
- ⊕ Portes vitrées : double vitrage
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spéciale économie d'énergie
- ⊕ Serrure de série
- ⊕ Eclairage intérieur LED
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Vidange de la cuve
- ⊕ Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 60 mm périmètre, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- ⊕ Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- ⊕ Conditions de travail : 32°C
- ⊕ Portes à ouverture réversible (en usine uniquement), avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)
- ⊕ **Évaporateur en saillie avec cache évaporateur**
- ⊕ Dégivrage automatique et évaporation automatique par résistance
- ⊕ 1 porte : côtés emboutis
- ⊕ 2 portes : côtés emboutis et crémaillère centrale
- ⊕ Livrée avec 3 clayettes rilsan GN 2/1 par porte et glissières inox sur partie centrale en double porte
- ⊕ Régulation Carel



LES ACCESSOIRES

- Clayette rilsan grise GN 2/1
Réf: 561512 / 75 € HT
- Clayette rilsan grise GN 2/1
Réf: 561512 / 75 € HT
- Clayette inox GN 2/1
Réf: 200362IP / 25 € HT
- Jeu de glissières GN 2/1 en U (L=660mm)
Réf: GLISSIERES / 40 € HT
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf: R134 / **Nous consulter**
- 220V 60 HZ
Réf: 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



Côtés emboutis



Panneau de commande relevable

ARMOIRES GN 2/1 PORTES PLEINES

CÔTÉS EMBOUTIS INOX - ISOLATION 75 MM



AGR-751-PF **3 035 €**
ACG-751-PF **4 010 €**



AGR-752-PF **3 545 €**
ACG-752-PF **4 595 €**



AGR-1002-PF **4 750 €**
AGR-1002/2-PF **6 335 €**
ACG-1002-PF **5 525 €**



AGR-1003-PF **5 390 €**
ACG-1003-PF **5 925 €**



AGR-1004-PF **5 390 €**
ACG-1004-PF **6 035 €**

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
AGR-750-PF	-2°C/+8°C	680	860	2130	645	230V-50Hz	R134a*	245	253	E	5 40°C 40%
							R290	502	243	C	5 40°C 40%
ACG-750-PF	-20°C/-15°C	680	860	2130	645	230V-50Hz	R290	606	553	D	4 30°C 55%
							R449A*	452	620	D	4 30°C 55%
AGR-1000-PF	-2°C/+8°C	1370	850	2130	1404	230V-50Hz	R134a*	485	442	D	5 40°C 40%
AGR-1002/2-PF	-2°C/+8°C	1370	850	2130	1404	230V-50Hz	R290	845	373	D	5 40°C 40%
							R134a*	485+485	442+442	D	5 40°C 40%
ACG-1000-PF	-20°C/-15°C	1370	850	2130	1404	230V-50Hz	R290	845+845	373+373	D	5 40°C 40%
							R290	907	952	D	4 30°C 55%
							R449A*	1042	991	E	4 30°C 55%

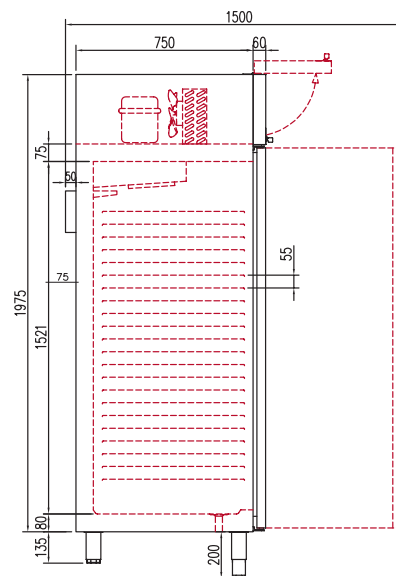
* Non disponible pour le marché européen

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Côtés emboutis inox AISI-304, avec 22 niveaux. Pas de 55 mm pour bacs ou clayettes GN1/1 ou GN 2/1 pour les modèles 1 et 2 portes
- Crémaillères sur les batis centraux (sauf AGR-1002/2)
- Serrure de série
- Eclairage intérieur LED
- Armoires double portillons : pas de séparation entre les portillons
- Panneau de commande relevable pour faciliter l'accès au groupe
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)

- Compresseur hermétique ventilé
- Livrée avec 3 clayettes inox, GN 2/1 par porte
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm périmètre, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec affichage digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- Régulation Dixell
- Conditions de travail AGR : 40°C, ACG : 32°C
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- AGR-1002/2-PF : parois intérieures et extérieures embouties, 2 compartiments indépendants positifs: 2 groupes et 2 régulations



AGR-750-PF / AGR-1000-PF
ACG-750-PF / ACG-1000-PF

LES OPTIONS

- Clayette inox GN 2/1
Réf: 200362IP / 25 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte
Réf: KITR4 / 140 € HT
- Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes
Réf: KITR5 / 160 € HT
- Arrière inox
Réf: 56700000099 / +5%
- Jeu de glissières GN 2/1 en U (L=660mm)
Réf: GLISSIERES / 40 € HT
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf: 566021350112 / 405 € HT
- Pédale (par porte)
Réf: PEDALE / 150 € HT
- Isolation 85 mm
Réf: 85MM / Nous consulter
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf: R134 / Nous consulter
- Changement de gaz sur modèles négatifs (R290 → R449A)
Réf: R449 / Nous consulter
- 220V 60 HZ
Réf: 60HZ/CORECO / Nous consulter



Pédale (en option)



Kit roulettes (en option)



AGR-1002/2-PF



AGR-2003 **7 775 €**
ACG-2003 **9 330 €**



AGR-2004 **7 845 €**
ACG-2004 **9 640 €**



AGR-2005 **8 145 €**
ACG-2005 **9 930 €**



AGR-2006 **8 450 €**
ACG-2006 **10 240 €**

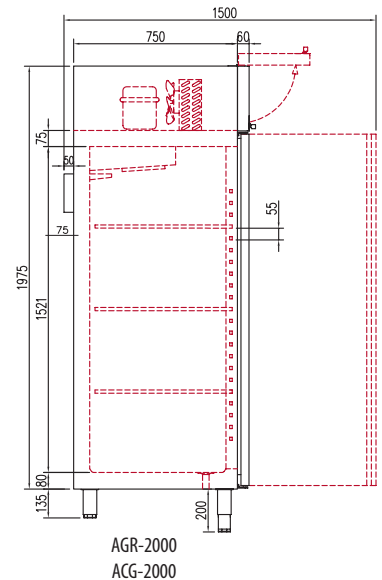
Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
AGR-2000	-2°C/+8°C	2055	860	2130	2197	230V-50Hz	R290	1702	897	D	5 40°C 40%
							R449A*	1215	894	E	5 40°C 40%
ACG-2000	-20°C/-15°C	2055	860	2130	2197	230V-50Hz	R290	1814	1680	E	4 30°C 55%
							R449A*	1630	1594	E	4 30°C 55%

* Non disponible pour le marché européen
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Côtés crémaillères
- ⊕ Crémaillères sur les batis centraux
- ⊕ Serrure de série
- ⊕ Eclairage intérieur LED
- ⊕ Panneau de commande relevable pour faciliter l'accès au groupe
- ⊕ Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- ⊕ Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90°

- d'ouverture)
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé
- ⊕ Livrée avec 3 clayettes inox, GN 2/1 par porte
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm périmètre, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- ⊕ Armoires double portillons : pas de séparation entre les portillons
- ⊕ Thermostat électronique avec affichage digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- ⊕ Régulation Dixell
- ⊕ Conditions de travail AGR : 40°C, ACG : 32°C
- ⊕ Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm



LES OPTIONS

- Clayette inox GN 2/1
Réf : 200362IP / 25 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour 3 portes
Réf : KITR6 / 200 € HT
- Arrière inox
Réf : 56700000099 / +5%
- Jeu de glissières GN 2/1 en U (L=660mm)
Réf : GLISSIERES / 40 € HT

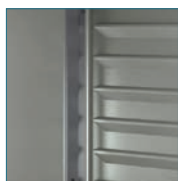
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf : 566021350112 / 405 € HT
- Pédale (par porte) →
Réf : PEDALE / 150 € HT
- Isolation 85 mm
Réf : 85MM / Nous consulter
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / Nous consulter
- Changement de gaz sur modèles négatifs (R290 → R449A)
Réf : R449 / Nous consulter
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / Nous consulter



AGR-2003

ARMOIRES GN 2/1 PORTES VITRÉES

ISOLATION 75 MM



Côtés emboutis



AGRE-751-PF **3 620 €**

ACGE-751-PF **4 725 €**

AGRE-1002-PF **5 650 €**

ACGE-1002-PF **6 505 €**

AGRE-2003 **9 085 €**

ACGE-2003 **10 765 €**

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre étagères	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
AGRE-751-PF	-2°C/+8°C	680	860	2130	4	645	230V-50Hz	R134a*	245	264	-	4 30°C 55%
								R290	502	260	C	5 40°C 40%
ACGE-751-PF	-20°C/-15°C	680	860	2130	4	645	230V-50Hz	R449A*	452	627	-	4 30°C 55%
								R290	606	560	E	4 30°C 55%
AGRE-1002-PF	-2°C/+8°C	1370	860	2130	8	1404	230V-50Hz	R134a*	485	461	-	4 30°C 55%
								R290	845	396	D	4 30°C 55%
ACGE-1002-PF	-20°C/-15°C	1370	860	2130	8	1404	230V-50Hz	R449A*	1042	1010	-	4 30°C 55%
								R290	907	902	E	4 30°C 55%
AGRE-2003	-2°C/+8°C	2055	860	2130	12	2197	230V-50Hz	R290	1702	943	E	4 30°C 55%
								R449A*	1215	932	-	4 30°C 55%
ACGE-2003	-20°C/-15°C	2055	860	2130	12	2197	230V-50Hz	R290	1814	1726	E	3 25°C 60%
								R449A*	1630	1640	-	4 30°C 55%

* Non disponible pour le marché européen

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ **Côtés emboutis inox AISI-304, avec 24 niveaux au pas de 50 mm pour bacs ou clayettes GN1/1 ou GN 2/1 pour les modèles 1 et 2 portes, au pas de 55mm côtés crémaillères pour les modèles 3 portes**
- ⊕ Serrure de série
- ⊕ Eclairage intérieur LED
- ⊕ Panneau de commande relevable pour faciliter l'accès au

groupe

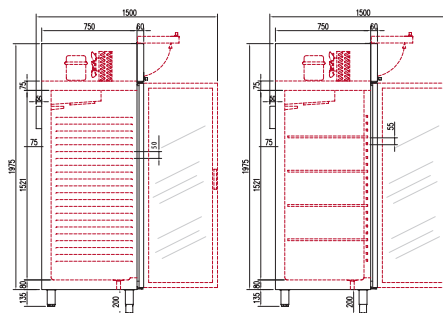
- ⊕ Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé
- ⊕ Livrée avec 4 clayettes inox / portes, GN2/1
- ⊕ Portes vitrées : double vitrage sur positif et triple vitrage en négatif
- ⊕ Conditions de travail : 32°C
- ⊕ Thermostat électronique avec affichage digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- ⊕ Régulation Dixell

- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm périmètre, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- ⊕ Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- ⊕ Portes à ouverture réversible (en usine uniquement), avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)

LES OPTIONS

- Clayette inox GN 2/1
Réf : 200362IP / 25 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte
Réf : KITR4 / 140 € HT
- Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes
Réf : KITR5 / 160 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour 3 portes
Réf : KITR6 / 200 € HT
- Arrière inox
Réf : 567000000099 / +5%
- Jeu de glissières GN 2/1 en U (L=660mm)
Réf : GLISSIERES / 40 € HT

- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf : 566021350112 / 405 € HT
- Pédale (par porte)
Réf : PEDALE / 150 € HT
- Isolation 85 mm
Réf : 85MM / Nous consulter
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / Nous consulter
- Changement de gaz sur modèles négatifs (R290 → R449A)
Réf : R449 / Nous consulter
- Variateur LED et changement de couleur (par porte)
Réf : KLEDVA / 360 € HT
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / Nous consulter



SERIE PF 751 / 1002

SERIE 2003



Côtés emboutis

AGR-50 **3 165 €**

ACG-50 **4 105 €**

AGRE-50 **3 560 €**

ACGE-50 **4 605 €**

AGR-125 **4 730 €**

ACG-125 **6 265 €**

AGRE-125 **5 510 €**

ACGE-125 **7 270 €**

N = Nouveauté 2024

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre étagères GN1/1 / GN2/1	Jeux de glissières	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
AGR-50	-2°C/+8°C	430	770	2040	3/0	3	301	230V-50Hz	R290	271	201	E	5 40°C 40%
ACG-50	-20°C/-15°C	430	770	2040	3/0	3	302	230V-50Hz	R290	385	432	E	4 30°C 55%
AGR-125	-2°C/+8°C	1250	700	2040	3/3	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
ACG-125	-20°C/-15°C	1250	700	2040	3/3	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
AGRE-50	-2°C/+8°C	430	770	2040	4/0	4	303	230V-50Hz	R290	271	213	E	4 30°C 55%
ACGE-50	-20°C/-15°C	430	770	2040	4/0	4	303	230V-50Hz	R290	385	445	E	4 30°C 55%
AGRE-125	-2°C/+8°C	1250	700	2040	4/4	8	964	230V-50Hz	R290	543	434	D	4 30°C 55%
ACGE-125	-20°C/-15°C	1250	700	2040	4/4	8	964	230V-50Hz	R290	833	828	E	4 30°C 55%

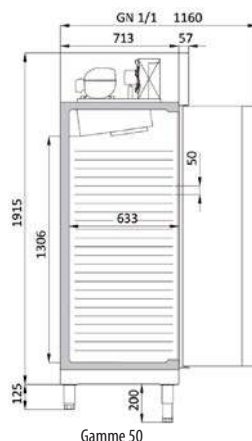
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

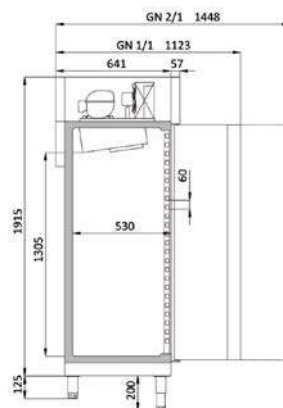
- ⊕ Modèles 50 : monocoque GN 1/1 - Côtés emboutis
- ⊕ Modèles 125 : monocoque GN 1/1 + GN 2/1
- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Serrure de série
- ⊕ Eclairage intérieur LED
- ⊕ Porte vitrée : double vitrage
- ⊕ Dégivrage et évaporation par résistances
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé avec revêtement en epoxy anti-corrosion
- ⊕ Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité
- ⊕ Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 85 mm périmètre, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- ⊕ Thermostat électronique avec affichage digital
- ⊕ Alarme haut et basse température sur contrôle digital
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 200 mm
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- ⊕ Conditions de travail : AGR : 40°C, ACG, AGRE et ACGE : 32°C
- ⊕ **Dotations :**
 - **AGR/ACG** : livrée avec 3 clayettes rilsan par porte
 - **AGRE/ACGE** : livrée avec 4 clayettes rilsan par porte

LES OPTIONS

- Clayette rilsan grise GN 1/1
Réf : 562483 / **40 € HT**
- Clayette rilsan grise GN 2/1
Réf : 561512 / **75 € HT**
- Clayette inox GN 1/1
Réf : 200261IP / **11 € HT**
- Clayette inox GN 2/1
Réf : 200362IP / **25 € HT**
- Jeu de glissières en U (L=550mm)
Réf : 561025 / **35 € HT**
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte
Réf : KITR4 / **140 € HT**
- Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes
Réf : KITR5 / **160 € HT**
- Arrière inox
Réf : 567000000099 / **+5%**
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



Gamme 50



Gamme 125

ARMOIRES GN 2/1

CÔTÉS EMBOUTIS INOX - ISOLATION 85 MM



HEGR-751-PF85 **4 100 €**
HECG-751-PF-85 **5 180 €**



HEGR-1002-PF85 **5 840 €**
HECG-1002-PF85 **6 865 €**



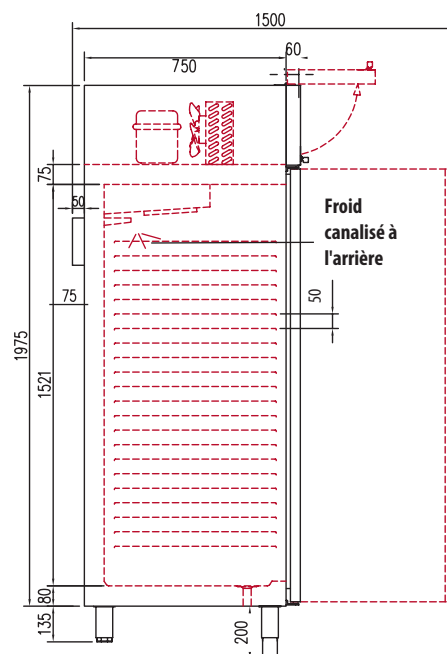
0.96 kW/24h

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
HEGR-751-PF	-2°C/+8°C	705	860	2130	3	645	230V-50Hz	R290	502	182	A	5 40°C 40%
HECG-751-PF	-20°C/-15°C	705	860	2130	3	645	230V-50Hz	R290	495	369	C	5 40°C 40%
HEGR-1002-PF	-2°C/+8°C	1395	860	2130	6	1404	230V-50Hz	R290	845	303	B	5 40°C 40%
HECG-1002-PF	-20°C/-15°C	1395	860	2130	6	1404	230V-50Hz	R290	907	839	D	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur en acier inox AISI-304 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur en acier inox AISI-304, avec côtés et fond emboutis
- ⊕ Capacité pour grilles et bacs GN 1/1 ou GN 2/1
- ⊕ Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)
- ⊕ Contre porte inox emboutie
- ⊕ Serrure à clé, de série
- ⊕ Lumière intérieur LED
- ⊕ Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- ⊕ Compresseur ventilé
- ⊕ Evaporation ventilé avec revêtement époxy anti corrosion
- ⊕ Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- ⊕ Evaporation automatique des condensats
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 85 mm périmètre, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- ⊕ Contrôle digital de la température, dégivrage optimisé, alarme pour porte ouverte et température de condensation élevée. Une gestion efficace de la consommation d'énergie
- ⊕ Ventilateur à haute efficacité
- ⊕ Conditions de travail HEGR : 40°C, HECG : 32°C
- ⊕ Livrée avec 3 clayettes inox, GN2/1 par porte



LES OPTIONS

- Clayette inox GN 2/1
Réf : 200362IP / 25 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte
Réf : KITR4 / 140 € HT
- Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes
Réf : KITR5 / 160 € HT



- Pédale (par porte)
Réf : PEDALE / 150 € HT
- Arrière inox
Réf : 56700000099 / +5%
- Jeu de glissières GN 2/1 en U (L=660mm)
Réf : GLISSIERES / 40 € HT
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf : 566021350112 / 405 € HT
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / Nous consulter



Contre-porte emboutie



Isolation 85 mm



Côtés emboutis



Électronique avancé. Régulateur digital intelligent définit le dégivrage automatique uniquement le temps nécessaire.



AGM-752 **5 340 €**



AGM-1002 **9 020 €**



AGM-1003 **7 190 €**



AGM-1004 **7 190 €**



AGM-2005 **9 355 €**

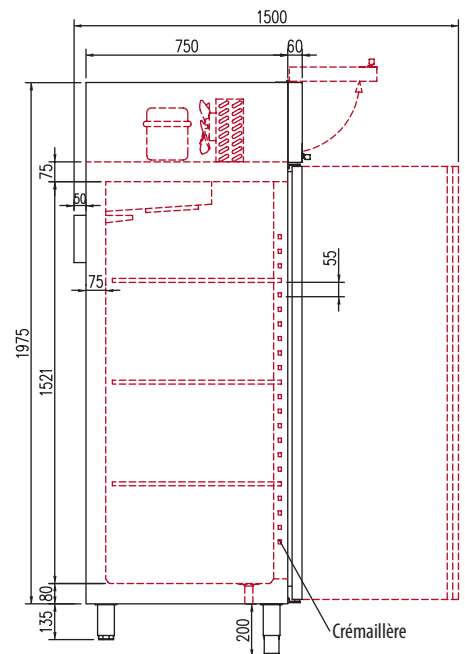
Référence	Température °C		Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre étagères GN2/1	Nbre de tiroirs	Jeux de glissières	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
AGM-750	-2°C/+8°C	-20°C/-15°C	680	860	2130	2	0	2	610	230V-50Hz	R134a+R449A* R290+R290	178+353 502+361	215+580 296+642
AGM-1002	-2°C/+8°C	-20°C/-15°C	1370	860	2130	6	0	6	645+645	230V-50Hz	R134a+R449A* R290+R290	245+452 502+845	253+498 243+431
AGM-1003/4	-2°C/+8°C	-20°C/-15°C	1370	860	2130	5	0	5	1370	230V-50Hz	R134a+R449A* R290+R290	485+353 845+361	472+580 370+642
AGM-2000	-2°C/+8°C	-20°C/-15°C	2055	860	2130	9	0	9	2092	230V-50Hz	R134a+R449A* R290+R290	485+452 845+606	472+620 361+553

* Non disponible pour le marché européen
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- 2 compartiments, capacité GN 2/1 avec fonctionnement et températures indépendants
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Contre-porte inox emboutie
- Serrure de série
- Eclairage intérieur LED
- Panneau de commande relevable pour faciliter l'accès au groupe
- Compresseur hermétique ventilé
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm périmètre, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP

- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité
- Pieds en inox réglables de 135 à 200 mm
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, effet ODP et EWP
- Conditions de travail : 40°C
- Dotations :
 - **AGM-752** : livrée avec 2 clayettes rilsan GN 2/1 et 2 jeux de glissières inox
 - **AGM-1002** : livrée avec 6 clayettes rilsan GN 2/1 et 6 jeux de glissières inox
 - **AGM-1003, AGM-1004** : livrée avec 5 clayettes GN 2/1 et 5 jeux de glissières inox
 - **AGM-2005** : livrée avec 9 clayettes rilsan GN 2/1 et 9 jeux de glissières inox



LES OPTIONS

- Clayette rilsan grise GN 2/1
Réf : 561512 / **75 € HT**
- Clayette inox GN 2/1
Réf : 2003621P / **25 € HT**
- Jeu de glissières GN 2/1 en U
Réf : GLISSIERES / **40 € HT**
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte
Réf : KITR4 / **140 € HT**
- Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes
Réf : KITR5 / **160 € HT**
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour 3 portes
Réf : KITR6 / **200 € HT**
- Arrière inox
Réf : 567000000099 / **+5%**
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- Changement de gaz sur modèles négatifs (R290 → R449A)
Réf : R449 / **Nous consulter**
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



Kit de roulettes (en option)



Clayette

ARMOIRES BI-TEMPÉRATURES GN2/1 AVEC COMPARTIMENT POISSON



AGP-752

4 775 €



AGP-1002

8 260 €



AGP-1003

6 655 €



AGP-1004

6 700 €



AGP-2005

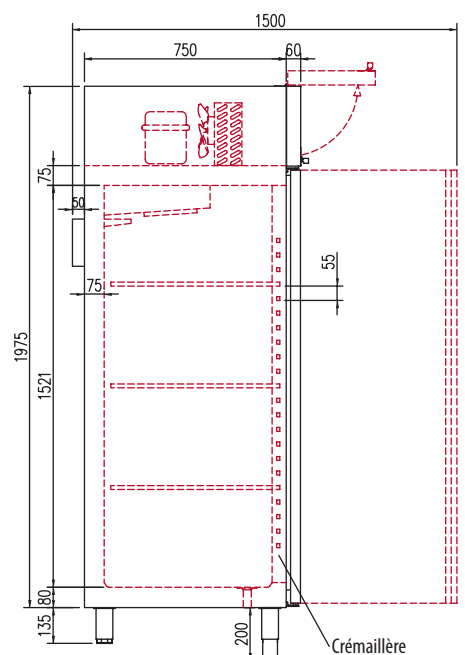
8 715 €

Référence	Température °C		Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre étagères GN2/1	Nbre de tiroirs	Jeux de glissières	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
AGP-750	-2°C/+8°C	-5°C/-1°C	680	860	2130	1	3	4	610	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	178+178 502+502	215+266 296+369
AGP-1002	-2°C/+8°C	-5°C/-1°C	1370	860	2130	3	3	6	1370	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	245+485 502+845	253+498 243+431
AGP-1003/4	-2°C/+8°C	-5°C/-1°C	1370	860	2130	4	3	7	1370	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	485+178 845+502	472+266 373+369
AGP-2000	-2°C/+8°C	-5°C/-1°C	2055	860	2130	6	6	12	2092	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	485+485 845+845	472+491 370+431

* Non disponible pour le marché européen
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

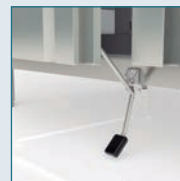
INFOS PRODUITS

- 2 compartiments, capacité GN 2/1 avec fonctionnement et températures indépendants
- Compartiment poissons :
 - évaporateur avec traitement epoxy anti-corrosion
 - groupe indépendant
 - bacs plastiques à double fond, sur glissières inox
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Contre-porte inox emboutie
- Serrure de série
- Eclairage intérieur LED
- Panneau de commande relevable pour faciliter l'accès au groupe
- Compresseur hermétique ventilé
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Alarme haut et basse température sur contrôle digital
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- Pieds en acier inox réglables de 135 à 200 mm
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm périmètre, densité 40 kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- Dotations :
 - **AGP-752** : livré avec 2 clayettes rilsan GN 2/1 et 2 jeux de glissières inox
 - **AGP-1002** : livré avec 6 clayettes rilsan GN 2/1 et 6 jeux de glissières inox
 - **AGP-1003, AGP-1004** : livré avec 5 clayettes GN 2/1 et 5 jeux de glissières inox
 - **AGP-2005** : livré avec 9 clayettes rilsan GN 2/1 et 9 jeux de glissières inox



LES OPTIONS

- Clayette rilsan grise GN 2/1
Réf : 561512 / 75 € HT
- Clayette inox GN 2/1
Réf : 200362IP / 25 € HT
- Jeu de glissières GN 2/1 en U
Réf : GLISSIERES / 40 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte
Réf : KITR4 / 140 € HT
- Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes
Réf : KITR5 / 160 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour 3 portes
Réf : KITR6 / 200 € HT
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf : 566021350112 / 405 € HT
- Pédale (par porte) →
Réf : PEDALE / 150 € HT
- Arrière inox
Réf : 567000000099 / +5%
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / Nous consulter
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / Nous consulter





DP-140 **2 445 €**

AP-55 **4 265 €**

AP-400 **3 855 €**

AP-750 **4 405 €**

AP-1002 **6 885 €**

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Classe 2015/1094 EN16825	CCE 2015/1094 EN16825
DP-140	-5°C/-1°C	645	640	805	125	230V-50Hz	R134a*	178	229	-	-
							R290	225	185	c	-
AP-55	-5°C/-1°C	530	770	2040	409	230V-50Hz	R290	303	201	-	5 40°C 40%
AP-400	-5°C/-1°C	600	650	1900	337	230V-50Hz	R290	502	330	-	5 40°C 40%
AP-750	-5°C/-1°C	680	860	2130	645	230V-50Hz	R134a*	485	491	-	5 40°C 40%
							R290	743	435	-	5 40°C 40%
AP-1002	-5°C/-1°C	680	860	2130	1404	230V-50Hz	R134a*	684	677	-	5 40°C 40%
							R290	845	479	-	5 40°C 40%

* Non disponible pour le marché européen
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

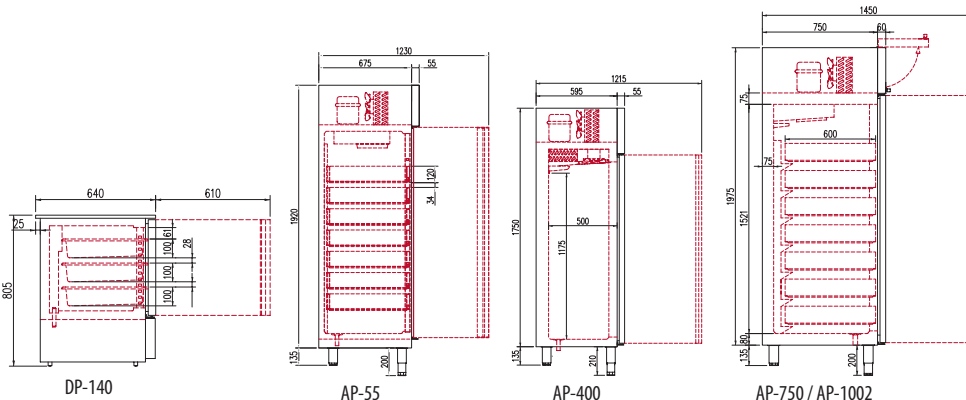
INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Contre-porte inox emboutie
- ⊕ Serrure de série
- ⊕ Eclairage intérieur LED (sauf DP-140)
- ⊕ Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)
- ⊕ Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm périmètre, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP

- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- ⊕ Conditions de travail : 32°C pour DP-140, AP-400, AP-55 40°C pour AP-750, AP-1002
- ⊕ Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm (sauf DP - 140)
- ⊕ Dotations :
 - DP-140 : livré avec 3 bacs plastique 530x460x100 mm
 - AP-400 : livré avec 5 bacs plastique 410x460x150 mm
 - AP-55, AP-750, AP-1002 : livré avec 7 bacs plastique avec fond inox perforé 400*600*120 mm par porte
- ⊕ Bacs double fond perforés raccordés à une vidange centrale à l'arrière de l'armoire

LES OPTIONS

- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte
Réf: KITR4 / 140 € HT
- Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes
Réf: KITR5 / 160 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour 3 portes
Réf: KITR6 / 200 € HT
- Pédale (par porte) →
Réf: PEDALE / 150 € HT
- Arrière inox
Réf: 56700000099 / +5%
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf: R134 / Nous consulter
- 220V 60 Hz
Réf: 60HZ/CORECO / Nous consulter



MINI-ARMOIRES

PORTES PLEINES - PORTES VITRÉES / POSITIVES



ARV-66-CS-PV



ARV-150-CS-PO



ARV-150-CS-TA-PO



ARV-150-CS-PV



ARV-150-CS-TA-PV



+8°C
+1°C

PO Porte pleine

PV Porte vitrée

Référence	Finition	Température	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance frig. (W)	Consommation (kWh/an)	Nb d'étagères	Capacité (L)	Classe climatique	Classe de température	Classe énergétique	€ HT
ARV-66-CS-PV	Intérieur plastique thermoformé et extérieur blanc (Skinplate)	+8/+1 °C	450x470x740	331x257x590	55	730	2 : 1 x (346x203mm) 1 x (346x150mm)	52/30	4	M2	B	1 065
ARV-150-CS-PO	Intérieur et extérieur blanc (Skinplate)	+8/+1 °C	600x600x835	480x410x690	150	869	2 : 1 x (475x385mm) 1 x (475x245mm)	122/105	4	M1	C	1 175
ARV-150-CS-TA-PO	Intérieur inox AISI 304 et extérieur inox AISI 441	+8/+1 °C	600x600x835	480x410x690	150	869	2 : 1 x (475x385mm) 1 x (475x245mm)	122/105	4	M1	C	1 390
ARV-150-CS-PV	Intérieur et extérieur blanc (Skinplate)	+8/+1 °C	600x600x835	480x410x690	130	558	2 : 1 x (475x385mm) 1 x (475x245mm)	122/105	4	M2	B	1 300
ARV-150-CS-TA-PV	Intérieur inox AISI 304 et extérieur inox AISI 441	+8/+1 °C	600x600x835	480x410x690	130	558	2 : 1 x (475x385mm) 1 x (475x245mm)	122/105	4	M2	B	1 465

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- ⊕ Eclairage LED
- ⊕ Porte réversible en usine uniquement
- ⊕ Thermostat Digital
- ⊕ Porte à fermeture automatique
- ⊕ Support mural à l'arrière pour ARV-66

- ⊕ Serrure de série
- ⊕ 4 pieds réglables
- ⊕ 230 V – 50 Hz
- ⊕ Gaz R600a

- ⊕ Isolation en polyuréthane à base d'eau 50mm
- ⊕ Froid ventilé
- ⊕ Dégivrage automatique



-8°C
-12°C

**PRATIQUE POUR GIVRER LES
VERRES À COCKTAIL**

Ne convient pas pour le stockage
d'aliments surgelés



ACE-66-CS-A-PV



ACE-150-CS-PO



-16°C
-22°C
ACE-150

PO Porte pleine
PV Porte vitrée



ACE-150-CS-A-PO



ACE-150-CS-PV



ACE-150-CS-A-PV

Référence	Finition	Température	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance frig. (W)	Consommation (kWh/an)	Nb d'étagères	Capacité (L)	Classe climatique	Classe de température	Classe énergétique	€ HT
ACE-66-CS-A-PV	Intérieur aluminium, extérieur inox AISI 441	-8/-12°C	450x470x740	331x300x590	110	1066	3 : 1 x (309x275mm) 2 x (309x150mm)	50/44	4	L3	C	1 545
ACE-150-CS-PO	Intérieur aluminium, extérieur blanc (Skinplate)	-16/-22°C	600x600x835	460x410x680	110	953	2 : 1 x (460x407mm) 1 x (460x240mm)	115/108	4	-	-	1 300
ACE-150-CS-A-PO	Intérieur aluminium, extérieur inox AISI 441	-16/-22°C	600x600x835	460x410x680	110	953	2 : 1 x (460x407mm) 1 x (460x240mm)	115/108	4	-	-	1 495
ACE-150-CS-PV	Intérieur aluminium, extérieur blanc (Skinplate)	-16/-20°C	600x600x835	460x410x680	155	1 331	2 : 1 x (460x407mm) 1 x (460x240mm)	115/108	4	L3	C	1 710
ACE-150-CS-A-PV	Intérieur aluminium, extérieur inox AISI 441	-16/-20°C	600x600x835	460x410x680	155	1 331	2 : 1 x (460x407mm) 1 x (460x240mm)	115/108	4	L3	C	1 870

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- ⊕ Eclairage LED sur modèles PV
- ⊕ Porte réversible en usine uniquement
- ⊕ Thermostat Digital
- ⊕ Porte à fermeture automatique
- ⊕ Support mural à l'arrière pour ACE-66

- ⊕ Serrure incluse
- ⊕ 4 pieds réglables
- ⊕ 230 V – 50 Hz
- ⊕ Gaz R600a

- ⊕ Isolation en polyuréthane à base d'eau 60mm
- ⊕ Froid statique
- ⊕ Dégivrage manuel



+8°C
+1°C
ARV



ARV-430-CS-PO 1 560 €



ARV-430-CS-A-PO 1 700 €



ARV-430-CS-A-PV 1 865 €

PO Porte pleine

PV Porte vitrée



-16°C
-22°C
ACE



ACE-430-CS-PO 1 775 €



ACE-430-CS-A-PO 1 925 €



ACE-430-CS-A-PV 2 400 €

Référence	Température	Extérieur	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation kWh/ an	Nombre d'étagères	Capacité (L)	Capacité bouteille (33cl)	Capacité canettes (33cl)	Classe climatique	Classe de température	Classe énergétique	Gaz
+ MODÈLES POSITIFS													
ARV-430-CS-PO	+1/+8°C	Skinplate blanc	590x645x1860	180	811	4	386/308	292-304	536-560	4	M1	D	R600A
ARV-430-CS-A-PO	+1/+8°C	Inox AISI 441	590x645x1860	180	811	4	386/308	292-304	536-560	4	M1	D	R600A
ARV-430-CS-A-PV	+1/+8°C	Inox AISI 441	590x645x1860	170	777	4	386/308	292-304	536-560	4	M2	B	R600A
- MODÈLES NÉGATIFS													
ACE-430-CS-PO	-22/-16°C	Skinplate blanc	620x675x1860	320	1589	6	386/268	-	-	4	-	-	R290
ACE-430-CS-A-PO	-22/-16°C	Inox AISI 441	620x675x1860	320	1589	6	386/268	-	-	4	-	-	R290
ACE-430-CS-A-PV	-22/-16°C	Inox AISI 441	620x675x1860	385	3028	6	386/268	-	-	4	L3	C	R290

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

ARV-430-CS-A-PV

- ⊕ Dimensions intérieures : L477xP470xH1416 mm
- ⊕ ARV-430 : L477 x P470 x H1590 mm
- ⊕ Intérieur PS blanc
- ⊕ Isolation en polyuréthane à base d'eau de 50 mm
- ⊕ Éclairage à LED horizontal top / vertical
- ⊕ Froid ventilé
- ⊕ Thermostat digital
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ Étagères amovibles acier plastifié 4 x (495x428 mm)
- ⊕ Porte en verre - cadre en PVC
- ⊕ Porte réversible (sur demande)
- ⊕ ARV-430 : porte avec retour automatique
- ⊕ ARV-430 : serrure standard
- ⊕ 4 roulettes de mise en place + 2 pieds réglables

ARV-430-CS-PO / ARV-430-CS-A-PO

- ⊕ Dimensions intérieures : L477 x P470 x H1590 mm
- ⊕ Intérieur PS blanc
- ⊕ Isolation 50 mm polyuréthane à base d'eau

- ⊕ Froid ventilé
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ Étagères amovibles acier plastifié 4 x (495x428 mm)
- ⊕ Porte opaque réversible
- ⊕ Retour automatique des portes
- ⊕ Serrure en standard
- ⊕ 4 roulettes de mise en place + 2 pieds réglables

ACE-430-CS-PO | ACE-430-CS-A-PO

- ⊕ Dimensions intérieures : L477 x P470 x H1590 mm
- ⊕ Intérieur PS blanc
- ⊕ Isolation 60 mm polyuréthane à base d'eau
- ⊕ Froid statique
- ⊕ Dégivrage manuel
- ⊕ Étagères fixes 6 x (493x380 mm)
- ⊕ Porte opaque
- ⊕ Porte réversible
- ⊕ Retour automatique des portes
- ⊕ Serrure en standard
- ⊕ 4 roulettes de mise en place + 2 pieds réglables

ACE-430-CS-A-PV

- ⊕ Dimensions intérieures : L477 x P470 x H1590 mm
- ⊕ Intérieur PS blanc
- ⊕ Isolation 60 mm de polyuréthane à base d'eau
- ⊕ Éclairage LED
- ⊕ Froid statique
- ⊕ Dégivrage manuel
- ⊕ Étagères fixes 6 x (493x380 mm)
- ⊕ Porte en verre - cadre en PVC
- ⊕ Porte réversible (sur demande)
- ⊕ Retour automatique des portes
- ⊕ Serrure en standard
- ⊕ 4 roulettes de mise en place + 2 pieds réglables



ARV-400-CS-PV 1 465 €



ARV-430-CS-PV 1 740 €



ARV-430-CS-PV-BLACK 1 760 €



ACE-430-CS-PV 2 500 €

Référence	Température	Extérieur	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation kWh/ an	Nombre d'étagères	Capacité (L)	Capacité bouteille (33d)	Capacité canettes 33d	Classe climatique	Classe de température	Classe énergétique	Gaz
+ MODÈLES POSITIFS													
ARV-400-CS-PV	+1/+8°C	Skinplate blanc	590x645x1820	190	1181	4	361/274	252-264	480-504	4	M2	B	R600A
ARV-430-CS-PV	+1/+8°C	Skinplate blanc	590x645x1860	170	777	4	386/308	292-304	536-560	4	M2	B	R600A
ARV-430-CS-PV-BLACK	+1/+8°C	Skinplate noir	590x645x1860	170	777	4	386/308	292-304	536-560	4	M2	B	R600A
- MODÈLE NÉGATIF													
ACE-430-CS-PV	-22/-16°C	Skinplate blanc	620x675x1860	385	3028	6	386/268	-	-	4	L3	C	R290

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



DEC-620 1 740 €



DEC-620-NN 1 760 €



DECC-620 1 780 €



DECF-620 2 500 €

Référence	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Nombre d'étagères	Capacité (L)	Gaz
+ MODÈLES POSITIFS							
DEC-620	0°/+7°C (K1)	620x640x1880	236	189	4	390	R600A
DEC-620-NN	0°/+7°C (K1)	620x640x1880	236	189	4	390	R600A
DECC-620	0°/+7°C	620x640x2000	236	189	4	390	R600A
- MODÈLE NÉGATIF							
DECF-620	-18/-16°C	620x640x1880	231	233	6	390	R290

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Conçu pour les boissons et les produits emballés
- ⊕ Compresseur hermétique
- ⊕ Évaporateur ventilé sur plaque froide aluminium
- ⊕ Affichage digital de la température
- ⊕ 230/1/50 (compatible 60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Intérieur ABS polyester sanitaire moulé
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage

- ⊕ Éclairage intérieur LED
- ⊕ Porte double vitrage
- ⊕ Classe climatique CC2 (32°C - 65% HR) selon EN16902
- ⊕ Étagères en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur
- ⊕ Unité de condensation statique, sans entretien
- ⊕ Température de fonctionnement

DECF-620

- ⊕ Conçu pour conserver les produits surgelés
- ⊕ Température de fonctionnement C1 - 18/-16°C, classe climatique 4
- ⊕ 6 étagères fixes (évaporateurs) qui répartissent le froid de façon homogène dans l'ensemble de l'unité.
- ⊕ Serrure en standard

ARMOIRES D'EXPOSITION

GAMME ÉTROITE



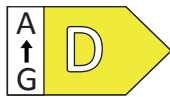
DEC-3 940 €



DECVAR-13 1 390 €



DECV-17 2 060 €



DECVAR-23 1 980 €



DECVF-17 2 345 €



Référence	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Nombre d'étagères + base	Capacité (L)	Capacité (Nb de canettes 33 cl)	Gaz	Classe climatique
+ MODÈLES POSITIFS									
DEC-3	0°/+7°C	415x462x512	142	85	1+1	38	24	R600A	CC2
DECVAR-13	0°/+7°C	370x435x1900	165	162	4	141	132	R600A	CC2
DECV-17	0°/+7°C	440x495x1800	205	164	4	200	195	R600A	CC2
DECVAR-23	0°/+7°C	750x435x1900	205	250	4	333	284	R600A	C
- MODÈLE NÉGATIF									
DECVF-17	-18°/-16°C	440x495x1800	231	231	6	200	195	R600A	CC4

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- ⊕ Conçue pour présenter les boissons et produits emballés
- ⊕ Evaporateur ventilé
- ⊕ Vidange et évaporation automatique
- ⊕ Extérieur tôle plastifiée blanche
- ⊕ Contrôle numérique de la température et du dégivrage
- ⊕ Eclairage intérieur
- ⊕ Étagères en fil d'acier plastifiée, réglables en hauteur
- ⊕ Étagères intérieur LED
- ⊕ Electricité : 230V/1/50-60Hz

EXEMPLES DE PERSONNALISATION

(MÊME POUR DES QUANTITÉS FAIBLES)





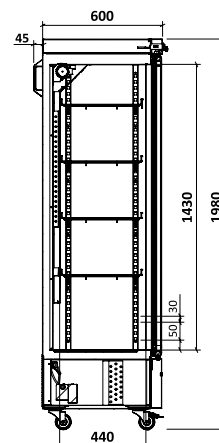
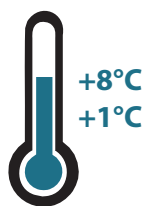
LG-800BFS

LG-1300BF

Référence	Température	Nb de portes	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance frigorifique (W)	Capacité (L)	Gaz	€ HT
LG-800BFS	0°C+10°C	2 coulissantes	1000	730	2036	650	700	R290a	2 700
LG-1300BF	0°C+10°C	3 battantes	1560	730	2036	700	1282	R290a	4 100

INFOS PRODUITS

- ⊕ Contrôle électronique et affichage digital de la température
- ⊕ Porte vitrée en verre trempé, contour de porte et poignée PVC
- ⊕ Serrure en standard
- ⊕ Livré avec 8 clayettes réglables en hauteur pour LG-800BFS
- ⊕ Livré avec 12 clayettes réglables en hauteur pour LG-1300BF
- ⊕ Deux éclairages verticaux à l'intérieur de l'armoire
- ⊕ Livré avec 4 roulettes pour le LG-800BFS et 6 roulettes pour le LG-1300BF
- ⊕ 220-240V/50Hz



Référence	Température	Extérieur	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation kWh/an	Nombre d'étagères	Capacité (L)	Classe climatique	Classe de température	Classe énergétique	Gaz	€ HT
ARV-800-CS-PV	+1/+8°C	Skinplate blanc	1180x645x1980	240	1389	4	765/585	4	H1	B	R290	3 455

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- ⊕ Dimensions intérieures : L1055 x P440 x H1430 mm
- ⊕ Intérieur et extérieur en Skinplate
- ⊕ Isolation 50 mm de polyuréthane à base d'eau
- ⊕ Froid ventilé
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ Éclairage LED
- ⊕ Étagères amovibles en acier plastifié 4 x (1050x413 mm)
- ⊕ 2 portes vitrées battantes, cadre en PVC
- ⊕ Portes à retour automatique
- ⊕ 2 serrures en standard
- ⊕ Roulettes : 2 pivotantes + 2 pivotantes avec frein

ARMOIRES INTÉRIEUR PLASTIQUE

GN2/1 ET 600X400



Marecos



MM5-PO **1 815 €**



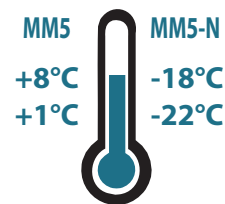
MM5N-PO **2 000 €**



MM5-PV **2 195 €**



MM5N-PV **2 835 €**



PO Porte pleine

PV Porte vitrée

Référence	Température °C	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Volume (L)	Poids (kg)	Puissance (W)	Consommation (kwh/an)	Etagères	Thermostat	Classe climatique	Classe de température	Classe énergétique	Gaz
MM5-PO	+1°C +8°C	650 x 538 x 1480	750 x 740 (+45)x 1900	525 - 455	90 - 104	190	565	4	Digital	4	M1	C	R600a
MM5-PV	+1°C +8°C	650 x 538 x 1480	750 x 740 (+45)x 1900	525 - 455	104 - 118	200	829	4	Digital	4	M2	B	R600a
MM5N-PO	-22°C -18°C	650 x 538 x 1480	750 x 740 (+45)x 1900	525 - 442	96 - 110	270	1285	6	Digital	4	-	-	R290
MM5N-PV	-22°C -18°C	650 x 538 x 1480	750 x 740 (+45)x 1900	525 - 442	117 - 131	450	1343	6	Digital	4	L3	D	R290

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Intérieur PS Blanc thermoformé
- Extérieur Skinplate blanc
- Isolation en polyuréthane à base d'eau 60mm
- Porte pleine réversible en usine uniquement sur demande, cadre en aluminium pour la référence MM5-PV et MM5N-PV
- Porte à fermeture automatique, serrure de série

MM5-PO / MM5-PV

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Etagères amovibles en acier plastifié 4 GN 2/1 (650x530mm)

MM5-PV

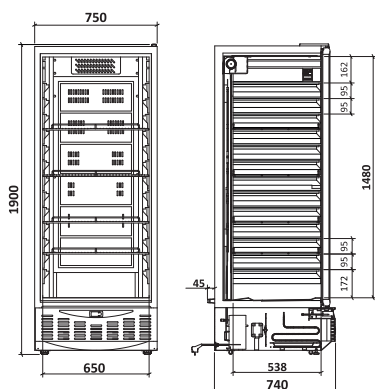
- Eclairage LED
- Unique sur le marché | Utilisation simultanée pour étagères GN 2/1 et plateaux (600x400mm)
- 4 roulettes de mise en place + 2 pieds réglables

MM5N-PO / MM5N-PV

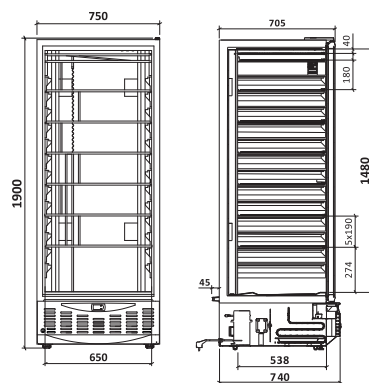
- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Etagères fixes 6 x (650x510mm)
- MM5N-PV : Eclairage LED
- Panier non inclus | Capacité = 7 paniers (L600xP400xH130mm)

LES OPTIONS

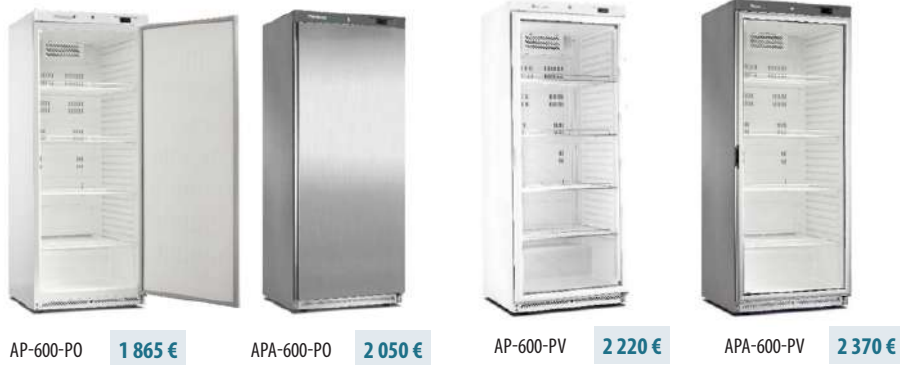
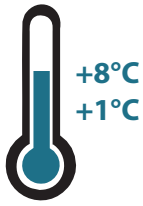
- Kit roulettes (2 avec freins + 2 sans freins) pour armoire MM5
Réf : 44129001 / 80 € HT
- Kit pieds Inox pour armoire MM5
Réf : 44129004_3 / 65 € HT
- Panier plastique pour armoire MM5 - dimensions L 600 x P400xH130mm - Prévoir 1 panier par niveau / Capacité max d'une armoire MM5 = 7 paniers
Réf : 44003044_001 / 40 € HT



MM5



MM5N

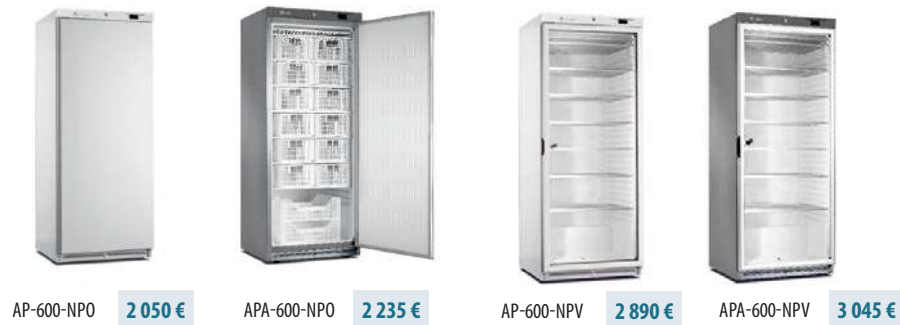
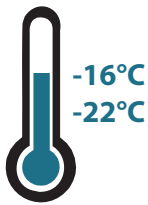


AP-600-PO 1 865 €

APA-600-PO 2 050 €

AP-600-PV 2 220 €

APA-600-PV 2 370 €



AP-600-NPO 2 050 €

APA-600-NPO 2 235 €

AP-600-NPV 2 890 €

APA-600-NPV 3 045 €



Référence	Température	Extérieur	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation kWh/ an	Nombre d'étagères	Capacité (L)	Classe climatique	Classe de température	Classe énergétique	Gaz
+ MODÈLES POSITIFS											
AP-600-PO	+1/+8°C	Skinplate	750x705x1880	190	757	4	567/488	4	M1	D	R600A
APA-600-PO	+1/+8°C	Inox	750x705x1880	190	757	4	567/488	4	M1	D	R600A
AP-600-PV	+1/+8°C	Skinplate	750x705x1880	200	1020	4	567/488	4	M2	B	R600A
APA-600-PV	+1/+8°C	Inox	750x705x1880	200	1020	4	567/488	4	M2	B	R600A
- MODÈLES NÉGATIFS											
AP-600-NPO	-22/-18°C	Skinplate	750x705x1880	260	2179	6	567/466	4	-	-	R290
APA-600-NPO	-22/-18°C	Inox	750x705x1880	260	2179	6	567/466	4	-	-	R290
AP-600-NPV	-22/-18°C	Skinplate	750x705x1880	480	4217	6	567/466	4	L3	D	R290
APA-600-NPV	-22/-18°C	Inox	750x705x1880	480	4217	6	567/466	4	L3	D	R290

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

AP-600-PO et APA-600-PO

- + Dimensions intérieures : AP 600 | L622 x P545 x H1603mm
- + Intérieur PS blanc
- + Extérieur Tôle plastifiée (Skinplate) | Acier inoxydable AISI 441
- + Isolation 60 mm polyuréthane à base d'eau
- + Refroidissement ventilé
- + Dégivrage automatique
- + Étagères amovibles Acier plastifié 4 GN 2/1 (650x530mm)
- + Porte pleine réversible en usine
- + Porte avec retour automatique
- + Serrure en standard
- + 4 glissières + 2 pieds réglables

AP-600-PV et APA-600-PV

- + Dimensions intérieures AP 600 | L622 x P545 x H1603mm
- + Intérieur PS blanc
- + Extérieur Tôle plastifiée (Skinplate) / Acier inoxydable ACX 845
- + Isolation de 60 mm en polyuréthane à base d'eau
- + Refroidissement ventilé
- + Dégivrage automatique
- + Étagères amovibles Acier plastifié 4 GN 2/1 (650x530mm)
- + Porte vitrée, réversible (sur demande en usine) / Cadre en aluminium
- + Porte avec retour automatique
- + Serrure en standard
- + 4 glissières + 2 pieds réglables

AP-600-NPO et APA-600-NPO

- + Dimensions intérieures AP 600 N | L622 x P545 x H1603mm
- + Intérieur PS blanc
- + Extérieur Tôle plastifiée (Skinplate) | Acier inoxydable ACX 845
- + Isolation 60mm Polyuréthane à base d'eau
- + Froid statique
- + Dégivrage manuel
- + Étagères fixes 6 (650x510mm)
- + Porte pleine, réversible en usine
- + Porte avec retour automatique
- + Serrure en standard
- + 4 glissières + 2 pieds réglables
- + Capacité = 14 paniers (L500xP300xH170mm) non inclus

AP-600-NPV et APA-600-NPV

- + Dimensions extérieures AP 600 N | L622 x P545 x H1603mm
- + Intérieur PS blanc
- + Extérieur Tôle plastifiée (Skinplate) / Inox ACX 845
- + Isolation de 60 mm en polyuréthane à base d'eau
- + Refroidissement statique
- + Dégivrage manuel
- + Eclairage LED
- + Étagères fixes 6 (650x510mm)
- + Porte vitrée, réversible (sur demande en usine) / Cadre en aluminium
- + Porte avec retour automatique
- + Serrure en standard
- + 4 glissières + 2 pieds réglables
- + Capacité = 14 paniers (L500xP300xH170mm) non inclus

LES OPTIONS

- Kit roulettes (2 avec freins + 2 sans freins)
Réf : 44129001 / 80 € HT
- Kit pieds Inox
Réf : 44129004_3 / 65 € HT

AP-600-NP, APA-600-NP, AP-600-NPV et APA-600-NPV

- Panier plastique pour armoire dimensions : L 500 x P300 x H170mm
Prévoir 2 paniers par niveau / Capacité max d'une armoire = 14 paniers
Réf : 44003044 / 40 € HT

ARMOIRES INTÉRIEUR PLASTIQUE

GN2/1 - FROID VENTILÉ



RVGI-501 **2 080 €**
CVGI-501 **2 670 €**

RVGE-501 **1 880 €**
CVGE-501 **2 505 €**

RVGI-601 **2 240 €**
CVGI-601 **2 975 €**

RVGE-601 **2 060 €**
CVGE-601 **2 815 €**

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
RVG-501	-2°C/+8°C	755	720	1880	532	230V-50Hz	R290	488	290	D	5 40°C 40%
CVG-501	-20°C/-15°C	755	720	1880	532	230V-50Hz	R290	606	491	E	4 30°C 55%
RVG-601	-2°C/+8°C	755	720	2060	607	230V-50Hz	R290	418	196	C	5 40°C 40%
CVG-601	-20°C/-15°C	755	720	2060	607	230V-50Hz	R290	488	290	E	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- RVGE et CVGE = extérieur tôle plastifiée blanche (sauf partie arrière)
- RVGI et CVGI = extérieur inox satiné (sauf partie arrière)
- Intérieur thermoformé plastique
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion époxy + plaque froide
- Dégivrage automatique
- Affichage digital de la température, dégivrages optimisés avec alarme pour haute température de condensation
- Vidange pour les eaux de nettoyage
- Pas de 70 mm entre chaque niveau pour clayettes GN2/1
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90°

- d'ouverture)
- Serrure de série
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, effet ODP et EWP
- Conditions de travail RVG : 40°C
- Conditions de travail CVG : 32°C
- Modèles 501 et 601 : format GN 2/1

- Dotations :
 - Pieds en acier inox réglables 95 à 135 mm
 - Livrée avec 3 clayettes plastifiées

LES OPTIONS

- Clayette rilsan grise GN2/1
Réf : 561512 / 75 € HT



Condenseur sans maintenance



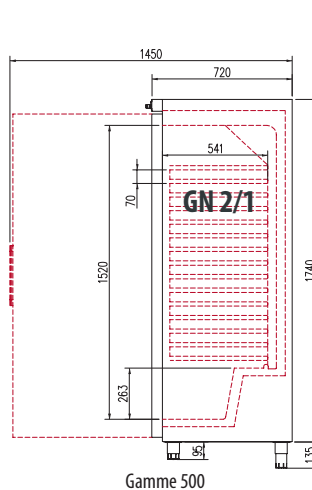
Pieds inox en standard



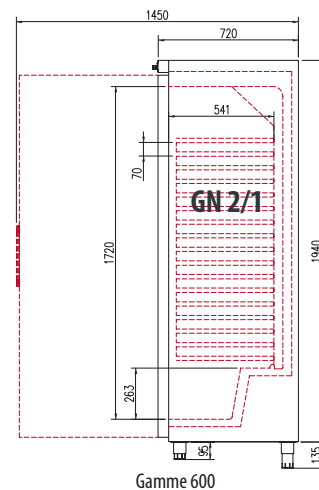
Froid ventilé en positif et négatif






Cuve polystyrène sanitaire thermoformée = hygiène

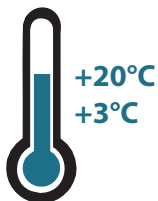


Gamme 500



Gamme 600

			
Caractéristiques	Gamme SERVICE	Gamme EXCLUSIVE 2 températures	Gamme EXCLUSIVE 1 température
Facile et intuitif	✓	✓	✓
Alarmes visibles et sonores			
Haute température	✓	✗	✓
Basse température	✓	✗	✓
Porte ouverte	✓	✗	✗
Sonde défailante	✓	✗	✓
Contrôle indépendant des 2 zones	✗	✓	✗
Vue simultanée de la température de la zone du haut et du bas	✗	✓	✗
Indication remplacement du filtre à charbon actif	✗	✓	✗
Écran tactile capacitif	✗	✗	✓
Conception plate et sans cadre	✗	✓	✓
Contraste élevé	✗	✗	✓
Partie frontale noire et indications en leds blanches	✓	✗	✓
Grand angle de visibilité	✗	✗	✓
Boutons rétro-éclairés	✗	✗	✓
Communication NFC et Bluetooth intégrées pour interagir avec les applications	✗	✗	✓
Protection index frontale IP65	✓	✗	✓
Gestion des alarmes et incidents HACCP	✗	✗	✓
Mémoire pour enregistrer les données, les alarmes et les incidents HACCP	✗	✗	✓
Protection contre les pics de tension (haute ou basse) prolongeant ainsi la durée de vie utile du compresseur	✗	✗	✓



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CV150-PV

CV430-PV

CV600-PV

PO Porte pleine

PV Porte vitrée

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (nb de bouteilles)	Nbre d'étagères	Puissance (W)	Tension	Classe climatique	Classe énergétique	Gaz	Niveau de bruit db(A)	€ HT
CV150-PV	600	600 + 40	835	40	2	96	230V-50Hz	4	A	R600A	< 45	1 575
CV430-PV	590	600 + 45	1860	112	5	200	230V-50Hz	4	B	R600A	< 65	2 180
CV600-PV	750	705 + 45	1880	219	5	220	230V-50Hz	4	B	R600A	< 65	2 570

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



INFOS PRODUITS

- ⊕ Tôle plastifiée extérieure (skinplate noir)
- ⊕ Isolation 50 mm de polyuréthane à base d'eau pour CV150/ CV430 et isolation 60 mm pour CV600
- ⊕ Froid ventilé avec dégivrage automatique
- ⊕ Porte réversible en usine uniquement
- ⊕ Éclairage LED (uniquement portes vitrées)
- ⊕ Serrure standard
- ⊕ Température définie par l'utilisateur

Modèles 150

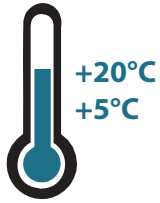
- ⊕ Tôle intérieure plastifiée (Black Sk.)
- ⊕ Étagères amovibles en bois 1 x (480x375mm) + 1 x (480x255mm)
- ⊕ 4 Pieds de nivellement

Modèles 430

- ⊕ Intérieur PS noir
- ⊕ Étagères en bois 5 x (494x430mm)
- ⊕ 4 curseurs + 2 pieds de nivellement

Modèles 600

- ⊕ Étagères en bois 5 x (655x544mm)
- ⊕ 230/1/50 (60Hz/MARECOS : nous consulter)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Double température



Double température

CV150-PV-EXCLUSIVE

CV350-PV-EXCLUSIVE

CV350-PV-2T-EXCLUSIVE

CV450-PV-EXCLUSIVE

CV450-PV-2T-EXCLUSIVE

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (nb de bouteilles)	Nbre d'étagères	Puissance (W)	Tension	Classe climatique	Classe énergétique	Gaz	Niveau de bruit db(A)	€ HT
CV150-PV-EXCLUSIVE	600	600 + 40	835	27	3+1	96	230V-50Hz	4	A	R600A	< 45	1 950
CV350-PV-EXCLUSIVE	600	700 + 40	1510	131	5+1	160	230V-50Hz	4	B	R600A	< 50	2 755
CV350-PV-2T-EXCLUSIVE	600	700 + 40	1510	125	5+1	120	230V-50Hz	4	B	R600A	< 50	3 420
CV450-PV-EXCLUSIVE	600	700 + 40	1865	168	6+1	170	230V-50Hz	4	B	R600A	< 50	3 110
CV450-PV-2T-EXCLUSIVE	600	700 + 40	1865	169	9+1	130	230V-50Hz	4	B	R600A	< 50	4 005

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



INFOS PRODUITS

- ⊕ Tôle intérieure plastifiée (skinplate noir)
- ⊕ Tôle plastifiée extérieure (skinplate noir)
- ⊕ Isolation 50 mm de polyuréthane à base d'eau
- ⊕ Froid ventilé avec dégivrage automatique
- ⊕ Porte en verre avec protection anti UV
- ⊕ Porte réversible en usine uniquement
- ⊕ Éclairage LED ambré
- ⊕ Serrure standard
- ⊕ Système anti-vibration
- ⊕ Filtre à charbon actif
- ⊕ Température définie par l'utilisateur
- ⊕ 10 étiquettes de bouteilles visibles

Modèle 150

- ⊕ Étagères coulissantes en bois 3 x (460x380mm)
- ⊕ Panier en bois dans le fond
- ⊕ 4 Pieds de nivellement

Modèle 350

- ⊕ Étagères coulissantes en bois + 1 fixe sur le fond 5 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
- ⊕ 4 curseurs + 2 pieds de nivellement

Modèle 350-2T

- ⊕ Étagères coulissantes en bois + 1 fixe sur le fond 5 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
- ⊕ 4 curseurs + 2 pieds de nivellement
- ⊕ 2 zones à température contrôlée séparément

Modèle 450

- ⊕ Étagères coulissantes en bois + 1 fixe sur le fond 6 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
- ⊕ 4 curseurs + 2 pieds de nivellement

Modèle 450-2T

- ⊕ Étagères coulissantes en bois + 1 fixe sur le fond 9 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
- ⊕ 4 curseurs + 2 pieds de nivellement
- ⊕ 2 chambres à température contrôlée séparément

LES OPTIONS

- Panier en bois pour gamme 450
Réf: 44003358_100 / 210 € HT
- Grande clayette en bois + glissières coulissantes pour Gamme 350 et 450
Réf: 44129040 / 210 € HT
- Accessoire pour incliner les bouteilles
Réf: 44003357 / 95 € HT



Réf: 44003358_100



Réf: 44129040



Réf: 44003357

ARMOIRES DE MATURATION DE VIANDE "DRY AGING"

ENCASTRABLES



+8°C
-2°C



90%
40%

Armoires dont la température de travail est comprise entre -2°+8°C avec une humidité comprise entre 40% et 90% (sans apport d'eau extérieur). Elles garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement de la viande (maturation) avec la possibilité de contrôler à distance ou sur place le fonctionnement et les réglages de l'équipement, grâce au système de contrôle avancé incorporé. La maturation de la viande dure habituellement entre 45 et 60 jours. Une bonne maturation consiste à créer une fine couche afin de limiter les pertes. La perte de poids idéale se situe entre 12 et 15%.



DAV-200 3 420 €

DAV-200-P 4 250 €

DAV-400 4 660 €



Pour les coloris rouge et inox nous consulter



Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Nbre de barres à viandes	Volume (L)	Capacité de viande (kg)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Classe 2015/1094 EN16825
DAV-200	-2°C +8°C	600	650	890	1	1	120	20	230V-50Hz	R290/R600	304	201	4 30°C 55%
DAV-400	-2°C +8°C	600	650	1545	2	1	240	55	230V-50Hz	R290	460	241	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable **N** = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur en acier inox plastifié, noir (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur en acier inox AISI-304 avec fond embouti
- ⊕ Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture) avec profilés en aluminium anodisés et double vitrage avec traitement basse émissivité (low E) - Réduit la condensation
- ⊕ Double éclairage intérieur LED
- ⊕ Étagères en inox et barre à viandes
- ⊕ Réglage en hauteur des roulettes avant et arrière pour faciliter les déplacements
- ⊕ Groupe de condensation ventilé
- ⊕ Evaporateur ventilé avec revêtement époxy anti-corrosion
- ⊕ Blocs de sel optionnels
- ⊕ Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie



LES OPTIONS

- Module Bluetooth ou WIFI
Réf : 566021350132 / 200 € HT
- Filtre à charbon actif (il permet de purifier l'air et doit être changé tous les 6 mois)
Réf : 56FCA / **Nous consulter**
- Étagère supplémentaire
Réf : 56ESDAV / 85 € HT
- Barres de boucherie supplémentaires
Réf : 56BCSDAV / 185 € HT
- Kit de 4 roulettes (dont 2 avec freins)
Réf : KITR4 / 140 € HT
- Plateau pour 3 blocs de sel
Réf : 56A109051284 / 235 € HT
- 230v 60Hz
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



Armoires dont la température de travail est comprise entre -2°+8°C avec une humidité comprise entre 40% et 90% (sans apport d'eau extérieur). Elles garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement de la viande (maturation) avec la possibilité de contrôler à distance ou sur place le fonctionnement et les réglages de l'équipement, grâce au système de contrôle avancé incorporé. La maturation de la viande dure habituellement entre 45 et 60 jours. Une bonne maturation consiste à créer une fine couche afin de limiter les pertes. La perte de poids idéale se situe entre 12 et 15%.



+8°C
-2°C



90%
40%



DA-400 5 180 €

DA-750 5 640 €

DA-1002 9 580 €

DA-2003 15 035 €

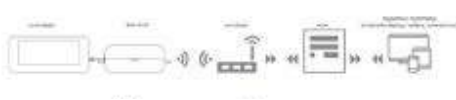
Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Nbre de barres à viandes	Volume (L)	Capacité en viande (kg)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Classe 2015/1094 EN16825
DA-400	-2°C +8°C	600	650	1900	2	1	320	75	230V-50Hz	R290	488	307	4 30°C 55%
DA-750	-2°C +8°C	680	850	2130	2	1	645	150	230V-50Hz	R290	502	307	4 30°C 55%
DA-1002	-2°C +8°C	1370	850	2130	4	2	1404	309	230V-50Hz	R290	1000	620	4 30°C 55%
DA-2003	-2°C +8°C	2055	850	2130	6	3	2197	450	230V-50Hz	R290	1710	1100	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur en acier inox plastifié noir (sauf partie arrière et fond)
- ⊕ Intérieur en acier inox AISI-304 avec fond embouti
- ⊕ Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture) avec profilés en aluminium anodisés et double vitrage avec traitement basse émissivité (low E) - Réduit la condensation
- ⊕ Double éclairage intérieur LED
- ⊕ Étagères en inox et barre à viandes
- ⊕ Réglage en hauteur des roulettes avant et arrière pour faciliter les déplacements
- ⊕ Groupe de condensation ventilé
- ⊕ Evaporateur ventilé avec revêtement époxy anti-corrosion
- ⊕ Blocs de sel optionnels
- ⊕ Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 85 mm périmètre, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie



LES OPTIONS

- Module Bluetooth ou WIFI
Réf : 566021350133 / 200 € HT
- Filtre à charbon actif (il permet de purifier l'air et doit être changé tous les 6 mois)
Réf : 56FCA / **Nous consulter**
- Étagère inox
Réf : 56A109050962 / 85 € HT
- Barres de boucherie supplémentaires
Réf : 56BCSDA / 185 € HT
- Kit de 4 roulettes (dont 2 avec freins)
Réf : KITR4 / 140 € HT
- Plateau pour 3 blocs de sel
Réf : 56A109051285 / 235 € HT
- 230v 60Hz
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



Pour les coloris rouge et inox nous consulter

ARMOIRES PÂTISSIÈRES

1 OU 2 PORTES 600X400



APR-55 **4 070 €**
APC-55 **4 425 €**



APRV-55 **4 140 €**



APR-750 **3 890 €**
APRV-750 **4 480 €**
APC-750 **5 470 €**



APR-1002 **7 060 €**
APRV-1002 **7 475 €**
APC-1002 **8 375 €**

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	CCE 2015/1094 EN16825
APR-55	0°C/+8°C	530	770	2040	409	230V-50Hz	R290	303	201	E	5 40°C 40%
N APC-55	-20°C/-15°C	530	770	2040	409	230V-50Hz	R290	303	201	E	4 30°C 55%
APRV-55	0°C/+8°C	530	770	2040	409	230V-50Hz	R290	303	213	-	4 30°C 55%
APR-750	-2°C/+8°C	680	860	2130	645	230V-50Hz	R134a* R290	245 502	253 243	E C	5 40°C 40% 5 40°C 40%
APC-750	-20°C/-15°C	680	860	2130	645	230V-50Hz	R290 R449A*	606 452	553 660	E E	4 30°C 55% 4 30°C 55%
APR-1002	-2°C/+8°C	1370	860	2130	1404	230V-50Hz	R134a* R290	485 845	442 373	E D	5 40°C 40% 5 40°C 40%
APC-1002	-20°C/-15°C	1370	860	2130	1404	230V-50Hz	R290 R449A*	907 1042	952 991	E E	4 30°C 55% 4 30°C 55%

* Non disponible pour le marché européen

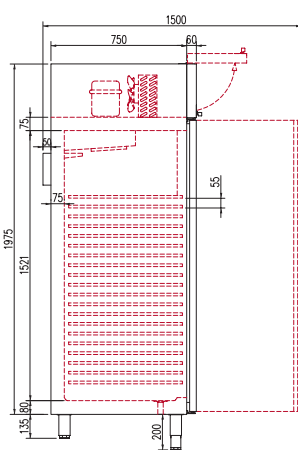
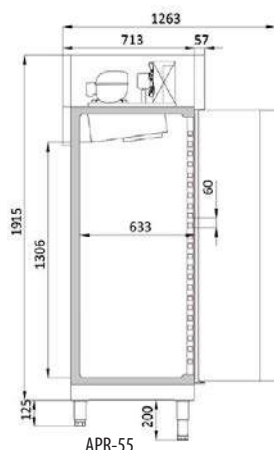
N = Nouveauté 2024

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Eclairage intérieur LED
- Compresseur hermétique ventilé
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Armoires portes vitrées négatives triple vitrage
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- Serrure de série

- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- Conditions de travail APRV : 32°C
- Conditions de travail APR : 40°C
- Dotations :
 - APRV : Porte vitrée avec double vitrage
 - Modèles 55 : Livré avec 3 clayettes inox 600x400 et avec 17 jeux de glissières inox, réglables en hauteur
 - Modèles 750 et 1002 : Livré avec 20 jeux de glissières inox par porte réglables en hauteur



LES OPTIONS

- Clayette inox pâtisserie 600x400
Réf: 201300IP / **16 € HT**
- Jeu de glissières en L (pour modèles 55)
Réf: 561208 / **25 € HT**
- Jeu de glissières (pour modèles 750 et 1002)
Réf: 566033050057 / **35 € HT**
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf: KITR4 / **140 € HT**
- Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf: KITR5 / **160 € HT**
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf: KITR6 / **200 € HT**
- Pédale (par porte)
Réf: PEDALE / **150 € HT**
- Arrière inox
Réf: 567000000099 / **+5%**
- Variateur LED et changement de couleur (par porte)
Réf: KLEDVA / **360 € HT**
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf: R134 / **Nous consulter**
- Changement de gaz sur modèles négatifs (R290 → R449A)
Réf: R449 / **Nous consulter**
- 60 Hz sur demande
Réf: 60HZ / **Nous consulter**



LE SAVIEZ-VOUS ?
Armoires positives et négatives pour glaces, pâtisserie et restauration équipées de commandes numériques simples et réactives, dotées de fonctions HACCP



EG68+



EG70+



EG78+



Restauration



Glacier



Pâtisseries



Boulangerie

- ARMOIRE NEGATIVE

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
N EG54+	Crémaillères	-10/+25°C	730x900x2140	1	700	54 bacs à glace	R290	6 875

+ ARMOIRE POSITIVE 600X400

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
N EG68+	Crémaillères	-2/+8°C	730x810x2140	0,154	600	20 x (600x400)	R290	5 685

- ARMOIRE NEGATIVE 600X400

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
N EG70+	Crémaillères	-10/+25°C	730x810x2140	1	600	20 x (600x400) 30 bacs à glace	R290	6 220

+ ARMOIRE POSITIVE 600X800

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
N EG78+	Crémaillères	-2/+8°C	820x1010x2140	0,202	900	20 x (600x800)	R290	6 880

- ARMOIRE NEGATIVE 600X800

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
EG80+	Crémaillères	-25/-10°C	820x1010x2140	1,3	900	20 x (600x800) 59 bacs à glace	R290	7 555

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- + Carrosserie extérieure et intérieure en inox AISI 304 avec coins arrondis
- + Ambiance tropicalisée
- + Dégivrage automatique
- + 230/1/50Hz
- + Air canalisé pour empêcher le croûtage

LES OPTIONS

- Jeu de roulettes
Réf: WHEC / **400 € HT**
- Lumière intérieure
Réf: LIGHC / **275 € HT**
- Jeu de glissières pour EG35
Réf: GU60x40 / **40 € HT**
- Jeu de glissières pour EG78
Réf: GU60x80 / **50 € HT**
- Clayette 600x800
Réf: 2014631F3T / **105 € HT**
- 60Hz/TECHFROST / **sur demande**

ARMOIRES À CHOCOLAT - VELVETY LINE

HUMIDITÉ RELATIVE : 45% - 65%



LE SAVIEZ-VOUS ?

Grâce à la combinaison parfaite de la température et de la faible humidité, nous préservons le chocolat parfaitement brillant, lisse et compact.



VC78



ARMOIRES 600X400

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Nb de niveaux	Gaz	€ HT
N VC68	Crémaillères	+4/+18°C	730x810x2140	0,68	600	20 (600x400)	R290	7 005

N = Nouveauté 2024

ARMOIRES 600X800

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Nb de niveaux	Gaz	€ HT
VC78	Crémaillères	+4°C/+18°C	820x1010x2140	0,83	900	20 x (600x800)	R290*	8 795

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur et intérieur en inox AISI 304
- ⊕ Commandes tactiles modernes, intuitives
- ⊕ Dotation : 20 paires de glissières en forme de "L"
- ⊕ Ventilation indirecte pour préserver les produits délicats
- ⊕ Humidité relative 45% - 65%
- ⊕ Précision et fiabilité max dans le contrôle de la température et de l'humidité
- ⊕ 230/1/50Hz
- ⊕ Présence de convoyeurs conçus pour obtenir une circulation d'air uniforme
- ⊕ Wifi optionnel (nous consulter)

ARMOIRES DE FERMENTATION - FLOURY FLINE



FL700



FL900



FL40



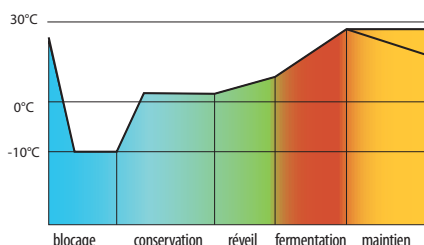
Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
ARMOIRE À GRILLES 600X400								
N FL700	Crémaillères	-5/+35°C	730x890x2100	0,98	700	20 x (600x400)	R452a	11 410
ARMOIRE À GRILLES 600X800								
FL900	Crémaillères	-5°C/+35°C	820x1090x2100	0,98	900	20 x (600x800)	R452a	13 180
CHAMBRE DE FERMENTATION À CHARIOT - AVEC GROUPE INCORPORÉ								
FL40	Crémaillères	-5°C/+35°C	890x1611,5x2450	1,39	1251	1 chariot GN 2/1 ou 600x800 2 chariots GN 1/1 ou 600x400	R452a	22 890

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur et intérieur en inox AISI 304
- ⊕ Commandes tactiles modernes, intuitives
- ⊕ Précision et fiabilité max dans le contrôle de la température et de l'humidité
- ⊕ Wifi optionnel (nous consulter)
- ⊕ Dotation : 20 paires de glissières en forme de "L"
- ⊕ Humidité produite par un générateur de vapeur et régulée par le tableau de commandes
- ⊕ Froid canalisé conçu pour obtenir une circulation d'air uniforme
- ⊕ Humidité relative 55% - 95%
- ⊕ Cycle automatique de fermentation en 5 phases
- ⊕ Personnalisation possible de la température, du temps, du pourcentage d'humidité et de la ventilation de chaque phase
- ⊕ Jusqu'à 100 cycles différents enregistrés
- ⊕ Port USB pour chargement ou téléchargement des données



LES OPTIONS

Pour FL40 uniquement

- Chariot 20 niveaux GN1/1
Réf: CARIXGN1/1 / 1 260 € HT
- Chariot 20 niveaux 600X400
Réf: CARIEN60X40 / 1 385 € HT
- Chariot 20 niveaux GN2/1
Réf: CARIXGN2/1 / 1 515 € HT
- Chariot 20 niveaux 600X800
Réf: CARIEN60X80 / 1 630 € HT

CLAYETTES

200261IP	Clayette inox GN1/1 Pour modèles : AGR-50 et AGR-125	11 € HT	
200362IP	Clayette inox GN2/1 Pour modèles : Armoires GN 2/1	25 € HT	
561512	Clayette rilsan grise GN2/1	75 € HT	
562483	Clayette rilsan GN1/1	40 € HT	
562486	Clayette rilsan pâtissière 600x400	35 € HT	
201300IP	Clayette inox pâtissière 600x400 (rappel : armoire livrée sans) Pour modèles : AP/APR	16 € HT	

ROULETTES / PIEDS / PÉDALE

KITR4	Kit de 4 roulettes dont 2 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Pour modèles 1 porte	140 € HT	
KITR5	Kit de 5 roulettes dont 2 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Pour modèles 2 portes	160 € HT	
KITR6	Kit de 6 roulettes dont 3 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Pour modèles 3 portes	200 € HT	
PEDAIE	Pédale (par porte)	150 € HT	

ARRIÈRES INOX / DESSUS / PORTES

56700000099	Arrière inox Pour modèles : AGR, ACG, HEGR, HECG, AGM, AGP et AP	+5%	
KLEDVA	Variateur LED et changement de couleurs (par porte). Pour modèles : Armoires portes vitrées Coreco	360 € HT	

INSTALLATION

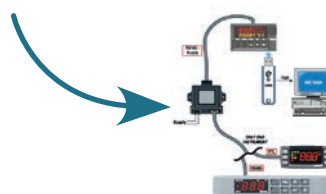
INSTALL	Pose en atelier (prix net par appareil)	50 € HT	
---------	---	---------	--

GLISSIÈRES

GLISSIÈRES	Jeu de 2 glissières en U inox GN (L=660 mm) Pour modèles : Armoires GN 2/1 Coreco	40 € HT	
560119	Jeu de 2 glissières en L pâtissières Pour modèles : APC-750 / APR / APC-1002	30 € HT	
560913	Jeu de 2 glissières Pour modèles : DP-140	35 € HT	
561025	Jeu de 2 glissières en U (L = 550 mm) Pour modèles : Armoires Gamme 125 et 50	35 € HT	
561208	Jeu de 2 glissières en L (L=613 mm) Pour modèles : APR / APRV-55	25 € HT	
566033050057	Jeu de 2 glissières en L (L=613 mm) Pour modèles : APR / APRV-55	35 € HT	

HACCP

566021350112	Enregistreur de température HACCP	405 € HT
--------------	-----------------------------------	----------



EN PARTENARIAT AVEC



ENREGISTREUR LIDE2 FILAIRE



LIDE2	Boîtier enregistreur sans écran permettant de disposer d'un enregistrement et d'une surveillance autonome et permanente	925 € HT
ACCESSOIRES		€ HT
LIDE2-BAT	Batterie de secours lithium	95
LIDE2-KIT-4-20	Kit adaptation 2 entrées 4-20mA	260
LIDE2-MODEM4G	Clé modem 4G	355

ENREGISTREUR LIDE2 CONNECT



LIDE2-CONNECT	Boîtier enregistreur sans écran permettant de disposer d'un enregistrement et d'une surveillance autonome et permanente	1 455 € HT
ACCESSOIRES		€ HT
LIDE2-BAT	Batterie de secours lithium	95
LIDE2-MODEM4G	Clé modem 4G	355
CAPTEUR-LORA-TEMP	Capteur lora	355

ASSISTANCE



ACCESSOIRE		€ HT
MES-CONNECT-DIS	Assistance : Mise en service à distance (prix net)	400

= Nouveauté 2024

4 LES MEUBLES





SOMMAIRE



MEUBLES SNACK 600

Portes pleines ou vitrées (série S-Line).....	74
Portes pleines avec ou sans évier avec tiroirs (série Top).....	76
Portes vitrées (série Top)	78
Sans groupe (série Top)	80



ARRIÈRES-BARS 520 - ERH/NRH

Portes vitrées	104
Portes pleines	105



MEUBLES GN 1/1 - 700

Portes pleines ou vitrées (série S-Line).....	82
Portes pleines avec ou sans évier (série Top)	84
Portes vitrées (série Top)	86
Haute efficacité énergétique	87
Portes pleines ou vitrées, sans groupe (série Top)	88
Traversants avec ou sans évier (série Top)	89
Compact hauteur 870 et 950 (série Top)	90



ARRIÈRES-BARS 530 - SNACK BAR

Avec groupe	106
Sans groupe.....	107



MEUBLE FROID HAUT RENDEMENT (US RANGE)

92



ARRIÈRE-BAR 600

Portes pleines ou vitrées (série S-Line).....	109
Portes pleines (série Top).....	110
Portes vitrées (série Top)	112
Sans groupe.....	113



MEUBLES PÂTISSIERS 800

Portes pleines ou vitrées (série Top).....	94
Portes pleines ou vitrées, sans groupe (série Top).....	96



MEUBLES MACHINES À CAFÉ ET NEUTRES 114



MEUBLES SOUBASSEMENT 700

GN 2/1 et GN 1/1 (série Top).....	98
GN 1/1 pour modules de cuisson (série Top)	99
GN 1/1 portes pleines et tiroirs (série Top).....	100
GN 1/1 sans groupe (série Top)	101



CONGÉLATEURS 115



REFROIDISSEURS À BOUTEILLES

Fond plat.....	102
Coolers - botelleros	103
Comptoirs pliants.....	103



OPTIONS ET ACCESSOIRES 116

MEUBLES SNACK 600

PORTES PLEINES OU VITRÉES



TSR-150-S **3 140 €**
TSC-150-S **4 050 €**



TSR-200-S **3 690 €**
TSC-200-S **4 700 €**



TSR-250-S **4 400 €**



TSRV-150-S **3 430 €**



TSRV-200-S **4 170 €**



TSRV-250-S **5 000 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
TSR-150-S	-2°C / +8°C	1495	600	850	245	R134a*	178	211	-	5 40°C 40%
						R290	502	235	B	5 40°C 40%
TSR-200-S	-2°C / +8°C	2020	600	850	380	R134a*	245	249	-	5 40°C 40%
						R290	502	238	B	5 40°C 40%
TSR-250-S	-2°C / +8°C	2545	600	850	516	R134a*	304	289	-	5 40°C 40%
						R290	845	379	C	5 40°C 40%
TSRV-150-S	-2°C / +8°C	1495	600	850	245	R134a*	178	220	-	4 30°C 55%
						R290	502	244	C	5 40°C 40%
TSRV-200-S	-2°C / +8°C	2020	600	850	380	R134a*	245	255	-	4 30°C 55%
						R290	502	251	D	5 40°C 40%
TSRV-250-S	-2°C / +8°C	2545	600	850	516	R134a*	304	307	-	4 30°C 55%
						R290	845	397	D	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
TSC-150-S	-20°C -15°C	1495	600	850	245	R290	606	535	E	5 40°C 40%
						R449A*	353	556	-	4 30°C 55%
TSC-200-S	-20°C -15°C	2020	600	850	380	R290	606	556	E	4 30°C 55%
						R449A*	452	610	-	4 30°C 55%

* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

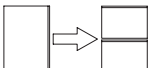
- ⊕ Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Dossieret de 100 mm (pas de sans dossieret)
- ⊕ Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°
- ⊕ Joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- ⊕ **TSRV** : porte avec double vitrage + éclairage LED
- ⊕ Livré avec 1 clayette rilsan par porte, réglable en hauteur sur support plastique
- ⊕ Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- ⊕ Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m3, sans effet ODP et GWP
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Conditions de travail : TRS 40°C ambient - TSC / TSRV 32°C ambient

LES ACCESSOIRES

- Clayette rilsan 405 x 525 (portes du milieu)
Réf : 560582 / **35 € HT**
- Clayette rilsan 405 x 460 (portes aux extrémités)
Réf : 560583 / **35 € HT**
- Support plastique pour clayette (à commander par 4)
Réf : 560584 / **5 € HT**
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- Changement de gaz sur modèles négatifs (R290 → R449A)
Réf : R449 / **Nous consulter**
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières télescopiques

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif	562255	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés prof. 2 x 190 mm (sauf négatif)	530
	Positif	562256	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (côté groupe) prof. 2 x 190 mm (sauf négatif)	530



Option tiroirs



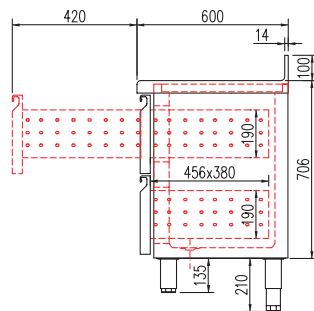
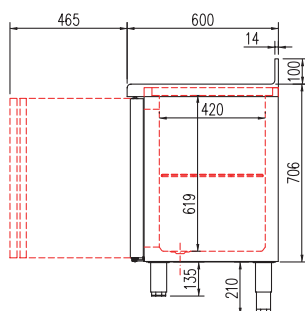
TSRV-150-S



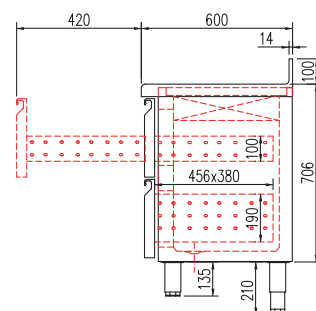
TSR-200-S



Tiroirs (en option)



562255



562256

MEUBLES SNACK 600

PORTES PLEINES, AVEC OU SANS ÉVIER



MRS-150	3 500 €
MRSF-150	4 300 €
MCS-150	4 555 €



MRS-200	4 100 €
MRSF-200	4 935 €
MCS-200	5 315 €



MRS-250	4 885 €
MRSF-250	5 850 €



MRS-300	5 945 €
MRSF-300	6 875 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
MRS-150	-2°C / +8°C	1495	600	850	245	R134a*	178	211	-	5 40°C 40%
						R290	502	235	B	5 40°C 40%
MRS-200	-2°C / +8°C	2020	600	850	380	R134a*	245	249	-	5 40°C 40%
						R290	502	238	B	5 40°C 40%
MRS-250	-2°C / +8°C	2545	600	850	516	R134a*	304	289	-	5 40°C 40%
						R290	845	340	C	5 40°C 40%
MRS-300	-2°C / +8°C	3070	600	850	651	R134a*	356	304	-	5 40°C 40%
						R290	845	355	C	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
MCS-150	-20°C / -15°C	1495	600	850	245	R290	606	535	D	5 40°C 40%
						R449A*	353	556	-	4 30°C 55%
MCS-200	-20°C / -15°C	2020	600	850	380	R290	606	556	E	4 30°C 55%
						R449A*	452	610	-	4 30°C 55%

* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- MRS / MCS** : portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et fermeture magnétique (reste ouverte lorsque l'ouverture dépasse 90°). Porte emboutie inox
- MRSF** : avec évier de 340 x 360 x 160mm sans robinet, ni siphon, ni pré-perçage
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Livré avec 1 clayette rilsan par porte réglable en hauteur sur support inox
- 230/1/50
- Conditions de travail MRS 40°C, MCS 32°C ambiant

LES TIROIRS **MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT**

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières télescopiques, système d'auto-fermeture

Froid	Référence	Description	€ HT
Positif / Négatif	562418	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (porte à l'opposé du groupe) prof. 2 x 190 mm	915
	562419	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (côté groupe) prof. 2 x 190 mm	
	562420	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (porte centrale) prof. 2 x 190 mm	
Positif / Négatif	561570	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés prof. 1 x 100 mm et 1 x 320 mm	915
Positif / Négatif	561571	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 3 tiroirs réfrigérés prof. 3 x 100 mm	1 210

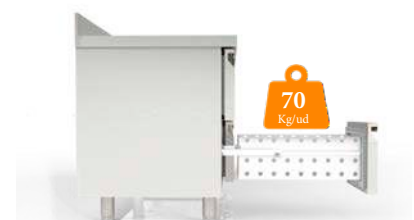
La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe.

Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 116).

L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.

LES OPTIONS

- Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)
Réf: 560582 / 35 € HT
- Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)
Réf: 560583 / 35 € HT
- Support inox pour clayette (à commander par 4) pour MRS
Réf: 560013 / 5 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf: KITRA4 / 135 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf: KITRA6 / 200 € HT
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf: 566021350112 / 405 € HT
- Serrure pour porte pleine
Réf: 567000000026 / 40 € HT
- Arrière inox
Réf: 567000000099 / +5%
- Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble
Réf: GG / 110 € HT
- Suppl. pour avoir le groupe à gauche du meuble sur meuble avec évier
Réf: GGF / 110 € HT
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf: R134 / **Nous consulter**
- Changement de gaz sur modèles négatifs (R290 → R449A)
Réf: R449 / **Nous consulter**
- Changement du dessus par un dessus sans dosseret
Réf: SD / **Même prix**
- Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures
Réf: SE+DECORATIVO / **Même prix**
- 220V 60 HZ (Uniquement en positif)
Réf: 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- Bac pour évaporation automatique
Réf: 56M171130001 / 155 € HT



Option tiroirs



MRS-200



Tiroirs (en option)



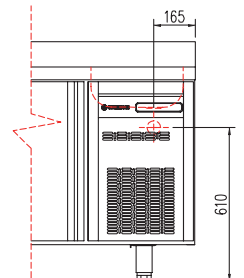
Contre-porte emboutie



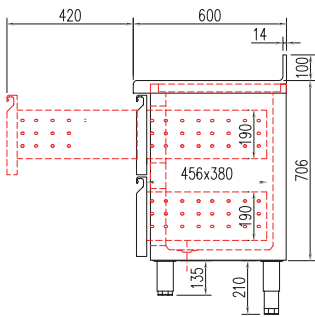
Evier sur groupe pour modèle
MRSF 340x360x160



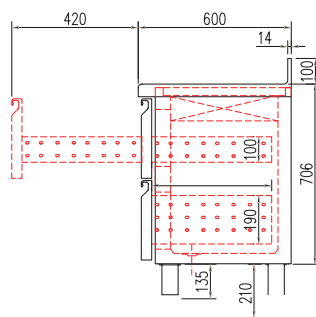
Sans dossier (en option)



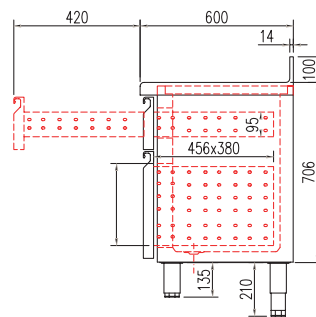
MRSF



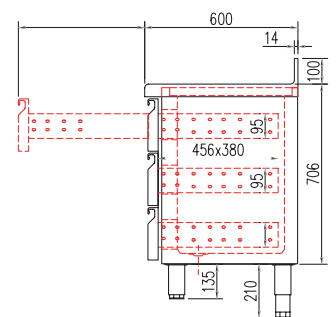
562418 / 562420



562419



561570



561571

MEUBLES SNACK 600

PORTES VITRÉES



MRSV-150 **4 260 €**
MCSV-150 **5 160 €**



MRSV-200 **5 120 €**
MCSV-200 **6 135 €**



MRSV-250 **6 190 €**



MRSV-300 **7 310 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
MRSV-150	-2°C / +8°C	1495	600	850	245	R134a*	304	353	-	4 30°C 55%
						R290	502	243	C	5 40°C 40%
MRSV-200	-2°C / +8°C	2020	600	850	380	R134a*	304	306	-	4 30°C 55%
						R290	502	251	C	5 40°C 40%
MRSV-250	-2°C / +8°C	2545	600	850	516	R134a*	485	447	-	4 30°C 55%
						R290	845	357	D	5 40°C 40%
MRSV-300	-2°C / +8°C	3070	600	850	651	R134a*	485	451	-	4 30°C 55%
						R290	845	380	D	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
MCSV-150	-20°C / -15°C	1495	600	850	245	R290	606	544	E	4 30°C 55%
						R449A*	353	565	-	4 30°C 55%
MCSV-200	-20°C / -15°C	2020	600	850	380	R290	606	548	E	4 30°C 55%
						R449A*	452	623	-	4 30°C 55%

* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Porte double vitrage + éclairage LED
- ⊕ Dossieret de 100 mm en standard (sans dossieret à préciser à la commande, sans supplément)
- ⊕ Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Livré avec 1 clayette rilsan par porte réglable en hauteur sur support inox
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

- Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)
Réf: 560582 / **35 € HT**
- Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)
Réf: 560583 / **35 € HT**
- Support inox pour clayette (à commander par 4) pour MRS
Réf: 560013 / **5 € HT**
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf: KITRA4 / **135 € HT**
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf: KITRA6 / **200 € HT**
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf: 566021350112 / **405 € HT**
- Serrure pour porte vitrée
Réf: 567000000027 / **110 € HT**
- Arrière inox
Réf: 567000000099 / **+5%**
- Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble
Réf: GG / **110 € HT**
- Suppl. pour avoir le groupe à gauche du meuble sur meuble avec évier
Réf: GGF / **110 € HT**
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf: R134 / **Nous consulter**
- Changement de gaz sur modèles négatifs (R290 → R449A)
Réf: R449 / **Nous consulter**
- Changement du dessus par un dessus sans dossieret
Réf: SD / **Même prix**
- Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures
Réf: SE+DECORATIVO / **Même prix**
- 220V 60 HZ (Uniquement en positif)
Réf: 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- Bac pour évaporation automatique
Réf: 56M171130001 / **155 € HT**



MRSV-250



MRSV-250



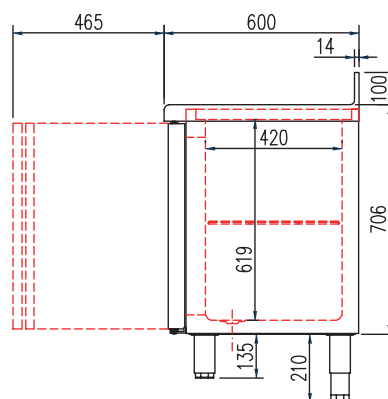
Roulettes (en option)



Sans dossier (en option)



Clayettes



MEUBLES SNACK 600

SANS GROUPE



MRSP-120 **2 805 €**

MCSP-120 **3 350 €**



MRSP-170 **3 560 €**

MCSP-170 **4 085 €**



MRSP-220 **4 260 €**

MCSP-220 **4 900 €**



MRSP-270 **5 035 €**



MRSPV-120 **3 280 €**

MCSPV-120 **3 745 €**



MRSPV-170 **4 325 €**

MCSPV-170 **4 250 €**



MRSPV-220 **5 235 €**

MCSPV-220 **4 775 €**



MRSPV-270 **6 260 €**

Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance frigorifique (W)	Capacité (L)	Gaz recommandé
FROID POSITIF							
MRSP/MRSPV-120	-2°C/+8°C	1195	600	850	300	246	R290
MRSP/MRSPV-170	-2°C/+8°C	1720	600	850	356	380	R290
MRSP/MRSPV-220	-2°C/+8°C	2245	600	850	485	516	R290
MRSP/MRSPV-270	-2°C/+8°C	2770	600	850	485	651	R290
FROID NÉGATIF							
MCSP/MCSPV-120	-20°C/-15°C	1195	600	850	353	245	R290
MCSP/MCSPV-170	-20°C/-15°C	1720	600	850	452	380	R290
MCSP/MCSPV-220	-20°C/-15°C	2245	600	850	610	516	R290

INFOS PRODUITS

- MRSP / MCSP : porte emboutie inox
- MRSPV / MCSPV : porte double vitrage + éclairage LED
- Connexion à droite en standard
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Pas d'évaporation ni résistance pour les eaux de condensat
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur
- Bandeau de commandes latéral et frontal démontables
- Livré avec 1 clayette rilsan par porte réglable en hauteur sur support inox
- 230/1/50
- Performance de l'évaporateur avec $\Delta t=12^{\circ}\text{C}$

LES OPTIONS

- Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)
Réf: 560582 / **35 € HT**
- Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)
Réf: 560583 / **35 € HT**
- Support inox pour clayette (à commander par 4)
Réf: 560013 / **5 € HT**
- Serrure pour porte pleine
Réf: 567000000026 / **40 € HT**
- Serrure pour porte vitrée
Réf: 567000000027 / **110 € HT**
- Arrière inox
Réf: 567000000099 / **+5%**
- Variateur et changement de couleurs (par porte)
Réf: KLEDVM / **325 € HT**
- Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble
Réf: GG / **110 € HT**
- Détendeur thermostatique. Installé en usine uniquement
Réf: VALVED'EXPANSION / **225 € HT**
- Vanne solénoïde
Réf: VALVE-SOLENOIDE / **225 € HT**
- 220V 60 HZ (Uniquement en positif)
Réf: 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- Bac pour évaporation automatique
Réf: 56M171130001 / **155 € HT**
- Changement du dessus par un dessus sans dosseret
Réf: SD / **Même prix**
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf: 566021350112 / **405 € HT**

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

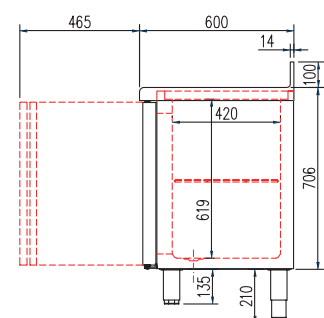
Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières télescopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif / Négatif	562418	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (porte à l'opposé du groupe) prof. 2 x 190 mm	915
		562419	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (côté groupe) prof. 2 x 190 mm	
		562420	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (porte centrale) prof. 2 x 190 mm	
	Positif / Négatif	561570	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés prof. 1 x 100 mm et 1 x 320 mm	915
		561571	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 3 tiroirs réfrigérés prof. 3 x 100 mm	
	Positif / Négatif			

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe.

Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 116).

L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.





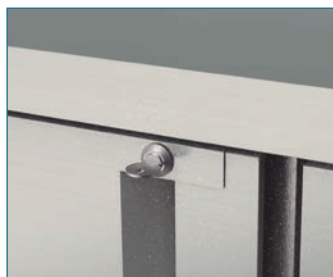
MRSP-220
avec option commandes à gauche



MRSPV-170



Compartiment groupe démontable



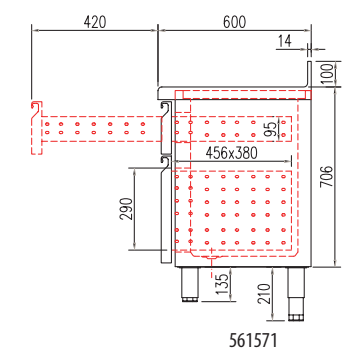
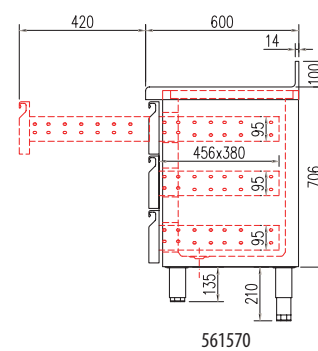
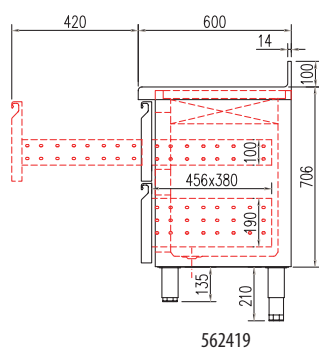
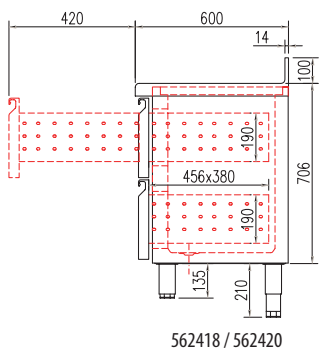
Serrure (en option)



Tiroirs (en option)



Clayette



MEUBLES GN 1/1 - 700

PORTES PLEINES OU VITRÉES



TGR-135-S **3 385 €**

TGC-135-S **4 680 €**



TGR-180-S **3 940 €**

TGC-180-S **5 400 €**



TGR-225-S **4 690 €**



TGRV-135-S **3 755 €**



TGRV-180-S **4 565 €**



TGRV-225-S **5 430 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
PORTES PLEINES										
TGR-135-S	-2°C / +8°C	1345	700	850	255	R134a*	178	211	-	5 40°C 40%
						R290	502	235	B	5 40°C 40%
TGR-180-S	-2°C / +8°C	1795	700	850	399	R134a*	245	249	-	5 40°C 40%
						R290	502	238	B	5 40°C 40%
TGR-225-S	-2°C / +8°C	2245	700	850	543	R134a*	304	289	-	5 40°C 40%
						R290	845	379	C	5 40°C 40%
PORTES VITRÉES										
TGRV-135-S	-2°C / +8°C	1345	700	850	255	R134a*	178	217	-	4 30°C 55%
						R290	502	241	C	5 40°C 40%
TGRV-180-S	-2°C / +8°C	1795	700	850	399	R134a*	245	263	-	4 30°C 55%
						R290	502	267	C	5 40°C 40%
TGRV-225-S	-2°C / +8°C	2245	700	850	543	R134a*	304	307	-	4 30°C 55%
						R290	845	397	D	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
PORTES PLEINES										
TGC-135-S	-20°C -15°C	1345	700	850	255	R290	606	535	E	4 30°C 55%
						R449A*	353	556	-	4 30°C 55%
TGC-180-S	-20°C -15°C	1795	700	850	399	R290	606	556	E	4 30°C 55%
						R449A*	452	610	-	4 30°C 55%

* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- ⊕ TGRV-S : porte double vitrage + éclairage LED
- ⊕ Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Dossieret de 100 mm (**pas de sans dossieret**)
- ⊕ Joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Groupe extractible sur glissière avec compresseur tropicalisé
- ⊕ Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières inox par porte, réglable en hauteur
- ⊕ Conditions de travail : TGR 40°C ambiant
TGC / TGRV 32°C ambiant

LES ACCESSOIRES

- Clayette rilsan GN 1/1
Réf : 562483 / 40 € HT
- Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=550 mm)
Réf : 560321 / 40 € HT
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- Changement de gaz sur modèles négatifs (R290 → R449A)
Réf : R449 / **Nous consulter**
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**

LES TIROIRS **MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT**

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières télescopiques

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif	562253	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés GN 1/1 (sauf en négatif), profondeur 190	610
	Positif	562254	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés GN 1/1 (porte côté groupe) (sauf en négatif), profondeur 190 + 100	610



Option tiroirs



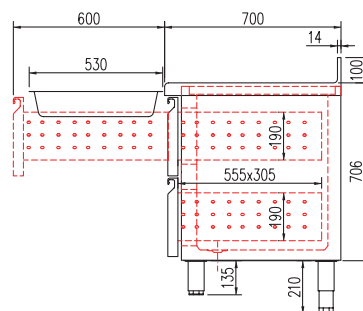
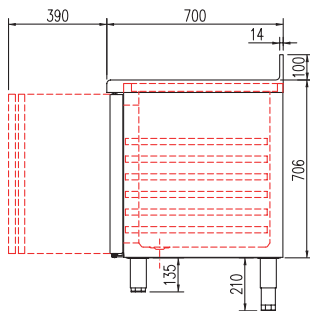
TGRV-180-S



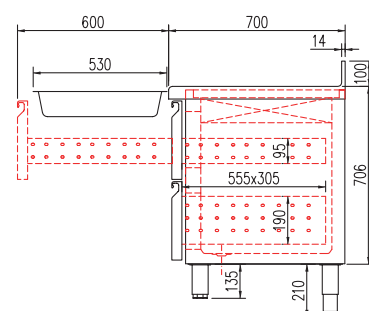
TGR-180-S



Tiroirs (en option)



562253



562254

MEUBLES GN 1/1 - 700

PORTES PLEINES, AVEC OU SANS ÉVIER



MRG-150	3 740 €
MRGF-150	4 475 €
MCG-150	5 010 €



MRG-200	4 410 €
MRGF-200	5 245 €
MCG-200	5 905 €



MRG-250	5 190 €
MRGF-250	6 170 €



MRG-300	6 225 €
MRGF-300	7 365 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
MRG-150	-2°C / +8°C	1345	700	850	255	R134a*	178	211	-	5 40°C 40%
						R290	502	235	B	5 40°C 40%
MRG-200	-2°C / +8°C	1795	700	850	399	R134a*	245	249	-	5 40°C 40%
						R290	502	238	B	5 40°C 40%
MRG-250	-2°C / +8°C	2245	700	850	543	R134a*	304	289	-	5 40°C 40%
						R290	845	340	C	5 40°C 40%
MRG-300	-2°C / +8°C	2695	700	850	686	R134a*	356	304	-	5 40°C 40%
						R290	845	355	C	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
MCG-150	-20°C -15°C	1345	700	850	255	R290	606	535	D	5 40°C 40%
						R449A*	353	556	-	4 30°C 55%
MCG-200	-20°C -15°C	1795	700	850	399	R290	606	556	D	4 30°C 55%
						R449A*	452	610	-	4 30°C 55%

* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- ⊕ Contre-porte emboutie inox
- ⊕ **MRGF** : avec évier de 340 x 360 x 160 sans robinet, ni siphon, ni pré-perçage. Hauteur vidange : 610 mm
- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en standard)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Dossieret de 100 en standard (sans dossieret à préciser à la commande, sans supplément)
- ⊕ Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Dégivrage par résistances en négatif
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- ⊕ 230/11/50
- ⊕ Conditions de travail : MRG / MRGF 40°C / MCG 32°C ambiant

LES OPTIONS

- Clayette inox GN 1/1
Réf: 200261IP / 11 € HT
- Clayette rilsan GN 1/1
Réf: 562483 / 40 € HT
- Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)
Réf: 560321 / 40 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf: KITRA4 / 135 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf: KITRA6 / 200 € HT
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf: 566021350112 / 405 € HT
- Serrure pour porte pleine
Réf: 567000000026 / 40 € HT
- Arrière inox
Réf: 567000000099 / +5%
- Tiroir neutre sur groupe
Réf: TG / 345 € HT
- Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble
Réf: GG / 110 € HT
- Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble sur meubles avec évier
Réf: GGF / 110 € HT
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf: R134 / **Nous consulter**
- Changement de gaz sur modèles négatifs (R290 → R449A)
Réf: R449 / **Nous consulter**
- Changement du dessus par un dessus sans dossieret
Réf: SD / **Même prix**
- Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures
Réf: SE+DECORATIVO / **Même prix**
- 220V 60 HZ (Uniquement en positif)
Réf: 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- Bac pour évaporation automatique
Réf: 56M171130001 / 155 € HT



LES TIROIRS **MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT**

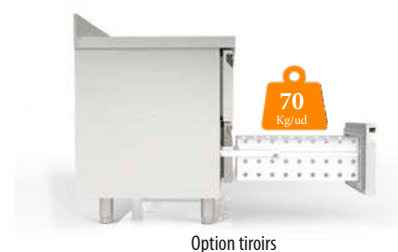
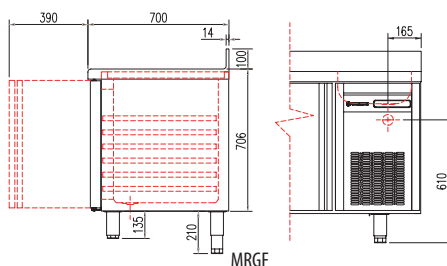
Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières télescopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif / Négatif	560151	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 2 x 190 mm	940
	Positif / Négatif	560258	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 2 x 190 mm côté groupe	940
	Positif / Négatif	561572	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 1 x 100 mm et 1 x 300 mm	940
	Positif / Négatif	560180	Remplacement d'une porte pleine par un kit 3 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 3 x 100 mm	1 250

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe.

Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 116).

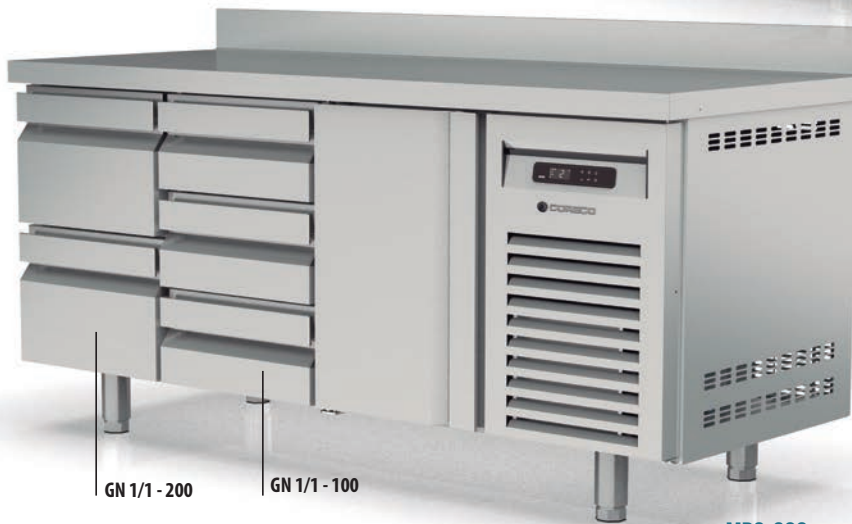
L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.



Option tiroirs



MRG-200



GN 1/1 - 200

GN 1/1 - 100

MRG-200

Avec option tiroirs



Sans dossier (en option)



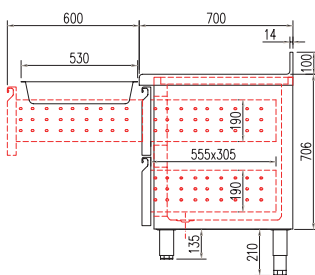
Serrure (en option)



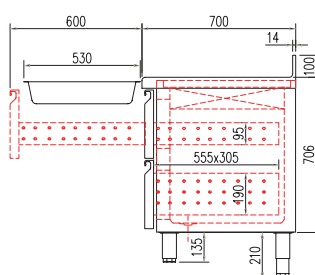
Roulettes (en option)



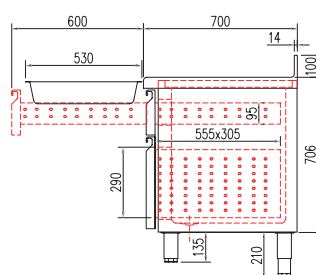
MRGF
Evier sur groupe pour modèle MRGF
340x360x160



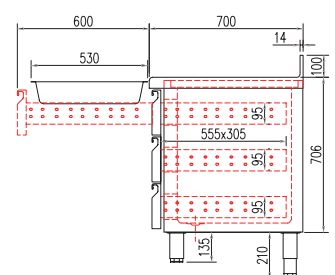
560151



560258



561572



560180

MEUBLES GN 1/1 - 700

PORTES VITRÉES



MRGV-150 **4 700 €**
MCGV-150 **5 410 €**



MRGV-200 **5 690 €**
MCGV-200 **6 485 €**



MRGV-250 **6 820 €**
MCGV-250 **7 650 €**



MRGV-300 **7 830 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
MRGV-150	-2°C / +8°C	1345	700	850	255	R134a*	304	351	-	4 30°C 55%
						R290	502	240	B	5 40°C 40%
MRGV-200	-2°C / +8°C	1795	700	850	399	R134a*	304	367	-	4 30°C 55%
						R290	502	246	B	5 40°C 40%
MRGV-250	-2°C / +8°C	2245	700	850	543	R134a*	485	441	-	4 30°C 55%
						R290	845	352	C	5 40°C 40%
MRGV-300	-2°C / +8°C	2695	700	850	686	R134a*	485	444	-	4 30°C 55%
						R290	845	369	C	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
MCGV-150	-20°C -15°C	1345	700	850	255	R290	606	540	D	4 30°C 55%
						R449A*	353	561	-	4 30°C 55%
MCGV-200	-20°C -15°C	1795	700	850	399	R290	606	544	D	4 30°C 55%
						R449A*	452	619	-	4 30°C 55%

* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- ⊕ Portes vitrées (double vitrage) + éclairage LED
- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en standard)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Dosseret de 100 en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- ⊕ Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Dégivrage par résistances en négatif
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- ⊕ 230/1/50

LES OPTIONS

- Clayette inox GN 1/1
Réf: 200261P / **11 € HT**
- Clayette rilsan GN 1/1
Réf: 562483 / **40 € HT**
- Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)
Réf: 560321 / **40 € HT**
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf: KITRA4 / **135 € HT**
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf: KITRA6 / **200 € HT**
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf: 566021350112 / **405 € HT**
- Arrière inox
Réf: 56700000099 / **+5%**
- 220V 60 HZ (Uniquement en positif)
Réf: 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- Tiroir neutre sur groupe
Réf: TG / **345 € HT**
- Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble
Réf: GG / **110 € HT**
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf: R134 / **Nous consulter**
- Changement de gaz sur modèles négatifs (R290 → R449A)
Réf: R449 / **Nous consulter**
- Serrure pour porte vitrée
Réf: 56700000027 / **110 € HT**
- Changement du dessus par un dessus sans dosseret
Réf: SD / **Même prix**
- Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures
Réf: SE+DECORATIVO / **Même prix**



Sans dosseret (en option)



Thermostat électronique avec afficheur digital



Clayettes (1 en standard)

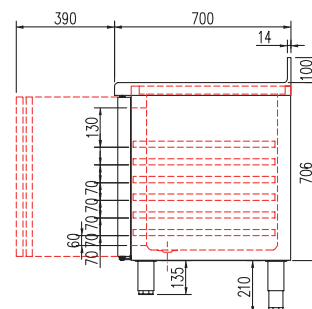


Roulettes (en option)



MRGV-250

Grilles et bacs en supplément





Protection de la couche d'ozone



Potentiel de réchauffement global faible



Economie d'énergie



1^{ER} MEUBLE AVEC LA CLASSIFICATION A+



HMRG-150 4 475 €



0,92 KW/24H



HMRG-200 5 205 €



1,36 KW/24H

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
HMRG-150	-2°C / +8°C	1345	700	850	255	R290	502	187	A+	5 40°C 40%
HMRG-200	-2°C / +8°C	1795	700	850	399	R290	502	192	A	5 40°C 40%

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304, avec angles arrondis et fond embouti.
- ⊕ Dossieret de 100mm en standard
- ⊕ Livré avec 1 clayette inox GN1/1
- ⊕ Joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- ⊕ Contreporte inox emboutie.
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Conditions de travail : 40°C ambiant

LES OPTIONS

- Clayette inox GN 1/1
Réf : 200261IP / 11 € HT
- Clayette rilsan GN 1/1
Réf : 562483 / 40 € HT
- Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)
Réf : 560321 / 40 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf : KITRA4 / 135 € HT
- Serrure pour porte pleine
Réf : 56700000026 / 40 € HT
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf : 566021350112 / 405 € HT
- Arrière inox
Réf : 567000000099 / +5%
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / Nous consulter
- Changement du dessus par un dessus sans dossieret
Réf : SD / Même prix
- Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures
Réf : SE+DECORATIVO / Même prix
- Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble
Réf : GG / 110 € HT

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

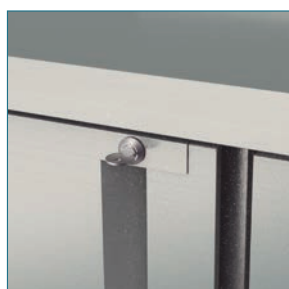
Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières télescopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif	560151	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 2 x 190 mm	940
	Positif	560258	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 2 x 190 mm côté groupe	940
	Positif	561572	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 1 x 100 mm et 1 x 300 mm	940
	Positif	560180	Remplacement d'une porte pleine par un kit 3 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 3 x 100 mm	1 250

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe.

Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 116).

L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.



Serrure (en option)



Roulettes (en option)



Contre-porte emboutie



MEUBLES GN 1/1 - 700

PORTES PLEINES OU VITRÉES, SANS GROUPE



MRGP-120 **2 960 €**
MCGP-120 **3 390 €**



MRGP-170 **3 600 €**
MCGP-170 **4 085 €**



MRGP-220 **4 240 €**
MCGP-220 **4 855 €**



MRGP-270 **4 935 €**



MRGPV-120 **3 485 €**
MCGPV-120 **3 965 €**



MRGPV-170 **4 415 €**
MCGPV-170 **4 850 €**



MRGPV-220 **5 405 €**
MCGPV-220 **5 785 €**



MRGPV-270 **6 430 €**

Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)
FROID POSITIF						
MRGP/MRGPV-120	-2°C/+8°C	1045	700	850	255	300
MRGP/MRGPV-170	-2°C/+8°C	1495	700	850	399	356
MRGP/MRGPV-220	-2°C/+8°C	1945	700	850	543	485
MRGP/MRGPV-270	-2°C/+8°C	2395	700	850	686	485
FROID NÉGATIF						
MCGP/MCGPV-120	-20°C/-15°C	1045	700	850	255	353
MCGP/MCGPV-170	-20°C/-15°C	1495	700	850	399	452
MCGP/MCGPV-220	-20°C/-15°C	1945	700	850	543	610

INFOS PRODUITS

- ⊕ **MRGP / MCGP** : contre-porte emboutie inox
- ⊕ **MRGPV / MCGPV** : porte double vitrage + éclairage LED
- ⊕ Connexion à droite en standard
- ⊕ **Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur**
- ⊕ Bandeau de commande latéral et frontal démontable
- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Dossieret de 100 en standard (sans dossieret à préciser à la commande, sans supplément)
- ⊕ Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Pas d'évaporation ni résistance pour les eaux de condensat 230/1/50
- ⊕ Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- ⊕ Performances de l'évaporateur avec $\Delta t=12^{\circ}\text{C}$
- ⊕ Conditions de travail : MRG / MCG 40°C ambiant
MRGV / MCGV 32°C ambiant



Compartiment groupe démontable



Serrure (en option)



Tiroirs (en option)



Clayette (1 en standard)

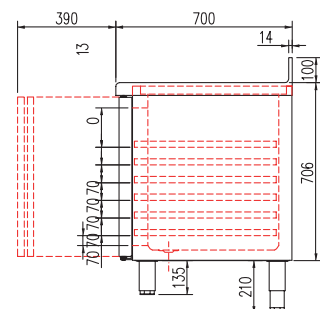
LES OPTIONS

- Clayette inox GN 1/1
Réf: 200261IP / **11 € HT**
- Clayette rilsan GN 1/1
Réf: 562483 / **40 € HT**
- Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)
Réf: 560321 / **40 € HT**
- Tiroirs pour MRG: Voir page 100
- Serrure pour porte pleine
Réf: 56700000026 / **40 € HT**
- Serrure pour porte vitrée
Réf: 56700000027 / **110 € HT**
- Arrière inox
Réf: 56700000099 / **+5%**
- Variateur et changement de couleurs (par porte)
Réf: KLEDVM / **325 € HT**
- Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble
Réf: GG / **110 € HT**
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf: 566021350112 / **405 € HT**
- Détendeur thermostatique, obligatoire si le groupe est à plus de 4 mètres. Installé en usine uniquement
Réf: VALVED'EXPANSION / **225 € HT**
- Vanne solénoïde
Réf: VALVE-SOLENOIDE / **225 € HT**
- 220V 60 HZ (Uniquement en positif)
Réf: 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- Changement du dessus par un dessus sans dossieret
Réf: SD / **Même prix**
- Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures
Réf: SE+DECORATIVO / **Même prix**
- Bac pour évaporation automatique
Réf: 56M171130001 / **155 € HT**



MRGPV-270

Avec options clayettes, glissières supplémentaires.
Bacs non fournis (voir page 149)



MEUBLES GN 1/1 - 700 COMPACT

HAUTEUR 870 ET 950



HAUTEUR 870 MM



MF-100

2 990 €



MF-140

3 320 €

HAUTEUR 950 MM



MFC-100

3 400 €



MFC-140

3 950 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
MF-100	-2°C / +8°C	925	700	870	169	R134a*	304	314	-	5 40°C 40%
						R290	502	277	D	5 40°C 40%
MFC-100	-2°C / +8°C	925	700	950	255	R134a*	304	314	-	5 40°C 40%
						R290	502	277	D	5 40°C 40%
MF-140	-2°C / +8°C	1375	700	870	264	R134a*	485	503	-	5 40°C 40%
						R290	845	490	D	5 40°C 40%
MFC-140	-2°C / +8°C	1375	700	950	399	R134a*	485	503	-	5 40°C 40%
						R290	845	490	D	5 40°C 40%

* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- ⊕ MF/MFC : contre-porte emboutie inox
- ⊕ MFC : livré sur tampons
- ⊕ MF : pieds réglables en hauteur de 95 à 135 mm
- ⊕ Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ MF : avec dossier en standard
- ⊕ MFC : sans dossier en standard
- ⊕ Dossieret de 100 sur MF-100 et MF-140. Pour les autres modèles dossieret sur demande.
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé sur glissières

- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Dégivrage par résistances en négatif
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- ⊕ Conditions de travail : 40°C ambiant



MFC-140

LES OPTIONS

- Clayette inox GN 1/1
Réf : 200261P / 11 € HT
- Clayette rilsan GN 1/1
Réf : 562483 / 40 € HT
- Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)
Réf : 560321 / 40 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf : KITRA4 / 135 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf : KITRA6 / 200 € HT
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf : 566021350112 / 405 € HT
- Serrure pour porte pleine
Réf : 567000000026 / 40 € HT
- Arrière inox
Réf : 567000000099 / +5%
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- 220V 60 HZ (Uniquement en positif)
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures
Réf : SE+DECORATIVO / **Même prix**

LES TIROIRS **MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT**

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières télescopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif	562452	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs pour MF-100 et MF-140	500
	Positif	562453	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 3 tiroirs pour modèles MFC-100 et MFC-140, profondeur 3x10	1 250
	Positif	562453	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs pour modèles MFC, profondeur 1x100 + 1x320	940
	Positif	562454	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs pour modèles MFC-100 et MFC-140, profondeur 200	940

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe.

Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 116).

L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.



MFC-100
Bacs non inclus



MFC-140
Avec option tiroirs

COMPARAISON ENTRE LES GAMMES MFC ET MRG

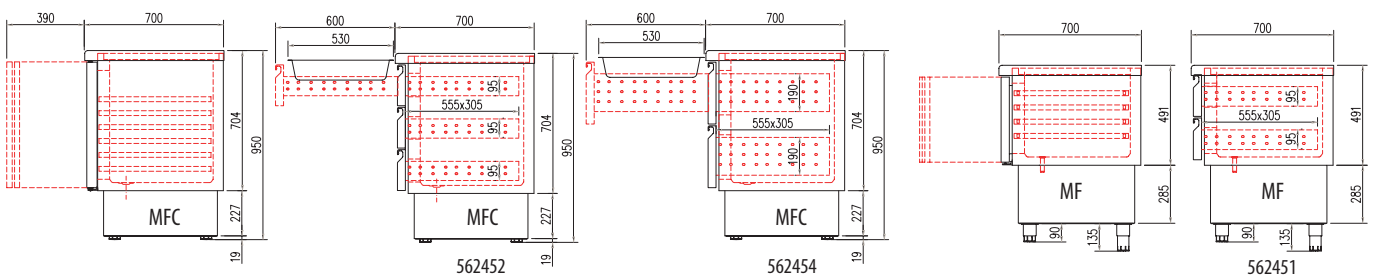
Référence	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité (L)
MFC-100	925	950	700	265
MRG-150	1345	850	700	265
MFC-140	1375	950	700	450
MRG-200	1795	850	700	450



MRG-200



MFC-140



MEUBLES FROID HAUT RENDEMENT

PORTES PLEINES OU VITRÉES SUR ROULETTES



SDV-27 **2 840 €**
SDN-27 **3 745 €**



SDV-48 **3 905 €**
SDN-48 **4 565 €**



SDV-60 **4 300 €**
SDN-60 **5 080 €**



SDV-72 **5 045 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
SD-27	-2°C / +8°C	701	805	915	204	R134a* R290	304 502	343 264	D C	5 40°C 40% 5 40°C 40%
SD-48	-2°C / +8°C	1228	805	915	394	R134a* R290	336 502	286 725	D C	5 40°C 40% 5 40°C 40%
SD-60	-2°C / +8°C	1532	805	915	500	R134a* R290	485 845	455 929	D D	5 40°C 40% 5 40°C 40%
SD-72	-2°C / +8°C	1837	805	915	606	R134a* R290	540 845	470 935	D D	5 40°C 40% 5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
SDN-27	-20°C -15°C	701	805	915	204	R290	361	300	D	4 30°C 55%
SDN-48	-20°C -15°C	1228	805	915	394	R290	730	695	D	4 30°C 55%
SDN-60	-20°C -15°C	1532	805	915	500	R290	907	784	D	4 30°C 55%

* Non disponible pour le marché européen



SDV-27 **2 840 €**



SDV-48 **3 905 €**



SDV-60 **4 300 €**




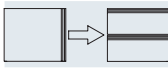

SDV-72 **5 045 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
SDV-27	-2°C / +8°C	701	805	915	204	R134a* R290	304 502	349 271	- C	5 40°C 40% 5 40°C 40%
SDV-48	-2°C / +8°C	1228	805	915	394	R134a* R290	336 502	298 737	- C	5 40°C 40% 5 40°C 40%
SDV-60	-2°C / +8°C	1532	805	915	500	R134a* R290	485 845	466 941	- D	5 40°C 40% 5 40°C 40%
SDV-72	-2°C / +8°C	1837	805	915	606	R134a* R290	540 845	487 952	- D	5 40°C 40% 5 40°C 40%

* Non disponible pour le marché européen

LES TIROIRS **MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT**

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières télescopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	Pour modèles	€ HT
	Positif	562487	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture	SD-27	885
	Positif	562488	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture	SD-48 / SD-72	885
	Positif	562489	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture	SD-60	885



SD-72



SD-72 avec option tiroirs

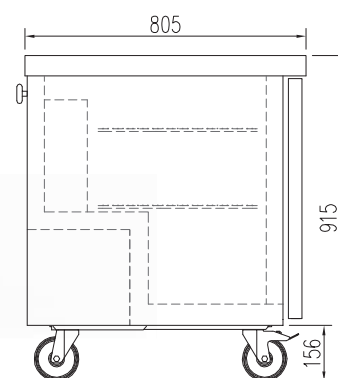


SD-27



SDV-48

LE + PRODUIT :
FROID VENTILÉ EN PARTIE ARRIÈRE



INFOS PRODUITS

- ⊕ SDV : Portes vitrées avec LED
- ⊕ Dessus en inox AISI-430
- ⊕ Extérieur inox (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Roues de série (2 avec freins et 2 sans)
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital.
- ⊕ Livré avec 2 clayettes rilsan par porte
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Conditions de travail : 38°C ambiant

LES OPTIONS

- Arrière inox
Réf : 56700000099 / +5%
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- Remplacement des roulettes d'origine par 4 pieds
Réf : 56A16300008 / **20 € HT**
- Remplacement des roulettes d'origine par 6 pieds
Réf : 56A163000010 / **20 € HT**

MEUBLES PÂTISSIERS 800

PORTES PLEINES OU VITRÉES



MRP-150 **4 170 €**

MCP-150 **5 115 €**



MRP-200 **5 080 €**

MCP-200 **6 095 €**



MRP-250 **5 960 €**



MRPV-150 **4 525 €**

MCPV-150 **5 705 €**



MRPV-200 **5 630 €**

MCPV-200 **6 780 €**



MRPV-250 **6 885 €**

MCPV-250 **7 540 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
MRP-150	-2°C/+8°C	1495	800	850	362	R134a*	178	211	-	5 40°C 40%
						R290	502	235	A	5 40°C 40%
MRP-200	-2°C/+8°C	2020	800	850	562	R134a*	245	249	-	5 40°C 40%
						R290	502	238	A	5 40°C 40%
MRP-250	-2°C/+8°C	2545	800	850	761	R134a*	304	289	-	5 40°C 40%
						R290	845	370	B	5 40°C 40%
MRPV-150	-2°C/+8°C	1495	800	850	362	R134a*	304	295	-	4 30°C 55%
						R290	502	244	C	4 30°C 55%
MRPV-200	-2°C/+8°C	2020	800	850	562	R134a*	304	302	-	4 30°C 55%
						R290	502	251	C	4 30°C 55%
MRPV-250	-2°C/+8°C	2545	800	850	761	R134a*	485	446	-	4 30°C 55%
						R290	845	358	D	4 30°C 55%
FROID NÉGATIF										
MCP-150	-20°C -15°C	1495	800	850	362	R290	606	535	E	5 40°C 40%
						R449A*	353	552	-	4 30°C 55%
MCP-200	-20°C -15°C	2020	800	850	562	R290	606	556	E	4 30°C 55%
						R449A*	452	610	-	4 30°C 55%
MCPV-150	-20°C -15°C	1495	800	850	362	R290	606	544	E	4 30°C 55%
						R449A*	353	518	-	4 30°C 55%
MCPV-200	-20°C -15°C	2020	800	850	562	R290	606	569	E	4 30°C 55%
						R449A*	452	681	-	4 30°C 55%

* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- MRP / MCP : contre-porte emboutie inox
- MRPV/MCPV : porte double vitrage + éclairage LED
- Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Condenseur ventilé et extractible
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Livré en standard en ventilé : statique sur demande

- Le système de froid ventilé, associé à une humidité de 80% permet une température intérieure plus homogène et une économie d'énergie du fait d'une réduction du fonctionnement du compresseur
- Livré en standard sans dosseret (dosseret sur demande)
- Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte (clayettes et plaques 600x400 non fournies)
- 230/1/50
- Conditions de travail : MRP / MCP 40°C ambient
MRP / MCPV 32°C ambient



MRP-200

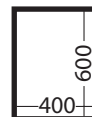
Avec option extérieur blanc dessus inox

LES OPTIONS

- Clayette rilsan 600x400
Réf : 562486 / **35 € HT**
- Dosseret sur demande, au même prix, à préciser à la commande
Réf : AD / **même prix**
- Clayette inox pâtisseries 600x400
Réf : 201300IP / **16 € HT**
- Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm)
Réf : 560119 / **30 € HT**
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf : KITRA6 / **200 € HT**
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf : 566021350112 / **405 € HT**

- Serrure pour porte pleine
Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- Serrure pour porte vitrée
Réf : 567000000027 / **110 € HT**
- Arrière inox
Réf : 567000000099 / **+5%**
- Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble
Réf : GG / **110 € HT**
- Extérieur blanc dessus inox
Voir page 117
- Granit : remplacement dessus inox par dessus granit (Changement du dessus par un dessus sans dosseret) - prix au mètre linéaire
Réf : GRANIT / **815 € HT**

- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- Changement de gaz sur modèles négatifs (R290 → R449A)
Réf : R449 / **Nous consulter**
- Statique 150
Réf : STATIQUE-150 / **145 € HT**
- Statique 200
Réf : STATIQUE-200 / **170 € HT**
- Statique 250
Réf : STATIQUE-250 / **190 € HT**
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



MRPV-250

Avec clayettes supplémentaires



MRP-200



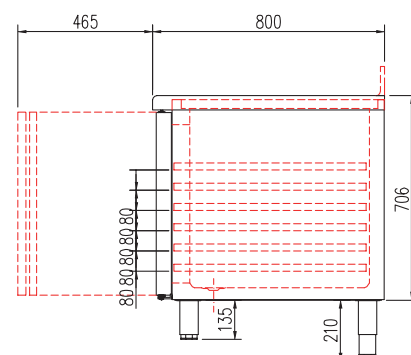
Plan de travail granit (en option)



Serrure (en option)

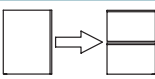
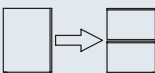


Avec dossier et roues (en option)



LES TIROIRS **MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT**

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières télescopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif / Négatif	56M169120347	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs inox avec système d'auto-fermeture	1 265
	Positif / Négatif	56M169120348	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs inox avec système d'auto-fermeture côté groupe	1 265

MEUBLES PÂTISSIERS 800

PORTES PLEINES OU VITRÉES, SANS GROUPE



MRPP-120 **3 230 €**

MCPP-120 **3 510 €**



MRPP-170 **4 105 €**

MCPP-170 **4 440 €**



MRPP-220 **4 655 €**

MCPP-220 **4 990 €**



MRPPV-120 **3 655 €**

MCPPV-120 **4 115 €**



MRPPV-170 **5 040 €**

MCPPV-170 **5 485 €**



MRPPV-220 **5 690 €**

MCPPV-220 **6 180 €**

Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)	Gaz recommandé
FROID POSITIF							
MRPP/MRPPV-120	-2°C/+8°C	1195	800	850	255	304	R290
MRPP/MRPPV-170	-2°C/+8°C	1720	800	850	399	356	R290
MRPP/MRPPV-220	-2°C/+8°C	2245	800	850	543	485	R290
FROID NÉGATIF							
MCPV/MCPPV-120	-20°C/-15°C	1195	800	850	255	353	R290
MCPV/MCPPV-170	-20°C/-15°C	1720	800	850	399	452	R290
MCPV/MCPPV-220	-20°C/-15°C	2245	800	850	543	610	R290

INFOS PRODUITS

- ✦ **MRPP / MCPV** : contre-porte emboutie inox
- ✦ **MRPPV/MCPPV** : porte double vitrage + éclairage LED
- ✦ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ✦ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ✦ Ambiance de travail : MRPP/MCPV : 38°C, MRPPV/MCPPV : 32°C
- ✦ Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- ✦ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ✦ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ✦ Pas d'évaporation ni de résistance pour les eaux de condensation
- ✦ 230/1/50
- ✦ Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur. Bandeau de commande latéral et frontal démontable
- ✦ Livré en standard en ventilé : statique sur demande
- ✦ Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte (clayettes et plaques 600x400 non fournies)
- ✦ Conditions de travail : MRPP / MCPV 40°C ambiant
MRPPV / MCPPV 32°C ambiant

LES OPTIONS

- Dossieret sur demande, au même prix, à préciser à la commande
Réf : AD / **même prix**
- Clayette inox pâtisseries 600x400
Réf : 201300IP / **16 € HT**
- Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm)
Réf : 560119 / **30 € HT**
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- Serrure pour porte pleine
Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- Serrure pour porte vitrée
Réf : 5670000000027 / **110 € HT**
- Arrière inox
Réf : 5670000000099 / **+5%**
- Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble
Réf : GG / **110 € HT**
- Granit : remplacement dessus inox par dessus granit (Changement du dessus par un dessus sans dossieret) - prix au mètre linéaire
Réf : GRANIT / **815 € HT**
- Détendeur thermostatique. Obligatoire si le groupe est à plus de 4 mètres, installé en usine uniquement
Réf : VALVED'EXPANSION / **225 € HT**
- Vanne solénoïde
Réf : VALVE-SOLENOIDE / **225 € HT**
- Statique 150 (pour les 120)
Réf : STATIQUE-150 / **145 € HT**
- Statique 200 (pour les 170)
Réf : STATIQUE-200 / **170 € HT**
- Statique 250 (pour les 220)
Réf : STATIQUE-250 / **190 € HT**
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- Bac pour évaporation automatique
Réf : 56M171130001 / **155 € HT**

LES TIROIRS **MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT**

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières télescopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif / Négatif	56M169120347	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs inox avec système d'auto-fermeture	1 265
	Positif / Négatif	56M169120348	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs inox avec système d'auto-fermeture côté groupe	1 265



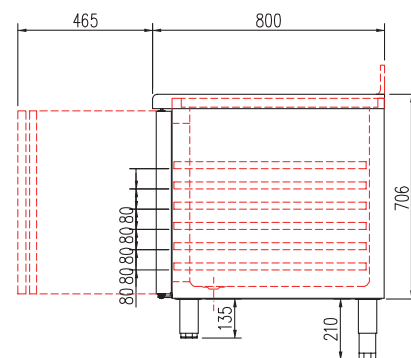
4
MEUBLES



MRPP-220



MRPPV-220
Avec clayettes supplémentaires



Serrure (en option)



Contre-porte emboutie



Clayettes (en option)



Compartment groupe démontable

MEUBLES SOUBASSEMENT TIROIRS GN 2/1 ET GN1/1 - 700

POUR MODULES DE CUISSON - SÉRIE TOP



KBR-47 4 365 €



KBR-65 6 060 €



KBR-83 7 320 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nb de bacs par tiroirs	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
KBR-47	-2°C/+8°C	1210	700	600	2 x GN2/1	169	R134a*	304	314	-	5 40°C 40%
							R290	502	250	D	5 40°C 40%
KBR-65	-2°C/+8°C	1660	700	600	2 x GN1/1 2 x GN2/1	264	R134a*	304	314	-	5 40°C 40%
							R290	502	259	D	5 40°C 40%
KBR-83	-2°C/+8°C	2110	700	600	4 x GN2/1	359	R134a*	304	314	-	5 40°C 40%
							R290	502	264	D	5 40°C 40%

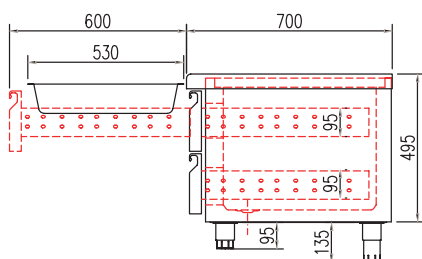
* Non disponible pour le marché européen



KBR-83

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Tiroirs réfrigérés démontables en inox, montés sur glissières inox télescopiques avec système d'auto-fermeture
- ⊕ Possibilité de fabriquer dessus spécial sur mesure (nous consulter)
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital.
- ⊕ 230V/1/50
- ⊕ Conditions de travail : 40°C ambiant



LES OPTIONS

- Dossier sur demande, au même prix, à préciser à la commande
Réf: AD / **même prix**
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf: KITR4 / **140 € HT**
- Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf: KITR5 / **160 € HT**
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf: KITR6 / **200 € HT**
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf: 566021350112 / **405 € HT**
- Serrure pour porte pleine
Réf: 567000000026 / **40 € HT**
- Arrière inox
Réf: 567000000099 / **+5%**
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf: R134 / **Nous consulter**
- Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble
Réf: GG / **110 € HT**
- Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures
Réf: SE+DECORATIVO / **Même prix**
- 220V 60 HZ
Réf: 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



MFB-120 4 055 €



MFB-160 4 815 €



MFB-120-CC 5 065 €



MFB-160-CC 6 305 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
PORTES PLEINES										
MFB-120	-2°C/+8°C	1200	700	600	169	R134a*	304	314	-	5 40°C 40%
						R-290	414	270	D	5 40°C 40%
MFB-160	-2°C/+8°C	1600	700	600	264	R134a*	560	506	-	5 40°C 40%
						R-290	502	337	E	5 40°C 40%
TIROIRS										
MFB-120-CC	-2°C/+8°C	1200	700	600	169	R134a*	304	314	-	5 40°C 40%
						R-290	414	270	D	5 40°C 40%
MFB-160-CC	-2°C/+8°C	1600	700	600	264	R134a*	560	506	-	5 40°C 40%
						R-290	502	337	E	5 40°C 40%

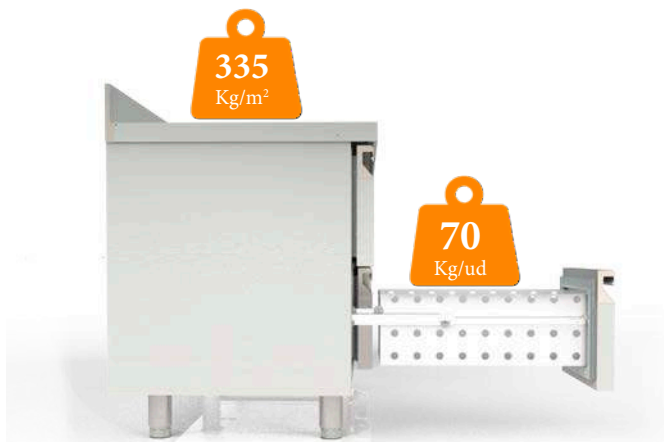
* Non disponible pour le marché européen



Tiroirs



Clayettes

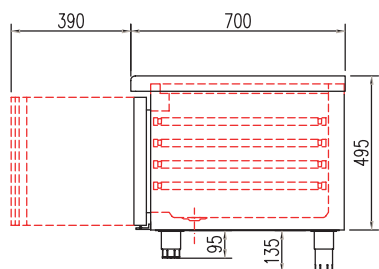


INFOS PRODUITS

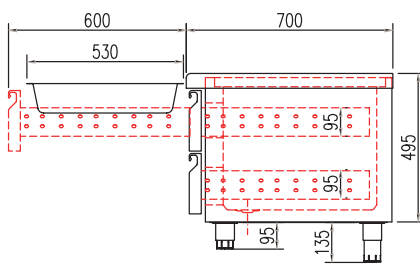
- MFB-120 et MFB-160 : idéal pour les modules de cuissons largeur 400 mm
- MFB-CC : tiroirs GN 1/1 profondeur 100 + évaporateur entre les portes
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Tiroirs réfrigérés démontables en inox, montés sur glissières inox télescopiques avec système d'auto-fermeture (modèles CC)
- Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm
- Possibilité de fabriquer dessus spécial sur mesure (nous consulter)
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230V/1/50
- Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

- Dossieret sur demande, au même prix, à préciser à la commande
Réf: AD / même prix
- Clayette inox GN 1/1
Réf: 200261IP / 11 € HT
- Clayette rilsan GN 1/1
Réf: 562483 / 40 € HT
- Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)
Réf: 560321 / 40 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf: KITR4 / 140 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf: KITR6 / 200 € HT
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf: 566021350112 / 405 € HT
- Serrure pour porte pleine
Réf: 567000000026 / 40 € HT
- Arrière inox
Réf: 567000000099 / +5%
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf: R134 / Nous consulter
- Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures
Réf: SE+DECORATIVO / Même prix
- 220V 60 HZ
Réf: 60HZ/CORECO / Nous consulter
- Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble
Réf: GG / 110 € HT



MFB



MFB-CC

MEUBLES SOUBASSEMENT GN1/1 - 700

PORTES PLEINES ET TIROIRS - SÉRIE TOP



MFB-135 **3 955 €**



MFB-180 **4 475 €**



MFB-225 **5 355 €**



MFB-270 **6 245 €**



MFB-135-CC **5 060 €**



MFB-180-CC **6 190 €**



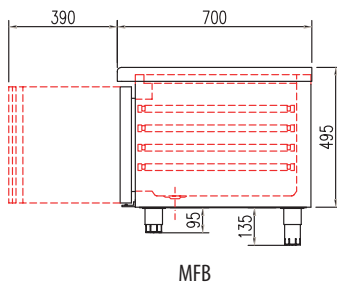
MFB-225-CC **7 485 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
PORTES PLEINES										
MFB-135	-2°C/+8°C	1345	700	600	169	R134a*	178	207	-	5 40°C 40%
						R290	502	218	B	5 40°C 40%
MFB-180	-2°C/+8°C	1795	700	600	264	R134a*	245	253	-	5 40°C 40%
						R290	502	218	B	5 40°C 40%
MFB-225	-2°C/+8°C	2245	700	600	359	R134a*	304	293	-	5 40°C 40%
						R290	845	340	C	5 40°C 40%
MFB-270	-2°C/+8°C	2695	700	600	454	R134a*	304	293	-	5 40°C 40%
						R290	845	355	C	5 40°C 40%
TIROIRS										
MFB-135-CC	-2°C/+8°C	1345	700	600	169	R134a*	304	314	-	5 40°C 40%
						R290	502	277	D	5 40°C 40%
MFB-180-CC	-2°C/+8°C	1795	700	600	264	R134a*	485	503	-	5 40°C 40%
						R290	845	490	D	5 40°C 40%
MFB-225-CC	-2°C/+8°C	2245	700	600	359	R134a*	485	503	-	5 40°C 40%
						R290	845	490	D	5 40°C 40%

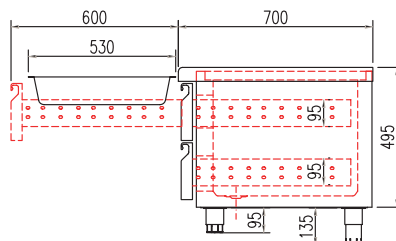
* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- ⊕ **MFB-CC** : Tiroirs double GN1/1 + évaporateur entre les portes
- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital 230/1/50
- ⊕ Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- ⊕ Conditions de travail : 40°C ambiant



MFB



MFB-CC

LES OPTIONS

- Dossieret sur demande, au même prix, à préciser à la commande
Réf: AD / **même prix**
- Clayette inox GN 1/1
Réf: 200261IP / **11 € HT**
- Clayette rilsan GN 1/1
Réf: 562483 / **40 € HT**
- Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)
Réf: 560321 / **40 € HT**
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf: KITR4 / **140 € HT**
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf: KITR6 / **200 € HT**
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf: 566021350112 / **405 € HT**
- Serrure pour porte pleine
Réf: 567000000026 / **40 € HT**
- Arrière inox
Réf: 567000000099 / **+5%**
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf: R134 / **Nous consulter**
- Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures
Réf: SE+DECORATIVO / **Même prix**
- 220V 60 HZ
Réf: 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble
Réf: GG / **110 € HT**


 MFBP-105 **2 905 €**

 MFBP-150 **3 500 €**

 MFBP-195 **4 370 €**

 MFBP-105-CC **4 405 €**

 MFBP-150-CC **5 375 €**

Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)	Gaz recommandé
PORTES PLEINES							
MFBP-105	-2°C/+8°C	1045	700	600	169	178	R290
MFBP-150	-2°C/+8°C	1495	700	600	264	245	R290
MFBP-195	-2°C/+8°C	1945	700	600	359	304	R290
TIROIRS							
MFBP-105-CC	-2°C/+8°C	1045	700	600	169	304	R290
MFBP-150-CC	-2°C/+8°C	1495	700	600	264	485	R290



MFBP-195

INFOS PRODUITS

- ⊕ **MFBP** : portes en standards
- ⊕ **MFBP-CC** : doubles tiroirs avec évaporateurs entre les portes
- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Tiroirs GN 1/1 profondeurs 100 réfrigérés démontables en inox, montés sur glissières inox télescopiques avec système d'auto-fermeture (modèles -CC)
- ⊕ Porte avec système de fermeture automatique
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Pas d'évaporation ni résistance pour les eaux de condensation 230/1/50
- ⊕ **Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur**
- ⊕ Bandeau de commande latéral et frontal démontable
- ⊕ Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- ⊕ Performances de l'évaporateur pour $\Delta t = 12^\circ\text{C}$
- ⊕ Conditions de travail : 40°C ambiant



Tiroirs

LES OPTIONS

- Dossieret sur demande, au même prix, à préciser à la commande
Réf: AD / **même prix**
- Clayette inox GN 1/1
Réf: 200261IP / **11 € HT**
- Clayette rilsan GN 1/1
Réf: 562483 / **40 € HT**
- Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)
Réf: 560321 / **40 € HT**
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf: KITR4 / **140 € HT**
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf: KITR6 / **200 € HT**
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf: 566021350112 / **405 € HT**
- Serrure pour porte pleine
Réf: 56700000026 / **40 € HT**
- Arrière inox
Réf: 567000000099 / **+5%**
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf: R134 / **Nous consulter**
- Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures
Réf: SE+DECORATIVO / **Même prix**
- 220V 60 HZ
Réf: 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble
Réf: GG / **110 € HT**
- Détendeur thermostatique. Obligatoire si le groupe est à plus de 4 mètres. Installé en usine uniquement
Réf: VALVED'EXPANSION / **225 € HT**
- Vanne solénoïde
Réf: VALVE-SOLENOIDE / **225 € HT**
- Bac pour évaporation automatique
Réf: 56M171130001 / **155 € HT**

REFROIDISSEURS À BOUTEILLES

FOND PLAT



ELEG-70-EA **870 €**



ELEG-100-EA **1 005 €**



ELEG-150-EA **1 350 €**



ELEG-200-EA **1 555 €**



ELEG-70-I **1 040 €**



ELEG-100-I **1 235 €**



ELEG-150-I **1 735 €**



ELEG-200-I **1 975 €**

Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nb de portes	Nb de séparations intérieures	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
ELEG-70	+2°C/+8°C	705	540	835	1	0	110	R600a	144	66
ELEG-100	+2°C/+8°C	1020	540	835	2	1	170	R600a	176	137
ELEG-150	+2°C/+8°C	1510	540	835	3	2	260	R600a	176	137
ELEG-200	+2°C/+8°C	2030	540	835	4	3	350	R600a	250	187

INFOS PRODUITS

- ⊕ Pour un stockage économique des bouteilles et canettes avec un froid maximum
- ⊕ Dessus en inox AISI-304
- ⊕ Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé

- ⊕ Evaporateur statique
- ⊕ Interrupteur M/A et thermostat électro-mécanique
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible

- ⊕ ELEG-EA :
 - Extérieur en tôle plastifiée blanche (sauf arrière en galva)
 - Intérieur en galva
- ⊕ ELEG-I :
 - Extérieur en inox AISI-304 (sauf arrière en galva)
 - Intérieur en inox AISI-304 18/10

EXEMPLES DE PERSONNALISATION

(NOUS CONSULTER MÊME POUR DES QUANTITÉS FAIBLES)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION



BE-100-EA **1 320 €** BE-150-EA **1 940 €** BE-200-EA **2 275 €**

Porte avec serrure (50 € par porte)



BE-100-I **1 575 €** BE-150-I **2 245 €** BE-200-I **2 640 €** BE-250-I **3 295 €** BE-300-I **4 190 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nb de portes	Nb de séparations intérieures	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
BE-100	+2°C/+8°C	1010	550	850	2	1	270	230V-50Hz	R134a*	140	150
									R290	206	150
BE-150	+2°C/+8°C	1500	550	850	3	2	420	230V-50Hz	R134a*	304	247
									R290	230	155
BE-200	+2°C/+8°C	1990	550	850	4	3	580	230V-50Hz	R134a*	304	258
									R290	255	160
BE-250	+2°C/+8°C	2480	550	850	5	4	720	230V-50Hz	R134a*	485	389
									R290	488	238
BE-300	+2°C/+8°C	2970	550	850	6	5	860	230V-50Hz	R134a*	485	400
									R290	502	245

* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- ⊕ Pour un stockage économique des bouteilles et canettes avec un froid maximum
- ⊕ Portes inox coulissantes sur le dessus
- ⊕ Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé
- ⊕ Evaporateur statique
- ⊕ Interrupteur M/A et thermostat électro-mécanique
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible

- ⊕ BE-EA :
 - Extérieur en tôle plastifiée blanche (sauf arrière)
 - Intérieur en galva
- ⊕ BE-I :
 - Extérieur en inox AISI-304 (sauf arrière)
 - Intérieur en inox AISI-304 18/10



BE-100-EA

EXEMPLES DE PERSONNALISATION

(NOUS CONSULTER MÊME POUR DES QUANTITÉS FAIBLES)



MP-190

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	€ HT
MP-160	1604	426	1031	500
MP-190	1804	426	1031	640
MP-160-LOGO	1604	426	1031	555
MP-190-LOGO	1804	426	1031	665

En dessous d'une commande de 5 pièces, un surcoût emballage et palettes sera facturé au prix net de 25 € par commande

INFOS PRODUITS

- ⊕ Structure en tube d'acier laminé à finition époxy, formée de 4 panneaux reliés par des charnières articulées battantes et munies de 4 pieds en nylon
- ⊕ Tablette en acier galvanisé fixé par 2 charnières centrales et 2 charnières latérales
- ⊕ Panneaux latéraux et frontaux en acier galvanisé finition époxy
- ⊕ Peinture anti-griffure
- ⊕ MP-LOGO : Modèle incluant la personnalisation (couleur simple ou logo). Nous fournir le fichier en HD

EXEMPLES DE PERSONNALISATION

(NOUS CONSULTER MÊME POUR DES QUANTITÉS FAIBLES MINIMUM DE COMMANDE 5 PIÈCES)



PORTES BATTANTES



ERH-150-L **1 365 €**



ERH-250-L **1 835 €**



ERH-350-L **2 295 €**

PORTES COULISSANTES



ERHS-250-L **1 865 €**



ERHS-350-L **2 665 €**

850 mm



ERH-150-LI **1 625 €**



ERH-250-LI **2 145 €**



ERH-350-LI **2 640 €**



ERHS-250-LI **2 170 €**



ERHS-350-LI **2 745 €**

850 mm

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nombre de portes battantes	Nombre de portes coulissantes	Nombre de cannettes (33 cl)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
PORTES BATTANTES											
ERH-150-L	+2°C/+8°C	620	520	850	1	-	150	R134a*	140	179	-
								R-290	255	200	C
ERH-250-L	+2°C/+8°C	925	520	850	2	-	225	R134a*	304	321	-
								R-290	480	351	D
ERH-350-L	+2°C/+8°C	1375	520	850	3	-	320	R134a*	330	330	-
								R-290	502	375	D
PORTES COULISSANTES											
ERHS-250-L	+2°C/+8°C	925	520	850	-	2	225	R134a*	304	321	-
								R-290	480	351	D
ERHS-350-L	+2°C/+8°C	1375	520	850	-	2	320	R134a*	330	330	-
								R-290	502	375	D

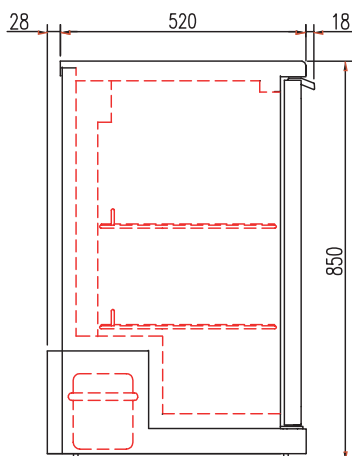
* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- ⊕ Gamme destinée au stockage des bouteilles et canettes
- ⊕ **ERH-L** : extérieur en acier plastifié noir, intérieur en acier plastifié gris, portes battantes double vitrage avec serrure
- ⊕ **ERH-LI** : extérieur en acier inox, intérieur en acier plastifié gris, portes battantes double vitrage avec serrure
- ⊕ **ERHS-L** : extérieur en acier plastifié noir, intérieur en acier plastifié gris, portes coulissantes en double vitrage
- ⊕ **ERHS-LI** : extérieur en acier inox, intérieur en acier plastifié gris, portes coulissantes double vitrage
- ⊕ Éclairage intérieur en standard LED
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé R-600a
- ⊕ Évaporateur et condenseur ventilés
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie, protégé des projections
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ 230V/1/50
- ⊕ Livré avec 2 clayettes rilsan réglables en hauteur
- ⊕ Livré sur tampons réglables (1.8 à 3.5 cm)
- ⊕ Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

- Clayette rilsan 520x374 mm (pour modèle 150)
Réf: 560436 / **105 € HT**
- Clayette rilsan 820x374 mm (pour modèle 250)
Réf: 560437 / **125 € HT**
- Clayette rilsan 1270x374 mm (pour modèle 350)
Réf: 560438 / **140 € HT**
- Support en plastique pour clayette
Réf: 560019 / **6 € HT**
- Serrure pour porte vitrée
Réf: 567000000027 / **110 € HT**
- Changement de gaz (R-600a → R134a)
Réf: R134 / **Nous consulter**
- 220V 60 HZ
Réf: 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



Condenseur sans maintenance



NRH-150-L 1 295 €



NRH-250-L 1 725 €



NRH-350-L 2 140 €

850 mm



NRH-150-LI 1 510 €



NRH-250-LI 2 110 €



NRH-350-LI 2 640 €

850 mm

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nombre de portes battantes	Nombre de cannettes (33 cl)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
NRH-150-L	+2°C/+8°C	620	520	850	1	150	R134a*	140	179	-
							R-290	255	200	C
NRH-250-L	+2°C/+8°C	925	520	850	2	225	R134a*	304	321	-
							R-290	480	351	D
NRH-350-L	+2°C/+8°C	1375	520	850	3	320	R134a*	330	330	-
							R-290	502	375	D

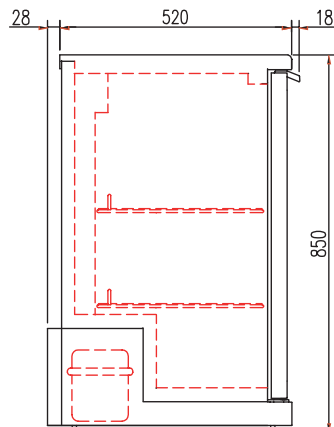
* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- ⊕ Gamme destinée au stockage des bouteilles et cannettes
- ⊕ **NRH-L** : extérieur acier galvanisé plastifié noir, Intérieur acier plastifié gris
- ⊕ **NRH-LI** : extérieur acier inox, Intérieur acier plastifié gris
- ⊕ Serrure en standard
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé
- ⊕ Évaporateur et condenseur ventilés
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie, protégé des projections
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital 230/1/50
- ⊕ Livré avec 2 clayettes rilsan réglables en hauteur
- ⊕ Livré sur tampons réglables (1,8 à 3,5 cm)
- ⊕ Conditions de travail : + 2°C + 8°C à 32°C ambient

LES OPTIONS

- Clayette rilsan 520x374 mm (pour modèles 150)
Réf: 560436 / 105 € HT
- Clayette rilsan 820x374 mm (pour modèles 250)
Réf: 560437 / 125 € HT
- Clayette rilsan 1270x374 mm (pour modèles 350)
Réf: 560438 / 140 € HT
- Support en plastique pour clayette
Réf: 560019 / 6 € HT
- Changement de gaz (R-600a → R134a)
Réf: R134 / **Nous consulter**
- Serrure pour porte pleine
Réf: 567000000026 / 110 € HT
- 220V 60 HZ
Réf: 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



Condenseur sans maintenance

ARRIÈRE-BAR 530 - SNACK-BAR

AVEC GROUPE HAUTEUR 820



PORTES PLEINES



SB-150 **3 280 €** SBI-150 **3 385 €** SB-200 **3 895 €** SBI-200 **4 015 €** SB-250 **4 505 €** SBI-250 **4 660 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Etagères	Nombre de cannettes (33 cl)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
SB/SBI-150	+2°C/+8°C	1485	530	820-880	4	345	325	R134a*	380	476	-
								R290	845	400	D
SB/SBI-200	+2°C/+8°C	2025	530	820-880	6	540	490	R134a*	485	584	-
								R290	845	407	D
SB/SBI-250	+2°C/+8°C	2565	530	820-880	8	725	650	R134a*	515	586	-
								R290	845	413	D

* Non disponible pour le marché européen

PORTES VITRÉES



SBE-150 **3 665 €** SBIE-150 **3 795 €** SBE-200 **4 485 €** SBIE-200 **4 640 €** SBE-250 **5 315 €** SBIE-250 **5 490 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Etagères	Nombre de cannettes (33 cl)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
SBE/SBIE-150	+2°C/+8°C	1485	530	820-880	4	320	325	R134a*	380	496	-
								R290	845	420	D
SBE/SBIE-200	+2°C/+8°C	2025	530	820-880	6	500	490	R134a*	485	504	-
								R290	845	427	D
SBE/SBIE-250	+2°C/+8°C	2565	530	820-880	8	680	650	R134a*	515	509	-
								R290	845	433	D

* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur en acier plastifié noir sur SB et SBE
- ⊕ Extérieur inox sur modèle SBI et SBIE
- ⊕ Intérieur en acier plastifié gris

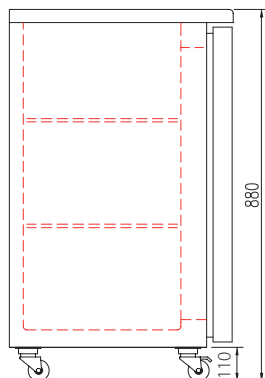
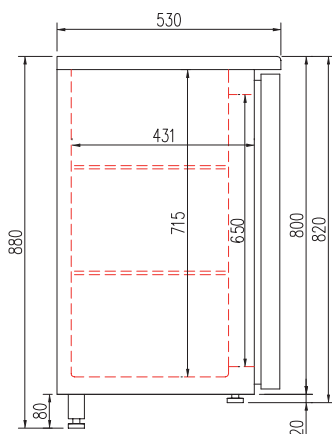
CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- ⊕ Conçu pour les boissons et les produits emballés
- ⊕ Encastrable
- ⊕ Double vitrage sur cadre à charnières
- ⊕ Étagères en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur
- ⊕ Compresseur hermétique à couple de démarrage élevé

- ⊕ Dégivrage par résistance
- ⊕ Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, faible PRP et effet ODP nul
- ⊕ Pieds réglables, avec supplément pour hauteur 880 mm (inclus)
- ⊕ Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- ⊕ Température de fonctionnement 32°C ambiant
- ⊕ Tension monophasée 230V - 50Hz

LES OPTIONS

- Clayette rilsan grise 465x355 mm (pour modèles 150/200)
Réf: 562300 / 40 € HT
- Clayette rilsan grise 1005x355 mm (pour modèles 200/250)
Réf: 562257 / 45 € HT
- Changement de gaz (R290 → R134a) sur modèles avec groupe
Réf: R134 / **Nous consulter**
- Clayette inox perforée porte centrale
Réf: 56E109050092 / 105 € HT
- Clayette inox perforée porte extrémités
Réf: 56E109050080 / 105 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf: KITR4 / 140 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf: KITR6 / 200 € HT
- 220V 60 HZ
Réf: 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- Séparateur intérieur pour tiroir snack bar
Réf: 566027130016 / 25 € HT
- Serrure droite pour porte pleine gamme SB
Réf: 562903 / 50 € HT
- Serrure gauche pour porte pleine gamme SB
Réf: 562904 / 50 € HT



Clayette perforée (en option)

PORTES PLEINES



SBP-140 **2 830 €** SBIP-140 **2 930 €** SBP-190 **3 315 €** SBIP-190 **3 445 €** SBP-240 **3 855 €** SBIP-240 **4 005 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Etagères	Nombre de cannettes (33 cl)	Capacité (L)	Voltage	Puissance frigorifique (W)
SBP/SBIP-140	+2°C/+8°C	1315	530	820-880	4	320	325	230V-50Hz	480
SBP/SBIP-190	+2°C/+8°C	1855	530	820-880	6	500	490	230V-50Hz	500
SBP/SBIP-240	+2°C/+8°C	2395	530	820-880	8	680	650	230V-50Hz	520

Évaporateur conçu pour fonctionner avec des gaz HC ou HFC

PORTES VITRÉES



SBEP-140 **3 215 €** SBIEP-140 **3 340 €** SBEP-190 **3 920 €** SBIEP-190 **4 065 €** SBEP-240 **4 660 €** SBIEP-240 **4 830 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Etagères	Nombre de cannettes (33 cl)	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)
SBEP/SBIEP-140	+2°C/+8°C	1315	530	820-880	4	320	325	480
SBEP/SBIEP-190	+2°C/+8°C	1855	530	820-880	6	500	490	500
SBEP/SBIEP-240	+2°C/+8°C	2395	530	820-880	8	680	650	520

Évaporateur conçu pour fonctionner avec des gaz HC ou HFC

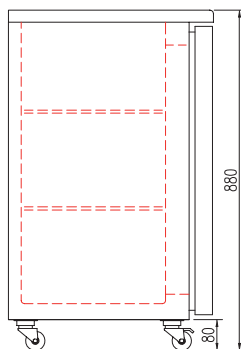
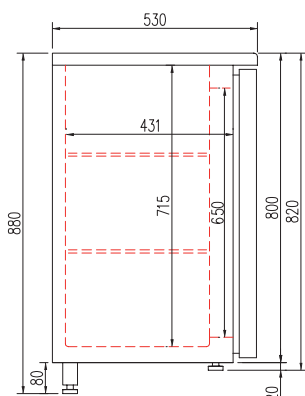
INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur en acier plastifié noir sur SBP et SBEP
- ⊕ Extérieur inox sur modèle SBP et SBEP
- ⊕ Intérieur en acier plastifié gris

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- ⊕ Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur, gaz R134a recommandé, évaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Conçu pour les boissons et les produits emballés
- ⊕ Double vitrage sur cadre à charnières
- ⊕ Étagères en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur
- ⊕ Système d'évaporation à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion

- ⊕ Contrôle numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- ⊕ Éclairage intérieur par LED
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³
- ⊕ Pieds réglables, avec supplément pour hauteur 880 mm (inclus)
- ⊕ Température de fonctionnement 32°C ambiant
- ⊕ Tension monophasée 230V - 50Hz
- ⊕ Performances de l'évaporateur avec Δt=12°C
- ⊕ Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur



LES OPTIONS

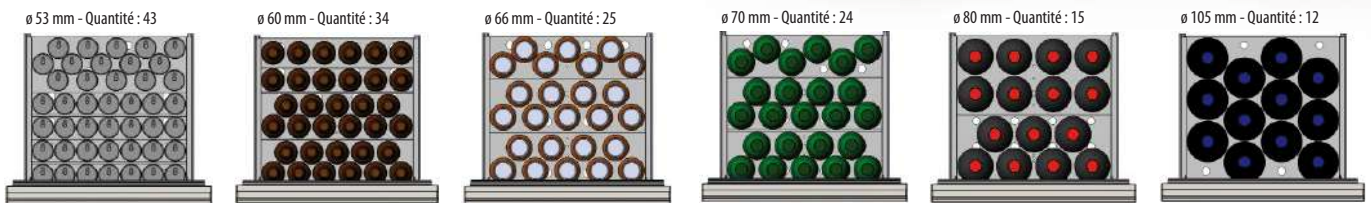
- Clayette rilsan grise 465x355 mm (pour modèles 150/200)
Réf: 562300 / 40 € HT
- Clayette rilsan grise 1005x355 mm (pour modèles 200/250)
Réf: 562257 / 45 € HT
- Détendeur thermostatique. Installé en usine uniquement
Réf: VALVED'EXPANSION / 225 € HT
- Vanne solénoïde
Réf: VALVE-SOLENOIDE / 225 € HT
- Clayette inox perforée porte centrale
Réf: 56E109050092 / 105 € HT
- Clayette inox perforée porte extrémités
Réf: 56E109050080 / 105 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf: KITR4 / 140 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf: KITR6 / 200 € HT
- Bac d'évaporation pour meuble Coreco snack bar
Réf: 56M171130001 / 155 € HT
- 220V 60 HZ
Réf: 60HZ/CORECO / Nous consulter
- Séparateur intérieur pour tiroir snack bar
Réf: 566027130016 / 25 € HT

INFOS PRODUITS

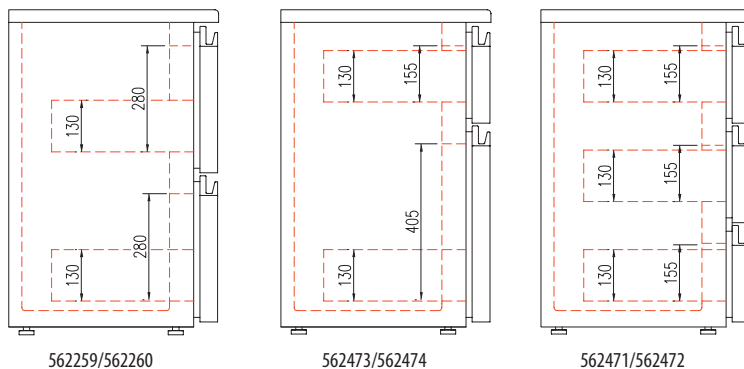
- ⊕ Extérieur en acier plastifié noir ou acier inoxydable AISI-304
- ⊕ Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- ⊕ Guides télescopiques AISI-304, démontables avec loquet de sécurité
- ⊕ Capacité de charge : 65 kg
- ⊕ Poignées ergonomiques, nettoyage facile
- ⊕ Séparateurs intérieurs adaptables à différentes tailles (en option)
- ⊕ Set de tiroirs, interchangeable avec portes



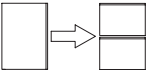
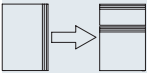
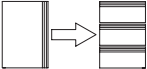
CAPACITÉ CANETTES ET BOUTEILLES



HAUTEUR DES TIROIRS



LES TIROIRS **MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT**

	Référence	Description	Pour modèles	€ HT
	562260 562259	Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir double 1/2+1/2 noir Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir double 1/2+1/2 inox	SB/SBP SBI/SBIP	720 780
	562473 562474	Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir double 1/3+2/3 noir Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir double 1/3+2/3 inox	SB/SBP SBI/SBPI	720 780
	562471 562472	Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir triple 1/3+1/3+1/3 noir Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir triple 1/3+1/3+1/3 inox	SB/SBP SBI/SBPI	1 060 1 115


 FSR-150-S **3 510 €**

 FSR-200-S **4 230 €**

 FSR-250-S **4 945 €**

 FSRV-150-S **3 980 €**

 FSRV-200-S **4 920 €**

 FSRV-250-S **5 870 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe énergétique
PORTES PLEINES										
FSR-150-S	-2°C/+8°C	1495	600	1040	325	R134a*	178	211	-	5 40°C 40%
						R290	502	235	B	5 40°C 40%
FSR-200-S	-2°C/+8°C	2020	600	1040	504	R134a*	245	249	-	5 40°C 40%
						R290	502	238	B	5 40°C 40%
FSR-250-S	-2°C/+8°C	2545	600	1040	684	R134a*	304	289	-	5 40°C 40%
						R290	845	379	C	5 40°C 40%
PORTES VITRÉES										
FSRV-150-S	-2°C/+8°C	1495	600	1040	325	R134a*	178	223	-	4 30°C 55%
						R290	502	247	C	5 40°C 40%
FSRV-200-S	-2°C/+8°C	2020	600	1040	504	R134a*	245	321	-	4 30°C 55%
						R290	502	253	D	5 40°C 40%
FSRV-250-S	-2°C/+8°C	2545	600	1040	684	R134a*	304	307	-	4 30°C 55%
						R290	845	397	D	5 40°C 40%

* Non disponible pour le marché européen

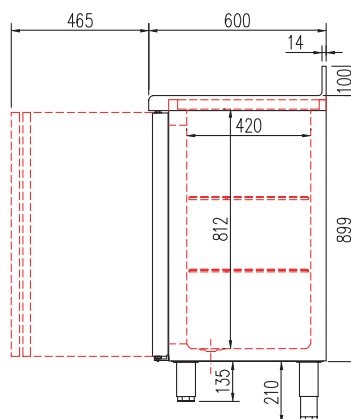
INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Dossieret de 100 mm en standard (pas de sans dossieret)
- ⊕ **FSRV** : portes double vitrage + éclairage LED
- ⊕ Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- ⊕ Tiroir neutre sur groupe
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage

- ⊕ Groupe extractible sur glissières avec compresseur tropicalisé
- ⊕ Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m3, épaisseur 60 mm sans effet ODP et GWP
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur sur supports plastiques
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Conditions de travail : FSR 40°C ambiant
FSRV 32°C ambiant

LES OPTIONS

- Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)
Réf : 560582 / **35 € HT**
- Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)
Réf : 560583 / **35 € HT**
- Support plastique pour clayette (à commander par 4)
Réf : 560584 / **5 € HT**
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- 220V 60 HZ (Uniquement en positif)
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



ARRIÈRE-BAR 600

PORTES PLEINES



FMR-150

3 840 €



FMR-200

4 625 €



FMR-250

5 475 €



FMR-300

6 330 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FMR-150	-2°C/+8°C	1495	600	1040	325	R134a*	178	211	-	5 40°C 40%
						R290	502	235	B	5 40°C 40%
FMR-200	-2°C/+8°C	2020	600	1040	504	R134a*	245	249	-	5 40°C 40%
						R290	502	238	B	5 40°C 40%
FMR-250	-2°C/+8°C	2545	600	1040	684	R134a*	304	289	-	5 40°C 40%
						R290	845	340	C	5 40°C 40%
FMR-300	-2°C/+8°C	3070	600	1040	863	R134a*	356	304	-	5 40°C 40%
						R290	845	355	C	5 40°C 40%

* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

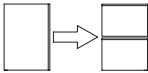

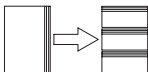
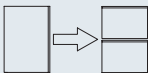
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Dossieret de 100 mm en standard (sans dossieret à préciser à la commande, sans supplément)
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur sur support inox
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Dégivrage par résistances en négatif
- 230/1/50
- Livré en standard avec 2 tiroirs neutres sur groupe
- Groupe extractible sur glissières avec compresseur tropicalisé
- Evaporateur ventilé traité anti corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 40°C ambiant

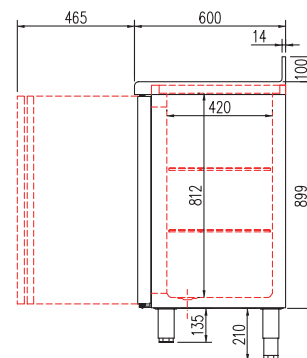
LES OPTIONS

- Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)
Réf: 560582 / 35 € HT
- Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)
Réf: 560583 / 35 € HT
- Support plastique pour clayette (à commander par 4)
Réf: 560584 / 5 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf: KITRA4 / 135 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf: KITRA6 / 200 € HT
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf: 566021350112 / 405 € HT
- Serrure pour porte pleine
Réf: 567000000026 / 40 € HT
- Remplacement tiroirs sur groupe par évier
Réf: EVIER / 1 175 € HT
- Remplacement des 2 tiroirs neutres sur groupe par une trémie à café
Réf: TREMIECAFE / Même prix
- Extérieur noir - dessus inox
Voir page 117
- Arrière inox
Réf: 567000000099 / +5%
- Changement de gaz (R290 → R134a)
Réf: R134 / Nous consulter
- Changement du dessus par un dessus sans dossieret
Réf: SD / Même prix
- 220V 60 Hz (Uniquement en positif)
Réf: 60HZ/CORECO / Nous consulter
- Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble
Réf: GG / 110 € HT

LES TIROIRS **MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT**

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières télescopiques, système d'auto-fermeture

	Référence	Description	€ HT
	561573	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés prof 2 x 300 mm	1 130
	561574	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés prof 1 x 165 mm et 1 x 300 mm (spécial bouteilles)	1 130
	561575	Remplacement d'une porte pleine par un kit 3 tiroirs réfrigérés prof 3 x 165 mm	1 415
	561568	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés prof 1 x 190 mm et 1 x 300 mm (côté groupe)	1 130



La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe.

Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 116).

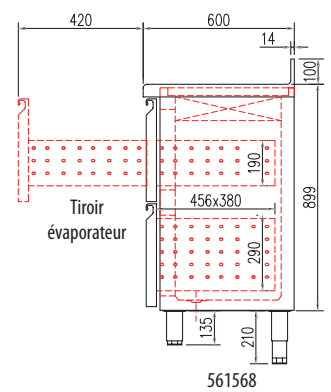
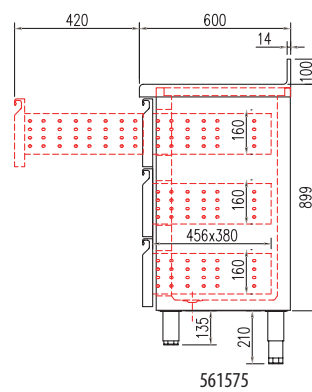
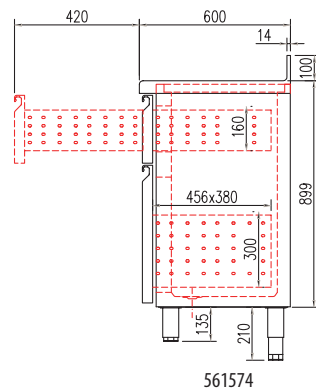
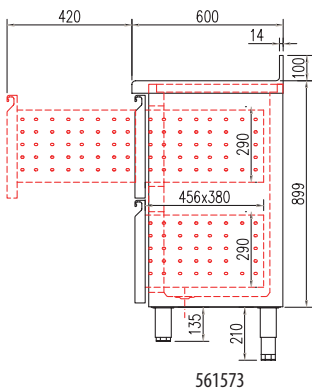
L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.



FMR-250
Avec trémie à café (en option)



FMR-250
Avec tiroirs (en option)
et avec groupe à gauche (en option)



Trémie à café (en option)



Extérieur noir dessus inox en option

ARRIÈRE-BAR 600

PORTES VITRÉES



FMRV-150 **4 640 €**

FMRV-200 **5 715 €**

FMRV-250 **6 730 €**

FMRV-300 **7 850 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FMRV-150	-2°C/+8°C	1495	600	1040	325	R134a*	304	356	-	4 30°C 55%
						R290	502	247	C	5 40°C 40%
FMRV-200	-2°C/+8°C	2020	600	1040	504	R134a*	304	361	-	4 30°C 55%
						R290	502	255	C	5 40°C 40%
FMRV-250	-2°C/+8°C	2545	600	1040	684	R134a*	485	447	-	4 30°C 55%
						R290	845	363	D	5 40°C 40%
FMRV-300	-2°C/+8°C	3070	600	1040	863	R134a*	485	451	-	4 30°C 55%
						R290	845	384	D	5 40°C 40%

* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- ⊕ Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- ⊕ Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur sur support inox
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Dégivrage par résistances en négatif
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Livré en standard avec 2 tiroirs neutres sur groupe
- ⊕ Groupe extractible sur glissières avec compresseur tropicalisé
- ⊕ Evaporateur ventilé traité anti corrosion
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Conditions de travail : 32°C ambiant
- ⊕ Eclairage intérieur LED

LES OPTIONS

- Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)
Réf : 560582 / **35 € HT**
- Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)
Réf : 560583 / **35 € HT**
- Support plastique pour clayette (à commander par 4)
Réf : 560584 / **5 € HT**
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf : KITRA6 / **200 € HT**
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- Serrure pour porte vitrée
Réf : 56700000027 / **110 € HT**
- Remplacement tiroirs sur groupe par évier
Réf : EVIER / **1 175 € HT**
- Remplacement des 2 tiroirs neutres sur groupe par une trémie à café
Réf : TREMICAFE / **Même prix**
- Extérieur noir - dessus inox
Voir page 117
- Arrière inox
Réf : 56700000099 / **+5%**
- Changement de gaz (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- Changement du dessus par un dessus sans dosseret
Réf : SD / **Même prix**
- 220V 60 HZ (Uniquement en positif)
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble
Réf : GG / **110 € HT**
- Variateur et changement de couleurs (par porte)
Réf : KLEDVM / **325 € HT**

LES TIROIRS **MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT**

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières télescopiques, système d'auto-fermeture

	Référence	Description	€ HT
	562022	Remplacement d'une porte vitrée par un kit 2 tiroirs vitrés prof 1 x 165 mm et 1 x 450 mm (spécial bouteilles)	1 335
	562023	Remplacement d'une porte vitrée par un kit 2 tiroirs vitrés prof 2 x 300 mm	1 335
	562024	Remplacement d'une porte vitrée par un kit 3 tiroirs réfrigérés prof 3 x 165 mm	1 660

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe.

Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 116).

L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.



FMRV-250
Avec option tiroirs



FMRV-250
Extérieur noir dessus inox en option

PORTES PLEINES


 FMRP-120 **2 920 €**

 FMRP-170 **3 695 €**

 FMRP-220 **4 395 €**

 FMRP-270 **5 145 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)
FMRP-120	-2°C/+8°C	1195	600	1040	325	300
FMRP-170	-2°C/+8°C	1720	600	1040	504	356
FMRP-220	-2°C/+8°C	2245	600	1040	684	485
FMRP-270	-2°C/+8°C	2770	600	1040	863	485

PORTES VITRÉES


 FMRPV-120 **3 620 €**

 FMRPV-170 **4 630 €**

 FMRPV-220 **5 510 €**

 FMRPV-270 **6 620 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)
FMRPV-120	-2°C/+8°C	1195	600	1040	325	300
FMRPV-170	-2°C/+8°C	1720	600	1040	504	356
FMRPV-220	-2°C/+8°C	2245	600	1040	684	485
FMRPV-270	-2°C/+8°C	2770	600	1040	863	485

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Dossieret de 100 mm en standard (sans dossieret à préciser à la commande, sans supplément)
- ⊕ Porte vitrée double vitrage

- ⊕ Eclairage intérieur LED sur portes vitrées uniquement
- ⊕ Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur sur support inox
- ⊕ Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie

FMRP :

- ⊕ Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur
- ⊕ Bandeau de commandes latéral et frontal démontable
- ⊕ Conditions de travail 40°C ambiant

FMRPV :

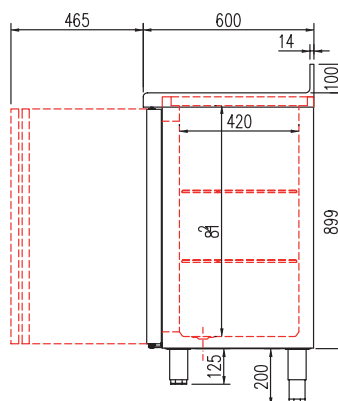
- ⊕ Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur

LES OPTIONS

- Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)
Réf: 560582 / **35 € HT**
- Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)
Réf: 560583 / **35 € HT**
- Support plastique pour clayette (à commander par 4)
Réf: 560584 / **5 € HT**
- Enregistreur d'alarmes HACCP
Réf: 566021350112 / **405 € HT**
- Serrure pour porte pleine
Réf: 567000000026 / **40 € HT**

- Serrure pour porte vitrée
Réf: 567000000027 / **110 € HT**
- Arrière inox
Réf: 567000000099 / **+5%**
- Variateur et changement de couleurs (par porte)
Réf: KLEDVM / **325 € HT**
- Détendeur thermostatique. Installé en usine uniquement
Réf: VALVED'EXPANSION / **225 € HT**
- Vanne solénoïde
Réf: VALVE-SOLENOIDE / **225 € HT**

- Bac pour évaporation automatique
Réf: 56M171130001 / **155 € HT**
- Changement du dessus par un dessus sans dossieret
Réf: SD / **Même prix**
- 220V 60 HZ
Réf: 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



TRÉMIE MARC DE CAFÉ + TIROIRS



SMC-100-S 1 420 €



SMC-150-S 1 675 €



SMC-200-S 1 935 €

MEUBLES NEUTRES



SEFM-60-100-S 1 030 €



SEFM-60-150-S 1 260 €



SEFM-60-200-S 1 550 €

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nb de tiroirs
SMC-100-S	990	600	1040	1
SMC-150-S	1495	600	1040	2
SMC-200-S	2020	600	1040	2
SEFM-60-100-S	990	600	1040	-
SEFM-60-150-S	1495	600	1040	-
SEFM-60-200-S	2020	600	1040	-

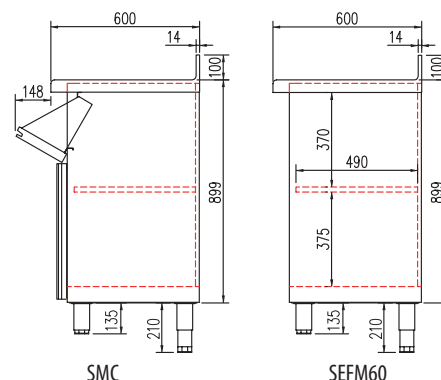
INFOS PRODUITS

SMC-S

- ⊕ Extérieur en inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- ⊕ Trémie marc de café + tiroirs
- ⊕ Livré en standard avec 1 étagère par côté ouvert
- ⊕ Dossieret de 100 mm en standard (sans dossieret sur demande)

SEFM-S

- ⊕ Extérieur et étagères en inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- ⊕ Dossieret de 100 mm en standard (sans dossieret sur demande)
- ⊕ Pieds inox réglables de 135 à 210 mm



Ligne de meubles



THC-420

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut (L)	Volume net (L)	Capacité de paniers	Classe énergétique	Classe climatique domestique	Gaz	€ HT
THC-170	595x730x900	133	133	1	F	T	R600A	770
THC-220	800x730x900	202	202	1	F	T	R600A	835
THC-305	1000x730x900	293	293	2	F	T	R600A	900
THC-420	1260x730x900	362	362	3	F	T	R600A	1 030
THC-520	1500x730x900	448	448	4	F	T	R600A	1 140

INFOS PRODUITS

- ⊕ Température de fonctionnement : -24°C à -16°C
- ⊕ 220/240V - 50Hz
- ⊕ Installation facile, économique et rapide
- ⊕ Hautes performances en matière de conservation des produits
- ⊕ Possibilité de modifier et d'optimiser l'aménagement du point de vente
- ⊕ Consommation optimisée

- ⊕ Serreure à clé, de série
- ⊕ Des solutions respectueuses de l'environnement, utilisant des gaz réfrigérants à faible impact environnemental
- ⊕ 1 panier inclus (240 x 530 x 225 mm) à partir du modèle 220
- ⊕ Classe climatique domestique correspond aux températures de tolérance dans la pièce :
T : tropicale de +18°C à 43C

LES OPTIONS

- Panier THC
Réf : 48513.0783 / 47 € HT



HCE-305G



HCE-305S



HCE-520-GI

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut (L)	Volume net (L)	Surface d'exposition (m²)	Capacité de paniers	Classe énergétique	Classe climatique	Gaz	€ HT
COUVERCLE COULISSANT VITRÉ									
HCE-305G	1045x680x910	325	253	0,44	3	C	4 (30°C/55% HR)	R290	1 300
HCE-420G	1310x680x910	402	337	0,57	4	D	4 (30°C/55% HR)	R290	1 390
HCE-520G	1545x680x910	494	416	0,69	5	D	4 (30°C/55% HR)	R290	1 475
COUVERCLE COULISSANT PLEIN									
HCE-305S	1045x680x910	325	253	-	3	C	4 (30°C/55% HR)	R290	1 305
HCE-420S	1310x680x910	402	337	-	4	D	4 (30°C/55% HR)	R290	1 405
HCE-520S	1545x680x910	494	416	-	5	D	4 (30°C/55% HR)	R290	1 455
COUVERCLE COULISSANT VITRE INCLINÉE									
N HCE-305GI	1045x675x950	327	253	0,44	3	D	4 (30°C/55% HR)	R290	1 350
N HCE-420GI	1310x675x950	425	337	0,57	4	D	4 (30°C/55% HR)	R290	1 430
N HCE-520GI	1545x675x950	515	416	0,69	5	D	4 (30°C/55% HR)	R290	1 535

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS


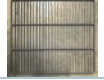
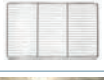
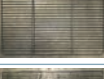

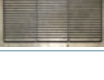

- ⊕ Température de fonctionnement : -24°C à -16°C
- ⊕ 220/240V - 50Hz
- ⊕ Installation facile, économique et rapide
- ⊕ Hautes performances en matière de conservation des produits
- ⊕ Consommation optimisée

- ⊕ Possibilité de modifier et d'optimiser l'aménagement du point de vente
- ⊕ Des solutions respectueuses de l'environnement, utilisant des gaz réfrigérants à faible impact environnemental
- ⊕ Personnalisation possible pour commande quantitative, nous consulter

LES OPTIONS

- Panier pour HCE horizontal (G ou S)
Réf : 48513.0908 / 61 € HT
- Panier pour HCE incliné (GI)
Réf : 48513.0819 / 58 € HT
- Séparateur pour les paniers HCE (G, S ou GI)
Réf : 48513.0756 / 20 € HT

CLAYETTES


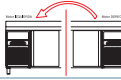

560582	Clayette rilsan 405 x 525 - Porte du milieu Pour modèles : Série 600	35 € HT	
560583	Clayette rilsan 405 x 460 - portes extrémité Pour modèles : Série 600	35 € HT	
2002611P	Clayette inox GN1/1 Pour modèles : Série 700	11 € HT	
562483	Clayette Rilsan GN1/1 Pour modèles : Série 700	40 € HT	
2013001P	Clayette inox pâtisseries 600x400 (rappel : meuble livré sans) Pour modèles : Série 800	16 € HT	
562486	Clayette rilsan 600x400 Pour modèles : Série 800	35 € HT	
560436	Clayette rilsan 520x374 mm Pour modèles : ERH/ERHS/NRH/NRHS-150	105 € HT	
560437	Clayette rilsan 820x374 mm Pour modèles : ERH/ERHS/NRH-250	125 € HT	
560438	Clayette rilsan 1270x374 mm Pour modèles : ERH/ERHS/NRH-350	140 € HT	
560182	Bac plastique Coreco 600x400x70	45 € HT	
560123	Bac plastique Coreco 600x400x120	60 € HT	

GLISSIÈRES

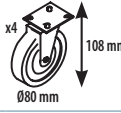
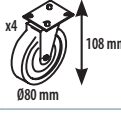
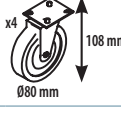
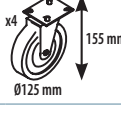
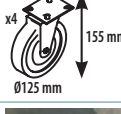


560321	Jeu de 2 glissières inox GN1/1 (L = 560 mm) Pour modèles : Série 700 / TGR-S	40 € HT	
560119	Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm) Pour modèles : Série 800	30 € HT	
560472	Jeu de 2 glissières en U (L = 613 mm) Pour modèles : MFCG	40 € HT	
560019	Support en plastique pour clayette (à commander par 4). Pour modèles : ERH/ERHS/NRH	6 € HT	
560584	Support en plastique pour clayette (à commander par 4). Pour modèles : TSR/TSR-S/FSR	5 € HT	
560013	Support en inox pour clayette (vendu à l'unité) (à commander par 4). Pour modèles : AGPC-125/MRS/FMR / MR60	5 € HT	

**AUTRES MODÈLES PERSONNALISÉS,
NOUS CONSULTER**

RÉFRIGÉRATION

GG	Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble. Pour modèles : Meubles réfrigérés (sans évier)	110 € HT	
GGF	Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble sur meubles avec évier. Pour modèles : Meubles réfrigérés (avec évier)	110 € HT	
VALVE D'EXPANSION	Détendeur thermostatique : nécessaire quand les appareils groupe à distance sont à plus de 4 mètres (préciser à la commande pour appareil positif ou négatif). Pour modèles : Meuble ou armoire groupe à distance	225 € HT	
VALVE-SOLENOÏDE	Vanne solénoïde : nécessaire quand les appareils groupe à distance sont à plus de 4 mètres (préciser à la commande pour appareil positif ou négatif). Pour modèles : Meuble ou armoire groupe à distance	225 € HT	
562484	Froid renforcé avec un évaporateur vertical entre portes pour meubles jusqu'aux modèles 150 (soit 2 portes max). Pour modèles : Jusqu'à 150	275 € HT	
562485	Froid renforcé avec deux évaporateurs verticaux entre portes pour meubles supérieurs aux modèles 150 (soit plus de 2 portes). Pour modèles : Supérieurs à 150	550 € HT	
56M171130001	Bac pour évaporation automatique	155 € HT	
567000000036	Bac d'évaporation pour meuble Coreco snack bar	370 € HT	

ROULETTES / PIEDS

KITR4	Kit de 4 roulettes dont 2 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Conseillé pour armoires et soubassements	140 € HT	
KITR5	Kit de 5 roulettes dont 2 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Conseillé pour armoires et soubassements	160 € HT	
KITR6	Kit de 6 roulettes dont 3 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Conseillé pour armoires et soubassements	200 € HT	
KITRA4	Kit de 4 roulettes dont 2 sans frein Ø125 mm et hauteur 155 mm Conseillé pour meubles	135 € HT	
KITRA6	Kit de 6 roulettes dont 3 sans frein Ø125 mm et hauteur 155 mm Conseillé pour meubles	200 € HT	
560786	Entretoise de 35 mm pour réhausser la hauteur du meuble	15 € HT	
560928	Entretoise de 50 mm pour réhausser la hauteur du meuble	20 € HT	

SERRURES

56700000026	Serrure pour porte pleine	40 € HT
56700000027	Serrure pour porte vitrée	110 € HT
560535	Serrure pour meuble porte coulissante - Pour ERHS	110 € HT 
562903	Serrure droite pour porte pleine Gamme SB	50 € HT
562904	Serrure gauche pour porte pleine Gamme SB	50 € HT

INSTALLATION



INSTALL	Pose en atelier (prix net par appareil)	50 € HT 
---------	---	--

MEUBLES NOIRS/BLANCS

56700000050	Option couleur laquée noire sur meuble 2 portes	995 € HT
56700000051	Option couleur laquée noire sur meuble 3 portes	1 060 € HT
56700000052	Option couleur laquée noire sur meuble 4 portes	1 095 € HT
56700000053	Option couleur laquée noire sur meuble 5 portes	1 120 € HT
56700000054	Option couleur laquée noire pour kit de 2 tiroirs pleins	115 € HT
56700000055	Option couleur laquée noire pour kit de 3 tiroirs pleins	150 € HT
56700000058	Option couleur plastifiée noire sur meuble 2 portes	685 € HT
56700000059	Option couleur plastifiée noire sur meuble 3 portes	750 € HT
56700000060	Option couleur plastifiée noire sur meuble 4 portes	775 € HT
56700000061	Option couleur plastifiée noire sur meuble 5 portes	815 € HT
56700000062	Option couleur plastifiée noire pour kit de 2 tiroirs pleins	60 € HT
56700000063	Option couleur plastifiée noire pour kit de 3 tiroirs pleins	90 € HT

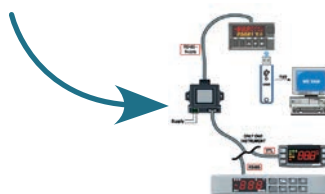


ARRIÈRES INOX / DESSUS / PORTES

56700000099	Arrière inox	+5%	
KLEDVM	Variateur LED et changement de couleurs (par porte). Pour modèles : Meubles portes vitrées	325 € HT	
SD	Remplacement du dessus par un dessus sans dossier	Même prix	
SE + DECORATIVO	Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures	Même prix	

HACCP

566021350112	Enregistreur de température HACCP	405 € HT
--------------	-----------------------------------	----------



EN PARTENARIAT AVEC



ENREGISTREUR LIDE2 FILAIRE



LIDE2	Boîtier enregistreur sans écran permettant de disposer d'un enregistrement et d'une surveillance autonome et permanente	925 € HT
-------	---	----------

ACCESSOIRES		€ HT
LIDE2-BAT	Batterie de secours lithium	95
LIDE2-KIT-4-20	Kit adaptation 2 entrées 4-20mA	260
LIDE2-MODEM4G	Clé modem 4G	355

ENREGISTREUR LIDE2 CONNECT



LIDE2-CONNECT	Boîtier enregistreur sans écran permettant de disposer d'un enregistrement et d'une surveillance autonome et permanente	1 455 € HT
---------------	---	------------

ACCESSOIRES		€ HT
LIDE2-BAT	Batterie de secours lithium	95
LIDE2-MODEM4G	Clé modem 4G	355
CAPTEUR-LORA-TEMP	Capteur lora	355

ASSISTANCE



ACCESSOIRE		€ HT
MES-CONNECT-DIS	Assistance : Mise en service à distance (prix net)	400

= Nouveauté 2024

4 LES MEUBLES SPÉCIALISÉS





SOMMAIRE



MEUBLES SALADETTE GN 1/1

Meubles saladette GN 1/1	120
Avec plaque de travail en polyéthylène.....	122
Fast-food GN1/1 avec pare-haleine (gamme MFK).....	124



MEUBLES DE PRÉPARATION

Salade-bar avec vitre frontale rabattable (gamme PC-80 et SDTP-LGL).....	126
Dessus inox avec couvercle (gamme MFE)	130
Saladettes haut rendement sur roulettes (gamme SDTP).....	132
Pour - Bacs 1/4 (gamme MFEI-60/70).....	134
Pizzas - Pour bacs 1/3 (gamme MFEI80).....	136
Sushis - Pour bacs 1/6 (gamme MFEI70).....	138



MEUBLES PIZZA

Compact GN 1/1	140
800 - Avec tiroirs à pâtons (gamme MR80).....	142
600-700-800 (série TOP).....	144
700-800 - Avec bloc 7 tiroirs neutres (série TOP) ..	146



PRÉSENTOIRS À INGRÉDIENTS 148



BACS GASTRO 149



COUVERCLES ET BARETTES 150



OPTIONS ET ACCESSOIRES 151



MFP-100

3 305 €

MFP-140

3 950 €

MFEI70-100

3 145 €

MFEI70-140

3 790 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFEI70-100	0°C/+8°C	925	700	890	169	R134a*	304	322
						R290	502	764
MFEI70-140	0°C/+8°C	1375	700	890	264	R134a*	485	511
						R290	845	490
MFP-100	0°C/+8°C	925	700	890	169	R134a*	304	322
						R290	502	764
MFP-140	0°C/+8°C	1375	700	890	264	R134a*	485	511
						R290	845	490

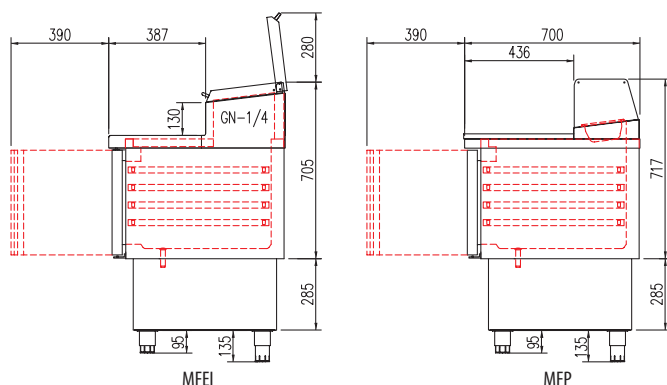
* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclinable. Reste ouverte au-delà de 90°
- ⊕ Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur de 90 à 135 mm
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ MFP : dessus granit + pare-haleine de 250 mm pour recevoir en plan incliné des bacs GN 1/6 profondeur 100
- ⊕ MFEI : dessus inox + couvercle pour recevoir en plan incliné des bacs GN 1/4 profondeur 150
- ⊕ Conditions de travail : 32°C ambiant

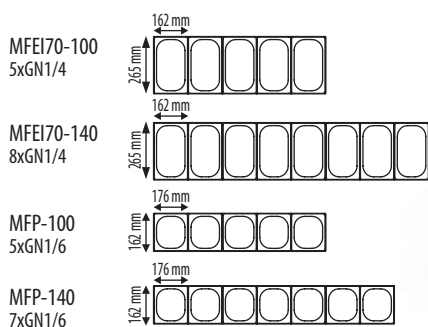
LES OPTIONS

- Clayette rilsan GN 1/1
Réf : 562483 / 40 € HT
- Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)
Réf : 560321 / 40 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf : KITRA4 / 135 € HT
- Serrure pour porte pleine
Réf : 56700000026 / 40 € HT
- Arrière inox
Réf : 567000000099 / +5%
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- Enregistreur de températures HACCP
Réf : 566021350112 / 405 € HT



LES TIROIRS **MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT**

	Référence	Description	€ HT
	562451	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs réfrigérés 100+100 GN1/1	500



MEUBLES SALADETTE GN 1/1

AVEC PLAQUE DE TRAVAIL POLYÉTHYLÈNE



MFS-100 **3 180 €**



MFS-140 **3 740 €**



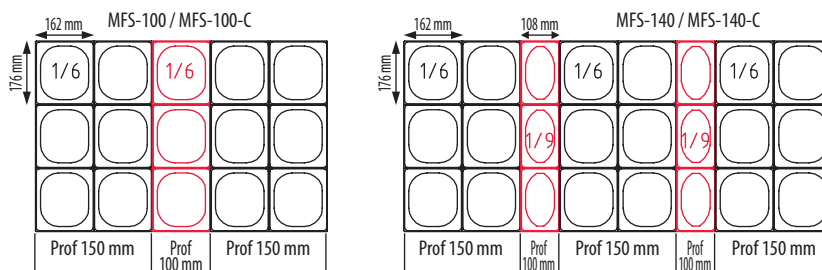
MFS-100-C **3 240 €**



MFS-140-C **3 760 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFS-100	0°C/+8°C	925	700	890	169	R134a*	304	322
						R290	502	764
MFS-140	0°C/+8°C	1375	700	890	264	R134a*	485	511
						R290	845	490
MFS-100-C	0°C/+8°C	925	700	890	169	R134a*	304	322
						R290	502	764
MFS-140-C	0°C/+8°C	1375	700	890	264	R134a*	485	511
						R290	845	490

* Non disponible pour le marché européen



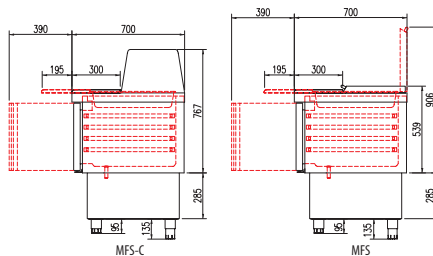
INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclinable. Reste ouverte au-delà de 90°
- ⊕ Dessus inox avec plaque de travail de polyéthylène blanc sur glissières pour augmenter la surface de travail (autres couleurs = nous consulter). Profondeur 300 mm
- ⊕ Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur
- ⊕ Livré avec 2 barrettes de séparation pour bacs sur modèles 100 et 3 barrettes pour modèles 140
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur de 90 à 135 mm

- ⊕ Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- ⊕ Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ MFS : dessus inox rabattable au-dessus des bacs
- ⊕ MFS-C : avec pare-haleine en verre au-dessus des bacs
- ⊕ Conditions de travail : 32°C : ambiant

LES OPTIONS

- Clayette rilsan GN 1/1
Réf : 562483 / **40 € HT**
- Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)
Réf : 560321 / **40 € HT**
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- Serrure pour porte pleine
Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- Arrière inox
Réf : 567000000099 / **+5%**
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- Enregistreur de températures HACCP
Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



LES TIROIRS **MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT**

	Référence	Description	€ HT
	562451	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs réfrigérés 100+100 GN1/1	500



Plaque polyéthylène
blanche coulissante
(profondeur 300 mm)

Option tiroir
Réf : 562451

MFS-140-C



Serrure (en option)



Plaque polyéthylène
blanche coulissante
(profondeur 300 mm)

MFS-100

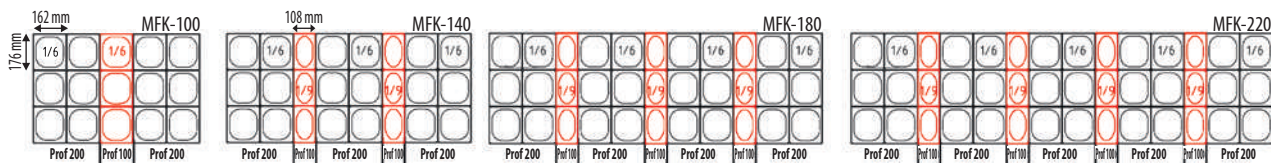
MEUBLES DE PRÉPARATION FAST-FOOD GN 1/1 AVEC PARE-HALEINE



MFK-100 **3 395 €** MFK-140 **4 105 €** MFK-180 **5 480 €** MFK-220 **7 460 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFK-100	0°C/+8°C	925	700	890	169	15 x 1/6	R134a*	304	322
							R290	502	764
MFK-140	0°C/+8°C	1375	700	890	264	18 x 1/6 + 6 x 1/9	R134a*	485	511
							R290	845	490
MFK-180	0°C/+8°C	1825	700	890	345	24 x 1/6 + 9 x 1/9	R134a*	485	511
							R290	845	490
MFK-220	0°C/+8°C	2275	700	890	430	30 x 1/6 + 12 x 1/9	R134a*	485	567
							R290	1004	620

* Non disponible pour le marché européen



INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclinable. Reste ouverte au-delà de 90°
- ⊕ Dessus inox avec plaque de travail de polyéthylène blanc coulissante pour augmenter la surface de travail (autres couleurs = nous consulter)
- ⊕ Pare-haleine en verre au-dessus des bacs
- ⊕ Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur
- ⊕ Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur pour modèles 100, 140, 180 et 220
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé sur glissières

- ⊕ Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Conditions de travail : 32°C : ambiant
- ⊕ MFK-100 : livré avec 2 barrettes de séparation
- ⊕ MFK-140 : livré avec 3 barrettes de séparation
- ⊕ MFK-180 : livré avec 4 barrettes de séparation
- ⊕ MFK-220 : livré avec 5 barrettes de séparation

LES OPTIONS

- Clayette rilsan GN 1/1
Réf : 562483 / 40 € HT
- Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)
Réf : 560321 / 40 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf : KITRA4 / 135 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf : KITRA6 / 200 € HT
- Serrure pour porte pleine
Réf : 56700000026 / 40 € HT
- Arrière inox
Réf : 56700000099 / +5%
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- Enregistreur de températures HACCP
Réf : 566021350112 / 405 € HT
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**

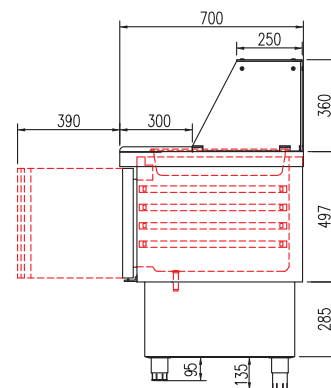


Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

Option tiroirs 562451

LES TIROIRS **MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT**

Référence	Description	€ HT
562451	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs réfrigérés 100+100 GN1/1	500



MFK-100 / 140
MFK-180 / 220



MFK-180



Serrure (en option)



MEUBLES SALADE-BAR AVEC VITRE FRONTALE RABBATTABLE



PC80-150-L

7 170 €



PC80-200-L

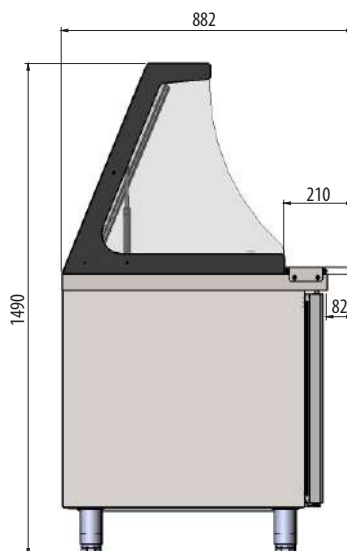
8 560 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/6	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
PC80-150-L	0°C/+8°C	1495	800	870	362	15	R134a*	304	340
							R290	502	772
PC80-200-L	0°C/+8°C	2020	800	870	562	27	R134a*	485	524
							R290	845	503

* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 (y compris la partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint de porte magnétique déclinable. Reste ouverte au-delà de 90°
- ⊕ Partie supérieure avec capacité pour bacs GN1/6 profondeur maximum 200 mm pour gamme PC80
- ⊕ Table de découpe en polyéthylène
- ⊕ Structure robuste relevable pour le service avec vitre et rabattable pour conserver encore mieux le froid entre les services
- ⊕ Visibilité maximum du produit grâce à cette surface vitrée
- ⊕ Périphère vitré isolé par joint magnétique
- ⊕ Système à pistons pour compenser le poids de la structure vitrée lors de l'ouverture et de la fermeture
- ⊕ Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglable en hauteur sur glissière inox
- ⊕ PC80 : pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrages
- ⊕ Isolation polyuréthane densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital spécial économie d'énergie. Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Barrettes de séparation fixes (démontables pour le nettoyage)
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Conditions de travail : 32°C : ambiant

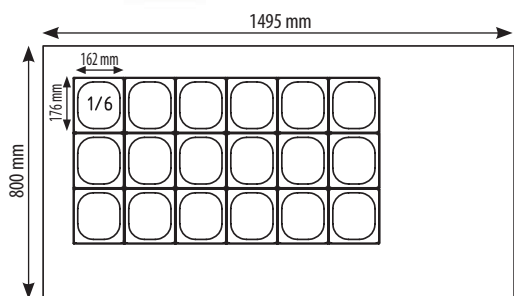


LES OPTIONS

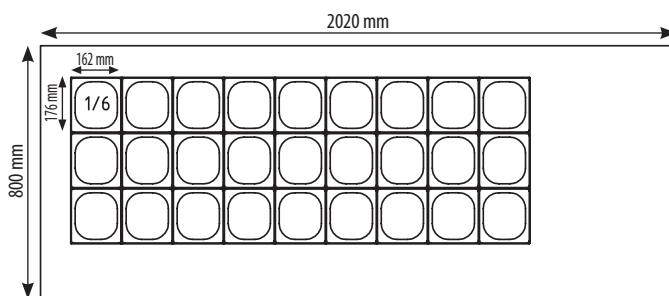
- Clayette inox pâtisseries 600x400
Réf : 201300IP / 16 € HT
- Clayette rilsan 600x400
Réf : 562486 / 35 € HT
- Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm)
Réf : 560119 / 30 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf : KITRA4 / 135 € HT
- Serrure pour porte pleine
Réf : 567000000026 / 40 € HT
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / Nous consulter
- Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble (pour PC80)
Réf : GG / 110 € HT
- Enregistreur de températures HACCP
Réf : 566021350112 / 405 € HT
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / Nous consulter



5 MEUBLES SPÉCIALISÉS



PC80-150-L



PC80-200-L

MEUBLES SALADE-BAR

AVEC VITRE FRONTALE RABATTABLE

US RANGE



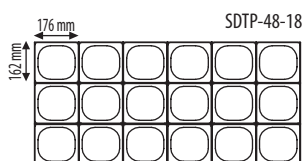
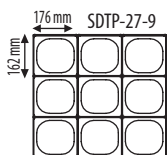
SDTP-27-9-LGL **4 825 €**



SDTP-48-18-LGL **5 695 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/6	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
SDTP-27-9-LGL	0°C/+8°C	701	830	1551	204	9	R134a*	304	296
							R290	502	275
SDTP-48-18-LGL	0°C/+8°C	1228	830	1551	394	18	R134a*	336	353
							R290	502	375

* Non disponible pour le marché européen



INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 (y compris la partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint de porte magnétique déclinable. Reste ouverte au-delà de 90°
- ⊕ Partie supérieure avec capacité pour bacs GN1/6 profondeur maximum 100 mm
- ⊕ Table de découpe en polyéthylène
- ⊕ Structure robuste relevable pour le service avec vitre et rabattable pour conserver encore mieux le froid entre les services
- ⊕ Visibilité maximum du produit grâce à cette surface vitrée
- ⊕ Périphère vitré isolé par joint magnétique
- ⊕ Système à pistons pour compenser le poids de la structure vitrée lors de l'ouverture et de la fermeture

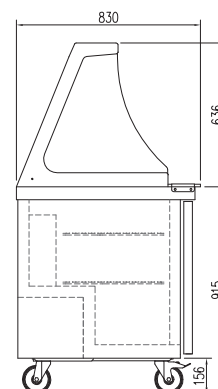
- ⊕ Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglable en hauteur sur glissière inox
- ⊕ Roulettes de série
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrages
- ⊕ Isolation polyuréthane densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital spécial économie d'énergie. Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Barrettes de séparation fixes (démontables pour le nettoyage)
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Conditions de travail : 32°C : ambiant

LES OPTIONS

- Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm)
Réf : 560119 / 30 € HT
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- Remplacement des roulettes d'origine par 4 pieds
Réf : 56A163000008 / 20 € HT
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- Serrure pour porte pleine
Réf : 567000000026 / 40 € HT

LES TIROIRS **MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT**

	Référence	Description	€ HT
	562487	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture pour SDTP-27-9	885
	562488	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture pour SDTP-48-18	885





Vitre rabattable



Système d'ouverture et de fermeture de la vitre

Plaque polyéthylène blanche coulissante (profondeur 119 mm)

SDTP-48-18-LGL



Avec option tiroirs



SDTP-48-18-LGL



Evaporateur ventilé en partie arrière pour une meilleure température des bacs GN sur SDTP



MEUBLES DE PRÉPARATION GN 1/1

DESSUS INOX AVEC COUVERCLE



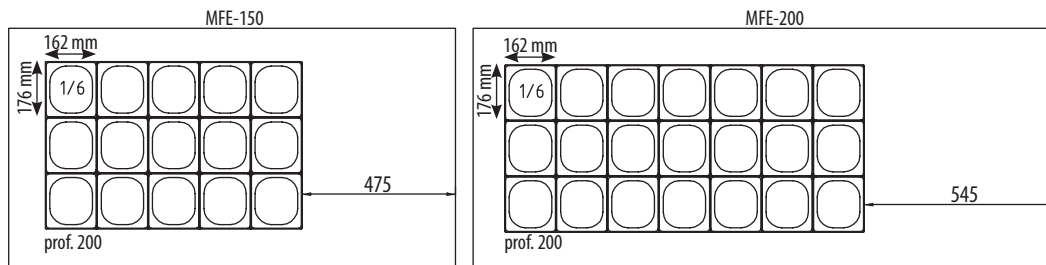
MFE-150 **4 755 €**



MFE-200 **5 780 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs 1/6	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFE-150	0°C/+8°C	1345	700	850	255	15	R134a*	304	322
							R290	502	794
MFE-200	0°C/+8°C	1795	700	850	399	21	R134a*	485	511
							R290	845	490

* Non disponible pour le marché européen



INFOS PRODUITS

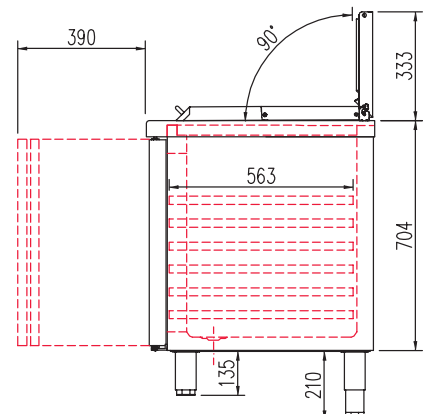
- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclinable. Reste ouverte au-delà de 90°
- ⊕ Contre-porte inox emboutie
- ⊕ Dessus inox avec couvercle et capacité pour bacs GN - profondeur 200 mm (voir détail ci-dessus) (bacs non inclus)
- ⊕ Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- ⊕ Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Conditions de travail : 32°C : ambiant
- ⊕ MFE-150 : livré avec 2 barrettes de séparation
- ⊕ MFE-200 : livré avec 3 barrettes de séparation

LES OPTIONS

- Clayette rilsan GN 1/1
Réf : 562483 / 40 € HT
- Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)
Réf : 560321 / 40 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf : KITRA4 / 135 € HT
- Serrure pour porte pleine
Réf : 567000000026 / 40 € HT
- Arrière inox
Réf : 567000000099 / +5%
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / Nous consulter
- Barrette de composition
Réf : 561397 / 20 € HT
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / Nous consulter

LES TIROIRS **MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT**

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif	560151	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 2 x 190 mm	940
	Positif	560258	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 2 x 190 mm côté groupe	940
	Positif	561572	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 1 x 100 mm et 1 x 300 mm	940
	Positif	560180	Remplacement d'une porte pleine par un kit 3 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 3 x 100 mm	1 250



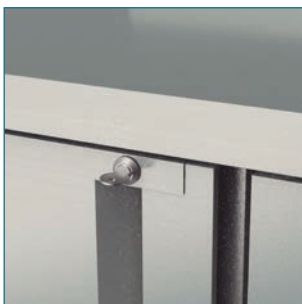
La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe.

Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 116).

L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.



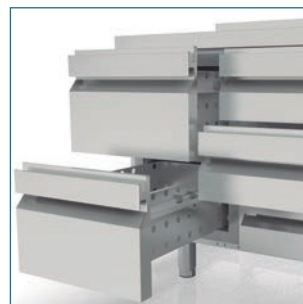
MFE-200



Serrure (en option)



Roulettes (en option)



Tiroirs (en option)



Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

SALADETTES HAUT RENDEMENT SUR ROULETTES



SDTP-27-12 **3 085 €**



SDTP-48-18 **4 040 €**



SDTP-60-24 **4 445 €**

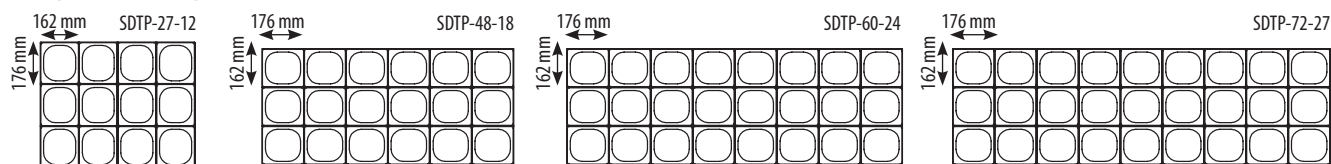


SDTP-72-27 **5 085 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/6 prof 100	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
SDTP-27-12	0°C/+8°C	701	805	1242	204	12	R134a*	304	343
							R290	502	264
SDTP-48-18	0°C/+8°C	1228	805	1242	394	18	R134a*	336	286
							R290	502	725
SDTP-60-24	0°C/+8°C	1532	805	1242	500	24	R134a*	485	455
							R290	845	929
SDTP-72-27	0°C/+8°C	1837	805	1242	606	27	R134a*	540	470
							R290	845	935

* Non disponible pour le marché européen

Capacité bacs GN 1/6 prof 100



VERSION 2 RANGÉES DE BACS (CAPACITÉ 8/12/16/18 BACS GN1/6) : NOUS CONSULTER

INFOS PRODUITS

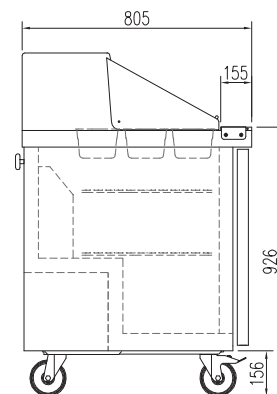
- ⊕ Extérieur (sauf partie arrière en galva) et intérieur inox 230/1/50
- ⊕ Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint déclinable. Reste ouverte au-delà de 90°
- ⊕ Roues de série (2 avec freins, 2 sans)
- ⊕ Dessus en inox 18/10 et table en polyéthylène blanc
- ⊕ Couvercle inox rabattable sur les bacs
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Evaporateur ventilé traité anti corrosion
- ⊕ Isolation en polyuréthane densité 40 kg/m³ sans effet GWP et ODP
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur
- ⊕ Conditions de travail : 38°C : ambiant

LES OPTIONS

- Arrière inox
Réf : 56700000099 / +5%
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- Version 2 rangées de bacs (capacité 8/12/16/18 bacs GN1/6) : **Nous consulter** (plaque de travail profondeur : 314 mm)
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

	Référence	Description	€ HT
	562487	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture pour SDTP-27-12	885
	562488	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture pour SDTP-48-18 et SDTP-72-27	885
	562489	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture pour SDTP-60-24	885





Ventilateur en partie arrière pour une meilleure température des bacs GN



Version 2 rangées de bacs, nous consulter

**SDTP-27-12**

Plaque polyéthylène blanche
(profondeur 155 mm)

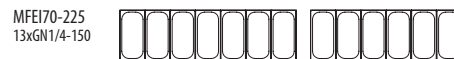
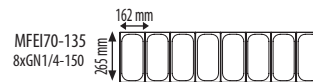
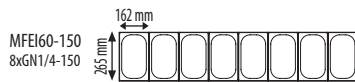
SDTP-60-24**SDTP-72-27**
Avec option tiroirs

MEUBLES DE PRÉPARATION

POUR BACS 1/4



MFEI60-150	4 475 €	MFEI60-200	5 305 €	MFEI70-225	6 955 €	MFEI70-270	8 390 €
MFEI70-135	5 005 €	MFEI70-180	6 025 €				



Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/4	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFEI60-150	0°C/+8°C	1495	600	850	245	8	R134a*	304	322
							R290	502	764
MFEI60-200	0°C/+8°C	2020	600	850	380	12	R134a*	485	511
							R290	845	490
MFEI70-135	0°C/+8°C	1345	700	850	255	8	R134a*	304	322
							R290	502	764
MFEI70-180	0°C/+8°C	1795	700	850	399	10	R134a*	485	511
							R290	845	490
MFEI70-225	0°C/+8°C	2245	700	850	543	13	R134a*	485	511
							R290	845	490
MFEI70-270	0°C/+8°C	2695	700	850	686	16	R134a*	485	567
							R290	1004	620

* Non disponible pour le marché européen

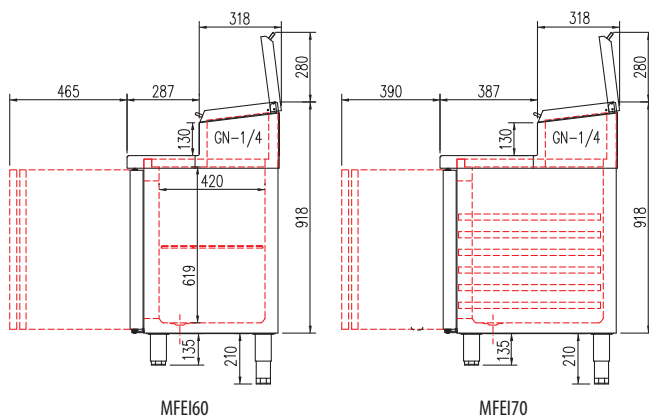
INFOS PRODUITS

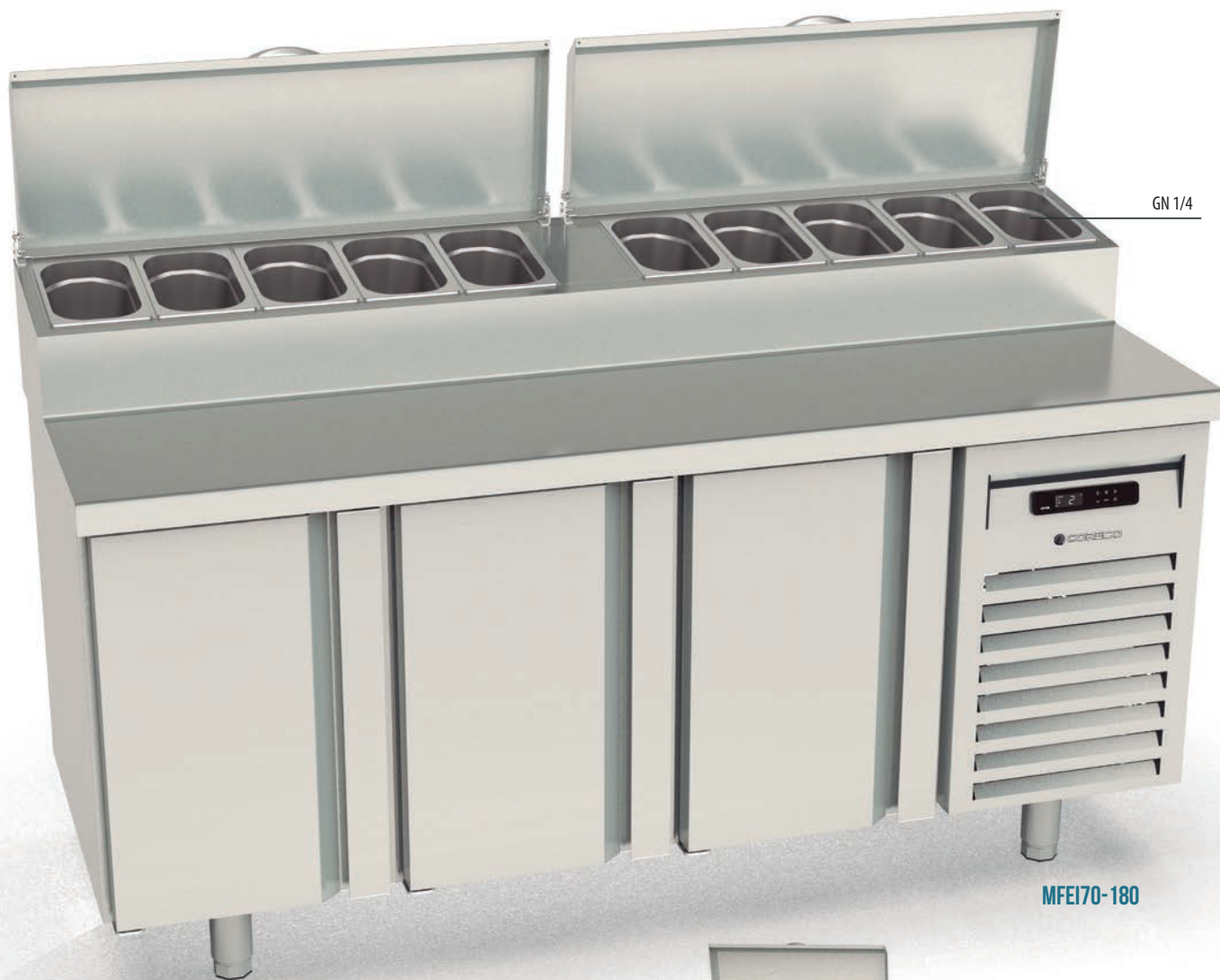
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Dessus inox pouvant accueillir des bacs GN 1/4 profondeur 150 avec couvercle rabattable (bacs non inclus)
- Contre-porte emboutie
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclinable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Évaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie

- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C : ambiant
- MFEI60** : Livré avec 1 clayette rilsan par porte réglable en hauteur sur support inox
- MFEI70** : Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur

LES OPTIONS

- Clayette rilsan 405x525 (porte du milieu) pour MFEI60
Réf : 560582 / 35 € HT
- Clayette rilsan 405x460 (portes extrémités) pour MFEI60
Réf : 560583 / 35 € HT
- Support en inox pour clayette pour MFEI60
Réf : 560013 / 5 € HT
- Clayette rilsan GN 1/1 pour MFEI70
Réf : 562483 / 40 € HT
- Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm) pour MFEI70
Réf : 560321 / 40 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf : KITRA4 / 135 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf : KITRA6 / 200 € HT
- Serrure pour porte pleine
Réf : 567000000026 / 40 € HT
- Arrière inox
Réf : 567000000099 / +5%
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- Remplacement dessus inox par-dessus granit (le mètre linéaire)
Réf : GRANIT / 815 € HT
- Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble
Réf : GG / 110 € HT
- Enregistreur de températures HACCP
Réf : 566021350112 / 405 € HT
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**





GN 1/4

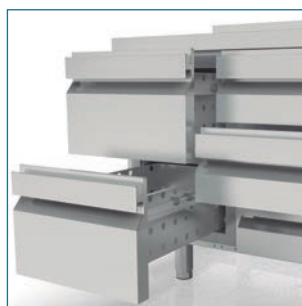
MFEI70-180



Serrure (en option)



Roulettes (en option)



Tiroirs (en option) :
pour gamme 600 voir page 76
pour gamme 700 voir page 84



Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

MEUBLES DE PRÉPARATION PIZZA

POUR BACS 1/3



MFEI80-150

5 440 €



MFEI80-200

6 565 €

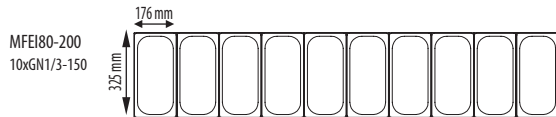
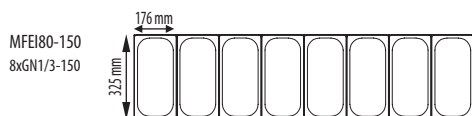


MFEI80-250

7 775 €

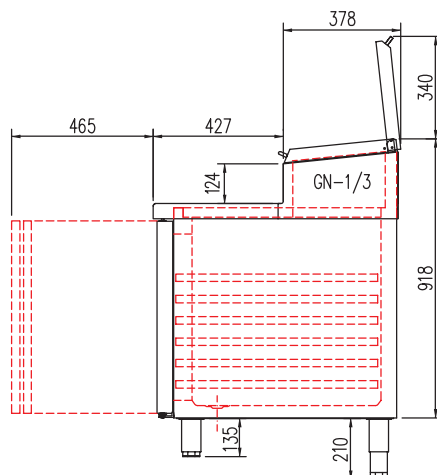
Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/3	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFEI80-150	0°C/+8°C	1495	800	850	362	8	R134a*	485	511
							R290	845	490
MFEI80-200	0°C/+8°C	2020	800	850	562	10	R134a*	485	511
							R290	845	490
MFEI80-250	0°C/+8°C	2545	800	850	761	13	R134a*	485	567
							R290	1004	620

* Non disponible pour le marché européen



INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclinable. Reste ouverte au-delà de 90°
- ⊕ Contre-porte emboutie
- ⊕ Dessus inox pouvant accueillir des bacs GN 1/3 profondeur 150 (sauf pour les 3 au-dessus du groupe en profondeur 65) avec couvercle rabattable (bacs non inclus)
- ⊕ Livré avec 1 clayette rilsan 600x400 + 1 jeu de glissières inox par porte réglable en hauteur
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- ⊕ Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Conditions de travail : 32°C : ambiant



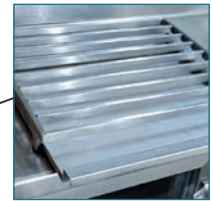
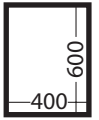
LES OPTIONS

- Clayette rilsan 600x400
Réf : 562486 / 35 € HT
- Jeu de 2 glissières en L (L=650mm)
Réf : 560119 / 30 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf : KITRA4 / 135 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf : KITRA6 / 200 € HT
- Serrure pour porte pleine
Réf : 56700000026 / 40 € HT
- Arrière inox
Réf : 567000000099 / +5%
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- Remplacement dessus inox par-dessus granit (le mètre linéaire)
Réf : GRANIT / 815 € HT
- Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble
Réf : GG / 110 € HT
- Grilles de travail 495 x 425 mm
Réf : GRILLE-DE-TRAVAIL / 265 € HT
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



MFEI80-200
Avec option grille de travail

GN 1/3

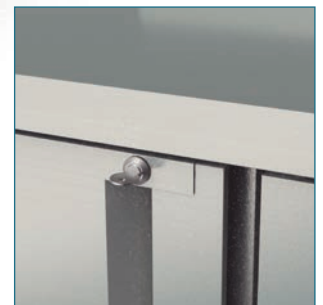


Grille de travail avec tiroir récupérateur (en option)

5
MEUBLES SPÉCIALISÉS



MFEI80-200
Avec option granit



Serrure (en option)



Roulettes (en option)



Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

MEUBLES DE PRÉPARATION SUSHI GN 1/1

POUR BACS 1/6



MFEI70-180-1/6 **6 195 €**



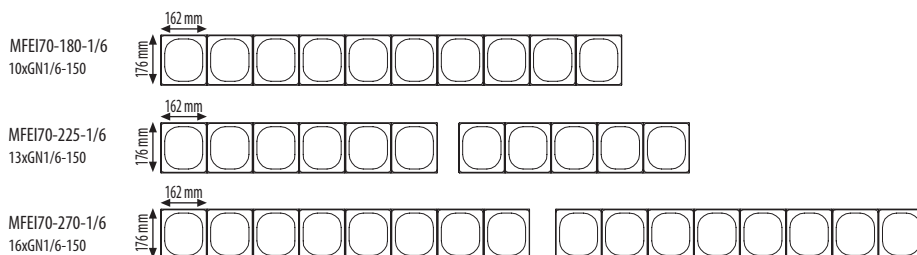
MFEI70-225-1/6 **6 795 €**



MFEI70-270-1/6 **8 165 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/6	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFEI70-180	0°C/+8°C	1795	700	850	399	10	R134a*	485	511
							R290	1004	614
MFEI70-225	0°C/+8°C	2245	700	850	543	13	R134a*	485	511
							R290	845	490
MFEI70-270	0°C/+8°C	2695	700	850	686	16	R134a*	485	567
							R290	845	490

* Non disponible pour le marché européen

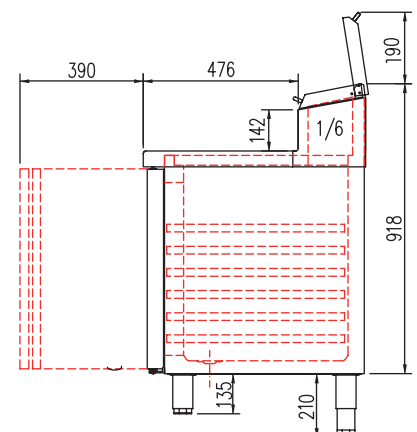


LES OPTIONS

- Clayette rilsan GN 1/1
Réf : 562483 / **40 € HT**
- Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)
Réf : 560321 / **40 € HT**
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf : KITRA6 / **200 € HT**
- Serrure pour porte pleine
Réf : 56700000026 / **40 € HT**
- Arrière inox
Réf : 56700000099 / **+5%**
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- Remplacement dessus inox par-dessus granit (le mètre linéaire)
Réf : GRANIT / **815 € HT**
- Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble
Réf : GG / **110 € HT**
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**

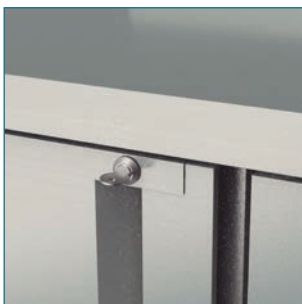
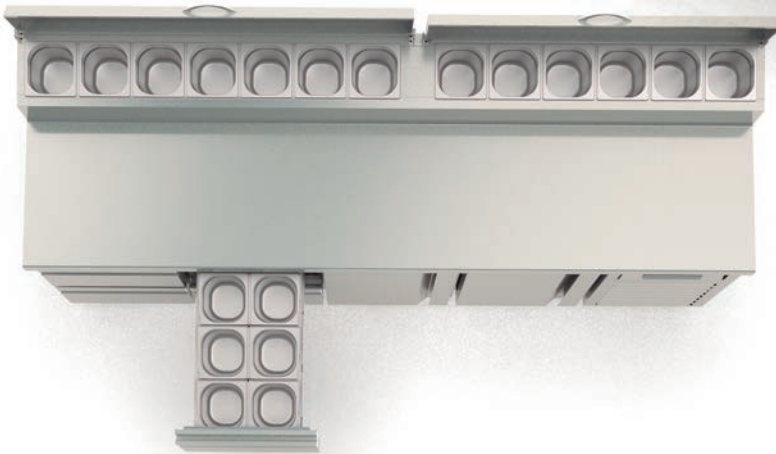
INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclinable. Reste ouverte au-delà de 90°
- ⊕ Contre-porte emboutie
- ⊕ Dessus inox pouvant accueillir des bacs GN 1/6 profondeur 150 (sauf pour les 3 au-dessus du groupe en profondeur 65) avec couvercle rabattable (bacs non inclus).
- ⊕ Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglable en hauteur
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- ⊕ Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Conditions de travail : 32°C ambiant





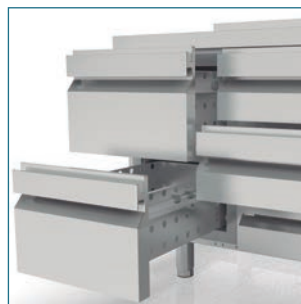
MFEI70-225-1/6
Avec option tiroirs réfrigérés



Serrure (en option)



Roulettes (en option)



Tiroirs (en option)
pour gamme 700, voir page 84



Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid



MFPP-140 **4 100 €**



MFCP-140 **4 605 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFPP-140	0°C/+8°C	1370	700	890	264	R134a*	485	511
						R290	845	490
MFCP-140	0°C/+8°C	1370	700	970	399	R134a*	485	511
						R290	845	490

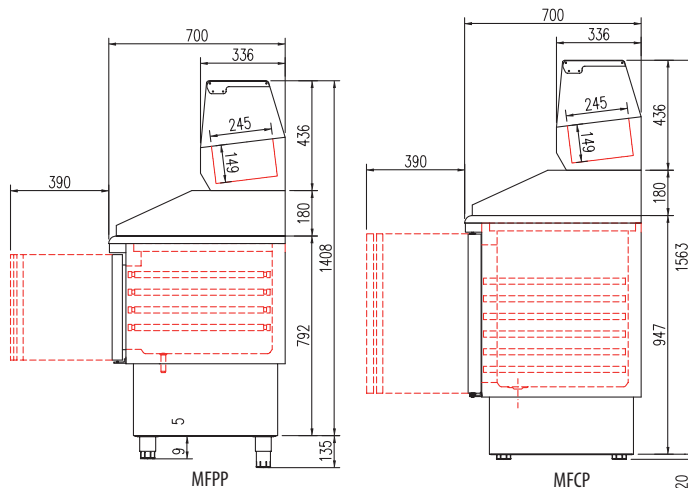
* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclinable. Reste ouverte au-delà de 90°
- ⊕ Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm
- ⊕ **Vitrinette et bacs pour vitrinette non inclus.** Voir page 148 pour les vitrinettes et 149 pour les bacs
- ⊕ Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglable en hauteur
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm sur MFPP et sur tampons pour MFCP
- ⊕ Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Conditions de travail : 32°C : ambiant

LES OPTIONS

- Kit de 2 tiroirs prof. 100 mm
Réf : 562451 / **500 € HT**
- Kit de 3 tiroirs prof. 100 mm uniquement les MFCP
Réf : 562452 / **1 250 € HT**
- Kit de 2 tiroirs prof. 100 mm + prof. 300 mm
Réf : 562453 / **940 € HT**
- Kit de 2 tiroirs prof. 200 mm
Réf : 562454 / **940 € HT**
- Clayette rilsan GN 1/1
Réf : 562483 / **40 € HT**
- Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)
Réf : 560321 / **40 € HT**
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- Serrure pour porte pleine
Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- Arrière inox
Réf : 567000000099 / **+5%**
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- Enregistreur de températures HACCP
Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



Vitrinette non incluse, voir page 148



Vitrinette **non comprise**,
voir page 148



MFPP-140



Vitrinette (en option),
voir page 148



MEUBLES PIZZA 800

AVEC TIROIRS À PÂTONS



MR80-160 4 570 €



MR80-210 5 465 €



MR80-265 6 295 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Bacs 600 x 400	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MR80-160	0°C/+8°C	1565	800	850	362	3+3	R134a*	178	211
							R290	502	235
MR80-210	0°C/+8°C	2090	800	850	562	3+3	R134a*	245	249
							R290	502	238
MR80-265	0°C/+8°C	2615	800	850	761	3+3	R134a*	304	289
							R290	845	490

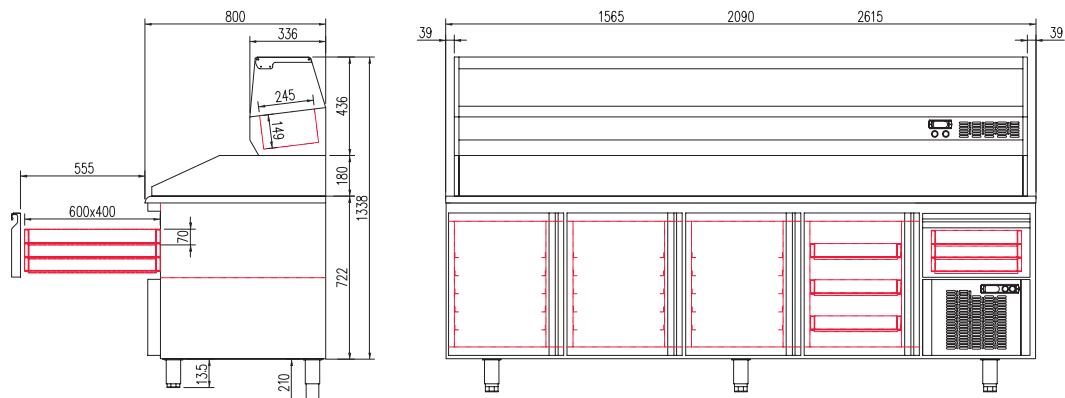
* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

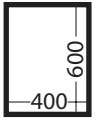
- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclinable. Reste ouverte au-delà de 90°
- ⊕ Contre-porte emboutie
- ⊕ Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm
- ⊕ **Vitrinette et bacs pour vitrinette non inclus.**
Voir page 148 pour les vitrinettes et 149 pour les bacs
- ⊕ Livré avec 4 paires de glissières inox par portes réglables en hauteur pour recevoir des clayettes, plaques ou casiers 600x400x70mm (livré avec 4 casiers)
- ⊕ Tiroir neutre sur groupe livré avec 3 casiers 600x400x70mm
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- ⊕ Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Conditions de travail : 32°C : ambiant

LES OPTIONS

- Clayette inox pâtisseries 600x400
Réf : 201300IP / 16 € HT
- Jeu de 2 glissières en L (L=650mm)
Réf : 560119 / 30 € HT
- Clayette rilsan 600x400
Réf : 562486 / 35 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf : KITRA4 / 135 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf : KITRA6 / 200 € HT
- Serrure pour porte pleine
Réf : 56700000026 / 40 € HT
- Arrière inox
Réf : 567000000099 / +5%
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble
Réf : GG / 110 € HT
- Enregistreur de températures HACCP
Réf : 566021350112 / 405 € HT
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- Bac plastique Coreco 600x400x70
Réf : 560182 / 45 € HT
- Bac plastique Coreco 600x400x120
Réf : 560123 / 60 € HT

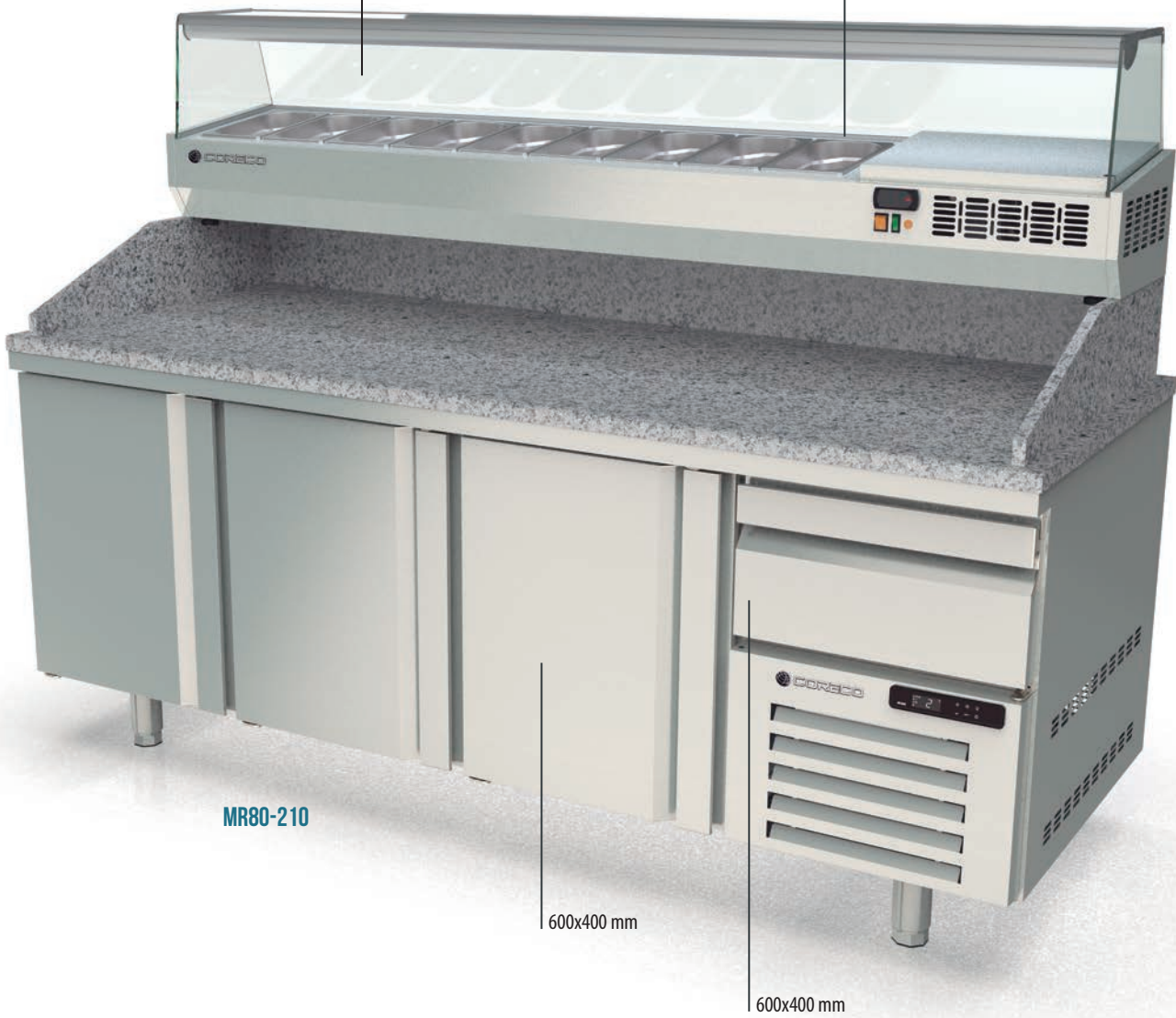


Vitrinette non incluse, voir page 148



Vitrinette **non comprise**,
voir page 148

GN 1/4



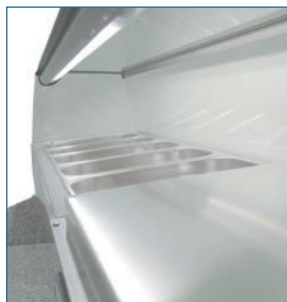
MR80-210

600x400 mm

600x400 mm



Bacs GN en option



Vitrinettes et bacs GN en option



Bacs plastique en option

MEUBLES PIZZA 600-700-800



Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Bacs 600 x 400	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MR60-150	0°C/+8°C	1495	600	850	245	0	R134a*	178	211
							R290	502	235
MR60-200	0°C/+8°C	2020	600	850	380	0	R134a*	245	249
							R290	502	238
MR60-250	0°C/+8°C	2545	600	850	516	0	R134a*	304	289
							R290	845	355
MR70-135	0°C/+8°C	1345	700	850	255	0	R134a*	178	211
							R290	502	235
MR70-180	0°C/+8°C	1795	700	850	399	0	R134a*	245	249
							R290	502	238
MR70-225	0°C/+8°C	2245	700	850	543	0	R134a*	304	289
							R290	845	355
MR80-150	0°C/+8°C	1495	800	850	362	3	R134a*	178	211
							R290	502	235
MR80-200	0°C/+8°C	2020	800	850	562	3	R134a*	245	249
							R290	502	238
MR80-250	0°C/+8°C	2545	800	850	761	3	R134a*	304	289
							R290	845	355

* Non disponible pour le marché européen

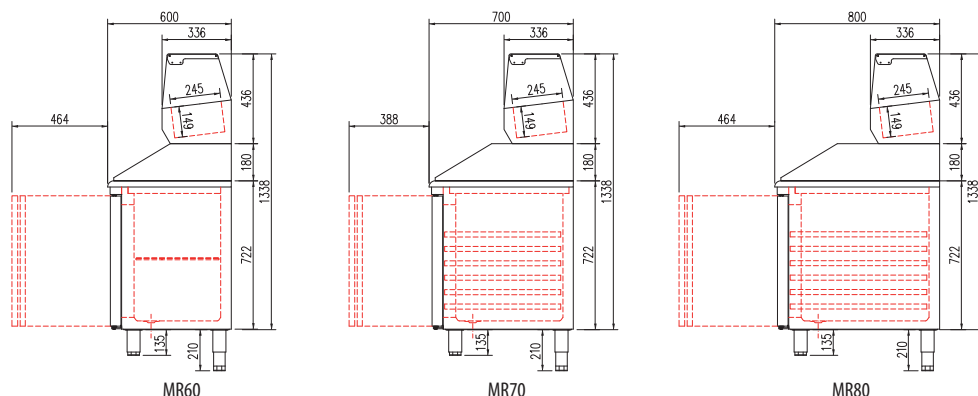
INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclinable. Reste ouverte au-delà de 90°
- ⊕ Contre-porte emboutie inox
- ⊕ Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- ⊕ Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible

- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Vitrinette et bacs pour vitrinette non inclus. Voir page 148 pour les vitrinettes et 149 pour les bacs
- ⊕ Conditions de travail : 32°C ambiant
- ⊕ **MR60 - profondeur 600 (Snack)**
Livré avec 1 clayette rilsan par porte réglable en hauteur sur support inox
- ⊕ **MR70 - profondeur 700 (GN 1/1)**
Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières inox par porte réglables en hauteur
- ⊕ **MR80 - profondeur 800 (600x400)**
Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte (sans clayette ou plaque) réglables. La porte extrême est livrée avec 3 jeux de glissières et 3 casiers plastiques 600x400x70

LES OPTIONS

- Clayette rilsan 405x525 (porte du milieu) pour MR60
Réf : 560582 / 35 € HT
- Clayette rilsan 405x460 (ports extrémités) pour MR60
Réf : 560583 / 35 € HT
- Support inox pour clayette pour MR60
Réf : 560013 / 5 € HT
- Clayette inox GN 1/1 pour MR70
Réf : 200261IP / 11 € HT
- Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm) pour MR70
Réf : 560321 / 40 € HT
- Clayette inox pâtisseries 600x400 pour MR80
Réf : 201300IP / 16 € HT
- Jeu de 2 glissières en L (L=650mm) pour MR80
Réf : 560119 / 30 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf : KITRA4 / 135 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf : KITRA6 / 200 € HT
- Serrure pour porte pleine
Réf : 56700000026 / 40 € HT
- Arrière inox
Réf : 56700000099 / +5%
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble
Réf : GG / 110 € HT
- Enregistreur de températures HACCP
Réf : 566021350112 / 405 € HT
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



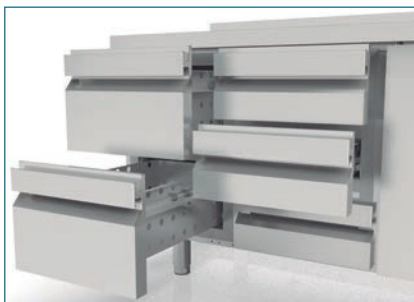
Vitrinette non incluse, voir page 148



MR70-225

GN 1/4-150

Vitrinette **non comprise**,
voir page 148



Tiroirs (en option) :
pour gamme 600 voir page 76
pour gamme 700 voir page 84
pour gamme 800 voir page 96



Vitrinettes et bacs GN
en option



Bacs GN 1/1



Bacs plastique en option

MEUBLES PIZZA 700-800

AVEC BLOC 7 TIROIRS NEUTRES



MFP70-180-7 **5 215 €**



MFP70-225-7 **6 360 €**



MFP80-200-7 **6 025 €**



MFP80-250-7 **7 155 €**

Photos non contractuelles - 7 tiroirs à la place de 4

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Bacs 600 x 400	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFP70-180	0°C/+8°C	1795	700	850	255	0	R134a*	178	211
							R290	502	235
MFP70-225	0°C/+8°C	2245	700	850	399	0	R134a*	245	249
							R290	502	238
MFP80-200	0°C/+8°C	2020	800	850	362	5	R134a*	178	211
							R290	502	235
MFP80-250	0°C/+8°C	2545	800	850	562	5	R134a*	245	249
							R290	502	238

* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

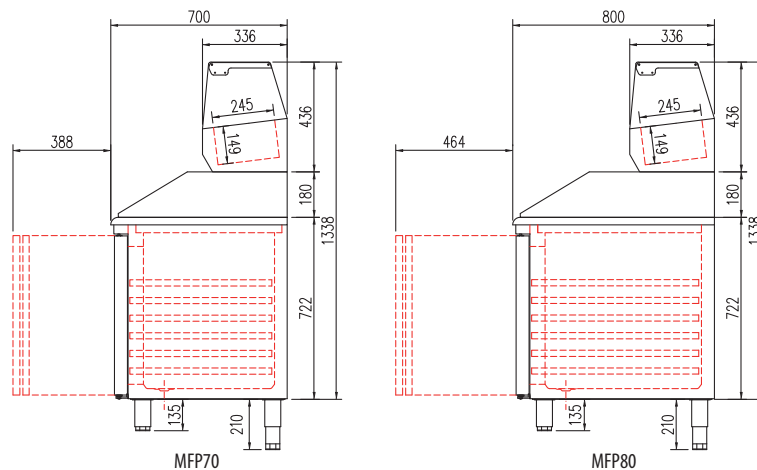
- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- ⊕ 230/1/50
- ⊕ Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclinable. Reste ouverte au-delà de 90°
- ⊕ Contre-porte emboutie inox
- ⊕ Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- ⊕ Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- ⊕ Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- ⊕ Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé et extractible
- ⊕ Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- ⊕ Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP

- ⊕ Vitrinette et bacs pour vitrinette non inclus. Voir page 148 pour les vitrinettes et 149 pour les bacs
- ⊕ Température des bacs supérieurs : +2°C à +8°C à 32°C
- ⊕ Température intérieure : +2°C à +8°C à 38°C
- ⊕ Conditions de travail : 32°C : ambiant
- ⊕ Possibilité de remplacer le bloc 7 tiroirs par 1 bloc 4 tiroirs

- ⊕ **MFP70 :**
Porte à l'opposé du groupe : bloc de 7 tiroirs neutres capacité GN 1/1 sur glissières télescopiques démontables, casiers non inclus
Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 par porte réglable en hauteur
- ⊕ **MFP80 :**
Porte à l'opposé du groupe : bloc de 7 tiroirs neutres en inox avec casiers plastiques 600x400 inclus.
Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte froide, réglables en hauteur (clayettes, plaques ou casiers 600x400 non inclus)

LES OPTIONS

- Clayette inox GN 1/1 pour MR70
Réf : 200261IP / **11 € HT**
- Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm) pour MR70
Réf : 560321 / **40 € HT**
- Clayette inox pâtisseries 600x400 pour MR80
Réf : 201300IP / **16 € HT**
- Jeu de 2 glissières en L (L=650mm) pour MR80
Réf : 560119 / **30 € HT**
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)
Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)
Réf : KITRA6 / **200 € HT**
- Serrure pour porte pleine
Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- Arrière inox
Réf : 567000000099 / **+5%**
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf : R134 / **Nous consulter**
- Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble
Réf : GG / **110 € HT**
- Enregistreur de températures HACCP
Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- 220V 60 HZ
Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



Vitrinette non incluse, voir page 148



MFP70-225
Option 4 tiroirs



Clayettes 400x600 mm



Bacs GN 1/1



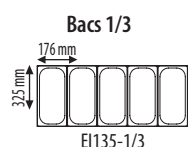
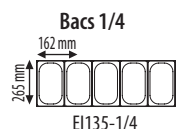
Tiroirs (en option) :
pour gamme 700 voir page 84
pour gamme 800 voir page 86



Serrure (en option)

PRÉSENTOIRS À INGRÉDIENTS

BACS 1/3 OU 1/4



VITRES PARE-HALEINE

Pour bacs 1/4

Pour bacs 1/3

EI135-1/4	1 955	EI135-1/3	2 120
EI150-1/4	2 090	EI150-1/3	2 175
EI180-1/4	2 175	EI180-1/3	2 360
EI200-1/4	2 320	EI200-1/3	2 420
EI225-1/4	2 425	EI225-1/3	2 620
EI250-1/4	2 685	EI250-1/3	2 855

COUVERCLE INOX

Pour bacs 1/4

Pour bacs 1/3

EI135-T-1/4	1 955	EI135-T-1/3	2 120
EI150-T-1/4	2 085	EI150-T-1/3	2 170
EI180-T-1/4	2 190	EI180-T-1/3	2 365
EI200-T-1/4	2 335	EI200-T-1/3	2 430
EI225-T-1/4	2 440	EI225-T-1/3	2 645
EI250-T-1/4	2 655	EI250-T-1/3	2 765

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité bacs GN 1/4	Capacité bacs GN 1/3	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation EI-T(W)	Consommation EI (W)
EI135-1/4	+2°C/+8°C	1345	336	5	-	R134a*	140	149	170
						R290	158	131	152
EI150-1/4	+2°C/+8°C	1495	336	6	-	R134a*	140	149	170
						R290	170	134	155
EI180-1/4	+2°C/+8°C	1795	336	8	-	R134a*	140	156	182
						R290	190	136	162
EI-200-1/4	+2°C/+8°C	2020	336	9	-	R134a*	178	180	222
						R290	200	138	180
EI225-1/4	+2°C/+8°C	2245	336	10	-	R134a*	178	184	226
						R290	502	203	245
EI250-1/4	+2°C/+8°C	2545	336	12	-	R134a*	178	186	228
						R290	502	203	245
EI135-1/3	+2°C/+8°C	1345	396	-	5	R134a*	140	149	170
						R290	158	131	152
EI150-1/3	+2°C/+8°C	1495	396	-	5	R134a*	140	149	170
						R290	170	134	155
EI180-1/3	+2°C/+8°C	1795	396	-	7	R134a*	140	156	182
						R290	190	136	162
EI200-1/3	+2°C/+8°C	2020	396	-	8	R134a*	178	180	222
						R290	200	138	180
EI225-1/3	+2°C/+8°C	2245	396	-	10	R134a*	178	184	226
						R290	502	203	245
EI250-1/3	+2°C/+8°C	2545	396	-	11	R134a*	178	186	228
						R290	502	203	245

* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

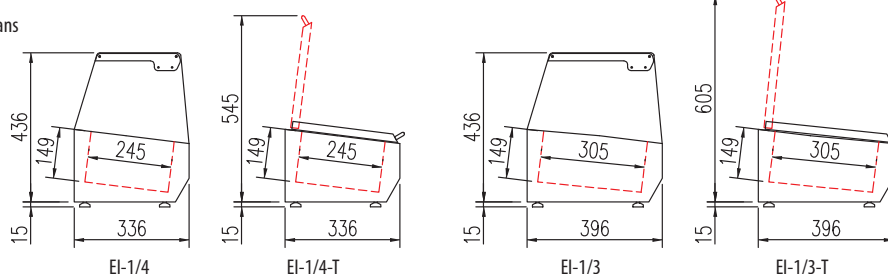
- Pour utilisation pizza, sandwicherie, saladerie
- Tout inox 18/10 pour recevoir bacs 1/4 et 1/3 **profondeur 150 mm**
- Evaporateur par plaque froide
- Livrée sur tampons réglables (pieds en option)
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie. Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Eclairage intérieur sur modèle avec vitre
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- Bacs non fournis
- Conditions de travail : classe 3 (25°C 60%)
- Modèles EI : livré avec vitre pare-haleine
- Modèle EI-T : livré avec couvercle inox rabattable

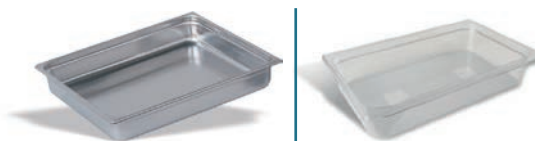
LES OPTIONS

- Pied réglable inox H.140 mm - Tige M10- semelle synthétique noir. A l'unité
Réf: LPI-503 / 20 € HT
- Changement de gaz sur modèles positifs (R290 → R134a)
Réf: R134 / **Nous consulter**
- 220V 60 HZ
Réf: 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



Lumière en standard sur modèles avec vitres pare-haleine



BACS GASTRONOMES


	Profondeur (mm)	Inox 18/10			Copolyester (sans Bisphénol A)			Utilisation			
		Référence	Volume (L)	€ HT	Référence	Volume (L)	€ HT	Armoires	Meubles	Vitrinettes	Cuisson
GN2/1 650 x 530	65	210.651	18,8	73	-	-	-				
	100	211.001	28,9	90	-	-	-	✓	✗	✗	✓
	200	212.001	52	141	-	-	-				
GN1/1 530 x 325	65	110.651	8,3	35	P110.6BF	8,7	35				
	100	111.001	14,2	46	P111.0BF	13,3	51	✓	✓	●	✓
	150	111.501	20,2	60	P111.5BF	19,6	62				
	200	112.001	26	72	P112.0BF	25,5	74				
GN2/3 354 x 325	40	230.401	3,1	32	-	-	-				
	65	230.651	5,6	36	-	-	-				
	100	231.001	8,8	44	-	-	-	✗	●	✓	✓
	150	231.501	13,2	63	-	-	-				
GN1/2 325 x 265	65	120.651	4,1	25	P120.6BF	4	23				
	100	121.001	6,1	32	P121.0BF	6	28				
	150	121.501	9,1	39	P121.5BF	8,7	36	✗	●	✓	●
	200	122.001	12	52	P122.0BF	11,2	46				
GN1/3 325 x 176	40	130.401	1,5	18	-	-	-				
	65	130.651	2,5	20	P130.6BF	2,35	16				
	100	131.001	3,8	26	P131.0BF	3,5	23	✗	✓	✓	●
	150	131.501	5,6	40	P131.5BF	5	27				
GN1/4 265 x 162	65	140.651	1,7	18	P140.6BF	1,65	16				
	100	141.001	2,8	22	P141.0BF	2,46	19				
	150	141.501	4,1	32	P141.5BF	3,47	22	✗	✓	✓	●
	200	142.001	5	43	-	-	-				
GN1/6 176 x 162	65	160.651	1,7	17	P160.6BF	0,95	12				
	100	161.001	2,8	21	P161.0BF	1,4	14				
	150	161.501	4,1	31	P161.5BF	1,95	18	✗	✓	✓	✗
	200	162.001	5	39	-	-	-				
GN1/9 176 x 108	65	190.651	1,7	13	P190.6BF	0,54	12				
	100	191.001	2,8	19	P191.0BF	0,77	15	✗	✓	✓	✗

- ✓ Utilisation adaptée
- Utilisation possible
- ✗ Utilisation impossible ou non recommandée

INFOS PRODUITS
Bacs GN inox :

- ⊕ Inox 18/10
- ⊕ Bords renforcés non tranchants
- ⊕ Compromis propreté + capacité
- ⊕ Idéal pour la présentation réfrigérée (l'inox diffuse le froid)

Bacs GN en copolyester sans Bisphénol-A :

- ⊕ 100% BPA free
- ⊕ Matériau alternatif au polycarbonate. Conforme à la norme européenne EN631.1
- ⊕ Excellente transparence et résistance aux chocs

- ⊕ Idéal pour stockage en chambre froide ou préparation
- ⊕ Bacs empilables
- ⊕ Température / -40 / +90°C

BACS À CRÈME GLACÉE

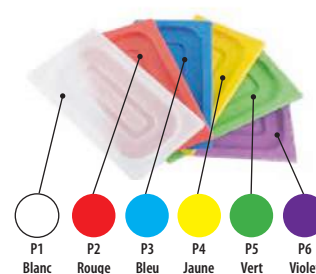
	Profondeur (mm)	Référence	Volume (L)	€ HT
360x165 mm	80	P914.080	3,4	30
	120	P914.120	5	38
	150	P914.150	7	46
360x250 mm	80	P915.080	5,4	37



- ⊕ Bac en inox 18/10
- ⊕ Compatible avec des armoires ou des vitrines à crème glacée

COUVERCLES

Pour bacs	Inox 18/10		Copolyester (sans Bisphénol A)		Polynorm	
	Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
GN1/1	110.000	32	P110.OBF	37	P110.0 + COULEUR	18
GN2/3	230.000	28				
GN1/2	120.000	19	P120.OBF	19	P120.0 + COULEUR	11
GN1/3	130.000	17	P130.OBF	15	P130.0 + COULEUR	9
GN1/4	140.000	13	P140.OBF	12	P140.0 + COULEUR	8
GN1/6	160.000	11	P160.OBF	11	P160.0 + COULEUR	7
GN1/9	190.000	10	P190.OBF	9	P190.0 + COULEUR	6



BARRETTES DE COMPOSITION

Référence	Modèle	L (cm)	€ HT
111.111	1/1	53	12
122.222	1/2	32,5	8
562354	Saladettes SDTP (sauf SDTP-27-12)	46,5	15
561397	MFE et SDTP-27-12	51	20



COMPOSITIONS



CLAYETTES

560582	Clayette rilsan 405 x 525 - Porte du milieu Pour modèles : Série 600	35 €	
560583	Clayette rilsan 405 x 460 - portes extrémité Pour modèles : Série 600	35 €	
2002611P	Clayette inox GN1/1 Pour modèles : Série 700	11 €	
562483	Clayette Rilsan GN1/1 Pour modèles : Série 700	40 €	
2013001P	Clayette inox pâtisseries 600x400 (rappel : meuble livré sans) Pour modèles : Série 800	16 €	
562486	Clayette rilsan 600x400 Pour modèles : Série 800	35 €	
560182	Bac plastique Coreco 600x400x70	45 €	
560123	Bac plastique Coreco 600x400x120	60 €	

GLISSIÈRES

560321	Jeu de 2 glissières inox GN1/1 (L = 560 mm) Pour modèles : Série 700 / TGR-S	40 €	
560119	Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm) Pour modèles : Série 800	30 €	
560013	Support en inox pour clayette (vendu à l'unité) (à commander par 4). Pour modèles : AGPC-125/MRS/FMR / MR60	5 €	

ARRIÈRE INOX

56700000099	Arrière inox	+5%	
-------------	--------------	-----	--

RÉFRIGÉRATION

GG	Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble. Pour modèles : Meubles réfrigérés (sans évier)	110 €	
----	--	-------	--

ROULETTES / ENTRETOISES

KITRA4	Kit de 4 roulettes dont 2 sans frein Ø125 mm et hauteur 155 mm Conseillé pour meubles	135 €	
KITRA6	Kit de 6 roulettes dont 3 sans frein Ø125 mm et hauteur 155 mm Conseillé pour meubles	200 €	
560786	Entretoise de 35 mm pour réhausser la hauteur du meuble	15 €	
560928	Entretoise de 50 mm pour réhausser la hauteur du meuble	20 €	

SERRURES

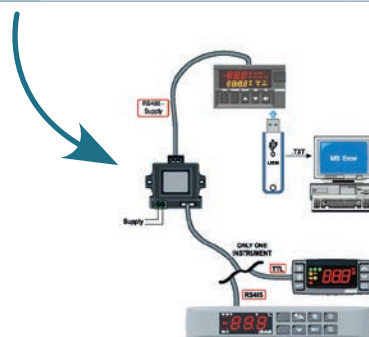
56700000026	Serrure pour porte pleine	40 €	
-------------	---------------------------	------	--

INSTALLATION

INSTALL	Pose en atelier (prix net par appareil)	50 €	
---------	---	------	--

HACCP

566021350112	Enregistreur de températures HACCP	405 €	
--------------	------------------------------------	-------	--



EN PARTENARIAT AVEC



ENREGISTREUR LIDE2 FILAIRE



LIDE2	Boîtier enregistreur sans écran permettant de disposer d'un enregistrement et d'une surveillance autonome et permanente	925 € HT
ACCESSOIRES		€ HT
LIDE2-BAT	Batterie de secours lithium	95
LIDE2-KIT-4-20	Kit adaptation 2 entrées 4-20mA	260
LIDE2-MODEM4G	Clé modem 4G	355

ENREGISTREUR LIDE2 CONNECT



LIDE2-CONNECT	Boîtier enregistreur sans écran permettant de disposer d'un enregistrement et d'une surveillance autonome et permanente	1 455 € HT
ACCESSOIRES		€ HT
LIDE2-BAT	Batterie de secours lithium	95
LIDE2-MODEM4G	Clé modem 4G	355
CAPTEUR-LORA-TEMP	Capteur lora	355

ASSISTANCE



ACCESSOIRE		€ HT
MES-CONNECT-DIS	Assistance : Mise en service à distance (prix net)	400

= Nouveauté 2024

6 LES VITRINES

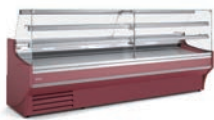


PÂTISSERIE
UTILISATION CONSEILLÉE



BOULANGERIE
UTILISATION CONSEILLÉE

VEP-9 (page 166), **VEG-10** (page 200),
VEGPC-10 (page 204), **VEPR** (page 209),
VER-10 (page 210), **MPM** (page 211)



BOUCHERIE
UTILISATION CONSEILLÉE

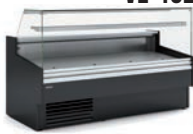


CHARCUTERIE
UTILISATION CONSEILLÉE

VE-9 (page 160), **VE-10** (page 172),
VE-10E-C (page 180), **VEL-9** (page 182),
VE-9-RC (page 184), **VE-10-RC** (page 190),
VE-10E-RC (page 192), **VE-12** (page 196)



TRAITEUR
UTILISATION CONSEILLÉE



PETIT COMMERCE
UTILISATION CONSEILLÉE



SNACKING
UTILISATION CONSEILLÉE

VE-8 (page 158), **VEA-10** (page 176),
BM/HE/ES-10 (page 178)



POISSONNERIE
UTILISATION CONSEILLÉE

VES-9/10-P (page 170), **EEC** (page 171)



FROMAGERIE
UTILISATION CONSEILLÉE



CRÈMERIE
UTILISATION CONSEILLÉE

VE-9-RC (page 184), **VE-10-RC** (page 190),
VES-10E-RC-QES (page 194)





SOMMAIRE



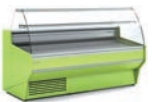
**PERSONNALISATIONS –
CLASSES CLIMATIQUES** 154



**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES –
VERSIONS ET OPTIONS** 157



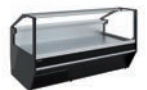
GAMME VE-8
VE-8 - 1 étagère 158



GAMME VE-9
VE-9 - 1 étagère 160
VE-9 - Vitrines d'angle 1 étagère - Froid ventilé 164
VEP-9 - Vitrines polyvalentes 2 étagères -
Pâtisserie 166
VEP-9 - Vitrines d'angle 2 étagères - Froid ventilé 168



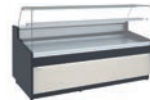
GAMME VES-9/10-P
VES-9/10-P - Pour poissons 170
EEC - Pour poissons à roulettes 171



GAMME VE-10
VE/VES-10 172
VE/VES-10 - Vitrines d'angle sans étagère -
Froid ventilé 174
VEA-10-TF - Vitrine libre service 176
VE-10 - Vitrines saladette, bain-marie 178
VE-10E – Avec vitre relevable 180



GAMME VEL-9
VEL-9 – Vitrines fond plat 182



GAMME VE-RC
VE-9-RC – Sans, 1 ou 2 étagères -
Façade droite - Froid statique 184
VE-9-RC-TF – Sans, 1 ou 2 étagères -
Façade droite - Froid ventilé 186
VE-9-RC – Vitrine d'angle sans étagère 188
VE-10-RC – Basse ou haute -
Façade droite - Froid ventilé 190
VE-10E-RC – Avec vitre relevable 192



GAMME POUR FROMAGES
VES-10E-QES 194



GAMME VE-12
VE-12 – Avec vitre relevable 196
VE-12 – Vitrines d'angle sans étagère 198



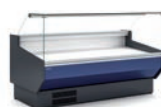
GAMME VEG/VEGP/VEGPC
VEG – Vitrines fond plat 200
VEG – Vitrines d'angles fond plat 202
VEGP/VEGPC – 1 étagère avec ou sans colonne 204
VEGP/VEGPC – Vitrines d'angles fond plat 206



GAMME VER/VEPR
VER – Avec fond réglable - Sans réserve 208
VEPR – 2 Étagères - Avec réserve 209



BOULANGERIE
Refroidisseur d'eau – Gamme EAP 210
Meubles neutres – Gamme MPM 211



GAMME SPEED
VED-8 212
VED-9 214
VEPD-9 216
VED-10 218



OPTIONS - ACCESSOIRES 220

DÉCORATION STANDARD



	BLANC - RAL-9003		NOIR RAL-9005		GRIS RAL-7024
	RAL-2011 / PANTONE 1595C NCS S 1050-Y50R		PANTONE 7606C NCS S 2040-Y80R		RAL-4010 / PANTONE 2452C NCS S 1070-R20B
	RAL-1018 / PANTONE 7404C NCS S 0570-Y		RAL-3015 / PANTONE 494C NCS S 1030-R10B		PANTONE 543C NCS S 1020B
	RAL 6018 / PANTONE 7738C NCS S 2070-G20Y		PANTONE 2298C NCS S 1060-G50Y		PANTONE 5523C NCS S 1510-B50G
	RAL-3020 / PANTONE 186C NCS S 1085-Y90R		RAL-5023 / PANTONE 2159C NCS S 4030-R80B		PANTONE 7604C NCS S 1510-Y60R
	PANTONE 4725C NCS S 4020-Y50R		RAL-4001 / PANTONE 5145C NCS S 4030-R40B		PANTONE 5865C NCS S 2030-G80Y
	WENGUÉ		NOYER		PANTONE 2408C NCS S 5030-G10Y
	HÊTRE		DÉCORATION INOX		

UN ACOMPTE DE 30% SERA DEMANDÉ POUR TOUTE AUTRE COULEUR

OPTION DÉCORATION FRONTALE FIBC



	WENGUÉ		NOYER
	HÊTRE		DÉCORATION INOX
	CHÊNE		



OPTION DÉCORATION TOTALE EXTÉRIEURE FCIBC



	WENGUÉ		CHÊNE
	HÊTRE		NOYER



Avec la façade bois, les côtés seront par défaut en ABS thermoformé de couleur marron.

QUESTIONS GÉNÉRALES SUR LES VITRINES

Ventilée ou statique ?

L'utilisation du froid ventilé ou statique dépend de la denrée conservée, ainsi que du volume à refroidir.

En effet, le froid statique a pour avantage de ne pas « sécher » les nourritures fraîches comme la viande, la pâtisserie, le laitage ou les légumes. Par contre, sur une vitrine de grande profondeur, la circulation du froid doit se faire de manière plus homogène, et l'utilisation d'un froid ventilé, plus sec, est recommandée. Ainsi, le froid ventilé est particulièrement adapté aux produits emballés et aux plats préparés.

Quelle classe climatique ?

La norme européenne UNI-EN 23953-2 définit les conditions de température et d'humidité relative dans lesquels sont réalisés les essais de fonctionnement.

Classes climatiques	Température en °C	Humidité relative en %	Point de rosée
1	16	80	12
2	22	65	15
3	25	60	17
4	30	55	20
5	40	40	24
6	27	70	21
7	35	75	30

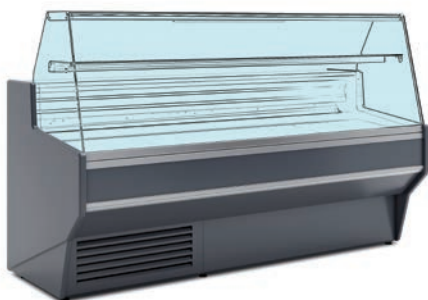
Prête à brancher ou canalisable ?

La vitrine « prête à brancher », ou non canalisable, vous permet d'implanter une seule vitrine sans possibilité d'ajouter d'autres éléments. Pour la création d'un linéaire votre vitrine sera dite « canalisable » (ajout de vitrines en ligne ou d'angles possible).

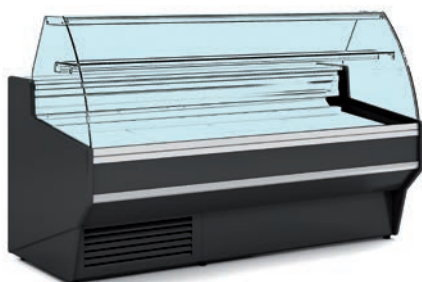
Quelle règle de conservation des produits frais ?

La norme européenne UNI-EN 23953-2 définit les températures maxi et mini les plus défavorables que l'intérieur d'un meuble peut atteindre par le dessus ou le dessous et à raison desquelles aucun produit ne pourra être conservé à l'intérieur d'un meuble.

Classes	Température la plus élevée du produit le plus chaud est inférieure ou égale	Température la plus basse du produit le plus froid est inférieure ou égale	Gamme d'utilisation
M1	+5°C	-1°C	Produits carnés. 1 ^{ère} gamme : produits frais. 2 ^{ème} gamme : conserves. 3 ^{ème} gamme : surgelés. 4 ^{ème} gamme : légumes et fruits coupés. 5 ^{ème} gamme : sous-vide stérilisé. Température poissons et mollusques autres que vivants 2°C sur lit de glace. Température maxi à cœur autres produits +4°C
M2	+7°C	-1°C	Produits crèmerie, crèmes desserts, certaines charcuterie stables.
H1	+1°C	+10°C	Fruits et légumes



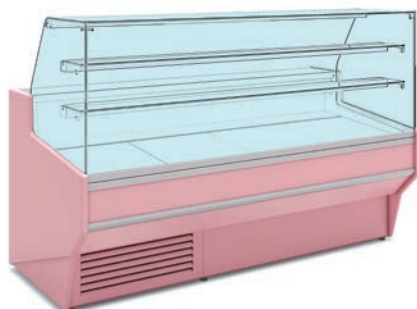
VE-R: Vitre droite



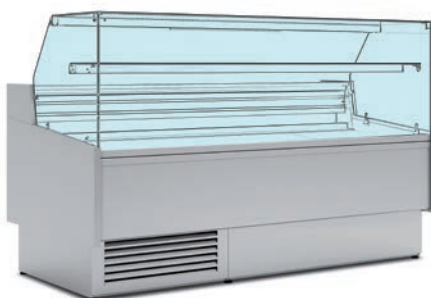
VE-C: Vitre bombée



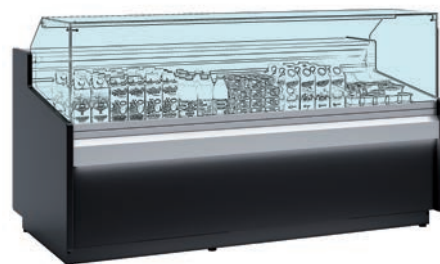
EEC-CC: Vitre double bombée



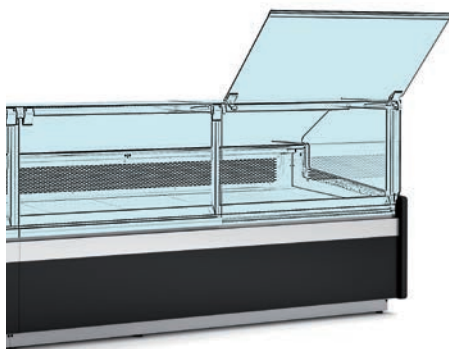
VEP-RR: Vitre double droite pâtisserie (2 étagères)



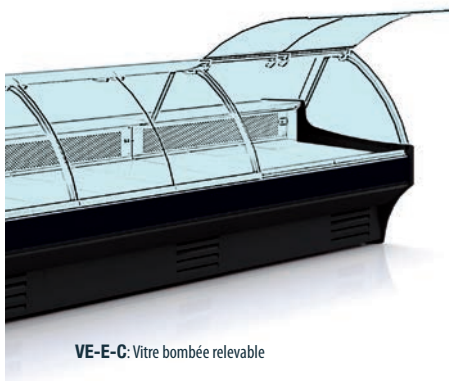
VE-RR: Vitre double droite (1 étagère)



VE-RCB: Vitre droite basse



VE-E-RR: Vitre droite relevable

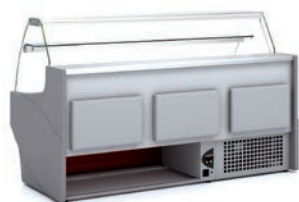


VE-E-C: Vitre bombée relevable

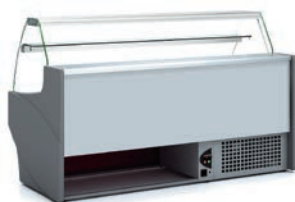


VEA: Vitre en libre service

LES DIFFÉRENCES

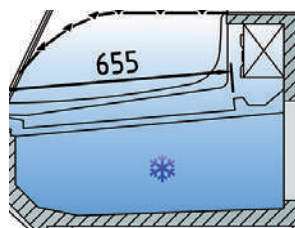


VE : avec réserve

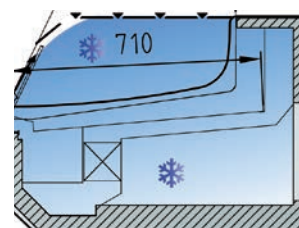


VES : sans réserve

Les vitrines sans réserve facilitent aussi la circulation du froid surtout en grande profondeur



VE : refroidissement statique par gravité, plus d'espace en réserve



VE-TF : Réfrigération semi-ventilée réalisée par ventilateur, meilleure distribution du froid

Toutes les vitres sont trempées et en verre securit



Toutes les étagères intermédiaires sont éclairées

Côté en ABS

Nouveau système de fixation de la vitre



Éclairage LED intégré avec une plus grande puissance lumineuse

Éclairage LED à l'avant en bas

Système semi-ventilé optimisé



Nouveaux profilés en aluminium : design compact aux lignes droites



Nouveau système d'assemblage uniforme et précis pour unir deux vitrines ensemble ou avec un angle

QUELQUES CONSEILS EN MATIÈRE DE CHOIX DE VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- ⊕ Bien choisir la dimension (longueur+profondeur) ... ni trop petit, ni trop grand
- ⊕ Froid statique, froid ventilé, froid semi ventilé doivent s'étudier selon le type de produit présenté
- ⊕ **UNE VITRINE N'EST PAS UNE ZONE DE STOCKAGE**; elle doit être vidée le soir et la nourriture stockée en chambre froide ou armoire réfrigérée
- ⊕ **L'HABILLAGE OU LA DÉCORATION D'UNE VITRINE NE DOIT PAS OBSTRUER LA VENTILATION DU GROUPE ET LA CIRCULATION DE L'AIR**
- ⊕ Une carrosserie inox est préférable dans le cas de stockage de nourriture acide (fromage, poissons) ou à fort taux d'humidité (légume ou fruit)
- ⊕ Une vitrine réfrigérée avec groupe logé implique une hausse de température dans le local et du bruit supplémentaire, surtout quand il est exigü. Un groupe déporté ou une extraction d'air peuvent être la solution à prendre en compte (cf. linéaire)
- ⊕ Une climatisation dans le local peut modifier le fonctionnement de la vitrine et un réglage spécifique peut être nécessaire
- ⊕ L'emplacement de la vitrine dans le local doit être pris en compte (proximité baie vitrée)
- ⊕ Un taux d'humidité élevé dans le local est la cause principale de la condensation
- ⊕ Beaucoup de nourriture (fromage notamment) mérite un filmage dans la vitrine
- ⊕ Nous questionner pour l'installation dans des environnements particuliers (marché couvert, vente extérieure...)
- ⊕ En ligne, la séparation fixe est obligatoire lorsque se présentent des températures différentes



- ⊕ Il est souvent préférable de choisir des vitrines indépendantes dans le cas de température différente plutôt qu'une ligne unique avec séparateur d'ambiance
 - ⊕ Des eaux de condensat peuvent être créées et nécessiter une évacuation directe ou une adaptation spéciale du kit d'évaporation
 - ⊕ La vision du produit peut être altérée par un éclairage insuffisant – attention au remplissage des étagères intermédiaires
 - ⊕ En vitrine service arrière, le froid se cantonne en partie basse. Les étagères intermédiaires ne peuvent recevoir (sauf exception) que des produits « secs »
 - ⊕ Le plancher sous réserve (réf ECLG) (à partir des modèles 130) est obligatoire dans le cas de pose d'emballage au sol
 - ⊕ En vitrine bain marie, il faut choisir son type de vitrine (sec ou humide) en fonction des produits présentés et/ou de la profondeur des bacs
 - ⊕ L'éclairage couleur est souvent un plus : Red Fresh en boucherie, LED blanc 4000K ou LED 2700K en pâtisserie (baisse de consommation jusqu'à 40% sur un éclairage classique)...
 - ⊕ Les portes vitrées sur vitrines murales vont devenir obligatoires; elles facilitent le maintien d'une température adéquate et sont synonymes d'économies d'énergie
 - ⊕ Pour les vitrines service arrière, le kit coulissant arrière en plexi permet une hygiène supérieure et facilite aussi le maintien de la température adéquate
- ... et maintenant, questionnez-nous (nécessité de paramétrages spéciaux, de gaz différents, décorations diverses).

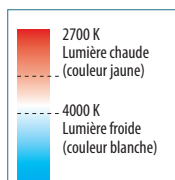
LES DÉTAILS



Traitement peinture epoxy des évaporateurs



Avec ou sans réserve réfrigérée
Lumière 440 x 270 mm



Profil anodisé



Tableau d'affichage avec prise 500W



Evaporation automatique uniquement en groupe logé (selon modèle)



Voltage et fréquence



Rideau de nuit



Supplément coupe charcuterie



Bacs GN encastrables



Plan d'exposition double niveaux



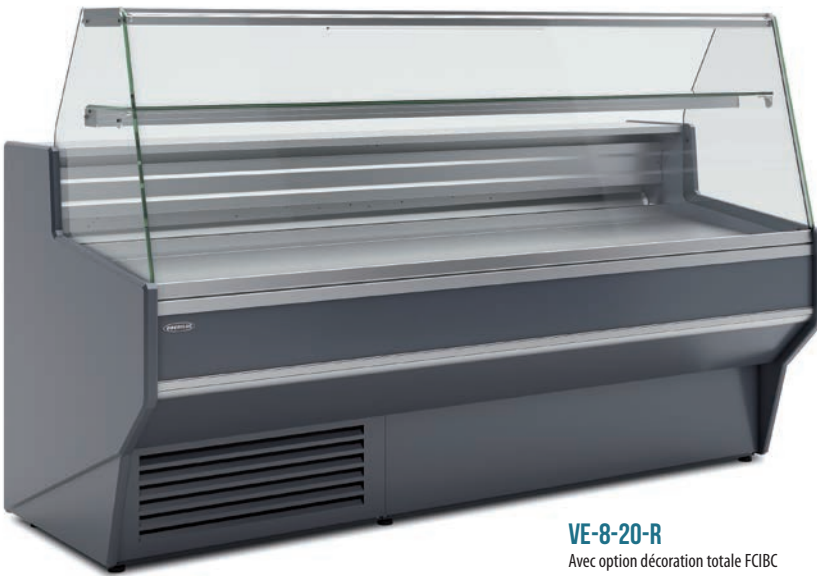
Fermeture en plexi



Séparateur intérieur

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur et intérieure en tôle d'acier plastifiée
- ⊕ Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304 (selon modèle)
- ⊕ Côtés en ABS thermoformés (en standard), épaisseur 30 mm
- ⊕ Profils en aluminium anodisés
- ⊕ Protection frontale anti-choc
- ⊕ Vitre frontale trempée et rabattable (selon versions)
- ⊕ Lumière LED 4000 K en standard sur tablette supérieure et étagère
- ⊕ Isolation polyuréthane, densité 40 kg/m³ sans effet ODP ou GWP
- ⊕ Étagère en verre non réfrigérée
- ⊕ Évaporateur avec traitement EPOXY anti-corrosion
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Évaporation automatique de série
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ Classe climatique 4 (30°C 55 Hr), régime M1 : M1 température produit -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006, sauf indications contraires
- ⊕ Gaz R290
- ⊕ Les modèles groupe à distance sont équipés d'une vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R449a



VE-8-20-R
Avec option décoration totale FCIBC



Surface d'exposition



Profils anodisés



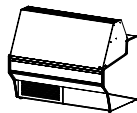
VE-8-20-C
Avec option décoration frontale FIBC



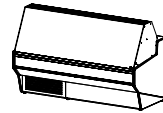
VE-8-10-R 3 090 €



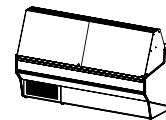
VE-8-13-R 3 425 €



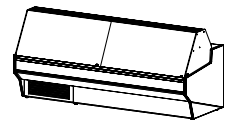
VE-8-15-R 3 660 €



VE-8-20-R 4 595 €



VE-8-25-R 5 260 €



VE-8-30-R 6 400 €



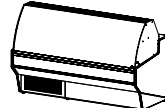
VE-8-10-C 3 310 €



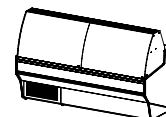
VE-8-13-C 3 670 €



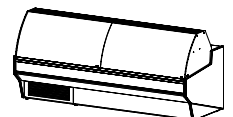
VE-8-15-C 4 005 €



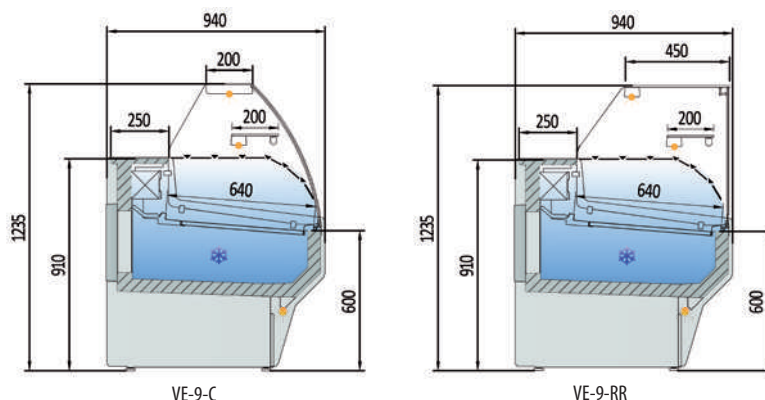
VE-8-20-C 4 850 €



VE-8-25-C 5 675 €



VE-8-30-C 6 795 €



MODÈLES AVEC RÉSERVE



Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)		Stockage (lts)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
			C	RR					
VE-9-10	1025	0,77	0,76	0,62	299	1	565	830	R290
VE-9-13	1265	0,96	0,95	0,78	376	2	572	891	R290
VE-9-15	1505	1,15	1,14	0,93	452	2	781	1011	R290
VE-9-20	1985	1,54	1,52	1,24	606	3	1098	1234	R290
VE-9-25	2465	1,92	1,90	1,55	759	4	1284	1298	R290
VE-9-30	2945	2,30	2,28	1,86	913	4	1284	1322	R290

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Gamme canalisable
- ⊕ Extérieur et intérieur en acier plastifié
- ⊕ Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304 (possibilité double niveau pour fond plat sur commande)
- ⊕ Côtés en ABS thermoformé (en standard) épaisseur 30 mm
- ⊕ Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP
- ⊕ Vitre droite ou bombée sécurité rabattable
- ⊕ Profils en aluminium anodisé
- ⊕ Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre et modèle sans réserve)
- ⊕ Étagère en verre non réfrigérée
- ⊕ Lumière intérieure en partie haute et sous étagère
- ⊕ **Froid statique** en standard - Condenseur ventilé
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Groupe logé (option groupe à distance)
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- ⊕ Protection frontale anti-chocs
- ⊕ **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Rideau de nuit	Lumière LED supplémentaire blanche 4 000 K	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	CNVE	ILE-4 000 K	VE-9N	PR
VE-9-10	200 €	655 €	170 €	255 €	85 €	- 600 €	- 175 €
VE-9-13	215 €	670 €	250 €	355 €	115 €	- 670 €	- 200 €
VE-9-15	230 €	680 €	295 €	425 €	135 €	- 745 €	- 215 €
VE-9-20	245 €	695 €	370 €	470 €	165 €	- 900 €	- 265 €
VE-9-25	260 €	700 €	490 €	550 €	215 €	- 1 270 €	- 300 €
VE-9-30	275 €	710 €	580 €	845 €	235 €	- 1 455 €	- 375 €

Option / Accessoires, voir page 220 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



Profils anodisés



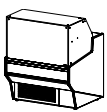
Surface d'exposition

VE-9-20-C
Avec option décoration totale (FCIBC)

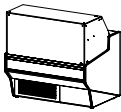
6
VITRINES



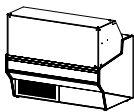
VE-9-15-RR



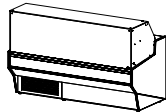
VE-9-10-RR 3 460 €



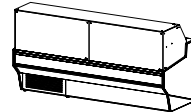
VE-9-13-RR 3 815 €



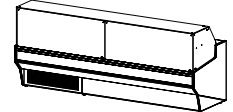
VE-9-15-RR 4 140 €



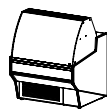
VE-9-20-RR 5 040 €



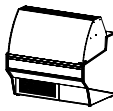
VE-9-25-RR 5 885 €



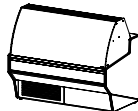
VE-9-30-RR 7 045 €



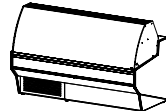
VE-9-10-C 3 460 €



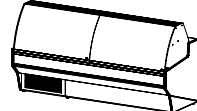
VE-9-13-C 3 815 €



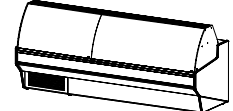
VE-9-15-C 4 140 €



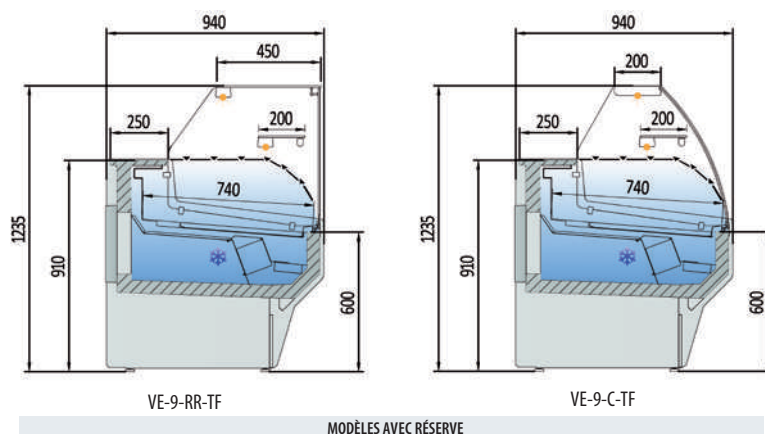
VE-9-20-C 5 040 €



VE-9-25-C 5 885 €



VE-9-30-C 7 045 €



MODELES AVEC RÉSERVE

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)		Stockage (m ³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
			C	RR					
VE-9-10	1 025	0,86	0,62	0,76	242	1 / 0	565	851	R290
VE-9-13	1 265	1,08	0,78	0,95	304	2 / 0	572	912	R290
VE-9-15	1 505	1,29	0,93	1,14	366	2 / 0	781	1 046	R290
VE-9-20	2 985	1,72	1,24	1,52	491	3 / 0	1 098	1 290	R290
VE-9-25	2 465	1,15	1,55	1,89	615	4 / 0	1 284	1 354	R290
VE-9-30	2 945	2,58	1,86	2,28	739	4 / 0	1 284	1 378	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Gamme canalisable
- ⊕ Extérieur et intérieur en acier plastifié
- ⊕ Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304 (possibilité double niveau pour fond plat sur commande)
- ⊕ Côtés en ABS thermoformé (en standard) épaisseur 30 mm
- ⊕ Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP
- ⊕ Vitre droite ou bombée sécurit rabattable
- ⊕ Profils en aluminium anodisé
- ⊕ Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre et modèle sans réserve)
- ⊕ Étagère en verre non réfrigérée
- ⊕ Lumière intérieure en partie haute et sous étagère
- ⊕ **Froid ventilé** en standard - Condenseur ventilé
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Groupe logé (option groupe à distance)
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- ⊕ Protection frontale anti-chocs
- ⊕ **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

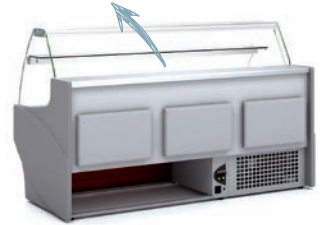
LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Rideau de nuit	Lumière LED supplémentaire blanche 4 000 K	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	CNVE	ILE-4 000 K	PR
VE-9-10	200 €	655 €	170 €	255 €	85 €	- 175 €
VE-9-13	215 €	670 €	250 €	355 €	115 €	- 200 €
VE-9-15	230 €	680 €	295 €	425 €	135 €	- 215 €
VE-9-20	245 €	695 €	370 €	470 €	165 €	- 265 €
VE-9-25	260 €	700 €	490 €	550 €	215 €	- 300 €
VE-9-30	275 €	710 €	580 €	845 €	235 €	- 375 €

Option / Accessoires, voir page 220 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



Réserve réfrigérée + option ECLG

6
VITRINES

VE-9-25-C-TF

Avec option décoration totale (FCBC)

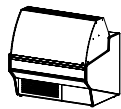


VE-9-15-RR-TF

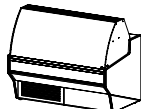
Avec option décoration frontale (FIBC)



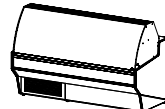
VE-9-10-RR-TF 3 590 €



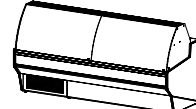
VE-9-13-RR-TF 4 060 €



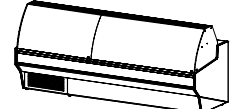
VE-9-15-RR-TF 4 480 €



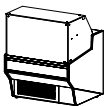
VE-9-20-RR-TF 5 235 €



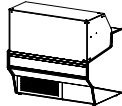
VE-9-25-RR-TF 6 120 €



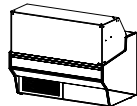
VE-9-30-RR-TF 7 605 €



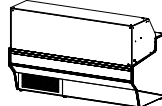
VE-9-10-C-TF 3 590 €



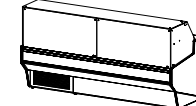
VE-9-13-C-TF 4 065 €



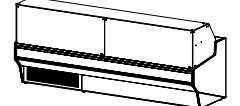
VE-9-15-C-TF 4 485 €



VE-9-20-C-TF 5 230 €



VE-9-25-C-TF 6 120 €



VE-9-30-C-TF 7 605 €



ANGLES RÉFRIGÉRÉS

- ⊕ Evaporateur ventilé
- ⊕ Modèles AP45 et AN45 neutres
- ⊕ Les modèle sans groupe sont livrés avec détendeur
- ⊕ Tous les angles sont sans porte de réserve



ANGLES NÉGATIFS



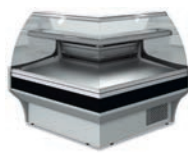
VE-9-RN90-C **8 440 €**
VE-9-RN90-RR **8 440 €**



VE-9-AN90-C **8 440 €**
VE-9-AN90-RR **8 440 €**

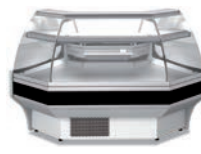


VE-9N-AN45-C **6 015 €**
VE-9N-AN45-RR **6 015 €**



VE-9-RP90-C **8 415 €**
VE-9-RP90-RR **8 415 €**

ANGLES POSITIFS



VE-9-AP90-C **8 415 €**
VE-9-AP90-RR **8 415 €**



VE-9N-AP45-C **5 940 €**
VE-9N-AP45-RR **5 940 €**

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Eclairage led blanche
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	IL-4000K
VE-9-AP90	220 €	710 €	395 €	85 €
VE-9-RP90	220 €	710 €	395 €	115 €
VE-9-AN90	220 €	710 €	395 €	135 €
VE-9-RN90	220 €	710 €	395 €	165 €
VE-9N-AP45	220 €	710 €	170 €	215 €
VE-9N-AN45	220 €	710 €	170 €	235 €

Option / Accessoires, voir page 220

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



MEUBLES CAISSE

INFOS PRODUITS

- + Tous les modèles sont livrés avec tiroir incorporé, étagère et prise électrique
- + Les modèles MCVE-DIS sont adaptés aux personnes à mobilité réduite
- + Les modèles MCVE ont une façade droite



Détail avant

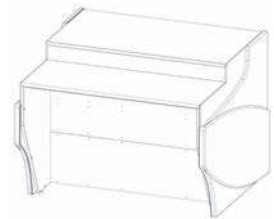


Adapté pour les personnes à mobilité réduite

MEUBLES CAISSE NEUTRES



MCVE-9-8-DIS 1 790 €
MCVE-9-8 1 790 €



MCVE-9-12-DIS 1 860 €
MCVE-9-12 1 860 €

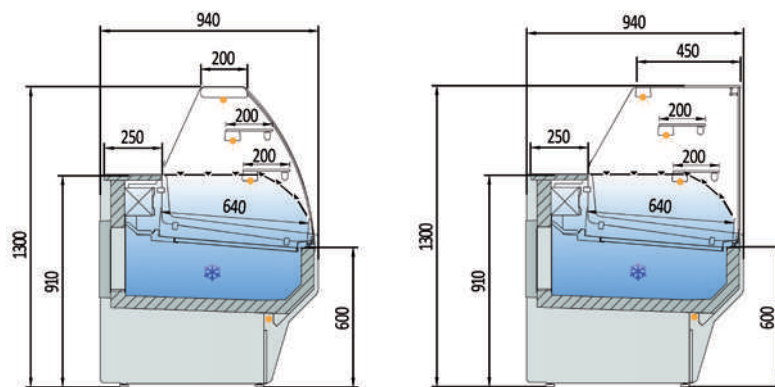
LES OPTIONS

Modèle	Décoration totale
Réf.	FCIBC
MCVE-9-8-DIS	650 €
MCVE-9-8	650 €
MCVE-9-12-DIS	670 €
MCVE-9-12	670 €

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Surface totale de l'exposition (m²)		Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
					R	RR			
VE-9-AN90	1 405	1 405	1 230	1,04	0,69	0,87	572	858	R290
VE-9-AP90	1 520	1 520	1 230	1,47	1,31	1,56	781	968	R290
VE-9N-AN45	1 105	1 030	1 230	0,52	-	-	-	10	-
VE-9N-AP45	1 115	1 125	1 230	0,73	-	-	-	10	-
VE-9-RN90	1 410	1 410	1 230	1,24	0,84	1,07	572	858	R290
VE-9-RP90	1 385	1 385	1 230	1,60	1,41	1,67	572	858	R290
MCVE-9-8	800	940	910	0,67	-	-	-	-	-
MCVE-9-12	1 200	940	910	1,03	-	-	-	-	-

GAMME VEP-9

PROFONDEUR 940



VEP-9-C

VEP-9-RR

MODÈLES AVEC RÉSERVE



Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)		Stockage (m ³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
			C	RR					
VEP-9-10	1 025	0,96	0,62	0,76	299	1	565	837	R290
VEP-9-13	1 265	1,20	0,78	0,95	376	2	572	901	R290
VEP-9-15	1 505	1,44	0,93	1,14	452	2	781	1 023	R290
VEP-9-20	1 985	1,92	1,24	1,52	606	3	1 098	1 248	R290
VEP-9-25	2 465	2,40	1,55	1,90	759	4	1 284	1 318	R290
VEP-9-30	2 945	2,88	1,86	2,28	913	4	1 284	1 345	R290

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Vitrines conçues spécialement pour la pâtisserie, avec deux étagères en verre non réfrigérées. Lumière sous la première étagère, une en partie haute et une en façade
- ⊕ Gamme canalisable
- ⊕ Extérieur et intérieur acier plastifié
- ⊕ Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304 (possibilité double niveau pour fond plat sur commande)
- ⊕ Côtés en ABS thermoformé (en standard) épaisseur 30 mm
- ⊕ Vitre frontale trempée rabattable
- ⊕ Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP
- ⊕ Profils en aluminium anodisé
- ⊕ Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre)
- ⊕ **Froid ventilé en standard pour les références -TF et froid statique en standard pour les références sans le-TF** - Condenseur ventilé
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Groupe logé (option groupe à distance)
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- ⊕ Protection frontale anti-chocs
- ⊕ **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Lumière LED supplémentaire blanche 4 000 K	Rideau de nuit	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	ILE-4000K	CNVE	VEP-9N	PR
VEP-9-10	200 €	655 €	170 €	85 €	255 €	- 595 €	- 175 €
VEP-9-13	215 €	670 €	250 €	115 €	355 €	- 670 €	- 195 €
VEP-9-15	230 €	680 €	295 €	135 €	425 €	- 740 €	- 210 €
VEP-9-20	245 €	695 €	370 €	165 €	470 €	- 895 €	- 260 €
VEP-9-25	260 €	700 €	490 €	215 €	550 €	- 1 270 €	- 300 €
VEP-9-30	275 €	710 €	580 €	235 €	845 €	- 1 465 €	- 375 €

Option / Accessoires, voir page 220 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



VEP-9-15-C
Avec option décoration totale (FCIBC)



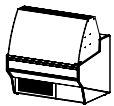
Étagères en verre non réfrigérées



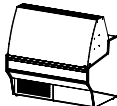
Protection anti-covid
(modèles RR uniquement, consulter)



VEP-9-20-RR-TF
Avec option décoration totale (FCIBC)



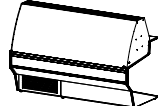
VEP-9-10-C **4 015 €**



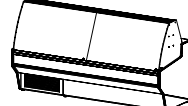
VEP-9-13-C **4 195 €**



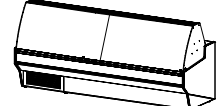
VEP-9-15-C **4 550 €**



VEP-9-20-C **5 545 €**



VEP-9-25-C **6 470 €**



VEP-9-30-C **8 250 €**

VEP-9-10-C-TF

4 165 €

VEP-9-13-C-TF

4 395 €

VEP-9-15-C-TF

4 825 €

VEP-9-20-C-TF

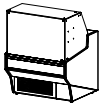
5 840 €

VEP-9-25-C-TF

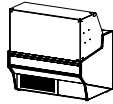
6 870 €

VEP-9-30-C-TF

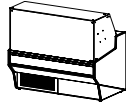
8 785 €



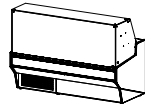
VEP-9-10-RR **4 015 €**



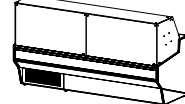
VEP-9-13-RR **4 195 €**



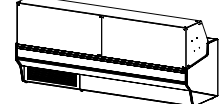
VEP-9-15-RR **4 550 €**



VEP-9-20-RR **5 545 €**



VEP-9-25-RR **6 470 €**



VEP-9-30-RR **8 250 €**

VEP-9-10-RR-TF

4 165 €

VEP-9-13-RR-TF

4 170 €

VEP-9-15-RR-TF

4 555 €

VEP-9-20-RR-TF

5 515 €

VEP-9-25-RR-TF

6 500 €

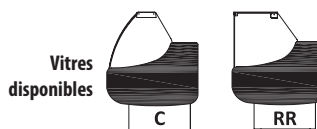
VEP-9-30-RR-TF

8 785 €



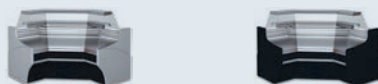
ANGLES RÉFRIGÉRÉS

- ⊕ Evaporateur ventilé
- ⊕ Modèles AP45 et AN45 neutres
- ⊕ Les modèles sans groupe sont livrés avec détendeur
- ⊕ Tous les angles sont sans porte de réserve



ANGLES NÉGATIFS		ANGLES POSITIFS	
	8 860 €		6 325 €
	8 865 €		6 320 €
	8 860 €		8 840 €
	8 865 €		8 840 €
			8 840 €
			8 840 €
			6 265 €
			6 265 €

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Eclairage led blanche
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	ILE-4000K
VEP-9-AP90	220 €	710 €	395 €	135 €
VEP-9-RP90	220 €	710 €	395 €	135 €
VEP-9-AN90	220 €	710 €	395 €	135 €
VEP-9-RN90	220 €	710 €	395 €	135 €
VEP-9-AP45	220 €	710 €	170 €	135 €
VEP-9-AN45	220 €	710 €	170 €	135 €

Option / Accessoires, voir page 220

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



MEUBLES CAISSE

INFOS PRODUITS

- ⊕ Tous les modèles sont livrés avec tiroir incorporé, étagère et prise électrique
- ⊕ Les modèles MCVE-DIS sont adaptés aux personnes à mobilité réduite
- ⊕ Les modèles MCVE ont une façade droite

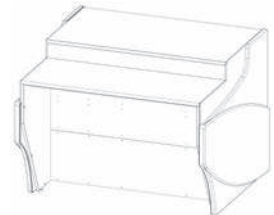
MEUBLES CAISSE NEUTRES



Adapté pour les personnes à mobilité réduite



MCVE-9-8-DIS **1 790 €**
MCVE-9-8 **1 790 €**



MCVE-9-12-DIS **1 860 €**
MCVE-9-12 **1 860 €**

LES OPTIONS

Modèle	Décoration totale
Réf.	FCIBC
MCVE-9-8-DIS	650 €
MCVE-9-8	650 €
MCVE-9-12-DIS	670 €
MCVE-9-12	670 €

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)		Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
					C	RR			
VEP-9-AN90	1 405	1 405	1 230	1,28	0,69	0,87	572	858	R290
VEP-9-AP90	1 520	1 520	1 230	1,85	1,31	1,56	781	968	R290
VEP-9N-AN45	1 105	1 030	1 230	0,64	-	-	-	10	
VEP-9N-AP45	1 115	1 125	1 230	0,93	-	-	-	10	
VEP-9-RN90	1 410	1 410	1 230	1,49	0,84	1,07	572	858	R290
VEP-9-RP90	1 385	1 385	1 230	2,05	1,41	1,67	572	858	R290
MCVE-9-8	800	940	910	0,67	-	-	-	-	
MCVE-9-12	1 200	940	910	1,03	-	-	-	-	

GAMME VES-9/10-P

PROFONDEUR 930 POUR POISSONS

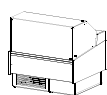
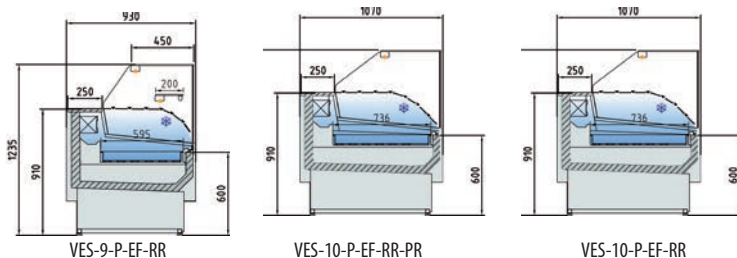
LED
4000 K
En option

LED
3000 K

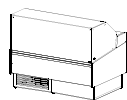


DOCRILUC

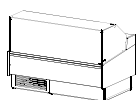
Cuve et plan de travail inox AISI-316



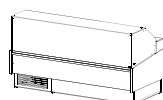
VES-9-10-P-EF-RR 4 755 €



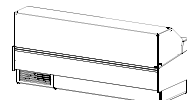
VES-9-13-P-EF-RR 5 150 €



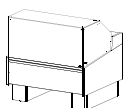
VES-9-15-P-EF-RR 5 700 €



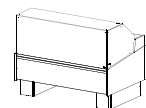
VES-9-20-P-EF-RR 6 890 €



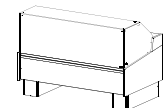
VES-9-25-P-EF-RR 8 800 €



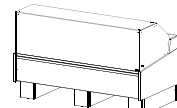
VES-10-10-P-EF-RR-PR 5 530 €



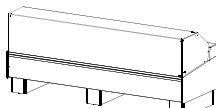
VES-10-13-P-EF-RR-PR 5 825 €



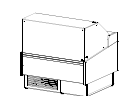
VES-10-15-P-EF-RR-PR 6 480 €



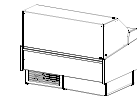
VES-10-20-P-EF-RR-PR 7 720 €



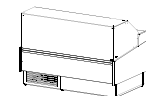
VES-10-25-P-EF-RR-PR 10 090 €



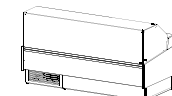
VES-10-10-P-EF-RR 5 705 €



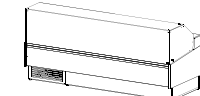
VES-10-13-P-EF-RR 6 025 €



VES-10-15-P-EF-RR 6 695 €



VES-10-20-P-EF-RR 7 985 €



VES-10-25-P-EF-RR 10 390 €



Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²) C	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VES-9-10-P-EF-RR	1025	0,75	0,62	565	830	R290
VES-9-13-P-EF-RR	1265	0,94	0,78	949	1065	R290
VES-9-15-P-EF-RR	1505	1,13	0,93	949	1075	R290
VES-9-20-P-EF-RR	1985	1,51	1,24	1284	1269	R290
VES-9-25-P-EF-RR	2465	1,90	1,55	1284	1298	R290
VES-10-10-P-EF-RR	1025	0,75	0,62	565	830	R290
VES-10-13-P-EF-RR	1265	0,94	0,78	949	1065	R290
VES-10-15-P-EF-RR	1505	1,13	0,93	949	1075	R290
VES-10-20-P-EF-RR	1985	1,51	1,24	1284	1269	R290
VES-10-25-P-EF-RR	2465	1,90	1,55	1284	1298	R290

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable
- Plan de travail en inox AISI-316
- Surface d'exposition hermétique de 65 mm de profondeur, avec vidange dirigée vers l'extérieur, fabriquée en Inox AISI-316
- Côtés en acier inoxydable de 30 mm
- Profils en aluminium anodisé
- Vitre frontale trempée rabattable

- VES-9-P-EF : Étagère intermédiaire non réfrigérée
- Lumière intérieure en partie haute et sous étagère
- Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP
- Évaporateur statique
- Condenseur ventilé
- Contrôle électronique de la température
- Dégivrage automatique

- 220/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Température ambiante de travail à (25°C 60% Hr), classe climatique 3
- Châssis en acier fini époxy
- EF : évaporateur statique + plaque froide
- VES-10-P-EF-PR : les modèles groupe à distance sont équipés d'une vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R449a
- Vitres courbes : nous consulter

LES OPTIONS

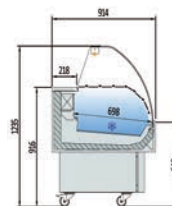
Modèle	Kit coulissant arrière plexi	Rideau de nuit	Lumière LED supplémentaire 3 000 K
	PCP	CNVE	ILE-3000K
VES-9-10-P-EF/ VES-10-10-P-EF	170 €	255 €	85 €
VES-9-13-P-EF/ VES-10-13-P-EF	250 €	355 €	115 €
VES-9-15-P-EF/ VES-10-15-P-EF	295 €	425 €	135 €
VES-9-20-P-EF/ VES-10-20-P-EF	370 €	470 €	165 €
VES-9-25-P-EF/ VES-10-25-P-EF	490 €	550 €	215 €

Option / Accessoires, voir page 220 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



EEC-130-EF-CC



EEC-EF-CC



EEC-100-EF-CC 4 120 €



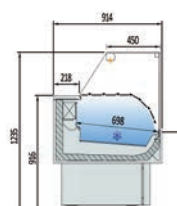
EEC-130-EF-CC 4 770 €



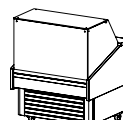
EEC-150-EF-CC 5 290 €



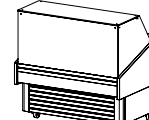
EEC-150-EF-RR



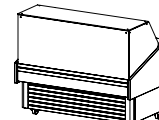
EEC-EF-RR



EEC-100-EF-RR 4 010 €



EEC-130-EF-RR 4 425 €



EEC-150-EF-RR 4 645 €

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur en acier inox AISI-304
- ⊕ Intérieur en acier inox AISI-304
- ⊕ Vitre avant en verre trempé rabattable
- ⊕ Livré avec roues dont deux avec freins
- ⊕ Profils en aluminium anodisé
- ⊕ Lumière LED en partie haute

- ⊕ Condenseur ventilé
- ⊕ Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, faible GWP et aucun effet ODP
- ⊕ Contrôle digital de la température et dégivrage automatique pour une meilleure gestion de la consommation énergétique
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C 60% HR) régime de M1

- ⊕ EEC-EF : évaporateur statique + plaque froide
- ⊕ Kit vitrage arrière plexi de série
- ⊕ 230V-50Hz (60Hz nous consulter)
- ⊕ Serpents réfrigérés en standard
- ⊕ Utilisation conseillée sur un lit de glace

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
EEC-100-EF-CC	1035	0,55	0,76	483	815	R290
EEC-130-EF-CC	1285	0,7	0,95	781	991	R290
EEC-150-EF-CC	1505	0,84	1,13	949	1064	R290
EEC-100-EF-RR	1035	0,55	0,76	483	815	R290
EEC-130-EF-RR	1285	0,7	0,95	781	991	R290
EEC-150-EF-RR	1505	0,84	1,13	949	1064	R290

LES OPTIONS

FORTEMENT RECOMMANDÉ

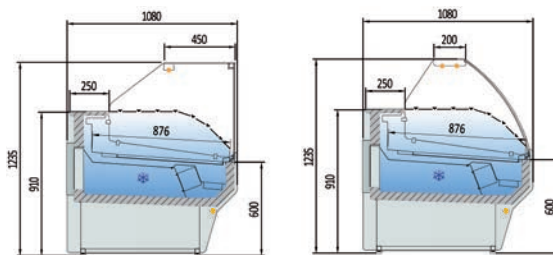
Modèle	Cuve en inox AISI-316	Plan de travail inox AISI-316
Réf.	CA-316	ETIVE
EEC-100	595 €	115 €
EEC-130	735 €	135 €
EEC-150	920 €	150 €

Option / Accessoires, voir page 220

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

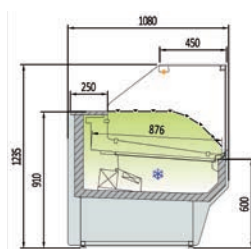
GAMME VE-10

PROFONDEUR 1080



VE-10-C-TF

MODÈLES AVEC RÉSERVE



VE-10-RR-TF

MODÈLES SANS RÉSERVE

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)			Stockage (m ³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
			C	CC	RR					
N VE/VES-10-10-TF	1 025	0,80	0,77	0,91	0,91	293	1	565	851	R290
VE/VES-10-13-TF	1 265	1,00	0,96	1,13	1,13	369	2	572	912	R290
VE/VES-10-15-TF	1 505	1,21	1,15	1,36	1,36	444	2	781	1 046	R290
VE/VES-10-20-TF	1 985	1,61	1,53	1,81	1,81	594	3	1 098	1 290	R290
VE/VES-10-25-TF	2 465	2,01	1,91	2,26	2,26	745	4	1 284	1 354	R290
VE/VES-10-30-TF	2 945	2,41	2,29	2,71	2,71	896	4	1 284	1 378	R290

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Gamme canalisable
- ⊕ Extérieur et intérieur (en standard) acier plastifié
- ⊕ Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304 (possibilité double niveau pour fond plat, sur commande)
- ⊕ Côtés en ABS thermoformé épaisseur 30 mm sur modèle VE, côté panoramique sur modèle VES
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40 kg/m³
- ⊕ Vitre frontale trempée rabattable
- ⊕ Profils en aluminium anodisé
- ⊕ Étagère intermédiaire en verre en option
- ⊕ Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ 220/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Groupe logé (option groupe à distance)
- ⊕ Condenseur ventilé
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- ⊕ Protection frontale anti-chocs
- ⊕ **Froid ventilé** pour une meilleure circulation du froid
- ⊕ **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Lumière led supplémentaire 4 000 K	Rideau de nuit	Étagère intermédiaire avec lumière	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	ILE-4000 K	CNVE	KENL	VE-10N/VES-10N	PR
VE/VES-10-10-TF	200 €	655 €	170 €	85 €	255 €	255 €	- 600 €	- 175 €
VE/VES-10-13-TF	215 €	670 €	250 €	115 €	355 €	325 €	- 690 €	- 200 €
VE/VES-10-15-TF	230 €	680 €	295 €	135 €	425 €	380 €	- 765 €	- 235 €
VE/VES-10-20-TF	245 €	695 €	370 €	165 €	470 €	510 €	- 915 €	- 280 €
VE/VES-10-25-TF	260 €	700 €	490 €	215 €	550 €	640 €	- 1 295 €	- 325 €
VE/VES-10-30-TF	275 €	710 €	580 €	235 €	845 €	715 €	- 1 480 €	- 400 €

Option / Accessoires, voir page 220 - Décorations spéciales, nous consulter (même prix)

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



VE-10-20-C-TF



Détail de la réserve



Détail séparateur de genre

Côté panoramique en standard sur VES



Avec option décoration totale (FCIBC)

Plus de capacité
sur les modèles VES



Pour modèles VES



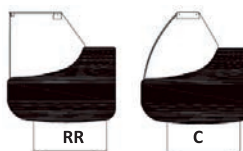
VE-10-10-RR-TF 4 560 €	VE-10-13-RR-TF 4 945 €	VE-10-15-RR-TF 5 480 €	VE-10-20-RR-TF 6 320 €	VE-10-25-RR-TF 7 710 €	VE-10-30-RR-TF 8 725 €
VES-10-10-RR-TF 4 450 €	VES-10-13-RR-TF 4 855 €	VES-10-15-RR-TF 5 395 €	VES-10-20-RR-TF 6 135 €	VES-10-25-RR-TF 7 410 €	VES-10-30-RR-TF 8 395 €
VE-10-10-C-TF 4 560 €	VE-10-13-C-TF 4 945 €	VE-10-15-C-TF 5 480 €	VE-10-20-C-TF 6 320 €	VE-10-25-C-TF 7 710 €	VE-10-30-C-TF 8 725 €



ANGLES RÉFRIGÉRÉS

- ⊕ Evaporateur ventilé
- ⊕ Modèles AP45 et AN45 neutres
- ⊕ Les modèles sans groupe sont livrés avec détendeur
- ⊕ Tous les modèles sont sans porte de réserve
- ⊕ Angle VE compatible avec une vitrine avec réserve VE
- ⊕ Angle VES compatible avec une vitrine sans réserve VES

Vitres disponibles



ANGLES NÉGATIFS



VE-10-RN90-C 9 295 €
VE-10-RN90-RR 9 295 €



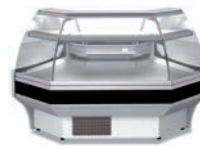
VE-10-AN90-C 9 375 €
VE-10-AN90-RR 9 375 €



VE-10N-AN45-C 6 060 €
VE-10N-AN45-RR 6 060 €



VE-10-RP90-C 8 465 €
VE-10-RP90-RR 8 465 €



VE-10-AP90-C 8 550 €
VE-10-AP90-RR 8 550 €



VE-10N-AP45-C 6 055 €
VE-10N-AP45-RR 6 055 €

VES-10-RN90-C 9 000 €
VES-10-RN90-RR 9 000 €

VES-10-AN90-C 9 170 €
VES-10-AN90-RR 9 170 €

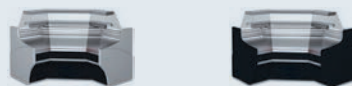
VES-10N-AN45-C 6 060 €
VES-10N-AN45-RR 6 060 €

VES-10-RP90-C 8 310 €
VES-10-RP90-RR 8 310 €

VES-10-AP90-C 8 475 €
VES-10-AP90-RR 8 475 €

VES-10N-AP45-C 6 055 €
VES-10N-AP45-RR 6 055 €

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Eclairage LED blanc
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	ILE-4000K
VE/VES-10-AP90	220 €	710 €	395 €	135 €
VE/VES-10-RP90	220 €	710 €	395 €	135 €
VE/VES-10-AN90	220 €	710 €	395 €	135 €
VE/VES-10-RN90	220 €	710 €	395 €	135 €
VES-10-AP45	220 €	710 €	170 €	135 €
VES-10-AN45	220 €	710 €	170 €	135 €

Option / Accessoires, voir page 220

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



6
VITRINES

MEUBLES CAISSE

INFOS PRODUITS

- ⊕ Tous les modèles sont livrés avec tiroir incorporé, étagère et prise électrique
- ⊕ Les modèles MCVE-DIS sont adaptés aux personnes à mobilité réduite
- ⊕ Les modèles MCVE ont une façade droite

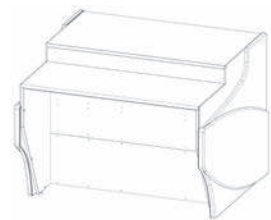


Adapté pour les personnes à mobilité réduite

MEUBLES CAISSE NEUTRES



MCVE-10-8-DIS **2 210 €**
MCVE-10-8 **2 210 €**

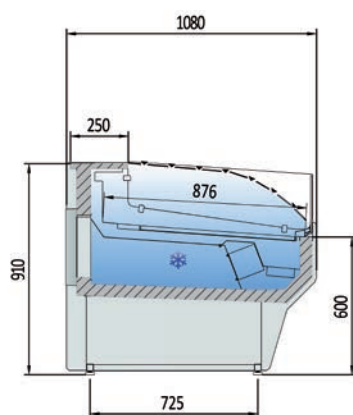


MCVE-10-12-DIS **2 440 €**
MCVE-10-12 **2 440 €**

LES OPTIONS

Modèle	Décoration totale
Réf.	FCIBC
MCVE-10-8-DIS	650 €
MCVE-10-8	650 €
MCVE-10-12-DIS	670 €
MCVE-10-12	670 €

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Surface totale de l'exposition (m²)		Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
					C	RR			
VE/VES-10-AN90	1 565	1 565	1 230	1,22	0,88	1,12	583	939	R290
VE/VES-10-AP90	1 520	1 520	1 230	1,31	1,52	1,72	796	1 084	R290
VE/VES-10N-AN45	1 140	1 250	1 230	0,61	-	-	-	10	-
VE/VES-10N-AP45	1 110	1 235	1 230	0,66	-	-	-	10	-
VE/VES-10-RN90	1 575	1 575	1 230	1,49	1,08	1,36	583	926	R290
VE/VES-10-RP90	1 385	1 385	1 230	1,36	1,63	1,83	583	957	R290
MCVE-10-8	800	1 100	910	0,78	-	-	-	-	-
MCVE-10-12	1 200	1 100	910	1,21	-	-	-	-	-



VEA-10-TF

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²) EA	Stockage (m ³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
N VEA-10-10-TF	1025	0,80	0,97	293	1	565	836	R290
VEA-10-13-TF	1265	1,00	1,21	369	2	572	969	R290
VEA-10-15-TF	1505	1,21	1,45	444	2	781	1 089	R290
VEA-10-20-TF	1985	1,61	1,93	594	3	1 098	1 199	R290
VEA-10-25-TF	2465	2,01	2,41	745	4	1 284	1 399	R290
VEA-10-30-TF	2945	2,41	2,89	896	4	1 284	1 445	R290

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur et intérieur en acier plastifié
- ⊕ Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304
- ⊕ Côtés en ABS injecté épaisseur 30 mm
- ⊕ Condenseur ventilé, évaporation automatique
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, sans effet ODP et GWP
- ⊕ **Froid ventilé**
- ⊕ Contrôle électronique de la température
- ⊕ **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Rideau de nuit	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	CNVE	VEA-10N	PR
VEA-10-10-TF	200 €	655 €	255 €	- 600 €	- 175 €
VEA-10-13-TF	215 €	670 €	355 €	- 525 €	- 200 €
VEA-10-15-TF	230 €	680 €	425 €	- 575 €	- 235 €
VEA-10-20-TF	245 €	695 €	470 €	- 715 €	- 280 €
VEA-10-25-TF	260 €	700 €	550 €	- 1 050 €	- 325 €
VEA-10-30-TF	275 €	710 €	845 €	- 1 190 €	- 400 €

Option / Accessoires, voir page 220 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



6
VITRINES

VEA-10-20-TF



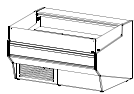
Tableau d'affichage



Profils anodisés



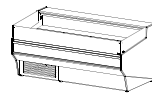
VEA-10-10-TF **4 850 €**



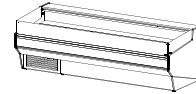
VEA-10-13-TF **5 160 €**



VEA-10-15-TF **5 870 €**



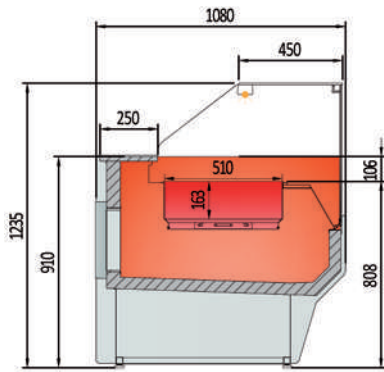
VEA-10-20-TF **6 390 €**



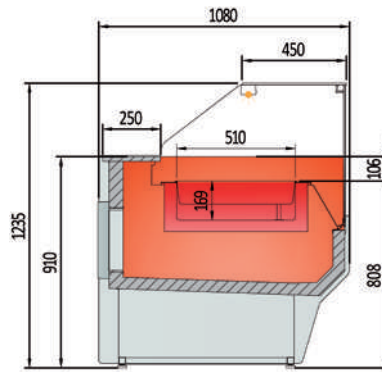
VEA-10-25-TF **7 790 €**



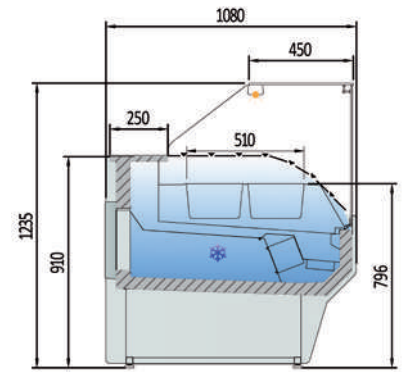
VEA-10-30-TF **9 210 €**



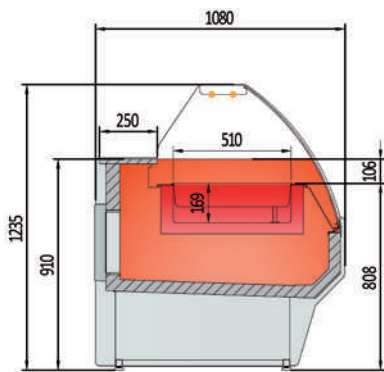
VE-10HE-RR



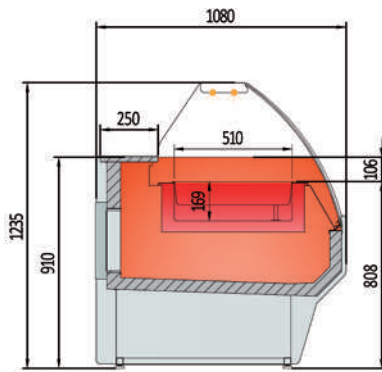
VE-10BM-RR



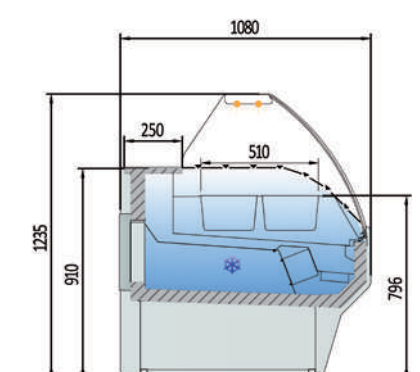
VE-10ES-RR-TF



VE-10HE-C



VE-10BM-C



VE-10ES-C-TF

Autres versions nous consulter

Référence	Longueur (mm)	Stockage (m ³)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VE-10BM-10	1025	2 GN 1/1-150	-	1000	-
VE-10BM-13	1305	3GN 1/1-150	-	2000	-
VE-10BM-15	1525	4GN 1/1-150	-	3000	-
VE-10BM-20	2025	5GN 1/1-150	-	3000	-
VE-10BM-25	2465	6 GN 1/1-150	-	4000	-
VE-10HE-10	1025	2 GN 1/1-150	-	800	-
VE-10HE-13	1305	3GN 1/1-150	-	1200	-
VE-10HE-15	1525	4GN 1/1-150	-	1600	-
VE-10HE-20	2025	5GN 1/1-150	-	2000	-
VE-10HE-25	2465	6 GN 1/1-150	-	2400	-
VE-10ES-10	1025	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	483	851	R290
VE-10ES-13	1305	3GN 1/1-150	493	583	R290
VE-10ES-15	1525	4GN 1/1-150	583	796	R290
VE-10ES-20	2025	5GN 1/1 + 1/2GN 1/1	796	1098	R290
VE-10ES-25	2465	7 GN 1/1-150	1284	1354	R290

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

⊕ Plan d'exposition avec supports de bacs GN, profondeur maximale de 150 mm (bac non inclus)

⊕ VE-ES : bacs réfrigérés

⊕ VE-HE : température de travail en chaleur sèche +55°C à +70°C

⊕ VE-BM : bain-marie chaud

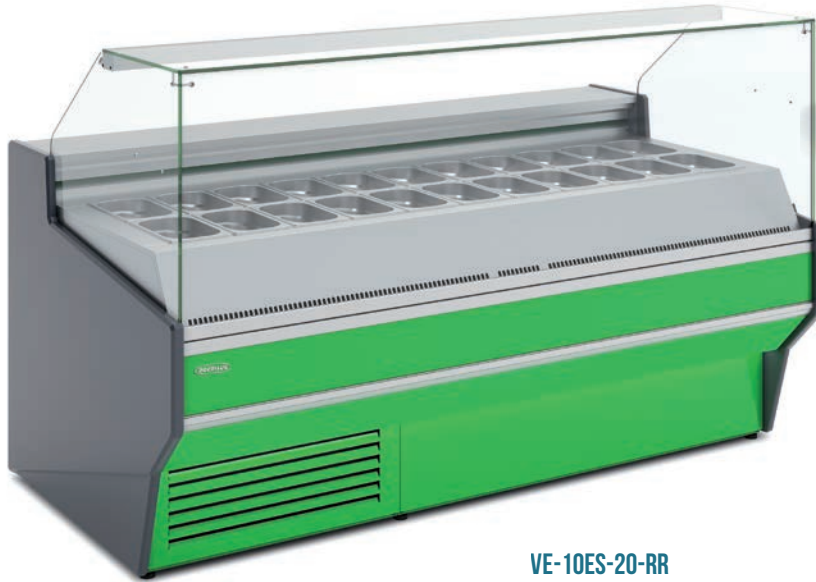
⊕ Etagère intermédiaire non recommandée



VE-10BM-20-C

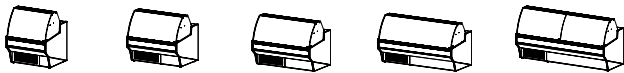


VE-10HE-10-RR



VE-10ES-20-RR

VITRE -C



BACS RÉFRIGÉRÉS

VE-10ES-10-C-TF 4 855 € VE-10ES-13-C-TF 5 110 € VE-10ES-15-C-TF 5 670 € VE-10ES-20-C-TF 6 545 € VE-10ES-25-C-TF 8 230 €

BAINS-MARIE

VE-10BM-10-C 6 345 € VE-10BM-13-C 6 855 € VE-10BM-15-C 7 610 € VE-10BM-20-C 8 850 € VE-10BM-25-C 11 920 €

CHALEUR SÈCHE

VE-10HE-10-C 4 960 € VE-10HE-13-C 5 225 € VE-10HE-15-C 5 785 € VE-10HE-20-C 6 760 € VE-10HE-25-C 8 225 €

VITRE -RR



BACS RÉFRIGÉRÉS

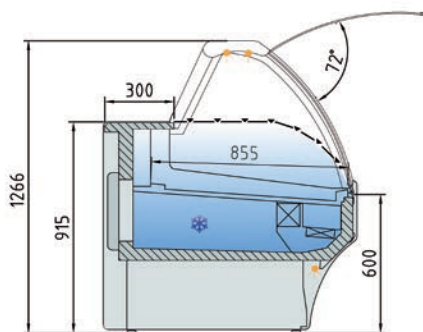
VE-10ES-10-RR-TF 4 855 € VE-10ES-13-RR-TF 5 110 € VE-10ES-15-RR-TF 5 670 € VE-10ES-20-RR-TF 6 545 € VE-10ES-25-RR-TF 8 230 €

BAINS-MARIE

VE-10BM-10-RR 6 345 € VE-10BM-13-RR 6 855 € VE-10BM-15-RR 7 610 € VE-10BM-20-RR 8 850 € VE-10BM-25-RR 11 920 €

CHALEUR SÈCHE

VE-10HE-10-RR 4 960 € VE-10HE-13-RR 5 225 € VE-10HE-15-RR 5 785 € VE-10HE-20-RR 6 760 € VE-10HE-25-RR 8 225 €



VE-10E-C-TF

MODÈLES AVEC RÉSERVE

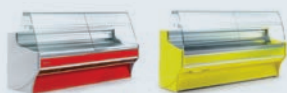
Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²) C	Stockage (m ³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
N VE-10E-10-TF	1025	0,80	0,70	293	1 / 0	565	851	R290
VE-10E-13-TF	1265	1,00	0,87	369	2 / 0	572	912	R290
VE-10E-15-TF	1505	1,21	1,05	444	2 / 0	781	1046	R290
VE-10E-20-TF	1985	1,61	1,39	594	3 / 0	1098	1290	R290
VE-10E-25-TF	2465	2,01	1,74	745	4 / 0	1284	1354	R290
VE-10E-30-TF	2945	2,41	2,09	896	4 / 0	1284	1378	R290

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Gamme canalisable
- ⊕ Extérieur et intérieur (en standard) acier plastifié
- ⊕ Plan de travail et surface d'exposition (possibilité double niveau) en inox AISI-304
- ⊕ Côtés en ABS thermoformé (en standard) épaisseur 30 mm
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40 kg/m³
- ⊕ Vitre bombée sécurité relevable
- ⊕ Profils en aluminium anodisé
- ⊕ Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre)
- ⊕ Lumière en partie haute
- ⊕ Condenseur ventilé
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ 220/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Protection frontale anti-chocs
- ⊕ **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**
- ⊕ **Froid ventilé** pour une meilleure circulation du froid

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Eclairage LED blanc	Rideau de nuit	Étagère intermédiaire avec lumière	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	ILE-4000K	CNVE	KENL	VE-10EN	PR
VE-10E-10	200 €	655 €	170 €	85 €	255 €	255 €	- 605 €	- 175 €
VE-10E-13	215 €	670 €	250 €	115 €	355 €	325 €	- 695 €	- 225 €
VE-10E-15	230 €	680 €	295 €	135 €	425 €	380 €	- 770 €	- 235 €
VE-10E-20	245 €	695 €	370 €	165 €	470 €	510 €	- 920 €	- 290 €
VE-10E-25	260 €	700 €	490 €	215 €	550 €	640 €	- 1 305 €	- 335 €
VE-10E-30	275 €	710 €	580 €	235 €	845 €	715 €	- 1490 €	- 410 €

Option / Accessoires, voir page 220 - Décorations spéciales, nous consulter

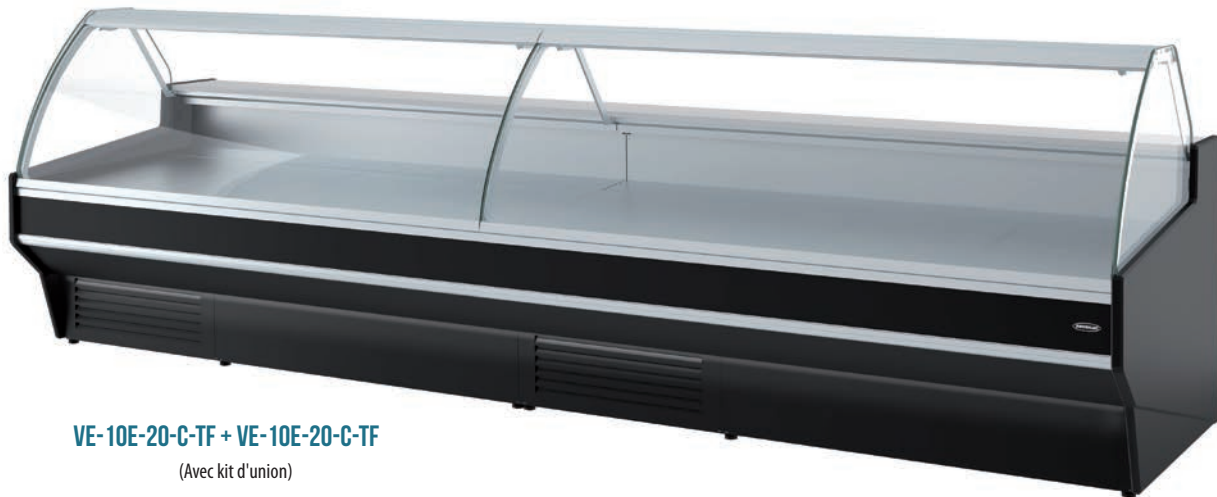
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



VE-10E-20-C-TF



Vitre relevable



VE-10E-20-C-TF + VE-10E-20-C-TF
(Avec kit d'union)



VE-10E-10-C-TF **5 545 €**



VE-10E-13-C-TF **5 735 €**



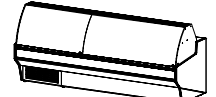
VE-10E-15-C-TF **6 370 €**



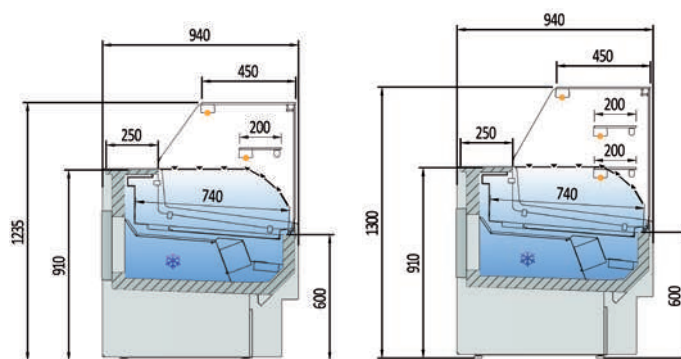
VE-10E-20-C-TF **7 600 €**



VE-10E-25-C-TF **8 890 €**



VE-10E-30-C-TF **10 535 €**



VEL-9-RR-TF
1 étagère

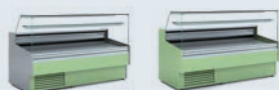
VELP-9-RR-TF
2 étagères

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)		Stockage (m ³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
			VEL	VELP					
VEL-9-10-TF	1025	0,86	0,76	0,76	242	1 / 0	565	851	R290
VEL-9-13-TF	1265	1,08	0,95	0,95	304	2 / 0	572	935	R290
VEL-9-15-TF	1505	1,29	1,14	1,14	366	2 / 0	781	1046	R290
VEL-9-20-TF	1985	1,72	1,52	1,52	491	3 / 0	1098	1290	R290
VEL-9-25-TF	2465	2,15	1,90	1,90	615	4 / 0	1284	1354	R290
VEL-9-30-TF	2945	2,58	2,28	2,28	739	4 / 0	1284	1378	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur et intérieur en acier plastifié
- ⊕ Surface d'exposition et plan de travail en inox AISI-304
- ⊕ Plan d'exposition simple, possibilité double niveau sur demande
- ⊕ Côtés en ABS thermoformé, épaisseur 30 mm
- ⊕ Profils en aluminium anodisé
- ⊕ Vitre double droite sécurit rabattable
- ⊕ Etagère en verre non réfrigérée
- ⊕ Eclairage LED en partie haute
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40Kg/m³
- ⊕ Réserve réfrigérée 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)
- ⊕ Evaporateur ventilé
- ⊕ Châssis en acier époxy
- ⊕ Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
- ⊕ Contrôle électronique de la température avec indicateur
- ⊕ Dégivrage automatique, (électrique en option)
- ⊕ Classe climatique 4 (30 °C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- ⊕ **Froid ventilé**
- ⊕ 220V 50Hz

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Lumière LED supplémentaire blanche 4 000 K	Rideau de nuit	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	ILE-4000K	CNVE	VEL-9N/VELP-9N	PR
VEL / VELP-9-10-TF	200 €	655 €	170 €	85 €	255 €	- 500 €	- 175 €
VEL / VELP-9-13-TF	215 €	670 €	250 €	115 €	355 €	- 560 €	- 195 €
VEL / VELP-9-15-TF	230 €	680 €	295 €	135 €	425 €	- 625 €	- 210 €
VEL / VELP-9-20-TF	245 €	695 €	370 €	165 €	470 €	- 755 €	- 260 €
VEL / VELP-9-25-TF	260 €	700 €	490 €	215 €	550 €	- 1 105 €	- 300 €
VEL / VELP-9-30-TF	275 €	710 €	580 €	235 €	845 €	- 1 245 €	- 375 €

Option / Accessoires, voir page 220 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



VEL-9-20-RR-TF

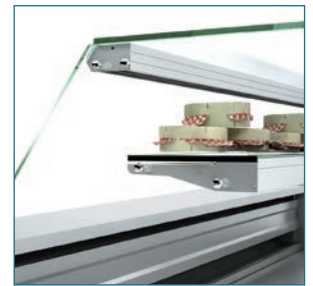


Modèle avec réserve VEL



VELP-9-15-C

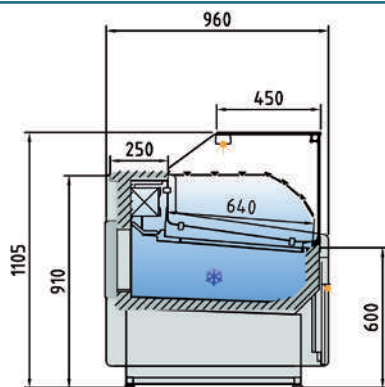
VITRES COURBE nous consulter



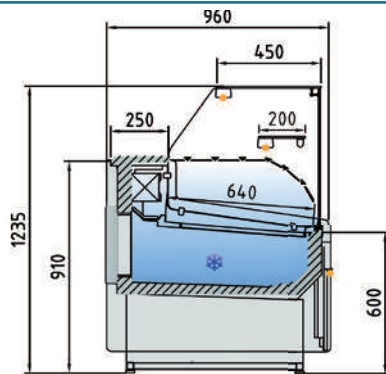
Étagère supérieure non réfrigérée



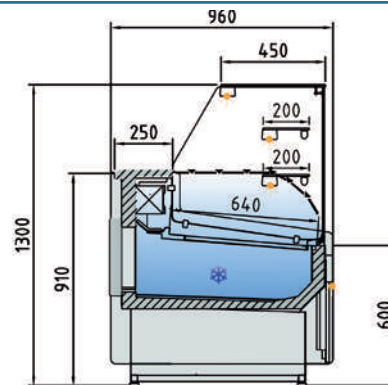
VEL-9-10-RR-TF 3 480 €	VEL-9-13-RR-TF 3 940 €	VEL-9-15-RR-TF 4 345 €	VEL-9-20-RR-TF 5 065 €	VEL-9-25-RR-TF 5 930 €	VEL-9-30-RR-TF 7 370 €
VELP-9-10-RR-TF 4 020 €	VELP-9-13-RR-TF 4 315 €	VELP-9-15-RR-TF 4 750 €	VELP-9-20-RR-TF 5 560 €	VELP-9-25-RR-TF 6 500 €	VELP-9-30-RR-TF 8 480 €



VE-9-RCB



VE-9-RC



VEP-9-RC



Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Surface totale de l'exposition (m²)			Stockage (lts)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
			RCB	RC	P-RC					
VE-9-10-RC	1025	0,77	0,76	0,76	0,76	299	1	565	830	R290
VE-9-13-RC	1265	0,96	0,95	0,95	0,95	376	2	572	891	R290
VE-9-15-RC	1505	1,15	1,14	1,14	1,14	452	2	781	1011	R290
VE-9-20-RC	1985	1,54	1,52	1,52	1,52	606	3	1098	1234	R290
VE-9-25-RC	2465	1,92	1,90	1,90	1,90	759	4	1284	1298	R290
VE-9-30-RC	2945	2,30	2,28	2,28	2,28	913	4	1284	1322	R290

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Gamme canalisable
- ⊕ Extérieur et intérieur acier plastifié
- ⊕ Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304 (possibilité double niveau pour fond plat sur commande)
- ⊕ Côtés en polystyrène injecté épaisseur 30 mm
- ⊕ Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP
- ⊕ Vitre sécurit rabattable
- ⊕ Sans étagère pour modèle RCB
- ⊕ 1 ou 2 étagères en verre non réfrigérées (selon modèle)
- ⊕ Lumière intérieure en partie haute et sous étagère sur VE-RC et VEP-RC
- ⊕ Eclairage LED en partie supérieure pour VE-RCB
- ⊕ Profils en aluminium anodisé
- ⊕ Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre)
- ⊕ **Froid statique en standard** - Condenseur ventilé
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Groupe logé (option groupe à distance)
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- ⊕ Protection frontale anti-chocs
- ⊕ Couleur standard gris RAL-7040
- ⊕ Références 25 et 30 : renfort de vitre
- ⊕ **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Lumière LED supplémentaire blanche 4 000 K	Rideau de nuit	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	ILE-4000K	CNVE	VE-9N	PR
VE-9-10-RC	200 €	655 €	170 €	85 €	255 €	- 600 €	- 175 €
VE-9-13-RC	215 €	670 €	250 €	115 €	355 €	- 670 €	- 200 €
VE-9-15-RC	230 €	680 €	295 €	135 €	425 €	- 745 €	- 215 €
VE-9-20-RC	245 €	695 €	370 €	165 €	470 €	- 900 €	- 265 €
VE-9-25-RC	260 €	700 €	490 €	215 €	550 €	- 1 270 €	- 300 €
VE-9-30-RC	275 €	710 €	580 €	235 €	845 €	- 1 455 €	- 375 €

Option / Accessoires, voir page 220 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



VE-9-20-RC



6
VITRINES



VE-9-20-RCB



VE-9-10-RCB

4 005 €



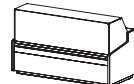
VE-9-13-RCB

4 420 €



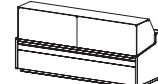
VE-9-15-RCB

4 830 €



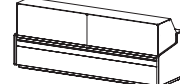
VE-9-20-RCB

5 840 €



VE-9-25-RCB

6 820 €



VE-9-30-RCB

8 160 €



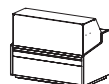
VE-9-10-RC

4 130 €



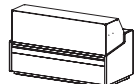
VE-9-13-RC

4 555 €



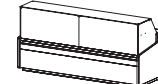
VE-9-15-RC

4 975 €



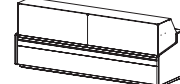
VE-9-20-RC

6 020 €



VE-9-25-RC

7 030 €



VE-9-30-RC

8 415 €



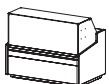
VEP-9-10-RC

4 540 €



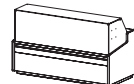
VEP-9-13-RC

5 015 €



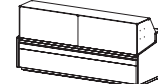
VEP-9-15-RC

5 475 €



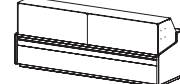
VEP-9-20-RC

6 625 €



VEP-9-25-RC

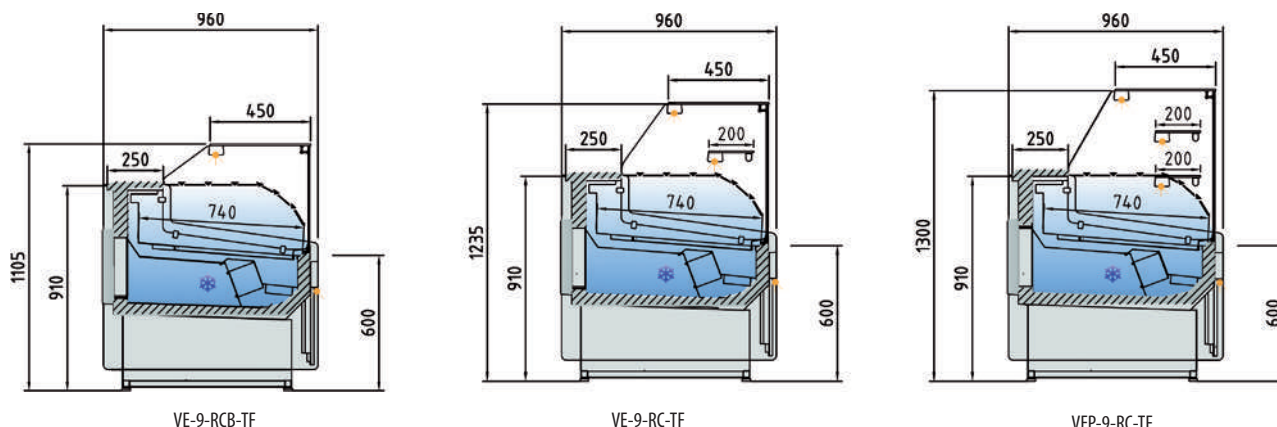
7 730 €



VEP-9-30-RC

9 260 €

GAMME VE-9-RC PROFONDEUR 960



VE-9-RCB-TF

VE-9-RC-TF

VEP-9-RC-TF

MODÈLES AVEC RÉSERVE

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)			Stockage (m ³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
			RCB	RC	P-RC					
VE-9-10-RC-TF	1025	0,86	0,76	0,76	0,76	242	1	565	851	R290
VE-9-13-RC-TF	1265	1,08	0,95	0,95	0,95	304	2	572	912	R290
VE-9-15-RC-TF	1505	1,29	1,14	1,14	1,14	366	2	781	1046	R290
VE-9-20-RC-TF	1985	1,72	1,52	1,52	1,52	491	3	1098	1290	R290
VE-9-25-RC-TF	2465	2,15	1,90	1,90	1,90	615	4	1284	1354	R290
VE-9-30-RC-TF	2945	2,58	2,28	2,28	2,28	739	4	1284	1378	R290

Hauteur VE-RCB = 1105 mm / VE-RC = 1235 mm / VEP-RC = 1300 mm

INFOS PRODUITS

- ⊕ Gamme canalisable
- ⊕ Extérieur et intérieur acier plastifié
- ⊕ Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304 (possibilité double niveau pour fond plat sur commande)
- ⊕ Côtés en polystyrène injecté épaisseur 30 mm
- ⊕ Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP
- ⊕ Vitre sécurit rabattable
- ⊕ Sans étagère pour modèle RCB
- ⊕ 1 ou 2 étagères en verre non réfrigérées (selon modèle)
- ⊕ Lumière intérieure en partie haute et sous étagère sur VE-RC et VEP-RC
- ⊕ Éclairage LED en partie supérieure pour VE-RCB
- ⊕ Profils en aluminium anodisé
- ⊕ Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre)
- ⊕ **Froid ventilé en standard** - Condenseur ventilé
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Groupe logé (option groupe à distance)
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- ⊕ Protection frontale anti-chocs
- ⊕ Couleur standard gris RAL-7040
- ⊕ Références 25 et 30 : renfort de vitre
- ⊕ **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Lumière LED supplémentaire blanche 4 000 K	Rideau de nuit	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	ILE-4000K	CNVE	PR
VE-9-10-RC	200 €	655 €	170 €	85 €	255 €	- 175 €
VE-9-13-RC	215 €	670 €	250 €	115 €	355 €	- 200 €
VE-9-15-RC	230 €	680 €	295 €	135 €	425 €	- 215 €
VE-9-20-RC	245 €	695 €	370 €	165 €	470 €	- 265 €
VE-9-25-RC	260 €	700 €	490 €	215 €	550 €	- 300 €
VE-9-30-RC	275 €	710 €	580 €	235 €	845 €	- 375 €

Option / Accessoires, voir page 220 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



Protection anti-covid
(modèles RR uniquement, nous consulter)

VE-9-15-RC-TF

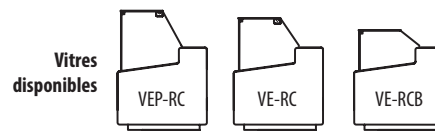
Prix indiqués pour décoration en standard : côtés et partie frontale inférieure RAL-7040 gris avec partie haute de la façade en inox

VE-9-10-RCB-TF 4 285 €	VE-9-13-RCB-TF 4 845 €	VE-9-15-RCB-TF 5 435 €	VE-9-20-RCB-TF 6 425 €	VE-9-25-RCB-TF 7 275 €	VE-9-30-RCB-TF 8 610 €
VE-9-10-RC-TF 4 460 €	VE-9-13-RC-TF 5 040 €	VE-9-15-RC-TF 5 595 €	VE-9-20-RC-TF 6 455 €	VE-9-25-RC-TF 7 430 €	VE-9-30-RC-TF 8 960 €
VEP-9-10-RC-TF 4 905 €	VEP-9-13-RC-TF 5 545 €	VEP-9-15-RC-TF 6 150 €	VEP-9-20-RC-TF 7 095 €	VEP-9-25-RC-TF 8 175 €	VEP-9-30-RC-TF 9 855 €



ANGLES RÉFRIGÉRÉS

- ⊕ Evaporateur ventilé
- ⊕ Modèles AP45 et AN45 neutres
- ⊕ Les modèle sans groupe sont livrés avec détendeur
- ⊕ Tous les modèles sont sans porte de réserve
- ⊕ RCB : vitrine basse avec vitre droite
- ⊕ RC : vitrine avec vitre droite et 1 étagère
- ⊕ VEP-RC : vitrine avec vitre droite et 2 étagères



ANGLES NÉGATIFS

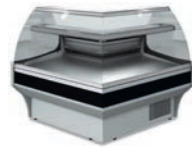


VE-9-RN90-RCB	8 305 €
VE-9-RN90-RC	8 480 €
VEP-9-RN90-RC	8 905 €

VE-9-AN90-RCB	8 305 €
VE-9-AN90-RC	8 480 €
VEP-9-AN90-RC	8 905 €

VE-9N-RN45-RCB	5 830 €
VE-9N-RN45-RC	6 010 €
VEP-9N-RN45-RC	6 265 €

ANGLES POSITIFS



VE-9-RP90-RCB	8 290 €
VE-9-RP90-RC	8 455 €
VEP-9-RP90-RC	8 885 €

VE-9-AP90-RCB	8 290 €
VE-9-AP90-RC	8 455 €
VEP-9-AP90-RC	8 885 €

VE-9N-RP45-RCB	5 830 €
VE-9N-RP45-RC	6 010 €
VEP-9N-RP45-RC	6 265 €

Visuels non contractuels

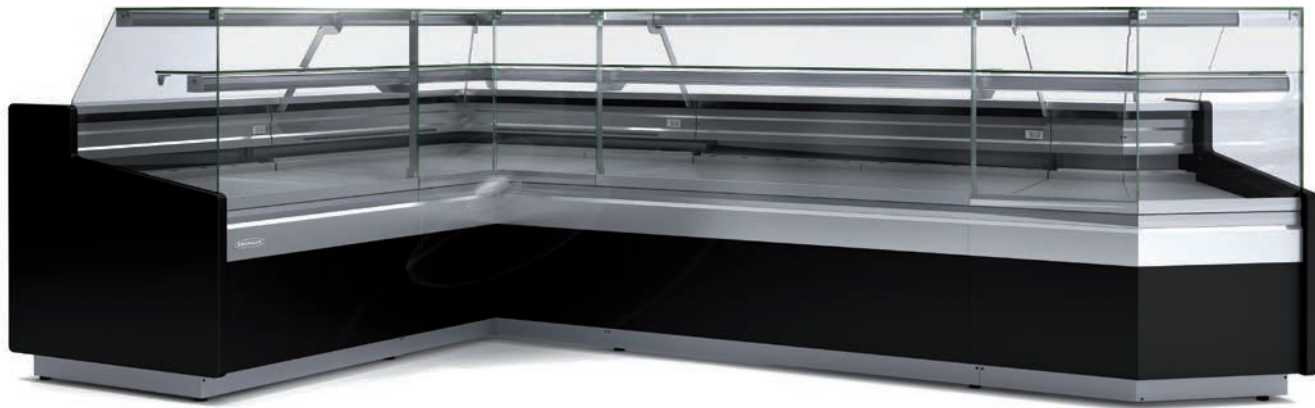
LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Eclairage LED blanc
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	ILE-4000K
VE/VEP-9-AP90	220 €	710 €	395 €	135 €
VE/VEP-9-RP90	220 €	710 €	395 €	135 €
VE/VEP-9-AN90	220 €	710 €	395 €	135 €
VE/VEP-9-RN90	220 €	710 €	395 €	135 €
VEP-9-AP45	220 €	710 €	170 €	135 €
VEP-9-AN45	220 €	710 €	170 €	135 €

Option / Accessoires, voir page 220 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



TOUR À VIENNOISERIES NEUTRE

- ⊕ Extérieur en bois MDF hydrofuge selon la couleur
- ⊕ Intérieur en acier prélaqué gris
- ⊕ Etagères panoramiques en verre bombé, réglables en hauteur et en inclinaison
- ⊕ Standard : Lumière LED vertical 4000 K
- ⊕ Choix de LED 3000 K (lumière chaude) ou Red FRESH, au même prix
- ⊕ Possibilité de façade unique avec la vitrine
- ⊕ Grande visibilité du produit, côtés vitrés et face avant
- ⊕ Finition couleur RAL laqué



MCT-70-RC 2 835 €

MEUBLES CAISSE

INFOS PRODUITS

- ⊕ Tous les modèles sont livrés avec tiroir incorporé, étagère et prise électrique sauf modèle MVE-9-AP90
- ⊕ Les modèles MCVE-DIS sont adaptés aux personnes à mobilité réduite
- ⊕ Les modèles MCVE ont une façade droite

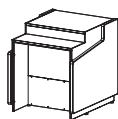


Détail avant

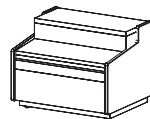


Service adapté pour les personnes à mobilité réduite

MEUBLES CAISSE NEUTRES



MCVE-9-8-RC 1 790 €
MCVE-9-8-RC-DIS 1 790 €



MCVE-9-12-RC 1 860 €
MCVE-9-12-RC-DIS 1 860 €

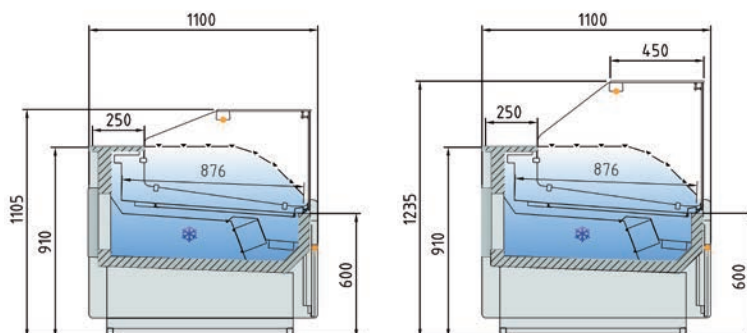
LES OPTIONS

Modèle	Décoration totale
Réf.	FCIBC
MCVE-9-8-DIS	650 €
MCVE-9-8	650 €
MCVE-9-12-DIS	670 €
MCVE-9-12	670 €

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)		Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
					ç	CC			
VE/VEP-9-AN90-RCB/RC	1 425	1 425	1 230	1,04	0,69	0,87	939	1 122	R290
VE/VEP-9-AP90-RCB/RC	1 540	1 540	1 230	1,47	1,31	1,56	1084	1 165	R290
VE/VEP-9N-AN45-RCB/RC	1 105	1 030	1 230	0,52	-	-	-	10	-
VE/VEP-9N-AP45-RCB/RC	1 115	1 125	1 230	0,73	-	-	-	10	-
VE/VEP-9-RN90-RCB/RC	1 430	1 430	1 230	1,24	0,84	1,07	926	961	R290
VE/VEP-9-RP90-RCB/RC	1 405	1 405	1 230	1,60	1,41	1,67	957	1 004	R290
MCVE-9-8-RC	800	960	910	0,67	-	-	-	-	-
MCVE-9-12-RC	1 200	960	910	1,03	-	-	-	-	-
MCT-70-RC	700	700	1850	1,68	-	-	-	-	-

GAMME VE-10-RC

DROITES PROFONDEUR 1100



VE-10-RCB-TF

VE-10-RC-TF

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)		Stockage (m ³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
			RCB	RC					
N VE-10-10-RC-TF	1025	0,80	0,91	0,91	293	1	565	851	R290
VE-10-13-RC-TF	1265	1,00	1,13	1,13	369	2	572	912	R290
VE-10-15-RC-TF	1505	1,21	1,36	1,36	444	2	781	1046	R290
VE-10-20-RC-TF	1985	1,61	1,81	1,81	594	3	1098	1290	R290
VE-10-25-RC-TF	2465	2,01	2,26	2,26	745	4	1284	1354	R290
VE-10-30-RC-TF	2945	2,41	2,71	2,71	896	4	1284	1378	R290

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur et intérieur en acier plastifié
- ⊕ Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304
- ⊕ Côtés en ABS injecté épaisseur 30 mm
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, sans effet ODP et GWP
- ⊕ Vitre frontale trempée rabattable
- ⊕ Eclairage intérieur Led en partie haute en option (sauf version MC)
- ⊕ Condenseur ventilé, évaporation automatique
- ⊕ **Froid ventilé**
- ⊕ Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre)
- ⊕ Contrôle électronique de la température
- ⊕ **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Lumière LED supplémentaire blanche 4 000 K	Rideau de nuit	Etagère intermédiaire avec lumière	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	ILE-4000K	CNVE	KENL	VE-10N	PR
VE-10-10-RC-TF	200 €	655 €	170 €	85 €	255 €	255 €	- 600 €	- 175 €
VE-10-13-RC-TF	215 €	670 €	250 €	115 €	355 €	325 €	- 690 €	- 200 €
VE-10-15-RC-TF	230 €	680 €	295 €	135 €	425 €	380 €	- 765 €	- 235 €
VE-10-20-RC-TF	245 €	695 €	370 €	165 €	470 €	510 €	- 915 €	- 280 €
VE-10-25-RC-TF	260 €	700 €	490 €	215 €	550 €	640 €	- 1 295 €	- 325 €
VE-10-30-RC-TF	275 €	710 €	580 €	235 €	845 €	715 €	- 1 480 €	- 400 €

Option / Accessoires, voir page 220 - Décorations spéciales, nous consulter

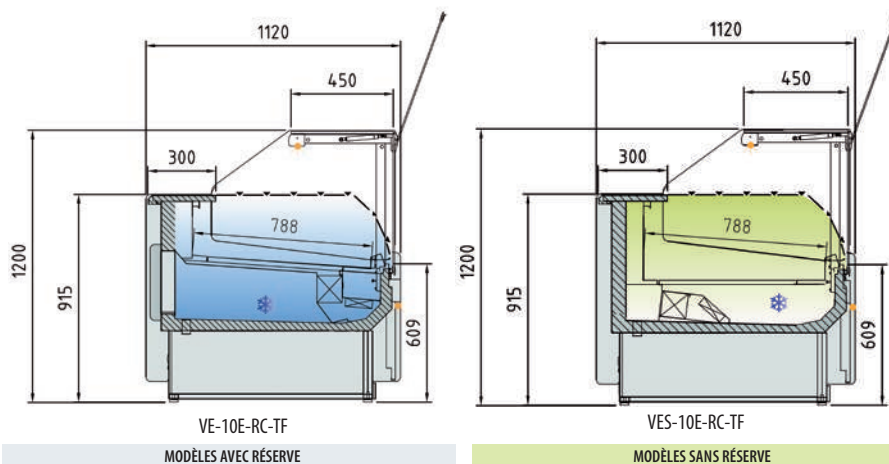
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



6
VITRINES

VE-10-20-RC-TF

VE-10-10-RCB-TF 4 640 €	VE-10-13-RCB-TF 4 890 €	VE-10-15-RCB-TF 5 420 €	VE-10-20-RCB-TF 6 260 €	VE-10-25-RCB-TF 7 635 €	VE-10-30-RCB-TF 8 805 €
VE-10-10-RC-TF 4 690 €	VE-10-13-RC-TF 5 045 €	VE-10-15-RC-TF 5 585 €	VE-10-20-RC-TF 6 455 €	VE-10-25-RC-TF 7 875 €	VE-10-30-RC-TF 9 075 €



Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²) RR	Stockage (m ³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
N VE / VES-10E-10-RC-TF	1025	0,80	0,91	293	1 / 0	565	851	R290
VE / VES-10E-13-RC-TF	1305	0,98	1,07	0,50	2 / 0	583	926	R290
VE / VES-10E-15-RC-TF	1525	1,16	1,25	0,58	2 / 0	796	1 066	R290
VE / VES-10E-20-RC-TF	2 025	1,56	1,69	0,79	3 / 0	1 098	1 290	R290
VE / VES-10E-25-RC-TF	2 525	1,97	2,12	0,99	4 / 0	1 312	1 334	R290
VE / VES-10E-30-RC-TF	2 995	2,34	2,53	1,25	4 / 0	1 312	1 358	R290

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur et intérieur (en standard) acier plastifié
- ⊕ Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304 (possibilité double niveau pour fond plat, sur commande)
- ⊕ Côtés en ABS thermoformé (en standard) épaisseur 30 mm
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40 kg/m³
- ⊕ Profils en aluminium anodisé
- ⊕ Vitre frontale trempée rabattable
- ⊕ Étagère intermédiaire en verre, en option
- ⊕ Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre et sans réserve)
- ⊕ Éclairage standard : led en partie haute
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ Évaporateur ventilé
- ⊕ Condenseur ventilé
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrine groupe à distance)
- ⊕ Protection frontale anti-chocs
- ⊕ **Froid ventilé** pour une meilleure circulation du froid (statique en option)
- ⊕ Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Eclairage LED blanc	Rideau de nuit	Étagère intermédiaire avec lumière	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	ILE-4000K	CNVE	KENL	VE-10N	PR
VE / VES-10E-10-RC-TF	200 €	655 €	170 €	85 €	255 €	255 €	- 600 €	- 175 €
VE / VES-10E-13-RC-TF	215 €	670 €	250 €	115 €	355 €	325 €	- 690 €	- 200 €
VE / VES-10E-15-RC-TF	230 €	680 €	295 €	135 €	425 €	380 €	- 765 €	- 235 €
VE / VES-10E-20-RC-TF	245 €	695 €	370 €	165 €	470 €	510 €	- 915 €	- 280 €
VE / VES-10E-25-RC-TF	260 €	700 €	490 €	215 €	550 €	640 €	- 1 295 €	- 325 €
VE / VES-10E-30-RC-TF	275 €	710 €	580 €	235 €	845 €	715 €	- 1 480 €	- 400 €

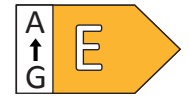
Option / Accessoires, voir page 220 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

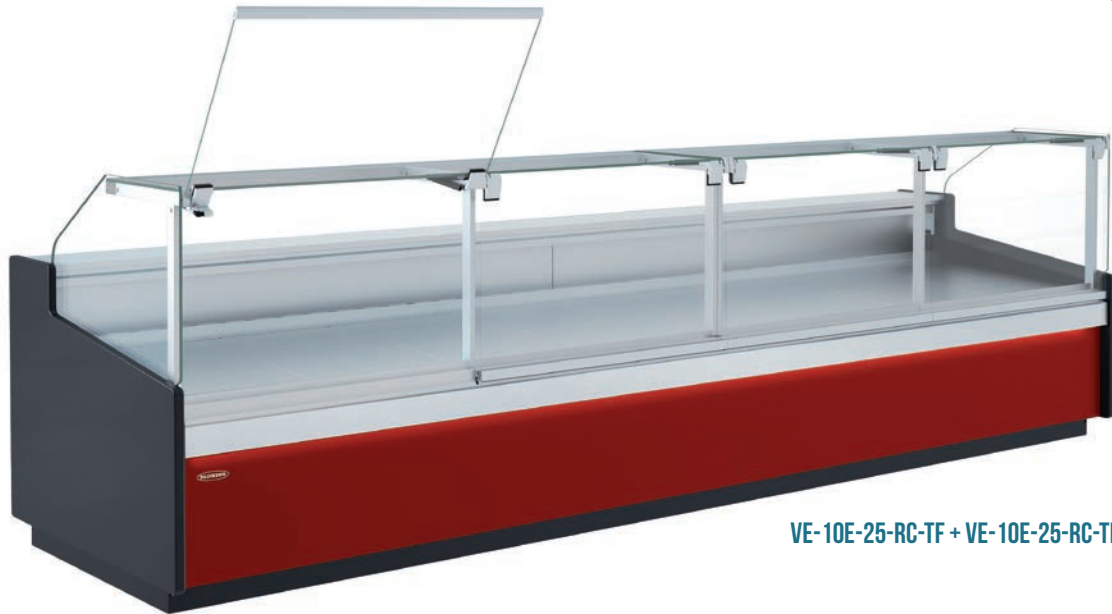


VE-10E-25-RC-TF

Pour modèles VES



Classe d'efficacité énergétique*



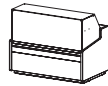
VE-10E-25-RC-TF + VE-10E-25-RC-TF



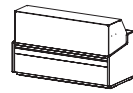
VE-10E-10-RC-TF **5 875 €**
VES-10E-10-RC-TF **5 750 €**



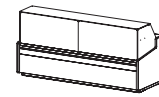
VE-10E-13-RC-TF **6 255 €**
VES-10E-13-RC-TF **6 110 €**



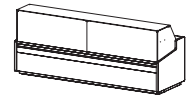
VE-10E-15-RC-TF **6 885 €**
VES-10E-15-RC-TF **6 740 €**



VE-10E-20-RC-TF **8 060 €**
VES-10E-20-RC-TF **7 615 €**

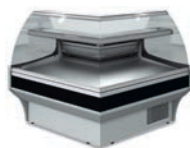


VE-10E-25-RC-TF **9 695 €**
VES-10E-25-RC-TF **9 275 €**

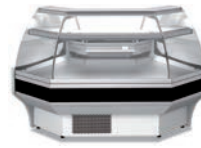


VE-10E-30-RC-TF **10 505 €**
VES-10E-30-RC-TF **10 175 €**

ANGLES POSITIFS

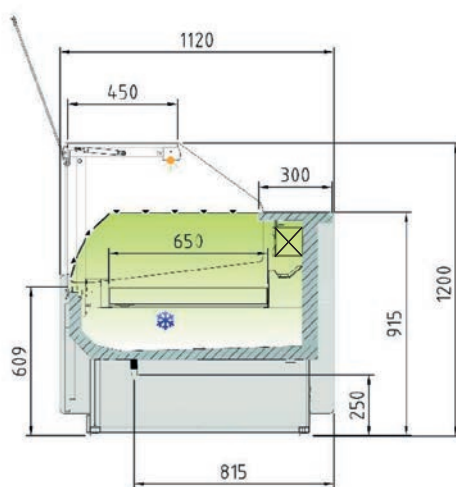


VE-10E-RP90-RC **11 240 €**
VES-10E-RP90-RC **11 020 €**



VE-10E-AP90-RC **11 240 €**
VES-10E-AP90-RC **11 020 €**

Visuels non contractuels



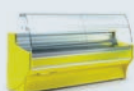
VES-10E-RC-QES

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²) RR	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VES-10E-13-RC-QES	1305	0,98	1,07	583	926	R290
VES-10E-15-RC-QES	1525	1,16	1,25	796	1 066	R290
VES-10E-20-RC-QES	2025	1,56	1,69	1 098	1 290	R290
VES-10E-25-RC-QES	2525	1,97	2,12	1 312	1 334	R290
VES-10E-30-RC-QES	2995	2,34	2,53	1 312	1 358	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Vitre frontale trempée et relevable
- ⊕ Etagères en verre intermédiaires en option
- ⊕ Eclairage standard : éclairage supérieur LED
- ⊕ Sans réserve
- ⊕ Condensation ventilée, évaporation automatique standard
- ⊕ Evaporateur statique de série
- ⊕ Plaque froide de série
- ⊕ Plan d'exposition hermétique

LES OPTIONS



Modèle	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Cuve en inox AISI-316	Rideau de nuit	Plan de travail en inox AISI-316	Groupe à distance
Ref.	FCIBC	PCP	CA-316-VE	CNVE	ETIVE	PR
VES-10E-13	670 €	250 €	735 €	355 €	135 €	- 200 €
VES-10E-15	680 €	295 €	920 €	425 €	150 €	- 235 €
VES-10E-20	695 €	370 €	1 105 €	470 €	205 €	- 280 €
VES-10E-25	700 €	490 €	1 475 €	550 €	255 €	- 325 €
VES-10E-30	710 €	580 €	1 840 €	845 €	305 €	- 400 €

Option / Accessoires, voir page 220 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



6
VITRINES

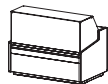
VES-10E-15-RC-QES
Avec option FCIBC - RAL 9005

INFOS

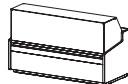
Une carrosserie inox est préférable dans le cas de stockage de nourriture acide (fromages, poissons) ou à fort taux d'humidité (légumes ou fruits)



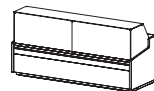
VES-10E-13-RC-QES **6 795 €**



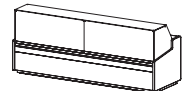
VES-10E-15-RC-QES **7 545 €**



VES-10E-20-RC-QES **8 810 €**



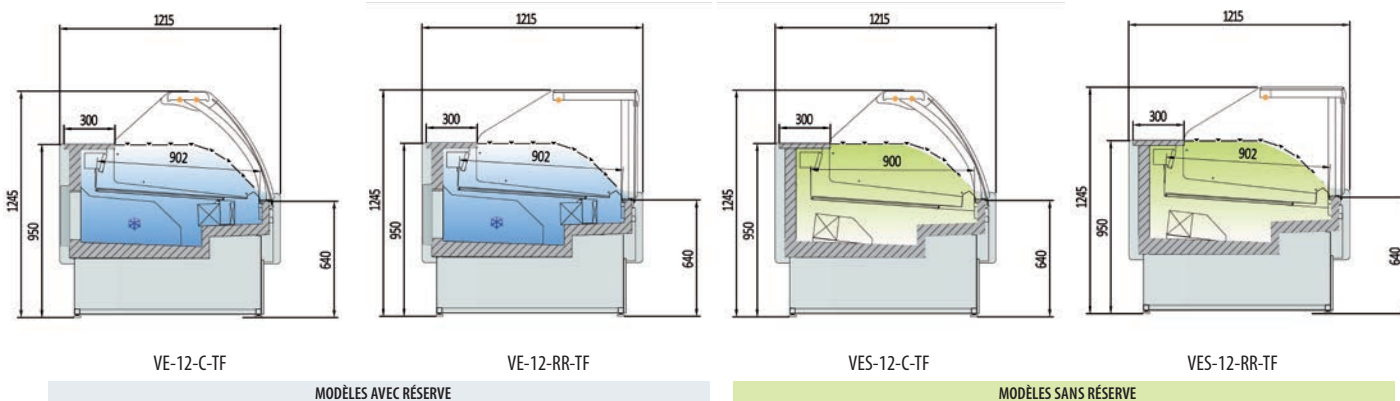
VES-10E-25-RC-QES **10 645 €**



VES-10E-30-RC-QES **12 155 €**

GAMME VE-12

PROFONDEUR 1215



Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Surface totale de l'exposition (m²)		Stockage (m³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
			C	RR					
VE / VES-12-10-TF	997	1,05	1	1,29	520	2	949	1054	R290
VE / VES-12-13-TF	1310	1,05	1	1,29	520	2	949	1054	R290
VE / VES-12-15-TF	1623	1,31	1,25	1,61	600	2	1012	1105	R290
VE / VES-12-20-TF	1935	1,57	1,50	1,93	810	3	1419	1379	R90
VE / VES-12-25-TF	2560	2,10	2	2,58	1100	4	1703	1417	R290
VE / VES-12-30-TF	3185	2,62	2,5	3,22	1280	5	1931	1689	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Gamme canalisable
- ⊕ Extérieur et intérieur (en standard) acier plastifié
- ⊕ Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304
- ⊕ Côtés en ABS injecté (en standard) épaisseur 30 mm
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP
- ⊕ Vitre sécurit relevable
- ⊕ Profils en aluminium anodisé
- ⊕ Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre et sans réserve)
- ⊕ Lumière intérieure en partie haute
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Dégivrage électrique automatique, en option
- ⊕ 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Groupe logé (option groupe à distance)
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- ⊕ Protection frontale anti-chocs
- ⊕ **Froid ventilé** pour une meilleure circulation du froid
- ⊕ **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Lumière LED supplémentaire blanche 4 000 K	Rideau de nuit
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	ILE-4000K	RNACVE
VE/VES-12-10-TF	200 €	655 €	170 €	135 €	255 €
VE/VES-12-13-TF	215 €	670 €	250 €	135 €	355 €
VE/VES-12-15-TF	230 €	680 €	295 €	135 €	425 €
VE/VES-12-20-TF	245 €	695 €	370 €	135 €	470 €
VE/VES-12-25-TF	260 €	700 €	490 €	135 €	550 €
VE/VES-12-30-TF	275 €	710 €	580 €	135 €	845 €

Option / Accessoires, voir page 220 - Décorations spéciales, nous consulter (même prix)

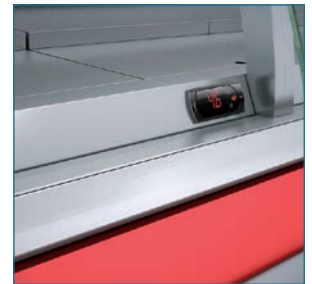
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



VES-12-20-C-TF



Vitre relevable



Indication de la température en façade



VE-12-25-RR-TF

Pour modèles VES



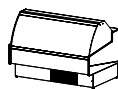
Classe d'efficacité énergétique*



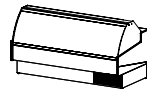
VE-12-10-C-TF 6 135 €
VES-12-10-C-TF 5 920 €



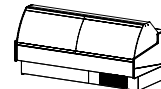
VE-12-13-C-TF 6 715 €
VES-12-13-C-TF 6 540 €



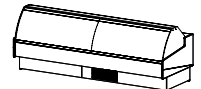
VE-12-15-C-TF 7 215 €
VES-12-15-C-TF 7 115 €



VE-12-20-C-TF 7 990 €
VES-12-20-C-TF 7 695 €



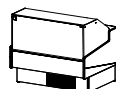
VE-12-25-C-TF 9 530 €
VES-12-25-C-TF 9 230 €



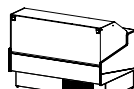
VE-12-30-C-TF 10 695 €
VES-12-30-C-TF 10 195 €



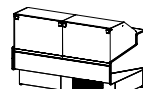
VE-12-10-RR-TF 6 250 €
VES-12-10-RR-TF 6 090 €



VE-12-13-RR-TF 6 785 €
VES-12-13-RR-TF 6 540 €



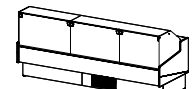
VE-12-15-RR-TF 7 430 €
VES-12-15-RR-TF 7 255 €



VE-12-20-RR-TF 8 185 €
VES-12-20-RR-TF 7 875 €



VE-12-25-RR-TF 9 815 €
VES-12-25-RR-TF 9 315 €



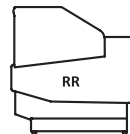
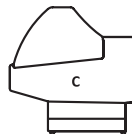
VE-12-30-RR-TF 10 720 €
VES-12-30-RR-TF 10 450 €



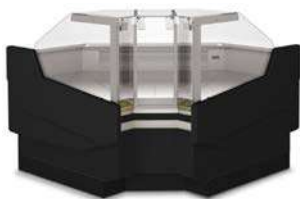
ANGLES RÉFRIGÉRÉS

- ⊕ Evaporateur ventilé
- ⊕ Modèles sans groupe livrés avec détendeur
- ⊕ Tous les modèles sont sans porte de réserve
- ⊕ Angle VE compatible avec une vitrine avec réserve VE
- ⊕ Angle VES compatible avec une vitrine sans réserve VES

Vitres disponibles



ANGLES NÉGATIFS



VE-12-AN90-RR **13 515 €**

VES-12-AN90-RR **13 515 €**

ANGLES POSITIFS



VE-12-AP90-RR **10 595 €**

VE-12-AP90-C **10 805 €**

VES-12-AP90-RR **10 595 €**

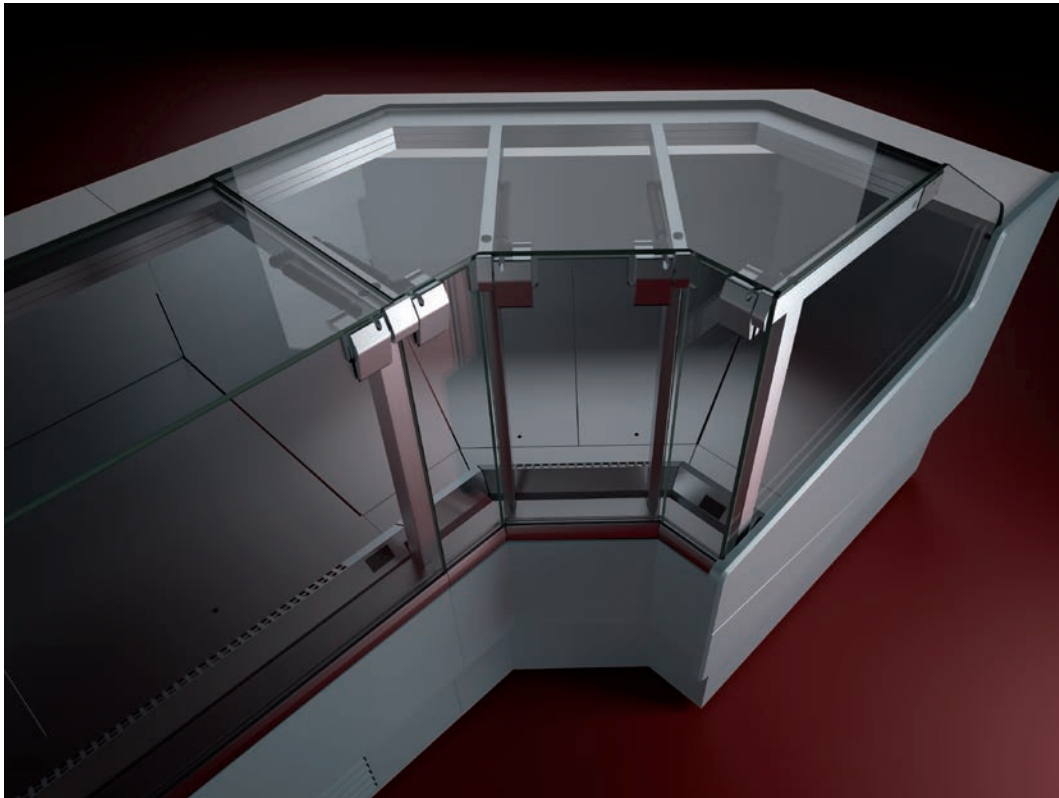
VES-12-AP90-C **10 805 €**

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP
VE/VES-12-AP90	220 €	710 €	395 €
VE/VES-12-AN90	220 €	710 €	395 €

Option / Accessoires, voir page 220 - Décorations spéciales, nous consulter (même prix)



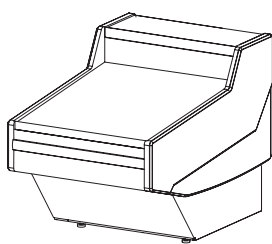
6 VITRINES
7 VITRINES

MEUBLES CAISSE

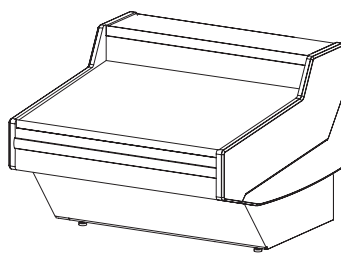
INFOS PRODUITS

- ⊕ Tous les modèles sont livrés avec tiroir incorporé, étagère et prise électrique sauf modèle MVE-9-AP90
- ⊕ Les modèles MCVE-DIS sont adaptés aux personnes à mobilité réduite, pour les modèles spéciaux PMR : nous consulter
- ⊕ Les modèles MCVE ont une façade droite

MEUBLES CAISSE NEUTRES



MCVE-12-8 2 005 €



MCVE-12-12 2 195 €

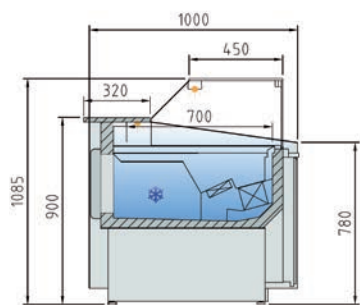
LES OPTIONS

Modèle	Décoration totale
Réf.	FCIBC
MCVE-12-8	650 €
MCVE-12-12	670 €

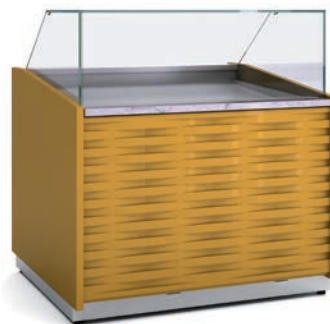
Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)		Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
					C	RR			
VE/VES-12-AN90	1 565	1 565	1 230	1,27	0,84	1,12	949	1 076	R290
VE/VES-12-AP90	1 565	1 565	1 230	1,31	1,35	1,70	781	1 012	R290
MCVE-12-8	800	1 215	940	0,78	-	-	-	-	-
MCVE-12-12	1 200	1 215	940	1,21	-	-	-	-	-

GAMME VEG

PROFONDEUR 1000



VEG-10-TF



Décoration personnalisée

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)	Stockage (m ³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VEG-10-10-TF	1025	0,63	0,60	192	1	565	844	R290
VEG-10-13-TF	1265	0,80	0,75	243	2	572	922	R290
VEG-10-15-TF	1505	0,96	0,90	294	2	781	1044	R290
VEG-10-20-TF	1985	1,28	1,21	395	3	1098	1290	R290



INFOS PRODUITS

- ⊕ Visibilité maximum du produit présenté
- ⊕ Surface d'exposition avec fond plat surélevé en inox AISI-304
- ⊕ Gamme canalisable
- ⊕ Côtés (**épaisseur 30 mm**) et façade, en 2 finitions disponibles : imitation bois ou laqué brillant métallisé
- ⊕ Plan de travail en quartz technologique blanc (RAL-9010) avec lumière LED en dessous du plan de travail
- ⊕ Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP
- ⊕ Vitres trempées
- ⊕ Vanne solénoïde incluse
- ⊕ Détendeur thermostatique inclus
- ⊕ Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre)
- ⊕ **Froid ventilé de série**
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Groupe logé (option groupe à distance)
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- ⊕ Décoration totale en standard parmi les couleurs de la palette RAL (voir page 154)
- ⊕ **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

LES OPTIONS

Modèle	Kit coulissant arrière plexiglass
Réf.	PCP
VEG-10-10-TF	170 €
VEG-10-13-TF	250 €
VEG-10-15-TF	295 €
VEG-10-20-TF	370 €

Option / Accessoires, voir page 220

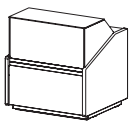
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



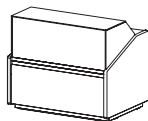
VEG-10-20-TF



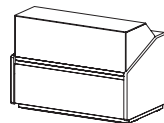
VEG-10-15-TF



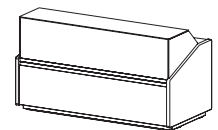
VEG-10-10-TF 4 355 €



VEG-10-13-TF 4 850 €



VEG-10-15-TF 5 295 €



VEG-10-20-TF 6 180 €



ANGLES RÉFRIGÉRÉS

- ⊕ Evaporateur ventilé
- ⊕ Les modèle sans groupe sont livrés avec détendeur
- ⊕ Tous les modèles sont sans porte de réserve

ANGLE NÉGATIF



VEG-10-RN90 **8 680 €**

ANGLE POSITIF



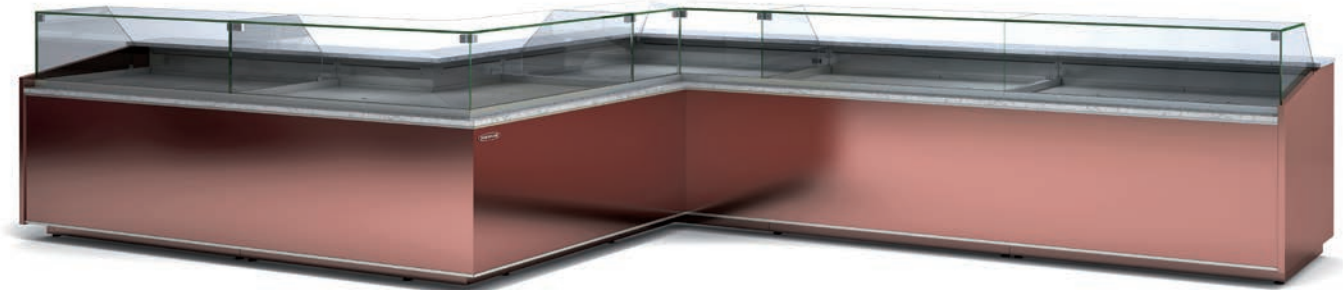
VEG-10-RP90 **8 580 €**

LES OPTIONS

Modèle	Kit coulissant arrière plexiglass
Réf.	PCP
VEG-10-RP90	395 €
VEG-10-RN90	395 €

Option / Accessoires, voir page 220

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



MEUBLES CAISSE

INFOS PRODUITS

- ⊕ Tous les modèles sont livrés avec tiroir incorporé, étagère et prise électrique sauf modèle MVE-9-AP90
- ⊕ Les modèles MCVE-DIS sont adaptés aux personnes à mobilité réduite
- ⊕ Les modèles MCVE ont une façade droite

TOUR À VIENNOISERIES NEUTRE

- ⊕ Extérieur en bois MDF hydrofuge selon la couleur
- ⊕ Intérieur en acier prélaqué gris
- ⊕ Etagères panoramiques en verre bombé, réglables en hauteur et en inclinaison
- ⊕ Standard : Lumière LED vertical 4000 K
- ⊕ Choix de LED 3000 K (lumière chaude) ou ROSE, au même prix
- ⊕ Possibilité de façade unique avec la vitrine
- ⊕ Grande visibilité du produit, côtés vitrés et face avant
- ⊕ Finition couleur RAL laqué



MCT-70-VEG 2 795 €

MEUBLES CAISSE

- ⊕ Tous les modèles sont livrés avec tiroir incorporé, étagère et prise électrique
- ⊕ Décoration incluse

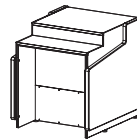


Détail avant



Service adapté pour les personnes à mobilité réduite

MEUBLES CAISSE NEUTRES

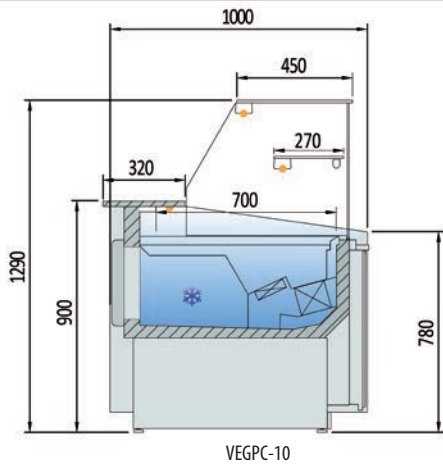


MCVEG-10-10-DIS 2 250 €
MCVEG-10-10 2 250 €

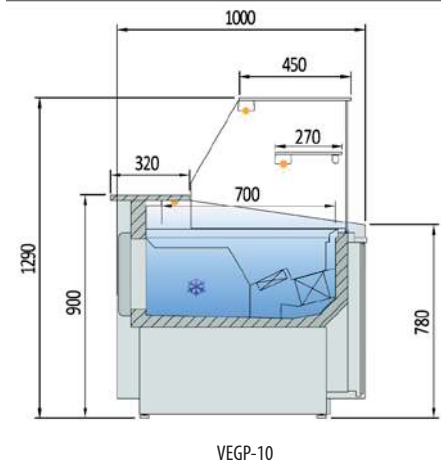
Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Surface totale de l'exposition (m²) C	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VEG-10-RN90	1 440	1 440	1 085	1,14	0,90	583	926	R290
VEG-10-RP90	1 430	1 430	1 085	1,21	1,28	583	957	R290
MCVEG-10-10	1 000	1 030	900	0,92	-	-	-	-
MCT-70-VEG	700	700	1 850	1,68	-	-	24	R290

GAMME VEGPC-10

PROFONDEUR 1000



VEGPC-10



VEGP-10

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)	Stockage (lts)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VEGP/VEGPC-10-10-TF	1025	0,82	0,60	192	1	565	844	R290
VEGP/VEGPC-10-13-TF	1265	1,03	0,75	243	2	572	922	R290
VEGP/VEGPC-10-15-TF	1505	1,24	0,90	294	2	781	1044	R290
VEGP/VEGPC-10-20-TF	1985	1,66	1,21	395	3	1098	1290	R290

= Gamme : VEGP

= Nouveauté 2024



POUR VOS PROJETS DE LINÉAIRE, NOUS CONSULTER

INFOS PRODUITS

- ⊕ Visibilité maximum du produit présenté
- ⊕ Surface d'exposition avec fond plat surélevé en inox AISI-304
- ⊕ Gamme canalisable
- ⊕ Côtés (**épaisseur 30 mm**) et façade, en 2 finitions disponibles : imitation bois ou laqué brillant métallisé
- ⊕ Plan de travail en aggloméré de quartz, couleur blanc (RAL-9010) avec lumière LED en dessous du plan de travail
- ⊕ Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP
- ⊕ Vitres trempées
- ⊕ Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, entrée 440x270 mm (sauf modèle neutre)
- ⊕ Modèle 1 étagère en verre non réfrigérée
- ⊕ **Froid ventilé de série**
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Groupe logé (option groupe à distance)
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- ⊕ **Décoration totale en standard** parmi les couleurs de la palette RAL
- ⊕ **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

LES OPTIONS

Modèle	Kit coulissant arrière plexiglass
Réf.	PCP
VEGP/VEGPC-10-10-TF	170 €
VEGP/VEGPC-10-13-TF	250 €
VEGP/VEGPC-10-15-TF	295 €
VEGP/VEGPC-10-20-TF	370 €

Option / Accessoires, voir page 220

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

VITRINE FOND PLAT - FROID VENTILE
1 ETAGERE AVEC OU SANS COLONNE



VEGP-10-15-TF
Avec kit d'union



Détail VEGP



VEGPC-10-20-TF



Détail colonne intérieur VEGPC



Détail colonne extérieur VEGPC



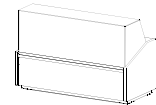
VEGP-10-10-TF 4 465 €



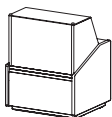
VEGP-10-13-TF 4 970 €



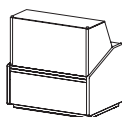
VEGP-10-15-TF 5 425 €



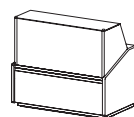
VEGP-10-20-TF 6 330 €



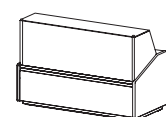
VEGPC-10-10-TF 5 430 €



VEGPC-10-13-TF 6 050 €



VEGPC-10-15-TF 6 865 €



VEGPC-10-20-TF 7 770 €



ANGLES RÉFRIGÉRÉS

- ⊕ Evaporateur ventilé
- ⊕ Les modèle sans groupe sont livrés avec détendeur
- ⊕ Tous les modèles sont sans porte de réserve

ANGLE NÉGATIF



VEGP / VEGPC-10-RN90 **10 405 €**

ANGLE POSITIF



VEGP / VEGPC-10-RP90 **9 775 €**

LES OPTIONS

Modèle	Kit coulissant arrière plexiglass
Réf.	CPC
VEG/VEGPC-10-RP90	395 €
VEG/VEGPC-10-RN90	395 €

Option / Accessoires, voir page 220

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



TOUR À VIENNOISERIES
NEUTRE

- ⊕ Extérieur en MDF hydrofuge selon la couleur
- ⊕ Intérieur en acier prélaqué gris
- ⊕ Étagères panoramiques en verre bombé, réglables en hauteur et en inclinaison
- ⊕ Standard : Lumière LED vertical 6500 K
- ⊕ Choix de LED 3000 K (lumière chaude) ou ROSE, au même prix
- ⊕ Possibilité de façade unique avec la vitrine
- ⊕ Grande visibilité du produit, côtés vitrés et face avant
- ⊕ Finition couleur RAL laqué



MCT-70-VEG **2 795 €**

MEUBLES CAISSE

- ⊕ Tous les modèles sont livrés avec tiroir incorporé, étagère et prise électrique
- ⊕ Les modèles MCVE-DIS sont adaptés aux personnes à mobilité réduite
- ⊕ Décoration incluse

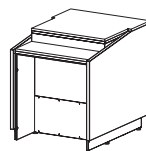


Détail avant



Service adapté pour les personnes à mobilité réduite

MEUBLES CAISSE NEUTRES



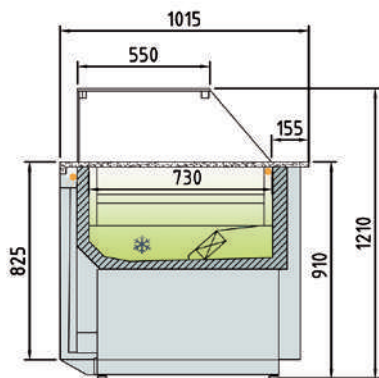
MCVEG-10-10-DIS **2 250 €**
MCVEG-10-10 **2 250 €**

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²) C	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VEGPC-10-RN90	1 440	1 440	1 085	1,14	0,90	583	926	R290
VEGPC-10-RP90	1 430	1 430	1 085	1,21	1,28	583	957	R290
MCVEG-10-10	1 000	1 030	900	0,92	-	-	-	-
MCT-70-VEG	700	700	1 850	1,68	-	-	24	-

GAMME VER-10

PROFONDEUR 1015

AVEC FOND RÉGLABLE - SANS RESERVE



VER-10-TF

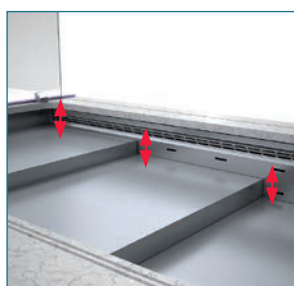
MODÈLES SANS RÉSERVE



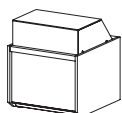
VER-10-13-TF



Classe d'efficacité énergétique*



Plan d'exposition réglable



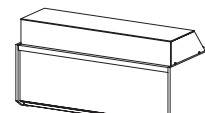
VER-10-10-TF 4 835 €



VER-10-13-TF 5 360 €



VER-10-15-TF 5 840 €



VER-10-20-TF 7 260 €

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VER-10-10-TF	1025	0,61	0,57	1	565	844	R290
VER-10-13-TF	1265	0,77	0,72	2	572	922	R290
VER-10-15-TF	1505	0,94	0,88	2	781	1044	R290
VER-10-20-TF	1985	1,27	1,19	3	1098	1290	R290

Livrées avec décor quadrillé en standard. Pour les couleurs, choisir dans la palette RAL standard, voir page 154

INFOS PRODUITS

- ⊕ Visibilité maximum du produit présenté
- ⊕ Surface d'exposition avec fond plat surélevé en inox AISI-304
- ⊕ Gamme canalisable
- ⊕ Côtés (épaisseur 30 mm)
- ⊕ Plan de travail en aggloméré de quartz, couleur blanc (RAL-9010) avec lumière LED en dessous du plan de travail
- ⊕ Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP

- ⊕ Vitres trempées
- ⊕ Sans réserve
- ⊕ **Froid ventilé de série**
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ 230/1/50 (60Hz)/DOCRILUC : nous consulter
- ⊕ Groupe logé (option groupe à distance)

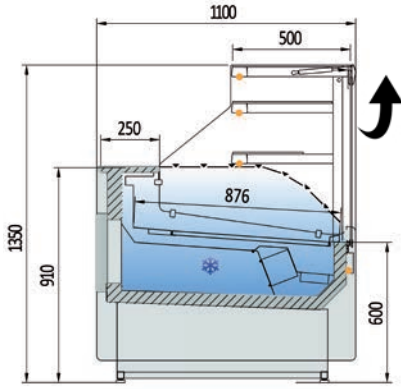
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- ⊕ Décoration totale en standard parmi les couleurs de la palette RAL
- ⊕ **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

LES OPTIONS

Modèle	Kit vitrage arrière coulissant plexiglass
Réf.	PCP
VER-10-10-TF	170 €
VER-10-13-TF	250 €
VER-10-15-TF	295 €
VER-10-20-TF	370 €

Option / Accessoires, voir page 220

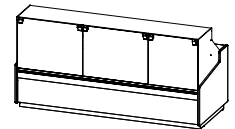
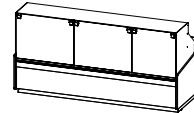
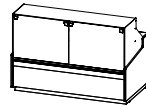
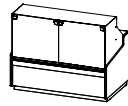
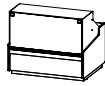
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



VEPR-10E-RC-TF
MODÈLES AVEC RÉSERVE



VEPR-10E-20-RC-TF



VEPR-10E-10-RC-TF

6 415 €

VEPR-10E-13-RC-TF

6 860 €

VEPR-10E-15-RC-TF

7 540 €

VEPR-10E-20-RC-TF

8 835 €

VEPR-10E-25-RC-TF

10 620 €

VEPR-10E-30-RC-TF

11 510 €



Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m2)	Surface totale de l'exposition (TDA) (m2)	Stockage (lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation nominale (W)	GAZ
VEPR-10E-10-RC-TF	1025	0,80	0,91	293	1	565	851	R290
VEPR-10E-13-RC-TF	1265	1,00	1,13	369	2	572	912	R290
VEPR-10E-15-RC-TF	1505	1,21	1,36	444	2	781	1046	R290
VEPR-10E-20-RC-TF	1985	1,61	1,81	594	3	1098	1290	R290
VEPR-10E-25-RC-TF	2465	2,01	2,26	745	4	1284	1354	R290
VEPR-10E-30-RC-TF	2945	2,41	2,71	896	4	1284	1378	R290

Modèles HFC, consulter prix

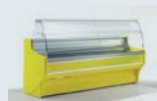
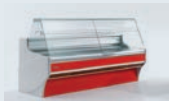
230v 60Hz / 115v 60Hz, consulter

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur et intérieur en tôle d'acier plastifié
- ⊕ Plan d'exposition et plan de travail en inox. AISI-304
- ⊕ Deux étagères en verre éclairées et non réfrigérées
- ⊕ Vitrine frontale relevable droite
- ⊕ Éclairage standard LED 4000 K : plan de travail supérieur et étagères
- ⊕ Réserve réfrigérée avec portes 440x270 mm
- ⊕ Évaporateur traité époxy
- ⊕ Condensation ventilée et évaporation automatique de série
- ⊕ Les modèles pré-installés sont équipés d'une vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R-449A, option R-134a
- ⊕ contrôle électronique de la température
- ⊕ Dégivrage automatique, électrique en option
- ⊕ Classe climatique 4 (30°C/55%HR) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- ⊕ Châssis en acier finition époxy
- ⊕ Tension de travail monophasée 220V 50Hz

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration total	Kit vitrage plexi	Lumière LED supplémentaire 4 000 K	Neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	ILE-4000 K	VE-10N	PR
VEPR-10E-10-RC-TF	200 €	655 €	170 €	85 €	- 600 €	- 175 €
VEPR-10E-13-RC-TF	215 €	670 €	250 €	115 €	- 690 €	- 200 €
VEPR-10E-15-RC-TF	230 €	680 €	295 €	135 €	- 765 €	- 235 €
VEPR-10E-20-RC-TF	245 €	695 €	370 €	165 €	- 915 €	- 280 €
VEPR-10E-25-RC-TF	260 €	700 €	490 €	215 €	- 1 295 €	- 325 €
VEPR-10E-30-RC-TF	275 €	710 €	580 €	235 €	- 1 480 €	- 400 €

Option / Accessoires, voir page 220

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME EAP

REFROIDISSEURS D'EAU BOULANGERIE



EAPI-175V



EAP-100H

Avec kit d'accrochage au mur (option)

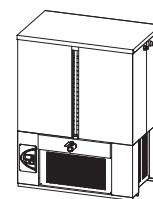
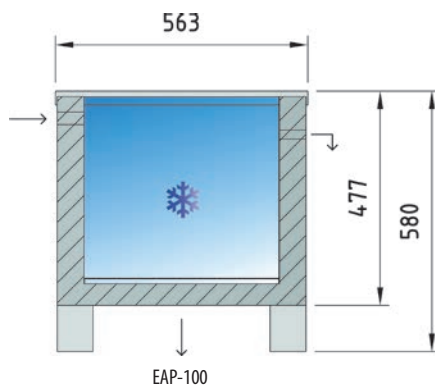
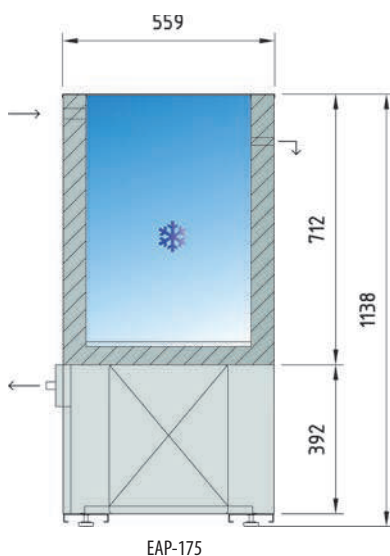
Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance frigorifique (W)	Capacité (L)	Poids net (kg)	Consommation (W)	Débit robinet ouvert (l/h) $\Delta T=10^{\circ}C$	Gaz	Température
EAP-175V	880	560	1 140	1 012	175	103	594	110	R290	+1°C+3°C
EAPi-175V	880	560	1 140	1 012	175	103	594	110	R290	+1°C+3°C
EAP-100H	1405	565	580	583	100	100	346	79	R290	+1°C+3°C
EAPi-100H	1405	565	580	583	100	100	346	79	R290	+1°C+3°C

INFOS PRODUITS

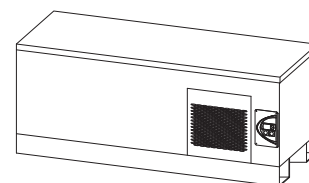
- ⊕ Extérieur en acier inoxydable AISI 304 (modèle i) ou acier plastifié blanc
- ⊕ Cuve et serpentin en acier inoxydable Aisi 304
- ⊕ Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- ⊕ Remplissage automatique d'eau par flotteur - Diamètre 1/2"
- ⊕ Agitateur d'eau intérieur
- ⊕ Trop plein de sécurité - Diamètre 3/4"
- ⊕ Contrôle digital électronique
- ⊕ 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Couverture démontable

LES OPTIONS

- Kit d'accrochage pour EAP-100H
Réf: EAO-100H / 195 € HT



EAP-175V 2 855 €
EAPi-175V 3 040 €



EAP-100H 2 615 €
EAPi-100H 3 065 €



Décoration laquée RAL au même prix



Détail de la tablette haute MP-EA



Détail de tiroir amovible MPMB-1C



Détail de miroir et éclairage supérieur



Détail de la tablette basse MP-EB



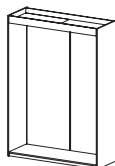
Plan de travail en granite MP-EMB

Module bas avec portes MPMB-2P

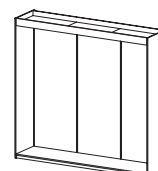
Référence	Module	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance électrique (W)
MPM-800-L	Module de pain	830	600	2 300	23
MPM-1600-L	Module de pain	1 630	600	2 300	46
MPM-2400-L	Module de pain	2 440	600	2 300	70
MP-EA-L	Module d'étagère haute	785	485	200	-
MP-EB-L	Module d'étagère basse	785	485	80	-
MP-EMB-L	Plan de travail en granite Module comptoir bas	800	560	20	-
MPMB-2P-L	Module bas	800	560	695	-
MPMB-1C-L	Module bas	800	560	600	-



MPM-800-L 1 775 €



MPM-1600-L 3 375 €



MPM-2400-L 4 585 €

AMÉNAGEMENT À L'INTÉRIEUR EN SUPPLÉMENT

A COMPOSER :



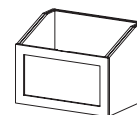
MP-EB-L 340 €



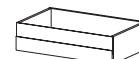
MP-EMB-L 210 €



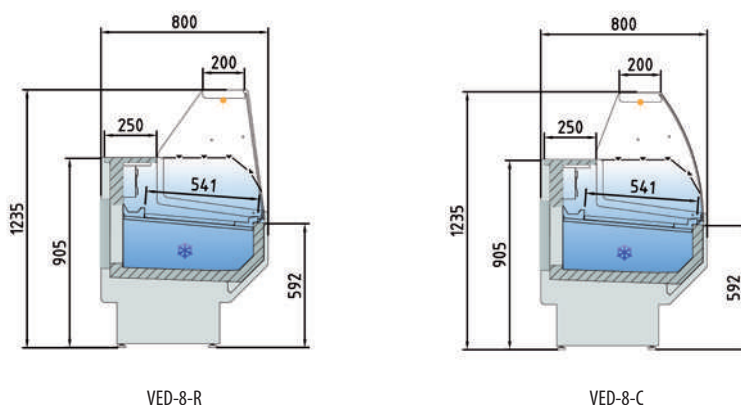
MPMB-2P-L 1 245 €



MPMB-1C-L 1 655 €



MP-EA-L 390 €



VED-8-R

VED-8-C

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)		Stockage (lts)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
			R	C					
VED-8-10	1025	0,68	0,48	0,48	246	1	565	826	R290
VED-8-13	1265	0,85	0,60	0,60	309	2	572	881	R290
VED-8-15	1505	1,01	0,72	0,72	373	2	781	1000	R290
VED-8-20	1985	1,35	0,95	0,95	499	3	949	1085	R290
VED-8-25	2465	1,69	1,19	1,19	626	4	1284	1278	R290
VED-8-30	2945	2,03	1,43	1,43	752	4	1284	1299	R290

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Gamme non canalisable
- ⊕ Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte
- ⊕ Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition époxy
- ⊕ Côtés en polystyrène injecté épaisseur 40 mm
- ⊕ Plan de travail inox
- ⊕ Profils en aluminium laqué
- ⊕ Étagère intermédiaire en verre en option
- ⊕ Éclairage standard : plan de travail supérieur
- ⊕ Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP
- ⊕ Vitre frontale trempée rabattable
- ⊕ Stockage réfrigéré avec portes, entrée 440x270 mm
- ⊕ **Froid statique** - Condenseur ventilé
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Groupe logé
- ⊕ **Température -1°/+5°, classe climatique 4 (30°C 55% HR), régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage

LES COULEURS

Standard en gris

Autres couleurs sur demande



LES OPTIONS

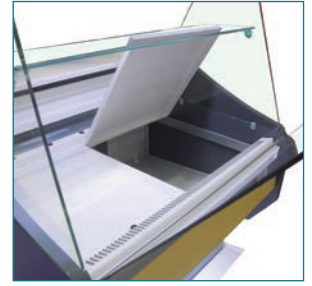
Modèle	Etagère intermédiaire avec lumière	Plan d'exposition en inox	Kit coulissant arrière plexiglass
Réf.	KENL	PEAE	PCP
VED-8-10	255 €	295 €	170 €
VED-8-13	325 €	355 €	250 €
VED-8-15	380 €	400 €	295 €
VED-8-20	510 €	450 €	370 €
VED-8-25	640 €	535 €	490 €
VED-8-30	715 €	635 €	580 €

Option / Accessoires, voir page 220

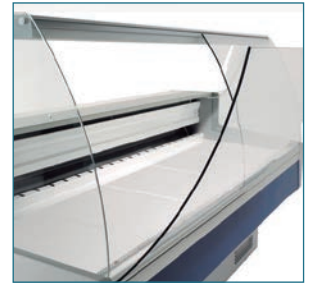
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



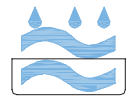
VED-8-15-R
Avec étagères en option



Accès facile pour le nettoyage



Vitre rabattable



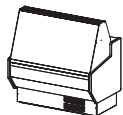
Evaporation des eaux de dégivrage de série



VED-8-25-C



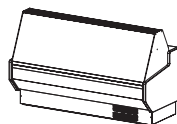
VED-8-10-R **2 895 €**



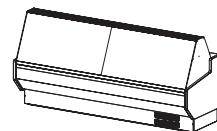
VED-8-13-R **3 075 €**



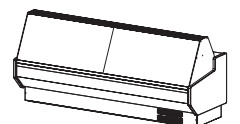
VED-8-15-R **3 465 €**



VED-8-20-R **3 955 €**



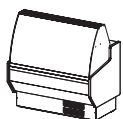
VED-8-25-R **4 510 €**



VED-8-30-R **5 210 €**



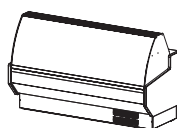
VED-8-10-C **3 000 €**



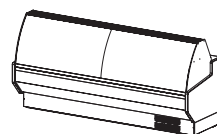
VED-8-13-C **3 105 €**



VED-8-15-C **3 525 €**



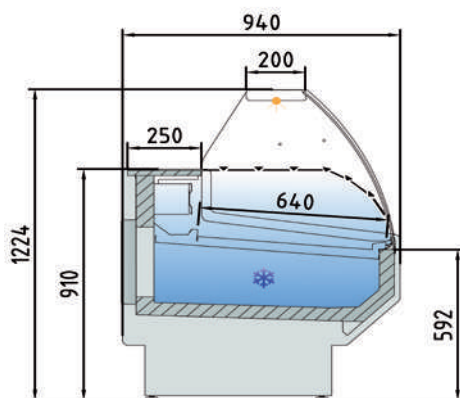
VED-8-20-C **3 860 €**



VED-8-25-C **4 600 €**



VED-8-30-C **5 260 €**



VED-9-C

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)		Stockage (lts)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
			C	RR					
VED-9-10	1025	0,77	0,62	0,62	299	1	483	823	R290
VED-9-13	1265	0,96	0,78	0,78	376	2	572	881	R290
VED-9-15	1505	1,15	0,93	0,93	452	2	781	1000	R290
VED-9-20	1985	1,54	1,24	1,24	606	3	1098	1219	R290
VED-9-25	2465	1,92	1,55	1,55	759	4	1284	1278	R290
VED-9-30	2945	2,30	1,86	1,86	913	4	1284	1299	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Gamme non canalisable
- ⊕ Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte
- ⊕ Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition époxy
- ⊕ Côtés en polystyrène injecté épaisseur 40 mm
- ⊕ Plan de travail en stratifié, finition mélamine
- ⊕ Profils en aluminium laqué
- ⊕ Étagère intermédiaire en verre en option
- ⊕ Éclairage standard LED : plan de travail supérieur
- ⊕ Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP
- ⊕ Vitre frontale trempée rabattable
- ⊕ Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm
- ⊕ **Froid statique** - Condenseur ventilé
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Groupe logé
- ⊕ **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**
- ⊕ Modèle sans réserve : nous consulter
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage

COULEURS

Standard en gris

Autres couleurs sur demande

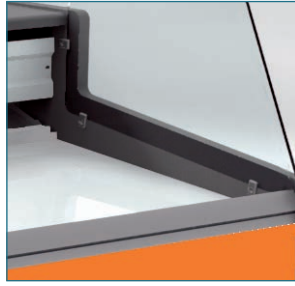


LES OPTIONS

Modèle	Etagère intermédiaire avec lumière	Plan d'exposition en inox	Kit coulissant arrière plexiglass
	KENL	PEAE	PCP
VED-9-10	255 €	295 €	170 €
VED-9-13	325 €	355 €	250 €
VED-9-15	380 €	400 €	295 €
VED-9-20	510 €	450 €	370 €
VED-9-25	640 €	535 €	490 €
VED-9-30	715 €	635 €	580 €

Option / Accessoires, voir page 220

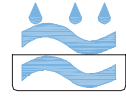
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



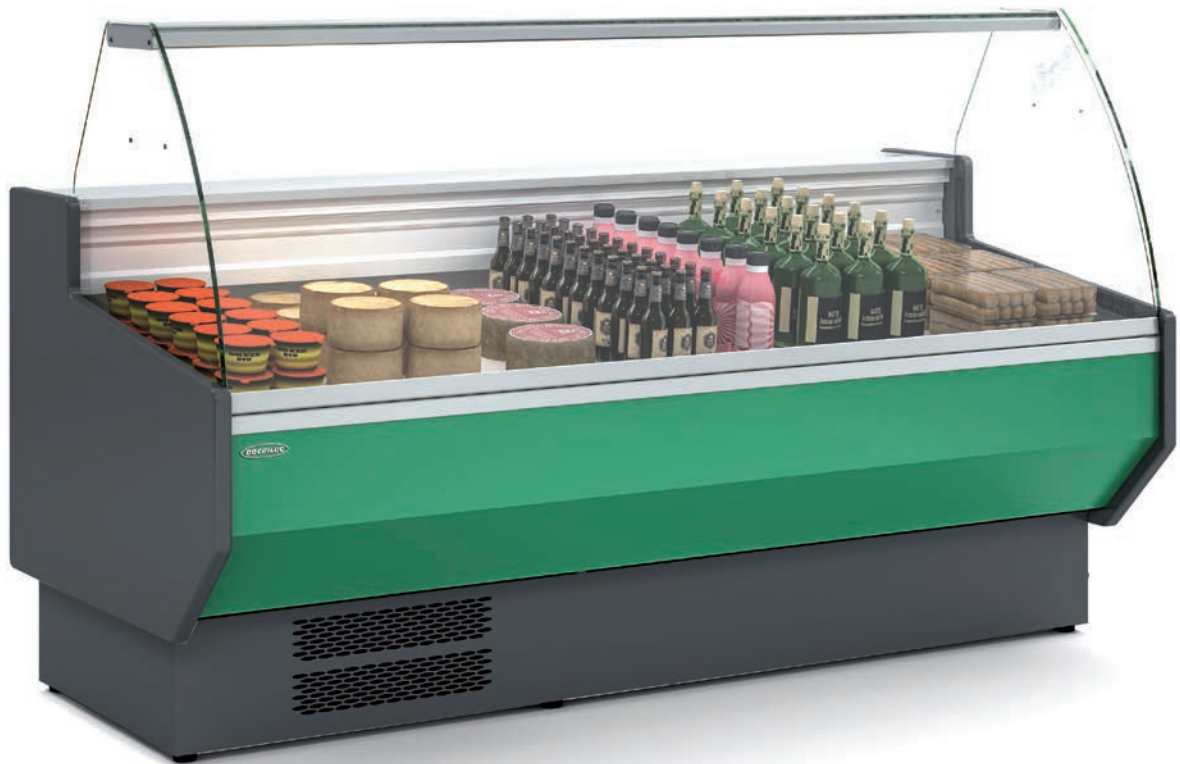
Surface d'exposition tôle blanche



Vitre rabattable



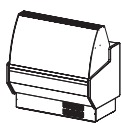
Evaporation des eaux de dégivrage de série



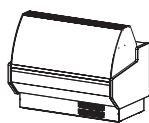
VED-9-20-C



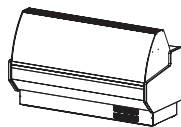
VED-9-10-C 2 870 €



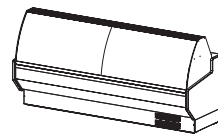
VED-9-13-C 3 255 €



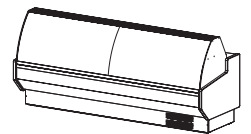
VED-9-15-C 3 630 €



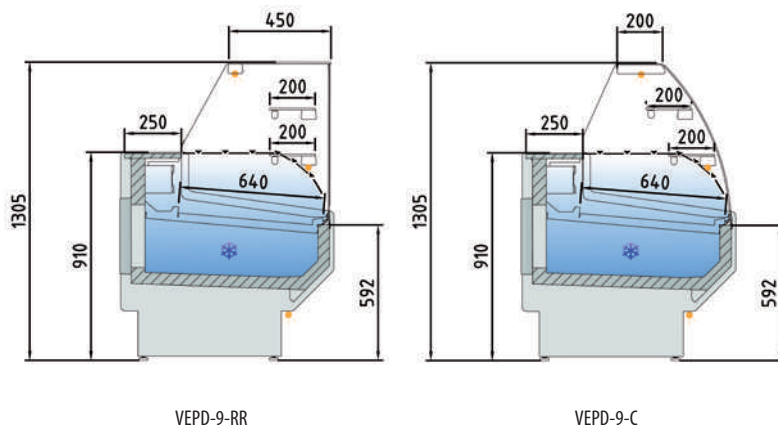
VED-9-20-C 4 000 €



VED-9-25-C 4 710 €



VED-9-30-C 5 425 €



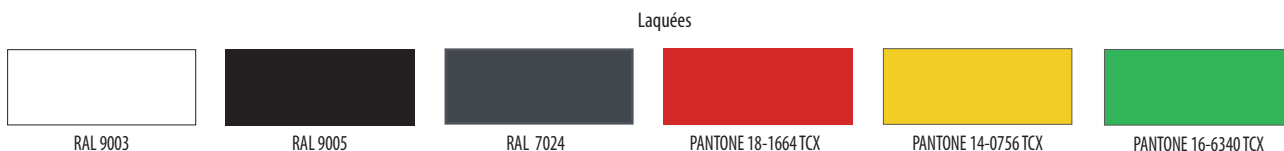
Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)		Stockage (m ³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
			C	RR					
VEPD-9-10	1025	0,96	0,62	0,76	299	1	483	837	R290
VEPD-9-13	1265	1,20	0,78	0,95	376	2	572	901	R290
VEPD-9-15	1505	1,44	0,93	1,14	452	2	781	1023	R290
VEPD-9-20	1985	1,92	1,24	1,52	606	3	1098	1248	R290
VEPD-9-25	2465	2,40	1,55	1,90	759	4	1284	1318	R290
N VEPD-9-30	2945	2,88	1,86	2,28	913	4	1284	1345	R290

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Gamme non canalisable
- ⊕ Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte
- ⊕ Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition inox
- ⊕ Côtés en polystyrène injecté épaisseur 40 mm
- ⊕ Plan de travail en stratifié, finition mélamine
- ⊕ Profils en aluminium laqué
- ⊕ Finition extérieure de série : laquée ou plastifiée imitation bois
- ⊕ 2 étagères en verre non réfrigérées
- ⊕ Éclairage standard LED : Plan de travail supérieur, étagère inférieure et partie basse extérieure
- ⊕ Vitre sécurité rabattable
- ⊕ Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP
- ⊕ Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm
- ⊕ **Froid statique** - Condenseur ventilé
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Groupe logé
- ⊕ **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**
- ⊕ Evaporation automatique des eaux de dégivrage

COULEURS AU CHOIX EN STANDARD



LES OPTIONS

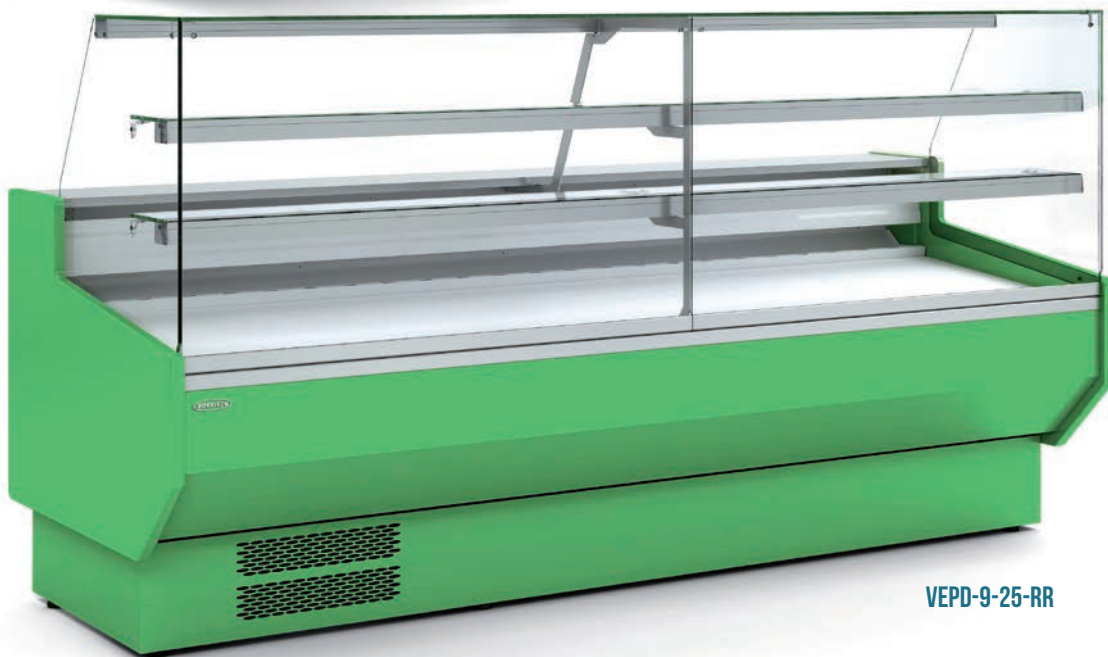
Modèle	Kit coulissant arrière plexiglass
Réf.	PCP
VEPD-9-10	170 €
VEPD-9-13	250 €
VEPD-9-15	295 €
VEPD-9-20	370 €
VEPD-9-25	490 €
VEPD-9-30	580 €

Option / Accessoires, voir page 220

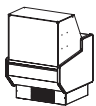
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



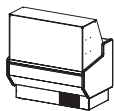
VEPD-9-20-C



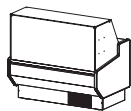
VEPD-9-25-RR



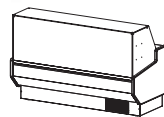
VEPD-9-10-RR 3 645 €



VEPD-9-13-RR 4 310 €



VEPD-9-15-RR 4 720 €



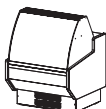
VEPD-9-20-RR 5 405 €



VEPD-9-25-RR 6 460 €



VEPD-9-30-RR 7 375 €



VEPD-9-10-C 3 580 €



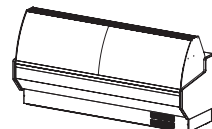
VEPD-9-13-C 4 225 €



VEPD-9-15-C 4 680 €



VEPD-9-20-C 5 380 €



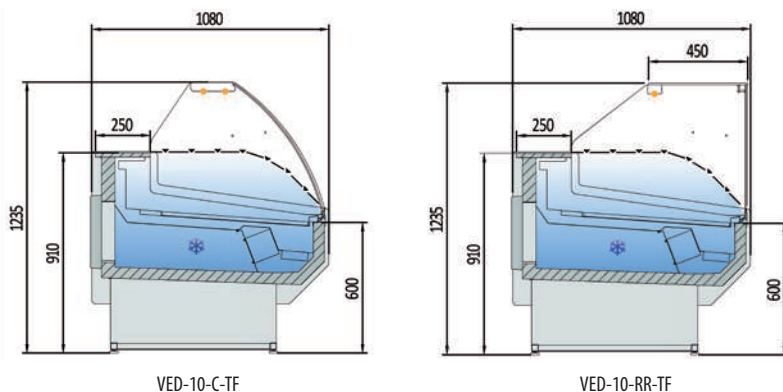
VEPD-9-25-C 6 405 €



VEPD-9-30-C 7 300 €

GAMME SPEED - VED-10

PROFONDEUR 1100



Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²) C	Stockage (lts)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VED-10-10-TF	1025	0,80	0,77	293	1	483	844	R290
VED-10-13-TF	1265	1,00	0,96	369	2	572	902	R290
VED-10-15-TF	1505	1,21	1,15	444	2	781	1035	R290
VED-10-20-TF	1985	1,61	1,53	594	3	1098	1275	R290
VED-10-25-TF	2465	2,01	1,91	745	4	1284	1334	R290
VED-10-30-TF	2945	2,41	2,29	896	4	1284	1355	R290

Gamme : VED-10-RR-TF

= Nouveauté 2024 :

INFOS PRODUITS

- ⊕ Gamme non canalisable
- ⊕ Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte
- ⊕ Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition époxy
- ⊕ Plan de travail en inox
- ⊕ Profils en aluminium laqué
- ⊕ Côtés en polystyrène injecté épaisseur 40 mm
- ⊕ Étagère intermédiaire en verre en option
- ⊕ Éclairage standard LED en partie haute
- ⊕ Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP
- ⊕ Vitre frontale trempée rabattable
- ⊕ Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm
- ⊕ **Froid ventilé** - Condenseur ventilé
- ⊕ Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Groupe logé
- ⊕ **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage

LES COULEURS

Standard en gris

Autres couleurs sur demande

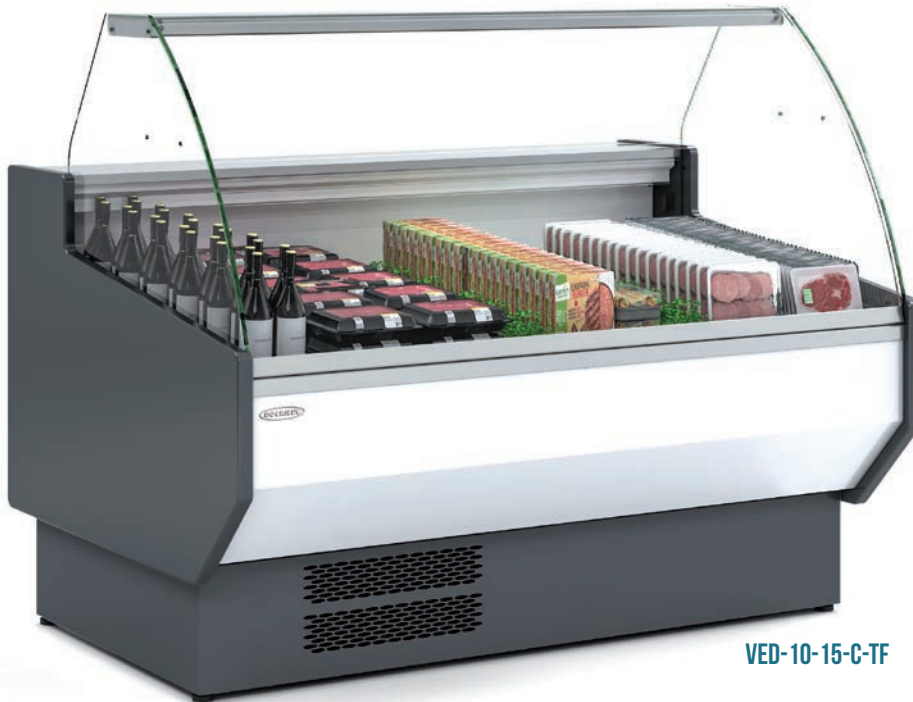


LES OPTIONS

Modèle	Etagère intermédiaire avec lumière	Plan d'exposition en inox	Kit coulissant arrière plexiglass
Réf.	KENL	PEAE	PCP
VED-10-10-TF	255 €	295 €	170 €
VED-10-13-TF	325 €	355 €	250 €
VED-10-15-TF	380 €	400 €	295 €
VED-10-20-TF	510 €	450 €	370 €
VED-10-25-TF	640 €	535 €	490 €
VED-10-30-TF	715 €	635 €	580 €

Option / Accessoires, voir page 220

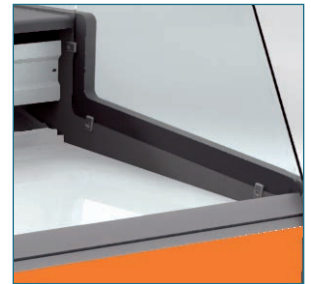
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



VED-10-15-C-TF

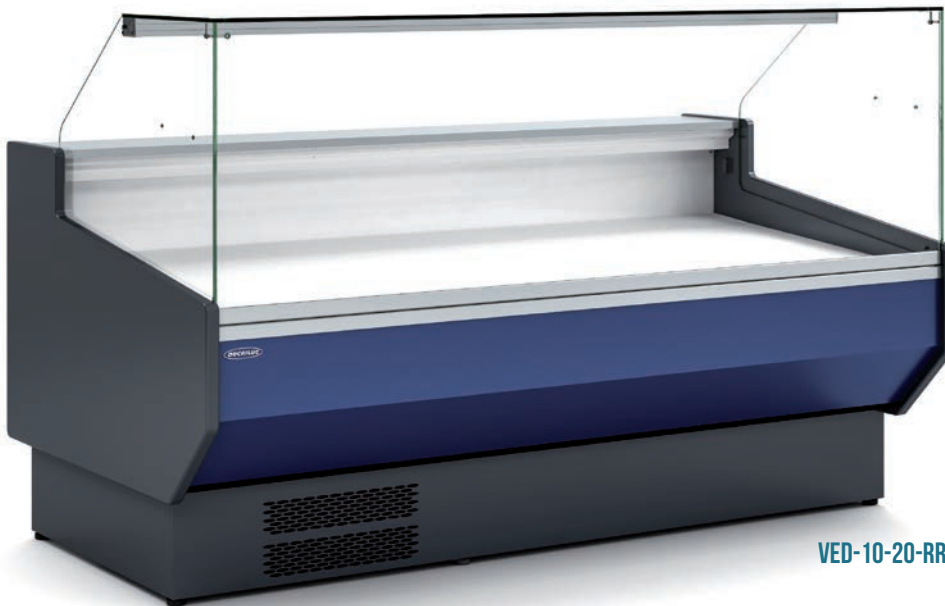


Etagère en option



Détail plan d'exposition

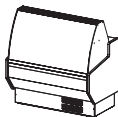
6
VITRINES



VED-10-20-RR-TF



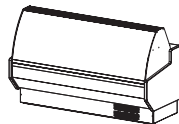
VED-10-10-C-TF **3 840 €**



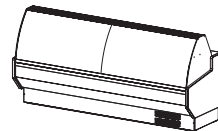
VED-10-13-C-TF **4 260 €**



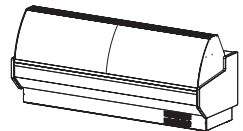
VED-10-15-C-TF **4 820 €**



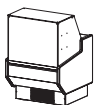
VED-10-20-C-TF **5 400 €**



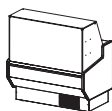
VED-10-25-C-TF **6 295 €**



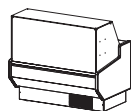
VED-10-30-C-TF **7 610 €**



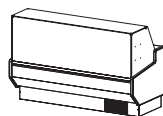
VED-10-10-RR-TF **3 865 €**



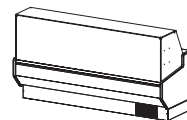
VED-10-13-RR-TF **3 940 €**



VED-10-15-RR-TF **4 460 €**



VED-10-20-RR-TF **4 995 €**



VED-10-25-RR-TF **5 825 €**



VED-10-30-RR-TF **7 040 €**

OPTIONS VITRINES MONTÉES EN USINE UNIQUEMENT



	Description	Référence	Gamme VE (hors vitrine saladette et bain marie)	Gamme VEP	Gamme VE-P	Gamme EEC	Gamme VEA	Gamme VE-E	Gamme VEL	Gamme VE-RC	Gamme VE-E-RC/VEPR-E-RC	Gamme VES-QES	Gamme VEG	Gamme VEGP/VEGPC	Gamme VER	Gamme SPEED
N° DE PAGES																
	Décoration frontale	FIBC	●	●			●	●	●	De série	De série	De série				
	Décoration totale	FCIBC	●	●			●	●	●	●	●	●	De série			
	Kit coulissant arrière plexi	PCP	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Rideau de nuit	CNVE	●	●	●		●	●	●	●	●	●				
	Jeu de glissières à pâtisserie par porte	KRESP		● Modèle statique uniquement												
	Etagère intermédiaire supplémentaire avec lumière	KENL	● VE-10 et VE-12 uniquement					●			●					● De série sur VE-PD
	Lumière LED supplémentaire jaune 3 000 K	ILE-3000K	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Lumière LED supplémentaire blanche 4 000 K	ILE-4000K	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Lumière LED supplémentaire Red Fresh	ILE-RF	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Remplacement de la LED standard 4 000K par une LED 3 000 K	KCI-3000K	● VE-12 uniquement	●			●			● VE-9 uniquement			●	●	●	
	Remplacement de la LED standard 4 000 K par une Red Fresh	KCI-RF	●				●	●	●	●	●					
	Cuve en inox AISI-316	CA-316				●						●				
	Plan de travail inox AISI-316	ETIVE				●						●				

Les tarifs des options sont donnés inclus dans la vitrine et pas en tant que pièce de rechange

Description	Référence	Gamme VE (hors vitrine saladette et bain marie)	Gamme VEP	Gamme VE-P	Gamme EEC	Gamme VEA	Gamme VE-E	Gamme VEL	Gamme VE-RC	Gamme VE-E-RC/VEPR-E-RC	Gamme VES-QES	Gamme VEG	Gamme VEGP/VEGPC	Gamme VER	Gamme SPEED	
N° DE PAGES																
Plan d'exposition en inox	PEAE															● Sauf VEPD
Plan de travail en pierre - compact blanc	KETPB-VE								●	●	●					De série
Plan de travail en pierre - imitation granit noir	KETPN-VE								●	●	●	●	●	●		
Plan d'exposition en couleur blanc	KPEB							●	●	●	●	●	●	●		
Plan d'exposition en couleur noir	KPEN							●	●	●	●	●	●	●		
4 pieds inox 125 - 200 mm (pour modèles longueur < 2000 mm)	PAT-4	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●		
6 pieds inox 125 - 200 mm (pour modèles longueur ≥ 2000 mm)	PAT-6	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Plancher sous réserve (à partir des modèles longueur ≥ 1300 mm)	ECLG	●	●	●		●	●	●	●	●	●					
Plan d'exposition double niveau	PEEV	●	●			●	●	●	●	●	●					
Kit séparateur de réserve pour vitrine VE-8	SRVE-8	VE-8														
Kit séparateur de réserve pour vitrine VE-9	SRVE-9	VE-9	VEP-9	●		●			VE-9-RC							
Kit séparateur de réserve pour vitrine VE-10	SRVE-10	VE-10							VE-10-RC							
Kit cache groupe (ferme l'espace côté groupe à partir des modèles longueur ≥ 1300 mm)	KTG	●	●	●		●	●	●	●	●	●					

Description		Référence	Gamme VE (hors vitrine saladette et bain marie)	Gamme VEP	Gamme VE-P	Gamme EEC	Gamme VEA	Gamme VE-E	Gamme VEL	Gamme VE-RC	Gamme VE-E-RC/VEPR-E-RC	Gamme VES-QES	Gamme VEG	Gamme VEGP/VEGPC	Gamme VER	Gamme SPEED	€ HT
N° DE PAGES																	
1	Kit d'union**	KUCVE	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●		275
2	Kit de 4 roulettes	RUE-4-VE	●	●	●	de série	●	●	●	●	●	●	●	●	●		Voir tableau ci-dessous
2	Kit de 6 roulettes	RUE-6-VE	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●		Voir tableau ci-dessous
	Séparateur d'aliments pour 2 vitrines de températures différentes	SAVS	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●	●		210
	Séparateur d'aliments pour 2 vitrines de températures identiques	SGV	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	110
	Planche de découpe polyéthylène 275x400 mm*	SSVE-9	VE-9 uniquement	VEP-9 uniquement	●		●		●	●							435
	Planche de découpe polyéthylène 320x400 mm*	SSVE-10	VE-10 uniquement					●		●	●	●					435
	Planche de découpe spécial balance en polyéthylène coulissante 400x400. Pour vitrine Série 8/9	SSVE-BA-8/9	VE-8 et 9	●	●		●		●	●							435
	Planche de découpe spécial balance en polyéthylène coulissante 400x400. Pour vitrine Série 10/12	SSVE-BA-10/12						●	●	●	●	●					415
	Planche de découpe avec pieds	SSM-7-P	●	●		●	●	●	●	●	●	●					615

*Non cumulable avec la réf. PCP

** Commander un kit d'union pour réunir 2 vitrines

Référence	€ HT
KIT DE 4 ROULETTES	
RUE-4-VE8	345
RUE-4-VE9	350
RUE-4-VE10	350
RUE-4-VE12	350
RUE-4-VE10RC	350
RUE-4-VE12RC	350

Référence	€ HT
KIT DE 6 ROULETTES	
RUE-6-VE8	510
RUE-6-VE9	525
RUE-6-VE10	525
RUE-6-VE1	525

NOS RÉALISATIONS



6
VITRINES

7 LES VITRINES DE PRÉSENTATION





SOMMAIRE

TYPES DE VITRINES 226



GAMME VV 227



GAMME VV-HE 231



GAMME VVAM 228



GAMME VV-MR 232

VV-MR 232
VVA-MR 233
VVAM-MR 233



GAMME VVA 229



VITRINETTES 234

BCC 234
BCCS 235



GAMME VV-RG 230



VV-6-C : Vitrine bombée, façade fermée
Page 227



VVA-6-C : Vitrine bombée, façade libre-service
Page 229



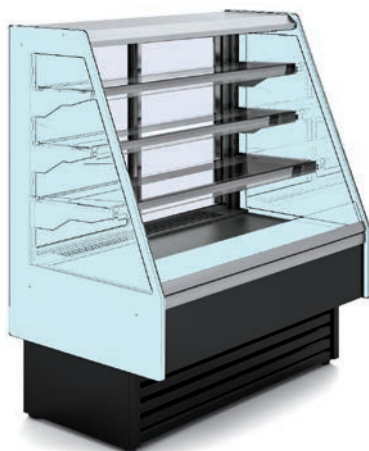
VVAM-6-C : Vitrine bombée murale, façade libre-service
Page 228



VV-6-R : Vitrine droite, façade fermée (portes coulissantes avant KPFC en option)
Page 230



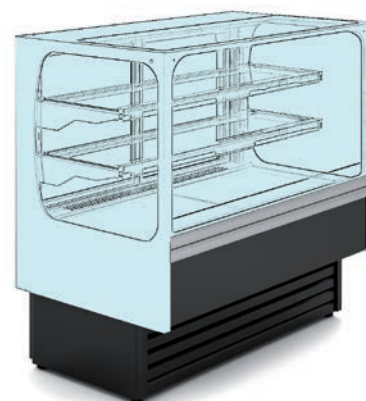
VVA-6-R : Vitrine droite, façade libre-service
Page 229



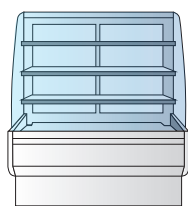
VVA-6-MR : Vitrine droite inclinée, façade libre-service
Page 232



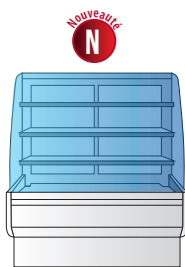
VVAM-6-MR : Vitrine droite murale inclinée, façade libre-service
Page 232



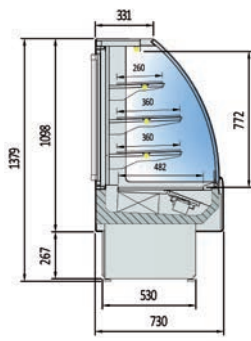
VV-6-RGB : Vitrine panoramique droite, 1 étage ht. 1.100 mm
Page 230
VV-6-RGM : Vitrine panoramique droite, 2 étages ht. 1.195 mm
Page 230
VV-6-RG : Vitrine panoramique droite, 3 étages ht. 1.380 mm
Page 230



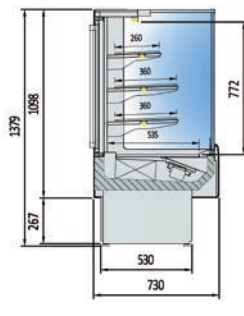
VV



VVB CHOCOLATS



VV-6-C



VV-6-R



Classe d'efficacité énergétique



VV-6-6-C



VV-6-6-C
Vue arrière



VV-6-13-C
Vue arrière



VV-6-9-R

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface réfrigérée (m ²)	Surface d'exposition (m ²)	Nb de portes coulissantes	Nb de portes battantes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VV/VVB-6-6	600	730	1379	0,74	0,55	-	1	483	837	R290
VV/VVB-6-9	950	730	1379	1,27	0,92	2	-	949	1140	R290
VV/VVB-6-13	1300	730	1379	1,78	1,29	2	-	949	1501	R290
VV/VVB-6-16	1650	730	1379	2,3	1,66	2	-	1528	1915	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur en acier plastifié laqué ou inox
- ⊕ Intérieur en acier inoxydable AISI-304 18/10
- ⊕ Côtés en ABS injecté - Epaisseur 40 mm
- ⊕ Fond plat
- ⊕ Double vitrage sécurit rabattable
- ⊕ Profilés en aluminium anodisé
- ⊕ Trois étagères profilées en verre
- ⊕ Lumière LED en partie haute et sous chaque étagère
- ⊕ Deux vitres arrières coulissantes, sauf modèle VV-6-6 avec 1 porte

- battante
- ⊕ **Froid ventilé** - évaporateur ventilé - condenseur ventilé
- ⊕ Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, faible GWP et aucun effet ODP
- ⊕ Dégivrage automatique avec évaporation automatique
- ⊕ Thermostat électronique à affichage digital
- ⊕ Classe climatique 3 (25° C 60% HR)
- ⊕ **VV : vitrine snack (+2/+8°C)**

- ⊕ **VVB : vitrine réfrigérée pour chocolat (+14/+17°C 55% HR)**
- ⊕ Décoration façade + côtés aspect inox, imitation bois ou couleur incluse dans le prix standard pour les couleurs présentes page 154. Autres couleurs ou finitions laquées nous consulter
- ⊕ Groupe logé (sauf option groupe à distance)
- ⊕ 230/1/50hz (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- ⊕ Les modèles groupe à distance incluent la vanne solénoïde et le détendeur thermostatique R449A (option R134A)

LES OPTIONS

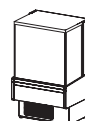
Modèle	Décoration intérieure noire	Portes coulissantes avant pour VV-6-R	Kit roues	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	KFC	KPFC	RUE	VV-N	PR
VVB/VV-6-6	230 €	-	350 €	-600 €	-210 €
VVB/VV-6-9	405 €	280 €	350 €	-645 €	-225 €
VVB/VV-6-13	515 €	390 €	350 €	-735 €	-290 €
VVB/VV-6-16	605 €	445 €	350 €	-950 €	-315 €

- Kit d'union
Réf : KUVSS / 370 € HT
- Remplacement des LEDS standard par des LEDS 3000K
Réf : KCI-3000K / Même prix

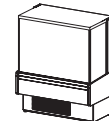
- Kit séparateur d'aliment pour la base
Réf : SGEB-VV / 110 € HT
- Kit séparateur d'aliment pour les étagères
Réf : SGE-VV / 110 € HT



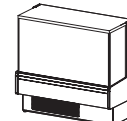
VV-6-6-R 5 005 €



VV-6-9-R 6 075 €



VV-6-13-R 6 710 €



VV-6-16-R 7 995 €

VVB-6-6-R 5 035 €

VVB-6-9-R 6 110 €

VVB-6-13-R 6 750 €

VVB-6-16-R 8 045 €



VV-6-6-C 4 705 €



VV-6-9-C 5 740 €



VV-6-13-C 6 385 €



VV-6-16-C 7 840 €

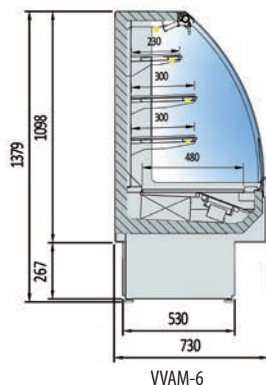
N VVB-6-6-C 4 735 €

VVB-6-9-C 5 780 €

VVB-6-13-C 6 380 €

VVB-6-16-C 7 890 €

N = Nouveauté 2024



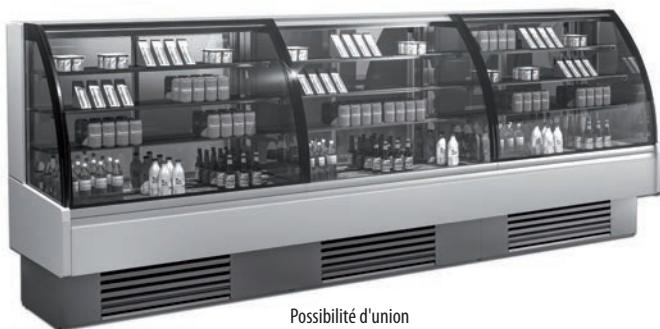
VVAM-6



Détail éclairage LED



VVAM-6-13
Rideau de nuit de série



Possibilité d'union



VVAM-6-16



Classe d'efficacité énergétique

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface réfrigérée (m ²)	Surface d'exposition (m ²)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VVAM-6-6	600	730	1379	0,66	0,62	483	1137	R290
VVAM-6-9	950	730	1379	1,13	1,03	949	1380	R290
VVAM-6-13	1300	730	1379	1,58	1,44	1419	1670	R290
VVAM-6-16	1650	730	1379	2,05	1,85	1931	2084	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur en acier plastifié, laqué ou inox
- ⊕ Intérieur en acier inoxydable AISI-304 18/10
- ⊕ Côtés en ABS injecté
- ⊕ Fond plat
- ⊕ Double vitrage securit latéral
- ⊕ Partie avant ouverte, en libre service
- ⊕ Profilés en aluminium anodisé

- ⊕ Rideau de nuit en standard
- ⊕ **Froid ventilé** - évaporateur ventilé - condenseur ventilé
- ⊕ Trois étagères fixes en verre réglables (en hauteur et inclinables), avec éclairage LED
- ⊕ Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, faible GWP et aucun effet ODP
- ⊕ Dégivrage automatique avec évaporation automatique

- ⊕ Thermostat électronique à affichage digital
- ⊕ Température +2°C à +8°C
- ⊕ Classe 3 régime M1
- ⊕ Groupe logé (sauf option groupe à distance)
- ⊕ 230/1/50hz (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)

LES OPTIONS

Modèle	Décoration intérieure	Groupe à distance
Réf.	KFC	PR
VVAM-6-6	265 €	-205 €
VVAM-6-9	420 €	-225 €
VVAM-6-13	450 €	-265 €
VVAM-6-16	620 €	-320 €

- Kit d'union
Réf : KUVSS / 370 € HT
- Remplacement des LEDES standard par des LEDES 3000K
Réf : KCI-3000K / Même prix

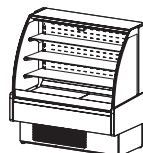
- Remplacement des étagères en verre par des étagères en inox perforées :
Nous consulter



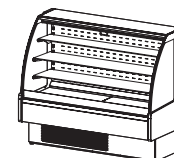
VVAM-6-6-C 4 490 €



VVAM-6-9-C 5 370 €



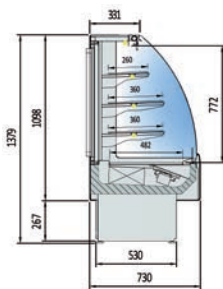
VVAM-6-13-C 5 875 €



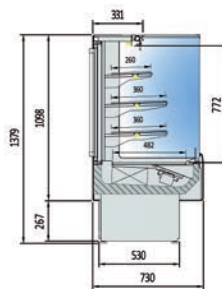
VVAM-6-16-C 7 775 €



VVA-6-6-C
Vue arrière, porte battante



VVA-6-C



VVA-6-R



Détail éclairage LED



VVA-6-13-C / Vue arrière,
portes vitrées coulissantes

LE BUIS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODERATION



VVA-6-13-C



VVA-6-13-R
+RUE-4-VV



Classe d'efficacité
énergétique

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface réfrigérée (m ²)	Surface d'exposition (m ²)	Nb de portes coulissantes	Nb de portes battantes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VVA-6-6	600	730	1379	0,74	0,62	-	1	483	1137	R290
VVA-6-9	950	730	1379	1,27	1,03	2	-	949	1380	R290
VVA-6-13	1300	730	1379	1,78	1,44	2	-	1419	1670	R290
VVA-6-16	1650	730	1379	2,3	1,85	2	-	1931	2084	R290

INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier plastifié, laqué ou inox
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304 18/10
- Côtés en ABS injecté
- Fond plat
- Double vitrage securit latéral
- Partie avant ouverte, en libre service
- Profilés en aluminium anodisé
- Rideau de nuit en standard
- Froid ventilé - évaporateur ventilé - condenseur ventilé
- Trois étagères fixes en verre réglables (en hauteur et inclinables), avec éclairage LED
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, faible GWP et aucun effet ODP
- Dégivrage automatique avec évaporation automatique
- Thermostat électronique à affichage digital
- Température +2°C à +8°C
- Classe 3 régime M1
- Groupe logé (sauf option groupe à distance)
- 230/1/50Hz (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Décoration façade + côtés aspect inox, bois ou couleur inclus dans le prix standard pour les couleurs présentes page 196. Autres couleurs ou finitions laquées nous consulter.
- Vitre droite disponible en option au même prix (version R)
- 2 vitres coulissantes à l'arrière, sauf VVA-6-6 avec 1 porte battante vitrée

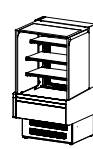
LES OPTIONS

Modèle	Décoration intérieure noire	Portes coulissantes avant pour VVA-R	Kit roues	Groupe à distance
Réf.	KFC	KPFC	RUE	PR
VVA-6-6	230 €	-	350 €	-215 €
VVA-6-9	405 €	280 €	350 €	-230 €
VVA-6-13	515 €	390 €	350 €	-300 €
VVA-6-16	605 €	445 €	350 €	-325 €

- Kit d'union
Réf: KUVSS / 370 € HT
- Remplacement des LEDS standard par des LEDS 3000K
Réf: KCI-3000K / Même prix
- Kit séparateur d'aliment pour la base
Réf: SGEB-VV / 110 € HT
- Kit séparateur d'aliment pour les étagères
Réf: SGE-VV / 110 € HT



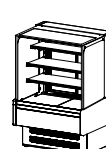
VVA-6-6-C/R



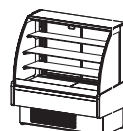
5 065 €



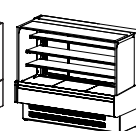
VVA-6-9-C/R



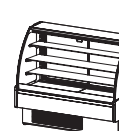
5 945 €



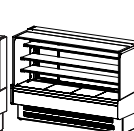
VVA-6-13-C/R



6 640 €

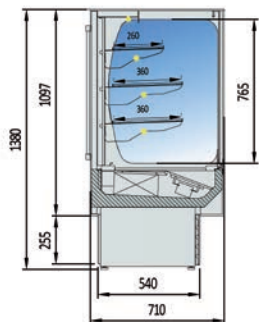


VVA-6-16-C/R

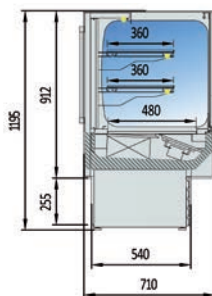


9 250 €

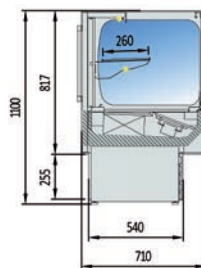
Les modèles en vitres droites (R) sont au même prix



VV-6-RG



VV-6-RGM



VV-6-RGB



Vue arrière avec portes coulissantes



Classe d'efficacité énergétique



VV-6-9-RG



VV-6-13-RGM



VV-6-9-RGB

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb de portes coulissantes	Nb de portes battantes	Surface réfrigérée (m ²)	Surface vitrée (m ²)	Volume net	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VITRINE HAUTE (3 étagères)									
VV-6-6-RG	600x710x1380	-	1	0,74	0,55	140	483	1137	R290
VV-6-9-RG	950x710x1380	2	-	1,27	0,92	231	949	1380	R290
VV-6-13-RG	1300x710x1380	2	-	1,78	1,29	322	1419	1670	R290
VV-6-16-RG	1650x710x1380	2	-	2,3	1,66	417	1931	2084	R290
VITRINE MOYENNE (2 étagères)									
VV-6-6-RGM	600x710x1195	-	1	0,6	0,50	120	483	1137	R290
VV-6-9-RGM	950x710x1195	2	-	1,03	0,86	197	949	1380	R290
VV-6-13-RGM	1300x710x1195	2	-	1,44	1,20	272	1419	1670	R290
VV-6-16-RGM	1650x710x1195	2	-	1,87	1,56	354	1931	2084	R290
VITRINE BASSE (1 étagère)									
VV-6-6-RGB	600x710x1100	-	1	0,37	0,46	85	483	1137	R290
VV-6-9-RGB	950x710x1100	2	-	0,63	0,79	135	949	1380	R290
VV-6-13-RGB	1300x710x1100	2	-	0,89	1,11	185	1419	1670	R290
VV-6-16-RGB	1650x710x1100	2	-	1,15	1,44	238	1931	2084	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ VV : vitrine réfrigérée pour snacks (+2°C à +8°C)
- ⊕ Extérieur en acier plastifié, laqué ou inox
- ⊕ Côtés avec double vitrage
- ⊕ Intérieur inox AISI 304 18/10
- ⊕ Double vitrage pour la vitre à l'avant
- ⊕ Profils en aluminium anodisé
- ⊕ Étagères en verre réglables (en hauteur), avec éclairage LED
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP
- ⊕ Evaporateur ventilé
- ⊕ Dégivrage automatique avec évaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Condenseur ventilé
- ⊕ Contrôlé électronique de température
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60% HR)
- ⊕ Décoration façade + côtés aspect inox ou couleur incluse dans le prix standard pour les couleurs présentes page 154. Autres couleurs ou finitions laquées nous consulter
- ⊕ Finition laquée haute brillance, nous consulter
- ⊕ Deux portes vitrées coulissantes à l'arrière (sauf modèle VV-6-6 avec 1 porte battante vitrée)

VV-6-6-RG 5 250 €	VV-6-9-RG 6 440 €	VV-6-6-RGM 5 150 €	VV-6-9-RGM 6 300 €	VV-6-6-RGB 5 070 €	VV-6-9-RGB 6 255 €
VV-6-13-RG 7 155 €	VV-6-16-RG 8 370 €	VV-6-13-RGM 7 090 €	VV-6-16-RGM 8 245 €	VV-6-13-RGB 6 980 €	VV-6-16-RGB 8 195 €

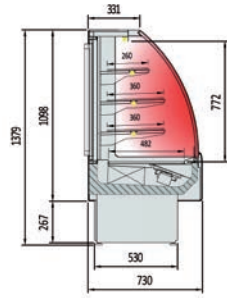
LES OPTIONS

Modèle	Décoration intérieure noire	Portes coulissantes avant pour modèle VV-RG	Kit roues	Groupe à distance
Réf.	KFC	KPFC	RUE	PR
VV-6-6	230 €	-	350 €	- 215 €
VV-6-9	405 €	280 €	350 €	- 235 €
VV-6-13	515 €	390 €	350 €	- 250 €
VV-6-16	605 €	445 €	350 €	- 320 €

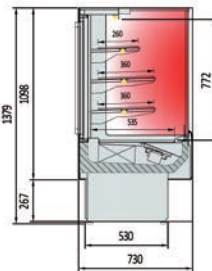
- Kit d'union
Réf: KUVSS / 370 € HT
- Remplacement des LEDS standard par des LEDS 3000K
Réf: KCI-3000K / Même prix
- Kit séparateur d'aliment pour la base
Réf: SGEB-VV / 110 € HT
- Kit séparateur d'aliment pour les étagères
Réf: SGE-VV / 110 € HT



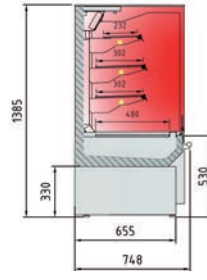
Tiroir humidificateur en partie arrière



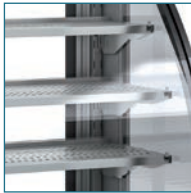
VV-6HE-C



VV-6HE-R



VVAM-6-HE



Etagères en inox réglables en hauteur

VITRINE FERMÉE



VV-6HE-9-C

VITRINE LIBRE-SERVICE



VVAM-6HE-9

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface chauffée (m ²)	Surface d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nb de portes coulissantes	Nb de portes battantes	Consommation (W)
VITRINES FERMÉES À L'AVANT									
VV-6HE-6	600	730	1379	0,74	0,55	140	-	1	1049
VV-6HE-9	950	730	1379	1,27	0,92	231	2	-	1683
VV-6HE-13	1300	730	1379	1,78	1,29	322	2	-	2517
VV-6HE-16	1650	730	1379	2,3	1,66	417	2	-	3351
VITRINES LIBRE-SERVICE									
VVAM-6HE-9	915	748	1385	1,27	0,92	189	-	-	1683
VVAM-6HE-13	1265	748	1385	1,78	1,29	280	-	-	2430

INFOS PRODUITS

- ⊕ VV-HE : vitrine chaude (+60°C à +70°C et 45% - 50% HR)
- ⊕ Extérieur en acier plastifié, laqué ou inox
- ⊕ Côtés en ABS injecté
- ⊕ Intérieur en inox AISI 304 18/10
- ⊕ Double vitrage
- ⊕ Profils en aluminium anodisé
- ⊕ Etagères avec grilles d'acier réglables (en hauteur et inclinables), avec éclairage LED
- ⊕ Tiroir humidificateur en partie arrière

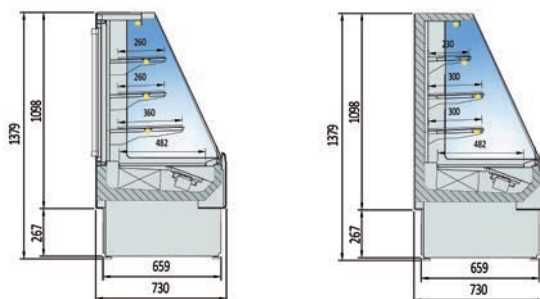
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP
- ⊕ Contrôle électronique de température
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60% HR)
- ⊕ Deux portes vitrées coulissantes à l'arrière (sauf modèle VV-6HE-6 avec 1 porte battante vitrée et VVAM sans porte)

VV-6HE-6-R 4 300 €	VV-6HE-9-R 5 250 €	VV-6HE-13-R 5 855 €	VV-6HE-16-R 7 075 €
VV-6HE-6-C 4 250 €	VV-6HE-9-C 5 205 €	VV-6HE-13-C 5 750 €	VV-6HE-16-C 7 005 €
VVAM-6HE-9 5 045 €	VVAM-6HE-13 5 710 €		

LES OPTIONS

Modèle	Décoration intérieure noire VV	Décoration intérieure noire VVAM	Kit roues
Réf.	KFC	KFC	RUE
VV-6-6	230 €	230 €	350 €
VV-6-9	405 €	405 €	350 €
VV-6-13	515 €	515 €	350 €
VV-6-16	605 €	605 €	350 €

- Kit d'union
Réf : KUUVS / 370 € HT
- Remplacement des LEDS standard par des LEDS 3000K
Réf : KCI-3000K / **Même prix**
- Kit séparateur d'aliment pour la base
Réf : SGEB-VV / 110 € HT
- Kit séparateur d'aliment pour les étagères
Réf : SGE-VV / 110 € HT



VV / VVA

VVAM-MR



Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Volume net	Nb de portes coulissantes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VV : VITRINE FERMÉE AVEC PORTE ARRIÈRE									
VV-6-6-MR	560	730	1379	0,55	101	1	483	837	R290
VV-6-9-MR	910	730	1379	0,92	166	2	949	1140	R290
VV-6-13-MR	1260	730	1379	1,29	239	2	949	1501	R290
VV-6-16-MR	1610	730	1379	1,66	301	2	1528	1915	R290
VVA : VITRINE OUVERTE DE FACE AVEC PORTE ARRIÈRE (TRAVERSANTE)									
VVA-6-6-MR	560	730	1379	0,62	101	1	483	1137	R290
VVA-6-9-MR	910	730	1379	1,03	166	2	949	1380	R290
VVA-6-13-MR	1260	730	1379	1,44	239	2	1419	1670	R290
VVA-6-16-MR	1610	730	1379	1,85	301	2	1931	2084	R290
VVAM : VITRINE OUVERTE DE FACE ET FERMÉE À L'ARRIÈRE (MURALE)									
VVAM-6-6-MR	560	730	1379	0,62	93	-	483	1137	R290
VVAM-6-9-MR	910	730	1379	1,03	151	-	949	1380	R290
VVAM-6-13-MR	1260	730	1379	1,44	211	-	1419	1670	R290
VVAM-6-16-MR	1610	730	1379	1,85	273	-	1931	2084	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur en acier plastifié, laquée ou inox
- ⊕ Côtés panoramiques en verre avec sérigraphie
- ⊕ Intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10
- ⊕ Double vitrage sécurité rabattable
- ⊕ Profils en aluminium anodisé
- ⊕ Étagères en verre réglables (en hauteur), avec éclairage LED
- ⊕ Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m, faible GWP et aucun effet ODP
- ⊕ Évaporateur ventilé, condenseur ventilé
- ⊕ Dégivrage automatique avec évaporation automatique
- ⊕ Contrôle électronique de la température
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C 60% HR)
- ⊕ Décoration façade aspect inox ou couleur incluse dans le prix standard pour les couleurs présentes page 154
- ⊕ Autres couleurs ou finitions laquées nous consulter

LES OPTIONS

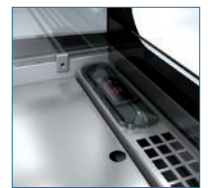
Modèle	Décoration intérieure noire VV-MR	Décoration intérieure noire VVA/VVAM-MR	Kit roues	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	KFC	KFC	RUE	VV-N	PR
VV-6-6-MR	230 €	230 €	350 €	- 620 €	- 215 €
VV-6-9-MR	405 €	405 €	350 €	- 670 €	- 235 €
VV-6-13-MR	515 €	515 €	350 €	- 755 €	- 245 €
VV-6-16-MR	605 €	605 €	350 €	- 980 €	- 320 €

- Kit d'union
Réf: KUVSS / 370 € HT
- Remplacement des LEDS standard par des LEDS 3000K
Réf: KCI-3000K / Même prix
- Kit séparateur d'aliment pour la base
Réf: SGEB-VV / 110 € HT
- Kit séparateur d'aliment pour les étagères
Réf: SGE-VV / 110 € HT





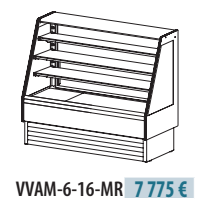
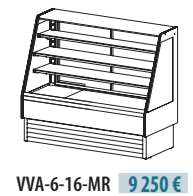
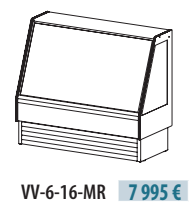
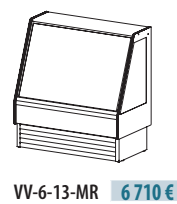
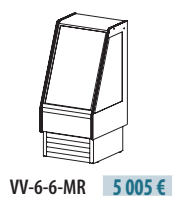
VV-6-9-MR

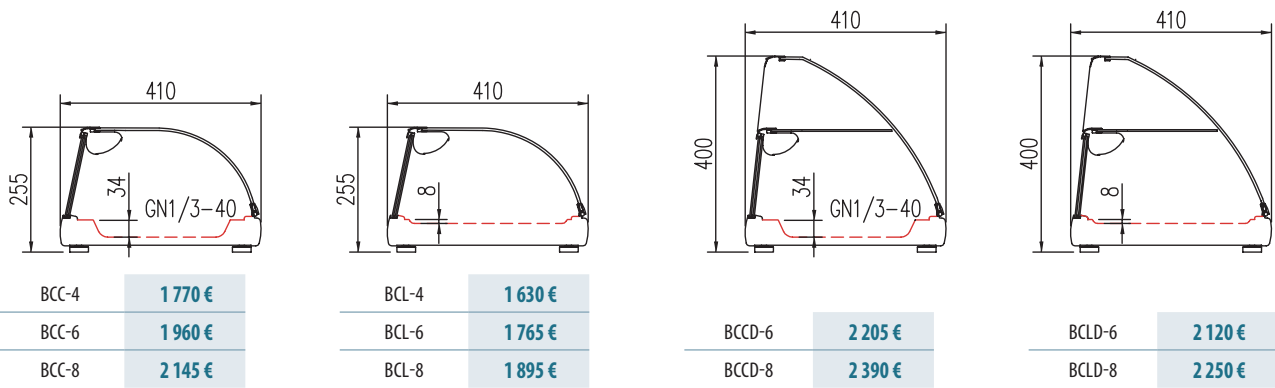


Intérieur détail thermostat



Classe d'efficacité énergétique





Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Dimensions intérieures (mm)	Bacs GN 1/3-40 mm inclus	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
BCC-4	1050	410	255		4	190	138	R290
BCC-6	1400	410	255		6	190	143	R290
BCC-8	1755	410	255		8	190	145	R290
BCL-4	1050	410	255	300 x 675		190	138	R290
BCL-6	1400	410	255	300 x 1030		190	143	R290
BCL-8	1755	410	255	300 x 1380		190	145	R290
BCCD-6	1400	410	400		6	190	143	R290
BCCD-8	1750	410	400		8	190	145	R290
BCLD-6	1400	410	400	300x1030		190	143	R290
BCLD-8	1750	410	400	300x1380		190	145	R290

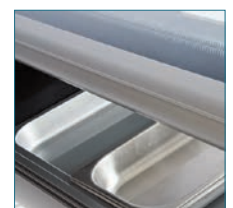
INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec fond embouti
- ⊕ 230/1/50 (60Hz/CORECO : nous consulter)
- ⊕ Lumière LED intérieure
- ⊕ Livrée sur tampons réglables
- ⊕ Dessus vitre courbe en verre securit. Portes coulissantes transparentes à l'arrière
- ⊕ Etagère non réfrigérée pour modèles BCCD et BCLD
- ⊕ Compresseur hermétique avec condenseur ventilé

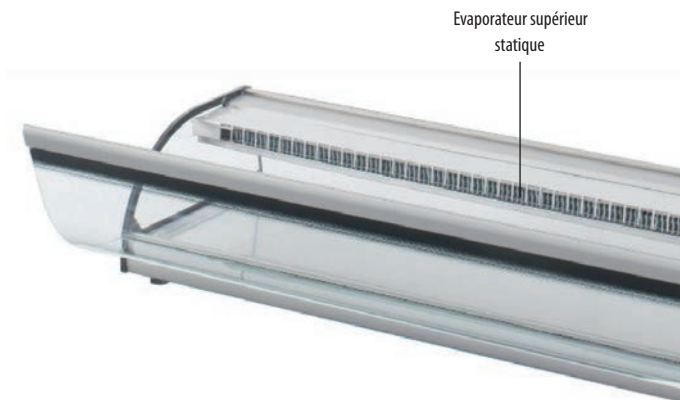
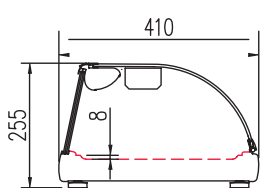
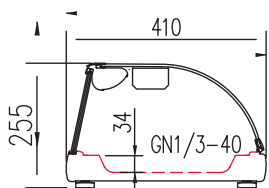
- ⊕ Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- ⊕ Réglage de la température et vidange par thermostat électronique avec afficheur digital
- ⊕ Conditions de travail +4°C à +8°C, 32°C ambiant
- ⊕ **BCC - BCCD** : intérieur avec fond embouti pour accueillir des bacs GN 1/3-40 compris
- ⊕ **BCL - BCLD** : intérieur avec fond plat pour accueillir des plats non inclus (non compatible avec bacs GN)



Réglage de la température



Bacs



BCCS-4	2 140 €
BCCS-6	2 300 €
BCCS-8	2 470 €

BCS-4	2 070 €
BCS-6	2 210 €
BCS-8	2 390 €



Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Dimensions intérieures (mm)	Bacs GN 1/3-40 mm inclus	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
BCCS-4	1050	410	255		4	190	138	R290
BCCS-6	1400	410	255		6	190	146	R290
BCCS-8	1755	410	255		8	190	152	R290
BCS-4	1050	410	255	300 x 675		190	138	R290
BCS-6	1400	410	255	300 x 1030		190	146	R290
BCS-8	1755	410	255	300 x 1380		190	152	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur inox AISI-304 18/10
- ⊕ Intérieur inox AISI-304 18/10 avec fond embouti
- ⊕ 230/1/50 (60Hz/CORECO : nous consulter)
- ⊕ Double évaporateur statique haut et bas
- ⊕ Lumière LED intérieure
- ⊕ Livrée sur tampons réglables

- ⊕ Dessus avec vitre courbe ou plat selon modèle
- ⊕ Vitres sécurit transparentes et portes coulissantes à l'arrière
- ⊕ Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- ⊕ Compresseur hermétique avec condenseur ventilé
- ⊕ Condition de travail 0°C à +6°C, 32°C ambiant

- ⊕ Réglage de la température et vidange par thermostat électronique avec afficheur digital
- ⊕ **BCCS** : intérieur avec fond embouti pour accueillir des **bacs GN 1/3-40 compris**
- ⊕ **BCS** : intérieur avec fond plat pour accueillir **des plats non inclus** (non compatible avec bacs GN)

8 LES VITRINES MURALES





SOMMAIRE



VITRINES PROMOTIONNELLES **238**



**VITRINES D'EXPOSITION SEMI-VERTICALES
GAMME MAPLE**
M1-M2 / Profondeur 1 (797 MM) - 3 (897 MM) **258**



**PRESENTATION ET CARACTERISTIQUES VITRINES
MURALES** **240**



OPTIONS / ACCESSOIRES **260**



VITRINES D'EXPOSITION MURALE GAMME CEDAR

Haute efficacité énergétique M1
Profondeur 0 (654 MM) - 1 (797 MM) - 3 (897 MM) **242**

M1-M2
Profondeur 0 (650 MM) **244**

M1-M2
Profondeur 1 (797 MM) **246**

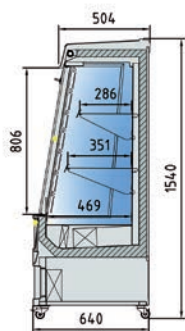
M1-M2
Profondeur 3 (897 MM) **248**

Fermées avec portes H1
Profondeur 0 (653 MM) - 1 (797 MM) - 3 (897 MM) **250**

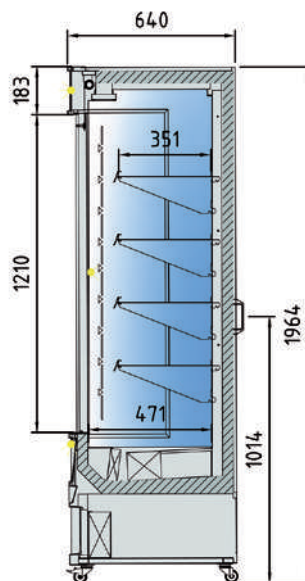
Ouvertes sans porte H1
Profondeur 0 (650 MM) - 1 (797 MM) - 3 (897 MM) **252**

Fermées M1-M2 Inox
Profondeur 0 (650 MM) - 1 (797 MM) - 3 (897 MM) **254**

Ouvertes M1-M2 Inox
Profondeur 0 (650 MM) - 1 (797 MM) - 3 (897 MM) **256**



PRO-60



PROH-60



PRO-60

3 340 €



PRO-90

3 505 €



PROH-60

3 620 €



PROH-90

3 785 €

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Etagères	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)	Conso. (W/24h)	Gaz
PRO-60	640x640x1540	2	200	967	1435	R290
PRO-90	915x640x1540	2	288	1263	1911	R290
PROH-60	640x640x1970	4	332	967	1487	R290
PROH-90	915x640x1970	4	523	1263	1961	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Conçue pour exposer les boissons et les produits emballés
- ⊕ Extérieur en acier plastifié gris
- ⊕ Intérieur en acier epoxy blanc
- ⊕ Etagères acier plastifié, réglables en hauteur et inclinables, avec étiquettes porte-prix

- ⊕ Côtés en verre trempé double vitrage
- ⊕ Éclairage horizontal, vertical
- ⊕ Rideau de nuit
- ⊕ Évaporateur ventilé
- ⊕ Contrôle digital de la température et du dégivrage

- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté, densité 40kg/m³
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C 60% Hr), régime M1
- ⊕ Electricité : 230V 50/60 Hz



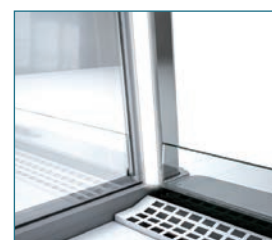
PRO-90



PROH-60



Classe d'efficacité
énergétique



Détail lumière intérieure


EXEMPLES DE PERSONNALISATION

(NOUS CONSULTER MÊME POUR DES QUANTITÉS FAIBLES)



DÉCORATION STANDARD



 BLANC - RAL-9003	 NOIR RAL-9005	 GRIS RAL-7024
 RAL-2011 / PANTONE 1595C NCS S 1050-Y50R	 PANTONE 7606C NCS S 2040-Y80R	 RAL-4010 / PANTONE 2452C NCS S 1070-R20B
 RAL-1018 / PANTONE 7404C NCS S 0570-Y	 RAL-3015 / PANTONE 494C NCS S 1030-R10B	 PANTONE 543C NCS S 1020B
 RAL 6018 / PANTONE 7738C NCS S 2070-G20Y	 PANTONE 2298C NCS S 1060-G50Y	 PANTONE 5523C NCS S 1510-B50G
 RAL-3020 / PANTONE 186C NCS S 1085-Y90R	 RAL-5023 / PANTONE 2159C NCS S 4030-R80B	 PANTONE 7604C NCS S 1510-Y60R
 PANTONE 4725C NCS S 4020-Y50R	 RAL-4001 / PANTONE 5145C NCS S 4030-R40B	 PANTONE 5865 NCS S 2030-G80Y
 WENGUÉ	 NOYER	 PANTONE 2408C NCS S 5030-G10Y
 HÊTRE	 DÉCORATION INOX	

UN ACOMPTE DE 30% SERA DEMANDÉ POUR TOUTE AUTRE COULEUR

OPTION DÉCORATION FAÇADE FDM



 WENGUÉ	 NOYER
 HÊTRE	 DÉCORATION INOX
 CHÊNE	



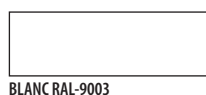
OPTION DÉCORATION FAÇADE + CÔTÉS COLORÉS TDM



 WENGUÉ	 CHÊNE
 HÊTRE	 NOYER



DÉCORATION TOTALE EXTÉRIEURE BLANC, NOIR OU GRIS RAL-7024 SANS SUPPLÉMENT TDMG





Nouveauté
N

Plus de surface
d'exposition

DGO-12-M1-M2

Nouveauté
N

Taille du groupe réduite

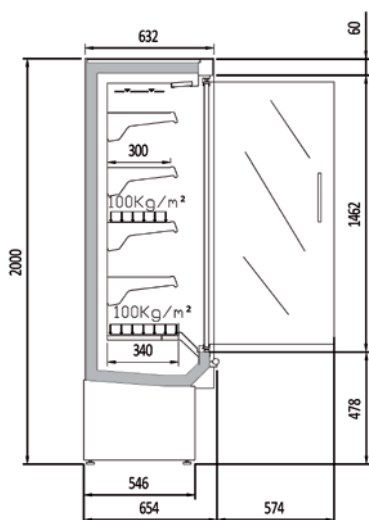
N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

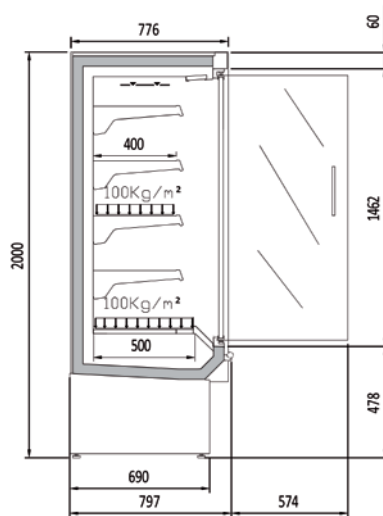
- ⊕ Groupe logé, capacité et visibilité optimisées du produit
- ⊕ Modèle DS : rideau de nuit manuel et façade de la cuve inférieure en méthacrylate
- ⊕ Modèle DG : Portes vitrées battantes avec sérigraphie minimale, ouverture possible jusqu'à 93° et système de blocage en position ouverte manuel. Fermeture automatique avec barre de torsion
- ⊕ De nombreuses possibilités de personnalisation. En standard : extérieur grille inférieure et panneaux latéraux en couleur RAL 7024, décoration façade inférieure et supérieure en tôle au choix parmi les couleurs disponibles, sauf pour le modèle INOX
- ⊕ Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- ⊕ Évaporateur ventilé avec traitement epoxy anticorrosion
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur
- ⊕ Bac d'évaporation automatique
- ⊕ Ventilateurs électromécaniques, électronique en option (consulter)
- ⊕ Éclairage LED 24v 4000 K sur la partie supérieure (Modèles DS et DG) et sur les montants verticaux (Modèles DG uniquement)
- ⊕ Température du produit, selon EN-ISO-23953 :
 - M1 : -1° + 5°C, convient pour les viandes
 - M2 : -1° + 7°C, convient pour les produits laitiers, charcuteries et saucisses
 - H1 : + 1° + 10°C, convient pour les fruits et légumes.
- ⊕ Classe climatique 3 (25 °C, 60 H.R)
- ⊕ Modèles groupe à distance doté d'une vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R-449A, en option R-134a
- ⊕ Isolation polyuréthane injectée, densité 40kg / m3 faible GWP et zéro effet ODP
- ⊕ Le pare-chocs tubulaire est en option sur tous les modèles (non inclus en standard)

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

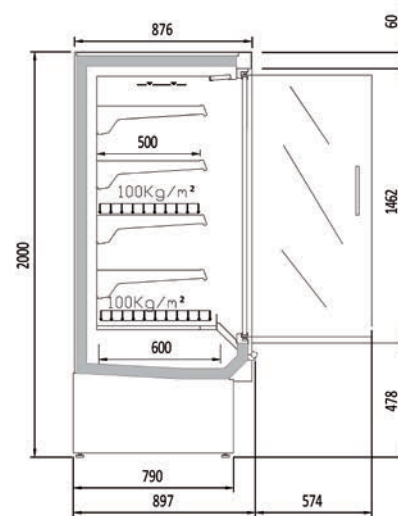
GAMME CEDAR - HAUTE EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE M1



HDG0-M1



HDG1-M1



HDG3-M1



Référence	Longueur avec les côtés (mm)	Surface de rayonnages réfrigérés (m²)	Surface totale d'exposition (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères (unités)	Nombre de portes (unités)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Classe énergétique	Gaz
HDG0-09-M1	998	1,50	1,11	392	4	2	494 - 1018W	4,55	B	R290
HDG0-12-M1	1310	2	1,46	510	4	2	495 - 1018W	5,40	B	R290
HDG1-09-M1	998	2	1,15	549	4	2	496 - 1018W	4,55	B	R290
HDG1-12-M1	1310	2,68	1,50	714	4	2	497 - 1018W	5,40	B	R290
HDG3-09-M1	998	2,47	1,17	659	4	2	498 - 1018W	4,55	B	R290
HDG3-12-M1	1310	3,30	1,52	857	4	2	499 - 1018W	5,40	B	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Côtés extérieurs panoramiques inclus dans le prix
- ⊕ Compresseur inverter à vitesse variable
- ⊕ Intérieur blanc RAL 9003 (standard) ou noir RAL 9005 (IDIM) au choix sans supplément

- ⊕ Extérieur blanc RAL 9003 ou noir RAL 9005 ou Gris Graphite (TDIMG) RAL 7024 sans supplément
- ⊕ Ventilateurs électroniques
- ⊕ Détendeur électronique

- ⊕ Niveau sonore HDG-09 : 36 dB
- ⊕ Niveau sonore HDG-12 : 45 dB

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

PROFONDEUR 0 (654 MM) - 1 (797 MM) - 3 (897 MM)



HDGO-12



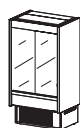
**LED VERTICALE
INCLUSE DE SÉRIE**



8
VITRINES MURALES



Classe d'efficacité
énergétique



HDGO-09-M1 **8 120 €**



HDGO-12-M1 **8 195 €**



HDG1-09-M1 **8 240 €**



HDG1-12-M1 **8 320 €**



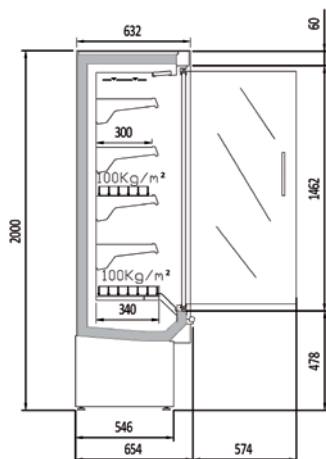
HDG3-09-M1 **8 380 €**



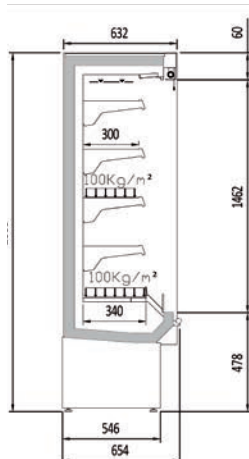
HDG3-12-M1 **8 455 €**

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

GAMME CEDAR M1-M2



DG0 M1-M2



DS0 M1-M2



Décoration totale extérieure blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix

Référence	Longueur avec les côtés (mm)	Surface de rayonnages réfrigérés (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères (unités)	Nombre de portes (unités)	Puissance frigorifique (W) HC	Consommation (W) HC	Gaz HC
MODÈLES AVEC PORTES									
DG0-06-M1-M2	685	1	0,73	255	4	1	555	1132	R290
DG0-09-M1-M2	998	1,50	1,11	392	4	2	1192	1494	R290
DG0-12-M1-M2	1310	2	1,46	510	4	2	1192	1508	R290
DG0-15-M1-M2	1623	2,50	1,77	668	8	2	1419	1635	R290
DG0-18-M1-M2	1935	3	2,19	784	8	3	1528	1945	R290
DG0-25-M1-M2	2560	4	2,90	1020	8	4	2384	2612	R290
DG0-31-M1-M2	3185	5	3,54	1336	16	4	2838	3377	R290
MODÈLES SANS PORTE									
DS0-06-M1-M2	685	1	0,84	255	4	-	1192	1382	R290
DS0-09-M1-M2	998	1,50	1,27	392	4	-	1528	1713	R290
DS0-12-M1-M2	1310	2	1,64	510	4	-	1931	1885	R290
DS0-15-M1-M2	1623	2,50	2,03	668	8	-	2384	2368	R290
DS0-18-M1-M2	1935	3	2,50	784	8	-	3056	3026	R290
DS0-25-M1-M2	2560	4	3,20	1020	8	-	3862	3770	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Côté standard en ABS gris RAL 7024
- ⊕ Côté plein en option sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ex: DG0 06 M1-LC)
- ⊕ Extérieur plastifié noir RAL 9005, blanc ou gris RAL 7024 sans augmentation de prix (Code option TDIMG)
- ⊕ Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ex: DG0 06 M1-LE)
- ⊕ L'option persienne manuelle (page 260) n'est possible qu'avec les côtés pleins (LC)
- ⊕ 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (nous consulter)

⊕ **Kit intérieur et extérieur noir avec LED sous chaque étagère de série :**
DG0-09-M1/NN et DG0-12-M1/NN



LES OPTIONS



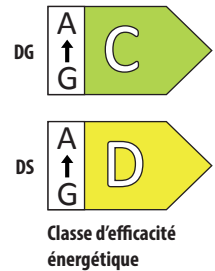
Modèle	Décoration frontale	Décoration totale extérieure	Butée d'étagère en méthacrylate	Pare-chocs en acier inoxydable	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 3000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire Red Fresh par niveau	Groupe à distance
Réf.	FDIM	TDIM	MSSM	SSB	LL4M	LL2M	LLRM	PR
DG0-/DS0-06	360 €	640 €	40 €	60 €	55 €	55 €	55 €	- 240 €
DG0-/DS0-09	380 €	650 €	50 €	85 €	85 €	85 €	85 €	- 330 €
DG0-/DS0-12	390 €	660 €	55 €	110 €	115 €	115 €	115 €	- 400 €
DG0-/DS0-15	410 €	665 €	60 €	130 €	120 €	120 €	120 €	- 415 €
DG0-/DS0-18	445 €	680 €	80 €	155 €	165 €	165 €	165 €	- 470 €
DG0-/DS0-25	455 €	690 €	100 €	200 €	220 €	220 €	220 €	- 765 €
DG0-/DS0-31	510 €	690 €	120 €	255 €	275 €	275 €	275 €	- 1055 €

Autres options, voir page 260 - Décorations spéciales, nous consulter



DGO-12
Côté ABS (standard)
avec option décoration totale extérieure TDIM

LED VERTICALE
INCLUSE DE SÉRIE
Uniquement sur modèles DG



ABS en standard



Côté plein (LC)
(même prix)



Côté panoramique (LE)

Côté panoramique -LE
LE **1 350 €**

MODÈLES AVEC PORTES

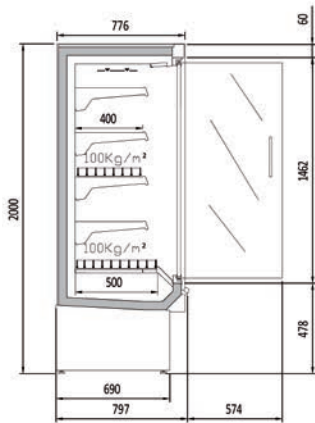
DGO-06-M1 5 565 €	DGO-09-M1/NN 6 590 €	DGO-09-M1 6 240 €	DGO-12-M1/NN 6 760 €	DGO-12-M1 6 310 €	DGO-15-M1 7 925 €	DGO-18-M1 8 115 €	DGO-25-M1 9 605 €	DGO-31-M1 14 470 €
DGO-06-M2 5 565 €		DGO-09-M2 6 240 €		DGO-12-M2 6 310 €	DGO-15-M2 7 925 €	DGO-18-M2 8 115 €	DGO-25-M2 9 605 €	DGO-31-M2 14 470 €

MODÈLES SANS PORTE

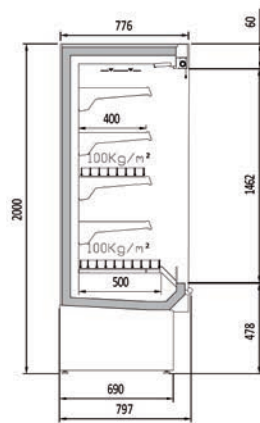
DSO-06-M1 4 095 €	DSO-09-M1 4 860 €	DSO-12-M1 5 415 €	DSO-15-M1 6 680 €	DSO-18-M1 7 480 €	DSO-25-M1 8 310 €
DSO-06-M2 4 095 €	DSO-09-M2 4 860 €	DSO-12-M2 5 415 €	DSO-15-M2 6 680 €	DSO-18-M2 7 480 €	DSO-25-M2 8 310 €

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

GAMME CEDAR M1-M2



DG1-M1-M2



DS1-M1-M2



Décoration totale extérieure blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix (TDIMG)

Référence	Longueur avec les côtés (mm)	Surface de rayonnages réfrigérés (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères (unités)	Nombre de portes (unités)	Puissance frigorifique (W) HC	Consommation (W) HC	Gaz
									HC
MODÈLES AVEC PORTES									
DG1-06-M1-M2	685	1,34	1,34	0,76	4	1	555	1132	R290
DG1-09-M1-M2	998	2	2,00	1,15	4	2	1192	1494	R290
DG1-12-M1-M2	1310	2,68	2,68	1,50	4	2	1192	1508	R290
DG1-15-M1-M2	1623	3,34	3,34	1,83	8	2	1419	1635	R290
DG1-18-M1-M2	1935	4,01	4,01	2,24	8	3	1528	1945	R290
DG1-25-M1-M2	2560	5,35	5,35	2,94	8	4	2384	2612	R290
DG1-31-M1-M2	3185	6,69	6,69	3,60	16	4	2838	3377	R290
MODÈLES SANS PORTE									
DS1-06-M1-M2	685	1,34	1,34	0,87	4	-	1192	1382	R290
DS1-09-M1-M2	998	2	2,00	1,32	4	-	1528	1713	R290
DS1-12-M1-M2	1310	2,68	2,68	1,72	4	-	1931	1885	R290
DS1-15-M1-M2	1623	3,34	3,34	2,10	8	-	2384	2368	R290
DS1-18-M1-M2	1935	4,01	4,01	2,58	8	-	3056	3026	R290
DS1-25-M1-M2	2560	5,35	5,35	3,38	8	-	3862	3770	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Côté standard en ABS gris RAL 7024
- ⊕ Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ex: DG1 06 M1-LE)
- ⊕ L'option persienne manuelle (page 260) n'est possible qu'avec les côtés pleins (LC)
- ⊕ Côté plein en option sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ex: DG1 06 M1-LC)
- ⊕ Extérieur plastifié noir RAL 9005 blanc ou gris RAL 7024 sans augmentation de prix (code option TDIMG)
- ⊕ 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (nous consulter)

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale extérieure	Butée d'étagère en méthacrylate	Pare-chocs en acier inoxydable	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 3000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire Red Fresh par niveau	Groupe à distance
Réf.	FDIM	TDIM	MSSM	SSB	LL4M	LL2M	LLRM	PR
DG1-/DS1-06	360 €	640 €	40 €	60 €	55 €	55 €	55 €	- 240 €
DG1-/DS1-09	380 €	650 €	50 €	85 €	85 €	85 €	85 €	- 330 €
DG1-/DS1-12	390 €	660 €	55 €	110 €	115 €	115 €	115 €	- 400 €
DG1-/DS1-15	410 €	665 €	60 €	130 €	120 €	120 €	120 €	- 415 €
DG1-/DS1-18	445 €	680 €	80 €	155 €	165 €	165 €	165 €	- 470 €
DG1-/DS1-25	455 €	690 €	100 €	200 €	220 €	220 €	220 €	- 765 €
DG1-/DS1-31	510 €	690 €	120 €	255 €	275 €	275 €	275 €	- 1055 €

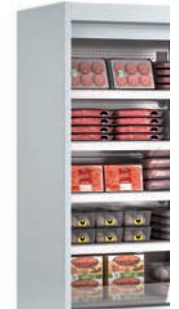
Autres options, voir page 260 - Décorations spéciales, nous consulter

Côté panoramique en option



Côté ABS (de série)

LED VERTICALE
INCLUSE DE SÉRIE
Uniquement sur modèles DG



Côté plein (LC)
(même prix)



Côté panoramique (LE)

8
VITRINES MURALES

DG1-18-M1-M2

Avec option décoration totale extérieure TDIM



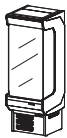
Classe d'efficacité énergétique



Côté panoramique - LE

LE 1 350 €

MODÈLES AVEC PORTES



DG1-06-M1 5 740 €
DG1-06-M2 5 740 €



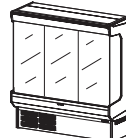
DG1-09-M1 6 360 €
DG1-09-M2 6 360 €



DG1-12-M1 6 435 €
DG1-12-M2 6 435 €



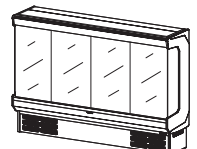
DG1-15-M1 8 045 €
DG1-15-M2 8 045 €



DG1-18-M1 8 270 €
DG1-18-M2 8 270 €



DG1-25-M1 9 935 €
DG1-25-M2 9 935 €

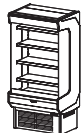


DG1-31-M1 14 820 €
DG1-31-M2 14 820 €

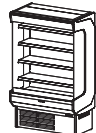
MODÈLES SANS PORTE



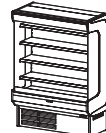
DS1-06-M1 4 275 €
DS1-06-M2 4 275 €



DS1-09-M1 5 045 €
DS1-09-M2 5 045 €



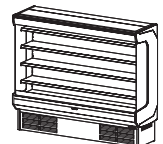
DS1-12-M1 5 615 €
DS1-12-M2 5 615 €



DS1-15-M1 7 135 €
DS1-15-M2 7 135 €



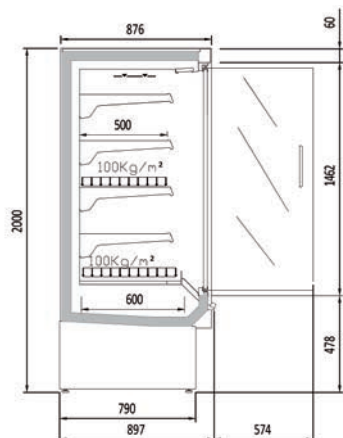
DS1-18-M1 7 635 €
DS1-18-M2 7 635 €



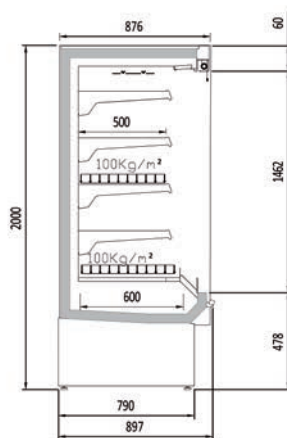
DS1-25-M1 8 435 €
DS1-25-M2 8 435 €

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

GAMME CEDAR M1-M2



DG3-M1-M2



DS3-M1-M2



Décoration totale extérieure blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix (TDIMG)

Référence	Longueur avec les côtés (mm)	Surface de rayonnages réfrigérés (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères (unités)	Nombre de portes (unités)	Puissance frigorifique (W) HC	Consommation (W) HC	Gaz
									HC
MODÈLES AVEC PORTES									
DG3-06-M1-M2	685	1,65	0,78	428	4	1	555	1132	R290
DG3-09-M1-M2	998	2,47	1,17	659	4	2	1192	1494	R290
DG3-12-M1-M2	1310	3,30	1,52	857	4	2	1192	1508	R290
DG3-15-M1-M2	1623	4,12	1,88	1122	8	2	1419	1635	R290
DG3-18-M1-M2	1935	4,95	2,29	1317	8	3	1528	1945	R290
DG3-25-M1-M2	2560	6,60	2,99	1714	8	4	2384	2612	R290
DG3-31-M1-M2	3185	8,25	3,71	2244	16	4	2838	3377	R290
MODÈLES SANS PORTE									
DS3-06-M1-M2	685	1,65	0,90	428	4	-	1192	1382	R290
DS3-09-M1-M2	998	2,47	1,34	659	4	-	1528	1713	R290
DS3-12-M1-M2	1310	3,30	1,75	857	4	-	1931	1885	R290
DS3-15-M1-M2	1623	4,12	2,16	1122	8	-	2384	2368	R290
DS3-18-M1-M2	1935	4,95	2,63	1317	8	-	3056	3026	R290
DS3-25-M1-M2	2560	6,60	3,44	1714	8	-	3862	3770	R290

INFOS PRODUITS

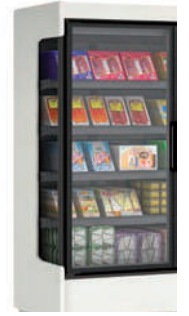
- ⊕ Côté standard en ABS gris RAL 7024
- ⊕ Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ex: DG3 06 M1-LE)
- ⊕ Côté plein en option sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ex: DG3 06 M1-LC)
- ⊕ Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ex: DG3 06 M1-LE)
- ⊕ Extérieur plastifié noir RAL 9005, blanc ou gris RAL 7024 sans augmentation de prix (code option TDIMG)
- ⊕ L'option persienne manuelle (page 260) n'est possible qu'avec les côtés pleins (LC)
- ⊕ 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (nous consulter)

LES OPTIONS



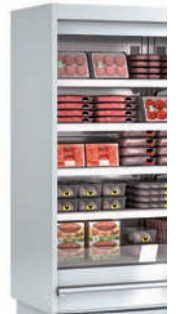
Modèle	Décoration frontale	Décoration totale extérieure	Butée d'étagère en méthacrylate	Pare-chocs en acier inoxydable	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 3000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire Red Fresh par niveau	Groupe à distance
Réf.	FDIM	TDIM	MSSM	SSB	LL4M	LL2M	LLRM	PR
DG3-/DS3-06	360 €	640 €	40 €	60 €	55 €	55 €	55 €	- 240 €
DG3-/DS3-09	380 €	650 €	50 €	85 €	85 €	85 €	85 €	- 330 €
DG3-/DS3-12	390 €	660 €	55 €	110 €	115 €	115 €	115 €	- 400 €
DG3-/DS3-15	410 €	665 €	60 €	130 €	120 €	120 €	120 €	- 415 €
DG3-/DS3-18	445 €	680 €	80 €	155 €	165 €	165 €	165 €	- 470 €
DG3-/DS3-25	455 €	690 €	100 €	200 €	220 €	220 €	220 €	- 765 €
DG3-/DS3-31	510 €	690 €	120 €	255 €	275 €	275 €	275 €	- 1055 €

Autres options, voir page 260 - Décorations spéciales, nous consulter



Côté ABS (de série)

LED VERTICALE INCLUSE DE SÉRIE
Uniquement sur modèles DG



Côté plein (LC)
(même prix)



Côté panoramique
en option -LE

8
VITRINES MURALES

DG3-25-M1-M2

Avec option décoration totale extérieure TDIMG

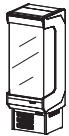


Classe d'efficacité énergétique

Côté panoramique -LE

LE 1 350 €

MODÈLES AVEC PORTES



DG3-06-M1 6 020 €
DG3-06-M2 6 020 €



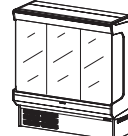
DG3-09-M1 6 500 €
DG3-09-M2 6 500 €



DG3-12-M1 6 575 €
DG3-12-M2 6 575 €



DG3-15-M1 8 185 €
DG3-15-M2 8 185 €



DG3-18-M1 8 460 €
DG3-18-M2 8 460 €



DG3-25-M1 10 010 €
DG3-25-M2 10 010 €

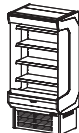


DG3-31-M1 15 970 €
DG3-31-M2 15 970 €

MODÈLES SANS PORTE



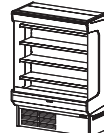
DS3-06-M1 4 390 €
DS3-06-M2 4 390 €



DS3-09-M1 5 110 €
DS3-09-M2 5 110 €



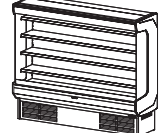
DS3-12-M1 5 690 €
DS3-12-M2 5 690 €



DS3-15-M1 7 515 €
DS3-15-M2 7 515 €



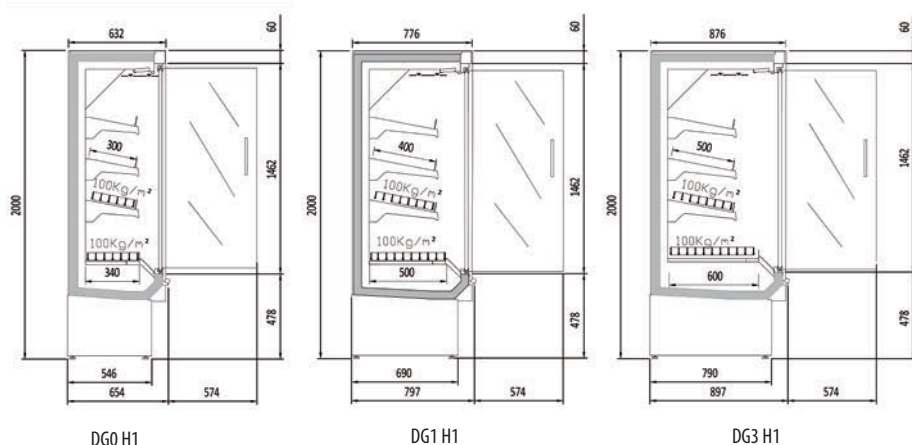
DS3-18-M1 7 820 €
DS3-18-M2 7 820 €



DS3-25-M1 8 540 €
DS3-25-M2 8 540 €

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

GAMME CEDAR FERMÉES AVEC PORTES H1



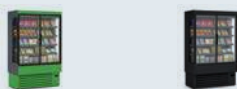
Décoration totale extérieure blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix (TDIMG)

Référence	Longueur avec les côtés (mm)	Surface de rayonnages réfrigérés (m ²)			Surface totale d'exposition (m ²)			Volume net (m ³)			Nombre d'étagères (unités)	Nombre de portes (unités)	Puissance frigorifique (W) HC	Consommation (W) HC	Gaz HC
		0	1	3	0	1	3	0	1	3					
DG-06-H1	685	0,81	1,08	1,33	0,72	0,75	0,77	239	336	403	3	1	555	1132	R290
DG-09-H1	998	1,21	1,62	2	1,09	1,13	1,15	368	516	619	3	2	1192	1494	R290
DG-12-H1	1310	1,61	2,16	2,66	1,44	1,48	1,50	480	671	805	3	2	1192	1508	R290
DG-15-H1	1623	2,02	2,70	3,33	1,75	1,81	1,86	628	879	1055	6	2	1419	1635	R290
DG-18-H1	1935	2,42	3,24	4	2,17	2,22	2,27	737	1032	1238	6	3	1528	1945	R290
DG-25-H1	2560	3,23	4,33	5,33	2,88	2,92	2,97	959	1342	1611	6	4	2384	2612	R290
DG-31-H1	3185	4,03	5,41	6,65	3,52	3,58	3,69	1256	1758	2110	12	4	2838	3377	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Côté standard en ABS gris RAL 7024
- ⊕ Côté plein en option sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ex: DG 06 M1-LC)
- ⊕ Extérieur plastifié noir RAL 9005, blanc ou gris RAC 7024 sans augmentation de prix (code option TDIMG)
- ⊕ Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ex: DG 06 M1-LE)
- ⊕ L'option persienne manuelle (page 260) n'est possible qu'avec les côtés pleins (LC)
- ⊕ 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (nous consulter)
- ⊕ Miroir supérieur en standard
- ⊕ Butée avant en méthacrylate en standard
- ⊕ Température H1 (+1/+10 °C)

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale extérieure	Pare-chocs en acier inoxydable	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 3000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire Red Fresh par niveau	Groupe à distance
Réf.	FDIM	TDIM	SSB	LL4M	LL2M	LLRM	PR
DG-06-H1	360 €	640 €	60 €	55 €	55 €	55 €	- 240 €
DG-09-H1	380 €	650 €	85 €	85 €	85 €	85 €	- 330 €
DG-12-H1	390 €	660 €	110 €	115 €	115 €	115 €	- 400 €
DG-15-H1	410 €	665 €	130 €	120 €	120 €	120 €	- 415 €
DG-18-H1	445 €	680 €	155 €	165 €	165 €	165 €	- 470 €
DG-25-H1	455 €	690 €	200 €	220 €	220 €	220 €	- 765 €
DG-31-H1	510 €	690 €	255 €	275 €	275 €	275 €	- 1055 €

Autres options, voir page 260 - Décorations spéciales, nous consulter



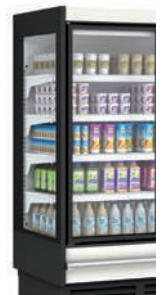
**LED VERTICALE
INCLUSE DE SÉRIE**



Côté ABS
(de série)



Côté plein (LC)
(même prix)



Côté panoramique (LE)

8
VITRINES MURALES



Classe d'efficacité
énergétique

DG1-12-H1

Avec option décoration totale extérieure TDIM

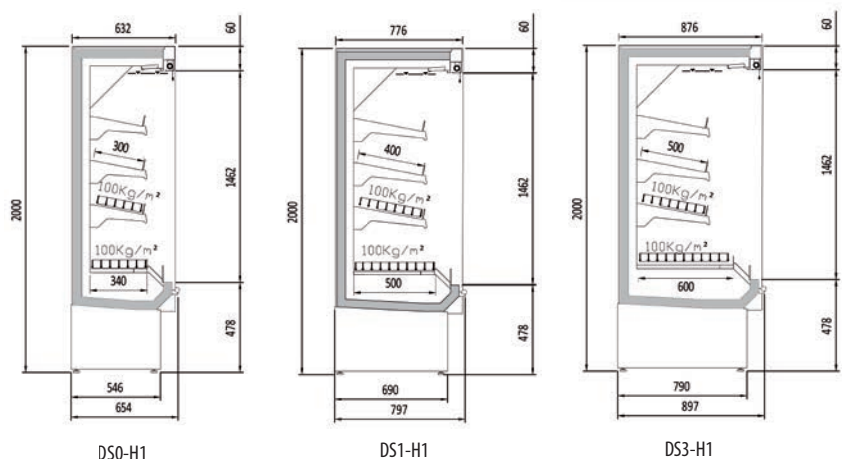
MODÈLES AVEC PORTES

Côté panoramique -LE
LE **1 350 €**

DG0-06-H1 5 505 €	DG0-09-H1 6 365 €	DG0-12-H1 6 435 €	DG0-15-H1 8 045 €	DG0-18-H1 8 280 €	DG0-25-H1 9 795 €	DG0-31-H1 14 300 €
DG1-06-H1 5 720 €	DG1-09-H1 6 420 €	DG1-12-H1 6 500 €	DG1-15-H1 8 055 €	DG1-18-H1 8 355 €	DG1-25-H1 9 880 €	DG1-31-H1 14 795 €
DG3-06-H1 6 020 €	DG3-09-H1 6 575 €	DG3-12-H1 6 650 €	DG3-15-H1 8 060 €	DG3-18-H1 8 555 €	DG3-25-H1 10 125 €	DG3-31-H1 15 415 €

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

GAMME CEDAR OUVERTES SANS PORTE H1



DS0-H1

DS1-H1

DS3-H1



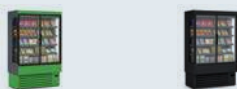
Décoration totale extérieure blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix (TDIMG)

Référence	Longueur avec les côtés (mm)	Surface de rayonnages réfrigérés (m²)			Surface totale d'exposition (m²)			Volume net (m³)			Nombre d'étagères (unités)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
		0	1	3	0	1	3	0	1	3				
DS-06-H1	685	0,81	1,08	1,33	0,83	0,86	0,89	239	336	403	3	1192	1382	R290
DS-09-H1	998	1,21	1,62	2	1,25	1,30	1,32	368	516	619	3	1528	1713	R290
DS-12-H1	1310	1,61	2,16	2,66	1,62	1,70	1,73	480	671	805	3	1931	1885	R290
DS-15-H1	1623	2,02	2,70	3,33	2,01	2,08	2,14	628	879	1055	6	2384	2368	R290
DS-18-H1	1935	2,42	3,24	4	2,48	2,56	2,61	737	1032	1238	6	3056	3026	R290
DS-25-H1	2560	3,23	4,33	5,33	3,18	3,36	3,42	959	1342	1611	6	3862	3770	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Côté standard en ABS gris RAL 7024
- ⊕ Côté plein en option sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ex: DS 06 M1-LC)
- ⊕ Extérieur plastifié, noir RAL 9005, blanc ou gris RAL 7024 sans augmentation de prix (code option TDIMG)
- ⊕ Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ex: DS 06 M1-LE)
- ⊕ L'option persienne manuelle (page 260) n'est possible qu'avec les côtés pleins (LC)
- ⊕ 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (nous consulter)
- ⊕ Miroir supérieur en standard
- ⊕ Butée avant en méthacrylate en standard
- ⊕ Température H1 (+1/+10 °C)

LES OPTIONS



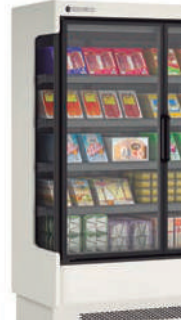
Modèle	Décoration frontale	Décoration totale extérieure	Pare-chocs en acier inoxydable	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 3000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire Red Fresh par niveau	Groupe à distance
Réf.	FDIM	TDIM	SSB	LL4M	LL2M	LLRM	PR
DS-06-H1	360 €	640 €	60 €	55 €	55 €	55 €	- 240 €
DS-09-H1	380 €	650 €	85 €	85 €	85 €	85 €	- 330 €
DS-12-H1	390 €	660 €	110 €	115 €	115 €	115 €	- 400 €
DS-15-H1	410 €	665 €	130 €	120 €	120 €	120 €	- 415 €
DS-18-H1	445 €	680 €	155 €	165 €	165 €	165 €	- 470 €
DS-25-H1	455 €	690 €	200 €	220 €	220 €	220 €	- 765 €
DS-31-H1	510 €	690 €	255 €	275 €	275 €	275 €	- 1055 €

Autres options, voir page 260 - Décorations spéciales, nous consulter



DS1-18-H1

Avec option décoration standard



Côté ABS
(de série)



Côté plein (LC)
(Même prix)



Côté panoramique (LE)

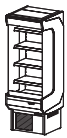
8
VITRINES MURALES



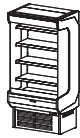
Classe d'efficacité
énergétique

MODÈLES SANS PORTES

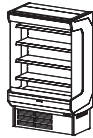
Côté panoramique -LE
LE **1 350 €**



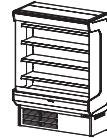
DS0-06-H1 **4 210 €**



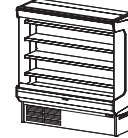
DS0-09-H1 **4 970 €**



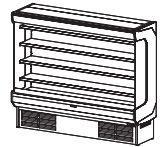
DS0-12-H1 **5 530 €**



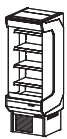
DS0-15-H1 **6 860 €**



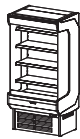
DS0-18-H1 **7 635 €**



DS0-25-H1 **8 425 €**



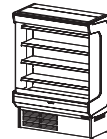
DS1-06-H1 **4 295 €**



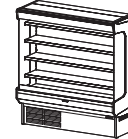
DS1-09-H1 **5 035 €**



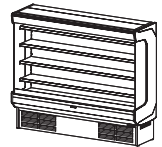
DS1-12-H1 **5 630 €**



DS1-15-H1 **6 940 €**



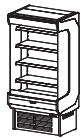
DS1-18-H1 **7 710 €**



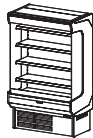
DS1-25-H1 **8 575 €**



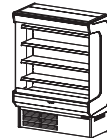
DS3-06-H1 **4 525 €**



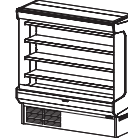
DS3-09-H1 **5 270 €**



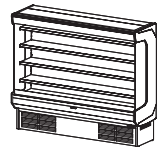
DS3-12-H1 **5 865 €**



DS3-15-H1 **7 325 €**



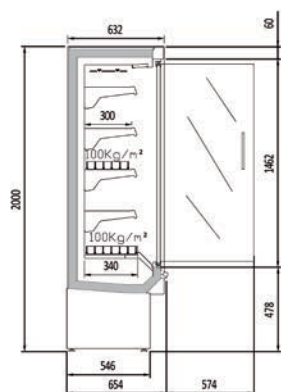
DS3-18-H1 **7 910 €**



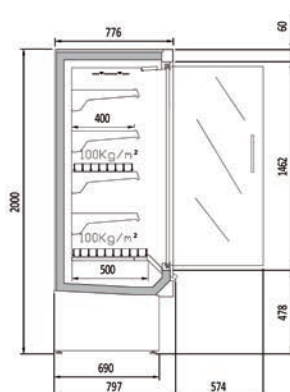
DS3-25-H1 **8 805 €**

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

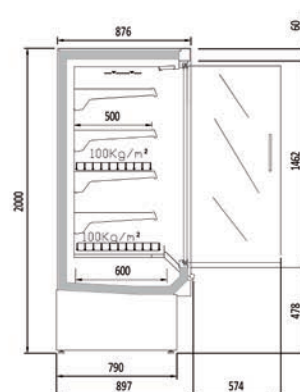
GAMME CEDAR FERMÉES M1-M2 INOX



DG0-M1-M2



DG1-M1-M2



DG3-M1-M2



Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (m ³)	Nombre d'étagères	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)		Consommation (W)		Gaz
							HC	HC	HC	HC	
DG0-06-I-M1-M2	685	1	0,73	255	4	1	555	1132	1132	1132	R290
DG0-09-I-M1-M2	998	1,50	1,11	392	4	2	1192	1494	1494	1494	R290
DG0-12-I-M1-M2	1310	2	1,46	510	4	2	1192	1508	1508	1508	R290
DG0-15-I-M1-M2	1623	2,50	1,77	668	8	2	1419	1635	1635	1635	R290
DG0-18-I-M1-M2	1935	3	2,19	784	8	3	1528	1945	1945	1945	R290
DG0-25-I-M1-M2	2560	4	2,90	1020	8	4	2384	2612	2612	2612	R290
DG1-06-I-M1-M2	685	1,34	0,76	357	4	1	555	1132	1132	1132	R290
DG1-09-I-M1-M2	998	2	1,15	549	4	2	1192	1494	1494	1494	R290
DG1-12-I-M1-M2	1310	2,68	1,50	714	4	2	1192	1508	1508	1508	R290
DG1-15-I-M1-M2	1623	3,34	1,83	935	8	2	1419	1635	1635	1635	R290
DG1-18-I-M1-M2	1935	4,01	2,24	1098	8	3	1528	1945	1945	1945	R290
DG1-25-I-M1-M2	2560	5,35	2,94	1428	8	4	2384	2612	2612	2612	R290
DG3-06-I-M1-M2	685	1,65	0,78	428	4	1	555	1132	1132	1132	R290
DG3-09-I-M1-M2	998	2,47	1,17	659	4	2	1192	1494	1494	1494	R290
DG3-12-I-M1-M2	1310	3,30	1,52	857	4	2	1192	1508	1508	1508	R290
DG3-15-I-M1-M2	1623	4,12	1,88	1122	8	2	1419	1635	1635	1635	R290
DG3-18-I-M1-M2	1935	4,95	2,29	1317	8	3	1528	1945	1945	1945	R290
DG3-25-I-M1-M2	2560	6,60	2,99	1714	8	4	2384	2612	2612	2612	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Modèle INOX : extérieur et intérieur en acier inoxydable
- ⊕ Côté inox avec fenêtre en standard (LV)

- ⊕ Côté plein INOX en option sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ex : DG0-06-I-M1-LC)

- ⊕ 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (nous consulter)
- ⊕ Option persienne (page 260) disponible sur modèle LC uniquement

LES OPTIONS

Modèle	Pare-chocs en acier inoxydable	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 3000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire Red Fresh par niveau	Groupe à distance
Réf.	SSB	LL4M	LL2M	LLRM	PR
DG-06-H1	60 €	55 €	55 €	55 €	- 240 €
DG-09-H1	85 €	85 €	85 €	85 €	- 330 €
DG-12-H1	110 €	115 €	115 €	115 €	- 400 €
DG-15-H1	130 €	120 €	120 €	120 €	- 415 €
DG-18-H1	155 €	165 €	165 €	165 €	- 470 €
DG-25-H1	200 €	220 €	220 €	220 €	- 765 €
DG-31-H1	255 €	275 €	275 €	275 €	- 1055 €

Autres options, voir page 260 - Décorations spéciales, nous consulter

Côté fenêtre



**LED VERTICALE
INCLUSE DE SÉRIE**

Pare-chocs en acier
inoxydable en option

DG3-12-I-M1-LV



Côté inox avec fenêtre (LV)

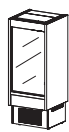


Côté plein (LC)
(Même prix)



Classe d'efficacité
énergétique

MODÈLES AVEC PORTES



DG0-06-I-M1-LV **5 940 €**
DG0-06-I-M2-LV **5 940 €**



DG0-09-I-M1-LV **6 965 €**
DG0-09-I-M2-LV **6 965 €**



DG0-12-I-M1-LV **7 640 €**
DG0-12-I-M2-LV **7 640 €**



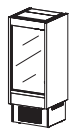
DG0-15-I-M1-LV **8 625 €**
DG0-15-I-M2-LV **8 625 €**



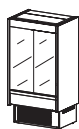
DG0-18-I-M1-LV **8 915 €**
DG0-18-I-M2-LV **8 915 €**



DG0-25-I-M1-LV **12 955 €**
DG0-25-I-M2-LV **12 955 €**



DG1-06-I-M1-LV **6 310 €**
DG1-06-I-M2-LV **6 310 €**



DG1-09-I-M1-LV **7 400 €**
DG1-09-I-M2-LV **7 400 €**



DG1-12-I-M1-LV **8 115 €**
DG1-12-I-M2-LV **8 115 €**



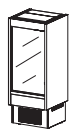
DG1-15-I-M1-LV **9 620 €**
DG1-15-I-M2-LV **9 620 €**



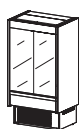
DG1-18-I-M1-LV **10 775 €**
DG1-18-I-M2-LV **10 775 €**



DG1-25-I-M1-LV **13 430 €**
DG1-25-I-M2-LV **13 430 €**



DG3-06-I-M1-LV **6 580 €**
DG3-06-I-M2-LV **6 580 €**



DG3-09-I-M1-LV **7 725 €**
DG3-09-I-M2-LV **7 725 €**



DG3-12-I-M1-LV **8 555 €**
DG3-12-I-M2-LV **8 555 €**



DG3-15-I-M1-LV **9 885 €**
DG3-15-I-M2-LV **9 885 €**



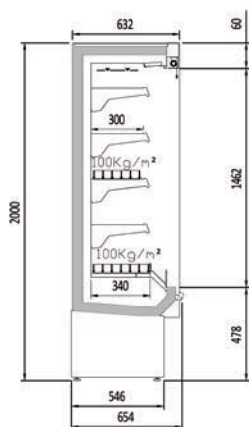
DG3-18-I-M1-LV **11 210 €**
DG3-18-I-M2-LV **11 210 €**



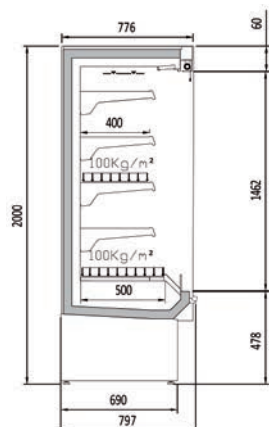
DG3-25-I-M1-LV **13 670 €**
DG3-25-I-M2-LV **13 670 €**

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

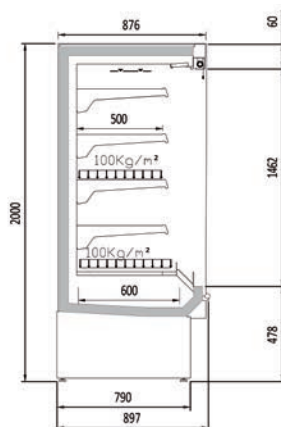
GAMME CEDAR OUVERTES M1-M2 INOX



DS0-M1 M2



DS1-M1 M2



DS3-M1 M2



Détail de la persienne

Modèle avec persienne. Hauteur = 2190 mm
Option PMMC page 260

Référence	Longueur avec les côtés (mm)	Surface de rayonnages réfrigérés (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères (unités)	Nombre de portes (unités)	Puissance frigorifique (W)		Consommation (W)		Gaz
							HC	HC	HC	HC	HC
DS0-06-I-M1-M2	685	1	0,84	255	4	-	1192	1382	1382	1382	R290
DS0-09-I-M1-M2	998	1,50	1,27	392	4	-	1528	1713	1713	1713	R290
DS0-12-I-M1-M2	1310	2	1,64	510	4	-	1931	1885	1885	1885	R290
DS0-15-I-M1-M2	1623	2,50	2,03	668	8	-	2384	2368	2368	2368	R290
DS0-18-I-M1-M2	1935	3	2,50	784	8	-	3056	3026	3026	3026	R290
DS0-25-I-M1-M2	2560	4	3,20	1020	8	-	3862	3770	3770	3770	R290
DS1-06-I-M1-M2	685	1,34	0,87	357	4	-	1192	1382	1382	1382	R290
DS1-09-I-M1-M2	998	2	1,32	549	4	-	1528	1713	1713	1713	R290
DS1-12-I-M1-M2	1310	2,68	1,72	714	4	-	1931	1885	1885	1885	R290
DS1-15-I-M1-M2	1623	3,34	2,10	935	8	-	2384	2368	2368	2368	R290
DS1-18-I-M1-M2	1935	4,01	2,58	1098	8	-	3056	3026	3026	3026	R290
DS1-25-I-M1-M2	2560	5,35	3,38	1428	8	-	3862	3770	3770	3770	R290
DS3-06-I-M1-M2	685	1,65	0,90	428	4	-	1192	1382	1382	1382	R290
DS3-09-I-M1-M2	998	2,47	1,34	659	4	-	1528	1713	1713	1713	R290
DS3-12-I-M1-M2	1310	3,30	1,75	857	4	-	1931	1885	1885	1885	R290
DS3-15-I-M1-M2	1623	4,12	2,16	1122	8	-	2384	2368	2368	2368	R290
DS3-18-I-M1-M2	1935	4,95	2,63	1317	8	-	3056	3026	3026	3026	R290
DS3-25-I-M1-M2	2560	6,60	3,44	1714	8	-	3862	3770	3770	3770	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Modèle INOX : extérieur et intérieur en acier inoxydable
- ⊕ Côté inox avec fenêtre en standard (LV)

- ⊕ Côté plein INOX en option sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ex : DS0-06-I-M1-LC)

- ⊕ 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (nous consulter)
- ⊕ Option persienne (page 260) disponible sur modèle LC uniquement

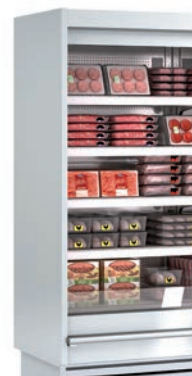
LES OPTIONS

Modèle	Pare-chocs en acier inoxydable	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 3000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire Red Fresh par niveau	Groupe à distance
Réf.	SSB	LL4M	LL2M	LLRM	PR
DS-06	60 €	55 €	55 €	55 €	- 240 €
DS-09	85 €	85 €	85 €	85 €	- 330 €
DS-12	110 €	115 €	115 €	115 €	- 400 €
DS-15	130 €	120 €	120 €	120 €	- 415 €
DS-18	155 €	165 €	165 €	165 €	- 765 €
DS-25	200 €	220 €	220 €	220 €	- 1 055 €

Autres options, voir page 260 - Décorations spéciales, nous consulter



Côté fenêtre (-LV)



Côté fermé model (-LC)

8
VITRINES MURALES

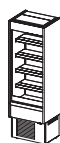


DS1-25I-LV M1-M2 INOX

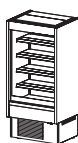


Classe d'efficacité énergétique

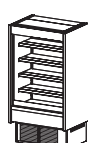
MODÈLES SANS PORTE



DS0-06-I-M1-LV **4 615 €**
DS0-06-I-M2-LV **4 615 €**



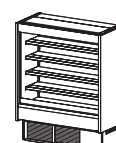
DS0-09-I-M1-LV **5 275 €**
DS0-09-I-M2-LV **5 275 €**



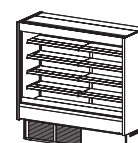
DS0-12-I-M1-LV **6 160 €**
DS0-12-I-M2-LV **6 160 €**



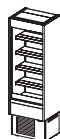
DS0-15-I-M1-LV **7 300 €**
DS0-15-I-M2-LV **7 300 €**



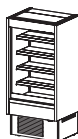
DS0-18-I-M1-LV **8 255 €**
DS0-18-I-M2-LV **8 255 €**



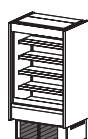
DS0-25-I-M1-LV **10 260 €**
DS0-25-I-M2-LV **10 260 €**



DS1-06-I-M1-LV **5 010 €**
DS1-06-I-M2-LV **5 010 €**



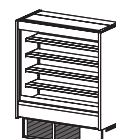
DS1-09-I-M1-LV **5 725 €**
DS1-09-I-M2-LV **5 725 €**



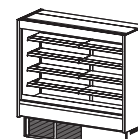
DS1-12-I-M1-LV **6 690 €**
DS1-12-I-M2-LV **6 690 €**



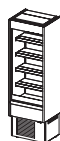
DS1-15-I-M1-LV **7 925 €**
DS1-15-I-M2-LV **7 925 €**



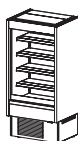
DS1-18-I-M1-LV **9 105 €**
DS1-18-I-M2-LV **9 105 €**



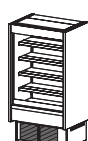
DS1-25-I-M1-LV **11 130 €**
DS1-25-I-M2-LV **11 130 €**



DS3-06-I-M1-LV **5 365 €**
DS3-06-I-M2-LV **5 365 €**



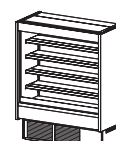
DS3-09-I-M1-LV **6 010 €**
DS3-09-I-M2-LV **6 010 €**



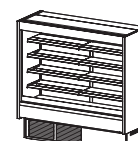
DS3-12-I-M1-LV **7 025 €**
DS3-12-I-M2-LV **7 025 €**



DS3-15-I-M1-LV **8 080 €**
DS3-15-I-M2-LV **8 080 €**



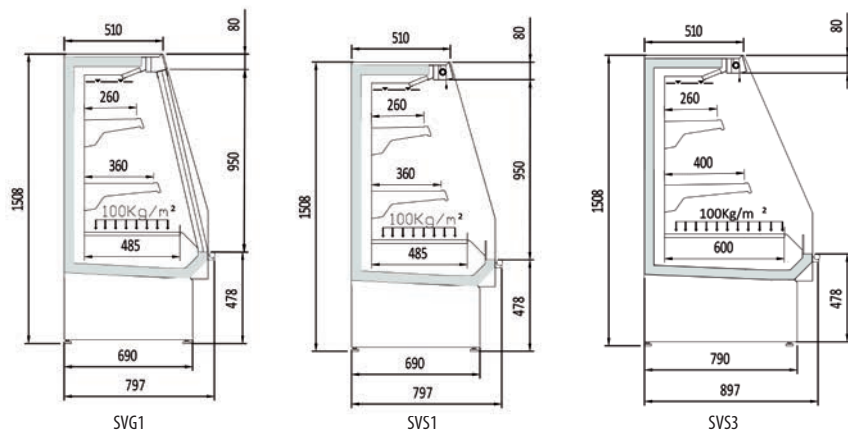
DS3-18-I-M1-LV **9 480 €**
DS3-18-I-M2-LV **9 480 €**



DS3-25-I-M1-LV **11 300 €**
DS3-25-I-M2-LV **11 300 €**

VITRINES D'EXPOSITION SEMI-VERTICALES

GAMME MAPLE M1-M2

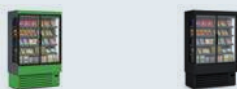


Décoration totale extérieure blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix (TDIMG)

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Stockage (m ³)	Nombre d'étagères	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
MODÈLES AVEC PORTES									
SVG1-09-M1	998	1,01	0,79	330	2	2	1192	1557	R290
SVG1-12-M1	1310	1,35	1,09	421	2	2	1192	1639	R290
N SVG1-18-M1	1935	2,02	1,65	662	2	2	2384	2662	R290
MODÈLES SANS PORTE									
SVS1-06-M2	685	0,67	0,57	212	2	-	1192	1382	R290
SVS1-09-M2	998	1,01	0,80	330	2	-	1528	1713	R290
SVS1-12-M2	1310	1,35	1,10	421	2	-	1931	1885	R290
SVS1-15-M2	1623	1,69	1,35	564	4	-	2384	2368	R290
SVS1-18-M2	1935	2,02	1,66	662	4	-	3056	3026	R290
SVS3-06-M2	685	0,77	0,61	254	2	-	1192	1382	R290
SVS3-09-M2	998	1,15	0,90	396	2	-	1528	1713	R290
SVS3-12-M2	1310	1,54	1,21	505	2	-	1931	1885	R290
SVS3-15-M2	1623	1,92	1,52	677	4	-	2384	2368	R290
SVS3-18-M2	1935	2,32	1,81	794	4	-	3056	3026	R290

N = Nouveauté 2024

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale extérieure	Pare-chocs en acier inoxydable	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 3000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire Red Fresh par niveau	Groupe à distance
Réf.	FDIM	TDIM	SSB	LL4M	LL2M	LLRM	PR
SVS-06	360 €	640 €	60 €	55 €	55 €	55 €	- 240 €
SVG-/SVS-09	380 €	650 €	85 €	85 €	85 €	85 €	- 330 €
SVG-/SVS-12	390 €	660 €	110 €	115 €	115 €	115 €	- 400 €
SVS-15	410 €	665 €	130 €	120 €	120 €	120 €	- 765 €
SVG-/SVS-18	445 €	680 €	155 €	165 €	165 €	165 €	- 1 055 €

Autres options, voir page 260 - Décorations spéciales, nous consulter



Portes coulissantes à double vitrage

SVG1-12-M1

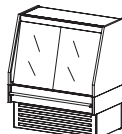


SVS1-12-M2

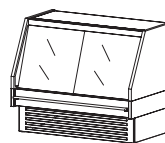
MODÈLES AVEC PORTES



SVG1-09-M1 **6 245 €**



SVG1-12-M1 **6 625 €**



SVG1-18-M1 **8 235 €**



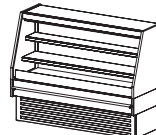
SVS1-06-M2 **3 660 €**



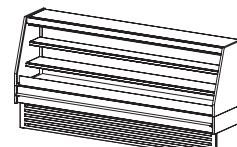
SVS1-09-M2 **4 330 €**



SVS1-12-M2 **4 585 €**



SVS1-15-M2 **5 840 €**



SVS1-18-M2 **5 870 €**



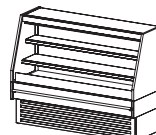
SVS3-06-M2 **3 815 €**



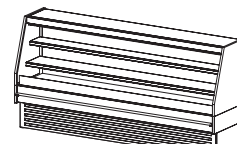
SVS3-09-M2 **4 355 €**



SVS3-12-M2 **4 775 €**









SVS3-15-M2 **5 710 €**



SVS3-18-M2 **5 895 €**

LES OPTIONS MONTÉES EN USINE

	Description	Référence	Gamme PRO	Gamme DG	Gamme DG-I	Gamme DS	Gamme DS-I	Gamme SVG	Gamme SVS	€ HT
	Décoration intérieure époxy noire	IDIM		●		●		●	●	Même prix
	Etagère supplémentaires complètes	ASMO/1/3		●	●	●	●	●	●	Nous consulter
	Kit d'union pour vitrines murales DS ou DG	KUVM		●	●	●	●			355
	Kit plexi bloc aliments en méthacrylate (Butée d'étagère)	MSSM		●	●	●	●	●	●	Voir tableau ci-dessous
	Rampe à plateaux	TRIM		●	●	●	●	●	●	Voir tableau ci-dessous
	Persienne	PMMC				●	●			Voir tableau ci-dessous
	Persienne noire	PMMC-NE				●	●			Voir tableau ci-dessous
	Groupe à distance avec détendeur thermostatique et vanne solénoïde pour R449a inclus	PR		●	●	●	●	●	●	Se référer aux pages

MSSM

Référence	€ HT
MSSM-06	40
MSSM-09	50
MSSM-12	55
MSSM-15	60
MSSM-18	80
MSSM-25	100
MSSM-31	120

TRIM

Référence	€ HT
TRIM-06	440
TRIM-09	485
TRIM-12	560
TRIM-15	605
TRIM-18	655
TRIM-25	730

PMMC / PMMC-NE

Référence	€ HT
PMMC-06	660
PMMC-06-NE	660
PMMC-09	695
PMMC-09-NE	695
PMMC-12	755
PMMC-12-NE	755
PMMC-15	820
PMMC-15-NE	820
PMMC-18	895
PMMC-18-NE	895

Description	Référence	Gamme PRO	Gamme DG	Gamme DG-I	Gamme DS	Gamme DS-I	Gamme SVG	Gamme SVS	€ HT
 Kit support barres à viande (par niveau)	MBSM		●	●	●	●	●	●	Voir tableau ci-dessous
 Crochet			●	●	●	●	●	●	
 Séparateur de genre	PDM-D		●	●	●	●	●	●	65
 Séparateur d'ambiance	VDM-D		●	●	●	●	●	●	340
 Kit support à broche (par niveau)	SSM		●	●	●	●	●	●	Voir tableau ci-dessous

MBSM

Référence	€ HT
MBSM-06	70
MBSM-09	95
MBSM-12	135
MBSM-15	170
MBSM-18	170
MBSM-25	270
MBSM-31	350

SSM

Référence	€ HT
SSM-06	70
SSM-09	95
SSM-12	135
SSM-15	170
SSM-18	170
SSM-25	270
SSM-31	350

9 LES VITRINES GMS





SOMMAIRE

CARACTERISTIQUES VITRINES SERVICE ARRIÈRE GMS 264



VITRINES GMS PROFONDEUR 1 178

Vitres droites relevables 266
Vitres courbes relevables 268

CARACTERISTIQUES VITRINES MURALES GMS 270



GAMME CLOVER (HAUTEUR 2 M - 2,2 M)

Groupe à distance

Profondeur 650 MM - M1 - M2 272
Profondeur 791 MM - M1 - M2 274
Profondeur 791 MM - H1 276
Profondeur 891 MM - M1 - M2 278
Profondeur 891 MM - H1 280
Profondeur 991 MM - M1 - M2 282
Profondeur 991 MM - H1 284
Profondeur 1 091 MM - M1 - M2 286
Profondeur 1 091 MM - H1 288

Groupe logé

Profondeurs 650 - 791 - 891 MM - M1 - M2 - H1 .. 290



GAMME LIME (HAUTEUR 1,5 M)

Groupe à distance

Profondeurs 791 - 891 MM 292



GAMME CYPRESS (HAUTEUR 1 227 MM)

Groupe à distance

Profondeurs 891 - 991 - 1 091 MM 294



GAMME MAGNOLIA (HAUTEUR 1,5 M)

Groupe à distance

Profondeurs 891 - 991 - 1 091 MM 296



ARMOIRE MINI-MARKET

Gamme RVC/CVC 298



GAMME EFIMARKET (HAUTEUR 2 M)

Groupe logé

Vitrines positives

Profondeur 806 mm - M1 300

Vitrines négatives

Profondeur 806 mm - L1 302



ARMOIRES GOURMETS 304



ÉTAL À POISSONS 306



GAMME AZALEA (HAUTEUR 1,2 M)

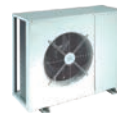
Groupe logé

Profondeur 870 MM - M1 - M2 308



VITRINE PROMOTIONNELLE

Ilots libre-service 310



MOTOCONDENSEURS SILENCIEUX SIGILUS 314



CONGÉLATEURS

Série SMR 316

Combinaisons 317

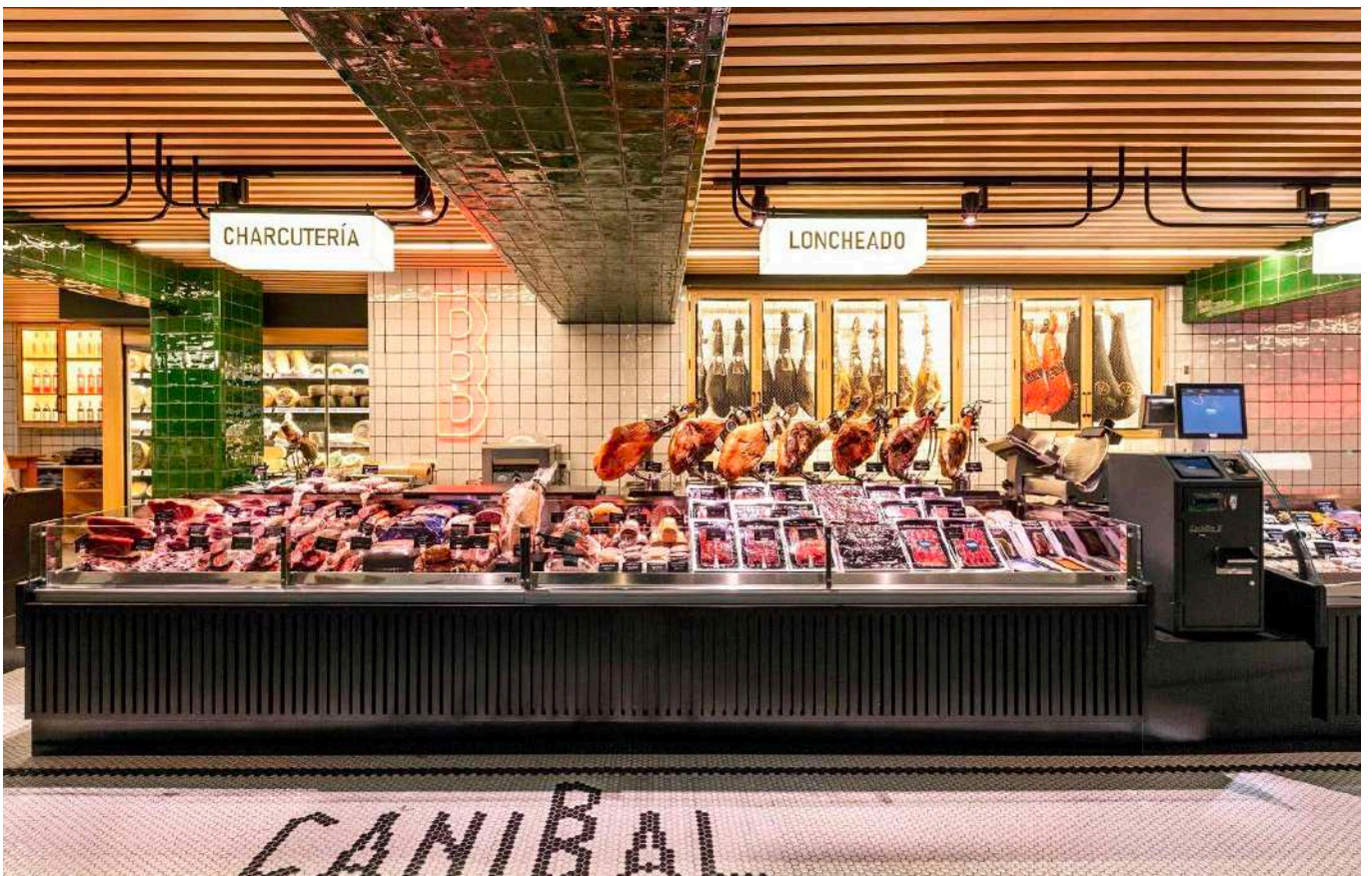
INFOS PRODUITS

- ⊕ Équipement de pré-installation (groupe à distance) prêt à être raccordé à l'unité de condensation ou à l'installation de réfrigération
- ⊕ Extérieur en tôle acier plastifié (grille basse frontale noire RAL 9005, bande décorative à choisir)
- ⊕ Intérieur en tôle finition ÉPOXY blanc RAL-9003
- ⊕ **Joues avec double vitrage latéral d'épaisseur totale 30 mm**
- ⊕ Option : joues latérales panoramiques double épaisseur 20 mm
- ⊕ Éclairage standard : LED 24V 4000K (RED FRESH en option) sous la tablette supérieure
- ⊕ Evaporateur ventilé avec revêtement EPOXY
- ⊕ Contrôle électronique de la température
- ⊕ **Électrovanne et détendeur thermostatique R448A / R449A / R134a inclus (à préciser)**
- ⊕ Il est recommandé de canaliser l'eau de dégivrage vers une vidange ou un plateau d'évaporation automatique (non inclus)
- ⊕ Indicateur de température en partie avant (visible client)
- ⊕ Tablette arrière de travail en acier inoxydable AISI-304.
- ⊕ Dégivrage naturel de l'évaporateur
- ⊕ Ventilateurs électromécaniques
- ⊕ Vitre frontale trempée, relevable pour les modèles -C et -RR
- ⊕ Sans étagère intermédiaire en verre
- ⊕ Châssis en acier EPOXY
- ⊕ Profilés en aluminium anodisé
- ⊕ Classe climatique 4 (30°C 55% HR) (modèles C et RR)
- ⊕ **Régime M1** : température du produit -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 convient aux viandes, saucisses et produits laitiers
- ⊕ Refroidissement par gaz alternatif : R452a, CO2, Eau glycolée, Boucle aqueuse, ... **NOUS CONSULTER**
- ⊕ Sortie tuyau en partie inférieure

PERSONNALISATIONS

	BLANC - RAL-9003		NOIR RAL-9005		GRIS RAL-7024
	RAL-2011 / PANTONE 1595C NCS S 1050-Y50R		PANTONE 7606C NCS S 2040-Y80R		RAL-4010 / PANTONE 2452C NCS S 1070-R20B
	RAL-1018 / PANTONE 7404C NCS S 0570-Y		RAL-3015 / PANTONE 494C NCS S 1030-R10B		PANTONE 543C NCS S 1020B
	RAL 6018 / PANTONE 7738C NCS S 2070-G20Y		PANTONE 2298C NCS S 1060-G50Y		PANTONE 5523C NCS S 1510-B50G
	RAL-3020 / PANTONE 186C NCS S 1085-Y90R		RAL-5023 / PANTONE 2159C NCS S 4030-R80B		PANTONE 7604C NCS S 1510-Y60R
	PANTONE 4725C NCS S 4020-Y50R		RAL-4001 / PANTONE 5145C NCS S 4030-R40B		PANTONE 5865 NCS S 2030-G80Y
	WENGUÉ		NOYER		PANTONE 2408C NCS S 5030-G10Y
	HÊTRE		DÉCORATION INOX		



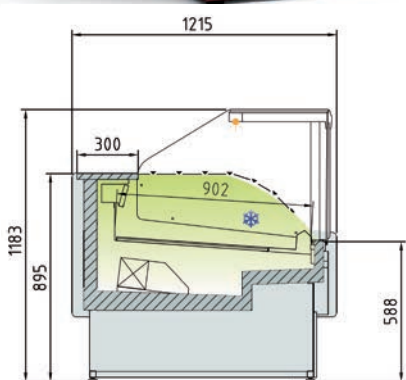
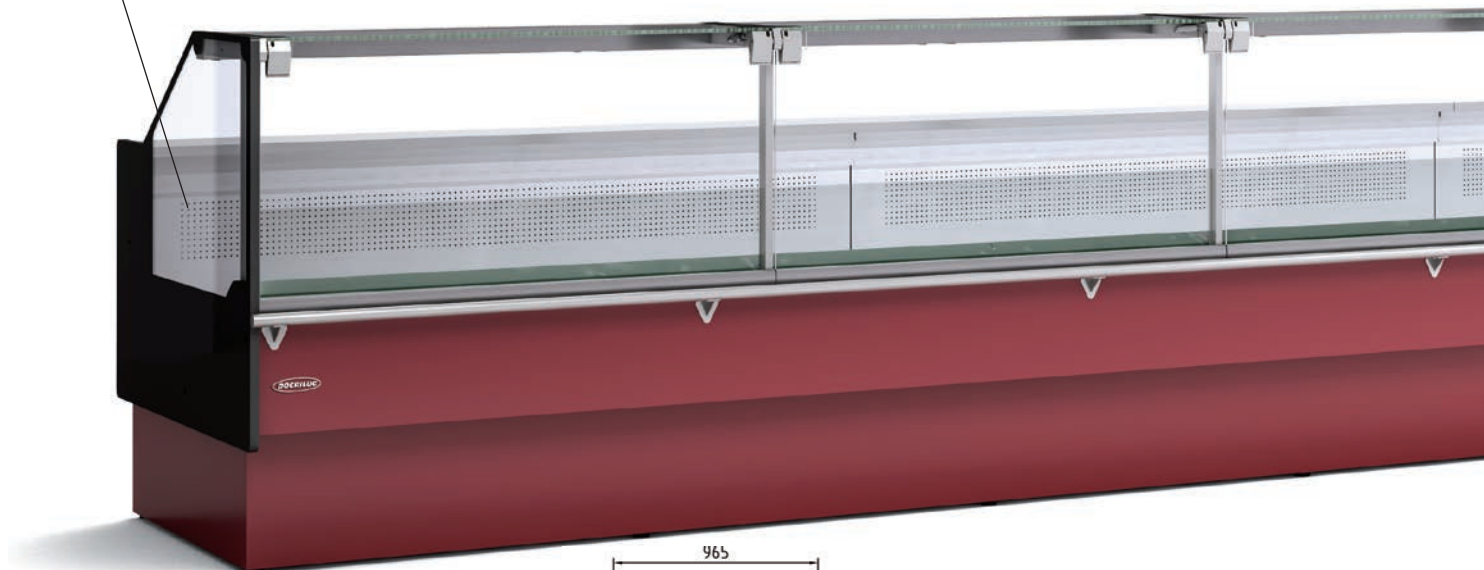


VITRINES GMS PROFONDEUR 1178

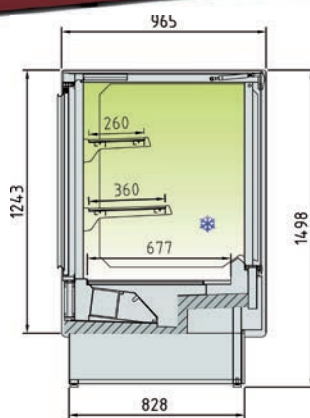
GROUPE À DISTANCE



Joues panoramiques (option)



SVEST-12-RR



SVEST-12-TC



Vitre relevable

MODÈLES SANS RÉSERVE

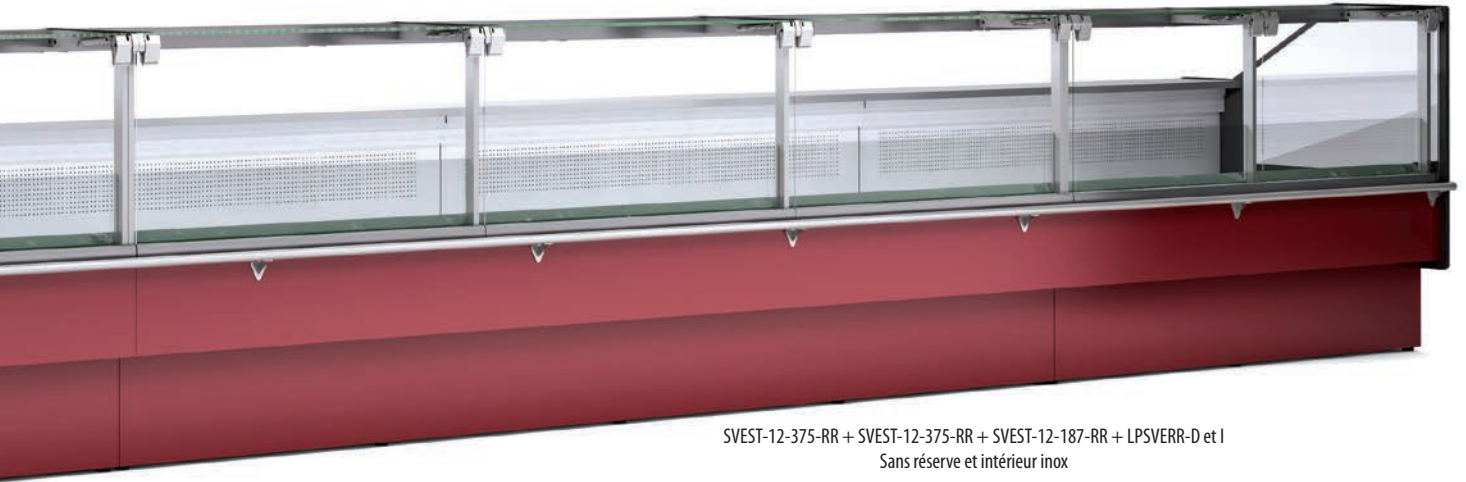
Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)	Volume net (L)
SVEST-12-093-TC	937	0,63	1,17	459
SVEST-12-125-TC	1250	0,84	1,58	490
SVEST-12-125-RR	1250	1,05	1,29	241
SVEST-12-156-RR	1563	1,31	1,61	302
SVEST-12-187-RR	1875	1,57	1,93	362
SVEST-12-250-RR	2500	2,10	2,58	482
SVEST-12-312-RR	3125	2,62	3,22	603
SVEST-12-375-RR	3750	3,14	3,87	724
SVEST-12-AP90-RR	1562	1,31	1,70	302
SVEST-12-AN90-RR	1562	1,27	1,12	256

= Nouveauté 2024 Voir caractéristiques page 264

LES OPTIONS

Modèle	Décoration extérieure laquée (sauf côtés)	Éclairage led supplémentaire 4000K	Éclairage led supplémentaire 2700K	Éclairage led supplémentaire RedFresh	Kit coulissant arrière plexi	Séparateur (même température)	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Plan d'exposition en escalier (double niveau)
Réf.	TDSVEST	LL4SVEST	LL2SVEST	LLRSVEST	KVA	VDSVEST-12-RR	SSB	DESSVEST
SVEST-12-093-TC	670 €	85 €	85 €	85 €	-	110 €	90 €	205 €
SVEST-12-125-RR/TC	680 €	115 €	115 €	115 €	255 €	110 €	110 €	215 €
SVEST-12-156-RR	700 €	135 €	135 €	135 €	295 €	110 €	130 €	310 €
SVEST-12-187-RR	705 €	165 €	165 €	165 €	370 €	110 €	160 €	420 €
SVEST-12-250-RR	710 €	215 €	215 €	215 €	485 €	110 €	200 €	530 €
SVEST-12-312-RR	730 €	235 €	235 €	235 €	580 €	110 €	265 €	615 €
SVEST-12-375-RR	1 130 €	325 €	325 €	325 €	720 €	110 €	330 €	845 €
SVEST-12-AP/AN	715 €	120 €	120 €	120 €	395 €	110 €	145 €	390 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



SVEST-12-375-RR + SVEST-12-375-RR + SVEST-12-187-RR + LPSVERR-D et I
Sans réserve et intérieur inox



Joue en standard

SVEST-12-375-RR

Modèles SVEST-12



Classe d'efficacité énergétique

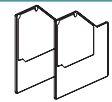


SVEST-12-125-TC

Prix par joue : Décoration joue
laquée

DLC

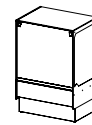
210 €



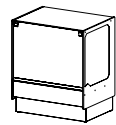
Option joues
panoramiques

LPSVERR-D 585 €

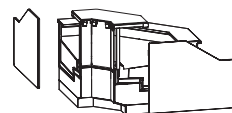
LPSVERR-I 585 €



SVEST-12-093-TC 7 035 €



SVEST-12-125-TC 7 620 €



SVEST-12-AN90-RR 12 465 €



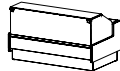
SVEST-12-AP90-RR 8 905 €



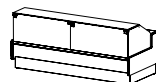
SVEST-12-125-RR 5 100 €



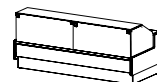
SVEST-12-156-RR 5 340 €



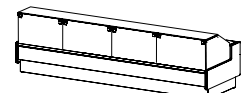
SVEST-12-187-RR 6 105 €



SVEST-12-250-RR 7 485 €



SVEST-12-312-RR 8 260 €



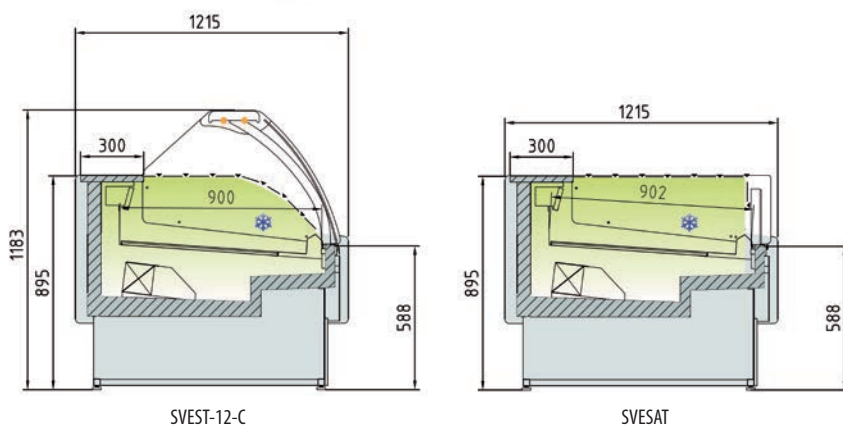
SVEST-12-375-RR 9 670 €

VITRINES GMS PROFONDEUR 1178

GROUPE À DISTANCE



Nouveau : joues + double vitrage
(inclus en standard)



MODELES SANS RÉSERVE

Référence	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m ²)	Surface totale de l'exposition (m ²)	Volume net (L)
SVESAT/SVEST-12-125-C	1250	1,05	1,00	241
N SVESAT/SVEST-12-156-C	1563	1,31	1,61	302
SVESAT/SVEST-12-187-C	1875	1,57	1,50	362
SVESAT/SVEST-12-250-C	2500	2,10	2,00	482
N SVESAT/SVEST-12-312-C	3125	2,62	2,50	603
SVESAT/SVEST-12-375-C	3750	3,14	3,01	724
SVESAT/SVEST-12-AP90-C	1562	1,31	1,35	302

N Gamme : SVESAT Voir caractéristiques page 264
N = Nouveauté 2024

LES OPTIONS



Modèle	Décoration extérieure laquée	Éclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau	Kit coulissant arrière plexi (non disponible pour SVESAT)	Séparateur (même température)	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Plan d'exposition en escalier (double niveau)
Réf.	TDSVEST	LL4SVEST	LLRSVEST	KVA	VDSVEST-12-C	SSB	DESSVEST
SVESAT/SVEST-12-125-C	680 €	115 €	115 €	255 €	110 €	110 €	215 €
SVESAT/SVEST-12-156-C	700 €	135 €	135 €	295 €	110 €	130 €	310 €
SVESAT/SVEST-12-187-C	705 €	165 €	165 €	370 €	110 €	160 €	420 €
SVESAT/SVEST-12-250-C	710 €	215 €	215 €	485 €	110 €	200 €	530 €
SVESAT/SVEST-12-312-C	730 €	235 €	235 €	580 €	110 €	265 €	615 €
SVESAT/SVEST-12-375-C	1 130 €	325 €	325 €	720 €	110 €	330 €	845 €
SVESAT/SVEST-12-AP90-C	715 €	120 €	120 €	395 €	110 €	145 €	390 €

Si vous souhaitez encastrier ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

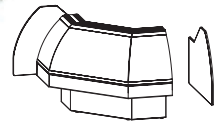


SVEST-12-250-C + SVEST-12-187-C + SVEST-12-187-C + SVEST-12-250-C



Joues panoramiques
(option)

SVEST-12-250-C



SVEST-12-AP90-C **9 840 €**

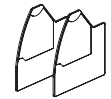
Modèles SVEST-12



Classe d'efficacité énergétique

Prix par joue : Kit décoration
joue laquée

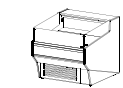
DLCS **210 €**



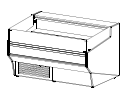
Option joues
panoramiques

LPSVEC-D **585 €**

LPSVEC-I **585 €**



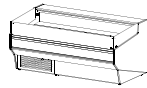
SVESAT-12-125 **4 650 €**



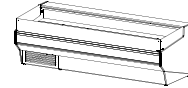
SVESAT-12-156 **5 140 €**



SVESAT-12-187 **5 315 €**



SVESAT-12-250 **6 300 €**



SVESAT-12-312 **7 560 €**



SVESAT-12-375 **8 420 €**



SVEST-12-125-C **5 010 €**



SVEST-12-156-C **5 130 €**



SVEST-12-187-C **6 000 €**



SVEST-12-250-C **7 295 €**



SVEST-12-312-C **8 300 €**



SVEST-12-375-C **10 480 €**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

LÉGENDES

GROUPE

- (R)** Remote = groupe à distance
- (P)** Plug-in = groupe logé

TYPE DE MACHINE

- (M)** Vitrine murale
- (S)** Vitrine service arrière
- (C)** Armoire
- (P)** Vitrine basse
- (D)** Murale verticale droite avec unité de condensation inférieure
- (SV)** Murale basse avec unité de condensation inférieure

TYPE DE FERMETURE FRONTALE

- (G)** Avec des portes double vitrage
- (S)** Standard, façade ouverte

NUMÉROS

- (00)** Hauteur totale, en dm

NUMÉROS

- (0)** Profondeur 650 mm
- (1)** Profondeur 791 mm
- (2)** Profondeur 875 mm
- (3)** Profondeur 891 mm
- (4)** Profondeur 991 mm
- (5)** Profondeur 1091 mm
- (6)** Profondeur 1191 mm

NUMÉROS SUIVANTS

- (00)** Hauteur totale à partir du sol, en dm

NUMÉROS

- (00)** Largeur de l'équipement, en dm

CARACTÉRISTIQUES ADDITIONNELLES

- (I)** Intérieur en acier inoxydable

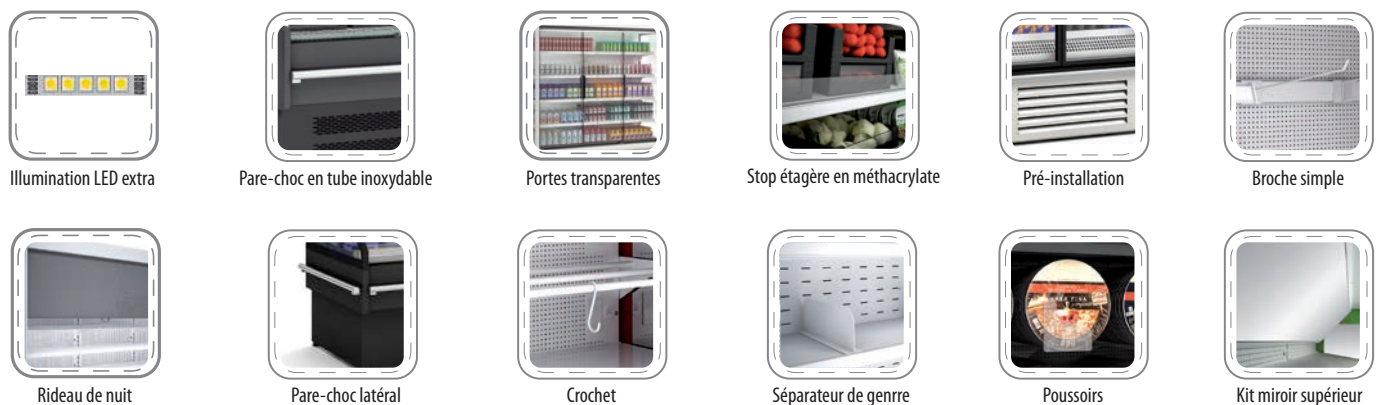
TEMPÉRATURE DU PRODUIT

- (M1)** Température du produit : -1°C/+5°C
- (M2)** Température du produit : -1°C/+7°C
- (H1)** Température du produit : -1°C/+10°C
- (L1)** Température du produit : -15°C/-18°C



RMG22133-18-H1

AMENAGEMENT POSSIBLE - NOUS CONSULTER



Si vous souhaitez encaster ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



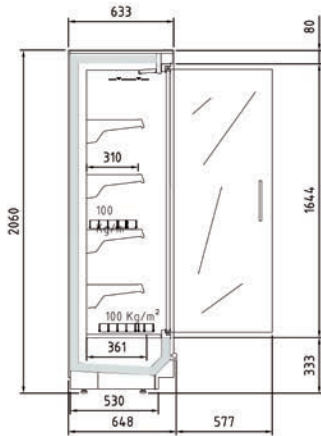
Vitrines CLOVER profondeur 1 (791 mm) avec groupe R290 inclus
voir page 290

9
VITRINES GMS

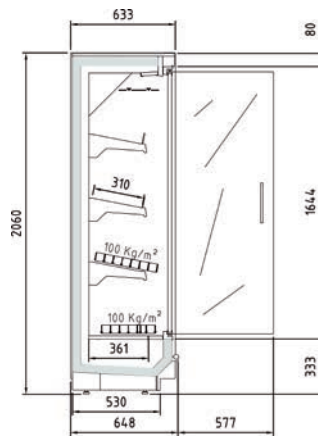


GAMME CLOVER

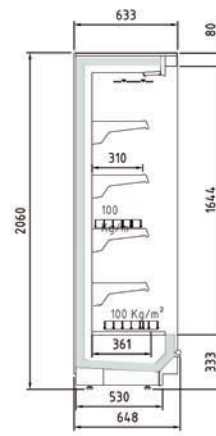
MURALE - GROUPE À DISTANCE



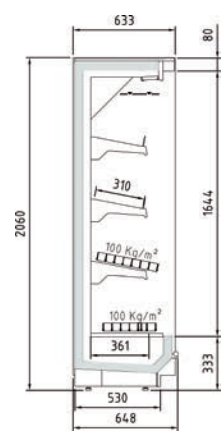
RMG20033-M1-M2



RMG20033-H1



RMS20033-M1-M2



RMS20033-H1

MODÈLES AVEC PORTES

Modèles SANS PORTE



Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20033-12-M1-M2	1250	1,99	1,76	553	4	2
RMG20033-18-M1-M2	1875	2,99	2,64	830	8	3
RMG20033-25-M1-M2	2500	3,99	3,52	1106	8	4
RMG20033-37-M1-M2	3750	5,98	5,60	1659	12	6
RMG20033-12-H1	1250	1,60	1,74	479	3	2
RMG20033-18-H1	1875	2,41	2,61	718	6	3
RMG20033-25-H1	2500	3,21	3,47	958	6	4
RMG20033-37-H1	3750	4,81	5,52	1437	9	6
RMS20033-12-M1-M2	1250	1,99	1,97	553	4	-
RMS20033-18-M1-M2	1875	2,99	2,96	830	8	-
RMS20033-25-M1-M2	2500	3,99	3,94	1106	8	-
RMS20033-37-M1-M2	3750	5,98	5,91	1659	12	-
RMS20033-12-H1	1250	1,60	1,97	479	3	-
RMS20033-18-H1	1875	2,41	3,17	718	6	-
RMS20033-25-H1	2500	3,21	4,22	958	6	-
RMS20033-37-H1	3750	4,81	6,33	1437	9	-

N = Nouveauté 2024

LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit miroir supérieur (inclus de série pour modèles H1)	Kit portes transparentes	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau d'étagère)	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Eclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau
	FDRM	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	TPRM	CTGDRM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG033-12	250 €	225 €	110 €	120 €	125 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG033-18	300 €	225 €	110 €	180 €	170 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG033-25	440 €	225 €	110 €	240 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG033-37	505 €	225 €	110 €	360 €	335 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS033-12	250 €	225 €	110 €	120 €	125 €	-	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS033-18	300 €	225 €	110 €	180 €	170 €	-	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS033-25	440 €	225 €	110 €	240 €	240 €	-	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS033-37	505 €	225 €	110 €	360 €	335 €	-	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

INFOS PRODUITS

- ⊕ Vitrine verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à un groupe frigorifique avec une capacité et une visibilité optimisées
- ⊕ **Modèle RMS** : Rideau de nuit manuel et déflecteur inférieur avant en méthacrylate
- ⊕ **Modèle RMG** : Portes battantes avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, ouverture possible jusqu'à 93° et système de blocage en position ouverte manuelle. La fermeture automatique avec une barre de torsion de haute durabilité, assure une économie d'énergie par rapport au Modèles sans porte
- ⊕ Intérieur standard en époxy RAL 9003 (blanc)
- ⊕ Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bande supérieure et inférieure en tôle dans un choix de couleurs disponibles (voir page 264)
- ⊕ Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- ⊕ Jeu de vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R449A /R-448A ou R134a (option)
- ⊕ Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur
- ⊕ Ventilateurs électromécaniques (option électromécaniques)
- ⊕ Côtés non inclus dans le prix : épaisseur 30 mm
- ⊕ Vidange avec siphon de diamètre 40 mm
- ⊕ Contrôle électronique avec sonde d'ambiance et de dégivrage
- ⊕ Eclairage LED 24v 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants (MODÈLES avec portes)
- ⊕ Sortie tuyau : possibilité par la partie inférieure, supérieure ou par l'arrière
- ⊕ Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
 - a. M1 : -1°+5°C, convient aux viandes.
 - b. M2 : -1°+7°C, convient aux produits laitiers, aux charcuteries et aux saucisses
 - c.H1 : +1°+10°C, convient aux fruits et légumes.
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)
- ⊕ Pare-chocs acier (en option)

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



Illumination LED



Portes transparentes à double vitrage

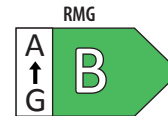


Côté vitré vision



RMG20033-18-M1-M2-H1

Pare-choc en acier inoxydable en option



Classe d'efficacité énergétique



RMS20033-25-M1

Côtés non inclus dans le prix :

Côtés panoramiques



LPD20	650 €
LPI20	650 €

Côtés pleins



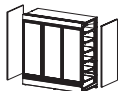
LCD	405 €
LCI	405 €

Côtés vitrés Vision



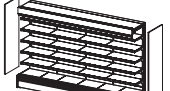
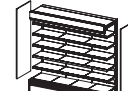
LVD	405 €
LVI	405 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM



RMG20033-12-M1-M2	5 685 €	RMG20033-18-M1-M2	7 445 €	RMG20033-25-M1-M2	8 845 €	RMG20033-37-M1-M2	11 890 €
RMG20033-12-H1	5 615 €	RMG20033-18-H1	7 575 €	RMG20033-25-H1	9 000 €	RMG20033-37-H1	12 000 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM

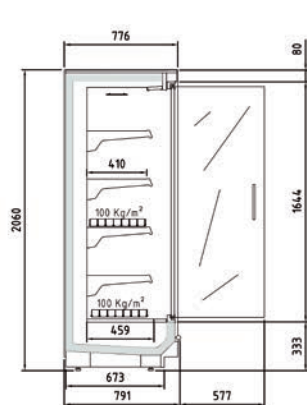


RMS20033-12-M1-M2	5 205 €	RMS20033-18-M1-M2	6 700 €	RMS20033-25-M1-M2	7 960 €	RMS20033-37-M1-M2	10 700 €
RMS20033-12-H1	5 055 €	RMS20033-18-H1	6 815 €	RMS20033-25-H1	8 100 €	RMS20033-37-H1	10 800 €

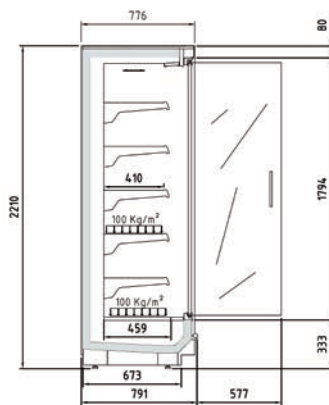
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME CLOVER

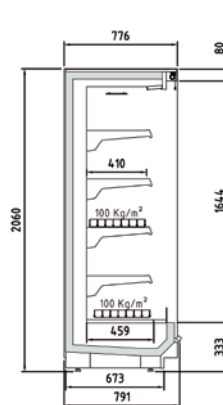
MURALE - GROUPE À DISTANCE



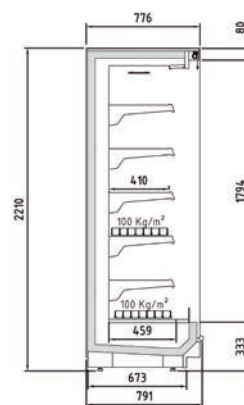
RMG20133-M1-M2



RMG22133-M1-M2



RMS20133-M1-M2



RMS22133-M1-M2

MODÈLES AVEC PORTES

Modèles SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20133-12-M1-M2	1 250	2,62	1,76	700	4	2
RMG20133-18-M1-M2	1 875	3,94	2,64	1 050	8	3
RMG20133-25-M1-M2	2 500	5,25	3,52	1 400	8	4
RMG20133-37-M1-M2	3 750	7,87	5,6	2 100	12	6
RMG22133-12-M1-M2	1 250	2,11	1,9	683	5	2
RMG22133-18-M1-M2	1 875	3,17	2,86	1 025	10	3
RMG22133-25-M1-M2	2 500	4,22	3,81	1 366	10	4
RMG22133-37-M1-M2	3 750	6,33	6,05	2 049	15	6
RMS20133-12-M1-M2	1 250	2,62	1,97	700	4	-
RMS20133-18-M1-M2	1 875	3,94	2,96	1 050	8	-
RMS20133-25-M1-M2	2 500	5,25	3,94	1 400	8	-
RMS20133-37-M1-M2	3 750	7,87	5,91	2 100	12	-
RMS22133-12-M1-M2	1 250	3,14	2,16	751	5	-
RMS22133-18-M1-M2	1 875	4,7	3,24	1 127	10	-
RMS22133-25-M1-M2	2 500	6,27	4,32	1 503	10	-
RMS22133-37-M1-M2	3 750	9,41	6,48	2 254	15	-

INFOS PRODUITS

- ⊕ Vitrine verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à un groupe frigorifique avec une capacité et une visibilité optimisées
- ⊕ **Modèle RMS** : Rideau de nuit manuel et déflecteur inférieur avant en méthacrylate
- ⊕ **Modèle RMG** : Portes battantes avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, ouverture possible jusqu'à 93° et système de blocage en position ouverte manuelle. La fermeture automatique avec une barre de torsion de haute durabilité, assure une économie d'énergie par rapport au Modèles sans porte
- ⊕ Intérieur standard en époxy RAL 9003 (blanc)
- ⊕ Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bande supérieure et inférieure en tôle dans un choix de couleurs disponibles (voir page 264)
- ⊕ Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- ⊕ Jeu de vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R449A /R-448A ou R134a (option)
- ⊕ Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte porte de 40 mm inclus
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur
- ⊕ Ventilateurs électromécaniques (option électromécaniques)
- ⊕ **Côtés non inclus dans le prix : épaisseur 30 mm**
- ⊕ Vidange avec siphon de diamètre 40 mm
- ⊕ Contrôle électronique avec sonde d'ambiance et de dégivrage
- ⊕ Éclairage LED 24v 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants (MODÈLES avec portes)
- ⊕ Sortie tuyau : possibilité par la partie inférieure, supérieure ou par l'arrière
- ⊕ Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
 - a. M1 : -1°+5°C, convient aux viandes.
 - b. M2 : -1°+7°C, convient aux produits laitiers, aux charcuteries et aux saucisses
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)
- ⊕ Pare-chocs acier (en option)

LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit miroir supérieur	Kit portes transparentes	Supplément pour des portes transparentes	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau d'étagère)	Éclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire Redfresh par niveau
Réf.	FDRM	DLCSM	DLCSM	EFIMM	TPRM	CTGDRM	CTGDRM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG133-12	250 €	225 €	110 €	120 €	125 €	935 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG133-18	300 €	225 €	110 €	180 €	170 €	1 295 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG133-25	440 €	225 €	110 €	240 €	240 €	1 865 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG133-37	505 €	225 €	110 €	360 €	335 €	2 600 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS133-12	250 €	225 €	110 €	120 €	125 €	-	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS133-18	300 €	225 €	110 €	180 €	170 €	-	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS133-25	440 €	225 €	110 €	240 €	240 €	-	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS133-37	505 €	225 €	110 €	360 €	335 €	-	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

Autres options, voir page 220

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



Illumination LED
verticales de série



Portes transparentes à double vitrage



Joue vitrée vision

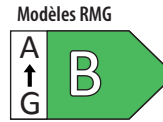


RMG20133-18-M1-M2

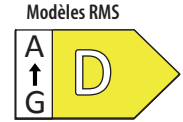
Pare-choc en acier
inoxydable (en option)



RMS20133-25-M1



Modèles RMG

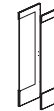


Modèles RMS

Classe d'efficacité énergétique

Côtés non inclus dans le prix :

Côtés panoramiques



H	LPD20	650 €
2060	LPI20	650 €
H	LPD22	710 €
2210	LPI22	710 €

Côtés pleins



LCD	405 €
LCI	405 €

Côtés vitrés
Vision



LVD	405 €
LVI	405 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM



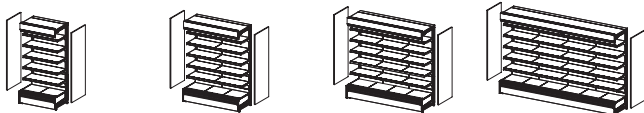
RMG20133-12-M1	5 530 €	RMG20133-18-M1	7 450 €	RMG20133-25-M1	8 850 €	RMG20133-37-M1	11 905 €
RMG20133-12-M2	5 530 €	RMG20133-18-M2	7 450 €	RMG20133-25-M2	8 850 €	RMG20133-37-M2	11 905 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM



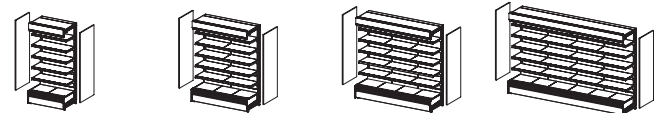
RMG22133-12-M1	5 810 €	RMG22133-18-M1	7 840 €	RMG22133-25-M1	9 325 €	RMG22133-37-M1	12 610 €
RMG22133-12-M2	5 810 €	RMG22133-18-M2	7 840 €	RMG22133-25-M2	9 325 €	RMG22133-37-M2	12 610 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM



RMS20133-12-M1	4 615 €	RMS20133-18-M1	5 970 €	RMS20133-25-M1	6 840 €	RMS20133-37-M1	9 315 €
RMS20133-12-M2	4 615 €	RMS20133-18-M2	5 970 €	RMS20133-25-M2	6 840 €	RMS20133-37-M2	9 315 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2210 MM

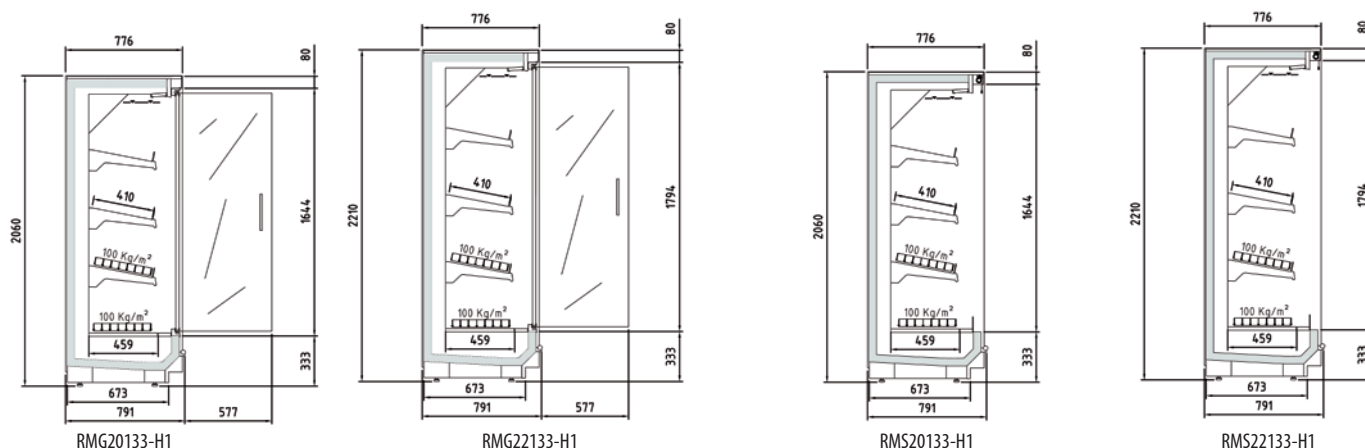


RMS22133-12-M1	4 840 €	RMS22133-18-M1	6 265 €	RMS22133-25-M1	7 190 €	RMS22133-37-M1	9 850 €
RMS22133-12-M2	4 840 €	RMS22133-18-M2	6 265 €	RMS22133-25-M2	7 190 €	RMS22133-37-M2	9 850 €

Si vous souhaitez encastrier ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME CLOVER

MURALE - GROUPE À DISTANCE



MODÈLES AVEC PORTES

Modèles SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20133-12-H1	1 250	2,11	1,74	606	3	2
RMG20133-18-H1	1 875	3,17	2,61	909	6	3
RMG20133-25-H1	2 500	4,22	3,47	1 213	6	4
RMG20133-37-H1	3 750	6,33	5,52	1 819	9	6
RMG22133-12-H1	1 250	2,11	1,9	683	3	2
RMG22133-18-H1	1 875	3,17	2,86	1 025	6	3
RMG22133-25-H1	2 500	4,22	3,81	1 366	6	4
RMG22133-37-H1	3 750	6,33	6,05	2 049	9	6
RMS20133-12-H1	1 250	2,11	1,97	606	3	-
RMS20133-18-H1	1 875	3,17	2,96	909	6	-
RMS20133-25-H1	2 500	4,22	3,94	1 213	6	-
RMS20133-37-H1	3 750	6,33	5,91	1 819	9	-
RMS22133-12-H1	1 250	2,11	2,16	683	3	-
RMS22133-18-H1	1 875	3,17	3,24	1 025	6	-
RMS22133-25-H1	2 500	4,22	4,32	1 366	6	-
RMS22133-37-H1	3 750	6,33	6,47	2 049	9	-

INFOS PRODUITS

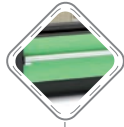
- ⊕ Vitrine verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à un groupe frigorifique avec une capacité et une visibilité optimisées
- ⊕ **Modèle RMS** : Rideau de nuit manuel et déflecteur inférieur avant en méthacrylate
- ⊕ **Modèle RMG** : Portes battantes avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, ouverture possible jusqu'à 93° et système de blocage en position ouverte manuelle. La fermeture automatique avec une barre de torsion de haute durabilité, assure une économie d'énergie par rapport au Modèles sans porte
- ⊕ Intérieur standard en époxy RAL 9003 (blanc)
- ⊕ Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bande supérieure et inférieure en tôle dans un choix de couleurs disponibles (voir page 264)
- ⊕ Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- ⊕ Jeu de vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R449A /R-448A ou R134a (option)
- ⊕ Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur
- ⊕ Ventilateurs électromécaniques (option électromécaniques)
- ⊕ **Côtés non inclus dans le prix : épaisseur 30 mm**
- ⊕ Vidange avec siphon de diamètre 40 mm
- ⊕ Contrôle électronique avec sonde d'ambiance et de dégivrage
- ⊕ Éclairage LED 24v 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants (MODÈLES avec portes)
- ⊕ Sortie tuyau : possibilité par la partie inférieure, supérieure ou par l'arrière
- ⊕ Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 : c.H1 : +1°+10°C, convient aux fruits et légumes.
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)
- ⊕ Pare-chocs acier (en option)

LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit portes transparentes	Supplément pour des portes transparentes	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau d'étagère)	Éclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage led supplémentaire Red/Fresh par niveau
Réf.	FDRM	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	CTGDRM	CTGDRM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG133-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG133-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG133-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG133-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS133-12	250 €	225 €	110 €	120 €	-	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS133-18	300 €	225 €	110 €	180 €	-	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS133-25	440 €	225 €	110 €	240 €	-	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS133-37	505 €	225 €	110 €	360 €	-	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

Autres options, voir page 220

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



Pare-choc en acier inoxydable en option



Décoration frontale laquée



Illumination LED verticales de série



RMG20133-18-H1



Côté plein + miroir



Portes double vitrage

Modèles RMG



Modèles RMS



Classe d'efficacité énergétique

Côtés non inclus dans le prix :

Côtés panoramiques



H	LPD20	650 €
2060	LPI20	650 €
H	LPD22	710 €
2210	LPI22	710 €

Côtés pleins



LCD	405 €
LCI	405 €

Côtés vitrés
Vision



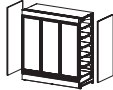
LVD	405 €
LVI	405 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM



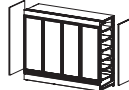
RMG20133-12-H1

5 620 €



RMG20133-18-H1

7 580 €



RMG20133-25-H1

9 005 €



RMG20133-37-H1

12 175 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM



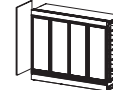
RMG22133-12-H1

5 905 €



RMG22133-18-H1

7 975 €



RMG22133-25-H1

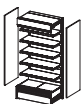
9 485 €



RMG22133-37-H1

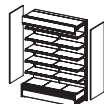
12 715 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM



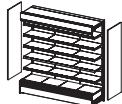
RMS20133-12-H1

4 610 €



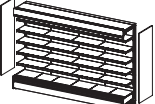
RMS20133-18-H1

5 965 €



RMS20133-25-H1

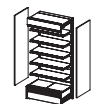
6 835 €



RMS20133-37-H1

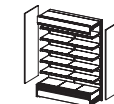
9 350 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2210 MM



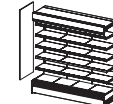
RMS22133-12-H1

4 845 €



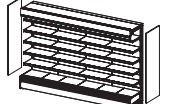
RMS22133-18-H1

6 255 €



RMS22133-25-H1

7 185 €



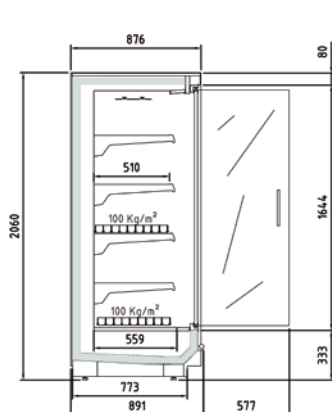
RMS22133-37-H1

9 755 €

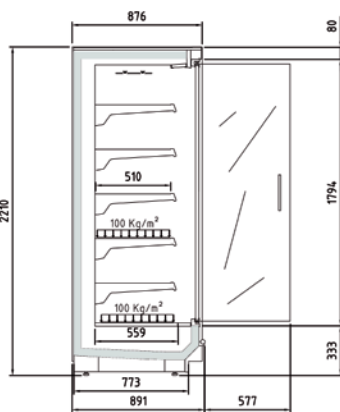
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME CLOVER

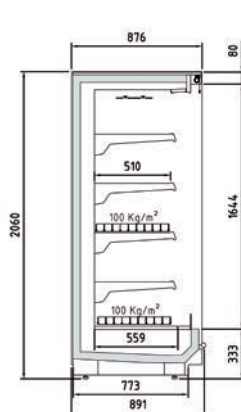
MURALE - GROUPE À DISTANCE



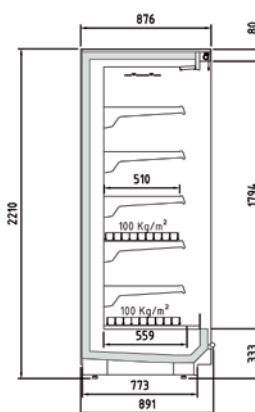
RMG20333-M1-M2



RMG22333-M1-M2



RMS20333-M1-M2



RMS22333-M1-M2

MODÈLES AVEC PORTES

Modèles SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20333-12-M1-M2	1 250	3,25	1,74	871	4	2
RMG20333-18-M1-M2	1 875	4,87	2,61	1 306	8	3
RMG20333-25-M1-M2	2 500	6,5	3,47	1 742	8	4
RMG20333-37-M1-M2	3 750	9,75	5,52	2 612	12	6
RMG22333-12-M1-M2	1 250	3,89	1,9	935	5	2
RMG22333-18-M1-M2	1 875	5,83	2,86	1 402	10	3
RMG22333-25-M1-M2	2 500	7,77	3,81	1 869	10	4
RMG22333-37-M1-M2	3 750	11,66	6,05	2 804	15	6
RMS20333-12-M1-M2	1 250	3,25	1,97	871	4	-
RMS20333-18-M1-M2	1 875	4,87	2,96	1 306	8	-
RMS20333-25-M1-M2	2 500	6,5	3,94	1 742	8	-
RMS20333-37-M1-M2	3 750	9,75	5,91	2 612	12	-
RMS22333-12-M1-M2	1 250	3,89	2,16	935	5	-
RMS22333-18-M1-M2	1 875	5,83	3,24	1 402	10	-
RMS22333-25-M1-M2	2 500	7,77	4,32	1 869	10	-
RMS22333-37-M1-M2	3 750	11,66	6,48	2 804	15	-

INFOS PRODUITS

- ⊕ Vitrine verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à un groupe frigorifique avec une capacité et une visibilité optimisées
- ⊕ **Modèle RMS** : Rideau de nuit manuel et déflecteur inférieur avant en méthacrylate
- ⊕ **Modèle RMG** : Portes battantes avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, ouverture possible jusqu'à 93° et système de blocage en position ouverte manuelle. La fermeture automatique avec une barre de torsion de haute durabilité, assure une économie d'énergie par rapport au Modèles sans porte
- ⊕ Intérieur standard en époxy RAL 9003 (blanc)
- ⊕ Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bande supérieure et inférieure en tôle dans un choix de couleurs disponibles (voir page 264)
- ⊕ Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- ⊕ Jeu de vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R449A /R-448A ou R134a (option)
- ⊕ Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte porte de 40 mm inclus
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur
- ⊕ Ventilateurs électromécaniques (option électromécaniques)
- ⊕ **Côtés non inclus dans le prix : épaisseur 30 mm**
- ⊕ Vidange avec siphon de diamètre 40 mm
- ⊕ Contrôle électronique avec sonde d'ambiance et de dégivrage
- ⊕ Éclairage LED 24v 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants (MODÈLES avec portes)
- ⊕ Sortie tuyau : possibilité par la partie inférieure, supérieure ou par l'arrière
- ⊕ Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
 - a. M1 : -1°+5°C, convient aux viandes.
 - b. M2 : -1°+7°C, convient aux produits laitiers, aux charcuteries et aux saucisses
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)
- ⊕ Pare-chocs acier (en option)

LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit miroir supérieur	Kit portes transparentes	Supplément pour des portes transparentes	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau d'étagère)	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Eclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau
Réf.	FDRM	DLCSPM	DLCSPM	EFIMM	TPRM	CTGDRM	CTGDRM	SSB-RM	BARS-M-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG133-12	250 €	225 €	110 €	120 €	125 €	935 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG133-18	300 €	225 €	110 €	180 €	170 €	1 295 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG133-25	440 €	225 €	110 €	240 €	240 €	1 865 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG133-37	505 €	225 €	110 €	360 €	335 €	2 600 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS133-12	250 €	225 €	110 €	120 €	125 €	-	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS133-18	300 €	225 €	110 €	180 €	170 €	-	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS133-25	440 €	225 €	110 €	240 €	240 €	-	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS133-37	505 €	225 €	110 €	360 €	335 €	-	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

Autres options, voir page 220

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



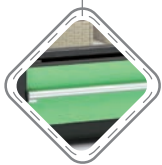
Décoration totale laquée



RMG22333-37



Pare-choc en acier inoxydable en option



RMS20333-37

Modèles RMG



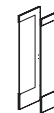
Modèles RMS



Classe d'efficacité énergétique

Côtés non inclus dans le prix :

Côtés panoramiques



H	LPD20	650 €
2060	LPI20	650 €
H	LPD22	710 €
2210	LPI22	710 €

Côtés pleins



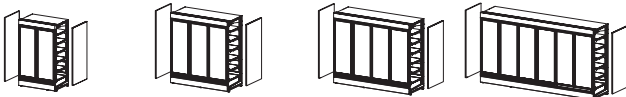
LCD	405 €
LCI	405 €

Côtés vitrés Vision



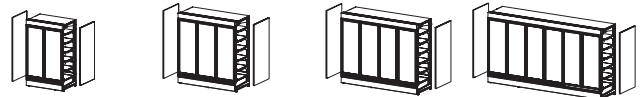
LVD	405 €
LVI	405 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM



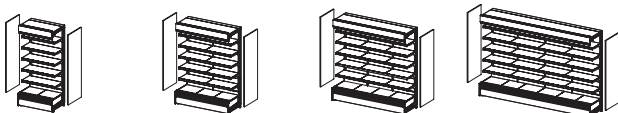
RMG20333-12-M1	5 625 €	RMG20333-18-M1	7 650 €	RMG20333-25-M1	9 015 €	RMG20333-37-M1	12 175 €
RMG20333-12-M2	5 625 €	RMG20333-18-M2	7 650 €	RMG20333-25-M2	9 015 €	RMG20333-37-M2	12 175 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM



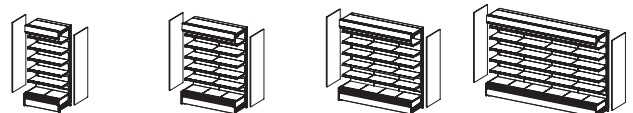
RMG22333-12-M1	5 910 €	RMG22333-18-M1	8 055 €	RMG22333-25-M1	9 500 €	RMG22333-37-M1	12 840 €
RMG22333-12-M2	5 910 €	RMG22333-18-M2	8 055 €	RMG22333-25-M2	9 500 €	RMG22333-37-M2	12 840 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM



RMS20333-12-M1	4 735 €	RMS20333-18-M1	6 120 €	RMS20333-25-M1	7 015 €	RMS20333-37-M1	9 525 €
RMS20333-12-M2	4 735 €	RMS20333-18-M2	6 120 €	RMS20333-25-M2	7 015 €	RMS20333-37-M2	9 525 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2210 MM

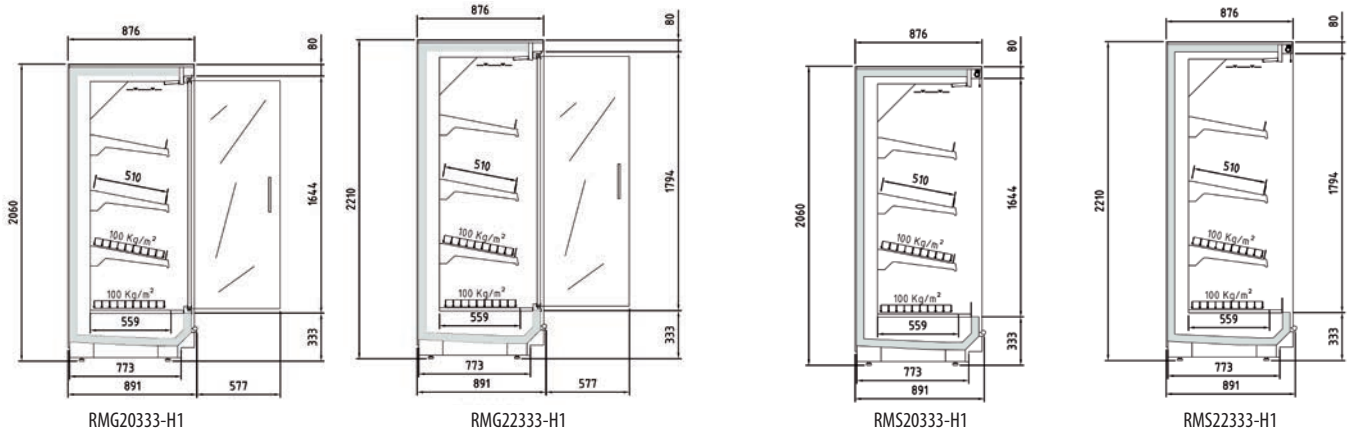


RMS22333-12-M1	4 925 €	RMS22333-18-M1	6 375 €	RMS22333-25-M1	7 320 €	RMS22333-37-M1	9 945 €
RMS22333-12-M2	4 925 €	RMS22333-18-M2	6 375 €	RMS22333-25-M2	7 320 €	RMS22333-37-M2	9 945 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME CLOVER

MURALE - GROUPE À DISTANCE



MODÈLES AVEC PORTES

MODÈLES SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20333-12-H1	1 250	2,61	1,74	754	3	2
RMG20333-18-H1	1 875	3,92	2,61	1 131	6	3
RMG20333-25-H1	2 500	5,22	3,47	1 508	6	4
RMG20333-37-H1	3 750	7,83	5,53	2 262	9	6
RMS20333-12-H1	1 250	2,61	1,74	754	3	2
RMS20333-18-H1	1 875	3,92	2,61	1 131	6	3
RMS20333-25-H1	2 500	5,22	3,47	1 508	6	4
RMS20333-37-H1	3 750	7,83	5,53	2 262	9	6
RMS22333-12-H1	1 250	2,61	2,16	850	3	-
RMS22333-18-H1	1 875	3,92	3,24	1 275	6	-
RMS22333-25-H1	2 500	5,22	4,32	1 700	6	-
RMS22333-37-H1	3 750	7,83	6,48	2 549	9	-

INFOS PRODUITS

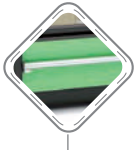
- ⊕ Vitrine verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à un groupe frigorifique avec une capacité et une visibilité optimisées
- ⊕ **Modèle RMS** : Rideau de nuit manuel et déflecteur inférieur avant en méthacrylate
- ⊕ **Modèle RMG** : Portes battantes avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, ouverture possible jusqu'à 93° et système de blocage en position ouverte manuelle. La fermeture automatique avec une barre de torsion de haute durabilité, assure une économie d'énergie par rapport au
- Modèles sans porte
- ⊕ Intérieur standard en époxy RAL 9003 (blanc)
- ⊕ Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bande supérieure et inférieure en tôle dans un choix de couleurs disponibles (voir page 264)
- ⊕ Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- ⊕ Jeu de vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R449A /R-448A ou R134a (option)
- ⊕ Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur
- ⊕ Ventilateurs électromécaniques (option électromécaniques)
- ⊕ Côtés non inclus dans le prix : épaisseur 30 mm
- ⊕ Vidange avec siphon de diamètre 40 mm
- ⊕ Contrôle électronique avec sonde d'ambiance et de dégivrage
- ⊕ Éclairage LED 24v 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants (MODÈLES avec portes)
- ⊕ Sortie tuyau : possibilité par la partie inférieure, supérieure ou par l'arrière
- ⊕ Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 : c.H1 : +1°+10°C, convient aux fruits et légumes.
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)
- ⊕ Pare-chocs acier (en option)

LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit portes transparentes	Supplément pour des portes transparentes	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau d'étagère)	Éclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage led supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage led supplémentaire RedFresh par niveau
Réf.	FDRM	DLCSPM	DLCSPM	EFIMM	CTGDRM	CTGDRM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG133-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG133-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG133-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG133-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS133-12	250 €	225 €	110 €	120 €	-	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS133-18	300 €	225 €	110 €	180 €	-	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS133-25	440 €	225 €	110 €	240 €	-	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS133-37	505 €	225 €	110 €	360 €	-	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

Autres options, voir page 220

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



Pare-choc en acier inoxydable en option



Décoration frontale laquée



Côté plein + miroir



RMG20133-18-H1

Modèles RMG



Modèles RMS



Classe d'efficacité énergétique

Côtés non inclus dans le prix :

Côtés panoramiques



H	LPD20	650 €
2060	LPI20	650 €
H	LPD22	710 €
2210	LPI22	710 €

Côtés pleins



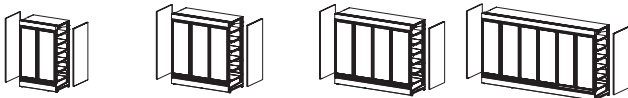
LCD	405 €
LCI	405 €

Côtés vitrés Vision



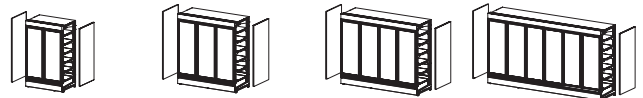
LVD	405 €
LVI	405 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM



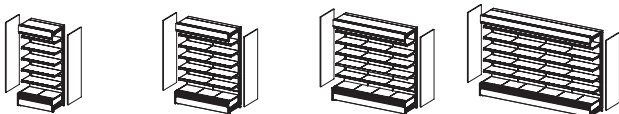
RMG20333-12-H1 5 720 € RMG20333-18-H1 7 790 € RMG20333-25-H1 9 170 € RMG20333-37-H1 12 400 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM



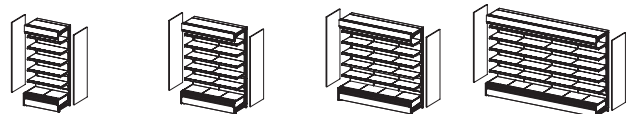
RMG22333-12-H1 5 965 € RMG22333-18-H1 8 195 € RMG22333-25-H1 9 665 € RMG22333-37-H1 12 960 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM



RMS20333-12-H1 4 725 € RMS20333-18-H1 6 160 € RMS20333-25-H1 7 020 € RMS20333-37-H1 9 520 €

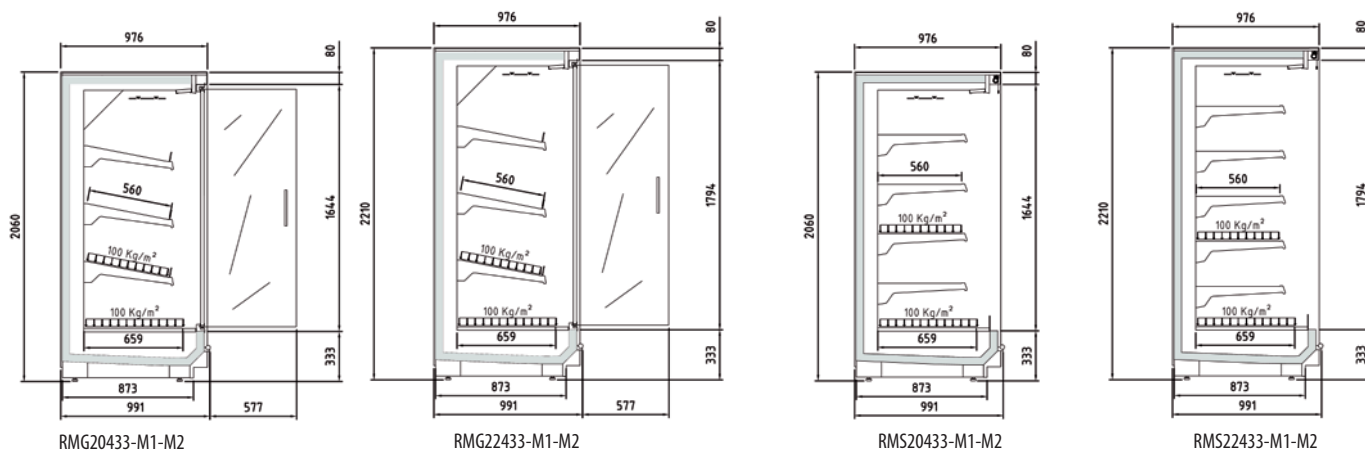
MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2210 MM



RMS22333-12-H1 4 960 € RMS22333-18-H1 6 430 € RMS22333-25-H1 7 380 € RMS22333-37-H1 10 025 €

GAMME CLOVER

MURALE - GROUPE À DISTANCE



MODÈLES AVEC PORTES

MODÈLES SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20433-12-M1-M2	1250	3,62	1,79	956	4	2
RMG20433-18-M1-M2	1875	5,44	2,69	1434	8	3
RMG20433-25-M1-M2	2500	7,25	3,58	1912	8	4
RMG20433-37-M1-M2	3750	10,87	5,70	2869	12	6
RMG22433-12-M1-M2	1250	4,32	1,96	1026	5	2
RMG22433-18-M1-M2	1875	6,49	2,94	1539	10	3
RMG22433-25-M1-M2	2500	8,65	3,92	2052	10	4
RMG22433-37-M1-M2	3750	12,97	6,23	3079	15	6
RMS20433-12-M1-M2	1250	3,62	2,03	956	4	-
RMS20433-18-M1-M2	1875	5,44	3,05	1434	8	-
RMS20433-25-M1-M2	2500	7,25	4,07	1912	8	-
RMS20433-37-M1-M2	3750	10,87	6,10	2869	12	-
RMS22433-12-M1-M2	1250	4,32	2,22	1026	5	-
RMS22433-18-M1-M2	1875	6,49	3,33	1539	10	-
RMS22433-25-M1-M2	2500	8,65	4,44	2052	10	-
RMS22433-37-M1-M2	3750	12,97	6,66	3079	15	-

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Vitrine verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à un groupe frigorifique avec une capacité de produit et une visibilité optimisées
- ⊕ Modèle RMS : Rideau de nuit manuel et déflecteur inférieur avant en méthacrylate
- ⊕ Modèle RMG : Portes battantes avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, ouverture possible jusqu'à 93° et système de blocage en position ouverte manuelle. La fermeture automatique avec une barre de torsion de haute durabilité, assure une économie d'énergie par rapport au Modèles sans porte
- ⊕ Intérieur standard en époxy RAL 9003
- ⊕ Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bandeau supérieur et inférieur en tôle dans un choix de couleurs disponibles
- ⊕ Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- ⊕ Jeu de vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R449A /R-448A ou R134a
- ⊕ Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur
- ⊕ Ventilateurs électromécaniques
- ⊕ Côtés non inclus dans le prix : épaisseur 30 mm
- ⊕ Contrôle électronique
- ⊕ Éclairage LED 24v 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants (MODÈLES avec portes)
- ⊕ Sortie tuyau : possibilité par la partie inférieure, supérieure ou par l'arrière
- ⊕ Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
 - a. M1 : -1°+5°C, convient aux viandes.
 - b. M2 : -1°+7°C, convient aux produits laitiers, aux charcuteries et aux saucisses
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)

LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joué)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joué)	Kit ventilateurs électronique	Kit portes transparentes	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau d'étagère)	Éclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage led supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage led supplémentaire Red'fresh par niveau
Réf.	FDRM	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	CTGDRM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG433-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG433-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG433-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG433-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS433-12	250 €	225 €	110 €	120 €	-	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS433-18	300 €	225 €	110 €	180 €	-	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS433-25	440 €	225 €	110 €	240 €	-	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS433-37	505 €	225 €	110 €	360 €	-	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

Autres options, voir page 220

Si vous souhaitez encaster ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

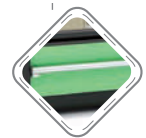


Côté panoramique



RMG20433-37

Pare-choc en acier inoxydable en option



Côté plein + miroir



Poussoirs



RMS20433-37

Modèles RMG



Modèles RMS



Classe d'efficacité énergétique

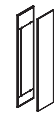
Côtés non inclus dans le prix :

Côtés panoramiques



H 2060	LPD20	650 €
	LPI20	650 €
H 2210	LPD22	710 €
	LPI22	710 €

Côtés pleins



LCD	405 €
LCI	405 €

Côtés vitrés Vision

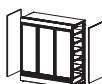


LVD	405 €
LVI	405 €

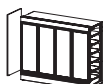
MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM



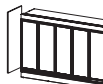
RMG20433-12-M1
5 810 €



RMG20433-18-M1
7 910 €



RMG20433-25-M1
9 325 €



RMG20433-37-M1
12 610 €

RMG20433-12-M2
5 810 €

RMG20433-18-M2
7 910 €

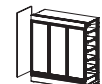
RMG20433-25-M2
9 325 €

RMG20433-37-M2
12 610 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM



RMG22433-12-M1
6 110 €



RMG22433-18-M1
8 290 €



RMG22433-25-M1
9 830 €



RMG22433-37-M1
13 300 €

RMG22433-12-M2
6 110 €

RMG22433-18-M2
8 290 €

RMG22433-25-M2
9 830 €

RMG22433-37-M2
13 300 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM



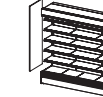
RMS20433-12-M1
4 985 €



RMS20433-18-M1
6 340 €



RMS20433-25-M1
7 365 €



RMS20433-37-M1
10 000 €

RMS20433-12-M2
4 985 €

RMS20433-18-M2
6 340 €

RMS20433-25-M2
7 365 €

RMS20433-37-M2
10 000 €

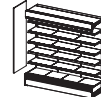
MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2210 MM



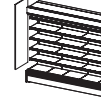
RMS22433-12-M1
5 215 €



RMS22433-18-M1
6 635 €



RMS22433-25-M1
7 720 €



RMS22433-37-M1
10 490 €

RMS22433-12-M2
5 215 €

RMS22433-18-M2
6 635 €

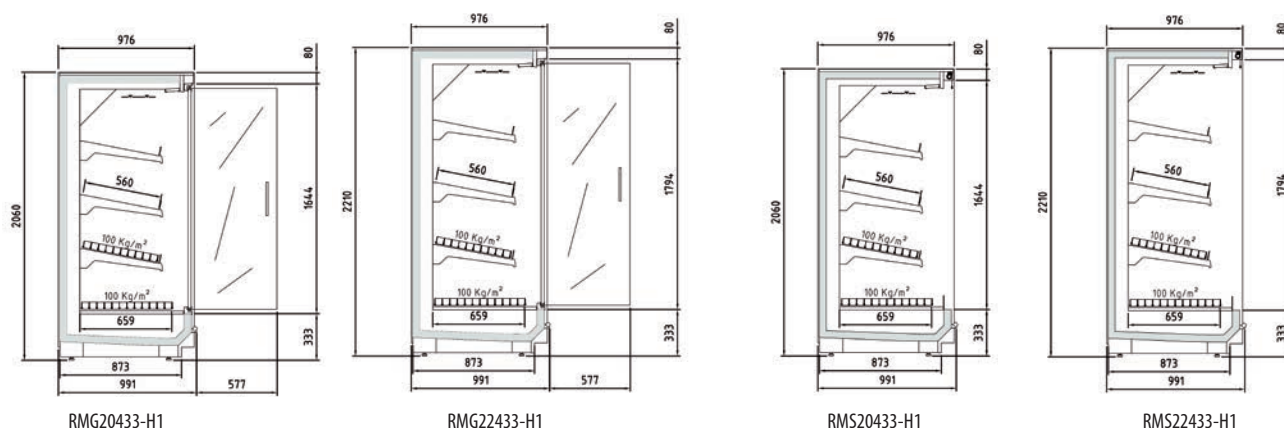
RMS22433-25-M2
7 720 €

RMS22433-37-M2
10 490 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME CLOVER

MURALE - GROUPE À DISTANCE



RMG20433-H1

RMG22433-H1

RMS20433-H1

RMS22433-H1

MODÈLES AVEC PORTES

MODÈLES SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20433-12-H1	1250	2,92	1,79	828	3	2
RMG20433-18-H1	1875	4,39	2,69	1242	6	3
RMG20433-25-H1	2500	5,85	3,59	1656	6	4
RMG20433-37-H1	3750	8,77	5,71	2484	9	6
RMG20433-12-H1	1250	2,92	1,96	933	3	2
RMG20433-18-H1	1875	4,39	2,95	1400	6	3
RMG20433-25-H1	2500	5,85	3,92	1866	6	4
RMG20433-37-H1	3750	8,77	6,24	2799	9	6
RMS20433-12-H1	1250	2,92	2,04	828	3	-
RMS20433-18-H1	1875	4,39	3,06	1242	6	-
RMS20433-25-H1	2500	5,85	4,07	1656	6	-
RMS20433-37-H1	3750	8,77	6,11	2484	9	-
RMS22433-12-H1	1250	2,92	2,22	933	3	-
RMS22433-18-H1	1875	4,39	3,34	1400	6	-
RMS22433-25-H1	2500	5,85	4,45	1866	6	-
RMS22433-37-H1	3750	8,77	6,67	2799	9	-

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Vitrine verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à un groupe frigorifique avec une capacité et une visibilité optimisées
- ⊕ **Modèle RMS** : Rideau de nuit manuel et déflecteur inférieur avant en méthacrylate
- ⊕ **Modèle RMG** : Portes battantes avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, ouverture possible jusqu'à 93° et système de blocage en position ouverte manuelle. La fermeture automatique avec une barre de torsion de haute durabilité, assure une économie d'énergie par rapport au Modèles sans porte
- ⊕ Intérieur standard en époxy RAL 9003 (blanc)

- ⊕ Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bande supérieure et inférieure en tôle dans un choix de couleurs disponibles (voir page 264)
- ⊕ Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- ⊕ Jeu de vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R449A /R-448A ou R134a (option)
- ⊕ Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur
- ⊕ Ventilateurs électromécaniques (option électromécaniques)
- ⊕ **Côtés non inclus dans le prix : épaisseur 30 mm**
- ⊕ Vidange avec siphon de diamètre 40 mm

- ⊕ Contrôle électronique avec sonde d'ambiance et de dégivrage
- ⊕ Éclairage LED 24v 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants (MODÈLES avec portes)
- ⊕ Sortie tuyau : possibilité par la partie inférieure, supérieure ou par l'arrière
- ⊕ Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 : c.H1 : +1°+10°C, convient aux fruits et légumes.
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)
- ⊕ Pare-chocs acier (en option)

LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit portes transparentes	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau d'étagère)	Éclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage led supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage led supplémentaire Red'fresh par niveau
Réf.	FDRM	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	CTGD RM	SSB-RM	BARS M-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG433-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG433-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG433-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG433-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS433-12	250 €	225 €	110 €	120 €	-	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS433-18	300 €	225 €	110 €	180 €	-	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS433-25	440 €	225 €	110 €	240 €	-	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS433-37	505 €	225 €	110 €	360 €	-	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

Autres options, voir page 220

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



Côté plein + miroir



Portes double vitrage



Illumination LED verticales de série

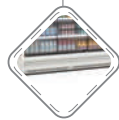


Décoration frontale laquée



RMG20433-18-H1

Pare-choc en acier inoxydable en option



Modèles RMG



Classe d'efficacité énergétique

Modèles RMS



Classe d'efficacité énergétique

Côtés non inclus dans le prix :

Côtés panoramiques



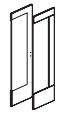
H 2060	LPD20	650 €
	LPI20	650 €
H 2210	LPD22	710 €
	LPI22	710 €

Côtés pleins



LCD	405 €
LCI	405 €

Côtés vitrés Vision

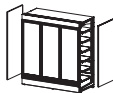


LVD	405 €
LVI	405 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM



RMG20433-12-H1 5 885 €



RMG20433-18-H1 8 015 €



RMG20433-25-H1 9 495 €



RMG20433-37-H1 12 840 €

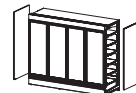
MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM



RMG22433-12-H1 6 135 €



RMG22433-18-H1 8 400 €



RMG22433-25-H1 10 005 €

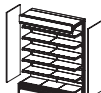


RMG22433-37-H1 13 485 €

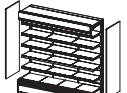
MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM



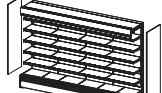
RMS20433-12-H1 5 025 €



RMS20433-18-H1 6 415 €



RMS20433-25-H1 7 430 €



RMS20433-37-H1 10 090 €

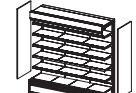
MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2210 MM



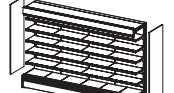
RMS22433-12-H1 5 280 €



RMS22433-18-H1 6 720 €



RMS22433-25-H1 7 820 €



RMS22433-37-H1 10 630 €

Si vous souhaitez encastrier ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMMA CLOVER

MURALE - GROUPE À DISTANCE



MODÈLES AVEC PORTES

MODÈLES SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20533-12-M1-M2	1250	4,00	1,85	1042	4	2
RMG20533-18-M1-M2	1875	6,00	2,77	1562	8	3
RMG20533-25-M1-M2	2500	8,00	3,70	2083	8	4
RMG20533-37-M1-M2	3750	12,00	5,88	3125	12	6
RMG22533-12-M1-M2	1250	4,76	2,02	1118	5	2
RMG22533-18-M1-M2	1875	7,14	3,03	1677	10	3
RMG22533-25-M1-M2	2500	9,52	4,03	2236	10	4
RMG22533-37-M1-M2	3750	14,28	6,41	3353	15	6
RMS20533-12-M1-M2	1250	4,00	2,10	1042	4	-
RMS20533-18-M1-M2	1875	6,00	3,14	1562	8	-
RMS20533-25-M1-M2	2500	8,00	4,19	2083	8	-
RMS20533-37-M1-M2	3750	12,00	6,29	3125	12	-
RMS22533-12-M1-M2	1250	4,76	2,28	1026	5	-
RMS22533-18-M1-M2	1875	7,14	3,43	1539	10	-
RMS22533-25-M1-M2	2500	9,52	4,57	2052	10	-
RMS22533-37-M1-M2	3750	14,28	6,85	3079	15	-

= Nouveauté 2024

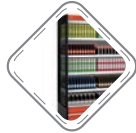
INFOS PRODUITS

- ⊕ Vitrine verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à un groupe frigorifique avec une capacité et une visibilité optimisées
- ⊕ **Modèle RMS** : Rideau de nuit manuel et déflecteur inférieur avant en méthacrylate
- ⊕ **Modèle RMG** : Portes battantes avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, ouverture possible jusqu'à 93° et système de blocage en position ouverte manuelle. La fermeture automatique avec une barre de torsion de haute durabilité, assure une économie d'énergie par rapport au Modèles sans porte
- ⊕ Intérieur standard en époxy RAL 9003 (blanc)
- ⊕ Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bande supérieure et inférieure en tôle dans un choix de couleurs disponibles (voir page 264)
- ⊕ Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- ⊕ Jeu de vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R449A /R-448A ou R134a (option)
- ⊕ Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur
- ⊕ Ventilateurs électromécaniques (option électromécaniques)
- ⊕ **Côtés non inclus dans le prix : épaisseur 30 mm**
- ⊕ Vidange avec siphon de diamètre 40 mm
- ⊕ Contrôle électronique avec sonde d'ambiance et de dégivrage
- ⊕ Éclairage LED 24v 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants (MODÈLES avec portes)
- ⊕ Sortie tuyau : possibilité par la partie inférieure, supérieure ou par l'arrière
- ⊕ Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
 - a. M1 : -1°+5°C, convient aux viandes.
 - b. M2 : -1°+7°C, convient aux produits laitiers, aux charcuteries et aux saucisses
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)
- ⊕ Pare-chocs acier (en option)

LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joué)	Kit ventilateurs électronique	Kit miroir supérieur	Kit portes transparentes	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau d'étagère)	Éclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage led supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage led supplémentaire Redfresh par niveau
Réf.	FDRM	DLCSPM	DLCSPM	EFIMM	TPRM	CTGDPM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG533-12	250 €	225 €	110 €	120 €	125 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG533-18	300 €	225 €	110 €	180 €	170 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG533-25	440 €	225 €	110 €	240 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG533-37	505 €	225 €	110 €	360 €	335 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS533-12	250 €	225 €	110 €	120 €	125 €	-	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS533-18	300 €	225 €	110 €	180 €	170 €	-	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS533-25	440 €	225 €	110 €	240 €	240 €	-	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS533-37	505 €	225 €	110 €	360 €	335 €	-	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

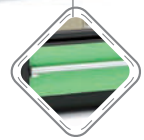
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



Côté panoramique



RMG20533-37



Pare-choc en acier inoxydable en option



Côté plein + miroir



Poussoirs (option)



RMS20533-37

Modèles RMG



Modèles RMS



Classe d'efficacité énergétique

Côtés non inclus dans le prix :

Côtés panoramiques



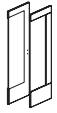
H 2060	LPD20	650 €
	LPI20	650 €
H 2210	LPD22	710 €
	LPI22	710 €

Côtés pleins



LCD	405 €
LCI	405 €

Côtés vitrés Vision



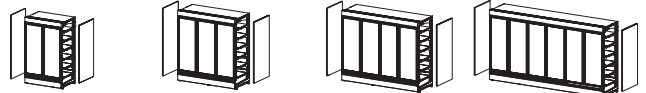
LVD	405 €
LVI	405 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM



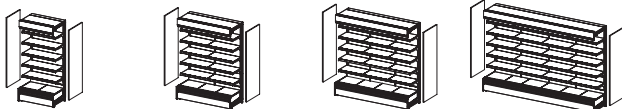
RMG20533-12-M1	6 000 €	RMG20533-18-M1	8 180 €	RMG20533-25-M1	9 645 €	RMG20533-37-M1	13 050 €
RMG20533-12-M2	6 000 €	RMG20533-18-M2	8 180 €	RMG20533-25-M2	9 645 €	RMG20533-37-M2	13 050 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM



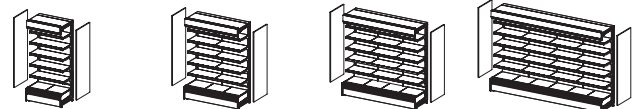
RMG22533-12-M1	6 315 €	RMG22533-18-M1	8 540 €	RMG22533-25-M1	10 170 €	RMG22533-37-M1	13 770 €
RMG22533-12-M2	6 315 €	RMG22533-18-M2	8 540 €	RMG22533-25-M2	10 170 €	RMG22533-37-M2	13 770 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM



RMS20533-12-M1	5 240 €	RMS20533-18-M1	6 560 €	RMS20533-25-M1	7 715 €	RMS20533-37-M1	10 480 €
RMS20533-12-M2	5 240 €	RMS20533-18-M2	6 560 €	RMS20533-25-M2	7 715 €	RMS20533-37-M2	10 480 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2210 MM

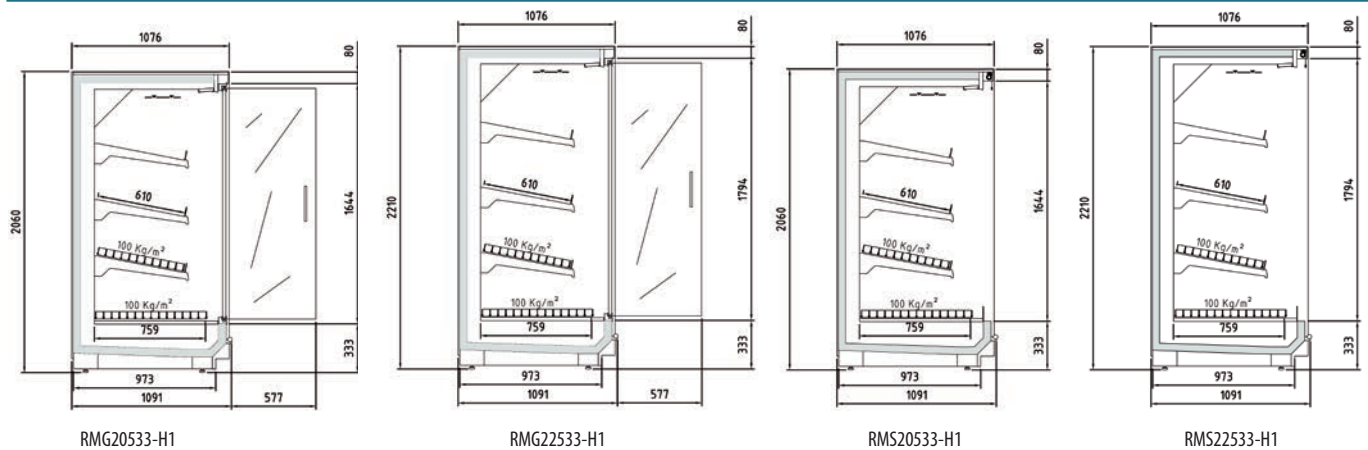


RMS22533-12-M1	5 505 €	RMS22533-18-M1	6 900 €	RMS22533-25-M1	8 120 €	RMS22533-37-M1	11 045 €
RMS22533-12-M2	5 505 €	RMS22533-18-M2	6 900 €	RMS22533-25-M2	8 120 €	RMS22533-37-M2	11 045 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMMA CLOVER

MURALE - GROUPE À DISTANCE



RMG20533-H1

RMG22533-H1

RMS20533-H1

RMS22533-H1

MODÈLES AVEC PORTES

MODÈLES SANS PORTE



Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Surface totale d'exposition (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20533-12-H1	1250	3,24	1,85	902	3	2
RMG20533-18-H1	1875	4,85	2,78	1353	6	3
RMG20533-25-H1	2500	6,47	3,70	1804	6	4
RMG20533-37-H1	3750	9,71	5,89	2706	9	6
RMG20533-12-H1	1250	3,24	2,02	1016	3	2
RMG20533-18-H1	1875	4,85	3,03	1525	6	3
RMG20533-25-H1	2500	6,47	4,04	2033	6	4
RMG20533-37-H1	3750	9,71	6,42	3049	9	6
RMS20533-12-H1	1250	3,24	2,10	902	3	-
RMS20533-18-H1	1875	4,85	3,15	1353	6	-
RMS20533-25-H1	2500	6,47	4,20	1804	6	-
RMS20533-37-H1	3750	9,71	6,30	2706	9	-
RMS22533-12-H1	1250	3,24	2,29	1016	3	-
RMS22533-18-H1	1875	4,85	3,43	1525	6	-
RMS22533-25-H1	2500	6,47	4,58	2033	6	-
RMS22533-37-H1	3750	9,71	6,86	3049	9	-

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Vitrine verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à un groupe frigorifique avec une capacité et une visibilité optimisées
- ⊕ **Modèle RMS** : Rideau de nuit manuel et déflecteur inférieur avant en méthacrylate
- ⊕ **Modèle RMG** : Portes battantes avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, ouverture possible jusqu'à 93° et système de blocage en position ouverte manuelle. La fermeture automatique avec une barre de torsion de haute durabilité, assure une économie d'énergie par rapport au Modèles sans porte
- ⊕ Intérieur standard en époxy RAL 9003 (blanc)
- ⊕ Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bande supérieure et inférieure en tôle dans un choix de couleurs disponibles (voir page 264)
- ⊕ Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- ⊕ Jeu de vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R449A /R-448A ou R134a (option)
- ⊕ Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur
- ⊕ Ventilateurs électromécaniques (option électromécaniques)
- ⊕ **Côtés non inclus dans le prix : épaisseur 30 mm**
- ⊕ Vidange avec siphon de diamètre 40 mm
- ⊕ Contrôle électronique avec sonde d'ambiance et de dégivrage
- ⊕ Éclairage LED 24v 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants (MODÈLES avec portes)
- ⊕ Sortie tuyau : possibilité par la partie inférieure, supérieure ou par l'arrière
- ⊕ Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
 - H1 : +1°+10°C, convient aux fruits et légumes.
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)
- ⊕ Pare-chocs acier (en option)

LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joué)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joué)	Kit ventilateurs électronique	Kit portes transparentes	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau d'étagère)	Éclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage led supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage led supplémentaire RedFresh par niveau
Réf.	FDRM	DLC5M	DLC5PM	EFIMM	CTGDRM	SSB-RM	BARS5M-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG533-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG533-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG533-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG533-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS533-12	250 €	225 €	110 €	120 €	-	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS533-18	300 €	225 €	110 €	180 €	-	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS533-25	440 €	225 €	110 €	240 €	-	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS533-37	505 €	225 €	110 €	360 €	-	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

Autres options, voir page 220

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



Côté plein + miroir



Portes transparentes à double vitrage



Illumination LED verticales de série



Décoration frontale laquée



RMG20533-18-H1



Pare-choc en acier inoxydable en option

Modèles RMG



Classe d'efficacité énergétique

Modèles RMS



Classe d'efficacité énergétique

Côtés non inclus dans le prix :

Côtés panoramiques



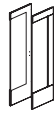
H	LPD20	650 €
2060	LPI20	650 €
H	LPD22	710 €
2210	LPI22	710 €

Côtés pleins



LCD	405 €
LCI	405 €

Côtés vitrés Vision



LVD	405 €
LVI	405 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM



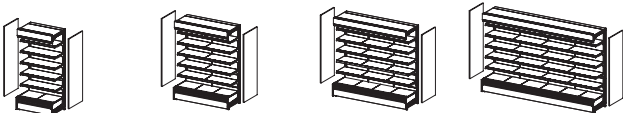
RMG20533-12-H1 **6 055 €** RMG20533-18-H1 **8 250 €** RMG20533-25-H1 **9 820 €** RMG20533-37-H1 **13 290 €**

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM



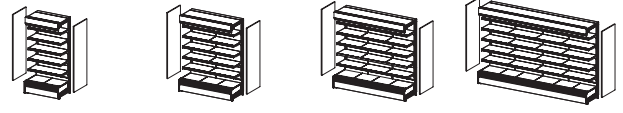
RMG22533-12-H1 **6 315 €** RMG22533-18-H1 **8 615 €** RMG22533-25-H1 **10 355 €** RMG22533-37-H1 **14 020 €**

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM



RMS20533-12-H1 **5 325 €** RMS20533-18-H1 **6 675 €** RMS20533-25-H1 **7 850 €** RMS20533-37-H1 **10 670 €**

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2210 MM

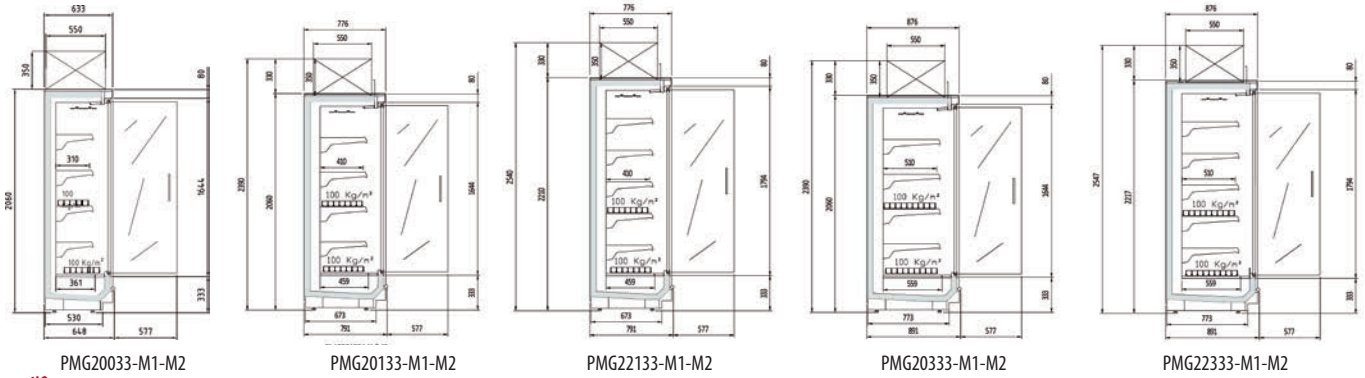


RMS22533-12-H1 **5 595 €** RMS22533-18-H1 **7 015 €** RMS22533-25-H1 **8 260 €** RMS22533-37-H1 **11 240 €**

Si vous souhaitez encastrier ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME CLOVER

MURALE - GROUPE LOGÉ R290



Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Surface totale d'exposition (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
PMG20033-12-M1-M2	1250	1,99	1,76	553	4	2
PMG20033-18-M1-M2	1875	2,99	2,64	830	8	3
PMG20033-25-M1-M2	2500	3,99	3,52	1106	8	4
PMG20033-37-M1-M2	3750	5,98	5,60	1659	12	6
PMG20133-12-M1-M2	1250	2,62	1,76	700	4	2
PMG20133-18-M1-M2	1875	3,94	2,64	1050	8	3
PMG20133-25-M1-M2	2500	5,25	3,52	1400	8	4
PMG20133-37-M1-M2	3750	7,87	5,60	2100	12	6
PMG22133-12-M1-M2	1250	2,11	1,90	683	5	2
PMG22133-18-M1-M2	1875	3,17	2,86	1025	10	3
PMG22133-25-M1-M2	2500	4,22	3,81	1366	10	4
PMG22133-37-M1-M2	3750	6,33	6,05	2049	15	6
PMG20333-12-M1-M2	1250	3,25	1,74	871	4	2
PMG20333-18-M1-M2	1875	4,87	2,61	1306	8	3
PMG20333-25-M1-M2	2500	6,50	3,47	1742	8	4
PMG20333-37-M1-M2	3750	9,75	5,52	2612	12	6
PMG22333-12-M1-M2	1250	3,89	1,90	935	5	2
PMG22333-18-M1-M2	1875	5,83	2,86	1402	10	3
PMG22333-25-M1-M2	2500	7,77	3,81	1869	10	4
PMG22333-37-M1-M2	3750	11,66	6,05	2804	15	6

N = Nouveauté 2024

- ⊕ Vitrine verticale de condensation R290 inclus
- ⊕ Modèle PMG : Portes battantes avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, ouverture possible jusqu'à 93° et système de blocage en position ouverte manuelle. La fermeture automatique avec une barre de torsion de haute durabilité, assure une économie d'énergie par rapport au Modèles sans porte
- ⊕ Intérieur standard en époxy RAL 9003
- ⊕ Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bandeau supérieur et inférieur en tôle dans un choix de couleurs disponibles

- ⊕ Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- ⊕ Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur
- ⊕ Ventilateurs électromécaniques

- ⊕ **Côtés non inclus dans le prix : épaisseur 30 mm**
- ⊕ Contrôle électronique
- ⊕ Éclairage LED 24v 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants (MODÈLES avec portes)
- ⊕ Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
 - a. M1 : -1°+5°C, convient aux viandes.
 - b. M2 : -1°+7°C, convient aux produits laitiers, aux charcuteries et aux saucisses
 - c.H1 : +1°+10°C, convient aux fruits et légumes.
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)

LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit miroir supérieur (inclus de série pour modèles H1)	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau d'étagère)	Éclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau
Réf.	FDRM	DLCSM	DLCSM	EFIMM	TPRM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4PMG	LL2PMG	LLRPMG
PMG133-12	250 €	225 €	110 €	120 €	125 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
PMG133-18	300 €	225 €	110 €	180 €	170 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
PMG133-25	440 €	225 €	110 €	240 €	240 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
PMG133-37	505 €	225 €	110 €	360 €	335 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

Autres options, voir page 220

Si vous souhaitez encaster ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



Côté vitrés vision



PMG22333-37

Groupe logé
R290



Pare-choc en acier inoxydable
en option

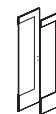
Portes transparentes
à double vitrage



Classe d'efficacité énergétique

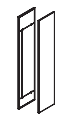
Côtés non inclus dans le prix :

Côtés panoramiques



H	LPD20	650 €
2060	LPI20	650 €
H	LPD22	710 €
2210	LPI22	710 €

Côtés pleins



LCD	405 €
LCI	405 €

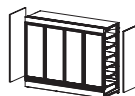
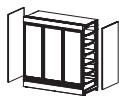
Côtés vitrés
Vision



LVD	405 €
LVI	405 €

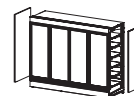


MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM



PMG20033-12-M1-M2	5 785 €	PMG20033-18-M1-M2	7 495 €	PMG20033-25-M1-M2	9 015 €	PMG20033-37-M1-M2	13 090 €
PMG20033-12-H1	5 725 €	PMG20033-18-H1	7 635 €	PMG20033-25-H1	9 185 €	PMG20033-37-H1	13 340 €
PMG20133-12-M1-M2	5 675 €	PMG20133-18-M1-M2	7 495 €	PMG20133-25-M1-M2	9 280 €	PMG20133-37-M1-M2	13 475 €
PMG20133-12-H1	5 780 €	PMG20133-18-H1	7 635 €	PMG20133-25-H1	9 275 €	PMG20133-37-H1	13 535 €
PMG20333-12-M1-M2	5 785 €	PMG20333-18-M1-M2	7 635 €	PMG20333-25-M1-M2	9 280 €	PMG20333-37-M1-M2	13 540 €
PMG20333-12-H1	5 895 €	PMG20333-18-H1	7 780 €	PMG20333-25-H1	9 455 €	PMG20333-37-H1	13 800 €

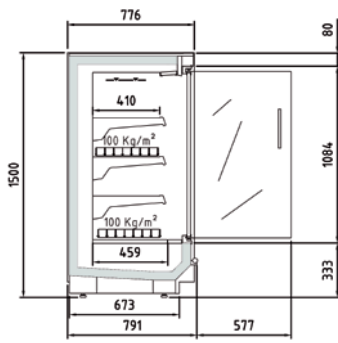
MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM



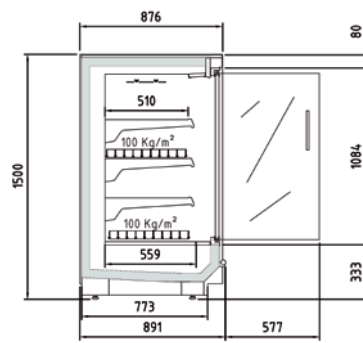
PMG22133-12-M1-M2	5 955 €	PMG22133-18-M1-M2	8 000 €	PMG22133-25-M1-M2	9 755 €	PMG22133-37-M1-M2	13 920 €
PMG22133-12-H1	6 070 €	PMG22133-18-H1	8 140 €	PMG22133-25-H1	9 920 €	PMG22133-37-H1	14 025 €
PMG22333-12-M1-M2	6 115 €	PMG22333-18-M1-M2	8 070 €	PMG22333-25-M1-M2	9 810 €	PMG22333-37-M1-M2	14 315 €
PMG22333-12-H1	6 170 €	PMG22333-18-H1	8 220 €	PMG22333-25-H1	9 995 €	PMG22333-37-H1	14 590 €

GAMME LIME

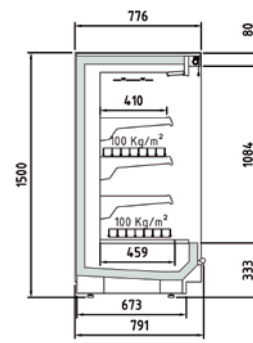
MURALE - GROUPE À DISTANCE



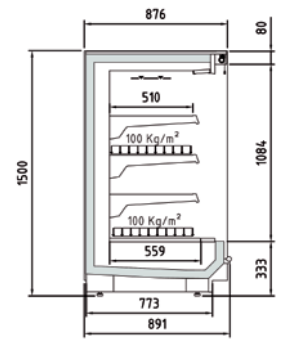
RMG15133



RMG15333



RMS15133



RMS15333

MODÈLES AVEC PORTES

MODÈLES SANS PORTE



Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG15133-12	1250	2,11	1,11	525	3	2
RMG15133-18	1875	3,16	1,72	788	6	3
RMG15133-25	2500	4,22	2,29	1050	6	4
RMG15133-37	3750	6,33	3,43	1575	9	6
RMG15333-12	1250	2,61	1,14	653	3	2
RMG15333-18	1875	3,91	1,73	980	6	3
RMG15333-25	2500	5,22	2,57	1307	6	4
RMG15333-37	3750	7,83	3,43	1884	9	6
RMS15133-12	1250	2,11	1,32	525	3	-
RMS15133-18	1875	3,16	1,97	788	6	-
RMS15133-25	2500	4,22	2,63	1050	6	-
RMS15133-37	3750	6,33	3,95	1575	9	-
RMS15333-12	1250	2,61	1,32	653	3	-
RMS15333-18	1875	3,91	1,97	980	6	-
RMS15333-25	2500	5,22	2,63	1307	6	-
RMS15333-37	3750	7,83	3,95	1884	9	-

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Vitrine verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à un groupe frigorifique avec une capacité de produit et une visibilité optimisées
- ⊕ Intérieur standard en époxy RAL 9003
- ⊕ Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bandeau supérieur et inférieur en tôle dans un choix de couleurs disponibles
- ⊕ Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- ⊕ Jeu de vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R449A /R-448A ou R134a
- ⊕ Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur
- ⊕ Ventilateurs électromécaniques
- ⊕ Contrôle électronique
- ⊕ Éclairage LED 24V 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants (MODÈLES avec portes)
- ⊕ Sortie tuyau : possibilité par la partie inférieure, supérieure ou par l'arrière
- ⊕ Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
 - M1 : -1°+5°C, convient aux viandes.
 - M2 : -1°+7°C, convient aux produits laitiers, aux charcuteries et aux saucisses
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)

LES OPTIONS

Modèle	Côté plein laqué / Vision	Décoration côté laqué Panoramique	Kit ventilateurs électronique	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)
Réf.	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	SSB-RM
RMG/RMS15133-12	225 €	110 €	120 €	110 €
RMG/RMS15133-18	225 €	110 €	180 €	160 €
RMG/RMS15133-25	225 €	110 €	240 €	200 €
RMG/RMS15133-37	225 €	110 €	360 €	315 €

Autres options, voir page 220

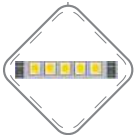
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



Côté vitré



Illumination LED



Pare-choc en acier inoxydable en option



RMG15533-25



Classe d'efficacité énergétique

Jeu de côtés pleins

Jeu de côtés vitrés



RMC151
RMC153

390 €
405 €



RMV151
RMV153

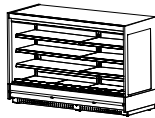
390 €
405 €

9
VITRINES GMS

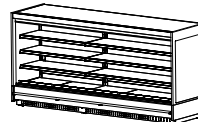
MODÈLES SANS PORTE



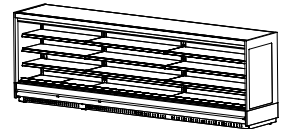
RMS15133-12-M1-M2 **4 450 €**
RMS15333-12-M1-M2 **4 560 €**



RMS15133-18-M1-M2 **5 750 €**
RMS15333-18-M1-M2 **5 900 €**

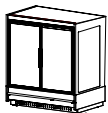


RMS15133-25-M1-M2 **6 590 €**
RMS15333-25-M1-M2 **6 770 €**

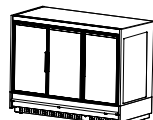


RMS15133-37-M1-M2 **8 980 €**
RMS15333-37-M1-M2 **9 185 €**

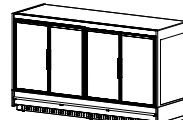
MODÈLES AVEC PORTE



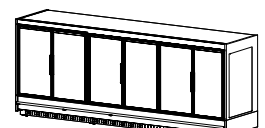
RMG15133-12-M1-M2 **5 330 €**
RMG15333-12-M1-M2 **5 420 €**



RMG15133-18-M1-M2 **7 185 €**
RMG15333-18-M1-M2 **7 375 €**

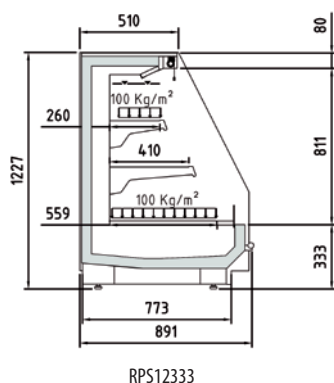


RMG15133-25-M1-M2 **8 535 €**
RMG15333-25-M1-M2 **8 690 €**

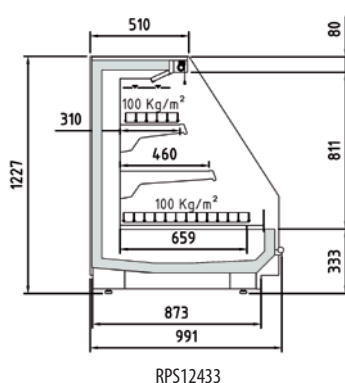


RMG15133-37-M1-M2 **11 475 €**
RMG15333-37-M1-M2 **11 740 €**

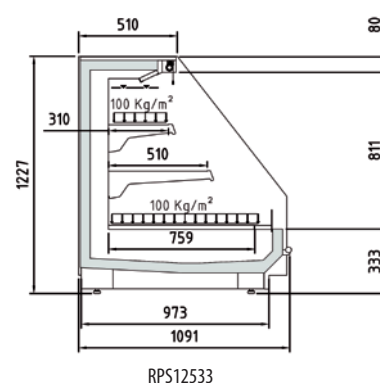
Si vous souhaitez encastrier ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



RPS12333



RPS12433



RPS12533



Modèle	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères
RPS12333-12	1250	1,54	1,11	330	2
RPS12333-18	1875	2,30	1,66	494	4
RPS12333-25	2500	3,07	2,21	659	4
RPS12333-37	3750	4,61	3,32	989	6
RPS12433-12	1250	1,79	1,17	384	2
RPS12433-18	1875	2,68	1,75	576	4
RPS12433-25	2500	3,57	2,34	768	4
RPS12433-37	3750	5,36	3,51	1152	6
RPS12533-12	1250	1,97	1,23	425	2
RPS12533-18	1875	2,96	1,85	637	4
RPS12533-25	2500	3,95	2,46	849	4
RPS12533-37	3750	5,92	3,69	1274	6

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Vitrine semi-verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à un groupe frigorifique avec une capacité de produit et une visibilité optimisées
- ⊕ Modèle RPS : store de nuit manuel et façade inférieure en méthacrylate
- ⊕ Intérieur standard en époxy RAL 9003
- ⊕ Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bandeau supérieur et inférieur en tôle dans un choix de couleurs disponibles
- ⊕ Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- ⊕ Jeu de vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R449A /R-448A ou R134a
- ⊕ Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur
- ⊕ Ventilateurs électromécaniques
- ⊕ Contrôle électronique
- ⊕ Eclairage LED 24V 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants (MODÈLES avec portes)
- ⊕ Sortie tuyau : possibilité par la partie inférieure, supérieure ou par l'arrière
- ⊕ Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
 - a. M1 : -1°+5°C, convient aux viandes.
 - b. M2 : -1°+7°C, convient aux produits laitiers, aux charcuteries et aux saucisses
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)

LES OPTIONS

Modèle	Côté plein laqué / Vision	Décoration côté laqué Panoramique	Kit ventilateurs électronique	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)
Réf.	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	SSB-RM
RPS / RPG-1233-12	225 €	110 €	120 €	110 €
RPS / RPG-1233-18	225 €	110 €	180 €	160 €
RPS / RPG-1233-25	225 €	110 €	240 €	200 €
RPS / RPG-1233-37	225 €	110 €	360 €	315 €

Autres options, voir page 220



Côté panoramique



RPS12533-18

9
VITRINES GMS



Classe d'efficacité énergétique



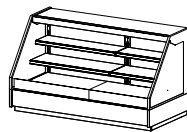
Pare-choc en acier inoxydable en option

Jeu de côtés panoramiques

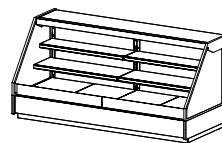
RP123 575 €	RP124 605 €	RP125 635 €



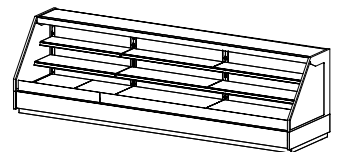
RPS12333-12-M1-M2	3 950 €
RPS12433-12-M1-M2	4 145 €
RPS1253-12-M1-M2	4 395 €



RPS12333-18-M1-M2	4 930 €
RPS12433-18-M1-M2	5 180 €
RPS1253-18-M1-M2	5 490 €

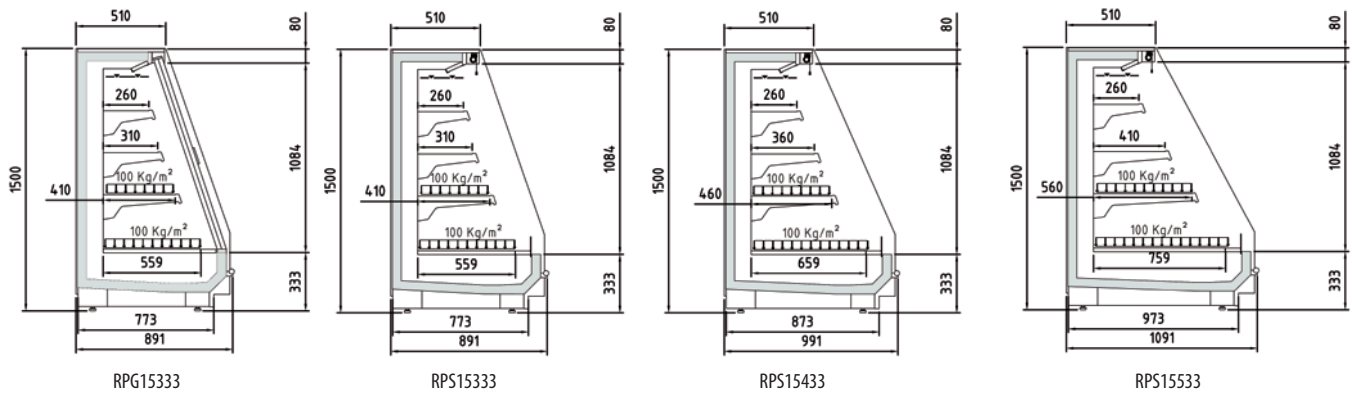


RPS12333-25-M1-M2	5 780 €
RPS12433-25-M1-M2	6 070 €
RPS1253-25-M1-M2	6 435 €



RPS12333-37-M1-M2	7 305 €
RPS12433-37-M1-M2	7 670 €
RPS1253-37-M1-M2	8 130 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



MODÈLES AVEC PORTES

MODÈLES SANS PORTE



Modèle	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RPG15333-12	1250	1,92	1,44	424	3	2
RPG15333-18	1875	2,89	2,16	636	6	3
RPG15333-25	2500	3,85	2,89	848	6	4
RPG15333-37	3750	5,77	4,33	1273	9	6
RPS15333-12	1250	1,92	1,44	424	3	-
RPS15333-18	1875	2,89	2,16	636	6	-
RPS15333-25	2500	3,85	2,89	848	6	-
RPS15333-37	3750	5,77	4,33	1273	9	-
RPS15433-12	1250	2,17	1,51	480	3	-
RPS15433-18	1875	3,26	2,26	721	6	-
RPS15433-25	2500	4,35	3,01	961	6	-
RPS15433-37	3750	6,52	4,52	1441	9	-
RPS15533-12	1250	2,49	1,51	549	3	-
RPS15533-18	1875	3,73	2,26	823	6	-
RPS15533-25	2500	4,97	3,01	1097	6	-
RPS15533-37	3750	7,46	4,52	1646	9	-

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Vitrine semi-verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à un groupe frigorifique avec une capacité de produit et une visibilité optimisées
- ⊕ Modèle RPS : store de nuit manuel et façade inférieure en méthacrylate
- ⊕ Modèle RPG : Portes coulissantes à double vitrage et profilés en aluminium noir. Assure des économies d'énergie par rapport au Modèles sans porte
- ⊕ Intérieur standard en époxy RAL 9003
- ⊕ Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bandeau supérieur et inférieur en tôle dans un choix de couleurs disponibles
- ⊕ Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- ⊕ Jeu de vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R449A / R-448A ou R134a
- ⊕ Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur
- ⊕ Ventilateurs électromécaniques
- ⊕ Contrôle électronique
- ⊕ Éclairage LED 24V 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants (MODÈLES avec portes)
- ⊕ Sortie tuyau : possibilité par la partie inférieure, supérieure ou par l'arrière
- ⊕ Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
 - a. M1 : -1°+5°C, convient aux viandes.
 - b. M2 : -1°+7°C, convient aux produits laitiers, aux charcuteries et aux saucisses
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)

LES OPTIONS

Modèle	Côté plein laqué / Vision	Décoration côté laqué Panoramique	Kit ventilateurs électronique	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)
Réf.	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	SSB-RM
RPG/RPS15133-12	225 €	110 €	120 €	110 €
RPG/RPS15133-18	225 €	110 €	180 €	160 €
RPG/RPS15133-25	225 €	110 €	240 €	200 €
RPG/RPS15133-37	225 €	110 €	360 €	315 €

Autres options, voir page 220



Côté panoramique



Pare-choc en acier inoxydable en option



Decoration total



RPS15533-25



Modèles RPG



Classe d'efficacité énergétique

Modèles RPS



Classe d'efficacité énergétique

Jeu de côtés panoramiques



RP153

595 €



RP154

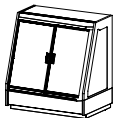
625 €



RP155

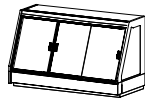
660 €

MODÈLES AVEC PORTES - PROFONDEUR 891 MM



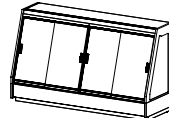
RPS15333-12-M1-M2

6 010 €



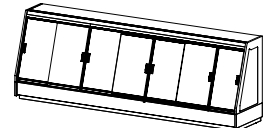
RPS15333-18-M1-M2

7 880 €



RPS15333-25-M1-M2

10 000 €



RPS15333-37-M1-M2

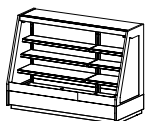
14 015 €

MODÈLES SANS PORTE - PROFONDEUR 791, 991-1091 MM



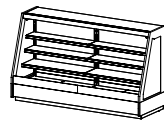
RPS15333-12-M1-M2

4 090 €



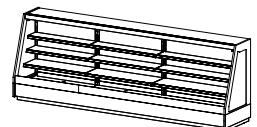
RPS15333-18-M1-M2

5 110 €



RPS15333-25-M1-M2

5 990 €



RPS15333-37-M1-M2

7 570 €

RPS15433-12-M1-M2

4 295 €

RPS15433-18-M1-M2

5 365 €

RPS15433-25-M1-M2

6 290 €

RPS15433-37-M1-M2

7 950 €

RPS15533-12-M1-M2

4 555 €

RPS15533-18-M1-M2

5 690 €

RPS15533-25-M1-M2

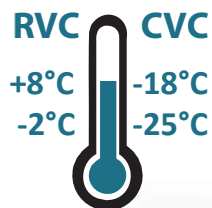
6 670 €

RPS15533-37-M1-M2

8 425 €

ARMOIRE MINI-MARKET

RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION PAR RIDEAU D'AIR



RVC +8°C
-2°C

CVC -18°C
-25°C



RVC-751 **4 090 €**
CVC-751 **5 540 €**



RVC-1002 **5 560 €**
CVC-1002 **8 050 €**



RVC-2003 **7 080 €**
CVC-2003 **10 135 €**



RVC-1002-BB



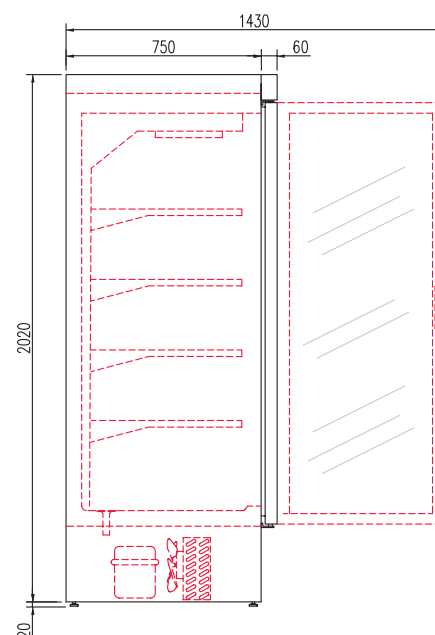
RVC-1002-BN

- BB Extérieur blanc + intérieur blanc
- BN Extérieur blanc + intérieur noir
- NB Extérieur noir + intérieur blanc
- NN Extérieur noir + intérieur noir

Référence	Température (°C)	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Surface totale d'exposition (m²)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Tension	Gaz
RVC-751	-2°C+8°C	680	2 055	850	0,83	1,28	845	440	645	4	230V - 50 Hz	R290
CVC-751	-25°C-18°C	680	2 055	850	0,83	1,28	907	791	645	4	230V - 50 Hz	R290
RVC-1002	-2°C+8°C	1 370	2 055	850	1,65	2,54	1 353	1 132	1 404	4+4	230V - 50 Hz	R290
CVC-1002	-25°C-18°C	1 370	2 055	850	1,65	2,54	1 470	1 215	1 404	4+4	230V - 50 Hz	R290
RVC-2003	-2°C+8°C	2 055	2 055	850	2,47	3,97	1 710	1 180	1 950	4+4	230V - 50 Hz	R290
CVC-2003	-25°C-18°C	2 055	2 055	850	2,47	3,97	1 814	1 749	1 950	4+4	230V - 50 Hz	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur en acier plastifié blanc (BB/BN) ou noir (NB/NN), même prix
- ⊕ Intérieur en acier plastifié blanc (BB/NB) ou noir (BN/NN). Fond estampé en acier inoxydable et coins arrondis
- ⊕ Portes avec système de fermeture automatique, réversibles, joint d'étanchéité magnétique (reste ouvert au-delà de 90°)
- ⊕ RVC : Porte double vitrage, CVC : Porte triple vitrage
- ⊕ Eclairage intérieur renforcé avec double bande LED
- ⊕ Étagères intérieures en acier laqué blanc, réglables en hauteur par équerres type de rayonnage et bande prix
- ⊕ Tableau de commande et grille de ventilation du moteur, amovible
- ⊕ Unité de condensation ventilée
- ⊕ Système de rideau d'air d'évaporateur, revêtement époxy anticorrosion
- ⊕ Rideau d'air sur toute la hauteur du dossier intérieur
- ⊕ Arrêt des ventilateurs à tirage forcé lors de l'ouverture de la porte
- ⊕ Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro effet ODP et GWP, épaisseur de 70 mm
- ⊕ Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de porte et une haute température de condensation.
- ⊕ Gestion efficace de la consommation énergétique.



LES OPTIONS

- Kit 4 roulettes pour armoires 750
Réf: KITR4 / 140 € HT
- Kit 5 roulettes pour armoires 1002 et 2003
Réf: KITR5 / 160 € HT
- 220V 60 HZ
Réf: 60HZ/CORECO / Nous consulter

Modèle	Décote
Réf.	PR
RVC-751	- 220 €
CVC-751	- 340 €
RVC-1002	- 275 €
CVC-1002	- 515 €
RVC-2003	- 430 €
CVC-2003	- 545 €

Autres options, voir page 220



Modèles RVC



Classe d'efficacité énergétique

Modèles CVC



Classe d'efficacité énergétique

RVC-2003-NN



Grille métallique - Nous consulter



Séparateur d'étagères - Nous consulter



Barre à viandes - Nous consulter

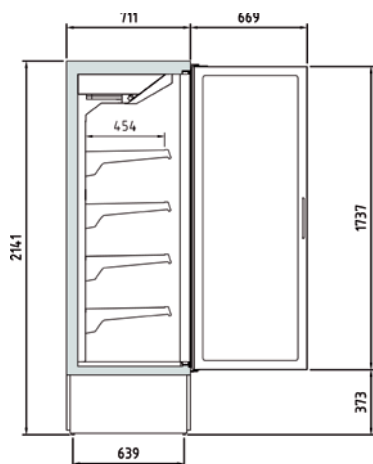


Support à broches - Nous consulter



RVC-2003-BB





EFIMARKET



Décoration extérieure blanc, noire ou gris RAL 7027 sans supplément



Modèle	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
EFI-2R-M1	1268	2,72	3,20	859	4	2	1192	1508	R290
EFI-3R-M1	1908	4,29	3,74	1253	8	3	1528	1945	R290
EFI-4R-M1	2547	5,82	4,10	1667	8	4	2384	3016	R290

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Vitrine verticale, groupe logé, avec une capacité de produit et une visibilité optimisées
- ⊕ Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale gris RAL 7024 graphite, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90°)
- ⊕ Trois possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003, noir RAL 9005 ou RAL 7024 Graphite
- ⊕ Intérieur standard en époxy RAL 9003 (blanc)
- ⊕ Extérieur en tôle plastifiée blanche RAL 9003
- ⊕ Côtés vitrés optionnels
- ⊕ Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- ⊕ Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur, dégivrage par gaz chaud pour le maintien hors gel.
- ⊕ Bacs d'évaporation automatique
- ⊕ Contrôle électronique
- ⊕ Éclairage LED 24V 4000 K sur les montants
- ⊕ Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 : M1 : -1°+5°C, convient aux viandes.
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)

LES OPTIONS

Modèle	Etagère supplémentaire	Éclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau	Groupe à distance	Kit ventilateurs électronique	Kit 4 roulettes	Kit 6 roulettes
Réf.		LL4EFI	LL2EFI	LLREFI	PR	EFIMM	RUE-4-EFI	RUE-6-EFI
EFI-2R-M1	Nous consulter	110 €	110 €	110 €	- 440 €	56 €	350 €	525 €
EFI-3R-M1	Nous consulter	170 €	170 €	170 €	- 525 €	180 €	350 €	525 €
EFI-4R-M1	Nous consulter	215 €	215 €	215 €	- 850 €	240 €	350 €	525 €

Autres options, voir page 220



EFI-2R-M1-LC



Côté vitré (-LC)



Illumination LED



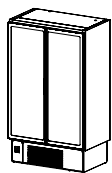
EFI-4R-M1-LC



Côté vitré (-LV)
(même prix)

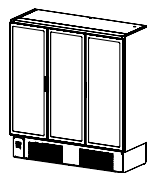


Classe d'efficacité énergétique



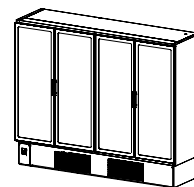
EFI-2R-M1

5 660 €



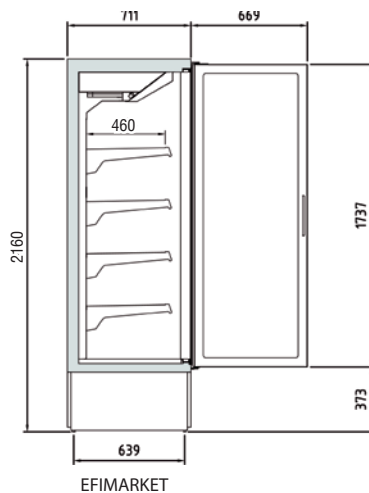
EFI-3R-M1

7 135 €



EFI-4R-M1

8 900 €



Côté plein uniquement

Nouveauté

Modèle	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
EFI-2C-L1	1268	2,72	3,20	859	4	2	924	1733	R290
EFI-3C-L1	1908	4,29	3,74	1253	8	3	1242	2162	R290
EFI-4C-L1	2547	5,82	4,10	1667	8	4	1848	3466	R290

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Vitrine verticale, groupe logé, avec une capacité de produit et une visibilité optimisées
- ⊕ Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale gris RAL 7024 graphite, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90°)
- ⊕ Trois possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003, noir RAL 9005 ou RAL 7024 Graphite
- ⊕ Intérieur standard en époxy RAL 9003 (blanc)
- ⊕ Extérieur en tôle plastifiée blanche RAL 9003
- ⊕ Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- ⊕ Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur, dégivrage par gaz chaud pour le maintien hors gel.
- ⊕ Bacs d'évaporation automatique
- ⊕ Contrôle électronique
- ⊕ Eclairage LED 24V 4000 K sur les montants
- ⊕ Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 : L1 : -15°-18°C, convient aux produits congelés
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)

LES OPTIONS

Modèle	Etagère supplémentaire	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Eclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau	Groupe à distance	Kit ventilateurs électronique	Kit 4 roulettes	Kit 6 roulettes
Réf.		LL4EFI	LL2EFI	LLREFI	PR	EFIMM	RUE-4-EFI	RUE-6-EFI
EFI-2C-L1	Nous consulter	110 €	110 €	110 €	- 440 €	56 €	350 €	525 €
EFI-3C-L1	Nous consulter	170 €	170 €	170 €	- 525 €	180 €	350 €	525 €
EFI-4C-L1	Nous consulter	215 €	215 €	215 €	- 850 €	240 €	350 €	525 €

Autres options, voir page 220

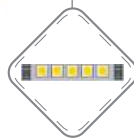


10 VITRINES GMS
9 VITRINES GMS

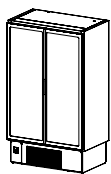
EFI-3C-L1



Classe d'efficacité énergétique

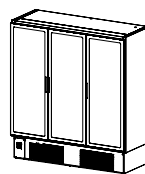


Illumination LED



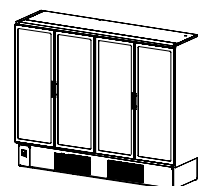
EFI-2C-L1

7715 €



EFI-3C-L1

9785 €



EFI-4C-L1

12 005 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



EBR-751 **3 505 €**

EBC-751 **4 990 €**



EBR-1302 **5 025 €**

EBC-1302 **7 165 €**



EBR-2003 **6 540 €**

EBC-2003 **9 330 €**

Standard

BI Extérieur blanc + intérieur inox

NI Extérieur noir + intérieur inox

Sur demande

BB Extérieur blanc + intérieur blanc

NN Extérieur noir + intérieur noir



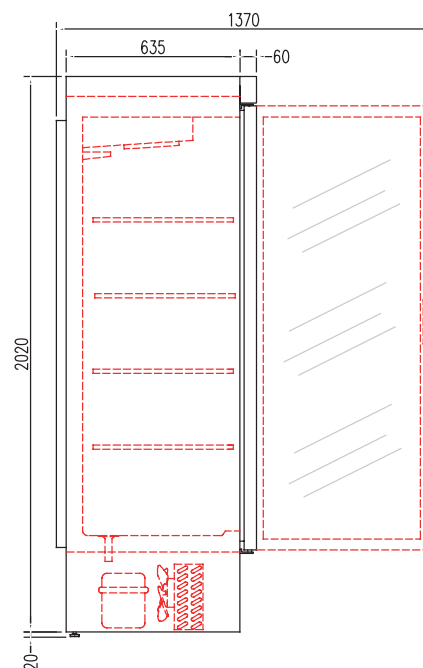
Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nombre d'étagères	Volume net (L)	Voltage (HZ)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz	CCE / EEC 2019/2018 EN16902
EBR-751	-2°C/+8°C	680	735	2055	4	505	230V-50Hz	245	264	R134a*	-
								502	260	R290	B
EBC-751	-20°C/-15°C	680	735	2055	4	505	230V-50Hz	606	560	R290	D
								452	627	R449A*	-
EBR-1302	-2°C/+8°C	1370	735	2055	8+4	1201	230V-50Hz	485	461	R134a*	-
								845	396	R290	C
EBC-1302	-20°C/-15°C	1370	735	2055	8+4	1201	230V-50Hz	907	902	R290	D
								1042	1010	R449A*	-
EBR-2003	-2°C/+8°C	2055	735	2055	12+6	1852	230V-50Hz	1215	932	R134a*	-
								1702	943	R290	C
EBC-2003	-20°C/-15°C	2055	735	2055	12+6	1852	230V-50Hz	1814	1726	R290	E
								1630	1640	R449A*	-

* Non disponible pour le marché européen

INFOS PRODUITS

- Extérieur tôle plastifiée blanche
- Extérieur tôle plastifiée noire
- Intérieur en acier inox AISI-304 avec fond embouti et courbes sanitaires
- Portes à ouverture réversible avec système de fermeture automatique et joint magnétique (reste ouverte au-delà de 90°)
- Double vitrage + LEDS : EBR
- Triple vitrage + LEDS : EBC
- Etagères plastifiées réglables en hauteur
- Appareil sur tampon réglable

- Panneau de contrôle et grille de ventilation du moteur démontable
- Unité condenseur ventilé
- Evaporateur ventilé, avec traitement époxy anticorrosion
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40kg/m3. 0 effet environnemental
- Contrôle digital de la température, dégivrages optimisés, alarme porte ouverte et haute température de condensation. Gestion efficace de la consommation énergétique
- Tension : 230 V – 50Hz



LES OPTIONS

- Clayette Rilsan 530x520 mm
Réf : 566027010139 / 45 € HT
- Clayette intermédiaire Rilsan 450x158 mm
Réf : 566027010138 / 25 € HT
- Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour armoire 1 porte
Réf : KITR4 / 140 € HT
- Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour armoire 2 portes
Réf : KITR5 / 160 € HT
- Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour armoire 3 portes
Réf : KITR6 / 200 € HT
- Kit de 4 pieds inox pour armoire 1 porte
Réf : 56A163000011 / 70 € HT
- Kit de 5 pieds inox pour 2 portes
Réf : 56A163000012 / 90 € HT
- Kit de 6 pieds inox pour 3 portes
Réf : 56A163000013 / 115 € HT
- Serrure
Réf : 567000000027 / 110 € HT

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



EBC-1302-BB
Intérieur et extérieur blanc
Pieds inox (en option)



EBR-2003-NN
Intérieur et extérieur noir



Référence	Température (°C)	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
BFP-120	0°C/+2°C	1 200	1 000/925	950	0,96	300	220	R134a
BFP-170	0°C/+2°C	1 700	1 000/925	950	1,4	530	400	R134a
BFP-220	0°C/+2°C	2 200	1 000/925	950	1,84	930	850	R449A
BFP-270	0°C/+2°C	2 700	1 000/925	950	2,3	1 000	1 100	R449A
BNP-120	-	1 200	1 000/925	950	0,96	-	-	-
BNP-170	-	1 700	1 000/925	950	1,4	-	-	-
BNP-220	-	2 200	1 000/925	950	1,84	-	-	-
BNP-270	-	2 700	1 000/925	950	2,3	-	-	-

INFOS PRODUITS

- ⊕ Plateau d'exposition en acier inoxydable AISI 304, évitant la corrosion, même en environnement agressif
- ⊕ Châssis construit en tube en acier inoxydable
- ⊕ Contrôle électronique de température (sur modèle BFP)
- ⊕ Facilité de nettoyage total : les compartiments de l'équipement frigorifique sont hermétiques, permettant ainsi le nettoyage extérieur du meuble au jet d'eau
- ⊕ Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP
- ⊕ **BFP : étal réfrigéré**
- ⊕ **BNP : neutre, sans froid**
- ⊕ Recommandation : canalisation de l'eau de dégivrage jusqu'à une vidange
- ⊕ 230/1/50 Hz (60 Hz : +5%)

LES OPTIONS

Modèle	Périmètre vitré	Cuve en AISI-316	Kit roues
Réf.	KPVPE	CA-316	RUE
BFP/BNP-120	265 €	750 €	350 €
BFP/BNP-170	315 €	935 €	350 €
BFP/BNP-220	360 €	1 500 €	525 €
BFP/BNP-270	405 €	1 870 €	525 €

Autres options, voir page 220



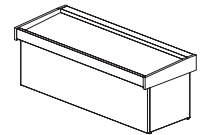
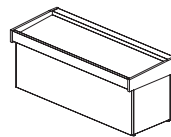
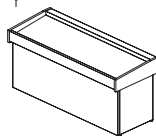
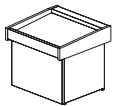
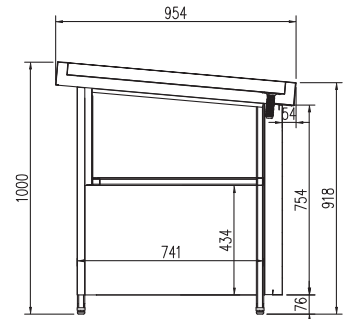
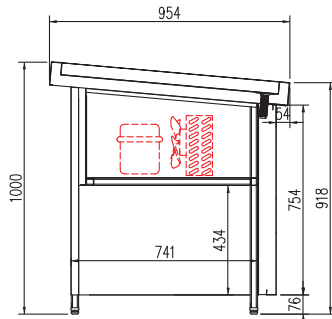
BNP-220
Roulettes (sur demande)
Sans carrosserie (sur demande)



BFP-120
Option périmètre vitré KPVE



BNP-120
Modèle neutre

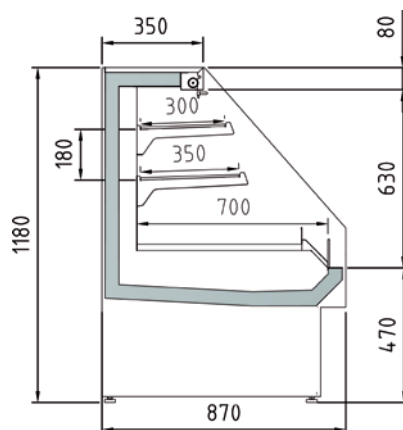


BFP-120 4 165 €
BNP-120 2 425 €

BFP-170 4 685 €
BNP-170 2 805 €

BFP-220 5 120 €
BNP-220 3 150 €

BFP-270 5 755 €
BNP-270 3 545 €



Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
PPS11354-12	1310	1,55	1,07	210	2	1214	1674	R290
PPS11354-18	1935	2,3	1,66	311	4	2056	2041	R290
PPS11354-25	2560	3,05	2,21	414	4	2492	3091	R290

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Vitrine semi-verticale, groupe logé, de hauteur réduite pour s'adapter aux caractéristiques intérieures de la vitrine
- ⊕ Modèle PPS : rideau de nuit manuel et deflecteur inférieure en méthacrylate
- ⊕ Standard intérieur en acier inoxydable
- ⊕ Possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bandeau supérieur et inférieur en tôle dans un choix de couleurs disponibles, côtés panoramiques

- ⊕ Évaporateur ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- ⊕ Étagères en verre trempé avec le porte prix de 40 mm inclus
- ⊕ Dégivrage automatique de l'évaporateur
- ⊕ Bacs d'évaporation automatique
- ⊕ Ventilateurs électromécaniques

- ⊕ Contrôle électronique
- ⊕ Éclairage LED 24V 4000 K sur la partie supérieure
- ⊕ Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
 - M1 : -1°+5°C, convient aux viandes.
 - M2 : -1°+7°C, convient aux produits laitiers, aux charcuteries et aux saucisses
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)

LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Éclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau
Réf	FDRM	SSB-RM	LL4PPS	LL2PPS	LLRPPS
PPS11354-12	250 €	110 €	110 €	110 €	110 €
PPS11354-18	300 €	160 €	170 €	170 €	170 €
PPS11354-25	440 €	200 €	215 €	215 €	215 €

Autres options, voir page 220



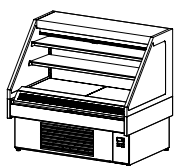
PPS11354-25



9
VITRINES GMS

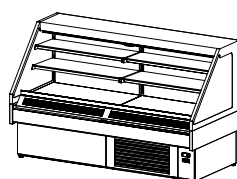
A
↑
G

C Classe d'efficacité énergétique



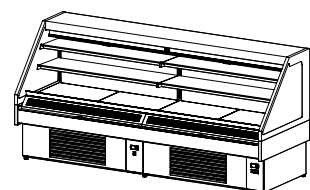
PPS11354-12-M1 **6 500 €**

PPS11354-12-M2 **6 500 €**



PPS11354-18-M1 **7 980 €**

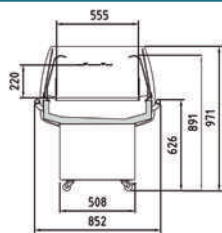
PPS11354-18-M2 **7 980 €**



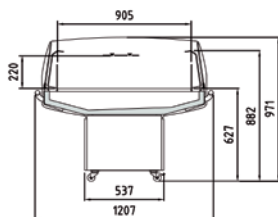
PPS11354-25-M1 **11 240 €**

PPS11354-25-M2 **11 240 €**

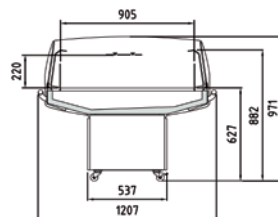
Si vous souhaitez encastrier ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



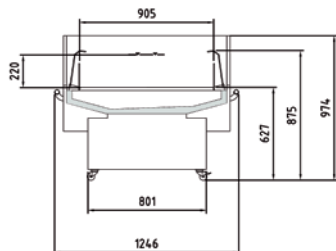
VIS-90



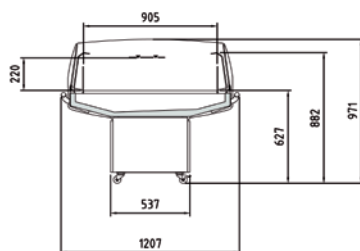
VIS-10-125



VIS-10-190



VISG-10-125



VISG-10-190



VIS-125
Tube pare-chocs en acier inoxydable

Référence	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Zone d'étagères réfrigérées (m²)	Surface totale d'exposition (m²)	Volume net (L)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VIS-90	900	971	852	0,48	0,67	105	572	882	R290
N VISG-90	900	971	852	0,48	0,67	105	572	882	R290
VIS-10-125	1 250	971	1 207	1,05	1,31	230	949	1 089	R290
N VISG-10-125	1 250	971	1 207	1,05	1,31	230	949	1 089	R290
VIS-10-190	1 915	971	1 207	1,62	2,03	356	1 419	1 356	R290
N VISG-10-190	1 915	971	1 207	1,62	2,03	356	1 419	1 356	R290
VISC-10-125	1 253	974	1 246	1,05	1,31	230	949	1 089	R290

* Vitrine promotionnelle groupe logé

N = Nouveauté 2024

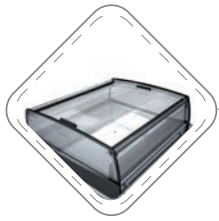
INFOS PRODUITS

- Intérieur en acier epoxy noir (à préciser à la commande) ou inox (en standard)
- Extérieur en acier plastifié
- Double vitrage sécurisé
- Condensation ventilée
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kgs/m3, aucun effet ODP et GWP
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Contrôle électronique de la température
- Roues de série
- Plan d'exposition inclinable
- Classe climatique 3 (25°C 60% Hr)
- Régime M2 température produit -1/+7°C UNE-EN ISO 23953-2 : 2006
- Electricité 230V -50 Hz (60 Hz nous consulter)

Modèle	Décoration intérieure	Décoration extérieure	Rideau de nuit	Pare choc latéral en acier inox (un côté)	Kit d'union
Ref.	DIL-VIS	DEL-VIS	CN	PAL	KUVIS
VIS-90	240 €	290 €	250 €	170 €	325 €
VISG-90	240 €	290 €	250 €	170 €	-
VIS-10-125	320 €	390 €	350 €	170 €	325 €
VIG-10-125	320 €	390 €	350 €	170 €	-
VIS-10-190	485 €	575 €	470 €	170 €	325 €
VISG-10-190	485 €	575 €	470 €	170 €	-
VISC-10-125	320 €	390 €	350 €	170 €	325 €

Autres options, voir page 220

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



Portes coulissantes (VISG-10-125)



Pare-choc latéral en option



VIS-10-125



VISC-10-125



Classe d'efficacité énergétique



VIS-90 **4 340 €**



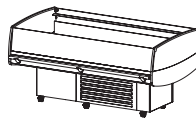
VISG-90 **4 855 €**



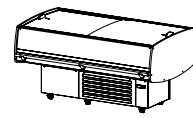
VIS-10-125 **4 955 €**



VISG-10-125 **5 720 €**



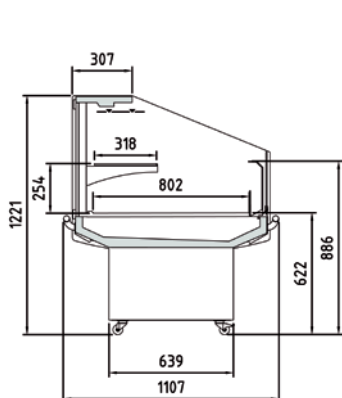
VIS-10-190 **7 845 €**



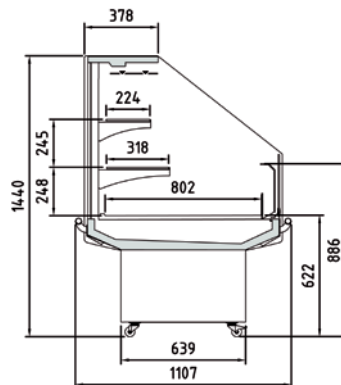
VISG-10-190 **9 220 €**



VISC-10-125 **4 955 €**



VIS-9-125-1E



VIS-9-125-2E

Référence	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Zone d'étagères réfrigérées (m ²)	Surface totale d'exposition (m ²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VIS-9-125-1E	1 250	1 221	1 107	1,28	1,2	304	1	1 419	1 316	R290
VIS-9-125-2E	1 250	1 440	1 107	1,7	1,36	405	2	1 937	1 666	R290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur en acier plastifié
- ⊕ Intérieur en acier epoxy noir (à préciser à la commande) ou inox (en standard)
- ⊕ Préciser couleur RAL (partie haute toujours noire)
- ⊕ Chassis en acier epoxy
- ⊕ Double vitrage sécurisé
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kgs/m³, aucun effet ODP et GWP
- ⊕ Condensation ventilée
- ⊕ Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- ⊕ Contrôle électronique de la température
- ⊕ Roues de série
- ⊕ Plan d'exposition inclinable (modèle sans étagère)
- ⊕ Classe climatique 3 (25°C 60% Hr)
- ⊕ Régime M2 température produit -1/+7°C UNE-EN ISO 23953-2 :2006
- ⊕ Electricité 230V -50 Hz (60 Hz nous consulter)

LES OPTIONS

Modèle	Décoration intérieure	Décoration extérieure	Rideau de nuit	Pare choc en acier inox (un côté)	Kit d'union
Réf.	DIL-VIS	DEL-VIS	CN	PAL	KUVIS
VIS-9-125-1E	320 €	580 €	355 €	170 €	325 €
VIS-9-125-2E	320 €	775 €	355 €	170 €	325 €

Autres options, voir page 220



Pare-choc latéral en option



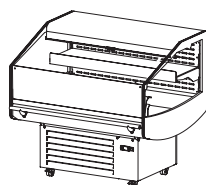
VIS-9-125-1E



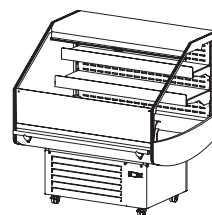
VIS-9-125-2E



Classe d'efficacité énergétique



VIS-9-125-1E **5 450 €**



VIS-9-125-2E **6 210 €**

MOTOCONDENSEURS SILENCIEUX SIGILUS MAXIMUM 2 ÉVAPORATEURS



Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique EN13215 (W) T° EVAP. -10 °C	Puissance frigorifique selon température d'évaporation (W)				Puiss. abs. nominale (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R.	Intensité max. abs. (A)	Ventilateur Ø mm	Débit d'air évap. (m3/h)	Connexion frigorifique	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A)	€ HT
		CV	Branchement		0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C									
Gaz R134a	MDF-NY-0 010	3/8	230V-I	590	870	700	560	430	0,33	(1,75)	4	Ø 200	350	1/4"-3/8"	50	17	3 135
	MDF-NY-0 015	1/2	230V-I	830	1 200	970	770	610	0,46	(1,73)	5	Ø 200	350	1/4"-3/8"	52	22	3 350
	MDF-NY-1 015	1/2	230V-I	890	1 380	1 100	860	650	0,49	(1,78)	5	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	22	3 535
	MDF-NY-1 026	3/4	230V-I	1 370	2 140	1 700	1 310	970	0,71	(1,89)	9	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	74	19	3 765
	MDF-NY-1 033	1	230V-I	1 780	2 680	2 150	1 680	1 250	0,82	(2,1)	9	Ø 360	1 700	1/4"-5/8"	76	23	4 280
	MDF-NY-1 053	1 1/2	230V-I *	2 450	3 900	3 060	2 320	1 720	1,22	(1,96)	12	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	88	28	5 085
	MDF-NY-1 074	2	230V-I *	3 510	5 260	4 200	3 260	2 470	1,6	(2,11)	16	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	90	35	6 395
	MDF-NY-2 086	4	400V-III	4 380	6 670	5 260	4 050	3 030	1,81	(2,32)	13	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	39	7 175
	MDF-NY-2 108	5	400V-III	5 370	8 060	6 370	4 900	3 740	2,2	3,25	16	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	100	36	7 610
MDF-NY-2 136	6 1/2	400V-III	6 850	10 180	8 250	6 500	5 040	2,99	2,89	19	Ø 450	3 600	3/8"-1 1/8"	103	35	8 725	
Gaz R449A	MDF-NG-0 008	1/3	230V-I	620	980	810	650	510	0,37	(1,72)	4	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	20	2 955
	MDF-NG-0 010	3/8	230V-I	800	1 230	1 020	820	650	0,48	(1,72)	5	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	24	3 155
	MDF-NG-0 012	1/2	230V-I	950	1 420	1 180	960	770	0,56	(1,73)	6	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	24	3 340
	MDF-NG-1 014	1/2	230V-I	1 160	1 920	1 560	1 240	960	0,68	(1,74)	6	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	25	3 545
	MDF-NG-1 016	5/8	230V-I	1 320	2 250	1 820	1 440	1 080	0,76	(1,8)	7	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	25	3 840
	MDF-NG-1 018	3/4	230V-I	1 650	2 690	2 190	1 750	1 360	0,92	(1,87)	8	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	25	4 035
	MDF-NG-1 024	1	230V-I	2 110	3 560	2 890	2 280	1 720	1,06	(2,07)	12	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	25	4 425
	MDF-NG-1 026	1 1/4	230V-I *	2 370	3 870	3 160	2 530	1 950	1,18	(2,08)	13	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	25	4 520
	MDF-NG-1 034	1 1/2	230V-I *	3 060	4 860	3 980	3 200	2 500	1,66	(1,9)	16	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	27	4 670
	MDF-NG-1 038	1 3/4	400V-III	3 360	5 870	4 740	3 720	2 830	1,6	(2,15)	7	Ø 450	3 200	3/8"-5/8"	81	30	5 690
	MDF-NG-2 048	2	400V-III	4 360	6 990	5 670	4 530	3 530	1,98	(2,26)	8	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	85	27	6 395
	MDF-NG-2 054	2 1/4	400V-III	4 840	7 860	6 420	5 160	4 070	2,18	(2,34)	9	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	86	27	6 765
	MDF-NG-2 060	3	400V-III	5 800	8 850	7 290	5 900	4 700	2,59	3,24	10	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	87	27	7 385
	MDF-NG-2 068	3 1/2	400V-III	6 550	9 810	8 150	6 630	5 300	2,97	3,1	10	Ø 450	3 600	1/2"-3/4"	88	26	7 755

*Unités disponibles pour 400V-III-50Hz

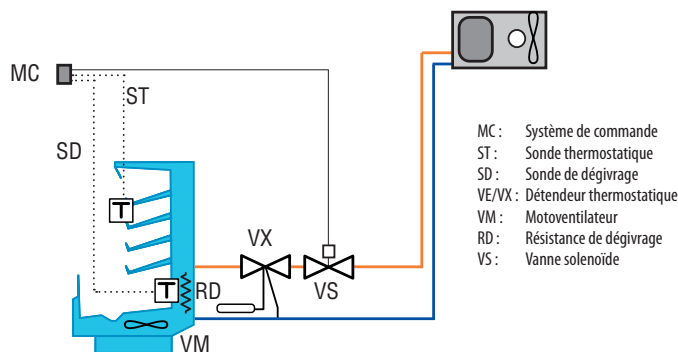
INFOS PRODUITS

- Modèles Sigilus silencieux
- Réfrigérant R449A ou R134a, ou réfrigérants de remplacement
- Compresseur hermétique alternatif, monté sur amortisseurs, avec silencieux de refoulement, réchauffeur de carter et clixon interne
- Batterie de condensation à grande surface, composée de tubes de cuivre et d'ailettes en aluminium, avec un dimensionnement tropicalisé pour une température ambiante allant jusqu'à 50 °C
- Moteur de ventilateur axial à basse vitesse
- Circuit frigorifique équipé de pressostats haute et basse pression, filtre céramique, récipient et voyant liquide

- Unité de contrôle électronique de l'évaporateur (versions en -N)
- Contrôle numérique de la pression de condensation dans les versions -N, et contrôle de la condensation tout-rien dans les versions -M
- Contrôle proportionnel de la pression de condensation par la variation de la vitesse du ventilateur (inclus de MDF-MY-2086, MDF-MG-1038)
- Tableau électrique de puissance et de manœuvre, avec protection du compresseur et du moteur
- Séparateur d'huile intégré (dans les versions multiservices -V)
- Injection de liquide dans les modèles à basse température avec R449A

LES OPTIONS

- Séparateur d'huile
Réf : 56-SH / 1 180€ HT
- Batterie anti-corrosion
Réf : 56-RCB / +8%
- Grille de protection externe de la batterie
Réf : 56-PEB / 190€ HT
- Contrôle proportionnel de la condensation par variation de la vitesse du moteur du ventilateur (modèles jusqu'à 1074 avec R134a, et les modèles jusqu'à 1034 en MT, et jusqu'à 1074 dans BT avec R449A)
Réf : 56-CPV / 500€ HT
- Valve solénoïde
Réf : 56-VS / 295€ HT



Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique EN13215 (W) T° EVAP. -10 °C	Puissance frigorifique selon température d'évaporation (W)				Puiss. abs. nominale (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R.	Intensité max. abs. (A)	Ventilateur Ø mm	Débit d'air évap. (m3/h)	Connexion frigorifique	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A)	€ HT
		CV	Branchement		0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C									
Gaz R134a	MDF-VY-2 086	4	400 V-III	4 150	6 670	5 260	4 050	3 030	1,81	(2,3)	12,6	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	39	9 180
	MDF-VY-2 136	6 1/2	400 V-III	6 710	10 180	8 250	6 500	5 040	2,99	2,91	18,6	Ø 450	3 600	3/8"-1 1/8"	103	35	10 720
	MDF-VY-3 215	10	400 V-III	9 390	13 840	11 330	9 100	7 150	4,43	2,89	28,3	2x Ø 450	6 500	3/8"-1 1/8"	149	40	13 510
	MDF-VY-3 271	13	400 V-III	12 720	17 910	14 890	12 160	9 740	6,24	2,61	37,3	2x Ø 450	6 500	1/2"-1 3/8"	154	39	14 795
Gaz R449A	MDF-VG-1 038	13/4	400 V-III	3 540	5 420	4 420	3 520	2 720	1,59	(2,23)	6,6	Ø 450	3 200	3/8"-5/8"	81	30	7 695
	MDF-VG-2 048	2	400 V-III	4 520	6 940	5 640	4 510	3 520	1,97	(2,3)	8,1	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	85	27	8 395
	MDF-VG-2 054	2 1/4	400 V-III	5 140	7 810	6 380	5 140	4 060	2,18	3,43	8,6	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	86	27	8 765
	MDF-VG-2 060	3	400 V-III	5 880	8 790	7 250	5 880	4 690	2,59	3,25	9,6	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	87	27	9 385
	MDF-VG-2 068	3 1/2	400 V-III	6 600	9 750	8 110	6 600	5 290	2,98	3,05	10,1	Ø 450	3 600	1/2"-3/4"	88	26	9 765
	MDF-VG-3 086	4	400 V-III	6 950	11 060	9 070	7 270	5 700	3,45	2,15	12,7	Ø 450	4 000	1/2"-7/8"	115	39	11 200
	MDF-VG-3 108	5	400 V-III	9 200	14 390	11 880	9 600	7 610	4,41	3,05	16,3	2x Ø 450	6 500	1/2"-7/8"	120	36	12 250
	MDF-VG-4 136	6	400 V-III	11 750	18 110	15 090	12 260	9 780	5,66	3,03	19,2	2x Ø 450	7 000	1/2"-1 1/8"	135	35	13 390
	MDF-VG-4 160	8	400 V-III	13 390	20 880	17 380	14 100	11 100	6,63	2,76	23,2	2x Ø 450	7 000	5/8"-1 1/8"	157	41	14 205

*Unités disponibles pour 400V-III-50Hz

INFOS PRODUITS

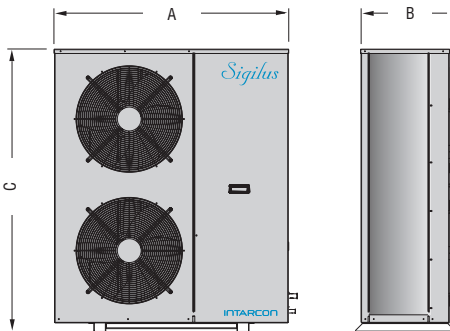
- Le système VRC est constitué d'un ensemble de pression des soupapes de commande et de la température capable de faire varier progressivement la capacité de refroidissement d'un compresseur entre 100% et 10% de sa puissance nominale, tandis que la puissance électrique est réduite absorbée et le compresseur est protégé en maintenant son taux de compression dans les marges de sécurité, évitant le risque de surchauffe
- Le système VRC appliquée à un compresseur hermétique à mouvement alternatif permet de régler le débit de réfrigérant vers l'évaporateur unités de demande pour maintenir la pression constante dans la conduite d'aspiration

- Unités de condensation système multiservices intégrant le VRC (Capacité de réfrigérant variable) de régulation de la capacité de refroidissement applicable à d'autres compresseurs hermétiques, comprenant :
 - commutateur de pression d'aspiration
 - Valve (VP)
 - Vanne by-pass pressostatique (VC)
 - Valve d'injection de liquide thermostatique (VE)
 - Contrôle de Presostat (IP)
 - Séparateur d'huile.

- Versions de condenseurs de moteurs multiservice :
 - Interbox centrifuge ou axial multi-service version horizontale : série MDH-CV / -V
 - Siligus-multi silencieux multi-service version horizontale axiale : série MDF-V



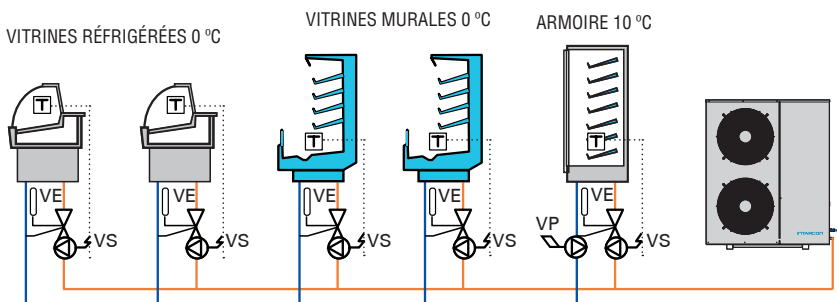
DIMENSIONS



Dimensions (mm)	A	B	C
Série 0	670	305	440
Série 1	1 030	373	557
Série 2	1 080	410	827
Série 3	1 150	480	1 097
Série 4	1 150	480	1 347

TUTORIEL

- Additionner les puissances frigorifiques de votre ou vos vitrines :
Exemple : 2 SMH-10-250-M1 □ 4750 W x2 □ 9500 W
- C'est une vitrine de plus de 2 mètres disposant de 2 évaporateurs :
□ J'ai 4 évaporateurs
□ Je choisis la version Multiservices Gaz
- Je choisis mon gaz :
Exemple : R134A
- Je choisis le modèle de puissance immédiatement supérieur pour une température d'évaporation à -10°C.
□ MDF-VY-3271

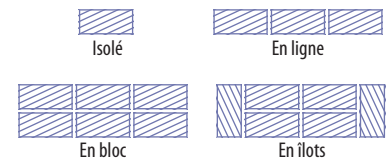


Si vous souhaitez encastrier ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



SMR-250SLB-AD

COMBINAISONS POSSIBLES



Référence	Caractéristiques	Combinaisons possibles	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut (L)	Volume net (L)	Surface d'exposition (m ²)	Capacité de paniers (non inclus)	Classe énergétique	Classe climatique	Gaz	€ HT
SMR-170SLB-AD	Dégivrage automatique	Isolé, en ligne, en bloc	1700x885x840	615	411	0,97	3 grands paniers 2 petits paniers	C	3 (25°C/60% HR)	R290	4 020
SMR-170SLB-VCC	Compresseur à vitesse variable										4 300
SMR-220SLB-AD	Dégivrage automatique	Isolé, en ligne, en bloc	2200x885x840	845	577	1,3	5 grands paniers 2 petits paniers	C	3 (25°C/60% HR)	R290	3 340
SMR-220SLB-VCC	Compresseur à vitesse variable										3 660
SMR-250SLB-AD	Dégivrage automatique	Isolé, en ligne, en bloc	2500x885x840	983	677	1,5	6 grands paniers 2 petits paniers	C	3 (25°C/60% HR)	R290	3 580
SMR-250SLB-VCC	Compresseur à vitesse variable										3 980
SMR-194SLB-AD	Dégivrage automatique	Isolé, en ligne, en bloc, en îlot	1970x865x830	650	452	1,19	4 grands paniers 2 petits paniers	C	3 (25°C/60% HR)	R290	3 620
SMR-194SLB-VCC	Compresseur à vitesse variable										3 940

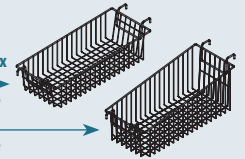
INFOS PRODUITS

- ⊕ Température de fonctionnement : -24°C à -16°C
- ⊕ 220/240V - 50Hz
- ⊕ Installation facile, économique et rapide
- ⊕ Grande surface d'exposition
- ⊕ Possibilité de modifier et d'optimiser l'aménagement du point de vente
- ⊕ Modèle commutable positif / négatif

- ⊕ Des solutions respectueuses de l'environnement, utilisant des gaz réfrigérants à faible impact environnemental
- ⊕ Hautes performances en matière de conservation des produits
- ⊕ Eclairage LED
- ⊕ Design développé pour l'optimisation de l'espace en magasin
- ⊕ Grand volume d'exposition
- ⊕ Le modèle 194 peut être utilisé en tête d'îlot

LES OPTIONS

- Finition couleur noire
Réf: SMR-RAL / **Même prix**
- Petit panier
Réf: 48C5130157 / **57 € HT**
- Grand panier
Réf: 48C5130156 / **70 € HT**



CONGÉLATEURS SÉRIE SMR-DA



SMR-220DA-AD

Finition couleur noire

COMBINAISONS POSSIBLES



Référence	Caractéristiques	Combinaisons possibles	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut (L)	Volume net (L)	Surface d'exposition (m ²)	Classe énergétique	Classe climatique	Gaz	€ HT
SMR-220DA-AD	Dégivrage automatique	Isolé, en ligne	2200x1015x840	934	833	1,51	D	3 (25°C/60% HR)	R290	4 000 €
SMR-220DA-VCC	Compresseur à vitesse variable									4 240 €

INFOS PRODUITS

- ⊕ Température de fonctionnement : -24°C à -16°C
- ⊕ 220/240V - 50Hz
- ⊕ Installation facile, économique et rapide
- ⊕ Grande surface d'exposition
- ⊕ Possibilité de modifier et d'optimiser l'aménagement du point de vente
- ⊕ Modèle commutable positif / négatif
- ⊕ Hautes performances en matière de conservation des produits

- ⊕ Des solutions respectueuses de l'environnement, utilisant des gaz réfrigérants à faible impact environnemental
- ⊕ Eclairage LED
- ⊕ Design développé pour l'optimisation de l'espace en magasin
- ⊕ Grand volume d'exposition
- ⊕ **Conseillé pour une utilisation centrale : ouverture possible des deux côtés**

LES OPTIONS

- Finition couleur noire
Réf: SMR-RAL / **Même prix**



MODULES HAUTS - SÉRIE UPD

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut (L)	Volume net (L)	Surface d'exposition (m ²)	Capacité de paniers (non inclus)	Classe énergétique	Classe climatique	Gaz	€ HT
UPD-220ECO	2200x630x1315	768	415	1	5 grands paniers 2 petits paniers	C	3 (25°C/60% HR)	R290	10 315
UPD-250ECO	2500x630x1315	878	554	1,11	6 grands paniers 2 petits paniers	D	3 (25°C/60% HR)	R290	11 875

COMBINAISONS UPD + BAC SMR

Référence	Caractéristiques	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut (L)	Volume net (L)	Surface d'exposition (m ²)	Classe énergétique	Classe climatique	Gaz	€ HT
COMBI-220SLB-ECO-AD	Dégivrage automatique	2200x983x2165	768 + 845	415 + 577	1 + 1,30	C et C	3 (25°C/60% HR)	R290	13 895
COMBI-220SLB-ECO-VCC	Compresseur à vitesse variable								14 295
COMBI-250SLB-ECO-AD	Dégivrage automatique	2500x983x2165	878 + 938	554 + 677	1,11 + 1,50	D et C	3 (25°C/60% HR)	R290	15 890
COMBI-250SLB-ECO-VCC	Compresseur à vitesse variable								16 175

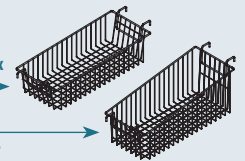
INFOS PRODUITS

- ⊕ Température de fonctionnement : -24°C à -16°C
- ⊕ Installation facile, économique et rapide
- ⊕ Possibilité de modifier et d'optimiser l'aménagement du point de vente
- ⊕ Modèle commutable positif / négatif
- ⊕ Grande surface d'exposition
- ⊕ Hautes performances en matière de conservation des produits

- ⊕ Des solutions respectueuses de l'environnement, utilisant des gaz réfrigérants à faible impact environnemental
- ⊕ Eclairage LED
- ⊕ Design développé pour l'optimisation de l'espace en magasin
- ⊕ Grand volume d'exposition
- ⊕ Utilisation isolé, en ligne, en bloc, en îlot

LES OPTIONS

- Finition couleur noire
Réf : SMR-RAL / **Même prix**
- Petit panier
Réf : 48C5130157 / **57 € HT**
- Grand panier
Réf : 48C5130156 / **70 € HT**



Si vous souhaitez encastrier ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

10 LES CHAMBRES FROIDES





SOMMAIRE



GAMME RFM-S (SANS COLONNE)

Caractéristiques générales.....	320
Caractéristiques techniques.....	322
Modèle AS.....	324
Modèle BS.....	324
Modèle CS.....	324
Modèle DS.....	324
Modèle ES.....	324
Modèle FS.....	324
Modèle GS.....	324
Modèle HS.....	324
Modèle JS.....	324
Modèle KS.....	324



GAMME RFM (AVEC COLONNES)

Caractéristiques générales.....	326
Caractéristiques techniques.....	328
Modèle A.....	330
Modèle B.....	330
Modèle C.....	330
Modèle D.....	330
Modèle E.....	330
Modèle F.....	330
Modèle G.....	330
Modèle H.....	330
Modèle J.....	330
Modèle K.....	330
Kits chambres froides complètes et options.....	332



GAMME RFM-PC

Caractéristiques techniques.....	336
Dimensions générales.....	338

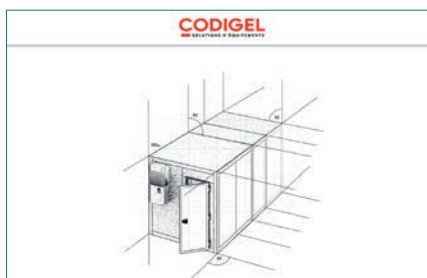


GAMME AFD (TYPE ARMOIRE DÉMONTABLE OU MINI-CHAMBRE FROIDE)

Caractéristiques techniques.....	340
AFD, portes pleines.....	342
AFD, portes vitrées.....	344

ACCESSOIRES

Etagères.....	346
Rideaux à lanières.....	347



CONFIGURATEUR DISPONIBLE SUR
WWW.CODIGEL.COM



GROUPES FRIGORIFIQUES MONOBLOC

Intartop - Unité monobloc plafonnier.....	348
Intarblock - Unités monobloc à paroi.....	350
Intarblock de porte.....	352
Intarblock de porte ultra slim.....	353



GROUPES FRIGORIFIQUES SPLIT

Intarsplit (pour petites et moyennes chambres froides) - Présentation générale.....	354
Intarsplit - Gammes MSH/BSH.....	355
Intarsplit - Gamme ASH.....	357
Unité de condensation silencieuse.....	358
Gamme MSF/BSF.....	359
Gamme ASF.....	361



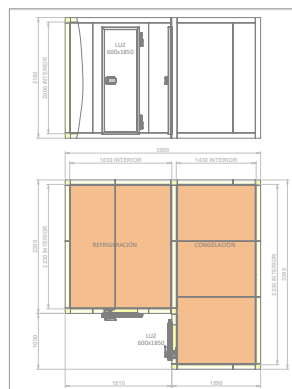
GROUPES D'APPLICATION SPECIALES

Conservation et maturation de viandes (Gammes MSF-U/MSH-CU).....	362
Haute humidité pour fruits et légumes (Gammes HSF-D/HSH-CD).....	364
Caves à vin (Gammes HSF-D/HSH-CD).....	366

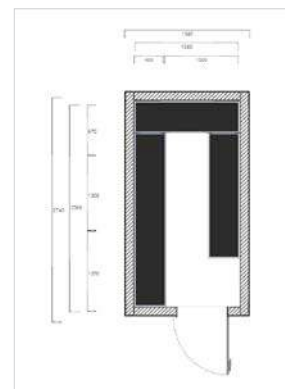


RAYONNAGES A CLAYETTES..... 368

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... 370



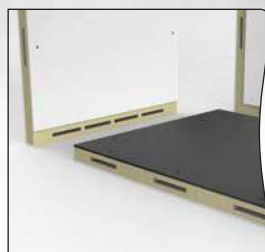
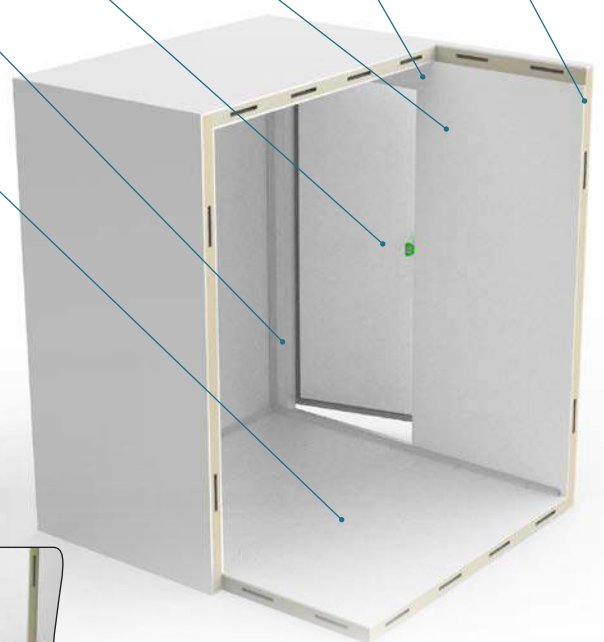
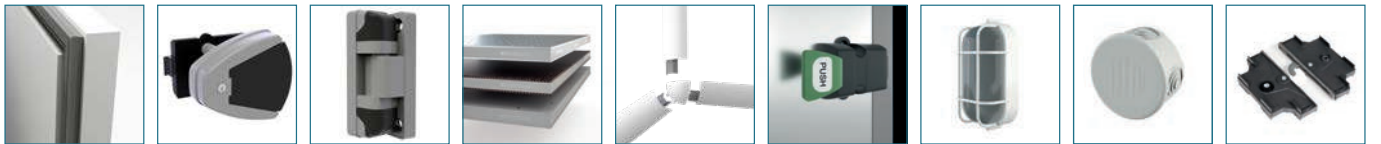
PLAN SPÉCIAL



PLAN STANDARD

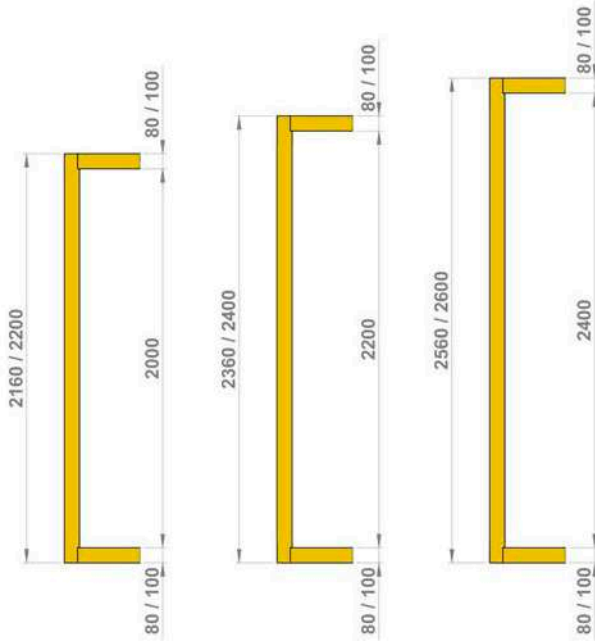
SÉRIE RFM-S

CHAMBRES FROIDES MODULAIRES SANS COLONNE

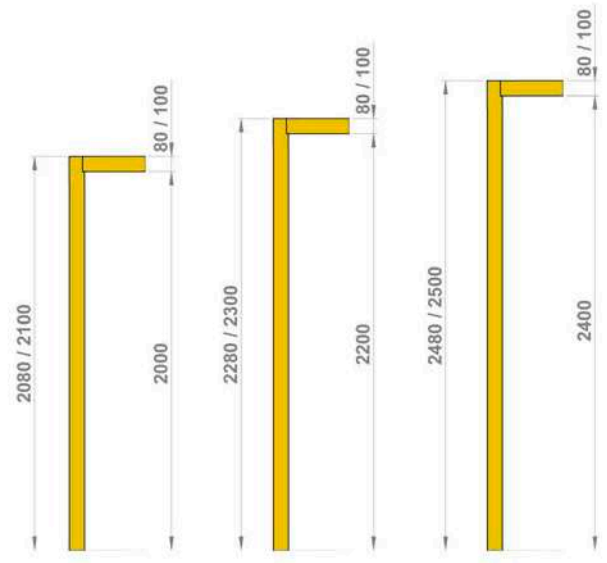


Système de montage

EPAISSEURS ET HAUTEURS DES CHAMBRES FROIDES



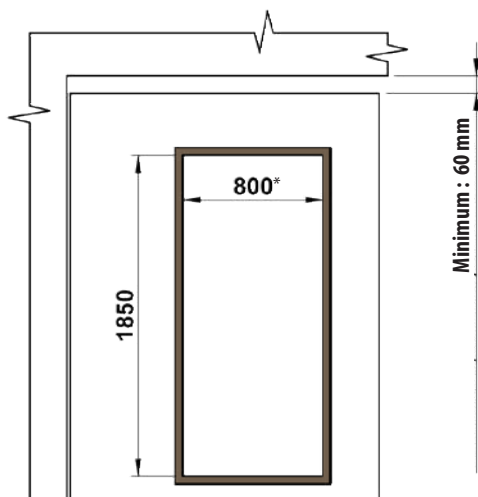
AVEC SOL



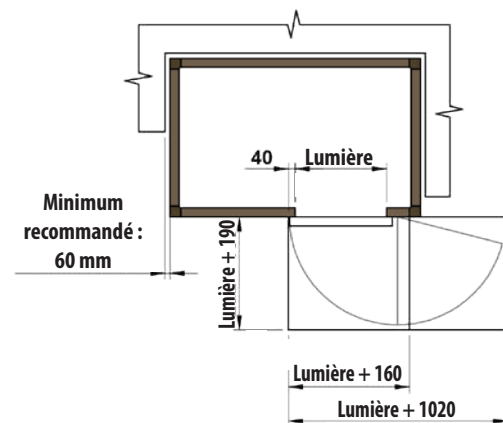
SANS SOL

ESPACE NÉCESSAIRE POUR UNE INSTALLATION PARFAITE

Nous recommandons un nivellement adéquat du sol à l'endroit où la chambre froide sera installée. Il faut s'assurer que l'emplacement permet l'accès avec le plus grand panneau.



* sur demande 600, 700, 900 et 1000



Pour réaliser un montage correct, il est nécessaire de laisser à minima l'épaisseur d'un panneau de + 20 mm entre le plafond du local et le plafond de la chambre. Prévoir les dimensions nécessaires à l'ouverture de la porte à 90° et 180°.



MODULARITÉ ET PANNEAUX

- ⊕ 80 et 100 mm d'épaisseur.
- ⊕ Modulation 200 mm.
- ⊕ Quatre largeurs de panneaux : 400, 800, 1000 et 1200 mm.
- ⊕ Hauteurs extérieures des panneaux 80 : 2160, 2360 et 2560 mm
- ⊕ Hauteurs extérieures des panneaux 100 : 2200, 2400, 2600 mm
- ⊕ Longueur maximale du panneau 3120 mm (80) 3160 mm (100)



ISOLATION

- ⊕ Mousse de polyuréthane rigide, sans CFC et injectée à haute pression
- ⊕ Densité 45 kg/m²
- ⊕ Coefficient de conductivité thermique 0,022 W / mK à 10°C (sans vieillissement)



REVÊTEMENT

- ⊕ **Standard : polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé, avec film protecteur**
- ⊕ Couleur blanc pur - proche RAL 9010
- ⊕ Qualité alimentaires
- ⊕ Mousse ignifugée avec classement Euroclass B-s3,d0 : nous consulter



REVÊTEMENT DU SOL (3 FINITIONS POSSIBLES)

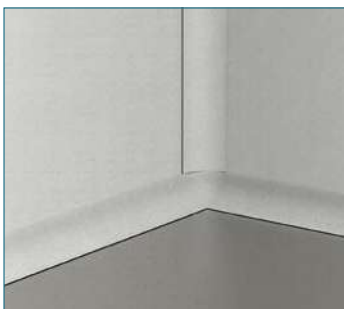
- ⊕ **Standard : sol renforcé (adapté à la circulation des personnes et des chariots manuels) en polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur - Résine phénolique antidérapante**
- ⊕ Notre sol phénolique standard peut supporter :
 - maximum 2500 Kg/m² de poids distribué statique.
 - maximum 90kg de poids statique concentré à un point (10x10cm)
 - maximum 60 kg de poids dynamique par roue d'environ 4 cm de large



Chevrons d'aération du sol

Options

- ⊕ Sol inox anti-dérapant Aisi 304-18/8
- ⊕ Sol polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur (idem les panneaux)



PROFIL SANITAIRE PÉRIMÉTRIQUE

- ⊕ Conception concave, deux pièces et bouchons d'angle pour les joints
- ⊕ Profil de base en PVC haute résistance et coulé
- ⊕ Profil sanitaire rigide dans sa partie centrale et flexible aux extrémités
- ⊕ Coins surmontés d'un bouchon de conception hémisphérique pour donner une continuité au profil sanitaire



SYSTÈME D'UNION

- ⊕ Tige pivotante, encliquetée dans le boîtier avec un système de fixation par pression, clé incluse, fabriqué en ABS haute résistance
- ⊕ Profil de suspension fourni pour les dimensions supérieures à 3mx3m (tiges et élingues de suspension non fournies)





PORTE

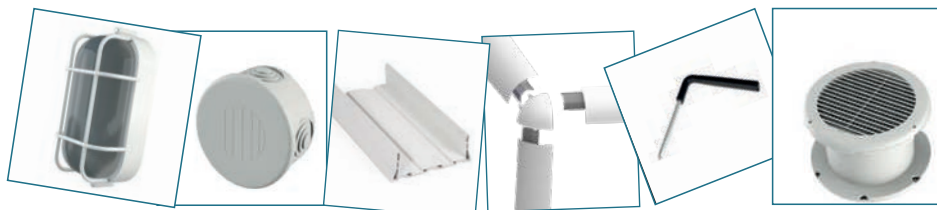
- ⊕ **Standard : porte pivotante avec ouverture droite (charnières droites) adaptable sur les quatre côtés de la chambre**
- ⊕ Joint d'étanchéité amovible avec réglage du périmètre sur le cadre, assure l'étanchéité
- ⊕ Lumière de porte 1850 x 800 mm
- ⊕ Uniquement avec le panneau de 100 mm : résistance électrique antigel montée dans le cadre du panneau de porte, avec boîtier de connexions
- ⊕ Le panneau de porte et la porte sont isolés avec le même polyuréthane que celui utilisé pour le reste des panneaux
- ⊕ Charnières de haute qualité et résistantes
- ⊕ Verrouillage d'un point de pression, avec clé externe et déverrouillage interne

Options

- ⊕ Ouverture gauche (à prévoir en usine uniquement),
- ⊕ Autres dimensions de porte, porte coulissante, résistance électrique sur modèle épaisseur 80 mm, rampe d'accès, rideau à lanières

Accessoires inclus

- ⊕ Soupape de décompression (uniquement sur épaisseur 100 mm)
- ⊕ Profil sanitaire détachable
- ⊕ Profil en "u" pour les chambres sans sol
- ⊕ Lumière intérieure
- ⊕ Clé hexagonale avec poignée pour le montage des fixations du panneau
- ⊕ Boîte de jonction et cadre de résistance uniquement dans la porte pour le panneau 100



REPLACEMENT DE LA PORTE STANDARD PAR UNE PORTE COULISSANTE

- Modification par porte coulissante de lumière 600mm
Réf : 56PORTECOUL600 / **1 675 € HT**
- Modification par porte coulissante de lumière 700mm
Réf : 56PORTECOUL700 / **1 675 € HT**
- Modification par porte coulissante de lumière 800mm
Réf : 56PORTECOUL800 / **1 385 € HT**
- Modification par porte battante de lumière 900mm
Réf : 56PORTECOUL900 / **1 675 € HT**
- Modification par porte battante de lumière 1000mm
Réf : 56PORTECOUL1000 / **1 675 € HT**
- **PORTE CENTRÉE SUR LA FAÇADE**
Réf : 56POCE / **445 € HT**

RAMPE D'ACCÈS INOX POUR CHAMBRE FROIDE S-LINE

- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 600MM E80
Réf : RSL80-600 / **650 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 700MM E80
Réf : RSL80-700 / **650 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 800MM E80
Réf : RSL80-800 / **650 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 900MM E80
Réf : RSL80-900 / **685 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 1000MM E80
Réf : RSL80-1000 / **800 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 600MM E100
Réf : RSL100-600 / **650 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 700MM E100
Réf : RSL100-700 / **650 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 800MM E100
Réf : RSL100-800 / **650 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 900MM E100
Réf : RSL100-900 / **685 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 1000MM E100
Réf : RSL100-1000 / **800 € HT**

RAMPE D'ACCÈS INOX POUR CHAMBRE FROIDE S-LINE AVEC CHEVRONS

- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 600MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : RSL80+40-600 / **650 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 700MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : RSL80+40-700 / **650 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 800MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
réf RSL80+40-800 / **605 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 900MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : RSL80+40-900 / **685 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 1000MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : RSL80+40-1000 / **800 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 600MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : RSL100+40-600 / **650 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 700MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : RSL100+40-700 / **650 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 800MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : RSL100+40-800 / **650 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 900MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : RSL100+40-900 / **685 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 1000MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : RSL100+40-1000 / **800 € HT**

LES OPTION

- Rideau à lanières, voir page 347
- Alarme enfermement
Réf : 56ALARME / **395 € HT**
- Hache pompier
Réf : 566033090151 / **165 € HT**
- Support hache
Réf : 227296-2B / **70 € HT**
- Kit Congélation (vanne de compensation + résistance de porte)
Réf : 567000000040 / **165 € HT**
- Chevrons d'aération du sol (prix au mètre linéaire)
Réf : 56CHEVRONS / **35 € HT**
- Changement du sens d'ouverture de la porte
Réf : CHG-CF / **Même prix**
- Remplacement du sol phénolique standard par un sol Inox
Réf : 567000000092 / **+8%**
- Découpe panneau de chambre froide pour emplacement groupe
Réf : DECOUPE / **225 € HT**

REPLACEMENT DE LA PORTE STANDARD PAR UNE PORTE BATTANTE

- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 600x1850
Réf : 567000000066 / **245 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x1850
Réf : 567000000067 / **245 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x1850
Réf : 567000000068 / **245 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x1850
Réf : 567000000069 / **245 € HT**

- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x1850
Réf : 567000000088 / **1 400 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x1850
Réf : 567000000089 / **1 400 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 600x2050
Réf : 567000000070 / **245 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x2050
Réf : 567000000071 / **245 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x2050
Réf : 567000000072 / **245 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x2050
Réf : 567000000073 / **245 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x2050
Réf : 567000000090 / **1 400 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x2050
Réf : 567000000091 / **1 400 € HT**





QR CODE

Gamme RFM-S

Retrouvez le tarif de cette gamme en scannant ce code

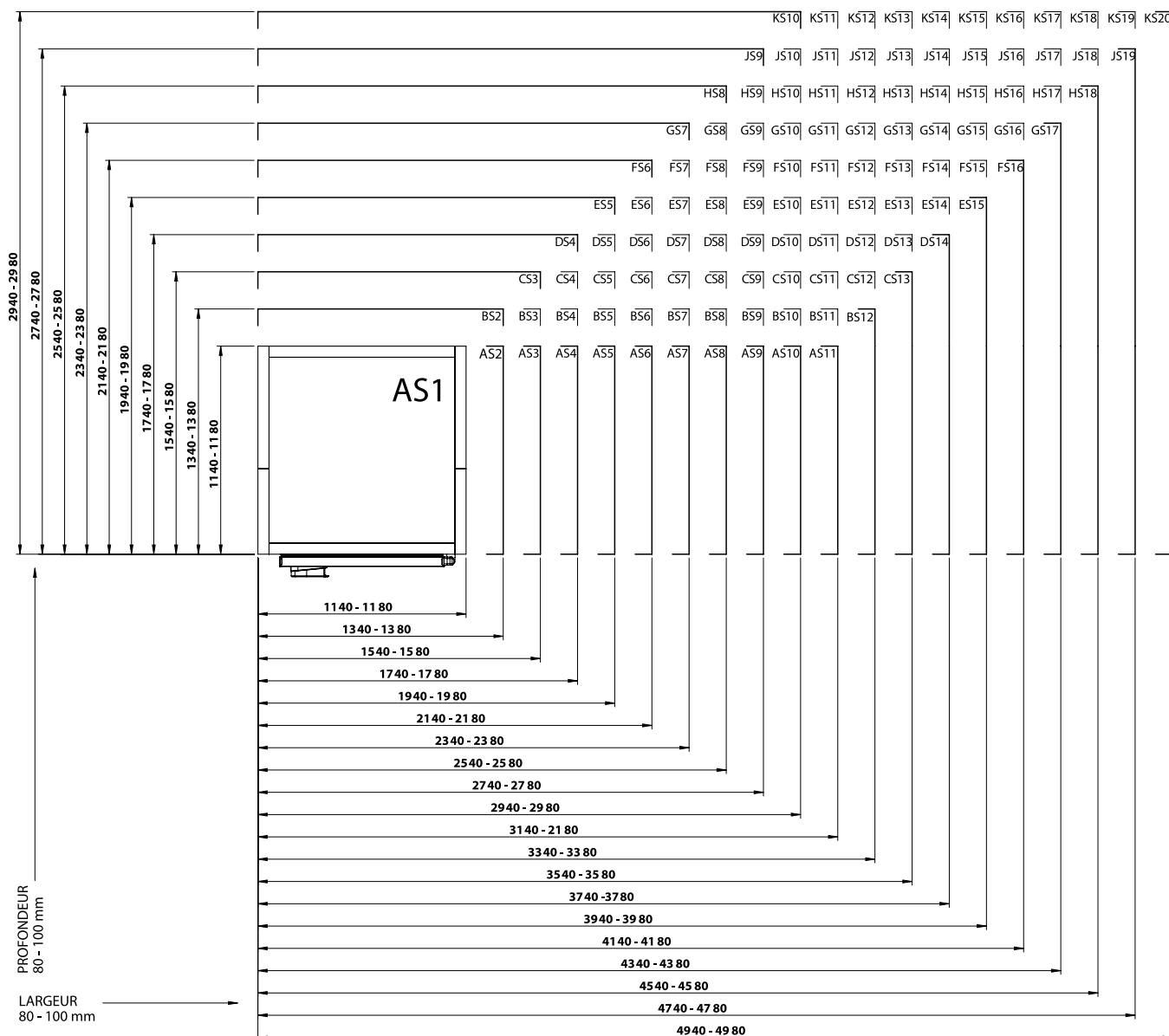
Dans les tableaux suivants, est indiqué le modèle de chambre correspondant :

- A l'épaisseur d'isolation (80 ou 100 mm)
- Aux dimensions extérieures au sol (largeur, profondeur)

Le code obtenu (ex. AS3, CS7, GS10...) vous permet de trouver la page correspondante dans le document accessible via le QRcode ci-dessus où vous choisissez :

- La hauteur de votre chambre froide
- Avec ou sans sol

Vous déterminez ainsi la référence (COD) et le tarif de la chambre (panneaux, porte, et accessoires standard). Est aussi indiqué le volume intérieur du modèle qui aidera à choisir l'équipement frigorifique correspondant

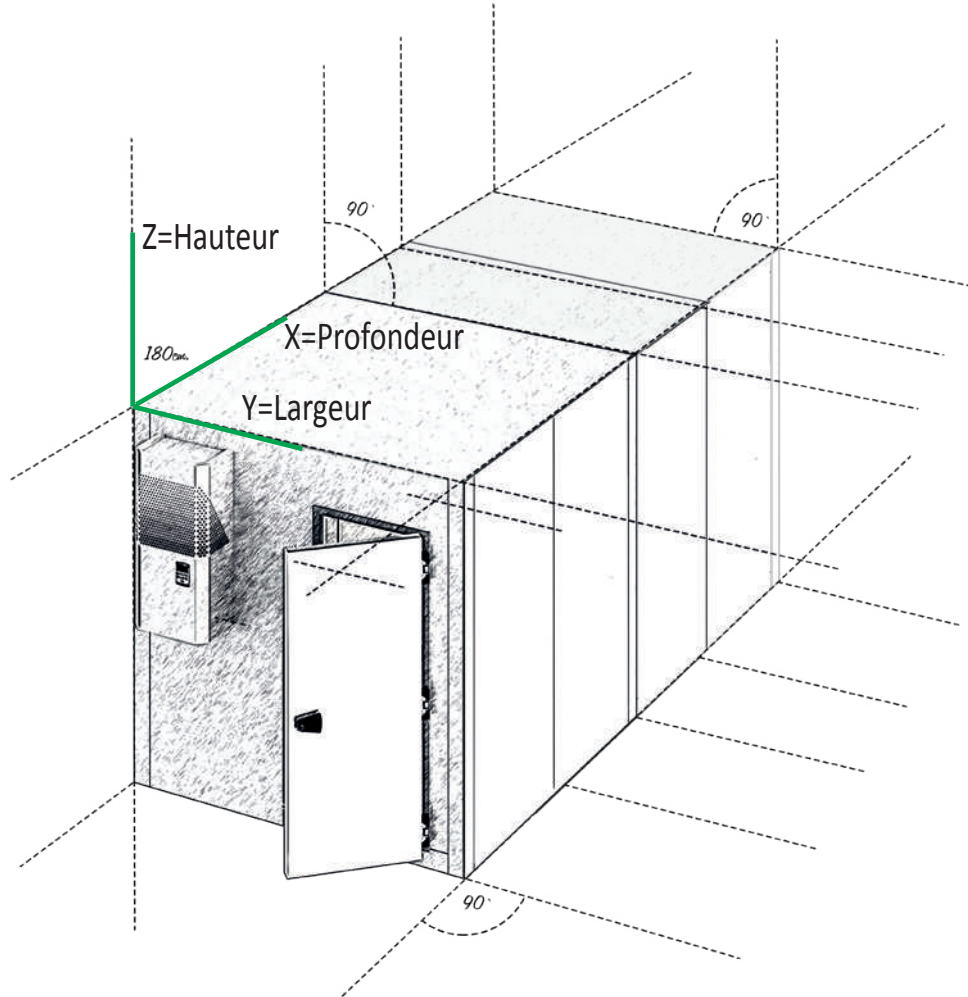


*Exemple de choix

D4, 80 mm : Profondeur 1990 mm. Largeur 1990 mm.

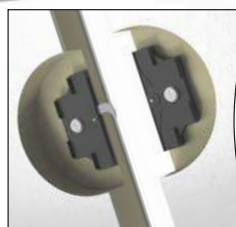
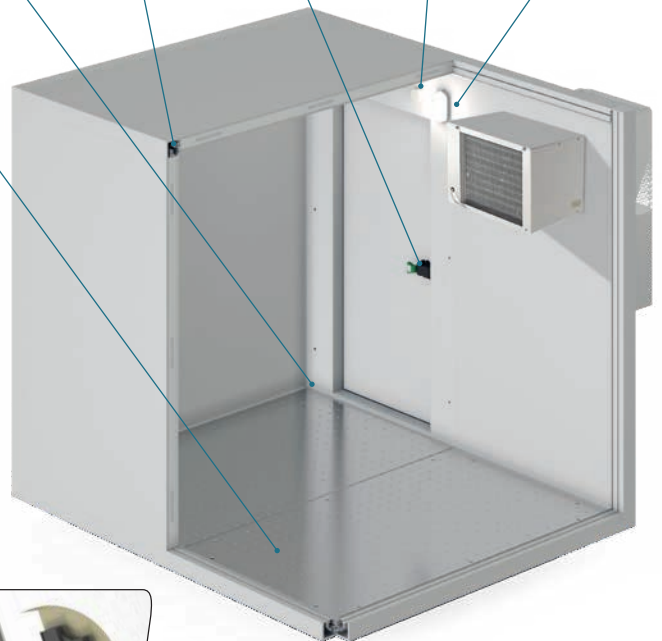
80		Largeur L (mm)																			N° page
		1140	1340	1540	1740	1940	2140	2340	2540	2740	2940	3140	3340	3540	3740	3940	4140	4340	4540	4740	
Profondeur	1140	AS1	AS2	AS3	AS4	AS5	AS6	AS7	AS8	AS9	AS10	AS11									
	1340		BS2	BS3	BS4	BS5	BS6	BS7	BS8	BS9	BS10	BS11	BS12								
	1540			CS3	CS4	CS5	CS6	CS7	CS8	CS9	CS10	CS11	CS12	CS13							
	1740				DS4	DS5	DS6	DS7	DS8	DS9	DS10	DS11	DS12	DS13	DS14						
	1940					ES5	ES6	ES7	ES8	ES9	ES10	ES11	ES12	ES13	ES14	ES15					
	2140						FS6	FS7	FS8	FS9	FS10	FS11	FS12	FS13	FS14	FS15	FS16				
	2340							GS7	GS8	GS9	GS10	GS11	GS12	GS13	GS14	GS15	GS16	GS17			
	2540								HS8	HS9	HS10	HS11	HS12	HS13	HS14	HS15	HS16	HS17	HS18		
	2740									JS9	JS10	JS11	JS12	JS13	JS14	JS15	JS16	JS17	JS18	JS19	
	2940										KS10	KS11	KS12	KS13	KS14	KS15	KS16	KS17	KS18	KS19	KS20

100		Largeur L (mm)																			N° page
		1180	1380	1580	1780	1980	2180	2380	2580	2780	2980	3180	3380	3580	3780	3980	4180	4380	4580	4780	
Profondeur	1180	AS1	AS2	AS3	AS4	AS5	AS6	AS7	AS8	AS9	AS10	AS11									
	1380		BS2	BS3	BS4	BS5	BS6	BS7	BS8	BS9	BS10	BS11	BS12								
	1580			CS3	CS4	CS5	CS6	CS7	CS8	CS9	CS10	CS11	CS12	CS13							
	1780				DS4	DS5	DS6	DS7	DS8	DS9	DS10	DS11	DS12	DS13	DS14						
	1980					ES5	ES6	ES7	ES8	ES9	ES10	ES11	ES12	ES13	ES14	ES15					
	2180						FS6	FS7	FS8	FS9	FS10	FS11	FS12	FS13	FS14	FS15	FS16				
	2380							GS7	GS8	GS9	GS10	GS11	GS12	GS13	GS14	GS15	GS16	GS17			
	2580								HS8	HS9	HS10	HS11	HS12	HS13	HS14	HS15	HS16	HS17	HS18		
	2780									JS9	JS10	JS11	JS12	JS13	JS14	JS15	JS16	JS17	JS18	JS19	
	2980										KS10	KS11	KS12	KS13	KS14	KS15	KS16	KS17	KS18	KS19	KS20



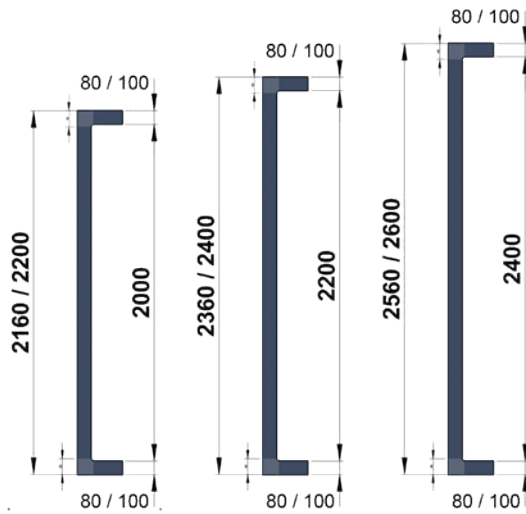
SÉRIE RFM

CHAMBRES FROIDES MODULAIRES

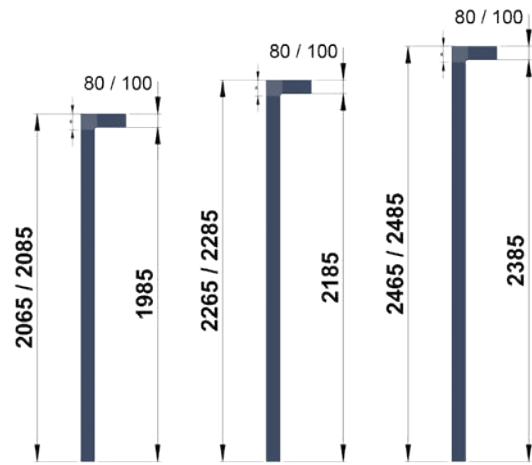


Mécanisme de crochets montés
conçu pour une double fonction
(s'accrocher et être accroché)

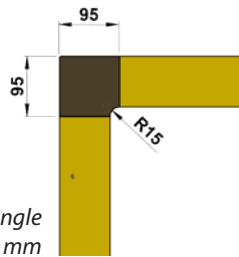
EPAISSEURS ET HAUTEURS DES CHAMBRES FROIDES



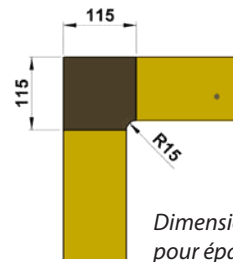
AVEC SOL



SANS SOL



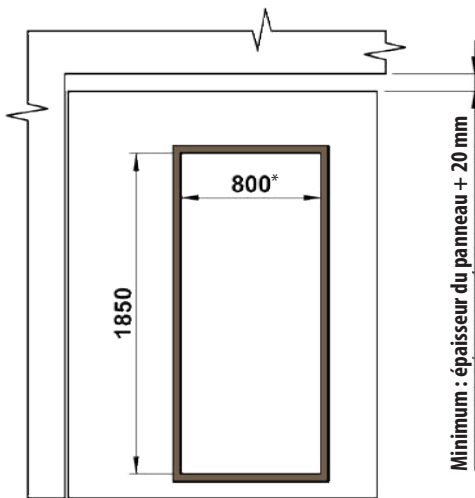
Dimensions de l'angle pour épaisseur 80 mm



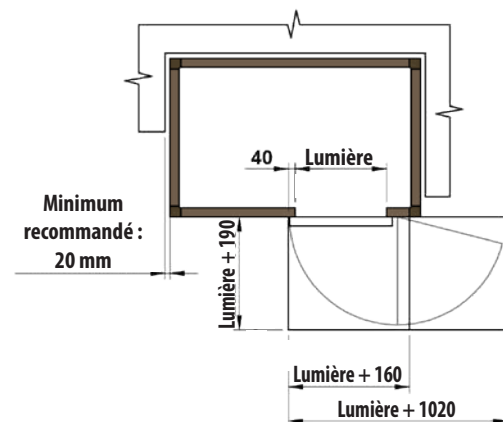
Dimensions de l'angle pour épaisseur 100 mm

ESPACE NÉCESSAIRE POUR UNE INSTALLATION PARFAITE

Veuillez travailler sur un sol plan et de niveau. Pour réaliser un montage correct, il est nécessaire de laisser a minima l'épaisseur d'un panneau + 20 mm entre le plafond du local et celui de la chambre.



* sur demande 600, 700, 900 et 1000



Prévoir les dimensions nécessaires à l'ouverture de la porte à 90° et 180°.



PANNEAUX

- ⊕ Épaisseur de 80 mm (généralement en positif) ou 100 mm (négatif max -25°). Attention, la température ambiante, le taux d'humidité, l'implantation ou le type de produits stockés peuvent influencer sur le choix de l'épaisseur
- ⊕ Modules de 400, 800, 1000, 1200 (modules sur mesure jusqu'à 3000)
- ⊕ 3 hauteurs sans sol - 3 hauteurs avec sol
- ⊕ Mécanisme de crochets montés dans boîtier en ABS conçu pour double fonction (s'accrocher et être accroché) - Clé hexagonale avec poignée ABS incluse



REVÊTEMENT DES PAROIS

- ⊕ **Standard : polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur**
- ⊕ Couleur blanc pur - proche RAL 9010
- ⊕ Qualité alimentaire



ISOLATION

- ⊕ Mousse de polyuréthane, sans CFC, injectée à haute pression
- ⊕ Mousse ignifugée avec classement Euroclass B-s3, d0 **nous consulter**
- ⊕ Densité 45 kg/m²
- ⊕ Coefficient de conductivité thermique : 0,022 W/mK à 10°

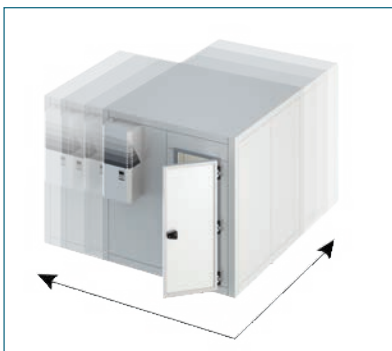


REVÊTEMENT DU SOL (3 FINITIONS POSSIBLES)

- ⊕ **Standard : sol renforcé (adapté à la circulation des personnes et des chariots manuels) en polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur - Résine phénolique antidérapante**
- ⊕ Profil de sol en « U » livré sur les chambres sans sol
- ⊕ Notre sol phénolique standard peut supporter :
 - maximum 2500 Kg/m² de poids distribué statique.
 - maximum 90kg de poids statique concentré à un point (10x10cm)
 - maximum 60 kg de poids dynamique par roue d'environ 4 cm de large

Options

- ⊕ Sol inox anti-dérapant Aisi 304-18/8
- ⊕ Sol polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur (idem les panneaux)



MODULARITÉ

- ⊕ 2 épaisseurs : 80 et 100 mm
- ⊕ Modulation 200 mm
- ⊕ 3 hauteurs extérieures différentes

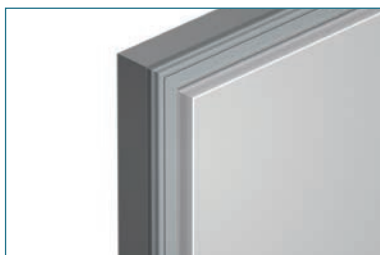


Chevrons d'aération du sol



JONCTIONS VERTICALES ET HORIZONTALES

- ⊕ Jonctions périmétriques avec profil sanitaire à lèvre flexible intégrée offrant un gain de temps au montage et une connexion parfaite avec l'ensemble
- ⊕ Revêtement extérieur identique au panneau offrant une esthétique régulière
- ⊕ Ensemble injecté de polyuréthane
- ⊕ Profil de suspension fourni pour les dimensions > 3mx3m (tiges et élingues de suspensions non fournies)



PORTE

- ⊕ **Standard : porte pivotante avec ouverture droite (charnières droites) adaptable sur les quatre côtés de la chambre**
- ⊕ Lumière de porte 1850 x 800 mm
- ⊕ Cadre extérieur en aluminium anodisé anti-corrosion
- ⊕ Joint d'étanchéité facilement remplaçable
- ⊕ Résistance électrique antigivre placée sur le cadre (livré avec boîtier de connexion) sur modèle épaisseur 100 mm
- ⊕ Isolation sur panneau et porte identique à celle de tous les panneaux
- ⊕ Charnière réglable avec tige en inox
- ⊕ Serrure avec clé + décondamnation intérieure coup de poing

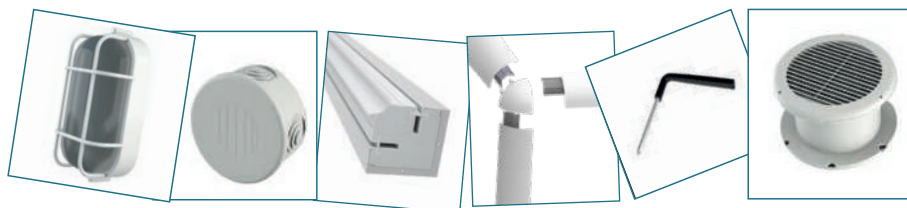


Options

- ⊕ Ouverture gauche (à prévoir en usine uniquement),
- ⊕ Autre dimension de porte, porte coulissante, porte vitrées, résistance électrique sur modèle épaisseur 80 mm, rampe d'accès, rideau à lanières

Accessoires inclus

- ⊕ Soupape de décompression (uniquement sur épaisseur 100mm) - permet de compenser les variations de pression (atmosphériques ou variation de température)
- ⊕ Profil en « U » pour les chambres sans sol
- ⊕ Lumière intérieure
- ⊕ Boîtier de raccordement
- ⊕ Clé hexagonale avec poignée en ABS rigide pour activer le crochet excentrique
- ⊕ Manuel de montage et documentation



LES OPTIONS

- Rideau à lanières, voir page 347
- Alarme enfermement
Réf: 56ALARME / **395 € HT**
- Kit Congélation (vanne de compensation + résistance de porte)
Réf: 567000000040 / **165 € HT**
- Porte centrée sur la façade
Réf: 56POCE / **445 € HT**
- Remplacement du sol phénolique standard par un sol Inox
Réf: 567000000092 / **+8%**
- Changement du sens d'ouverture de la porte
Réf: CHG-CF / **Même prix**
- Chevrons d'aération du sol (prix au mètre linéaire)
Réf: 56CHEVRONS / **35 € HT**

- Découpe panneau de chambre froide pour emplacement groupe
Réf: DECOUPE / **225 € HT**
- Hache pompier
Réf: 566033090151 / **165 € HT**
- Support hache
Réf: 227296-2B / **70 € HT**



REPLACEMENT DE LA PORTE STANDARD PAR UNE PORTE BATTANTE

- Remplacement de la porte standard par une porte delumière 600x1850
Réf: 567000000066 / **245 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x1850
Réf: 567000000067 / **245 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x1850
Réf: 567000000068 / **245 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x1850
Réf: 567000000069 / **245 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x1850
Réf: 567000000088 / **1 400 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x1850
Réf: 567000000089 / **1 400 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 600x2050
Réf: 567000000070 / **245 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x2050
Réf: 567000000071 / **245 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x2050
Réf: 567000000072 / **245 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x2050
Réf: 567000000073 / **245 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x2050
Réf: 567000000090 / **1 400 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x2050
Réf: 567000000091 / **1 400 € HT**

REPLACEMENT DE LA PORTE STANTARD PAR UNE PORTE COULISSANTE

- Modification par porte coulissante de lumière 600mm
Réf: 56PORTECOUL600 / **1 675 € HT**
- Modification par porte coulissante de lumière 700mm
Réf: 56PORTECOUL700 / **1 675 € HT**
- Modification par porte coulissante de lumière 800mm
Réf: 56PORTECOUL800 / **1 385 € HT**
- Modification par porte coulissante de lumière 900mm
Réf: 56PORTECOUL900 / **1 675 € HT**
- Modification par porte coulissante de lumière 1000mm
Réf: 56PORTECOUL1000 / **1 675 € HT**

RAMPE D'ACCÈS INOX

- Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E80
Réf: R80-600 / **660 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E80
Réf: R80-700 / **660 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E80
Réf: R80-800 / **610 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E80
Réf: R80-900 / **690 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E80
Réf: R80-1000 / **805 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E100
Réf: R100-600 / **660 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E100
Réf: R100-700 / **660 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E100
Réf: R100-800 / **660 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E100
Réf: R100-900 / **690 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E100
Réf: R100-1000 / **805 € HT**

RAMPE D'ACCÈS INOX POUR CHAMBRE FROIDE AVEC CHEVRONS

- Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf: R80+40-600 / **650 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf: R80+40-700 / **650 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf: R80+40-800 / **650 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf: R80+40-900 / **685 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf: R80+40-1000 / **800 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf: R100+40-600 / **650 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf: R100+40-700 / **650 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf: R100+40-800 / **605 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf: R100+40-900 / **685 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf: R100+40-1000 / **800 € HT**



QR CODE

Gamme RFM

Retrouvez le tarif de cette gamme en scannant ce code

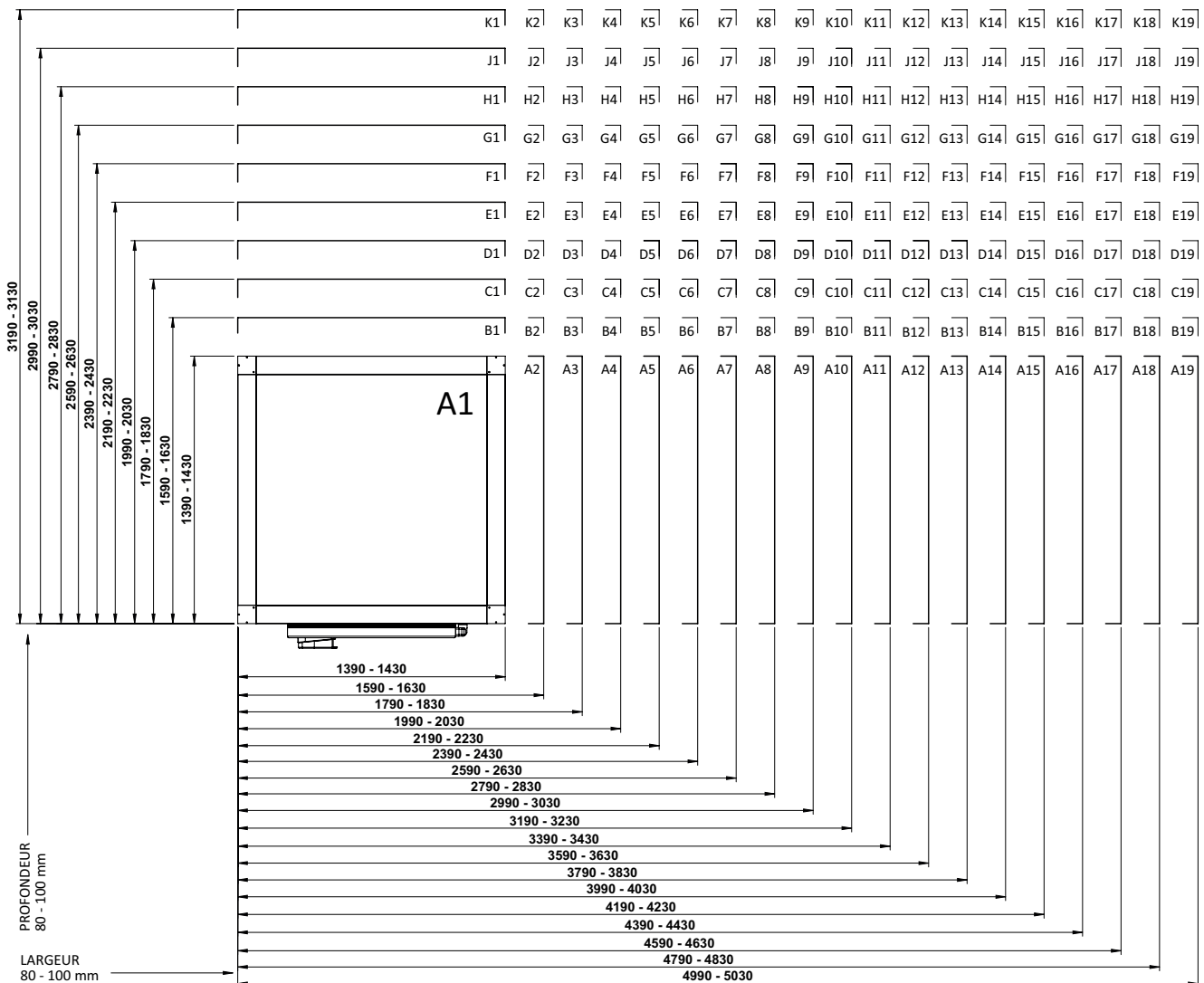
Dans les tableaux suivants, est indiqué le modèle de chambre correspondant :

- A l'épaisseur d'isolation (80 ou 100 mm)
- Aux dimensions extérieures au sol (largeur, profondeur)

Le code obtenu (ex. A3, C7, G10...) vous permet de trouver la page correspondante dans le document accessible via le QRcode ci-dessus où vous choisissez :

- La hauteur de votre chambre froide
- Avec ou sans sol

Vous déterminez ainsi la référence (COD) et le tarif de la chambre (panneaux, porte, et accessoires standard). Est aussi indiqué le volume intérieur du modèle qui aidera à choisir l'équipement frigorifique correspondant

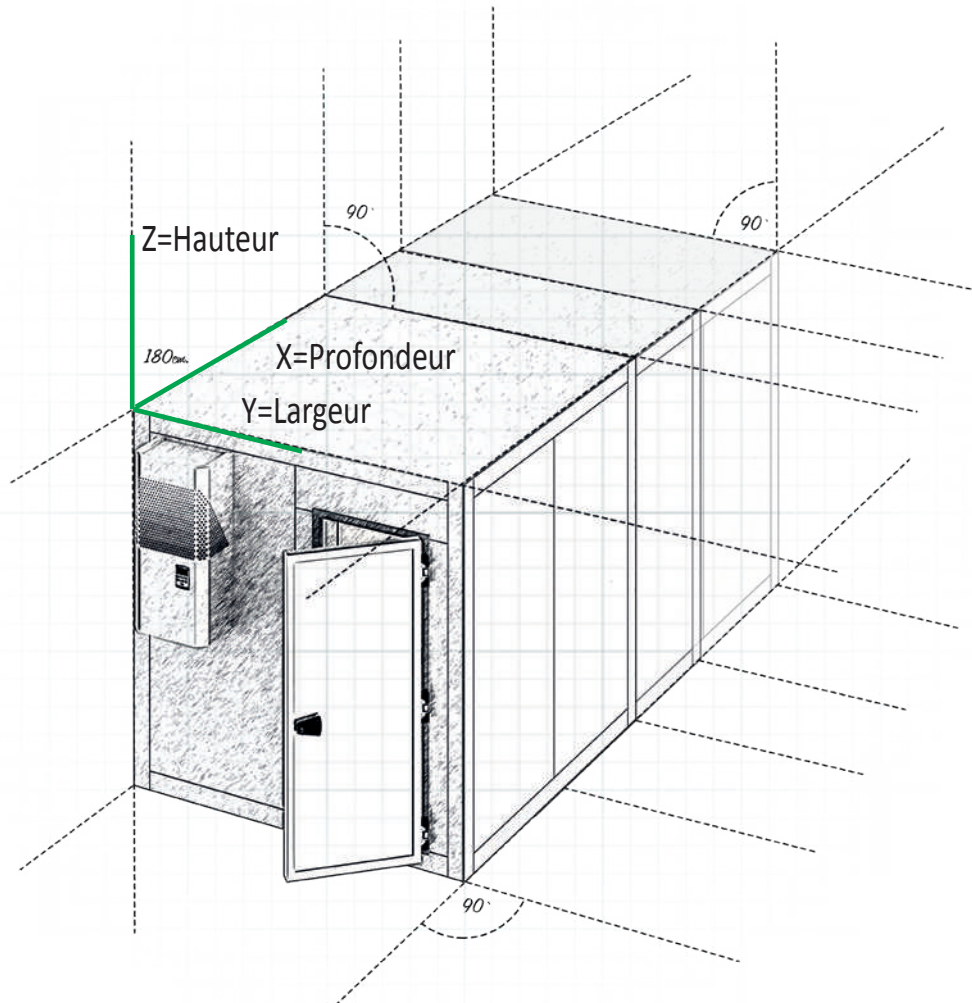


*Exemple de choix

D4, 80 mm : Profondeur 1990 mm. Largeur 1990 mm.

80		Largeur L (mm)																			N° page
		1390	1590	1790	1990	2190	2390	2590	2790	2990	3190	3390	3590	3790	3990	4190	4390	4590	4790	4990	
Profondeur	1390	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17	A18	A19	340
	1590	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	B10	B11	B12	B13	B14	B15	B16	B17	B18	B19	342
	1790	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	C17	C18	C19	344
	1990	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19	346
	2190	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E10	E11	E12	E13	E14	E15	E16	E17	E18	E19	348
	2390	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15	F16	F17	F18	F19	350
	2590	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8	G9	G10	G11	G12	G13	G14	G15	G16	G17	G18	G19	352
	2790	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	354
	2990	J1	J2	J3	J4	J5	J6	J7	J8	J9	J10	J11	J12	J13	J14	J15	J16	J17	J18	J19	356
	3190	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	358

100		Largeur L (mm)																			N° page
		1430	1630	1830	2030	2230	2430	2630	2830	3030	3230	3430	3630	3830	4030	4230	4430	4630	4830	5030	
Profondeur	1430	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17	A18	A19	341
	1630	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	B10	B11	B12	B13	B14	B15	B16	B17	B18	B19	343
	1830	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	C17	C18	C19	345
	2030	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19	347
	2230	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E10	E11	E12	E13	E14	E15	E16	E17	E18	E19	349
	2430	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15	F16	F17	F18	F19	351
	2630	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8	G9	G10	G11	G12	G13	G14	G15	G16	G17	G18	G19	353
	2830	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	355
	3030	J1	J2	J3	J4	J5	J6	J7	J8	J9	J10	J11	J12	J13	J14	J15	J16	J17	J18	J19	357
	3230	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	359



Composé des panneaux, du groupe frigorifique et du rayonnage

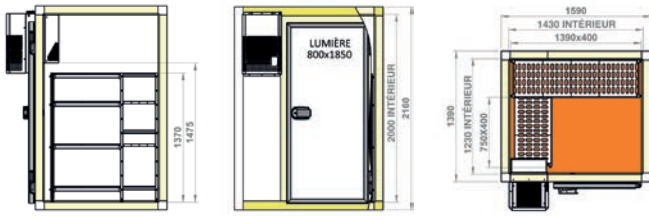


INFOS PRODUITS

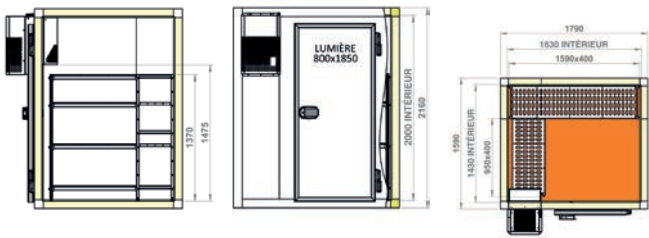
- ⊕ Panneaux de 80 mm en positif, 100 mm en négatif
- ⊕ Revêtement en acier galvanisé prélaqué polyester avec film de protection blanc qualité alimentaire
- ⊕ Sol renforcé résine phénolique anti dérapant. Angles arrondis.
- ⊕ Groupe frigorifique mural (température : R134 à 0/+10°C en positif/ R449 à -15/-25°C en négatif)
- ⊕ Rayonnages 4 niveaux hauteur 1370, profondeur 400
- ⊕ Porte non réversible sur ces kits avec serrure et décondamnation intérieure

Référence	Chambre froide	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	H (mm)	Volume (m ³)	Groupe	Rayonnage linéaire	Rayonnage angulaire 1	Rayonnage angulaire 2	Caractéristiques	€ HT
CHAMBRE FROIDE POSITIVE ÉPAISSEUR 80 MM - GROUPE PAROI POSITIF R134A											
REF-35-R	A2R-139159AC	1590	1390	2160	3,52	MCV-NY-0010	L1300-4P4	A700-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	8 110
REF-47-R	B3R-159179AC	1790	1590	2160	4,66	MCV-NY-0015	L1500-4P4	A900-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	9 255
REF-47B-R	B3R-159179AC	1590	1790	2160	4,66	MCV-NY-0015	L1500-4P4	A900-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	9 255
REF-66-R	C5R-179219AC	2190	1790	2160	6,62	MCV-NY-1015	L75	A1100-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	10 790
REF-66B-R	C5R-179219AC	1790	2190	2160	6,62	MCV-NY-1015	L75	A1100-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	10 790
RFM-67-R	D4R-199199AC	1990	1990	2160	6,70	MCV-NY-1026	L73	A1300-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	11 275
RFM-104-R	D9R-199299AC	2990	1990	2160	10,36	MCV-NY-1026	L83	A1300-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	13 085
RFM-104B-R	D9R-199299AC	1990	2990	2160	10,36	MCV-NY-1026	L83	A1300-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	13 085
RFM-217-R	J14R-299399AC	3990	2990	2160	21,68	MCV-NY-2053	L83	A89	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	20 275
RFM-217B-R	J14R-299399AC	2990	3990	2160	21,68	MCV-NY-2053	L83	A89	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	20 275
CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE ÉPAISSEUR 100 MM - GROUPE PAROI NÉGATIF R449A											
REF-35-C	A2C-143163AC	1630	1430	2200	3,52	BCV-NG-1026	L1300-4P4	A700-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	10 165
REF-47-C	B3C-163183AC	1830	1630	2200	4,66	BCV-NG-1034	L1500-4P4	A900-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	10 980
REF-47B-C	B3C-163183AC	1630	1830	2200	4,66	BCV-NG-1034	L1500-4P4	A900-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	10 980
REF-66-C	C5C-183223AC	2230	1830	2200	6,62	BCV-NG-2034	L75	A1100-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	12 520
RFM-67-C	D4C-203203AC	2030	2030	2200	6,70	BCV-NG-2034	L73	A1300-4P4	A1300-4P4	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	13 045
RFM-104-C	D9C-203303AC	3030	2030	2200	10,36	BCV-NG-2054	L83	A1300-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	15 455
RFM-104B-C	D9C-203303AC	2030	3030	2200	10,36	BCV-NG-2054	L83	A1300-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	15 455
RFM-217-C	J14C-303403AC	4030	3030	2200	21,68	BCV-NG-3075	L83	A89	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	22 630
RFM-217B-C	J14C-303403AC	3030	4030	2200	21,68	BCV-NG-3075	L83	A89	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	22 630

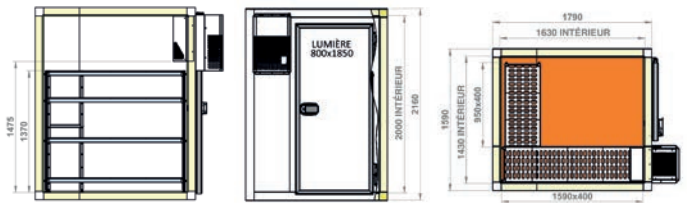
REF-35-R



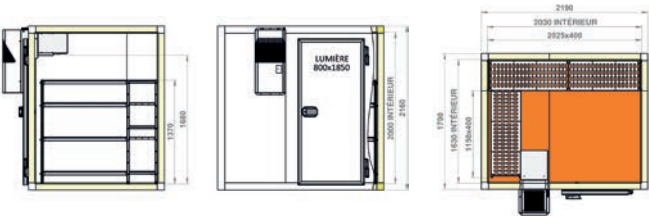
REF-47-R



REF-47B-R



REF-66-R



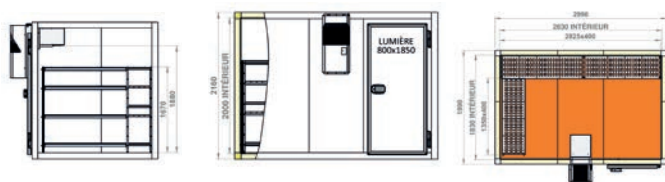
REF-66B-R



RFM-67-R



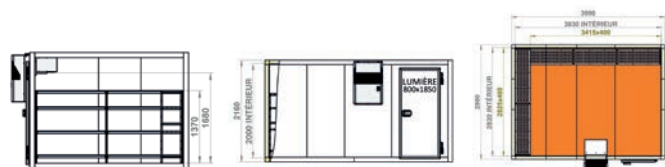
RFM-104-R



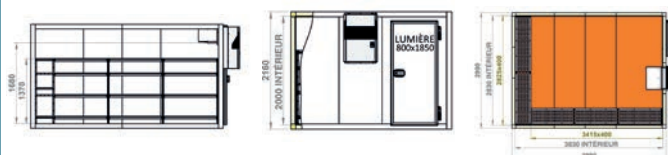
RFM-104B-R



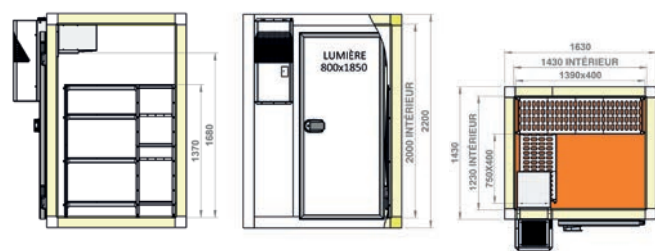
RFM-217-R



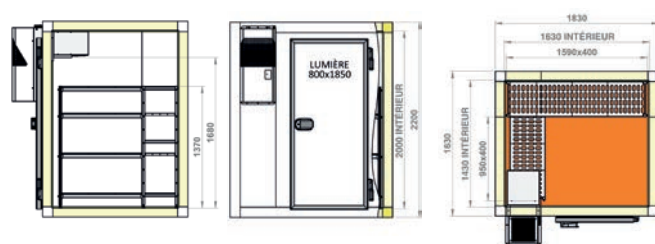
RFM-217B-R



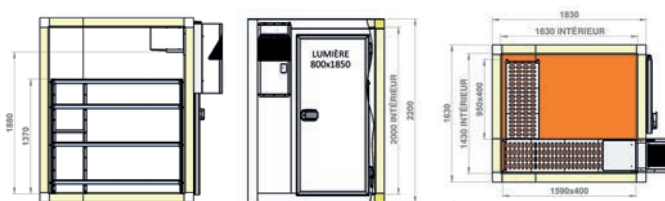
REF-35-C



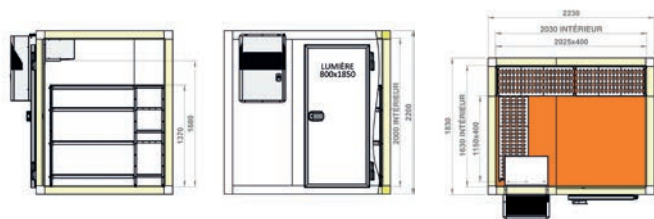
REF-47-C



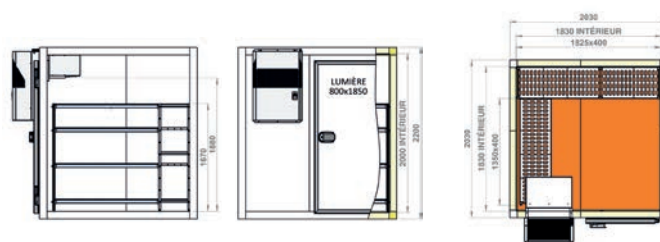
REF-47B-C



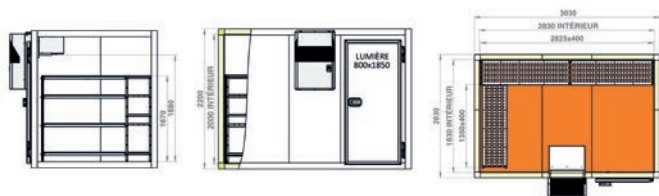
REF-66-C



RFM-67-C



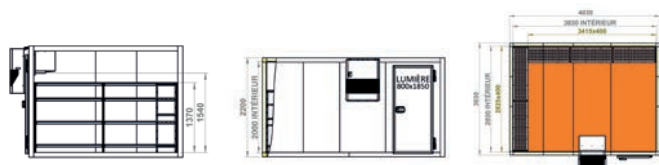
RFM-104-C



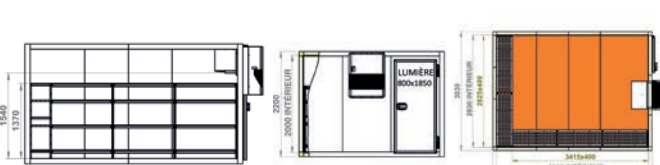
RFM-104B-C



RFM-217-C



RFM-217B-C

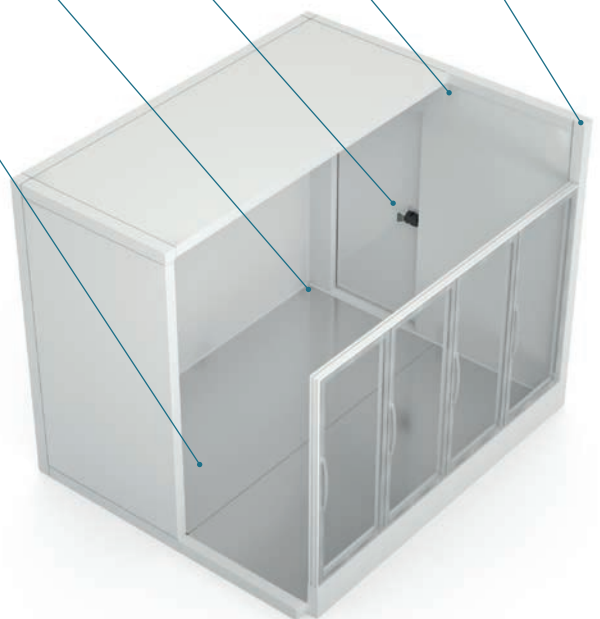


SÉRIE RFM-PC

MODULES RFM AVEC LES PORTES VITRÉES



Etagères non incluses



ISOLATION

- ⊕ Mousse rigide de polyuréthane avec formule sans CFC et injectée à haute pression
- ⊕ Mousse ignifugée avec classement Euroclass B-s3, d0 **nous consulter**
- ⊕ Densité 45 kg/m²
- ⊕ Coefficient de conductivité thermique 0,022 W/mk à 10°C (sans vieillissement)

PANNEAUX

- ⊕ 2 panneaux : 80 et 100 mm

REVETEMENT

- ⊕ **Standard : polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur**
- ⊕ Couleur blanc pur - Proche RAL9010
- ⊕ Qualité alimentaire

SYSTEME D'UNION

- ⊕ Mécanisme de crochets montés dans un boîtier en ABS conçu pour double fonction (s'accrocher et être accroché).
- ⊕ Profil de suspension fourni pour les dimensions supérieures à 3mx3m (tiges et élingues de suspension non fournies)

JONCTIONS VERTICALES ET HORIZONTALES

- ⊕ Jonctions périmétriques avec profil sanitaire à lèvres flexible intégrée offrant un gain de temps au montage et une connexion parfaite avec l'ensemble
- ⊕ Revêtement extérieur identique au panneau offrant une esthétique régulière
- ⊕ Ensemble injecté de polyuréthane

PORTE PLEINE (RÉSERVE)

- ⊕ **Standard : lumière de porte 1850 x 800 mm (autres dimensions en option)**
- ⊕ Cadre extérieur en aluminium anodisé anti-corrosion
- ⊕ Porte pivotante avec ouverture à droite
- ⊕ Joint d'étanchéité
- ⊕ Résistance électrique antigivre placée dans le cadre de la porte
- ⊕ Isolant de la porte et du panneau de porte identique à celui des autres panneaux
- ⊕ Charnière réglable avec tige en inox
- ⊕ Serrure avec clé + décondamnation intérieur coup de poing

PORTE VITREE

- ⊕ Ouverture à droite (ouverture à gauche en option)
- ⊕ Lumière de porte 1700 x 610 mm
- ⊕ Cadre extérieur en aluminium anodisé anti-corrosion, couleur argent
- ⊕ Joint magnétique d'étanchéité
- ⊕ Double vitrage en température positive : vitre tempérée extérieure 4 mm, séparateur 20 mm, vitre intérieure 4 mm faible émission.
- ⊕ Triple vitrage en température négative : vitre tempérée extérieur 4 mm faible émission, séparateur 8 mm, vitre centrale 4 mm, séparateur 8 mm, vitre intérieure 4 mm faible émission
- ⊕ Verre chauffant en température négative
- ⊕ Support de porte en acier inoxydable
- ⊕ Poignée superposée
- ⊕ Rappel de porte automatique avec force du rappel réglable

ENCADREMENT

- ⊕ Cadre extérieur périmétrique en aluminium et PVC anodisé anti-corrosion couleur argent.
- ⊕ Résistance intégrée dans le cadre

ECLAIRAGE

- ⊕ Eclairage LED blanc 4000K

LES OPTIONS

- Rideau à lanières, voir page 347
- Alarme enfermement
Réf : 56ALARME / 395 € HT
- Kit Congélation (vanne de compensation + résistance de porte)
Réf : 567000000040 / 165 € HT
- Porte centrée sur la façade
Réf : 56POCE / 445 € HT
- Remplacement du sol phénolique standard par un sol Inox
Réf : 567000000092 / +8%
- Changement du sens d'ouverture de la porte
Réf : CHG-CF / **Même prix**
- Chevrons d'aération du sol (prix au mètre linéaire)

- Réf : 56CHEVRONS / 35 € HT
- Découpe panneau de chambre froide pour emplacement groupe
Réf : DECOUPE / 225 € HT
- Hache pompier
Réf : 566033090151 / 165 € HT
- Support hache
Réf : 227296-2B / 70 € HT



REPLACEMENT DE LA PORTE STANDARD PAR UNE PORTE BATTANTE

- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 600x1850
Réf : 567000000066 / 245 € HT
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x1850
Réf : 567000000067 / 245 € HT
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x1850
Réf : 567000000068 / 245 € HT
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x1850
Réf : 567000000069 / 245 € HT
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x1850
Réf : 567000000088 / 1 400 € HT
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x1850
Réf : 567000000089 / 1 400 € HT
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 600x2050
Réf : 567000000070 / 245 € HT
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x2050
Réf : 567000000071 / 245 € HT
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x2050
Réf : 567000000072 / 245 € HT
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x2050
Réf : 567000000073 / 245 € HT
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x2050
Réf : 567000000090 / 1 400 € HT
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x2050
Réf : 567000000091 / 1 400 € HT

REPLACEMENT DE LA PORTE BATTANTE PAR UNE PORTE COULISSANTE

- Modification par porte coulissante de lumière 600mm
Réf : 56PORTECOUL600 / 1 675 € HT
- Modification par porte coulissante de lumière 700mm
Réf : 56PORTECOUL700 / 1 675 € HT
- Modification par porte coulissante de lumière 800mm
Réf : 56PORTECOUL800 / 1 385 € HT
- Modification par porte coulissante de lumière 900mm
Réf : 56PORTECOUL900 / 1 675 € HT
- Modification par porte coulissante de lumière 1000mm
Réf : 56PORTECOUL1000 / 1 675 € HT

RAMPE D'ACCÈS INOX

- Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E80
Réf : R80-600 / 660 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E80
Réf : R80-700 / 660 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E80
Réf : R80-800 / 660 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E80
Réf : R80-900 / 690 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E80
Réf : R80-1000 / 805 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E100
Réf : R100-600 / 660 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E100
Réf : R100-700 / 660 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E100
Réf : R100-800 / 660 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E100
Réf : R100-900 / 690 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E100
Réf : R100-1000 / 805 € HT
- **RAMPE D'ACCÈS INOX POUR CHAMBRE FROIDE AVEC CHEVRONS**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : R80+40-600 / 650 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : R80+40-700 / 650 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : R80+40-800 / 605 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : R80+40-900 / 685 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : R80+40-1000 / 800 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : R100+40-600 / 650 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : R100+40-700 / 650 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : R100+40-800 / 605 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : R100+40-900 / 685 € HT
- Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
Réf : R100+40-1000 / 800 € HT



DIMENSIONS GÉNÉRALES

RFM2R-PC-A/B/C / RFM2C-PC-A/B/C



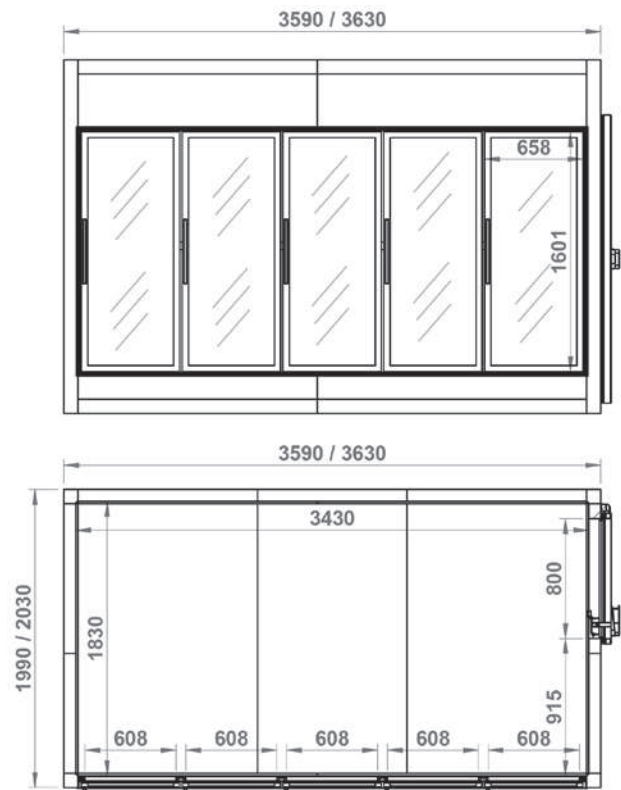
RFM3R-PC-A/B/C / RFM3C-PC-A/B/C

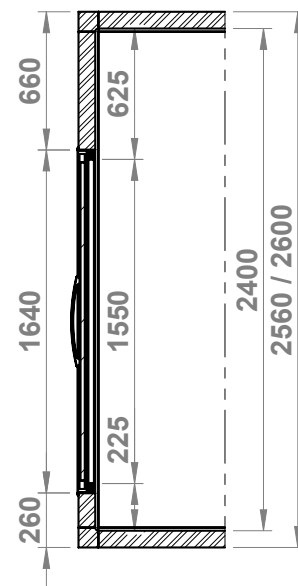
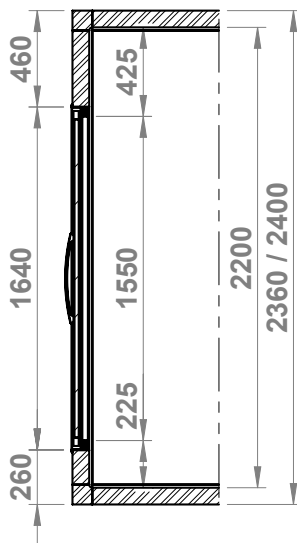
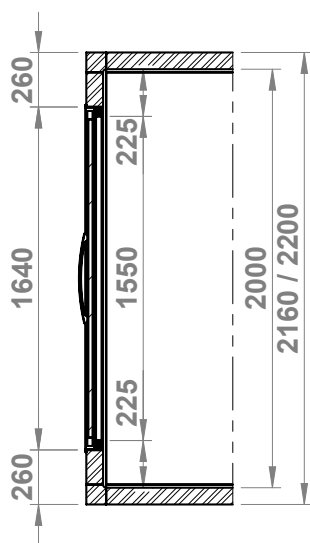


RFM4R-PC-A/B/C / RFM4C-PC-A/B/C



RFM5R-PC-A/B/C / RFM5C-PC-A/B/C



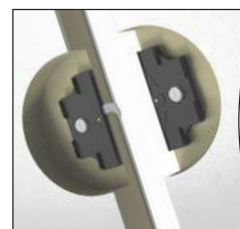


Etagères non incluses, voir page 346

Référence	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité (m ³)	Portes	Portillons	€ HT
POSITIVES							
RFM2R-PC-B	1565	2360	1990	5,62	2	1	8 090
RFM2R-PC-C	1565	2560	1990	6,18	2	1	8 380
RFM3R-PC-A	2240	2160	1990	7,61	3	1	9 700
RFM3R-PC-B	2240	2360	1990	8,32	3	1	9 990
RFM3R-PC-C	2240	2560	1990	9,15	3	1	10 275
RFM4R-PC-A	2915	2160	1990	10,08	4	1	11 385
RFM4R-PC-B	2915	2360	1990	11,02	4	1	11 720
RFM4R-PC-C	2915	2560	1990	12,12	4	1	12 035
RFM5R-PC-A	3590	2160	1990	12,55	5	1	12 705
RFM5R-PC-B	3590	2360	1990	13,72	5	1	13 075
RFM5R-PC-C	3590	2560	1990	15,09	5	1	13 435
NÉGATIVES							
RFM2C-PC-A	1605	2200	2030	5,14	2	1	8 720
RFM2C-PC-B	1605	2400	2030	5,62	2	1	9 030
RFM2C-PC-C	1605	2600	2030	6,18	2	1	9 350
RFM3C-PC-A	2280	2200	2030	7,61	3	1	10 895
RFM3C-PC-B	2280	2400	2030	8,32	3	1	11 200
RFM3C-PC-C	2280	2600	2030	9,15	3	1	11 505
RFM4C-PC-A	2955	2200	2030	10,08	4	1	13 450
RFM4C-PC-B	2955	2400	2030	11,02	4	1	13 785
RFM4C-PC-C	2955	2600	2030	12,12	4	1	14 140
RFM5C-PC-A	3630	2200	2030	12,55	5	1	15 360
RFM5C-PC-B	3630	2400	2030	13,72	5	1	15 750
RFM5C-PC-C	3630	2600	2030	15,09	5	1	16 145

SÉRIE AFD

ARMOIRE FRIGORIFIQUE DEMONTABLE OU MINI-CHAMBRE FROIDE



Mécanisme de crochets montés
conçu pour une double fonction
(s'accrocher et être accroché)

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ⊕ Panneaux de 80 mm avec revêtement en tôle acier galvanisé prélaqué polyester avec film protecteur
- ⊕ Couleur blanc pur proche RAL 9010
- ⊕ Qualité alimentaire
- ⊕ Mousse de polyuréthane injectée sans CFC – densité 45 kg/m²
- ⊕ Jonctions périmétriques avec profil sanitaire à lèvre flexible intégrée offrant un gain de temps au montage et une connexion parfaite avec l'ensemble
- ⊕ Système de fixation par crochets montés dans boîtier ABS
- ⊕ Porte frigorifique avec ouverture (lumière) 1700 x 610 mm ou 800 x 610 mm (version portillon), livrée avec ferrage à gauche sur porte et ferrage à droite sur portillon
- ⊕ Eclairage intérieur
- ⊕ **Version négative :**
 - Résistance de porte placée dans le cadre
 - Soupape de décompression

AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR

- ⊕ Crémaillère inox avec pas de 70 mm
- ⊕ Clayettes Rilsan (incluses) et glissières amovibles
- ⊕ 4 niveaux d'étagères 600 x 800 mm par porte (**charge max = 50 kg/niveau**) et 2 niveaux par portillon
- ⊕ Dotation : 2 clayettes 600x400 mm par niveau

Options :

Clayettes 600x800

Référence	Dimensions (mm)	Finition	€ HT
PP6080	600 x 800	Revêtement plastifié	75
PP6040	600 x 400	Revêtement plastifié	50

Clayettes renforcées

Référence	Dimensions (mm)	Finition	€ HT
PR6080	600 x 800	Ac. inoxydable	160
PR6040	600 x 400	Ac. inoxydable	115

Clayettes intermédiaires

Référence	Dimensions (mm)	Finition	€ HT
PI7619-AFD	763x150	Revêtement plastifié	40

Glissières

Référence	Dimensions (mm)	Finition	€ HT
L	Profondeur 800	Acier inoxydable	65
Z	Profondeur 800	Acier inoxydable	80

Clayettes gastronomes

Référence	Dimensions (mm)	Finition	€ HT
GN 2/1 P	530x650	Revêtement plastifié	95
GN 2/1 I	530x650	Acier inoxydable	150
GN 1/1 I	530x325	Acier inoxydable	90

Barre à viandes

Référence	Dimensions (mm)	Longueur	€ HT
BC1	1 porte	830	245



Crochets non inclus

Crochet à viande

Référence	€ HT
GCR	35



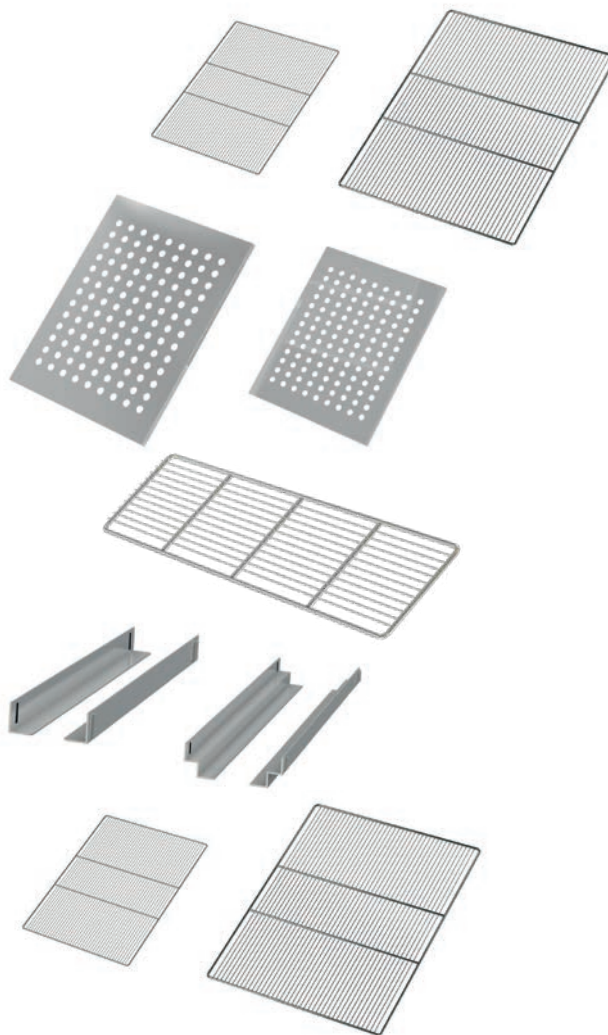
Poignée avec serrure

Référence	€ HT
SERAFD	65

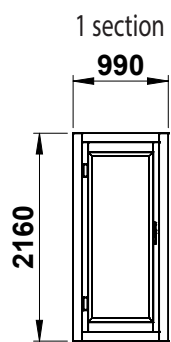


Changement du sens de la porte

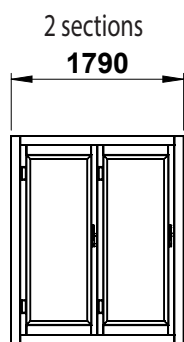
Référence	€ HT
CHARGAUCHE	Gratuit



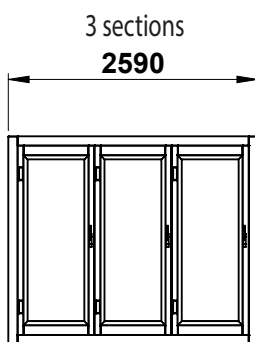
Configuration des portes



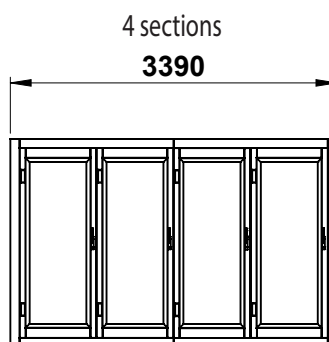
AFD-1R-A
AFD-1C-A



AFD-2R-A
AFD-2C-A

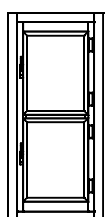


AFD-3R-A
AFD-3C-A

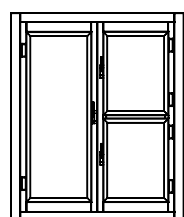


AFD-4R-A
AFD-4C-A

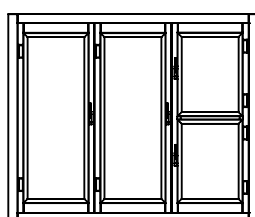
A



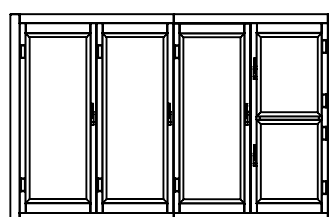
AFD-1R-B
AFD-1C-B



AFD-2R-B
AFD-2C-B

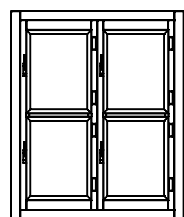


AFD-3R-B
AFD-3C-B

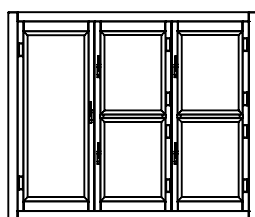


AFD-4R-B
AFD-4C-B

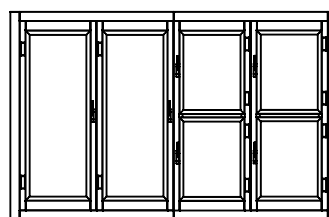
B



AFD-2R-C
AFD-2C-C

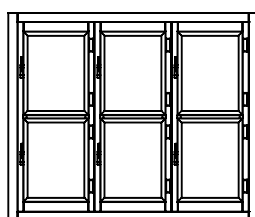


AFD-3R-C
AFD-3C-C

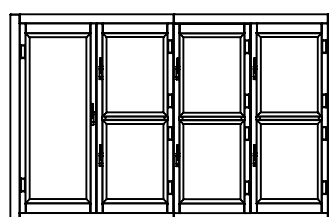


AFD-4R-C
AFD-4C-C

C

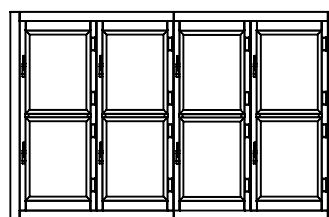
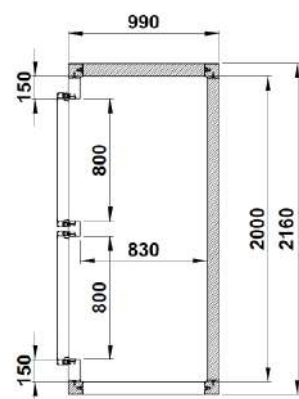
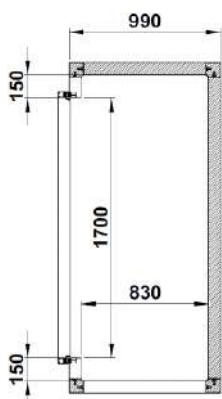


AFD-3R-D
AFD-3C-D



AFD-4R-D
AFD-4C-D

D



AFD-4R-E
AFD-4C-E

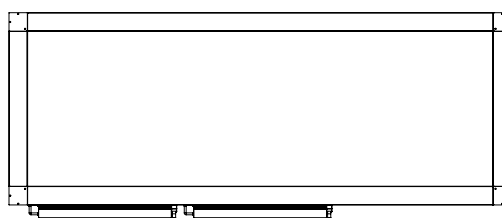
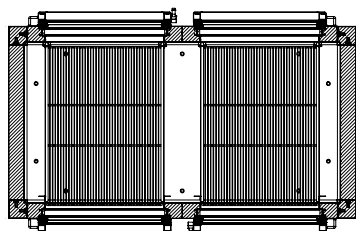
E

ARMOIRES POSITIVES

Référence	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité	Portes	Portillons	€ HT
AFD-1R-A	990	2160	990	1.38	1	-	2 800
AFD-1R-B	990	2160	990	1.38	-	2	3 225
AFD-2R-A	1790	2160	990	2.71	2	-	4 510
AFD-2R-B	1790	2160	990	2.71	1	2	4 940
AFD-2R-C	1790	2160	990	2.71	-	4	5 375
AFD-3R-A	2590	2160	990	4.03	3	-	6 120
AFD-3R-B	2590	2160	990	4.03	2	2	6 545
AFD-3R-C	2590	2160	990	4.03	1	4	6 980
AFD-3R-D	2590	2160	990	4.03	-	6	7 405
AFD-4R-A	3390	2160	990	5.36	4	-	7 725
AFD-4R-B	3390	2160	990	5.36	3	2	8 160
AFD-4R-C	3390	2160	990	5.36	2	4	8 585
AFD-4R-D	3390	2160	990	5.36	1	6	9 010
AFD-4R-E	3390	2160	990	5.36	-	8	9 440

ARMOIRES NÉGATIVES

Référence	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité	Portes	Portillons	€ HT
AFD-1C-A	990	2160	990	1.38	1	-	3 335
AFD-1C-B	990	2160	990	1.38	-	2	3 545
AFD-2C-A	1790	2160	990	2.71	2	-	5 390
AFD-2C-B	1790	2160	990	2.71	1	2	5 590
AFD-2C-C	1790	2160	990	2.71	-	4	5 795
AFD-3C-A	2590	2160	990	4.03	3	-	7 215
AFD-3C-B	2590	2160	990	4.03	2	2	7 420
AFD-3C-C	2590	2160	990	4.03	1	4	7 630
AFD-3C-D	2590	2160	990	4.03	-	6	7 830
AFD-4C-A	3390	2160	990	5.36	4	-	9 055
AFD-4C-B	3390	2160	990	5.36	3	2	9 250
AFD-4C-C	3390	2160	990	5.36	2	4	9 460
AFD-4C-D	3390	2160	990	5.36	1	6	9 670
AFD-4C-E	3390	2160	990	5.36	-	8	9 865



Nos armoires frigorifiques démontables sont modulaires comme nos chambres froides. Sur demande, nous pouvons proposer d'autres configurations :

- Positionnement de la porte sur l'avant comme sur l'arrière
- Remplacement d'un panneau de porte par un panneau plein
- Suppression de l'aménagement intérieur (glissières, clayettes et crémaillères)
- Autres hauteurs
- Remplacement des panneaux épaisseur 80 mm par des panneaux épaisseur 100 mm
- Remplacement d'une porte pleine par une porte vitrée ou par 2 portillons vitrés (uniquement en positif / AFD-R)

Remplacement d'une porte pleine par une porte vitrée positive

Référence	Dimensions (mm)	€ HT
P1-1AFDVR	Lumière 610x1700	545
P1-2AFDVR	2 lumières 610 x 800	330

Portes vitrées livrées avec éclairage LED

LES OPTIONS

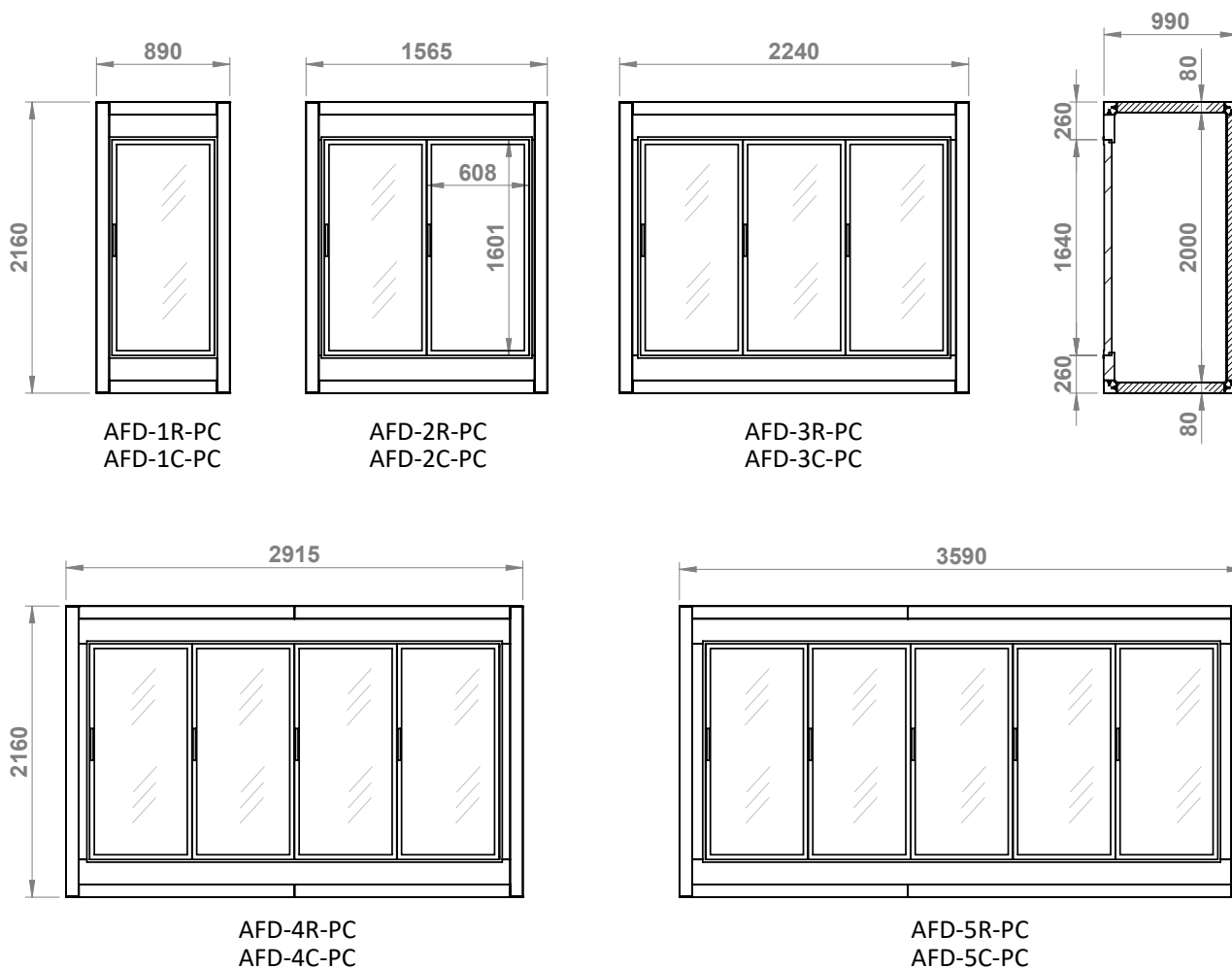
Référence	Description	€ HT
56700000093	Supplément pour changement de l'épaisseur AFD de 80 à 100 mm	+10%
56700000094	Remplacement d'un panneau plein (arrière) par un panneau avec une porte (porte fournie)	1 075
56700000095	Remplacement d'un panneau plein (arrière) par un panneau avec 2 portillons (portillons fournis)	1 435
56700000098	Remplacement d'un panneau porte par un panneau plein sur AFD	-440

		Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité	Portes	€ HT
ARMOIRES POSITIVES	AFD-1R-PC	890	2160	990	1,21	1	4 365
	AFD-2R-PC	1565	2160	990	2,33	2	5 950
	AFD-3R-PC	2240	2160	990	3,48	3	7 535
	AFD-4R-PC	2915	2160	990	4,57	4	9 030
	AFD-5R-PC	3590	2160	990	5,69	5	10 130
ARMOIRES NÉGATIVES	AFD-1C-PC	890	2160	990	1,21	1	4 805
	AFD-2C-PC	1565	2160	990	2,33	2	6 615
	AFD-3C-PC	2240	2160	990	3,48	3	8 410
	AFD-4C-PC	2915	2160	990	4,57	4	10 560
	AFD-5C-PC	3590	2160	990	5,69	5	12 235

Etagères non incluses

Options

- ⊕ Hauteurs différentes par rapport au standard : 2360 et 2560 mm
- ⊕ Epaisseur : 100 mm





INFOS PRODUITS

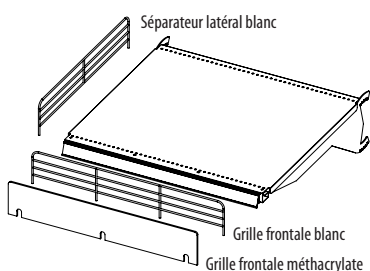
- ⊕ Cadres en aluminium avec barrière thermique couleur argent
- ⊕ Mécanisme de fermeture automatique
- ⊕ Double vitrage : verre 4 + Argon 20 + verre 4
- ⊕ Charnières en acier inoxydable
- ⊕ Porte double vitrage en positif (vitre extérieure 4 mm trempée, séparateur 20 mm, vitre intérieure 4 mm basse émission)
- ⊕ Porte triple vitrage en négatif (vitre extérieure 4 mm trempée basse émission, séparateur 8 mm, vitre centrale 4 mm, séparateur 8 mm, vitre intérieure 4 mm basse émission)
- ⊕ **Standard : ouverture droite (gauche sur demande)**
- ⊕ Changement du sens d'ouverture de la porte (en option : CHARGAUCHE)
- ⊕ Vitres chauffées en négatif
- ⊕ Lumières LED

INFOS PRODUITS

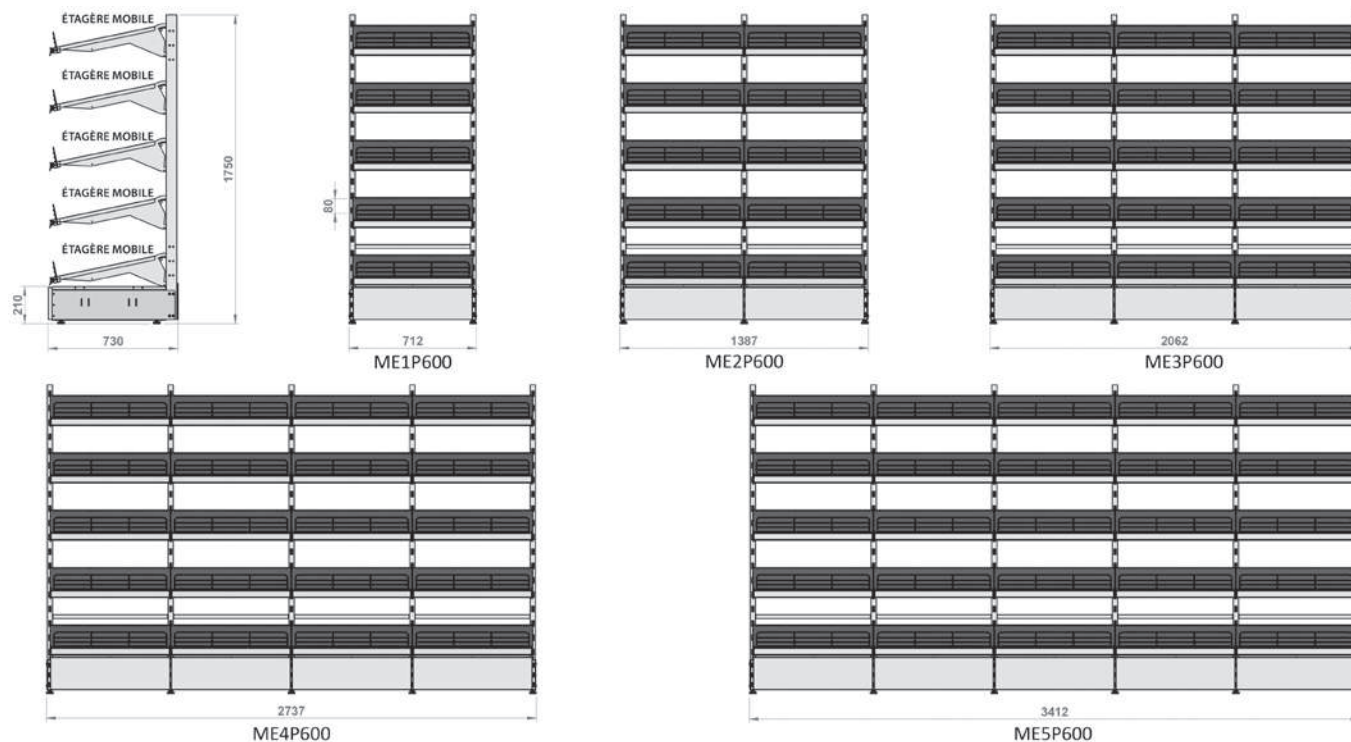
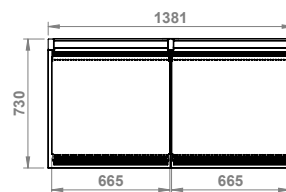
- ⊕ 1 tablette à base fixe avec charge fixe.
- ⊕ 4 plateaux de chargement mobiles 600x665 réglables en hauteur (pas de 80mm), inclinaison (0°, 8° et 16°) et profondeur.
- ⊕ Grille avant
- ⊕ Porte-prix.

Accessoires :

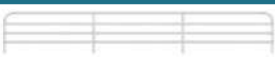
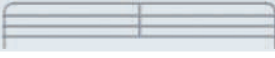




- ⊕ Séparateur latéral
- ⊕ Grille avant en méthacrylate



Référence	Profondeur	Portes	€ HT
ME1P600	600	1	1 450
ME2P600	600	2	2 760
ME3P600	600	3	4 045
ME4P600	600	4	5 455
ME5P600	600	5	6 820



ACCESSOIRES

	Référence	Articles	€ HT
	566027010147	Séparateur avant ou arrière en plastique blanc	40
	566027010148	Séparateur latéral	40
	566039010097	Grille frontale méthacrylate	40
	EME600	Etagère complète profondeur 600 mm	300
	 566027010149	Séparateur latéral chromé	40

 = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Les rideaux à lanières sont constitués de lames de PVC souples et transparentes qui se chevauchent.
- ⊕ Crochets en acier inoxydable compatibles pour le secteur du froid industriel.
- ⊕ L'utilisation des rideaux en PVC est très utile pour réduire le pourcentage de pertes d'énergie lors du chargement et du déchargement des marchandises.
- ⊕ Le support de lanières peut être monté soit sur le panneau de porte, soit au plafond de la chambre.
- ⊕ Toutes les lames souples en PVC peuvent être utilisées dans les locaux où sont stockés, préparés, transformés, etc. les aliments, y compris les entrepôts où les marchandises sont chargées.
- ⊕ Système de montage simple et facile, qui permet le placement et le remplacement des lanières d'une manière rapide et confortable. Des vis auto perforantes en acier inoxydable seront fournies.



Toutes nos lanières résistent aux rayons UV

Propriétés	Normes	Froid positif	Froid négatif
Dureté	DIN 53 505	75	65
Densité spécifique (g/cm ³)	DIN 53 479	1,22	1,2
Température de service (°C)	-	+50/-20	+35/-40
Flexibilité (°C)	-	-35	-40
Température de pause froide (°C)	DIN 53 372	-35	-45
Rupture d'allongement (%)	DIN 53 455	360	400
Résistance à la rupture (n/mm ²)	DIN 53 455	17	13
Absorption d'eau (Mg)	DIN 53 472	17	21
Transparence (%)	ASTM D 1003	>80	>75
Protection acoustique (dB)	DIN 52 210	>35	>35
Résistance au feu	DIN 53 382	Autoextinguibles	

DIMENSIONS PORTES OUVERTES

	Référence	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	€ HT
CHAMBRES FROIDES POSITIVES	CLR060-185	1850	600	230
	CLR070-185	1850	700	255
	CLR080-185	1850	800	300
	CLR090-185	1850	900	340
	CLR0100-185	1850	1000	385
	CLR0120-185	1850	1200	450
	CLR0140-185	1850	1400	525
	CLR0160-185	1850	1600	600
	CLR0180-185	1850	1800	670
	CLR0200-185	1850	2000	735
	CLR060-200	2000	600	235
	CLR070-200	2000	700	280
	CLR080-200	2000	800	305
	CLR090-200	2000	900	360
CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES	CLC0100-200	2000	1000	390
	CLC0120-200	2000	1200	465
	CLC0140-200	2000	1400	550
	CLC0160-200	2000	1600	625
	CLC0180-200	2000	1800	695
	CLC0200-200	2000	2000	775
	CLC060-185	1850	600	290
	CLC070-185	1850	700	340
	CLC080-185	1850	800	385
	CLC090-185	1850	900	430
	CLC0100-185	1850	1000	465
	CLC0120-185	1850	1200	560
	CLC0140-185	1850	1400	665
	CLC0160-185	1850	1600	755
CLC0180-185	1850	1800	845	
CLC0200-185	1850	2000	940	
CLC060-200	2000	600	300	
CLC070-200	2000	700	360	
CLC080-200	2000	800	405	
CLC090-200	2000	900	455	
CLC0100-200	2000	1000	495	
CLC0120-200	2000	1200	600	
CLC0140-200	2000	1400	695	
CLC0160-200	2000	1600	790	
CLC0180-200	2000	1800	890	
CLC0200-200	2000	2000	995	



INFOS PRODUITS

- ⊕ Conception tropicalisé pour haute température ambiante jusqu'à 45 °C.
- ⊕ Détendeur thermostatique
- ⊕ Dégivrage par gaz chaud
- ⊕ Equipement exempt de contrôle de fuites
- ⊕ Réfrigérant naturel R290 à haute efficacité énergétique

DESCRIPTION

Unités monobloc plafonnier pour installation sur le plafond des petites et moyennes chambres froides positives et négatives.

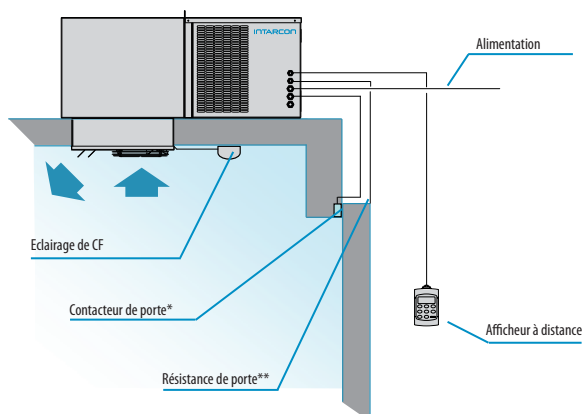
CARACTÉRISTIQUES

- ⊕ Alimentation électrique 230 V-I-50 Hz ou 400 V-III-50 Hz.
- ⊕ Charge de réfrigérant R290, inférieure à 0,2 kg.
- ⊕ Charge de réfrigérant R134a/R449A, inférieure à 1,5 kg.
- ⊕ Compresseur hermétique à piston.
- ⊕ Pressostats haute et basse pression.
- ⊕ Détendeur thermostatique.
- ⊕ Protection magnétothermique.
- ⊕ Dégivrage par gaz chaud.
- ⊕ Bac de dégivrage en acier inoxydable.
- ⊕ Évaporation automatique des condensats.
- ⊕ Éclairage de chambre froide et câble de micro-interrupteur de porte.
- ⊕ Câble de résistance de porte (seulement pour modèles BCR).
- ⊕ Caisson d'évaporation en panneau sandwich de 50 mm en mousse de polyuréthane, revêtu à l'intérieur en tôle d'acier prélaqué.
- ⊕ Contrôle électronique multifonction.

Série CR-N : Unités monobloc plafonniers, à condensation axiale, pour installation sur le toit de la chambre froide.

Série CR-C : Unités monobloc plafonniers, à condensation centrifuge pour le gainage à l'extérieur de l'air chaud de condensation.

SCHEMA D'INSTALLATION



* Contacteur de porte non compris.

** Résistance de porte seulement pour modèles négatifs.

EXEMPLE D'INSTALLATION



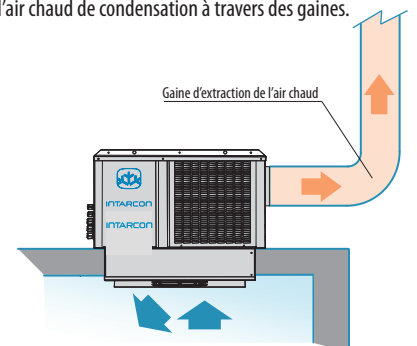
CLAVIER DE CONTRÔLE

Les unités intartop comprennent en standard un contrôleur électronique XWING.

- Afficheur digital et clavier de contrôle à distance.
- Contrôle de température avec enregistrement des températures maximale et minimale.
- Mode de refroidissement rapide.
- Mode nuit.

VERSION CENTRIFUGE

Les unités intartop centrifuges sont équipées d'une turbine centrifuge qui permet l'expulsion à l'extérieur de l'air chaud de condensation à travers des gaines.



GAINES D'EXTRACTION DE L'AIR

Dimensions recommandées pour une gaine de 20 m en tôle d'acier, PVC ou laine de verre (chaque coude est équivalent à 5 m de longueur). Pour gaines flexibles ou semi-flexibles une plus grande taille est recommandée :

- série 0 : 200 x 150 mm ou Ø 150 mm
- série 1 : 200 x 200 mm ou Ø 250 mm
- série 2 : 250 x 150 mm ou Ø 200 mm
- série 3 : 200 x 300 mm ou Ø 250 mm

230 V-I-50 HZ* | MOYENNE TEMPÉRATURE | R290

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (kg)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) ⁽²⁾	€ HT
		CV	Branchement	0 °C		5 °C		10 °C								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R290	MCR-ND-0 009	1/3	230 V-I	670	5	780	7	900	12	0,39	3,6	300	< 0,10	63	29	3 785
	MCR-ND-1 012	1/2	230 V-I	1 060	9	1 240	15	1 435	27	0,53	3,4	600	< 0,10	73	29	4 590
	MCR-ND-1 017	3/4	230 V-I	1 370	14	1 585	21	1 815	36	0,68	4,5	600	< 0,15	73	31	5 115
	MCR-ND-2 026	2	230 V-I	1 850	21	2 200	34	2 577	58	0,98	5,9	1 150	< 0,15	96	35	6 835
	MCR-ND-2 034	2 1/2	230 V-I	2 240	27	2 650	43	2 995	70	1,35	9,0	1 150	< 0,20	96	35	8 585

230 V-I-50 HZ* | BASSE TEMPÉRATURE | R290

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (kg)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) ⁽²⁾	€ HT
		CV	Branchement	-25 °C		-20 °C		-15 °C								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R290	BCR-ND-0 014	3/4	230 V-I	385	1	460	2	550	4	0,39	3,3	300	< 0,10	65	29	4 450
	BCR-ND-1 017	3/4	230 V-I	540	2	660	5	800	8	0,49	3,5	600	< 0,10	73	29	5 000
	BCR-ND-1 028	1 1/4	230 V-I	770	4	925	9	1 100	15	0,73	6,0	600	< 0,15	80	31	5 480
	BCR-ND-2 034	1 1/4	230 V-I	985	7	1 215	14	1 475	25	0,99	9,3	1 150	< 0,20	96	34	6 730

(1) Les performances nominales sont référées à l'opération avec des températures de chambre froide de 0 °C (MT) et -20 °C (BT) de température extérieure de 35 °C. Volume de caméra recommandé pour les chambres froides de 80 mm de sol et d'isolation en MT ou 100 mm en BT, densité de 250 kg / m³ avec une rotation quotidienne de 10 % à une température d'entrée de 25 °C en MT et de -15 °C en BT.

(2) Équipement exemptés de contrôle de fuites (UE 517/2014)

230 V-I-50 HZ | MOYENNE TEMPÉRATURE | R134A

Réfrigérant	Version Axial	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (kg) ⁽²⁾	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) ⁽³⁾	€ HT
			CV	Branchement	0 °C		5 °C		10 °C								
					W	m³	W	m³	W	m³							
R134a	MCR-NY-0 010	3/8	230 V-I	605	4,0	751	7,0	902	12	0,43	4,5	300	< 1,0	62	30	3 390	
	MCR-NY-0 015	1/2	230 V-I	788	6,1	956	10	1 134	18	0,53	5,5	300	< 1,0	65	30	3 880	
	MCR-NY-1 015	1/2	230 V-I	999	8,2	1 231	12	1 490	23	0,58	5,6	600	< 1,0	73	28	4 130	
	MCR-NY-1 026	3/4	230 V-I	1 265	12	1 549	19	1 853	30	0,93	9,3	600	< 1,0	82	34	5 025	
	MCR-NY-1 033	1	230 V-I	1 502	16	1 817	26	2 153	41	1,05	9,5	600	< 1,0	83	34	5 680	
	MCR-NY-2 033	1	230 V-I	1 911	24	2 363	37	2 846	61	1,21	10,3	1 150	< 1,5	98	35	6 465	
	MCR-NY-2 053	1 1/2	230 V-I*	2 352	33	2 882	50	3 455	75	1,67	12,9	1 150	< 1,5	99	39	7 650	
	MCR-NY-2 074	2	230 V-I*	2 940	40	3 560	60	4 211	90	1,83	16,9	1 150	< 1,5	110	41	8 470	
	MCR-NY-3 108	5	400 V 3N	3 725	48	4 465	71	5 155	121	2,30	15,1	1 300	< 2,0	149	45	9 085	

Version centrifuge			
Série / Modèle	Débit d'air condenseur (m³/h)	P.S.D. ⁽⁴⁾ (Pa ^(b))	€ HT
MCR-CY-0 010	375	8	3 845
MCR-CY-0 015	375	8	4 395
MCR-CY-1 015	575	8	4 680
MCR-CY-1 026	575	8	5 700
MCR-CY-1 033	575	8	6 430
MCR-CY-2 033	1 000	12	7 320
MCR-CY-2 053	1 000	12	8 665
MCR-CY-2 074	1 000	12	9 590
MCR-CY-3 108	1 500	14	9 925

230 V-I-50 HZ | BASSE TEMPÉRATURE | R449A

Réfrigérant	Version Axial	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (kg) ⁽²⁾	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) ⁽³⁾	€ HT
			CV	Branchement	-25 °C		-20 °C		-15 °C								
					W	m³	W	m³	W	m³							
R449A	BCR-NG-0 018	5/8	230 V-I	418	0,6	525	1,5	638	2,8	0,59	4,7	300	< 0,5	65	33	4 365	
	BCR-NG-1 026	3/4	230 V-I	562	2	736	4,1	907	7,7	0,84	8,5	600	< 1,0	84	38	5 085	
	BCR-NG-1 034	1 1/4	230 V-I	703	3,2	892	5,8	1 060	10	1,05	11	600	< 1,0	84	40	5 355	
	BCR-NG-2 034	1 1/4	230 V-I	775	3,8	1 102	7,8	1 406	14	1,11	11,5	1 150	< 1,5	135	41	6 085	
	BCR-NG-2 055	1 3/4	230 V-I*	1 160	8,0	1 575	15	2 015	27	1,60	12,6	1 150	< 1,5	145	41	7 155	
	BCR-NG-2 075	2 1/2	230 V-I*	1 470	11	1 870	19	2 295	32	2,00	25,5	1 150	< 1,5	145	44	8 085	
	BCR-NG-3 075	2 1/2	230 V-I*	1 630	13	2 115	23	2 655	38	2,10	25,5	1 300	< 1,5	147	44	9 000	
	BCR-NG-3 096	3 1/2	400 V-III	1 850	15	2 420	27	3 010	46	2,20	11,2	1 300	< 1,5	147	49	9 305	

Version centrifuge			
Série / Modèle	Débit d'air condenseur (m³/h)	P.S.D. ⁽⁴⁾ (Pa ^(b))	€ HT
BCR-CG-0 018	375	8	4 870
BCR-CG-1 026	575	8	5 690
BCR-CG-1 034	575	8	5 975
BCR-CG-2 034	1 000	12	6 970
BCR-CG-2 055	1 000	12	8 065
BCR-CG-2 075	1 000	12	9 025
BCR-CG-3 075	1 500	14	9 910
BCR-CG-3 096	1 500	14	10 185

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C.

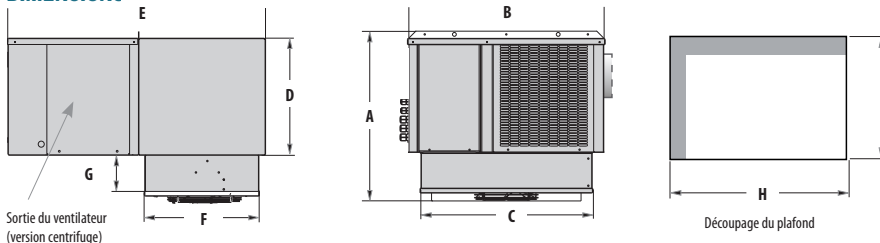
(2) Équipement exemptés de contrôle de fuites (UE 517/2014).

(3) Niveau sonore par rapport au niveau de pression acoustique en dB(A), mesuré en plein champ à 10 m de la source.

(4) Pression statique disponible dans les conduits d'expulsion

* Unités disponibles en alimentation 400 V-III-50 Hz.

DIMENSIONS



Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Sortie ventilateur	Adaptateur gainé (mm)
Série 0	480	600	430	330	790	375	100	435	380	185 x 115	Ø 150
Série 1	574	665	582	385	850	379	135	590	385	185 x 115	Ø 150
Série 2	677	835	756	469	850	379	135	760	385	230 x 130	Ø 200
Série 3	680	925	843	485	1070	454	145	850	460	236x266	Ø 250

GAINES D'EXTRACTION D'AIR

Dimensions recommandées pour une gaine de 20 m en tôle d'acier, PVC ou laine de verre (chaque coude est équivalent à 5 m de longueur). Pour gaines flexibles ou semi-flexibles une plus grande taille est recommandée :

serie 0: 200 x 150 mm / serie 1: 200 x 200 mm / serie 2: 250 x 150 mm

LES OPTIONS

- Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)
Réf : 56TRI / +5%
- Micro-interrupteur de porte
Réf : 56MIP / 105 € HT
- 60Hz
Réf : 60Hz/CORECO / Nous consulter
- Revêtement anti-corrosion de la batterie d'évaporation
Réf : 56RACBE / +4%
- Clapet anti-retour (version centrifuge)
- Adaptation de refoulement d'air au conduit circulaire



INFOS PRODUITS

- ⊕ Conception tropicalisée pour haute température ambiante jusqu'à 45 °C.
- ⊕ Détendeur thermostatique.
- ⊕ Dégivrage par gaz chaud.
- ⊕ Charge de réfrigérant inférieure à 2,0 kg.
- ⊕ Équipement exempt de contrôle de fuites.

DESCRIPTION

Monoblocs à paroi pour les petites chambres froides négatives et positives.

CARACTÉRISTIQUES

- ⊕ Alimentation électrique 230V-I-50 Hz ou 400V-III-50 Hz.
- ⊕ Charge de réfrigérant R134a / R449A inférieure à 2,0 kg.
- ⊕ Compresseur hermétique à piston.
- ⊕ Pressostats haute et basse pression.
- ⊕ Détendeur thermostatique.
- ⊕ Protection magnétothermique.
- ⊕ Dégivrage par gaz chaud.
- ⊕ Bac de dégivrage en acier inoxydable.
- ⊕ Évaporation automatique des condensats.
- ⊕ Éclairage de chambre froide et câble de micro-interrupteur de porte.
- ⊕ Câble de résistance de porte (seulement pour modèles BCV).
- ⊕ Tampon démontable compris.
- ⊕ Contrôle électronique multifonction

Série CV-N : Unités monobloc à paroi, à condensation axiale, pour installation sur le panneau, montage chevalier on tampon.

Série CV-C : Unités monobloc à paroi, à condensation centrifuge pour le gainage à l'extérieur de l'air chaud de condensation.

EXEMPLE D'INSTALLATION



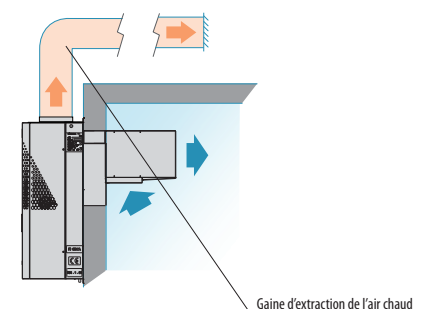
CLAVIER DE CONTRÔLE

Les unités intarblock comprennent en standard un contrôleur électronique XWING.

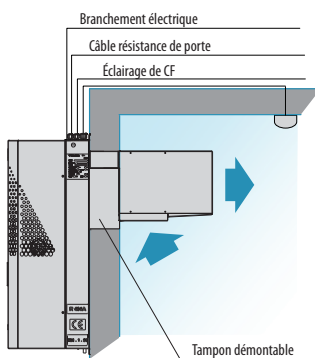
- Afficheur digital et clavier de contrôle à distance.
- Contrôle de température avec enregistrement des températures maximale et minimale.
- Mode de refroidissement rapide.
- Mode nuit.

VERSION CENTRIFUGE

Les unités intarblock centrifuges sont équipées d'une turbine centrifuge qui permet l'expulsion à l'extérieur de l'air chaud de condensation à travers des gaines.

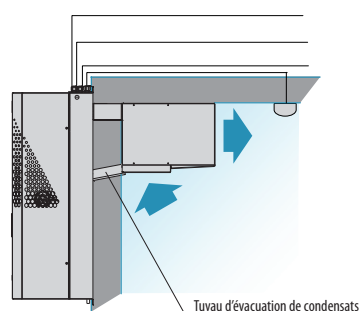


SCHEMAS D'INSTALLATION



Montage tampon :

Un tampon démontable est fourni pour le montage direct à travers la paroi de la chambre froide.



Montage à cheval (sauf série 0) :

C'est aussi possible d'installer facilement l'unité à montage à cheval, tout simplement préparer un cadre pour l'installation et placer ensuite le plafond de la chambre froide.

GAINES D'EXTRACTION D'AIR

Dimensions recommandées pour une gaine de 20 m en tôle d'acier, PVC ou laine de verre (chaque coude de 90 ° est équivalent à 5 m de longueur). Pour gaines flexibles ou semi-flexibles une plus grande taille est recommandée :

- série 0 : 200 x 150 mm
- série 1 : 200 x 200 mm
- série 2 : 200 ou 250 x 150 mm
- série 3 : 250 ou 300 x 200 mm

GAINES D'EXTRACTION DE L'AIR

Dimensions recommandées pour une gaine de 20 m en tôle d'acier, PVC ou laine de verre (chaque coude est équivalent à 5 m de longueur). Pour gaines flexibles ou

- semi-flexibles une plus grande taille est recommandée :
- série 0 : 200 x 150 mm ou Ø 150 mm
- série 1 : 200 x 200 mm ou Ø 250 mm
- série 2 : 250 x 150 mm ou Ø 200 mm
- série 3 : 200 x 300 mm ou Ø 250 mm

230 V-I-50 HZ* | MOYENNE TEMPÉRATURE | R134A

Réfrigérant	Version Axial		Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. ⁽²⁾ (kg)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) ⁽²⁾	€ HT	Version centrifuge			
	Série / Modèle	CV	Branchement	0 °C		5 °C		10 °C		Série / Modèle								Débit d'air condenseur (m³/h)	P.S.D. ⁽⁴⁾ (Pa ⁵⁰)	€ HT	
				W	m³	W	m³	W	m³												
R134a	MCV-NY-0 010	3/8	230 V-I	610	4	758	7	907	12	0,43	4,5	300	< 1,0	36	29	3 150	MCV-CY-0 010	375	80	3 560	
	MCV-NY-0 015	1/2	230 V-I	794	6	961	10	1 139	18	0,53	5,5	300	< 1,0	38	32	3 630	MCV-CY-0 015	375	80	4 115	
	MCV-NY-1 015	1/2	230 V-I	972	7,2	1 199	14	1 453	23	0,57	5,6	500	< 1,0	60	32	4 005	MCV-CY-1 015	575	80	4 535	
	MCV-NY-1 026	3/4	230 V-I	1 281	12	1 565	19	1 859	30	0,81	9,3	500	< 1,0	69	30	4 470	MCV-CY-1 026	575	80	5 065	
	MCV-NY-1 033	1	230 V-I	1 454	16	1 743	25	2 037	41	0,92	9,5	500	< 1,0	70	33	4 725	MCV-CY-1 033	575	80	5 350	
	MCV-NY-2 033	1	230 V-I	1 790	23	2 163	36	2 573	57	1,09	10,3	950	< 1,5	88	34	5 825	MCV-CY-2 033	950	130	6 585	
	MCV-NY-2 053	1 1/2	230 V-I*	2 153	31	2 609	41	3 103	72	1,46	12,9	950	< 1,5	89	38	6 505	MCV-CY-2 053	950	130	7 375	
	MCV-NY-3 053	1 1/2	230 V-I*	2 489	35	3 103	53	3 743	83	1,51	13,1	1 300	< 2,0	117	39	7 520	MCV-CY-3 053	1 150	80	8 835	
	MCV-NY-3 074	2	230 V-I*	3 239	36	3 938	70	4 667	97	1,89	17,1	1 300	< 2,0	114	44	8 170	MCV-CY-3 074	1 150	80	9 590	
	MCV-NY-3 108	5	400 V-III	3 927	42	4 725	110	5 539	130	2,48	18,6	1 300	< 2,0	116	45	8 695	MCV-CY-3 108	1 150	80	10 205	

230 V-I-50 HZ* | BASSE TEMPÉRATURE | R449A

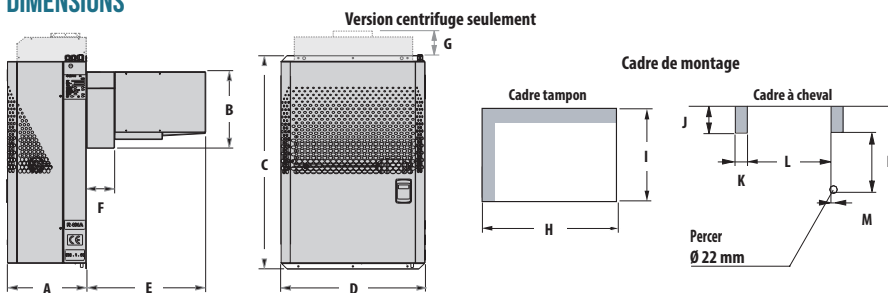
Réfrigérant	Version Axial		Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. ⁽²⁾ (kg)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) ⁽²⁾	€ HT	Version centrifuge			
	Série / Modèle	CV	Branchement	-25 °C		-20 °C		-15 °C		Série / Modèle								Débit d'air condenseur (m³/h)	P.S.D. ⁽⁴⁾ (Pa ⁵⁰)	€ HT	
				W	m³	W	m³	W	m³												
R449A	BCV-NG-0 018	5/8	230 V-I	382	0,6	486	1,5	596	2,8	0,5	4,7	300	< 0,5	38	31	4 235	BCV-CG-0 018	375	80	4 725	
	BCV-NG-1 026	3/4	230 V-I	550	2,1	721	4,3	888	7,6	0,84	8,5	550	< 1,0	60	31	4 880	BCV-CG-1 026	575	80	5 440	
	BCV-NG-1 034	1 1/4	230 V-I	697	3,2	882	6,1	1 047	10	1,05	11	550	< 1,0	60	33	5 010	BCV-CG-1 034	575	80	5 565	
	BCV-NG-2 034	1 1/4	230 V-I	1 053	3,8	1 049	7,7	1 341	14	1,11	11,9	950	< 1,0	89	35	5 355	BCV-CG-2 034	950	130	6 170	
	BCV-NG-2 055	1 3/4	230 V-I*	1 155	8,0	1 560	15	1 960	26	1,60	17,5	950	< 1,0	96	41	6 405	BCV-CG-2 055	950	130	7 235	
	BCV-NG-2 075	2 1/2	230 V-I*	1 453	11	1 835	18	2 245	31	2,00	25,5	950	< 1,0	101	44	7 020	BCV-CG-2 075	950	130	7 860	
	BCV-NG-3 075	2 1/2	230 V-I*	1 680	13	2 150	23	2 635	38	2,20	26,0	1 300	< 1,5	113	44	7 810	BCV-CG-3 075	1 150	80	9 045	
	BCV-NG-3 096	3 1/2	400 V-III	2 022	18	2 492	32	2 942	54	2,39	12,1	1 300	< 1,5	129	49	8 305	BCV-CG-3 096	1 150	8	9 575	

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C.

(2) Equipements exempts de contrôle de fuite (UE 517/2014)

* Unités disponibles en alimentation 400 V-III-50 Hz.

DIMENSIONS



Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	Sortie ventilateur
Série 0	306	510	683	420	250	100	90	405	515			n/a			185 x 115
Série 1	340	330	880	400	514	122	42	380	335	75	41	295	13	233	185 x 115
Série 2	340	330	920	620	514	122	140	600	335	75	36	523	13	233	230 x 130
Série 3	365	470	940	735	514	122	50	710	475	75	41	611	22	356	2x 185 x 115

Installation en extérieur : nous consulter



LES OPTIONS

- Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)
Réf : 56TRI / +5%
- Micro-interrupteur de porte
Réf : 56MIP / 105 € HT
- 60Hz
Réf : 60Hz/CORECO / Nous consulter
- Revêtement anti-corrosion de la batterie d'évaporation
Réf : 56GRACBE / +4%



INFOS PRODUITS

- ⊕ Conception tropicalisée pour haute température ambiante jusqu'à 45 °C.
- ⊕ Rideau d'air (en option).
- ⊕ Dégivrage par gaz chaud.
- ⊕ Charge de réfrigérant inférieure à 1 kg.
- ⊕ Équipement exempt de contrôle de fuites.

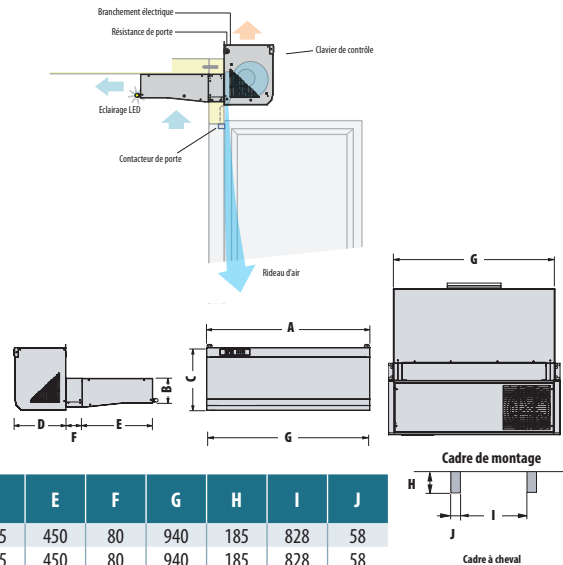
DESCRIPTION

Unités monobloc pour l'installation sur la porte des petites et moyennes chambres froides positives et négatives, montage sur le panneau de porte, avec rideau d'air intégrée en option.

CARACTÉRISTIQUES

- ⊕ Alimentation électrique 230 V-I-50 Hz.
- ⊕ Charge de réfrigérant R290 inférieure à 0,1 kg.
- ⊕ Charge de réfrigérant R134a / R449A, inférieure à 1 kg.
- ⊕ Compresseur hermétique à piston.
- ⊕ Pressostat haute et basse pression.
- ⊕ Détendeur thermostatique.
- ⊕ Protection magnétothermique.
- ⊕ Dégivrage par gaz chaud.
- ⊕ Bac de dégivrage en acier inoxydable.
- ⊕ Évaporation automatique des condensats.
- ⊕ Éclairage LED de chambre froide et câble de micro-interrupteur de porte.
- ⊕ Câble de résistance de porte (seulement pour modèles BCP).
- ⊕ Contrôle électronique multifonction.

SCHÉMAS D'INSTALLATION AVEC RIDEAU D'AIR EN OPTION



EXEMPLE D'INSTALLATION



CLAVIER DE CONTRÔLE



La régulation électronique XW60LH, standard sur nos systèmes monobloc de propane et de porte, est un petit contrôleur avancé qui comprend les fonctions suivantes :

- Contrôle de la température avec enregistrement des valeurs maximale et minimale.
- Fonction de refroidissement rapide "Jet Cool".
- Mode de fonctionnement de nuit.
- 4 relais de sortie : compresseur, ventilateur, dégivrage et éclairage.
- Sondes NTC 3 températures pour caméra, dégivrage et condensation.

LES OPTIONS

- Rideau d'air
Réf : 56RIDEAU / 1 020 € HT
- 60Hz/CORECO / Nous consulter

DIMENSIONS

Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Série 0	1 005	152	380	315	450	80	940	185	828	58
Série 1	1 005	152	380	315	450	80	940	185	828	58

N 230 V-I-50 HZ | MOYENNE TEMPÉRATURE | R290

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puis. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (kg) ⁽²⁾	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	0 °C		5 °C		10 °C								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R290	MCP-ND-0009	1/3	230V	700	6	810	8	945	13	0,34	3,1	275	< 0,1	61	29	3 815
	MCP-ND-1012	1/2	230V	1 065	9	1 235	15	1 430	27	0,52	4,3	550	< 0,1	67	29	4 620
	MCP-ND-1017	3/4	230V	1 325	14,9	1 530	20	1 765	35	0,72	4,5	550	< 0,1	67	31	5 225

N = Nouveauté 2024

230 V-I-50 HZ | BASSE TEMPÉRATURE | R290

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puis. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (kg) ⁽²⁾	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	-25 °C		-20 °C		-15 °C								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R290	BCP-ND-0 014	3/4	230V	420	1	500	2,5	590	5	0,30	3,3	275	< 0,1	62	29	4 440
	BCP-ND-1 017	3/4	230V	575	2	695	6	825	9	0,34	4,3	550	< 0,1	67	29	5 025
	BCP-ND-1 028 1	1/4	230V	750	4	905	9	1 070	15	0,64	6,0	550	< 0,1	74	31	5 670

230 V-I-50 HZ | MOYENNE TEMPÉRATURE | R134a

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puis. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (kg) ⁽²⁾	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	0 °C		5 °C		10 °C								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R134a	MCP-NY-0 010	3/8	230 V-I	580	4	695	7	820	12	0,47	4,57	300	< 1,0	61	29	3 550
	MCP-NY-0 015	1/2	230 V-I	760	7	890	10	1 030	15	0,61	5,57	300	< 1,0	66	32	4 010
	MCP-NY-1 015	1/2	230 V-I	880	8	1 055	12	1 250	21	0,68	5,84	600	< 1,0	72	32	4 430
	MCP-NY-1 026	3/4	230 V-I	1 180	11	1 435	18	1 710	28	0,91	9,54	600	< 1,0	79	30	5 065
	MCP-NY-1 033	1	230 V-I	1 490	17	1 760	26	2 070	40	1,03	9,68	600	< 1,0	83	33	5 685

230 V-I-50 HZ | BASSE TEMPÉRATURE | R449A

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puis. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (kg) ⁽²⁾	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	-25 °C		-20 °C		-15 °C								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R449A	BCP-NG-0 018	5/8	230 V-I	390	1	490	2	585	3	0,67	7,17	300	< 1,0	67	31	4 545
	BCP-NG-1 026	3/4	230 V-I	640	3	810	6	960	10	1	8,64	600	< 1,0	74	31	5 315
	BCP-NG-1 034	1 1/4	230 V-I	790	4	950	8	1 120	12	1,27	11,08	600	< 1,0	80	33	5 645

(1) Les performances nominales sont référées à l'opération avec des températures de chambre froide de 0 °C (MT) et -20 °C (BT) de température extérieure de 35 °C. Volume de caméra recommandé pour les chambres froides de 80 mm de sol et d'isolation en MT ou 100 mm en BT, densité de 250 kg / m³ avec une rotation quotidienne de 10 % à une température d'entrée de 25 °C en MT et de -15 °C en BT.

(2) Équipement exempts de contrôle de fuites (UE 517/2014)


INFOS PRODUITS

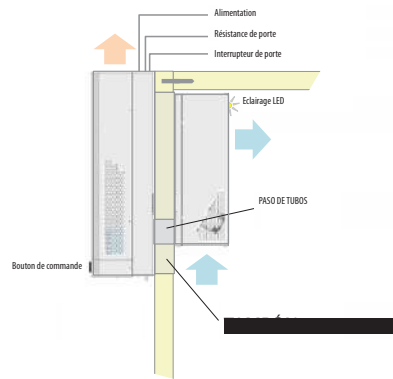
- ⊕ Conception tropicalisé pour haute température ambiante jusqu'à 45 °C.
- ⊕ Détendeur thermostatique.
- ⊕ Dégivrage par gaz chaud.
- ⊕ Charge de réfrigérant R290 inférieure à 0,2 kg.

DESCRIPTION

Monoblocs à paroi ultra slim pour des petites chambres froides de réfrigération et de congélation.

CARACTÉRISTIQUES

- ⊕ Alimentation électrique 230 V-I-50 Hz.
- ⊕ Charge de réfrigérant R290, inférieure à 0,2 kg.
- ⊕ Compresseur hermétique à piston.
- ⊕ Pressostat haute pression.
- ⊕ Détendeur thermostatique.
- ⊕ Protection magnétothermique.
- ⊕ Dégivrage par gaz chaud.
- ⊕ Bac de dégivrage en acier inoxydable.
- ⊕ Évaporation automatique des condensats.
- ⊕ Éclairage LED et micro-interrupteur de porte.
- ⊕ Tampon démontable compris.
- ⊕ Câble de résistance de porte (seulement pour modèles BCV).
- ⊕ Contrôle électronique multifonction.

SCHEMAS D'INSTALLATION AVEC RIDEAU D'AIR EN OPTION

EXEMPLE D'INSTALLATION

CLAVIER DE CONTRÔLE

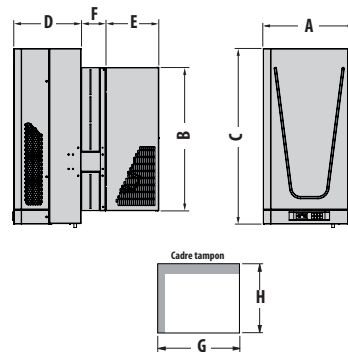

La régulation électronique XW60LH, standard sur nos systèmes monobloc de propane et de porte, est un petit contrôleur avancé qui comprend les fonctions suivantes :

- Contrôle de la température avec enregistrement des valeurs maximale et minimale.
- Fonction de refroidissement rapide "Jet Cool".
- Mode de fonctionnement de nuit.
- 4 relais de sortie pour : compresseur, ventilateur, dégivrage et éclairage.
- Sondes NTC 3 températures pour caméra, dégivrage et condensation.

DIMENSIONS

Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H
Série 0	420	595	803	238	207	80	400	600
Série 1	420	657	803	307	269	80	400	660
Série 2	620	676	764	343	310	106	600	680

Exemple :
MCR-NY-0010 appartient à la série 0
MCR-NY-1015 appartient à la série 1


230 V-I-50 HZ* | MOYENNE TEMPÉRATURE | R290

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (kg)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) ⁽²⁾	€ HT
		CV	Branchement	0 °C		5 °C		10 °C								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R290	MCV-LD-0 009	1/3	230 V-I	635	5	740	7	850	12	0,40	3,5	300	< 0,10	38	29	3 595
	MCV-LD-1 012	1/2	230 V-I	1050	9	1220	15	1410	27	0,52	3,3	500	< 0,10	56	29	4 315
	MCV-LD-1 017	3/4	230 V-I	1340	14	1560	21	1780	36	0,68	4,3	500	< 0,15	57	31	4 815
	MCV-LD-2 026	2	230 V-I	1824	21	2170	34	2540	58	0,94	5,9	950	< 0,15	86	35	6 105
	MCV-LD-2 034	2 1/2	230 V-I	2215	27	2618	43	2960	70	1,31	9,0	950	< 0,20	86	35	7 660

230 V-I-50 HZ* | BASSE TEMPÉRATURE | R290

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (kg)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) ⁽²⁾	€ HT
		CV	Branchement	-25 °C		-20 °C		-15 °C								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R290	BCV-LD-0 014	3/4	230 V-I	370	1	440	2	520	4	0,38	3,6	300	< 0,10	38	29	4 260
	BCV-LD-1 017	3/4	230 V-I	540	2	660	5	790	8	0,48	4,3	500	< 0,10	57	29	4 735
	BCV-LD-1 028	1 1/4	230 V-I	770	4	920	9	1090	15	0,73	5,6	500	< 0,15	64	31	5 215
	BCV-LD-2 034	1 1/2	230 V-I	985	7	1210	14	1470	25	0,97	9,3	950	< 0,20	86	34	5 590

(1) Les performances nominales sont référées à l'opération avec des températures de chambre froide de 0 °C (MT) et -20 °C (BT) de température extérieure de 35 °C. Volume de caméra recommandé pour les chambres froides de 80 mm de sol et d'isolation en MT ou 100 mm en BT, densité de 250 kg / m³ avec une rotation quotidienne de 10 % à une température d'entrée de 25 °C en MT et de -15 °C en BT.

(2) Équipement exempts de contrôle de fuites (UE 517/2014)



INFOS PRODUITS

- ⊕ Systèmes certifiés en usine sans besoin des essais sur site.
- ⊕ Conception tropicalisée pour température ambiante jusqu'à 45 °C.
- ⊕ Détendeur thermostatique intégré.
- ⊕ Préchargés de réfrigérant.
- ⊕ Équipement exempt de contrôle de fuites.

DESCRIPTION

Systèmes split pour petites et moyennes chambres froides à température positive et négative, avec unité de condensation horizontale et unité d'évaporation de bas profil, du type cubique ou de double flux d'air.

CARACTÉRISTIQUES

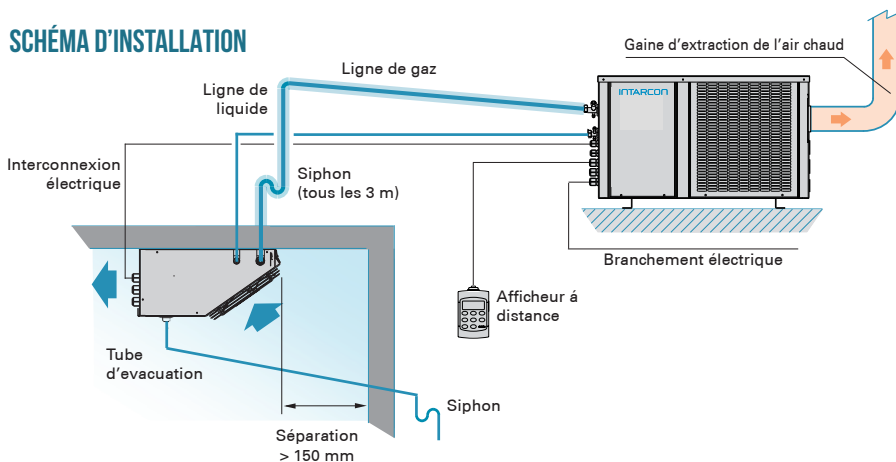
- ⊕ Alimentation électrique 230V-I-50 Hz ou 400V-III-50 Hz.
- ⊕ Charge minimale de réfrigérant R134a / R404A / R449A.
- ⊕ Compresseur hermétique à piston (à isolement phonique en triphasiques).
- ⊕ Pressostats haute et basse pression.
- ⊕ Bouteille de liquide.
- ⊕ Précharge de réfrigérant pour 10 m de tuyauterie.
- ⊕ Détendeur thermostatique.
- ⊕ Dégivrage par résistances électrique (sauf série ASH).
- ⊕ Bac de dégivrage en acier inoxydable.
- ⊕ Connexions frigorifiques de type Flare avec vannes de service.
- ⊕ Câblage d'interconnexion électrique de 10 m compris (sauf séries 4 et 40 à 54).
- ⊕ Protection magnétothermique des moteurs.
- ⊕ Régulation électronique multifonction avec afficheur à distance et contrôle digital de la pression de condensation.
- ⊕ Injection de liquide dans les unités à basse température au R449A.

Séries SH-N et SH-C : Systèmes split avec une unité de condensation axiale ou centrifuge et une unité d'évaporation de bas profil.

Séries SH-Q et SH-CQ : Systèmes split avec une unité de condensation axiale ou centrifuge et une unité d'évaporation du type cubique.

Séries SH-D et SH-CD : Systèmes split à unité de condensation axiale ou centrifuge et une unité d'évaporation à une double flux d'air.

SCHEMA D'INSTALLATION



Distance verticale maximale entre unités de 15 mètres si l'unité de condensation est plus élevée que l'unité d'évaporation, et de 6 m dans le cas contraire. Pente minimale du tube d'évacuation des condensats de 20 % pour modèles de basse température.

CLAVIER DE CONTRÔLE



Les systèmes intarsplit comprennent en standard un contrôleur électronique XWING.

- Afficheur digital et clavier de contrôle à distance.
- Contrôle de température avec enregistrement des valeurs maximale et minimale.
- Mode de refroidissement rapide et mode nuit.

VERSION CENTRIFUGE

Les unités de condensation intarsplit centrifuges sont équipées d'un motoventilateur centrifuge pour l'expulsion à l'extérieur de l'air chaud de condensation à travers des gaines.

LES OPTIONS

- Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)
Réf : 56TRI / +5%
- Résistance de carter
Réf : 56VEC / 130 € HT
- Contrôle proportionnel de la pression de condensation (version axiale séries 3/33 et 4/43/44; version centrifuge séries 4/43/44).
Réf : 56CPPC / 495 € HT
- Ventilateurs électroniques EC sur l'évaporateur.
Réf : 56RDC / +6%
- 60Hz
Réf : 60Hz/CORECO / Nous consulter
- Contrôle proportionnel de la pression de condensation (série 4 et 5 centrifuges)
Réf : 56CPPC-4-5 / 785 € HT

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ | MOYENNE TEMPÉRATURE | R134A / R449A

Réfrigérant	Version Axial	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) ⁽²⁾	€ HT	Version centrifuge			
				0 °C		5 °C		10 °C										Série / Modèle	Débit d'air condenseur (m³/h)	P.S.D. ⁽⁴⁾ (Pa ^{3h})	€ HT
				W	m³	W	m³	W	m³												
R134a	MSH-NY-00 010	3/8	230V-I	643	5,1	788	8,5	945	13	0,46	4,6	300	1/4"-3/8"	<1,5	37+12	29	4 325	MSH-CY-00 010	375	80	4 795
	MSH-NY-00 015	1/2	230V-I	832	7,2	1 010	10	1 193	19	0,56	5,6	300	1/4"-3/8"	<1,5	40+12	32	4 680	MSH-CY-00 015	375	80	5 195
	MSH-NY-11 015	1/2	230V-I	988	8,2	1 220	12	1 474	23	0,58	5,6	550	1/4"-1/2"	<1,5	41+16	32	4 945	MSH-CY-11 015	575	80	5 485
	MSH-NY-11 026	3/4	230V-I	1 250	12	1 533	18	1 827	30	0,82	9,3	550	1/4"-1/2"	<1,5	48+16	30	6 390	MSH-CY-11 026	575	80	7 095
	MSH-NY-11 033	1	230V-I	1 481	16	1 790	24	2 116	41	0,93	9,5	550	1/4"-1/2"	<1,5	50+16	33	6 875	MSH-CY-11 033	575	80	7 630
	MSH-NY-22 033	1	230V-I	1 922	23	2 368	36	2 846	60	1,06	10	1 050	1/4"-5/8"	<2,0	53+24	34	7 665	MSH-CY-22 033	1 000	120	8 510
	MSH-NY-22 053	1 1/2	230V-I*	2 363	31	2 882	48	3 455	73	1,45	12,6	1 050	1/4"-5/8"	<2,0	63+24	38	8 500	MSH-CY-22 053	1 000	120	9 430
	MSH-NY-33 053	1 1/2	230V-I*	2 688	40	3 318	63	4 069	100	1,55	13,2	1 725	1/4"-3/4"	<3,5	82+45	38	8 880	MSH-CY-33 053	1 500	140	9 860
	MSH-NY-33 074	2	230V-I*	3 518	47	4 347	71	5 198	110	1,93	17,2	1 725	1/4"-3/4"	<3,5	84+45	44	9 580	MSH-CY-33 074	1 500	140	10 620
	MSH-NY-43 086	4	400V-III	4 379	66	5 366	100	6 421	165	2,39	19,9	1 725	3/8"-7/8"	<5,0	107+55	48	11 380	MSH-CY-43 086	3 500	100	12 620
	MSH-NY-44 108	5	400V-III	5 628	88	6 888	140	8 274	220	3,05	19,2	3 100	3/8"-7/8"	<5,0	109+55	45	12 620	MSH-CY-44 108	3 500	100	14 015
	MSH-NY-44 136	6 1/2	400V-III	6 862	115	8 311	170	9 881	260	3,77	23,2	3 100	3/8"-1 1/8"	<5,5	112+55	44	15 790	MSH-CY-44 136	3 500	100	17 520
R449A	MSH-NG-0 008	1/3	230V-I	758	5,1	900	8,5	1 071	13	0,47	5,1	300	1/4"-3/8"	<1,5	38+12	34	4 080	MSH-CG-0 008	375	80	4 485
	MSH-NG-0 010	3/8	230V-I	893	6,1	1 042	10	1 223	15	0,58	4,8	300	1/4"-3/8"	<1,5	40+12	34	4 415	MSH-CG-0 010	375	80	4 855
	MSH-NG-0 012	1/2	230V-I	980	7,2	1 135	12	1 324	19	0,65	5,6	300	1/4"-3/8"	<1,5	41+12	34	4 665	MSH-CG-0 012	375	80	5 130
	MSH-NG-1 014	1/2	230V-I	1 100	10	1 313	16	1 564	26	0,79	6,7	550	1/4"-1/2"	<1,5	44+16	34	5 230	MSH-CG-1 014	575	80	5 785
	MSH-NG-1 016	5/8	230V-I	1 216	12	1 451	18	1 734	30	0,85	7,6	550	1/4"-1/2"	<1,5	53+16	34	5 575	MSH-CG-1 016	575	80	6 150
	MSH-NG-1 018	3/4	230V-I	1 404	14	1 653	22	1 954	35	1	8,9	550	1/4"-1/2"	<1,5	54+16	34	6 025	MSH-CG-1 018	575	80	6 640
	MSH-NG-1 024	1	230V-I	1 528	16	1 811	24	2 140	41	1,01	11,1	550	1/4"-1/2"	<1,5	54+16	34	6 480	MSH-CG-1 024	575	80	7 190
	MSH-NG-2 024	1	230V-I	2 020	23	2 424	36	2 896	60	1,27	11,6	1 050	3/8"-5/8"	<1,5	65+24	35	7 230	MSH-CG-2 024	1 000	120	7 980
	MSH-NG-2 026	1 1/4	230V-I*	2 230	26	2 640	41	3 131	64	1,36	12	1 050	3/8"-5/8"	<1,5	66+24	36	7 565	MSH-CG-2 026	1 000	120	8 425
	MSH-NG-2 034	1 1/2	230V-I*	2 543	31	2 985	48	3 516	73	1,8	16,6	1 050	3/8"-5/8"	<2,0	66+24	37	7 905	MSH-CG-2 034	1 000	120	8 790
	MSH-NG-3 034	1 1/2	230V-I*	3 091	40	3 674	63	4 364	100	1,67	17	1 725	3/8"-5/8"	<2,0	74+45	38	8 290	MSH-CG-3 034	1 500	140	9 200
	MSH-NG-3 038	1 3/4	400V-III	3 459	47	4 060	71	4 786	110	1,53	7,8	1 725	3/8"-5/8"	<3,5	71+45	40	9 020	MSH-CG-3 038	1 500	140	9 995
MSH-NG-4 048	2	400V-III	4 494	66	5 350	98	6 358	155	2,61	10,5	1 725	3/8"-3/4"	<5,5	95+45	36	10 460	MSH-CG-4 048	3 500	100	11 580	
MSH-NG-4 054	2 1/4	400V-III	4 949	74	5 847	110	6 916	170	2,8	11	1 725	3/8"-3/4"	<5,5	96+45	36	11 190	MSH-CG-4 054	3 500	100	12 330	

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ | BASSE TEMPÉRATURE | R449A

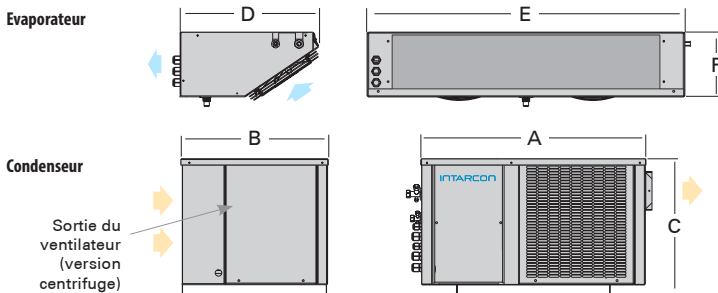
Réfrigérant	Version Axial	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) ⁽²⁾	€ HT	Version centrifuge			
				-25 °C		-20 °C		-15 °C										Série / Modèle	Débit d'air condenseur (m³/h)	P.S.D. ⁽⁴⁾ (Pa ^{3h})	€ HT
				W	m³	W	m³	W	m³												
R449A	BSH-NG-0 018	5/8	230V-I	422	0,9	537	1,8	658	3,9	0,6	4,8	300	1/4"-1/2"	<1,5	41+12	31	5 140	BSH-CG-0 018	375	80	5 540
	BSH-NG-1 026	3/4	230V-I	559	2,1	711	4,2	900	7,3	0,84	8,7	550	1/4"-1/2"	<2,5	55+16	31	5 475	BSH-CG-1 026	575	80	5 885
	BSH-NG-1 034	1 1/4	230V-I	622	3,0	858	5,9	1 038	10	1,05	11,2	550	1/4"-1/2"	<2,5	56+16	33	6 095	BSH-CG-1 034	575	80	6 535
	BSH-NG-2 034	1 1/4	230V-I	815	4,0	1 056	8,0	1 377	14	1,18	11,5	1 050	1/4"-1/2"	<2,5	66+24	35	6 700	BSH-CG-2 034	1 000	120	7 155
	BSH-NG-2 055	1 3/4	230V-I*	1 175	8,0	1 675	16	2 090	28	1,70	17,5	1 050	1/4"-5/8"	<2,5	66+24	41	7 985	BSH-CG-2 055	1 000	120	8 570
	BSH-NG-2 075	2 1/2	230V-I*	1 620	13	2 035	21	2 435	34	2,10	25,5	1 050	1/4"-5/8"	<3,5	66+24	44	9 250	BSH-CG-2 075	1 000	120	9 880
	BSH-NG-3 075	2 1/2	230V-I*	1 794	15	2 410	26	3 020	46	2,30	26,3	1 725	1/4"-5/8"	<3,5	85+45	44	9 675	BSH-CG-3 075	1 500	140	10 420
	BSH-NG-3 096	3 1/2	400V-III	2 046	23	2 745	37	3 435	62	2,18	12,4	1 725	1/4"-3/4"	<3,5	85+45	49	10 125	BSH-CG-3 096	1 500	140	11 420
	BSH-NG-4 108	4 1/4	400V-III	2 851	34	3 588	55	4 378	94	3,18	15,5	1 725	3/8"-7/8"	<5,5	107+45	47	13 405	BSH-CG-4 108	3 500	100	14 655
	BSH-NG-4 136	5	400V-III	3 289	42	4 064	67	4 895	110	4,37	17,4	1 725	3/8"-7/8"	<5,5	107+45	42	14 990	BSH-CG-4 136	3 500	100	16 320

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul.

(2) Unités avec une charge de moins de 5 tonnes équivalentes de CO2 de R134a ou R449A (3,5 kg) exemptes de contrôle de fuites (UE 571/2014).

* Unités disponibles : alimentation 400V-III-50 Hz

DIMENSIONS



Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventilateur évaporateur	Sortie ventilateur
Séries 0 et 00	600	395	355	400	520	150	1x Ø 172	185 x 115
Séries 1 et 11	665	435	416	430	600	200	1x Ø 200	185 x 115
Séries 2 et 22	835	435	500	430	950	200	2x Ø 200	230 x 130
Séries 3 et 33	925	580	515	508	1 650	200	3x Ø 254	236 x 266
Séries 4 et 43	1 000	615	585	508	1 650	200	3x Ø 254	305 x 266
Série 44	1 000	615	585	544	2 020	260	4x Ø 300	305 x 266

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ | MOYENNE TEMPÉRATURE | R134A / R449A

Réfrigérant	Version Axial		Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puis. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) ⁽²⁾	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) ⁽³⁾	€ HT	Version centrifuge			
	Série / Modèle	CV	Branchement	0 °C		5 °C		10 °C		Série / Modèle									Débit d'air condenseur (m³/h)	P.S.D. ⁽⁴⁾ (Pa ^{3h})	€ HT	
				W	m³	W	m³	W	m³													
R134a	MSH-QY-30 068	3 1/2	400 V-III	3 854	54	4 646	59	5 513	84	2	12	2 100	1/4"-3/4"	< 4,0	74+43	37	10 630	MSH-CQY-30 068	1 500	140	11 800	
	MSH-QY-40 086	4	400 V-III	4 431	63	5 418	68	6 500	100	2,35	14,3	2 100	3/8"-7/8"	< 5,0	107+43	48	12 415	MSH-CQY-40 086	3 500	100	13 790	
	MSH-QY-41 108	5	400 V-III	5 324	71	6 500	80	7 775	110	2,77	17,3	2 700	3/8"-7/8"	< 5,0	109+56	45	13 800	MSH-CQY-41 108	3 500	100	15 320	
	MSH-QY-42 136	6 1/2	400 V-III	7 235	110	8 773	180	10 474	280	3,85	22	4 150	3/8"-1 1/8"	< 5,0	112+72	44	17 245	MSH-CQY-42 136	3 500	100	19 145	
	MSH-QY-53 171	8	400 V-III	7 830	135	9 535	185	11 520	300	4,25	24,1	5 200	3/8"-1 1/8"	< 5,5	162+89	50	20 000	MSH-CQY-53 171	3 600	100	22 045	
R449A	MSH-QG-30 034	1 1/2	230 V-I*	3 409	39	4 054	62	4 797	99	1,61	16,3	2 100	1/4"-5/8"	< 3,5	74+43	38	9 125	MSH-CQG-30 034	1 500	140	9 995	
	MSH-QG-30 038	1 3/4	400 V-III	3 647	46	4 301	70	5 063	110	1,79	7,1	2 100	1/4"-5/8"	< 3,5	71+43	40	9 600	MSH-CQG-30 038	1 500	140	10 495	
	MSH-QG-40 048	2	400 V-III	4 752	67	5 559	99	6 554	159	2,42	9,8	2 100	3/8"-3/4"	< 4,5	95+43	36	11 210	MSH-CQG-40 048	3 500	100	12 140	
	MSH-QG-40 054	2 1/4	400 V-III	5 203	76	6 060	113	7 106	178	2,61	10,3	2 100	3/8"-3/4"	< 5,0	96+43	36	11 960	MSH-CQG-40 054	3 500	100	12 890	
	MSH-QG-41 060	3	400 V-III	6 049	86	7 038	128	8 260	198	3,07	11,3	2 700	1/2"-3/4"	< 5,0	97+56	36	12 965	MSH-CQG-41 060	3 500	100	13 905	
	MSH-QG-41 068	3 1/2	400 V-III	6 545	113	7 581	163	8 866	253	3,44	12,3	2 700	1/2"-3/4"	< 5,0	98+56	35	15 575	MSH-CQG-41 068	3 500	100	16 560	
	MSH-QG-52 086	4	400 V-III	8 056	125	9 542	185	11 320	315	3,87	15	4 150	1/2"-7/8"	< 5,0	135+72	48	18 545	MSH-CQG-52 086	3 600	120	19 540	
	MSH-QG-52 108	5	400 V-III	9 386	160	11 011	220	12 991	375	4,9	18	4 150	1/2"-7/8"	< 7,0	157+72	45	19 325	MSH-CQG-52 108	3 600	120	20 335	
	MSH-QG-53 136	6 1/2	400 V-III	11 894	190	13 856	260	16 173	430	6,67	21	6 200	1/2"-1 1/8"	< 9,0	140+94	44	20 915	MSH-CQG-53 136	3 600	120	21 905	

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ | BASSE TEMPÉRATURE | R449A

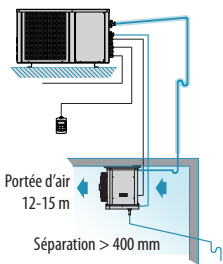
Réfrigérant	Version Axial		Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puis. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) ⁽²⁾	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) ⁽³⁾	€ HT	Version centrifuge			
	Série / Modèle	CV	Branchement	-25 °C		-20 °C		-15 °C		Série / Modèle									Débit d'air condenseur (m³/h)	P.S.D. ⁽⁴⁾ (Pa ^{3h})	€ HT	
				W	m³	W	m³	W	m³													
R449A	BSH-CG-30 075	2 1/2	230 V-I*	1 765	14	2 425	27	3 050	47	2,30	25,1	2 100	1/4"-5/8"	< 3,5	85+43	44	10 160	BSH-CQG-30 075	1 500	140	10 725	
	BSH-CG-30 096	3 1/2	400 V-III	2 354	22	2 925	36	3 533	61	2,34	11,2	2 100	1/4"-3/4"	< 3,5	85+43	49	11 295	BSH-CQG-30 096	1 500	140	12 325	
	BSH-CG-41 108	4 1/4	400 V-III	2 988	34	3 799	58	4 656	99	2,94	14,4	2 700	3/8"-7/8"	< 5,0	107+56	47	14 710	BSH-CQG-41 108	3 500	100	15 725	
	BSH-CG-42 136	5	400 V-III	4 205	51	5 119	85	6 092	144	4,16	17,3	4 150	3/8"-7/8"	< 5,0	107+72	42	17 555	BSH-CQG-42 136	3 500	100	18 610	
	BSH-CG-53 215	7 1/2	400 V-III	5 692	80	7 300	120	8 976	200	6,08	25	5 200	1/2"-1 1/8"	< 7,0	166+89	49	22 970	BSH-CQG-53 215	3 600	120	24 025	
	BSH-CG-53 271	10	400 V-III	7 329	110	9 048	150	10 877	220	7,71	30	6 200	1/2"-1 1/8"	< 7,5	166+94	49	24 205	BSH-CQG-53 271	3 600	120	25 255	

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul.

(2) Unités avec une charge de moins de 5 tonnes équivalentes de CO2 de R134a ou R449A (3,5 kg) exemptes de contrôle de fuites (UE 517/2014).

* Unités disponibles : alimentation 400V-III-50 Hz

SCHEMA D'INSTALLATION



GAINES D'EXTRACTION DE L'AIR

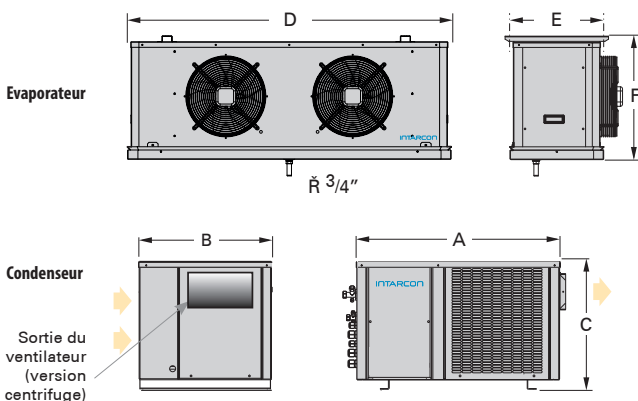
Dimensions recommandées pour une gaine de 20 m en tôle d'acier, PVC ou laine de verre (chaque coude à 90 ° est équivalent à 5 m de longueur). Pour gaines flexibles ou semi-flexibles une plus grande taille est recommandée.

série 0 : 200 x 150 mm
série 1 : 200 x 200 mm
série 2 : 250 x 150 mm
série 3 : 200 x 300 mm
série 4 et 5 : 350 x 400 mm

LES OPTIONS

- Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)
Réf : 56TRI / +5%
- Résistance de carter
Réf : 56VEC / 130 € HT
- Contrôle proportionnel de la pression de condensation (version axiale centrifuge séries 40/41/42/52/53/54)
Réf : 56CPPC / 495 € HT
- Ventilateurs électroniques EC sur l'évaporateur
Réf : 56RDC / +6%
- 60Hz/CORECO / nous consulter

DIMENSIONS



Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventilateur évaporateur	Sortie ventilateur
série 30	925	580	515	881	455	553	1x Ø 350	236 x 266
série 40	1 000	615	585	881	455	553	1x Ø 350	305 x 266
série 41	1 000	615	585	1 232	455	553	1x Ø 350	305 x 266
série 42	1 000	615	585	1 531	455	553	2x Ø 350	305 x 266
série 52	1 290	755	656	1 531	455	553	2x Ø 350	305 x 266
MSH-QY-53 171 BSH-CG-53 215	1 290	755	656	1 932	455	553	2x Ø 350	305 x 266
série 53	1 290	755	656	1 932	455	553	3x Ø 350	305 x 266
série 54	1 290	755	656	2 432	455	553	4x Ø 350	305 x 266

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ | HAUTE TEMPÉRATURE | R134A / R449A

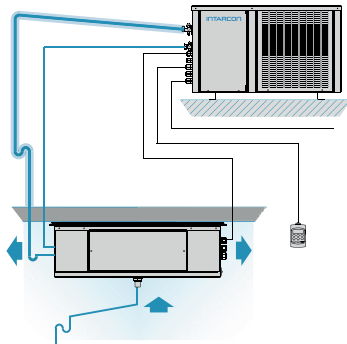
Réfrigérant	Version Axial		Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) ⁽²⁾	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) ⁽³⁾	€ HT	Version centrifuge			
	Série / Modèle	CV	Branchement	9 °C		12 °C		15 °C		Série / Modèle									Débit d'air condenseur (m³/h)	P.S.D. ⁽⁴⁾ (Pa ⁵)	€ HT	
				W	m³	W	m³	W	m³													
R134a	ASH-DY-11 015	1/2	230V-I	1 555	14	1 733	19	1 928	26	0,75	5,9	1 100	1/4"-1/2"	<2,0	48+32	32	6 465	ASH-CDY-11 015	575	80	7 165	
	ASH-DY-11 026	3/4	230V-I	1 985	18	2 221	24	2 462	33	0,99	9,6	1 100	1/4"-1/2"	<2,0	51+32	30	6 980	ASH-CDY-11 026	575	80	7 740	
	ASH-DY-11 033	1	230V-I	2 378	22	2 636	29	2 903	40	1,37	9,8	1 100	1/4"-5/8"	<2,0	51+32	33	7 830	ASH-CDY-11 033	575	80	8 695	
	ASH-DY-22 033	1	230V-I	2 961	28	3 329	38	3 717	51	1,3	10,7	1 800	1/4"-5/8"	<2,5	54+45	34	8 600	ASH-CDY-22 033	1 000	120	9 540	
	ASH-DY-22 053	1 1/2	230V-I*	3 738	35	4 169	48	4 625	63	2,04	13,3	1 800	3/8"-3/4"	<2,5	55+45	38	10 000	ASH-CDY-22 053	1 000	120	11 110	
	ASH-DY-33 053	1 1/2	230V-I*	4 211	42	4 709	56	5 234	76	2,05	13,6	3 150	3/8"-3/4"	<4,0	74+65	39	10 595	ASH-CDY-33 053	1 500	140	11 765	
	ASH-DY-33 074	2	230V-I*	5 502	58	6 148	77	6 830	104	2,74	17,6	3 150	3/8"-3/4"	<4,0	71+65	44	12 615	ASH-CDY-33 074	1 500	140	13 985	
	ASH-DY-43 086	4	400V-III	7 124	74	8 001	98	8 915	131	3,16	15,4	3 150	3/8"-7/8"	<6,5	107+65	48	14 365	ASH-CDY-43 086	3 500	100	15 950	
	ASH-DY-43 108	5	400V-III	8 216	85	9 177	111	10 206	148	3,76	18,4	3 150	3/8"-7/8"	<6,0	109+65	45	15 765	ASH-CDY-43 108	3 500	100	17 495	
	ASH-DY-44 108	5	400V-III	8 873	92	9 954	121	11 062	160	4,08	18,4	5 700	3/8"-7/8"	<6,0	112+70	45	17 280	ASH-CDY-44 108	3 500	100	19 170	
	ASH-DY-44 136	6 1/2	400V-III	10 988	114	12 206	148	13 498	195	4,57	22,4	5 700	1/2"-1 1/8"	<6,0	112+70	44	19 005	ASH-CDY-44 136	3 500	100	21 095	
	R449A	ASH-DG-1 010	3/8	230V-I	1 237	10	1 341	14	1 455	19	0,77	5,2	1 100	1/4"-3/8"	<2,5	42+32	34	5 920	ASH-CDG-1 010	575	80	6 680
ASH-DG-1 012		1/2	230V-I	1 419	12	1 535	16	1 664	22	0,82	6,2	1 100	1/4"-3/8"	<2,5	43+32	34	6 170	ASH-CDG-1 012	575	80	6 975	
ASH-DG-2 014		1/2	230V-I	1 829	16	1 965	22	2 109	29	0,95	7,4	1 100	1/4"-1/2"	<3,0	45+32	35	6 425	ASH-CDG-2 014	1 000	120	7 245	
ASH-DG-2 016		5/8	230V-I	2 014	18	2 169	24	2 338	33	1,03	8,3	1 100	1/4"-1/2"	<3,0	54+32	35	6 670	ASH-CDG-2 016	1 000	120	7 515	
ASH-DG-2 018		3/4	230V-I	2 309	22	2 481	28	2 675	38	1,23	9,6	1 100	1/4"-1/2"	<3,0	55+32	35	7 060	ASH-CDG-2 018	1 000	120	7 905	
ASH-DG-2 024		1	230V-I	2 988	27	3 228	36	3 480	47	1,61	11,8	1 800	3/8"-5/8"	<3,0	55+45	35	7 935	ASH-CDG-2 024	1 000	120	8 820	
ASH-DG-3 026		1 1/4	230V-I*	3 434	33	3 709	42	3 996	57	1,76	11,7	1 800	3/8"-5/8"	<3,5	74+45	37	8 510	ASH-CDG-3 026	1 500	140	9 540	
ASH-DG-3 034		1 1/2	230V-I*	4 376	41	4 692	54	5 048	72	2,26	16,5	1 800	3/8"-5/8"	<4,0	74+45	38	9 575	ASH-CDG-3 034	1 850	140	10 620	
ASH-DG-3 038		1 3/4	400V-III	5 011	47	5 356	62	5 733	85	2,15	7,3	1 800	3/8"-5/8"	<4,0	71+45	40	11 095	ASH-CDG-3 038	1 850	140	12 210	
ASH-DG-4 048		2	400V-III	6 667	66	7 151	86	7 673	115	2,98	10,2	3 150	1/2"-3/4"	<5,5	95+65	36	12 220	ASH-CDG-4 048	3 500	100	13 380	
ASH-DG-4 054		2 1/4	400V-III	7 362	73	7 875	95	8 446	125	3,23	10,7	3 150	1/2"-3/4"	<5,5	96+65	36	12 975	ASH-CDG-4 054	3 500	100	14 130	
ASH-DG-4 060		3	400V-III	8 369	82	8 974	105	9 614	140	3,96	12,2	3 800	1/2"-7/8"	<6,0	97+65	36	14 230	ASH-CDG-4 060	3 500	100	15 395	
ASH-DG-4 068	3 1/2	400V-III	9 113	89	9 753	115	10 442	150	4,47	13,2	3 800	1/2"-7/8"	<6,0	98+65	35	15 605	ASH-CDG-4 068	3 500	100	16 760		

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 12 °C (HT) et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul.

(2) Unités avec une charge de moins de 5 tonnes équivalentes de CO2 de R134a ou R449A (3,5 kg) exempts de contrôle de fuites (UE 571/2014).

* Unités disponibles : alimentation 400V-III-50 Hz

SCHEMA D'INSTALLATION



GAINES D'EXTRACTION DE L'AIR

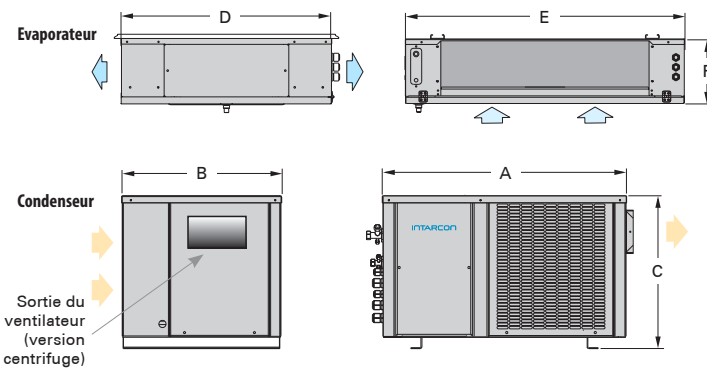
Dimensions recommandées pour une gaine de 20 m en tôle d'acier, PVC ou laine de verre (chaque coude à 90 ° est équivalent à 5 m de longueur). Pour gaines flexibles ou semi-flexibles une plus grande taille est recommandée.

- série 0 : 200 x 150 mm
- série 1 : 200 x 200 mm
- série 2 : 250 x 150 mm
- série 3 : 200 x 300 mm
- série 4 et 5 : 350 x 400 mm

LES OPTIONS

- Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)
Réf : 56TRI / +5%
- Résistance de carter
Réf : 56VEC / 130 € HT
- Contrôle proportionnel de la pression de condensation (version axiale séries 3/33 et 4/43/44; version centrifuge séries 4/43/44)
Réf : 56CPPC / 495 € HT
- Ventilateurs électroniques EC sur l'évaporateur
Réf : 56RDC / +6%
- 60Hz
Réf : 60Hz/CORECO / Nous consulter

DIMENSIONS



	Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventilateur évaporateur	Sortie ventilateur
R134a	série 11	665	435	416	798	706	245	1x Ø 360	185 x 115
	série 22	835	435	500	798	1 056	245	2x Ø 360	230 x 130
	série 33	925	580	515	798	1 756	245	2x Ø 360	236 x 266
	série 43	1 000	615	585	798	1 756	245	3x Ø 360	305 x 266
	série 44	1 000	615	585	888	2 156	295	3x Ø 450	305 x 266
R449A	série 1	665	435	416	798	706	245	1x Ø 360	185 x 115
	ASH-DG 2014 à 2018	835	435	500	798	706	245	1x Ø 360	230 x 130
	ASH-DG 2024	835	435	500	798	1 056	245	2x Ø 360	230 x 130
	série 3	925	580	515	798	1 056	245	2x Ø 360	236 x 266
série 4	1 000	615	585	798	1 756	245	3x Ø 360	305 x 266	



INFOS PRODUITS

- ⊕ Systèmes certifiés en usine sans besoin de tester sur site.
- ⊕ Conception tropicalisée pour température ambiante jusqu'à 50 °C.
- ⊕ Contrôle proportionnel de pression de condensation (option NG et NY).
- ⊕ Préchargés de réfrigérant et détendeur thermostatique intégré.
- ⊕ Équipement exempt de contrôle de fuites.

DESCRIPTION

Systèmes split pour petites et moyennes chambres froides à température positive et négative, avec unité de condensation silencieuse et unité d'évaporation de bas profil, du type cubique ou de double flux d'air.

CARACTÉRISTIQUES

- ⊕ Alimentation électrique 230 V-I-50 Hz ou 400 V-III-50 Hz.
- ⊕ Charge minimale de réfrigérant R134a / R449A.
- ⊕ Compresseur hermétique à piston à double isolement phonique, silencieux de refoulement (depuis 1 CV) et résistance de carter.
- ⊕ Batterie de condensation à grande surface en L (droite pour séries 0 et 1).
- ⊕ Moto-ventilateurs de condensation à basse vitesse et bas niveau sonore.
- ⊕ Contrôle proportionnel de pression de condensation (option version -N).
- ⊕ Pressostats haute et basse pression.
- ⊕ Bouteille de liquide.
- ⊕ Précharge de réfrigérant pour 10 m de tuyauterie.
- ⊕ Détendeur thermostatique et vanne solénoïde intégrés.
- ⊕ Dégivrage par résistances électriques (sauf séries ASF).

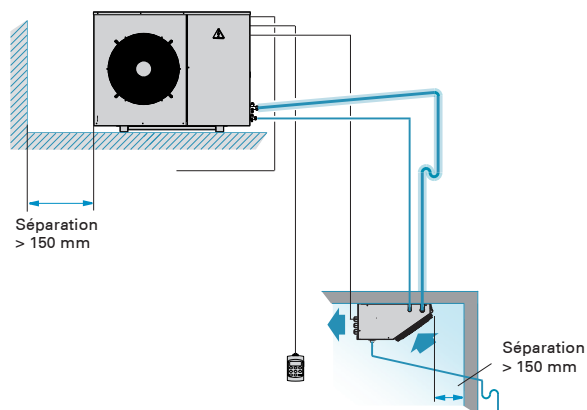
- ⊕ Bac de dégivrage en acier inox.
- ⊕ Connexions frigorifiques Flare (jusqu'à 1/2"-3/4") avec vannes de service.
- ⊕ Protection magnétothermique.
- ⊕ Régulation électronique multifonction avec afficheur à distance.
- ⊕ Injection de liquide dans les unités à basse température au R449A.

Séries SF-N : Split avec unité de condensation Sigilus et évaporateur de bas profil.

Séries SF-Q : Split avec unité de condensation Sigilus et évaporateur cubique.

Séries SF-D : Split avec unité de condensation Sigilus et évaporateur à double flux d'air

SCHEMA D'INSTALLATION



Distance verticale maximale entre unités de 15 mètres si l'unité de condensation est située plus élevée que l'unité d'évaporation, et de 6 m dans le cas contraire. Pente minimale du tube d'évacuation des condensats de 20 % pour modèles de basse température.

CLAVIER DE CONTRÔLE

Les systèmes Sigilus comprennent en standard un contrôleur électronique XWING.



- Afficheur digital et clavier de contrôle à distance.
- Contrôle de température avec enregistrement des valeurs maximale et minimale.
- Mode de refroidissement rapide et mode nuit.

TRIPLE INSONORISATION PHONIQUE

Les unités Sigilus incorporent une triple insonorisation phonique :

- Compartiment du compresseur insonorisé et séparé du flux d'air.
- Compresseur hermétique à piston avec chemise acoustique et silencieux de refoulement.
- Ventilateurs silencieux à faible vitesse sur structure anti-vibration.

CONTRÔLE PROPORTIONNEL DE LA PRESSION DE CONDENSATION

Le contrôle proportionnel de la pression de condensation, pour un fonctionnement prolongé à basse température ambiante, est un standard sur la série Sigilus (en option sur la version -N).

LES OPTIONS

- Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)
Réf : 56TRI / +5%
- Résistance de carter
Réf : 56VEC / 130 € HT
- Contrôle proportionnel de la pression de condensation par variateur de vitesse du ventilateur (déjà compris dans le modèles triphases)
Réf : 56CPPC / 495 € HT
- Ventilateurs électroniques EC sur l'évaporateur
Réf : 56RDC / +6%
- 60Hz/CORECO / nous consulter

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ | MOYENNE TEMPÉRATURE | R134A / R449A

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾								Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Ventilateur évap.	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air cond. (m³/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) ⁽²⁾	Poids (kg)	N.P.A. dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C											
				W	m³	W	m³	W	m³	W	m³										
R134a	MSF-NY-00 010	3/8	230 V-I	497	2,9	637	5	788	8,8	945	13	0,41	4,2	1x Ø 172	300	350	1/4"-3/8"	< 1,5	46+12	28	4 705
	MSF-NY-00 015	1/2	230 V-I	653	3,6	832	7,4	1 004	11	1 188	16	0,51	5,2	1x Ø 172	300	350	1/4"-3/8"	< 1,5	49+12	29	5 185
	MSF-NY-11 015	1/2	230 V-I	805	4,7	1 031	10	1 296	14	1 582	28	0,56	5,6	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	57+16	34	5 435
	MSF-NY-11 026	3/4	230 V-I	1 076	9	1 412	16	1 738	25	2 084	40	0,8	9,2	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	65+16	34	6 595
	MSF-NY-12 033	1	230 V-I	1 475	13	1 859	20	2 289	35	2 741	57	1,02	9,7	2x Ø 200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 2,0	67+24	34	8 235
	MSF-NY-12 053	1 1/2	230 V-I*	1 811	22	2 347	33	2 872	50	3 439	79	1,42	12,3	2x Ø 200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 2,0	77+24	35	9 665
	MSF-NY-13 074	2	230 V-I*	2 772	30	3 528	50	4 363	76	5 229	125	1,94	17,2	3x Ø 254	1 725	1 700	1/4"-3/4"	< 3,5	79+45	37	10 510
	MSF-NY-23 086	4	400 V-III	3 355	39	4 384	65	5 376	108	6 437	160	2,18	14,1	3x Ø 254	1 725	3 700	3/8"-7/8"	< 4,5	96+45	38	11 705
	MSF-NY-24 108	5	400 V-III	4 347	58	5 649	90	6 920	138	8 316	220	2,83	18,2	4x Ø 300	3 100	3 700	3/8"-7/8"	< 5,0	98+45	35	13 765
MSF-NY-24 136	6 1/2	400 V-III	5 486	75	6 899	110	8 363	150	9 949	280	3,55	22,2	4x Ø 300	3 100	3 700	3/8"-1 1/8"	< 5,5	101+55	34	17 200	
MSF-NY-34 171	8	400 V-III	6 080	88	7 613	130	9 240	200	10 978	350	4,16	25,2	4x Ø 300	3 100	4 000	3/8"-1 1/8"	< 5,5	140+55	40	19 595	
R449A	MSF-NG-0 008	1/3	230 V-I	611	2,9	759	5	915	8,8	1 103	13	0,43	5,1	1x Ø 172	300	350	1/4"-3/8"	< 1,5	47+12	29	4 430
	MSF-NG-0 010	3/8	230 V-I	739	3,6	894	6,1	1 056	10	1 254	15	0,53	4,8	1x Ø 172	300	350	1/4"-3/8"	< 1,5	49+12	29	4 890
	MSF-NG-0 012	1/2	230 V-I	818	4,7	981	7,4	1 153	12	1 358	21	0,63	5,6	1x Ø 172	300	350	1/4"-3/8"	< 1,5	50+12	29	5 120
	MSF-NG-1 014	1/2	230 V-I	882	8	1 095	12	1 322	20	1 585	34	0,77	6,5	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	59+16	34	5 710
	MSF-NG-1 016	5/8	230 V-I	972	10	1 210	15	1 462	24	1 759	40	0,81	7,4	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	67+16	34	6 220
	MSF-NG-1 018	3/4	230 V-I	1 397	12	1 649	19	1 915	28	2 245	45	0,94	8,7	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	68+16	34	6 910
	MSF-NG-2 136	1	230 V-I	1 513	14	1 958	22	2 420	35	2 949	57	1,26	11,1	2x Ø 200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	82+24	34	7 765
	MSF-NG-2 026	1 1/4	230 V-I*	1 712	16	2 147	25	2 611	39	3 157	64	1,44	11,5	2x Ø 200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	83+24	34	8 110
	MSF-NG-2 034	1 1/2	230 V-I*	2 120	21	2 606	33	3 117	50	3 730	79	1,83	16,1	2x Ø 200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 3,0	83+24	35	8 595
	MSF-NG-3 038	1 3/4	400 V-III	2 770	29	3 394	46	4 078	71	4 894	112	1,89	8,1	3x Ø 254	1 725	3 200	3/8"-5/8"	< 3,5	82+45	29	9 725
	MSF-NG-4 048	2	400 V-III	3 368	39	4 231	62	5 158	92	6 225	145	2,34	9,6	3x Ø 254	1 725	3 700	3/8"-3/4"	< 4,5	84+45	26	10 570
	MSF-NG-4 054	2 1/4	400 V-III	3 792	47	4 671	70	5 640	105	6 780	160	2,54	10,1	3x Ø 254	1 725	3 700	3/8"-3/4"	< 5,5	85+45	26	11 300

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ | BASSE TEMPÉRATURE | R134A / R449A

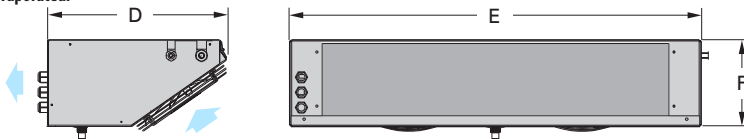
Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Ventilateur évap.	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air cond. (m³/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) ⁽²⁾	Poids (kg)	N.P.A. dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	-25 °C		-20 °C		-15 °C											
				W	m³	W	m³	W	m³										
R449A	BSF-NG-0 018	5/8	230 V-I	486	1,1	613	2,3	749	4,1	0,5	4,7	1x Ø 172	300	350	1/4"-1/2"	< 1,5	50+12	28	5 740
	BSF-NG-1 026	3/4	230 V-I	763	3,2	952	7	1 155	13	0,82	8,5	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	67+16	34	6 990
	BSF-NG-2 034	1 1/4	230 V-I	930	3,9	1 107	8,1	1 437	15	1,18	11,3	2x Ø 200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	83+16	34	7 415
	BSF-NG-2 055	1 3/4	230 V-I*	1 260	9,0	1 710	16	2 190	30	1,70	17,5	2x Ø 200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 2,5	85+24	36	9 085
	BSF-NG-2 075	2 1/2	230 V-I*	1 655	13	2 130	22	2 625	38	2,10	25,5	2x Ø 200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 3,5	90+24	37	9 570
	BSF-NG-3 075	2 1/2	230 V-I*	1 755	14	2 450	27	3 080	48	2,30	26,3	3x Ø 254	1 725	1 700	1/4"-5/8"	< 3,5	90+45	37	10 255
	BSF-NG-4 096	3 1/2	400 V-III	2 139	19	2 670	39	3 523	68	2,48	12	3x Ø 254	1 725	3 700	3/8"-3/4"	< 5,0	97+45	39	13 295
	BSF-NG-4 108	4 1/4	400 V-III	2 463	29	3 276	50	4 118	78	2,82	14,6	3x Ø 254	1 725	3 700	3/8"-7/8"	< 5,0	97+45	37	14 390
BSF-NG-4 136	5	400 V-III	2 949	37	3 775	61	4 648	100	3,64	16,8	3x Ø 254	1 725	3 700	3/8"-7/8"	< 5,0	100+45	32	15 515	

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul.
 (2) Unités avec une charge de moins de 5 tonnes équivalentes de CO2 de R134a ou R449A (3,5 kg) exempts de contrôle de fuites (UE 571/2014).

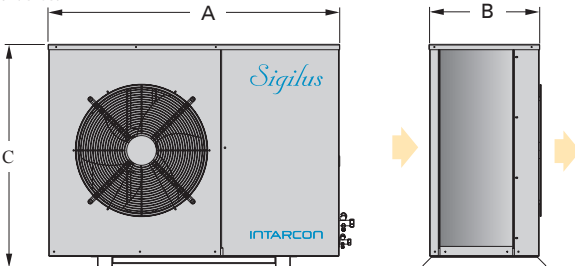
* Unités disponibles : alimentation 400V-III-50 Hz

DIMENSIONS

Évaporateur



Condenseur



Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventilateur évaporateur
Séries 0 et 00	670	308	440	400	520	150	1x Ø 172
Séries 1 et 11	1 030	375	580	430	600	200	1x Ø 200
Séries 2 et 12	1 030	375	580	430	950	200	2x Ø 200
Séries 3 et 13	1 030	375	580	508	1 650	200	3x Ø 254
Séries 4 et 23	1 080	415	830	508	1 650	200	3x Ø 254
Série 24	1 080	415	830	544	2 020	265	4x Ø 300
Série 34	1 150	480	1 100	544	2 020	265	4x Ø 300

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ | MOYENNE TEMPÉRATURE | R134A / R449A

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾								Puis. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Ventilateur évap.	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air cond. (m³/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) ⁽²⁾	Poids (kg)	N.P.A. dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C											
				W	m³	W	m³	W	m³	W	m³										
R134a	MSF-QY-10 068	3 1/2	400 V-III	3 281	42	4 106	60	4 998	69	5 985	110	1,98	12,8	1x Ø 350	2 100	3 200	1/4"-3/4"	< 4,0	82+43	25	12 590
	MSF-QY-20 086	4	400 V-III	3 523	45	4 442	65	5 429	75	6 515	120	2,19	14,8	1x Ø 350	2 100	3 700	3/8"-7/8"	< 4,5	96+43	38	13 635
	MSF-QY-21 108	5	400 V-III	4 226	58	5 334	81	6 521	130	7 807	210	2,56	16,3	1x Ø 350	2 700	3 700	3/8"-7/8"	< 5,0	98+56	35	14 865
	MSF-QY-22 136	6 1/2	400 V-III	5 749	80	7 277	120	8 831	186	10 553	290	3,63	21,1	2x Ø 350	4 150	3 700	3/8"-1 1/8"	< 5,0	101+72	34	17 905
	MSF-QY-33 215	8	400 V-III	6 746	100	8 484	172	10 295	197	12 306	354	4,42	24,1	2x Ø 350	5 200	4 000	3/8"-1 1/8"	< 7,0	140+89	40	20 410
	MSF-QY-34 271	13	400 V-III	8 426	130	10 563	241	12 857	268	15 419	440	5,24	30,5	3x Ø 350	6 200	6 500	3/8"-1 1/8"	< 7,5	147+94	39	22 465
R449A	MSF-QG-10 038	1 3/4	400 V-III	3 280	31	3 919	48	4 625	75	5 472	120	1,77	7,4	1x Ø 350	2 100	3 200	3/8"-5/8"	< 3,0	82+43	29	11 265
	MSF-QG-20 048	2	400 V-III	3 964	43	4 736	63	5 572	95	6 605	150	2,21	8,8	1x Ø 350	2 100	3 700	3/8"-3/4"	< 5,0	84+43	26	12 190
	MSF-QG-20 054	2 1/4	400 V-III	4 395	48	5 197	72	6 078	110	7 158	170	2,38	9,4	1x Ø 350	2 100	3 700	3/8"-3/4"	< 5,0	85+43	26	12 710
	MSF-QG-21 060	3	400 V-III	5 081	61	6 032	89	7 055	130	8 328	200	2,84	10,4	1x Ø 350	2 700	3 700	3/8"-3/4"	< 5,0	88+56	26	13 865
	MSF-QG-21 068	3 1/2	400 V-III	5 519	78	6 528	110	7 601	160	8 942	250	3,21	11,4	1x Ø 350	2 700	3 700	1/2"-3/4"	< 5,0	88+56	25	16 020
	MSF-QG-32 086	4	400 V-III	6 787	91	8 180	130	9 707	190	11 545	300	4,13	13,6	2x Ø 350	4 150	4 000	1/2"-7/8"	< 7,0	115+72	38	18 250
	MSF-QG-32 108	5	400 V-III	8 623	125	10 181	175	11 880	255	13 969	400	5,05	16,7	2x Ø 350	4 150	6 500	1/2"-7/8"	< 7,0	120+72	35	20 090
	MSF-QG-43 136	6 1/2	400 V-III	11 105	160	13 146	220	15 399	320	18 145	500	6,63	21,5	3x Ø 350	6 200	7 000	1/2"-1 1/8"	< 10,0	135+89	34	23 895
	MSF-QG-44 160	8	400 V-III	11 597	170	14 009	230	16 660	340	19 806	530	7,59	26	4x Ø 350	8 300	7 000	5/8"-1 1/8"	< 10,0	157+118	40	28 040

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ | BASSE TEMPÉRATURE | R449A

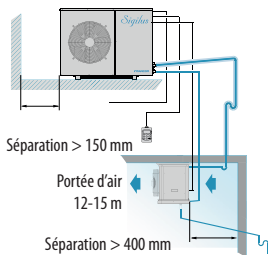
Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puis. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Ventilateur évap.	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air cond. (m³/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) ⁽²⁾	Poids (kg)	N.P.A. dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	-25 °C		-20 °C		-15 °C											
				W	m³	W	m³	W	m³										
R449A	BSF-QG-10 075	2 1/2	230 V-I*	1 760	14	2 465	27	3 110	48	2,30	25,1	1x Ø 350	2 100	1 700	1/4"-5/8"	< 3,0	90+43	37	11 045
	BSF-QG-20 096	3 1/2	400 V-III	2 456	20	3 135	43	3 881	74	2,39	11,5	1x Ø 350	2 100	3 700	3/8"-3/4"	< 4,0	97+43	39	15 030
	BSF-QG-21 108	4 1/4	400 V-III	3 023	28	3 883	50	4 772	86	2,76	13,5	1x Ø 350	2 700	3 700	3/8"-7/8"	< 5,0	97+56	37	16 175
	BSF-QG-22 136	5	400 V-III	4 159	53	5 116	83	6 146	130	4,02	16,4	2x Ø 350	4 150	3 700	1/2"-1 1/8"	< 5,0	97+72	32	19 240
	BSF-QG-33 215	7 1/2	400 V-III	5 970	80	7 605	130	9 334	200	5,63	25,8	3x Ø 350	6 200	6 500	1/2"-1 1/8"	< 7,5	147+94	39	24 320
	BSF-QG-34 271	10	400 V-III	8 005	120	9 839	185	11 798	230	7,15	28,2	4x Ø 350	8 300	6 500	1/2"-1 3/8"	< 8,5	147+118	39	27 230

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul.

(2) Unités avec une charge de moins de 5 tonnes équivalentes de CO2 de R134a ou R449A (3,5 kg) exemptes de contrôle de fuites (UE 571/2014).

* Unités disponibles : alimentation 400V-III-50 Hz

SCHEMA D'INSTALLATION

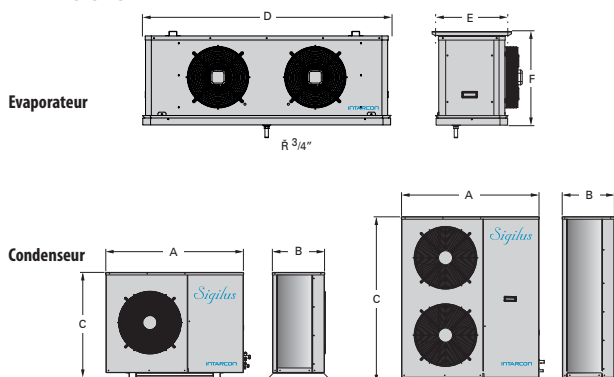


Pente minimale de 20 % pour modèles de basse température

LES OPTIONS

- Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)
Réf: 56TRI / +5€
- Grille de protection de la batterie
Réf: 56GPB / 185 € HT
- 60Hz/CORECO / nous consulter

DIMENSIONS



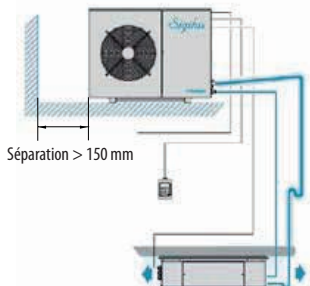
Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F
Série 10	1 030	375	580	881	455	553
Série 20	1 080	415	830	881	455	553
Série 21	1 080	415	830	1 231	455	553
Série 22	1 080	415	830	1 531	455	553
Série 32	1 150	480	1 100	1 531	455	553
Série 33	1 150	480	1 100	1 932	455	553
Série 34	1 150	480	1 100	2 432	455	553
Série 43	1 150	480	1 350	1 932	455	553
Série 44	1 150	480	1 350	2 432	455	553

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ | HAUTE TEMPÉRATURE | R134A / R449A

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air cond. (m³/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) ⁽²⁾	Poids (kg)	N.P.A. dB(A)	€ HT
				+9 °C		+12 °C		+15 °C										
				W	m³	W	m³	W	m³									
R134a	ASF-DY-11 015	1/2	230V-I	1687	16	1922	21	2160	29	0,69	4,7	1 100	1700	1/4"-1/2"	< 2,5	57+32	34	7 460
	ASF-DY-11 026	3/4	230V-I	2342	23	2 678	30	2977	41	1,05	8,4	1 100	1700	1/4"-1/2"	< 2,5	65+32	34	7 990
	ASF-DY-12 033	1	230V-I	2840	27	3 176	36	3 533	48	1,33	10,4	1 800	1700	1/4"-5/8"	< 3,0	67+45	34	9 000
	ASF-DY-13 053	1 1/2	230V-I*	4 226	42	4 730	56	5 271	72	2,04	13,6	3 150	1700	3/8"-3/4"	< 4,0	77+65	35	11 315
	ASF-DY-13 074	2	230V-I*	6 053	62	6 825	83	7 634	112	2,61	17,6	3 150	3 200	3/8"-3/4"	< 4,5	79+65	34	13 145
	ASF-DY-23 086	4	400V-III	7 151	75	8 033	99	8 957	131	2,9	14,4	3 150	3 700	3/8"-7/8"	< 5,0	96+65	38	14 710
	ASF-DY-24 108	5	400V-III	8 936	99	10 028	122	11 146	165	3,8	17,5	5 700	3 700	3/8"-7/8"	< 5,5	98+70	35	16 310
	ASF-DY-24 136	6 1/2	400V-III	11 093	128	12 332	168	13 645	224	5	21,2	5 700	3 700	1/2"-1 1/8"	< 6,0	98+70	34	20 820
	ASF-DY-34 171	8	400V-III	13 424	146	14 989	186	16 669	251	5,88	25,2	5 700	6 500	1/2"-1 1/8"	< 6,0	120+70	40	24 765
	ASF-DY-44 215	10	400V-III	15 771	171	17 593	218	19 546	294	6,61	30,2	5 700	7 000	1/2"-1 3/8"	< 9,5	120+70	39	27 230
R449A	ASF-DG-1 016	5/8	230V-I	2 161	19	2 387	25	2 635	35	0,99	7,5	1 100	1700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+32	38	7 130
	ASF-DG-1 018	3/4	230V-I	2 462	23	2 709	30	2 961	42	1,18	8,8	1 100	1700	1/4"-1/2"	< 2,5	68+32	35	7 645
	ASF-DG-1 024	1	230V-I	3 225	29	3 539	39	3 879	51	1,53	11,3	1 800	1700	3/8"-5/8"	< 3,5	82+45	34	8 605
	ASF-DG-1 026	1 1/4	230V-I*	3 709	35	4 078	46	4 466	63	1,75	12	1 800	3 200	3/8"-5/8"	< 3,5	83+45	40	8 990
	ASF-DG-1 034	1 1/2	230V-I*	4 607	43	5 046	58	5 494	77	2,24	16,6	1 800	3 200	3/8"-5/8"	< 3,5	83+45	39	10 205
	ASF-DG-1 038	1 3/4	400V-III	5 393	52	5 885	68	6 410	91	2,2	7,8	3 150	3 200	3/8"-5/8"	< 4,0	82+65	29	11 545
	ASF-DG-2 048	2	400V-III	6 722	67	7 343	87	7 962	115	2,76	9,3	3 150	3 700	1/2"-3/4"	< 5,0	84+65	26	12 785
	ASF-DG-2 054	2 1/4	400V-III	7 447	75	8 113	97	8 793	130	3	9,8	3 150	3 700	1/2"-3/4"	< 5,5	85+65	26	13 285
	ASF-DG-3 060	3	400V-III	8 824	94	9 673	115	10 551	155	3,6	11,9	3 150	6 500	1/2"-7/8"	< 6,0	88+65	26	14 720
	ASF-DG-3 068	3 1/2	400V-III	9 662	98	10 578	125	11 512	165	4,19	12,9	3 150	6 500	1/2"-7/8"	< 6,0	88+65	25	17 350
ASF-DG-4 086	4	400V-III	11 687	120	12 829	155	14 001	205	4,9	15,2	5 700	7 000	5/8"-1 1/8"	< 9,0	115+70	38	20 255	
ASF-DG-4 108	5	400V-III	14 416	150	15 702	190	17 068	255	6,4	18,2	5 700	7 000	5/8"-1 1/8"	< 8,5	120+70	35	22 350	

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 12 °C (HT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul.
 (2) Unités avec une charge de moins de 5 tonnes équivalentes de CO2 de R134a ou R449A (3,5 kg) exemptes de contrôle de fuites (UE 571/2014).
 * Unités disponibles : alimentation 400V-III-50 Hz

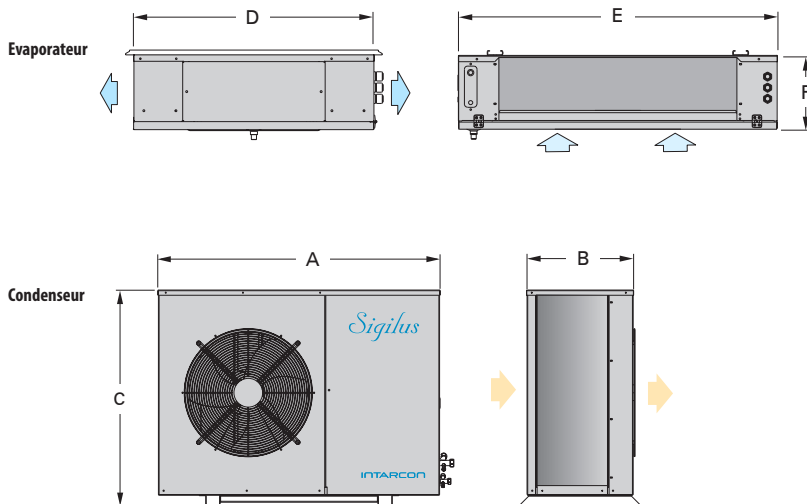
SCHEMA D'INSTALLATION



LES OPTIONS

- Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)
Réf: 56TRI / +5%
- Contrôle proportionnel de la pression de condensation par variateur de vitesse du ventilateur (déjà compris dans les modèles triphasés).
Réf: 56CPC / 495 € HT
- Grille de protection de la batterie
Réf: 56GPB / 185 € HT
- 60Hz/CORECO / nous consulter

DIMENSIONS



	Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventilateur évaporateur
		R134a	serie 11	1 030	373	577	762	
	serie 12	1 030	373	577	762	1 056	250	2x Ø 360
	serie 13	1 030	373	577	762	1 756	250	3x Ø 360
	serie 23	1 080	410	827	762	1 756	250	3x Ø 360
	serie 24	1 080	410	827	852	2 156	300	3x Ø 450
	serie 34	1 150	481	1 097	852	2 156	300	3x Ø 450
	serie 44	1 150	481	1 347	852	2 156	300	3x Ø 450
R449A	ASF-DG-1016 et 1018	1 030	373	577	762	706	250	1x Ø 360
	ASF-DG-1024 à 1034	1 030	373	577	762	1 056	250	2x Ø 360
	ASF-DG-1038	1 030	373	577	762	1 756	250	3x Ø 360
	serie 2	1 080	410	827	762	1 756	250	3x Ø 360
	serie 3	1 150	481	1 097	762	1 756	250	3x Ø 360
	serie 4	1 150	481	1 347	852	2 156	300	3x Ø 450



INFOS PRODUITS

- ⊕ Évaporateur quasi-statique à double flux et très faible vitesse d'air, conçu spécialement pour la conservation de la viande.
- ⊕ Systèmes certifiés en usine sans besoin de tester sur site.
- ⊕ Préchargés de réfrigérant.
- ⊕ Équipement exempt de contrôle de fuites.

DESCRIPTION

Systèmes split de réfrigération à moyenne température avec unité de condensation en version silencieux, horizontale ou centrifuge, et unité d'évaporation quasi-statique à double flux d'air.

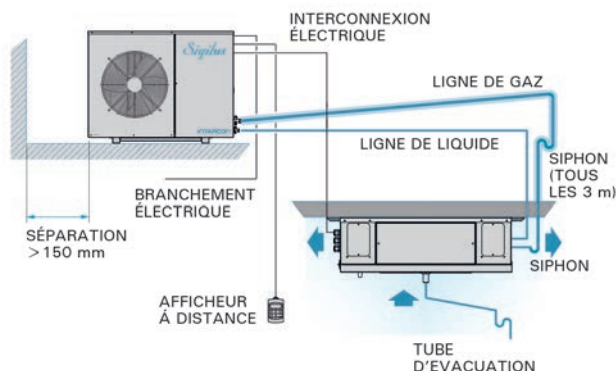
CARACTÉRISTIQUES

- ⊕ Alimentation électrique 230 V-I-50 Hz ou 400 V-III-50 Hz. Autres sous demande.
- ⊕ Charge minimale de réfrigérant R-134a ou R-449A.
- ⊕ Compresseur hermétique à piston.
- ⊕ Unité d'évaporation quasi-statique à double flux d'air avec ventilateurs axiaux à très faible vitesse.
- ⊕ Pressostats haute et basse pression.
- ⊕ Vanne solénoïde.
- ⊕ Détendeur thermostatique.
- ⊕ Dégivrage par résistances électriques.
- ⊕ Bac de dégivrage en acier inoxydable.
- ⊕ Connexions frigorifiques Flare (jusqu'à 1/2"-3/4") et vannes de service.
- ⊕ Protection magnétothermique.
- ⊕ Bouteille de liquide.
- ⊕ Précharge de réfrigérant pour 10 m de tuyauterie.
- ⊕ Régulation électronique multifonction avec afficheur à distance et contrôle digital de condensation.

MSF-U : Système split avec unité de condensation silencieuse et évaporateur quasi-statique à double flux d'air.

MSH-CU : Système split avec unité de condensation centrifuge et évaporateur quasi-statique à double flux d'air.

SCHEMA D'INSTALLATION



Distance verticale maximale entre unités de 15 m si l'unité de condensation est située plus élevée que l'unité d'évaporation, et de 6 m dans le cas contraire.

CONSERVATION DE VIANDE

Les systèmes split quasi-statiques sont spécifiquement recommandés pour la conservation de viande fraîche autour 0 °C. Les évaporateurs à double flux d'air incorporent des ventilateurs à faible vitesse pour simuler la circulation d'air par convection naturelle, comme celle d'un évaporateur statique. La vitesse minimale d'air évite la perte d'humidité du produit et maintient l'humidité relative appropriée à fin d'éviter la prolifération bactérienne sur la surface du produit.



MATURATION DE VIANDE (EN OPTION)

La maturation de viande nécessite le contrôle de l'humidité relative de la chambre froide dans une plage donnée.

Les équipements de maturation de viande sont conçus pour une température autour de 0 °C et une plage d'humidité relative entre le 40 % et 95 %.

Les équipements incluent une régulation électronique pour le contrôle de température et humidité à l'intérieur de la chambre froide, avec les fonctionnements d'humidification et déshumidification avec une capacité de vapeur jusqu'à 3 kg/h, composé de lances à vapeur intégrées dans l'unité d'évaporation, un générateur de vapeur grâce au électrodes inondées, vanne d'entrée, purgeur d'eau et de l'électronique pour contrôler l'humidité relative dans la chambre froide.



RÉSISTANCE DE CARTER

Elle est incluse dans toute la gamme Sigilus MSF et en option pour la gamme MSH. Il est conseillé de l'inclure dans tous les équipements à l'extérieur.

LES OPTIONS

- Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)
Réf: 56TRI / +5%
- Contrôle proportionnel de condensation par variateur de vitesse (déjà compris dans série MSF 2/23 et supérieures)
Réf: 56-CPV / 500 € HT
- Grille de protection de la batterie
Réf: 56-PEB / 190 € HT
- Séparateur d'huile
Réf: 56-SH / 1 180 € HT
- Revêtement polyuréthane anticorrosion sur la batterie de condensation
Réf: 56RACBC / +4%
- Contrôle de maturation de viande avec les fonctionnements d'humidification et déshumidification
Nous consulter
- Écran tactile VTIPG
Nous consulter

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ | MOYENNE TEMPÉRATURE - CONSERVATION ET MATURATION DE VIANDE | R-134A / R-449A

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾								Puis. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air cond. (m³/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) ⁽²⁾	Poids (kg)	N.P.A. dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C										
				W	m³	W	m³	W	m³	W	m³									
R134a	MSF-UY-11 026	3/4	230 V-I	1 145	7,6	1 449	15	1 785	24	2 153	41	0,83	9,4	600	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	65+32	34	7 575
	MSF-UY-12 033	1	230 V-I	1 428	12	1 764	20	2 147	34	2 562	53	0,96	10,0	700	1 700	1/4"-5/8"	< 3,0	67+45	34	9 035
	MSF-UY-13 053	1 1/2	230 V-I *	2 100	22	2 657	40	3 255	56	3 938	86	1,50	12,6	1 325	1 700	1/4"-3/4"	< 3,5	77+65	35	11 275
	MSF-UY-13 074	2	230 V-I *	2 741	30	3 434	48	4 190	74	5 009	120	1,86	16,9	1 325	1 700	1/4"-3/4"	< 4,5	79+65	37	12 890
	MSF-UY-23 086	4	400 V-III	3 308	40	4 158	62	5 114	99	6 132	154	2,08	13,4	1 325	3 700	3/8"-7/8"	< 5,5	96+65	38	14 100
	MSF-UY-24 108	5	400 V-III	4 431	54	5 576	87	6 825	134	8 243	209	2,74	16,9	2 600	3 700	3/8"-7/8"	< 7,5	98+65	38	16 095
	MSF-UY-24 136	6 1/2	400 V-III	5 444	72	6 815	108	8 306	162	10 038	268	3,44	20,9	2 600	3 700	3/8"-1 1/8"	< 7,5	101+65	34	18 070
MSF-UY-34 171	8	400 V-III	11 151	153	7 539	123	9 293	181	11 146	299	4,06	23,9	2 600	4 000	3/8"-1 1/8"	< 8,0	140+65	40	21 420	
R449A	MSF-UG-1 016	5/8	230 V-I	1 215	9,5	1 483	15	1 772	25	2 101	40	0,89	7,5	600	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+32	34	7 210
	MSF-UG-1 018	3/4	230 V-I	1 421	12	1 720	19	2 050	30	2 410	48	1,03	8,8	600	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	68+32	34	8 280
	MSF-UG-1 024	1	230 V-I	1 648	15	1 998	24	2 390	37	2 812	59	1,19	11,0	700	1 700	3/8"-5/8"	< 3,5	82+43	34	8 895
	MSF-UG-1 034	1 1/2	230 V-I *	2 235	23	2 699	35	3 193	54	3 739	84	1,84	16,0	700	1 700	3/8"-5/8"	< 3,5	83+43	35	10 140
	MSF-UG-1 038	1 3/4	400 V-III	2 833	31	3 451	47	4 130	72	4 882	115	1,85	7,4	1 325	3 200	3/8"-5/8"	< 4,5	82+63	29	11 865
	MSF-UG-2 054	2 1/2	400 V-III	3 784	47	4 600	70	5 447	105	6 426	160	2,38	9,4	1 325	3 700	3/8"-3/4"	< 5,0	85+63	26	13 135
	MSF-UG-2 068	3 1/2	400 V-III	4 825	64	5 794	93	6 834	135	8 017	205	3,35	11,4	1 325	3 700	1/2"-3/4"	< 7,0	88+63	25	16 245
MSF-UG-3 086	4	400 V-III	6 027	83	7 257	120	8 579	175	10 060	270	4,23	13,9	2 600	4 000	1/2"-7/8"	< 7,0	115+66	38	19 245	

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C, et une température extérieure de 35 °C.
 (2) Unités avec une charge de moins de 5 tonnes équivalentes de CO2 (3,5 kg de R-134a ou R-449A) exempts de contrôle de fuites (UE 571/2014).
 (3) Niveau de pression acoustique en dB(A) en champ ouvert à 10 m de la source.
 * Unités disponibles à alimentation 400 V-III-50 Hz.

VERSION CENTRIFUGE (SÉRIE MSH-CU)

Les systèmes split pour viande sont aussi disponibles avec unité de condensation centrifuge.

Réfrigérant	Série / Modèle	CV	Puissance frigorifique		€ HT
			0 °C / 35 °C		
			W	m³	
R134a	MSH-CUY-11 026	3/4	1 281	12	7 125
	MSH-CUY-11 033	1	1 517	15	8 660
	MSH-CUY-22 033	1	1 811	22	9 245
	MSH-CUY-22 053	1 1/2	2 174	28	10 190
	MSH-CUY-33 053	1 1/2	2 657	35	11 170
	MSH-CUY-33 074	2	3 402	47	12 515
	MSH-CUY-43 086	4	4 153	70	15 045
	MSH-CUY-43 108	5	5 219	84	16 430
	MSH-CUY-44 108	5	5 555	89	17 690
MSH-CUY-44 136	6 1/2	6 773	108	21 935	
R449A	MSH-CUG-1 016	5/8	1 349	13	6 775
	MSH-CUG-1 018	3/4	1 545	16	8 235
	MSH-CUG-2 024	1	1 978	23	8 795
	MSH-CUG-2 034	1 1/2	2 627	34	10 045
	MSH-CUG-3 038	1 3/4	3 265	44	11 520
	MSH-CUG-4 054	2 1/4	4 590	69	13 515
MSH-CUG-4 068	3 1/2	5 783	93	15 890	

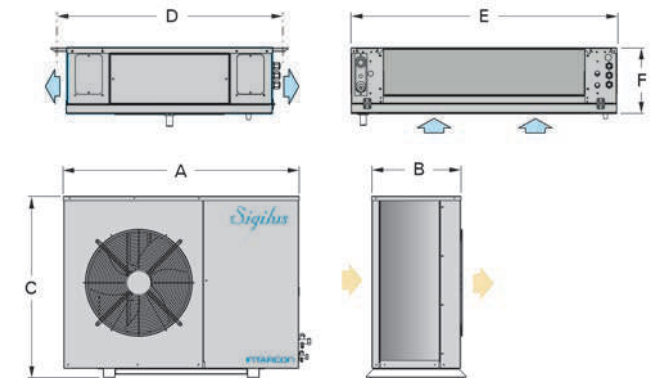
INTERCONNECTIONS ÉLECTRIQUES

Pour l'interconnexion des unités de condensation et d'évaporation, les sections de câble suivantes sont prévues pour une longueur de 10 m.

Tens.	230 V-I-50 Hz	400 V-III-50 Hz
Sondes	4 x 1 mm²	
Commande	2 x 1 mm²	3 x 1 mm²
Dégivrage	2 x 1,5 mm² + T	4 x 1,5 mm² + T
Mando	2 x 1 mm²	
Interrupteur porte*	2 x 1 mm²	
Éclairage*	2 x 1 mm² + T	

* En option
 Pour connaître les interconnexions électriques de chaque modèle, veuillez regarder le manuel technique.

DIMENSIONS



	Dimensions (mm)						Ventilateur évaporateur	
	A	B	C	D	E	F		
R134a	serie 11	1030	373	577	762	706	250	1x Ø 360
	serie 12	1030	373	577	762	1056	250	1x Ø 360
	serie 13	1030	373	577	762	1756	250	2x Ø 360
	serie 23	1080	410	827	762	1756	250	2x Ø 360
	serie 24	1080	410	827	852	2156	300	2x Ø 450
	serie 34	1150	481	1097	852	2156	300	2x Ø 450
R449A	MSF-UG-1014 et 1018	1030	373	577	762	706	250	1x Ø 360
	MSF-UG-1024 et 1034	1030	373	577	762	1056	250	1x Ø 360
	MSF-UG-1038	1030	373	577	762	1756	250	2x Ø 360
	MSF-UG-2048 et 2068	1080	410	827	762	1756	250	2x Ø 360
	MSF-UG-3086	1150	481	1097	852	2156	300	2x Ø 450



INFOS PRODUITS

- ⊕ Évaporateur de bas profil à double flux d'air, surdimensionné pour des applications à haute humidité relative.
- ⊕ Contrôle passif d'humidité (régulation d'humidité entre 60 % et 95 %)*.
- ⊕ Systèmes certifiés en usine sans besoin de tester sur site.
- ⊕ Préchargés de réfrigérant.
- ⊕ Équipement exempt de contrôle de fuites.

DESCRIPTION

Systèmes split de réfrigération à haute humidité dans le rang de moyenne température, à unité d'évaporation surdimensionnée à double flux d'air, et unité de condensation axiale silencieuse ou centrifuge.

CARACTÉRISTIQUES

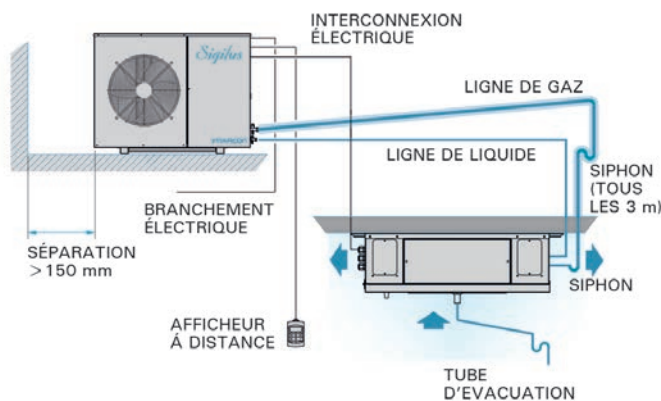
- ⊕ Alimentation électrique 230 V-I-50 Hz ou 400 V-III-50 Hz. Autres sous demande.
- ⊕ Charge minimale de réfrigérant R-134a ou R-449A.
- ⊕ Compresseur hermétique à piston.
- ⊕ Pressostats haute et basse pression.
- ⊕ Unité d'évaporation surdimensionnée à contrôle d'humidité entre 60 % et 95 %*.
- ⊕ Détendeur thermostatique et vanne solénoïde intégrées.
- ⊕ Dégivrage par air.
- ⊕ Bac de dégivrage en acier inox.
- ⊕ Connexions frigorifiques Flare (jusqu'à 1/2"-3/4") et

- vannes de service.
- ⊕ Protection magnétothermique.
- ⊕ Bouteille de liquide.
- ⊕ Précharge de réfrigérant pour 10 m de tuyauterie.
- ⊕ Régulation électronique multifonction avec contrôle de température et humidité avec afficheur à distance.

HSF-D : Système split avec unité de condensation silencieuse et évaporateur pour haute humidité à double flux d'air.

HSH-CD : Système split avec unité de condensation centrifuge et évaporateur pour haute humidité à double flux d'air.

SCHEMA D'INSTALLATION



Distance verticale maximale entre unités de 15 m si l'unité de condensation est située plus élevée que l'unité d'évaporation, et de 6 m dans le cas contraire.

CONSERVATION À HAUTE HUMIDITÉ RELATIVE

La correcte conservation des produits comme les fruits, les légumes ou les fleurs précisent du contrôle de l'humidité de la chambre froide.

Les systèmes split à contrôle d'humidité ont été conçus pour les applications à haute humidité et sont spécifiquement recommandés pour la conservation des produits fruitières et maraîchers.

Ces évaporateurs intègrent des batteries surdimensionnées pour obtenir une humidité dans la chambre froide jusqu'à 95 % afin d'éviter la perte d'humidité et poids des produits.



CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE TEMPÉRATURE ET HUMIDITÉ

Les équipements incluent une régulation électronique pour le contrôle de température et humidité à l'intérieur de la chambre froide.

Afficheur digital et clavier de contrôle à distance avec affichage de température et d'humidité relative.

Contrôle d'humidité relative dans une plage de fonctionnement entre 60 % et 95 %*.

Kits d'humidification active avec lances à vapeur, kits de déshumidification et chauffage sont disponibles en option.

* La régulation d'humidité dans la chambre froide est faite de manière passive, grâce au contrôle de débit d'air d'évaporateur, sans ajouter de vapeur d'eau. La plage de régulation d'humidité dépend des conditions à l'intérieur de la chambre froide, l'humidité absolue à l'extérieur et le type de produit à refroidir.

LES OPTIONS

- Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)
Réf: 56TRI / +5%
- Contrôle proportionnel de condensation par variateur de vitesse (déjà compris pour HSF série 2/22 et supérieures)
Réf: 56-CPV / 500 € HT
- Grille de protection de la batterie
Réf: 56-PEB / 190 € HT
- Kit d'humidification active
Nous consulter
- Kit de déshumidification et chauffage
Nous consulter
- Séparateur d'huile
Réf: 56-SH / 1 180 € HT
- Batterie d'évaporation avec revêtement anticorrosion
Réf: 56RACBE / +6%
- Batterie de condensation avec revêtement anticorrosion
Réf: 56RACBC / +4%

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ | MOYENNE TEMPÉRATURE - CONTRÔLE DE HUMIDITÉ | R-134A / R-449A

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) ⁽¹⁾				Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air cond. (m³/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) ⁽²⁾	Poids (kg)	N.P.A. dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	5 °C HR 95 %		10 °C HR 95 %										
				W	m³	W	m³									
R134a	HSF-DY-12 015	1/2	230 V-I	1 544	22	1 906	38	0,74	6,5	1 800	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	57+32	20	7 735
	HSF-DY-12 026	3/4	230 V-I	2 116	32	2 594	53	1,06	10,2	1 800	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	65+32	22	8 360
	HSF-DY-13 033	1	230 V-I	2 620	43	3 192	73	1,3	11	3 150	1 700	1/4"-1/2"	< 10,0	67+45	22	10 275
	HSF-DY-13 053	1 1/2	230 V-I *	3 486	64	4 237	103	1,9	13,6	3 150	1 700	1/4"-5/8"	< 10,0	77+65	27	12 230
	HSF-DY-14 074	2	230 V-I *	4 977	91	6 090	148	2,57	17,7	5 700	1 700	1/4"-3/4"	< 10,0	79+65	28	14 375
	HSF-DY-24 086	4	400 V-III	6 773	134	8 311	217	2,87	14,5	5 700	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	96+65	39	16 205
	HSF-DY-24 108	5	400 V-III	7 865	158	9 713	263	3,4	17,5	5 700	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	98+65	37	17 765
HSF-DY-24 136	6 1/2	400 V-III	9 870	202	11 960	331	4,44	21,5	5 700	3 700	3/8"-1 1/8"	< 10,0	101+70	36	23 335	
R449A	HSF-DG-1 014	1/2	230 V-I	1 801	25	2 112	41	0,85	6,6	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	59+32	20	7 455
	HSF-DG-1 016	5/8	230 V-I	2 015	29	2 378	47	0,93	7,5	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+32	23	8 055
	HSF-DG-1 018	3/4	230 V-I	2 582	38	3 036	62	1,22	9,1	1 800	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	68+45	24	9 590
	HSF-DG-1 024	1	230 V-I	2 945	46	3 478	75	1,4	11,3	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	82+45	24	10 230
	HSF-DG-1 026	1 1/4	230 V-I *	3 289	54	3 849	86	1,53	16,3	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	83+45	27	10 725
	HSF-DG-1 034	1 1/2	230 V-I *	3 734	64	4 361	100	2,09	5,9	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	83+45	29	11 560
	HSF-DG-1 038	1 3/4	400 V-III	4 905	85	5 760	135	2,02	7,8	3 150	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	82+65	30	13 410
	HSF-DG-2 048	2	400 V-III	6 170	115	7 244	175	2,53	7,9	3 150	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	84+65	30	14 260
	HSF-DG-2 054	2 1/4	400 V-III	6 852	130	7 997	200	2,77	9,8	3 150	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	85+65	30	14 770
	HSF-DG-2 060	3	400 V-III	7 844	150	9 122	230	3,28	11,3	3 800	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	88+65	29	16 175
	HSF-DG-2 068	3 1/2	400 V-III	8 576	165	9 934	260	3,77	12,3	3 800	3 700	1/2"-3/4"	< 10,0	88+65	29	18 070
HSF-DG-3 086	4	400 V-III	10 308	200	12 124	320	4,74	14,5	5 700	4 000	1/2"-7/8"	< 10,0	115+70	39	21 255	

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 5 °C, humidité relative 95 % et une température extérieure de 35 °C.
 (2) Unités avec une charge de moins de 5 tonnes équivalentes de CO2 (3,5 kg de R-134a ou R-449A) exemptes de contrôle de fuites (UE 571/2014).
 (3) Niveau de pression acoustique en dB(A) en champ ouvert à 10 m de la source.
 * Unités disponibles à alimentation 400 V-III-50 Hz.

VERSION CENTRIFUGE (SÉRIE HSH-CD)

Les systèmes split pour viande sont aussi disponibles avec unité de condensation centrifuge.

Réfrigérant	Série / Modèle	CV	Puissance frigorifique		€ HT
			5 °C HR 95 %		
			W	m³	
R134a	HSH-CDY-12 015	1/2	1 415	21	7 375
	HSH-CDY-12 026	3/4	1 859	28	8 465
	HSH-CDY-12 033	1	2 242	32	9 305
	HSH-CDY-23 033	1	2 746	45	9 915
	HSH-CDY-23 053	1 1/2	3 507	64	10 915
	HSH-CDY-23 074	2	4 526	82	13 570
	HSH-CDY-34 074	2	5 140	93	14 275
	HSH-CDY-44 086	4	6 741	134	16 195
	HSH-CDY-44 108	5	7 817	158	17 625
HSH-CDY-44 136	6 1/2	9 791	200	21 855	
R449A	HSH-CDG-1 014	1/2	1 399	20	7 120
	HSH-CDG-1 016	5/8	1 608	22	7 370
	HSH-CDG-2 018	3/4	2 510	38	8 975
	HSH-CDG-2 024	1	2 902	46	9 565
	HSH-CDG-2 026	1 1/4	3 242	54	9 945
	HSH-CDG-2 034	1 1/2	4 056	71	10 855
	HSH-CDG-3 038	1 3/4	4 360	77	12 660
	HSH-CDG-3 048	2	6 160	116	13 965
	HSH-CDG-4 054	2 1/4	6 833	132	14 755
HSH-CDG-4 060	3	7 652	149	16 055	
HSH-CDG-4 068	3 1/2	8 371	164	17 240	

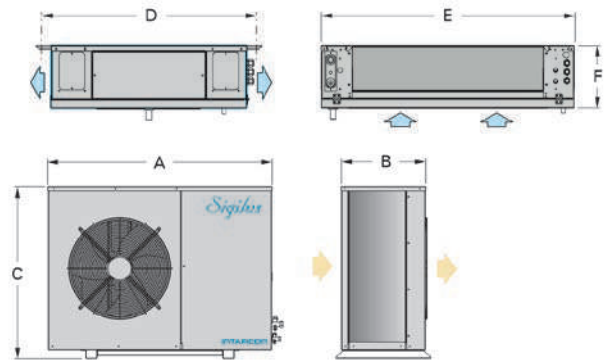
INTERCONNECTIONS ÉLECTRIQUES

Pour l'interconnexion des unités de condensation et d'évaporation, les sections de câble suivantes sont prévues pour une longueur de 10 m.

Tens.	230 V-I-50 Hz	400 V-III-50 Hz
Sondes	4 x 1 mm²	
Commande	3 x 1 mm² + T	5 x 1 mm² + T
Afficheur	2 x 1 mm²	

Pour connaître les interconnexions électriques de chaque modèle, veuillez regarder le manuel technique.

DIMENSIONS



	Dimensions (mm)						Ventilateur évaporateur	
	A	B	C	D	E	F		
R134a	serie 12	1030	375	580	798	1056	245	2x Ø 360
	serie 13	1030	375	580	798	1756	245	3x Ø 360
	serie 14	1030	375	580	888	2156	245	3x Ø 450
	serie 24	1080	415	830	888	2156	295	3x Ø 450
R449A	HSF-DG-1014 et 1016	1030	375	580	798	706	245	1x Ø 360
	HSF-DG-1018 et 1034	1030	375	580	798	1056	245	2x Ø 360
	HSF-DG-1038	1030	375	580	798	1756	245	3x Ø 360
	HSF-DG-2048 et 2068	1080	415	830	798	1756	245	3x Ø 360
	HSF-DG-3086	1150	480	1100	888	2156	295	3x Ø 450



INFOS PRODUITS

- ⊕ Groupes spécialement conçus pour la conservation du vin.
- ⊕ Contrôle active de l'humidité.
- ⊕ Contrôle active de chauffage.
- ⊕ Systèmes certifiés en usine sans besoin de tester sur site.
- ⊕ Préchargés de réfrigérant.
- ⊕ Équipement exempt de contrôle de fuites.

DESCRIPTION

Systèmes split de réfrigération pour caves à vin, composé d'une unité de condensation axiale silencieuse ou centrifuge et une unité d'évaporation à double flux d'air avec fonction de chauffage, système d'humidification / déshumidification et pompe de condensats.

CARACTÉRISTIQUES

- ⊕ Alimentation électrique 230 V-I-50 Hz ou 400 V-III-50 Hz. Autres sous demande.
- ⊕ Charge minimale de réfrigérant R-134a ou R-449A.
- ⊕ Compresseur hermétique à piston.
- ⊕ Unité d'évaporation à double flux d'air avec résistances électriques, et système actif d'humidification / déshumidification ; Batterie d'évaporation avec revêtement anticorrosion.
- ⊕ Dégivrage par air ; filtre d'air.
- ⊕ Détendeur thermostatique et vanne solénoïde intégrées.
- ⊕ Bac de dégivrage en acier inoxydable et pompe d'eau de condensation.
- ⊕ Connexions frigorifiques Flare (jusqu'à 1/2"-3/4") et vannes de service.
- ⊕ Bouteille de liquide avec précharge de réfrigérant pour

- 10 m de tuyauterie.
- ⊕ Contrôle proportionnel de condensation (séries VSF 1/2/3 et VSH 4/43) et contrôle de la condensation tout / rien (série VSF 0, VSH 2/22 et 3/33).
- ⊕ Régulation électronique multifonction pour contrôle de température et humidité avec afficheur à distance.
- ⊕ Protection magnétothermique.

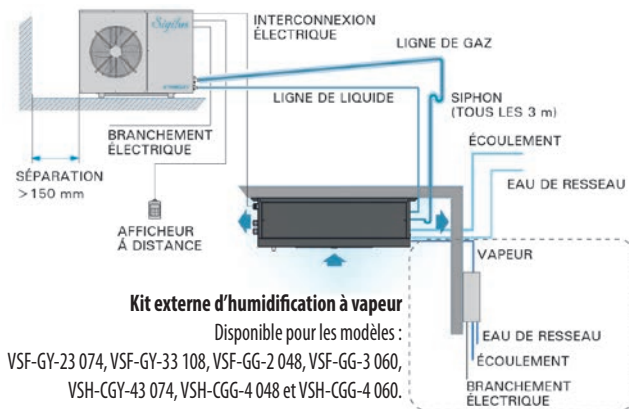
VSF-G : Split pour caves à vin avec unité de condensation silencieuse.

VSH-CG : Split pour caves à vin avec unité de condensation centrifuge.

VCR-N : Monobloc plafonnier à ventilateur axial pour cave à vin.

VCR-C : Monobloc plafonnier à ventilateur centrifuge pour cave à vin.

SCHEMA D'INSTALLATION



Distance verticale maximale entre unités de 15 m si l'unité de condensation est située plus élevée que l'unité d'évaporation, et de 6 m dans le cas contraire.

CONSERVATION DU VIN EN BOUTEILLE

Le vin en bouteille a besoins des conditions de température et d'humidité contrôlées pour une conservation optimale du produit ainsi que d'éviter le séchage du liège et la moisissure des étiquettes.

Les équipements pour caves à vin garantissent des conditions optimales de conservation du vin en bouteille.



CONSERVATION DU VIN EN BARRIQUES

L'humidité relative à l'intérieur de la cave est spécialement importante pour la bonne conservation du vin en barrique. Elle doit être bien ajustée pour éviter que la vapeur d'eau de l'ambiance rentre à l'intérieur de la barrique et donc éviter les pertes de vin.



KIT EXTERNE D'HUMIDIFICATION À VAPEUR

Capacité d'humidification jusqu'à 3 kg vapeur d'eau / heure, composé de lances à vapeur intégrées dans l'unité d'évaporation, un générateur de vapeur grâce au électrodes inondées, vanne d'entrée, purgeur d'eau.



APPLICATIONS

- Conservation du vin en bouteille.
- Conservation des cigares et tabac.
- Réfrigération à haute température avec contrôle de l'humidité.
- Conservation du vin en barriques.
- Affinage des fromages.
- Mini-séchoir à charcuterie

LES OPTIONS

- Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)
Réf: 56TRI / +5%
- Contrôle proportionnel de la condensation par variation de la vitesse (déjà compris dans série VSF 1/2/3 et VSH 4/43)
Réf: 56-CPV / 500 € HT
- Séparateur d'huile
Réf: 56-SH / 1 180 € HT
- Revêtement polyuréthane anticorrosion sur la batterie de condensation
Réf: 56RACBC / +4%
- Grille de protection de la batterie
Réf: 56GPB / 185 € HT

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ | MOYENNE TEMPÉRATURE - CAVES À VIN | R-134A / R-449

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Volume cave (m ³)		Puissance frigorifique 15 °C 70 % HR (W) ⁽¹⁾	Puissance calorifique (W)	Puis. abs. nominale (kW) ⁽²⁾	Puis. abs. nominale (kW) ⁽³⁾	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m ³ /h)	Débit d'air cond. (m ³ /h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) ⁽⁴⁾	Poids (kg)	NPA dB(A) ⁽⁵⁾	€ HT
		CV	Branchement	Non isolé	Insulé												
R134a	VSF-GY-00 010	3/8	230 V-I	11	37	1 242	1 000	1,52	0,52	8,8	500	350	1/4"-3/8"	< 2,5	46+30	20	10 665
	VSF-GY-10 015	1/2	230 V-I	20	53	1 820	1 000	1,67	0,67	10,1	500	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	57+30	21	12 155
	VSF-GY-11 033	1	230 V-I	47	100	3 281	1 500	2,76	1,26	16,3	1 100	1 700	1/4"-5/8"	< 10,0	67+42	22	14 630
	VSF-GY-12 053	1 1/2	230 V-I *	74	168	4 683	3 000	4,93	1,93	26,1	1 800	3 200	3/8"-3/4"	< 10,0	77+52	27	18 120
	VSF-GY-23 074	2	230 V-I *	149	297	7 497	6 000	8,6	2,6	43,7	3 150	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	79+75	28	23 895
	VSF-GY-33 108	5	400 V-III	224	444	9 944	6 000	9,5	3,5	26,1	3 150	4 000	3/8"-7/8"	< 10,0	98+75	30	27 980
R449A	VSF-GG-0 008	1/3	230 V-I	10	35	1 227	1 000	1,16	0,12	8,4	500	350	1/4"-3/8"	< 2,5	48+30	20	10 065
	VSF-GG-1 014	1/2	230 V-I	24	60	2 134	1 500	2,55	0,99	13,5	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	59+42	20	11 455
	VSF-GG-1 024	1	230 V-I	47	100	3 388	3 000	4,81	1,71	24,9	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	82+52	24	13 795
	VSF-GG-1 034	1 1/2	230 V-I *	75	170	4 944	3 000	5,55	2,44	29,9	1 800	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	83+52	29	16 130
	VSF-GG-2 048	2	400 V-III	151	300	7 830	6 000	9,19	2,98	17,9	3 150	3 700	1/2"-3/4"	< 10,0	84+75	30	21 785
	VSF-GG-3 060	3	400 V-III	221	450	10 490	6 000	10,87	4,66	19,5	5 200	6 500	1/2"-7/8"	< 10,0	88+75	29	24 905

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 15 °C, 70 % d'humidité de chambre froide et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre froide estimé pour hôtellerie sans isolation et pour cave à vin avec isolation de 30 mm. Volume pour autres applications sous demande disponible.

(2) Puissance absorbée nominale en mode de déshumidification.

(3) Puissance absorbée nominale en mode refroidissement.

(4) Unités avec une charge de moins de 5 tonnes équivalentes de CO2 (3,5 kg de R-134a ou R-449A) exempts de contrôle de fuites (UE 571/2014).

(5) Niveau de pression acoustique en dB(A) en champ ouvert à 10 m de la source.

* Unités disponibles à alimentation 400 V-III-50 Hz.

(K) Kit d'humidification à vapeur externe en standard.

SÉRIE VSF-G

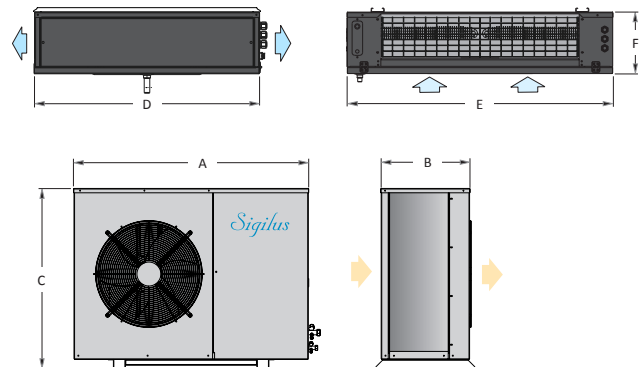
SÉRIE VSH-CG

VERSION CENTRIFUGE (SÉRIE VSH-CG)

Les systèmes split pour viande sont aussi disponibles avec unité de condensation centrifuge.

Réfrigérant	Série / Modèle	CV	Débit d'air c. (m ³ /h)	PSD (mmca) ⁽⁶⁾	€ HT
R134a	VSH-CGY-10 010	3/8	575	12	9 725
	VSH-CGY-21 015	1/2	1 000	6,5	12 155
	VSH-CGY-22 033	1	1 000	6,5	14 630
	VSH-CGY-33 053	1 1/2	1 500	14	18 120
	VSH-CGY-43 074	2	3 500	10	23 895
R449A	VSH-CGG-2 014	1/2	1 000	6,5	11 455
	VSH-CGG-2 024	1	1 000	6,5	13 795
	VSH-CGG-3 034	1 1/2	1 500	14	16 130
	VSH-CGG-4 048	2	3 500	10	21 785
	VSH-CGG-4 060	3	3 500	10	24 905

(6) Pression statique disponible de condensation

DIMENSIONS

INTERCONNEXIONS ÉLECTRIQUES

Pour l'interconnexion des unités de condensation et d'évaporation, les sections de câble suivantes sont prévues pour une longueur de 10 m (sauf série 43 et 44).

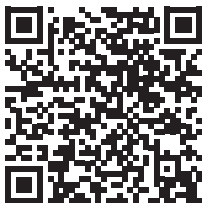
Tens.	230 V-I-50 Hz	400 V-III-50 Hz
Sondes	4 x 1 mm ²	
Commande	10 x 1 mm ²	
Résistance de chauffage	2 x 2,5 mm ² + T	4 x 1,5 mm ² + T
Afficheur	2 x 1 mm ²	
Humidificateur	2 x 1 mm ²	

Pour connaître les interconnexions électriques de chaque modèle, veuillez regarder le manuel technique.

Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventilateur évaporateur
series 0 y 00	670	305	440	738	627	203	1x Ø 254
serie 10	1 030	373	577	738	627	203	1x Ø 254
serie 11 et VSF-GG-1014	1 030	373	577	860	706	253	1x Ø 360
serie 12 et VSF-GG-1024 t 1034	1 030	373	577	860	1 056	253	2x Ø 360
series 2 y 23	1 080	410	827	860	1 756	253	3x Ø 360
series 3 y 33	1 150	481	1 097	860	1 756	253	3x Ø 360

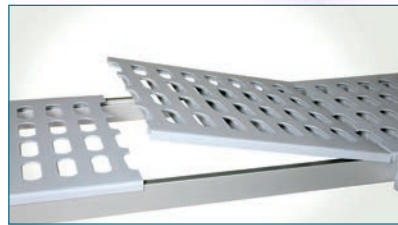
INFOS PRODUITS

- ⊕ Spécialement conçus pour un usage alimentaire
- ⊕ Structure aluminium anodisée, qui apporte une grande rigidité à l'ensemble
- ⊕ Clayettes en polyéthylène qualité alimentaire
- ⊕ Vis en acier inoxydable
- ⊕ Modularité maximale, adaptable à tous les espaces
- ⊕ 2 profondeurs de rayonnage : 400 ou 500 mm
- ⊕ 3 hauteurs possible avec étagères réglables tous les 150 mm : 1370 mm, 1670 mm et 1970 mm
- ⊕ Compatible à une utilisation en chambres froides, à la fois pour des températures positives comme négatives
- ⊕ Assemblage facile et sans outil.



QR CODE

Rayonnages à clayettes
Retrouvez le tarif de cette gamme en scannant ce code



CLAYETTES

Faciles à monter et démonter. Hygiène maximale. Les grilles peuvent se nettoyer dans un lave-vaisselle classique



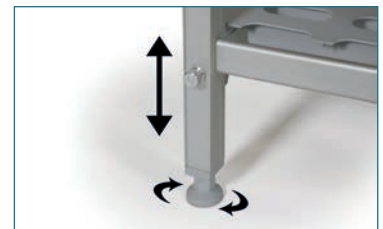
SUPPORTS D'ANGLE

Permettent l'assemblage en angle du rayonnage pour une grande modularité



MONTAGE

Facilité de montage, les pièces s'adaptent parfaitement et sans outils



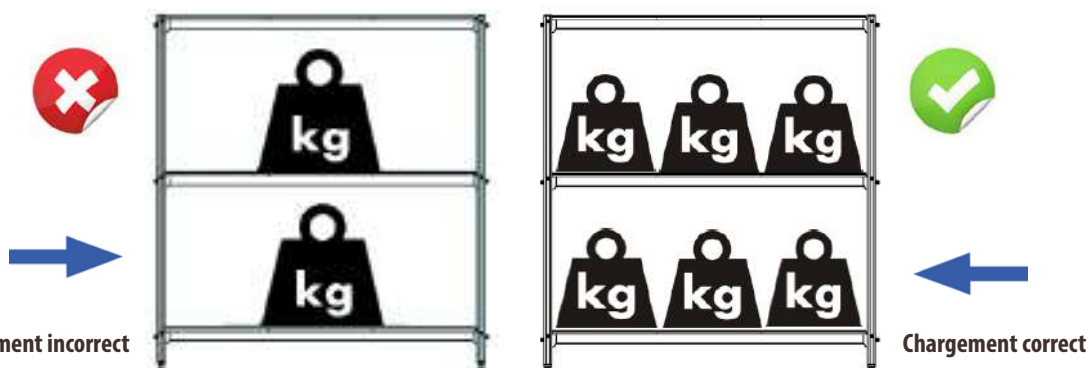
PIEDS

Réglables en hauteur pour pallier aux éventuelles irrégularités de sol

CAPACITE ET RESISTANCE

Pour un rayonnage de longueur maximum d'un mètre => 120 kg par niveau réparti de manière homogène

Pour un rayonnage de longueur supérieure à 1 mètre => 100 kg par niveau réparti de manière homogène



Pour rajouter plus de niveaux, commandez une référence ci-dessous, ne pas oublier d'ajouter les boulons et les support d'angle nécessaires.

COMPOSANTS DU RAYONNAGE

ETAGÈRES LINÉAIRES :

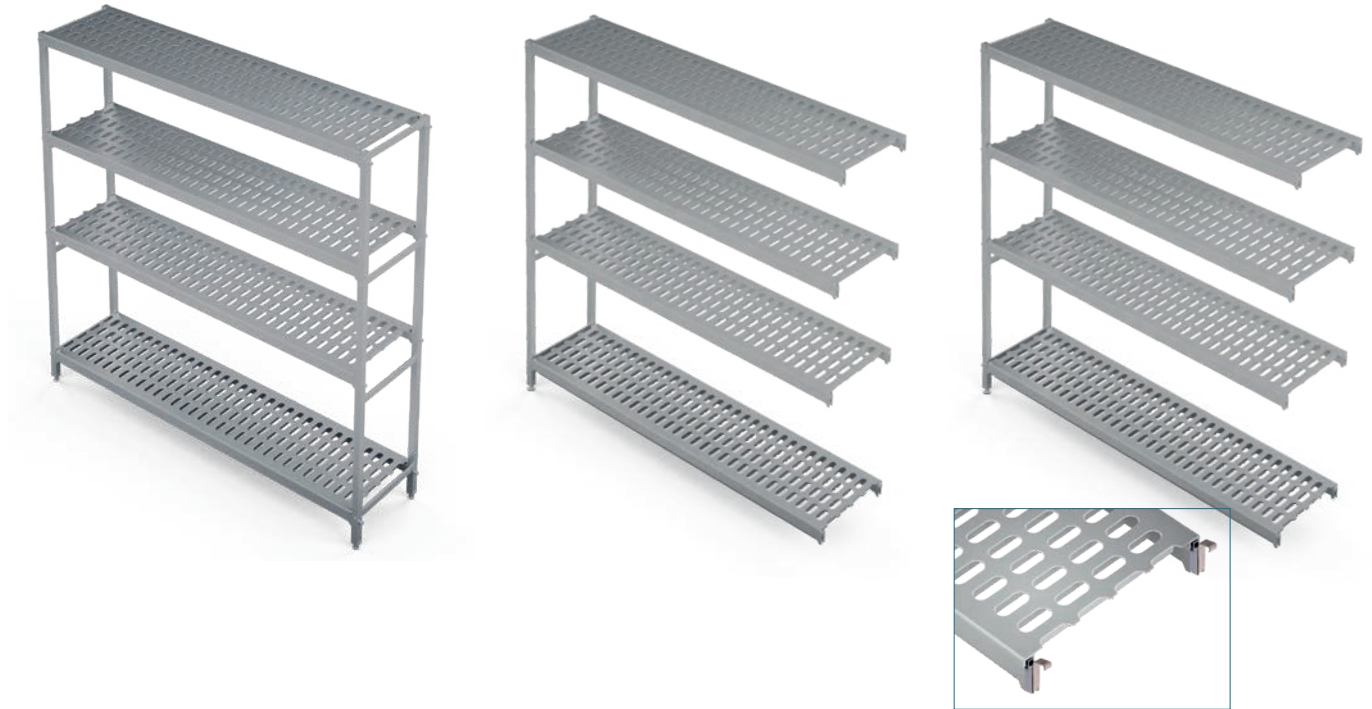
L'étagère linéaire est une étagère individuelle avec échelle à chaque extrémité. Cette étagère permet, en plus de son montage indépendant, de multiples combinaisons en plaçant des étagères complémentaires et/ ou d'angle des deux côtés.

ETAGÈRES COMPLÉMENTAIRES :

L'étagère complémentaire est une étagère individuelle avec échelle sur une seule extrémité. L'étagère complémentaire peut s'ajouter à une étagère linéaire, ou à une autre étagère complémentaire ou encore à une étagère d'angle.

ETAGÈRES D'ANGLE :

L'étagère d'angle est une étagère individuelle avec échelle sur une seule extrémité. La fixation de l'extrémité sans échelle est faite au moyen de crochets en acier inoxydable qui facilitent son montage en angle. Ces crochets sont inclus lors de la commande d'une étagère d'angle.



ETAGÈRES RAYONNAGE BAS HAUTEUR 250 MM :

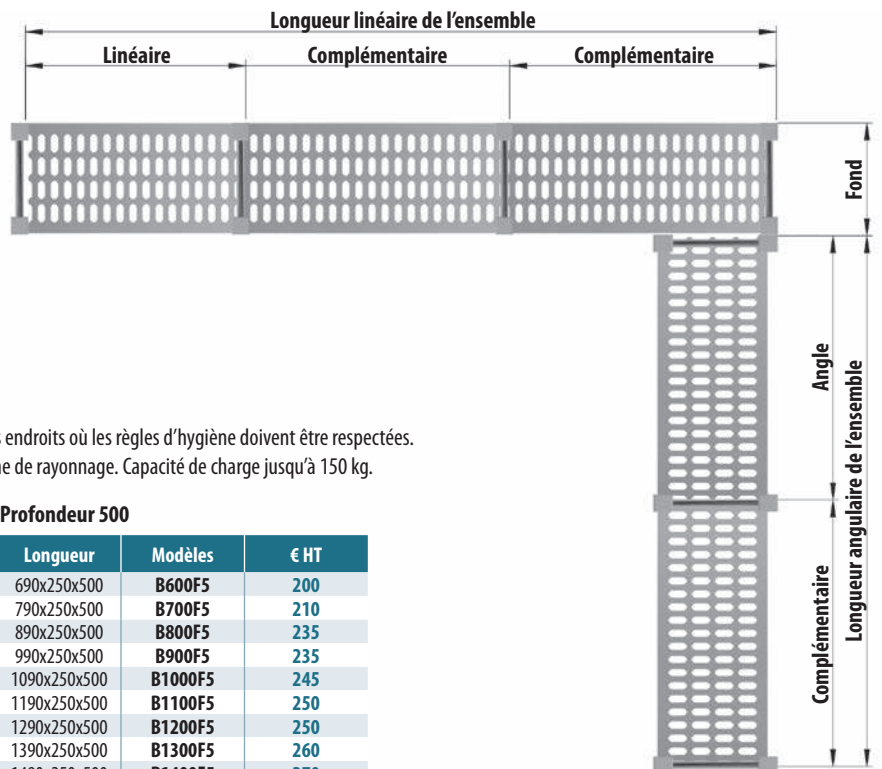
Conçues pour stocker des caisses dans des chambres froides et des endroits où les règles d'hygiène doivent être respectées. Fabriquées avec les mêmes matériaux que l'ensemble de la gamme de rayonnage. Capacité de charge jusqu'à 150 kg.

Profondeur 400

Longueur	Modèles	€ HT
690x250x400	B600F4	190
790x250x400	B700F4	195
890x250x400	B800F4	215
990x250x400	B900F4	215
1090x250x400	B1000F4	235
1190x250x400	B1100F4	235
1290x250x400	B1200F4	235
1390x250x400	B1300F4	250
1490x250x400	B1400F4	260
1590x250x400	B1500F4	260
1690x250x400	B1600F4	265

Profondeur 500

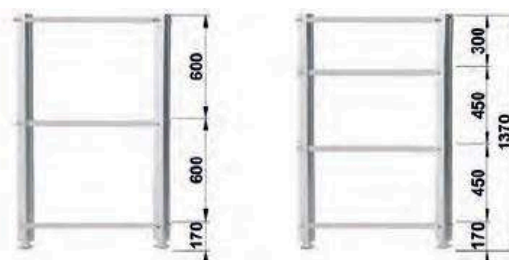
Longueur	Modèles	€ HT
690x250x500	B600F5	200
790x250x500	B700F5	210
890x250x500	B800F5	235
990x250x500	B900F5	235
1090x250x500	B1000F5	245
1190x250x500	B1100F5	250
1290x250x500	B1200F5	250
1390x250x500	B1300F5	260
1490x250x500	B1400F5	270
1590x250x500	B1500F5	270
1690x250x500	B1600F5	280



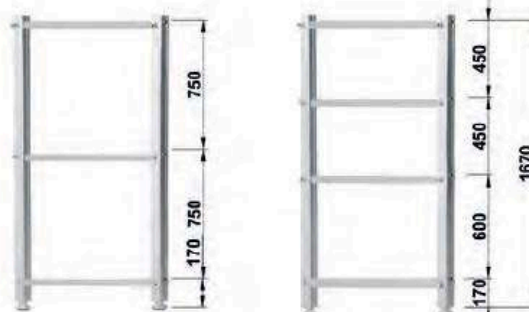
POUR RAPPEL

Si vous avez besoin de plus de niveaux de rayonnage que ceux fournis en standard, ajoutez la valeur de l'élément de rayonnage à la valeur de l'unité de rayonnage.

Hauteur 1370 mm
Profondeur 400 ou 500 mm
3 ou 4 niveaux

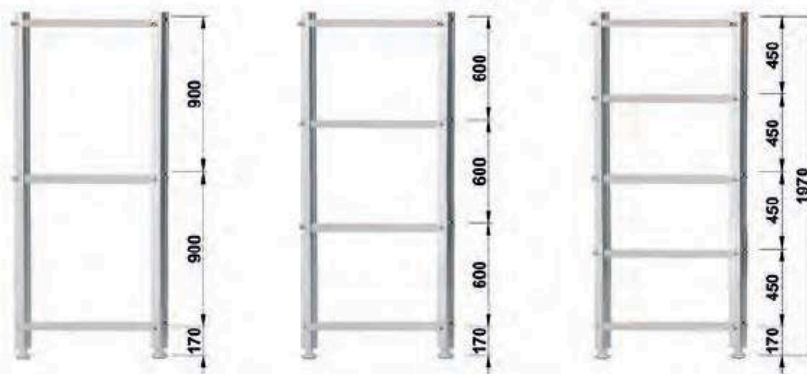


Hauteur 1670 mm
Profondeur 400 ou 500 mm
3 ou 4 niveaux

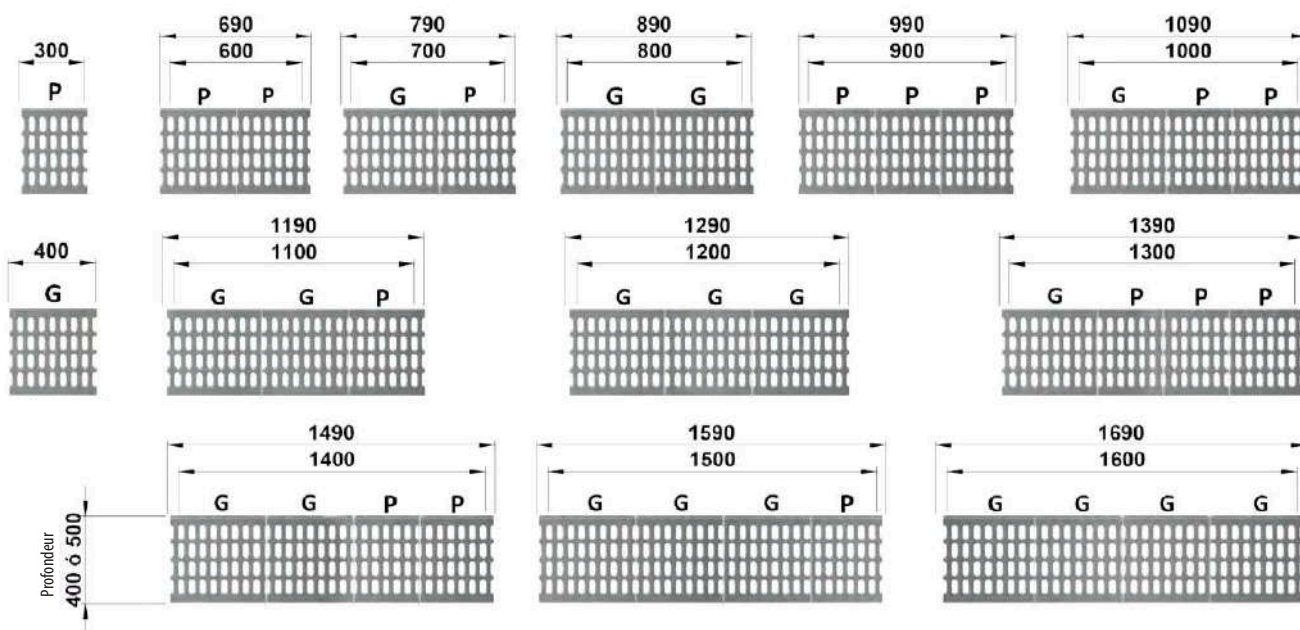


Séparation minimum
150 mm

Hauteur 1970 mm
Profondeur 400 ou 500 mm
3, 4 ou 5 niveaux



LONGUEUR DES ÉTAGÈRES LINÉAIRES INDIVIDUELS. COMPOSITION DES ÉTAGÈRES



SUPPORTS D'ÉTAGÈRES

Résistants et fabriqués en aluminium

La gamme standard est disponible en trois hauteurs différentes et pour deux profondeurs différentes, 400 ou 500 mm.

En fonction de leur hauteur, ils peuvent être choisis avec 3, 4 ou 5 niveaux d'étagères.

Ils sont équipés de pieds réglables et les étagères peuvent être réglées tous les 150 mm sur tous les côtés.

Les supports d'étagères sont fournis avec tous les éléments nécessaires au montage des étagères.



1370

1670

1970

Profondeur 400

Modèles	Hauteur	Niveaux	€ HT
E137F4-3N	1370	3	110
E137F4-4N	1370	4	120
E167F4-3N	1670	3	120
E167F4-4N	1670	4	140
E197F4-3N	1970	3	140
E197F4-4N	1970	4	155
E197F4-5N	1970	5	160

Profondeur 500

Modèles	Hauteur	Niveaux	€ HT
E137F5-3N	1370	3	110
E137F5-4N	1370	4	125
E167F5-3N	1670	3	120
E167F5-4N	1670	4	140
E197F5-3N	1970	3	145
E197F5-4N	1970	4	165
E197F5-5N	1970	5	170

KIT ÉTAGÈRES

Pour rajouter plus de niveaux, commandez une référence ci-dessous, ne pas oublier d'ajouter les boulons et les support d'angle nécessaires.

Profondeur 400

Longueur	Modèles	€ HT
600	ES600F4	60
700	ES700F4	65
800	ES800F4	70
900	ES900F4	75
1000	ES1000F4	80
1100	ES1100F4	95
1200	ES1200F4	95
1300	ES1300F4	95
1400	ES1400F4	105
1500	ES1500F4	110
1600	ES1600F4	110

Profondeur 500

Longueur	Modèles	€ HT
600	ES600F5	65
700	ES700F5	70
800	ES800F5	75
900	ES900F5	80
1000	ES1000F5	95
1100	ES1100F5	100
1200	ES1200F5	105
1300	ES1300F5	105
1400	ES1400F5	120
1500	ES1500F5	125
1600	ES1600F5	125



BOULONS

Ce sont des éléments nécessaires pour pouvoir étendre le nombre de tablettes de votre rayonnage.

Dotation nécessaire par étagère

4 pièces par étagère linéaire et/ou complémentaire

2 pièces par étagère dans les étagères d'angle

Réf	€ HT
PA	30



SUPPORTS D'ANGLES

Les rayonnages peuvent être assemblés à un angle de 90°, ce qui leur confère une grande modularité.

Dotation nécessaire par étagère

2 pièces par étagère dans les étagères d'angle

Réf	€ HT
SA	25











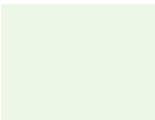







1 1 LE SELF








SOMMAIRE

	SELF PRÉSENTATION GÉNÉRALE SELF 374
	MEUBLES AVEC PLAQUE FROIDE 378
	MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE 379
	MEUBLES RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE 3 NIVEAUX 380
	ÎLOT CENTRAL 383
	MEUBLES CHAUDS 384
	MEUBLES NEUTRES 388
	MEUBLES NEUTRES D'ANGLE - MEUBLES DE TRI 389
	MEUBLES DE DISTRIBUTION 390
	DISTRIBUTEURS SELF-SERVICE 391
	OPTIONS ET ACCESSOIRES 392
	OPTIONS ET ACCESSOIRES SELF-SERVICE 393

	SELF POUR ENFANTS PRÉSENTATION SELF POUR ENFANTS 396
	MEUBLES FROIDS 397
	MEUBLES CHAUDS 398
	MEUBLES NEUTRES 399

	SELF ENCASTRABLE PRÉSENTATION SELF ENCASTRABLE 400
	ELEMENTS FROIDS À ENCASTRER 402
	VITRINES RÉFRIGÉRÉES 406
	ELEMENTS CHAUDS À ENCASTRER 410
	OPTIONS ET ACCESSOIRES 414

	BUFFETS MODULAIRES 420
	BUFFETS SHOW-COOKING 426
	MODULES VENTE À EMPORTER 428



Arcométal
FABRICANT D'EXCEPTIONS



SELF SUR MESURE : NOUS CONSULTER



AISI 304 18/10

QUALITÉ MAXIMUM
Produits en acier inoxydable de haute qualité AISI 304 18/10 équipés de composants de haute qualité de fabrication européenne, conçus pour un usage professionnel intensif et de longue durée.

PERSONNALISATION ET DÉCORATION
Self-service adaptable et personnalisable grâce aux panneaux démontables de couleurs, imitation bois ou personnalisés

INSTALLATION FACILE
L'assemblage de plusieurs modules self indépendants rend l'installation beaucoup plus facile. Les accessoires sont dessinés pour être installés très rapidement et avec facilité

FINITION ET DESIGN
Les finitions et détails sont haut de gamme. Les raccords et accessoires sont métalliques, sans plastique. La fabrication est tout inox AISI 304 y compris sur les parties non visibles



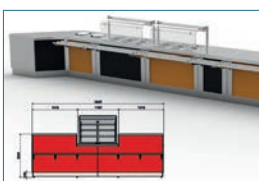
HYGIÈNE ET ERGONOMIE

Hygiène totale grâce aux matériaux utilisés et aux finitions réalisées. Tous les éléments ont été dessinés pour une ergonomie total et une facilité d'utilisation



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

De nombreuses économies d'énergies ont été réalisées grâce à l'ingénierie utilisée pour créer les éléments froids et chauds, tout comme par l'utilisation d'une isolation de grande épaisseur



PLANS 2D/3D

Sur demande



GAZ ÉCOLOGIQUES R290

Nos modules froids sont disponibles au R290

PERFORMANCE REFRIGÉRATION

L'arrêté du 21/12/2009 indique que la conservation préalable des produits, doit être effectuée à une température à cœur inférieure à +3°C. L'exposition des produits en vitrine doit durer au maximum 2H et la température à cœur doit être inférieure à +10°C

- ⊕ Façade en acier plastifié, démontable et interchangeable
- ⊕ Livrée montée
- ⊕ Finition couleur, imitation bois ou spéciale



COULEURS

Type	JAUNE RAL-1023	ORANGE RAL-2008	ROUGE RUBIS RAL-3003	ROUGE TRAFIC RAL-3020	BLEU RAL-5003	VERT RAL-6001	BLANC RAL-9003	GRIS RAL-7040	BEIGE RAL-1015	NOIR RAL-9005	€ HT
Façade 400	SP-40-AM	SP-40-NA	SP-40-BU	SP-40-RO	SP-40-AZ	SP-40-VE	SP-40-BL	SP-40-GR	SP-40-BE	SP-40-NE	110
Façade 600	SP-60-AM	SP-60-NA	SP-60-BU	SP-60-RO	SP-60-AZ	SP-60-VE	SP-60-BL	SP-60-GR	SP-60-BE	SP-60-NE	110
Façade 800	SP-80-AM	SP-80-NA	SP-80-BU	SP-80-RO	SP-80-AZ	SP-80-VE	SP-80-BL	SP-80-GR	SP-80-BE	SP-80-NE	110
Façade 1000	SP-100-AM	SP-100-NA	SP-100-BU	SP-100-RO	SP-100-AZ	SP-100-VE	SP-100-BL	SP-100-GR	SP-100-BE	SP-100-NE	110
Façade 1200	SP-120-AM	SP-120-NA	SP-120-BU	SP-120-RO	SP-120-AZ	SP-120-VE	SP-120-BL	SP-120-GR	SP-120-BE	SP-120-NE	125
Façade 1400	SP-140-AM	SP-140-NA	SP-140-BU	SP-140-RO	SP-140-AZ	SP-140-VE	SP-140-BL	SP-140-GR	SP-140-BE	SP-140-NE	125
Façade 1600	SP-160-AM	SP-160-NA	SP-160-BU	SP-160-RO	SP-160-AZ	SP-160-VE	SP-160-BL	SP-160-GR	SP-160-BE	SP-160-NE	125
Façade 1800	SP-180-AM	SP-180-NA	SP-180-BU	SP-180-RO	SP-180-AZ	SP-180-VE	SP-180-BL	SP-180-GR	SP-180-BE	SP-180-NE	125
Façade 2000	SP-200-AM	SP-200-NA	SP-200-BU	SP-200-RO	SP-200-AZ	SP-200-VE	SP-200-BL	SP-200-GR	SP-200-BE	SP-200-NE	125
Façade 2250	SP-225-AM	SP-225-NA	SP-225-BU	SP-225-RO	SP-225-AZ	SP-225-VE	SP-225-BL	SP-225-GR	SP-225-BE	SP-225-NE	125
Angle externe 45°	SPAA-45-AM	SPAA-45-NA	SPAA-45-BU	SPAA-45-RO	SPAA-45-AZ	SPAA-45-VE	SPAA-45-BL	SPAA-45-GR	SPAA-45-BE	SPAA-45-NE	110
Angle interne 45°	SPAC-45-AM	SPAC-45-NA	SPAC-45-BU	SPAC-45-RO	SPAC-45-AZ	SPAC-45-VE	SPAC-45-BL	SPAC-45-GR	SPAC-45-BE	SPAC-45-NE	110
Angle externe 90°	SPAA-90-AM	SPAA-90-NA	SPAA-90-BU	SPAA-90-RO	SPAA-90-AZ	SPAA-90-VE	SPAA-90-BL	SPAA-90-GR	SPAA-90-BE	SPAA-90-NE	110
Angle interne 90°	SPAC-90-AM	SPAC-90-NA	SPAC-90-BU	SPAC-90-RO	SPAC-90-AZ	SPAC-90-VE	SPAC-90-BL	SPAC-90-GR	SPAC-90-BE	SPAC-90-NE	110
Îlot froid 1600	SPIF-160-AM	SPIF-160-NA	SPIF-160-BU	SPIF-160-RO	SPIF-160-AZ	SPIF-160-VE	SPIF-160-BL	SPIF-160-GR	SPIF-160-BE	SPIF-160-NE	265
Îlot froid 2000	SPIF-200-AM	SPIF-200-NA	SPIF-200-BU	SPIF-200-RO	SPIF-200-AZ	SPIF-200-VE	SPIF-200-BL	SPIF-200-GR	SPIF-200-BE	SPIF-200-NE	265
Îlot froid 2250	SPIF-225-AM	SPIF-225-NA	SPIF-225-BU	SPIF-225-RO	SPIF-225-AZ	SPIF-225-VE	SPIF-225-BL	SPIF-225-GR	SPIF-225-BE	SPIF-225-NE	265
Îlot chaud 1600	SPIC-160-AM	SPIC-160-NA	SPIC-160-BU	SPIC-160-RO	SPIC-160-AZ	SPIC-160-VE	SPIC-160-BL	SPIC-160-GR	SPIC-160-BE	SPIC-160-NE	265
Îlot chaud 2000	SPIC-200-AM	SPIC-200-NA	SPIC-200-BU	SPIC-200-RO	SPIC-200-AZ	SPIC-200-VE	SPIC-200-BL	SPIC-200-GR	SPIC-200-BE	SPIC-200-NE	265
Îlot chaud 2250	SPIC-225-AM	SPIC-225-NA	SPIC-225-BU	SPIC-225-RO	SPIC-225-AZ	SPIC-225-VE	SPIC-225-BL	SPIC-225-GR	SPIC-225-BE	SPIC-225-NE	265

Note : pour les selfs enfants, remplacer les lettres "SP" par "SIP"



Personnalisation possible
Nous consulter



11
SELF

IMITATION BOIS



Type	WENGUÉ	NOYER	HÊTRE	€ HT
Façade 400	SP-40-WE	SP-40-NO	SP-40-HA	325
Façade 600	SP-60-WE	SP-60-NO	SP-60-HA	325
Façade 800	SP-80-WE	SP-80-NO	SP-80-HA	325
Façade 1000	SP-100-WE	SP-100-NO	SP-100-HA	325
Façade 1200	SP-120-WE	SP-120-NO	SP-120-HA	395
Façade 1400	SP-140-WE	SP-140-NO	SP-140-HA	395
Façade 1600	SP-160-WE	SP-160-NO	SP-160-HA	395
Façade 1800	SP-180-WE	SP-180-NO	SP-180-HA	395
Façade 2000	SP-200-WE	SP-200-NO	SP-200-HA	395
Façade 2250	SP-225-WE	SP-225-NO	SP-225-HA	395
Angle externe 45°	SPAA-45-WE	SPAA-45-NO	SPAA-45-HA	325
Angle interne 45°	SPAC-45-WE	SPAC-45-NO	SPAC-45-HA	325
Angle externe 90°	SPAA-90-WE	SPAA-90-NO	SPAA-90-HA	325
Angle interne 90°	SPAC-90-WE	SPAC-90-NO	SPAC-90-HA	325
Îlot froid 1600	SPIF-160-WE	SPIF-160-NO	SPIF-160-HA	790
Îlot froid 2000	SPIF-200-WE	SPIF-200-NO	SPIF-200-HA	790
Îlot froid 2250	SPIF-225-WE	SPIF-225-NO	SPIF-225-HA	790
Îlot chaud 1600	SPIC-160-WE	SPIC-160-NO	SPIC-160-HA	790
Îlot chaud 2000	SPIC-200-WE	SPIC-200-NO	SPIC-200-HA	790
Îlot chaud 2250	SPIC-225-WE	SPIC-225-NO	SPIC-225-HA	790

AUTRES COULEURS

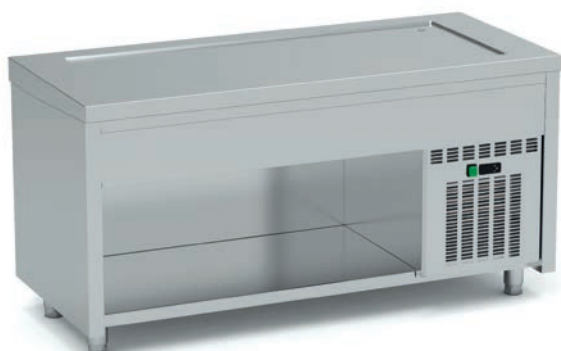
Type	Préciser le RAL	€ HT
Façade 400	SP-40-ES	380
Façade 600	SP-60-ES	380
Façade 800	SP-80-ES	380
Façade 1000	SP-100-ES	380
Façade 1200	SP-120-ES	540
Façade 1400	SP-140-ES	540
Façade 1600	SP-160-ES	540
Façade 1800	SP-180-ES	540
Façade 2000	SP-200-ES	540
Façade 2250	SP-225-ES	540
Angle externe 45°	SPAA-45-ES	380
Angle interne 45°	SPAC-45-ES	380
Angle externe 90°	SPAA-90-ES	380
Angle interne 90°	SPAC-90-ES	380
Îlot froid 1600	SPIF-160-ES	1 085
Îlot froid 2000	SPIF-200-ES	1 085
Îlot froid 2250	SPIF-225-ES	1 085
Îlot chaud 1600	SPIC-160-ES	1 085
Îlot chaud 2000	SPIC-200-ES	1 085
Îlot chaud 2250	SPIC-225-ES	1 085



- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Température plaque : -4°/+4°C
- ⊕ Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre
- ⊕ Plaque froide emboutie isolée par injection de polyuréthane écologique densité 40kg/m³
- ⊕ Réglage de la température par thermostat électronique digital
- ⊕ Groupe extractible au 3/4 sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- ⊕ Trou de vidange inclus
- ⊕ Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option
- ⊕ Façade inox en standard colorée ou bois en option (voir page 376)
- ⊕ 230/1/50 - 60Hz
- ⊕ Gaz : R290
- ⊕ Glissière de plateau arrière (en option)



OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes... voir page 392)



PLAQUE FROIDE SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SPFA-80	800x700x850	2 GN 1/1	80	3 510
SPFA-120	1200x700x850	3 GN 1/1	80	3 980
SPFA-160	1600x700x850	4 GN 1/1	80	4 225
SPFA-200	2000x700x850	5 GN 1/1	110	5 375
SPFA-225	2250x700x850	6 GN 1/1	110	6 040



PLAQUE FROIDE AVEC RÉSERVE

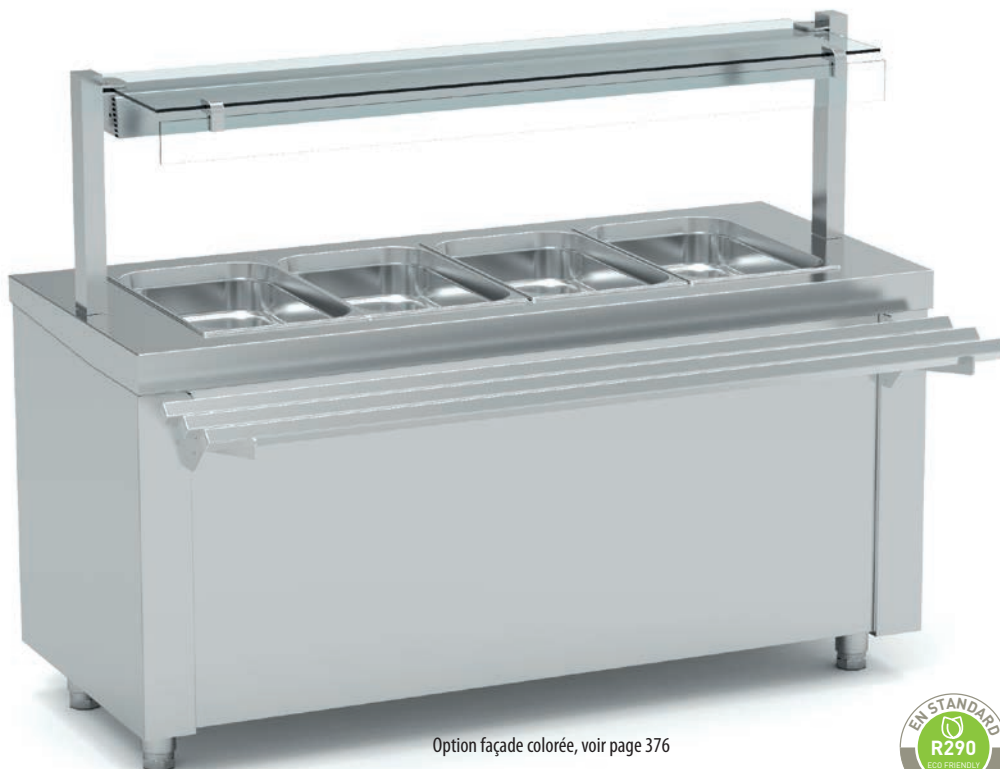
- ⊕ Évaporateur ventilé avec dégivrage automatique
- ⊕ Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +4°/+12°C
- ⊕ Réserve isolée en polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³
- ⊕ Livré avec glissières inox extractibles (4 paires sur modèle 120, 6 paires sur modèle 160 ou 10 paires sur modèles 200 et 225), pour bacs GN1/1 au pas de 70 mm.
- ⊕ 1 porte (modèle 120), 2 portes (modèle 160) ou 3 portes (modèles 200 et 225) battantes. Attention : hauteur intérieure réduite pour porte côté groupe.
- ⊕ Gaz plaque (R290), gaz réserve (R290)
- ⊕ Froid renforcé : nous consulter
- ⊕ 230/1/50Hz - 60Hz sur modèle 160, 400/3/50Hz - 60Hz sur modèles 200 et 225

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SPFR-120	1200x700x850	3 GN 1/1	160	4 710
SPFR-160	1600x700x850	4 GN 1/1	160	5 900
SPFR-200	2000x700x850	5 GN 1/1	220	7 420
SPFR-225	2250x700x850	6 GN 1/1	220	9 225

LES OPTIONS

- Kit d'évaporation automatique
Réf : KEA-15 / 155 € HT

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Température de la cuve : +0°/+5°C
- ⊕ Réfrigération par un serpentin de cuivre dans le fond (froid statique)
- ⊕ Cuve froide soudée avec bords arrondis et capacité pour bacs GN 1/1 prof. max. 200mm
- ⊕ Isolation polyuréthane écologique densité 40kg/m³
- ⊕ Réglage de la température par thermostat électronique digital
- ⊕ Groupe extractible sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- ⊕ Trou de vidange inclus
- ⊕ Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option
- ⊕ Façade inox en standard colorée ou bois en option (voir page 376)
- ⊕ 230/1/50 - 60Hz
- ⊕ Gaz : R290
- ⊕ Glissière de plateau arrière (en option)



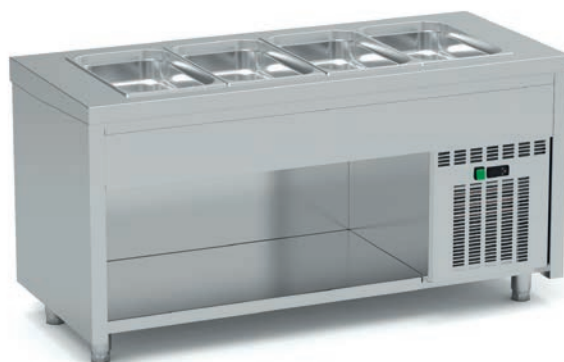
Option façade colorée, voir page 376



OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes...
voir page 392)

CUVE RÉFRIGÉRÉE SANS RÉSERVE

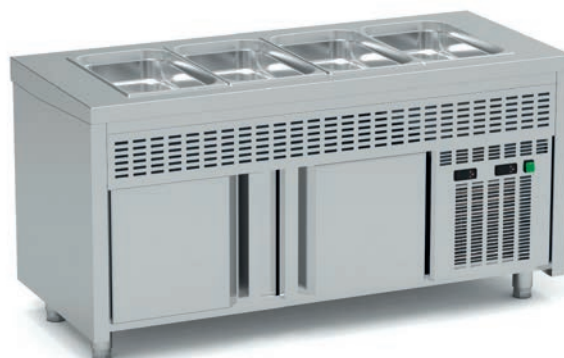
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SCFA-80	800x700x850	2 GN 1/1-200	80	3 580
SCFA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	80	4 065
SCFA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	80	4 580
SCFA-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	110	6 050
SCFA-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	110	6 680



CUVE RÉFRIGÉRÉE AVEC RÉSERVE

- ⊕ Évaporateur ventilé avec dégivrage automatique
- ⊕ Trous de vidange inclus
- ⊕ Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +4°/+12°C
- ⊕ Réserve isolée en polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³
- ⊕ Livré avec glissières inox extractibles (4 paires sur modèle 120, 6 paires sur modèle 160 ou 10 paires sur modèles 200 et 225), pour bacs GN1/1 au pas de 70 mm.
- ⊕ 1 porte (modèle 120), 2 portes (modèle 160) ou 3 portes (modèles 200 et 225) battantes. Attention : hauteur intérieure réduite pour porte côté groupe.
- ⊕ Gaz cuve (R290), gaz réserve (R290)
- ⊕ Froid renforcé : nous consulter

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SCFR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	160	4 780
SCFR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	160	6 460
SCFR-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	220	7 980
SCFR-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	220	9 730



LES OPTIONS

- Kit d'évaporation automatique
Réf.: KEA-15 / 155 € HT

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE À 3 NIVEAUX AVEC PLAQUE FROIDE ET CLAPETS BATTANTS



- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Groupe extractible sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- ⊕ Plaque isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40 kg/m³
- ⊕ Trou de vidange inclus
- ⊕ Pieds robustes réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 376)
- ⊕ Façade inox en standard colorée ou bois en option (voir page 376)
- ⊕ 230/1/50 - 60Hz
- ⊕ Aération en façade sur modèles avec réserve réfrigérée

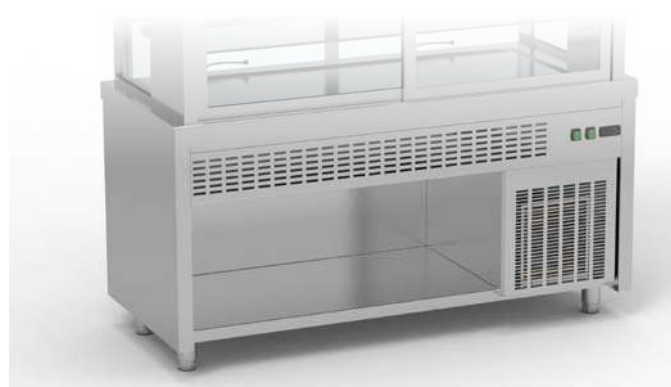
Vitrine

- ⊕ Réfrigération par évaporateur ventilé, compresseur R290
- ⊕ Réglage de la température par thermostat électronique digital - Température : +4°/+12°C
- ⊕ Évaporation automatique avec dégivrage automatique
- ⊕ Portes coulissantes double vitrage côté service, portes battantes en méthacrylate côté client
- ⊕ Etagères en verre démontables
- ⊕ Lumière intérieure, basse consommation



VITRINE INDÉPENDANTE
À POSER,
VOIR PAGE 409

Rampe non comprise
(voir page 392)



MEUBLES HORS D'ŒUVRES OU DESSERTS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
N SVPN-120	1200x700x1850	3 GN 1/1	600	8 325
SVPN-160	1600x700x1850	4 GN 1/1	1200	9 575
SVPN-200	2000x700x1850	5 GN 1/1	2100	11 015
SVPN-225	2250x700x1850	6 GN 1/1	2100	11 955

N = Nouveauté 2024

MEUBLES HORS D'ŒUVRES OU DESSERTS AVEC VITRINE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES

- ⊕ Réserve inférieure réfrigérée avec 2 groupes froids indépendants et évaporateur ventilé
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +4°/+12°C
- ⊕ Réserve froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³
- ⊕ Froid renforcé : nous consulter
- ⊕ Attention : hauteur intérieure réduite pour porte côté groupe.
- ⊕ Gaz R290 pour la réserve
- ⊕ SVPR-160 et SVPR-200 : livrés avec 6 jeux de glissières, 2 portes de réserves
- ⊕ SVPR-225 : livré avec 10 jeux de glissières, 3 portes de réserves

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
N SVPR-120	1200x700x1850	3 GN 1/1	840	10 195
SVPR-160	1600x700x1850	4 GN 1/1	1320	11 250
SVPR-200	2000x700x1850	5 GN 1/1	2100	13 060
SVPR-225	2250x700x1850	6 GN 1/1	2100	15 095

N = Nouveauté 2024

LES OPTIONS

- ⊙ Kit d'évaporation automatique
Réf : KEA-28 / 180 € HT

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Groupe extractible sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- ⊕ Plaque isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40 kg/m³
- ⊕ Trou de vidange inclus
- ⊕ Pieds robustes réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 376)
- ⊕ Façade colorée ou bois en option (voir page 376)
- ⊕ 230/1/50 - 60Hz
- ⊕ Aération en façade sur modèles avec réserve réfrigérée

Vitrine

- ⊕ Réfrigération par évaporateur ventilé, compresseur R290
- ⊕ Réglage de la température par thermostat électronique digital - Température : +4°/+12°C
- ⊕ Portes coulissantes double vitrage côté service
- ⊕ Ouverte côté client avec rideau de nuit
- ⊕ Etagères en verre démontables
- ⊕ Lumière intérieure, basse consommation
- ⊕ Maintien des produits réfrigérés pendant le service (maximum 2h)



**VITRINE INDÉPENDANTE
À POSER,
VOIR PAGE 409**

Rampe non comprise
(voir page 392)

MEUBLES HORS D'ŒUVRES OU DESSERTS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVPPN-120	1200x700x1785	3GN	820	11 305
SVPPN-160	1600x700x1785	4GN	1200	10 960

N = Nouveauté 2024



MEUBLE HORS D'ŒUVRES OU DESSERTS AVEC VITRINE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES

- ⊕ Réserve inférieure réfrigérée avec 2 groupes froids indépendants et évaporateur ventilé
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +4°/+12°C
- ⊕ Réserve froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³
- ⊕ Froid renforcé : nous consulter
- ⊕ Attention : hauteur intérieure réduite pour porte côté groupe.
- ⊕ Livré avec 4 jeux de glissières pour bacs GN 1/1, au pas de 70 mm
- ⊕ Gaz R290 pour la réserve

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVPPR-160	1600x700x1785	4GN	1380	12 735

LES OPTIONS

- Kit d'évaporation automatique
Réf : KEA-28 / 180 € HT



MEUBLES RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE À 3 NIVEAUX AVEC CUVE FROIDE ET CLAPETS BATTANTS



- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Groupe extractible sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- ⊕ Cuve isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40 kg/m³
- ⊕ Cuve avec bords arrondis et capacité pour bacs GN prof. max 200 mm
- ⊕ Pieds robustes réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 376)
- ⊕ Façade inox en standard colorée ou bois en option (voir page 376)
- ⊕ 230/1/50 - 60Hz
- ⊕ Aération en façade sur modèles avec réserve réfrigérée

Vitrine

- ⊕ Réfrigération par évaporateur ventilé, compresseur R290
- ⊕ Réglage de la température par thermostat électronique digital - Température : +4°/+12°C
- ⊕ Portes coulissantes en verre côté service, portes battantes en méthacrylate côté client
- ⊕ Evaporation automatique et dégivrage automatique
- ⊕ Etagères en verre démontables
- ⊕ Lumière intérieure, basse consommation



**VITRINE INDÉPENDANTE
À POSER,
VOIR PAGE 409**

**Rampe non comprise
(voir page 392)**



MEUBLES À BOISSONS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
N SVCN-120	1200x700x1850	3 GN 1/1-200	600	8 740
SVCN-160	1600x700x1850	4 GN 1/1-200	1200	9 930
SVCN-200	2000x700x1850	5 GN 1/1-200	2100	11 690
SVCN-225	2250x700x1850	6 GN 1/1-200	2100	12 795

N = Nouveauté 2024

MEUBLES À BOISSONS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

- ⊕ Réserve inférieure réfrigérée avec 2 groupes froids indépendants et évaporateur ventilé
- ⊕ Dégivrage automatique
- ⊕ Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +4°/+12°C
- ⊕ Réserve froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³, vidange incorporée
- ⊕ Froid renforcé : nous consulter
- ⊕ Attention : hauteur intérieure réduite pour porte côté groupe.
- ⊕ Gaz R290 pour la réserve
- ⊕ SVCN-160 et SVCN-200 : livrés avec 6 jeux de glissières, 2 portes de réserves
- ⊕ SVCN-225 : livré avec 10 jeux de glissières, 3 portes de réserves

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
N SVCN-120	1200x700x1850	3 GN 1/1-200	840	10 520
SVCN-160	1600x700x1850	4 GN 1/1-200	1320	11 800
SVCN-200	2000x700x1850	5 GN 1/1-200	2100	13 620
SVCN-225	2250x700x1850	6 GN 1/1-200	2100	15 625

N = Nouveauté 2024

LES OPTIONS

- Kit d'évaporation automatique
Réf: KEA-28 / 180 € HT

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10
- ⊕ Groupe extractible sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance

- ⊕ Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 376)
- ⊕ Réglage de la température par thermostat électronique digital
- ⊕ 230/1/50 - 60Hz

- ⊕ Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 376)
- ⊕ Trous de vidange inclus

ILÔT CENTRAL AVEC PLAQUE FROIDE

- ⊕ Plaque froide isolée avec polyuréthane écologique injecté, densité 40kg/m³
- ⊕ Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre
- ⊕ Température de la plaque : -4°/+4°C
- ⊕ Froid renforcé : nous consulter
- ⊕ Gaz plaque : R290 avec contrôle thermostatique numérique

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SPFC-160	1600x700x850	4 GN 1/1	80	5 445
SPFC-200	2000x700x850	5 GN 1/1	110	6 695
SPFC-225	2250x700x850	6 GN 1/1	110	7 360



Rampe, pare-haleine, support latéral pour assiettes non inclus (voir page 392). Bacs GN non inclus (voir page 149)

ILÔT CENTRAL AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE

- ⊕ Cuve totalement soudée, avec bords arrondis et capacité pour bacs GN1/1 prof max 200mm.
- ⊕ Isolation polyuréthane écologique
- ⊕ Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre dans le fond (froid statique uniquement)
- ⊕ Température de la cuve : +2°/+10°C
- ⊕ Froid renforcé : nous consulter
- ⊕ Gaz cuve : R290 avec contrôle thermostatique numérique

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SCFC-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	80	5 575
SCFC-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	110	7 070
SCFC-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	110	7 700



Rampe, pare-haleine, support latéral pour assiettes non inclus (voir page 392). Bacs GN non inclus (voir page 149)

LES OPTIONS

- Kit d'évaporation automatique
Réf: KEA-15 / 155 € HT

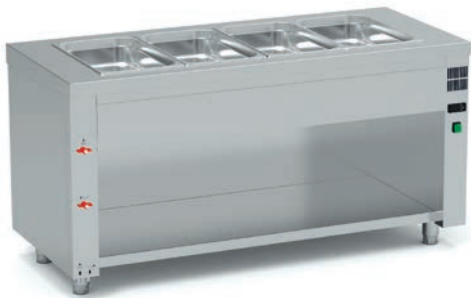


- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- ⊕ Cuve chaude totalement soudée, avec bords arrondis et capacité pour bacs GN1/1 prof max 200mm.
- ⊕ Isolation polyuréthane écologique ignifugé
- ⊕ Chauffage par résistances de silicone pour un meilleur rendement et une plus faible consommation électrique.
- ⊕ Température de la cuve : +50°/+90°C
- ⊕ Robinets d'entrée et de vidange 1/2" (à boisseau sphérique 1/4 de tour) inclus
- ⊕ Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 376)
- ⊕ Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 376)
- ⊕ 230/1/50 - 60Hz, sauf modèles 6 GN : 400/3/50-60 Hz

Modèle avec réserve :

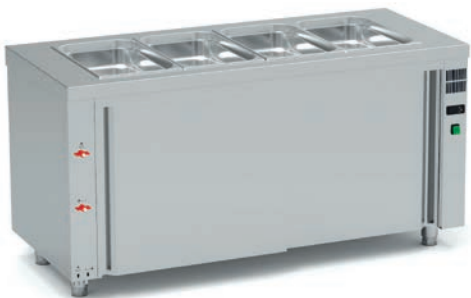
- ⊕ 2 portes coulissantes
- ⊕ Réserve ventilée
- ⊕ Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +50°/+75°C et interrupteur lumineux
- ⊕ Chauffage intérieur par résistances ventilées extractibles, avec fusible thermique de sécurité
- ⊕ Isolement par double épaisseur et fibre de verre, sur le meuble et les portes

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes...
voir page 392)



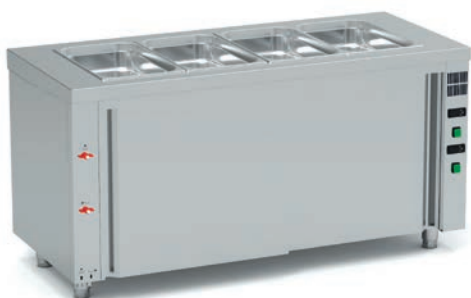
BAIN-MARIE À EAU SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBMA-80	800x700x850	2 GN 1/1-200	1000	3 115
SBMA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2000	3 465
SBMA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	3000	4 040
SBMA-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	3000	5 395
SBMA-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	4000	5 780



BAIN-MARIE À EAU AVEC RÉSERVE NEUTRE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBMN-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2000	3 915
SBMN-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	3000	4 565
SBMN-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	3000	6 025
SBMN-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	4000	6 545



BAIN-MARIE À EAU AVEC RÉSERVE CHAUDE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBMR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	4100	4 500
SBMR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	5100	5 110
SBMR-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	5600	6 720
SBMR-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	6600	7 335

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- ⊕ Cuve chaude totalement soudée, avec bords arrondis et capacité pour bacs GN1/1 prof max 150mm.
- ⊕ Isolation polyuréthane écologique ignifugé
- ⊕ Chauffage par résistances blindées, protégées par un double fond perforé
- ⊕ Température de la cuve : +50°/+90°C
- ⊕ Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 376)
- ⊕ Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 376)
- ⊕ 230/1/50 - 60Hz

Modèle avec réserve :

- ⊕ 2 portes coulissantes
- ⊕ Réserve ventilée
- ⊕ Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +50°/+75°C et interrupteur lumineux
- ⊕ Chauffage intérieur par résistances ventilées extractibles, avec fusible thermique de sécurité
- ⊕ Isolement par double épaisseur et fibre de verre, sur le meuble et les portes

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes...
voir page 392)

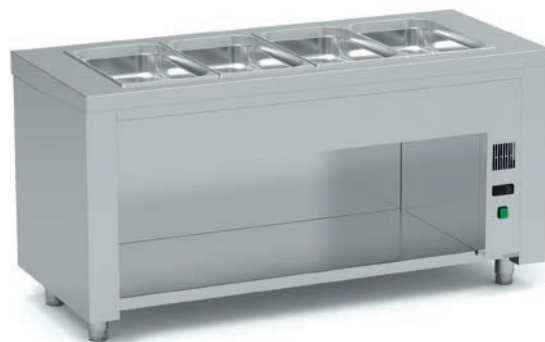


BAIN-MARIE SEC SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBSA-80	800x700x850	2 GN 1/1-150	1200	3 270
SBSA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	1750	3 630
SBSA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	2500	4 225
SBSA-200	2000x700x850	5 GN 1/1-150	2950	5 510
SBSA-225	2250x700x850	6 GN 1/1-150	3500	5 925

BAIN-MARIE VENTILÉ SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBVA-80	800x700x850	2 GN 1/1-200	1500	3 710
SBVA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2000	4 160
SBVA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	2500	4 755
SBVA-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	3000	6 035
SBVA-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	3000	6 485

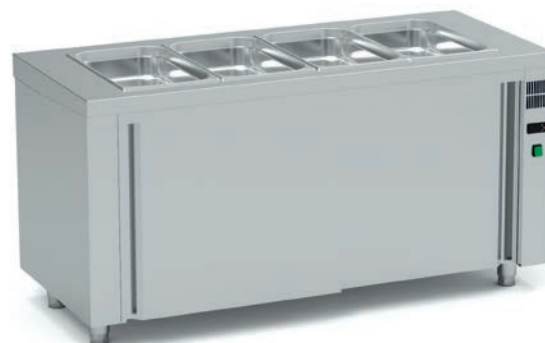


BAIN-MARIE SEC AVEC RÉSERVE NEUTRE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBSN-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	1750	4 100
SBSN-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	2500	4 765
SBSN-200	2000x700x850	5 GN 1/1-150	2950	6 210
SBSN-225	2250x700x850	6 GN 1/1-150	3500	6 680

BAIN-MARIE VENTILÉ AVEC RÉSERVE NEUTRE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBVN-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2000	4 610
SBVN-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	2500	5 280
SBVN-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	3000	6 720
SBVN-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	3000	7 220

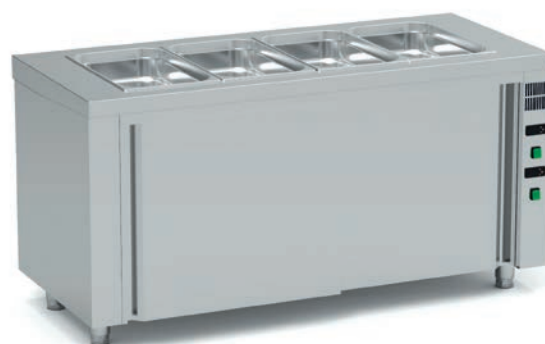


BAIN-MARIE SEC AVEC RÉSERVE CHAUDE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBSR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	3850	4 690
SBSR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	4000	5 320
SBSR-200	2000x700x850	5 GN 1/1-150	5550	6 950
SBSR-225	2250x700x850	6 GN 1/1-150	6100	7 475

BAIN-MARIE VENTILÉ AVEC RÉSERVE CHAUDE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBVR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	4100	5 190
SBVR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	4600	5 830
SBVR-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	5600	7 450
SBVR-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	5600	8 010



ILÔT CENTRAL AVEC BAIN-MARIE



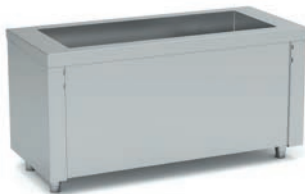
- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- ⊕ Cuve chaude totalement soudée, avec bords arrondis et capacité pour bacs GN1/1 prof 150mm ou 200mm selon modèles
- ⊕ Isolation polyuréthane écologique ignifugé
- ⊕ Température de la cuve réglable : +50°/+90°C
- ⊕ Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative et roues en option (voir page 376)
- ⊕ Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 376)
- ⊕ 230/1/50 - 60Hz sauf SBMC-225 : 400V/3/50 - 60Hz

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes...
voir page 392)

BAIN-MARIE À EAU

- ⊕ Chauffage par résistances de silicone pour un meilleur rendement et une plus faible consommation électrique
- ⊕ Robinets d'entrée et de vidange 1/2" (à boisseau sphérique) inclus

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBMC-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	3000	4 545
SBMC-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	3000	5 905
SBMC-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	4000	6 285



BAIN-MARIE SEC

- ⊕ Chauffage par résistances blindées, protégées par un double fond perforé

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBSC-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	2500	4 715
SBSC-200	2000x700x850	5 GN 1/1-150	2950	6 000
SBSC-225	2250x700x850	6 GN 1/1-150	3500	6 415



BAIN-MARIE SEC VENTILÉ

- ⊕ Chauffage par résistances blindées ventilées, extractibles et protégées par un double fond perforé

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBVC-160	1600x700x850	4GN-200	2500	5 235
SBVC-200	2000x700x850	5GN-200	3000	6 510
SBVC-225	2250x700x850	6GN-200	3000	6 965



ILÔT CENTRAL AVEC PLAQUE VITROCÉRAMIQUE



- ⊕ Vitre vitrocéramique SCHOTT CERAN® de 6 mm d'épaisseur
- ⊕ Chauffage par résistances de silicone, réglables par thermostat avec dixon de sécurité
- ⊕ Température de travail : +50°/+100°C
- ⊕ Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative et roues en option (voir page 376)
- ⊕ Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 376)
- ⊕ 230/1/50

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes...
voir page 392)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVTC-160	1600x700x850	4 GN 1/1	1350	5 395
SVTC-200	2000x700x850	5 GN 1/1	2250	6 645
SVTC-225	2250x700x850	6 GN 1/1	3300	7 300

MEUBLES VITROCÉRAMIQUES

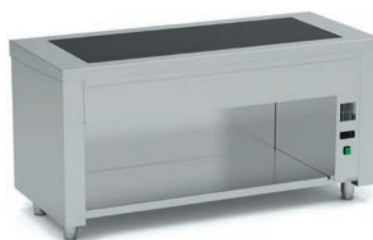
- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- ⊕ Verre vitrocéramique SCHOTT CERAN® de 6 mm d'épaisseur
- ⊕ Température réglable de +50 °C /+ 90 °C
- ⊕ Chauffage par résistances de silicone, réglables par thermostat analogique (max 100°C)
- ⊕ Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 376)
- ⊕ Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 376)
- ⊕ 230/1/50 - 60Hz
- ⊕ Option verre trempé blanc (nous consulter)

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes...
voir page 392)



MEUBLE VITROCERAMIQUE SANS RESERVE

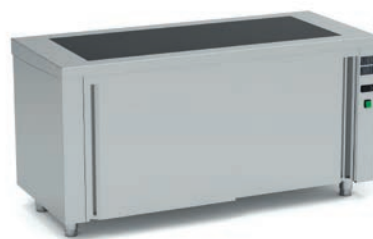
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVTA-80	800x700x850	2 GN 1/1	1100	3 060
SVTA-120	1200x700x850	3 GN 1/1	1650	3 990
SVTA-160	1600x700x850	4 GN 1/1	2200	4 895
SVTA-200	2000x700x850	5 GN 1/1	2750	6 015
SVTA-225	2250x700x850	6 GN 1/1	3300	6 665



MEUBLE VITROCERAMIQUE AVEC RESERVE NEUTRE

- ⊕ 2 portes coulissantes

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVTN-120	1200x700x850	3 GN 1/1	1650	4 585
SVTN-160	1600x700x850	4 GN 1/1	2200	5 590
SVTN-200	2000x700x850	5 GN 1/1	2750	6 805
SVTN-225	2250x700x850	6 GN 1/1	3300	7 555



MEUBLE VITROCERAMIQUE AVEC RESERVE CHAUDE

- ⊕ 2 portes coulissantes
- ⊕ Chauffage intérieur par résistances ventilées extractibles, avec fusible thermique de sécurité
- ⊕ Panneau de commande additionnel et interrupteur lumineux pour la réserve avec thermostat +30°/+90°C
- ⊕ Isolation totale par double-parois et fibre de verre, sur le meuble et les portes

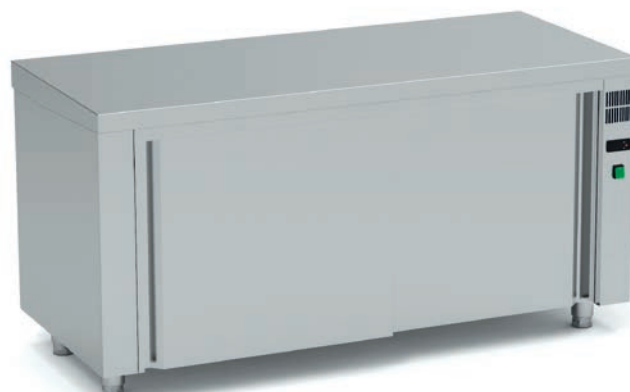
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVTR-120	1200x700x850	3 GN 1/1	3750	5 545
SVTR-160	1600x700x850	4 GN 1/1	4300	6 535
SVTR-200	2000x700x850	5 GN 1/1	5350	8 015
SVTR-225	2250x700x850	6 GN 1/1	5900	9 780

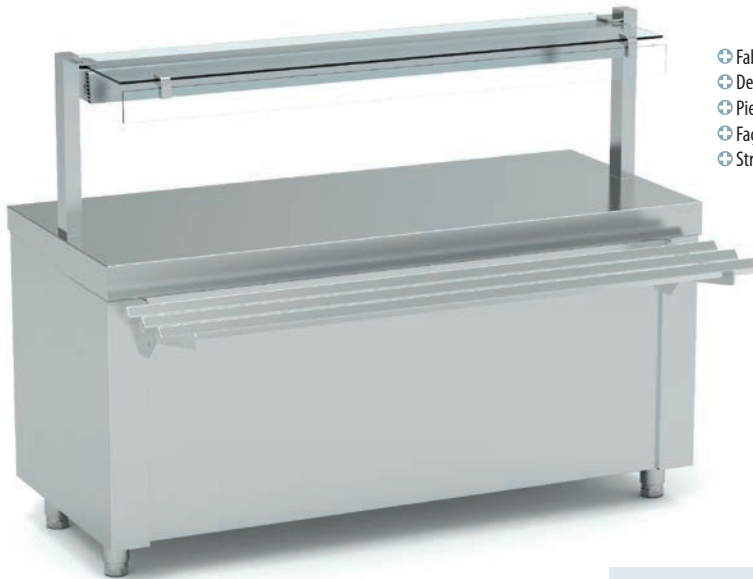


MEUBLE RÉSERVE CHAUDE

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- ⊕ Chauffage intérieur par résistances ventilées extractibles, avec fusible thermique de sécurité
- ⊕ Isolation totale par double-parois et fibre de verre
- ⊕ Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 376)
- ⊕ Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 376)
- ⊕ 230/1/50 - 60Hz
- ⊕ Panneau de commande additionnel et interrupteur lumineux pour la réserve avec thermostat +50°/+75°C
- ⊕ 2 portes coulissantes (pour le meuble réserve chaude)

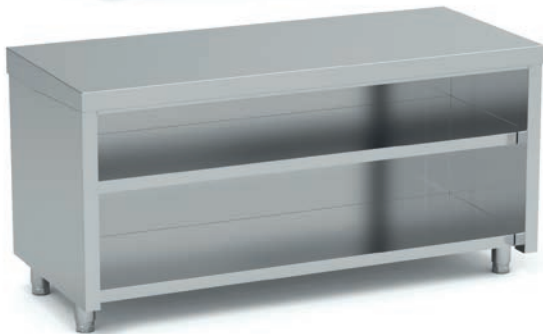
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
SMC-120	1200x700x850	2100	3 255
SMC-160	1600x700x850	2600	3 830
SMC-180	1800x700x850	3100	4 350
SMC-200	2000x700x850	3100	4 650
SMC-225	2250x700x850	3100	4 970





- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- ⊕ Dessus avec coins arrondis
- ⊕ Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 376)
- ⊕ Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 376)
- ⊕ Structure en inox AISI-304 18/8 satiné

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes...
voir page 392)



MEUBLES NEUTRES SANS PORTE

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SNA-40	400x700x850	1 095
SNA-50	500x700x850	1 265
SNA-60	600x700x850	1 285
SNA-80	800x700x850	1 470
SNA-100	1000x700x850	1 655
SNA-120	1200x700x850	1 835
SNA-140	1400x700x850	2 005
SNA-160	1600x700x850	2 125
SNA-180	1800x700x850	2 235
SNA-200	2000x700x850	2 345

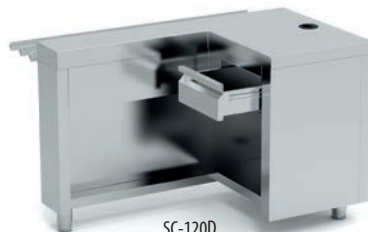


MEUBLES NEUTRES AVEC PORTES COULISSANTES

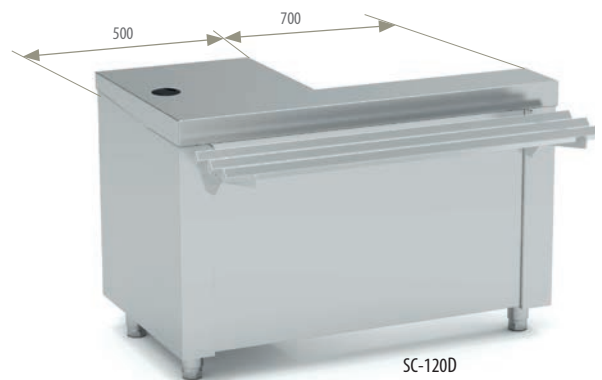
Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SNB-80 (portes battantes)	800x700x850	1 825
SNC-100	1000x700x850	1 940
SNC-120	1200x700x850	2 150
SNC-140	1400x700x850	2 355
SNC-160	1600x700x850	2 490
SNC-180	1800x700x850	2 615
SNC-200	2000x700x850	2 745

MEUBLE CAISSE

- ⊕ Tiroir avec fermeture à clé
- ⊕ Passe-cable sur le dessus
- ⊕ Prise électrique



SC-120D



SC-120D

Rampe non comprise

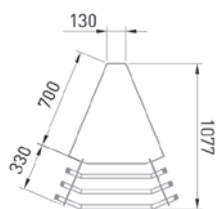
Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SC-1201	1200x700x850	1 885
SC-120D	1200x700x850	1 885

⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné

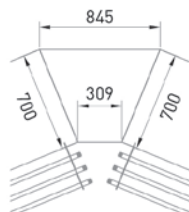
⊕ Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option
(voir page 376)

⊕ Façade inox en standard : colorée ou bois en option
(voir page 376)

ANGLE OUVERT A 45°



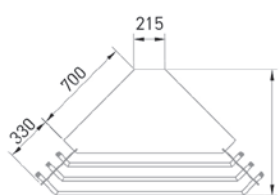
ANGLE FERME A 45°



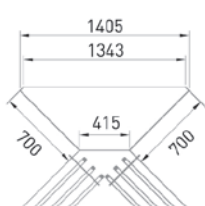
Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SAA-45	665x700x850	1 495

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SAC-45	845x650x850	1 595

ANGLE OUVERT A 90°



ANGLE FERME A 90°



Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SAA-90	1205x585x850	1 920

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SAC-90	1405x525x850	1 785

RAMPE NON INCLUSE (VOIR PAGE 392)

11 SELF
12 SELF

⊕ Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 18/10, satiné.
⊕ Conçu pour abriter des poubelles (non incluses)

⊕ Meuble avec collerettes de couleur pour déposer les déchets
⊕ Dossieret inclus

⊕ Portes avant pour sortir les poubelles
⊕ Poubelles non incluses



Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxH) (mm)	€ HT
SHR-120	1200x700x850	960x630	2 520

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxH) (mm)	€ HT
SHR-160	1600x700x850	1360x630	3 105

RAMPE ET POUBELLE NON INCLUSES (VOIR PAGE 392)

DISTRIBUTEURS

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- ⊕ Dessus avec coins arrondis

- ⊕ Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 376)

- ⊕ Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 376)



DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES NEUTRES ET CHAUDS

- ⊕ Pour assiettes de 210 à 278 mm de diamètre
- ⊕ Maintient les assiettes à niveau constant grâce à un système de ressorts
- ⊕ Les modèles chauds incluent un interrupteur lumineux et une résistance électrique réglable par thermostat analogique
- ⊕ Le couvercle en plastique (réf TDP) permet un meilleur isolement thermique

Référence	Type de distributeur	Nb d'assiettes	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
SDPN-40	Neutre	45	400x700x850	-	2 260
SDPN-80	Neutre	90	800x700x850	-	2 780
SDPC-40	Chaud	45	400x700x850	500	2 990
SDPC-80	Chaud	90	800x700x850	1000	3 915
TDP	Couvercle	-	ø365x80	-	95

DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT POUR CASIER À VERRES

- ⊕ Pour 10 casiers de lavage 500 x 500mm, hauteur 50mm
- ⊕ Maintient les paniers à niveau constant grâce à un système de ressorts
- ⊕ Les modèles chauds incluent un interrupteur lumineux et une résistance électrique réglable par thermostat analogique
- ⊕ Le couvercle en plastique (réf TDP) permet un meilleur isolement thermique

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SDC-80	800x700x850	3 235

MEUBLE POUR RECEVOIR UN CHARIOT DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES



Rampe et chariot distributeurs d'assiettes non compris



- ⊕ Prévu pour recevoir des chariots distributeurs chauds d'assiettes (réf CDPC)
- ⊕ Pré installation électrique et prise inclus, pour le branchement du distributeur d'assiettes
- ⊕ Pour assiettes de 210 à 278 mm de diamètre

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SHDP-120	1200x700x850	2 015

CHARIOT DISTRIBUTEUR CHAUD D'ASSIETTES



Rampe et chariot distributeurs d'assiettes non compris

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- ⊕ Les chariots comprennent une anse de transport et 4 roulettes pivotantes (dont 2 avec freins)
- ⊕ Pour assiettes de 210 à 278 mm de diamètre
- ⊕ Maintient les assiettes à niveau constant grâce à un système de ressorts
- ⊕ Interrupteur lumineux et résistance électrique réglable par thermostat analogique
- ⊕ En option : le couvercle en plastique (réf TDP) permet un meilleur isolement thermique. Prévoir un couvercle par pile d'assiettes

Référence	Nb d'assiettes	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
CDPC	90	920x600x850	1000	3 070
TDP	Couvercle	ø365x80	-	95

DISTRIBUTEUR DE PAIN ET COUVERTS

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- ⊕ Bac à couverts plastique inclus

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SPNS	710x700x500	950



DISTRIBUTEUR DE PAIN, COUVERTS ET VERRES À POSER

- ⊕ Fabriqués en acier inox AISI 304 18/10
- ⊕ Tubes rectangulaires de 40x60 mm
- ⊕ Distributeurs à poser : 2 systèmes d'accroches possibles : pieds réglables ou cloués au-dessus du meuble (les 2 systèmes sont inclus)
- ⊕ Modèles SPDS : La partie supérieure est pré-percée pour accueillir 1 bac GN 1/1 et 4 bacs GN ¼ (les bacs ne sont pas inclus, voir Kit KCDP)

Référence	Type	Dimensions	€ HT
SDPS	Pains, couverts, verres	715x690x665	1 150
SDVS	Verres	715x690x665	1 370
KCDP	Kit bacs GN	1GN 1/1 - 100 4 GN ¼ - 100	195



Modèle SDPS



Modèle SDVS



SDPS + KCDP

DISTRIBUTEUR SUR PIED DE PAIN, COUVERTS ET VERRES

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- ⊕ Tubes rectangulaires de 40x60 mm

- ⊕ Bac à couverts plastique inclus sur modèle SPNP
- ⊕ Pieds réglables en hauteur



SPNP



SDVP



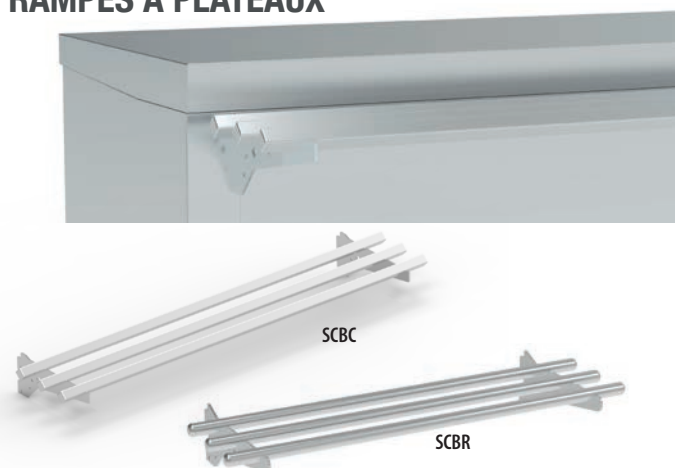
SPNG + SKCD



SPDG + SKCD

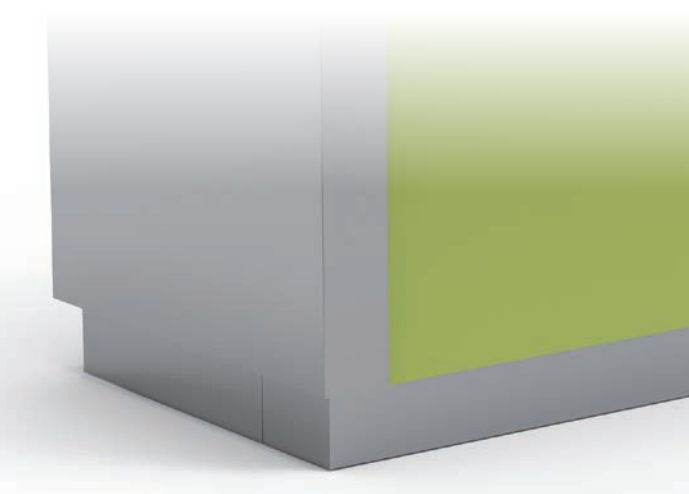
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Distributeur	Nb d'emplacements	€ HT
SPNP	720x700x1560	Pains, couverts, verres et plateaux	4	2 025
SDVP	720x700x1560	Verres	7	2 265
SPNG	720x700x1560	Pains, couverts, verres et plateaux	4	2 395
SPDG	720x1400x1560	Pains, couverts, verres et plateaux	7+4	4 315
SKCD	Kit bacs GN	3 bacs GN 1/1-100 et 4 bacs GN 1/4-100	-	335

RAMPES À PLATEAUX



Type	Dimensions (LxPxH mm)	Tubes carrés		Tubes ronds	
		Référence	€ HT	Référence	€ HT
Linéaire	400x330x130	SCBC-40	335	SCBR-40	335
Linéaire	600x330x130	SCBC-60	350	SCBR-60	350
Linéaire	800x330x130	SCBC-80	375	SCBR-80	375
Linéaire	1000x330x130	SCBC-100	400	SCBR-100	400
Linéaire	1200x330x130	SCBC-120	415	SCBR-120	415
Linéaire	1400x330x130	SCBC-140	430	SCBR-140	430
Linéaire	1600x330x130	SCBC-160	455	SCBR-160	455
Linéaire	1800x330x130	SCBC-180	500	SCBR-180	500
Linéaire	2000x330x130	SCBC-200	540	SCBR-200	540
Linéaire	2250x330x130	SCBC-225	595	SCBR-225	595
Angle à 45°	-	SCBAAC-45	505	SCBAAR-45	505
Angle à 90°	-	SCBAAC-90	595	SCBAAR-90	595

PLINTHES



- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10
- ⊕ Installation facile

Référence	Type	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SZ-40	Frontale	400x100x135	95
SZ-60	Frontale	600x100x135	120
SZ-80	Frontale	800x100x135	155
SZ-100	Frontale	1000x100x135	210
SZ-120	Frontale	1200x100x135	235
SZ-140	Frontale	1400x100x135	255
SZ-160	Frontale	1600x100x135	310
SZ-180	Frontale	1800x100x135	365
SZ-200	Frontale	2000x100x135	425
SZ-225	Frontale	2250x100x135	495
SZAA-45	Angle ouvert à 45°	-	155
SZAC-45	Angle fermé à 45°	-	145
SZAA-90	Angle ouvert à 90°	-	195
SZAC-90	Angle fermé à 90°	-	180
SZL-70	Latérale	373x100x135	130
SZLI	Paire de plinthes latérales pour îlot	160x100x135	250

GUIDE DE CIRCULATION

Référence	Dimensions (LxH mm)	€ HT
SBR	1200x800	475



ROULETTES

Référence	Descriptif	€ HT
KRM4	Jeu de 4 roulettes diamètre 125 mm, dont 2 avec freins	225
KRM6	Jeu de 6 roulettes dont 2 avec freins (pour module self 6 GN 1/1)	340



SUPPORT LATÉRAL POUR ASSIETTES

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SLP	600x330x150	350



KIT THERMOMÈTRE DIGITAL

- ⊕ Permet de montrer au public la température de l'élément encastré situé en dessous (chaud KTD-C ou froid KTD-F)
- ⊕ Facilement installable sur les supports avec lumière ou chaleur
- ⊕ Connexion directement sur l'élément self

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
KTD-F	102x132x42	110
KTD-C	102x132x42	110



KIT D'ÉVAPORATION AUTOMATIQUE

Référence	Capacité (L)	Dimensions	€ HT
KEA-15	1,5	325x200x41	155
KEA-28	2,8	300x154x107	180

- ⊕ Bac en résine polycarbonate
- ⊕ Température maximale d'utilisation 130°C
- ⊕ Deux capacités disponibles 1,5 et 2,8 litres



= Nouveauté 2024

COMPOSITION POUR LES MODULES SELF-SERVICE

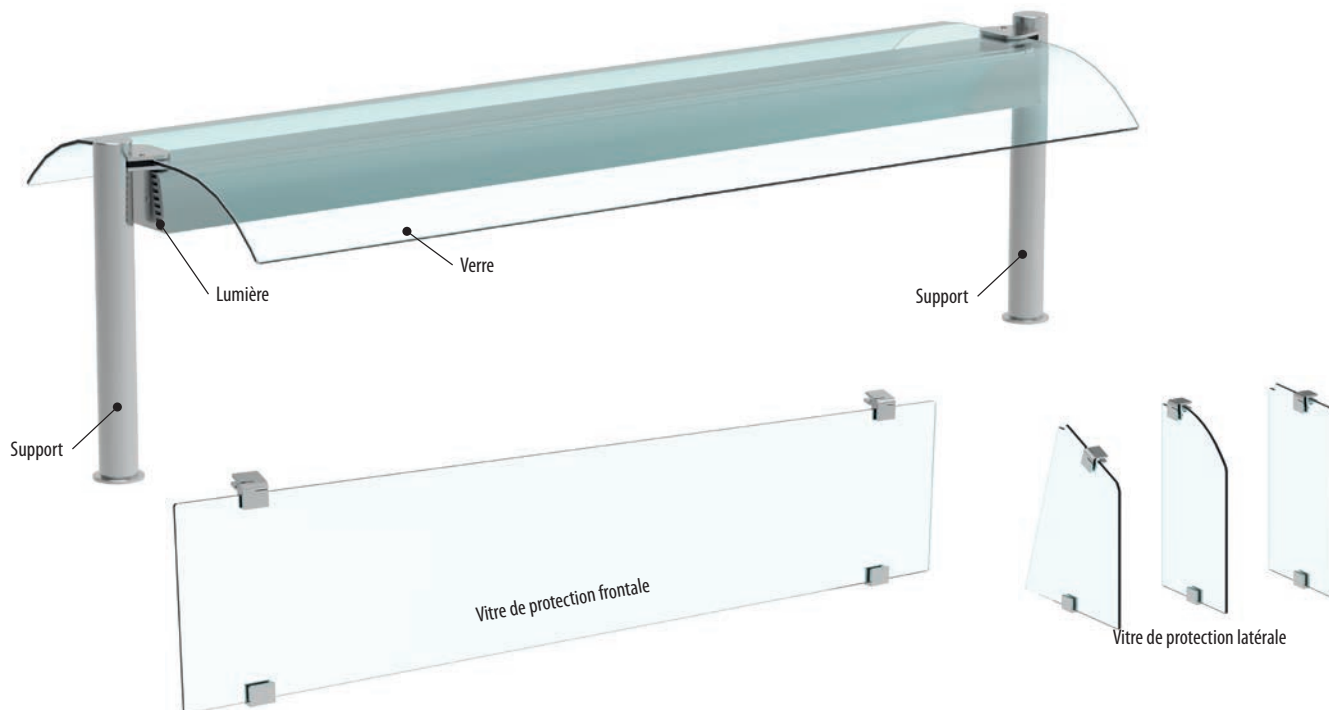
La grande diversité des supports, de lumière et des verres nous permet de trouver une solution adaptée à chaque besoin ou environnement. Les éléments suivants sont nécessaires pour constituer un ensemble complet :

1/ Support, choisir parmi les trois types existants : rond, rectangulaire ou rectangulaire incliné, 2 unités sont fournies. Dans les supports droits et ronds, il existe des modèles simples et doubles, pour une ou deux vitres. (voir en bas de page 393)

2/ Lumière, choisir l'illumination entre un modèle avec lumière ou un modèle avec lumière et chaleur. Si vous ne voulez installer qu'une seule vitre sans lumière, passez à l'étape 3, sauf pour les longueurs 4, 5 et 6 GN où il faut rajouter un renforcement "support pour vitres sans lumière". (voir page 394)

3/ Vitres, choisir parmi les différentes options de vitres supérieures, courbes, droites ou droites anti-buée. (voir ci-dessous). Les vitres sont livrées avec les accessoires correspondants, le cas échéant.

4/ Vitre de protection optionnelles, si vous devez couvrir la façade ou le côté pour la sécurité, vous devez sélectionner le verre approprié. **IMPORTANT** : Si vous avez besoin de connaître la longueur entre les centres des supports, vous la trouverez dans la colonne "L" des caractéristiques des modèles que vous allez utiliser.


11
SELF

1/ SUPPORTS POUR LES MODULES

- ⊕ Fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10
- ⊕ Deux supports sont fournis par modèle
- ⊕ Si vous utilisez des supports et directement le verre, sans lumière, pour les modèles 4GN, 5GN et 6GN, il est nécessaire de demander un renforcement qui relie les deux supports "RENFORT POUR SUPPORT AVEC VERRE » (références SPN-4GN, SPN-5GN et SPN-6GN)



Référence	Type	Dimensions (mm)	€ HT
SSP	Simple	Ø50x440	450
SDP	Double	Ø50x645	625



Référence	Type	Dimensions (mm)	€ HT
SSR	Simple	60x40x440	400
SDR	Double	60x40x645	585



Référence	Type	Dimensions (mm)	€ HT
SSI	Simple	60x40x440	400

2/ LUMIÈRE ET LUMIÈRE AVEC CHALEUR

- ⊕ Réalisé en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné
- ⊕ Facile à installer
- ⊕ Les supports lumineux sont éclairés par des LED

- ⊕ Dans les écrans de lumière et de chaleur, l'éclairage se fait par des lampes halogènes et le chauffage avec des résistances céramiques

- ⊕ Connexion électrique 230 V/50-60Hz



LUMIÈRE

Référence	Dimensions (mm)	L	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SPL-2GN	630x135x75	697	2GN	16	505
SPL-3GN	1030x135x75	1097	3GN	16	565
SPL-4GN	1430x135x75	1497	4GN	32	645
SPL-5GN	1830x135x75	1897	5GN	32	710
SPL-6GN	2080x135x75	2147	6GN	32	815



LUMIÈRE AVEC CHALEUR

Référence	Dimensions (mm)	L	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SPC-2GN	630x135x75	697	2GN	697	615
SPC-3GN	1030x135x75	1097	3GN	1097	710
SPC-4GN	1430x135x75	1497	4GN	1497	810
SPC-5GN	1830x135x75	1897	5GN	1897	955
SPC-6GN	2080x135x75	2147	6GN	2147	1 105

RENFORT POUR SUPPORT AVEC VERRE SANS LUMIÈRE

- ⊕ Dans le cas de l'installation de vitres sans lumière (neutre), comme renfort pour l'éventuel flambage de celles-ci, dans les modèles 4GN, 5GN et 6GN, vous devez incorporer ces supports d'union entre les supports.



Référence	Pour modèles	Dimensions (mm)	€ HT
SPN-4GN	4GN	1430x70x16	80
SPN-5GN	5GN	1830x70x16	80
SPN-6GN	6GN	2080x70x16	85

3/ VITRES

VITRES COURBES

- ⊕ Verres de sécurité trempés courbés
- ⊕ Compatibles avec les supports SSP/SDP - SSR/SDR

- ⊕ Les verres courbés 2 côtés sont recommandés pour les îlots



VERRE COURBÉ 1 CÔTÉ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SCRS-2GN	623x380x90	365
SCRS-3GN	1023x380x90	415
SCRS-4GN	1423x380x90	540
SCRS-5GN	1823x380x90	585
SCRS-6GN	2073x380x90	615



VERRE COURBÉ 2 CÔTÉS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SCRD-4GN	1423x570x90	555
SCRD-5GN	1823x570x90	585
SCRD-6GN	2073x570x90	635

VITRES DROITES

- ⊕ Verre de sécurité trempé droit
- ⊕ Compatibles avec tous les supports



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SCRI-2GN	623x515x6	165
SCRI-3GN	1023x515x6	190
SCRI-4GN	1423x515x6	240
SCRI-5GN	1823x515x6	295
SCRI-6GN	2073x515x6	330

VITRES DROITES AVEC VITRE(S) ANTI-BUÉE COMPRISES

- ⊕ Verre de sécurité trempé droit. Les verres incorporent les charnières nécessaires à l'union entre eux
- ⊕ Compatibles avec les supports SSP/SDP - SSR/SDR



Kit charnière inclus



Kit charnière inclus

VITRE + 1 CÔTÉ ANTI-BUÉE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
SCR-2GN	623x405x105	2	335
SCR-3GN	1023x405x105	2	370
SCR-4GN	1423x405x105	3	475
SCR-5GN	1823x405x105	3	565
SCR-6GN	2073x405x105	3	625

VITRE + 2 CÔTÉS ANTI-BUÉE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
SCRD-4GN	1423x540x105	6	690
SCRD-5GN	1823x540x105	6	825
SCRD-6GN	2073x540x105	6	925

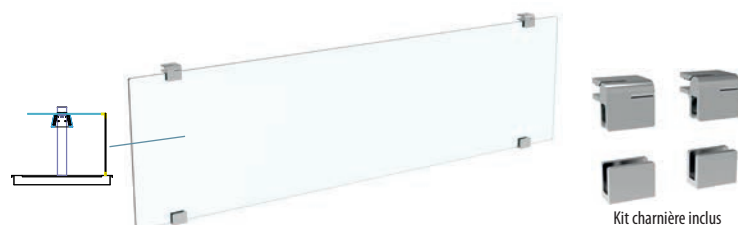
4/ VITRES DE PROTECTION OPTIONNELLES

VITRES FRONTALES DE PROTECTION

- ⊕ Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux



Kit charnière inclus



Kit charnière inclus

POUR VITRE COURBÉE ET DROITE INCLINÉE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
SCR-2GN	623x300x6	2+2	310
SCR-3GN	1023x300x6	2+2	350
SCR-4GN	1423x300x6	3+3	440
SCR-5GN	1823x300x6	3+3	560
SCR-6GN	2073x300x6	3+3	605

POUR VITRE DROITE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
SCRFR-2GN	623x392x6	2+2	330
SCRFR-3GN	1023x392x6	2+2	390
SCRFR-4GN	1423x392x6	3+3	500
SCRFR-5GN	1823x392x6	3+3	610
SCRFR-6GN	2073x392x6	3+3	660

VITRES LATÉRALES DE PROTECTION

- ⊕ Verre de sécurité trempé droit. Les verres incorporent les charnières nécessaires à l'union entre eux

- ⊕ Vendue à l'unité



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	Pour modèles	€ HT
CRPC	405x265x6	1+1	Verre courbe	275
CRPI	390x390x6	1+1	Verre incliné	240
CRPR	405x265x6	1+1	Verre droit	240



- ⊕ Toutes les caractéristiques techniques et de construction sont identiques au self adultes des pages précédentes.
- ⊕ Pour information, pour les self enfants la hauteur de travail est entre 700 et 765 mm (les meubles chauds étant réservés au personnel de service, la hauteur de travail est de 835-900mm). Les rampes à plateaux sont quant à elles à une hauteur de 630-695mm.
- ⊕ En self adultes la hauteur de travail est de 835-900mm avec des rampes à plateaux avec une hauteur de 765-830mm.

- ⊕ Distributeurs de pain, couverts, verres voir page 399
- ⊕ Rampes, plinthes, supports et verres identiques aux modèles self adultes : voir page 392
- ⊕ Pour les façades couleurs, prendre les références du self adultes et rajouter un "I" après le "S". Par exemple la référence adulte de la façade noire RAL-9005 SP-40-NE devient SIP-40-NE. Prix identique entre les couleurs en façade pour le self enfants et le self adultes



Conçus pour les enfants

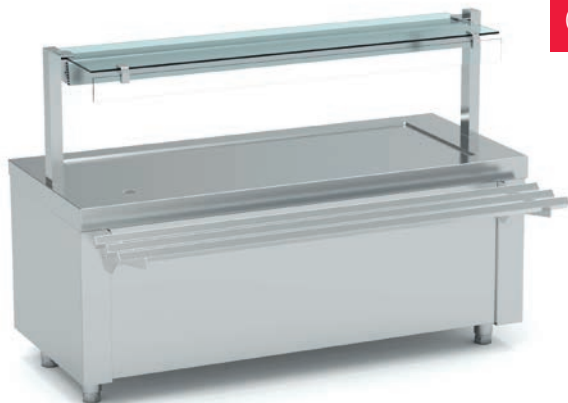
Conçus spécifiquement pour servir des aliments et des boissons à des enfants d'âges différents, généralement entre 6 et 12 ans. Certaines caractéristiques de conception sont uniques à cette gamme.



Sécurité

Le self pour enfants comprend des caractéristiques spéciales pour offrir une sécurité totale aux enfants. Il s'agit notamment du bain-marie à 90°, qui évite d'éventuelles brûlures.

PLAQUES FROIDES SANS RÉSERVE



OPTIONS NON INCLUSES
(Supports et rampes voir page 392)

- ⊕ Température de travail : -4°/+4°C
- ⊕ Gaz R290



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SIPFA-80	800x700x720	2GN 1/1	240	3 510
SIPFA-120	1200x700x720	3GN 1/1	240	3 980
SIPFA-160	1600x700x720	4GN 1/1	280	4 225

LES OPTIONS

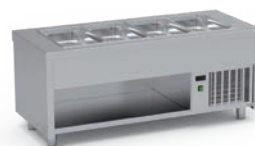
- Kit d'évaporation automatique
Réf: KEA-15 / 155 € HT

CUVES FROIDES SANS RÉSERVE



OPTIONS NON INCLUSES
(Supports et rampes voir page 392)

- ⊕ Température de travail : +2°/+10°C
- ⊕ Gaz R290



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SICFA-80	800x700x720	2GN 1/1-200	240	3 580
SICFA-120	1200x700x720	3GN 1/1-200	240	4 065
SICFA-160	1600x700x720	4GN 1/1-200	280	4 580

LES OPTIONS

- Kit d'évaporation automatique
Réf: KEA-15 / 155 € HT

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS (SANS RÉSERVE) AVEC VITRINE À 3 NIVEAUX

- ⊕ Température de travail : +4°/+12°C
- ⊕ Gaz R290



Référence	Base	Fermeture côté client	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SIVPN-160	Plaque froide	Clapets battants	1600x700x1725	4GN 1/1	1080	9 575
SIVCN-160	Cuve froide	Clapets battants	1600x700x1725	4GN 1/1-200	1080	9 930
SIVPPN-160	Cuve froide	Ouverte avec rideau de nuit	1600x700x2010	4GN 1/1-200	1080	10 960



SIVPN-160



SIVCN-160



SIVPPN-160

OPTIONS NON INCLUSES
(Rampes voir page 392)

LES OPTIONS

- Kit d'évaporation automatique
Réf: KEA-28 / 180 € HT

MEUBLES BAIN-MARIE À EAU

(sans réserve, avec réserve neutre ou avec réserve chaude)



Supports et rampes non compris, voir page 392

- ⊕ SIBMA : meubles bain-marie à eau sans réserve
- ⊕ SIBMN : meubles bain-marie à eau avec réserve neutre
- ⊕ SIBMR : meubles bain-marie à eau avec réserve chaude
- ⊕ Température de la cuve : +30°C/+90°C
- ⊕ Température réserve : +30°C/+80°C



Exemple de configuration
SINF-140 + SIBMR-160

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SIBMA-80	800x700x850	2 GN 1/1-200	2000	3 115
SIBMA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2000	3 465
SIBMA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	3000	4 040
SIBMN-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2000	3 915
SIBMN-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	3000	4 565
SIBMR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	4100	4 500
SIBMR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	5100	5 110

MEUBLES BAIN-MARIE SEC

(sans réserve, avec réserve neutre ou avec réserve chaude)



Supports et rampes non compris, voir page 392

- ⊕ SIBSA : meubles bain-marie sec sans réserve
- ⊕ SIBSN : meubles bain-marie sec avec réserve neutre
- ⊕ SIBSR : meubles bain-marie sec avec réserve chaude
- ⊕ Température de la cuve : +30°C/+90°C
- ⊕ Température réserve : +30°C/+80°C

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SIBSA-80	800x700x850	2 GN 1/1-150	1750	3 270
SIBSA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	1750	3 630
SIBSA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	2500	4 225
SIBSN-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	1750	4 100
SIBSN-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	2500	4 765
SIBSR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	3850	4 690
SIBSR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	4600	5 320

MEUBLES VITROCÉRAMIQUES

(sans réserve, avec réserve neutre ou avec réserve chaude)



Supports et rampes non compris, voir page 392

- ⊕ SIVTA : meubles vitrocéramiques sans réserve
- ⊕ SIVTN : meubles vitrocéramiques avec réserve neutre
- ⊕ SIVTR : meubles vitrocéramiques avec réserve chaude
- ⊕ Température de la cuve : +30°C/+90°C
- ⊕ Température réserve : +30°C/+80°C

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SIVTA-80	800x700x850	2GN 1/1	1500	3 060
SIVTA-120	1200x700x850	3GN 1/1	1650	3 990
SIVTA-160	1600x700x850	4GN 1/1	2200	4 895
SIVTN-120	1200x700x850	3GN 1/1	1650	4 585
SIVTN-160	1600x700x850	4GN 1/1	2200	5 590
SIVTR-120	1200x700x850	3GN 1/1	3750	5 545
SIVTR-160	1600x700x850	4GN 1/1	4300	6 535

ÉLÉMENT DE FAÇADE POUR IMPLANTATION PERPENDICULAIRE AVEC UN MEUBLE CHAUD

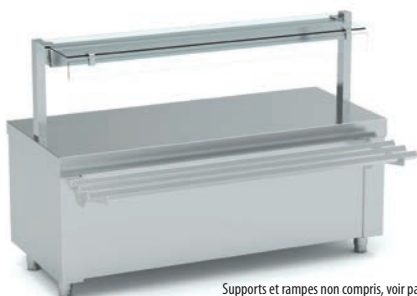


SINF-140
Rampes non comprises, voir page 392

Conçu spécialement pour la sécurité des enfants pour le service d'aliments chauds.
Le meuble s'installe à 90° du meuble chaud sélectionné.
Pour une union correcte, le kit visserie adéquat est fourni.

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SINF-140	1400x240x720	2 090

MEUBLES NEUTRES SANS PORTE ARRIÈRE



Supports et rampes non compris, voir page 392

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SINA-80	800x700x720	1 670
SINA-120	1200x700x720	1 835
SINA-140	1400x700x720	2 005
SINA-160	1600x700x720	2 125

MEUBLES NEUTRES D'ANGLE



Rampes non comprises, voir page 392

- ⊕ SIAA-45 : angle externe 45°
- ⊕ SIAC-45 : angle interne 45°
- ⊕ SIAA-90 : angle externe 90°
- ⊕ SIAC-90 : angle interne 90°

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SIAA-45	665x700x720	1 495
SIAC-45	845x650x720	1 595
SIAA-90	1205x585x720	1 920
SIAC-90	1405x525x720	1 785

DISTRIBUTEUR SUR PIED DE PAIN, COUVERTS ET VERRES

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- ⊕ Tubes rectangulaires de 60x40 mm
- ⊕ Bac à couverts plastique inclus sur modèle SPNP
- ⊕ Pieds réglables en hauteur



SIPNP



SIDVP

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SIPNP	720x700x1360	1 950
SIDVP	720x700x1475	2 345

RAMPES À PLATEAUX



N **PLATEAUX EURONORM 1/1**
Ecole primaire

Dimensions (LxPxH mm)	Tubes ronds	
	Référence	€ HT
RAMPES À PLATEAUX AVANT		
400x330X130	SCTI-40	305
600x330X130	SCTI-60	315
800x330X130	SCTI-80	325
1000x330X130	SCTI-100	340
1200x330X130	SCTI-120	360
1400x330X130	SCTI-140	390
1600x330X130	SCTI-160	415
1800x330X130	SCTI-180	455
2000x330X130	SCTI-200	500
2250x330X130	SCTI-225	550

N **PLATEAUX EURONORM 1/2**
Ecole maternelle

Dimensions (LxPxH mm)	Tubes ronds	
	Référence	€ HT
RAMPES À PLATEAUX ARRIÈRE		
400x265X130	SCBI-40	305
600x265X130	SCBI-60	315
800x265X130	SCBI-80	325
1000x265X130	SCBI-100	340
1200x265X130	SCBI-120	360
1400x265X130	SCBI-140	390
1600x265X130	SCBI-160	415
1800x265X130	SCBI-180	455
2000x265X130	SCBI-200	500
2250x265X130	SCBI-225	550

N = Nouveauté 2024



AISI 304 18/10

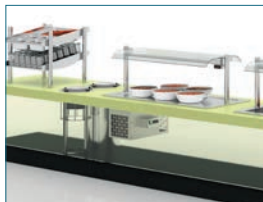
QUALITÉ MAXIMUM

Chariots construits en inox AISI 304 18/10, avec composants haute qualité, fabrication européenne. Conçus pour un usage professionnel intensif et durable



INSTALLATION FACILE

Il vous suffit de brancher les éléments encastrables au réseau électrique et/ou au réseau d'eau. Les supports avec lumière et/ou chaleur sont installés sur l'élément encastrable et le panneau de commande est mobile et extractible.



L'INTÉGRATION

La gamme encastrable d'Eratos permet la création de buffet et self-service sur-mesure fonctionnel et esthétique, à partir d'éléments standards encastrables facilement installables



FINITIONS ET DESIGN

Les finitions et détails sont haut de gamme. Les raccords et accessoires sont métalliques, sans plastique. La fabrication est tout inox AISI 304 y compris sur les parties non visibles



HYGIÈNE ET ERGONOMIE

Hygiène totale grâce aux matériaux utilisés et aux finitions réalisés. Tous les éléments ont été dessinés pour une ergonomie total et une facilité d'utilisation



11
SELF



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

De nombreuses économies d'énergies ont été réalisées grâce à l'ingénierie utilisée pour créer les éléments froids et chauds, tout comme par l'utilisation d'une isolation de grande épaisseur



GAZ ÉCOLOGIQUES R290

Nos modules froids sont disponibles au R290



LUMIÈRE ET CHALEUR

Les lumières sont fournies par deux rangées de Led pour une illumination forte et une faible consommation. Pour le maintien au chaud des aliments, nous chauffons via des résistances en céramique, les lumières sont des halogènes.

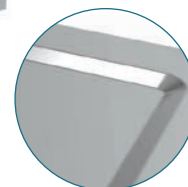
PLAQUES FROIDES À ENCASTRER

AVEC OU SANS GROUPE



PLAQUE FROIDE AVEC GROUPE INCORPORÉ FROID STATIQUE

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Température : -4°C/+4°C
- ⊕ Plaque emboutie, réfrigération grâce à un serpentin en cuivre (froid statique)
- ⊕ Isolation écologique haute densité
- ⊕ Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- ⊕ Unité frigorifique intégrée
- ⊕ 230/1/50Hz - Gaz R290
- ⊕ Froid renforcé nous consulter
- ⊕ Vidange incorporée



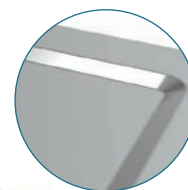
LES OPTIONS

- Kit d'évaporation automatique
Réf : KEA-15 / 155 € HT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
PF2G-GI	790x64140	765x625x420	2 GN 1/1	240	325	2 350
PF3G-GI	1120x646x430	1095x625x420	3 GN 1/1	240	325	2 450
PF4G-GI	1445x646x430	1420x625x420	4 GN 1/1	280	435	2 575
PF5G-GI	1770x646x430	1745x625x420	5 GN 1/1	480	480	2 900
PF6G-GI	2095x646x430	2070x625x420	6 GN 1/1	480	480	3 485

PLAQUE FROIDE LIVRÉE SANS GROUPE

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Plaque emboutie, réfrigération grâce à un serpentin en cuivre (froid statique)
- ⊕ Isolation écologique haute densité
- ⊕ Panneau de commande amovible avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- ⊕ Livrée sans groupe, sans capillaire et sans détendeur
- ⊕ Température : -4°C/+4°C
- ⊕ Vidange incorporée



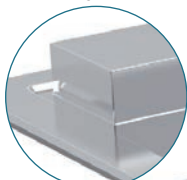
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Compresseur* (CV)	€ HT
N PF2G	790x646x60	765x625x50	2 GN 1/1	1/5	1 640
PF3G	1120x646x60	1095x625x50	3 GN 1/1	1/5	1 665
PF4G	1445x646x60	1420x625x50	4 GN 1/1	1/3	1 875
PF5G	1770x646x60	1745x625x50	5 GN 1/1	1/3	2 145
N PF6G	2095x646x60	2070x625x50	6 GN 1/1	1/3	2 520

*Compresseurs recommandés pour des distances jusqu'à 4m en horizontal et gaz R290

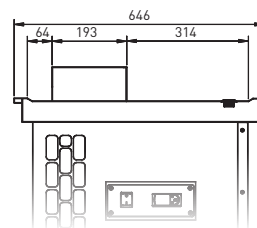
N = Nouveauté

PLAQUE FROIDE AVEC GROUPE INCORPORÉ FROID STATIQUE

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Température : -4°C/+4°C
- ⊕ Plaque emboutie, réfrigération grâce à un serpentin en cuivre (froid statique)
- ⊕ Isolation écologique haute densité
- ⊕ Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- ⊕ Unité frigorifique intégrée
- ⊕ 230V/1/50Hz - Gaz R290
- ⊕ Froid renforcé nous consulter
- ⊕ Vidange incorporée



Fixation des supports facilitée



LES OPTIONS

- Kit d'évaporation électrique automatique
Réf : KEA-15 / 155 € HT



Interrupteur amovible

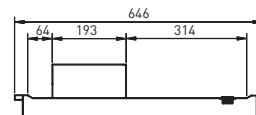
Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
N PFD2G-GI	790x646x500	765x625x420	2GN1/1	240	325	2 935
PFD3G-GI	1120x646x500	1095x625x420	3 GN1/1	240	325	3 060
PFD4G-GI	1445x646x500	1420x625x420	4 GN1/1	280	435	3 210
PFD5G-GI	1770x646x500	1745x625x420	5 GN1/1	480	640	3 580
N PFD6G-GI	2095x646x500	2070x625x420	6GN1/1	480	640	4 195

N = Nouveauté 2024

11 SELF

PLAQUE FROIDE LIVRÉE SANS GROUPE

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Plaque emboutie, réfrigération grâce à un serpentin en cuivre (froid statique)
- ⊕ Isolation écologique haute densité
- ⊕ Panneau de commande amovible avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- ⊕ Livrée sans groupe, sans capillaire et sans détendeur
- ⊕ Vidange incorporée



Interrupteur amovible

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Compresseur (CV)	€ HT
N PFD2G	790x646x130	765x625x50	2GN1/1	1/5	2 205
PFD3G	1120x646x130	1095x625x50	3GN1/1	1/5	2 240
PFD4G	1445x646x130	1420x625x50	4GN1/1	1/3	2 440
PFD5G	1770x646x130	1745x625x50	5GN1/1	1/3	2 800
N PFD6G	2095x646x130	2070x625x50	6GN1/1	1/3	3 250

*Compresseurs recommandés pour des distances jusqu'à 4m en horizontal et gaz R290

N = Nouveauté 2024

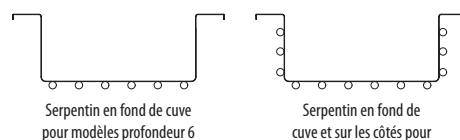
CUVES FROIDES STATIQUES À ENCASTRER

AVEC OU SANS GROUPE



CUVE FROIDE AVEC GROUPE INCORPORÉ FROID STATIQUE

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Température de la cuve : +2°C/+10°C
- ⊕ Cuve totalement soudée avec bords arrondis et vidange
- ⊕ Réfrigération par un serpentin de cuivre dans le fond et sur les côtés (froid statique)
- ⊕ Isolation écologique haute densité
- ⊕ Pour bacs GN de profondeur 65 mm ou 150 mm (selon modèles)(bacs non inclus)
- ⊕ Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- ⊕ Unité frigorifique intégrée
- ⊕ 230/1/50Hz - Gaz R290
- ⊕ Froid renforcé nous consulter



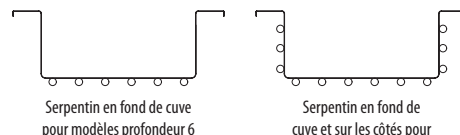
LES OPTIONS

- Kit d'évaporation électrique automatique
Réf: KEA-15 / 155 € HT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	Gaz	€ HT
CF3G-6-GI	1120x646x500	1095x625x490	3 GN 1/1-65	240	325	R290	2 675
CF4G-6-GI	1445x646x500	1420x625x490	4 GN 1/1-65	280	436	R290	2 980
CF5G-6-GI	1770x646x500	1745x625x490	5 GN 1/1-65	480	640	R290	3 370
CF6G-6-GI	2095x646x500	2070x625x490	6 GN 1/1-65	480	640	R290	3 845
CF1G-15-GI	465x646x580	445x625x570	1 GN 1/1-150	240	325	R290	2 300
CF2G-15-GI	790x646x580	765x625x570	2 GN 1/1-150	240	325	R290	2 510
CF3G-15-GI	1120x646x580	1095x625x570	3 GN 1/1-150	240	325	R290	2 685
CF4G-15-GI	1445x646x580	1420x625x570	4 GN 1/1-150	280	436	R290	2 990
CF5G-15-GI	1770x646x580	1745x625x570	5 GN 1/1-150	480	640	R290	3 405
CF6G-15-GI	2095x646x580	2070x625x570	6 GN 1/1-150	480	640	R290	3 925

CUVE FROIDE LIVRÉE SANS GROUPE

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Cuve totalement soudée, réfrigération grâce à un serpentin en cuivre dans le fond et sur les côtés (froid statique)
- ⊕ Pour bacs GN de profondeur 65 mm ou 150 mm (selon modèles)(bacs non inclus)
- ⊕ Isolation écologique haute densité
- ⊕ Panneau de commande amovible avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- ⊕ Livrée sans groupe, sans capillaire et sans détendeur
- ⊕ Température de la cuve : +2°C/+10°C



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Compresseur* (CV)	€ HT
CF3G-6	1120x646x135	1095x625x120	3 GN 1/1-65	1/5	1 915
CF4G-6	1445x646x135	1420x625x120	4 GN 1/1-65	1/5	2 210
CF5G-6	1770x646x135	1745x625x120	5 GN 1/1-65	1/3	2 795
CF6G-6	2095x646x135	2070x625x120	6 GN 1/1-65	1/3	3 250
CF1G-15	465x646x215	445x646x215	1 GN 1/1-150	1/5	1 795
CF2G-15	790x646x215	765x625x200	2 GN 1/1-150	1/5	1 820
CF3G-15	1120x646x215	1095x625x200	3 GN 1/1-150	1/5	2 015
CF4G-15	1445x646x215	1420x625x200	4 GN 1/1-150	1/5	2 340
CF5G-15	1770x646x215	1745x625x200	5 GN 1/1-150	1/3	2 870
CF6G-15	2095x646x215	2070x625x200	6 GN 1/1-150	1/3	3 320

*Compresseurs recommandés pour des distances jusqu'à 4m en horizontal et gaz R290

CUVE FROIDE AVEC GROUPE INCORPORÉ FROID VENTILÉ

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Température de la cuve : +4°C/+8°C
- ⊕ Réfrigération par évaporateur ventilé
- ⊕ Isolation écologique haute densité et épaisse
- ⊕ Pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- ⊕ Vidange intégrée
- ⊕ Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- ⊕ Unité frigorifique intégrée
- ⊕ 230/1/50Hz - Gaz R290

- ⊕ Froid renforcé avec fond réglable de 3 niveaux pour bacs profondeur 65 - 100 et 150



LES OPTIONS

- Kit d'évaporation électrique automatique
Réf: KEA-28 / 180 € HT



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	Gaz	€ HT
INSTALLATION CENTRALE							
CFV2G	790x715x770	750x695x760	2 GN1/1-150	340	531	R290	2 815
CFV3G	1130x715x770	1080x695x760	3 GN1/1-150	480	781	R290	3 465
CFV4G	1455x715x770	1405x695x760	4 GN1/1-150	700	1165	R290	3 925
CFV5G	1780x715x770	1730x695x760	5 GN1/1-150	820	1690	R290	4 380
INSTALLATION MURALE							
CFVM2G	1455x715x925	1405x715x925	2 GN1/1-150	340	531	R290	3 510
CFVM3G	1130x715x925	1080x695x900	3 GN1/1-150	480	781	R290	4 225
CFVM4G	1454x715x925	1405x715x925	4 GN1/1-150	700	1165	R290	4 755
CFVM5G	1780x715x925	1730x695x900	5 GN1/1-150	820	1690	R290	5 275



CUVE POUR GLACES ET PRODUITS CONGELÉS

- ⊕ Maintient en température négative
- ⊕ Structure en inox AISI 304 18/10
- ⊕ Cuve totalement soudée, avec bords arrondis
- ⊕ Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre dans le fond et sur les côtés (froid statique)
- ⊕ Isolation écologique de haute densité
- ⊕ Vidange incorporée (Ø 16 mm)
- ⊕ Pour 4 bacs à glace de dimensions 360x165x180 mm (bacs non compris)
- ⊕ Unité frigorifique intégrée
- ⊕ 230/1/50 hz - Gaz R290 (sauf modèle CH-4, sans groupe)
- ⊕ Température -15°/-20°C
- ⊕ Livré avec barrettes
- ⊕ Panneau de contrôle amovible de 1 m avec thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux
- ⊕ Froid renforcé : nous consulter
- ⊕ À utiliser uniquement avec des bacs inox spécial glace, voir ci-dessous
- ⊕ Couverture pour éviter que le froid ne s'échappe



LES OPTIONS

- Kit d'évaporation électrique automatique
Réf: KEA-28 / 180 € HT

Référence	Groupe intégré	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (mm)	Consommation (W)	Puissance (W)	€ HT
CH-3	Non	645x540x280	620x455x270	300	376	2 185
CH-4	Non	810x540x280	785x455x270	300	376	2 435
CH-3GI	Oui	645x540x650	620x455x640	300	376	2 680
CH-4GI	Oui	810x540x650	785x455x640	300	376	2 990

= Nouveauté 2024

BACS

- ⊕ Inox AISI 304
- ⊕ Bac encastrable pour nettoyer les ustensiles de service
- ⊕ Comprend une entrée d'eau (3/8") et une sortie (1/2").



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	€ HT
BACS À GLACE			
GH-5	360x165x120	5	50
GH-7	360x165x150	7	70
GHT	360x165	Couvercle	25
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (mm)	€ HT
BACS LAVE-USTENSILES			
LP	110x270x145	255x95	150

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES DROITES À ENCASTRER AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE



- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Réfrigération par évaporateur ventilé
- ⊕ Cuve avec capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- ⊕ Plage de température de travail 4 °C / 12 °C.

- ⊕ Conçu pour fonctionner dans des environnements ambiants compris entre 18 et 30 °C et avec une humidité allant jusqu'à 55 % HR.
- ⊕ Verre securit - 2 niveaux d'exposition
- ⊕ Vidange intégrée
- ⊕ Etagères réglables en hauteur

- ⊕ Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital, potentiomètre pour réglage de la ventilation et interrupteur lumineux
- ⊕ Unité frigorifique intégrée
- ⊕ 230/1/50Hz - Gaz R290
- ⊕ Froid renforcé nous consulter

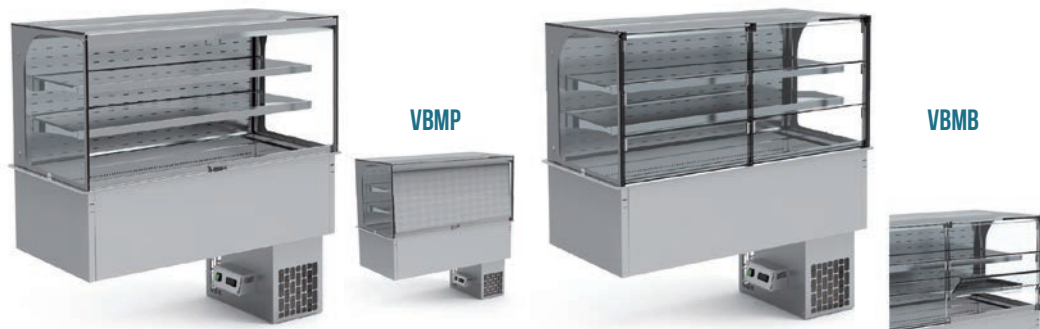
VITRINES MURALES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

- ⊕ Partie arrière fermée avec panneaux en inox et double paroi isolante
- ⊕ Partie avant disponible en deux finitions : ouverte avec avec rideau de nuit ou avec clapets battants self-service



LES OPTIONS

- ⊖ Kit d'évaporation électrique automatique
Réf : KEA-28 / 180 € HT



Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VBMP3G	Rideau de nuit	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	820	1690	6 650
VBMP4G	Rideau de nuit	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	1200	1930	7 570
VBMB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1165	8 165
VBMB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1690	8 850

N = Nouveauté 2024

VITRINES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

- ⊕ Portes arrière coulissantes vitrées (double vitrage)
- ⊕ Partie avant disponible en trois finitions : ouverte avec avec rideau de nuit, avec clapets battants self-service ou fermée avec vitre courbe rabattable
- ⊕ Etagères réglables en hauteur



LES OPTIONS

- ⊖ Kit d'évaporation électrique automatique
Réf : KEA-28 / 180 € HT



VITRINES DE DISTRIBUTION

VITRINES DE PRESENTATION

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VBCP3G	Rideau de nuit	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1165	6 960
VBCP4G	Rideau de nuit	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1690	7 700
VBCB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1165	8 210
VBCB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1690	9 100
VBCC3G	Vitre droite	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1165	7 125
VBCC4G	Vitre droite	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1690	8 035

N = Nouveauté 2024

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Température de la cuve : +0°C/+5°C
- ⊕ Réfrigération par évaporateur ventilé
- ⊕ Cuve avec capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)

- ⊕ Verre securit - 3 niveaux d'exposition
- ⊕ Vidange intégrée
- ⊕ Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital, potentiomètre pour réglage de la ventilation et interrupteur lumineux

- ⊕ Unité frigorifique intégrée
- ⊕ 230/1/50Hz - Gaz R290
- ⊕ Froid renforcé nous consulter

VITRINES MURALES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

- ⊕ Partie arrière fermée avec panneaux en inox et double paroi isolante
- ⊕ Partie avant disponible en deux finitions : ouverte avec avec rideau de nuit ou avec clapets battants self-service



LES OPTIONS

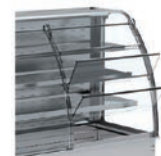
- ⊖ Kit d'évaporation électrique automatique
Réf : KEA-28 / 180 € HT



VMP



VMB



Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VMP3G	Rideau de nuit	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	820	1690	7 350
VMP4G	Rideau de nuit	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	1200	1930	7 965
VMB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1445	8 600
VMB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1445	9 370

VITRINES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

- ⊕ Portes arrières coulissantes vitrées (double vitrage)
- ⊕ Partie avant disponible en trois finitions : ouverte avec avec rideau de nuit, avec clapets battants self-service ou fermée avec vitre courbe rabattable



LES OPTIONS

- ⊖ Kit d'évaporation électrique automatique
Réf : KEA-28 / 180 € HT



VCP



VCB



VCC

VITRINES DE DISTRIBUTION

VITRINES DE PRESENTATION

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VCP3G	Rideau de nuit	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1165	7 390
VCP4G	Rideau de nuit	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1690	8 210
VCB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1165	8 645
VCB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1690	9 615
VCC3G	Vitre courbe	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1165	7 445
VCC4G	Vitre courbe	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1690	8 420

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES DROITES À ENCASTRER AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE



- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Température de la cuve : +0°C/+5°C
- ⊕ Réfrigération par évaporateur ventilé
- ⊕ Cuve avec capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)

- ⊕ Verre securit - 3 niveaux d'exposition
- ⊕ Vidange intégrée
- ⊕ Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital, potentiomètre pour réglage de la ventilation et interrupteur lumineux

- ⊕ Unité frigorifique intégrée
- ⊕ 230/1/50Hz - Gaz R290
- ⊕ Froid renforcé nous consulter

VITRINES MURALES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

- ⊕ Partie arrière fermée avec panneaux en inox et double paroi isolante
- ⊕ Partie avant disponible en deux finitions : ouverte avec avec rideau de nuit ou avec clapets battants self-service



VRMP



VRMB



LES OPTIONS

- ⊖ Kit d'évaporation électrique automatique
Réf : KEA-28 / 180 € HT

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VRMP3G	Rideau de nuit	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	820	1690	7 350
VRMP4G	Rideau de nuit	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	1200	1930	7 965
VRMB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1165	8 600
VRMB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1690	9 370

VITRINES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

- ⊕ Portes arrières coulissantes vitrées (double vitrage)
- ⊕ Partie avant disponible en trois finitions : ouverte avec avec rideau de nuit, avec clapets battants self-service ou fermée avec vitre non rabattable



VRCP



VRCB



VRCC

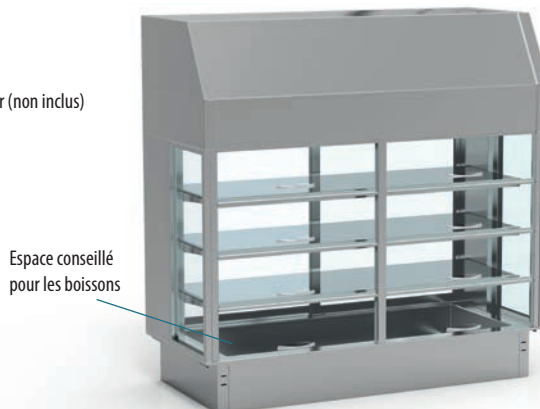
VITRINES DE DISTRIBUTION

VITRINES DE PRESENTATION

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VRCP3G	Rideau de nuit	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1165	7 390
VRCP4G	Rideau de nuit	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1690	8 210
VRCB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1165	8 645
VRCB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1690	9 615
VRCC3G	Vitre droite	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1165	7 445
VRCC4G	Vitre droite	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1690	8 420

VITRINES RÉFRIGÉRÉES À ENCASTRER AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Température : +4°C/+12°C
- ⊕ Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- ⊕ Cuve totalement soudée avec bords arrondis, vidange intégrée et capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- ⊕ Isolation polyuréthane injecté biologique haute densité et épaisseur
- ⊕ Portes coulissantes double vitrage côté service
- ⊕ Clapets battants en méthacrylate côté client
- ⊕ Étagères intérieures en verre, facilement extractibles
- ⊕ Lumière intérieure basse consommation
- ⊕ Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- ⊕ Unité frigorifique intégrée
- ⊕ 230/1/50Hz - Gaz R290
- ⊕ Froid renforcé nous consulter



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrément (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VCF4G	1525x655x1500	1500x625x200	4 GN 1/1-150	820	1690	9 225
VCF5G	1925x655x1500	1900x625x200	5 GN 1/1-150	1200	1930	11 700
VCF6G	2175x655x1500	2150x625x200	6 GN 1/1-150	1200	1930	14 195

VITRINES AVEC FOND À POSER SUR MEUBLE NEUTRE

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Température : +4°C/+12°C
- ⊕ Réfrigération par évaporateur ventilé, condenseur avec gaz R290 et contrôle de la température par thermostat digital
- ⊕ Base inférieure emboutie avec bords arrondis pour une meilleure hygiène et facilité de nettoyage
- ⊕ Isolation polyuréthane injecté biologique haute densité
- ⊕ Portes coulissantes double vitrage côté service
- ⊕ Trous de vidange inclus
- ⊕ Clapets battants en méthacrylate côté client
- ⊕ Étagères intérieures en verre, facilement extractibles
- ⊕ Lumière intérieure basse consommation
- ⊕ 230/1/50Hz - 60Hz - Gaz R290 - Froid renforcé nous consulter
- ⊕ A installer comme un élément indépendant sur tout élément de buffet avec superficie lisse.



11 SELF

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT / unité
SVSM-160	1525x655x1350	1100	1690	6 520
SVSM-200	1925x655x1350	1205	1930	7 805
SVSM-225	2175x655x1350	1205	1930	8 910

VITRINE AVEC FOND, OUVERTE À POSER SUR MEUBLE NEUTRE

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Température : +4°C/+12°C
- ⊕ Réfrigération par évaporateur ventilé, condenseur avec gaz R290 et contrôle de la température par thermostat digital
- ⊕ Base inférieure emboutie avec bords arrondis pour une meilleure hygiène et facilité de nettoyage
- ⊕ Isolation polyuréthane injecté biologique haute densité
- ⊕ Portes coulissantes double vitrage côté service
- ⊕ Ouverte côté client pour le service. Maintien des produits réfrigérés pendant le service (maximum 2h)
- ⊕ Rideau de nuit côté client
- ⊕ Étagères intérieures en verre, facilement extractibles
- ⊕ Lumière intérieure basse consommation
- ⊕ 230/1/50Hz - 60Hz - Froid renforcé nous consulter
- ⊕ A installer comme un élément indépendant sur tout élément de buffet avec surface lisse.



Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Consommation (W)	Puissance (W)	€ HT / unité
SVSP-160	1525x655x1350	1200	1200	7 620

CUVE BAIN-MARIE À EAU

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Isolation polyuréthane écologique ignifugé
- ⊕ Cuve totalement soudée avec bords arrondis et capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- ⊕ Chauffage par résistance de silicone avec fusible thermique de sécurité
- ⊕ Température réglable +50°C/+90°C
- ⊕ Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- ⊕ Vidange avec robinet à boisseau sphérique
- ⊕ 230/1/50Hz sauf CCH6G en triphasé

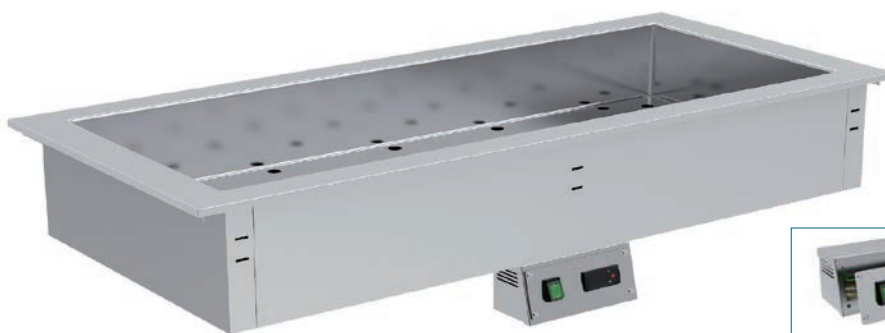


Interrupteur amovible

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
CCH1G	465x646x215	435x625x200	1 GN 1/1-150	1000	2 050
CCH2G	790x646x215	765x625x200	2 GN 1/1-150	2000	2 050
CCH3G	1120x646x215	1095x625x200	3 GN 1/1-150	2000	2 445
CCH4G	1445x646x215	1420x625x200	4 GN 1/1-150	3000	2 740
CCH5G	1770x646x215	1745x625x200	5 GN 1/1-150	3000	3 275
CCH6G	2095x646x215	2070x625x200	6 GN 1/1-150	4000	3 875

CUVE BAIN-MARIE CHALEUR SÈCHE MANTIENT EN TEMPÉRATURE

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- ⊕ Isolation polyuréthane écologique ignifugé
- ⊕ Chauffage de la cuve par résistances blindées, protégées par un double fond perforé avec fusible thermique de sécurité
- ⊕ Température réglable +50°C/+90°C
- ⊕ Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- ⊕ 230/1/50Hz



Interrupteur amovible

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
CCS2G	790x646x230	765x625x205	2 GN 1/1-150	1200	1 655
CCS3G	1120x646x230	1095x625x205	3 GN 1/1-150	1750	1 785
CCS4G	1445x646x230	1420x625x205	4 GN 1/1-150	2500	2 105
CCS5G	1770x646x230	1745x625x205	5 GN 1/1-150	2950	2 630
CCS6G	2095x646x230	2070x625x205	6 GN 1/1-150	3500	3 240

PLAQUE CHAUE VITROCÉRAMIQUE GN

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Verre vitrocéramique SCHOTT CERAN® de 6mm d'épaisseur
- ⊕ Température réglable de +50°C à +100°C
- ⊕ Chauffage par résistance de silicone avec fusible thermique de sécurité
- ⊕ Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- ⊕ 230/1/50-60Hz
- ⊕ **PCVG** : Avec cadre inox
- ⊕ **PCVG-SM** : Sans cadre inox



PCVG



PCVG-SM



Interrupteur amovible

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
PCV2G	790x646x135	765x625x120	2 GN 1/1	1100	2 325
PCV3G	1120x646x135	1095x625x120	3 GN 1/1	1650	2 775
PCV4G	1445x646x135	1420x625x120	4 GN 1/1	2200	3 155
PCV5G	1770x646x135	1745x625x120	5 GN 1/1	2750	3 595
PCV6G	2095x646x135	2070x625x120	6 GN 1/1	3300	4 125
PCV2G-SM	625x500x85	595x465x80	2 GN 1/1	700	2 130
PCV3G-SM	950x500x85	920x465x80	3 GN 1/1	1050	2 535

11
SELF

PLAQUE CHAUE VITROCÉRAMIQUE POUR ASSIETTES (SHOW COOKING)

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Verre vitrocéramique SCHOTT CERAN® de 6mm d'épaisseur
- ⊕ Température réglable de +50°C à +100°C
- ⊕ Chauffage par résistance de silicone avec fusible thermique de sécurité
- ⊕ Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- ⊕ 230/1/50-60Hz
- ⊕ **PCVP** : Avec cadre inox
- ⊕ **PCVP-SM** : Sans cadre inox



PCVP



PCVP-SM



Interrupteur amovible

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité assiettes Ø 26 cm	Puissance (W)	€ HT
PCV3P	866x326x135	840x300x120	3	700	2 020
PCV5P	1366x326x135	1340x300x120	5	1050	2 955
PCV6P	1668x326x135	1645x300x121	6	1400	3 395
PCV8P	2168x326x135	2145x300x121	8	2100	3 880
PCV3P-SM	800x260x85	790x225x90	3	700	1 860
PCV5P-SM	1300x260x85	1290x465x90	5	1050	2 770

BUFFETS CHAUDS À ENCASTRER EN VERRE TREMPÉ



PLAQUE CHAUDE EN VERRE TREMPÉ GN

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Verre trempé blanc ou noir de 6mm d'épaisseur
- ⊕ Température réglable de +50°C à +100°C
- ⊕ Chauffage par résistance de silicone avec fusible thermique de sécurité
- ⊕ **PCTGB/GN** : Avec cadre inox
- ⊕ **PCTGB-SM** : Sans cadre inox



Référence	Couleur	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
PCT2GB	Blanc	790x646x135	765x625x120	2 GN 1/1	1100	1 905
PCT2GN	Noir	790x646x135	765x625x120	2 GN 1/1	1100	1 905
PCT3GB	Blanc	1120x646x135	1095x625x120	3 GN 1/1	1650	2 300
PCT3GN	Noir	1120x646x135	1095x625x120	3 GN 1/1	1650	2 300
PCT4GB	Blanc	1445x646x135	1420x625x120	4 GN 1/1	2200	2 645
PCT4GN	Noir	1445x646x135	1420x625x120	4 GN 1/1	2200	2 645
PCT5GB	Blanc	1770x646x135	1745x625x120	5 GN 1/1	2750	3 060
PCT5GN	Noir	1770x646x135	1745x625x120	5 GN 1/1	2750	3 060
PCT6GB	Blanc	2095x646x135	2070x625x120	6 GN 1/1	3300	3 545
PCT6GN	Noir	2095x646x135	2070x625x120	6 GN 1/1	3300	3 545

Référence	Couleur	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
PCT2GB-SM	Blanc	625x500x85	595x465x80	2 GN 1/1	700	1 670
PCT2GN-SM	Noir	625x500x85	595x465x80	2 GN 1/1	700	1 670
PCT3GB-SM	Blanc	950x500x85	920x465x80	3 GN 1/1	1050	2 020
PCT3GN-SM	Noir	950x500x85	920x465x80	3 GN 1/1	1050	2 020
PCT4GB-SM	Blanc	1250x500x85	1220x465x80	4 GN 1/1	1400	2 320
PCT4GN-SM	Noir	1250x500x85	1220x465x80	4 GN 1/1	1400	2 320
PCT5GB-SM	Blanc	1575x500x85	1545x465x80	5 GN 1/1	2100	2 685
PCT5GN-SM	Noir	1575x500x85	1545x465x80	5 GN 1/1	2100	2 685
PCT6GB-SM	Blanc	1900x500x85	1870x465x80	6 GN 1/1	2450	3 135
PCT6GN-SM	Noir	1900x500x85	1870x465x80	6 GN 1/1	2450	3 135

PLAQUE CHAUDE EN VERRE TREMPÉ POUR ASSIETTES (SHOW COOKING)

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ Verre trempé blanc ou noir de 6mm d'épaisseur
- ⊕ Température réglable de +50°C à +100°C
- ⊕ Chauffage par résistance de silicone avec fusible thermique de sécurité
- ⊕ **PCTPB/N** : Avec cadre inox
- ⊕ **PCTB-SM** : Sans cadre inox

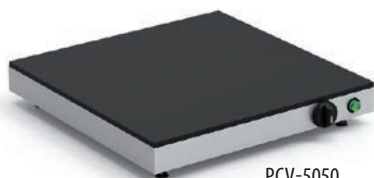


Référence	Couleur	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité assiettes Ø 26 cm	Puissance (W)	€ HT
PCT3PB	Blanc	866x326x135	840x300x120	3	700	1 660
PCT3PN	Noir	866x326x135	840x300x120	3	700	1 660
PCT5PB	Blanc	1366x326x135	1340x300x120	5	1050	2 455
PCT5PN	Noir	1366x326x135	1340x300x120	5	1050	2 455
PCT6PB	Blanc	1668x326x135	1645x300x120	6	1400	2 850
PCT6PN	Noir	1668x326x135	1645x300x120	6	1400	2 850
PCT8PB	Blanc	2168x326x135	2145x300x120	8	2100	3 295
PCT8PN	Noir	2168x326x135	2145x300x120	8	2100	3 295

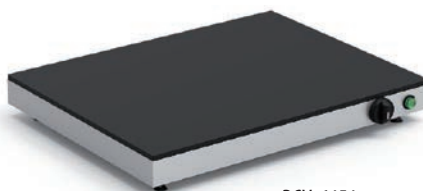
Référence	Couleur	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
PCT3PB-SM	Blanc	800x260x85	790x225x90	3	700	1 470
PCT3PN-SM	Noir	800x260x85	790x225x90	3	700	1 470
PCT5PB-SM	Blanc	1300x260x85	1290x225x90	5	1050	2 220
PCT5PN-SM	Noir	1300x260x85	1290x225x90	5	1050	2 220
PCT6PB-SM	Blanc	1600x260x85	1590x225x90	6	1400	2 590
PCT6PN-SM	Noir	1600x260x85	1590x225x90	6	1400	2 590
PCT8PB-SM	Blanc	2100x260x85	2090x225x90	8	2100	2 995
PCT8PN-SM	Noir	2100x260x85	2090x225x90	8	2100	2 995

PLAQUE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE EN VERRE TREMPÉ

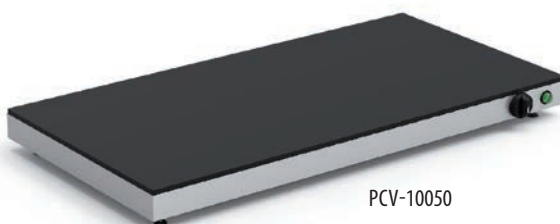
- ⊕ Plaques en verre trempé pour présentation et maintien en température des aliments.
- ⊕ Compatibles avec tous types de buffets pour le maintien en température des produits dans les établissements de restauration rapide, de la zone de service jusqu'à la cuisine
- ⊕ Fabrication acier inoxydable AISI-304 18/10
- ⊕ Chauffage par résistances électriques en silicone équipées de clixon de sécurité
- ⊕ Réglage de la température par thermostat de 50°C à 100°C. Interrupteur lumineux de fonctionnement
- ⊕ Verre trempé épaisseur 6 mm
- ⊕ Grande surface de chauffe
- ⊕ Peut être combiné avec une ou plusieurs lampes de maintien en température
- ⊕ Connexion électrique 230V-1F/50/60Hz



PCV-5050



PCV-6454



PCV-10050

Référence	Dimensions totales (LxPxH mm)	Dimensions du verre	Puissance (W)	€ HT
PCV-5050	500x500x80	500x500	400	855
PCV-6454	640x540x80	640x540	800	1 035
PCV-10050	1000x500x80	1000x500	800	1 215

11 SELF

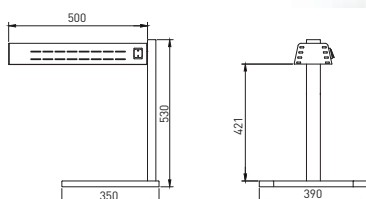
LAMPE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

- ⊕ La lumière et les plaques chauffantes forment l'ensemble idéal pour le maintien en température des aliments qui nécessitent de la chaleur en bas et en haut (paella, pizza)
- ⊕ Fabrication acier inoxydable AISI-304 18/10
- ⊕ Chauffage et éclairage par résistances céramique et lampes halogènes
- ⊕ Interrupteur lumineux de fonctionnement
- ⊕ Connexion électrique 230V-1F/50/60Hz

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
PMC	532x392x530	330	970



PMC



PMC + PCV-5050

KIT THERMOMÈTRE DIGITAL

- ⊕ Permet de montrer au public la température de l'élément encastré situé en dessous (chaud ou froid)
- ⊕ Facilement installable sur les supports avec lumière et/ou chaleur
- ⊕ Connexion directement sur l'élément self



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
KTD-F	102x132x42	110
KTD-C	102x132x42	110

KIT D'ÉVAPORATION AUTOMATIQUE

- ⊕ Bac en résine polycarbonate
- ⊕ Température maximale d'utilisation 130°C
- ⊕ Deux capacités disponibles 1,5 et 2,8 litres



N
Nouveauté

Référence	Capacité (L)	Dimensions	€ HT
KEA-15	1,5	325x200x41	155
KEA-28	2,8	300x154x107	180

N = Nouveauté 2024

DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES ENCASTRABLES

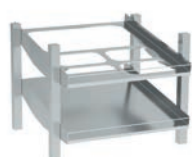
- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10
- ⊕ Pour assiettes de diamètre 210 mm à 278 mm
- ⊕ Maintien des assiettes à niveau constant grâce à un système de ressorts
- ⊕ Les modèles chauds comprennent un interrupteur lumineux et une résistance électrique réglable par thermostat analogique
- ⊕ Le couvercle (option TDP) permet une meilleure isolation thermique



Référence	Type de distributeur	Nb d'assiettes	Puissance (W)	Dimensions (ØxH)(mm)	Ø encastrement	€ HT
DPN-45	Neutre	45	-	Ø368x643	Ø358	685
DPN-60	Neutre	60	-	Ø368x748	Ø358	845
DPC-45	Chaud	45	500	Ø368x656	Ø358	1 485
DPC-60	Chaud	60	500	Ø368x761	Ø358	1 570
TDP	Couvercle	-	-	Ø365x80	-	95

DISTRIBUTEURS DE PAIN, COUVERTS ET VERRES

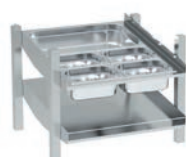
- ⊕ Fabriqués en acier inox AISI 304 18/10
- ⊕ Pieds tubes rectangulaires 40x60 mm
- ⊕ Distributeurs à poser : 2 systèmes d'accroches possibles : pieds réglables ou cloués au-dessus du meuble (les 2 systèmes sont inclus)
- ⊕ Modèles SPDS : La partie supérieure est pré-percée pour accueillir 1 bac GN 1/1 et 4 bacs GN ¼ (les bacs ne sont pas inclus, voir Kit KCDP)



Modèle SDPS



Modèle SDVS



SDPS + KCDP

Référence	Type	Dimensions	€ HT
SDPS	Pains, couverts, verres	715x690x665	1 150
SDVS	Verres	715x690x665	1 370
KCDP	Kit bacs GN	1GN 1/1 - 100 4 GN ¼ - 100	195

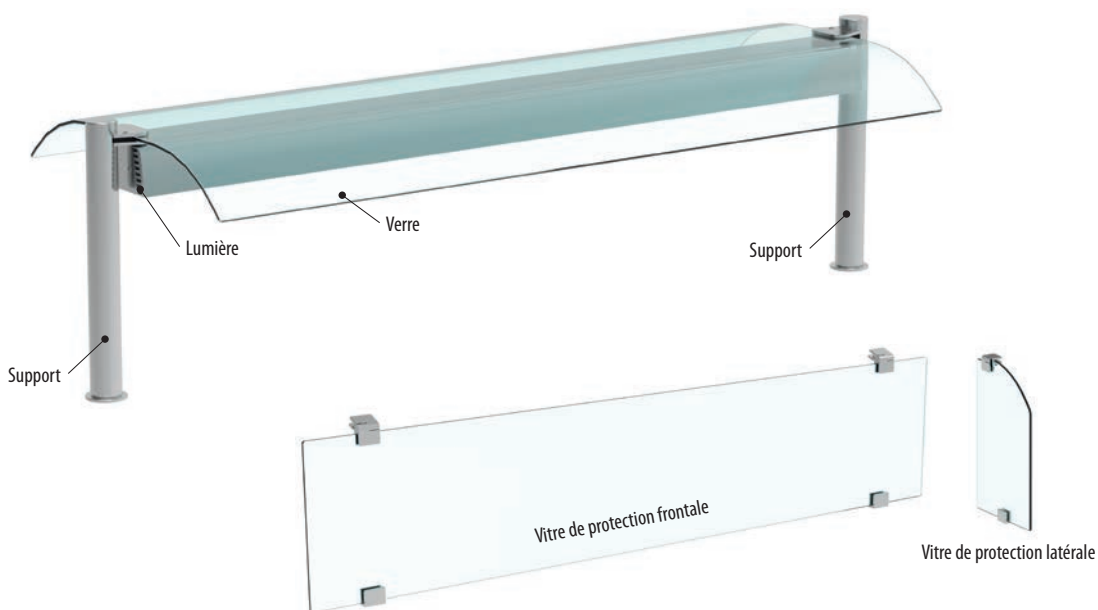
La grande diversité des supports, de lumière et des verres nous permet de trouver une solution adaptée à chaque besoin ou environnement. Les éléments suivants sont nécessaires pour constituer un ensemble complet :

1/ Support, choisir parmi les trois types existants : rond, rectangulaire ou rectangulaire incliné, 2 unités sont fournies. Dans les supports droits et ronds, il existe des modèles simples et doubles, pour une ou deux vitres. (voir en bas de page)

2/ Lumière, choisir l'illumination entre un modèle avec lumière ou un modèle avec lumière et chaleur. Si vous ne voulez installer qu'une seule vitre sans lumière, passez à l'étape 3, sauf pour les longueurs 4, 5 et 6 GN où il faut rajouter un renforcement "support pour vitres sans lumière". (voir page 416)

3/ Vitres, choisir parmi les différentes options de vitres supérieures, courbes, droites ou droites anti-buée. (voir ci-dessous). Les vitres sont livrées avec les accessoires correspondants, le cas échéant.

4/ Vitres de protection optionnelles, si vous devez couvrir la façade ou le côté pour la sécurité, vous devez sélectionner le verre approprié. **IMPORTANT** : Si vous avez besoin de connaître la longueur entre les centres des supports, vous la trouverez dans la colonne "L" des caractéristiques des modèles que vous allez utiliser.



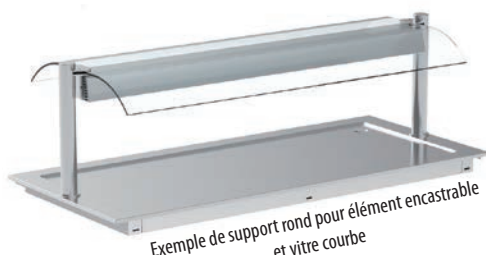
Support rond Ø50 mm



Support rectangulaire



Support rectangulaire incliné



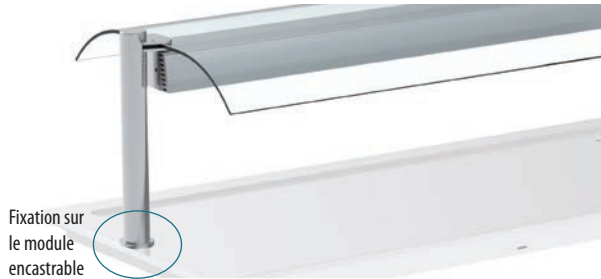
Exemple de support rond pour élément encastrable et vitre courbe



Exemple de support rectangulaire incliné pour buffet et vitre droite

1/ SUPPORTS ENCASTRABLES

- ⊕ Fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10
- ⊕ Deux supports sont fournis par modèle
- ⊕ Si vous utilisez des supports et directement le verre, sans lumière, pour les modèles 4GN, 5GN et 6GN, il est nécessaire de demander un renforcement qui relie les deux supports "RENFORT POUR SUPPORT AVEC VERRE" (références SPN-4GN, SPN-5GN et SPN-6GN)



Référence	Désignation	Dimensions (mm)	€ HT
SSP	Rond	Ø50x440	450
SSR	Rectangulaire	60x40x440	400
SSI	Incliné	60x40x440	400

2/ LUMIÈRE ET LUMIÈRE AVEC CHALEUR

- ⊕ Réalisé en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné
- ⊕ Facile à installer
- ⊕ Les écrans lumineux sont éclairés par des LED
- ⊕ Dans les écrans de lumière et de chaleur, l'éclairage se fait par des lampes halogènes et le chauffage avec des résistances céramiques
- ⊕ Connexion électrique 230 V/50-60Hz



LUMIÈRE					
Référence	Dimensions (mm)	L	Capacité	Puissance (W)	€ HT
DPL-2GN	654x135x75	720	2GN	8	525
DPL-3GN	984x135x75	1050	3GN	16	565
DPL-4GN	1309x135x75	1375	4GN	24	625
DPL-5GN	1634x135x75	1700	5GN	32	690
DPL-6GN	1959x135x75	2025	6GN	32	770



LUMIÈRE AVEC CHALEUR					
Référence	Dimensions (mm)	L	Capacité	Puissance (W)	€ HT
DPC-2GN	654x120x65	720	2GN	620	650
DPC-3GN	984x120x65	1050	3GN	990	700
DPC-4GN	1309x120x65	1375	4GN	1360	790
DPC-5GN	1634x120x65	1700	5GN	1730	935
DPC-6GN	1959x120x65	2025	6GN	2100	1 095

RENFORT POUR SUPPORT AVEC VERRE SANS LUMIÈRE

- ⊕ Dans le cas de l'installation de vitres sans lumière (neutre), comme renfort pour l'éventuel flambage de celles-ci, dans les modèles 4GN, 5GN et 6GN, vous devez incorporer ces supports d'union entre les supports



Référence	Pour modèles	Dimensions (mm)	€ HT
DPN-4GN	4GN	1309x70x16	70
DPN-5GN	5GN	1634x70x16	80
DPN-6GN	6GN	1959x70x16	85

3/ VITRES

VITRES COURBES

- ⊕ Verres de sécurité trempés courbés 2 côtés
- ⊕ Compatibles avec les supports SSP/SSR



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
CR-2GN	647x570x90	420
CR-3GN	977x570x90	500
CR-4GN	1302x570x90	540
CR-5GN	1627x570x90	570
CR-6GN	1952x570x90	605

VITRES DROITES

- ⊕ Verre de sécurité trempé droit
- ⊕ Compatibles avec tous les supports



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
CRI-2GN	647x515x6	165
CRI-3GN	977x515x6	185
CRI-4GN	1302x515x6	220
CRI-5GN	1627x515x6	275
CRI-6GN	1952x515x6	325

VITRES DROITES AVEC 2 VITRES ANTI-BUÉE COMPRIS

- ⊕ Verre de sécurité trempé droit. Les verres incorporent les charnières nécessaires à l'union entre eux
- ⊕ Compatibles avec supports SSP/SSR



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
CRR-2GN	647x540x105	4	510
CRR-3GN	977x540x105	4	555
CRR-4GN	1302x540x105	6	685
CRR-5GN	1627x540x105	6	805
CRR-6GN	1952x540x105	6	920

4/ VITRES DE PROTECTION OPTIONNELLES

VITRES FRONTALES DE PROTECTION

- ⊕ Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux



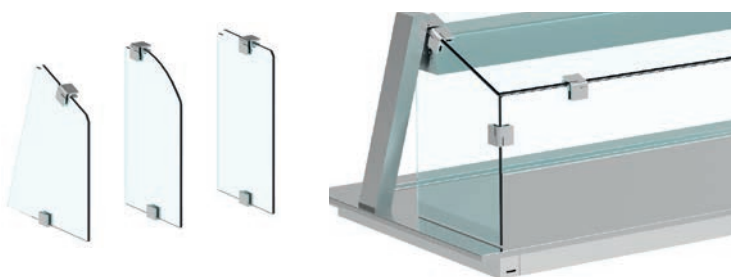
POUR VITRE COURBÉE ET DROITE INCLINÉE			
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
DCRF-2GN	647x300x6	2+2	310
DCRF-3GN	977x300x6	2+2	330
DCRF-4GN	1302x300x6	3+3	420
DCRF-5GN	1627x300x6	3+3	530
DCRF-6GN	1952x300x6	3+3	590



POUR VITRE DROITE			
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
DCRFR-2GN	647x392x6	2+2	330
DCRFR-3GN	977x392x6	2+2	370
DCRFR-4GN	1302x392x6	3+3	480
DCRFR-5GN	1627x392x6	3+3	585
DCRFR-6GN	1952x392x6	3+3	645

VITRES LATÉRALES DE PROTECTION

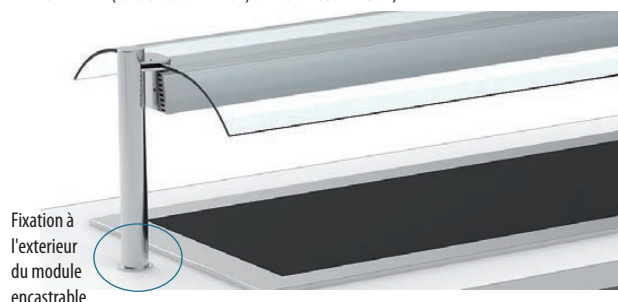
- ⊕ Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	Pour modèles	€ HT
CRPC	405x265x6	1+1	Verre courbe	275
CRPI	390x390x6	1+1	Verre incliné	240
CRPR	405x265x6	1+1	Verre droit	240

1/ SUPPORTS ENCASTRABLES

- ⊕ Fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10
- ⊕ Deux supports sont fournis par modèle
- ⊕ Si vous utilisez des supports et directement le verre, sans lumière, pour les modèles 4GN, 5GN et 6GN, il est nécessaire de demander un renforcement qui relie les deux supports "RENFORT POUR SUPPORT AVEC VERRE" (références SPN-4GN, SPN-5GN et SPN-6GN)



Référence	Désignation	Dimensions (mm)	€ HT
SSP	Rond	Ø50x440	450
SSR	Rectangulaire	60x40x440	400
SSI	Incliné	60x40x440	400

2/ LUMIÈRE ET LUMIÈRE AVEC CHALEUR

- ⊕ Réalisé en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné
- ⊕ Facile à installer
- ⊕ Les écrans lumineux sont éclairés par des LED
- ⊕ Dans les écrans de lumière et de chaleur, l'éclairage se fait par des lampes halogènes et le chauffage avec des résistances céramiques
- ⊕ Connexion électrique 230 V/50-60Hz



LUMIÈRE					
Référence	Dimensions (mm)	L	Capacité	Puissance (W)	€ HT
BPL-2GN	850x135x75	917	2GN	8	555
BPL-3GN	1180x135x75	1247	3GN	16	600
BPL-4GN	1505x135x75	1572	4GN	24	680
BPL-5GN	1830x135x75	1897	5GN	32	725
BPL-6GN	2155x135x75	2222	6GN	32	810



LUMIÈRE AVEC CHALEUR					
Référence	Dimensions (mm)	L	Capacité	Puissance (W)	€ HT
BPC-2GN	850x135x75	917	2GN	660	765
BPC-3GN	1180x135x75	1247	3GN	1070	815
BPC-4GN	1505x135x75	1572	4GN	1480	900
BPC-5GN	1830x135x75	1897	5GN	1890	1 040
BPC-6GN	2155x135x75	2222	6GN	2300	1 205

RENFORT POUR SUPPORT AVEC VERRE SANS LUMIÈRE

- ⊕ Dans le cas de l'installation de vitres sans lumière (neutre), comme renfort pour l'éventuel flambage de celles-ci, dans les modèles 4GN, 5GN et 6GN, vous devez incorporer ces supports d'union entre les supports



Référence	Pour modèles	Dimensions (mm)	€ HT
BPN-4GN	4GN	1505x70x16	80
BPN-5GN	5GN	1830x70x16	80
BPN-6GN	6GN	2155x70x16	95

3/ VITRES

VITRES COURBES BUFFETS

- ⊕ Verres de sécurité trempés courbés 2 côtés
- ⊕ Compatibles avec les supports SSP/SSR



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
BCR-2GN	843x570x90	440
BCR-3GN	1173x570x90	520
BCR-4GN	1498x570x90	555
BCR-5GN	1823x570x90	585
BCR-6GN	2148x570x90	625

VITRES DROITES

- + Verre de sécurité trempé droit
- + Compatibles avec tous les supports



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
BCRI-2GN	843x515x6	185
BCRI-3GN	1173x515x6	210
BCRI-4GN	1498x515x6	245
BCRI-5GN	1823x515x6	295
BCRI-6GN	2148x515x6	350

VITRES DROITES AVEC 2 VITRES ANTI-BUÉE COMPRISES

- + Verre de sécurité trempé droit
- + Compatibles avec supports SSP/SSR

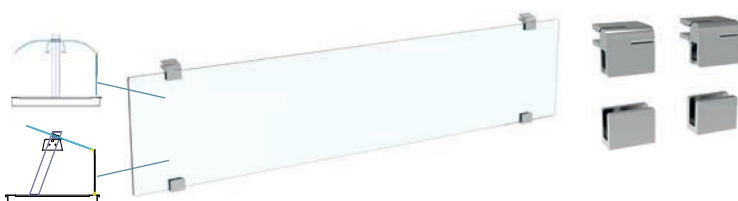


Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
BCRR-2GN	843x540x105	4	535
BCRR-3GN	1173x540x105	4	575
BCRR-4GN	1498x540x105	6	710
BCRR-5GN	1823x540x105	6	825
BCRR-6GN	2148x540x105	6	945

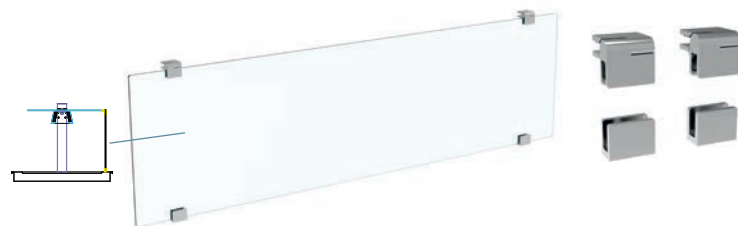
4/ VITRES DE PROTECTION OPTIONNELLES

VITRES FRONTALES DE PROTECTION

- + Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux



POUR VITRE COURBÉE ET DROITE INCLINÉE			
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
BCRF-2GN	843x290x6	2+2	320
BCRF-3GN	1173x290x6	2+2	370
BCRF-4GN	1498x290x6	3+3	450
BCRF-5GN	1823x290x6	3+3	560
BCRF-6GN	2148x290x6	3+3	620



POUR VITRE DROITE			
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
BCRFR-2GN	843x377x6	2+2	340
BCRFR-3GN	1173x377x6	2+2	410
BCRFR-4GN	1498x377x6	3+3	505
BCRFR-5GN	1823x377x6	3+3	610
BCRFR-6GN	2148x377x6	3+3	675

VITRES LATÉRALES DE PROTECTION

- + Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	Pour modèles	€ HT
CRPC	405x265x6	1+1	Verre courbe	275
CRPI	390x390x6	1+1	Verre incliné	240
CRPR	405x265x6	1+1	Verre droit	240



QUALITÉ MAXIMUM

Buffets haut de gamme construits sur une structure métallique très robuste. Fabriqués avec des matériaux très qualitatifs, sélectionnés et travaillés avec la plus grande attention



PERSONNALISATION ET DÉCORATION

Les possibilités de personnalisation sont immenses d'un point de vue fonctionnel mais aussi esthétique. Cela permet d'adapter les caractéristiques du buffet aux besoins de chacun



INSTALLATION FACILE

Chaque module dispose de solides roulettes et pieds réglables en hauteur. Les côtés et les plinthes sont démontables pour accéder à l'intérieur du buffet



FINITION ET DESIGN

Les détails et l'esthétique ont été pensés avec minutie. Les dessus comme les décorations latérales sont fabriqués d'une seule pièce, sans joint ni union



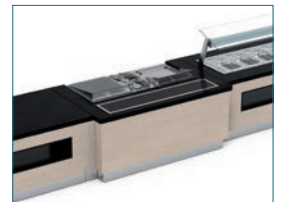
HYGIÈNE ET ERGONOMIE

Le buffet modulaire a été pensé à la fois pour une ergonomie d'utilisation pour le client mais aussi pour faciliter l'entretien et le nettoyage



LARGE GAMME ET DISPONIBILITÉ

Avec plus de 100 références différentes il y aura toujours un élément pour répondre à vos exigences d'installation.



MODULE SHOW-COOKING

Le showcooking augmente les possibilités de configuration des buffets Eratos. Il peut être équipé d'une plaque chaude pour les assiettes.

BUFFETS MODULAIRES

POUR ÉLÉMENTS ENCASTRABLES



- ⊕ Disponibles en 4 longueurs (pour capacités max. de 3, 4, 5 et 6 GN 1/1) et en 2 profondeurs (850 et 1100 mm)
- ⊕ Plan de travail en quartz synthétique, construit en un seul bloc, sans joint
- ⊕ Débord de 6 cm tout autour du plan de travail pour un rendu encore plus qualitatif
- ⊕ Panneaux latéraux fabriqués en bois hydrofuge mélaminé ou laqué
- ⊕ Grâce au nouveau design, le kit d'union n'est plus nécessaire
- ⊕ Structure métallique renforcée
- ⊕ Pieds réglables pour mise à niveau du buffet et roulettes de série pour faciliter l'installation et les déplacements
- ⊕ Panneaux latéraux facilement démontables pour accéder à l'intérieur du buffet, dotés de grilles de ventilation en acier inoxydable
- ⊕ Possibilité d'unir les buffets grâce à un kit d'union. Permet de créer des lignes de buffets de différentes compositions et longueurs
- ⊕ Possibilité d'encastrer n'importe quel élément encastrable de notre catalogue. Attention : les éléments encastrables avec froid ventilé ne peuvent pas être encastrés sur les buffets avec une ou deux alcoves
- ⊕ Supports avec lumière ou lumière + chaleur disponibles sur chaque modèle
- ⊕ Rampes à plateaux en options, construites dans la même matière que le plan de travail
- ⊕ Alcove pour assiettes (selon modèle) dans la même matière et couleur que le plan de travail
- ⊕ Plinthe en inox AISI-304 18/10
- ⊕ Eclairage LED en standard dans les alcoves pour assiettes
- ⊕ Vidange obligatoire à prévoir dans le cadre d'encastrement d'une vitrine
- ⊕ **Éléments encastrables et pare-haleine non inclus**



COMMENT CONFIGURER VOTRE BUFFET MODULAIRE ?

1. CHOISIR LA PROFONDEUR DE VOTRE BUFFET

- > 850 mm : peut être positionné mural ou central (voir page 424)
- > 1100 mm : à positionner en central quand il est choisi avec les alcoves (voir page 425)

2. CHOISIR LA LONGUEUR DE VOTRE BUFFET

- > 1375 mm = pour élément encastrable capacité max. 3 GN1/1
- > 1700 mm = pour élément encastrable capacité max. 4 GN1/1
- > 2025 mm = pour élément encastrable capacité max. 5 GN1/1
- > 2350 mm = pour élément encastrable capacité max. 6 GN1/1
- * Les éléments encastrables avec froid ventilé peuvent uniquement être installés dans des buffets sans alcove (voir page 424)
- ** La cuve encastrable pour glaces nécessite un emplacement de taille 2 GN 1/1

3. CHOISIR LES DIFFÉRENTES DÉCORATIONS

- > Plan de travail (et des alcoves / rampes à plateaux selon modèles) COMPAC blanc en standard inclus dans le prix. Autres couleurs possibles voir page 423
- > Panneaux latéraux et frontaux au choix parmi la palette de couleurs proposées (voir page 423) ou demander une couleur spéciale (sur devis)

4. CHOISIR LE OU LES ÉLÉMENTS DE SELF À ENCASTRER DANS VOTRE BUFFET PARMIS LES ÉLÉMENTS DE NOTRE GAMME (page 411)

5. CHOISIR SI NÉCESSAIRE LES SUPPORTS, VITRES, PARE HALEINE OU ACCESSOIRES SOUHAITÉS

6. OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

- Dossieret pour installation murale des buffets profondeur 850 mm.

EXEMPLE

Dans un meuble pour modules
5 GN1/1, on peut intégrer :

- ⊕ 1 module 5 GN1/1
- ⊕ 1 module 4 GN1/1 (à positionner à gauche ou à droite du buffet) l'espace restant sera un plan neutre en COMPAC
- ⊕ 1 module 3 GN1/1 (à positionner à gauche ou à droite du buffet), l'espace restant sera un plan neutre en COMPAC
- ⊕ 2 modules 2 GN1/1 séparés par un plan neutre en COMPAC

ATTENTION

Si vous souhaitez créer un buffet avec un module 3GN et un module 2GN, il faut utiliser le buffet BDP8-6G ou BDP11-6G (obligation de laisser un espace 1GN entre les deux modules)

DÉCORATION POUR BUFFETS MODULAIRES ET SHOW-COOKING

DECORATIONS PLAN DE TRAVAIL

⊕ Plan de travail et alcoves (selon modèles) blanc en standard.

⊕ Autres coloris et matériaux possibles : nous consulter.

⊕ Toutes les options disponibles dans la gamme de plans de travail COMPAC en vigueur. Prix sur demande en fonction du modèle.



BLANC

CHANGEMENT DE COULEUR DU DESSUS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles	€ HT
BDCE8-3GN	1375x850x900	BDP8-3G / BD8-3G	Nous consulter
BDCE8-4GN	1700x850x900	BDP8-4G / BD8-4G	Nous consulter
BDCE8-5GN	2025x850x900	BDP8-5G / BD8-5G	Nous consulter
BDCE8-6GN	2350x850x900	BDP8-6G / BD8-6G	Nous consulter
BDCE11-3GN	1375x1100x900	BDP11-3G / BD11-3G	Nous consulter
BDCE11-4GN	1700x1100x900	BDP11-4G / BD11-4G	Nous consulter
BDCE11-5GN	2025x1100x900	BDP11-5G / BD11-5G	Nous consulter
BDCE11-6GN	2350x1100x900	BDP11-6G / BD11-6G	Nous consulter

CHANGEMENT DE COULEUR DE L'ALCOVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles	€ HT
BCE8-3GN	1375x850x900	BDP8-3G	Nous consulter
BCE8-4GN	1700x850x900	BDP8-4G	Nous consulter
BCE8-5GN	2025x850x900	BDP8-5G	Nous consulter
BCE8-6GN	2350x850x900	BDP8-6G	Nous consulter
BCE11-3GN	1375x1100x900	BDP11-3G	Nous consulter
BCE11-4GN	1700x1100x900	BDP11-4G	Nous consulter
BCE11-5GN	2025x1100x900	BDP11-5G	Nous consulter
BCE11-6GN	2350x1100x900	BDP11-6G	Nous consulter

CHANGEMENT DE COULEUR DU DESSUS SHOW COOKING

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles	€ HT
BSCE11-5G	2025X1100X1100	BS11-5G / BSP11-5G	Nous consulter
BSCE11-6G	2350X1100X1100	BS11-6G / BSP11-6G	Nous consulter
BSCE12-5G	2025X1250X1100	BS12-5G / BSP12-5G	Nous consulter
BSCE12-6G	2350X1250X1100	BS12-6G / BSP12-6G	Nous consulter

DECORATIONS LATÉRALES

FINITION STANDARD EN BOIS LAQUÉ, COULEUR UNIE

⊕ 4 couleurs de décorations latérales en standard (inclus dans le prix)

⊕ Fabriqué en bois DM hydrofuge avec laque résistante de couleur unie.

⊕ Finition laquée, incluse dans le prix du mobilier, vous pouvez choisir une couleur parmi les échantillons ci-dessous, à titre d'exemple, ou également, sans supplément de prix, vous pouvez nous demander n'importe quelle couleur de la gamme RAL.



EN OPTION, FINITION BOIS HYDROFUGE EN MELAMINE

⊕ En option, finition bois hydrofuge mélaminé, existe en 3 couleurs indiquées ci-dessous

⊕ En option, panneaux fabriqués avec une décoration personnalisée, nous consulter



GRIS RAL-7040

NOIR RAL-9005



NOYER

WENGUE

CHÈNE

CHANGEMENT DE LA FINITION DU BUFFET EN MÉLAMINÉ

Référence	Pour modèles	€ HT	
850	BDCD8-3GN	BDP8-3G / BD8-3G	475
	BDCD8-4GN	BDP8-4G / BD8-4G	510
	BDCD8-5GN	BDP8-5G / BD8-5G	560
	BDCD8-6GN	BDP8-6G / BD8-6G	610
1100	BDCD11-3GN	BDP11-3G / BD11-3G	475
	BDCD11-4GN	BDP11-4G / BD11-4G	510
	BDCD11-5GN	BDP11-5G / BD11-5G	560
	BDCD11-6GN	BDP11-6G / BD11-6G	610

CHANGEMENT DE LA FINITION DU SHOW-COOKING EN MÉLAMINÉ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles	€ HT	
1100	BSCD11-5G	2025x1100x900	BS11-5G / BSP11-5G	430
	BSCD11-6G	2350x1100x900	BS11-6G / BSP11-6G	460
1250	BSCD12-5G	2025x1250x900	BS12-5G / BSP12-5G	430
	BSCD12-6G	2350x1250x900	BS12-6G / BSP12-6G	460

OPTION DOSSERET POUR BUFFET PROF. 850

⊕ Permet d'utiliser le buffet comme élément mural

⊕ Fabriqué dans le même matériau et couleur que le plan de travail

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modules	€ HT
BPT-3GN	1375x60x20	3 GN 1/1	Nous consulter
BPT-4GN	1700x60x20	4 GN 1/1	Nous consulter
BPT-5GN	2025x60x20	5 GN 1/1	Nous consulter
BPT-6GN	2350x60x20	6 GN 1/1	Nous consulter

Rampes à plateaux en corian sur modèles muraux : nous consulter

RAMPES À PLATEAUX

Dimensions (LxPxH mm)	Tubes carrés		Tubes ronds	
	Référence	€ HT	Référence	€ HT
1300x350	BCB-3GN	Nous consulter	BCBR-3GN	Nous consulter
1620x350	BCB-4GN	Nous consulter	BCBR-4GN	Nous consulter
1930x350	BCB-5GN	Nous consulter	BCBR-5GN	Nous consulter
2260x350	BCB-6GN	Nous consulter	BCBR-6GN	Nous consulter



PLINTHES NOIRES

Référence	Dimensions (LxH mm)	Pour modules	€ HT
BZN85-3GN	1375x840x100	BDP8-3G / BD8-3G	Même prix
BZN85-4GN	1700x840x100	BDP8-4G / BD8-4G	Même prix
BZN85-5GN	2025x840x100	BDP8-5G / BD8-5G	Même prix
BZN85-6GN	2350x840x100	BDP8-6G / BD8-6G	Même prix
BZN11-3GN	1375x1090x100	BDP11-3G / BD11-3G	Même prix
BZN11-4GN	1700x1090x100	BDP11-4G / BD11-4G	Même prix
BZN11-5GN	2025x1090x100	BDP11-5G / BD11-5G	Même prix
BZN11-6GN	2350x1090x100	BDP11-6G / BD11-6G	Même prix

BCBR



BUFFETS MODULAIRES

PROFONDEUR 850

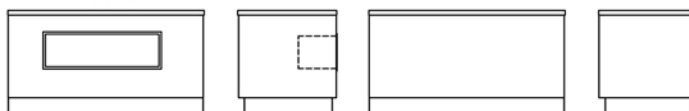


Configuration du buffet présenté :

- Meuble BD8-5G/5
- Décoration dessus BCE8-5GN rouge
- Décoration frontale et latérale blanche
- Eléments encastrables CFV5G
- Supports encastrables BPLC-5GN
- Vitre BCR-5GN

Avec une alcove pour assiettes

Sans alcove pour assiettes



Capacité max.	Dimensions (LxPxH mm)	Modules encastrables	AVEC 1 ALCOVE POUR ASSIETTES		SANS ALCOVE	
			Référence	€ HT	Référence	€ HT
3 GN1/1	1375x850x900	1 de 3GN	BDP8-3G/3	5 315	BD8-3G/3	4 325
	1375x850x900	1 de 2GN (gauche)	BDP8-3G/20	5 315	BD8-3G/20	4 325
	1375x850x900	1 de 2GN (droite)	BDP8-3G/02	5 315	BD8-3G/02	4 325
	1375x850x900	-	BDP8-3G/0	5 315	BD8-3G/0	4 325
4 GN1/1	1700x850x900	1 de 4 GN 1/1	BDP8-4G/4	5 845	BD8-4G/4	4 865
	1700x850x900	1 de 3 GN 1/1 (gauche)	BDP8-4G/30	5 845	BD8-4G/30	4 865
	1700x850x900	1 de 3 GN 1/1 (droite)	BDP8-4G/03	5 845	BD8-4G/03	4 865
	1700x850x900	1 de 2 GN 1/1 (gauche)	BDP8-4G/20	5 845	BD8-4G/20	4 865
	1700x850x900	1 de 2 GN 1/1 (droite)	BDP8-4G/02	5 845	BD8-4G/02	4 865
	1700x850x900	-	BDP8-4G/0	5 845	BD8-4G/0	4 865
5 GN1/1	2025x850x900	1 de 5 GN 1/1	BDP8-5G/5	6 685	BD8-5G/5	5 675
	2025x850x900	1 de 4 GN 1/1 (gauche)	BDP8-5G/40	6 685	BD8-5G/40	5 675
	2025x850x900	1 de 4 GN 1/1 (droite)	BDP8-5G/04	6 685	BD8-5G/04	5 675
	2025x850x900	1 de 3 GN 1/1 (gauche)	BDP8-5G/30	6 685	BD8-5G/30	5 675
	2025x850x900	1 de 3 GN 1/1 (droite)	BDP8-5G/03	6 685	BD8-5G/03	5 675
	2025x850x900	1 de 2 GN 1/1 (gauche)	BDP8-5G/20	6 685	BD8-5G/20	5 675
	2025x850x900	1 de 2 GN 1/1 (droite)	BDP8-5G/02	6 685	BD8-5G/02	5 675
	2025x850x900	2 de 2 GN 1/1	BDP8-5G/22	6 685	BD8-5G/22	5 675
	2025x850x900	-	BDP8-5G/0	6 685	BD8-5G/0	5 675
	6 GN1/1	2350x850x900	1 de 6 GN 1/1	BDP8-6G/6	7 580	BD8-6G/6
2350x850x900		1 de 5 GN 1/1 (gauche)	BDP8-6G/50	7 580	BD8-6G/50	6 400
2350x850x900		1 de 5 GN 1/1 (droite)	BDP8-6G/05	7 580	BD8-6G/05	6 400
2350x850x900		1 de 4 GN 1/1 (gauche)	BDP8-6G/40	7 580	BD8-6G/40	6 400
2350x850x900		1 de 4 GN 1/1 (droite)	BDP8-6G/04	7 580	BD8-6G/04	6 400
2350x850x900		1 de 3 GN 1/1 (gauche)	BDP8-6G/30	7 580	BD8-6G/30	6 400
2350x850x900		1 de 3 GN 1/1 (droite)	BDP8-6G/03	7 580	BD8-6G/03	6 400
2350x850x900		1 de 3 GN 1/1 + 1 de 2 GN 1/1	BDP8-6G/32	7 580	BD8-6G/32	6 400
2350x850x900		1 de 2 GN 1/1 + 1 de 3 GN 1/1	BDP8-6G/23	7 580	BD8-6G/23	6 400
2350x850x900		1 de 2 GN 1/1 (gauche)	BDP8-6G/20	7 580	BD8-6G/20	6 400
2350x850x900		1 de 2 GN 1/1 (droite)	BDP8-6G/02	7 580	BD8-6G/02	6 400
2350x850x900		2 de 2 GN 1/1	BDP8-6G/22	7 580	BD8-6G/22	6 400
2350x850x900		-	BDP8-6G/0	7 580	BD8-6G/0	6 400

Eléments de self encastrables, pare-haleine et décorations en option non inclus dans le prix

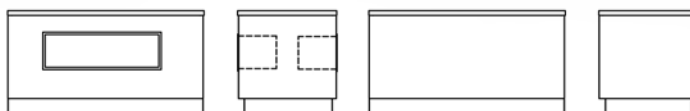


Configuration du buffet présenté :

- Meuble BDP11-6G/32
- Décoration blanche standard (dessus et alcove)
- Décoration frontale et latérale wengué
- Élément encastrable CFV3G-15-GI
- Élément encastrable PCV2G
- Supports buffet BPL-6GN
- Vitre BCR-6GN

Avec deux alcoves pour assiettes

Sans alcoves pour assiettes



Capacité max.	Dimensions (LxPxH mm)	Modules encastrables	AVEC 2 ALCOVES POUR ASSIETTES			SANS ALCOVE	
			Référence	€ HT	Référence	€ HT	
3 GN1/1	1375x1100x900	1 de 3GN	BDP11-3G/3	7 250	BD11-3G/3	5 305	
	1375x1100x900	1 de 2GN (gauche)	BDP11-3G/2	7 250	BD11-3G/2	5 305	
	1375x1100x900	-	BDP11-3G/0	7 250	BD11-3G/0	5 305	
4 GN1/1	1700x1100x900	1 de 4 GN 1/1	BDP11-4G/4	7 915	BD11-4G/4	5 965	
	1700x1100x900	1 de 3 GN 1/1	BDP11-4G/3	7 915	BD11-4G/3	5 965	
	1700x1100x900	1 de 2 GN 1/1	BDP11-4G/2	7 915	BD11-4G/2	5 965	
	1700x1100x900	-	BDP11-4G/0	7 915	BD11-4G/0	5 965	
5 GN1/1	2025x1100x900	1 de 5 GN 1/1	BDP11-5G/5	9 135	BD11-5G/5	7 055	
	2025x1100x900	1 de 4 GN 1/1	BDP11-5G/4	9 135	BD11-5G/4	7 055	
	2025x1100x900	1 de 3 GN 1/1	BDP11-5G/3	9 135	BD11-5G/3	7 055	
	2025x1100x900	1 de 2 GN 1/1	BDP11-5G/2	9 135	BD11-5G/2	7 055	
	2025x1100x900	2 de 2 GN 1/1	BDP11-5G/22	9 135	BD11-5G/22	7 055	
	2025x1100x900	-	BDP11-5G/0	9 135	BD11-5G/0	7 055	
6 GN1/1	2350x1100x900	1 de 6 GN 1/1	BDP11-6G/6	10 410	BD11-6G/6	7 980	
	2350x1100x900	1 de 5 GN 1/1	BDP11-6G/5	10 410	BD11-6G/5	7 980	
	2350x1100x900	1 de 4 GN 1/1	BDP11-6G/4	10 410	BD11-6G/4	7 980	
	2350x1100x900	1 de 3 GN 1/1	BDP11-6G/3	10 410	BD11-6G/3	7 980	
	2350x1100x900	1 de 3 GN 1/1 + 1 de 2 GN 1/1	BDP11-6G/32	10 410	BD11-6G/32	7 980	
	2350x1100x900	1 de 2 GN 1/1	BDP11-6G/2	10 410	BD11-6G/2	7 980	
	2350x1100x900	2 de 2 GN 1/1	BDP11-6G/22	10 410	BD11-6G/22	7 980	
	2350x1100x900	-	BDP11-6G/0	10 410	BD11-6G/0	7 980	

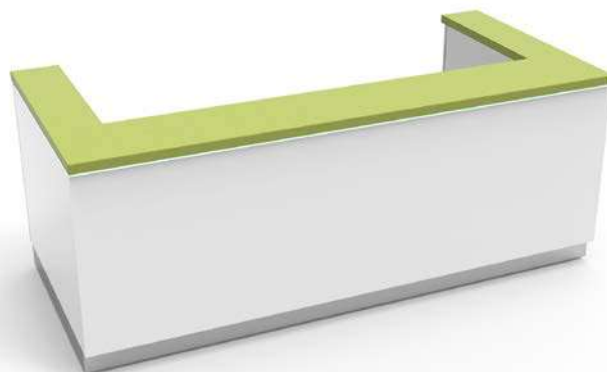


Buffet double profondeur 1500 mm (nous consulter)

Côté facilement démontable pour l'entretien

Éléments de self encastrables, pare-haleine et décorations en option non inclus dans le prix

- ⊕ Disponible en 2 longueurs (2025 et 2350 mm) et 2 profondeurs (1100 et 1250 mm).
- ⊕ Il existe des modèles avec la possibilité d'incorporer, dans la partie avant du mobilier, une plaque de maintien en température en vitrocéramique ou en verre trempé.
- ⊕ Structure métallique renforcée.
- ⊕ Plans de travail en quartz synthétique, en un seul morceau, sans joints.
- ⊕ Plan de travail avec dossier de 6 cm.
- ⊕ Le blanc est la couleur standard, le changement de couleur peut être effectué en option voir page 423
- ⊕ Façade et côtés décoratifs en panneaux de bois mélaminé hydrofugé ou laqué, voir page 423
- ⊕ Façade en acier inox AISI-304 18-10
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Equipé de roulettes pour faciliter la mobilité et l'installation
- ⊕ Côtés facilement amovibles pour un accès facile à l'intérieur des appareils.
- ⊕ Tous les modèles intègrent une prise de courant périphérique en acier inoxydable AISI 304 18/10, facilement démontable.
- ⊕ Possibilité d'assemblage des meubles buffet à l'aide d'un kit d'union, qui permet la création d'une ligne de buffets de n'importe quelle composition et longueur.
- ⊕ L'arrière des prises est libre pour l'installation des appareils de cuisson.



COMMENT CONFIGURER VOTRE BUFFET SHOW-COOKING ?

1. CHOISIR LA PROFONDEUR DE VOTRE SHOW-COOKING

- > 1100 : show-cooking compact pour des éléments de cuisson d'une profondeur de 600 ou 750. Combinable avec les modules de buffet de profondeur 850 ou 1100
- > 1250 : show-cooking pour éléments de cuisson de 750 de profondeur. Il peut être combiné avec des modules de buffet de profondeur 850 ou 1100.

2. CHOISIR LA LONGUEUR (TYPE 5GN ET 6GN), L'EMPLACEMENT OPTIONNEL DE LA PLAQUE CHAUDE ET LA TAILLE DE L'EMPLACEMENT POUR LES ÉLÉMENTS DE CUISSON (SUR LES MODÈLES 1100)

- > Type 5GN : Longueur 2025 mm, avec un emplacement pour les éléments de cuisson de 1600 mm de long.
- > Type 6GN : Longueur 2350 mm, avec un emplacement pour les éléments de cuisson de 1800 mm de long.

3. CHOISIR LA DÉCORATION DU SHOW-COOKING

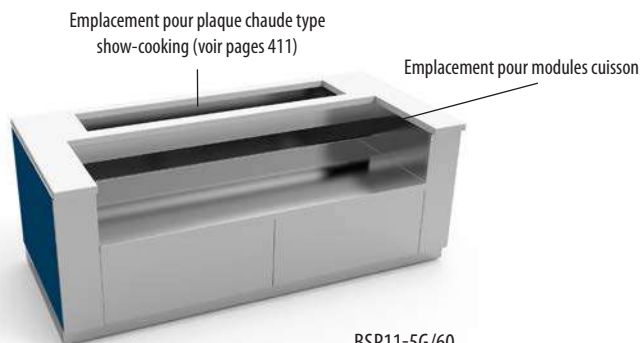
- > Décoration du plan de travail : La couleur BLANC est la finition standard incluse dans le prix. Autres options disponibles (voir page 423)
- > Décoration latérale : Choisissez une décoration latérale standard (Voir page 423) ou demandez une décoration personnalisée.

6. OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

- > Si vous avez choisi un show-cooking avec l'emplacement pour la plaque chaude, vous devez choisir le type et la couleur de la plaque chaude (voir page 411).
- > Pour créer une ligne de buffets en assemblant 2 ou plusieurs modules, sélectionnez l'option "Kit de connexion" (BKU) et configurez le module suivant.

PROFONDEUR 1100


BS11-5G/60



BSP11-5G/60

	Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	Emplacement pour plaque chauffante	Modules encastrables pour appareils de cuisson	€ HT
2025	BS11-5G/60	2025x1100x900	-	1600x600	4 900
	BSP11-5G/60	2025x1100x900	1645x300	1600x600	4 960
	BS11-5G/75	2025x1100x900	-	1600x750	4 715
2350	BS11-6G/60	2350x1100x900	-	1800x600	5 445
	BSP11-6G/60	2350x1100x900	2145x300	1800x600	5 460
	BS11-6G/75	2350x1100x900	-	1800x750	5 215

PROFONDEUR 1250


BS12-5G/75



BSP12-6G/75

	Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	Emplacement pour plaque chauffante	Modules encastrables pour appareils de cuisson	€ HT
2025	BSP12-5G/75	2025x1250x900	1645x300	1600x750	5 315
	BS12-5G/75	2025x1250x900	-	1600x750	5 255
2350	BSP12-6G/75	2350x1250x900	2145x300	1800x750	5 905
	BS12-6G/75	2350x1250x900	-	1800x750	5 850

MEUBLE BUFFET POUR ANGLE

- ⊕ Disponible pour les buffets de 850mmx850mm.
- ⊕ Plan de travail en pierre de quartz synthétique, fabriqué en une seule pièce.
- ⊕ Il n'y a que deux façades décoratives en panneaux de bois laqués hydrofuges ou, en option, en mélaminé (pour modèle extérieur).
- ⊕ Structure métallique renforcée.
- ⊕ Pieds réglables en hauteur pour une mise à niveau correcte. Plinthe en acier ou en inox ou en option en noir. Lampe décorative située entre le plan de travail et les panneaux décoratifs.
- ⊕ La structure métallique renforcée est visible car elle ne comporte pas de panneaux décoratifs (pour modèle intérieur).



BDEI8



BDEE8

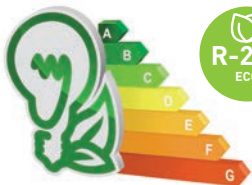
 Nouveauté
N

Référence	Dimensions (LxHxP) (mm)	Descriptif	€ HT
BDEI8	850x850x850	Buffet d'angle intérieur	3 600
BDEE8	850x850x850	Buffet d'angle extérieur	3 875

N = Nouveauté 2024



Modules chauds et froids spécialement conçus pour le maintien, la présentation et la livraison de menus et de produits cuisinés à emporter, avec un maximum de sécurité et d'hygiène.



QUALITÉ ET EFFICACITÉ

Les modules à emporter sont des produits de haute qualité avec d'excellentes performances. L'utilisation de technologies de pointe tant pour les gaz réfrigérants que pour l'isolation garantit une excellente efficacité énergétique et de faibles coûts d'exploitation.



FACILE À INSTALLER

Modules indépendants, qui, avec l'option des roues (KRM4), peuvent être facilement transformés en modules mobiles. Seule une prise électrique monophasée normale est nécessaire pour le fonctionnement.



HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ERGONOMIE

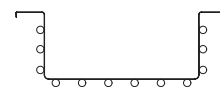
La grande protection en méthacrylate offre une excellente sécurité alimentaire et une bonne visualisation. Les coins arrondis sanitaires et la conception de tous ses éléments garantissent une excellente hygiène et un nettoyage facile.



POSSIBILITÉS MULTIPLES

La gamme modulaire disponible en capacités 2, 3 et 4 GN1/1 permet de combiner les éléments et de créer une solution fonctionnelle adaptée à chaque espace et besoin. Les modules peuvent être personnalisés.

CUVE FROIDE STATIQUE GN1/1



Serpentin en fond de cuve et sur les côtés



Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	Consommation (W)	Puissance frig. (W)	COULEUR BLANCHE (RAL-9003)		COULEUR GRISE (RAL-7040)	
				Référence	€ HT	Référence	€ HT
2GN1/1	790x646x900/1300	240	324	MTCF-2G-B	3 180	MTCF-2G-G	3 180
3GN1/1	1120x646x900/1300	240	324	MTCF-3G-B	3 395	MTCF-3G-G	3 395
4GN1/1	1445x646x900/1300	280	436	MTCF-4G-B	3 745	MTCF-4G-G	3 745

INFOS PRODUITS

- ⊕ Plan de travail et cuve en acier inoxydable. AISI-304 18/10
- ⊕ Structure en acier plastifié et acier inoxydable. AISI-304
- ⊕ Protection sanitaire de grande taille et robuste, fabriqué en méthacrylate
- ⊕ Cuves avec coins arrondis pour une meilleure hygiène et un nettoyage plus facile
- ⊕ Isolation injectée, épaisse et de haute densité
- ⊕ Unité de condensation extractible, avec gaz écologique R290

- ⊕ Réfrigération au moyen d'un serpentin en tube de cuivre au fond et sur les côtés
- ⊕ Panneau de commande avec thermomètre/thermostat numérique et interrupteur lumineux de fonctionnement
- ⊕ Température du réservoir réglable 0°C/+5°C
- ⊕ Conçu pour les réservoirs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus dans le prix), voir page 149
- ⊕ Tension monophasée 230V/50Hz

LES OPTIONS

- 4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein
Réf: KRM4 / 225 € HT
- Kit d'évaporation électrique automatique
Réf: KEA-15 / 155 € HT

PLAQUE FROIDE GN1/1



Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	COULEUR BLANCHE (RAL-9003)		COULEUR GRISE (RAL-7040)	
		Référence	€ HT	Référence	€ HT
2GN1/1	790X646X900/1300	MTPF-2G-B	3 020	MTPF-2G-G	3 020
3GN1/1	1120X646X900/1300	MTPF-3G-B	3 155	MTPF-3G-G	3 155
4GN1/1	1445X646X900/1300	MTPF-4G-B	3 330	MTPF-4G-G	3 330

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Plan de travail et plaque en acier inoxydable AISI 304-18/10
- ⊕ Structure en acier plastifié et acier inoxydable AISI 304-18/10
- ⊕ Plaque emboutie réfrigérée par serpentin en tube de cuivre avec gaz R290
- ⊕ Plage de température de la plaque -4°C et 4°C
- ⊕ Isolation injectée, épaisse et de haute densité

- ⊕ Vidange incorporée
- ⊕ Panneau de commande avec thermomètre/thermostat numérique et interrupteur lumineux de fonctionnement
- ⊕ Protection sanitaire de grande taille et robuste, fabriqué en méthacrylate
- ⊕ Tension monophasée 230V/50Hz

LES OPTIONS

- 4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein
Réf: KRM4 / 225 € HT

BAIN-MARIE AVEC EAU GN1/1



Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	COULEUR BLANCHE (RAL-9003)		COULEUR GRISE (RAL-7040)	
			Référence	€ HT	Référence	€ HT
2GN1/1	790x646x900/1300	1100	MTCH-2G-B	2 630	MTCH-2G-G	2 630
3GN1/1	1120x646x900/1300	1650	MTCH-3G-B	3 110	MTCH-3G-G	3 110
4GN1/1	1445x646x900/1300	2200	MTCH-4G-B	3 400	MTCH-4G-G	3 400

INFOS PRODUITS

- ⊕ Plan de travail et cuve en acier inoxydable. AISI-304 18/10
- ⊕ Structure en acier plastique et acier inoxydable. AISI-304
- ⊕ Protection sanitaire robuste et de grande taille en méthacrylate
- ⊕ Isolation polyuréthane écologique ignifugée
- ⊕ Réservoir sanitaire à bords arrondis
- ⊕ Chauffage du réservoir par des résistances en silicone qui améliorent les performances et réduisent la consommation électrique

- ⊕ Panneau de commande avec thermomètre/thermostat numérique et interrupteur lumineux de fonctionnement
- ⊕ Vidange avec tube subverse et sortie 3/4" avec flexible, robinet 1/4 de tour et connexion rapide
- ⊕ Température dans le réservoir réglable +50°C/+90°C
- ⊕ Conçu pour les réservoirs GN d'une profondeur maximale de 150 mm de profondeur (non inclus dans le prix), voir page 149
- ⊕ Tension monophasée 230v/50Hz

LES OPTIONS

- 4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein
Réf: KRM4 / 225 € HT
- Kit de remplissage d'eau avec bec métallique dans la cuve et tuyau d'arrivée d'eau flexible de 300 mm avec robinet 1/2" et connecteur rapide
Réf: OEA / 140 € HT

BAIN-MARIE SEC GN1/1



Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	COULEUR BLANCHE (RAL-9003)		COULEUR GRISE (RAL-7040)	
			Référence	€ HT	Référence	€ HT
2GN1/1	790x646x900/1300	1200	MTCS-2G-B	2 370	MTCS-2G-G	2 370
3GN1/1	1120x646x900/1300	1750	MTCS-3G-B	2 555	MTCS-3G-G	2 555
4GN1/1	1445x646x900/1300	2500	MTCS-4G-B	2 910	MTCS-4G-G	2 910

INFOS PRODUITS

- ⊕ Plan de travail et cuve en acier inoxydable. AISI-304 18/10
- ⊕ Structure en acier plastique et acier inoxydable. AISI-304
- ⊕ Protection sanitaire robuste et de grande taille en méthacrylate
- ⊕ Chauffage par éléments chauffants blindés, protégés par un double fond perforé, avec klixon de sécurité
- ⊕ Éléments chauffants rabattables pour un nettoyage facile

- ⊕ Isolation polyuréthane écologique ignifugée
- ⊕ Panneau de commande avec thermomètre/thermostat numérique et interrupteur lumineux de fonctionnement
- ⊕ Température de fonctionnement réglable +50°C/+90°C
- ⊕ Conçu pour les plateaux GN d'une profondeur maximale de 150 mm de profondeur (non inclus dans le prix), voir page 149
- ⊕ Tension monophasée 230v/50Hz

LES OPTIONS

- 4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein
Réf: KRM4 / 225 € HT
- Kit de remplissage d'eau avec bec métallique dans la cuve et tuyau d'arrivée d'eau flexible de 300 mm avec robinet 1/2" et connecteur rapide
Réf: OEA / 140 € HT

PLAQUE CHAUFFANTE EN VERRE TREMPÉ GN1/1


Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	COULEUR BLANCHE (RAL-9003)		COULEUR GRISE (RAL-7040)	
			Référence	€ HT	Référence	€ HT
2GN1/1	790x646x900/1300	1100	MTCT-2G-B	2 645	MTCT-2G-G	2 645
3GN1/1	1120x646x900/1300	1650	MTCT-3G-B	3 075	MTCT-3G-G	3 075
4GN1/1	1445x646x900/1300	2200	MTCT-4G-B	3 465	MTCT-4G-G	3 465

INFOS PRODUITS

- ⊕ Plan de travail en acier inoxydable. AISI-304 18/10
- ⊕ Structure en acier plastique et acier inoxydable. AISI-304
- ⊕ Protection sanitaire robuste et de grande taille en méthacrylate
- ⊕ Verre trempé noir de 6 mm d'épaisseur
- ⊕ Isolation polyuréthane écologique ignifugé

- ⊕ Chauffage par résistances blindées, protégées par un double fond perforé, avec klixon de sécurité
- ⊕ Panneau de commande avec thermomètre/thermostat numérique et interrupteur lumineux de fonctionnement
- ⊕ Température de travail réglable +50°C/+100°C
- ⊕ Tension monophasée 230v/50Hz

LES OPTIONS

- 4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein
Réf: KRM4 / 225 € HT

 11
SELF

 12
SELF

MEUBLE NEUTRE


Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	COULEUR BLANCHE (RAL-9003)		COULEUR GRISE (RAL-7040)	
		Référence	€ HT	Référence	€ HT
2GN1/1	790x646x900/1300	MTNE-2G-B	1 320	MTNE-2G-G	1 320
3GN1/1	1120x646x900/1300	MTNE-3G-B	1 425	MTNE-3G-G	1 425
4GN1/1	1445x646x900/1300	MTNE-4G-B	1 565	MTNE-4G-G	1 565

INFOS PRODUITS

- ⊕ Plan de travail en acier inoxydable. AISI-304 18/10. Structure en acier plastique et acier inoxydable. AISI-304

- ⊕ Protection sanitaire robuste et de grande taille en méthacrylate
- ⊕ Tension monophasée 230v/50Hz

LES OPTIONS

- 4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein
Réf: KRM4 / 225 € HT

12 L'INOX





SOMMAIRE



PLONGES

Gamme 550, 600 et 700	436
Plonge, lave-verre et lave-vaisselle	438
Meubles plonge lave-vaisselles	439
Avec trou vide-déchets	440
Avec trou vide-déchets	441



ENVIRONNEMENT LAVERIE

Tables de laverie	442
Robinet industriels	446
Douchettes	447
Robinets, pédales et accessoires	448



TABLES

Adossées avec étagère ou avec renfort	449
Centrales avec étagères ou avec renfort	450
Soubassement avec étagère ou avec renfort	451
Tables du chef	453
Tables d'angles	454
Options pour tables	455
Etagères et supports	456
Tables de découpes	457
Tables de terrasse	458



TABLES ET MEUBLES COCKTAIL

Tables cocktail	460
Meubles cocktail	464
Meubles de préparation cocktail avec tiroirs réfrigérés	467
Meubles cocktail - Options - Kits bar	470
Meubles neutre pour préparation cocktail	471



ARMOIRES ET MEUBLES NEUTRES

Avec portes coulissantes	472
Sans porte	476
Avec portes battantes	478
Avec portes et tiroirs	480
Soubassement hauteur 600	481
Meubles neutres	482
Meubles chauds	486
Meubles bain-marie	487
Armoires	488
ARMOIRES SUSPENDUES	489
Dessus pour meubles	490
Options pour meubles neutres	491



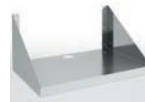
ÉCHELLES

492



RAYONNAGES

494



ÉTAGÈRES MURALES

495



CHARIOTS

Chariots chauds de liaison	496
Chariots froids de liaison	499



LAVE-MAINS ET POUBELLES

500



ÉQUIPEMENT HYGIENE

501





AISI 304 18/10

QUALITÉ MAXIMUM
Produits fabriqués en acier inox AISI 304 18/10, dessinés avec des lignes fonctionnelles, élégantes et uniformes. Finitions parfaites, solides et hygiéniques.

PLONGES
Dessus complètement soudé avec dossier et cuve emboutie insonorisée

TABLES ET PLONGES
Livrés démontés (montés en option), très solides et stables avec la possibilité d'ajouter une étagère supplémentaire. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 10 mm.

FACILE

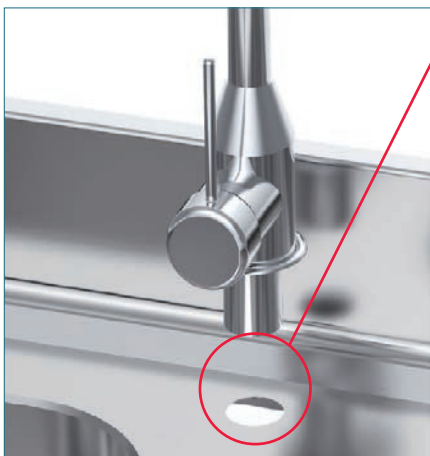
MONTAGE
Les chassis démontables des plonges ont été dessinés pour être montés très facilement et rapidement par une seule personne. Ils sont fournis avec tout le matériel et les accessoires nécessaires.

DESIGN UNIFORME
Le design uniforme des plonges, tables et autres produits permet de combiner différents éléments en complète harmonie esthétique et fonctionnelle afin de créer des ensembles très élégants et pratiques. Compatibles également avec le matériel Coreco.







ROBINETTERIE

Large gamme de robinets destinés à un usage professionnel et fabriqués avec des matériaux de grande qualité qui assurent leur ergonomie et durabilité.



PRÉ-PERÇAGE (DIAMÈTRE 35 mm)

Référence	Position	€ HT
OAG-D	Trou à droite de la cuve 	50
OAG-C (uniquement sur gamme 700)	Trou au centre de la cuve 	50
OAG-I	Trou à gauche de la cuve 	50
OAG-E (uniquement sur gamme 700)	Trou entre les deux cuves 	50

SIPHON

Référence	Position	€ HT
SPVC	Siphon PVC pour simple cuve Ø40 mm	15
SPVC2	Siphon PVC pour double cuve Ø40 mm	20
SLAC	Siphon laiton chromé pour simple cuve Ø40 mm	100

PLONGES - LIVRÉES DÉMONTÉES

- ⊕ Fabriquées intégralement en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- ⊕ Dossieret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm arrondi totalement soudé
- ⊕ Cuve emboutie insonorisée livrée avec tube surverse, bonde et cache-bac
- ⊕ Egouttoir nervuré à bords anti-ruisselement
- ⊕ Possibilité d'adapter dessus une large gamme de robinets (voir page 446)
- ⊕ Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- ⊕ Etagère supplémentaire en option (possibilité de l'ajouter à posteri sur modèles démontés)
- ⊕ Structure très solide, montage facile et rapide
- ⊕ Livrées sans robinetterie
- ⊕ En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 435)
- ⊕ Pieds arrières avancés de 50 mm pour permettre le passage des profils sanitaires et les tuyaux de vidange le long des murs

PLONGE MONTÉE SOUDÉE

- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité
- Nous consulter



MEUBLES PLONGES - LIVRÉS MONTÉS SOUDÉS

- ⊕ Livré monté et soudé
- ⊕ Arrière ouvert pour permettre l'accès aux installations
- ⊕ Pieds robustes avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- ⊕ Portes coulissantes silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- ⊕ Option fermeture à clés des portes (Réf. OCPC : 145 € HT)
- ⊕ Livrés sans robinetterie
- ⊕ En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 435)



PLONGE SANS ÉTAGÈRE

ÉTAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE

MEUBLE PLONGE

	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
550	1000x550		340x340x200	FGB-1055/11-D	870	EB-1055	250	-	-
			340x340x200	FGB-1055/11-I	870	EB-1055	250	-	-
	1400x550		400x400x250	FGB-1455/21-D	1 400	EB-1455	340	-	-
			400x400x250	FGB-1455/21-I	1 400	EB-1455	340	-	-
600	600x600		500x400x250	FGB-66/10	685	EB-66	110	FMM-66/10	1 435
	700x600		500x500x250	FGB-76/10	875	EB-76	120	-	-
	1000x600		400x400x250	FGB-106/11-D	900	EB-106	165	FMM-106/11-D	1 910
			400x400x250	FGB-106/11-I	900	EB-106	165	FMM-106/11-I	1 910
			400x400x250	FGB-106/20	1 145	EB-106	165	FMM-106/20	2 150
	1200x600		500x400x250	FGB-126/11-D	840	EB-126	175	FMM-126/11-D	1 935
			500x400x250	FGB-126/11-I	840	EB-126	175	FMM-126/11-I	1 935
			500x400x250	FGB-126/20	1 190	EB-126	175	FMM-126/20	2 285
	1400x600		500x400x250	FGB-146/11-D	1 100	EB-146	210	FMM-146/11-D	2 220
			500x400x250	FGB-146/11-I	1 100	EB-146	210	FMM-146/11-I	2 220
			500x400x250	FGB-146/20	1 340	EB-146	210	FMM-146/20	2 460
			400x400x250	FGB-146/21-D	1 260	EB-146	210	FMM-146/21-D	2 430
			400x400x250	FGB-146/21-I	1 260	EB-146	210	FMM-146/21-I	2 430
			400x400x250	FGB-146/21-I	1 260	EB-146	210	FMM-146/21-I	2 430
	1600x600		500x400x250	FGB-166/21-D	1 350	EB-166	240	FMM-166/21-D	2 605
			500x400x250	FGB-166/21-I	1 350	EB-166	240	FMM-166/21-I	2 605
1800x600		500x400x250	FGB-186/21-D	1 455	EB-186	275	FMM-186/21-D	2 770	
		500x400x250	FGB-186/21-I	1 455	EB-186	275	FMM-186/21-I	2 770	
2000x600		500x400x250	FGB-206/22	1 565	EB-206	290	FMM-206/22	2 925	



Dossieret latéral, voir page 454



PLONGE SANS ÉTAGÈRE

ÉTAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE

MEUBLE PLONGE

700	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
	700x700		500x500x300	FGB-77/10	900	EB-77	125	-	-
800x700		600x500x300	FGB-87/10	960	EB-87	185	FMM-87/10	2 035	
1000x700		500x500x300	FGB-107/11-D	990	EB-107	210	FMM-107/11-D	2 000	
		500x500x300	FGB-107/11-I	990	EB-107	210	FMM-107/11-I	2 000	
1200x700		500x500x300	FGB-127/11-D	1 050	EB-127	245	FMM-127/11-D	2 115	
		500x500x300	FGB-127/11-I	1 050	EB-127	245	FMM-127/11-I	2 115	
		500x500x300	FGB-127/20	1 330	EB-127	245	FMM-127/20	2 480	
1400x700		600x500x300	FGB-147/11-D	1 160	EB-147	280	FMM-147/11-D	2 320	
		600x500x300	FGB-147/11-I	1 160	EB-147	280	FMM-147/11-I	2 320	
		600x500x300	FGB-147/20	1 485	EB-147	280	FMM-147/20	2 645	
1600x700		500x500x300	FGB-167/21-D	1 500	EB-167	330	FMM-167/21-D	2 675	
		500x500x300	FGB-167/21-I	1 500	EB-167	330	FMM-167/21-I	2 675	
1800x700		500x500x300	FGB-187/21-D	1 600	EB-187	355	FMM-187/21-D	2 895	
		500x500x300	FGB-187/21-I	1 600	EB-187	355	FMM-187/21-I	2 895	
		500x500x300	FGB-187/30	2 125	EB-187	355	FMM-187/30	3 190	
2000x700		600x500x300	FGB-207/21-D	1 715	EB-207	365	FMM-207/21-D	3 070	
		600x500x300	FGB-207/21-I	1 715	EB-207	365	FMM-207/21-I	3 070	
2200x700		500x500x300	FGB-227/22	1 830	EB-227	305	-	-	

PLONGES LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE

GAMMES 550, 600 ET 700 DÉMONTÉES



PLONGES

- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- ⊕ Dosseret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm arrondi totalement soudée
- ⊕ Cuve emboutie insonorisée livrée avec tube surverse, bonde et cache-bac
- ⊕ Egouttoir nervuré à bords anti-ruisselement
- ⊕ Possibilité d'adapter dessus une large gamme de robinets (voir page 446)
- ⊕ Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- ⊕ Etagère supplémentaire en option (possibilité de l'ajouter à poster sur modèles démontés)
- ⊕ Structure très solide, montage facile et rapide
- ⊕ Livrées sans robinetterie
- ⊕ En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 435)
- ⊕ Pieds arrières avancés de 50 mm pour permettre le passage des profils sanitaires et les tuyaux de vidange le long des murs



PLONGE MONTÉE SOUDÉE

- Aucun montage

- Plus de rigidité et de stabilité

Nous consulter



🍷 Conçu pour contenir un lave-verres 35x35 / 40x40

🍽️ Conçu pour s'adapter à un lave-vaisselle de taille maximum : 600x600x850 mm

PLONGE SANS ÉTAGÈRE

ÉTAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE

	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
550	1000x550		340x340x200	FGL-1055/11-D	825	EBL-1055	145
			340x340x200	FGL-1055/11-I	825	EBL-1055	145
	1400x550		400x400x250	FGL-1455/21-D	1 330	EBL-1455	150
			400x400x250	FGL-1455/21-I	1 330	EBL-1455	150
600	1000x600		500x400x250	FGL-106/11-D	800	EBL-106	100
			500x400x250	FGL-106/11-I	800	EBL-106	100
	1200x600		500x400x250	FGL-126/11-D	800	EBL-126	100
			500x400x250	FGL-126/11-I	800	EBL-126	100
	1400x600		500x400x250	FGL-146/11-D	1 090	EBL-146	140
			500x400x250	FGL-146/11-I	1 090	EBL-146	140
	1800x600		500x400x250	FGL-186/21-D	1 470	EBL-186	175
			500x400x250	FGL-186/21-I	1 470	EBL-186	175
700	1200x700		500x500x300	FGL-127/11-D	885	EBL-127	110
			500x500x300	FGL-127/11-I	885	EBL-127	110
	1400x700		600x500x300	FGL-147/11-D	1 090	EBL-147	155
			600x500x300	FGL-147/11-I	1 090	EBL-147	155
	1800x700		500x500x300	FGL-187/21-D	1 575	EBL-187	195
			500x500x300	FGL-187/21-I	1 575	EBL-187	195

= Nouveauté

MEUBLE PLONGE

- ⊕ Livré monté et soudé à la plonge
- ⊕ Arrière ouvert pour permettre l'accès aux installations
- ⊕ Pieds robustes avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- ⊕ Portes coulissantes silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- ⊕ Option fermeture à clés des portes (Réf. OCPC : 145 € HT)
- ⊕ Livrés sans robinetterie
- ⊕ En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 435?)



- 🍷 Conçu pour contenir un lave-verres 35x35 / 40x40
- ⊙ Conçu pour s'adapter à un lave-vaisselle de taille maximum : 600x600x850 mm

MEUBLE PLONGE

	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	Référence	€ HT
600	1200x600		500x400x250	FMLM-126/11-D	1 935
			500x400x250	FMLM-126/11-I	1 935
	1400x600		500x400x250	FMLM-146/11-D	2 105
			500x400x250	FMLM-146/11-I	2 105
	1800x600		500x400x250	FMLM-186/21-D	2 470
			500x400x250	FMLM-186/21-I	2 470
700	1200x700		500x500x300	FMLM-127/11-D	1 665
			500x500x300	FMLM-127/11-I	1 665
	1400x700		600x500x300	FMLM-147/11-D	2 140
			600x500x300	FMLM-147/11-I	2 140
	1800x700		500x500x300	FMLM-187/21-D	2 670
			500x500x300	FMLM-187/21-I	2 670

PLONGES - LIVRÉES DÉMONTÉES

- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- ⊕ Dossieret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm arrondi totalement soudée
- ⊕ Cuve emboutie insonorisée livrée avec tube surverse, bonde et cache-bac
- ⊕ Egouttoir nervuré à bords anti-ruisselement
- ⊕ Possibilité d'adapter dessus une large gamme de robinets (voir page 446)
- ⊕ Structure très solide, montage facile et rapide

- ⊕ Piétements tube de 40x40mm avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- ⊕ Étagère supplémentaire en option (possibilité de l'ajouter à posteriori sur modèles démontés)
- ⊕ Livrées sans robinetterie
- ⊕ En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 435)

MEUBLES PLONGES - LIVRÉS MONTÉS SOUDÉS

- ⊕ Arrière ouvert pour permettre l'accès aux installations
- ⊕ Pieds robustes avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- ⊕ Portes coulissantes silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- ⊕ Option fermeture à clés des portes (Réf. OCPC : 145 € HT)
- ⊕ Livrées sans robinetterie
- ⊕ En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 435)

PLONGE MONTÉE SOUDÉE

- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité
- Nous consulter



PLONGE SANS ÉTAGÈRE

ÉTAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE

MEUBLE PLONGE

700	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
		1000x700		800x500x350	FGB-107/10	1 415	EB-107	210	FMM-107/10
	1200x700		950x500x350	FGB-127/10	1 565	EB-127	245	FMM-127/10	2 710
	1400x700		1200x500x350	FGB-147/10	1 715	EB-147	280	FMM-147/10	2 880
	1600x700		800x500x350	FGB-167/11-D	1 810	EB-167	330	FMM-167/11-D	3 050
	1600x700		800x500x350	FGB-167/11-I	1 810	EB-167	330	FMM-167/11-I	3 050
	1800x700		800x500x350	FGB-187/20	2 190	EB-187	355	FMM-187/20	3 545
	2000x700		1200x500x350	FGB-207/11-D	2 285	EB-207	365	FMM-207/11-D	3 580
	2000x700		1200x500x350	FGB-207/11-I	2 285	EB-207	365	FMM-207/11-I	3 580

- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée (sauf partie arrière en galva)
- ⊕ Egouttoir nervuré à bords anti-ruisselement
- ⊕ Dossieret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm arrondi totalement soudée
- ⊕ Cuve emboutie insonorisée livrée avec tube surverse, bonde et cache-bac
- ⊕ Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc démontable de Ø 200mm
- ⊕ Possibilité d'adapter dessus une large gamme de robinets (voir page 446)
- ⊕ Piedements tube de 40x40mm avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- ⊕ Espace pour lave-vaisselle standard jusqu'à 600x600x850mm (renfort mural inclus)
- ⊕ Livrées sans robinetterie
- ⊕ En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 435)

PLONGE MONTÉE SOUDÉE

- Aucun montage
 - Plus de rigidité et de stabilité
- Nous consulter



PLONGE



PLONGE LAVE-VAISSELLE

12
INOX

	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
600	1800x600		500x400x250	FGBD-186/111-D	1 850	FGBDL-186/111-D	1 755
			500x400x250	FGBD-186/111-I	1 850	FGBDL-186/111-I	1 755
700	1400x700		600x500x300	FGBD-147/101-D	1 375	-	-
			600x500x300	FGBD-147/101-I	1 375	-	-
	1800x700		500x500x300	FGBD-187/111-D	1 960	FGBDL-187/111-D	1 855
			500x500x300	FGBD-187/111-I	1 960	FGBDL-187/111-I	1 855



TABLES DE PRÉLAVAGE MURALES AVEC BAC



AVEC ÉTAGÈRE

SANS ÉTAGÈRE

Dimensions (LxPxH mm)	Disposition	AVEC ÉTAGÈRE		SANS ÉTAGÈRE	
		Référence	€ HT	Référence	€ HT
800x750x850		MP-80D	1 630	MPS-80D	1 405
		MP-80I	1 630	MPS-80I	1 405
1200x750x850		MP-120D	1 735	MPS-120D	1 475
		MP-120I	1 735	MPS-120I	1 475
1600x750x850		MP-160D	1 920	MPS-160D	1 620
		MP-160I	1 920	MPS-160I	1 620

TABLES DE PRÉLAVAGE MURALES AVEC BAC ET TROU VIDE-DÉCHETS



AVEC ÉTAGÈRE

SANS ÉTAGÈRE

Dimensions (LxPxH mm)	Disposition	AVEC ÉTAGÈRE		SANS ÉTAGÈRE	
		Référence	€ HT	Référence	€ HT
1200x750x850		MPD-120D	2 005	MPDS-120D	1 760
		MPD-120I	2 005	MPDS-120I	1 760
1600x750x850		MPD-160D	2 245	MPDS-160D	1 985
		MPD-160I	2 245	MPDS-160I	1 985
2100x750x850		MPD-210D	2 500	MPDS-210D	2 205
		MPD-210I	2 500	MPDS-210I	2 205

INFOS PRODUITS

- ⊕ Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10 satiné
- ⊕ Plans de travail avec dossier entièrement soudé de 135 mm et bord avant de 50 mm, entièrement soudé
- ⊕ Pieds en tube métallique de 40x40 réglables en hauteur
- ⊕ Cuve emboutie de 500x400x250mm avec protection anti-bruit, bonde et tube surverse

- ⊕ Montage simple et rapide via des vis (incluses)
- ⊕ Fixation universelle, s'adapte à toute marque de lave-vaisselle
- ⊕ Livrées sans robinetterie
- ⊕ En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 435)

- ⊕ **MPD** : Trou vide-déchet embouti avec colerette caoutchouc amovible Ø 200 mm

TABLES DROITES ENTRÉE / SORTIE LAVE-VAISSELLE



	Dimensions (LxPxH mm)	Disposition	AVEC ÉTAGÈRE		SANS ÉTAGÈRE	
			Référence	€ HT	Référence	€ HT
CENTRALES	600x600		N ME- 60	660	MES-60	495
			ME-120	1 230	MES-120	935
MURALES	800x750x850		ME-80D	1 210	MES-80D	990
			ME-80I	1 210	MES-80I	990
	1200x750x850		ME-120D	1 320	MES-120D	1 060
			ME-120I	1 320	MES-120I	1 060
	1600x750x850		ME-160D	1 510	MES-160D	1 205
			ME-160I	1 510	MES-160I	1 205

N = Nouveauté 2024

TABLES EN ANGLE ENTRÉE/SORTIE LAVE-VAISSELLE



Dimensions (LxPxH mm)	Disposition	Nb de casiers de lavage	AVEC ÉTAGÈRE		AVEC RENFORT	
			Référence	€ HT	Référence	€ HT
1300x750x850		2	N MAE-130D	2 020	N MAES-130D	1 755
1600x750x850			MAE-160D	2 215	MAES-160D	1 900
1300x750x850		2	N MAE-130I	2 020	N MAES-130I	1 755
1600x750x850			MAE-160I	2 215	MAES-160I	1 900

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10 satiné
- Plans de travail avec dossier de 135mm, bord avant de 50 mm
- Pieds en tube m tallicque 40x40 réglables en hauteur
- Fixation universelle, s'adapte à toute marque de lave-vaisselle
- Montage simple et rapide, au moyen des vis fournies
- Possibilité, en option, d'incorporer un réservoir de 500x400x250mm et/ou trou vide-déchet embouti avec colerette caoutchouc amovible  200mm (voir page 445)

PLANS DE TRAVAIL INTERMÉDIAIRES MURAUX DE PRÉLAVAGE AVEC BAC

Dimensions (LxPxH mm)	Disposition	Référence	€ HT
800x750		EP-80D	1 215
		EP-80I	1 215
1200x750		EP-120D	1 320
		EP-120I	1 320



INFOS PRODUITS

- ⊕ Plan de travail en acier inoxydable AISI-304 18/10 satiné
- ⊕ Dossieret entièrement soudé de 135 mm et bord avant de 50 mm, entièrement soudé
- ⊕ Fixation universelle, s'adapte à toute marque de lave-vaisselle
- ⊕ Cuve intégrée de 500x400x250 mm avec insonorisation, tube surverse et bonde
- ⊕ Montage simple et rapide au moyen de vis (incluses)
- ⊕ Ils peuvent être fournis, en option, avec le pré-perçage pour placer le robinet, voir page 435)
- ⊕ Installation : Pour l'assemblage avec une autre table, un manuel et un gabarit pour le perçage des trous pour les vis sont joints, indiquant la composition. Cela peut être préparé en usine : indiquer à la commande

TABLES DE DÉBARASSAGE AVEC TROU VIDE-DECHETS LIVRÉES MONTÉES SOUDÉES



Mobile MDC-200/2

AVEC SUPPORT

AVEC RENFORT

Dimensions (LxPxH mm)	Nbre de vide-déchets	AVEC SUPPORT		AVEC RENFORT	
		Référence	€ HT	Référence	€ HT
1200x700x850	1	MDC-120	1 840	MDCS-120	1 685
1600x700x850	1	MDC-160	2 070	MDCS-160	1 900
2000x700x850	1	MDC-200	2 340	MDCS-200	2 155
2000x700x850	2	MDC-200/2	2 615	MDCS-200/2	2 435

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Plans de travail et étagères réalisés en acier inox AISI-304 18/10 satiné et renforcés par des tubes métalliques
- ⊕ Bord arrondi avant de 50 mm, totalement soudé
- ⊕ Colerette caoutchouc amovible, facile à retirer
- ⊕ Pieds en tube métallique de 40x40mm avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur

TABLES D'ENTRÉE / SORTIE, À ROULEAUX

Modèle	Type	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
MR-110	Droit	1100x640x850	2 065
MR-160	Droit	1600x640x850	2 505
CR-90	Incurvé	(300+965)x965x850	3 640

INFOS PRODUITS

- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- ⊕ Rouleaux en PVC démontables avec axe en inox
- ⊕ Fixation universelle, s'adapte à toute marque de lave-vaisselle
- ⊕ Peut se fixer à d'autres tables à rouleaux droites ou incurvées
- ⊕ Structure démontable très solide avec pieds en tube métalliques de 40x40mm, réglable en hauteur
- ⊕ Montage facile et rapide (visserie fournie)



Table droite

Table incurvée

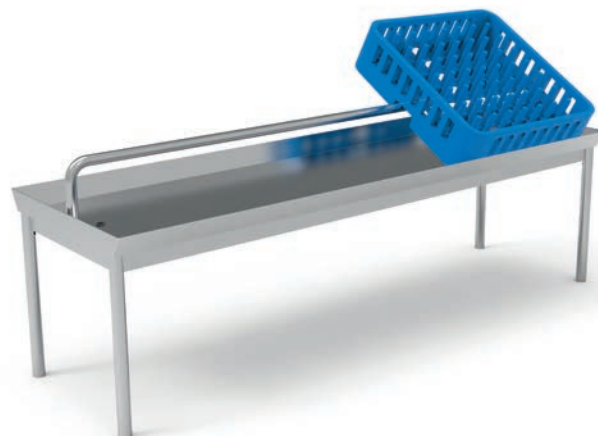
ÉTAGÈRES MURALES POUR CASIER DE LAVAGE

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
ESC-110	1100x700x850	995
N ESC-160	1600x700x850	1 085

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 18/10
- ⊕ Pieds en tube métallique Ø30 mm. Dimensions standard pour les paniers de 500 x 500 mm
- ⊕ Montage simple et rapide au moyen de vis (incluses)
- ⊕ Barre centrale pour le support des paniers de lavage en tube de Ø30 mm et vidange par le bas


ÉTAGÈRES MURALES POUR PANIERS

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
EMCL-110	1100x480x300	575
EMCL-160	1600x480x300	705

INFOS PRODUITS

- ⊕ Réalisé en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné
- ⊕ Totalement soudée. Vidange incorporée
- ⊕ Montage rapide et facile (chevilles et vis incluses)

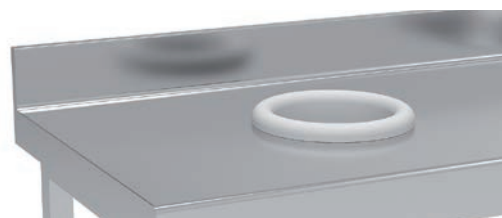

CUVES SUR TABLES


Modèle	Description - Position	€ HT
CSE-44D	Cuve soudée à droite	345
CSE-44I	Cuve soudée à gauche	345
CSE-44C	Cuve soudée au centre	345
N CSE-54D	Cuve soudée à droite	455
N CSE-54I	Cuve soudée à gauche	455
N CSE-54C	Cuve soudée au centre	455

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Cuve en acier inoxydable AISI-304 18/10 de 400x400x250mm et 500x400x250mm avec vidange et équipée d'une protection anti-éclaboussures

OPTION TROU VIDE-DÉCHETS SUR TABLE


Modèle	Description	€ HT
AAD-200	Trou dans le plan de travail + colerette en caoutchouc	125
AD-200	Colerette de rechange	55

INFOS PRODUITS

- ⊕ Trou de Ø200mm usiné dans le plan de travail
- ⊕ Colerette caoutchouc amovible

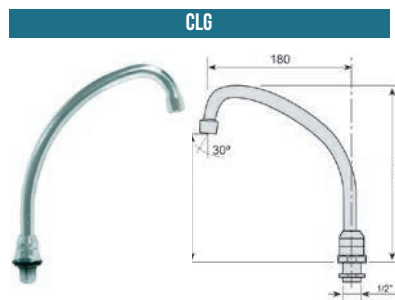
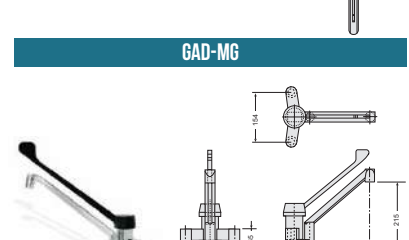
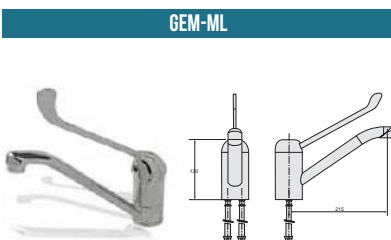
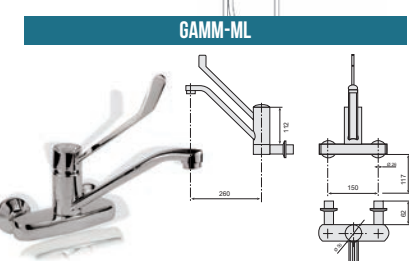
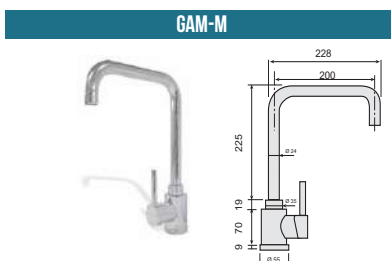
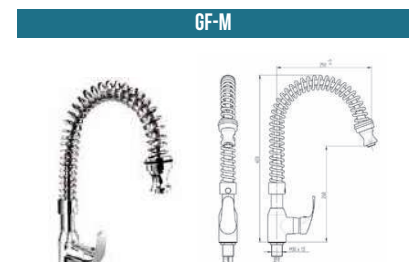
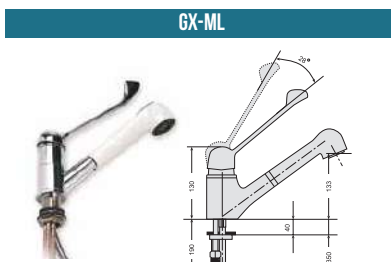
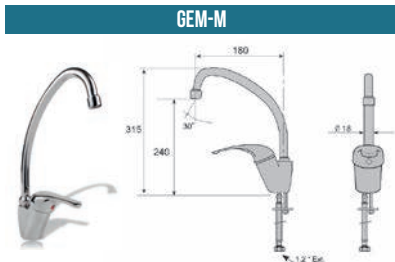
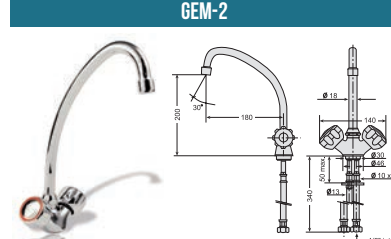
SOCLES LAVERIE


Modèles	Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT	Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT	Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
ECO et EVO 35	SOCLEINOX1/35	430x425x400	340	-	-	-	-	-	-
ECO40	SOCLEINOX1/40	515x485x400	340	-	-	-	-	-	-
EVO40	SOCLEINOX1/40	515x485x400	340	-	-	-	-	-	-
ECO50	SOCLEINOX1/50	600x555x400	340	SOCLEINOX2/50	600x555x400	400	SOCLEINOX3/50	600x555x460	520
EVO50	SOCLEINOX1/50	600x555x400	340	SOCLEINOX2/50	600x555x400	400	SOCLEINOX3/50	600x555x460	520
AT60	SOCLEINOX1/60	640x615x400	340	SOCLEINOX2/60	640x615x460	400	-	-	-

Laverie voir page 534

⊕ Robinets de haute qualité pour usage professionnel, très ergonomiques et durables

⊕ Construction en laiton chromé haute densité et épaisseur



INFOS PRODUITS

GEAC/DC

- ⊕ Modèle mixte, utilisable avec des piles (incluses) ou sur secteur.
- ⊕ Fabriqué en bronze avec revêtement en chrome électrolytique.
- ⊕ Capteur électronique avec une distance de détection de 25 cm.
- ⊕ Vanne de mélange non incluse.
- ⊕ Protection : IP56.

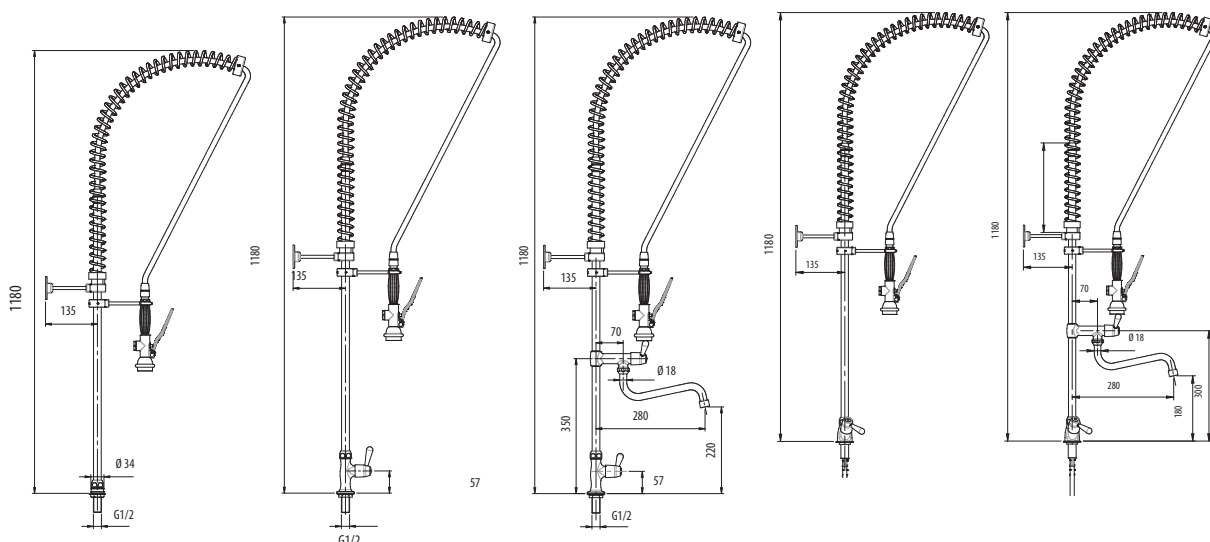
Modèle	Description	€ HT
GEB-M	Robinet mitigeur monotrou - Hauteur 115 mm	165
GEB-2	Robinet mélangeur monotrou - Hauteur 105 mm	135
GEM-M	Robinet mitigeur monotrou - Hauteur 315 mm	185
GEM-2	Robinet mélangeur monotrou	135
GEA-M	Robinet mitigeur monotrou - Hauteur 260 mm	195
GX-ML	Robinet mitigeur - Hauteur 130 mm	300
GAM-M	Robinet mitigeur - Hauteur 323 mm	280
GF-M	Robinet mitigeur	455
GEM-ML	Robinet mitigeur - Hauteur 130 mm	185
GAMM-ML	Robinet mitigeur mural	440
GAU-MG	Robinet mitigeur	385
CLG	Robinet giratoire	45
GEAC/DC	Robinet électronique avec capteur de présence	355
GAD/MG	Robinet mitigeur	445

= Nouveauté 2024

- ⊕ Gamme complète de douchettes haute qualité pensée et dessinée pour usage professionnel, ergonomique et durable
- ⊕ Construit en laiton chromé haute densité et épaisseur

- ⊕ Douchette ergonomique avec poignée plastique anti-calorique, réglable du débit et valve anti-retour
- ⊕ Accessoires et tuyaux nécessaires à l'installation fournis

GD-0 GD-1 GD-1G GD-2 GD-2G



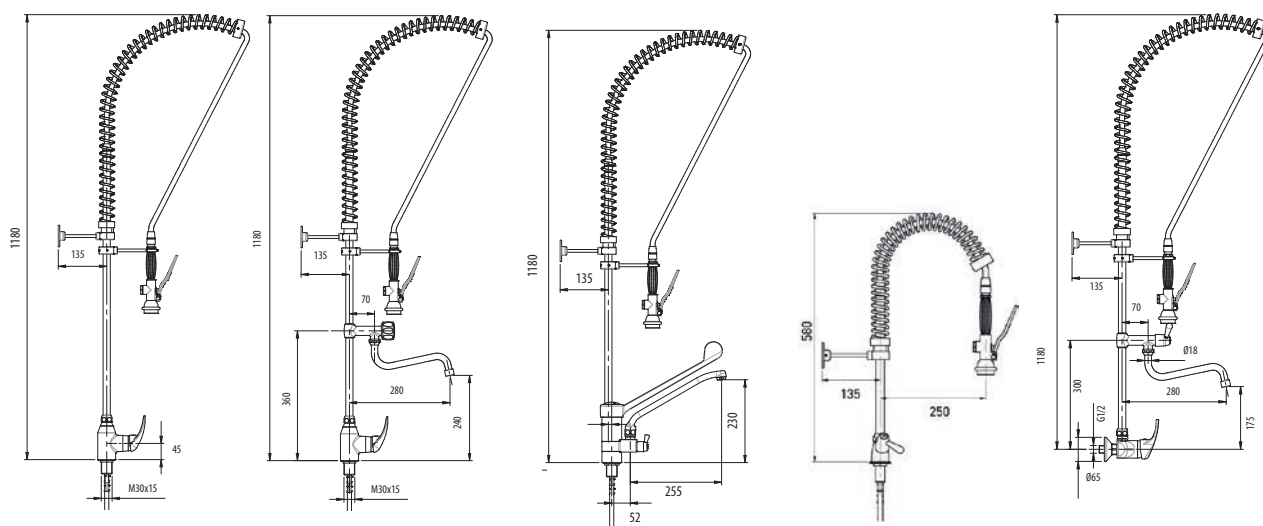
DGD

TF



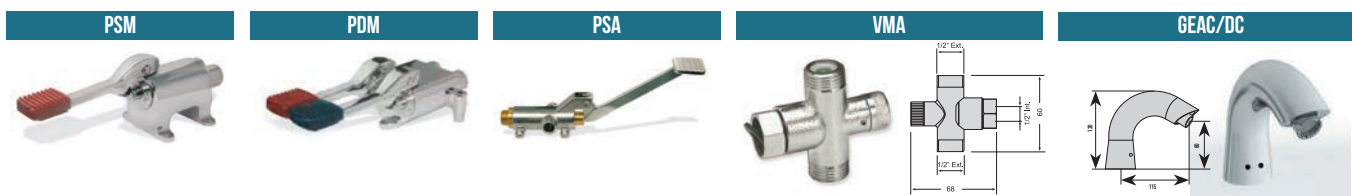
Modèle	Description	€ HT
GD-0	Robinet de douche à eau directe	315
GD-1	Robinet de douche eau simple avec manette 1/4 de tour	360
GD-1G	Robinet de douche simple eau avec robinet auxiliaire avec manettes 1/4 de tour	475
GD-2	Robinet douchette 2 voies	390
GD-2G	Robinet douchette avec col de cygne 2 voies	495
DGD	Embout douchette	130
TF	Tube flexible pour robinet de douche	45

= Nouveauté 2024



Modèle	Description	€ HT
GD-M	Robinet douche mélangeur	525
GD-MG	Robinet douche avec col de cygne et mélangeur	585
N GDPL-MG	Mitigeur de douche monocommande deux eaux, levier coudé long, avec robinet auxiliaire	665
GDB-2	Robinet douche bas avec poignée 1/4 de tour	400
GDM-MG	Robinet douche mural avec col de cygne 2 voies	605

N = Nouveauté 2024



Modèle	Description	€ HT
PSM	Pédale simple mitigeur	200
PDM	Pédale double mitigeur	230
PSA	Pédale simple automitigeur	120
VMA	Electrovanne (mélangeuse) - Entrée et sortie en 1/2"	45

- ⊕ Rigidité et hygiène : plateaux et étagères fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée et renforcés par des omégas (pas de bois ou stratifié)
- ⊕ Montage facile et rapide (visserie fournie)

- ⊕ Dossieret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm totalement soudée
- ⊕ Dessus et étagère (pour modèle avec étagère) renforcés par omégas
- ⊕ Possibilité d'ajouter à posteriori en option une étagère intermédiaire supplémentaire

- ⊕ Piétements tube de 40x40mm avec hauteur réglable 50 mm
- ⊕ Ces tables peuvent être équipées de tiroirs, modules tiroirs sur glissières et étagères supérieures à poser sur tables (voir page 445)
- ⊕ Plan de travail épaisseur 10/10^{ème} de mm

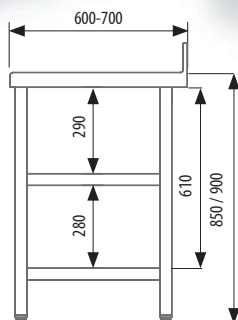
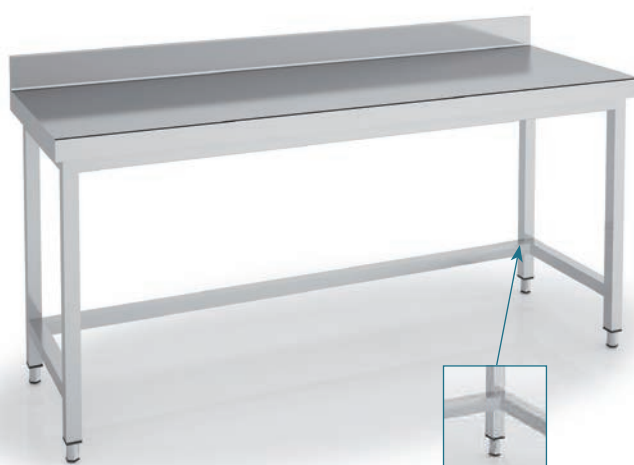
TABLE MONTÉE SOUDÉE
 - Aucun montage
 - Plus de rigidité et de stabilité
 Nous consulter
 Retirer le D de la référence
 ex : MMD70-100 devient MM70-100

TABLES ADOSSÉES

AVEC ÉTAGÈRE



AVEC RENFORT



↑ 15/10^{ème}
 En option : Plan de travail épaisseur 15/10^{ème} de mm.
 Ajouter /15 à la fin de la référence : +30%

12
INDEX

	AVEC ÉTAGÈRE			AVEC RENFORT		
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT	
600	600x600x850	MMD60-60	575	MMSD60-60	590	
	700x600x850	MMD60-70	600	MMSD60-70	620	
	800x600x850	MMD60-80	625	MMSD60-80	645	
	900x600x850	MMD60-90	645	MMSD60-90	660	
	1000x600x850	MMD60-100	685	MMSD60-100	685	
	1100x600x850	MMD60-110	700	MMSD60-110	705	
	1200x600x850	MMD60-120	735	MMSD60-120	740	
	1300x600x850	MMD60-130	760	MMSD60-130	760	
	1400x600x850	MMD60-140	800	MMSD60-140	790	
	1500x600x850	MMD60-150	835	MMSD60-150	815	
	1600x600x850	MMD60-160	860	MMSD60-160	835	
	1700x600x850	MMD60-170	915	MMSD60-170	875	
	1800x600x850	MMD60-180	980	MMSD60-180	940	
	1900x600x850	MMD60-190	1 000	MMSD60-190	960	
	2000x600x850	MMD60-200	1 040	MMSD60-200	1 005	
	2200x600x850	MMD60-220	1 260	MMSD60-220	1 215	
2400x600x850	MMD60-240	1 330	MMSD60-240	1 245		

	AVEC ÉTAGÈRE			AVEC RENFORT		
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT	
700	600x700x850	MMD70-60	595	MMSD70-60	595	
	700x700x850	MMD70-70	620	MMSD70-70	620	
	800x700x850	MMD70-80	645	MMSD70-80	645	
	900x700x850	MMD70-90	670	MMSD70-90	665	
	1000x700x850	MMD70-100	705	MMSD70-100	695	
	1100x700x850	MMD70-110	730	MMSD70-110	715	
	1200x700x850	MMD70-120	765	MMSD70-120	750	
	1300x700x850	MMD70-130	805	MMSD70-130	785	
	1400x700x850	MMD70-140	865	MMSD70-140	830	
	1500x700x850	MMD70-150	905	MMSD70-150	905	
	1600x700x850	MMD70-160	930	MMSD70-160	940	
	1700x700x850	MMD70-170	970	MMSD70-170	965	
	1800x700x850	MMD70-180	1 030	MMSD70-180	1 015	
	1900x700x850	MMD70-190	1 060	MMSD70-190	1 045	
	2000x700x850	MMD70-200	1 110	MMSD70-200	1 095	
	2200x700x850	MMD70-220	1 295	MMSD70-220	1 250	
2400x700x850	MMD70-240	1 385	MMSD70-240	1 330		

	AVEC ÉTAGÈRE			AVEC RENFORT		
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT	
800	1000x800x850	MMD80-100	845	MMSD80-100	805	
	1500x800x850	MMD80-150	1 020	MMSD70-150	965	
	2000x800x850	MMD80-200	1 300	MMSD80-200	1 215	

N = Nouveauté 2024

TABLES CENTRALES

LIVRÉES DÉMONTÉES

- ⊕ Rigidité et hygiène : plateaux et étagères fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée et renforcés par des omégas (pas de bois ou stratifié)
- ⊕ Bord avant de 50 mm totalement soudée

- ⊕ Dessus et étagère (pour modèle avec étagère) renforcés par omégas
- ⊕ Piétements tube de 40x40mm avec hauteur réglable 50 mm
- ⊕ Montage facile et rapide (visserie fournie)
- ⊕ Possibilité d'ajouter à posteriori en option une étagère intermédiaire supplémentaire

- ⊕ Ces tables peuvent être équipées de tiroirs, modules tiroirs sur glissières et étagères supérieures à poser sur tables (voir page 455)
- ⊕ Plan de travail épaisseur 10/10^{ème} de mm

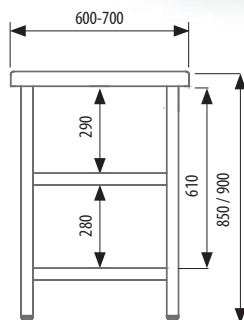
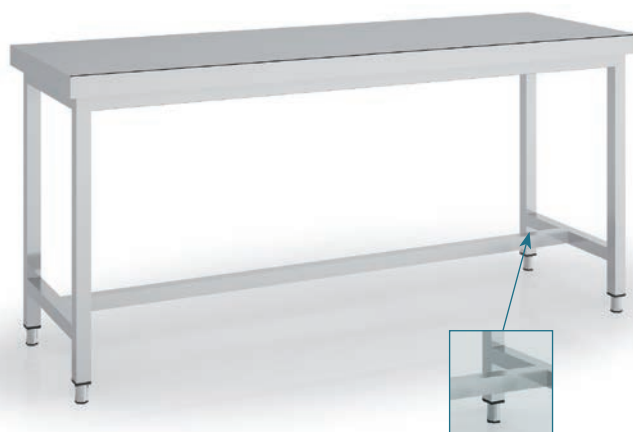
TABLE MONTÉE SOUDÉE
 - Aucun montage
 - Plus de rigidité et de stabilité
 Nous consulter
 Retirer le D de la référence
 ex : MMD70-100 devient MM70-100

TABLES CENTRALES

AVEC ÉTAGÈRE



AVEC RENFORT



15/10^{ème}

En option : Plan de travail épaisseur 15/10^{ème} de mm.
 Ajouter /15 à la fin de la référence : +30%

	AVEC ÉTAGÈRE			AVEC RENFORT		
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT	
600	600x600x850	MCD60-60	630	MCS60-60	590	
	700x600x850	MCD60-70	655	MCS60-70	620	
	800x600x850	MCD60-80	685	MCS60-80	645	
	900x600x850	MCD60-90	685	MCS60-90	655	
	1000x600x850	MCD60-100	700	MCS60-100	680	
	1100x600x850	MCD60-110	705	MCS60-110	685	
	1200x600x850	MCD60-120	720	MCS60-120	710	
	1300x600x850	MCD60-130	750	MCS60-130	730	
	1400x600x850	MCD60-140	795	MCS60-140	765	
	1500x600x850	MCD60-150	830	MCS60-150	775	
	1600x600x850	MCD60-160	840	MCS60-160	815	
	1700x600x850	MCD60-170	905	MCS60-170	850	
	1800x600x850	MCD60-180	990	MCS60-180	900	
	1900x600x850	MCD60-190	985	MCS60-190	925	
	2000x600x850	MCD60-200	1 000	MCS60-200	960	
	2200x600x850	MCD60-220	1 180	MCS60-220	1 150	
2400x600x850	MCD60-240	1 215	MCS60-240	1 175		

	AVEC ÉTAGÈRE			AVEC RENFORT		
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT	
700	600x700x850	MCD70-60	645	MCS70-60	610	
	700x700x850	MCD70-70	675	MCS70-70	640	
	800x700x850	MCD70-80	700	MCS70-80	665	
	900x700x850	MCD70-90	715	MCS70-90	680	
	1000x700x850	MCD70-100	740	MCS70-100	705	
	1100x700x850	MCD70-110	745	MCS70-110	730	
	1200x700x850	MCD70-120	765	MCS70-120	765	
	1300x700x850	MCD70-130	820	MCS70-130	790	
	1400x700x850	MCD70-140	890	MCS70-140	825	
	1500x700x850	MCD70-150	905	MCS70-150	850	
	1600x700x850	MCD70-160	925	MCS70-160	885	
	1700x700x850	MCD70-170	990	MCS70-170	915	
	1800x700x850	MCD70-180	1 075	MCS70-180	960	
	1900x700x850	MCD70-190	1 090	MCS70-190	995	
	2000x700x850	MCD70-200	1 120	MCS70-200	1 050	
	2200x700x850	MCD70-220	1 270	MCS70-220	1 225	
2400x700x850	MCD70-240	1 320	MCS70-240	1 270		

	N NOUVEAUTÉ AVEC ÉTAGÈRE			N NOUVEAUTÉ AVEC RENFORT		
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT	
800	1000x800x850	MCD80-100	815	MCS80-100	760	
	1500x800x850	MCD80-150	985	MCS80-150	900	
	2000x800x850	MCD80-200	1 215	MCS80-200	1 120	

N = Nouveauté 2024

- ⊕ Piètements tube de 40x40mm avec hauteur réglable 50 mm
- ⊕ Montage facile et rapide (visserie fournie)

- ⊕ Rigidité et hygiène : plateaux et étagères fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée et renforcés par des omégas (pas de bois ou stratifié)

- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée, châssis en acier plastifié
- ⊕ Fabrication avec longueur sur-mesure : nous consulter
- ⊕ Plan de travail épaisseur 10/10^{ème} de mm

TABLE MONTÉE SOUDÉE

- Aucun montage

- Plus de rigidité et de stabilité

Nous consulter

Retirer le D de la référence

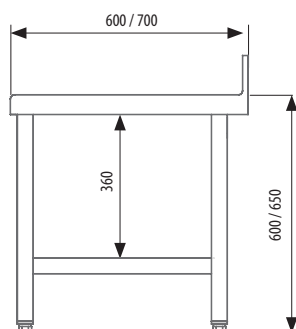
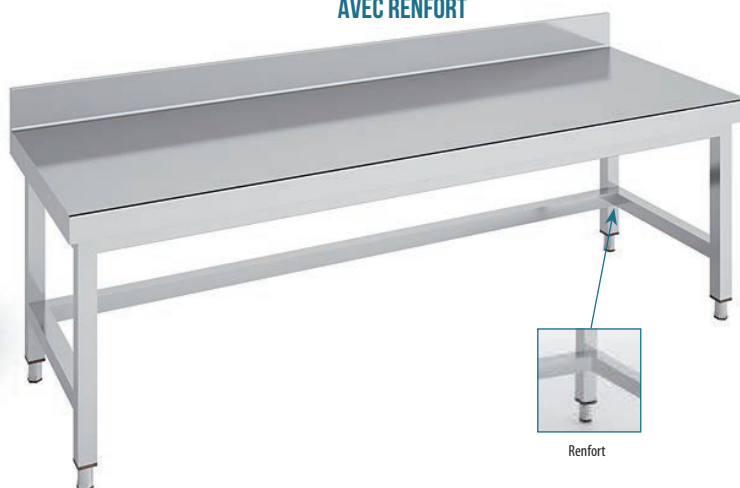
ex : MMD70-100 devient MM70-100

TABLES ADOSSÉES

AVEC ÉTAGÈRE



AVEC RENFORT



En option : Plan de travail épaisseur 15/10^{ème} de mm.
Ajouter /15 à la fin de la référence : +30%

12
INDEX

	AVEC ÉTAGÈRE			AVEC RENFORT	
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
600	600x600x600	MMD60-60	575	MMSBD60-60	590
	700x600x600	MMD60-70	600	MMSBD60-70	620
	800x600x600	MMD60-80	625	MMSBD60-80	645
	900x600x600	MMD60-90	655	MMSBD60-90	665
	1000x600x600	MMD60-100	685	MMSBD60-100	685
	1100x600x600	MMD60-110	710	MMSBD60-110	710
	1200x600x600	MMD60-120	735	MMSBD60-120	740
	1300x600x600	MMD60-130	765	MMSBD60-130	765
	1400x600x600	MMD60-140	800	MMSBD60-140	790
	1500x600x600	MMD60-150	835	MMSBD60-150	815
	1600x600x600	MMD60-160	860	MMSBD60-160	835
	1700x600x600	MMD60-170	920	MMSBD60-170	885
	1800x600x600	MMD60-180	980	MMSBD60-180	940
	1900x600x600	MMD60-190	1 010	MMSBD60-190	970
	2000x600x600	MMD60-200	1 040	MMSBD60-200	1 005
	2200x600x600	MMD60-220	1 260	MMSBD60-220	1 215
2400x600x600	MMD60-240	1 330	MMSBD60-240	1 245	

	AVEC ÉTAGÈRE			AVEC RENFORT	
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
700	600x700x600	MMBD70-60	595	MMSBD70-60	595
	700x700x600	MMBD70-70	620	MMSBD70-70	620
	800x700x600	MMBD70-80	645	MMSBD70-80	645
	900x700x600	MMBD70-90	675	MMSBD70-90	670
	1000x700x600	MMBD70-100	705	MMSBD70-100	695
	1100x700x600	MMBD70-110	735	MMSBD70-110	725
	1200x700x600	MMBD70-120	765	MMSBD70-120	750
	1300x700x600	MMBD70-130	815	MMSBD70-130	790
	1400x700x600	MMBD70-140	865	MMSBD70-140	830
	1500x700x600	MMBD70-150	905	MMSBD70-150	905
	1600x700x600	MMBD70-160	930	MMSBD70-160	940
	1700x700x600	MMBD70-170	980	MMSBD70-170	975
	1800x700x600	MMBD70-180	1 030	MMSBD70-180	1 015
	1900x700x600	MMBD70-190	1 070	MMSBD70-190	1 055
	2000x700x600	MMBD70-200	1 110	MMSBD70-200	1 095
	2200x700x600	MMBD70-220	1 295	MMSBD70-220	1 250
2400x700x600	MMBD70-240	1 385	MMSBD70-240	1 330	

TABLES SOUBASSEMENT - HAUTEUR 600MM



LIVRÉES DÉMONTÉES

- ⊕ Piétements tube de 40x40mm avec hauteur réglable 50 mm
- ⊕ Montage facile et rapide (visserie fournie)
- ⊕ Rigidité et hygiène : plateaux et étagères fabriqués en acier

inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée et renforcés par des omégas (pas de bois ou stratifié)

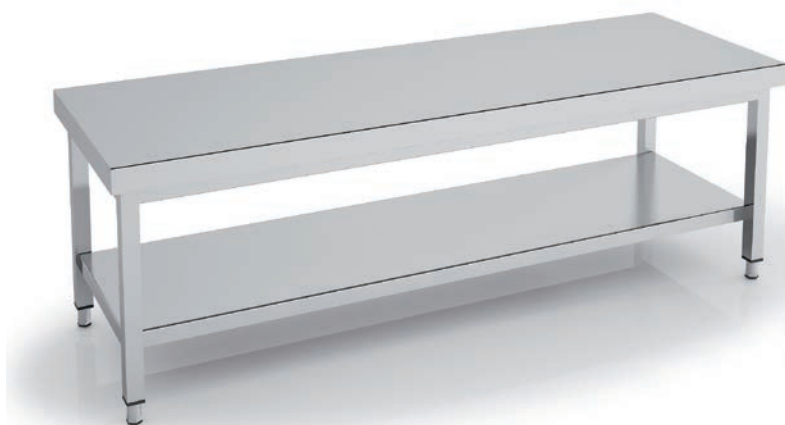
- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée, châssis en acier plastifié
- ⊕ Fabrication avec longueur sur-mesure : nous consulter
- ⊕ Plan de travail épaisseur 10/10^{ème} de mm

TABLE MONTÉE SOUDÉE

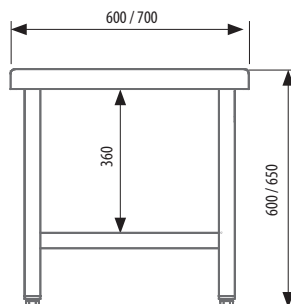
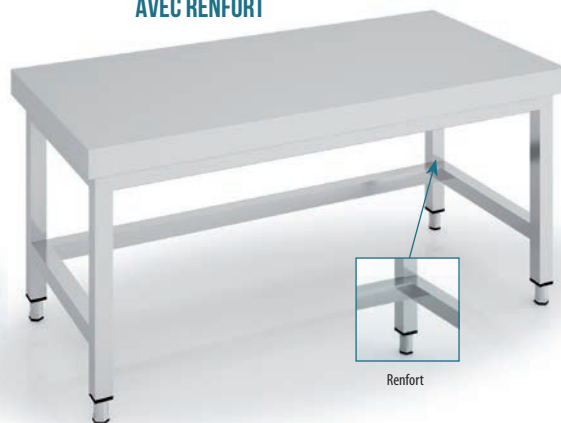
- Aucun montage
 - Plus de rigidité et de stabilité
- Nous consulter
Retirer le D de la référence
ex : MMD70-100 devient MM70-100

TABLES CENTRALES

AVEC ÉTAGÈRE



AVEC RENFORT



15/10^{ème}

En option : Plan de travail épaisseur 15/10^{ème} de mm.
Ajouter /15 à la fin de la référence : +30%

AVEC ÉTAGÈRE

AVEC RENFORT

Dimensions (LxPxH mm)	AVEC ÉTAGÈRE		AVEC RENFORT	
	Référence	€ HT	Référence	€ HT
600x600x600	MCBD60-60	630	MCSBD60-60	590
700x600x600	MCBD60-70	655	MCSBD60-70	620
800x600x600	MCBD60-80	685	MCSBD60-80	645
900x600x600	MCBD60-90	690	MCSBD60-90	660
1000x600x600	MCBD60-100	700	MCSBD60-100	680
1100x600x600	MCBD60-110	710	MCSBD60-110	695
1200x600x600	MCBD60-120	720	MCSBD60-120	710
1300x600x600	MCBD60-130	755	MCSBD60-130	735
1400x600x600	MCBD60-140	795	MCSBD60-140	765
1500x600x600	MCBD60-150	830	MCSBD60-150	775
1600x600x600	MCBD60-160	840	MCSBD60-160	815
1700x600x600	MCBD60-170	915	MCSBD60-170	860
1800x600x600	MCBD60-180	990	MCSBD60-180	900
1900x600x600	MCBD60-190	995	MCSBD60-190	930
2000x600x600	MCBD60-200	1 000	MCSBD60-200	960
2200x600x600	MCBD60-220	1 180	MCSBD60-220	1 150
2400x600x600	MCBD60-240	1 215	MCSBD60-240	1 175

AVEC ÉTAGÈRE

AVEC RENFORT

Dimensions (LxPxH mm)	AVEC ÉTAGÈRE		AVEC RENFORT	
	Référence	€ HT	Référence	€ HT
600x700x600	MCBD70-60	645	MCSBD70-60	610
700x700x600	MCBD70-70	675	MCSBD70-70	640
800x700x600	MCBD70-80	700	MCSBD70-80	665
900x700x600	MCBD70-90	720	MCSBD70-90	685
1000x700x600	MCBD70-100	740	MCSBD70-100	705
1100x700x600	MCBD70-110	755	MCSBD70-110	735
1200x700x600	MCBD70-120	765	MCSBD70-120	765
1300x700x600	MCBD70-130	830	MCSBD70-130	795
1400x700x600	MCBD70-140	890	MCSBD70-140	825
1500x700x600	MCBD70-150	905	MCSBD70-150	850
1600x700x600	MCBD70-160	925	MCSBD70-160	885
1700x700x600	MCBD70-170	1 000	MCSBD70-170	925
1800x700x600	MCBD70-180	1 075	MCSBD70-180	960
1900x700x600	MCBD70-190	1 100	MCSBD70-190	1 005
2000x700x600	MCBD70-200	1 120	MCSBD70-200	1 050
2200x700x600	MCBD70-220	1 270	MCSBD70-220	1 225
2400x700x600	MCBD70-240	1 320	MCSBD70-240	1 270

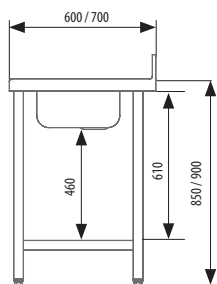
- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée, châssis en acier plastifié
- ⊕ Bac 400x400x200mm insonorisé avec vidange

- ⊕ Dossieret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm totalement soudée
- ⊕ Dessus et étagère (pour modèle avec étagère) renforcés par omegas
- ⊕ Orifice Ø35mm pour robinetterie (non fournie)
- ⊕ Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable 50 mm

- ⊕ Montage facile et rapide (visserie fournie)
- ⊕ Possibilité d'utilisation comme lave-mains avec robinet électronique ou avec pédale
- ⊕ Fabrication avec longueur sur-mesure : nous consulter
- ⊕ Plan de travail épaisseur 10/10^{ème} de mm

TABLE MONTÉE SOUDÉE

- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité
- Nous consulter
- Retirer le D de la référence
- ex : MMD70-100 devient MM70-100



15/10^{ème}

En option : Plan de travail épaisseur 15/10^{ème} de mm.
Ajouter /15 à la fin de la référence : +30%



AVEC ÉTAGÈRE

AVEC RENFORT

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence			€ HT	Référence			€ HT
		Bac à droite	Bac central	Bac à gauche		Bac à droite	Bac central	Bac à gauche	
600	1000x600x850	MCCD60-100DE	MCCD60-100CE	MCCD60-100IE	975	MCCD60-100D	MCCD60-100C	MCCD60-100I	845
	1200x600x850	MCCD60-120DE	MCCD60-120CE	MCCD60-120IE	1 045	MCCD60-120D	MCCD60-120C	MCCD60-120I	905
	1300x600x850	MCCD60-130DE	MCCD60-130CE	MCCD60-130IE	1 100	MCCD60-130D	MCCD60-130C	MCCD60-130I	950
	1400x600x850	MCCD60-140DE	MCCD60-140CE	MCCD60-140IE	1 155	MCCD60-140D	MCCD60-140C	MCCD60-140I	990
	1500x600x850	MCCD60-150DE	MCCD60-150CE	MCCD60-150IE	1 185	MCCD60-150D	MCCD60-150C	MCCD60-150I	1 020
	1600x600x850	MCCD60-160DE	MCCD60-160CE	MCCD60-160IE	1 220	MCCD60-160D	MCCD60-160C	MCCD60-160I	1 050
	1800x600x850	MCCD60-180DE	MCCD60-180CE	MCCD60-180IE	1 290	MCCD60-180D	MCCD60-180C	MCCD60-180I	1 115
	2000x600x850	MCCD60-200DE	MCCD60-200CE	MCCD60-200IE	1 380	MCCD60-200D	MCCD60-200C	MCCD60-200I	1 190
	2200x600x850	MCCD60-220DE	MCCD60-220CE	MCCD60-220IE	1 570	MCCD60-220D	MCCD60-220C	MCCD60-220I	1 570
2400x600x850	MCCD60-240DE	MCCD60-240CE	MCCD60-240IE	1 640	MCCD60-240D	MCCD60-240C	MCCD60-240I	1 640	
700	1000x700x850	MCCD70-100DE	MCCD70-100CE	MCCD70-100IE	1 170	MCCD70-100D	MCCD70-100C	MCCD70-100I	1 020
	1200x700x850	MCCD70-120DE	MCCD70-120CE	MCCD70-120IE	1 250	MCCD70-120D	MCCD70-120C	MCCD70-120I	1 090
	1300x700x850	MCCD70-130DE	MCCD70-130CE	MCCD70-130IE	1 275	MCCD70-130D	MCCD70-130C	MCCD70-130I	1 115
	1400x700x850	MCCD70-140DE	MCCD70-140CE	MCCD70-140IE	1 300	MCCD70-140D	MCCD70-140C	MCCD70-140I	1 140
	1500x700x850	MCCD70-150DE	MCCD70-150CE	MCCD70-150IE	1 365	MCCD70-150D	MCCD70-150C	MCCD70-150I	1 190
	1600x700x850	MCCD70-160DE	MCCD70-160CE	MCCD70-160IE	1 425	MCCD70-160D	MCCD70-160C	MCCD70-160I	1 235
	1800x700x850	MCCD70-180DE	MCCD70-180CE	MCCD70-180IE	1 545	MCCD70-180D	MCCD70-180C	MCCD70-180I	1 325
	2000x700x850	MCCD70-200DE	MCCD70-200CE	MCCD70-200IE	1 655	MCCD70-200D	MCCD70-200C	MCCD70-200I	1 420
	2200x700x850	MCCD70-220DE	MCCD70-220CE	MCCD70-220IE	1 610	MCCD70-220D	MCCD70-220C	MCCD70-220I	1 610
2400x700x850	MCCD70-240DE	MCCD70-240CE	MCCD70-240IE	1 700	MCCD70-240D	MCCD70-240C	MCCD70-240I	1 700	



TABLE D'ANGLE AVEC DOSSERET

- ⊕ Livrée démontée (pour modèle monté : nous consulter)
- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- ⊕ Dessus et étagère renforcés par omegas
- ⊕ Structure démontable, solide et robuste
- ⊕ Piedements tube de 40x40mm réglables en hauteur
- ⊕ Bords droits pour unir avec d'autres dessus ou tables

TABLES D'ANGLE

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
MMRD-66	600x600x850	810
MMRD-76	600x700x850	860
MMRD-67	700x600x850	860
MMRD-77	700x700x850	900

ÉTAGÈRES INTERMÉDIAIRES

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
EBR-66	415x415x40	160
EBR-77	515x515x40	170
EBR-67/76	415x515x40	165



ETAGERES INTERMÉDIAIRES POUR TABLES

- ⊕ Étagères et étagères intermédiaires pour toute la gamme de tables.
- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable 18/10 AISI-304, finition satinée, avec une façade de 40 mm, renforcée par des omegas.

	600				700		
	Pour modèles	Pour dimensions	€ HT		Pour modèles	Pour dimensions	€ HT
	EB-66	600x600	110		EB-67	600x700	115
	EB-76	700x600	120		EB-77	700x700	125
	EB-86	800x600	135		EB-87	800x700	185
	EB-96	900x600	145		EB-97	900x700	155
	EB-106	1000x600	165		EB-107	1000x700	210
	EB-116	1100x600	165		EB-117	1100x700	185
	EB-126	1200x600	175		EB-127	1200x700	245
	EB-136	1300x600	190		EB-137	1300x700	210
	EB-146	1400x600	210		EB-147	1400x700	280
	EB-156	1500x600	220		EB-157	1500x700	245
	EB-166	1600x600	240		EB-167	1600x700	330
	EB-176	1700x600	245		EB-177	1700x700	280
	EB-186	1800x600	275		EB-187	1800x700	355
	EB-196	1900x600	275		EB-197	1900x700	290
	EB-206	2000x600	290		EB-207	2000x700	365
	EB-226	2200x600	285		EB-227	2200x700	305
EB-246	2400x600	305	EB-247	2400x700	315		



DOSSERET LATÉRAL POUR TABLE OU PLONGE

- ⊕ Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 finition satinée.
- ⊕ S'adapte sur n'importe quel dessus ou plonge Eratos.
- ⊕ Montage facile.

Modèle	Dossieret	Gamme	€ HT
PL-60D	Droite	600	175
PL-60I	Gauche	600	175
PL-70D	Droite	700	195
PL-70I	Gauche	700	195

Modèle	Dimensions	Description	€ HT
SM	410x580	Support mural	190
SMP	410x830	Support mural avec pied	280

CÔTÉ PLEIN LATÉRAL POUR TABLE OU PLONGE

- ⊕ Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- ⊕ S'adapte sur n'importe quel dessus ou plonge ERATOS
- ⊕ Montage facile

Modèle	Gamme	€ HT
PLM-60	Table 600	175
PLM-70	Table 700	185
PLF-60	Plonge 600	115
PLF-70	Plonge 700	130

N = Nouveauté 2024



CADRE À GLISSIÈRES

- ⊕ Installation facile (visserie fournie)
- ⊕ Peut s'ajouter à posteriori sur des tables déjà installées
- ⊕ 8 paires de glissières avec un pas de 70mm

Modèle	Dimensions (LxPxH) (mm)	Grille acceptée	€ HT
CG-GN	380x570x590	GN 1/1	510
CG-PS	660x570x590	Pâtisserie	565



TIROIRS AVEC GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

- ⊕ Tiroir doté de glissières télescopiques avec frein
- ⊕ Chaque tiroir peut accueillir un bac GN1/1
- ⊕ Montage facile (visserie fournie)
- ⊕ Peut s'ajouter à posteriori sur des tables déjà installées
- ⊕ Serrure individuelle en option

	Modèle	Dimensions (LxPxH) (mm)	Tiroirs	Capacité	€ HT
600	CM60	330x561x190	1	GN1/1-100	300
	CM62	390x561x440	2	GN1/1-100	495
	CM61	390x561x440	1	GN1/1-200	475
700	CM70	330x626x190	1	GN1/1-100	315
	CM72	390x626x440	2	GN1/1-100	520
	CM71	390x626x440	1	GN1/1-200	500



12
INDEX

BLOC TIROIRS

- ⊕ Tiroirs dotés de glissières télescopiques avec frein
- ⊕ Chaque tiroir peut accueillir un bac GN1/1
- ⊕ Serrure individuelle en option
- ⊕ Montage facile (visserie fournie)
- ⊕ Peut s'ajouter à posteriori sur des tables déjà installées

Modèle	Dimensions (LxPxH) (mm)	Tiroirs	Capacité	€ HT
CM3	390x562x596	3	GN1/1-100	880
CM21	390x562x596	1	GN1/1-200	880
CM12	390x562x596	1	GN1/1-100	870
		1	GN1/1-100	



SERRURE POUR TIROIR



Modèle	€ HT
OCPB	60

- ⊕ Serrure pour tiroir individuel
- ⊕ Montage usine uniquement

KIT DE ROUES Ø125 MM



Pour table	Modèle	Nb de roues	€ HT
≤ 2000 mm.	KR4	4	185
> 2000 mm.	KR6	6	280

- ⊕ Roues Ø125mm
- ⊕ Chaque kit inclus 2 roues avec freins

ÉTAGÈRES POUR TABLES OU MEUBLES

- ⊕ Livrées démontées (pour modèles montés nous consulter)
- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée et renforcées par des omegas
- ⊕ Montage facile avec visserie incluse
- ⊕ Pieds diamètre 30 mm
- ⊕ Les modèles 1900 et 2100 ont 6 pieds



1 NIVEAU

DÉMONTÉES	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
	ESD-71	700x350x400	380
	ESD-91	900x350x400	385
	ESD-111	1100x350x400	390
	ESD-131	1300x350x400	400
	ESD-151	1500x350x400	425
	ESD-171	1700x350x400	440
	ESD-191	1900x350x400	465
	ESD-211	2100x350x400	530



2 NIVEAUX

DÉMONTÉES	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
	ESD-72	700x350x700	520
	ESD-92	900x350x700	530
	ESD-112	1100x350x700	540
	ESD-132	1300x350x700	555
	ESD-152	1500x350x700	595
	ESD-172	1700x350x700	650
	ESD-192	1900x350x700	675
	ESD-212	2100x350x700	765

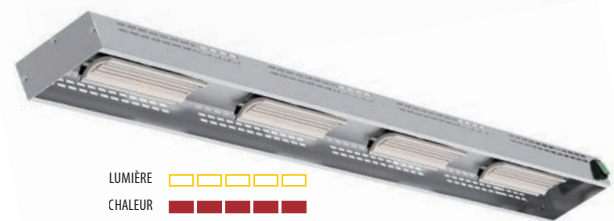
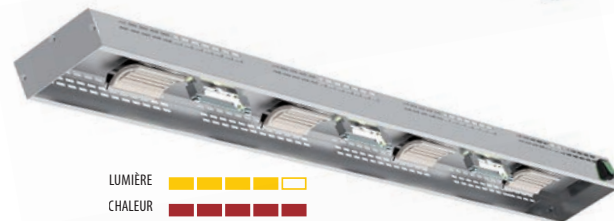
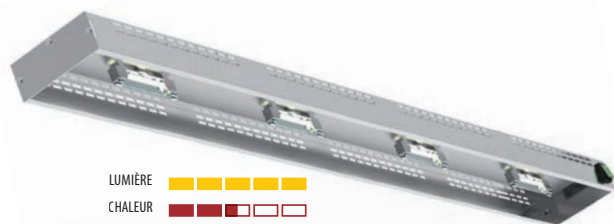
SUPPORTS AVEC LUMIERE ET/OU CHALEUR

- ⊕ Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- ⊕ Interrupteur lumineux de fonctionnement
- ⊕ Montage facile et rapide
- ⊕ A fixer sur étagère ESD. L'étagère doit mesurer au moins 100 mm de plus que le module PL/PLC/PCC choisie

LUMIÈRE ET CHALEUR PAR LAMPES HALOGÈNES

Chaleur par halogène

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Nbre de lampes et de résistances	Puissance (W)	€ HT
PL-80	800x150x60	2	600	755
PL-120	1200x150x60	3	900	835
PL-160	1600x150x60	4	1200	915



LUMIÈRE PAR LAMPE HALOGÈNE ET CHALEUR PAR RÉSISTANCE CÉRAMIQUE

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Nbre de lampes et de résistances	Puissance (W)	€ HT
PLC-80	800x150x60	2+2	890	1 075
PLC-120	1200x150x60	3+2	1210	1 185
PLC-160	1600x150x60	4+3	1530	1 415

CHALEUR PAR RÉSISTANCE CÉRAMIQUE

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Nbre de lampes et de résistances	Puissance (W)	€ HT
PCC-80	800x150x60	2	750	825
PCC-120	1200x150x60	3	1000	940
PCC-160	1600x150x60	4	1250	1 045



- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- ⊕ Piedements tube de 40x40mm réglables en hauteur (100mm)

- ⊕ Dessus et étagère (sur modèle avec étagère) renforcés par omegas
- ⊕ Structure démontable, solide et robuste

- ⊕ Dessus polyéthylène démontable de 20 mm d'épaisseur et de couleur blanche
- ⊕ Installation facile (visserie fournie)
- ⊕ Bords droits pour unir avec d'autres dessus ou tables



TABLE DE PREPARATION AVEC ÉTAGÈRE - LIVRÉE DÉMONTÉES

DÉMONTÉES			
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MMCED60-100	1 340
	1500x600x850	MMCED60-150	1 530
700	1000x700x850	MMCED70-100	1 445
	1500x700x850	MMCED70-150	1 665



TABLE DE PREPARATION SANS ÉTAGÈRE - LIVRÉE DÉMONTÉES

DÉMONTÉES			
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MMCS60-100	1 245
	1500x600x850	MMCS60-150	1 360
700	1000x700x850	MMCS70-100	1 350
	1500x700x850	MMCS70-150	1 310

TABLE MONTÉE SOUDÉE

- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité
- Nous consulter
- Retirer le D de la référence
- ex : MMD70-100 devient MM70-100



BILLOT SUR PIED - LIVRÉ MONTÉ SOUDÉ

- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10
- ⊕ Piedements tube de 40x40mm réglables en hauteur (100mm)
- ⊕ Structure renforcée avec étagère inférieure comprise
- ⊕ Dessus polyéthylène démontable de 50 ou 100 mm d'épaisseur et de couleur blanche

Modèle	Dimensions (LxPxH) (mm)	Épaisseur de la planche (mm)	€ HT
PC50-50	500x500x850	50	785
PC50-100	500x500x900	100	1 090

TABLES DE TERRASSE / VAISSELLIER



Poignée



Jeu de dossierets (PTM)



Support de plateau (SMT)



MTA50-120



MTC50-120+PTM+SMT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb de tiroirs	Nb de portes	€ HT
OUVERTE AVEC TIROIRS				
MTA50-80	800x500x1045/1200	2	-	1 845
MTA50-100	1000x500x1045/1200	2	-	1 900
MTA50-120	1200x500x1045/1200	3	-	2 245
FERMÉE AVEC TIROIRS ET PORTES				
MTC50-100	1000x500x1045/1200	2	2	2 295
MTC50-120	1200x500x1045/1200	3	2	2 685

INFOS PRODUITS

- ⊕ Tables à roulettes conçues pour les établissements avec terrasse, afin de faciliter le service des serveurs
- ⊕ Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10 avec finition satinée
- ⊕ Plan de travail avec dossieret de 150 mm de hauteur et bord avant de 50 mm en pointe ronde, entièrement soudés
- ⊕ En option, il est possible de monter un ensemble de dossierets latéraux, modèle PTM
- ⊕ Plan de travail et étagères renforcés par des tubes métalliques
- ⊕ Fourni avec 4 roues de 125mm, dont 2 avec frein

- ⊕ Dans la partie supérieure, il y a des tiroirs avec des glissières télescopiques, pour l'organisation des couverts ou de plusieurs ustensiles
- ⊕ En option, possibilité d'incorporer une serrure avec clé, tant dans les tiroirs que dans les portes
- ⊕ Il existe 2 modèles, certains ouverts et d'autres fermés avec des portes battantes
- ⊕ Étagère intermédiaire réglable en hauteur grâce à des supports à haute résistance (modèle SMT)
- ⊕ Il comprend une poignée pour faciliter le transfert du mobilier qui peut être installé sur n'importe quel côté (par défaut à gauche)

LES OPTIONS

- Support de plateau
Réf: SMT / 80 € HT
- Ensemble de dossierets
Réf: PTM / 225 € HT

AISI 304 18/10

QUALITÉ MAXIMUM

Produits fabriqués en acier inox AISI 304 18/10, dessinés avec des lignes fonctionnelles, élégantes et uniformes. Finitions parfaites, solides et hygiéniques.



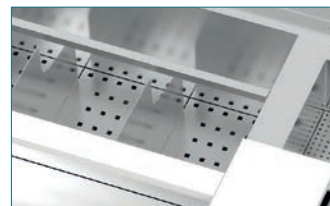
ERGONOMIE ET PRODUCTIVITÉ

Tables professionnelle, ergonomiques, compactes et très bien équipées. Conçu pour faciliter et optimiser le travail du barman, augmenter sa productivité et la facturation de l'établissement.



MODÈLES RÉFRIGÉRÉS

Les modèles réfrigérés sont des meubles de cocktail très compacts et fonctionnels. Réfrigérés, équipés de grands tiroirs qui peuvent être entièrement extraits au moyen de glissières télescopiques.



CUVE ISOLÉE PRATIQUE

Grande cuve isolée thermiquement avec du polyuréthane injecté à haute densité et d'une grande épaisseur. Soudée, étanche et avec vidange incorporée. Fond perforé, avec séparateurs mobiles et bacs.



12
INDEX



FONCTIONNALITÉ PROFESSIONNELLE

Évier avec robinet, double fond perforé et rince-verres à pression, planche de découpe avec poubelle amovible, planche à découper de polypropylène pour frapper le cocktail, support pour blender, porte bouteilles, etc...



LARGE GAMME

Il existe une table pour chaque besoin : modèles de base, pour combiner, tables de cocktail professionnelles, meuble de cocktail réfrigérés, meubles de cocktail mobiles avec bar et panneau décoratif, etc...



OPTIONS ET ACCESSOIRES

Selon le modèle, des options et des accessoires peuvent être montés, comme un 2ème porte bouteille, des bacs GN pour les ingrédients, divers types de robinets, roulettes, bar supérieure et panneau décoratif.

TABLES COCKTAIL

1000 MM



MCS-100
Avec options KC-120 + CR-100



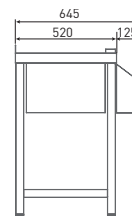
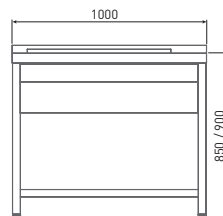
MCE-100



Vue supérieure de MCE-100



2^{ème} support frontal, option CR-100



Référence	Type	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2 ^{ème} support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCE-100	Avec étagère	1000x645x900	1000x785x900	2 235
MCS-100	Sans étagère	1000x645x900	1000x785x900	2 235

INFOS PRODUITS

- ⊕ En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- ⊕ Structure en tube d'acier inoxydable 40x40mm soudée au plan de travail
- ⊕ Deux modèles sont fabriqués, l'un avec une étagère inférieure et l'autre avec un renfort arrière
- ⊕ Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- ⊕ Plan de travail avec dossier de 40 mm
- ⊕ Surface d'appui de 520x200mm
- ⊕ Cuve thermiquement isolée de 725x405x300mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée

- ⊕ Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 2 séparateurs mobiles
- ⊕ Support frontal (porte-bouteilles avant) 900x110mm avec capacité pour 10/11 bouteilles, facilement démontable
- ⊕ Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 7 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-120)
- ⊕ Comprend une planche à découper en polyéthylène amovible pour le nettoyage

LES OPTIONS

- 2^{ème} support frontal (porte-bouteilles) (10 à 11 bouteilles) (910x135x260 mm)
Réf : CR-100 / 210 € HT
- Jeu de 7 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm
Réf : KC-120 / 200 € HT

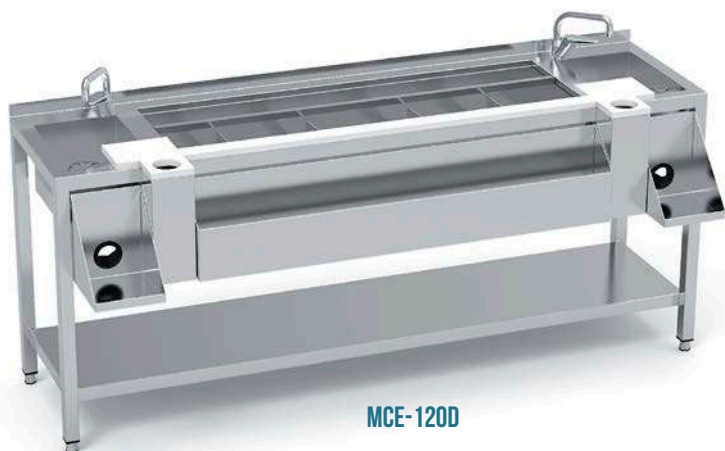
PLATEAUX / ÉGOUTTOIRS



- ⊕ Ensemble base + grilles est construit en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ La base est pourvue d'un trou et d'un tube de vidange pour les liquides

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Nombre de grilles	€ HT
KB-120	1205x205x20	3	335
KB-160	1605x205x20	4	460
KB-200	2005x205x20	5	530




MCE-120D


Pieds réglables en hauteur



Robinet mélangeur inclus



Poubelle amovible


 2^{ème} support frontal, option CR-120

 Vue supérieure de MCE-120I
(évier à gauche)

 12
INOX

Référence	Type	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2 ^{ème} support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCE-120D	Avec étagère	Droite	1200x745x900	1200x785x900	2 855
MCE-120I	Avec étagère	Gauche	1200x745x900	1200x785x900	2 855
MCS-120D	Sans étagère	Droite	1200x745x900	1200x785x900	2 855
MCS-120I	Sans étagère	Gauche	1200x745x900	1200x785x900	2 855

INFOS PRODUITS

- ⊕ En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- ⊕ Structure en tube d'acier inoxydable 40x40mm soudée au plan de travail
- ⊕ 4 modèles sont fabriqués, l'un avec une étagère inférieure, l'autre avec un renfort arrière et l'évier à droite ou à gauche
- ⊕ Plan de travail avec dossier de 40 mm
- ⊕ Évier 275x250x150mm avec vidange intégrée
- ⊕ Robinet mélangeur inclus
- ⊕ Rince-verres à pression, avec grille amovible
- ⊕ 1 poubelle de découpe
- ⊕ Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x260x20mm) et 1x (730x60x20mm)

- ⊕ Cuve thermiquement isolée de 725x405x300mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- ⊕ Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 2 séparateurs mobiles
- ⊕ Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 7 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-120)
- ⊕ Support frontal (porte-bouteilles avant) 785 mm avec capacité pour 7/9 bouteilles, facilement démontable
- ⊕ 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable

LES OPTIONS

- 2^{ème} support frontal (porte-bouteilles) (785x135x260 mm)
Réf: CR-120 / 210 € HT
- Jeu de 7 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm
Réf: KC-120 / 200 € HT
- 4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein
Réf: KR4 / 185 € HT

TABLES COCKTAIL

1600 MM



Option KC-160



Option KR4



Séparateurs amovibles inclus



2^{ème} support frontal, option CR-160



MCE-160D

Avec option KC-160



Vue supérieure de MCE-160I + KC-160
(évier à gauche)



MCS-160D

Avec options KC-160 + CR-160

Référence	Type	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2 ^{ème} support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCE-160D	Avec étagère	Droite	1600x745x900	1600x785x900	3 695
MCE-160I	Avec étagère	Gauche	1600x745x900	1600x785x900	3 695
MCS-160D	Sans étagère	Droite	1600x745x900	1600x785x900	3 695
MCS-160I	Sans étagère	Gauche	1600x745x900	1600x785x900	3 695

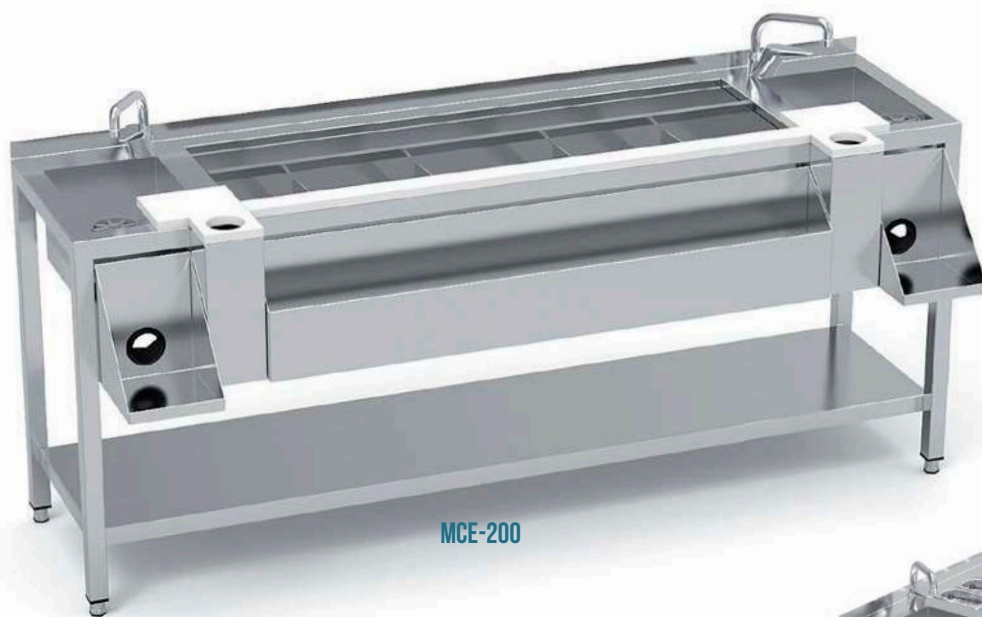
INFOS PRODUITS

- ⊕ En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- ⊕ Structure en tube d'acier inoxydable 40x40mm soudée au plan de travail
- ⊕ 4 modèles sont fabriqués, l'un avec une étagère inférieure, l'autre avec un renfort arrière et l'évier à droite ou à gauche
- ⊕ Plan de travail avec dossier de 40 mm
- ⊕ Évier 275x250x150mm avec vidange intégrée
- ⊕ Robinet mélangeur inclus
- ⊕ Rince-verres à pression, avec grille amovible
- ⊕ 1 poubelle de découpe
- ⊕ Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x260x20mm) et 1x (730x60x20mm)

- ⊕ Cuve thermiquement isolée de 940x405x300mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- ⊕ Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 2 séparateurs mobiles
- ⊕ Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 2 zones pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 10 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-160)
- ⊕ Support frontal (porte-bouteilles avant) 785 mm avec capacité pour 14/16 bouteilles, facilement démontable
- ⊕ 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable

LES OPTIONS

- 2^{ème} support frontal (porte-bouteilles) (1135x135x260 mm)
Réf : CR-160 / 230 € HT
- Jeu de 10 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm
Réf : KC-160 / 270 € HT
- 4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein
Réf : KR4 / 185 € HT



MCE-200



Séparateurs amovibles inclus



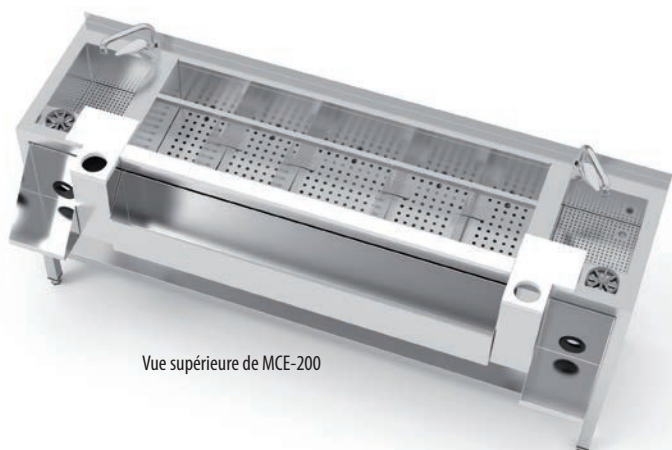
Poubelle de découpe amovible



2^{ème} support frontal, option CR-200



MCS-200
Avec options KC-200 + CR-200



Vue supérieure de MCE-200

Référence	Type	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2 ^{ème} support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCE-200	Avec étagère	2000x745x900	2000x785x900	4 830
MCS-200/E	Sans étagère	2000x745x900	2000x785x900	4 830

INFOS PRODUITS

- ⊕ En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- ⊕ Structure en tube d'acier inoxydable 40x40mm soudée au plan de travail
- ⊕ Deux modèles sont fabriqués, l'un avec une étagère inférieure et l'autre avec un renfort arrière
- ⊕ Plan de travail avec dossier de 40 mm
- ⊕ 2 éviers 275x250x150mm avec vidange intégrée
- ⊕ 2 robinets mélangeur inclus
- ⊕ 2 rince-verres à pression, avec grille amovible
- ⊕ 2 poubelles de découpe
- ⊕ Intègre 3 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 2x (190x260x20mm) et 1x (1265x60x20mm)

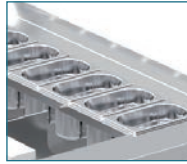
- ⊕ Cuve thermiquement isolée de 1265x400x300mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- ⊕ Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 4 séparateurs mobiles
- ⊕ Capacité de la cuve isolée : 3 zones pour la glace, 2 zones pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 12 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-200)
- ⊕ Support frontal (porte-bouteilles) 1265 avec capacité pour 13/15 bouteilles, facilement démontable
- ⊕ 2 supports pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable

LES OPTIONS

- 2^{ème} support frontal (porte-bouteilles) (1265x135x260 mm)
Réf: CR-200 / 260 € HT
- Jeu de 12 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm
Réf: KC-200 / 355 € HT
- 4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein
Réf: KR4 / 185 € HT



Robinet inclus



Option KC-120



Option KRM4



MCN-120D
Avec option KC-120



Vue supérieure de MCN-120D + KC-120



Option KE-120

Référence	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2 ^{ème} support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCN-120D	Droite	1200x745x900	1200x785x900	3 140
MCN-120I	Gauche	1200x745x900	1200x785x900	3 140

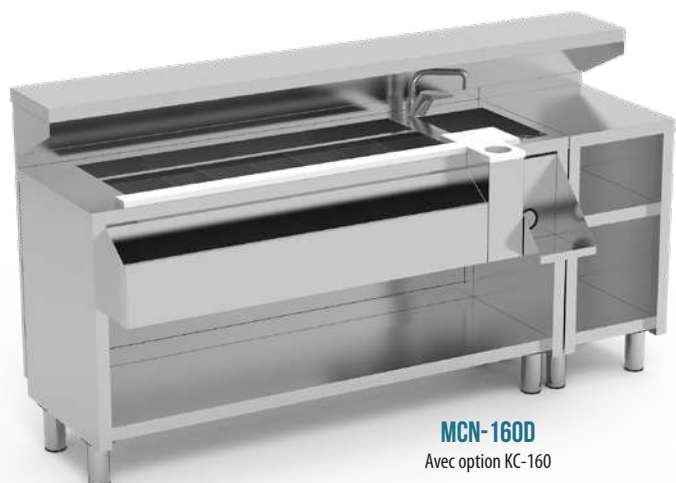
INFOS PRODUITS

- ⊕ En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée.
- ⊕ Structure robuste en acier inoxydable soudée au plan de travail et à l'étagère inférieure. Plan de travail avec dossier de 40 mm
- ⊕ Eviers 300x250x150mm avec vidange intégrée
- ⊕ Robinet mélangeur inclus
- ⊕ Rince-verres à pression, avec grille amovible
- ⊕ Poubelle de découpe
- ⊕ Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x260x20mm) et 1x (730x60x20mm)
- ⊕ Cuve thermiquement isolée de 725x405x300mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée

- ⊕ Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 3 séparateurs mobiles
- ⊕ Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 7 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-120)
- ⊕ Support frontal (porte-bouteilles avant) 785 mm avec capacité pour 7/9 bouteilles, facilement démontable. En option possibilité de rajouter un 2^{ème} porte bouteilles
- ⊕ 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable

LES OPTIONS

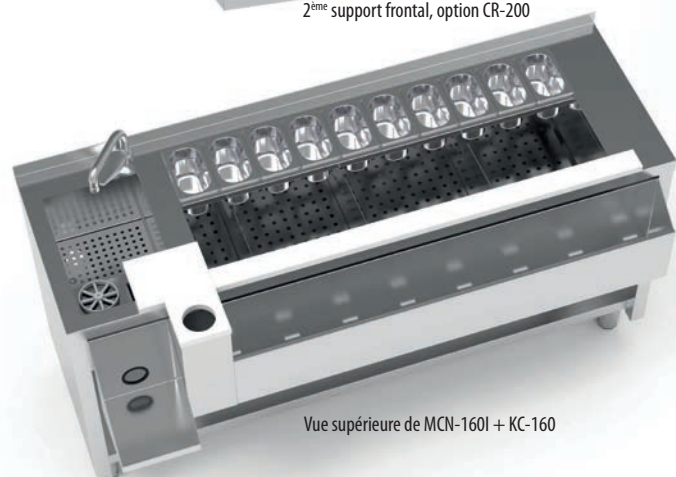
- 2^{ème} support frontal (porte-bouteilles) (785x135x260 mm)
Réf : CR-120 / 210 € HT
- Jeu de 7 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm
Réf : KC-120 / 200 € HT
- 4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein
Réf : KRM4 / 225 € HT
- Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, voir page 470
Réf : KE-120 / 575 € HT


MCN-160D
Avec option KC-160


Option KRM4



Robinet inclus


 2^{ème} support frontal, option CR-200


Vue supérieure de MCN-160I + KC-160


 12
MOX

Référence	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2 ^{ème} support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCN-160D	Droite	1600x745x900	1600x785x900	4 075
MCN-160I	Gauche	1600x745x900	1600x785x900	4 075

INFOS PRODUITS

- ⊕ En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- ⊕ Structure robuste en acier inoxydable soudée au plan de travail et à l'étagère inférieure avec dossier de 40 mm
- ⊕ Deux modèles sont fabriqués, l'un avec l'évier à droite et l'autre à gauche
- ⊕ Eviers 300x250x150mm avec vidange intégrée
- ⊕ robinet mélangeur inclus
- ⊕ 1 Rince-verres à pression, avec grille amovible
- ⊕ Poubelle de découpe
- ⊕ Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x260x20mm) et 1x (730x60x20mm)
- ⊕ Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 3 séparateurs mobiles

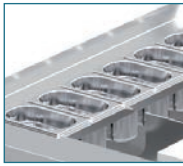
- ⊕ Cuve thermiquement isolée de 940x450x300mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- ⊕ Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 2 zones pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 10 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-160)
- ⊕ Support frontal (porte-bouteilles avant) avec capacité pour 14/16 bouteilles, facilement démontable. En option possibilité de rajouter un 2^{ème} porte bouteilles
- ⊕ 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable

LES OPTIONS

- 2^{ème} support frontal (porte-bouteilles) (1135x135x260 mm)
Réf : CR-160 / 230 € HT
- Jeu de 10 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm
Réf : KC-160 / 270 € HT
- 4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein
Réf : KRM4 / 225 € HT
- Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, voir page 470
Réf : KE-160 / 575 € HT



Robinet inclus



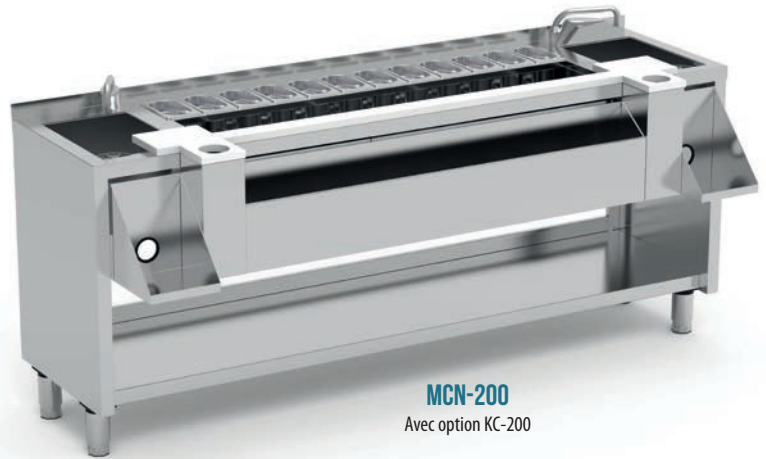
Option KC-200



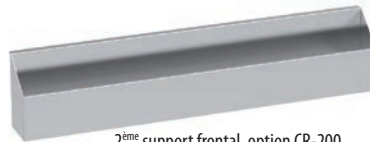
Option KRM4



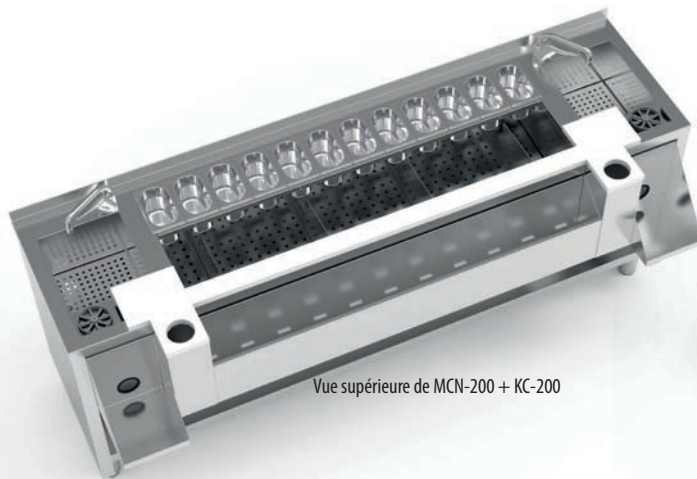
Option KE-200



MCN-200
Avec option KC-200



2^{ème} support frontal, option CR-200



Vue supérieure de MCN-200 + KC-200



MCN-200
Avec option KC-200 + CR-200

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2 ^{ème} support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCN-200	2000x745x900	2000x785x900	5 315

INFOS PRODUITS

- ⊕ En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- ⊕ Structure robuste en acier inoxydable soudée au plan de travail et à l'étagère inférieure avec dossier de 40 mm
- ⊕ 2 Eviers 275x250x150mm avec vidange intégrée
- ⊕ 2 robinets mélangeur inclus
- ⊕ 2 Rince-verres à pression, avec grille amovible
- ⊕ 2 poubelles de découpe
- ⊕ Intègre 3 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 2x (190x260x20mm) et 1x (1265x60x20mm)
- ⊕ Cuve thermiquement isolée de 1265x400x300mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée

- ⊕ Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 4 séparateurs mobiles
- ⊕ Capacité de la cuve isolée : 3 zones pour la glace, 2 zones pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 12 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-200)
- ⊕ Support frontal (porte-bouteilles avant) 1265 mm avec capacité pour 13/15 bouteilles, facilement démontable. En option possibilité de rajouter un 2^{ème} porte-bouteilles
- ⊕ 2 supports pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable

LES OPTIONS

- 2^{ème} support frontal (porte-bouteilles) (1265x135x260 mm)
Réf : CR-200 / 260 € HT
- Jeu de 12 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm
Réf : KC-200 / 355 € HT
- 4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein
Réf : KRM4 / 225 € HT
- Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, voir page 470
Réf : KE-200 / 750 € HT



MCR-120D



Tiroirs réfrigérés



Support blender



Support à roulettes,
option SR-120



MCR-120D

Avec option KC-120



Option KE-120

12
MOX

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Tension	€ HT
MCR-120D	1200x745x900	390	150	230V 50Hz	8 330

INFOS PRODUITS

- ⊕ En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- ⊕ Structure robuste en acier inoxydable soudée avec dossier de 40 mm
- ⊕ Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- ⊕ Eviers 275x250x150mm avec vidange intégrée
- ⊕ Robinet mélangeur inclus
- ⊕ 1 Rince-verres à pression, avec grille amovible
- ⊕ Poubelle de découpe
- ⊕ Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x260x20mm) et 1x (730x60x20mm)
- ⊕ Cuve thermiquement isolée de 725x405x300mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- ⊕ Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 2 séparateurs mobiles

- ⊕ Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 7 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-120)
- ⊕ Support frontal (porte-bouteilles avant) 785 mm avec capacité pour 7/9 bouteilles, facilement démontable
- ⊕ 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable
- ⊕ 2 tiroirs réfrigérés en acier inoxydable, amovibles sur des glissières télescopiques avec système de fermeture automatique
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté d'une densité de 40 Kg/m³
- ⊕ Unité de condensation ventilée et démontable 3/4 pièces
- ⊕ Evaporateur ventilé, avec revêtement anti-corrosion
- ⊕ Plage de température : -2°C+8°C

LES OPTIONS

- Jeu de 7 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm
Réf : KC-120 / 200 € HT
- Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, voir page 470
Réf : KE-120 / 575 € HT
- Support à roulettes (1203x640x125 mm)
Réf : SR-120 / 705 € HT
- Serrure pour tiroirs
Réf : OCMC / 155 € HT

MEUBLES DE PRÉPARATION COCKTAIL AVEC TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

MEUBLES 1600 MM AVEC 3 TIROIRS RÉFRIGÉRÉS 1600



Robinet inclus



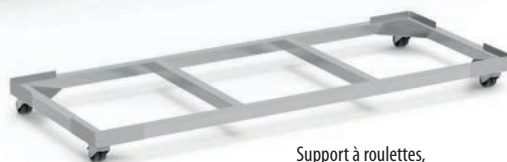
Poubelle de découpe



MCR-160D
Avec option KC-160



MCR-160D
Avec option KC-160



Support à roulettes,
option SR-160



Option KE-160

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Tension	€ HT
MCR-160D	1600x745x900	600	250	230V 50Hz	9 300

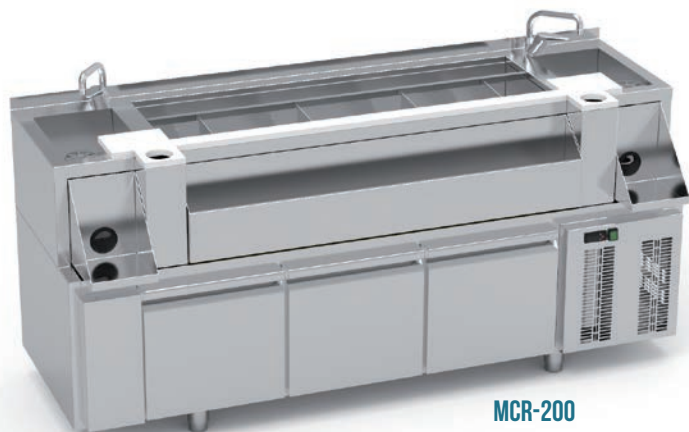
INFOS PRODUITS

- ⊕ En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- ⊕ Structure robuste en acier inoxydable soudée avec dossier de 40 mm
- ⊕ Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- ⊕ Evier 275x250x150mm avec vidange intégrée
- ⊕ Robinet mélangeur inclus
- ⊕ 1 Rince-verres à pression, avec grille amovible
- ⊕ Poubelle de découpe
- ⊕ Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x260x20mm) et 1x (730x60x20mm)
- ⊕ Cuve thermiquement isolée de 940x450x300 avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- ⊕ Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 3 séparateurs mobiles

- ⊕ Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 7 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-160)
- ⊕ Support frontal (porte-bouteilles avant) avec capacité pour 14/16 bouteilles, facilement démontable
- ⊕ 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable
- ⊕ 3 tiroirs réfrigérés en acier inoxydable, amovibles sur des glissières télescopiques avec système de fermeture automatique
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté d'une densité de 40 Kg/m³
- ⊕ Unité de condensation ventilée et démontable 3/4 pièces
- ⊕ Evaporateur ventilé, avec revêtement anti-corrosion
- ⊕ Plage de température : -2°C+8°C

LES OPTIONS

- Jeu de 10 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm
Réf : KC-160 / 270 € HT
- Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, voir page 470
Réf : KE-160 / 575 € HT
- Support à roulettes (1603x640x125 mm)
Réf : SR-160 / 760 € HT
- Serrure pour tiroirs
Réf : OCMC / 155 € HT



MCR-200



Option KC-200

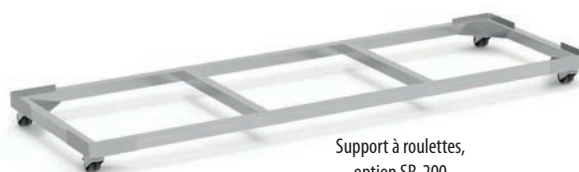


Séparateurs amovibles inclus



MCR-200

Avec option KC-200



Support à roulettes, option SR-200



Option KE-200

12
MOIS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Tension	€ HT
MCR-200	2000x745x900	600	250	230V 50Hz	11 805

INFOS PRODUITS

- ⊕ En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- ⊕ Structure robuste en acier inoxydable soudée avec dossier de 40 mm
- ⊕ Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- ⊕ 2 Eviers 275x250x150mm avec vidange intégrée
- ⊕ 2 robinet mélangeur inclus
- ⊕ 2 Rince-verres à pression, avec grille amovible
- ⊕ 2 Poubelles de découpe
- ⊕ Intègre 3 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 2x (190x260x20mm) et 1x (1265x60x20mm)
- ⊕ Cuve thermiquement isolée de 1265x400x300mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- ⊕ Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 2 séparateurs mobiles

- ⊕ Capacité de la cuve isolée : 3 zones pour la glace, 2 zones pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 12 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-200)
- ⊕ Support frontal (porte-bouteilles avant) 1265 mm avec capacité pour 14/16 bouteilles, facilement démontable
- ⊕ 2 supports pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable
- ⊕ 3 tiroirs réfrigérés en acier inoxydable, amovibles sur des glissières télescopiques avec système de fermeture automatique
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté d'une densité de 40 Kg/m³
- ⊕ Unité de condensation ventilée et démontable 3/4 pièces
- ⊕ Evaporateur ventilé, avec revêtement anti-corrosion
- ⊕ Plage de température : -2°C+8°C

LES OPTIONS

- Jeu de 12 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm
Réf : KC-200 / 355 € HT
- Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, voir page 470
Réf : KE-200 / 750 € HT
- Support à roulettes (2007x640x125 mm)
Réf : SR-200 / 810 € HT
- Serrure pour tiroirs
Réf : OCMC / 155 € HT

- ⊕ La couleur standard des différents kits bar est le blanc
- ⊕ En option, vous pouvez remplacer la couleur blanche standard par des panneaux en acier plastifié de couleur unie ou en imitation bois ou acier inoxydable
- ⊕ En option, les panneaux peuvent être fabriqués dans n'importe quelle couleur et avec une décoration personnalisée avec des feuilles de vinyle, prix nous consulter



FAÇADE COULEUR UNIE

JAUNE RAL-1023	ORANGE RAL-2008	ROUGE RAL-3020	BORDEAUX RAL-3003	BLEU RAL-5003	VERT RAL-6001	GRIS RAL-7040	BEIGE RAL-1015	NOIR RAL-9005	€ HT
MBP-120-AM	MBP-120-NA	MBP-120-RO	MBP-120-BU	MBP-120-AZ	MBP-120-VE	MBP-120-GR	MBP-120-BE	MBP-120-NE	110
MBP-160-AM	MBP-160-NA	MBP-160-RO	MBP-160-BU	MBP-160-AZ	MBP-160-VE	MBP-160-GR	MBP-160-BE	MBP-160-NE	190
MBP-200-AM	MBP-200-NA	MBP-200-RO	MBP-200-BU	MBP-200-AZ	MBP-200-VE	MBP-200-GR	MBP-200-BE	MBP-200-NE	135

FAÇADE ACIER INOXYDABLE

SATINÉ	€ HT
MBP-120-SA	305
MBP-160-SA	345
MBP-200-SA	375

FAÇADE IMITATION BOIS

WENGUÉ	NOYER	HÊTRE	€ HT
MBP-120-WE	MBP-120-NO	MBP-120-HA	290
MBP-160-WE	MBP-160-NO	MBP-160-HA	330
MBP-200-WE	MBP-200-NO	MBP-200-HA	365



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION





Union parfaite


Meuble auxiliaire cocktail 800 mm

MCN-120D
 + MCN-80 + KE-200

Meuble auxiliaire cocktail 400 mm

MCN-160D
 + MCN-40 + KE-200

 Support à roulettes,
 option SR-160

 Option KE-200 + SR-120 +
 MCN-120I + MCN-80

 12
 MOX

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
MCN-40	Meuble auxiliaire de 400mm de largeur	400x520x850	1 320
MCN-80	Meuble auxiliaire de 800mm de largeur	800x520x850	1 375

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Plan de travail avec panneau arrière de 40 mm
- ⊕ Plan de travail et étagères renforcés par des omégas
- ⊕ Tablette intermédiaire réglable en hauteur grâce à des supports très résistants
- ⊕ Pieds robustes réglables en hauteur au moyen d'un filetage dissimulé.
- ⊕ L'unité modulaire peut être complètement intégrée à n'importe quel type de meuble à cocktail

LES OPTIONS

- Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, voir page 470
 Réf : KE-200 / 750 € HT
- Support à roulettes (2007x640x125 mm)
 Réf : SR-200 / 810 € HT



AISI 304 18/10

QUALITÉ MAXIMUM
Produits fabriqués en acier inox AISI 304 18/10, dessinés avec des lignes fonctionnelles, élégantes et uniformes. Finitions parfaites, solides et hygiéniques.

SOLIDITÉ
Tout notre matériel a été dessiné avec attention et renforcé pour répondre aux exigences d'un usage professionnel. Les meubles et armoires neutres sont solides, stables et durables.

DESSUS
Ils peuvent être fabriqués sur mesure, complètement soudés, avec dossier arrière et bord avant arrondis hygiéniques. Ils sont renforcés et insonorisés par des omegas très épais.

MEUBLES CHAUDS
Fabriqués avec des composants de haute qualité suivant la norme CE. Disposant d'une efficacité énergétique maximale grâce à l'isolation intégrale par double paroi et fibre de verre, à la fois dans le meuble et dans les portes.



VASTE GAMME

Notre large gamme de meubles et armoires neutres disponible en différentes longueurs permet de disposer d'une solution adaptée à chacun des besoins.

DESIGN UNIFORME

Les dessus, meubles et armoires neutres sont combinables avec nos tables, plonges et autres produits du catalogue grâce à un design esthétiquement uniforme.

COMPLÈMENTS

La large gamme de produits complémentaires comprenant notamment des étagères murales, tables et plonges permet d'offrir une solution intégrale chaque fois plus personnalisée.

DÉTAILS PRATIQUES

Tiroirs et trémies montés sur glissières télescopiques avec système d'auto-fermeture, extraction complète. Portes coulissantes suspendues avec guide de portes supérieurs cachés. Toit incliné pour les armoires.

- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- ⊕ Dossieret arrière de 100 mm (modèles muraux) et bord avant arrondi de 50 mm totalement soudée
- ⊕ Dessus et étagère renforcés par omegas
- ⊕ Pieds robustes et réglables en hauteur
- ⊕ Étagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants
- ⊕ Portes coulissantes suspendues silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- ⊕ Possibilité d'ajouter en option une serrure (Réf. OCPC : 145 € HT)
- ⊕ Meuble modulaire qui peut totalement s'adapter avec les autres éléments neutres en utilisant un dessus commun ou indépendant.

TRAVERSANTS



SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MNCP60-100C	2 075
	1200x600x850	MNCP60-120C	2 220
	1400x600x850	MNCP60-140C	2 370
	1600x600x850	MNCP60-160C	2 515
	1800x600x850	MNCP60-180C	2 815
	2000x600x850	MNCP60-200C	2 920
700	1000x700x850	MNCP70-100C	2 130
	1200x700x850	MNCP70-120C	2 280
	1400x700x850	MNCP70-140C	2 565
	1600x700x850	MNCP70-160C	2 645
	1800x700x850	MNCP70-180C	2 885
	2000x700x850	MNCP70-200C	3 070



SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MNCP60-100	1 685
	1200x600x850	MNCP60-120	1 800
	1400x600x850	MNCP60-140	1 920
	1600x600x850	MNCP60-160	2 035
	1800x600x850	MNCP60-180	2 300
	2000x600x850	MNCP60-200	2 360
700	1000x700x850	MNCP70-100	1 705
	1200x700x850	MNCP70-120	1 820
	1400x700x850	MNCP70-140	2 075
	1600x700x850	MNCP70-160	2 120
	1800x700x850	MNCP70-180	2 315
	2000x700x850	MNCP70-200	2 455

Voir dessus page 490

MURAUX OU CENTRAUX

AVEC DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MNC60-100M	1 730
	1200x600x850	MNC60-120M	1 845
	1400x600x850	MNC60-140M	1 960
	1600x600x850	MNC60-160M	2 135
	1800x600x850	MNC60-180M	2 260
	2000x600x850	MNC60-200M	2 400
700	1000x700x850	MNC70-100M	1 810
	1200x700x850	MNC70-120M	1 985
	1400x700x850	MNC70-140M	2 075
	1600x700x850	MNC70-160M	2 220
	1800x700x850	MNC70-180M	2 345
	2000x700x850	MNC70-200M	2 465



SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MNC60-100C	1 685
	1200x600x850	MNC60-120C	1 800
	1400x600x850	MNC60-140C	1 915
	1600x600x850	MNC60-160C	2 090
	1800x600x850	MNC60-180C	2 220
	2000x600x850	MNC60-200C	2 365
700	1000x700x850	MNC70-100C	1 760
	1200x700x850	MNC70-120C	1 940
	1400x700x850	MNC70-140C	2 025
	1600x700x850	MNC70-160C	2 160
	1800x700x850	MNC70-180C	2 295
	2000x700x850	MNC70-200C	2 425



SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MNC60-100	1 290
	1200x600x850	MNC60-120	1 380
	1400x600x850	MNC60-140	1 470
	1600x600x850	MNC60-160	1 615
	1800x600x850	MNC60-180	1 700
	2000x600x850	MNC60-200	1 805
700	1000x700x850	MNC70-100	1 335
	1200x700x850	MNC70-120	1 480
	1400x700x850	MNC70-140	1 530
	1600x700x850	MNC70-160	1 640
	1800x700x850	MNC70-180	1 725
	2000x700x850	MNC70-200	1 810



Voir dessus page 490

MEUBLES NEUTRES TRAVERSANTS

SANS PORTE



- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- ⊕ Dossieret arrière de 100 mm (modèles muraux) et bord avant arrondi de 50 mm totalement soudée
- ⊕ Dessus et étagère renforcés par omegas
- ⊕ Pieds robustes et réglables en hauteur
- ⊕ Etagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants
- ⊕ Meuble modulaire qui peut totalement s'adapter avec les autres éléments neutres en utilisant un dessus commun ou indépendant.

TRAVERSANTS



SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x850	MNAP60-60C	1 125
	800x600x850	MNAP60-80C	1 165
	1000x600x850	MNAP60-100C	1 215
	1200x600x850	MNAP60-120C	1 300
	1400x600x850	MNAP60-140C	1 385
	1600x600x850	MNAP60-160C	1 475
	1800x600x850	MNAP60-180C	1 575
	2000x600x850	MNAP60-200C	1 700
	2200x600x850	MNAP60-220C	1 875
	2400x600x850	MNAP60-240C	1 995
700	600x700x850	MNAP70-60C	1 160
	800x700x850	MNAP70-80C	1 205
	1000x700x850	MNAP70-100C	1 255
	1200x700x850	MNAP70-120C	1 340
	1400x700x850	MNAP70-140C	1 470
	1600x700x850	MNAP70-160C	1 525
	1800x700x850	MNAP70-180C	1 625
	2000x700x850	MNAP70-200C	1 760
	2200x700x850	MNAP70-220C	1 935
	2400x700x850	MNAP70-240C	2 070



Voir dessus page 490

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x850	MNAP60-60	770
	800x600x850	MNAP60-80	795
	1000x600x850	MNAP60-100	820
	1200x600x850	MNAP60-120	880
	1400x600x850	MNAP60-140	945
	1600x600x850	MNAP60-160	1 000
	1800x600x850	MNAP60-180	1 055
	2000x600x850	MNAP60-200	1 135
	2200x600x850	MNAP60-220	1 270
	2400x600x850	MNAP60-240	1 350
700	600x700x850	MNAP70-60	775
	800x700x850	MNAP70-80	800
	1000x700x850	MNAP70-100	825
	1200x700x850	MNAP70-120	885
	1400x700x850	MNAP70-140	985
	1600x700x850	MNAP70-160	1 005
	1800x700x850	MNAP70-180	1 060
	2000x700x850	MNAP70-200	1 145
	2200x700x850	MNAP70-220	1 275
	2400x700x850	MNAP70-240	1 360

OUVERTS EN FAÇADE

AVEC DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x850	MNA60-60M	1 225
	800x600x850	MNA60-80M	1 275
	1000x600x850	MNA60-100M	1 335
	1200x600x850	MNA60-120M	1 425
	1400x600x850	MNA60-140M	1 520
	1600x600x850	MNA60-160M	1 620
	1800x600x850	MNA60-180M	1 715
	2000x600x850	MNA60-200M	1 840
	2200x600x850	MNA60-220M	2 040
	2400x600x850	MNA60-240M	2 180
700	600x700x850	MNA70-60M	1 270
	800x700x850	MNA70-80M	1 315
	1000x700x850	MNA70-100M	1 380
	1200x700x850	MNA70-120M	1 470
	1400x700x850	MNA70-140M	1 575
	1600x700x850	MNA70-160M	1 675
	1800x700x850	MNA70-180M	1 775
	2000x700x850	MNA70-200M	1 905
	2200x700x850	MNA70-220M	2 105
	2400x700x850	MNA70-240M	2 250



SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x850	MNA60-60C	1 185
	800x600x850	MNA60-80C	1 235
	1000x600x850	MNA60-100C	1 290
	1200x600x850	MNA60-120C	1 385
	1400x600x850	MNA60-140C	1 475
	1600x600x850	MNA60-160C	1 575
	1800x600x850	MNA60-180C	1 675
	2000x600x850	MNA60-200C	1 805
	2200x600x850	MNA60-220C	1 990
	2400x600x850	MNA60-240C	2 125
700	600x700x850	MNA70-60C	1 220
	800x700x850	MNA70-80C	1 270
	1000x700x850	MNA70-100C	1 330
	1200x700x850	MNA70-120C	1 425
	1400x700x850	MNA70-140C	1 520
	1600x700x850	MNA70-160C	1 620
	1800x700x850	MNA70-180C	1 725
	2000x700x850	MNA70-200C	1 865
	2200x700x850	MNA70-220C	2 060
	2400x700x850	MNA70-240C	2 195



12
INDX

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x850	MNA60-60	830
	800x600x850	MNA60-80	865
	1000x600x850	MNA60-100	895
	1200x600x850	MNA60-120	970
	1400x600x850	MNA60-140	1 030
	1600x600x850	MNA60-160	1 095
	1800x600x850	MNA60-180	1 155
	2000x600x850	MNA60-200	1 245
	2200x600x850	MNA60-220	1 390
	2400x600x850	MNA60-240	1 480
700	600x700x850	MNA70-60	835
	800x700x850	MNA70-80	870
	1000x700x850	MNA70-100	905
	1200x700x850	MNA70-120	970
	1400x700x850	MNA70-140	1 035
	1600x700x850	MNA70-160	1 095
	1800x700x850	MNA70-180	1 155
	2000x700x850	MNA70-200	1 250
	2200x700x850	MNA70-220	1 395
	2400x700x850	MNA70-240	1 485



Voir dessus page 490

MEUBLES NEUTRES TRAVERSANTS

AVEC PORTES BATTANTES



- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- ⊕ Dossieret arrière de 100 mm (modèles muraux) et bord avant arrondi de 50 mm totalement soudée
- ⊕ Dessus et étagère renforcés par omegas
- ⊕ Étagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants
- ⊕ Pieds robustes et réglables en hauteur
- ⊕ Possibilité d'ajouter en option une serrure (Réf. OCPB : ?? € HT, prix par porte)
- ⊕ Meuble modulaire qui peut totalement s'adapter avec les autres éléments neutres en utilisant un dessus commun ou indépendant.

TRAVERSANTS



SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Nb de portes	€ HT
600	600x600x850	MNBP60-60C	1+1	1 610
	800x600x850	MNBP60-80C	2+2	2 055
	1000x600x850	MNBP60-100C	2+2	2 220
	1200x600x850	MNBP60-120C	2+2	2 385
	1400x600x850	MNBP60-140C	3+3	3 385
	1600x600x850	MNBP60-160C	3+3	3 860
	1800x600x850	MNBP60-180C	3+3	4 030
	2000x600x850	MNBP60-200C	4+4	4 215
	2200x600x850	MNBP60-220C	4+4	4 390
2400x600x850	MNBP60-240C	4+4	4 570	
700	600x700x850	MNBP70-60C	1+1	1 675
	800x700x850	MNBP70-80C	2+2	2 125
	1000x700x850	MNBP70-100C	2+2	2 270
	1200x700x850	MNBP70-120C	2+2	2 415
	1400x700x850	MNBP70-140C	3+3	3 505
	1600x700x850	MNBP70-160C	3+3	3 975
	1800x700x850	MNBP70-180C	3+3	4 135
	2000x700x850	MNBP70-200C	4+4	4 300
	2200x700x850	MNBP70-220C	4+4	4 460
2400x700x850	MNBP70-240C	4+4	4 625	



Voir dessus page 490

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Nb de portes	€ HT
600	600x600x850	MNBP60-60	1+1	1 255
	800x600x850	MNBP60-80	2+2	1 690
	1000x600x850	MNBP60-100	2+2	1 825
	1200x600x850	MNBP60-120	2+2	1 960
	1400x600x850	MNBP60-140	3+3	2 945
	1600x600x850	MNBP60-160	3+3	3 375
	1800x600x850	MNBP60-180	3+3	3 520
	2000x600x850	MNBP60-200	4+4	3 655
	2200x600x850	MNBP60-220	4+4	3 790
2400x600x850	MNBP60-240	4+4	3 925	
700	600x700x850	MNBP70-60	1+1	1 290
	800x700x850	MNBP70-80	2+2	1 730
	1000x700x850	MNBP70-100	2+2	1 840
	1200x700x850	MNBP70-120	2+2	1 955
	1400x700x850	MNBP70-140	3+3	3 020
	1600x700x850	MNBP70-160	3+3	3 450
	1800x700x850	MNBP70-180	3+3	3 570
	2000x700x850	MNBP70-200	4+4	3 685
	2200x700x850	MNBP70-220	4+4	3 800
2400x700x850	MNBP70-240	4+4	3 910	

AVEC DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Nb de portes	€ HT
600	600x600x850	MNB60-60M	1	1 385
	800x600x850	MNB60-80M	2	1 750
	1000x600x850	MNB60-100M	2	1 880
	1200x600x850	MNB60-120M	2	2 015
	1400x600x850	MNB60-140M	3	2 815
	1600x600x850	MNB60-160M	3	3 200
	1800x600x850	MNB60-180M	3	3 340
	2000x600x850	MNB60-200M	4	3 485
	2200x600x850	MNB60-220M	4	3 650
	2400x600x850	MNB60-240M	4	3 810
700	600x700x850	MNB70-60M	1	1 450
	800x700x850	MNB70-80M	2	1 815
	1000x700x850	MNB70-100M	2	1 930
	1200x700x850	MNB70-120M	2	2 050
	1400x700x850	MNB70-140M	3	2 930
	1600x700x850	MNB70-160M	3	3 310
	1800x700x850	MNB70-180M	3	3 440
	2000x700x850	MNB70-200M	4	3 570
	2200x700x850	MNB70-220M	4	3 715
	2400x700x850	MNB70-240M	4	3 860



SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Nb de portes	€ HT
600	600x600x850	MNB60-60C	1	1 345
	800x600x850	MNB60-80C	2	1 705
	1000x600x850	MNB60-100C	2	1 835
	1200x600x850	MNB60-120C	2	1 970
	1400x600x850	MNB60-140C	3	2 770
	1600x600x850	MNB60-160C	3	3 155
	1800x600x850	MNB60-180C	3	3 300
	2000x600x850	MNB60-200C	4	3 445
	2200x600x850	MNB60-220C	4	3 600
	2400x600x850	MNB60-240C	4	3 750
700	600x700x850	MNB70-60C	1	1 405
	800x700x850	MNB70-80C	2	1 770
	1000x700x850	MNB70-100C	2	1 885
	1200x700x850	MNB70-120C	2	2 005
	1400x700x850	MNB70-140C	3	2 880
	1600x700x850	MNB70-160C	3	3 255
	1800x700x850	MNB70-180C	3	3 390
	2000x700x850	MNB70-200C	4	3 530
	2200x700x850	MNB70-220C	4	3 670
	2400x700x850	MNB70-240C	4	3 810



12
MOIS

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Nb de portes	€ HT
600	600x600x850	MNB60-60	1	995
	800x600x850	MNB60-80	2	1 335
	1000x600x850	MNB60-100	2	1 445
	1200x600x850	MNB60-120	2	1 550
	1400x600x850	MNB60-140	3	2 330
	1600x600x850	MNB60-160	3	2 670
	1800x600x850	MNB60-180	3	2 780
	2000x600x850	MNB60-200	4	2 890
	2200x600x850	MNB60-220	4	3 000
	2400x600x850	MNB60-240	4	3 105
700	600x700x850	MNB70-60	1	1 025
	800x700x850	MNB70-80	2	1 365
	1000x700x850	MNB70-100	2	1 455
	1200x700x850	MNB70-120	2	1 545
	1400x700x850	MNB70-140	3	2 390
	1600x700x850	MNB70-160	3	2 730
	1800x700x850	MNB70-180	3	2 820
	2000x700x850	MNB70-200	4	2 915
	2200x700x850	MNB70-220	4	3 005
	2400x700x850	MNB70-240	4	3 095



Voir dessus page 490



AVEC DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1400x600x850	MNCC60-140M	3 040
	1600x600x850	MNCC60-160M	3 165
	1800x600x850	MNCC60-180M	3 290
	2000x600x850	MNCC60-200M	3 465
	2200x600x850	MNCC60-220M	3 610
	2400x600x850	MNCC60-240M	3 765
700	1400x700x850	MNCC70-140M	3 165
	1600x700x850	MNCC70-160M	3 350
	1800x700x850	MNCC70-180M	3 440
	2000x700x850	MNCC70-200M	3 585
	2200x700x850	MNCC70-220M	3 725
	2400x700x850	MNCC70-240M	3 860

⊕ Capacité des tiroirs GN 1/1 : 4 x 100 mm



SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1400x600x850	MNCC60-140C	2 995
	1600x600x850	MNCC60-160C	3 120
	1800x600x850	MNCC60-180C	3 250
	2000x600x850	MNCC60-200C	3 430
	2200x600x850	MNCC60-220C	3 565
	2400x600x850	MNCC60-240C	3 705
700	1400x700x850	MNCC70-140C	3 115
	1600x700x850	MNCC70-160C	3 295
	1800x700x850	MNCC70-180C	3 390
	2000x700x850	MNCC70-200C	3 545
	2200x700x850	MNCC70-220C	3 680
	2400x700x850	MNCC70-240C	3 810

⊕ Capacité des tiroirs GN 1/1 : 4 x 100 mm



SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1400x600x850	MNCC60-140	2 550
	1600x600x850	MNCC60-160	2 640
	1800x600x850	MNCC60-180	2 730
	2000x600x850	MNCC60-200	2 875
	2200x600x850	MNCC60-220	2 960
	2400x600x850	MNCC60-240	3 060
700	1400x700x850	MNCC70-140	2 620
	1600x700x850	MNCC70-160	2 770
	1800x700x850	MNCC70-180	2 820
	2000x700x850	MNCC70-200	2 930
	2200x700x850	MNCC70-220	3 015
	2400x700x850	MNCC70-240	3 100

⊕ Capacité des tiroirs GN 1/1 : 4 x 100 mm

Voir dessus page 490

AVEC DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x600	MNAB60-60M	1 140
	800x600x600	MNAB60-80M	1 190
	1000x600x600	MNAB60-100M	1 245
	1200x600x600	MNAB60-120M	1 335
	1400x600x600	MNAB60-140M	1 435
	1600x600x600	MNAB60-160M	1 525
700	600x700x600	MNAB70-60M	1 180
	800x700x600	MNAB70-80M	1 230
	1000x700x600	MNAB70-100M	1 285
	1200x700x600	MNAB70-120M	1 380
	1400x700x600	MNAB70-140M	1 490
	1600x700x600	MNAB70-160M	1 585



SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x600	MNAB60-60C	1 100
	800x600x600	MNAB60-80C	1 145
	1000x600x600	MNAB60-100C	1 200
	1200x600x600	MNAB60-120C	1 295
	1400x600x600	MNAB60-140C	1 390
	1600x600x600	MNAB60-160C	1 480
700	600x700x600	MNAB70-60C	1 130
	800x700x600	MNAB70-80C	1 185
	1000x700x600	MNAB70-100C	1 240
	1200x700x600	MNAB70-120C	1 335
	1400x700x600	MNAB70-140C	1 440
	1600x700x600	MNAB70-160C	1 530



12
INDEX

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x600	MNAB60-60	745
	800x600x600	MNAB60-80	775
	1000x600x600	MNAB60-100	805
	1200x600x600	MNAB60-120	875
	1400x600x600	MNAB60-140	950
	1600x600x600	MNAB60-160	1 005
700	600x700x600	MNAB70-60	745
	800x700x600	MNAB70-80	780
	1000x700x600	MNAB70-100	810
	1200x700x600	MNAB70-120	875
	1400x700x600	MNAB70-140	950
	1600x700x600	MNAB70-160	1 010



Voir dessus page 490

MODULE D'ANGLE A 90° AVEC PLAN DE TRAVAIL

- ⊕ Bords droits pour assembler avec d'autres plans de travail.
- ⊕ Nécessite un plan de travail avec un débord de 600 mm (sur les modèles de la gamme 600) ou de 500 mm (sur la gamme 700) sur le module de raccordement latéral.
- ⊕ En option, possibilité d'incorporer une serrure à clé, modèle OCPB. (Voir page 455)



Modelo MNEI60



SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1200x600x850	MNED60	1 725
	1200x600x850	MNEI60	1 725
700	1200x700x850	MNED70	1 790
	1200x700x850	MNEI70	1 790

= Nouveauté 2024

MODULE NEUTRE D'ANGLE AVEC CHANFREIN ET PLAN DE TRAVAIL

- ⊕ Bords latéraux droits pour l'assemblage avec d'autres plans de travail et meubles



Model MNAC60



	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
	1000/1000x600x850	MNAC60	2 315
	1000/1000x700x850	MNAC70	2 390

= Nouveauté 2024

MODULE GLISSIERES

- ⊕ 8 paires de glissières avec un pas de 70 mm



	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT	
600	GN	400x600x850	MNCG60GN-M Avec dossier	1 160	
		400x600x850	MNCG60GN-C Sans dossier	1 120	
	PATISSIER	400x600x850	MNCG60GN	Sans dessus	785
		400x600x850	MNCG60PS-M Avec dossier	1 205	
		400x600x850	MNCG60PS-C Sans dossier	1 165	
		400x600x850	MNCG60PS	Sans dessus	815
700	GN	400x700x850	MNCG70GN-M Avec dossier	1 215	
		400x700x850	MNCG70GN-C Sans dossier	1 170	
	PATISSIER	400x700x850	MNCG70GN	Sans dessus	810
		400x700x850	MNCG70PS-M Avec dossier	1 270	
		400x700x850	MNCG70PS-C Sans dossier	1 220	
		400x700x850	MNCG70PS	Sans dessus	840

= Nouveauté 2024



Bac GN non fourni

MODULE AVEC TRÉMIE À PAIN

⊕ Trémie amovible équipée de guides télescopiques avec freins.



	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	600x600x850	MNTP60M	Avec dossier	1 585
	600x600x850	MNTP60C	Sans dossier	1 545
	600x600x850	MNTP60	Sans dossier	1 195
700	600x700x850	MNTP70M	Avec dossier	1 660
	600x700x850	MNTP70C	Sans dossier	1 610
	600x700x850	MNTP70	Sans dessus	1 230

= Nouveauté 2024



MODULE AVEC BAC A ORDURE

⊕ Trémie amovible équipée de guides télescopiques avec frein.

⊕ Support pour sac à déchets.

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	600x600x850	MNTB60M	Avec dossier	1 625
	600x600x850	MNTB60C	Sans dossier	1 585
	600x600x850	MNTB60	Sans dossier	1 230
700	600x700x850	MNTB70M	Avec dossier	1 705
	600x700x850	MNTB70C	Sans dossier	1 655
	600x700x850	MNTB70	Sans dessus	1 270



MODULE POUR LES DÉCHETS SANS ÉTAGÈRE

⊕ Capacité d'accueil d'une poubelle d'un diamètre maximal de 400 mm.



	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	600x600x850	MNSE60M	Avec dossier	1 400
	600x600x850	MNSE60C	Sans dossier	1 360
	600x600x850	MNSE60	Sans dossier	1 010
700	600x700x850	MNSE70M	Avec dossier	1 475
	600x700x850	MNSE70C	Sans dossier	1 430
	600x700x850	MNSE70	Sans dessus	1 050

= Nouveauté 2024



OPTION TROU VIDE DECHETS

⊕ Trou de 200mm de diamètre usiné sur le dessus

⊕ Colerette de gomme démontable

Référence		€ HT
AA-200	Trou dans le plan de travail + colerette en caoutchouc	125
AD-200	Colerette de rechange	55



- ⊕ Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 18/10 avec finition satinée
- ⊕ Plans de travail avec dossier arrière de 100 mm (modèles muraux) et bord avant arrondi de 50 mm et totalement soudés
- ⊕ Plan de travail renforcé par des omégas
- ⊕ Tiroirs coulissants équipés de glissières télescopiques avec frein

- ⊕ Chaque tiroir peut contenir un bac GN1/1 100 ou jusqu'à 200, selon le modèle
- ⊕ Pieds robustes réglables en hauteur
- ⊕ Le module peut être complètement intégré au reste des éléments neutres, au moyen d'un plan de travail commun ou indépendant.
- ⊕ En option, possibilité d'incorporer une serrure avec clé pour chaque tiroir, modèle OCPB.



MODULES NEUTRES 4 TIROIRS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	400x600x850	MNC4-60M	Avec dossieret	1 640
	400x600x850	MNC4-60C	Sans dossieret	1 595
	400x600x850	MNC4-60	Sans dessus	1 260
700	400x700x850	MNC4-70M	Avec dossieret	1 700
	400x700x850	MNC4-70C	Sans dossieret	1 655
	400x700x850	MNC4-70	Sans dessus	1 290

⊕ Pour bacs GN 1/1 prof 100 mm (non fournis)



MODULES NEUTRES 2 TIROIRS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	400x600x850	MNC2-60M	Avec dossieret	1 410
	400x600x850	MNC2-60C	Sans dossieret	1 365
	400x600x850	MNC2-60	Sans dessus	1 035
700	400x700x850	MNC2-70M	Avec dossieret	1 455
	400x700x850	MNC2-70C	Sans dossieret	1 410
	400x700x850	MNC2-70	Sans dessus	1 050

⊕ Pour bacs GN 1/1 prof 200 mm (non fournis)



MODULES NEUTRES 3 TIROIRS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	400x600x850	MNC31-60M	Avec dossieret	1 480
	400x600x850	MNC31-60C	Sans dossieret	1 435
	400x600x850	MNC31-60	Sans dessus	1 105
700	400x700x850	MNC31-70M	Avec dossieret	1 530
	400x700x850	MNC31-70C	Sans dossieret	1 485
	400x700x850	MNC31-70	Sans dessus	1 125

⊕ Pour bacs GN 1/1 prof 100 ou 200 mm selon le tiroir (non fournis)



MODULES NEUTRES 3 TIROIRS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	400x600x850	MNC32-60M	Avec dossieret	1 480
	400x600x850	MNC32-60C	Sans dossieret	1 435
	400x600x850	MNC32-60	Sans dessus	1 105
700	400x700x850	MNC32-70M	Avec dossieret	1 530
	400x700x850	MNC32-70C	Sans dossieret	1 485
	400x700x850	MNC32-70	Sans dessus	1 125

⊕ Pour bacs GN 1/1 prof 100 ou 200 mm selon le tiroir (non fournis)

12
INDEX



MODULES NEUTRES 3 TIROIRS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	400x600x850	MNC33-60M	Avec dossieret	1 480
	400x600x850	MNC33-60C	Sans dossieret	1 435
	400x600x850	MNC33-60	Sans dessus	1 105
700	400x700x850	MNC33-70M	Avec dossieret	1 530
	400x700x850	MNC33-70C	Sans dossieret	1 485
	400x700x850	MNC33-70	Sans dessus	1 125

⊕ Pour bacs GN 1/1 prof 100 ou 200 mm selon le tiroir (non fournis)

MEUBLES CHAUDS

PORTES COULISSANTES

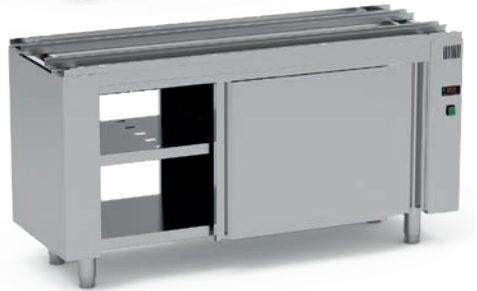


- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/8 finition satinée
- ⊕ Dossieret arrière de 100 mm (modèles muraux) et bord avant arrondi de 50 mm totalement soudée
- ⊕ Dessus et étagère (pour modèle avec étagère) renforcés par omegas
- ⊕ Panneau de contrôle avec interrupteur lumineux et thermomètre. Thermostat digital réglable de 30 à 90°C
- ⊕ Protection thermique de sécurité par fusible
- ⊕ Chauffage intérieur par résistances ventilées facilement démontables

- ⊕ Pieds robustes et réglables en hauteur
- ⊕ Rendement énergétique optimisé grâce à l'isolation intégrale double-parois et fibre de verre sur le meubles et les portes
- ⊕ Portes coulissantes suspendues silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- ⊕ Nouveau design avec plus de capacité intérieure
- ⊕ Nouveau système de refroidissement pour le panneau de commande

- ⊕ Meuble modulaire qui peut totalement s'adapter avec les autres éléments neutres en utilisant un dessus commun ou indépendant.
- ⊕ 230/1/50hz

Profondeur 600 ou meuble sans dessus : nous consulter



TRAVERSANTS

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Puissance (W)	Capacité (L)	€ HT
600	1200x600x850	MCAP60-120C	2100	265	3 045
	1600x600x850	MCAP60-160C	2100	375	3 680
	1800x600x850	MCAP60-180C	2600	430	4 200
700	1200x700x850	MCAP70-120C	2100	320	3 315
	1600x700x850	MCAP70-160C	2600	450	3 945
	1800x700x850	MCAP70-180C	3100	520	4 375
	2000x700x850	MCAP70-200C	3100	590	4 800
	2250x700x850	MCAP70-225C	3100	670	4 550

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Puissance (W)	Capacité (L)	€ HT
600	1200x600x850	MCAP60-120	2100	265	2 645
	1600x600x850	MCAP60-160	2100	375	3 220
	1800x600x850	MCAP60-180	2600	430	3 705
700	1200x700x850	MCAP70-120	2100	320	2 845
	1600x700x850	MCAP70-160	2600	450	3 405
	1800x700x850	MCAP70-180	3100	520	3 790
	2000x700x850	MCAP70-200	3100	590	4 170
	2250x700x850	MCAP70-225	3100	670	4 505

MURAUX

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Puissance (W)	Capacité (L)	€ HT
600	1200x600x850	MCA60-120M	2100	265	2 755
	1600x600x850	MCA60-160M	2100	375	3 355
	1800x600x850	MCA60-180M	2600	430	3 665
700	1200x700x850	MCA70-120M	2100	320	2 900
	1600x700x850	MCA70-160M	2600	450	3 530
	1800x700x850	MCA70-180M	3100	520	3 840
	2000x700x850	MCA70-200M	3100	590	4 130
	2250x700x850	MCA70-225M	3100	670	4 445

CENTRAUX

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Puissance (W)	Capacité (L)	€ HT
600	1200x600x850	MCA60-120C	2100	265	2 715
	1600x600x850	MCA60-160C	2100	375	3 310
	1800x600x850	MCA60-180C	2600	430	3 625
700	1200x700x850	MCA70-120C	2100	320	2 850
	1600x700x850	MCA70-160C	2600	450	3 470
	1800x700x850	MCA70-180C	3100	520	3 790
	2000x700x850	MCA70-200C	3100	590	4 095
	2250x700x850	MCA70-225C	3100	670	4 415

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Puissance (W)	Capacité (L)	€ HT
600	1200x600x850	MCA60-120	2100	265	2 315
	1600x600x850	MCA60-160	2100	375	2 855
	1800x600x850	MCA60-180	2600	430	3 130
700	1200x700x850	MCA70-120	2100	320	2 390
	1600x700x850	MCA70-160	2600	450	2 940
	1800x700x850	MCA70-180	3100	520	3 210
	2000x700x850	MCA70-200	3100	590	3 465
	2250x700x850	MCA70-225	3100	670	3 695

- ⊕ Fabrication inox AISI 304 18/8 finition satinée
- ⊕ Dessus avec bord avant arrondi de 50 mm totalement soudée
- ⊕ Cuve emboutie avec coins arrondis pour bacs GN jusqu'à 200 mm de profondeur (non inclus)
- ⊕ Dessus et étagère (pour modèle avec étagère) renforcés par omegas
- ⊕ Température de la cuve réglable de +50°C à +90°C
- ⊕ Isolation polyuréthane écologique ignifugée

- ⊕ Portes coulissantes suspendues silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- ⊕ Pieds robustes et réglables en hauteur
- ⊕ La cuve doit toujours être remplie d'eau à la mise en marche
- ⊕ Panneau de commandes avec thermostat digital et interrupteur lumineux avec protection thermique de sécurité par fusible
- ⊕ 230/1/50 hz sauf modèles MBMN-225 et MBMR-225 en triphasé

Modèles avec réserve chaude :

- ⊕ Chauffage intérieur par résistances ventilées facilement démontables
- ⊕ Rendement énergétique optimisé grâce à l'isolation intégrale double-parois et fibre de verre sur le meubles et les portes
- ⊕ Panneau de commandes supplémentaire avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- ⊕ Température de la réserve : +50°C à +90°C

À EAU

- ⊕ Chauffage de la cuve par résistances silicoes collées sous la cuve qui augmentent le rendement et diminuent la consommation électrique.
- ⊕ Robinet d'arrivée d'eau 1/2" et vidange 3/4".

RÉSERVE NEUTRE

Référence	Capacité bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
MBMN-120	3 GN 1/1-200	1200x700x850	2000	3 165
MBMN-160	4 GN 1/1-200	1600x700x850	3000	3 520
MBMN-200	5 GN 1/1-200	2000x700x850	3000	4 795
MBMN-225	6 GN 1/1-200	2250x700x850	4000	5 720

RÉSERVE CHAUDE

Référence	Capacité bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
MBMR-120	3 GN 1/1-200	1200x700x850	4100	4 430
MBMR-160	4 GN 1/1-200	1600x700x850	5100	5 035
MBMR-200	5 GN 1/1-200	2000x700x850	5600	6 485
MBMR-225	6 GN 1/1-200	2250x700x850	6600	7 330



SEC

- ⊕ Chauffage par résistances blindées protégées par un double fond perforé.

RÉSERVE NEUTRE

Référence	Capacité bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
MBSN-120	3 GN 1/1-150	1200x700x850	2000	2 820
MBSN-160	4 GN 1/1-150	1600x700x850	2500	3 065
MBSN-200	5 GN 1/1-150	2000x700x850	3000	4 605
MBSN-225	6 GN 1/1-150	2250x700x850	3000	5 295

RÉSERVE CHAUDE

Référence	Capacité bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
MBSR-120	3 GN 1/1-150	1200x700x850	4100	4 285
MBSR-160	4 GN 1/1-150	1600x700x850	4600	4 560
MBSR-200	5 GN 1/1-150	2000x700x850	5600	5 270
MBSR-225	6 GN 1/1-150	2250x700x850	5600	6 125



VENTILÉ

- ⊕ Chauffage par résistances blindées protégées par un double fond perforé.

RÉSERVE NEUTRE

Référence	Capacité bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
MBVN-120	3 GN 1/1-150	1200x700x850	2000	3 355
MBVN-160	4 GN 1/1-150	1600x700x850	2500	3 615
MBVN-200	5 GN 1/1-150	2000x700x850	3000	5 140
MBVN-225	6 GN 1/1-150	2250x700x850	3000	5 860

RÉSERVE CHAUDE

Référence	Capacité bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
MBVR-120	3 GN 1/1-150	1200x700x850	4100	4 790
MBVR-160	4 GN 1/1-150	1600x700x850	4600	5 080
MBVR-200	5 GN 1/1-150	2000x700x850	5600	5 795
MBVR-225	6 GN 1/1-150	2250x700x850	5600	6 670





ARMOIRES HAUTES

- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- ⊕ Etagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants
- ⊕ Etagères renforcées par omegas
- ⊕ Pieds robustes et réglables en hauteur
- ⊕ Serrure de série

ARMOIRES HAUTES À PORTES COULISSANTES

- ⊕ Portes coulissantes suspendues silencieuses sur roulements

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Portes	€ HT
APC-120	1200x600x1900	Coulissantes	3 030
APC-140	1400x600x1900	Coulissantes	3 275
APC-160	1600x600x1900	Coulissantes	3 535

ARMOIRES HAUTES À PORTES BATTANTES

- ⊕ Portes battantes avec 3 charnières et système d'auto-fermeture

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Portes	€ HT
APB-60	600x600x1900	Battante	1 800
APB-100	1000x600x1900	Battantes	2 580
APB-120	1200x600x1900	Battantes	2 930
APB-140	1400x600x1900	Battantes	3 100



ARMOIRES POUR PRODUITS D'ENTRETIEN ET BALAIS

- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- ⊕ Etagères très résistantes
- ⊕ Portes battantes avec 3 charnières et système d'auto-fermeture
- ⊕ Pieds robustes et réglables en hauteur
- ⊕ Serrure de série

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Portes	€ HT
APL-60	600x450x1900	1	1 815
APL-100	1000x450x1900	2	2 290



TOIT INCLINÉ À FIXER SUR ARMOIRES

- ⊕ Fixation facile avec visserie fournie

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Armoire correspondante	€ HT
PI45-60	600x450	APL-60	130
PI45-100	1000x450	APL-100	165
PI60-60	600x600	APB-60	155
PI60-100	1000x600	APB-100	170
PI60-120	1200x600	APB-120 ET APC-120	190
PI60-140	1400x600	APB-140 et APC-140	235
PI60-160	1600x600	APC-160	275

ARMOIRES SUSPENDUES OUVERTES

- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- ⊕ Etagère intermédiaire renforcée réglable en hauteur
- ⊕ Fixation murale solide avec installation facile (visserie fournie)

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
APA-100	1000x400x600	870
APA-120	1200x400x600	980
APA-140	1400x400x600	1 080
APA-160	1600x400x600	1 195



ARMOIRES SUSPENDUES PORTES COULISSANTES

- ⊕ Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- ⊕ Portes coulissantes suspendues silencieuses sur roulements
- ⊕ Etagère intermédiaire renforcée réglable en hauteur
- ⊕ Fixation murale solide avec installation facile (visserie fournie)

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
AP-100	1000x400x600	1 085
AP-120	1200x400x600	1 210
AP-140	1400x400x600	1 410
AP-160	1600x400x600	1 485



ARMOIRES SUSPENDUES AVEC PORTES COULISSANTES ET EGOUTTOIR

- ⊕ Egouttoir intérieur inox pour assiettes jusqu'à 300 mm de diamètre

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
AP-100E	1000x400x600	1 225
AP-120E	1200x400x600	1 290


12
INOX

ARMOIRE D'ANGLE SUSPENDUE

- ⊕ Porte battante avec 3 charnières et système d'auto-fermeture
- ⊕ Etagère intermédiaire renforcée réglable en hauteur

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
APR-70	700x700x600	1 565



- ⊕ Fabriqués en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée, renforcés et insonorisés par omegas
- ⊕ Dimensions spéciales nous consulter
- ⊕ Dosserset de 100 mm sur modèles muraux et bord avant de 50 mm totalement soudée
- ⊕ Option trou vide-déchets voir page 483
- ⊕ Installation facile pour réaliser tous types de compositions et intégrer parfaitement des éléments modulaires neutres ou chauds différents



DESSUS ADOSSÉS



	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	400x600	EM60-40	380
	600x600	EM60-60	395
	800x600	EM60-80	415
	1000x600	EM60-100	435
	1200x600	EM60-120	460
	1400x600	EM60-140	490
	1600x600	EM60-160	525
	1800x600	EM60-180	560
	2000x600	EM60-200	595
	2200x600	EM60-220	650
	2400x600	EM60-240	705
	2600x600	EM60-260	755
	2800x600	EM60-280	805
3000x600	EM60-300	860	

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
700	400x700	EM70-40	410
	600x700	EM70-60	435
	800x700	EM70-80	450
	1000x700	EM70-100	475
	1200x700	EM70-120	505
	1400x700	EM70-140	545
	1600x700	EM70-160	580
	1800x700	EM70-180	620
	2000x700	EM70-200	655
	2200x700	EM70-220	710
	2400x700	EM70-240	760
	2600x700	EM70-260	805
	2800x700	EM70-280	865
3000x700	EM70-300	925	

DESSUS CENTRAUX



	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	400x600	EC60-40	335
	600x600	EC60-60	355
	800x600	EC60-80	370
	1000x600	EC60-100	395
	1200x600	EC60-120	420
	1400x600	EC60-140	445
	1600x600	EC60-160	480
	1800x600	EC60-180	520
	2000x600	EC60-200	560
	2200x600	EC60-220	605
	2400x600	EC60-240	645
	2600x600	EC60-260	690
	2800x600	EC60-280	735
3000x600	EC60-300	790	

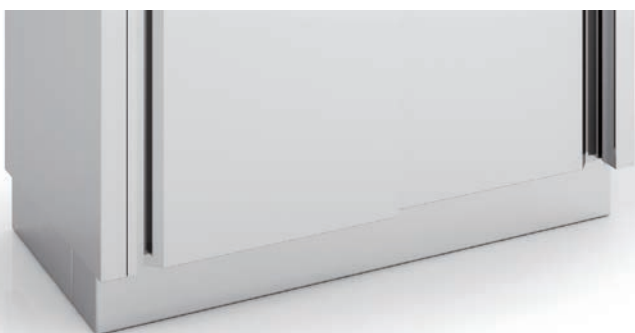
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
700	400x700	EC70-40	365
	600x700	EC70-60	385
	800x700	EC70-80	405
	1000x700	EC70-100	430
	1200x700	EC70-120	460
	1400x700	EC70-140	490
	1600x700	EC70-160	525
	1800x700	EC70-180	570
	2000x700	EC70-200	615
	2200x700	EC70-220	665
	2400x700	EC70-240	715
	2600x700	EC70-260	760
	2800x700	EC70-280	815
3000x700	EC70-300	875	

PLINTHES

⊕ Fabrication inox AISI 304 18/10

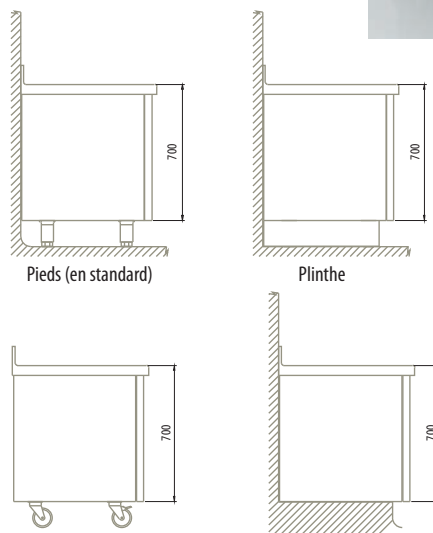
⊕ Installation facile

Référence	Type	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SZ-40	Frontale	400x100x135	95
SZ-60	Frontale	600x100x135	120
SZ-80	Frontale	800x100x135	155
SZ-100	Frontale	1000x100x135	210
SZ-120	Frontale	1200x100x135	235
SZ-140	Frontale	1400x100x135	255
SZ-160	Frontale	1600x100x135	310
SZ-180	Frontale	1800x100x135	365
SZ-200	Frontale	2000x100x135	425
SZ-220	Frontale	2200x100x135	490
SZ-240	Frontale	2400x100x135	550
ZL-60	Latérale 600	348x100x135	130
ZL-70	Latérale 700	448x100x135	130



ROULETTES

Référence	Descriptif	€ HT
KRM4	Jeu de 4 roulettes Ø 125 mm, dont 2 avec freins pour meubles ≤ 2000 mm	225
KRM6	Jeu de 6 roulettes Ø 125 mm, dont 2 avec freins pour meubles > 2000 mm	340



CHARIOTS DE TRANSPORT

⊕ Livrées démontées (en 2 et 3 étagères)

⊕ Fabriqués en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée

⊕ Structure renforcée très résistante

⊕ 4 roues pivotantes insonorisées Ø 100 mm (2 avec freins) équipées de supports métalliques et pare-chocs en gomme

⊕ Étagère insonorisée très robuste et sans arête coupante

⊕ Chaque étagère peut supporter 80 kg avec un maximum de 250 kg par chariot (données avec charges réparties)

⊕ Montés soudés : + 25%

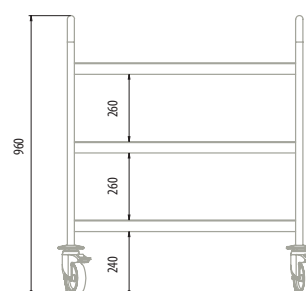
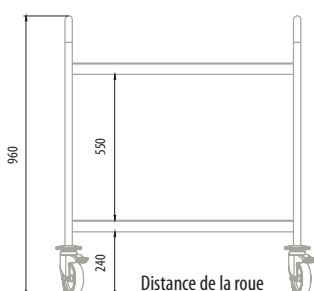


2 ÉTAGÈRES

Modèle	Dimensions étagères (mm)	Nbre d'étagères	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
CSD-82	800x500	2	880x580x960	535
CSD-92	900x500	2	980x580x960	555
CSD-102	1000x600	2	1080x680x960	655

3 ÉTAGÈRES

Modèle	Dimensions étagères (mm)	Nbre d'étagères	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
CSD-83	800x500	3	880x580x960	680
CSD-93	900x500	3	980x580x960	705
CSD-103	1000x600	3	1080x680x960	865





ECHELLES HAUTES GASTRO

- ⊕ Livrées démontées (montées nous consulter)
- ⊕ Glissières soudées avec butées d'arrêt
- ⊕ 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme
- ⊕ 20 niveaux au pas de 75 mm pour bacs GN (non fournis)
- ⊕ charge maximale 200kg

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb niveaux	Plateaux	€ HT
CGAD-11	380x555x1860	20	GN 1/1	755
CGAD-21	645x735x1855	20	GN 2/1	875



ECHELLE PÂTISSIÈRE

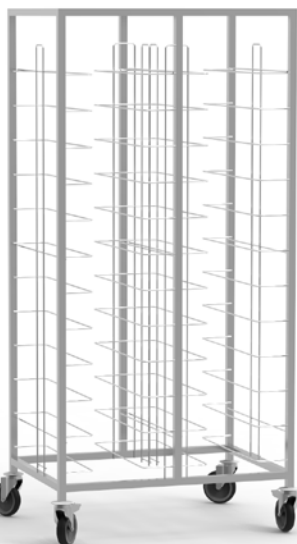
- ⊕ Livrées démontées (montées nous consulter)
- ⊕ Glissières soudées avec butées d'arrêt
- ⊕ 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme
- ⊕ 20 niveaux au pas de 75 mm pour plaques pâtisseries (non fournies)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb niveaux	Plateaux	€ HT
CPAD-64	515x685x1855	20	600 x 400	780

HOUSES LAVABLES DE PROTECTION

- ⊕ Fabrication plastique sanitaire
- ⊕ Fermeture à glissières et bords renforcés
- ⊕ Lavable à la main

Référence	Description	€ HT
FPCGA-11	Housse pour échelle GN1/1	255
FPCGA-21	Housse pour échelle GN2/1	270
FPCPA-64	Housse pour échelle pâtisseries	255



CHARIOTS POUR PLATEAUX

- ⊕ Livré démonté (monté, nous consulter)
- ⊕ Pour plateaux de largeur de 290 à 380 mm et de longueur 530 mm
- ⊕ Glissières soudées avec butées d'arrêt
- ⊕ 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb niveaux	€ HT
CBAD-12	445x565x1825	12	1 075
CBAD-24	860x565x1825	24	1 450

ECHELLES BASSES GASTRO

- ⊕ Livrées démontées (montées nous consulter)
- ⊕ Glissières soudées avec butées d'arrêt
- ⊕ Dessus tablette insonorisé
- ⊕ 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme
- ⊕ 7 niveaux au pas de 75 mm pour bacs GN (non fournis)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb niveaux	Plateaux	€ HT
CGBD-11	440x615x860	7	GN 1/1	640
CGBD-21	650x740x860	7	GN 2/1	710



ECHELLE BASSE PÂTISSIÈRE

- ⊕ Livrées démontées (montées nous consulter)
- ⊕ Glissières soudées avec butées d'arrêt
- ⊕ Dessus tablette insonorisé
- ⊕ 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme
- ⊕ 7 niveaux au pas de 70 mm pour plaques pâtisseries (non fournies)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb niveaux	Plateaux	€ HT
CPBD-64	685x515x860	7	600x400	680


12
INOX

CHARIOT PORTE-ASSIETTES

- ⊕ Structure totalement soudée fabriquée en inox avec traitement spécial anti-oxydation et finition epoxy noire
- ⊕ Arc central pour faciliter les mouvements et apporter une plus grande solidité
- ⊕ Pour assiettes jusqu'à 33cm de diamètre
- ⊕ Séparation entre les assiettes : 60 mm
- ⊕ 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme
- ⊕ Capacité : 100 assiettes

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	€ HT
CPL-100	757x757x1810	100	1 105

HOUSSE LAVABLE DE PROTECTION

Référence	Description	€ HT
FPCPL-100	Housse pour échelle CPL-100	420





- ⊕ Fabrication tout inox AISI 304 18/10 finition satinée
- ⊕ L'ensemble est composé de 4 étagères et de 4 montants
- ⊕ Réglage de la hauteur des étagères tous les 150 mm
- ⊕ Pieds plastiques
- ⊕ Installation facile avec visserie fournie

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
1800	800x500x1800	E18-85	600
	1000x500x1800	E18-105	630
	1200x500x1800	E18-125	720
	1400x500x1800	E18-145	815
2000	800x500x2000	E20-85	650
	1000x500x2000	E20-105	675
	1200x500x2000	E20-125	770
	1400x500x2000	E20-145	865



NIVEAUX SUPPLÉMENTAIRES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
EE-85	800x500	95
EE-105	1000x500	100
EE-125	1200x500	125
EE-145	1400x500	145

ÉTAGÈRES MURALES FIXES

- ⊕ Solides et résistantes, fabrication inox AISI 304 18/10 avec finition satinée
- ⊕ Coins complètement soudés
- ⊕ Montage facile et simple (visserie fournie)

	Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
250	EML25-60	600x250	165
	EML25-80	800x250	160
	EML25-100	1000x250	175
	EML25-120	1200x250	190
	EML25-140	1400x250	210
	EML25-150	1500x250	215
	EML25-160	1600x250	220
	EML25-180	1800x250	255
	EML25-200	2000x250	290
400	EML40-60	600x400	205
	EML40-80	800x400	195
	EML40-100	1000x400	215
	EML40-120	1200x400	235
	EML40-140	1400x400	255
	EML40-150	1500x400	275
	EML40-160	1600x400	285
	EML40-180	1800x400	320
	EML40-200	2000x400	345



ÉTAGÈRES TUBULAIRES MURALES

- ⊕ Solides et résistantes, fabrication inox AISI 304 18/10 avec finition satinée
- ⊕ Montage facile et simple (visserie fournie)

Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
EMT40-100	1000x400	290
EMT40-120	1200x400	300
EMT40-140	1400x400	330
EMT40-160	1600x400	350
EMT40-180	1800x400	400
EMT40-200	2000x400	435



ÉTAGÈRE SUPPORT MICRO-ONDES AVEC REBORD

- ⊕ Inox AISI 304 18/10
- ⊕ Trou passe-cables
- ⊕ Montage facile et simple (visserie fournie)

Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
ETMO	550x550	220



ÉTAGÈRES MURALES RÉGLABLES EN HAUTEUR (À COMPOSER)

- ⊕ Fabrication tout inox AISI-304 18/10
- ⊕ Montage et réglage faciles grâce aux montants en crémaillères
- ⊕ Étagère facilement repositionnable et réglable en hauteur

JEU DE 2 MONTANTS

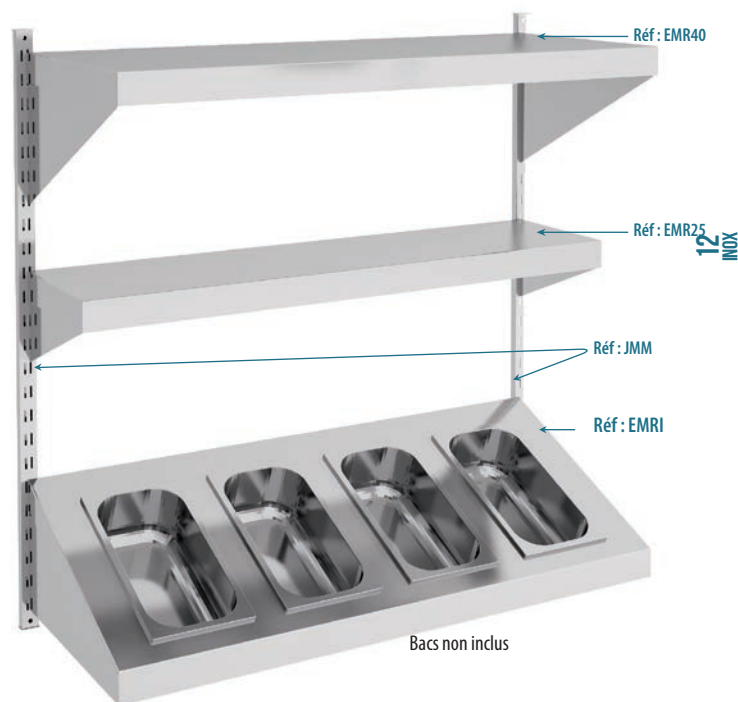
Modèle	Dimensions hauteur (mm)	€ HT
JMM-60	600	90
JMM-100	1000	105
JMM-150	1500	135

ÉTAGÈRES

	Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
250	EMR25-100	1000x250	130
	EMR25-120	1200x250	165
	EMR25-140	1400x250	175
	EMR25-160	1600x250	230
400	EMR40-100	1000x400	180
	EMR40-120	1200x400	230
	EMR40-140	1400x400	250
	EMR40-160	1600x400	330

ÉTAGÈRES EN PLAN INCLINÉ

Modèle	Capacité bac	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
EMRI25-100	4 - 1/6 GN	1000x250	155
EMRI40-100	4 - 1/3 GN	1000x400	220

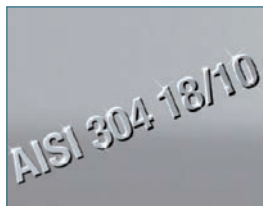


BARRE PORTE-USTENSILES

- ⊕ Solide et résistance construction tube inox AISI 304 18/10
- ⊕ Montage facile et simple (visserie fournie)

Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
BC-10	1000x200	185
BC-15	1500x200	225
BC-20	2000x200	240





QUALITÉ MAXIMUM

Produits fabriqués en acier inox AISI 304 18/10, dessinés avec des lignes fonctionnelles, élégantes et uniformes. Finitions parfaites, solides et hygiéniques.



GROUPE CHAUD AMOVIBLE

Nettoyage et maintenance facilités. Bac humidificateur amovible, résistances ventilées et câble de connexion en spirales.



PANNEAU DE COMMANDES

Equipé d'un thermostat digital avec écran LED et interrupteurs lumineux. Fusible thermique de sécurité.



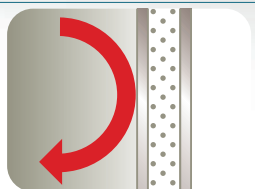
HYGIÈNE COMPLÈTE ET NETTOYAGE FACILE

Intérieur totalement hermétique avec angles arrondis, glissières et groupe chaud facilement amovibles.

BACS ET PLAQUES, VOIR PAGE 163



PRISE ÉLECTRIQUE À L'ARRIÈRE



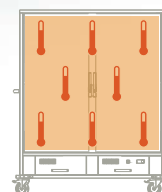
ECONOMIE D'ÉNERGIE

Grâce à un isolement en mousse de polyuréthane haute densité. Le joint silicone fabriqué en une seule pièce permet un ajustement parfait et évite les déperditions de chaleur.



GRANDE RÉSISTANCE

Structure renforcée très stable et robuste. Roues, poignées, pare-chocs et charnières dessinées pour durer.



TEMPÉRATURE HOMOGÈNE

Conçus pour offrir une parfaite circulation de l'air chaud et une homogénéité de la température. Les modèles avec deux portes possèdent de groupes chauds.



FONCTIONNALITÉ ET ERGONOMIE

Glissières au pas de 53 mm ou 70mm pour une optimisation de l'espace. Roues insonorisées avec freins. Serrures de série.

- ⊕ Construit entièrement en inox AISI 18/10, avec structure et composants renforcés
- ⊕ Groupe de chaud amovible avec résistances ventilées et bac humidificateur avec système anti-vagues.
- ⊕ Portes avec ouverture 180°, serrure avec clef
- ⊕ Isolation mousse polyuréthane de haute densité écologique et grande épaisseur, résistante à l'humidité et ignifugée
- ⊕ Panneau de commande avec interrupteur lumineux et thermostat digital réglable de 30° à 90°C.
- ⊕ Clayettes ou plaques non incluses.
- ⊕ Joint d'étanchéité silicone fabriqué d'une seule pièce avec angles arrondis, amovible
- ⊕ Protection de sécurité via fusible thermique
- ⊕ 4 roues pivotantes insonorisées Ø 125 mm, dont deux avec freins
- ⊕ 230/1/50 hz

Prise électrique à l'arrière



	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb glissières	Espace entre niveaux (mm)	Puissance (W)	€ HT
BAS	CC-5GN	770x850x805	5GN 2/1	70	1650	3 060
	CC-10GN1/1	565x770x1240	10GN 1/1	70	2100	3 690
	CC-10GN	770x850x1240	10GN 2/1	70	2100	3 665
HAUT	CC-17GN1/1	565 x760x1700	17GN 1/1	70	2100	4 165
	CC-22GN1/1	565 x760x1700	22GN 1/1	53	2100	4 220
	CC-17GN	770x850x1700	17GN 2/1	70	2600	4 395
	CC-22GN	770x850x1700	22GN 2/1	53	2600	4 445
2 PORTES	CC-34GN	1470x850x1700	34GN 2/1	70	3350	6 880
	CC-39GN	1470x850x1700	17GN 2/1 22GN 2/1	70 (1 porte) 53 (1 porte)	3350	6 935
	CC-44GN	1470x850x1700	44GN 2/1	53	3350	6 990

12 INOX

13 INOX

- ⊕ Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- ⊕ Cuve entièrement soudée, avec bords arrondis sanitaires.
- ⊕ Isolation écologique en polyuréthane ignifuge.
- ⊕ Température de fonctionnement réglable +60°C/+90°C.
- ⊕ Panneau de commande avec thermomètre digital et interrupteur lumineux.
- ⊕ Protection thermique de sécurité par clixon.
- ⊕ Tension de travail 230V monophasé, 50Hz.
- ⊕ Tablette inférieure incluse.
- ⊕ Panneau de commande avec thermomètre digital et interrupteur lumineux.
- ⊕ 4 roues pivotantes, dont deux avec frein.
- ⊕ Tablette inférieure incluse.

CHARIOTS BAIN-MARIE À EAU

- ⊕ Chauffage par résistances de silicone pour un meilleur rendement et une plus faible consommation électrique.
- ⊕ Convient aux bacs GN d'une profondeur maximale de 150 mm
- ⊕ Robinet de vidange 3/4" avec mécanisme à bille et tuyau de trop plein amovible.

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Bacs	Puissance (W)	€ HT
CBMH-2GN	790x690x945	2 GN 1/1-150	1000	2 565
CBMH-3GN	1120x690x945	3 GN 1/1-150	2000	3 020
CBMH-4GN	1445x690x945	4 GN 1/1-150	3000	3 720
CBMH-5GN	1770x690x945	5 GN 1/1-150	3000	4 510

CHARIOTS BAIN-MARIE SECS

- ⊕ Chauffage par résistances blindées, protégées par un double fond perforé
- ⊕ Convient aux bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus).

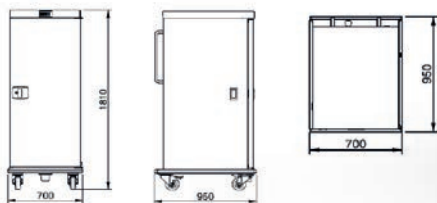
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Bacs	Puissance (W)	€ HT
CBMS-2GN	790x690x945	2 GN 1/1-100	800	2 385
CBMS-3GN	1120x690x945	3 GN 1/1-100	1200	2 830
CBMS-4GN	1445x690x945	4 GN 1/1-100	1600	3 520
CBMS-5GN	1770x690x945	5 GN 1/1-100	2000	4 300



- ⊕ Qualité maximale : construit en acier inoxydable AISI 304 18/10, structure renforcée. Pour un usage professionnel intensif et durable
- ⊕ Chariot compact et de grande capacité : 20 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 2/1 emboutis, séparés tous les 70 mm
- ⊕ Efficacité maximale grâce à une isolation intégrale de haute qualité et à l'utilisation de joint de porte afin d'optimiser l'économie d'énergie
- ⊕ Hygiénique : côtés emboutis
- ⊕ Facile à transporter : 4 roues (dont 2 avec freins) + poignées arrières et latérales
- ⊕ Accès facile : ouverture de la porte à 270° et système de verouillage
- ⊕ Protection contre les chocs
- ⊕ Température homogène
- ⊕ Atteinte rapide de la température demandée : En 20 min (pour 85°C) grâce à la circulation de l'air et à une excellente isolation.
- ⊕ Isolation épaisse en mousse de polyuréthane haute densité, écologique et ignifuge
- ⊕ Panneau de commande intégré convivial pour la température et l'humidité. Tableau de commande avec thermostat numérique pour la régulation de la température (60-100°C) et l'humidité par différents niveaux (5 niveaux de 30 à 50%).
- ⊕ Facilité d'entretien et d'utilisation grâce à un accès facile aux zones à inspecter, ainsi qu'au réservoir d'eau amovible, avec une autonomie de 24 h
- ⊕ 230V 50Hz



Nouveauté
N



ISOLATION :
- Paroi = 60 mm
- Porte = 40 mm



CHS-10GN 2/1

CHS-20GN 1/1

CHS-20GN 2/1

CHS-20GN 1/1-G

CHS-20GN 2/1-G

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Température de travail	Taux d'humidité relative (%)	Puissance (W)	Capacité GN	Porte vitrée	€ HT
CHS-10GN2/1	730x950x1100	60°C/100°C	35 / 50	1600	10 GN 2/1	non	4 100
CHS-20GN1/1	530x850x1800	60°C/100°C	35 / 50	2200	20 GN 1/1	non	4 975
CHS-20GN2/1	730x950x1800	60°C/100°C	35 / 50	2200	20 GN 2/1	non	4 640
CHS-20GN1/1-G	530x850x1800	60°C/100°C	35 / 50	2200	20 GN 1/1	oui	5 560
CHS-20GN2/1-G	730x950x1800	60°C/100°C	35 / 50	2200	20 GN 2/1	oui	5 175

- ⊕ Construit entièrement en inox AISI 18/10, avec structure et composants renforcés. Pour un usage professionnel intensif et durable
- ⊕ Chariot compact et de grande capacité : 18 ou 10 niveaux pour GN 1/1 ou 2/1 emboutis séparés tous les 70mm
- ⊕ Efficacité maximale grâce à une isolation intégrale de haute qualité et à l'utilisation de joint de porte afin d'optimiser l'économie d'énergie
- ⊕ Hygiénique : côtés emboutis
- ⊕ Facile à transporter : Il dispose de 4 roues pivotantes insonorisées (dont 2 avec frein) ainsi que de poignées arrière et latérales pour une manipulation et un déplacement aisé.

- ⊕ Isolation épaisse en mousse de polyuréthane haute densité, écologique et ignifuge
- ⊕ Accès facile : ouverture de la porte à 270° et système de verrouillage pour empêcher la fermeture et maintenir la position
- ⊕ Protection contre les chocs
- ⊕ Panneau de commande intégré convivial avec interrupteur lumineux. Tableau de commande avec thermostat numérique pour la régulation de la température (0-10°C).
- ⊕ Température homogène : Circulation d'air à l'intérieur pour assurer une homogénéisation parfaite de la température.

- ⊕ Évaporateur monté sur le dessus avec accès à l'air entraîné par un ventilateur à l'arrière des plateaux, avec homogénéisation de la température à l'intérieur.
- ⊕ Groupe de condensation et compresseur situés en bas du chariot. Grâce aux grilles d'aération situées dans la partie postérieure ceci empêche l'air chaud de pénétrer dans la zone réfrigérée lorsque la porte est ouverte.
- ⊕ Plateau de dégivrage sous l'évaporateur pour recueillir l'eau. Pas de vidange nécessaire en raison de l'évaporation de l'eau recueillie.



ISOLATION :
 - Paroi = 60 mm
 - Porte = 40 mm



CFS-10GN 2/1

CFS-18GN 1/1

CFS-18GN 2/1

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Température de travail	Puissance (W)	Capacité GN	€ HT
CFS-10GN2/1	730x950x1300	0°C/10°C	200	10 GN 2/1	5 090
CFS-18GN1/1	530x950x1800	0°C/10°C	250	18 GN 1/1	5 735
CFS-18GN2/1	730x950x1800	0°C/10°C	250	18 GN 2/1	6 090

LAVE-MAINS

- ⊕ Carrosserie Inox 304
- ⊕ Temporisation 15 secondes
- ⊕ Fixation murale à hauteur d'homme
- ⊕ Dossieret haut pour installation d'accessoires

LP-54P

- ⊕ Façade avec poubelle composée d'un battant articulé et d'un support pour placer un sac poubelle
- ⊕ Comprend un panneau mural en acier inoxydable AISI 304 18/10, incluant un distributeur de savon et un distributeur de papier



LMNEW



LP-54



LP-54P

MODELES AUTONOMES

LPA-54E et LPA-54

- ⊕ Fonctionne en pompant l'eau propre d'un des réservoirs situés à l'intérieur, l'autre sert à recueillir l'eau sale, autonomie de 10 litres par réservoir
- ⊕ Le modèle LPA-54E fonctionne à l'aide d'une pédale électrique, nécessitant une prise de courant de 230V-50Hz
- ⊕ LPA-54, fonctionne à l'aide d'une pédale manuelle



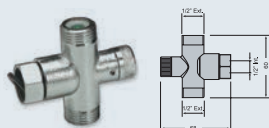
LPA-54

LPA-54E

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	€ HT
LMNEW	400	330	450	345
LP-54	500	450	850	595
LP-54P	500	450	900/1400	750
LPA-54	500	450	900	1 115
LPA-54E	500	450	900	1 210

LES OPTIONS

- Electrovanne mélangeuse
Réf: VMA / 45 € HT



POUBELLES AVEC FOND EMBOUTI

Référence	Dimensions (LxH mm)	Capacité (L)	Description	€ HT
CC-50	Ø380x605	50	Sans pédale	440
CC-100	Ø450x685	100	Sans pédale	550
CCP-100	Ø450x685	100	Avec pédale	610
SB-100	Ø410x850	100	Avec support pour sac	685



CC-50



CC-100



CCP-100



SB-100

- ⊕ Totem en Inox simple et robuste pour organiser et faciliter l'utilisation de gel désinfectant, de gants de protection ou de masques pour le visage (Boîte de gants, masques et bouteille de gel désinfectant non fournies)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SANY-BASIC	370x310x1250	120

LES OPTIONS

- Distributeur sans contact (à pile)
Réf: 51TLDIS / 90 € HT



SANY-BASIC avec option Touchless

DÉSINSECTISEURS

- ⊕ Pour mouches, mouches, papillons de nuit, guêpes, taons...
- ⊕ Pour restaurant, hotel, cuisine, magasin, cantine, laboratoire, entrepôt, industrie, chambre, bureau...
- ⊕ Carrosserie inox
- ⊕ La durée de vie de la lampe (E14/E27) est de 8000 h. environ.

Désinsectiseurs à glue (230/1/50)

- ⊕ La lumière attire et neutralise les insectes volants sur la plaque adhésive. Aucune explosion d'insectes, silencieux, aucune odeur. Les désinsectiseurs sont à suspendre à environ deux mètres du sol, à l'abri de la lumière du soleil.

Désinsectiseurs électriques (230/1/50-60)

- ⊕ La source lumineuse provient de tubes fluorescents spéciaux (actiniques). Les insectes sont attirés et exterminés en touchant la grille d'électrocution fournissant une haute tension sous faible intensité (4000v/9mA).
- ⊕ Bac de récupération amovible.
- ⊕ AGR-40-MURAL : à fixer au mur
- ⊕ FX : à poser, à suspendre ou mural

Référence	Modèle	Dimensions (LxPxH) mm	Surface d'application (m²)	Puissance (W)	Poids net (kg)	€ HT
MG30IAES	A glue	495x650x280	80	2 x 15	4.1	255
AGR-40-MURAL	Electrique	760x100x190	120	1 x 36	6.7	470
FX20IN	Electrique	265x125x260	50	1 x 20	3	155
FX40IN	Electrique	330x125x260	120	2 x 20	3.6	190
FX60IN	Electrique	510x160x300	240	3 x 20	4.2	215

LES OPTIONS

- Support pour poser sur table le MG30
Réf: SUPTABMG / 11 € HT
- Tube anti-éclats de verre pour MG
Réf: T15WAES / 25 € HT

- Lot de 6 plaques à glue pour MG
Réf: PL245X426CN1Q / 25 € HT
- Lampe anti-éclats pour FX
Réf: L20WE14AAE / 50 € HT

- Tube anti-éclats de verre pour AGR
Réf: T36WAES / 33 € HT



MG30IAES



FX20IN



FX40IN



AGR-40-MURAL

STÉRILISATEURS À COUTEAUX

- ⊕ Stérilisation par rayons UV
- ⊕ Construction en acier inoxydable
- ⊕ Portes de protection en polycarbonate de 5 mm d'épaisseur
- ⊕ Interrupteur de sécurité pour l'ouverture de la porte
- ⊕ Indicateur LED de la phase de stérilisation
- ⊕ Poignée en acier inoxydable
- ⊕ Mécanisme de fermeture magnétique

Référence	Modèle	Dimensions (LxPxH) mm	Nb de couteux	€ HT
ECUV12	Aimant	450x160x710	12	380
ECUV24	Aimant	850x160x710	24	515

= Nouveauté 2024



ECUV12



ECUV24

13 LES FONTAINES





SOMMAIRE



TECHNOLOGIE 504



**LIEUX ET SUGGESTIONS D'UTILISATION / NORMES
ET CERTIFICATS** 506



MODELA
Détente directe avec banc de glace (sur sol) 507



HI-CLASS-TOP
Détente directe avec banc de glace (à poser) 508



HI-CLASS-TAP
Détente directe avec banc de glace (à poser) 510



AQUATAP
Détente directe avec banc de glace (à poser) 511



RIVER
Détente directe avec banc de glace (sur sol) 512



RIVER-UP
Détente directe avec banc de glace (murale) 513



NIAGARA
Détente directe avec banc de glace (sur sol) 514



NIAGARA TOP
Détente directe avec banc de glace (à poser) 515



NIAGARA NG
Détente directe avec banc de glace (sur sol) 516



ACQUA ALMA POINT 517



DISTRIBUTEURS D'EAU ENCASTRABLES

Pro-Stream 518
H2oMy IN, J-Class IN, Niagara IN 519
Te-Mix 520



ROBINETS ET COLONNES

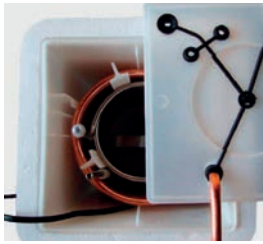
Robinets pour la maison et le bureau 521
Colonnes de tirage pression pour les CHR 522
Recueille-gouttes 522



ACCESSOIRES 523

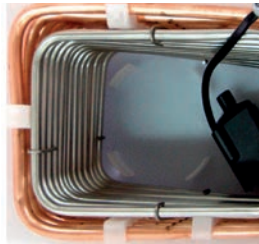


SYSTEMES DE FILTRATION 525



Refroidissement par banc de glace pré-rempli

Le banc de glace est remplie et scellée pendant le processus de production pour une meilleure hygiène et une plus grande facilité d'utilisation.



Le refroidissement par banc de glace

Il s'agit d'une technologie de refroidissement hautement performante. Elle permet de refroidir des quantités d'eau considérables et de garder une température de distribution constante même en cas de tirages de plusieurs litres en continu.



Gazéification à froid

La meilleure technologie disponible pour produire de l'eau gazeuse de qualité, intense et rafraichissante.



Réchauffage du réservoir

Le système chauffe l'eau du réseau de distribution d'eau tout en réduisant la consommation d'énergie.



Contrôle électronique

Il permet de personnaliser les fonctions du refroidisseur et de surveiller son fonctionnement en temps réel, pour optimiser la maintenance. Il est également possible de programmer la dose et de contrôler les volumes distribués. Disponible en 4 langues.



Gaz réfrigérant respectueux de l'environnement

Les refroidisseurs de la marque Cosmetal utilisent du gaz réfrigérant naturel R290, sans danger pour l'homme et l'environnement.



Chaudière

Eau chaude à 98° disponible instantanément, avec contrôle électronique et système d'économie d'énergie.



Systèmes de débactérisation par LED UV et UVC

Des faisceaux de rayons ultraviolets pour protéger la zone de distribution des bactéries, pour un maximum d'hygiène



Capteurs touchless

L'activation automatique à distance permet un contrôle total de la distribution d'eau, tout en protégeant l'utilisateur et le distributeur contre les germes, les virus et les bactéries.



LA WATER(R)EVOLUTION DIGITALE

Intelliwater est la solution IOD (Internet des objets) qui améliore et simplifie votre business.

REDUCTION DES COÛTS

Optimisation des coûts avec les process data-driven

Maintenance intelligente

Système d'alerte de bris d'équipement à distance

- Réduction des interventions d'urgence
- Augmenter les résolutions par téléphone
- Amélioration du service client

GESTION DES CLIENTS

Gestion des interventions de routine basées sur des données mesurée

- Planification des activités de routine
- Optimisation des visites aux sorties

AUGMENTATION DES VENTES

Nouveau business model

Payer la location à l'usage

Contrats de « location intelligente » sur l'utilisation réelle de la machine

- Facilité l'obtention de nouveaux clients
- Opportunité de profits plus élevés

Arrêt à distance

Possibilité de désactiver la machine à distance

- Aucun risque d'impayés
- Plus de sécurité dans la création de nouveaux business

Cette technologie est proposée pour :
HI-CLASS 65

L'application COPPER pour une hygiène irréprochable



Cu+SAFEPATH
Permanent Biofilm Prevention

Le brevet Cu+ Safepath offre une solution simple, efficace et sûre au problème de la contamination bactérienne des refroidisseurs d'eau.

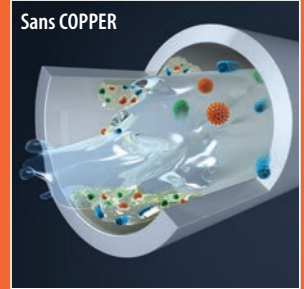
L'objectif est atteint grâce à des interventions de conception associées à l'application extensive du cuivre. En effet, le cuivre, dont les propriétés bactéricides sont connues depuis l'Antiquité, provoque un processus de dégénérescence des cellules bactériennes qui entraîne leur élimination.

Un effet continu et constant tout au long de la vie du refroidisseur, qui ne nécessite pas d'entretien et qui préserve la qualité de l'eau provenant du réseau de distribution d'eau, sans en altérer les caractéristiques organoleptiques et salines.

Cosmetal, avec la collaboration de l'Université de Camerino et la contribution des fournisseurs, a développé une gamme complète et exclusive de composants - circuits, électrovannes, raccords - en cuivre métallique pur à 99% ou ses alliages ayant une teneur en cuivre supérieure à 60%. De cette façon, les distributeurs ne sont plus sujets à la contamination, ils ne représentent plus une source de prolifération bactérienne.

Tous les alliages utilisés ont été déclarés par l'Environmental Protection Agency (EPA) des États-Unis comme un « matériau antibactérien » apte au transport d'eau potable.

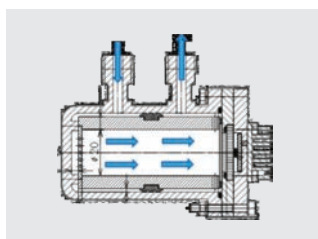
Nos fontaines utilisant cette technologie : NIAGARA + RIVER



Technologie UVC-LED, microfiltration à haute efficacité



Cosmetal atteint le plus haut degré de désinfection de l'eau potable, avec le nouveau module UVC-LED.



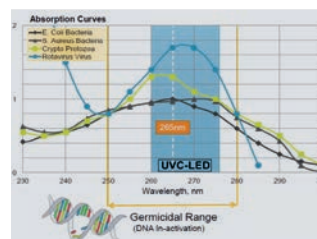
DESIGN OPTIMISÉ

L'intérieur des distributeurs est conçu de manière à ce qu'il n'y ait aucun angle mort et que la lumière UVC puisse désinfecter complètement l'eau distribuée. En outre, les matériaux de haute qualité utilisés, tels que l'acier inoxydable, sont parfaits pour mettre en valeur les propriétés de la lumière UVC.



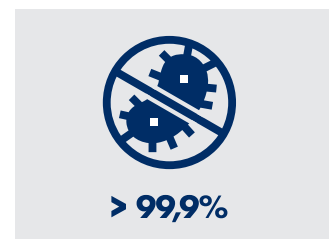
SÛR ET ÉCOLOGIQUE

Le système de désinfection à UVC-LED est complètement exempt de mercure et de produits chimiques, pour une distribution sûre et toujours contrôlée de l'eau.



DÉSINFECTION MAXIMALE

L'émission de lumière avec une longueur d'onde de 265 nanomètres a un pouvoir germicide élevé qui garantit un traitement hygiénique efficace.



PERFORMANCES TESTÉES

Selon les relevés de l'Université du Colorado, les LED UVC assurent un niveau de désinfection supérieur de 99,9% (par rapport aux germes Escherichia coli et Pseudomas aeruginosa), dans un débit de 2 litres par minute, pour un total de 60 000 litres.

Le système UVC-LED a été intégré au HI-CLASS-TOP-30-UVC-LED.

MODELA	H20MY IN	J-CLASS IN	HI-CLASS 20	HI-CLASS 30	HI-CLASS 45	HI-CLASS 65	
 1-5 → 20-30	 1-10	 30-40 → 40-50	 1-5 → 5-10	 10-20 → 20-30	 30-40 → 40-50	 50-100	
AQUATAP	RIVER	RIVER UP	NIAGARA	NIAGARA IN	NIAGARA TOP	TE-MIX	PRO-STREAM
 40-50 → 50-100	 1-5 → 20-30	 1-5 → 20-30	 100-150	 40-50	 40-50 → 50-100	 40-50 → >220	 1-5 → 20-30

LÉGENDES

LIEUX D'UTILISATION

- Salles de sport, cinémas, musées...
- Aéroports, gares, ports...
- Bureaux, banques, médecins, avocats...
- Hôtels, bars, restaurants...
- Domicile
- Centres commerciaux, magasins...
- Ecoles, hôpitaux, armées...

SUGGESTIONS D'UTILISATION

- 1-5
- 5-10
- 10-20
- 20-30
- 30-40
- 40-50
- 50-100
- 100-180
- 180-300
- >300 icon"/> >300

FONCTIONS D'UTILISATION

- Eau ambiante (A)
- Eau chaude (H)
- Eau réfrigérée (C)
- Water+
- Eau pétillante (WG)



NORMES ET CERTIFICATS

L'ACS (Attestation de conformité sanitaire) est un agrément officiel délivré par la Direction générale de la Santé. Elle s'applique aussi bien aux matériaux constitutifs des équipements en contact avec l'eau destinée à la consommation humaine qu'aux équipements eux-mêmes (appelés «accessoires» dans le dispositif).

Valable sur NIAGARA + RIVER+MODELA+H20MY+HI-CLASS

COSMETAL est certifié CE, ACS, WRAS, UL et ULC.



Ce modèle allie un design raffiné et contemporain, à la robustesse, l'efficacité et la fiabilité

DISTRIBUTION LATÉRALE ERGONOMIQUE

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION

1-30

TYPES D'EAU

COLORIS STANDARD

COLORIS EN OPTION



MODELA BASIC
Gris / Dessus noir



MODELA PREMIUM
Gris / Dessus noir (standard)



MODELA SANS CONTACT

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 525

CARACTÉRISTIQUES PRÉSENTES SUR MODELA PREMIUM UNIQUEMENT

- Barrière UV de forme circulaire pour débactérisation de la zone de distribution. Robinets intégrés protégés
- Panneau de commande mécanique rétro-éclairé avec bouton de sécurité pour eau chaude
- Lumière LED en zone de distribution
- Revêtement inox effet miroir en zone de distribution

MODELA BASIC

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
MODELA20IBAC		334x330x1120	20	3	150	1/10	6,35 ou 1/4"	256	900
MODELA20IBACH		334x330x1120	20 + 8	3	850	1/10	6,35 ou 1/4"	256	1 185

MODELA PREMIUM

Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C 20°C	Débit continu (L)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée CO2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	SANS lampe UV		AVEC lampe UV en sortie	
									Référence	€ HT	Référence	€ HT
	334x330x1120	28	5	150	1/10	6,35 ou 1/4"	-	256	MODELA28IBAC	955	MODELA28UVIBAC	1 050
	334x330x1120	28 + 13	5	1350	1/10	6,35 ou 1/4"	-	256	MODELA28IBACH	1 280	MODELA28UVIBACH	1 370
	334x330x1120	28	5	310	1/10	6,35 ou 1/4"	6	256	MODELA28IBACWG	1 655	MODELA28UVIBACWG	1 74
	334x330x1120	28 + 13	5	1510	1/10	6,35 ou 1/4"	6	256	MODELA28IBCHWG	1 990	MODELA28UVIBCHWG	2 175

*Prévoir détendeur et cartouche en sus

MODELA SANS CONTACT

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
MODELA28IBAC/TL		334x330x1120	28	5	150	1/10	6,35 ou 1/4"	256	1 195

INFOS PRODUITS

- ⊕ Système de refroidissement par banc de glace
- ⊕ Distribution latérale ergonomique
- ⊕ Electrovanne de sécurité
- ⊕ Grand bac recueil gouttes amovible (30 cl, raccordable en option, le raccord doit être monté d'usine)
- ⊕ Trappe d'accès technique : cartouche de CO2 (modèle WG) et système de compartiment pour filtration (non fournis)
- ⊕ **MODELA SANS CONTACT :**
- Lorsque la distribution d'eau est activée à partir des boutons traditionnels, les mains peuvent laisser des germes, bactéries et virus sur la surface.

Le principe est simple, il suffit de rapprocher la main pour activer le distributeur d'eau.
- Facile et fiable : Avec un champ d'action de 1 à 5 cm, les capteurs permettent une lecture précise du mouvement, évitant ainsi les activations aléatoires et de limiter les gaspillages.

Dotation :

- Câble d'alimentation électrique
- Porte-gobelets intégré
- Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
- Coude de réduction JG 8 - 1/4"



Capot blanc - sur demande



Commandes sans contact

LES OPTIONS

- Tuyau de vidange raccordable sur réceptacle pour MODELA
Réf : 282801320 / 5 € HT
- Repose verre pour MODELA PREMIUM
Réf : 28099310 / 85 € HT
- Kit d'installation recommandé :
- Raccord entrée 20/27 3/4F - Queue 8 mm (arrivée d'eau)
- Coude de réduction JG 8 mm - 1/4"
- 3m x Tuyau polyéthylène 1/4"
Réf : 28KIR1Q / 16 € HT

La Hi-Class 20 est le plus petit produit de la gamme Hi-Class, idéal pour les petites consommations

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION

TYPES D'EAU

COLORIS STANDARD

COLORIS EN OPTION

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée Co2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
HI-CLASS-TOP20IB-AC		262x436x407	20	3	190	1/12	8 mm ou 5/16"	-	303	1 135
HI-CLASS-TOP20IB-ACWG		262x436x407	20	3	260	1/12	8 mm ou 5/16"	6	303	1 830
HI-CLASS-TOP20IB-ACHWG		262x552x407	20	3	1460	1/12	8 mm ou 5/16"	6	304	2 575

*Prévoir détendeur et cartouche en sus = Nouveauté 2024

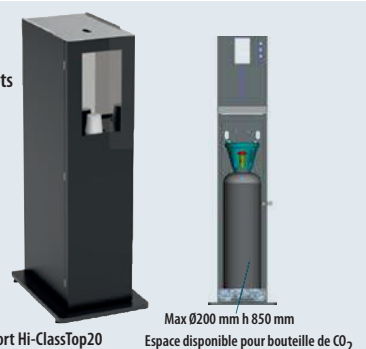
INFOS PRODUITS

- Il dispose d'une élégante LED bleu clair qui facilite le positionnement de la carafe ou du verre
- Panneau de commande mécanique
- Hygiène : l'absence de robinet externe et le panneau de contrôle éloigné de la zone de distribution assurent une hygiène optimale et limitent les contaminations bactériennes externes
- Electrovanne de sécurité
- Bac recueil gouttes
- Dotation :**
 - Câble d'alimentation électrique
 - Kit d'installation :
 - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
 - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
 - Coude JG 8 mm
 - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
 - 2m x Tuyau polyéthylène 6mm (seulement pour les modèles avec eau gazeuse)

LES OPTIONS

Meuble support avec 1 porte-gobelets

- Support Hi-ClassTop20.
- Dim : 36x43,7x105,5 cm
- Réf : SUPPORTHICLASS20 / 765 € HT



Support Hi-ClassTop20

Max Ø200 mm h 850 mm
Espace disponible pour bouteille de CO₂



Blanc (sur demande)

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 525



La Hi-Class 30 propose une combinaison parfaite de design, de performance et de compacité

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION

TYPES D'EAU

COLORIS STANDARD

COLORIS EN OPTION

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée Co2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
HI-CLASS-TOP30IB-AC		262x552x407	30	7	180	1/10	8 mm ou 5/16"	-	303	1 340
HI-CLASS-TOP30IB-ACWG		262x552x407	30	7	350	1/10	8 mm ou 5/16"	6	303	2 170
UVC-LED-ANTIBACTÉRIEN										
HI-CLASS-TOP30IB-AC/UVKL		262x552x407	30	7	180	1/10	8 mm ou 5/16"	-	303	1 770
HI-CLASS-TOP30IB-ACWG/UVKL		262x552x407	30	7	350	1/10	8 mm ou 5/16"	6	303	2 590

*Prévoir détendeur et cartouche en sus

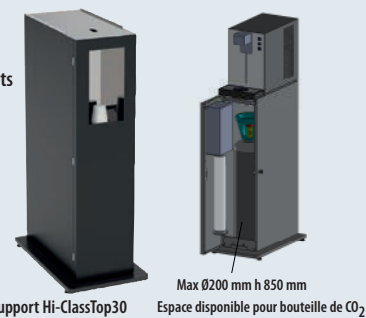
INFOS PRODUITS

- Il dispose d'une élégante LED bleu clair qui facilite le positionnement de la carafe ou du verre
- Panneau de commande mécanique
- Hygiène : l'absence de robinet externe et le panneau de contrôle éloigné de la zone de distribution assurent une hygiène optimale et limitent les contaminations bactériennes externes
- Electrovanne de sécurité
- Bac recueil gouttes
- Dotation :**
 - Câble d'alimentation électrique
 - Kit d'installation :
 - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
 - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
 - Coude JG 8 mm
 - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
 - 2m x Tuyau polyéthylène 6mm (seulement pour les modèles avec eau gazeuse)

LES OPTIONS

Meuble support avec 1 porte-gobelets

- Support Hi-ClassTop30.
- Dim : 36x55,3x105,5 cm
- Réf : SUPPORTHICLASS30 / 745 € HT



Support Hi-ClassTop30

Max Ø200 mm h 850 mm
Espace disponible pour bouteille de CO₂



Blanc (sur demande)



Technologie UVC-LED
Voir page 505

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 525

La Hi-Class 45 est le top du marché : design raffiné, matériaux de première qualité, technologie innovante, capable de répondre à toutes les demandes

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée Co2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
HI-CLASS-TOP45IB-AC	👉 + ❄️	340x540x400	45	9	230	1/10	8 mm ou 5/16"	-	220-270	1 825
HI-CLASS-TOP45IB-ACWG	👉 + ❄️ + 🌊	340x540x400	45	9	400	1/10	8 mm ou 5/16"	6	220-270	2 540
HI-CLASS-TOP45IB-ACHWG	👉 + ❄️ + 🌊 + 🍷	340x540x400	45 + 13	9	1600	1/10	8 mm ou 5/16"	6	220-270	2 990

*Prévoir détendeur et cartouche en sus

INFOS PRODUITS

- Panneau de contrôle tactile
- Façade en verre noir trempé avec insert en inox anti-empreintes
- Panneau de commande high-tech avec affichage bicolore 128x64 et écran tactile
- Possibilité de régler la quantité d'eau pour les carafes et les verres
- Programmation des paramètres de fonctionnement
- Contrôle des paramètres en temps réel
- Système d'autodiagnostic
- Hauteur de passage réglable
- **Dotation :**
 - Câble d'alimentation électrique
 - Kit d'installation :
 - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
 - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
 - Coude JG 8 mm
 - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
 - 2m x Tuyau polyéthylène 6mm (seulement pour les modèles avec eau gazeuse)

LES OPTIONS

- Meuble support avec porte-gobelets et récupérateur des eaux usées. Dim : 34x53,5x107,2 cm
Réf : SUPPORTHICLASS / 745 € HT
- Recueil gouttes raccordable sur vidange
Réf : VR-IH-2 / 45 € HT
- Réhausse (conseillée en cas de raccordement à une vidange)
Réf : PLINTH / 175 € HT



VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 525

LIEUX D'UTILISATION
🏠 ✂️ 🍷

SUGGESTION D'UTILISATION
👥
30-50

TYPES D'EAU
👉 + ❄️ + 🌊 + 🍷

COLORIS STANDARD
●

La Hi-Class 65 est un distributeur d'eau de grande capacité, idéale pour les grandes consommations et les restaurants

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée Co2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
HI-CLASS-TOP65IB-AC	👉 + ❄️	424x533x512	65	40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	-	341	2 110
HI-CLASS-TOP65IB-ACWG	👉 + ❄️ + 🌊	424x533x512	65	40	520	1/6	8 mm ou 5/16"	8	341	3 475
CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE - PRE-DOSAGE POUR CARAFES OU VERRES										
HI-CLASS-TOP65IB-ACWG/EC	👉 + ❄️ + 🌊 + 🍷	424x533x512	65	40	520	1/6	8 mm ou 5/16"	8	341	3 795

*Prévoir détendeur et cartouche en sus

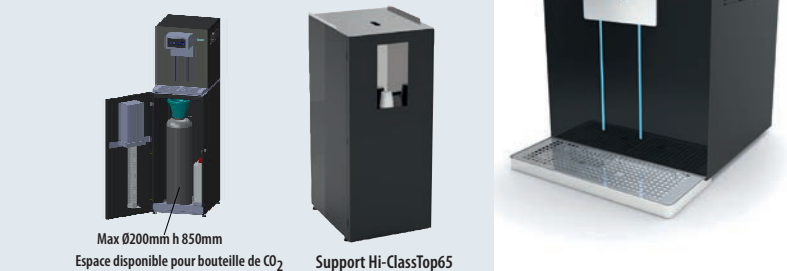
INFOS PRODUITS

- Il dispose d'une élégante LED bleu clair qui facilite le positionnement de la carafe ou du verre
- Panneau de commande mécanique
- Hygiène : l'absence de robinet externe et le panneau de contrôle éloigné de la zone de distribution assurent une hygiène optimale et limitent les contaminations bactériennes externes
- **Dotation :**
 - Câble d'alimentation électrique
 - Kit d'installation :
 - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
 - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
 - Coude JG 8 mm
 - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
 - 2m x Tuyau polyéthylène 6mm (seulement pour les modèles avec eau gazeuse)

LES OPTIONS

- Intelliwater (modèles 65)
Réf : 28INT-HC65 / **Nous consulter**
- Recueil gouttes raccordable sur vidange
Réf : VR-IH65-2 / 170 € HT

Meuble support avec 1 porte-gobelets
○ Support Hi-ClassTop65. Dim : 42,2x51,8x108,7 cm
Réf : SUPPORTHICLASS65 / 700 € HT



VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 525



HI-CLASS-TAP65 combine un design raffiné et une flexibilité pour s'adapter dans tous les lieux.

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 525

LIEUX D'UTILISATION
✂

SUGGESTION D'UTILISATION
40-100

TYPES D'EAU
• • •

COLORIS STANDARD
●



HI-CLASS-TAP65IB-ACWG



Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Nb de sorties	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée Co2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
HI-CLASS-TAP65IB-AC	• + •	424x533x576	65	40	470	1/8	3	8 mm ou 5/16"	-	368	Nous consulter
HI-CLASS-TAP65IB-ACWG	• + • + •	424x533x576	65	40	470	1/8	3	8 mm ou 5/16"	8 mm ou 5/16"	368	3 795

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

• Il dispose d'une élégante LED bleu clair qui facilite le positionnement de la carafe ou du verre

Dotation :

- Câble d'alimentation électrique
- Kit d'installation :
 - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
 - Raccord JG 3/8"M - 8 mm

- Coude JG 8 mm
- 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
- 2m x Tuyau polyéthylène 6mm (seulement pour les modèles avec eau gazeuse)



La fontaine de comptoir pratique et compacte

LIEUX D'UTILISATION
✂

SUGGESTION D'UTILISATION
40-50 → 50-100

TYPES D'EAU
☾ ❄️ ⚡

COLORIS
●

VOIR FILTRES
ET ACCESSOIRES
PAGE 525



AQUATAP12

Nouveauté
N

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée Co2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
AQUATAP12	☾ + ❄️ + ⚡	331x576x528	80	40	300	1/5	8	6	316	3 030

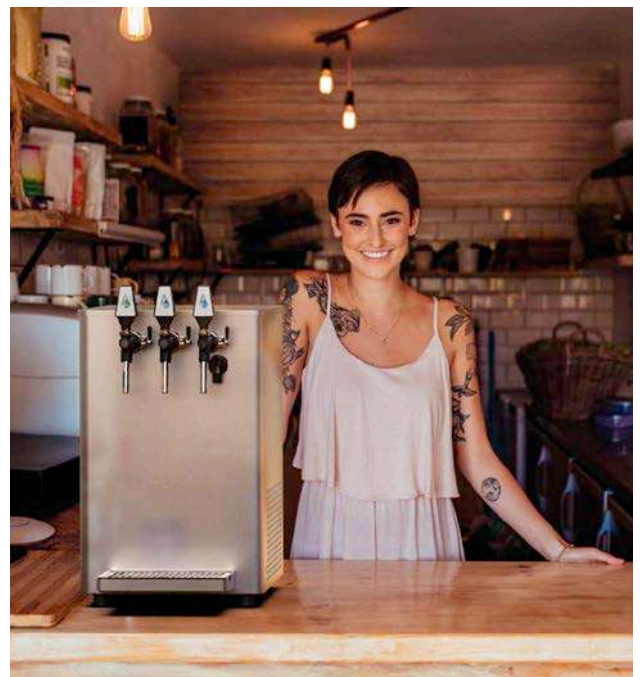
N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ AQUATAP12 est équipé de trois robinets pour la distribution d'eau à température ambiante, d'eau froide et d'eau gazeuse.
- ⊕ Le bac égouttoir est fixé à un support pour ne pas occuper d'espace sur le comptoir.
- ⊕ **Dotation**
 - Câble d'alimentation électrique
 - Kit d'installation :
 - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint

LES OPTIONS

- Options suggérées
Water-block, Régulateur de pression d'eau, Anti Béliér, Système de filtration
 - Kit d'installation recommandé :
 - Raccord entrée 20/27 3/4F - Queue 8 mm (arrivée d'eau)
 - Coude JG 8 mm - 8 mm
 - 3m x Tuyau 8mm
- Réf: 28KIR8 / 16 € HT



FONTAINES RÉFRIGÉRÉES RÉSEAU

RIVER SUR SOL DÉTENTE DIRECTE AVEC BANC DE GLACE



Technologie avec banc de glace pré-rempli et scellé pour offrir de meilleures performances (à l'exception du modèle NF)

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION

 1-30

TYPES D'EAU

COLORIS



Modèle avec pédale

Modèles avec Application COPPER
 Tous les matériaux polymères à l'intérieur de la fontaine sont remplacés par du cuivre métallique pur à 99%, dont la particularité est de tuer toutes formes de bactéries polluantes. Les procédures d'assainissement deviennent inutiles ! Pour en savoir plus, voir page 505

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 525

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h)		Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Nb de sorties	Carrosserie		Sorties		Pédale	Application copper	€ HT
			25°C	20°C					Tôle peinte grise	Inox	Col de cygne	Col de cygne + rince bouche			
RIVER DEBIT CONTINU - NON REFRIGEREE															
RIVER-NF		340x325x960	continu	/	/	sans	8 mm ou 5/16"	2	✓			✓			545
RIVER-NF-I		340x325x960	continu	/	/	sans	8 mm ou 5/16"	2		✓		✓			645

⊕ Hauteur avec col de cygne : 1230 mm. Hauteur de passage : 205 mm

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h)		Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Nb de sorties	Carrosserie		Sorties		Pédale	Application copper	€ HT
			25°C	20°C					Tôle peinte grise	Inox	Col de cygne	Col de cygne + rince bouche			
RIVER REFRIGEREE AVEC BANC DE GLACE PRE REMPLI															
RIVER-IB-20/2		340x325x960	20	160	1/10	8 mm ou 5/16"	2	✓			✓				900
RIVER-IB-30		340x325x960	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	1	✓		✓					1 015
RIVER-IB-30-P		340x325x960	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	1	✓		✓		✓			1 195
RIVER-IB-30/2		340x325x960	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	2	✓			✓				1 100
RIVER-IB-30/2-P		340x325x960	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	2	✓			✓	✓			1 195
RIVER-IB-55/2		340x325x960	55	180	1/10	8 mm ou 5/16"	2	✓			✓				1 210
RIVER-IB-20/2-I		340x325x960	20	160	1/10	8 mm ou 5/16"	2		✓		✓				1 000
RIVER-IB-30-I		340x325x960	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	1		✓	✓					1 115
RIVER-IB-30-I-P		340x325x960	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	1		✓	✓		✓			1 290
RIVER-IB-30/2-I		340x325x960	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	2		✓		✓				1 200
RIVER-IB-30/2-I-P		340x325x960	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	2		✓		✓	✓			1 290
RIVER-IB-55/2-I		340x325x960	55	180	1/10	8 mm ou 5/16"	2		✓		✓				1 305
Application Copper															
RIVER-IB-30/2-I-CU		340x325x960	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	2		✓		✓		✓		1 260

⊕ Hauteur avec col de cygne : 1230 mm. Hauteur de passage : 205 mm

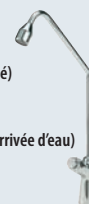
INFOS PRODUITS

- ⊕ **Polyvalence** - La large gamme de robinets permet de boire directement à partir du jet et/ou à l'aide d'un verre. L'évier dispose également d'un système de vidange
- ⊕ **Technologie de refroidissement** - Le banc de glace pré-rempli simplifie la procédure d'installation ; il est rempli pendant le processus de production et scellé pour éviter l'évaporation ou les fuites accidentelles d'eau pendant le transport
- ⊕ **Modèle au sol** - Robuste et fiable, la fontaine classique au sol distribue toujours de l'eau fraîche et fraîche. Ce produit insurpassable convient à diverses applications

- ⊕ **Commodité** - Le robinet peut être contrôlé à l'aide d'une pédale, facilitant la distribution d'eau même dans les situations les plus critiques ou lorsque vos mains sont pleines
- ⊕ **Pratique** - Il est disponible en 230V-50/60Hz pour permettre l'utilisation sur les navires et les stations off-shore (River 30 et 55)
- ⊕ **Dotation** :
 - Câble d'alimentation électrique
 - Tuyau de vidange (295 hauteur de vidange)

LES OPTIONS

- **Robinet bouton poussoir 1 sortie (non installé)**
 Réf : G65 / 115 € HT
- **Kit d'installation recommandé** :
 - Raccord entrée 20/27 3/4F - Queue 8 mm (arrivée d'eau)
 - Coude J6 8 mm - 8 mm
 - 3m x Tuyau 8mm



Refroidissement par banc de glace pré-rempli et scellé en usine pour offrir de meilleures performances

VOIR FILTRES
ET ACCESSOIRES
PAGE 525



Placée à la hauteur voulue, elle s'adapte au milieu handicapé, aux écoles maternelles...



LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION



TYPES D'EAU



COLORIS



Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C 20°C	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Nb de sorties	Sorties		€ HT
								Rince bouche	Col de cygne + rince bouche	
RIVER REFRIGEREE AVEC BANC DE GLACE PRE REMPLI										
Carrosserie tôle peinte grise										
RIVER-IB-30UP		432x360x505	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	1	✓		1 135
RIVER-IB-30/2UP		432x360x505	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	2		✓	1 225
RIVER-IB-55UP		432x360x505	55	180	1/10	8 mm ou 5/16"	1	✓		1 285
RIVER-IB-55/2UP		432x360x505	55	180	1/10	8 mm ou 5/16"	2		✓	1 360
Carrosserie inox										
RIVER-IB-30UP-I		432x360x505	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	1	✓		1 235
RIVER-IB-30/2UP-I		432x360x505	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	2		✓	1 325
RIVER-IB-55/2UP-I		432x360x505	55	180	1/10	8 mm ou 5/16"	2		✓	1 460



INFOS PRODUITS

- ⊕ **Modèle mural** - River UP combine la caractéristique de toujours offrir de l'eau plate avec l'avantage de réduire l'encombrement
- ⊕ **Flexibilité** - La fontaine est fixée au mur avec un support spécial ; la hauteur au sol peut être établie en fonction de vos besoins

- ⊕ **Convient pour tous** - La conception et la hauteur réglable rendent la fontaine particulièrement adaptée aux besoins d'utilisation par les personnes handicapées
- ⊕ **Dotation** :
 - Câble d'alimentation électrique
 - Tuyau de vidange

LES OPTIONS

- **Kit d'installation recommandé** :
 - Raccord entrée 20/27 3/4F - Queue 8 mm (arrivée d'eau)
 - Coude JG 8 mm - 8 mm
 - 3m x Tuyau 8mm
- Réf: 28KIR8 / 16 € HT

REFROIDISSEURS D'EAU SUR SOL

NIAGARA SUR SOL DÉTENTE DIRECTE

AVEC BANC DE GLACE



C'est un refroidisseur d'eau professionnel, idéal pour des applications à grande échelle

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION

 40-300

TYPES D'EAU

COLORIS



Niagara 2 sorties

VOIR FILTRES
ET ACCESSOIRES
PAGE 525

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	€ HT	
NIAGARA									
2 sorties (2 sorties froides)									
	NIA55ISL		360x360x1480	55	12	280	1/6	8 mm ou 5/16"	2 000
	NIA65ISL		480x405x1480	65	40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 145
	NIA80ISL		480x405x1480	80	50	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 300
	NIA120ISL		480x405x1480	120	70	680	1/3	8 mm ou 5/16"	2 525
	NIA180ISL		480x405x1480	180	100	680	1/3	8 mm ou 5/16"	2 650
3 sorties (2 sorties froides + 1 sortie ambiante)									
	NIA55ISL/3E		360x360x1480	55	12	280	1/6	8 mm ou 5/16"	2 285
	NIA65ISL/3E		480x405x1480	65	40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 485
	NIA120ISL/3E		480x405x1480	120	70	680	1/3	8 mm ou 5/16"	2 810
	NIA180SL/3E		480x405x1480	180	100	680	1/3	8 mm ou 5/16"	2 935
NIAGARA APPLICATION COPPER									
2 sorties (2 sorties froides)									
	NIA55ISL/CU		360x360x1480	55	12	280	1/6	8 mm ou 5/16"	2 200
	NIA65ISL/CU		480x405x1480	65	40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 345
	NIA80ISL/CU		480x405x1480	80	50	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 500
	NIA120ISL/CU		480x405x1480	120	70	680	1/3	8 mm ou 5/16"	2 725
	NIA180ISL/CU		480x405x1480	180	100	680	1/3	8 mm ou 5/16"	2 850
NIAGARA SANS CONTACT									
	NIA65ISL/TL		480x405x1480	65	40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 980
	NIA120ISL/TL		480x405x1480	120	70	680	1/3	8 mm ou 5/16"	2 950

*Prévoir cartouche en sus

INFOS PRODUITS

- ⊕ Gamme pour remplissage de carafes
- ⊕ Thermostat de réglage et de contrôle de la température d'eau (3/10°)
- ⊕ Refroidissement ventilé
- ⊕ Electrovanne de sécurité inclus qui empêche toute fuite d'eau à l'intérieur de la fontaine (couplé à un waterblock à l'extérieur de la fontaine, plus aucune fuite d'eau possible !)
- ⊕ Ouverture frontale : Porte facilement démontable pour accès technique
- ⊕ Panneau de commande standard : boutons 3 positions (continu / intermittent / stop)
- ⊕ Bac recueil gouttes avec vidange
- ⊕ Modèle connecté sur les versions Intelliwater
- ⊕ Hauteur de passage 311 mm

- ⊕ **NIAGARA SANS CONTACT :**
 - Lorsque la distribution d'eau est activée à partir des boutons traditionnels, les mains peuvent laisser des germes, bactéries et virus sur la surface. Le principe est simple, il suffit de rapprocher la main pour activer le distributeur d'eau.
 - Facile et fiable : Avec un champ d'action de 1 à 5 cm, les capteurs permettent une lecture précise du mouvement, évitant ainsi les activations aléatoires et de limiter les gaspillages.
- ⊕ **Dotation :**
 - Câble d'alimentation électrique, tuyau de vidange, réducteurs de pression d'eau - Kit d'installation
 - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
 - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
 - Coude JG 8 mm
 - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm

LES OPTIONS

- Support pour positionner les bouteilles
Réf: 281704187 / 40 € HT
- Kit de transformation non installé en modèle sans contact pour :
 - Les 2 sorties Réf: 099489 / 365 € HT
 - Les 3 sorties Réf: 099479 / 365 € HT

La Niagara TOP est idéale pour être placée sur les comptoirs de bars, restaurants, cafés ou dans des réfectoires

VOIR FILTRES
ET ACCESSOIRES
PAGE 525



TOP 3 sorties

LIEUX D'UTILISATION



SUGGESTION D'UTILISATION



TYPES D'EAU



COLORIS



Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	€ HT
NIAGARA TOP STANDARD								
2 sorties (2 sorties froides)								
TOP65I		422x490x510	65	40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 025
TOP80I		422x490x510	80	50	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 100
TOP120I		482x490x510	120	70	750	1/3	8 mm ou 5/16"	2 220
TOP180I		532x490x510	180	100	750	1/3	8 mm ou 5/16"	2 250
3 sorties (2 sorties froides + 1 sortie ambiante)								
TOP65I/3E		422x490x510	65	40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 015
TOP120I/3E		482x490x510	120	70	750	1/3	8 mm ou 5/16"	2 230
TOP180I/3E		532x490x510	180	100	750	1/3	8 mm ou 5/16"	2 470
NIAGARA APPLICATION COPPER								
2 sorties (2 sorties froides)								
TOP65I/CU		422x490x510	65	40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 060
TOP80I/CU		422x490x510	80	50	300	1/6	8 mm ou 5/16"	1 915
TOP120I/CU		482x490x510	120	70	750	1/3	8 mm ou 5/16"	2 070
TOP180I/CU		532x490x510	180	100	750	1/3	8 mm ou 5/16"	2 140

*Prévoir cartouche en sus

INFOS PRODUITS

- + Gamme pour remplissage de carafes
- + Thermostat de réglage et de contrôle de la température d'eau (3/10°)
- + Refroidissement ventilé
- + Electrovanne de sécurité inclus qui empêche toute fuite d'eau à l'intérieur de la fontaine (couplé à un waterblock à l'extérieur de la fontaine, plus aucune fuite d'eau possible !)
- + Bac recueil gouttes raccordable avec vidange en standard

- + Dotation :
 - Câble d'alimentation électrique, tuyau de vidange, réducteurs de pression d'eau
 - Kit d'installation
 - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
 - Raccord JG 3/8" M - 8 mm
 - Coude JG 8 mm
 - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
 - Réducteur de pression d'eau

LES OPTIONS

- Support pour positionner les bouteilles
Réf : 281704187 / **40 € HT**
- Kit de transformation non installé en modèle sans contact pour :
 - Les 2 sorties Réf : 099489 / **365 € HT**
 - Les 3 sorties Réf : 099479 / **365 € HT**

REFROIDISSEURS D'EAU

NIAGARA

AVEC BANC DE GLACE



La Niagara est idéale pour distribuer une eau tempérée et froide avec un débit très élevé

VOIR FILTRES
ET ACCESSOIRES
PAGE 525



NIA120NGACWG

POUR PMR



DISPONIBLE
PRINTEMPS 2024



NIA120NGACWG/PMR

LIEUX D'UTILISATION



SUGGESTION D'UTILISATION



40-300

TYPES D'EAU

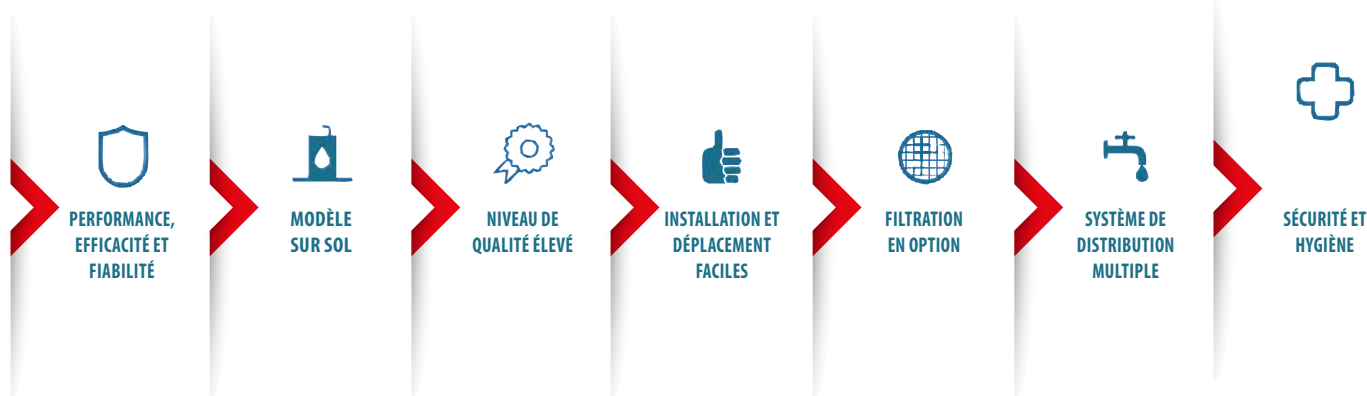


COLORIS



Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée CO ₂ (mm)	€ HT
NIA120NGACC		485x558x1551	120	80	900	3/8	8 ou 5/16"	-	Nous consulter
NIA120NGACWG		485x558x1551	120	80	900	3/8	8 ou 5/16"	6	Nous consulter
ACCÈS PMR									
NIA120NGACC/PMR		485x558x1551	120	80	900	3/8	8 ou 5/16"	-	Nous consulter
NIA120NGACWG/PMR		485x558x1551	120	80	900	3/8	8 ou 5/16"	6	Nous consulter

= Nouveauté 2024



INFOS PRODUITS

- ⊕ Gamme pour remplissage de carafe
- ⊕ 120L par heure grâce au système de refroidissement de glace
- ⊕ Capacité du banc de glace : 15L
- ⊕ Refroidissement ventilé

- ⊕ Les robinets internes permettent de garantir une meilleure hygiène
- ⊕ Distribution en continu ou par intermittence
- ⊕ L'électrovanne de sécurité empêche les fuites d'eau

- ⊕ Installation et déplacement faciles grâce aux roues et aux poignées confortables
- ⊕ Ouverture frontale : porte facilement démontable pour accès technique

La révolution de la consommation on-the-go

Un distributeur d'eau de nouvelle génération qui permet aux utilisateurs de gérer leurs préférences grâce à l'application « Acqua Alma Refill ». De plus, le gestionnaire de service, en se connectant à la plate-forme Celli Cloud, peut suivre à distance la consommation, obtenir des données pour les prévisions de vente, gérer les prix et des actions promotionnelles en quelques clics.

LIEUX D'UTILISATION



SUGGESTION D'UTILISATION



>300

TYPES D'EAU



ACQUA-ALMA-EVO

N ACQUA ALMA POINT

DISTRIBUTION : 20 SEC/LITRE (à 3 bars)

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø sortie d'eau (mm)	Ø entrée CO2 (mm)	€ HT
ACQUA-ALMA-EVO ACQUA-ALMA-EVO-PREMIUM		740x750x1830	30	7	513	1/4	10 ou 3/8"	10 ou 3/8"	10 ou 3/8"	Nous consulter

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Toute la qualité de l'eau Alma disponible en mode « refill ». Grâce à l'intégration de l'application dédiée et de la Smart Bottle, Acqua Alma Point permet l'authentification rapide de l'utilisateur pour lui offrir une expérience totalement personnalisée de la consommation d'eau potable, plus saine et plus durable.
- ⊕ Un style qui s'adapte à chaque lieu, grâce aux nombreuses finitions, coloris ou customisations possibles.
- ⊕ Écran tactile de 12 pouces pour une expérience interactive

- ⊕ Espace de distribution en acier inoxydable
Équipé d'une protection à ouverture contrôlée par micro-interrupteur, éclairée par led et protégée par LED UVC à effet hygiénique. Capteur de présence bouteille
- ⊕ Porte personnalisable ainsi que les côtés latéraux.
Serrure programmable Rielda et plinthe amovible
- ⊕ QRCode et NFC : Zone d'accès avec QRCode et système NFC
- ⊕ Sécurité : Vanne anti-inondation
- ⊕ **Convient pour tous** - Adaptée aux besoins d'utilisation pour les personnes handicapées

LES OPTIONS

- Kit BIB supplémentaire (max : 4)
Réf : 28107334/ **Nous consulter**

3 KITS COMPLETS : PRO-STREAM

PRO-STREAM-H

Le kit complet se compose de :



PRO-STREAM-HC

Le kit complet se compose de :



PRO-STREAM-HCWG

Le kit complet se compose de :



PRO-STREAM : DÉBIT 55 À 70 LITRES

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Poids net (kg)	€ HT
PRO-STREAM-H		242x315x407	55	-	2600	-	262	Nous consulter
PRO-STREAM-HC		242x315x407	55	-	2600	-	478	3 955
		260x235x407	15	3	155	1/12	478	
PRO-STREAM-HCWG		242x315x407	55	-	2600	-	562	4 595
		260x300x407	15	3	210	1/12	562	

*Prévoir détendeur et cartouche en sus

INFOS PRODUITS

- PRO-STREAM permet de remplir jusqu'à 215 tasses/heure avec une eau extra chaude à 98°C. Selon les modèles vous pouvez aussi distribuer jusqu'à 15L/h d'eau froide et/ou gazeuse
- 1 tasse de 250 ml est prête en seulement 5 secondes avec une température garantie
- Livré selon les modèles avec le robinet en photo ci-dessous, moderne et design + un boiler spécial + selon les modèles un refroidisseur d'eau encastrable pour eau froide et/ou gazeuse
- Avec PRO-STREAM vous pouvez faire du thé, café, soupe ou toute autre boisson chaude facilement et rapidement !
- Robinet en chrome avec touches tactiles et bouton de sécurité pour l'eau chaude. Indication des phases (Prêt / En chauffe / Eteint)
- Fonction économie d'énergie activée après 2h de non-utilisation (réduction de la température à l'intérieur du boiler à 65°C) puis arrêt automatique après une heure

Choisir le refroidisseur d'eau encastrable + le robinet + le recueil gouttes

Exemple d'installation

VOIR FILTRES
ET ACCESSOIRES
PAGE 525



Refrigerateur encastrable IN



Colonne / Robinet



Recueille-gouttes

H2OMY IN : DÉBIT 15 LITRES

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h)		Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø sortie d'eau (mm)	Ø entrée CO2 (mm)	€ HT
			25°C	20°C							
H2OMYIN-15-IB-C		260x235x407	15		3	190	1/12	8 mm ou 5/16"	6	-	775
H2OMYIN-15-IB-CWG		260x300x407	15		3	260	1/12	8 mm ou 5/16"	6	6	1 545
H2OMYIN-15-IB-CHWG		260x300x407	15-13		3	1460	1/12	8 mm ou 5/16"	6	6	1 870

J-CLASS IN : DÉBIT 30 À 45 LITRES

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h)		Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø sortie d'eau (mm)	Ø entrée CO2 (mm)	€ HT
			25°C	20°C							
JETIN30A		255x400x400	30		7	180	1/10	8 mm ou 5/16"	6	-	930
JETIN45A		255x400x400	45		9	180	1/10	8 mm ou 5/16"	6	-	1 135
JETIN30WG		255x400x400	30		7	350	1/10	8 mm ou 5/16"	6	6	1 720
JETIN45WG		255x400x400	45		9	350	1/10	8 mm ou 5/16"	6	6	2 090

NIAGARA IN : DÉBIT 65 À 180 LITRES

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h)		Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée CO2 (mm)	€ HT
			25°C	20°C						
STANDARD										
IN65		350x420x500	65		40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	-	1 590
IN120		350x480x500	120		70	680	1/3	8 mm ou 5/16"	-	1 915
IN180		350x530x500	180		100	680	1/3	8 mm ou 5/16"	-	2 160
IN65WG		350x420x500	65		40	520	1/6	8 mm ou 5/16"	8	2 675
IN120WG		350x480x500	120		70	900	1/3	8 mm ou 5/16"	8	3 060
IN180WG		350x530x500	180		100	900	1/3	8 mm ou 5/16"	8	3 220

*Prévoir cartouche en sus

INFOS PRODUITS

- + Caisson frigorifique encastrable
- + Carrosserie tôle
- + Système détente directe «banc de glace» permettant le remplissage des verres ou des carafes
- + Eau froide (A) réglable de 3 à 10 °C
- + Refroidissement ventilé
- + Distance max entre le caisson et le système de distribution = 20 m (sauf TE-MIX)

NIAGARA IN :

- + **Dotation :**
 - Réducteur de pression inclus sur tous les modèles
 - Détendeur pour cartouche rechargeable (28R-RIC) inclus sur les modèles gazeux

LES OPTIONS

- Pompe de recirculation
Réf : PRA / 120 € HT
- Tuyau « python » (55 mm) pour recirculation (prévoir quand PRA ou pour TE-MIX) (Tuyaux 8-recirculation 3/8). Pour conserver les boissons au frais entre le refroidisseur et la colonne
Réf : PIT (le mètre) / 25 € HT
- **Kit d'installation recommandé :**
 - Raccord entrée 20/27 3/4F - Queue 8 mm (arrivée d'eau)
 - Coude JG 8 mm - 8 mm
 - 3m x Tuyau 8mm
 - Réf : 28KIR8 / 16 € HT

Les différentes versions de Te-Mix fournissent de grandes quantités d'eau froide, plate ou gazeuse et conviennent donc aux grandes consommations. La banque de glace à double serpentin rend le soutirage simultané d'eau froide et d'eau gazeuse plus rapide et plus efficace.

VOIR FILTRES
ET ACCESSOIRES
PAGE 525

Choisir le refroidisseur d'eau encastrable + le robinet + le recueil gouttes

Exemple d'installation



TE-MIX



Colonne / Robinet



Recueille-gouttes



TE-MIX : DÉBIT 50 À 280 LITRES



DISTRIBUTION : 20 SEC/LITRE (à 3 bars)

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø sortie d'eau (mm)	Ø entrée CO2 (mm)	Recirculation entrée-sortie	€ HT
TEM16-8LT		330x450x482	50	12	350	1/6	10 ou 3/8"	10 ou 3/8"	10 ou 3/8"	3/8	2 245
TEM16-15LT		334x407x545	80	60	400	1/5	10 ou 3/8"	10 ou 3/8"	10 ou 3/8"	1/2	2 605
TEM16-25LT		427x426x568	150	80	550	1/4	10 ou 3/8"	10 ou 3/8"	10 ou 3/8"	1/2	2 640
TEM16-50LT		491x541x677	220	150	770	1/2	10 ou 3/8"	10 ou 3/8"	10 ou 3/8"	1/2	3 260
TEM16-65LT		541x591x692	280	200	980	5/8	1/2+1/2	10 ou 3/8"	10 ou 3/8"	1/2	3 540

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Caisson frigorifique encastrable
- ⊕ Carrosserie tôle
- ⊕ Système détente directe « banc de glace » permettant le remplissage des verres ou des carafes
- ⊕ Eau froide (A) réglable de 3 à 10 °C
- ⊕ Refroidissement ventilé
- ⊕ Pompe de recirculation incluse.
- ⊕ Double serpentin d'eau inclus pour un soutirage simultané d'eau froide et d'eau gazeuse plus rapide et plus efficace



Les robinets et les colonnes de tirage pression sont toujours fournis avec des raccords et des tuyaux pour la connexion hydraulique, ainsi qu'un compensateur de débit pour les colonnes ou un boîtier d'électrovannes pour les robinets électroniques.

Référence	Description	J-CLASS IN		H20MY IN			Image	€ HT
		AC	ACWG	C	CWG	CHWG		
G65	Robinet à 1 voie avec bouton	✓		✓				115
G400-ACWG	Robinet électronique à 3 voies avec touches, disponible dans la version ACWG et CHWG, finition chromée		✓					910
G400-CHWG					✓			1020
G68WG	Robinet à colonne à 3 voies avec levier		✓		✓			540
G7EC-ACWG	Robinet tactile à 2 ou 3 voies : eau ambiante, froide et gazeuse. Boîtier électrovannes 2 ou 3 voies inclus.		✓					1170
G7EC-AC	Robinet tactile à 2 ou 3 voies : eau ambiante et froide. Boîtier électrovannes 2 ou 3 voies inclus	✓						1075
GZEROACWG/N	Robinet tactile finition chrome avec protection en verre noir (version/N) ou inox brossé. Disponible dans les versions ACWG et ACHWG		✓					2175
GZEROACWG			✓					2175
G100 ACWG	Robinet à 5 voies avec double commande et mélangeur d'eau. Disponible en chrome		✓					590
G100 CHWG					✓			590
G200 PLUS	Robinet à 5 voies avec double commande, mélangeur d'eau et douchette extractible. Disponible en chrome		✓					1025

= Nouveauté 2024

COLONNES DE TIRAGE PRESSION POUR LES CHR

Les robinets et les colonnes de tirage pression sont toujours fournis avec des raccords et des tuyaux pour la connexion hydraulique, ainsi qu'un compensateur de débit pour les colonnes ou un boîtier d'électrovannes pour les robinets électroniques.











Référence	Description	J-CLASS IN		NIAGARA IN		TE-MIX	Image	€ HT
		AC	ACWG	AC	ACWG	CWG		
COBRA	Colonne de tirage pression à 1 voie en laiton chromé Hauteur de la colonne: 46 cm Hauteur du bec: 29,7 cm	✓		✓				470
COBRA 2	Colonnette 2 sorties avec commande mécanique Ø trou de passage 33 mm / Hauteur de passage 289 mm	✓	✓	✓	✓	✓		765
COBRA LIGHT	Colonne de tirage pression à 3 voies en laiton chromé Hauteur de la colonne: 60 cm Hauteur du bec: 29,5 cm		✓		✓	✓		1 040
TUBE	Colonne de tirage pression droite à 2 voies inox avec couvercle lumineux blanc Hauteur de la colonne: 60 cm Hauteur du bec: 31,1 cm	✓	✓	✓	✓	✓		1 040
DRINKTOWER	Colonnette électronique en inox - 2 sorties pour eau ambiante, froide ou gazeuse - Ecran LCD - Alarme pour changement du filtre - Vidange automatique pour nettoyer le circuit hydraulique : possible de le programmer pour une hygiène renforcée Ø embase : 176 mm / Ø trou passage : 34 mm / Hauteur de passage : 338 mm DRINKTOWER SANS CONTACT : - Lorsque la distribution d'eau est activée à partir des boutons traditionnels, les mains peuvent laisser des germes, bactéries et virus sur la surface. Le principe est simple, il suffit de rapprocher la main pour activer le distributeur d'eau.		✓		✓	✓		1 030
DRINKTOWER/TL	- Facile et fiable : Avec un champ d'action de 1 à 5 cm, les capteurs permettent une lecture précise du mouvement, évitant ainsi les activations aléatoires et de limiter les gaspillages.		✓		✓	✓		1 255

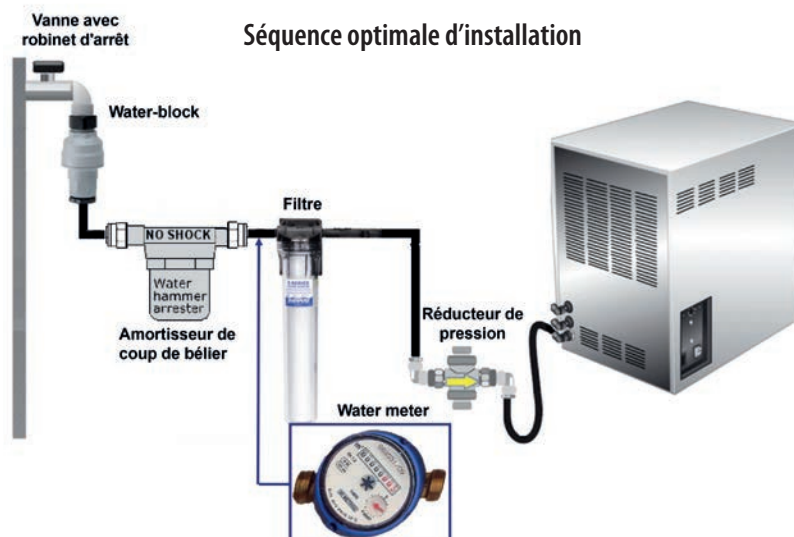
RECUEILLE-GOUTTES



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions d'encastrement (mm)	Raccordable sur vidange Ø 3/8"	VR-I		VR-I2		VR-IR		VR-IR2		VR-G7	€ HT
				G65	G400-CHWG	G68HWG/G68WG	G7-EC	DRINK TOWER	COBRA	COBRA 2			
VR-I	405x225x28	-							✓	✓	✓	✓	155
VR-I2	428x248x28	400x220	✓						✓	✓	✓	✓	180
VR-IR	220x150x28	-		✓	✓	✓			✓	✓			80
VR-IR2	230x210x30	200x180	✓	✓	✓	✓			✓	✓			125
VR-G7	128x122x86	Ø 103 - Ø 108	✓		✓			✓					165




SÉCURISER SON INSTALLATION

INSTALL	Pose par nos soins en atelier (filtre ou autre). Prix net par appareil	50 € HT	
Tuyaux (Couleur noire - Prix au mètre)			
28PEBD-N	Tuyau Ø 8 mm - 5/16"	4 € HT	
2801387	Tuyau Ø 6,35 mm - 1/4"	4 € HT	
28PEBD6-N	Tuyau Ø 6 mm	4 € HT	
28305679	Tuyau Ø 10 mm - 3/8"	4 € HT	
Détendeurs de pression : à associer à sa cartouche de gaz			
28R-UG	Détendeur de pression pour cartouche jetable (obligatoire) sur modèle WG (raccords inclus) - Sortie droite	100 € HT	
28R-RIC	Détendeur de pression pour cartouche rechargeable (obligatoire) sur modèle WG (raccords inclus)	100 € HT	
28R-UGN	Détendeur de pression pour cartouche jetable (obligatoire) sur modèle WG (raccords inclus) - Sortie coudée	100 € HT	
28B-UG	Cartouche jetable Co2 (pour WG-600gr = 120 litres environ)	50 € HT	
Waterblock : Empêche l'inondation accidentelle causée par des défauts dans la ligne d'alimentation en eau			
WATERBLOCK	Waterblock nu (non équipé de raccords)	41 € HT	
WBKRSTPRV8MM	Barre d'installation avec Waterblock avec reset et réducteur de pression : sortie Ø 8 mm	129 € HT	
Réducteurs de pression : pour éviter que les électrovannes restent ouvertes mécaniquement			
282521515	Réducteur de pression réglable nu - non équipé de raccords - Livré pré-réglé à 3,5 bars	70 € HT	
Amortisseur coup de bélier : pour éviter la rupture des raccords du circuit hydraulique ainsi que des tuyaux			
28099115	Amortisseur coup de bélier (raccords inclus)	190 € HT	
Watermeter : Compteur d'eau permettant de connaître le volume d'eau entre deux changements de filtres			
28099155	Watermeter : réglé pour débit 2,9 litres/minute en pression de 1 à 8 bars (ne bloque pas la fontaine) (raccords inclus)	110 € HT	
28781520	Robinet auto-perceur	20 € HT	










DÉSINFECTION

Les fontaines doivent faire l'objet d'un entretien sanitaire périodique annuel ou idéalement semestriel

SAN	Produit de décontamination - Vendu par 4 bouteilles de 1L- Pour toutes les fontaines réseaux	95 € HT	
28099114	Kit pompe pour produit de décontamination	330 € HT	
Q5300	Cartouche vide de décontamination. Permet la décontamination de la fontaine. A utiliser avec un produit de décontamination. Gain de temps, facilité d'utilisation, plus de manutention et gain de place (plus de pompe de décontamination nécessaire grâce à ce filtre compact).	55 € HT	

RACCORDS

281360	Raccord JG 3/8" M - 8 mm F	10 € HT	
282521442	Raccord entrée 20/27 3/4F - queue 8 mm M (arrivée d'eau)	10 € HT	
281363	Raccord entrée 12/17 3/8" M - queue 8mm M (arrivée d'eau)	5 € HT	
281372	Raccord coudé JG 8mm x 8mm	10 € HT	
282521407	Raccord coudé JG 8mm x 1/4"	10 € HT	
283005	Vanne d'arrêt 1/4" - 1/4" (inutile pour Modela)	42 € HT	
28PPMSV040808/W	Vanne d'arrêt 8 mm - 8 mm	28 € HT	

**VOUS AVEZ BESOIN D'AUTRES RACCORDS JOHN GUEST ?
CONSULTEZ NOTRE SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES**

LES FILTRES

Comment ça fonctionne ?

Les filtres fonctionnent à partir de deux technologies complémentaires utilisant le principe du charbon actif :

- Le charbon actif en granulés,
- Le charbon actif aggloméré en bloc (filtration plus serrée) durée de vie plus importante.

A quoi ça sert ?

L'intérêt principal d'un système de filtration est d'améliorer le goût de l'eau. Le charbon actif capture et neutralise les goûts et les mauvaises odeurs. Dans le cas de zone calcaire et pour permettre une meilleure utilisation de machines véhiculant notamment de l'eau chaude, ou celles liées à des systèmes à injecteurs, les filtres contre le tartre sont recommandés.

Est-ce la solution à tous les microbes ?

Le filtre n'est pas là pour "tuer les microbes". De plus, ceux-ci ne suivent pas automatiquement le réseau d'eau. L'air ambiant, un réceptacle mal ou pas nettoyé, le contact humain souillé (au niveau des robinets notamment) sont autant de causes annexes.

Série K ou série Q ?

La série K tient au principe de connexion facile, les raccords sont fixés au filtre comme une simple unité. Cette gamme convient principalement aux fontaines. La série Q convient principalement aux plus gros débits. La cartouche se raccorde sur une tête fixe et permanente avec vanne de coupure.

Quelle est la durée de vie d'un filtre ?

Il convient de changer les filtres régulièrement. La durée de vie de la cartouche est principalement liée à la surface du charbon, le débit de l'eau et la concentration du polluant. À partir d'une bonne définition du modèle, une moyenne de 2 à 3 fois/an est acceptable. En deçà le risque en matière de salubrité existe.

PRIX SPÉCIAL PAR 25



FILTRES CARTOUCHE POUR LES FONTAINES DÉBIT MAX : 50 LITRES/H

K2386CC	Filtres CARTOUCHE - Préconisé pour débit maximum : 50 litres/heure - Filtres TRIPLE ACTION - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - Composition : Charbon en granulés + polyphosphates - Pour faibles débits - Dimensions : 152x51 - Sortie taraudée - Durée de vie : 2900L - Filtration : 5 microns	55 € HT
K2586CC	Dimensions : 254 x 51 mm - Ø sortie : 8 mm - Durée de vie : 4 750 L - Composition : Charbon en granulés, polyphosphates - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - Sortie taraudée 3/8" F - Filtration : 5 microns	80 € HT
K2586SS0	Dimensions : 254 x 51 mm - Ø sortie : 1/4 (6,35 mm) - Durée de vie : 4 750 L - Composition : Charbon en granulés, polyphosphates - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - Raccords intégrés – sortie 6,35 mm - 1/4" - Filtration : 5 microns	80 € HT
K2586ASSM5/16	Préconisé pour débit maximum : 50 litres/heure - Filtres TRIPLE ACTION - Dimensions : 254 x 51 mm - Ø sortie : 1/4 (6,35 mm) - Durée de vie : 4 750 L - Composition : Charbon en granulés + polyphosphates - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - Raccord prémontés en sortie 8 mm - Filtration : 5 microns	80 € HT
K252VPCC	Filtres CARTOUCHE - Préconisé pour débit maximum : 50 litres/heure - Filtres SPÉCIAUX - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - Composition : bloc de charbon + polyphosphates - Pour filtration supérieure - Dimensions : 254x51 - Sortie : 3/8mm - Durée de vie : 7 600L - Filtration : 0,5 micron	90 € HT

FILTRES TÊTE POUR REFROIDISSEURS D'EAU OU HAUT DÉBIT

Choisir la tête de filtre QHV3/8 avec une des 5 cartouches suivantes pour avoir un filtre complet. **En cas de réassort, commander uniquement la cartouche et non la tête de filtre.**

Tête de filtre

QHV3/8	Tête pour filtre serie Q , vanne de coupure, patte de fixation. Raccords 3/8" mâle - 8 mm	100 € HT
--------	--	----------

Cartouches

Q5386	Traitement : sédiment, goût, odeur et tartre - Dimensions : 152 x 63 mm - Sortie : à visser - Durée de vie : 3800L - Filtration : 5 microns	75 € HT
Q5586	Dimensions : 254 x 63 mm - Sortie : à visser - Durée de vie : 5700L - Filtration : 5 microns	90 € HT
Q5786	Dimensions : 355,6 x 50,8 - Sortie : à visser - Durée de vie : 9463 L - Filtration : 5 microns	110 € HT
Q5505P	Traitement : sédiment, tartre - Spécial hôpital (ne traite pas le chlore) - Dimensions : 254 x 63 mm - Sortie : à visser - Durée de vie : 7600L - Filtration : 1 micron	90 € HT
Q552VP	Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre, pesticide - Dimensions : 264 x 63 mm - Sortie : à visser - Durée de vie : 9500L - Filtration supérieure : 0,5 micron	110 € HT

RACCORDS POUR LES FILTRES EN SORTIES TARAUDÉES (K2386CC, K2586CC) - À COMMANDER PAR 2

281360	Raccord 3/8" mâle - 8 mm	10 € HT
28PI010823	Raccord 3/8" mâle - 6,35 mm / 1/4"	5 € HT
28PM011013	Raccord 3/8" mâle - 10 mm	10 € HT

14 LES JUS ET GLACES

DELICE
BOISSONS CHAUDES



ICON-HOT
PRODUITS CHAUDS



INSTANT
PRODUITS SOLUBLES



A19
BOISSONS FROIDES



COMPACT
BOISSONS FROIDES
POMPE SUBMERGÉE



DELUXE
BOISSONS FROIDES
MÉLANGEUR OU POMPE
À EFFET FONTAINE



NG
GRANITÉS ET FRAPPÉS
AFFICHAGE DIGITAL



NG-EASY
GRANITÉS ET FRAPPÉS
COMMANDE MÉCANIQUE



ICON
GRANITÉS ET FRAPPÉS



MINIGELPLUS
DESSERTS GLACÉS



QUICKGEL-MIXER
GLACES ET SOFT



MACHINES SOFT
GLACES ET
YAOURTS GLACÉS
DÉBITS INTENSIFS



DISTRIBUTEURS
DE GRANITÉ ET
MILK SHAKE



MACHINES À
CHANTILLY





SOMMAIRE



DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES

Delice.....	528
Icon-Hot.....	529
Instant.....	530



DISTRIBUTEURS DE BOISSONS FROIDES

Compact.....	531
Deluxe / A19.....	532



DISTRIBUTEURS DE GRANITÉ ET FRAPPÉ

NG-Easy - Commande mécanique.....	533
Icon 3.....	534
Icon 6.....	535



DISTRIBUTEURS DE DESSERTS GLACÉS

Minigelplus.....	536
Quickgel - Mixer.....	537



MACHINES À GLACE SOFT ET FROZEN YOGURT

Débits intensifs - Alimentation par gravité.....	538
Débits intensifs - Alimentation par pompe.....	539



DISTRIBUTEURS DE GRANITÉ ET MILKSHAKE..... 540



MACHINES À CHANTILLY..... 541

Distributeur de comptoir pour servir du chocolat, du vin chaud*, du potage et d'autres boissons chaudes, plus ou moins denses.



Température réglable de 5 à 90 °C



Bac recueille gouttes amovible



Cuve démontable (même pleine)



Cuve anti-choc et non toxique



Réchauffement par plaque chauffante



Noire

Dorée

Argentée

Référence	Carrosserie	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Poids net (kg)	€ HT
GAMME 3 LITRES								
DELICE3L/BLACK	Noire	240	290	410	3	800	5	790
DELICE3L/GOLD	Dorée	240	290	410	3	800	5	935
DELICE3L/SILVER	Argentée	240	290	410	3	800	5	935
GAMME 5 LITRES								
DELICEBLACK	Noire	260	320	490	5	800	6	950
DELICEGOLD	Dorée	260	320	490	5	800	6	1 125
DELICESILVER	Argentée	260	320	490	5	800	6	1 125

INFOS PRODUITS

- ⊕ Distributeur de comptoir conçu pour la préparation de chocolats et autres boissons chaudes, plus ou moins denses
- ⊕ Design élégant
- ⊕ Cuve démontable (même pleine)
- ⊕ Cuve anti-choc
- ⊕ Réchauffement par plaque chauffante
- ⊕ Température réglable de 5 à 90°C
- ⊕ Décibels : <70 db(A)
- ⊕ Doté de multiples fonctions et facile à utiliser, il est fiable et peu encombrant
- ⊕ Bac incassable en polycarbonate alimentaire
- ⊕ Robinet et bac recueille gouttes amovibles pour un nettoyage parfait
- ⊕ 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : nous consulter)

Permet de remplir et de garnir vos croissants et autres articles de crèmes chaudes de toutes sortes grâce à sa buse d'injection. Excellent aussi pour conserver à la bonne température le thé et les infusions de toutes sortes.



Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Poids (kg)	€ HT
ICON-HOT	180	440	490	2,8	400	20	1 460



INFOS PRODUITS

- ⊕ Plus petit distributeur de crèmes et produits chauds
- ⊕ Appareil permettant de gérer de petites quantités de produits
- ⊕ Très facile à utiliser grâce au thermostat manuel
- ⊕ 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : nous consulter)
- ⊕ Décibels : <70 db(A)
- ⊕ Système breveté Recovery anti-condensation de série
- ⊕ Thermostat ajustable
- ⊕ Lumières avant avec technologie LED (en option)

- ⊕ Appareil conçu pour :
 - Maintenir à la bonne température tous types de thés et d'infusions
 - Garnir ou fourrer des croissants, beignets, choux... grâce à son embout spécial
 - Permet également de décorer
 - Pâte à tartiner

Le distributeur automatique qui fonctionne avec des produits hydrosolubles.



Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Réservoir d'eau (L)	Puissance (W)	Capacité bac poudre (cm ³)	€ HT
INSTANT-2	200	390	520	4,5	1100	2x1000	1 650
INSTANT-3	270	390	520	4,5	1100	3x1000	1 880



INFOS PRODUITS

- ⊕ Distributeur à deux ou trois sélections, fonctionnant automatiquement avec des produits solubles dans l'eau (cafés aromatisés, tisanes, chocolat, soupes, etc.)
- ⊕ Cycle de rinçage pour le lavage des mélangeurs
- ⊕ Système d'affichage et de commande par bouton poussoir
- ⊕ Décibels : <70 db(A)
- ⊕ Système électronique de contrôle gérant le dosage des produits solubles, de l'eau et des différentes tailles de tasses
- ⊕ Panneau lumineux personnalisable (optionnel)
- ⊕ Double cuve amovible
- ⊕ Réservoir uniquement - Pas d'arrivée d'eau
- ⊕ 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : nous consulter)



Disponible en version de 1 à 3 bacs d'une capacité de 5 ou 8 litres.
Conçu pour refroidir, grâce à la pompe submergée, tout type de boisson non gazeuse.



Robinet à gravité



Pompe submergée



1 cuve

2 cuves

3 cuves

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
GAMME 8 LITRES						
COMPACT8/1	180	410	620	1 x 8	170	830
COMPACT8/2	250	410	620	2 x 8	300	1 085
COMPACT8/3	370	410	620	3 x 8	315	1 450
GAMME 5 LITRES > MINIMUM DE COMMANDE = 20 PIÈCES						
COMPACT5/1	180	390	550	1 x 5	170	NOUS CONSULTER
COMPACT5/2	250	390	550	2 x 5	270	
COMPACT5/3	370	390	550	3 x 5	315	

INFOS PRODUITS

- ⊕ Existe en version 1 à 3 bacs de 5 ou 8L
- ⊕ Distributeurs faciles à utiliser et adaptables
- ⊕ Réservoir et robinet facilement démontables
- ⊕ Conçus pour refroidir les boissons non gazeuses grâce à une pompe submergée à entraînement magnétique
- ⊕ Bac incassable en polycarbonate alimentaire
- ⊕ Décibels : <70 db(A)
- ⊕ 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : nous consulter)

Disponible en version de 1 à 3 bacs, 12 ou 20 litres.
 Conçu pour refroidir et distribuer tous types de boissons
 (jus de fruits naturels, café, thé, lait d'amande, etc.)
 grâce à sa pompe effet fontaine ou son mélangeur.

Appareil de comptoir pour le refroidissement et la
 distribution de jus naturels ou avec pulpe.



Version AA* =
Mélangeur
ou



Version P =
Pompe à effet fontaine
(sur demande)



Existe aussi en version
électronique TE



DELUXE

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
GAMME 12 LITRES						
DELUXE12/1 AA*	180	480	570	1 x 12	270	1 000
DELUXE12/2 AA*	360	480	570	2 x 12	290	1 485
DELUXE12/3 AA*	540	480	570	3 x 12	550	1 980
GAMME 20 LITRES > MINIMUM DE COMMANDE = 5 PIÈCES						
DELUXE20/1 AA*	180	480	670	1 x 20	270	NOUS CONSULTER
DELUXE20/2 AA*	360	480	670	2 x 20	290	
DELUXE20/3 AA*	540	480	670	3 x 20	550	

*Version AA en standard - Version P sur demande

A19

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
A19	320	420	720	19	300	1 435
A19TE	320	420	720	19	300	1 650

INFOS PRODUITS

DELUXE

- + Simple et maniable, conçu pour refroidir et distribuer tous types de boissons (jus de fruits, café, thé, laits...)
- + Existe en version 1 à 3 bacs, de 12 ou 20L
- + Bac incassable en polycarbonate alimentaire
- + Réservoir et robinet facilement démontables pour un nettoyage parfait
- + Décibels : <70 db(A)
- + 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : nous consulter)

A19

- + Appareil de comptoir servant comme refroidisseur et distributeur de jus de fruits
- + Procédés techniques particuliers garantissant un mélange parfait même avec les boissons les plus délicates
- + Décibels : <70 db(A)
- + Toutes les parties en contact avec la boisson sont facilement démontables pour un nettoyage parfait
- + Bac incassable en polycarbonate alimentaire
- + La version TE avec son afficheur digital est idéale pour contrôler la distribution des produits lactés
- + 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : nous consulter)

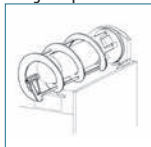
Facilité d'utilisation, fiabilité maximale avec un design unique et élégant.
Cette gamme avec commandes mécaniques permet de préparer granités, sorbets, crèmes froides et cocktails.



Personnalisation du bandeau



Système de mélange à entraînement magnétique breveté

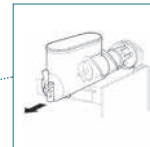


Panneau de commande

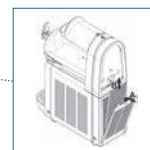


2 fonctions :
I = boissons froides
II = granités

Cuve en polycarbonate sans BPA anti-choc, facilement démontable



Panneau amovible pour nettoyage du condenseur



Bac collecte gouttes amovible avec indicateur de trop plein



1 cuve

2 cuves

3 cuves

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Poids (kg)	€ HT
GAMME 6 LITRES							
NG-EASY6/1	200	480	620	1x6	420	26	2 115
NG-EASY6/2	400	480	620	2x6	700	46	3 675
NG-EASY6/3	600	480	620	3x6	896	58	5 065
GAMME 10 LITRES							
NG-EASY10/1	200	500	710	1x10	510	30	2 385
NG-EASY10/2	400	500	710	2x10	740	48	4 120
NG-EASY10/3	600	500	710	3x10	1450	61	5 615

INFOS PRODUITS

- Facile à utiliser, très compact, il est idéal pour les préparations de sorbets, crèmes glacées et cocktails
- Les cuves sont inclinées pour faciliter le nettoyage
- Système de mélange à entraînement magnétique breveté
- Cuve en polycarbonate sans BPA anti-choc, facilement démontable

- Panneau amovible pour nettoyage du condenseur
- Bac collecte gouttes amovible avec indicateur de trop plein
- Décibels : <70 db(A)
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : nous consulter)
- Température et densité du granité pré-réglés

LES OPTIONS

- Système « Recovery » : double paroi à mettre sur les cuves, pour gain d'énergie et moins de condensation
Réf : RECOVERY-NG6 / 85 € HT
Réf : RECOVERY-NG10 / 85 € HT





Dimensions extrêmement réduites permettant de l'insérer dans tout type d'environnement.
Excellent pour la préparation de crèmes froides et sorbets.



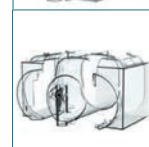
Communication sur le dessus (en option)



Communication sur le côté (en option)



Système breveté Recovery anti-condensation de série



Affichage digital de la température



1 cuve

2 cuves

3 cuves

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
GAMME 3 LITRES						
ICON1	180	440	490	1 x 2,8	460	1 550
ICON2	370	440	490	2 x 2,8	1100	2 960
ICON3	550	440	490	3 x 2,8	1300	3 960

INFOS PRODUITS

- ⊕ Système breveté Recovery anti-condensation de série
- ⊕ Affichage digital de la température
- ⊕ Lumières avant avec technologie LED
- ⊕ Bac recueil gouttes amovible avec indicateur de trop plein
- ⊕ Panneau amovible pour nettoyage du condenseur
- ⊕ Cuve en Tritan facilement démontable
- ⊕ Décibels : <70 db(A)
- ⊕ 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : nous consulter)



Design unique et moderne.
Excellent pour la préparation de crèmes froides, de sorbets et de granités.



Communication sur le dessus (en option)



Affichage de la température (ETC)



Panneau de commandes



1 cuve digital



2 cuves



3 cuves

Nouveauté
N

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
GAMME 6 LITRES						
ICON6/1-ETC	190	520	490	1x6	460	1 855
ICON-EASY6/2	390	520	490	2x6	1100	3 365
ICON-EASY6/3	600	520	490	3x6	1300	4 555

N = Nouveauté 2024

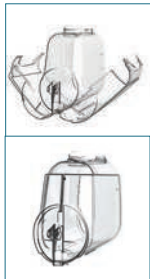
INFOS PRODUITS

- ⊕ ETC : Affichage digital de la température
- ⊕ EASY : Commande mécanique
- ⊕ Réservoir en copolyester (sans BPA), capacité de 6 litres
- ⊕ Carrosserie en acier peint
- ⊕ Compresseur hermétique
- ⊕ Condenseur refroidi à l'air
- ⊕ Protection du moteur
- ⊕ Filtre à air
- ⊕ Décibels : <70 db(A)
- ⊕ R290 : équipé de composants électriques ATEX
- ⊕ 230v/1/50 (60Hz/UGOLINI : nous consulter)



Compact, conçu pour une utilisation facile, avec un design sobre et élégant, créé pour être remarqué et pour présenter la crème glacée sous son meilleur jour.

Système breveté
Recovery anti-
condensation de série



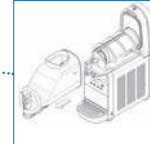
Panneau de
commande



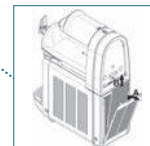
Température réglable
jusqu'à -12°C



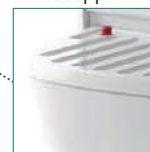
Cuve en polycarbonate
sans BPA anti-choc,
facilement démontable



Accès maintenance
facile



Bac recueille gouttes
amovible avec indicateur
de trop plein



1 cuve

2 cuves

3 cuves

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
MINIGELPLUS1	200	490	620	1 x 6	460	2 930
MINIGELPLUS2	400	490	620	2 x 6	1100	5 385
MINIGELPLUS3	600	490	620	3 x 6	1300	8 005

INFOS PRODUITS

- ⊕ Carrosserie tôle blanche
- ⊕ Fabrication de glace en moins d'une heure à partir de mix + lait (ou eau : sorbet)
- ⊕ Système de mélange renforcé pour une glace plus épaisse et plus compacte
- ⊕ Système breveté Recovery anti-condensation de série : double paroi à mettre sur la cuve pour gain d'énergie et moins de condensation
- ⊕ Cuve polycarbonate légèrement inclinée pour faciliter la distribution et le nettoyage
- ⊕ Affichage de la température en façade
- ⊕ Panneau de commande (pré-réglé) permettant les réglages de la température, la densité du produit et le volume d'air dans le produit
- ⊕ Température réglable jusqu'à -12°C
- ⊕ Ecran rétro-éclairé avec technologie LED
- ⊕ Cuve en polycarbonate sans BPA anti-choc, facilement démontable
- ⊕ Bac recueille gouttes amovible avec indicateur de trop plein
- ⊕ Capteur de présence du gobelet
- ⊕ Décibels : <70 db(A)
- ⊕ 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : nous consulter)

LES OPTIONS

- Led wall pour machine 1 cuve (pour modèles Minigelplus)
Réf: LEDWALL1 / 155 € HT
- Led wall pour machine 2 cuves (pour modèles Minigelplus)
Réf: LEDWALL2 / 190 € HT
- Led wall pour machine 3 cuves (pour modèles Minigelplus)
Réf: LEDWALL3 / 240 € HT
- Arrière rétro-éclairé : nous consulter
- Panneau arrière personnalisable : nous consulter



Permet de proposer rapidement à vos clients une glace homogène et une large gamme de nouveaux produits.
Compacte et extrêmement élégante, elle est facile à utiliser grâce à un écran tactile doté d'icônes intuitifs.



ALIMENTATION PAR GRAVITÉ

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité réservoir (L)	Production (L)	Production (kg/h)	Nb de cônes de 80g /h	Puissance (W)	€ HT
QUICKGEL-MIXER	260	570	730	4	2	14	180	1300	8 585

*Personnalisation possible, nous consulter

INFOS PRODUITS

- ⊕ Compact, élégant et facile à utiliser grâce à un afficheur tactile aux icônes modernes et intuitives
- ⊕ Réglage optimal de la densité et du volume d'air dans le produit
- ⊕ Carrosserie tôle blanche
- ⊕ Capteur de présence du gobelet
- ⊕ Fabrication d'une glace compacte à partir de mix + lait (ou eau pour sorbet)
- ⊕ Grand bac recueil goutte avec indicateur de trop plein
- ⊕ Panneau amovible pour nettoyage du condensateur
- ⊕ Peut- être personnalisé complètement
- ⊕ Possibilité de remplir la cuve en cours d'utilisation grâce au réservoir indépendant = gain de temps
- ⊕ Alimentation par gravité
- ⊕ Décibels : <70 db(A)
- ⊕ 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : nous consulter)



Mélangeur à lames flexible



6210-C



6225



6240

Référence	Désignation	Parfums	Capacité cornets 80g/h	Production /h (L)	Capacité cylindre (L)	Capacité cuve (L)	Puissance (kW)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Agitateur de cuve	Mélangeur à lames flexibles	Régulation	€ HT
1 PARFUM - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ													
6210-C	Sur comptoir	1	150	15	1 x 1,2	1 x 8	1,6	284x754x755	90	✓	✓	1	7 505
2 PARFUMS + PANACHAGE - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ													
6225	Sur comptoir	2 + 1	300	30	2 x 1,7	2 x 12	2,6	552x652x955	155	✗	✗	1	7 405
6240	Vertical à roulettes	2 + 1	300	30	2 x 1,7	2 x 12	2,6	552x652x1474	165	✗	✗	1	7 950

- ✓ Disponible de série
- ✗ Indisponible de série et indisponible en option



Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est nécessaire, nous consulter.
Prix net de la formation : FORMARP 550 € HT en région parisienne, FORMAPROV 750 € HT en province.

INFOS PRODUITS

- ⊕ Contrôle électrique par micro processeur
- ⊕ Indicateur lumineux de niveau faible
- ⊕ Congélation rapide
- ⊕ Compteur du nombre de portions par jour et total
- ⊕ Système de réfrigération des cuves indépendantes permettant de maintenir le mix sous les 4°C en mode veille
- ⊕ Refroidissement par air
- ⊕ Temps de mise en température : de 15 à 20 min
- ⊕ Temps de mise en température après rechargement : 3 à 6 min
- ⊕ Temps de nettoyage : 45 min à 1 h
- ⊕ Dotation : kit de maintenance (joints, graisse alimentaire...)

6210-C

- ⊕ Alimentation par gravité
- ⊕ Un compresseur R448 + vanne solénoïde pour la réserve
- ⊕ Foisonnement de la glace : 30%

- ⊕ Soft-start : démarrage progressif du moteur pour réduire les nuisances et allonger la durée de vie de la machine
- ⊕ Alimentation électrique : 220V-1-50Hz
- ⊕ Inverter inclus

6225 / 6240

- ⊕ Alimentation par gravité
- ⊕ Un compresseur pour les cylindres + un compresseur pour les réserves (R448)
- ⊕ Une seule régulation pour les deux parfums adaptée pour un choix de glace de même texture
- ⊕ Ne peut pas fonctionner avec une seule cuve remplie
- ⊕ Foisonnement de la glace : 30%
- ⊕ Mélangeur en inox
- ⊕ Alimentation électrique : 220V-1-50Hz

LES OPTIONS

- Refroidissement par eau, nous consulter
- Socle à roulettes pour machine sur comptoir
 Réf : CSL-6210-C (pour modèle 6210-C) / 560 € HT
 Réf : CSL-6225 (pour modèle 6225) / 560 € HT
- Canalisation de la sortie d'air, nous consulter



CSL-6210-C



CSL-6225



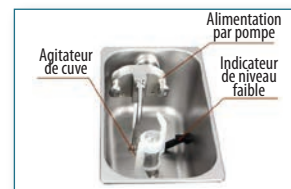
6235A-C



6250A-C



6378AB-C



Référence	Désignation	Parfums	Capacité cornets 80g/h	Production /h (L)	Capacité cylindre (L)	Capacité cuve (L)	Puissance (kW)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Agitateur de cuve	Mélangeur à lames flexibles	Régulation	€ HT
2 PARFUMS + PANACHAGE - ALIMENTATION PAR POMPE													
6235A-C	Sur comptoir	2 + 1	450	45	2 x 1,7	2 x 12	3,0	532x766x955	186	✓	✓	2	16 885
6250A-C	Vertical à roulettes	2 + 1	450	45	2 x 1,7	2 x 12	3,0	532x766x1474	210	✓	✓	2	17 270
2 PARFUMS + PANACHAGE - ALIMENTATION PAR POMPE - AUTO-PASTEURISATION													
6378AB-C	Vertical à roulettes	2 + 1	800	80	2 x 3,2	2 x 12	5,0	552x820x1563	312	✓	✓	2	31 220

- ✓ Disponible de série
- ✗ Indisponible de série et indisponible en option

Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est nécessaire, nous consulter.
Prix net de la formation : FORMARP 550 € HT en région parisienne, FORMAPROV 750 € HT en province.



INFOS PRODUITS

- ⊕ Contrôle électrique par micro processeur
- ⊕ Indicateur lumineux de niveau faible
- ⊕ Congélation rapide
- ⊕ Compteur du nombre de portions par jour et total
- ⊕ Système de réfrigération des cuves indépendantes permettant de maintenir le mix sous les 4°C en mode veille
- ⊕ Refroidissement par air
- ⊕ Temps de mise en température : de 15 à 20 min
- ⊕ Temps de mise en température après rechargement : 3 à 6 min
- ⊕ Temps de nettoyage : 45 min à 1 h
- ⊕ Dotation : kit de maintenance (joints, graisse alimentaire...)

6235A-C / 6250A-C

- ⊕ Alimentation par pompe
- ⊕ Un compresseur pour les cylindres + un compresseur pour les réserves (R448)
- ⊕ Deux régulations : système indépendant de réfrigération et de contrôle pour chaque saveur
- ⊕ Possibilité de distribuer deux produits de textures différentes
- ⊕ Foisonnement de la glace : 50%

- ⊕ Soft-start : démarrage progressif du moteur pour réduire les nuisances et allonger la durée de vie de la machine
- ⊕ Alimentation électrique : 220V-1-50Hz
- ⊕ Inverter inclus

6378AB-C

- ⊕ Alimentation par pompe
- ⊕ Auto-pasteurisation : réduit de manière significative la fréquence de nettoyage à 21 jours avec une programmation hebdomadaire d'auto-pasteurisation
- ⊕ Log : enregistrement des opérations et erreurs pour permettre de consulter l'historique des données
- ⊕ Deux compresseurs pour les cylindres (R448) + vanne solénoïde pour la réserve
- ⊕ Deux régulations : système indépendant de réfrigération et de contrôle pour chaque saveur
- ⊕ Foisonnement de la glace : 50%
- ⊕ Possibilité de distribuer deux produits de textures différentes
- ⊕ Alimentation électrique : 400V-3/3-50Hz
- ⊕ Inverter inclus

LES OPTIONS

- Refroidissement par eau, nous consulter
- Socle à roulettes pour machine sur comptoir
Réf : CSL-6235A-C (pour modèle 6235A-C) / 560 € HT
- Canalisation de la sortie d'air
Réf : AIRCHUTE / nous consulter



CSL-6235A-C



6450-C



Référence	Désignation	Capacité boissons (250ml)/hr	Capacité cylindre (L)	Capacité cuve (L)	Puissance (kW)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	Agitateur de cuve	Mélangeur à lames flexibles	Régulation	€ HT
1 PARFUM - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ											
N 6450-C	Sur comptoir	80	1 x 3,8	1 x 15	1,4	384 x 645 x 736	99	✓	✓	1	6 985

N = Nouveauté 2024



6690-C



6695-C



Référence	Désignation	Capacité boissons (250ml)/hr	Capacité cylindre (L)	Capacité cuve (L)	Puissance (kW)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	Agitateur de cuve	Mélangeur à lames flexibles	Régulation	€ HT
1 PARFUM - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ											
6690-C	Sur comptoir	240	1 x 6,9	1 x 25	2,0	454 x 657 x 839	138	✓	✓	1	9 220
2 PARFUMS - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ											
6695-C	Sur comptoir	320	2 x 6,9	2 x 12	2,4	532 x 652 x 972	220	✓	✓	2	14 625

N = Nouveauté 2024



Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est nécessaire, nous consulter.

Prix net de la formation : FORMARP 550 € HT en région parisienne, FORMAPROV 750 € HT en province.

INFOS PRODUITS

- ⊕ Indicateur lumineux de niveau faible
- ⊕ Congélation rapide
- ⊕ Système de réfrigération des cuves indépendantes permettant de maintenir le mix sous les 4.4°C en mode veille
- ⊕ Façade du cylindre transparente permettant de voir le produit
- ⊕ Temps de mise en température :
 - 6450-C : 9-13 min peut produire 2L
 - 6690-C : 7-9 min peut produire 3L
 - 6695-C : 10-13 min peut produire 3L des deux côtés

- ⊕ Temps de mise en température après remplissage :
 - 6450-C : 5-7 min
 - 6690-C : 3-5 min
 - 6695-C : 6-9min peut produire 3L des deux côtés
- ⊕ Temps de nettoyage : moins de 30 min
- ⊕ Dotation : kit de maintenance (joint, graisse alimentaire...)

LES OPTIONS

- Canalisation de la sortie d'air
Réf : AIRCHUTE / nous consulter
- Panneau rétro-éclairé
nous consulter
- Spinner
nous consulter



Idéales pour les glaciers, restaurants, boulangers et pâtisseries, elles sont toutes équipées d'un bec réfrigéré et d'un système automatique de nettoyage sous pression qui simplifie l'entretien de la machine, sans démontage.



UNO
UNO-25L



CREMALDI-VARIO



GRANDE-VARIO



Référence	Capacité De production (L/h)	Dimensions (lxpxh mm)	Capacité (L)	Portionnement	€ HT
UNO	jusqu'à 65 L	225 x 345 x 445	1,5 L	Manuel	6 285
UNO-25L	jusqu'à 65 L	225 x 345 x 445	2,5 L	Manuel	7 095
CREMALDI-VARIO	jusqu'à 65 L	225 x 345 x 445	2,5 L	Manuel et Automatique	7 825
GRANDE-VARIO	jusqu'à 80 L	320 x 405 x 490	6 L	Manuel et Automatique	8 390

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

UNO / UNO-25L

- ⊕ Une chantilly de qualité pour un prix économique
- ⊕ Interrupteur Marche/Arrêt facile d'utilisation
- ⊕ Grâce à son mini fouet intégré, vous obtiendrez une crème ferme et épaisse
- ⊕ Idéale pour les petits restaurants
- ⊕ Tension 220/1/50-60 Hz

CREMALDI-VARIO / GRANDE-VARIO

- ⊕ Le potentiomètre peut être utilisé pour ajuster la taille de la portion de crème
- ⊕ Grâce à son fouet intégré vous obtiendrez une crème ferme et épaisse
- ⊕ Idéale pour les glaciers, boulangers, pâtisseries, cafés et autres.
- ⊕ Tension 220/1/50-60 Hz

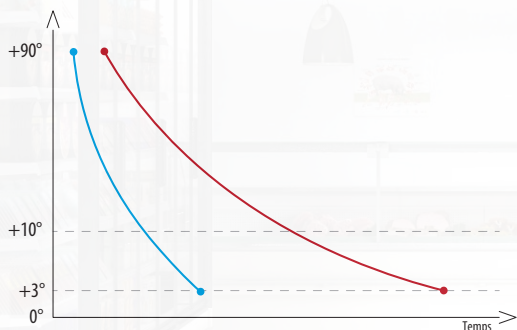
LES ACCESSOIRES

- Embout de nettoyage Sanomat
Réf: 27X-RDM-001/ 370 € HT

15 LES CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION

REFROIDISSEMENT RAPIDE

+90°C → +3°C



REFROIDISSEMENT RAPIDE
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

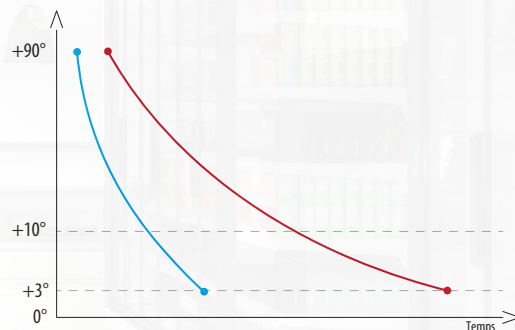


PAS DE REFROIDISSEMENT RAPIDE
RISQUE BACTÉRIEN



REFROIDISSEMENT RAPIDE

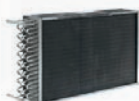
+90°C → +3°C



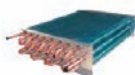
REFROIDISSEMENT RAPIDE
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



PAS DE REFROIDISSEMENT RAPIDE
RISQUE BACTÉRIEN



Traitement cathodique
des évaporateurs



Condenseur à haute
efficacité



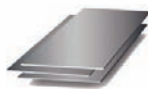
Facilité d'accès pour
le nettoyage



Circulation de l'air avec
un flux d'air indirect



Composants approuvés
pour les matériaux en
contact avec les aliments



Acier AISI 304 de
haute qualité



Porte à fermeture
automatique



SOMMAIRE



SÉRIE S-LINE

A grille 544



SÉRIE STANDARD

A grille standard 545

TECHFROST



SÉRIE ÉCO ET SÉRIE E - ENTRY LINE

A grille 546

A chariot 547



SÉRIE M - MASTER LINE

A grille 548

A chariot 549



Refroidissement



Surgélation



Refroidissement Hard



Refroidissement Soft



Pré-refroidissement



HACCP Fonction HACCP



Refroidissement avec la sonde à cœur ou avec le temps



Surgélation avec la sonde à cœur ou avec le temps



Cycle cuisson à basse température : vous pouvez régler la température, la durée, l'humidité et la ventilation pour permettre une cuisson optimale pour le maintien de la jutosité et de la tendreté (en option)



Cycle personnalisé



Cycle spécial de dégivrage



Cycle spécial de séchage : prévient la moisissure et les odeurs, et protège aussi les composants internes après utilisation



Cycle spécial de décongélation



Pré-refroidissement



Cycle continu



Cycle spécial de durcissement de la glace



Cycle de chauffage spécial de la sonde centrale (en option)



HACCP Fonction HACCP



Assainissement du poisson cru : pour le traitement des bactéries (comme Anisakis) comme prévus par la loi.



Cycle de fermentation : 4 phases configurables : refroidissement du pâton, réveil des levures, pousse des pâtons et conservation (contrôle de la température, durée, humidité et ventilation) (en option)



Livre de recettes

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION À GRILLE-S-LINE



A3N-S 4 180 €



A5N-S 5 480 €



A7N-S 6 795 €



Réf	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité GN1/1-40	Capacité 60x40	Capacité en (L)	Cycle avec sonde	Cycle par temps	Temps +65 / +10 (min)	Temps +65 / -18 (min)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation	Production +65 / +10 (kg)	Production +65 / -18 (kg)	Classe climatique
A3N-S	715X520X700	3	-	42	✓	✓	120	270	R290	694	1100	10	6,8	5 40°C 40%
									R452A*	690	1140	8,8	5,7	4 30°C 55%
A5N-S	800X800X900	5	4	85	✓	✓	120	270	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%
									R452A*	1042	1093	19,2	11,7	4 30°C 55%
A7N-S	800X800X1240	7	7	118	✓	✓	120	270	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%
									R452A*	1435	1506	26	17,2	4 30°C 55%

Donnés selon les normes EN-17032 *Non disponible pour le marché européen

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

Les caractéristiques techniques et constructives peuvent être modifiées sans préavis

- ⊕ Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf partie arrière.
- ⊕ Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- ⊕ Portes avec système de fermeture automatique et joint magnétique (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture).
- ⊕ Plan de travail en acier inoxydable AISI-304
- ⊕ A3N-S : Capacité GN 1/1 (bacs et grilles non inclus)
- ⊕ A5N-S et A7N-S : Capacité intérieure combinée GN1/1 et 60x40 (plateaux non inclus).
- ⊕ Groupe de condensation ventilé
- ⊕ Froid ventilé, avec revêtement époxy anticorrosion
- ⊕ Détendeur thermostatique
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³
- ⊕ Panneau de commande digital avec écran tactile
- ⊕ Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide dernière génération
- ⊕ Sonde de température amovible, incluse
- ⊕ Gestion des cycles par temps ou par température
- ⊕ Cycles de refroidissement et de congélation "hard/soft".
- ⊕ 4 combinaisons de cycles de refroidissement standards
- ⊕ Programmation continue des cycles par température ou par temps
- ⊕ Dégivrage en début de cycle, optimisée par la température
- ⊕ Gestion des alarmes HACCP directement sur l'écran de contrôle
- ⊕ Gestion efficace de la consommation d'énergie
- ⊕ 230/1/50





Sonde



Panneau de commande tactile



A3N

5 745 €



A5N

7 370 €



A7N

7 990 €



A7N-H

9 390 €



A10N

11 200 €



A15N

14 645 €

Nouveauté
N

Réf	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité GN1/1-40	Capacité 60x40	Capacité en (L)	Cycle avec sonde	Cycle par temps	Temps +90 / +9 (min)	Temps +90 / -11 (min)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation	Production +65 / +10 (kg)	Production +65 / -18 (kg)	Classe climatique
A3N	715x520x700	3	3	42	✓	✓	120	270	R290	694	1100	10	6,8	5 40°C 40%
									R452A*	690	1140	8,8	5,7	4 30°C 55%
A5N	800x800x900	5	5	85	✓	✓	120	270	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%
									R452A*	1042	1093	19,2	11,7	4 30°C 55%
A7N	800x800x1240	7	7	118	✓	✓	120	270	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%
									R452A*	1435	1506	26	17,2	4 30°C 55%
A7N-H	1350x700x850	7	7	118	✓	✓	120	270	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%
									R452A*	1435	1506	26	17,2	4 30°C 55%
A10N	800x800x1590	10	10	-	✓	✓	120	270	R452A*	2080	2130	42	33	5 40°C 40%
A15N	800x800x1920	15	15	-	✓	✓	120	270	R452A*	2680	2760	63	37	4 30°C 55%

Donnés selon les normes EN-17032 *Non disponible pour le marché européen

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

Les caractéristiques techniques et constructives peuvent être modifiées sans préavis

- ⊕ Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf partie arrière.
- ⊕ Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- ⊕ Portes avec système de fermeture automatique et joint magnétique (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture).
- ⊕ Micro-interrupteur inductif d'ouverture de porte
- ⊕ Plan de travail en acier inoxydable AISI-304
- ⊕ A3N, A5N, A7N, A7N-H : Capacité intérieure combinée GN1/1 et 60x40 (bacs et plateaux non inclus)
- ⊕ Espace de 70 mm entre les niveaux
- ⊕ Groupe de condensation ventilé
- ⊕ Froid ventilé, avec revêtement époxy anticorrosion
- ⊕ A3N, A5N, A7N : Détendeur thermostatique
- ⊕ Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³
- ⊕ Panneau de contrôle graphique avec écran tactile TFT de 5", IP 65
- ⊕ Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide dernière génération
- ⊕ Connectivité RS-485 et USB

- ⊕ Sonde de température détachable et chauffée, incluse.
- ⊕ Gestion des cycles par temps ou par température
- ⊕ Test d'insertion de la sonde (gestion de la température)
- ⊕ Enregistrement des données HACCP, visualisables à l'écran ou téléchargeables via le port USB au format CSV
- ⊕ Cycles de réfrigération et de congélation "hard/soft".
- ⊕ 4 combinaisons de cycles standard
- ⊕ Programmation des cycles continues par température ou par temps
- ⊕ Multiples programmes personnalisables
- ⊕ Dégivrage par résistance en début de cycle, optimisé par la température
- ⊕ Gestion efficace de la consommation d'énergie
- ⊕ 230/1/50

LES OPTIONS

- Interface WIFI, permet la visualisation alarme, historique HACCP et configuration depuis PC, smartphone et tablette.

Nous consulter



Température jusqu'à -40°C



Réf.	JOF-EC23	EC3	EC5	EC8	EC10	EC15	E-20
Dimensions Ext. (LxPxH)	600x664x400	600x864x460	820x740x909	820x740x1279	820x799x1709	820x799x1809	820x1040x2293
Dimensions Int.	340x362x270	340x560x270	700x466x387	700x466x623	700x517x992	700x517x1092	680x620x1540
Capacité	3 x GN2/3	3 x GN1/1	5 x GN 1/1 - 600x400	8 x GN 1/1 - 600x400	10 x GN 1/1 - 600x400	15 x GN 1/1 - 600x400	20 x GN 1/1 - 600x400
Puissance absorbée (kW)	0,5	0,5	1,0	1,2	2,2	2,4	3,8
Kg Refroidissement	7	7	20	25	28	45	75
Kg Congélation	4,9	5	14	16	18	27	45
Electricité	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz
Gaz	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R452A
Dégivrage	Par air	Par air	Par air	Par air	Par air	Par air	Par air
Euros HT	3 840	4 575	6 115	8 940	10 290	12 070	17 665

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Choix entre cycles temporisés ou de température
- ⊕ Paramètres personnalisables
- ⊕ Large gamme d'alarmes HACCP
- ⊕ Alarmes de fin de cycle
- ⊕ Dégivrage manuel
- ⊕ Possibilité de cycles de travail continu (pour les glaces, par exemple)
- ⊕ Espace entre les niveaux : 70 mm. Idéal pour recevoir des bacs de 65 mm de hauteur
- ⊕ Bouchon de vidange intérieur en plastique
- ⊕ Glissière non réglables
- ⊕ **Sonde à cœur de série à partir de la cellule EC3**
- ⊕ Fonctionnement en continu jusqu'à 500 min soit 8h
- ⊕ Joint de porte clipsé
- ⊕ Quand le cycle est terminé, la cellule bascule automatiquement en mode conservation

LES OPTIONS

- Modification en 60 Hz
Réf : 60Hz/TECHFROST / **Nous consulter**
- Clayette inox GN 1/1
Réf : 2002611P / **11 € HT**
- Clayette inox 600x400
Réf : 201300IP / **16 € HT**
- Jeu de 4 roulettes (dont 2 avec freins)
Réf : WHEK / **340 € HT**



Température jusqu'à -40°C



Sonde à cœur de série



EB-40



E-200



E-400

Référence	EB-40	E-200	E-400
Dimensions Ext. (LxPxH)	890x1397x2450	1000x1050x2220	1600x1243x2180
Dimensions Int. (mm)	650x840x1900	450x724x1900	800x960x1960
Chariot compatible	1 chariot (GN 1/1, GN 2/1, 600x400 ou 600x800)	1 chariot (GN 1/1 ou 600x400)	1 chariot (GN 2/1 ou 600x800)
Taille de la porte (LxH) (mm)	750x1900	550x1900	880x1830
Kg Refroidissement (90°C à 3°C)	100	100	180
Kg Congélation (90°C à -18°C)	70	70	145
Electricité	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz
Gaz	R452A	R452A	R452A
Dégivrage	Par air	Par air	Par air
HP	3,5	3,5	7,5
Euros HT	27 600	29 450	41 030

INFOS PRODUITS

- ⊕ Choix entre cycles temporisés ou de température
- ⊕ Paramètres personnalisables
- ⊕ Large gamme d'alarmes HACCP
- ⊕ Alarmes de fin de cycle
- ⊕ Dégivrage manuel
- ⊕ Possibilité de cycles de travail continu (pour les glaces, par exemple)
- ⊕ Groupe livré sur châssis séparément de la cellule E-200 et E-400
- ⊕ Groupe logé au-dessus sur la EB-40
- ⊕ Fonctionnement en continu jusqu'à 500 min soit 8h
- ⊕ Joint de porte clipsé
- ⊕ Quand le cycle est terminé, la cellule bascule automatiquement en mode conservation

LES OPTIONS

- Modification en 60 Hz
Réf: 60Hz/TECHFROST / Nous consulter
- Chariot 20 niveaux GN 1/1
Réf: CARIXGN1/1 / 1 260 € HT
- Chariot 20 niveaux 600x400
Réf: CARIEN60X40 / 1 385 € HT
- Chariot 20 niveaux GN 2/1
Réf: CARIXGN2/1 / 1 515 € HT
- Chariot 20 niveaux 600x800
Réf: CARIEN60X80 / 1 630 € HT



Température jusqu'à -40°C



Sonde à cœur de série



M-5



M-8



M-10



MP-12
GN 2/1



M-15



M-20

Réf.	M-5	M-8	M-10	MP-12	M-15	M-20
Dimensions Ext. (LxPxH)	820x830x920	820x830x1290	820x894x1730	810x1130x1825	820x894x1930	820x1118x2293
Dimensions Int. (mm)	700x450x385	700x450x620,8	700x450x990	700x700x1040	700x450x1090	680x620x1540
Capacité	5 x GN 1/1 (ou 600x400)	8 x GN 1/1 (ou 600x400)	10 x GN 1/1 (ou 600x400)	12 x GN 2/1	15 x GN 1/1 (ou 600x400)	20 x GN 1/1 (ou 600x400)
Puissance absorbée (Kw)	1.4	1.4	2.6	3,8	3.4	3.8
Kg Refroidissement (90°C à 3°C)	22	25	30	70	50	75
Kg Congélation (90°C à -18°C)	15	16	20	40	30	45
Electricité	230V/1Ph/50Hz	230V/1Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz
Gaz	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Dégivrage	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud
Poids	105	150	200	250	220	255
Euros HT	8 445	11 160	15 635	17 940	17 320	20 905

INFOS PRODUITS

- ⊕ Isolation jusqu'à 90 mm
- ⊕ Poignée ergonomique
- ⊕ Haute puissance
- ⊕ Performance exceptionnelle
- ⊕ Equipé d'un port USB pour charger les données HACCP, les mises à jour, les programmes
- ⊕ Espace entre les niveaux : 70 mm. Idéal pour recevoir des bacs de 65 mm de hauteur
- ⊕ 1 sonde de série : sonde chauffée, réf: AXCPH (même prix)
- ⊕ Bouchon de vidange intérieur en inox
- ⊕ Glissières réglables
- ⊕ Système Pump Down anti-coup de liquide sur le circuit froid
- ⊕ 3 phases + phase de conservation
- ⊕ Raccordement sur réseau d'eau et vidange avec les options fermentation et cuisson basse température

- ⊕ En option, fonction fermentation et cuisson basse température (AXMFC) : 4 phases configurables : refroidissement du pâton, réveil des levures, pousse des pâtons et conservation (contrôle de la température, durée, humidité et ventilation)
- ⊕ Tableau de commandes tactile (5 à 7 pouces) :
 - Contrôle de l'intensité de ventilation
 - Séchage : empêche la moisissure et les odeurs, mais protège également les composants internes après utilisation
 - Assainissement poisson cru : Traitement des bactéries (telles que l'Anisakis)
 - Décongélation
- ⊕ Quand le cycle est terminé, la cellule bascule automatiquement en mode conservation
- ⊕ **MP-12** : la seule cellule pour GN2/1, la plus profonde de la gamme

LES OPTIONS

- Kit de 3 sondes à cœur non chauffée
Réf: AXCPB3 / **Nous consulter**
- Fonction fermentation et cuisson basse température
Réf: AXMFC / **3 405 € HT**
- Modification en 60 Hz
Réf: 60Hz/TECHFROST / **Nous consulter**
- Jeu de 4 roulettes (dont 2 avec freins)
Réf: WHEK / **340 € HT**
- Refroidissement du groupe à eau (remplace ventilateur = moins bruyant)
Réf: REFEAU / **+10%**
- Stérilisateur ozone
Réf: ST03 / **1 225 € HT**
- Module wifi
Réf: AXWFM / **Nous consulter**
- Support sonde pour produit liquide
Nous consulter
- Inversion de l'ouverture de porte possible uniquement à la commande
Nous consulter

Température jusqu'à -40°C



MBF-230BIG



MBF-420



Sonde à cœur de série



Réf.	MBF-230BIG	MBF-420	MBF-520	MBF-620	MBF-720	MBF-820	MBF-920
Dimensions Ext. (LxPxH)	1230x1200x2340	1480x1352x2340	1480x2562x2340	1480x3642x2340	1480x4722x2340	1480x5802x2340	1480x6882x2340
Dimensions Int. (mm)	573x830x1970	780x1038x1970	780x2134x1970	780x3214x1970	780x4294x1970	780x5374x1970	780x6454x1970
Chariot compatible	1 chariot 20 niveaux (GN 1/1 ou 600x400)	1 chariot 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)	2 chariots 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)	3 chariots 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)	4 chariots 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)	5 chariots 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)	6 chariots 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)
Taille de la porte (LxH) mm	550x1900	880x1970	880x1970	880x1970	880x1970	880x1970	880x1970
Porte traversante	non	non	oui	oui	oui	oui	oui
Kg Refroidissement (90°C à 3°C)	100	200	360	550	700	860	1050
Kg Congélation (90°C à -18°C)	70	160	235	330	480	580	720
Electricité	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz
Gaz	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Dégivrage	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud
HP	3.5	7.5	18	30	36	45	60
Euros HT	38 910	46 550	Nous consulter	Nous consulter	Nous consulter	Nous consulter	Nous consulter

INFOS PRODUITS

- ⊕ Isolation jusqu'à 100 mm
- ⊕ Poignée ergonomique
- ⊕ Haute puissance
- ⊕ Performance exceptionnelle
- ⊕ Equipé d'un port USB pour charger les données HACCP, les mises à jour, les programmes
- ⊕ Jusqu'à 3 sondes peuvent être utilisées en même temps (1 incluse, 2 en option), ce qui permet d'insérer des produits à différents moments pendant un cycle continu
- ⊕ 1 sonde de série : sonde chauffée, réf : AXCPH (même prix)
- ⊕ Quand le cycle est terminé, la cellule bascule automatiquement en mode conservation

- ⊕ En option, fonction fermentation et cuisson basse température (AXMFC) : 4 phases configurables : refroidissement du pâton, réveil des levures, pousse des pâtons et conservation (contrôle de la température, durée, humidité et ventilation)
- ⊕ Tableau de commandes tactile (5 à 7 pouces) :
 - Contrôle de l'intensité de ventilation
 - Séchage : empêche la moisissure et les odeurs, mais protège également les composants internes après utilisation
 - Assainissement poisson cru : Traitement des bactéries (telles que l'Anisakis)
 - Décongélation
- ⊕ Possibilité de livraison démontée des cellules MBF
- ⊕ Dégivrage automatique par gaz chaud, électrique pour les cellules MBF raccordées à un groupe à distance
- ⊕ Groupe livré séparément sur chassis

LES OPTIONS

- Stérilisateur Ozone
Réf : ST03 / 1 225 € HT
- Fonction fermentation et cuisson basse température
Réf : AXMFC / 3 405 € HT
- Chariot 20 niveaux GN 1/1
Réf : CARIXGN1/1 / 1 260 € HT
- Chariot 20 niveaux 600x400
Réf : CARIEN60X40 / 1 385 € HT
- Chariot 20 niveaux GN 2/1
Réf : CARIXGN2/1 / 1 515 € HT
- Chariot 20 niveaux 600x800
Réf : CARIEN60X80 / 1 630 € HT
- Décote pour livraison de la cellule MBF sans unité de condensation
Réf : PRMBF / -20%
- Livraison démontée de la cellule MBF
Réf : 484AXD / 2 035 € HT
- Kit d'installation pour installation du groupe à 10 m
Réf : 494AXIK2T / 2 270 € HT
- Module wifi
Réf : AXWFM / Nous consulter

16 LA LAVERIE





SOMMAIRE

COMPARATIFS

Gamme ECOLINE / EVOLINE / TOPLINE..... **552**



TUNNELS DE LAVAGE..... **566**

LAVE-VERRES ET TASSES

Paniers 35x35 - ECOLINE..... **554**

Paniers 40x40 - ECOLINE..... **555**



PANIER DE LAVAGE..... **568**



LAVE-VERRES ET TASSES

Description gamme EVOLINE..... **556**

Paniers 40x40 - EVOLINE..... **557**



ENVIRONNEMENT ET OPTIONS LAVERIE..... **569**



LAVE-VAISSELLE

Paniers 50x50 - ECOLINE..... **558**

Paniers 50x50 - EVOLINE..... **559**

Paniers 50x50 et 60x60 - TOPLINE..... **560**



MODULE DE SÉCHAGE..... **569**



LAVE-VAISSELLE A CAPOT

Paniers 50x50 - Gamme ECOLINE..... **561**

Paniers 50x50 - Gamme EVOLINE..... **562**

Paniers 50x50 - Gamme TOPLINE..... **563**



OSMOSEUR..... **570**



LAVE-BATTERIE / LAVE-USTENSILES..... **564**



PRODUITS LAVERIE - VAISSELLE..... **573**



GAMME

ECO



Référence	ECO35	ECO40	ECO50	ECO1000
Usage	Lave-verres et tasses		Lave-vaisselle	Lave-vaisselle à capot
Paniers	35x35	40x40	50x50	50x50
Affichage digital	●	●	●	●
Passage utile	276	276	355	420
Nombre de programmes	1 (2 min)	2 (1 - 2 min)	2 (1 - 3 min)	3 (1, 3, 4 min)
Alimentation	230 - 1 N	230 - 1 N	230 - 1 N Option : 400 - 3 N	400 - 3 N Option : 230 - 1 N
Surchauffeur	3 L 2,4 kW	3 L 2,4 kW	7 L 2,8 - 6 kW	10 L 9 - 4 kW
Cuve	9 L 2 kW	11 L 2 Kw	17 L 2,8 Kw	20 L 4 kW
Puissance totale	11,5 Amp 2,5 kW	11,5 Amp 2,5 kW	15 Amp - 3,4 kW 9,6 Amp - 6,6 kW	14,2 Amp - 9,8 kW 21 Amp - 4,8 kW
Cuve emboutie	●	●	●	●
Paroi double isolation	-	-	-	-
Système de filtration double et partielle Dfilter ¹	●	●	●	●
Soft Start ²	-	-	-	-
Auto-diagnostic ³	-	-	-	-
Système thermostop ⁴	-	-	-	-
Bouton OneGo ⁵	-	-	-	-
Préfiltres inox ⁶	-	Option	Option	●
Cycle auto-nettoyage interieur	-	-	-	-
Fermeture porte en douceur	-	-	-	-
Bras de lavage	Composite	Composite	Composite	Composite
Doseur de produits de rinçage ⁷	●	●	●	●
Doseur auto. produit de lavage liquide	Option	Option	Option	Option
Pression dynamique	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
Modèles avec adoucisseur	ECO35AD	ECO40AD	ECO50AD-N	-
Modèles avec pompe de vidange	ECO35DP	ECO40DP	ECO50DP-N	-
Modèles avec adoucisseur + pompe de vidange	-	-	ECO50DPAD-N	-
Modèles avec récupérateur de buée	-	-	-	-
Modèles avec pompe de vidange et récupérateur de buée	-	-	-	-
Break Tank System				

EVO			TOP	
EVO40	EVO50	EVO1000	AT60	TOP1200
	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle à capot	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle à capot
40x40	50x50	50x50	50x50 / 60x40	50x50
●	●	●	●	●
276	355	420	400	477
5	5	5	3 (2, 3, 4 min)	4 (1, 2, 3, 10 min)
230 - 1 N	230 - 1 N Option : 400 - 3 N	400 - 3 N Option : 230 - 1 N	230 - 1 N Option : 400 - 3 N	400 - 3 N Option : 230 - 1 N
3 L 2,4 kW	7 L 2,8 - 6 kW	10 L 9 - 4 kW	7 L 2,8 - 6 kW	10 L 9 - 4 kW
11 L 2 kW	17 L 2,8 kW	20 L 4 kW	24 L 2,8 kW	20 L 4 kW
11,5 Amp 2,5 kW	15 Amp - 3,4 kW 9,6 Amp - 6,6 kW	14,2 Amp - 9,8 kW 21 Amp - 4,8 kW	11,5 Amp - 3,4 kW 9,6 Amp - 6,6 kW	14,2 Amp - 9,8 kW 21 Amp - 4,8 kW
●	●	●	●	●
-	-	-	●	●
●	●	●	●	●
-	-	-	●	●
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
-	-	-	●	●
Composite	Composite	Composite	Inox	Inox
●	●	●	●	●
●	●	●	Option	Option
2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
EVO40AD	EVO50AD	-	-	-
EVO40DP	EVO50DP	-	-	TOP1200E+DP
-	EVO50DPAD	-	AT60ADP	-
-	-	-	-	TOP1200SE
-	-	-	-	TOP1200SEDP
				●

1 Système de filtration double et partielle Dfilter : système de filtration innovant qui garantit une eau de lavage propre et préserve les composants hydrauliques de la machine
 2 Soft start : démarrage à faible puissance de la pompe de lavage afin de protéger les articles fragiles.
 3 Auto-diagnostic : la machine vérifie automatiquement tous les composants pour voir s'il y a un dysfonctionnement. Si c'est le cas, elle donne un code d'erreur avec le problème rencontré
 4 Système thermostatop : le rinçage final se déclenche lorsque l'eau du surchauffeur atteint 85°C
 5 Bouton OneGo : lancement du cycle en cliquant simplement sur UN seul bouton (bouton de démarrage).

LAVE-VERRES ET TASSES

PANIER 35 X 35 - ECOLINE



PANIER DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 568-569



276 mm



30 paniers/h

Avec pompe de vidange et affichage digital



Glissières facilement démontables



Cycle court

ON/OFF



Modèle	ECO35	ECO35AD	ECO35DP
	STANDARD	ADOUCCISSEUR	POMPE DE VIDANGE
Cuve	Emboutie de 9 L -résistance de 2 kW		
Dimensions (LxPxH)(mm)	430x485x660		
Passage utile (hors tout)	276 mm		
Cycle	1 : 2 min		
Doseur de produit de rinçage	oui		
Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)	en option		
Surchauffeur	3 L - 2,4 kW		
Electricité	230V/1N		
Puissance totale	11,5 Amp / 2,5 kW		
Vidange	Par gravité hauteur 36 mm		Pompe de vidange intégrée
Température de lavage	55°C		
Température de rinçage	82°C		
Alimentation d'eau	2 à 4 bars		
Dotation standard	1 panier universel + 1 godet à couverts		
€ HT	1 760	2 360	2 085

INFOS PRODUITS

- Panneau de commande mécanique simple avec nouvel éclairage LED
- Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste simple isolation, avec charnières de portes renforcées

- Affichage digital **C°85**
- Porte double isolation avec poignées ergonomiques
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine.

LES OPTIONS

- Bras de lavage en inox
Réf : 51B135 / **110 € HT**
- Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)
Réf : 5140516 / **255 € HT**
- Adoucisseur 8L
Réf : 10.660.1 / **220 € HT**
- Adoucisseur 12L
Réf : 10.660.2 / **248 € HT**
- Vanne de sécurité
Réf : Waterblock / **?? € HT**
- Installation
Réf : Install / **50 € HT**
- Osmoseur (168x515x476 mm)
Réf : OSME / **4 305 € HT**



Avec pompe de vidange et affichage digital

PANIER DE LAVAGE ET SOCLE, VOIR PAGES 568-569



276 mm



60 paniers/h



Glissières facilement démontables



Modèle	ECO40		ECO40DP
	STANDARD	ADOUCISSEUR	POMPE DE VIDANGE
Cuve	Emboutie de 11 L -résistance de 2 kW		
Dimensions (LxPxH)(mm)	480x517x696		
Passage utile (hors tout)	276 mm		
Cycle	2 : 1 - 2 min		
Doseur de produit de rinçage	oui		
Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)	en option		
Surchauffeur	3 L - 2,4 kW		
Electricité	230V/1N		
Puissance totale	11,5 Amp / 2,5 kW		
Vidange	Par gravité hauteur 36 mm		Pompe de vidange intégrée
Température de lavage	55°C		
Température de rinçage	82°C		
Alimentation d'eau	2 à 4 bars		
Dotation standard	1 panier universel + 1 godet à couverts		
€ HT	2 175	2 780	2 480

INFOS PRODUITS

- ⊕ Panneau de commande mécanique simple avec nouvel éclairage LED
- ⊕ Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- ⊕ Châssis en acier inoxydable robuste simple isolation, avec charnières de portes renforcées
- ⊕ Porte double isolation avec poignées ergonomiques
- ⊕ Affichage digital C°85
- ⊕ Système de filtration double et partielle : DFilter
- ⊕ Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- ⊕ Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine.
- ⊕ Bras de lavage en bas en composite
- ⊕ Rampe de rinçage en haut

LES OPTIONS

- Bras de lavage en inox
Réf: 518140 / 110 € HT
- Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)
Réf: 5140516 / 255 € HT
- Pré-filtre inox
Réf: 5140518 / 145 € HT
- Adoucisseur 8L
Réf: 10.660.1 / 220 € HT
- Adoucisseur 12L
Réf: 10.660.2 / 248 € HT
- Vanne de sécurité
Réf: Waterblock / ?? € HT
- Installation
Réf: Install / 50 € HT
- Osmoseur (168x151x476 mm)
Réf: OSME / 4 305 € HT

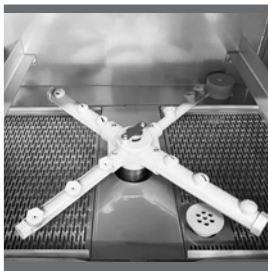


EN STANDARD



CUVE AVEC BORDS ARRONDIS

La cuve avec bords arrondis permet de réduire l'accumulation de saletés et la prolifération bactérienne. Ils garantissent également une sécurité lors de la maintenance quotidienne



PRÉFILTRES



CHARNIÈRES RENFORCÉES



POIGNÉE ERGONOMIQUE

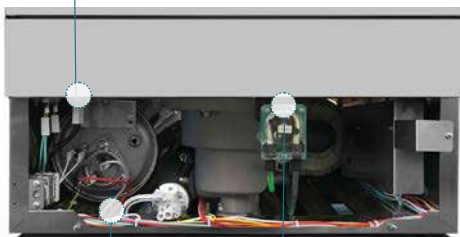


SYSTÈME DE FILTRATION DOUBLE

Système de filtration double et partielle Dfilter : système de filtration innovant qui garantit une eau de lavage propre et préserve les composants hydrauliques de la machine

LES AMÉLIORATIONS

Nous avons inclus un thermostat supplémentaire à l'intérieur du réservoir en plus de celui de fonctionnement pour augmenter la sécurité en cas de dysfonctionnement.



Le câblage et les composants ont été repositionnés pour éviter tout contact avec des liquides et des pièces électriques.

Toutes les machines Adler intègrent désormais en standard la pompe électronique péristaltique de produit de rinçage afin d'améliorer le dosage et l'efficacité du rinçage final.⁷

PANNEAU DE COMMANDE

NOUVEAUTÉ

5 CYCLES POSSIBLES
Cycles spécifiques pour la vaisselle

WETUP
Verres : 2 min
Assiettes : 2 min
Tasses : 2min
Verres délicats : 2 min

Cycle ECO économe en énergie
ECO
Cycle ECO : 5min

**ADD
DET**
Dosage digital de produits chimiques

E **00** **15M** **15**
Autodiagnostic

LES AVANTAGES

NOUVEAUTÉ

EVO SMART

La fonction EVOSMART réduit l'activité de chauffage lorsque la machine est en mode veille et permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie en 150 minutes. Cela augmente ainsi la durée de vie jusqu'à 65 % des principaux composants tels que les éléments chauffants, les contacteurs et les thermostats.

N = Nouveauté 2024



PANIER DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 568-569

5 CYCLES POSSIBLES

Verres : 2 min
Assiettes : 2 min
Tasses : 2 min
Verres délicats : 2 min

Cycles spécifiques pour la vaisselle

ECO
Cycle ECO : 5 min

Cycle ECO économe en énergie

ADD DET
Dosage digital de produits chimiques

Autodiagnostic



EVO SMART

La fonction EVOSMART réduit l'activité de chauffage lorsque la machine est en mode veille et permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie en 150 minutes. Cela augmente ainsi la durée de vie jusqu'à 65 % des principaux composants tels que les éléments chauffants, les contacteurs et les thermostats.



Modèle	Nouveauté 2024		
	EVO40 STANDARD	EVO40AD ADOUCISSEUR	EVO40DP POMPE DE VIDANGE
Cuve	Emboutie de 11 L - résistance de 2 Kw		
Dimensions (LxPxH mm)	480x517x696		
Passage utile (hors tout)	276		
Cycle	5		
Doseur de produit de rinçage	oui		
Doseur automatique de produit de lavage liquide	oui		
Surchauffeur	3 L / 2,4 kW		
Electricité	230 - 1N		
Puissance totale	11,5 Amp 2,5 kW		
Vidange	Par gravité hauteur 36 mm		Pompe de vidange intégrée
Température de lavage	55°C		
Température de rinçage	82°C		
Alimentation d'eau	2 à 4 bars		
Dotation standard	1 panier universel +1 godet à couverts		
€ HT	2 710	3 310	3 015

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- **Panneau de commande numérique avec bouton « OneGo » : démarrage des cycles en un seul geste**
- Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste simple, isolation avec charnières de porte renforcées
- Porte double isolation avec poignées ergonomiques
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- Bras de lavage en composite
- **Système THERMOSTOP : Rinçage final à 82°C**

- **Système AUTO DIAGNOSTIC**
- **Cycle auto nettoyage intérieur de fin de service**
- Consommation réduite : 1.7L/cycle
- Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine
- **Break Tank system (en option) : garantit la haute température et la pression constante lors du cycle de rinçage final et empêche également la contamination de l'eau dans la conduite principale**

LES OPTIONS

- Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)
Réf : 5140516 / 255 € HT
- Adoucisseur 8L
Réf : 10.660.1 / 220 € HT
- Adoucisseur 12L
Réf : 10.660.2 / 248 € HT
- Vanne de sécurité
Réf : Waterblock / 41 € HT

LAVE-VAISSELLE

PANIER 50 X 50 - ECOLINE



Your professional dishwashers partner.

PANIER DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 568-569



60 paniers/h

Avec pompe de vidange et affichage digital



Glissières facilement démontables



Modèle	EC050	EC050AD	EC050DP
	STANDARD	ADOUCCISSEUR	POMPE DE VIDANGE
Cuve		Emboutie de 17 L -résistance de 2,8 kW	
Dimensions (LxPxH)(mm)		575x600x805	
Passage utile (hors tout)		355 mm	
Cycle		2 : 1 - 3 min	
Doseur de produit de rinçage		oui	
Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)		en option	
Surchauffeur		7 L - 2,8 kW(en mono) ou 6 kW(en tri)	
Electricité		230V/1N ou 400v/3N (à préciser à la commande, non commutable)	
Puissance totale		15 Amp / 3,4 kW en 230V/1N 9,6 Amp / 6,6 kW en 400V/3N	
Vidange		Par gravité jusqu'à 1 m de hauteur	Pompe de vidange intégrée
Température de lavage		55°C	
Température de rinçage		82°C	
Alimentation d'eau		2 à 4 bars	
Dotation standard		1 panier universel + 1 panier assiettes + 1 godet à couverts	
€ HT	3 000	3 610	3 290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Panneau de commande mécanique simple avec nouvel éclairage LED
- ⊕ Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- ⊕ Châssis en acier inoxydable robuste simple isolation, avec charnières de portes renforcées
- ⊕ Porte double isolation avec poignées ergonomiques

- ⊕ Affichage digital C°85
- ⊕ Système de filtration double et partielle : DFilter
- ⊕ Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- ⊕ Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine.
- ⊕ Bras de lavage en composite

LES OPTIONS

- Bras de lavage en inox
Réf : 51B150 / **110 € HT**
- Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)
Réf : 5140516 / **255 € HT**
- Adoucisseur 8L
Réf : 10.660.1 / **220 € HT**
- Adoucisseur 12L
Réf : 10.660.2 / **248 € HT**
- Vanne de sécurité
Réf : Waterblock / **41 € HT**
- Pré-filtre inox
Réf : 5140517 / **145 € HT**



PANIER DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 568-569

60 paniers/h



5 CYCLES POSSIBLES

Verres : 2 min
Assiettes : 2 min
Tasses : 2 min
Verres délicats : 2 min

Cycle ECO : 5min

Dosage digital de produits chimiques

Autodiagnostic

Cycles spécifiques pour la vaisselle

Cycle ECO économe en énergie

EVO SMART

La fonction EVOSMART réduit l'activité de chauffage lorsque la machine est en mode veille et permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie en 150 minutes. Cela augmente ainsi la durée de vie jusqu'à 65 % des principaux composants tels que les éléments chauffants, les contacteurs et les thermostats.



N = Nouveauté 2024



Modèle	N EVO50	N EVO50AD	N EVO50DP	N EVO50DP
	STANDARD	ADOUCCISSEUR	POMPE DE VIDANGE	ADOUCCISSEUR + POMPE DE VIDANGE
Cuve	Emboutie de 17 L - résistance de 2,8 kW			
Dimensions (LxPxH mm)	575x600x850			
Passage utile (hors tout)	355			
Cycle	5			
Doseur de produit de rinçage	oui			
Doseur automatique de produit de lavage liquide	oui			
Surchauffeur	7 L / 2,8 - 6 kW			
Electricité	230 - 1N (option : 400 - 3N)			
Puissance totale	15 Amp - 3,4 kW 9,6 Amp - 6,6 kW			
Vidange	Par gravité jusqu'à 1 m de hauteur		Pompe de vidange intégrée	
Température de lavage	55°C			
Température de rinçage	82°C			
Alimentation d'eau	2 à 4 bars			
Dotation standard	1 panier universel + 1 panier à assiettes + 1 godet à couverts			
€ HT	3 410	3 690	3 995	4 285

INFOS PRODUITS

- ⊕ **Panneau de commande numérique avec bouton « OneGo » : démarrage des cycles en un seul geste**
- ⊕ Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- ⊕ Châssis en acier inoxydable robuste simple, isolation avec charnières de porte renforcées
- ⊕ Porte double isolation avec poignées ergonomiques
- ⊕ Système de filtration double et partielle : DFilter
- ⊕ Bras de lavage en composite
- ⊕ **Système THERMOSTOP : Rinçage final à 82°C**

- ⊕ **Système AUTO DIAGNOSTIC**
- ⊕ **Cycle auto nettoyage intérieur de fin de service**
- ⊕ Consommation réduite : 1.7L/cycle
- ⊕ Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- ⊕ Pré-filtre inox de série
- ⊕ Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine
- ⊕ **Break Tank system (en option) : garantit la haute température et la pression constante lors du cycle de rinçage final et empêche également la contamination de l'eau dans la conduite principale**

LES OPTIONS

- Adoucisseur 8L
Réf : 10.660.1 / 220 € HT
- Adoucisseur 12L
Réf : 10.660.2 / 248 € HT
- Vanne de sécurité
Réf : Waterblock / 41 € HT

LAVE-VAISSELLE / LAVE-USTENSILES

PANIER 50 X 50 ET 60 X 40 - TOPLINE



Your professional dishwashers partner.

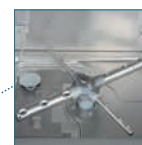
PANIER DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 568-569



30 paniers/h



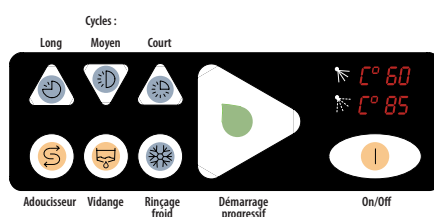
Double isolation



Filtere intégral inox



Fermeture automatique de la porte



Modèle	AT60	AT60DP	AT60ADP
	STANDARD	POMPE DE VIDANGE	ADOUCCISSEUR + POMPE DE VIDANGE
Commande		Electronique	
Dimensions du panier (mm)		500x500x100 et 600x400x180	
Pompe de vidange	Non		Oui
Adoucisseur intégré		Non	Oui
Carrosserie		Inox 18/10 satiné double paroi	
Dimensions (LxPxH) (mm)		640 x 718 x 850	
Passage utile (hors tout)		400 mm	
Cycle		3 : 2 - 3 - 4 min	
Production paniers / heure*		15 - 20 - 30 paniers	
Capacité du panier		18 assiettes - 6 plaques pâtisseries 600x400	
Doseur de produit de rinçage		Oui	
Doseur de produit de lavage		Oui	
Bras de lavage		Inox	
Double système de filtration		Oui	
Rinçage froid supplémentaire		Oui	
Amortisseur de porte		Oui	
Capacité du bac		24 L	
Capacité du surchauffeur		7 L	
Résistance du bac		2,8 kW	
Résistance du surchauffeur		2,8 kW (en mono) ou 6 kW (en tri)	
Électricité		230V/1N ou 400V/3/50	
Pompe de lavage		0,55 kW	
Puissance totale		15 Amp / 3.4 kW (en mono) ou 9.6 Amp / 6.6 kW (en tri)	
Alimentation		2 à 4 bars	
Niveau sonore		58 dba	
Consommation d'eau / cycle**		2,8 L	
Dotation standard		1 panier universel + 1 panier 625x500x186 + 1 grand godet à couverts	
€ HT	5 400	5 700	6 290

INFOS PRODUITS

- ⊕ Large panneau de commande étanche numérique avec bouton « OneGo » : démarrage des cycles en un seul geste
- ⊕ Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- ⊕ Châssis en acier inoxydable robuste, parois double isolation
- ⊕ Porte double isolation avec charnières renforcées
- ⊕ Porte automatique avec système de fermeture en douceur
- ⊕ Système de filtration double et partielle : DFilter
- ⊕ Système THERMOSTOP : Rinçage final à 85°C

- ⊕ Système SOFT START : Démarrage progressif
- ⊕ Système AUTO DIAGNOSTIC
- ⊕ Cycle auto nettoyage intérieur en fin de service
- ⊕ Bras de lavage en inox
- ⊕ Consommation réduite : 2.8 L/cycle
- ⊕ Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- ⊕ Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine

LES OPTIONS

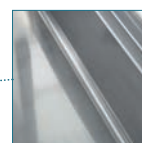
- Adoucisseur 8L
Réf : 10.660.1 / 220 € HT
- Adoucisseur 12L
Réf : 10.660.2 / 248 € HT
- Vanne de sécurité
Réf : Waterblock / 41 € HT
- Installation
Réf : Install / 50 € HT



PANIER DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 568-569



Poignée renforcée



Cuve à bords arrondis



Modèle	ECO1000/TRI
	STANDARD
Cuve	Emboutie de 20 L -résistance de 4 kW
Dimensions (LxPxH)(mm)	630x747x1491 (max 1980)
Passage utile (hors tout)	420 mm
Cycle	3 : 1 - 3 - 4 min
Doseur de produit de rinçage	oui
Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)	en option
Surchauffeur	10 L - 9 kW
Electricité	400V/3N (230V/1N en option)
Puissance totale	14,2 Amp / 9,8 kW
Température de lavage	55°C
Température de rinçage	82°C
Alimentation d'eau	2 à 4 bars
Dotation standard	1 panier universel + 1 panier à assiettes + 1 grand godet à couverts
€ HT	4 845

INFOS PRODUITS

- ⊕ **Panneau de commande mécanique simple avec nouvel éclairage LED**
- ⊕ Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- ⊕ Châssis en acier inoxydable robuste simple isolation, avec charnières de portes renforcées

- ⊕ Système de filtration double et partielle : DFilter
- ⊕ Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- ⊕ Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine
- ⊕ Bras de lavage en composite

LES OPTIONS

- Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)
Réf : 5140516 / 255 € HT
- Adoucisseur 12L
Réf : 10.660.2 / 248 € HT
- Vanne de sécurité
Réf : Waterblock / 41 € HT
- Installation
Réf : Install / 50 € HT
- Osmoseur (168x515x476 mm)
Réf : OSME / 4 305 € HT
- Version monophasée (4,8 kW)
Réf : Mono / Nous consulter

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

PANIER 50 X 50 - EVOLINE



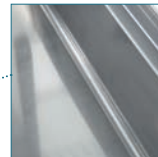
PANIER DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 568-569



60 paniers/h

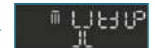


Cuve à bords arrondis



5 CYCLES POSSIBLES

Cycles spécifiques pour la vaisselle

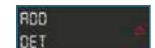


Verres : 2 min
Assiettes : 2 min
Tasses : 2 min
Verres délicats : 2 min
Casseroles : 3 min

Cycle ECO économe en énergie



Cycle ECO : 5min



Dosage digital de produits chimiques



Autodiagnostic



EVO SMART

La fonction EVOSMART réduit l'activité de chauffage lorsque la machine est en mode veille et permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie en 150 minutes. Cela augmente ainsi la durée de vie jusqu'à 65 % des principaux composants tels que les éléments chauffants, les contacteurs et les thermostats.

= Nouveauté 2024



Modèle	EVO1000/TRI		EVO1000DP/TRI
	STANDARD		POMPE DE VIDANGE
Cuve			Emboutie de 20 L - résistance de 4 kW
Dimensions (LxPxH)(mm)			630x747x1491 (max 1980)
Passage utile (hors tout)			420 mm
Cycle			5
Doseur de produit de rinçage			oui
Doseur automatique de produit de lavage liquide			oui
Double système de filtration			oui : dFilter system
Surchauffeur			10 L - 9 kW
Electricité			400V/3N (230V/1N en option)
Puissance totale			14,2 Amp / 9,8 kW
Vidange	Par gravité hauteur 370 mm		Pompe de vidange intégrée
Température de lavage			55°C
Température de rinçage			82°C
Alimentation d'eau			2 à 4 bars
Dotation standard			1 panier universel + 1 panier à assiettes + 1 grand godet à couverts
€ HT	5 450		5 735

INFOS PRODUITS

- ⊕ **Panneau de commande numérique avec bouton « OneGo » : démarrage des cycles en un seul geste**
- ⊕ Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- ⊕ Châssis en acier inoxydable robuste simple
- ⊕ Système de filtration double et partielle : DFilter
- ⊕ **Système THERMOSTOP : Rinçage final à 82°C**
- ⊕ **Système AUTO DIAGNOSTIC**
- ⊕ **Cycle auto nettoyage intérieur de fin de service**
- ⊕ Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- ⊕ Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine
- ⊕ Bras de lavage en composite

LES OPTIONS

- Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)
Réf: 5140516 / 255 € HT
- Adoucisseur 12L
Réf: 10.660.2 / 248 € HT
- Vanne de sécurité
Réf: Waterblock / 41 € HT
- Installation
Réf: Install / 50 € HT
- Version monophasée (4,8 kW)
Réf: Mono / **Nous consulter**



PANIER DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 568-569

60 paniers/h

TOPLINE

SMART EFFICIENCY

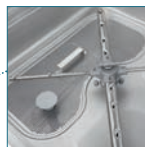
- ✓ Jusqu'à 40% d'économie d'énergie et plus de facilité lors de l'utilisation quotidienne.
- ✓ Excellents lavages avec une pression et une température élevées constantes pendant la phase de rinçage final.
- ✓ Sans vapeur à l'intérieur de la zone de lavage.



1. L'eau entre dans le circuit hydraulique de la machine et est préchauffée à 25°C par l'extracteur de vapeur.
2. L'eau passe par **break tank system** et empêche le retour de l'eau dans la conduite principale en cas de contamination.
3. L'eau entre dans le surchauffeur et termine la phase de chauffage avant le rinçage final.
4. L'eau est maintenant prête et poussée vers le rinçage final à l'aide d'une pompe de pression.
5. La vapeur est collectée pendant le cycle de lavage à haute température et de rinçage final.



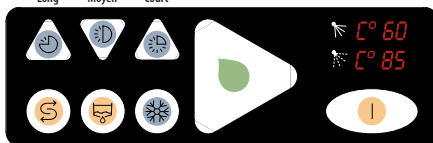
Récupérateur de buée



Filtere intégral inox

Cycles :

Long Moyen Court



Adoucisseur Vidange Rinçage froid Démarrage progressif On/Off



Modèle	TOP1200E+	TOP1200E+DP	TOP1200SE	TOP1200SEDP
	STANDARD	POMPE DE VIDANGE	AVEC RECUPERATEUR DE BUEE	AVEC POMPE DE RELEVAGE ET RÉCUPÉRATEUR DE BUÉE
Cuve	20 L -résistance de 4 kW			
Dimensions (LxPxH)(mm)	745x845x1575 (max 2109)		745x878x2271	
Passage utile (hors tout)	477 mm			
Cycle	4 : 1 -2 - 4 -10 min			
Doseur de produit de rinçage	oui			
Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)	en option			
Double système de filtration	oui			
Surchauffeur	10 L - 9 kW			
Electricité	400V/3N			
Puissance totale	14,2 Amp / 9,8 kW			
Vidange	Par gravité hauteur 370 mm	Avec pompe de vidange intégrée	Par gravité hauteur 370 mm	Pompe de vidange intégrée
Température de lavage	55°C			
Température de rinçage	82°C			
Alimentation d'eau	2 à 4 bars			
Dotation standard	1 panier universel + 1 panier à assiettes + 1 grand godet à couverts			
€ HT	7 440	7 990	12 775	13 080

INFOS PRODUITS

- **Large panneau de commande étanche numérique avec bouton « OneGo » : démarrage des cycles en un seul geste**
- Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste, **parois double isolation**
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- **Système THERMOSTOP : Rinçage final à 82°C**
- **Système SOFT START : Démarrage progressif**
- **Système AUTO DIAGNOSTIC**
- **Cycle auto nettoyage intérieur en fin de service**
- **Bras de lavage en inox**
- **Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)**
- **Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine**

LES OPTIONS

- **Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)**
Réf : 5140516 / 255 HT
- **Adoucisseur 12L**
Réf : 10.660.2 / 248 € HT
- **Vanne de sécurité**
Réf : Waterblock / 41 € HT
- **Installation**
Réf : Install / 50 € HT
- **Osmoseur (450x450x150 mm)**
Réf : OSME / 4 305 € HT

PANIER DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 568-569



AP1



AP2

Modèle	AP1	AP2
Commande	Electronique	
Dimensions du panier (mm)	560 x 630 ou 500 x 500 (pour grandes assiettes)	
Carrosserie	Inox 18-10 satiné double paroi	
Dimensions (LxPxH) (mm)	720 x 780 x 1730 (fermé) max. 2000	720 x 780 x 1930 (fermé) max. 2215
Production paniers / heure*	30	
Passage utile (hors tout) (mm)	650	850
Cycle	3 : 2 - 4 - 10 min	
Doseur de produit de rinçage	En option - Ref. : 5141952 (nous consulter)	
Doseur de produit de lavage	En option - Ref. : 5141953 (nous consulter)	
Bras de lavage et de rinçage	Supérieurs et inférieurs rotatifs en inox facilement extractibles pour le nettoyage	
Température	Lavage : 55° - Rinçage : 85°	
Capacité de la cuve	Emboutie 37L	
Capacité du surchauffeur	6 L	
Résistance de la cuve	3kW	
Résistance du surchauffeur	6 kW	
Électricité	400/3/50 (60hz sur demande, PVP +?)	
Pompe de lavage	1,5 kW	1,5 kW
Puissance totale	10,5 kW	10,5 kW
Alimentation	2 à 4 bars	
Alimentation en eau d'entrée	Min 15°C - Max 60°C	
Dotation standard (Dim. extérieures)	1 panier inox 560 x 630	
€ HT	9 930	11 600



AP3BT



AP4BT

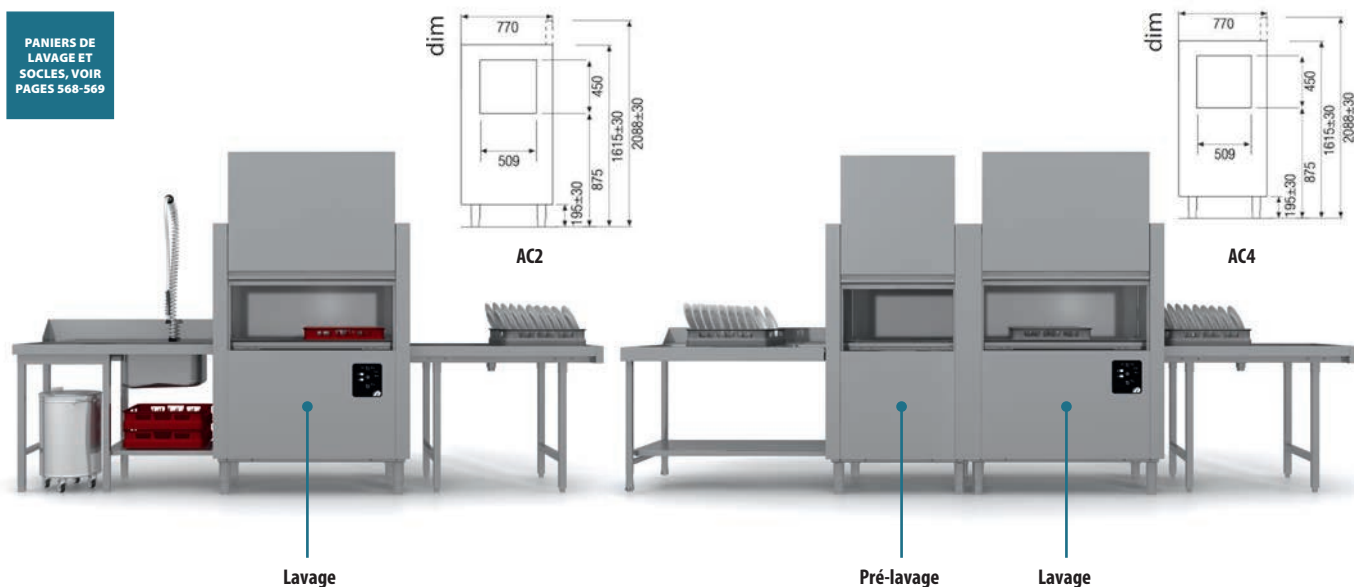


AP5BT

Modèle	AP3BT	AP4BT	AP5BT
Commande		Electronique	
Dimensions du panier (mm)	560 x 630	700 x 700	700 x 1320
Carrosserie	Inox 18-10 satiné double paroi		
Dimensions (LxPxH) (mm)	720 x 780 x 1930 (fermé) max. 2250	850 x 850 x 1960 (fermé) max. 2250	1470 x 850 x 1960 (fermé) max. 2250
Production paniers / heure*	37		
Passage utile (hors tout) (mm)	850		
Cycle	2 : 2 - 12 min		
Doseur de produit de rinçage	Oui		
Doseur de produit de lavage	Oui		
Doseur de produit de lavage intermittent	Oui		
Pompe de rinçage	Oui		Oui x 2
Cycle auto-nettoyant	Oui		
Ultra-rinçage (débit d'eau chaude constant)	Oui		
Thermostop (température constante de rinçage)	Non		
Remplissage intelligent	Activable		
Bras de lavage et de rinçage	Supérieurs et inférieurs rotatifs en inox facilement extractibles pour le nettoyage		
Température	Lavage : 55°C - rinçage : 80°C		
Capacité de la cuve	Emboutie 37L	Emboutie 68 L	Emboutie 131 L
Capacité du surchauffeur	7 L		17 L
Résistance de la cuve	3 kW	8 kW	10,5 kW
Résistance du surchauffeur	6 kW	8 kW	10,5 kW
Électricité	400/3/50 (60hz sur demande, PVP +5%)		
Pompe de lavage	1,5 kW	2,7 kW	2,7 kW x 2
Puissance totale	10,5 kW	18,7 kW	15,9 kW
Alimentation	1 à 6 bars	1 à 6 bars	1 à 4 bars
Consommation d'eau / cycle**	3 L	4 L	7 L
Alimentation en eau d'entrée	Min 15°C - Max 60°C		
Dotation standard	1 panier inox 560 x 630	1 panier inox 700 x 700	1 panier inox 1310 x 700
€ HT	12 960	16 465	25 965

TUNNELS DE LAVAGE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

PANIER DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 568-569



Modèle	AC2-ELECTRONIC	AC4-ELECTRONIC
Capacité / h	Paniers : 120 Assiettes : 2160	Paniers : 210 Assiettes : 3780
Nb bras	Lavage : 3, Rinçage : 2	Prélavage : 3, Lavage : 4, Rinçage : 2
Consommation	150 L (1,3L/panier)	150 L (1,3L/panier)
Résistance surchauffeur	16 kW	21,5 kW
Puissance totale installée	22,5 kW	24 kW
Capacité cuve	69 litres	45+69 litres
Capacité surchauffeur		17 litres
Résistance de cuve		8000 w
Niveau sonore		70 décibels
Passage utile		450 mm
Construction modulaire		H = +/- 5 cm
Prélavage		cuve de 60 L + pompe de 1,5 kW
Electricité		400V/3N
€ HT	16 900	30 820

INFOS PRODUITS

- ⊕ Carrosserie double paroi. Commandes électroniques
- ⊕ Cuve emboutie sans soudure + glissières embouties
- ⊕ Bras de lavage et de rinçage en inox démontables (système breveté assurant une pression et débit constant même en cas de pression faible)
- ⊕ Pompe de lavage auto-vidangeable. Clapet anti retour de série
- ⊕ Filtre intégral de cuve
- ⊕ Pompe de lavage : 1,5 kW sur AC4
- ⊕ Pré-lavage intégré sur le modèle AC4
- ⊕ AC2 : 2 vitesses, AC4 : vitesses multiples
- ⊕ Chargement de gauche à droite. Pour inversion : nous consulter
- ⊕ 400/3/50

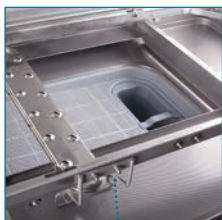
LES OPTIONS

- Tunnel de séchage droit - Puissance 6,55 kW - Débit d'air 1400 m³/h. - Dimensions 600 x 770
Réf: COD. A / 7 700 € HT
 - Tunnel de séchage droit - Puissance 9,55 kW - Débit d'air 1400 m³/h. - Dimensions 600 x 770
Réf: COD. L / 8 250 € HT
 - Tunnel de séchage en angle - Puissance 6,55 kW - Débit d'air 1400 m³/h. - Dimensions 820 x 879 x 1750 (prévoir à la commande)
Réf: COD. B / 15 145 € HT
 - Tunnel de séchage en angle - Puissance 9,55 kW - Débit d'air 1400 m³/h. - Dimensions 820 x 879 x 1750 (prévoir à la commande)
Réf: COD. I / 15 675 € HT
 - Prélavage en angle - Dimensions 820 x 990. Modèle AC4 uniquement
Réf: COD. P / 3 955 € HT
 - Récupérateur condensateur de chaleur pour économie d'énergie. L'eau alimentant le surchauffeur est préchauffée par la vapeur - Alimentation en eau froide impérative (+ 4,5kW)
Réf: COD. R / 6 540 € HT
 - Aspirateur de buées avec collerette - Débit d'air 700 m³/h
Réf: COD. E / 1 895 € HT
 - Supplément pour alimentation eau froide (+9,5kW)
Réf: COD. W / 510 € HT
 - Doseurs de produits de lavage et de rinçage - Prévoir à la commande
Réf: COD. Y / 685 € HT
- La commande séparée de certains accessoires implique une tarification majorée

TABLES ET ENVIRONNEMENT POUR GAMME AC, NOUS CONSULTER



Pré-filtre de cuve inox



Passage utile de 450 mm pour lavage des plateaux, ustensiles et paniers



Bras de lavage en inox avec 12 buses. Aucune déperdition



De 120 à 200 paniers/h selon les modèles



COD. P



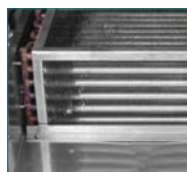
COD. A
COD. L



COD. B
COD. I



COD. E



COD. R
COD. Z



COD. Y















COD. W




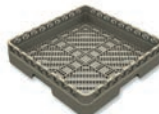



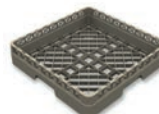











PANIER DE LAVAGE 350X350

<p>5130001 </p> <p>Panier Rond en Fil diam 360 x H 140 mm</p>  <p>52 € HT</p>	<p>5130108</p> <p>Adaptateur pour panier rond pour lave verres 350x350 mm</p>  <p>42 € HT</p>	<p>10173.1 </p> <p>Plastique, universel hauteur 160 mm</p>  <p>32 € HT</p>
--	---	---

PANIER DE LAVAGE 400X400

<p>5130013 </p> <p>Fil hauteur 180 mm 400x400x180 mm</p>  <p>94 € HT</p>	<p>5130022 </p> <p>Panier à 8 assiettes, hauteur 90 mm / 400x400 mm</p>  <p>94 € HT</p>	<p>5130116 </p> <p>Panier à verres incliné 400x400 mm</p>  <p>142 € HT</p>	<p>10173.2 </p> <p>Plastique, universel hauteur 160 mm</p>  <p>36 € HT</p>	<p>10173.3 </p> <p>Plastique, 8 assiettes, hauteur 150 mm</p>  <p>46 € HT</p>	<p>5130144 </p> <p>Panier à gobelets réutilisables Capacité : 16 gobelets Hauteur : 255 mm</p>  <p>232 € HT</p>
---	--	---	--	--	--

PANIER DE LAVAGE 500X500





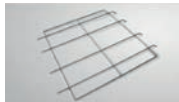



<p>A assiettes 52695C/P </p> <p>Plastique Hauteur ext. = 124 mm Hauteur int. = 83 mm</p>  <p>44 € HT</p>	<p>A couverts en vrac Mailles fines 52671C </p> <p>Plastique / Hauteur ext. = 105 mm Hauteur int. = 67 mm</p>  <p>44 € HT</p>	<p>A couverts en vrac Mailles fines 10173.10 </p> <p>Plastique Hauteur ext. = 106 mm</p>  <p>46 € HT</p>	<p>A objets creux Mailles larges 52670C </p> <p>Plastique / Hauteur ext. = 105 mm Hauteur int. = 71 mm</p>  <p>40 € HT</p>	<p>A objets creux Mailles larges 10173.7 </p> <p>Plastique Hauteur ext. = 106 mm</p>  <p>46 € HT</p>	<p>Spécial plateaux, bacs GN et plaques de cuisson TR23</p> <p>Plastique, 3 supports Hauteur = 133 mm</p>  <p>54 € HT</p>	<p>Spécial plateaux, bacs GN et plaques de cuisson 10173.6</p> <p>Plastique Hauteur ext. = 106 mm</p>  <p>58 € HT</p>
<p>25 verres cases droites 52684C</p> <p>Plastique / Hauteur ext. = 100 mm Hauteur int. = 71 mm Ø max = 89</p>  <p>44 € HT</p>	<p>25 verres cases droites 52710C</p> <p>Plastique / Hauteur ext. = 140 mm Hauteur int. = 110 mm Ø max = 89</p>  <p>66 € HT</p>	<p>25 verres cases droites 52711C</p> <p>Plastique / Hauteur ext. = 180 mm Hauteur int. = 160 mm Ø max = 89</p>  <p>84 € HT</p>	<p>36 verres cases droites 52689C</p> <p>Plastique / Hauteur ext. = 100 mm Hauteur int. = 71 mm Ø max = 73</p>  <p>48 € HT</p>	<p>36 verres cases droites 52715C</p> <p>Plastique / Hauteur ext. = 180 mm Hauteur int. = 160 mm Ø max = 73</p>  <p>86 € HT</p>	<p>5130145 </p> <p>Panier à gobelets réutilisables Capacité : 25 gobelets Hauteur : 255 mm</p>  <p>262 € HT</p>	

 = Nouveauté 2024

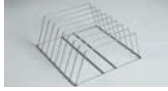

Autres paniers de lavage, nous consulter.

Robinet, douchettes / Tables de laverie / Plonges lave-vaisselles / Etagères casiers / Poubelles inox, voir rubrique Inox à partir de la page 436

PANIER DE LAVAGE AP

<p>51706129</p> <p>Panier inox pour AP1 Dim. ext. = 500x600 mm Dim. int. = 470x570 mm</p>  <p>558 € HT</p>	<p>5141305</p> <p>Panier inox pour AP1, AP2 et AP3 Dim. ext. = 560x630 mm Dim. int. = 540x605 mm</p>  <p>608 € HT</p>	<p>5142305</p> <p>Panier inox pour AP14 Dim. ext. = 700x700 mm Dim. int. = 670x670 mm</p>  <p>722 € HT</p>	<p>5143305</p> <p>Panier inox pour AP5 Dim. ext. = 1310x700 mm Dim. int. = 1275x670 mm</p>  <p>1 496 € HT</p>	<p>51433032</p> <p>Grilles pour paniers pour AP1</p>  <p>216 € HT</p>	<p>51706128</p> <p>Inset inox pour poche Dim. Ø = 170 mm</p>  <p>134 € HT</p>	<p>51712017 </p> <p>Godet à couverts inox Dim. = 150x150 mm</p>  <p>184 € HT</p>
--	---	--	---	--	---	---

CHASSIS PORTE-PLATEAUX AP









<p>51H324660 Chassis porte-plateaux inox 500x500mm Capacité : 8 plateaux prof. 40 mm</p>  <p>430 € HT</p>	<p>51712028 Chassis porte-plateaux inox 500x500mm Capacité : 5 plateaux prof. 65 mm</p>  <p>506 € HT</p>
---	--

PANIER DE LAVAGE AC


<p>51780072  Panier pour verres 500x500x120 mm 18 plaques de 240 mm</p>  <p>162 € HT</p>	<p>51780135 Panier pour vaisselle 500x500x175</p>  <p>158 € HT</p>	<p>51780139  Panier à couverts 110x110x140</p>  <p>34 € HT</p>
---	--	---

ENVIRONNEMENT ET OPTIONS LAVERIE

GODETS À COUVERTS

<p>5130026  Godet 2 compartiments (lave-verres) Dim. = 130x55x100 mm</p>  <p>10 € HT</p>	<p>5130028  Godet 2 compartiments (lave-vaisselle) Dim. = 175x75x115 mm</p>  <p>12 € HT</p>	<p>P5018  Demi-panier avec anse Dim. = 425 x 220 mm</p>  <p>40 € HT</p>	<p>P5019  Demi-panier sans anse Dim. = 425 x 220 mm</p>  <p>26 € HT</p>
--	---	---	---

CHARIOTS PORTE-PANIER

<p>5015 Chariot plastique seul</p>  <p>142 € HT</p>	<p>5017 Chariot plastique avec poignée</p>  <p>220 € HT</p>
--	--


SOCLES LAVERIE



Modèles	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
ECO et EVO 35	SOCLEINOX1/35	430x425x400	370	-	-	-	-	-	-
ECO40 / EVO40	SOCLEINOX1/40	515x485x400	340	-	-	-	-	-	-
ECO50 / EVO50	SOCLEINOX1/50	600x555x400	330	SOCLEINOX2/50	600x555x400	400	SOCLEINOX3/50	600x555x460	520
AT60	SOCLEINOX1/60	640x615x400	355	SOCLEINOX2/60	640x615x460	415	-	-	-

COREQUIP

MODULE DE SÉCHAGE POUR COUVERTS ET PLATEAUX

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Superficie de Séchage	Puissance (W)	Intensité	Compresseur	€ HT
 VENTO-CT1	240x520x740	500x500	2100	15A	230V /50 Hz	2 150

 = Nouveauté 2024



OSME REVERSE OSMOSIS SYSTEM

INFOS PRODUITS

- ⊕ Osmoseur compact pour lave-verres et lave vaisselle professionnels
- ⊕ Résultats de lavage brillants et propres évitant les opérations manuelles et les risques de blessure
- ⊕ Installation verticale ou horizontale avec afficheur rotatif
- ⊕ Interface simple et facile à programmer
- ⊕ Fiable grâce à son électronique avancée et son système anti fuite inclus
- ⊕ Fiable et facile à entretenir grâce à sa pompe refroidie par eau et son filtre à charbon externe inclus



Eau potable



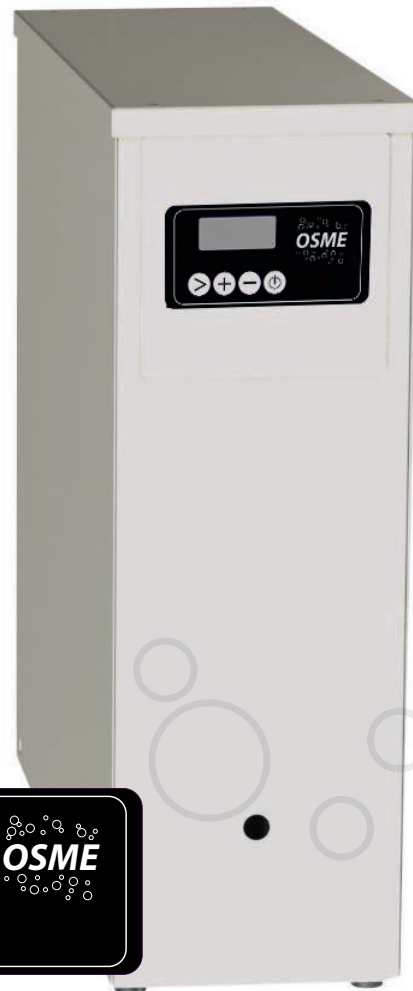
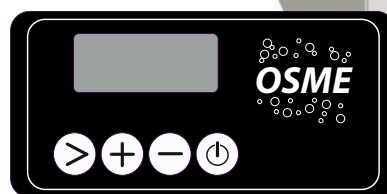
Temp. entrée d'eau
5-35°C



Pression d'eau Mini
300 L/h



Pression d'eau entrée
1-6 bar



Référence	Description	€ HT
OSME	Osmoseur seul	4 305

Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est nécessaire, nous consulter.

COMPACT ET FLEXIBLE

Notre système d'osmose inverse rend facile l'utilisation d'eau osmosée pour les lave-verres et lave vaisselle sous comptoir.

Parce que notre système est très compact et très flexible, il peut être utilisé verticalement et horizontalement. L'espace requis est à peine supérieur à la dimension du lave vaisselle. Ce module peut être installé sur tous nos appareils pour faciliter le choix du lave vaisselle et vous permettre une disponibilité de stock.

A PROPOS

OSME permet la combinaison parfaite entre un lave vaisselle sous comptoir et l'osmose inverse. Le processus de traitement de l'eau est complètement automatique et intégré au processus de lavage pour un rendu de lavage sans défaut en toute circonstance.

En cas de temps de pause important entre les cycles, OSME dispose d'une fonction qui empêche le dépôt de sel et l'impact négatif qu'il aurait sur le résultat de lavage.

L'afficheur permet le contrôle des opérations et le statut opérationnel est indiqué en permanence – pour permettre de réagir immédiatement en cas de défaut.

PAS D'ESSUYAGE. DES RÉSULTATS BRILLANTS

Pour les clients qui veulent des verres et une vaisselle brillante, améliorer l'eau est nécessaire et c'est ce que nous appelons la déminéralisation ou osmose. L'essuyage n'est plus nécessaire et la vaisselle est éclatante de propreté et prête à utiliser !

Les risques de blessure sont également réduits en supprimant l'essuyage.

OSMOSE INVERSÉ

Comme pour une déminéralisation, un osmoseur produit une eau presque pure. L'eau passe au travers d'une membrane qui retient la plupart des substances étrangères.



GREEN'R HAND DISH 5L
LIQUIDE VAISSELLE MANUEL

GREEN'R HAND DISH est un nettoyant écologique très concentré, destiné au nettoyage de la vaisselle à la main, pour toutes les conditions de dureté d'eau. Il nettoie et dégraisse très efficacement. Sa composition lui confère une agréable sensation de douceur lors de son utilisation. GREEN'R HAND DISH conjugue efficacité maximale sur les salissures et respect de la peau.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
HAND-DISH5L	Détergent plonge manuelle concentré & haute performance	Bidon de 5 L	2	45

GREEN'R LUFRAVER ULTRA 1L
DÉTERGENT LIQUIDE DE LAVAGE CONCENTRÉ POUR VERRES ET TASSES

Nettoie et dégraisse très efficacement les souillures les plus tenaces y compris les tâches difficiles (vin, café, thé...). Ne laisse pas de traces. Utilisable dans les machines «lave-verres». S'utilise en dilution, en dosage manuel ou automatique.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
LUFRAVER-ULTRA1L	Détergent liquide lave-verres et tasses	Flacon doseur "One 2 Dose" 1L	4	50

GREEN'R LUFRACTIF ULTRA
DÉTERGENT ALCALIN POUR LE LAVAGE DE LA VAISSELLE EN MACHINE

GREEN'R LUFRACTIF ULTRA est un détergent liquide très concentré destiné au nettoyage de la vaisselle en machine pour toutes les conditions de dureté de l'eau. Il nettoie et dégraisse très efficacement même les souillures les plus tenaces à de faibles concentrations. Sa formule permet d'éviter les dépôts de calcaire sur la machine et sur la vaisselle.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
LUFRACTIF-ULTRA20L	Détergent liquide lave-vaisselle pour eaux très dures	Bidon de 20 L	1	85
LUFRACTIF-ULTRA5L		Bidon de 5 L	2	50

GREEN'R RINCE HC
LIQUIDE DE RINÇAGE ACIDE

Élimine les résidus de produits de lavage et favorise le séchage rapide de la vaisselle sans laisser de trace et lui redonne de l'éclat.



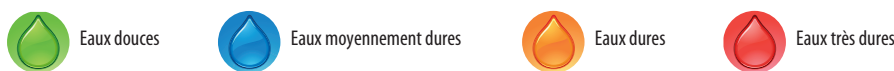
Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
RINCE-HCSL	Liquide de rinçage concentré eaux très dures	Bidon de 5 L	2	50

GREEN'R LUFRACTIF S
DÉTERGENT ALCALIN POUR LE LAVAGE DE LA VAISSELLE EN MACHINE

Bonne réserve d'alcalinité pour disperser et solubiliser les souillures et saponifier les graisses. Convient aux installations avec osmoseur.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
LUFRACTIF-S20L	Détergent liquide lave-vaisselle pour eaux douce à moyennement dure	Bidon de 20 L	1	65
LUFRACTIF-S5L		Bidon de 5 L	4	80



RESPECTER LES PRESCRIPTIONS D'UTILISATION.
RESPECTER SCRUPULEUSEMENT LES DOSES RECOMMANDÉES SANS SURDOSER AFIN D'ÉVITER LE GASPILLAGE ET LIMITER LES REJETS.

17 LES PETITS MATÉRIELS





SOMMAIRE



FOURS À MICRO-ONDES

Cafétéria à plateau tournant	574
Cafétéria à sole fixe	575
Utilisation basique (800 à 900 W) - Utilisation moyenne (1550 W)	576
Utilisation moyenne (1100 W) - Utilisation intensive (1500 à 1850 W)	577



FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE

578



PLAQUES À INDUCTION MODÈLE ENCASTRABLE

A poser (série TOP), modèle wok, modèle encastrable (série CLASSIC)

581



TOASTERS / GRILLES-PAINS

582

Salamandres à plafond mobile / Toasters convoyeurs

583



PANINIS / MINI-FOURS À PIZZA

584



DISTRIBUTEURS

585



GAUFRIERS

586



CRÊPIÈRE TRADITIONNELLE ÉLECTRIQUE / MULTIFONCTION XPRESS

587



BAIN-MARIE DE TABLE / LAMPES DE RÉCHAUFFAGE

588



FRITEUSES DE TABLE / DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

589



BLENDERS

Comparatif.....	590
Série BB255 - Faible usage	591
Série Blade - Usage faible, moyen	591
Série Torq - Usage moyen, élevé.....	592
Série MX - Usage intensif.....	592
Série waring Ellipse - Usage intensif.....	593
Série CB15 - Usage très intensif.....	593



MIXEURS PLONGEANTS

594



MÉLANGEURS DE BOISSONS / SHAKERS MOULIN À ÉPICES

596



PRESSE-AGRUMES / CENTRIFUGEUSES / EXTRACTEURS DE JUS

597



ROBOTS DE CUISINE

Utilisation basique	598
Utilisation modérée	598
Utilisation intensive	599



ROBOT PLANÉTAIRE / AIGUISEUR À COUTEAU

600



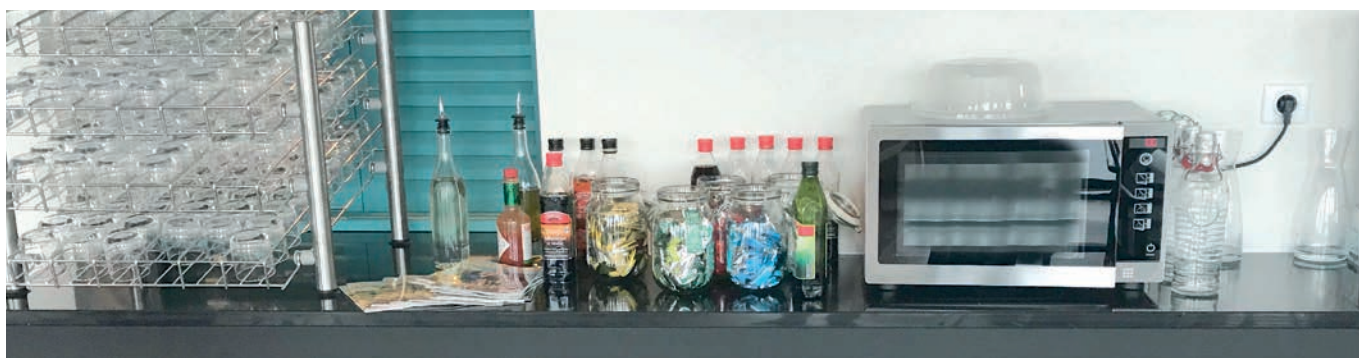
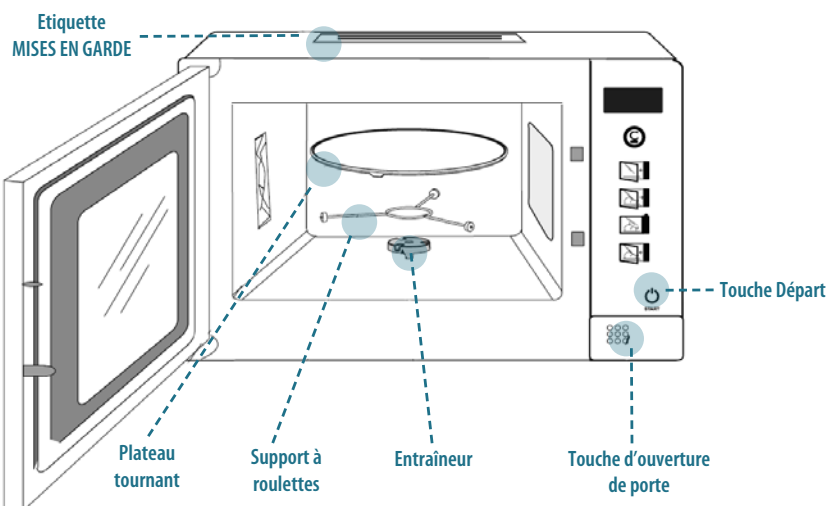
COUTEAU ÉLECTRIQUE / CUISEURS SOUS-VIDE.....

601

FOURS À MICRO-ONDES CAFÉTÉRIA À PLATEAU TOURNANT



Référence	Carrosserie	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	€ HT
ER1044Ci	Inox	540,5x410x310	350x351,4x210	1000	24	810



INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur et intérieur inox
- ⊕ Plateau tournant diam 30. Il permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation
Il peut être utilisé comme plat de cuisson
- ⊕ Éclairage intérieur
- ⊕ 230V/1/50Hz

- ⊕ Commandes : minuterie pré programmée + bouton marche/arrêt
- ⊕ Durée du cycle : 1:00 minute, à puissance maximale. Possibilité par appui supplémentaire de rajouter une phase de 15 secondes jusqu'à une durée maximum de 3 minutes
- ⊕ Déroulement du temps + sonnerie en fin

LES OPTIONS

- Etagère support. Dim L.550x P.550x H.550 mm
Réf: ETMO / 220 € HT





P1100C



CM1099FR



Référence	Carrosserie	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	€ HT
P1100C	Inox	520x456x312	335x364x212	1100	25	700
CM1099FR	Inox	514x380x295	330x310x200	1100	26	990



INFOS PRODUITS

- ⊕ Intérieur et extérieur inox
- ⊕ Commande minuterie pré-programmée + bouton marche/arrêt
- ⊕ Sole fixe en céramique
- ⊕ Durée de cycle : 45 secondes
- ⊕ 230V/1/50Hz

- P1100C
- ⊕ Sonnerie de fin de cycle

LES OPTIONS

- Etagère support. Dim L.550x P.550x H.550 mm
Réf: ETMO / 220 € HT



FOURS À MICRO-ONDES

UTILISATION BASIQUE (800 À 900 W)



M87GE-X



MC28-6055CS

Référence	Commandes	Type	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	Poids net (kg)	€ HT
N M87GE-X	Électroniques et tactiles	Plateau tournant	489x355x275	330x324x211	800	23	13	420
N MC28-6055CS	Tactiles et molettes	Plateau tournant	517x463x310	358x327x236	900	28	18	700

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Carrosserie inox
- ⊕ Éclairage intérieur sur tous les modèles
- ⊕ 230V/1/50Hz

M87GE-X

- ⊕ Réchauffage automatique : 4 temps préprogrammés
- ⊕ Cuisson automatique : 4 temps préprogrammés
- ⊕ Fonction combi : micro-onde + grill
- ⊕ Décongélation : 4 programmes
- ⊕ Possibilité de cuisson à la vapeur

MC28-6055cs

- ⊕ Technologie EasyView : fenêtre extra-transparente
- ⊕ Technologie HotBlast : puissant jet d'air chaud pour une cuisson plus rapide et un résultat croustillant
- ⊕ Technologie SlimFry : friture sans huile.

FOURS À MICRO-ONDES

UTILISATION MOYENNE (1550 W)



WM090E



Référence	Commandes	Type	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	Poids net (kg)	€ HT
WM090E	Programmables	Sole fixe céramique	508x330x292	298,5x298,5x203,2	1550	25	17,64	990

INFOS PRODUITS

- ⊕ Carrosserie inox
- ⊕ Éclairage intérieur
- ⊕ 230V/1/50Hz

- ⊕ Cuisson en 3 étapes, 5 niveaux de puissance
- ⊕ Opérations programmables et manuelles (100 réglages programmables)

- ⊕ Clavier de commande tactile avec braille
- ⊕ Temps de cuisson maximum de 60 minutes



CM1099A



CM1089A

Référence	Commandes	Type	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	Poids net (kg)	€ HT
CM1099A	Mécaniques	Sole fixe céramique	514x380x295	330x310x200	1100	26	17,5	785
CM1089A	Programmables	Sole fixe céramique	517x412x297	336x349x225	1100	26	17,6	860

INFOS PRODUITS

- ⊕ Carrosserie inox
- ⊕ Éclairage intérieur sur tous les modèles
- ⊕ 230V/1/50Hz
- ⊕ Grande cavité : capacité GN 2/3
- ⊕ Système à simple magnétron
- ⊕ Fonction décongélation
- ⊕ Doublure monobloc lavable au lave-vaisselle
- ⊕ Temps de cuisson réglable de 1 seconde à 30 minutes
- ⊕ 5 niveaux de puissance



CM1929A

Référence	Commandes	Type	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	€ HT
CM1529A	Programmables	Sole fixe céramique	464x559x372	370x370x200	1500	26	1700
CM1929A	Programmables	Sole fixe céramique	464x559x372	370x370x200	1850	26	1915

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur et intérieur inox
- ⊕ Grande cavité : capacité GN 2/3
- ⊕ Éclairage intérieur
- ⊕ Filtre à air facilement amovible
- ⊕ 230V/1/50Hz
- ⊕ Système à double magnétron de répartition des ondes par le haut pour une cuisson homogène

FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE

FOURS COMBINÉS PROFESSIONNELS MICRO-ONDES / CONVECTION

ST *Fast* **fm**



Un design attrayant

Il attirera l'attention de tous les clients

Faible émission de bruit

Isolation acoustique élevée, ce qui en fait le choix idéal pour les espaces ouverts au public.

Optimisation de l'espace

Dimensions extérieures compactes sans perte d'espace de cuisson

Plus de qualité en moins de temps

La combinaison des technologies de cuisson permet d'obtenir des résultats de meilleure qualité

Connexion USB

Vous pouvez télécharger les données HACCP et exporter/importer des recettes.



Écran intuitif et performant

Facile à utiliser, il indique tous les processus et affiche toutes les données.

Facile à nettoyer

Intérieur en acier inoxydable, avec surface lisse et coins arrondis pour faciliter le nettoyage

Convertisseur catalytique

Évite la nécessité d'un système de ventilation externe

Connexion WIFI intégrée

Vous pouvez gérer les recettes via le cloud

Isolation thermique élevée

Sécurité accrue dans l'environnement de travail

Recettes personnalisables

Capacité de stockage de 300 recettes



Pizza



Nuggets



Sandwich



Pain au chocolat

* Les temps indiqués pour ces recettes sont indicatifs et ont été réalisés en laboratoire dans des conditions idéales.

★ **Accès rapide** à votre recette préférée

📖 **Classification des recettes** par catégories

💡 **Création de nouvelles recettes** : possibilité de concevoir et d'ajouter jusqu'à 300 nouvelles recettes à votre livre de recettes

🕒 **Maintien de la température** : votre four est toujours prêt à préparer tout type de recette

⚡ **Démarrage rapide** : Accès rapide pour un démarrage rapide. Choisissez les paramètres parfaits pour votre recette



Contrôle de la température jusqu'à 275 °C



Turbine à 6 vitesses



Programmation du temps



Puissance micro-ondes jusqu'à 4 niveaux



CHOISISSEZ VOTRE MODE DE CUISSON :

🔥 **Mode de cuisson** : convection uniquement

OU

🔥 **Mode de cuisson** : combiné convection + micro-ondes



ST-F21/BLACK



ST-F22/BLACK



ST-F41



ST-F42

Référence	Capacité	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Puissance totale (W)	Puissance convection (W)	Puissance micro-ondes (W)	Température maximum (°C)	Poids (kg)	Tension	Alimentation	€ HT
N ST-F21/BLACK	1 grille 300 x 300 mm	320x310x190	425x630x580	3 750	2200	1000	275	78	230V - 50Hz	1 PH	8 005
N ST-F22/BLACK	1 grille 300 x 300 mm	320x310x190	425x630x580	6 000	2200	2000	275	85	400V - 50Hz	3PH+N+T 4mm ²	8 850
ST-F41	3 grilles 430 x 340 mm	480x405x305	590x750x675	5 600	3 500	1000	275	98	400V - 50Hz	3PH+N+T 4mm ²	8 515
ST-F42	3 grilles 430 x 340 mm	480x405x305	590x750x675	7 200	3 500	2000	275	110	400V - 50Hz	3PH+N+T 4mm ²	9 410

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Combinaison convection + micro-ondes + impègement (uniquement pour les modèles ST-F21 / 22)
- ⊕ Mode maintien de la température intégré (four toujours prêt pour la cuisson)
- ⊕ Système de régénération par cycle
- ⊕ Configuration des recettes jusqu'à neuf phases
- ⊕ Capacité de stockage jusqu'à 300 recettes
- ⊕ Convertisseur catalytique intégré (uniquement pour les modèles ST-F21/22)
- ⊕ Puissance micro-ondes jusqu'à 4 niveaux
- ⊕ Turbine à 6 vitesses
- ⊕ Ecran tactile haute résolution
- ⊕ Téléchargement des données HACCP sur USB
- ⊕ Connexion WIFI intégrée (pour se connecter au Cloud FM)
- ⊕ Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 40A

Dotation :

ST-F21, ST-F22 : livré avec 1 plateau inox 300x300 mm, 1 pelle + plateau en téflon avec fond en filet
 ST-F41, ST-F42 : livré avec 1 plateau inox 430x340 mm (distance entre les grilles 80 mm), 1 pelle

OPTION

Option monophasée sur ST-F22, ST-F41, ST-F42
 Réf: 89999H01 / 90 € HT

EXEMPLES DE TEMPS DE CUISSON

ST-F21	500 g 210 s	1 portion 100 s	12/14 unités 170 s	1 unité 110 s	1 unité 60 s	1 unité 70 s	1 unité 90 s
ST-F22	500 g 180 s	1 portion 60 s	12/14 unités 110 s	1 unité 75 s	1 unité 45 s	1 unité 55 s	1 unité 75 s
ST-F41	500 g 290 s	1 unité 170 s	18/20 unités 230 s	4 unités 190 s	4 unités 180 s	4 unités 80 s	4 unités 190 s
ST-F42	500 g 260 s	1 unité 140 s	18/20 unités 190 s	4 unités 160 s	4 unités 150 s	4 unités 65 s	4 unités 160 s

* Les temps indiqués pour ces recettes sont indicatifs et ont été réalisés en laboratoire dans des conditions idéales.
 ** Les temps indiqués pour les ST-F41 et ST-F42 sont estimés en mode combiné et avec une seule grille.

VOIR ACCESSOIRES PAGE SUIVANTE

ACCESSOIRES

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles				€ HT
			ST-F21	ST-F22	ST-F41	ST-F42	
 89710746	Pelle (inclus)	300x300	●	●	●	●	165
 89710754	Plateau en téflon avec fond en filet (inclus ST-F21 et ST-F22)	270x270	●	●	●	●	70
 89710755	Plateau en téflon avec fond plat	265x265	●	●	●	●	70
 89710747	Support ST-F 21/22	425x620x950	●	●			790
 89710748	Support ST-F 41/42	595x715x950			●	●	875
 89710749	Plateau inox (inclus)	300x300	●	●			235
 89710750	Plateau inox (inclus)	430x340			●	●	245
 89710751	Plateau en téflon avec fond en filet	400x300			●	●	40
 89710752	Doublure en téflon	400x300			●	●	15
 89710753	Plateau en silicone perforé	400x300			●	●	30
 N 89710885	Pelle aluminium anti-adhérente	425 X 295			●	●	135
 N 89710884	Plateau aluminium anti-adhérente	310 X 295			●	●	190
 N 89710882	Plaque à 5 œufs	280 X 290			●	●	240
 N 89710879	Plaque aluminium anti-adhérente carré lisse	260 X 260			●	●	165
 N 89710880	Plaque aluminium anti-adhérente carrée rainurée	260 X 260			●	●	170
 N 89710883	Plaque aluminium anti-adhérente	240 X 150			●	●	115
 N 89710881	Plaque ronde aluminium anti-adhérente diamètre 19cm	190 X 190			●	●	115
 N 89710886	Teflons adhésifs	-			●	●	215
 N 89710878	Poignée amovible	-			●	●	95
 N 89710874	Kit de démarrage pour four ST-Fast - Poignée amovible 89710878 - Plateau en téflon avec fond en filet 89710754 - Plaque aluminium anti-adhérente 89710883 - Plateau aluminium anti-adhérente 89710884	-			●	●	500

N = Nouveauté 2024



INDUC28



INDUCTOT

Référence	Foyer	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	Niveaux de puissance	Commandes	Alimentation	€ HT
INDUC28	Ø 28 cm	392 x 526 x 95	3600	15 dont 1 boost, de 50W à Max	Clavier à touches sensibles	230/1/50-60Hz (16A)	1 285
INDUCTOT	Zone globale : 40x23cm	392 x 526 x 95	3600	15 dont 1 boost, de 50W à Max	Clavier à touches sensibles	230/1/50-60Hz (16A)	1 680

JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS

INFOS PRODUITS

- ⊕ Dessus vitro céramique pleine surface 446x390x4mm
- ⊕ Panneau de commande en verre incliné
- ⊕ Minuterie 99 min par foyer

- ⊕ Ouies d'aération en dessous et à l'arrière (prévoir une distance de sécurité à l'arrière)
- ⊕ 2 accès directs ajustables (doux et vifs) + 1 boost par foyer

- ⊕ Sécurité : anti-surchauffe, auto stop, témoins de chaleur résiduelle, détection des récipients, détection de petits ustensiles, détection de surtension, détection faible voltage
- ⊕ Norme 60335-2-9



15072



688065

À POSER

Référence	Foyer (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (W)	Niv. puissance	Nb températures (°C)	€ HT
15072	Ø25	340	440	120	3 500	500 à 3500	60 à 240 °C	675

MODÈLE WOK LIVRÉ SANS POËLE

Référence	Dimension pour wok (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (W)	Niv. puissance	€ HT
688065	Ø 360/400	340	445	120	3100	500 à 3100 W	820

INFOS PRODUITS

Points forts de l'induction :

- ⊕ Temps de réaction plus rapide
- ⊕ Cuisson à plus haute température
- ⊕ Température plus précise
- ⊕ Economie d'énergie

- ⊕ Nettoyage plus facile
- ⊕ Sécurité accrue (plaque froide)
- ⊕ Confort de travail (aucune émanation de chaleur)
- ⊕ 50 Hz
- ⊕ Prévoir une distance de sécurité à l'arrière de la plaque

ACCESSOIRE

- Poêle wok, inox 18/10, Ø 36cm. H=10 cm, 6 litres avec revêtement anti-adhésif EXCALIBUR

Réf: P239336 / 77 € HT



TOASTERS

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions de cuisson (LxP mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
TOASTERS RÉSISTANCES BLINDÉES						
T02CONB	Petit grille-pain	350x252x273	245x230x50	7	2	365
T03CONB	Simple grille-pain	483x252x273	383x230x50	8	2,4	365
T06CONB	Double grille-pain	483x252x395	2 x (383x230x50)	10	3,6	460

TOASTERS TUBES QUARTZ / INFRAROUGE						
T02CON	Petit grille-pain	350x252x273	245x230x50	7	2	305
T03CON	Simple grille-pain	483x252x273	383x230x50	8	2,4	305
T06CON	Double grille-pain	483x252x395	2 x (383x230x50)	10	3,6	385
T09CON	Grand grille-pain	632x252x395	2 x (530x230x50)	12	4,2	465



T06CON

INFOS PRODUITS

- ⊕ Une **résistance blindée** est un élément porté à très haute température au moment où il est traversé par le courant électrique
- ⊕ Bac à miettes amovible
- ⊕ Corps en acier inoxydable
- ⊕ Résistance blindée ou quartz selon modèles
- ⊕ Grille amovible
- ⊕ Une **résistance en tubes quartz infrarouge** est composée de tubes majoritairement du matériau quartz qui contient une technologie chauffante infrarouge. Avantages : chaleur moins forte, plus longue durée de vie
- ⊕ Résistances protégées par grilles
- ⊕ Interrupteur pour chaque niveau de résistances
- ⊕ Minuterie 15 min pour modèles
- ⊕ 230V

TOASTER VERTICAL

COREQUIP

INFOS PRODUITS

- ⊕ Fabriqué en acier inoxydable AISI304
- ⊕ Nettoyage facile
- ⊕ Conception ergonomique pour une meilleure utilisation
- ⊕ Thermostat allant de 50°C et 350°C
- ⊕ Vitesse constante de 22 secondes
- ⊕ Section du câble de 3,25mm² TTR

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Zone de cuisson (LxH mm)	Épaisseur du pain	Température de travail	Puissance (W)	€ HT
N ADEK-01M	650x235x720	360x425	10/15mm	100 -260 °C	2100	3 990

N = Nouveauté 2024



GRILLE-PAINS

WARING COMMERCIAL

Référence	Type de commandes	Usage	Dimensions (LxPxH mm)	Nbr de tranches par heure	Fentes (mm)	Voltage (V)	€ HT
WCT708E	Electronique	Normal	317,5x274,3x187,9	225	35x139	230	335
WCT850E	Electronique	Intensif	301,6x266,7x228,6	380	45x139	220-240	795



WCT708E

INFOS PRODUITS

- WCT708E**
- ⊕ Boîtier en acier chromé brossé
- ⊕ Levier de levage
- ⊕ Quatre grilles à pain à centrage automatique
- ⊕ Tiroir ramasse-miettes à nettoyage rapide
- ⊕ Quatre fentes extra larges
- ⊕ Longueur du câble : 1,82 m
- ⊕ 2700 Watts
- WCT850E**
- ⊕ Grille uniformément le pain ordinaire, les toasts, les gaufres congelées et de nombreux autres aliments
- ⊕ Plaques chauffantes industrielles facilement remplaçables
- ⊕ Levier de levage
- ⊕ Plateau ramasse-miettes compatible avec le lave-vaisselle
- ⊕ Commandes commutables pour le pain et les bagels : grille un seul côté
- ⊕ Quatre fentes extra larges
- ⊕ Longueur du câble : 1,52 m



WCT850E


Idéal pour griller, chauffer et rôtir en toute simplicité

SME400

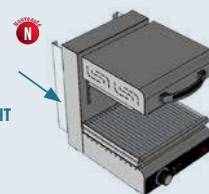
Reference	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions du plateau (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
MONOPHASÉ					
SME400	400x477x513	395x335	37	⚡ 2 / 230V	1 795
SME600	600x477x513	595x335	68	⚡ 4 / 230V	2 290
TRIPHASÉ					
SMETRIF400	400x477x513	395x335	37	⚡ 2,1 / 380V/3+N	1 910
SMETRIF600	600x477x513	595x335	68	⚡ 4,2 / 380V/3+N	2 555

INFOS PRODUITS

- ⊕ Salamandre électrique
- ⊕ Plafond réglable en hauteur, ouverture sur 3 côtés
- ⊕ Elle permet de griller, chauffer, dorer ou maintenir les aliments au chaud
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Résistance en acier inoxydable basculante pour un nettoyage facile
- ⊕ Grille de support amovible avec un plateau fourni de système anti-basculement, GN 2/3 dans les modèles 400 et GN 1/1 dans les modèles 600
- ⊕ Contrôle de la température via un régulateur d'énergie
- ⊕ Témoins lumineux métalliques LED indiquant le fonctionnement
- ⊕ Possibilité d'installation murale grâce à un support supplémentaire (non fourni)

OPTIONS

- Support mural pour salamandre
Réf: 110005673 / 240 € HT


N = Nouveauté 2024

TOASTERS CONVOYEURS

TTH-3002

TTH-4400

TTV-2400 / TTV-4000

Référence	Type	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance (W)	Toasts/heure	€ HT
TTH-3002	Traversant	750x420x250	220x500x70	3 000	650	1 790
TTH-4400	Traversant	1258x590x320	340x555x70	4 400	950	2 565
TTV-2400	Chargement frontal	480x535x400	295x460x70	2 800	300	1 765
TTV-4000	Chargement frontal	570x644x400	390x570x70	4 000	700	2 160

INFOS PRODUITS

- ⊕ Possibilité de toaster haut/bas ou deux faces
- ⊕ Réglage de vitesse
- ⊕ Carrosserie Inox
- ⊕ Interrupteur marche/arrêt
- ⊕ Réglage de la puissance de chaque niveau (10 positions)
- ⊕ Plateau inférieur amovible (avec évacuation horizontale pour TTH-3002)
- ⊕ Hauteur de passage 80 mm
- ⊕ 230/1/50hz (option triphasée 400/3N sur TTH-4400 et TTV-4000 = 80 € HT)



GR-1

GR-2

GR-1

Référence	Plaque (bas/haut)	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions surface de cuisson (LxP mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	€ HT
GR-1	Rainurée/Rainurée	330x430x260	255x245	2 000	21	715
GR-1-L	Lisse/Rainurée	330x430x260	255x245	2 000	21	715
GR-2	Rainurée/Rainurée	650x430x260	550x245	4 000	40	1 175
GR-2-L	Lisse/Rainurée	650x430x260	550x245	4 000	40	1 175
GR-3	Rainurée/Rainurée	440x430x260	360x245	3 300	28	785
GR-3-L	Lisse/Rainurée	440x430x260	360x245	3 300	28	785

INFOS PRODUITS

- ⊕ Surface de cuisson en fonte
- ⊕ Hauteur réglable
- ⊕ Tiroir à graisse en façade
- ⊕ Frein à charnière
- ⊕ 230 V 50/60 HZ
- ⊕ Température max = 250 °C

MINI-FOURS À PIZZA



STZ-133

STZ-233

Référence	Nb de niveaux	Dim. extérieures (LxPxH mm)	Dim. intérieures (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	€ HT
STZ-133	1	535x535x261	405x370x80	1 x Ø350 mm	2 x 1 000	20	710
STZ-233	2	535x535x390	2x(405x370x80)	2 x Ø350 mm	3 x 1 000	28	1 050

INFOS PRODUITS

- ⊕ Idéal snacking, petite restauration : pizzas, bruschettas, gratins, croque-monsieur...
- ⊕ Extérieur inox et intérieur galvanisé (pour une meilleure résistance à la chaleur)
- ⊕ Sole en pierre réfractaire de haute qualité
- ⊕ Système d'évacuation de vapeur avec 2 sorties indépendantes
- ⊕ Isolation thermique haute densité : meilleure économie d'énergie
- ⊕ Température de 50 à 320°C
- ⊕ Minuterie de 60 minutes et mode continu
- ⊕ Alarme fin de cycle
- ⊕ Électricité 230V/3/50-60 Hz

Cette presse-panini légère et facile à utiliser transforme le gelato (glace italienne), la crème glacée ou le yaourt glacé en un crémeux délice scellé dans une brioche dorée.



WICSP180E

Référence	Plaque (bas/haut)	Dimensions (LxPxH mm)	Diamètre surface de cuisson (cm)	Puissance (W)	€ HT
N WICSP180E	Lisse	280X432X254	10	1 200	775

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Cuisson rapide de 5 à 15 secondes pour un Gelato Panini parfait, en chauffant et en soudant les bords de la brioche rapidement sans faire fondre la glace
- ⊕ Les plaques antiadhésives à triple revêtement permettent de retirer facilement les paninis et un nettoyage rapide.
- ⊕ Élément chauffant intégré pour sceller parfaitement votre Gelato panini
- ⊕ Résistances intégrées pour un contrôle précis de la température
- ⊕ Système rotatif pour une cuisson uniforme et une présentation parfaite
- ⊕ Boîtier robuste moulé sous pression
- ⊕ Panneau de commande électronique, nettoyage facile.
- ⊕ Bips sonores de préchauffage et de fin de cuisson
- ⊕ Voyants LED de mise sous tension et prêt-à-cuire
- ⊕ Voltage 220-240 V
- ⊕ Parfait pour des petits pains ou des pains briochés d'un diamètre de 101 mm



WSD1G



WBD2G



Référence	Capacité (L)	€ HT
DISTRIBUTEUR DE SIROP		
N WSD1G	3,8	360
DISTRIBUTEUR D'APPAREIL À CRÊPES / GAUFRES		
N WBD2G	7,6	360

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

Distributeur de sirop

- ⊕ Distribue environ 30 ml par pression
- ⊕ La grande poignée ergonomique nécessite moins de 2,3 kg de pression pour pomper
- ⊕ La pompe se visse directement dans le récipient à sirop
- ⊕ La soucoupe en acier inoxydable est amovible pour un nettoyage facile
- ⊕ Le récipient s'enlève de la base
- ⊕ La base comporte des pieds antidérapants pour un fonctionnement sûr et stable.

- ⊕ Toutes les pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle
- ⊕ Conçu pour être utilisé avec du sirop d'érable ou autre sirops
- ⊕ Boîtier et couvercle en acier inoxydable 304

Distributeur d'appareil à crêpes / gaufres / pancake

- ⊕ Robinet Tomlinson® approuvé par l'industrie
- ⊕ Boîtier et couvercle en acier inoxydable 304
- ⊕ Peut contenir jusqu'à 7,6 L de pâte à cuire
- ⊕ Le robinet est amovible pour faciliter le nettoyage

- ⊕ La soucoupe d'égouttage en acier inoxydable est amovible pour un nettoyage facile
- ⊕ Le récipient se retire de la base
- ⊕ La base est équipée de pieds antidérapants un fonctionnement sûr et stable.
- ⊕ Toutes les pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle
- ⊕ Conçu pour être utilisé avec des pâtes à gaufres, pancake et crêpes



Fonction rotative pour une cuisson et un brunissage uniforme



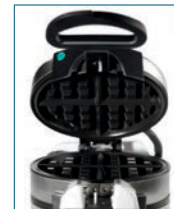
WW180XCE



WW200E



WMB400XCE



WWCM180E



WWCM200E



WBW300XCE

Référence	Fonction	Dimensions fermé (LxHxP mm)	Dimensions ouvert (LxHxP mm)	Production par heure	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
GAUFRIERS BELGES							
WW180XCE	Simple	254x203x431	254x533x431	25	1 035	220-240 V	775
WW200E	Double	254x229x431	254x559x431	50	1 400	220-240 V	1 115
N WMB400XCE	Mini	254x203x431	254x533x431	100	1 200	220-240 V	775
CORNETS DE GLACES							
N WWCM180E	Simple	280x229x431	280x559x431	60	1 200	220-240 V	875
N WWCM200E	Double	280x254x431	280x559x431	120	1 400	220-240 V	1 180
GAUFRIER « BUBBLE WAFFLE »							
N WBW300XCE	Simple	254x203x431	254x533x431	25	1035	220-240 V	775

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Boîtier moulé sous pression très résistant, brunissage uniforme
- ⊕ Voyants LED de mise sous tension et de préparation à la cuisson
- ⊕ Les plaques antiadhésives à triple revêtement permettent de retirer les gaufres et de les nettoyer rapidement
- ⊕ Éléments chauffants intégrés pour un contrôle précis de la température
- ⊕ Un signal sonore indique que l'appareil est prêt et lorsque la gaufre est cuite

- ⊕ Gaufres simples et doubles : 2,5 cm d'épaisseur et Ø17 cm
- ⊕ Gaufre mini : 2,5 cm d'épaisseur et Ø7 cm
- ⊕ Triple revêtement anti-adhérent en quantanium
- ⊕ Cornet de glace : cône pour former un cornet de glace inclus
- ⊕ Gaufrier bubble waffle : cuire les gaufres pour les garnir de crème glacée et ou de garnitures

LES OPTIONS

- ⊕ **N** Remplacement des plaques possibles
Réf: WW180XRP 200 € HT





WSC160XE

Accessoires Inclus



Râteau à crêpe
Réf : CAC107



Spatule
Réf : CAC108

Référence	Fonction	Diamètre (cm)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
N WSC160XE	Simple	40	2 700	220-240 V	830

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Grande surface de cuisson en fonte de 40 cm pour une répartition uniforme de la chaleur
- ⊕ Base en acier inoxydable durable avec poignées de transport résistantes à la chaleur
- ⊕ Thermostat réglable jusqu'à 300°C
- ⊕ Témoins lumineux marche et prête à fonctionner
- ⊕ Dotation : râteau à crêpe et spatule inclus !

Conçue pour cuire les deux côtés simultanément, le Waring Commercial XPress minimise le temps de cuisson et maximise le rendement pour les cafés, les glaciers, les food trucks, les stands de restauration, les traiteurs, ...
Cette surface de cuisson permet de réchauffer/cuire des tortillas, crêpes salées/sucrées, faire des quesadillas et bien plus encore !



WSC300CE

Accessoire Inclus



Spatule
Réf : CAC173

Référence	Fonction	Diamètre (cm)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
N WSC300CE	double	34	2 715	220-240 V	1 245

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Table de cuisson polyvalente de 34 cm
- ⊕ Cuisinez des crêpes sucrées ou salées, des tortillas ...
- ⊕ Surface de cuisson en aluminium avec élément chauffant intégré pour un temps de chauffe et de récupération rapide
- ⊕ Les deux surfaces de cuisson permettent de cuire les deux côtés en même temps, ce qui évite de devoir retourner les aliments.
- ⊕ Les surfaces de cuisson sont recouvertes d'un triple revêtement en Whitford Quantanium** pour faciliter le retrait des aliments
- ⊕ Pavé tactile électronique avec contrôle précis de la température de 50 °C à 235 °C
- ⊕ Affichage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius
- ⊕ Minuterie numérique à compte à rebours programmable avec indicateurs sonores
- ⊕ Spatule en silicone incluse pour plier les crêpes et retirer les aliments sans rayer la surface antiadhésive

BAIN-MARIE DE TABLE



BM300



BM600



BMMH-2GN

Référence	Type	Capacité	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
BM300	A eau	1 x GN 1/2 - 150	30 à 90°C	300x500x235	1 000	230/1/50Hz	510
BM600	A eau	1 x GN 1/1 - 150	30 à 90°C	600x500x235	2 000	230/1/50Hz	915
BMMH-2GN	A eau	2 x GN 1/1 - 150	50 à 90°C	790x650x270	1 000	230/1/50Hz	1 250
BMMH-3GN	A eau	3 x GN 1/1 - 150	50 à 90°C	1120x650x270	2 000	230/1/50Hz	1 590
BMMS-2GN	Sec	2 x GN 1/1 - 100	50 à 90°C	790x650x270	800	230/1/50Hz	980
BMMS-3GN	Sec	3 x GN 1/1 - 100	50 à 90°C	1120x650x270	1 200	230/1/50Hz	990

INFOS PRODUITS

BM300 / BM600

- ⊕ Boîtier en acier inoxydable
- ⊕ Lignes courbes pour faciliter le nettoyage
- ⊕ Robinet de vidange
- ⊕ Thermostat de sécurité 120°C
- ⊕ Résistance électrique de l'acier poli

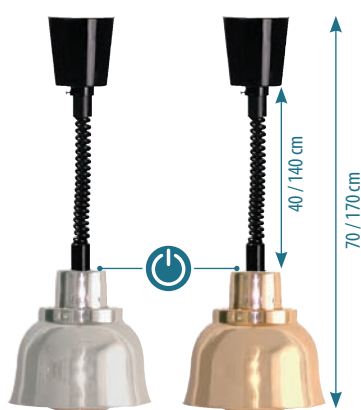
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Température réglable de 30 à 90 °C

BMMH / BMMS

- ⊕ Conçu pour bacs GN (non inclus)
- ⊕ Température de fonctionnement de 50 à 90 °C

- ⊕ Thermostat digital
- ⊕ Cuve soudée avec bords arrondis
- ⊕ BMMH : chauffe par résistances en silicone pour un meilleur rendement et une baisse des consommations électriques
- ⊕ BMMS : chauffage par résistances blindées protégées par un double fond perforé et rabattable pour le nettoyage

LAMPES DE RÉCHAUFFAGE



15029

15030



1LX

PMC

Référence	Désignation	Puissance max (W)	€ HT
15029	Lampe infra-rouge en aluminium avec câble extensible	250	445
15030	Lampe infra-rouge en cuivre avec câble extensible	250	485
1LX	1 lampe suspendue pour zone de chauffe diamètre 30 cm	250	120
PMC	Lampe halogène et résistance céramique 542x532x392 mm	350	970

INFOS PRODUITS

- ⊕ Maintien à température des viandes rôties et garde la texture des sauces crémeuses
- ⊕ Maintien du croustillant durant 10 à 15 minutes
- ⊕ Maintien au chaud poulet, poisson pané, crevettes durant 1 heure
- ⊕ 230/1/50



SANS VIDANGE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Voltage (V)	€ HT
FD6L	265x360x310	6	7	3	230V	415
FD6L6L	531x360x310	6+6	12	3+3	230V	755

AVEC VIDANGE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Voltage (V)	€ HT
FD8LC	270x475x325	8	10	3,8	230V	580
FD8L8LC	541x475x325	8+8	18	3,8+3,8	230V	1 110
FD10LC	270x520x325	10	12	4,2	230V	635
FD10L10LC	541x520x325	10+10	22	4,2+4,2	230V	1 240
HAUT RENDMENT FD8LARC	270x475x325	8	10	6	230V	795
FD8L8LARC	541x475x325	8+8	18	6+6	230V	1 520
FD10LTRIF9C	270x520x325	10	12	9	380V	1 015
FD10L10LTRIF9C	541x520x325	10+10	22	9+9	380V	1 905

INFOS PRODUITS

- ⊕ Contrôle du thermostat réglable jusqu'à 195°C / 20A
- ⊕ Thermostat de sécurité réarmable 230°C / 20A
- ⊕ Cuve et châssis en acier inox
- ⊕ Indicateur de niveau d'huile
- ⊕ Résistance électrique en acier inoxydable poli
- ⊕ Pilote orange indicateur de fonctionnement de la résistance

- ⊕ 230V/50-60Hz
- ⊕ Lignes courbes pour faciliter le nettoyage
- ⊕ Tête amovible pour un nettoyage facile
- ⊕ Toutes les friteuses ont un contacteur de 20 A sauf les modèles AR et TRIF qui en ont un de 40 A

LES OPTIONS

- Egouttoir FD8L.
Dimensions : 260x294x70 mm. Poids : 0,85 kg
Réf : 110005456 / 160 € HT
- Egouttoir FD10L.
Dimensions : 260x334x70 mm. Poids : 1 kg
Réf : 110005457 / 185 € HT



DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

Déshydrater les aliments permet de préserver les nutriments naturels qu'ils contiennent. Les déshydrateurs alimentaires éliminent l'humidité des aliments, ils conservent les vitamines et les enzymes bénéfiques. Cela permet donc de conserver les éléments principaux et aussi de combiner les textures entre elles.



WDH10E



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Plage de température (°C)	Surface de déshydratation totale (m²)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
WDH10E	368x508x414	10 plateaux (inclus)	0 - 82°C	1,3	800	220-240V	1 360

INFOS PRODUITS

- ⊕ Écran LED numérique avec commandes tactiles
- ⊕ Possibilité d'enregistrer 5 programmes
- ⊕ Minuterie réglable jusqu'à 99 heures, arrêt automatique en cas de dépassement du temps imparti
- ⊕ Conserve saveur, fraîcheur et couleur
- ⊕ Grilles en acier inoxydable de 38x34 cm
- ⊕ Porte vitrée pour surveiller le processus de déshydratation
- ⊕ Système de circulation d'air monté à l'arrière

LES OPTIONS

- Pack de 10 feuilles de papier cuisson pour fruits, feuilles réutilisables très résistantes (faite de PTFE), peuvent durer plusieurs années en fonction de l'entretien
Réf : WDH10FSL / 195 € HT







CONSEIL

Entretien grâce à du liquide vaisselle et de l'eau pour les conserver sur une longue durée



DES BLENDERS POUR TOUS LES BESOINS



SÉRIE BB255	SÉRIE BLADE	SÉRIE TORQ	SÉRIE MX	SÉRIE WARING ELLIPSE	SÉRIE CB15
					
USAGE LEGER BLENDERS DE BAR	LEGER À MODÉRÉ BLENDERS DE BAR	USAGE MOYEN ET ÉLEVÉ BLENDERS POUR ALIMENTS ET BOISSONS	USAGE INTENSIF BLENDER POUR ALIMENTS ET BOISSONS	USAGE INTENSIF BLENDER POUR ALIMENTS ET BOISSONS	USAGE ULTRA INTENSIF BLENDER POUR ALIMENTS ET BOISSONS 4 L
POISSANCE DU MOTEUR					
0,75 CV	1 CV	2 CV	3,5 CV	3,5 CV	3,75 CV
CYCLES PAR JOUR					
1-25	25-49	50-74	75+	75+	100+
CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDE					
Interrupteur à bascule à 2 vitesses	3 panneaux de commandes possibles, dont des interrupteurs ou des commandes tactiles avec minuterie	3 panneaux de commandes possibles, dont un interrupteur, un clavier électronique avec compte à rebours de 60 secondes	5 panneaux de commandes possibles, dont un interrupteur, un compte à rebours de 30 secondes, une vitesse variable et des réglages programmables	Clavier à membrane électronique avec écran LCD rétro-éclairé bleu, commandes de vitesse réglables et quatre programmes de boissons, fonction DUAL PULSE avec contrôle de vitesse reprogrammable.	1 panneau de commande possible
CAPACITÉ DU RÉCIPENT/OPTIONS DU BOCAL					
1,3 L copolyester	1,4 L copolyester empilables	1,4 L copolyester	2 L ou 1,4 L empilables copolyester	1 L empilable copolyester	4 L en acier inoxydable
UTILISATION ET TYPE D'APPLICATION					
Préparation de boissons légères	Préparation de boissons légères à moyennes	Préparation d'aliments et de boissons de taille moyenne à grande	Grande préparation des aliments et des boissons	Préparation de smoothie et de bowl	Grande préparation des aliments et des boissons
IDÉAL POUR UNE UTILISATION					
Cafés, bars	Boutiques de smoothie et cafés, bars	Cuisines, écoles, institutions, restaurants, boutiques de smoothies, cafés et bars	Cuisines, écoles, institutions, restaurants, boutiques de smoothies, cafés et bars	Cuisines, écoles, institutions, restaurants, boutiques de smoothies, cafés et bars	Grandes cuisines, santé, écoles, institutions, restaurants
APPLICATIONS RECOMMANDÉES					
Boissons glacées et cocktails, boissons mélangées	Smoothies, boissons glacées, cafés glacés, boissons et cocktails glacés	Produits alimentaires, assaisonnements, sauces, soupes, smoothies, boissons glacées, smoothies aux fruits surgelés, boissons au café glacé, boissons et cocktails surgelés	Produits alimentaires, assaisonnements, sauces, soupes, pâtes, desserts, smoothies, boissons glacées, smoothies aux fruits surgelés, boissons au café glacé, boissons surgelés et cocktails surgelés	Vinaigrettes, sauces, soupes, Smoothies, Crème glacée Boissons, fruits congelés Café glacé, boissons glacées et cocktails	Produits alimentaires, vinaigrettes, sauces, soupes, pâtes, desserts, smoothies... et autres

LES DIFFÉRENTS TABLEAUX DE COMMANDES

SÉRIE BLADE BB300E BB340E  Interrupteur à bascule classique		SÉRIE TORQ TBB145E TBB160E  Interrupteur à bascule classique		SÉRIE MX MX1000 MX1100  Interrupteur à bascule classique		SÉRIE MX MX1200 MX1300/1500  Vitesse variable		WARING ELLIPSE  Programmable	
 Clavier électronique avec compte à rebours de 99 s		 Clavier électronique avec compte à rebours de 60 s		 Clavier électronique avec compte à rebours de 30 s		 Programmable			



BB255E



Référence	Type de commandes	Dimensions (LxHxP mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	Voltage (V)	€ HT
BB255E	Interrupteur à bascule	248x202x352	1,3	1-25	0,75	220-240V	455

INFOS PRODUITS

- ⊕ Assez puissant pour broyer de petits glaçons en quelques secondes
- ⊕ Moteur à 2 vitesses
- ⊕ Lame de coupe robuste, en deux parties, en acier inoxydable
- ⊕ Récipient de 1,3 L en copolyester
- ⊕ Lame et joint d'étanchéité amovibles
- ⊕ Couvercle en 2 parties avec le centre amovible pour l'ajout d'ingrédients



BB300E



BB340E



Tableaux de commandes

Interrupteur à bascule classique



Clavier électronique avec compte à rebours de 99 s



Référence	Type de commandes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	Voltage (V)	€ HT
BB300E	Interrupteur à bascule	194x213x406	1,4	25 - 49	1	220-240V	710
BB340E	Clavier électronique	194x213x406	1,4	25 - 49	1	220-240V	710

INFOS PRODUITS

- ⊕ Assez puissant pour broyer de petits glaçons en quelques secondes
- ⊕ Moteur à 2 vitesses avec fonction PULSE
- ⊕ Récipient en copolyester sans BPA de 1,4 L
- ⊕ Mixez trois margaritas en 12 secondes ou moins !
- ⊕ BB300E : design classique d'un interrupteur à bascule
- ⊕ BB340E : clavier électronique avec compte à rebours de 99 s
- ⊕ Le coussin caoutchouté amortit le bruit et facilite le nettoyage
- ⊕ Lame en acier inoxydable

LES OPTIONS

- Récipients en copolyester empilables 1,4 L
Réf : CAC132 / 225 € HT



BLENDERS DE BAR SÉRIE TORQ



Tableaux de commandes



Interrupteur à bascule classique



Clavier électronique avec compte à rebours de 60 s



TBB145E

TBB160E



VIDÉO À SCANNER

Référence	Type de commandes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	€ HT
TBB145E	Interrupteur à bascule	178x203x432	1,4	50-74	2	830
TBB160E	Clavier électronique	178x203x432	1,4	50-74	2	830

INFOS PRODUITS

- ⊕ Couvercle résistant
- ⊕ Bouchon central amovible pour alimenter les ingrédients pendant le mixage
- ⊕ Lame en acier inoxydable très résistante - construit pour durer et entièrement remplaçable par l'utilisateur
- ⊕ La lame attire un maximum de produit dans le vortex
- ⊕ Assez puissant pour broyer la glace en quelques secondes
- ⊕ Moteur robuste - haute performance, 2 HP, moteur à 2 vitesses, avec 24 000 tr/min maximum
- ⊕ Permet de préparer 3 margaritas de 470 ml en 8 secondes ou moins
- ⊕ 220-240 V-50/60 Hz

LES OPTIONS

- Récipients en copolymère empilables 1,4 L
Réf: CAC139 / 310 € HT



BLENDERS DE BAR SÉRIE MX



Système de couplage



MX1000XTPEE



MX1100XTPEE



MX1200XTXEE



MX1300XTXEE



MX1500XTXSEE



VIDÉO À SCANNER

Référence	Type de commandes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	Vitesse (tours/min)	€ HT
MX1000XTPEE	Interrupteur à bascule	292x260x400	1,4	+75	3,5	30 000	1 180
MX1100XTPEE	Clavier électronique	289x263x397	1,4	+75	3,5	30 000	1 245
MX1200XTXEE	Vitesse variable	260x292x394	2	+75	3,5	30 000	1 455
MX1300XTXEE	Programmable	298x273x419	2	+75	3,5	30 000	1 565
MX1500XTXSEE	Programmable	514x298x419	2	+75	3,5	30 000	1 765

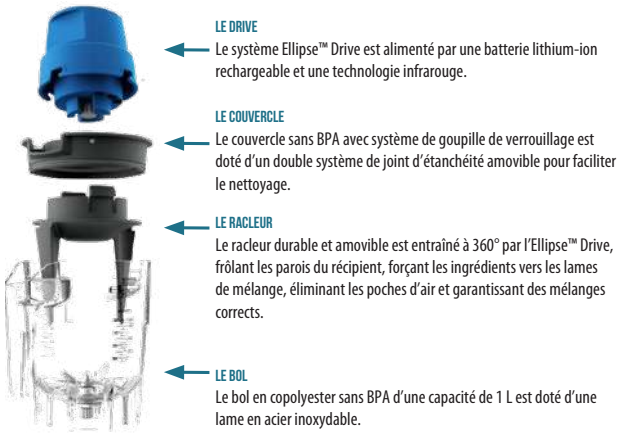
INFOS PRODUITS

- ⊕ Jusqu'à 30 000 tr/min
- ⊕ MX1000, MX2000, MX3000 : Cloche acoustique disponible en option SE1500 pour un fonctionnement silencieux
- ⊕ MX1500 : cloche acoustique de série (SE1500)
- ⊕ Récipient en copolymère sans BPA, couvercle en vinyle
- ⊕ Système de couplage breveté
- ⊕ Passage au lave-vaisselle pour un nettoyage facile
- ⊕ Lame en acier inoxydable très résistante
- ⊕ Moteur robuste de 3,5 CV
- ⊕ 230 V-50 Hz

LES OPTIONS

- Grande cloche acoustique pour tous les blenders série MX
30 à 50 % de bruit en moins
Réf: SE500 / 330 € HT
- Grande cloche acoustique pour récipient de 2 L
30 à 40 % de bruit en moins
Réf: SE1000 / 330 € HT
- Récipient Raptor® 1,4 L, sans BPA copolymère
Réf: CAC93XI / 330 € HT
- Récipient Raptor® 2 L, sans BPA en copolymère
Réf: CAC95I / 330 € HT





LE DRIVE
Le système Ellipse™ Drive est alimenté par une batterie lithium-ion rechargeable et une technologie infrarouge.

LE COUVERCLE
Le couvercle sans BPA avec système de goupille de verrouillage est doté d'un double système de joint d'étanchéité amovible pour faciliter le nettoyage.

LE RACLEUR
Le racleur durable et amovible est entraîné à 360° par l'Ellipse™ Drive, frôlant les parois du récipient, forçant les ingrédients vers les lames de mélange, éliminant les poches d'air et garantissant des mélanges corrects.

LE BOL
Le bol en copolymère sans BPA d'une capacité de 1 L est doté d'une lame en acier inoxydable.



MXE2000E



Station de chargement simple



Smoothies = 10 secondes



Bowls = 15 secondes

Découvrez la puissance du mixage de haut en bas qui vous propulse au-delà des limites de la physique. La toute nouvelle solution Waring® a été conçue pour changer la façon de mélanger grâce à des cycles plus courts, un meilleur rendement.

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance moteur (CV)	Capacité bol (L)	€ HT
MXE2000E	254X241X521	3,5	1	2 835

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- + Puissant moteur de 3,5 CV, 30000TR/min
- + Clavier électronique avec écran LCD rétro-éclairé bleu
- + Commandes de vitesse réglables et quatre programmes de boissons
- + Fonction Dual PULSE avec contrôle de vitesse reprogrammable
- + **Cloche d'insonorisation** : Le tout nouveau SE1500 déclanche automatiquement le Ellipse™ avec un système de réflexion infrarouge lorsque l'enceinte acoustique est abaissée. Entièrement redessinée pour réduire davantage le bruit et les vibrations, l'enceinte acoustique prouve qu'il est possible d'avoir une puissance commerciale sans en avoir le bruit.

- + **La station de charge** : Chargez votre Waring Ellipse™ Drive en moins de 2 heures grâce à un système de charge rapide. Branchez le à la fin de la journée pour être prêt à FONCTIONNER le lendemain ! Également disponible, une station de charge triple - une option idéale en terme d'espace et d'économie d'énergie pour les établissements à plus grand volume avec plusieurs blenders Waring Ellipse™ en fonctionnement.
- + Dotation : Station de chargement simple

ACCESSOIRES

- Station de chargement simple
Réf : MXECHG1 / 280 € HT
 - Station de chargement triple
Réf : MXECHG3 / 660 € HT
 - Batterie
- [Nous consulter](#)



CB15VE



VIDÉO À SCANNER

Tableau de commandes



Vitesse variable

Référence	Type de commandes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	Vitesse (tours/min)	€ HT
CB15VE	Vitesse variable	381x558x381	4	+100	3,75	1 700 à 18 000	3 340

INFOS PRODUITS

- + Moteur robuste de 3,75 CV
- + Vitesse variable pour plus de polyvalence et un meilleur contrôle de l'uniformité
- + 1.700-18.000 tr/min
- + Idéal pour un usage ultra intensif et de hautes performances pour hâcher, mélanger et broyer des grandes quantités d'aliments nécessitant de longs temps de mixage (soupes, sauces..)
- + Panneau à membrane électronique, facilite le nettoyage avec commande à cadran variable et PULSE
- + Récipient en acier inoxydable avec deux poignées et couvercle caoutchouté facile à enlever
- + Assez puissant pour broyer la glace en quelques secondes
- + Le bouchon du récipient va au lave-vaisselle pour un nettoyage facile
- + 220-240 V-50/60 Hz

Quik Stik®



WSB33XE (Jusqu'à épuisement des stocks)
WSB35XE

CORDLESS BOLT LITHIUM



WSB38XE
(Jusqu'à épuisement des stocks)

Quik Stik®



WSB40E

Big Stix®



N
WSB50ST, WSB55ST, WSB60ST, WSB65ST, WSB70ST, WSB2W, WSBPPCE
(bloc moteur)

PUISSANCE			
175 W	10,8V Battery	350 W	650 W
CAPACITÉ DE MÉLANGE			
1 à 8 L	1 à 8 L	8 à 25 L	25 à 200 L
TAILLE			
18 cm	18 cm	25,5 cm	30,5–53,5 cm
DETACHABLE			
Non	Oui	Non	Oui
INTERCHANGABLE			
Non	Non	Non	Oui
VITESSE			
2 vitesses 7500 & 18.000 RPM	5 vitesses 5000–13.000 RPM	2 vitesses 13.000 & 18.000 RPM	Vitesse variable 7000–18.000 RPM
APPLICATION			

Vinaigrettes, soupes, purées, sauces, mayonnaise, crème fouettée, guacamole, salsa, tapenade

A usage intensif, mélange et fouettage, glaçages, pâtes, vinaigrettes, sirops, soupes, purées, sauces, mayonnaise, crème fouettée, guacamole, salsa, tapenade

N = Nouveauté 2024



WSB33XE



WSB40E



Référence	Longueur du tube (cm)	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance	Capacité de mélange (L)	Détachable	Vitesses (tours/min)	€ HT
WSB33XE	18	113x113x406	175 W	1 L → 8 L	X	2 vitesses 7 500 à 18 000	120
WSB40E	25,5	127x140x569	350 W	8 L → 25 L	X	2 vitesses 13 000 à 18 000	410

INFOS PRODUITS

- ⊕ Léger et compact
- ⊕ Lame en acier inoxydable
- ⊕ Applications recommandées : vinaigrettes, soupes, purées, sauces, mayonnaises, crèmes fouettées, guacamole, tapenades

WSB38XE (jusqu'à épaissement des stocks) :

- ⊕ Sans fil - Rechargeable
- ⊕ Batterie au lithium
- ⊕ Station d'accueil et de chargement de la batterie avec circuit de charge rapide et étui de rangement
- ⊕ Voyants lumineux LED pour les vitesses et l'état de l'alimentation

WSB40E :

- ⊕ Les vitesses haute et basse permettent d'accomplir n'importe quelle tâche avec facilité, qu'il s'agisse de mélanges légers à la purée, au fouettage à l'émulsion

Big Stix®

**BLOC MOTEUR
+
PIEDS AMOVIBLES**



Bloc moteur
WSBPPCE

USAGE INTENSIF



Référence	Longueur de tube (cm)	Puissance (w)	Capacité de mélange (L)	Vitesses (tours/min)	€ HT
WSBPPCE	-	650 w	-	7000-18000	595
WSB50ST	30,5	-	25 à 40	-	245
WSB55ST	35,5	-	jusqu'à 60	-	285
WSB60ST	40,5	-	jusqu'à 100	-	325
WSB65ST	45,5	-	jusqu'à 140	-	365
WSB70ST	53,5	-	jusqu'à 200	-	420
WSB2W	25,5	-	jusqu'à 25	-	355

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

WSBPPCE

- ⊕ Bloc moteur robuste de 650 W, 1 CV
- ⊕ Moteur à vitesse variable - 7000-18000 tr/min
- ⊕ Ecrase 23 kg de pommes de terre cuites en moins d'une minute, avec le fouet
- ⊕ Fonction de marche continue
- ⊕ Raccords remplaçables par l'utilisateur sur le bloc d'alimentation et le fouet.
- ⊕ Engrenages moulés sous pression pour des performances optimales
- ⊕ Poignée caoutchoutée confortable et 1 poignée d'accroche brevetée pour une prise en main sûre et contrôlée
- ⊕ 220-240 V, 50-60 Hz

PIEDS MIXEUR DÉTACHABLES

- ⊕ Etanchéité parfaite brevetée
- ⊕ Approuvé par le NSF et lavable au lave-vaisselle.

BATTEURS WSB2W

- ⊕ Batteurs en acier inoxydable (inox) de 25,5 cm. Compatible avec le bloc moteur et tous les mixers plongeants à usage intensif Big Stix®. Coupleur/entraîneur remplaçable par l'utilisateur. Engrenage en acier moulé pour des performances optimales

Accessoires

Support mixeur

- ⊕ **Pince de verrouillage marmite**
Pour utilisation mains libres. Compatible avec tous les mixers plongeants à usage intensif Big Stix® (non compatible avec le fouet).
Réf.: WSBBC / 280 € HT

⊕ **Crochet de suspension**

- Système de rangement pratique Compatible avec tous les mixers plongeants à usage intensif Big Stix®.
Réf.: WSB01 / 60 € HT



MÉLANGEURS DE BOISSONS / SHAKERS

USAGE INTENSIF



WDM120TXE



WDM240TXE



WDM360TXE/K

Référence	Capacité (ml)	Puissance moteur (CV)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	€ HT
WDM120TXE	825	1	230	10000 / 15000 / 20000	1 035
WDM240TXE	2 x 825	1	460	10000 / 15000 / 20000	1 900
WDM360TXE/K	3 x 825	1	690	10000 / 15000 / 20000	2 465

INFOS PRODUITS

- ⊕ Moteurs indépendants à haute performance
- ⊕ Fonctionnement entièrement automatique START/STOP
- ⊕ Augmentation du dégagement des tasses ; glissez les tasses en position sans inclinaison
- ⊕ Moteurs facilement remplaçables
- ⊕ BONUS : gobelets en acier inoxydable pour boissons maltées inclus

- ⊕ Un agitateur solide pour mélanger les crèmes glacées dures et l'aération pour un meilleur rendement, et un agitateur papillon pour les glaces plus molles et les mélanges
- ⊕ Compte à rebours de 10 minutes avec 3 vitesses et impulsion
- ⊕ Boîtier en acier robuste
- ⊕ 220-240 V-50/60 Hz

ACCESSOIRES

- Agitateur standard pour mélanger et aérer les glaces dures, augmentant le rendement (inclus)
Réf : CAC112
- Agitateur à papillon pour mélanger les glaces moins dures (inclus)
Réf : CAC123



MOULIN À ÉPICES

USAGE INTENSIF



WSG60E



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité sec (ml)	Capacité humide (ml)	Accessoires bol	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	€ HT
WSG60E	165,1x216x292	710	355	2	750	20 000	660

INFOS PRODUITS

- ⊕ Parfait pour les mélanges secs ou liquides
- ⊕ Verrouillage de sécurité
- ⊕ Boîtier moulé sous pression, très résistant

- ⊕ Lame en acier inoxydable
- ⊕ Comprend 2 bols de broyage en acier inoxydable entièrement amovibles et lavables au lave-vaisselle

- ⊕ Parfait pour les grains de poivre, la cannelle, les noix, l'ail, les herbes et autres mélanges (sauces, crèmes fouettées)
- ⊕ 220-240 V-50/60 Hz



JX40CE

Référence	Usage	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L/h)	Voltage (V)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	€ HT
JX40CE	Intensif	495x255x255	75	220-240V	620	1800	1 360

INFOS PRODUITS

- ⊕ Moteur silencieux et robuste à entraînement direct
- ⊕ Collecteur de jus en acier inoxydable avec grand bec verseur
- ⊕ Cône universel permet de presser tous les agrumes
- ⊕ Boîtier moteur robuste en polycarbonate avec pieds amortisseurs de vibrations
- ⊕ Filtres en papier inclus pour un nettoyage facilité
- ⊕ 1 800 tours/minute pour un rendement maximal en jus
- ⊕ Longueur du câble : 1,71m

CENTRIFUGEUSES / EXTRACTEURS DE JUS
USAGE INTENSIF



6001X



WJX90E



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (l/h)	Puissance (W)	Voltage (V)	Vitesse (tours/min)	€ HT
6001X	260x250x300	Céleri : 21 Pommes : 12,2 Carottes : 26,9	330	220 - 240V	3 600	885
WJX90E	273x457x622	160	1,2 CV	220 - 240V	3 600	2 085

INFOS PRODUITS

- ⊕ Transforme rapidement les fruits et légumes en un jus riche et sans pulpe
- ⊕ Idéal pour les baies, l'ananas, les carottes et plus encore
- ⊕ Panier d'extraction, bol et couvercle en acier inoxydable
- ⊕ Les filtres inclus dans le panier d'extraction permettent un nettoyage simple et rapide
- ⊕ Disque de découpe - sépare la pulpe plus rapidement pour accélérer l'écoulement du jus
- ⊕ Boîtier du moteur en polycarbonate
- ⊕ La base dotée de pieds élimine pratiquement toute vibration
- ⊕ Longueur du câble : 1,73m

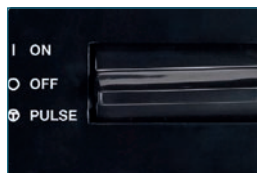
LES OPTIONS

- Goulotte d'alimentation continue pour le modèle WJX90E
Réf : WJX80CHT / 150 € HT



ROBOT DE CUISINE

UTILISATION BASIQUE



WFP7E



Disques inclus

Référence	Utilisation	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	Disques inclus	Volume max/h	€ HT
WFP7E	1 couteau + 2 disques	298x381x241	1,75	410	1 500	1. Disque 4mm à râper très finement 2. Couteau cranté 3. Disque à trancher de 2 mm	- Emincer (concombres) 140 kg - Râper (carottes) 62 kg - Râper (fromage) 11 kg	655

INFOS PRODUITS

- ⊕ Compact, efficace et léger, ce robot permet de hacher, broyer, mélanger et réduire en purée les aliments
- ⊕ Parfait pour préparer une sauce ou simplement hacher des oignons
- ⊕ Bol en polycarbonate de 1,75 L
- ⊕ Le couvercle transparent permet de vérifier et d'ajouter les ingrédients en cours de fonctionnement
- ⊕ Fonctionnement intuitif par interrupteur
- ⊕ Livré avec un disque à trancher de 2 mm et un disque à râper de 4 mm
- ⊕ Bouton d'impulsion intégré pour une précision maximale
- ⊕ Système de verrouillage de sécurité
- ⊕ Rendement : 500 portions/h
- ⊕ Vitesse - 1.500 tr/min



ROBOT DE CUISINE

UTILISATION MODÉRÉE



Transparent et incassable



WFP14SE



WFP14SCE



Disques inclus

Référence	Utilisation	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	Disques inclus	Volume max/h	€ HT
WFP14SE	1 couteau + 4 disques	431x343x241	Sec: 3,3 L Liquide: 1,65 L	600	1 725	1. Disque à râper très finement 2. Disque à râper (réversible) 3. Disque éminceur réglable 16 coupes différentes (1-6 mm)	- Emincer (concombres) 397 kg - Râper (carottes) 195 kg - Râper (fromage) 27 kg - Hacher (viande) 163 kg - Pétrir (pâte à pain) 120 pains de 0,68 kg chacun	1 190
WFP14SCE	1 couteau + 4 disques + coupe légume à éjection	257x292x406	Sec: 3,3 L Liquide: 1,65 L	600	1 725	4. Couteau en S 5. Disque à fouetter	- Pétrir (pâtes à tarte) 320 pâtes à tartes de 20 cm chacune - Fouetter (crème épaisse) 66 L	1 360

INFOS PRODUITS

- ⊕ Grand bol de 3,3 L, incassable et transparent, avec système breveté d'étanchéité LiquiLock
- ⊕ Tranchez, fouettez, râpez, coupez, réduisez en purée dans la cuve ou en éjection (débit en continu). Plus de 20 applications de traitement incluses !
- ⊕ Extra-large, 12 cm x 7 cm x 11 cm
- ⊕ Haute performance 600 W
- ⊕ Bols et pièces lavables au lave-vaisselle



WFP16SE



WFP16SCE
WFP16SCDE*



Référence	Utilisation	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	Disques inclus	Volume max/h	€ HT
WFP16SE	1 couteau + 3 disques	230x356x483	Sec: 3,8 L Liquide: 2,8 L	650	1 725	1. Disque en inox, réversible à râper 2. Disque éminceur réglable 16 coupes différentes (1-6 mm) 3. Couteau lames en S 4. Disque à fouetter	- Emincer (concombres) 537 kg - Râper (carottes) 397 kg - Hacher (viande) 177 kg - Pétrir (pâte à pain) 140 pains de 0,68 kg chacun - Pétrir (pâtes à tarte) 360 pâtes à tartes de 20 cm chacune - Couper en dés (tomates) 415 kg avec option kit macédoine - Fouetter (crème épaisse) 76 L	1 430
WFP16SCE	1 couteau + 3 disques, coupe légumes	381x356x457	Sec: 3,8 L Liquide: 2,8 L	650	1 725			1 655

INFOS PRODUITS

- ⊕ Bol incassable et transparent de 3,8 L avec système d'étanchéité breveté LiquiLock
- ⊕ Verrouillage du couvercle
- ⊕ Moteur de 650W
- ⊕ Tube d'alimentation extra-large, 15 cm x 6 cm x 10 cm
- ⊕ Boîtier robuste moulé sous pression
- ⊕ Boutons de commande faciles d'utilisation

- ⊕ Plus de 20 options de traitement dans une seule machine !
- ⊕ Robot en continu pour le traitement de grosses quantités
- ⊕ Permet de préparer facilement des soupes, des sauces, des vinaigrettes, etc
- ⊕ Verrouillage des couteaux au bol par un clip pour plus de sécurité et de confort d'utilisation

LES OPTIONS

- Grille 10 mm avec disque à trancher et pousoir (pour WFP16SCE)*
Réf : WFP16S26 / 795 € HT



ROBOT PLANÉTAIRE

UTILISATION INTENSIVE

SERIES
Luna
Planetary Mixer

WARING
COMMERCIAL

ACCESSOIRES INCLUS

Batteur plat



WSM7LMP

Fouet à fils



WSM7LW

Crochet pétrisseur



WSM7LDH

Bol en acier



WSM7LBL



WSM7LE



Référence	Utilisation	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	Accessoires inclus	€ HT
WSM7LE	Intensive	236x414x450	7	350	11 vitesses de mixage	1. Batteur plat 2. Fouet à fils 3. Crochet pétrisseur 4. Bol en acier inoxydable	1 655

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Transmission à engrenages et lubrification permanente qui assure un fonctionnement silencieux
- ⊕ Grand bol en acier inoxydable de 6,6 L avec poignée en acier inoxydable
- ⊕ 220-240 V, 50-60Hz, 350 W
- ⊕ Commandes en façade et voyant LED d'alimentation
- ⊕ 11 vitesses de mixage avec cadran de contrôle
- ⊕ Protection amovible contre les éclaboussures avec goulotte d'alimentation

- ⊕ Tête inclinable vers l'arrière pour faciliter montage et démontage des accessoires ainsi que le nettoyage
- ⊕ Levier de levage/déverrouillage de la tête pour usage intensif
- ⊕ Protection thermique contre les surcharges
- ⊕ Accessoires compatibles avec le lave-vaisselle
- ⊕ Pieds en caoutchouc antidérapants

AIGUISEUR À COUPEAU

WARING
COMMERCIAL



WKS800E



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
WKS800E	317x146x108	40	410

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ 2 meules (fines/grandes), une meule de ponçage
- ⊕ Affûte à des angles de 18° à 22° - angles optimaux recommandés par les fabricants de couteaux

- ⊕ La meule d'ébarbage fonctionne en sens inverse pour une élimination plus efficace des bavures et un polissage de la lame
- ⊕ Le tiroir magnétisé situé sous la meule capture les copeaux de métaux

- ⊕ 220-240 V, 50-60 Hz, 40 W



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
WEK200E	330x76x254	335

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Poignée ergonomique réduisant la fatigue en cas d'utilisation prolongée
- ⊕ Guide de tranchage réglable pour une coupe régulière
- ⊕ Batterie lithium-ion avec temps de charge rapide
- ⊕ Lame à pain et lame interchangeables à découper incluses
- ⊕ Lames détachables pour un nettoyage facile
- ⊕ L'interrupteur d'alimentation est doté d'un verrou de sécurité pour empêcher un démarrage accidentel
- ⊕ Mallette de transport robuste sert également d'étui de rangement
- ⊕ 230 V, 50-60 Hz

CUISEURS SOUS-VIDE

Cuire, maintenir et réchauffer en toute sécurité les aliments à la température idéale sans jamais trop cuire. Notre circulateur thermique en acier inoxydable dispose d'un réservoir d'eau compact ou large, avec couvercle, grille, dispositif de levage de la grille et tuyau de vidange. Il suffit d'ajouter de l'eau et vous êtes prêt à obtenir la texture, le goût et la tendreté idéale pour les viandes, les fruits de mer, les poissons, les légumes et autres.

Pas besoin d'acheter un circulateur à immersion, le circulateur thermique commercial de Waring® est un appareil autonome, doté d'un panneau de commande tactile avec un écran DEL facile à lire avec 5 réglages possibles, une vaste gamme de températures avec une précision et une minuterie. Le système est équipé d'une pompe à eau interne de précision qui fait circuler l'eau en continu pour garantir une cuisson homogène.



WSV16E



WSV25E



Les accessoires fournis permettent de retirer facilement les aliments et l'eau à la fin du cycle de cuisson.



1 Assaisonner et sceller

Assaisonnez vos aliments avec vos herbes et épices préférées, puis sceller sous vide. Les jus naturels et les nutriments sont conservés pendant la cuisson pour des résultats incroyables.



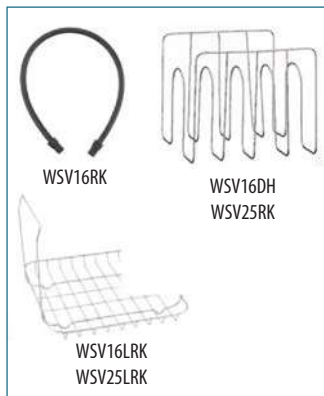
2 Sous vide

Préparez et faites cuire plusieurs portions à l'avance. Grâce au contrôle précis de la température et à la circulation continue de l'eau, les aliments ne peuvent être ni trop ni trop peu cuits; pas de bords secs ni de centres crus. Les aliments ressortent toujours humides et tendres, à chaque fois !



3 Saisir et Savourer

Parfait pour tous les restaurants et la cuisine hors foyer. Il suffit de saisir rapidement pour finir et servir.



Référence	Utilisation	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Températures (°C)	€ HT
WSV16E	Cuisson parfaite homogène et tendre	330x355x254	16	2000	35°C à 90°C	645
WSV25E	Cuisson sous vide	355x584x254	25	2000	35°C à 90°C	765

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ 5 programmes et une minuterie de 99 heures
- ⊕ Précision de la température de +/- 0,5° C
- ⊕ Système de tuyau intégré pour retirer facilement et en toute sécurité l'eau du réservoir
- ⊕ La commande tactile permet de régler ou d'ajuster rapidement la température de cuisson
- ⊕ Construction entièrement en acier inoxydable

18 LES FOURS





SOMMAIRE



CARACTÉRISTIQUES DE LA SÉRIE ST 604



ÉTUVES 616



SÉRIE ST GASTRO 610



FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN
TEMPÉRATURE 617



SÉRIE ST BAKERY 612



FOURS À BRAISE 618



SÉRIE ST COMPACT 614



ACCESSOIRES

Supports de fours 621
Kits de superposition 621
Hottes pour fours électriques 622
Kit de condensation des vapeurs 622
Accessoires pour fours 623



FOURS À AIR PULSÉ 615

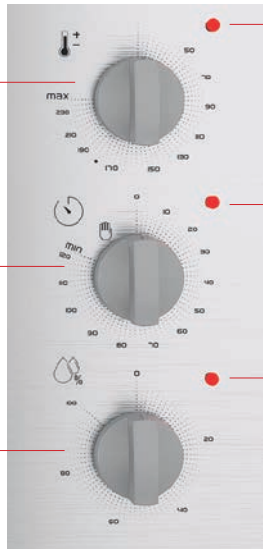
Retrouvez les fours à micro-ondes (de la page 574 à la page 577)
et les fours à cuisson accélérée (de la page 578 à la page 580)
dans la partie **Petits Matériels**



ÉLECTROMÉCANIQUE
ST-M



- ⊕ Système de panneau de contrôle manuel
- ⊕ Convivialité d'utilisation
- ⊕ Inverseur de sens de rotation
- ⊕ Alarme de fin de cycle
- ⊕ Interrupteur de porte
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Eclairage intérieur LED
- ⊕ Arrivée d'eau 3/4"
- ⊕ Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage
- ⊕ Régulation de l'humidité de 0 à 100 %
- ⊕ Minuterie de 0 à 120 minutes et mode continu
- ⊕ Commande manuelle de la cheminée
- ⊕ Électrique ou au gaz (brûleur prémélange)
- ⊕ Compatible avec plateaux GN et 600x400



- ON
- Contrôle de la régulation de la température
- LED ON
- Contrôle de la régulation de la minuterie
- LED Température
- LED Humidité
- Contrôle de la régulation de l'humidité



ÉLECTROMÉCANIQUE AFFICHEUR DIGITAL
ST-E



- ⊕ Afficheur numérique et molette de réglage pour la régulation dans les tableaux de commande
- ⊕ Convivialité d'utilisation
- ⊕ Inverseur de rotation
- ⊕ Alarme de fin de cycle
- ⊕ Interrupteur de porte
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Eclairage intérieur LED
- ⊕ Arrivée d'eau 3/4"
- ⊕ Commande manuelle de la cheminée
- ⊕ Moteur à deux vitesses
- ⊕ Bouton-poussoir de vaporisation directe
- ⊕ Double vitre battante pour faciliter le nettoyage
- ⊕ Régulation de l'humidité de 0 à 100 %
- ⊕ Minuterie de 0 à 120 minutes et mode continue
- ⊕ Compatible avec plateaux GN



- Afficheur de température
- Bouton de contrôle de la température
- Afficheur de la minuterie
- Bouton de contrôle du temps de cuisson
- Afficheur de l'humidité
- Bouton de contrôle de l'humidité
- Humidificateur manuel
- Contrôle de la vitesse de ventilation. 2 vitesses : 100 % et 60 %




**AFFICHAGE DIGITAL
ST-V24**

INFOS PRODUITS

- ⊕ Affichage digital
- ⊕ Facile d'utilisation
- ⊕ Inverseur de rotation
- ⊕ Alarme de fin de cycle
- ⊕ Interrupteur de porte
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Eclairage intérieur LED
- ⊕ Arrivée d'eau 3/4"
- ⊕ Double vitre battante pour faciliter le nettoyage
- ⊕ Climat Control - Contrôle de la vapeur
- ⊕ Contrôle de la ventilation : 2 vitesses
- ⊕ Pré-chauffage
- ⊕ Refroidissement
- ⊕ Livre de cuisine personnalisable
- ⊕ Connexion QR avec smartphone
- ⊕ Électrique
- ⊕ Compatible avec plateaux GN1/1
- ⊕ Fonction Steam Control : contrôle de la vapeur
- ⊕ Nettoyage automatique et sonde (en option)


PANNEAU DE COMMANDE TACTILE
ST-V7 Bakery

- ⊕ Réglage du taux d'humidité en secondes
- ⊕ Livre de recettes incluant des recettes ciblées pâtisserie et boulangerie


PANNEAU DE COMMANDE TACTILE
ST-V5 Pastry

- ⊕ Ecran tactile 5".
- ⊕ Régulation indépendante de la température au sol et en hauteur.
- ⊕ Température maximale de 350°C.
- ⊕ Mode d'économie d'énergie.
- ⊕ Jusqu'à 6 étapes de cuisson.
- ⊕ Livre de recettes.
- ⊕ Steam Control - Cheminée programmable.
- ⊕ Allumage automatique programmable.
- ⊕ Système d'humidité, permet des cycles d'injection manuels et programmables.





Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est conseillée.
Prix de la mise en service : FORMARP 550 € en région parisienne, FORMAPROV 750 € en province.

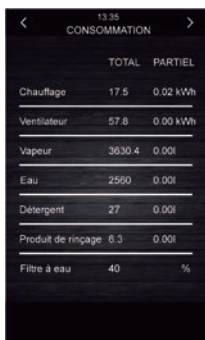
LAVAGE AUTOMATIQUE

Choisissez parmi 5 programmes de lavage en fonction du degré de salissure de votre four. Economie de temps et d'effort.



CONSUMMATION

Maîtriser les consommations de chaque ressource du four : électricité, eau, détergents, produits de rinçage et d'eau.



MULTICOOK

Ce système permet de cuisiner des aliments différents avec des temps de cuisson distincts. Multicook prévient le cuisinier au fur et à mesure que les niveaux sont prêts à servir.



ALL ON TIME

Cette fonction permet de cuisiner des aliments différents afin qu'ils soient tous prêts en même temps. Le four nous indique donc quand introduire la recette concernée. Toutes les recettes finissent donc leur cuisson en même temps afin de pouvoir servir l'ensemble d'une table simultanément.



PLANIFICATION

Programmation de différents processus, tels que le démarrage des recettes, les cycles de lavage, le démarrage de la machine ou le démarrage du maintien de la température.



MODE "MAINTIEN DE TEMPÉRATURE"

La fonction de maintien en température permet d'être toujours prêt à préparer n'importe quel type de recette. La température à l'intérieur du four sera toujours optimale, ce qui réduit le temps d'attente.



INFOS PRODUITS

- Affichage numérique dans le système de panneau de commande
- Écran tactile convivial
- Inverseur de rotation
- Alarme de fin de cycle
- Interrupteur de porte
- Thermostat de sécurité
- Eclairage intérieur LED
- Arrivée d'eau 3/4"
- Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage

- Climat Control - Contrôle de la vapeur
- Contrôle de la ventilation : 10 vitesses
- Pré-chauffage
- Refroidissement
- Livre de cuisine personnalisable
- Connexion QR avec smartphone
- Électrique ou gaz (brûleur à prémélange)
- Compatible avec plateaux GN1/1 et 600x400
- Steam Control - Cheminée programmable

- Auto-nettoyage
- Sonde sous vide et sonde multipoint
- Contrôle de la cuisson à l'aide de la minuterie, sonde à cœur ou Delta T
- Multicook / All on Time
- Régénération et vérification
- Maintien de la température
- Planification



CUISSON MANUELLE

Configurez votre programme de cuisson pour n'importe quel aliment de manière rapide et intuitive sans nécessité de process complexes d'élaboration de vos recettes.



CONTRÔLE AMBIANCE

Le four adapte son ambiance parfaitement dans la chambre de cuisson pour obtenir le résultat désiré sans nécessité de sélectionner le mode de cuisson. Il élimine les processus complexes d'élaboration des recettes. Choisissez le temps, la température, le taux d'humidité et le système se charge du reste.



CONTRÔLE DE LA VENTILATION – VITESSE RÉGLABLE

Grâce à la possibilité de régler la vitesse des ventilateurs (jusqu'à 10 vitesses), vous pouvez cuisiner tout type d'aliment. De plus, grâce à la bidirectionnalité du ventilateur, vous obtiendrez une cuisson uniforme et parfaite.



CONTRÔLE DE LA VAPEUR

Il permet une sortie de vapeur contrôlée à l'intérieur de la chambre, permettant un maintien ou une extraction de l'humidité à l'intérieur du four. Nous pouvons ainsi obtenir un aspect doré uniforme, des cuissons de viandes parfaites, des gratins.



DELTA T

Grâce à un différentiel de température constant entre l'intérieur du produit et la chambre de cuisson, vous obtiendrez une cuisson homogène de pièces de grand volume.



SONDE MULTIPOINT

Obtenez une cuisson toujours parfaite grâce au contrôle précis et à la lecture de la température sur 3 points différents de la sonde de l'aliment sans vous soucier de la taille.



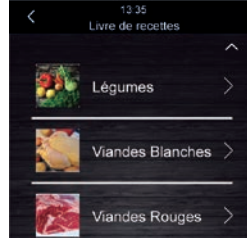
SONDE SOUS VIDE

Avec la sonde à cœur pour cuisson sous vide de seulement 1.5 mm de diamètre, contrôlez la température de cuisson à l'intérieur du produit sans rompre le processus de vide.



PHASES DE CUISSON

Avec la programmation par phases, vous pouvez cuisiner à des températures et des humidités différentes durant un même cycle de cuisson. Vous pouvez ainsi cuire un aliment et le dorer ou le gratiner en fin de cuisson.



LIVRE DE RECETTES

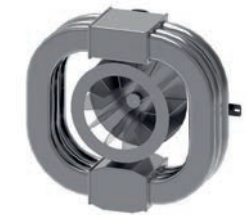
Tous nos fours équipés du système SMART V7 disposent d'un livre de recettes avec des images et des recettes préétablies de série. Ce livre de recettes peut être édité pour l'adapter à tout type de client.



HACCP

HACCP

Recueil de données nécessaires pour répondre aux exigences HACCP.



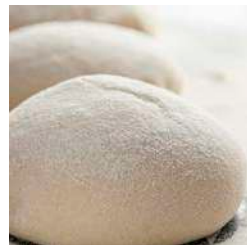
BRÛLEURS A GAZ PRE-MELANGES

Ce nouveau système de contrôle de combustion, installé dans tous nos fours à gaz, permet d'augmenter l'efficacité, de diminuer la consommation de combustible, d'homogénéiser la distribution de la chaleur et, en même temps, de simplifier les interventions de maintenance.



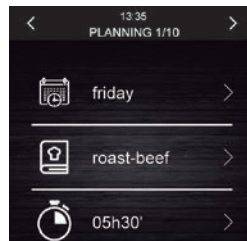
REMISE / MAINTIEN EN TEMPERATURE

Cette fonction permet de maintenir la qualité des aliments en augmentant la température des aliments réfrigérés, congelés ou sous vide.



FERMENTATION

Ce procédé permet d'obtenir des conditions optimales pour garantir une fermentation optimale. Le résultat est la texture et la finition désirées.



PLANIFICATION

Programme automatique de mise en marche de chaque jour. Il ne sera pas nécessaire de rester au travail pour commencer la routine quotidienne.

Caractéristiques techniques

Trois modes de cuisson (chaleur sèche, cuisson à la vapeur et cuisson mixte)

Vaporisation directe par bouton-poussoir

Sonde à cœur, sous vide et multipoints

Différentes phases de cuisson

Port USB - Possibilité d'enregistrement HACCP

Consultation de la consommation

Types de contrôle	Électromécanique Électromécanique afficheur digital Panneau de commande tactile
Minuteur	Manuel de 0 à 120 minutes ou mode continu Programmable avec le temps et le mode continu
Préchauffage	(3 modes d'intensité) (*V24 avec 1 mode)
Contrôle de la ventilation	Double vitesse (60% et 100%) Jusqu'à 10 vitesses (0 % à 100 %)
Contrôle ambiance	Humidité réglable de 0 % à 100 %. Humidité réglable par seconde
Contrôle de la vapeur	Système de cuisson manuel Système de cuisson programmable
Auto-nettoyage	Programme de lavage unique Jusqu'à 5 programmes de lavage
Planification	Possibilité de programmer la cuisson de différentes recettes Possibilité de programmer la cuisson des recettes, l'allumage et le nettoyage du four
Livre de recettes	Préréglage sans possibilité d'éditer les images Préréglage avec possibilité de modifier les images
Multicook	Cuisiner des aliments différents avec des temps de cuisson distincts
All on Time	Cuisiner des aliments différents afin qu'ils soient tous prêts en même temps
Modèles de gaz	Brûleur à prémélange
Module Wifi	

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST GASTRO / 5, 7, 11 X GN 1/1

Gamme de four principalement axée sur la restauration et la gastronomie avec des dimensions gn1/1 et gn2/1.
Petits fours avec des capacités de production élevées allant de 5 niveaux gn1/1 à 20 niveaux gn2/1.



Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	De série		€ HT	En option
									Nettoyage automatique	Sonde à cœur amovible		Changement du sens d'ouverture de la porte
STG-51-M ⚡	🔌	↑	790 x 795 x 690	620 x 405 x 410	7 750	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	5x GN1/1	✗	✗	4 940	-
STG-51-V7 ⚡	👉	↑	790 x 795 x 690	620 x 405 x 410	7 750	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	5x GN1/1	✓	✓	8 655	555
STG-71-M ⚡	🔌	↑	790 x 795 x 825	620 x 405 x 545	10 200	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	7x GN1/1	✗	✗	5 540	-
STG-71-V7 ⚡	👉	↑	790 x 795 x 825	620 x 405 x 545	10 200	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	7x GN1/1	✓	✓	9 095	555
STG-111-M ⚡	🔌	↑	790 x 790 x 1090	620 x 405 x 810	18 500	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	11x GN1/1	✗	✗	6 865	-
STG-111-V7 ⚡	👉	↑	790 x 790 x 1090	620 x 405 x 810	18 500	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	11x GN1/1	✓	✓	10 790	555

Pour les références GN2/1, nous consulter. Version gaz, nous consulter

✓ Disponible de série ✗ Indisponible de série et indisponible en option

Type de contrôle : 🔌 Electromécanique 👉 Panneau de commande tactile

INFOS PRODUITS

- ⊕ Contrôle d'humidité en pourcentage
- ⊕ Espacement : 65 mm pour toutes les références sauf STG-51-M et STG-51-V7 où l'espacement est de 67 mm
- ⊕ Autres caractéristiques, voir pages 606





Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	Chariot	De série		€ HT	En option Changement du sens d'ouverture de la porte
										Sonde à cœur amovible	Nettoyage automatique		
STG-201-ET			880 x 915 x 1865	700 x 500 x 1480	26 250	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	20x GN1/1				17 745	-
STG-201-V7-T			880 x 915 x 1865	700 x 500 x 1480	26 250	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	20x GN1/1				21 760	555
STG-201-V7-T-GAS*			880 x 1025 x 1865	700 x 500 x 1480	Elec. : 1 300 Gaz : 40 kW - 34 400 kcal/h	270	230 V - 50/60 Hz	20x GN1/1				26 295	555
STG-202-V7-T			880 x 1180 x 1865	700 x 740 x 1480	46 250	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	20x GN2/1				24 145	555
STG-202-V7-T-GAS*			880 x 1260 x 1865	700 x 740 x 1480	Elec. : 1 300 Gaz : 56 kW - 48 150 kcal/h	270	230 V - 50/60 Hz	20x GN2/1				28 555	555

* Brûleur à gaz prémélangé. Ce nouveau système de contrôle de la combustion, équipé dans tous nos fours à gaz, permet une efficacité accrue, une consommation de carburant réduite, une distribution plus homogène et, simultanément, simplifie les interventions de maintenance

Disponible de série Indisponible de série et indisponible en option

Type de contrôle : Electromécanique afficheur digital Panneau de commande tactile



Nettoyage automatique



Sonde à cœur amovible

INFOS PRODUITS

- ⊕ Contrôle d'humidité en pourcentage
- ⊕ Espacement : 65 mm
- ⊕ **Dotation :**
- 1 chariot par four
- ⊕ **Autres caractéristiques, voir pages 606**

LES OPTIONS

- Chariot supplémentaire de 20 x GN1/1
Réf. : 89710347 / 3 130 € HT
- Chariot supplémentaire de 20 x GN2/1
Réf. : 89710348 / 3 930 € HT
- Chariot à assiettes de GN1/1 (capacité 64 assiettes)
Réf. : 89710429 / 4 405 € HT
- Chariot à assiettes de GN2/1 (capacité 100 assiettes)
Réf. : 89710430 / 5 760 € HT



Chariot inclus (suivant modèle)



Chariot à assiettes (en option)

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST BAKERY (BOULANGERIE) / 4, 6 X 600X400 - COMPATIBLE GN1/1

Gamme de fours destinée principalement à la boulangerie avec des dimensions 600x400. Fours avec système d'humidité par secondes et arrêt de la turbine idéal pour les patons frais.



STB-604-M



STB-606-M



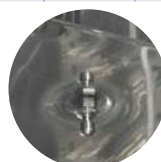
FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	€ HT	En option		
										Nettoyage automatique	Sonde à cœur amovible	Changement du sens d'ouverture de la porte
STB-604-M ⚡			880 x 905 x 675	710 x 500 x 390	7 500	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	4x 600x400 / GN1/1	5 355	-	-	-
STB-604-V7 ⚡			880 x 905 x 675	710 x 500 x 390	7 500	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	4x 600x400 / GN1/1	7 960	1 175	275	555
STB-606-M ⚡			880 x 905 x 835	710 x 500 x 550	10 500	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	6x 600x400 / GN1/1	5 840	-	-	-
STB-606-V7 ⚡			880 x 955 x 835	710 x 500 x 550	10 650	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	6x 600x400 / GN1/1	8 650	1 175	275	555
STB-606-M-GAS* 🔥			880 x 985 x 850	710 x 500 x 550	Elec. : 650 Gaz : 14 kW - 12 040 kcal/h	250	230 V - 50/60 Hz	6x 600x400 / GN1/1	10 130	-	-	-

* Brûleur à gaz prémélangé. Ce nouveau système de contrôle de la combustion, équipé dans tous nos fours à gaz, permet une efficacité accrue, une consommation de carburant réduite, une distribution plus homogène et, simultanément, simplifie les interventions de maintenance

INFOS PRODUITS

- ⊕ Contrôle d'humidité en temps
- ⊕ Espacement : 80 mm



Nettoyage automatique



Sonde à cœur amovible

ETUVES BAKERY (autres modèles page 614)

Référence	Type de contrôle	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	€ HT
STF-610 ⚡		880 x 950 x 690	720 x 850 x 425	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	10x 600x400 / 5x 600x800	2 590
STF-620 ⚡		880 x 950 x 1090	720 x 850 x 825	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	20x 600x400 / 10x 600x600	2 990

FOUR STATIQUE À SOLE

Référence	Type de contrôle	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	€ HT
MODULE-STB		880 x 945 x 385	670 x 560 x 180	5400	350	400 V - 50/60 Hz	5 110

Permet une cuisson traditionnelle en complément de votre ST-Bakery. Idéal pour les pains, les desserts à pâte levée, les pizzas, les fougasses et les produits de pâtisserie traditionnelle. La pierre réfractaire (sole) permet une cuisson rapide et une parfaite évacuation de l'humidité

Type de contrôle : Electromécanique Panneau de commande tactile Electromécanique afficheur digital



Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	De série Chariot	€ HT	En option		
											Sonde à cœur amovible	Nettoyage automatique	Changement du sens d'ouverture de la porte
STB-610-M ⚡			880 x 905 x 1155	710 x 500 x 875	15 600	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	10x 600x400 / GN1/1	<input checked="" type="checkbox"/>	7 380	-	-	-
STB-610-V7 ⚡			880 x 955 x 1155	710 x 500 x 875	15 600	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	10x 600x400 / GN1/1	<input checked="" type="checkbox"/>	12 200	1 175	275	555
STB-610-M-GAS* 🔥			880 x 985 x 1175	710 x 500 x 875	Elec. : 650 Gaz : 20 kW - 17 200 kcal/h	250	230 V - 50/60 Hz	10x 600x400 / GN1/1	<input checked="" type="checkbox"/>	11 200	-	-	-
FOURS MIXTES À CHARIOT													
STB-616-ET ⚡			880 x 915 x 1865	700 x 500 x 1480	26 250	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	16x 600x400 / GN1/1	<input checked="" type="checkbox"/>	16 830	-	-	-
STB-616-V7-T ⚡			880 x 915 x 1865	700 x 500 x 1480	26 250	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	16x 600x400 / GN1/1	<input checked="" type="checkbox"/>	20 135	1 175	275	555
STB-616-V7-T-GAS* 🔥			880 x 1025 x 1865	700 x 500 x 1480	Elec. : 1 300 Gaz : 40 kW - 34 440 kcal/h	270	230 V - 50/60 Hz	16x 600x400 / GN1/1	<input checked="" type="checkbox"/>	25 950	1 175	275	555

Pour les références 600x800, nous consulter

* Brûleur à gaz prémélangé. Ce nouveau système de contrôle de la combustion, équipé dans tous nos fours à gaz, permet une efficacité accrue, une consommation de carburant réduite, une distribution plus homogène et, simultanément, simplifie les interventions de maintenance

Disponible de série Indisponible de série et indisponible en option

Type de contrôle : Electromécanique Panneau de commande tactile Electromécanique afficheur digital

INFOS PRODUITS

- ⊕ Contrôle d'humidité en pourcentage
- ⊕ Espacement : 80 mm
- ⊕ Dotation :
 - 1 chariot inclus sur modèle -T
- ⊕ Autres caractéristiques, voir pages 605



Chariot inclus (sur modèle -T)

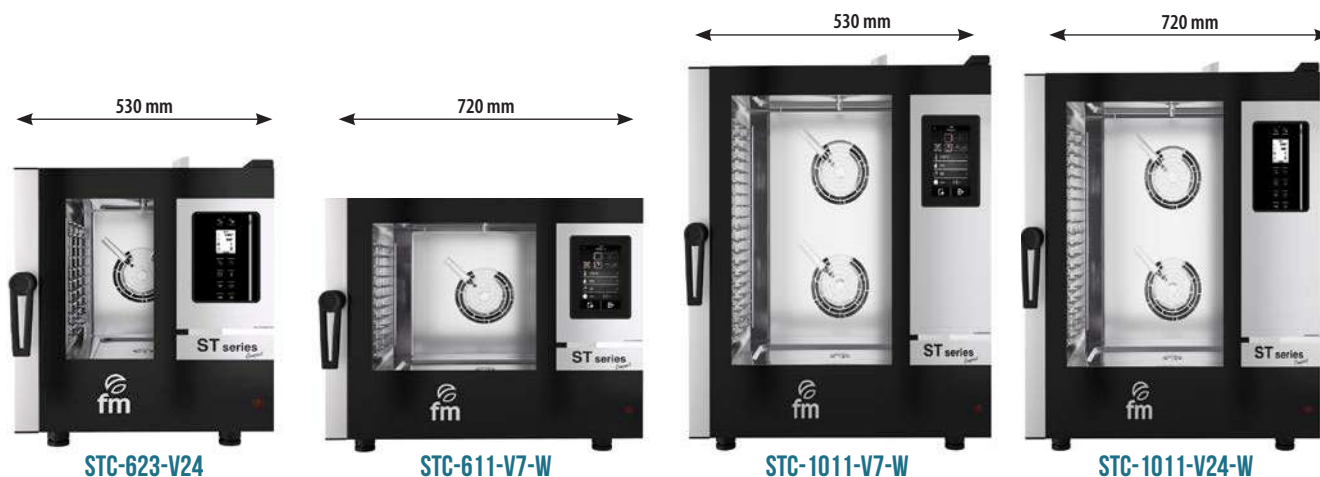
LES OPTIONS

- Chariot supplémentaire de 16 x 600x400
Réf : 89710346 / 3 155 € HT

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST COMPACT / GASTRO GN2/3 - GN1/1

Gamme de fours destinée principalement aux cafés, hôtels et restaurants qui offre une grande polyvalence en capacité.
Grâce à ses petites dimensions, nous proposons un produit idéal qui s'adapte aux plus petits espaces



Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Capacité			Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	De série		€ HT	En option Changement du sens d'ouverture de la porte
					Prof. 20 mm	Prof. 40 mm	Prof. 65 mm				Nettoyage automatique	Sonde à cœur amovible		
N STC-623-V24			530x600x670	385x385x385	11x GN2/3	6x GN2/3	4x GN2/3	5 700	250	400 V-50/60 Hz	X	X	5 140	-
STC-623-V7			530x600x670	385x385x385	11x GN2/3	6x GN2/3	4x GN2/3	5 700	270	400 V-50/60 Hz	✓	✓	7 550	555
N STC-611-V24			530x775x670	385x560x385	11x GN1/1	6x GN1/1	4x GN1/1	7 200	250	400 V-50/60 Hz	X	X	5 470	-
STC-611-V7			530x775x670	385x560x385	11x GN1/1	6x GN1/1	4x GN1/1	7 200	270	400 V-50/60 Hz	✓	✓	7 905	555
N STC-611-V24-W			720x600x670	560x385x385	11x GN1/1	6x GN1/1	4x GN1/1	7 200	250	400 V-50/60 Hz	X	X	5 505	-
STC-611-V7-W			720x620x670	560x385x385	11x GN1/1	6x GN1/1	4x GN1/1	7 200	270	400 V-50/60 Hz	✓	✓	7 985	555
N STC-1011-V24			530x775x890	385x560x605	19x GN1/1	10x GN1/1	6x GN1/1	11 400	250	400 V-50/60 Hz	X	X	6 450	-
STC-1011-V7			530x775x890	385x560x605	19x GN1/1	10x GN1/1	6x GN1/1	11 400	270	400 V-50/60 Hz	✓	✓	9 075	555
N STC-1011-V24-W			720x600x890	560x385x605	19x GN1/1	10x GN1/1	6x GN1/1	11 400	250	400 V-50/60 Hz	X	X	6 360	-
STC-1011-V7-W			720x620x890	560x385x605	19x GN1/1	10x GN1/1	6x GN1/1	11 400	270	400 V-50/60 Hz	✓	✓	9 115	555

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Espacement : 70 mm
- ⊕ Autres caractéristiques, voir pages 605

Gamme de fours destinée au secteur de la petite restauration ou de la boulangerie avec différentes tailles et caractéristiques de capacités. Ces fours garantissent une cuisson homogène avec une finition parfaite et des temps de cuisson réduits



Référence	Type de contrôle	Humidificateur	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	Dotation	€ HT
RX-203 ⚡	⊘	✗	500 x 545 x 455	360 x 290 x 260	2 250	250	230 V - 50 Hz	3 x 340x240 / 3 x GN1/2	3 (plateaux en aluminium perforés)	915
RX-304 ⚡	⊘	✗	590 x 660 x 540	450 x 370 x 345	3 100	250	230 V - 50 Hz	4 x 430x340 / 4 x GN2/3	4 (plateaux en aluminium perforés)	1 075
RX-424 ⚡	⊘	✗	640 x 740 x 540	500 x 415 x 345	3 100	250	230 V - 50 Hz	4 x 480x340 / 4 x GN2/3	4 grilles	1 215
RX-424-HG ⚡	⊘	✓	640 x 740 x 540	500 x 415 x 345	3 100	250	230 V - 50 Hz	4 x 480x340 / 4 x GN2/3	4 grilles	1 825
RX-604/TRI ⚡	⊘	✗	820 x 800 x 560	680 x 470 x 365	5 700	250	400 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	2 205
RX-604-H/TRI ⚡	⊘	✓	820 x 800 x 560	680 x 470 x 365	5 700	250	400 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	2 385
RX-604/MONO ⚡	⊘	✗	820 x 800 x 560	680 x 470 x 365	5 700	250	230 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	2 200
RX-604-H/MONO ⚡	⊘	✓	820 x 800 x 560	680 x 470 x 365	5 700	250	230 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	2 380
RX-604-PLUS/TRI ⚡	⊘	✗	820 x 850 x 560	680 x 470 x 365	6 300	250	400 V - 50/60 Hz (Mono : +80 €)	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	2 590
RXD-604-PLUS-V24 ⚡	⊘	✗	820 x 800 x 570	680 x 470 x 365	6 300	260	400 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	3 620

✓ Disponible de série ✗ Indisponible de série et indisponible en option = Nouveauté 2024

Type de contrôle : ⊘ Electromécanique ⊘ Electromécanique afficheur digital

INFOS PRODUITS

- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Minuterie 0-60 min. + mode continu
- ⊕ Espacement : 80 mm

Toute la gamme RX-424 et RX-604

- ⊕ Alarme de fin de cycle
- ⊕ Lumière intérieure halogène

RX-424-HG

- ⊕ H : Humidificateur
- ⊕ G : Grill

Gamme RX-604

- ⊕ Sécurité magnétique de la porte
- ⊕ Inverseur de rotation du ventilateur

RX-604-H

- ⊕ H : Humidificateur

RX-604-PLUS

- ⊕ Plus : Double turbine

RXD-604-PLUS-V24

- ⊕ Clima Control : Contrôle de la température
- ⊕ Steam Control : Contrôle de la vapeur
- ⊕ Livre de recettes personnalisable
- ⊕ Contrôle QR
- ⊕ Préchauffage

LES OPTIONS

RX-304

- ⊕ Ouverture de porte latérale droite
Réf : RXL/D / 85 € HT
- ⊕ Ouverture de porte latérale gauche
Réf : RXL/G / 85 € HT

RX-424 & RX-424-H

- ⊕ Ouverture de porte latérale droite
Réf : RXL/D / 85 € HT
- ⊕ Ouverture de porte latérale gauche
Réf : RXL/G / 85 € HT

RX-604-PLUS

- ⊕ Ouverture de porte latérale droite
Réf : RXL/D / 85 € HT
- ⊕ Ouverture de porte latérale gauche
Réf : RXL/G / 85 € HT

Le levage est une étape importante pour les produits de pâtisserie et de boulangerie, qui détermine la réussite du produit. Grâce aux étuves, les temps de levage sont réduits tout en gardant la qualité du produit final. A utiliser dans la préparation de pain, de gâteaux, pizzas ...



Référence	Type de contrôle	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	€ HT
ETUVES ANALOGIQUES								
F-408 ⚡		640 x 640 x 975	490 x 560 x 650	700	85	230 V - 50/60 Hz	8x 480x340	1 550
F-608 ⚡		820 x 700 x 975	610 x 645 x 650	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	8x 600x400	1 725
ETUVES DIGITALES								
STF-610 ⚡		880 x 950 x 690	720 x 850 x 425	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	10x 600x400 / 5x 800x600	2 590
STF-620 ⚡		880 x 950 x 1090	720 x 850 x 825	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	20x 600x400 / 10x 800x600	2 990
STF-433 ⚡		1090 x 985 x 690	720 x 890 x 430	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	10x 600x400 / 5x 800x600	2 875
STF-633 ⚡		1500 x 985 x 690	1335 x 885 x 425	2 100	85	230 V - 50/60 Hz	5x 800x600 / 10x 600x400	3 715

Type de contrôle : Electromécanique Electromécanique afficheur digital

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur et intérieur inox
- ⊕ Supports pour plateaux amovibles pour faciliter le nettoyage
- ⊕ Possibilité de choisir chaleur sèche ou humide
- ⊕ Espacement : 80 mm
- ⊕ Porte en verre trempé
- ⊕ Température maximum : 85°C
- ⊕ Plaques non fournies (voir page 623)

F
 ⊕ Production d'humidité grâce à un bac dans la partie inférieure

STF
 ⊕ Compatibles ST-BAKERY
 ⊕ Ø arrivée d'eau 3/4"
 ⊕ Témoin de remplissage du réservoir d'eau



Pour plus de détails, nous consulter

Ces fours permettent de tenir au chaud ou de réchauffer les plats avant de les servir en salle.



Référence	Type de contrôle	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	€ HT
GN 1/1								
RG-311 ⚡		700 x 695 x 450	594 x 386 x 240	3 900	170	230 V - 50/60 Hz	3x GN1/1	2 795
RG-611/TRI ⚡		700 x 695 x 710	594 x 386 x 451	5 650	170	400 V - 50/60 Hz (Mono : +80 €)	6x GN1/1	3 030
RG-1011 ⚡		735 x 695 x 980	594 x 386 x 710	10 300	170	400 V - 50/60 Hz	10x GN1/1	4 230
GN 2/1								
RG-1021 ⚡		735 x 1020 x 985	594 x 710 x 710	18 400	170	400 V - 50/60 Hz	10x GN2/1	5 405

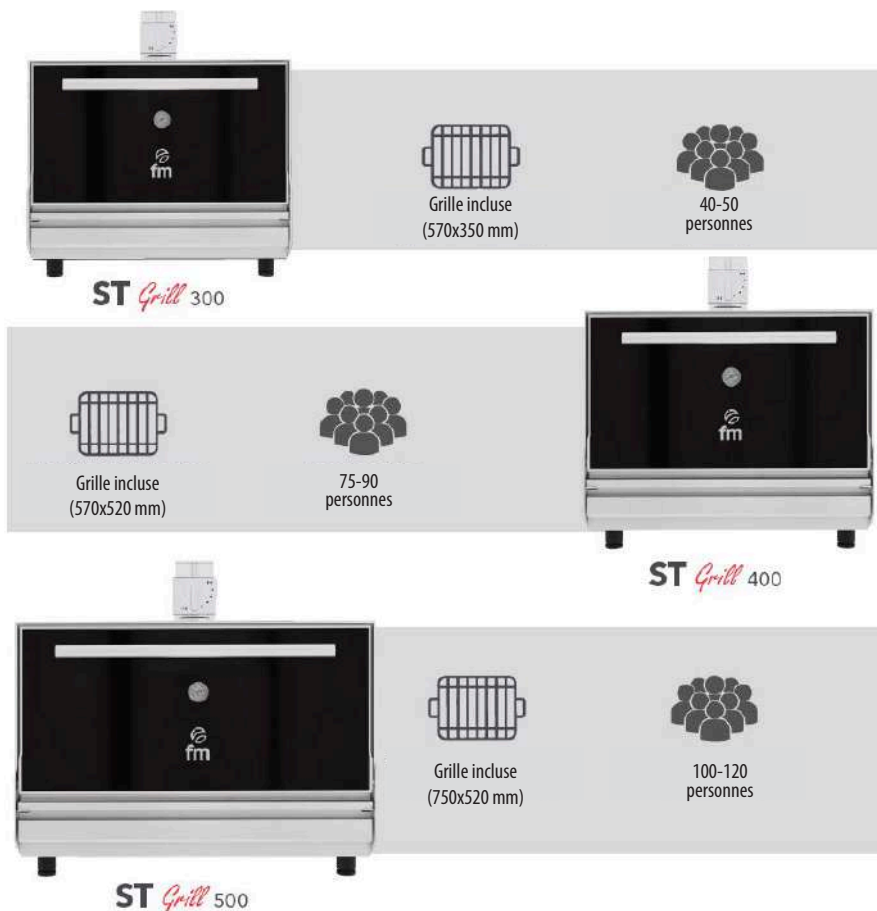
Type de contrôle : Electromécanique afficheur digital



INFOS PRODUITS

- ⊕ Commandes électroniques
- ⊕ Température maximum 170°C (réglable)
- ⊕ Espacement : 65 mm
- ⊕ Angles arrondis en inox avec glissières amovibles pour une facilité de nettoyage
- ⊕ 99 programmes de cuisson avec 3 phases pour chacun d'entre eux
- ⊕ Humidité réglable de 0 à 100%
- ⊕ Préchauffage automatique
- ⊕ Alarme en fin de cycle
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Sécurité magnétique de la porte
- ⊕ Répartition homogène de la chaleur grâce à la ventilation alternée
- ⊕ Ø arrivée d'eau 3/4"
- ⊕ Plaques non fournies

FOURS À BRAISE

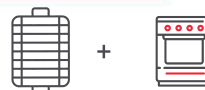


Système de régulation de la fumée



250 - 350°C

Four et grill combinés



Idéal pour tous les types d'aliments



Facilité d'entretien



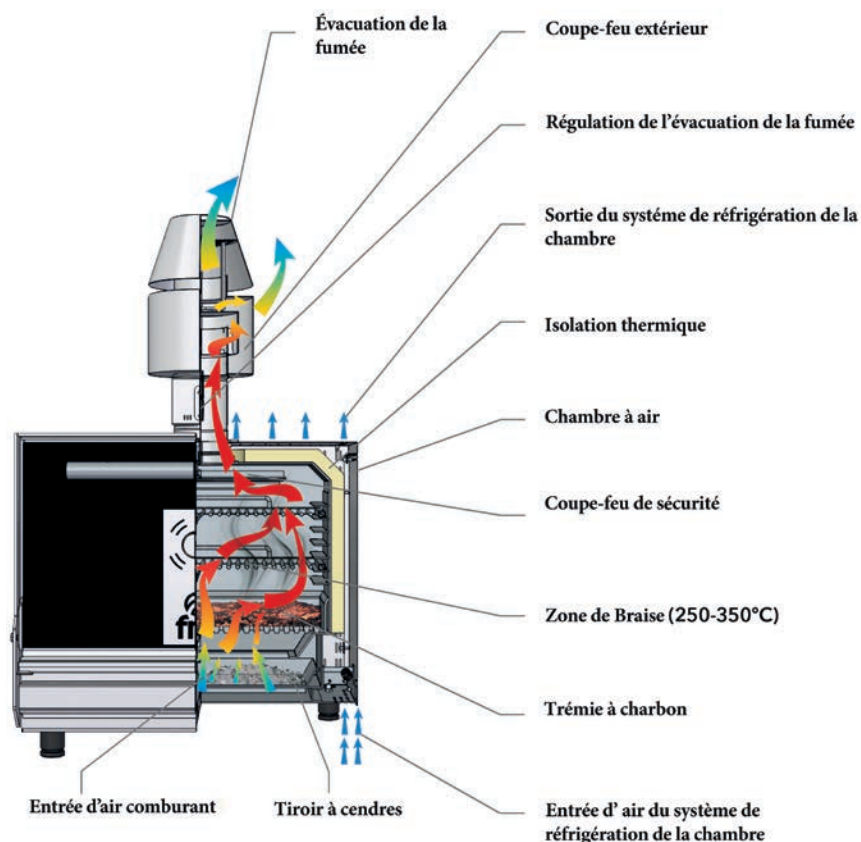
Efficacité énergétique élevée



Fabriqué avec des matériaux de qualité



Le four à braise est le mariage parfait entre le barbecue et le four, pour la préparation de viandes, poissons et de divers accompagnements



STG-300



STG-400



STG-500

















Accessoires inclus : brosse, pelle pour les cendres, pince, tisonnier à charbon, grille, régulateur de sortie de fumée

Référence	Dimension de la grille	Capacité des plateaux GN	Temps d'allumage	Puissance	Nombre de convives	Température	Dimension externe (LxPxH) en mm	Connexion de sortie de fumée Ø	€ HT
STG-300	1 x (570x350 mm)	1 GN1/1	45 min	3 kW	40-50	250 - 350 °C	740 x 575 x 670	120 mm	8 190
STG-400	1 x (570x520 mm)	1 GN1/1	45 min	4,5 kW	75-90	250 - 350 °C	740 x 725 x 670	120 mm	9 465
STG-500	1 x (760x520 mm)	2 GN1/1	45 min	5,5 Kw	100-120	250 - 350 °C	930 x 725 x 670	120 mm	10 675

INFOS PRODUITS

- ⊕ Construction entièrement en acier inoxydable
- ⊕ Plan de feu en fonte
- ⊕ Température de travail entre 250-350°C
- ⊕ Intérieur inox pour les références STG-300, STG-400 et STG-500
- ⊕ Isolation interne de haute qualité pour les références STG-300-S, STG-400-S et STG-500-S
- ⊕ Régulation de la température au moyen d'un système de tirage
- ⊕ Système d'ouverture de porte anti-impact
- ⊕ Thermomètre intégré jusqu'à 500°C
- ⊕ Système de tiroir à cendres indépendant
- ⊕ Tiroir de récupération des graisses
- ⊕ Grille en acier inoxydable incluse

ACCESSOIRES FOURS À BRAISE

Référence	Description	Accessoires inclus	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
 89710722	Régulateur de sortie de fumée supplémentaire	●	-	356
 89710723	Sécurité anti-étincelles et anti-projection	●	-	548
 89710724	Filtre à particules en suspensions		-	292
 89710725	Tisonnier à charbon supplémentaire	●	L 450	60
 89710726	Tisonnier à charbon supplémentaire	●	L 750	60
 89710727	Pelle pour ramasser les cendres		-	128
 N 710900	Pince supplémentaire	●	-	115
 89710729	Brosse supplémentaire	●	-	38
 89710730	Grille supplémentaire	●	570x350	548
89710731	Grille supplémentaire	●	570x520	672
89710732	Grille supplémentaire	●	750x520	898
 N 89710897	Panier mixte (cage) sans poignée		260X260X50	95
 N 89710901	Sac de charbon 15kg		-	125
 N 89710890	Bac aluminium antiadhérent Prof 55 mm GN1/3		-	205
N 89710891	Bac aluminium antiadhérent Prof 55 mm GN1/2		-	350
N 89710892	Bac aluminium antiadhérent Prof 55 mm GN2/3		-	365
N 89710893	Bac aluminium antiadhérent Prof 55 mm GN1/1		-	445
 N 89710894	Cassolete aluminium antiadhérente diamètre 20cm		-	95
N 89710895	Cassolete aluminium antiadhérente diamètre 24cm		-	105
N 89710896	Cassolete aluminium antiadhérente diamètre 28cm		-	150
 N 89710898	Daurade porte grill		-	75
 N 89710899	Turbot porte grill		-	95
 N 89710875	Barbecue Hibachi GN1/6		285x180x240	355
N 89710876	Barbecue Hibachi GN1/3		435x200x240	490
N 89710877	Barbecue Hibachi GN1/2		413x280x220	520

N = Nouveauté 2024

SUPPORTS DE FOURS

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST COMPACT				
	STC-200	STC-1011-V5 STC-611-V5 STC-411V5 STC-1011-E STC-611-E STC-411-E	490x670x200	660
	STC-400	STC-1011-V5 STC-611-V5 STC-411V5 STC-1011-E STC-611-E STC-411-E	490x670x400	760
	STC-650	STC-1011-V5 STC-611-V5 STC-411V5 STC-1011-E STC-611-E STC-411-E	490x670x650 7 glissières GN1/1	985
	STC-850	STC-1011-V5 STC-611-V5 STC-411V5 STC-1011-E STC-611-E STC-411-E	490x670x850 10 glissières GN1/1	1 075
	STC-650-B	STC-423-V5 ST-423-E	490x495x650 7 glissières GN1/1	960
	STC-850-B	STC-423-V5 ST-423-E	490x495x850 10 glissières GN1/1	1 065
	STC-200-W	STC-1011-V5-W STC-611-V5-W STC-411V5-W STC-1011-EW STC-611-EW STC-411-EW	700x495x200	660
	STC-400-W	STC-1011-V5-W STC-611-V5-W STC-411V5-W STC-1011-EW STC-611-EW STC-411-EW	700x495x400	765

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
	STC-650-W	STC-1011-V5-W STC-611-V5-W STC-411V5-W STC-1011-EW STC-611-EW STC-411-EW	700x495x650 8 glissières GN1/1	965
	STC-850-W	STC-1011-V5-W STC-611-V5-W STC-411V5-W STC-1011-EW STC-611-EW STC-411-EW	700x495x850 8 glissières GN1/1	1 090
SÉRIE ST GASTRO				
	STG-300/SUP	STG-71-M STG-71-V7 STG-111-M STG-111-V7	715x600x300	660
	STG-650	STG-71-M STG-71-V7 STG-111-M STG-111-V7	715x600x650 6 glissières GN1/1	1 120
	STG-850	STG-71-M STG-71-V7 STG-111-M STG-111-V7	715x600x850 8 glissières GN1/1	1 280
SÉRIE RG				
	RX-RG	RG-311 RG-611 RG-1011	808x698x852	840
SÉRIE ST BAKERY				
	STB-300	STB-604-M STB-604-V7 STB-606-M STB-606-V7 STB-606-M-GAS STB-610-M STB-610-V7 STB-610-M-GAS	810x760x300	800

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT	
	STB-650	STB-604-M STB-604-V7 STB-606-M STB-606-V7 STB-610-M STB-610-M-GAS	810x760x650 6 glissières 600x400	1 225	
	STB-850	STB-604-M STB-604-V7 STB-606-M STB-606-V7 STB-610-M STB-610-M-GAS	810x760x850 8 glissières 600x400	1 350	
SÉRIE RX					
	RX-43/34	RX 304	590x580x850	590	
	RX-48/34	RX 424 RX 424 H	625x640x850	595	
	RX-60/40 B RX-60/40	RX-604 RX-604-H	810x700x850	Pour grilles 600x400 ou GN1/1	885
		RX-604-MONO RX-604-H-MONO			840
SÉRIE ST GRILL					
	89710733	STG-300	720x500x800	1 175	
	89710734	STG-400	720x650x800	1 405	
	89710735	STG-500	910x650x800	1 535	
	89710736	STG-300	720x500x800	1 735	
	89710737	STG-400	720x650x800	1 850	
	89710738	STG-500	910x650x800	2 060	

SUPPLÉMENT ROULETTES

Visuel	Référence	€ HT
	89710286	185

= Nouveauté 2024

MEUBLES BAS

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GASTRO				
	STGH-650	STG-51-M/V7, STG-71-M/V7, STG-111-M/V7 hauteur 650 mm	-	1 515
	STGH-850	STG-51-M/V7, STG-71-M/V7, STG-111-M/V7 hauteur 850 mm	-	1 735

= Nouveauté 2024

SUPPORTS DE PLATEAUX

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GRILL				
	89710739	STG-300	720x500x195	1 290
	89710740	STG-400	720x650x195	1 440
	89710741	STG-500	910x650x195	1 605

KITS DE SUPERPOSITION

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST COMPACT			
KITSTC11	STC 411V5 STC 611V5 STC 1011 V5 STC 611E STC 611E STC 1011 E	530x795x80	710
KITSTCW11	STC 411 V5W STC 611 V5 STC 1011 V5 STC 411 E STC 611 E STC 1011 E	720x620x80	710
KITSTC23	STC 423 V5 STC 423 E	530x620x80	710

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GASTRO			
KITSTG	STG 711 M STG 711 V7 STG 1111 M STG 1111 V7 STG 721 V7	788 x 758 x 78	710
SÉRIE ST BAKERY			
KITSTB	STB 604 M STB 604 V7 STB 606 M STB 610 M STB 610 V7	880x935x100	710
SÉRIE ST BAKERY GAZ			
KITSTB-GAS	STB 606 M-GAS STB 610 M-GAS	880x935x100	740

= Nouveauté 2024

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE RX			
KITRX4334	RX 304	590x675x40	535
KITRX4834	RX 424	640x720x40	535
KITRX6040	RX 603 RX 604 RX 604 PLUS	820x800x40	535
MODULE STB			
KITMODULE	STB	880x935x80	1 200

ACCESSOIRES

HOTTES POUR FOURS ÉLECTRIQUES



Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST COMPACT			
89710482			2 675
N Duo : 89710701	STC 623 24/V7	530x735x235	2 845
89710481			2 770
N Duo : 89710702	STC 611 24/V7 STC 1011 24/V7	530x915x235	2 980
89710483			2 815
N Duo : 89710703	STC 611 W 24/V7 STC 1011 W 24/V7	720x750x235	3 015

N = Nouveauté 2024

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST BAKERY			
89710514			3 115
N Duo : 89710756	STB 604 M STB 606 M STB 610 M	880x1060 x315	3 340
89710515			3 115
N Duo : 89710757	STB 604 V7 STB 606 V7 STB 610 V7 STB 616 V7	880x1550 x315	3 340

N = Nouveauté 2024

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GASTRO			
89710581			2 880
N Duo : 89710704	STG 51 M/V7 STG 71 M/V7 STG 111 M/V7	790x840x230	3 155
89710582			3 090
N Duo : 89710627	STG 201 ET/V7T STG 202 V7 T	880x1020x300 790x270x300	3 670

N = Nouveauté 2024

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE RX			
N 89710631	RX 603 RXL 603 RX 604		1 895
N Duo : 89710706	RX 604 PLUS RXL 604 PLUS RXD 604 PLUS RXDL 604 PLUS RX 604 PLUS HG	820x850x235	2 095

N = Nouveauté 2024

⊕ Fabrication en acier inoxydable

⊕ Connexion sortie de fumées (Ø 120 mm)

Hotte livrée en standard avec moteur d'extraction et kit de condensation des vapeurs



KIT DE CONDENSATION DES VAPEURS



Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST COMPACT			
89710712			1 060
Duo : 89710713	STC 623 24/V7	530x330x235	1 295
89710487			1 060
Duo : 8971714	STC 611 24/V7 STC 1011 24/V7	530x475x235	1 330
89710488			1 060
Duo : 89710715	STC 611 W 24/V7 STC 1011 W 24/V7	720x330x235	1 295

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE RX			
89710551		170x60x400	235
Eau : 89710552	SÉRIE RX	500x90 x285	565
Duo : 89710553		580x200 x180	990

N = Nouveauté 2024

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GASTRO			
89710584			1 060
	STG 51 M/V7 STG 111 M/V7 STG 71 M/V7 STG 201 ET/V7T	790x335x230	
Duo : 89710716	STG 51 M/V7 STG 71 M/V7 STG 111 M/V7	790x335x230	1 295

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST BAKERY			
89710517			1 060
	STB 604 M STB 606 M STB 610 M	510x350x315	
89710518			1 060
Duo : 89710804	STB 604 V7 STB 606 V7 STB 610 V7	510x350x315	1 295

N = Nouveauté 2024



KIT POMPE



Référence	Modèles compatibles	Description	€ HT
SÉRIE RX			
89710781	RX H	Pompe d'entrée d'eau	160

N = Nouveauté 2024



KIT DE DÉMARRAGE POUR ST-GASTRO ET ST-COMPACT 1/1

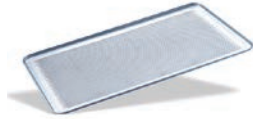


Référence	Description	€ HT
SÉRIE RX		
89710873	kit de démarrage	875

N = Nouveauté 2024

PLAQUES ALUMINIUM LISSES


Référence	Dimensions (mm)	€ HT
89BLA4334	430x430	30
89BLA4834	480x340	30
89BLA6040	600x400	40

PLAQUES ALUMINIUM PERFORÉES


Référence	Dimensions (mm)	€ HT
89BPA3224	340x240	28
89BPA4334	430x340	34
89BPA4834	480x340	36
89BPA6040	600x400	50

PLAQUE À BAGUETTES

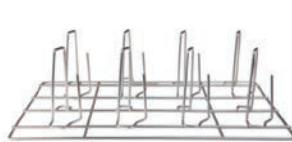

Référence	Dimensions (mm)	€ HT
89810H05	600x400	86

GRILLES CHROMÉES

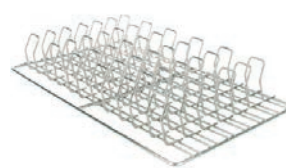

Référence	Dimensions (mm)	€ HT
89P4334	430x340	22
89P4834	480x340	22
89P6040	600x400	44

GRILLE ANTI-ADHÉRENTE


Référence	Dimensions	€ HT
89840H03	GN 1/1	282

SUPPORT POUR POULETS RÔTIS


Référence	Dimensions	€ HT
89840H39	GN 1/1	128

SUPPORT POUR CÔTELETTES


Référence	Dimensions	€ HT
89840H40	GN 1/1	186

PLAQUE À ŒUFS


Référence	Dimensions	€ HT
89840H28	GN 1/1	196

GRILLES À PIZZAS

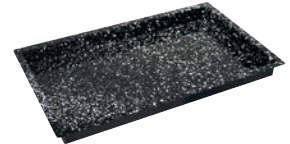

Référence	Dimensions (mm)	€ HT
89811H04	250	22
89811H05	300	24
89811H06	350	26

PANIER POUR FRITURE


Référence	Dimensions	€ HT
89840H34	GN1/1	266

BAC ANTI-ADHÉRENT EN ALUMINIUM GN1/1 PROF 65 MM


Référence	Dimensions	€ HT
89840H29	GN1/1	260

BAC EN ÉMAILLÉ GN 1/1 PROF 40 MM


Référence	Dimensions	€ HT
89840H36	GN1/1	160

DOUCHETTE EN OPTION POUR FOUR MIXTE

Bien préciser le modèle du four choisi.
Montage en usine uniquement



Référence	€ HT
DOU	212

KIT D'INSTALLATION POUR FOUR GAZ PROPANE


Référence	€ HT
89710442	892

FILTRE

(VENDU SANS TÊTE DE FILTRE)
Capacité 8000 L



Référence	€ HT
89710352	492

TÊTE DE FILTRE


Référence	€ HT
89710350	134

KIT DE 1ÈRE INSTALLATION FOURS SÉRIES STC / STG / STB

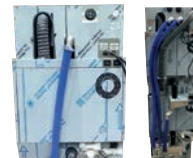

- Four
- Four + Hotte
- Four + condenseur

Référence	€ HT
89710832	330

KIT DE 1ÈRE INSTALLATION FOURS DUO SÉRIES STC / STG / STB


- Composition Four + Four
- Composition Four + Four + Hotte Duo
- Composition Four + Four + Condenseur Duo

Référence	€ HT
89710835	600

EN CAS D'INSTALLATION AVEC HOTTE OU DE FOURS SUPERPOSÉS : NOUS CONSULTER

DIGIMÈTRE

Mesure le volume d'eau en entrée



Référence	€ HT
89710090	144

DÉTÉRGENT


Référence	Description	€ HT
89870H02	Détergent 5 kg	50
89870H08	Détergent 10 kg	76

PRODUIT DE RINÇAGE


Référence	Description	€ HT
89870H03	Nettoyant finition brillant 5kg	44
89870H09	Nettoyant finition brillant 10kg	70

GANTS DE CUISINE


Référence	€ HT
89870H01	80

19 LA CUISSON HORIZONTALE





SOMMAIRE



SÉRIE 600

Fourneaux à gaz - Série Basic.....	626
Fourneaux à gaz - Série Classic.....	627
Fourneaux électriques.....	628
Barbecues / Charcoals à gaz.....	629
Plans neutres.....	629
Fry-Top à gaz.....	630
Fry-Top électriques.....	631
Friteuses à gaz.....	632
Fourneaux à gaz.....	632
Friteuses électriques.....	633
Chauffes-frites.....	634
Cuiseurs à pâtes.....	634



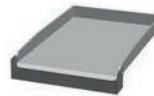
SÉRIE 750

Fourneaux à gaz - Série Basic.....	635
Fourneaux à gaz - Série Classic.....	636
Fourneaux électriques.....	637
Plaques coup de feu.....	638
Barbecues / Charcoals à gaz.....	639
Plans neutres.....	639
Fry-Top à gaz.....	640
Fry-Top électriques.....	641
Friteuses à gaz.....	642
Friteuses électriques.....	643
Chauffes-frites.....	644
Fourneaux à gaz / 1 brûleur central.....	644
Cuiseurs à pâtes.....	645
Bains-marie.....	645



SÉRIE 900

Fourneaux à gaz.....	646
Fourneaux électriques.....	647
Plaques coup de feu.....	648
Barbecues / Charcoals à gaz.....	649
Plans neutres.....	649
Fry-Top à gaz.....	650
Fry-Top électriques.....	651
Friteuses à gaz.....	652
Friteuses électriques.....	652
Chauffes-frites.....	653
Fourneaux à gaz.....	653
Cuiseurs à pâtes.....	654
Bains-marie.....	654
Marmites.....	655
Sauteuses basculantes.....	655



ACCESSOIRES.....	656
------------------	-----

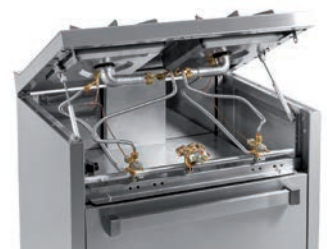
SYSTÈME BREVETÉ

HR propose un innovant système de relevage du plan de travail des fourneaux de cuisson industrielle. L'objectif est de conserver la propreté et la solidité d'un plan de travail étanche à l'eau sans empêcher l'accès aux pièces internes de la machine en vue d'une réparation ou de son entretien.

Le système est équipé de deux charnières arrière et de deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture du plan de travail est battant, les tuyaux d'alimentation en gaz sont flexibles et adaptés aux mouvements du plan de travail.

Le plan de travail reste ainsi étanche (meilleur pour le nettoyage), pour toute réparation ou entretien de la machine. Il est possible de le soulever et d'accéder à l'intérieur dans de bonnes conditions de visibilité et d'espace. On peut remplacer sans difficulté les injecteurs, les thermocouples, les vannes de gaz, les brûleurs, les brûleurs pilotes...

Les fourneaux BASIC n'incluent pas ce système de relevage.



C2F600H



À POSER

CB4F600E

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB2F600S	2 Brûleurs	400x600x335	21	5,5 5,5	11	9 460	1 355
CB4F600S	4 Brûleurs	800x600x335	35	5,5 5,5 5,5 5,5	22	18 920	1 735
CB6F600S	6 Brûleurs	1200x600x335	48	5,5 5,5 5,5 5,5 5,5 5,5	33	28 380	2 415

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB2F600E	2 Brûleurs	400x600x880	37	5,5 5,5	11	9 460	1 565
CB4F600E	4 Brûleurs	800x600x880	57	5,5 5,5 5,5 5,5	22	18 920	2 230
CB6F600E	6 Brûleurs	1200x600x880	78	5,5 5,5 5,5 5,5 5,5 5,5	33	28 380	3 240

AVEC FOUR À GAZ GN 1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB4F600H	4 Brûleurs + 1 four gaz	800x600x880	79	5,5 5,5 5,5 5,5 Four : 5,8	27,8	23 908	3 720
CB6F600H	6 Brûleurs + 1 four gaz + placard neutre	1200x600x880	103	5,5 5,5 5,5 5,5 5,5 5,5 Four : 5,8	38,8	33 368	5 155

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB4F600HE	4 Brûleurs + 1 four électrique	800x600x880	79	5,5 5,5 5,5 5,5 Four : 3,5	22 3,5 / 380V 3+N	18 920	4 065
CB6F600HE	6 Brûleurs + 1 four électrique + placard neutre	1200x600x880	100	5,5 5,5 5,5 5,5 5,5 5,5 Four : 3,5	33 3,5 / 380V 3+N	28 380	5 715

INFOS PRODUIT

- ⊕ Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- ⊕ Construction en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Grilles supérieures en acier chromé
- ⊕ Vanne thermostatique dans le four
- ⊕ Four avec allumage automatique
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Dimensions du four : 570 x 495 x 317 mm

- ⊕ Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- ⊕ Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile







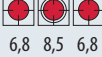

LES OPTIONS

- Plaque de cuisson avec bac à graisse série 600.
Dimensions : 400x535x55 mm. Poids net : 14 kg
Réf : 110003629 / 260 € HT
- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT
- Ensemble de portes 1200 (2 unités)
Réf : 110004227 / 660 € HT
- Clayette inox GN1/1
Réf : 2002611P / 11 € HT











C3F600H









À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F600S  	2 Brûleurs	800x600x345	35	 8,5 6,8	 15,3	13 158	1 945
C3F600S  	3 Brûleurs	1200x600x345	49	 6,8 8,5 6,8	 22,1	19 006	2 715

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F600E  	2 Brûleurs	800x600x880	57	 8,5 6,8	 15,3	13 158	2 560
C3F600E  	3 Brûleurs	1200x600x880	78	 6,8 8,5 6,8	 22,1	19 006	3 470

AVEC FOUR GAZ GN1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F600H  	2 Brûleurs + 1 four gaz	800x600x880	79	 8,5 6,8 Four : 5,8	 21,1	18 146	4 045
C3F600H  	3 Brûleurs+ 1 four gaz + placard neutre	1200x600x880	102	 6,8 8,5 6,8 Four : 5,8	 27,9	23 994	5 275

INFOS PRODUIT

- ⊕ Système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation
- ⊕ Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- ⊕ Construction en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Grilles supérieures en fonte
- ⊕ Vanne thermostatique dans le four
- ⊕ Tous les brûleurs ont une veilleuse incorporée
- ⊕ Four avec allumage automatique

- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- ⊕ Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile

LES OPTIONS







- Plaque de cuisson avec bac à graisse série 600 400x620x55 mm.
Réf: 110003127 / 260 € HT
- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT
- Ensemble de portes 1200 (2 unités)
Réf: 110004227 / 535 € HT
- Réducteur de foyer émaillé
Réf: 110004888 / 25 € HT
- Brûleur 6,8 à 8,5 kW
Réf: 110003777 / 180 € HT
- Clayette inox GN1/1
Réf: 200261P / 11 € HT









CE2P600S






À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE2P600S 	2 Plaques	400x600x335	21			1 280
CE4P600S 	4 Plaques	800x600x335	32			1 820

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE2P600E 	2 Plaques	400x600x880	37			1 645
CE4P600E 	4 Plaques	800x600x880	57			2 445

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE4P600H 	4 Plaques + 1 four électrique	800x600x880	79	 Four : 3,5		4 085

INFOS PRODUIT

- ⊕ Permet la préparation rapide des ingrédients
- ⊕ Construction en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Plaque électrique haute performance avec limiteur de température et répartition uniforme de la chaleur
- ⊕ Glissières de four facilement amovible
- ⊕ Joint de fibre de verre, haute résistance

- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile
- ⊕ Grill inclus
- ⊕ **Thermostat de régulation de 50 à 300 °C**
- ⊕ 380V/3+N

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT
- Clayette inox GN1/1
Réf : 200261IP / 11 € HT



B6008E

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B6006S	600x600x410	42	15,2	13 072	2 345
B6008S	800x600x410	54	16,6	14 276	2 745

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B6006E	600x600x945	61	15,2	13 072	2 935
B6008E	800x600x945	76	16,6	14 276	3 385

INFOS PRODUIT

- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant
- ⊕ Lignes droites pour un nettoyage facile
- ⊕ Grille avec profil en « V »
- ⊕ Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- ⊕ Briquettes en céramique incluses
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Grill réglable en hauteur, amovible
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- ⊕ Rigole de récupération des graisses emboutie

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 600 (1 unité)
Réf: 110003626 / 285 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT
- Briquettes en céramique
Réf: 110005244 / 80 € HT



- Grille à tige circulaire B6008
Réf: 110003926 / 245 € HT
- Grille à tige circulaire B6006
Réf: 110003927 / 225 € HT



CN6004E

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN6004S	400x600x325	20	1 005
CN6008S	800x600x325	34	1 660
SANS TIROIR			
CNS6004S	400x600x325	15	615
CNS6008S	800x600x325	23	805

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN6004E	400x600x865	35	1 520
CN6008E	800x600x865	57	2 295
SANS TIROIR			
CNS6004E	400x600x865	31	1 140
CNS6008E	800x600x865	45	1 455

INFOS PRODUIT

- ⊕ Acier inox
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur
- ⊕ Plan de travail renforcé

LES OPTIONS













- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT















FT6008E



À POSER

Référence		Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT	
ACIER RECTIFIÉ							
FT6006S			600x600x410	54	 8,1	6 966	2 105
FT6008S			800x600x410	68	 12,5	10 750	2 615
REVETEMENT CHROME							
FT6006SCR			600x600x410	54	 8,1	6 966	2 695
FT6008SCR			800x600x410	68	 12,5	10 750	3 480

SUR PLACARD OUVERT

Référence		Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT	
ACIER RECTIFIÉ							
FT6006E			600x600x945	73	 8,1	6 966	2 660
FT6008E			800x600x945	90	 12,5	10 750	3 235
REVETEMENT CHROME							
FT6006ECR			600x600x945	73	 8,1	6 966	3 170
FT6008ECR			800x600x945	94	 12,5	10 750	4 080

INFOS PRODUIT

- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- ⊕ Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur en acier rectifié ou chrome
- ⊕ Boîtier en acier inoxydable
- ⊕ Thermocouple de sécurité

- ⊕ Chaque brûleur a un allumage automatique
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Plaque de cuisson soudée par robots
- ⊕ Vanne thermostatique dans les modèles chrome
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 600 (1 unité)
Réf : 110003626 / 285 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT



FTE6008E

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE6006S	600x600x410	54	⚡ 6,3	2 170
FTE6008S	800x600x410	70	⚡ 7,8	2 910
RETEMENT CHROME				
FTE6006SCR	600x600x410	54	⚡ 6,3	2 475
FTE6008SCR	800x600x410	70	⚡ 7,8	3 435

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE6006E	600x600x945	73	⚡ 6,3	2 735
FTE6008E	800x600x945	94	⚡ 7,8	3 535
RETEMENT CHROME				
FTE6006ECR	600x600x945	73	⚡ 6,3	3 045
FTE6008ECR	800x600x945	94	⚡ 7,8	4 015

INFOS PRODUIT

- ⊕ Permet une préparation rapide des aliments
- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- ⊕ Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur, en acier ou chromé
- ⊕ Boîtier en acier inoxydable
- ⊕ 380V/3+N

- ⊕ Thermostat de régulation 100° à 300°C
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Plaque de cuisson soudée au sommet
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10

LES OPTIONS



- Ensemble de porte 600 (1 unité)
Réf : 110003626 / 285 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT





FDG8L600S



À POSER

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG8L600S 	8	400x600x490	30	7,7	6 622	2 235
FDG8L8600S 	8+8	800x600x490	55	15,4	13 244	3 875

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG8L600E 	8	400x600x1022	55	7,7	6 622	3 055
FDG8L8600E 	8+8	800x600x1022	90	15,4	13 244	5 000

INFOS PRODUIT

- Allumage électrique et flamme pilote protégée
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation de la température de 110°C à 190°C
- Cuves en acier inoxydable avec zone froide
- Chauffage via des tubes de transmission placés à l'intérieur de la cuve
- Thermostat de sécurité 230°C
- Bacs de cuisson emboutis pour un nettoyage facile
- Robinet de vidange d'huile
- Tube de vidange amovible (modèles à poser)
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- Filtre de récupération d'huile intégré de série sur les modèles sur placard
- Portes de série sur modèles sur placard



LES OPTIONS

- Panier FDG 8L - FDE 10L
Réf: 110005146 / 135 € HT
- Support de panier FDG 8L - FDE 10L
Réf: 110005147 / 85 € HT

FOURNEAUX GAZ / 1 BRÛLEUR CENTRAL
SÉRIE 600

PLL6006E



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
PLL6006S 	600x600x330	28	16 KW Ø 270 mm	13 760	2 005
PLL6006E 	600x600x875	50	16 KW Ø 270 mm	13 760	2 580

INFOS PRODUIT

- Fourneau à gaz pour plats traditionnels
- Idéal pour la cuisson des paëllas et autres aliments dans des marmites de grandes capacités
- Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- Pieds réglables en hauteur
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Diamètre du brûleur 270 mm
- Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 600 (1 unité) pour PLL6006E
Réf: 110003626 / 285 € HT



FD10L8T600E

N **À POSER**

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension	€ HT
FD10L8M600S	10	400x600x320	38	8	230V	2 130
FD10L8T600S	10	400x600x320	38	8	380V	2 245
FD10L10L8M600S	10+10	800x600x320	59	8+8	230V	3 830
FD10L10L8T600S	10+10	800x600x320	59	8+8	380V	4 060

N = Nouveauté 2024

N **SUR PLACARD AVEC PORTE(S)**

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension	€ HT
FD10L8M600E	10	400x600x870	62	8	230V	3 055
FD10L8T600E	10	400x600x870	62	8	380V	3 215
FD10L10L8M600E	10+10	800x600x870	95	8+8	230V	5 135
FD10L10L8T600E	10+10	800x600x870	95	8+8	380V	5 385

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUIT

- ⊕ Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C / 20A
- ⊕ Le thermostat de sécurité peut être réarmé jusqu'à 230°C / 20A
- ⊕ Cuve et châssis en acier inoxydable
- ⊕ Indicateur de niveau d'huile max/min
- ⊕ Résistance en acier inoxydable
- ⊕ Voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant vert indique une bonne connexion
- ⊕ Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 50A
- ⊕ Résistance pivotante
- ⊕ Cuve emboutie
- ⊕ Robinet de vidange
- ⊕ Filtre de récupération d'huile intégré de série (pour modèles sur placard)
- ⊕ Tuyau de vidange amovible (pour modèles à poser)
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm
- ⊕ Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- ⊕ Portes de série sur modèles sur placard

LES OPTIONS



- Panier FDG 8L - FDE 10L
Réf : 110005146 / 135 € HT
- Support de panier FDG 8L - FDE 10L
Réf : 110005147 / 85 € HT



MF6004S



ÉLECTRIQUES

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
MF6004S 		400x600x462	21	⚡ 1 / 230V	1 155
MF6004E 		400x600x1009	36	⚡ 1 / 230V	1 565

INFOS PRODUIT

- ⊕ Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment
- ⊕ Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée
- ⊕ Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments

- ⊕ Résistance en céramique avec rampe chauffante
- ⊕ Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil
- ⊕ Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie
- ⊕ Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement
- ⊕ Pieds réglables en hauteur

LES OPTIONS



- Ensemble de porte 400 (1 unité) pour MF6004E
Réf: 110003627 / 260 € HT

CUISEUR À PÂTES
SÉRIE 600



CPG25L600E



À GAZ

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
CPG25L600E 	25	400x600x880	55	🔥 9,6	8 256	3 435
CPG25L25L600E 	25 + 25	800x600x880	98	🔥 19,2	16 512	6 085

ÉLECTRIQUES

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
CPE25L600E 	25	400x600x880	42	⚡ 6 / 380V/3+N	3 235
CPE25L25L600E 	25 + 25	800x600x880	73	⚡ 12 / 380V/3+N	5 520

INFOS PRODUIT

- ⊕ Cuve en acier inoxydable AISI 316
- ⊕ Valve de remplissage incluse
- ⊕ Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir
- ⊕ Vidange connectable à l'évacuation générale
- ⊕ Température de travail 0 à 99°C
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Paniers inclus : 1 panier de 1/3 (290x140x200 mm) et 2 paniers de 1/6 (140x140x200 mm)
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10

À GAZ

- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Allumage automatique avec flamme pilote
- ⊕ Brûleurs très performants
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10

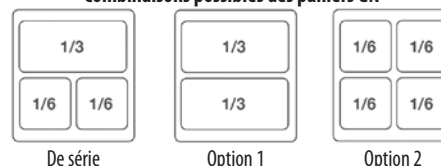
ÉLECTRIQUES

- ⊕ Résistance en acier inoxydable
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Dimensions de la cuve : 300x310x318 mm
- ⊕ Contrôle de la puissance
- ⊕ Indicateur de fonctionnement

LES OPTIONS

- Option 1 : 2 paniers GN1/3
Réf: CP600-1 / **Même prix**
- Option 2 : 4 paniers GN1/6
Réf: CP600-2 / **105 € HT**

Combinaisons possibles des paniers GN





CB2F750E

Ensemble de porte (en option)

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB2F750S	2 Brûleurs	400x750x335	24	7,5 5,5	13	11 180	1 300
CB4F750S	4 Brûleurs	800x750x335	40	7,5 5,5	26	22 360	1 740
CB6F750S	6 Brûleurs	1200x750x335	56	7,5 5,5	39	33 540	2 615

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB2F750E	2 Brûleurs	400x750x880	43	7,5 5,5	13	11 180	1 700
CB4F750E	4 Brûleurs	800x750x880	67	7,5 5,5	26	22 360	2 460
CB6F750E	6 Brûleurs	1200x750x880	90	7,5 5,5	39	33 540	3 595

AVEC FOUR À GAZ GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB4F750H	4 Brûleurs + 1 four gaz	800x750x880	91	7,5 5,5 Four : 7	33	28 380	4 055
CB6F750H	6 Brûleurs + 1 four gaz + placard neutre	1200x750x880	115	7,5 5,5 Four : 7	46	39 560	5 540

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB4F750HE	4 Brûleurs + 1 four électrique	800x750x880	90	7,5 5,5 Four : 5	26 5 / 380V 3+N	22 360	4 260
CB6F750HE	6 Brûleurs + 1 four électrique + placard neutre	1200x750x880	115	7,5 5,5 Four : 5	39 5 / 380V 3+N	33 540	5 740

INFOS PRODUIT

- ⊕ Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- ⊕ Construction en acier inoxydable
- ⊕ Grilles supérieures en acier chromé
- ⊕ Vanne thermostatique dans le four
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Glissières de four facilement amovible
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- ⊕ Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile

LES OPTIONS

- Plaque de cuisson avec bac à graisse série 750. Dimensions : 400x620x55 mm. Poids net : 20 kg
Réf : 110003629 / 260 € HT
- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT
- Ensemble de portes 1200 (2 unités)
Réf : 110004227 / 660 € HT
- Grille pour four GN 2/1
Réf : 2003621P / 25 € HT
- Brûleur Basic 5,5 à 7,5 kW
Réf : 110004918 / 165 € HT

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel. Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.



C6F750H



À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F750S	2 Brûleurs	400x750x345	29 kg	8,5 6,8	15,3	13 158	1 960
C4F750S	4 Brûleurs	800x750x345	49 kg	8,5 6,8	30,6	26 316	3 130
C6F750S	6 Brûleurs	1200x750x345	71 kg	8,5 6,8	45,9	39 474	4 375

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F750E	2 Brûleurs	400x750x880	48 kg	8,5 6,8	15,3	13 158	2 495
C4F750E	4 Brûleurs	800x750x880	77 kg	8,5 6,8	30,6	26 316	3 855
C6F750E	6 Brûleurs	1200x750x880	105 kg	8,5 6,8	45,9	39 474	5 330

AVEC FOUR À GAZ GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C4F750H	4 Brûleurs + 1 four gaz	800x750x880	101 kg	8,5 6,8 Four : 7	37,6	32 336	5 400
C6F750H	6 Brûleurs + 1 four gaz + placard neutre	1200x750x880	133 kg	8,5 6,8 Four : 7	52,9	45 494	7 290

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE MAXI (900X662X317 MM)

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C6F750HM	6 Brûleurs + 1 four gaz maxi + placard neutre	1200x750x880	156 kg	8,5 6,8 Four : 11	56,9	48 925	7 410

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C4F750HE	4 Brûleurs + 1 four électrique	800x750x880	100	8,5 6,8 Four : 5	30,6 5 / 380V 3+N	26 316	5 635
C6F750HE	6 Brûleurs + 1 four électrique + placard neutre	1200x750x880	130	8,5 6,8 Four : 5	45,9 5 / 380V 3+N	39 474	7 485

INFOS PRODUIT

- ⊕ Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- ⊕ Construction en acier inoxydable
- ⊕ Grilles supérieures en fonte
- ⊕ Vanne thermostatique dans le four
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Glissières de four facilement amovible
- ⊕ Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- ⊕ Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile
- ⊕ Tous les brûleurs ont une veilleuse incorporée
- ⊕ Système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation

LES OPTIONS

- ⊙ Plaque de cuisson avec bac à graisse série 750. Dimensions : 400x620x55 mm. Poids net : 20 kg
Réf : 110003067 / 325 € HT
- ⊙ Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- ⊙ Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT
- ⊙ Ensemble de portes 1200 (2 unités)
Réf : 110004227 / 660 € HT
- ⊙ Grille pour four GN 2/1
Réf : 2003621P / 25 € HT
- ⊙ Réducteur de foyer émaillé
Réf : 110004888 / 25 € HT
- ⊙ Brûleur 6,8 à 8,5 kW
Réf : 110003777 / 180 € HT



CE4P750H

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	Tension (V)	€ HT
CE2P750S	2 Plaques	400x750x335	37	2,6 2,6	5,2	230	1 605
CE4P750S	4 Plaques	800x750x335	24	2,6 2,6 2,6 2,6	10,4	380	2 105
CE6P750S	6 Plaques	1200x750x335	51	2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 2,6	15,6	380	2 975

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	Tension (V)	€ HT
CE2P750E	2 Plaques	400x750x880	43	2,6 2,6	5,2	230	1 860
CE4P750E	4 Plaques	800x750x880	64	2,6 2,6 2,6 2,6	10,4	380	2 815
CE6P750E	6 Plaques	1200x750x880	86	2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 2,6	15,6	380	3 955

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	Tension (V)	€ HT
CE4P750H	4 Plaques + four électrique	800x750x880	91	2,6 2,6 Four : 5	15,4	380	4 550
CE6P750H	6 Plaques + four électrique + placard neutre	1200x750x880	116	2,6 2,6 Four : 5	20,6	380	6 020

INFOS PRODUIT

- ⊕ Permet une préparation rapide des aliments
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Plaques électriques de haute performance, avec limiteur de température et distribution thermique uniforme
- ⊕ Four GN 2/1
- ⊕ Grill inclus
- ⊕ Nouvelles porte et poignées de four en acier inoxydable

- ⊕ Joint en fibre de verre, résistance élevée et grande efficacité énergétique
- ⊕ Thermostat de régulation 50° à 300°C
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Indicateurs de fonctionnement
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Dessus en acier inox AISI-304 épaisseur 15/10

LES OPTIONS




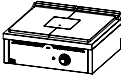







- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT
- Ensemble de portes 1200 (2 unités)
Réf : 110004227 / 660 € HT
- Grille pour four GN 2/1
Réf : 2003621P / 25 € HT














PR2F7508E



À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Kcal./h	€ HT
PR7504S 	Plaque chauffante 400 	400x750x345	52	7 	7	6 020	2 200
PR7508S 	Plaque chauffante 800 	800x750x345	88	14 	14	12 040	3 400
PR2F7508S 	Plaque chauffante 400 + brûleurs 	800x750x345	70	8,5  6,8  7 	22,3	9 178	3 515

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Kcal./h	€ HT
PR7504E 	Plaque chauffante 400 	400x750x881	71	7 	7	6 020	2 785
PR7508E 	Plaque chauffante 800 	800x750x881	115	14 	14	12 040	4 160
PR2F7508E 	Plaque chauffante 400 + brûleurs 	800x750x881	98	8,5  6,8  7 	22,3	9 178	4 250

INFOS PRODUIT

- Plaque de cuisson à gaz, qui permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou pour une utilisation comme plan de travail à côté des plaques de cuisson
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Plan de travail avec finition satinée
- Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 50A

- Plaque de cuisson haute résistance de 15 mm d'épaisseur avec différentes zones de cuisson et maintien de la température
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- Allumage piézoélectrique
- Pieds réglables en hauteur

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT
- Brûleur 6,8 à 8,5 kW
Réf : 110003777 / 180 € HT



B7508E
Ensemble de porte (en option)

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B7504S	400x750x410	37	8,7	7 482	1 975
B7506S	600x750x410	51	16,6	14 276	2 675
B7508S	800x750x410	66	17,4	14 964	3 130

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B7504E	400x750x945	55	8,7	7 482	2 540
B7506E	600x750x945	74	16,6	14 276	3 375
B7508E	800x750x945	92	17,4	14 964	3 920

INFOS PRODUIT

- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant
- ⊕ Lignes droites pour un nettoyage facile
- ⊕ Grille avec profil en « V »
- ⊕ Intérieure et extérieure en acier inoxydable
- ⊕ Briquettes en céramique incluses
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Grill réglable en hauteur, amovible
- ⊕ Dessus en acier inoxydable AISI304 épaisseur 15/10
- ⊕ Rigole de récupération des graisses emboutie

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de porte 600 (1 unité)
Réf : 110003626 / 285 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT
- Briquettes en céramique
Réf : 110005244 / 80 € HT
- Grille à tige circulaire B7504 / B7508
Réf : 110003924 / 275 € HT
- Grille à tige circulaire B7506
Réf : 110003925 / 245 € HT



À POSER

CN7504E



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN7504S	400x750x325	23	1 095
CN7508S	800x750x325	39	1 780
SANS TIROIR			
CNS7504S	400x750x325	17	695
CNS7508S	800x750x325	27	920

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN7504E	400x750x865	42	1 655
CN7508E	800x750x865	65	2 510
SANS TIROIR			
CNS7504E	400x750x865	36	1 265
CNS7508E	800x750x865	53	1 640

INFOS PRODUIT

- ⊕ Acier inox épaisseur 15/10
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur
- ⊕ Plan de travail renforcé

LES OPTIONS



















- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT





















FT7508ECR



À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT7504S 	 400x750x410	45	 5,5	4 730	1 945
FT7506S 	 600x750x410	67	 10	8 600	2 300
FT7508S 	 800x750x410	86	 15,5	13 330	2 840
REVETEMENT CHROME					
FT7504SCR 	 400x750x410	45	 5,5	4 730	2 540
FT7506SCR 	 600x750x410	67	 10	8 600	2 975
FT7508SCR 	 800x750x410	86	 15,5	13 330	3 790

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT7504E 	 400x750x945	64	 5,5	4 730	2 500
FT7506E 	 600x750x945	90	 10	8 600	2 995
FT7508E 	 800x750x945	112	 15,5	13 330	3 575
REVETEMENT CHROME					
FT7504ECR 	 400x750x945	64	 5,5	4 730	2 965
FT7506ECR 	 600x750x945	90	 10	8 600	3 615
FT7508ECR 	 800x750x945	112	 15,5	13 330	4 475

INFOS PRODUIT

- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- ⊕ Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromée
- ⊕ Boîtier en acier inoxydable
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Chaque brûleur a un allumage automatique

- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Plaque de cuisson soudée au sommet
- ⊕ Vanne thermostatique dans les modèles chrome
- ⊕ Corps en acier inox AISI 304
- ⊕ Dessus inox épaisseur 15/10






LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de porte 600 (1 unité)
Réf: 110003626 / 285 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT









FTE7508ECR

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE7504S 	400x750x410	47	⚡ 4,5	2 170
FTE7506S 	600x750x410	69	⚡ 6,6	2 470
FTE7508S 	800x750x410	91	⚡ 9	3 340
REVETEMENT CHROME				
FTE7504SCR 	400x750x410	47	⚡ 4,5	2 515
FTE7506SCR 	600x750x410	69	⚡ 6,6	2 985
FTE7508SCR 	800x750x410	91	⚡ 9	3 860

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE7504E 	400x750x945	66	⚡ 4,5	2 725
FTE7506E 	600x750x945	92	⚡ 6,6	3 160
FTE7508E 	800x750x945	117	⚡ 9	4 065
REVETEMENT CHROME				
FTE7504ECR 	400x750x945	66	⚡ 4,5	3 045
FTE7506ECR 	600x750x945	92	⚡ 6,6	3 610
FTE7508ECR 	800x750x945	117	⚡ 9	4 590

INFOS PRODUIT

- ⊕ Permet une préparation rapide des aliments
- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- ⊕ Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromée
- ⊕ Boîtier en acier inoxydable
- ⊕ 380V/3+N

- ⊕ Thermostat de régulation 100° à 300°C
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Plaque de cuisson soudée par robots
- ⊕ Corps en acier inox AISI 304
- ⊕ Dessus inox épaisseur 15/10



LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de porte 600 (1 unité)
Réf : 110003626 / 285 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT





FDG12L750E

À POSER

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG12L750S 	12	400x750x490	35	8,5	7 310	2 415
FDG12L12L750S 	12+12	800x750x490	62	17	14 620	4 175

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG12L750E 	12	400x750x1025	60	8,5	7 310	3 275
FDG12L12L750E 	12+12	800x750x1025	102	17	14 620	5 395



INFOS PRODUIT

- ⊕ Allumage électrique et flamme pilote protégée
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Régulation de la température de 110°C à 190°C
- ⊕ Cuves en acier inoxydable avec zone froide
- ⊕ Chauffage via des tubes de transmission placés à l'intérieur de la cuve
- ⊕ Thermostat de sécurité 230°C

- ⊕ Bacs de cuisson emboutis pour un nettoyage facile
- ⊕ Robinet de vidange d'huile
- ⊕ Tube de vidange amovible (modèles à poser)
- ⊕ Portes de série (modèles sur placard)
- ⊕ Filtres de récupérateur d'huile intégré de série sur les modèles sur placard
- ⊕ Dessus embouti en inox AISI304 épaisseur 15/10

LES OPTIONS

- 1/2 panier FDG12L - FDE15L (115x330x105 mm)
Réf: 110005145 / 95 € HT
- Panier FDG12L - FDE15L (235x330x105 mm)
Réf: 110005143 / 150 € HT
- Support de panier FDG12L
Réf: 110005144 / 95 € HT



N Nouveauté

À POSER

FD 15L 12T 750S

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension	€ HT
FD15L8M750S	15	400x750x320	48	⚡ 8	230V	2 265
FD15L12T750S	15	400x750x320	48	⚡ 12	380V	2 380
FD15L15L8M750S	15+15	800x750x320	72	⚡ 8+8	230V	4 020
FD15L15L12T750S	15+15	800x750x320	72	⚡ 12+12	380V	4 250

N = Nouveauté 2024

N Nouveauté

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension	€ HT
FD15L8M750E	15	400x750x870	58	⚡ 8	230V	3 260
FD15L12T750E	15	400x750x870	58	⚡ 12	380V	3 370
FD15L15L8M750E	15+15	800x750x870	95	⚡ 8+8	230V	5 455
FD15L15L12T750E	15+15	800x750x870	95	⚡ 12+12	380V	5 670

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUIT

- ⊕ Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C / 20A
- ⊕ Le thermostat de sécurité peut être réarmé jusqu'à 230°C / 20A
- ⊕ Cuve et châssis en acier inoxydable
- ⊕ Indicateur de niveau d'huile max/min
- ⊕ Résistance en acier inoxydable
- ⊕ Voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant vert indique une bonne connexion
- ⊕ Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 50A
- ⊕ Résistance pivotante
- ⊕ Cuve emboutie

- ⊕ Robinet de vidange
- ⊕ Filtre de récupération d'huile (pour modèles sur placard)
- ⊕ Tuyau de vidange amovible (pour modèles à poser)
- ⊕ Dessus embouti en inox AISI304 épaisseur 2 mm
- ⊕ Portes de série sur modèles sur placard (E)



LES OPTIONS

- 1/2 panier FDG12L - FDE15L (115x330x105 mm)
Réf : 110005145 / 95 € HT
- Panier FDG12L - FDE15L (235x330x105 mm)
Réf : 110005143 / 150 € HT
- Support de panier FDG12L
Réf : 110005144 / 95 € HT



MF7504S

À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
MF7504S 	400x750x462	24	1 / 230V	1 510
MF7504E 	400x750x1009	43	1 / 230V	1 900

INFOS PRODUIT

- ⊕ Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment
- ⊕ Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée
- ⊕ Résistance en céramique avec rampe chauffante
- ⊕ Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments
- ⊕ Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil
- ⊕ Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie
- ⊕ Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

LES OPTIONS



- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT

FOURNEAUX GAZ / 1 BRÛLEUR CENTRAL
SÉRIE 750

PLL7508S



À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
PLL7508S 	800x750x342	62	25 KW Ø 340 mm	21 500	2 420
PLL7508E 	800x750x889	94	25 KW Ø 340 mm	21 500	3 335

INFOS PRODUIT

- ⊕ Fourneau à gaz pour plats traditionnels
- ⊕ Idéal pour la cuisson des paëllas et autres aliments dans des marmites de grandes capacités
- ⊕ Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique
- ⊕ Brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Grille supérieure en fonte
- ⊕ Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

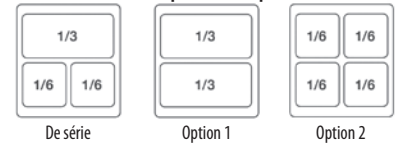
LES OPTIONS

- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT



CPG25L750E

Combinaisons possibles des paniers GN



À GAZ

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
CPG25L750E	25	400x750x880	60	9,6	8 256	3 685
CPG25L25L750E	25 + 25	800x750x880	105	19,2	16 512	6 490

ÉLECTRIQUES

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
CPE25L750E	25	400x750x880	48	6 / 380V/3+N	3 385
CPE25L25L750E	25 + 25	800x750x880	82	12 / 380V/3+N	5 955

INFOS PRODUIT

- ⊕ Cuve en acier inoxydable AISI 316
- ⊕ Valve de remplissage incluse
- ⊕ Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir
- ⊕ Vidange connectable à l'évacuation générale

- ⊕ Température de travail 0 à 99°C
- ⊕ Résistance en acier inoxydable
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Contrôle de la puissance
- ⊕ Indicateur de fonctionnement

- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Paniers inclus : 1 panier de 1/3 (290x140x200 mm) et 2 paniers de 1/6 (140x140x200 mm)
- ⊕ Dessus embouti en inox AISI304 épaisseur 15/10
- ⊕ Portes de série incluses

LES OPTIONS

- Option 1 : 2 paniers GN 1/3
Réf: CP750-1 / Même prix
- Option 2 : 4 paniers GN 1/6
Réf: CP750-2 / 105 € HT



BMG7504E

À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
BMG7504E	400x750x880	42	4	3 440	2 655

ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
BME7504E	400x750x880	40	2,1 230V	2 460

INFOS PRODUIT

- ⊕ Permet la cuisson rapide des aliments
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Valve de remplissage incluse
- ⊕ Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir
- ⊕ Vidange raccordable à l'évacuation générale, trop plein inclus
- ⊕ Filtre dans chaque vidange
- ⊕ Indicateur de niveau d'eau max-min
- ⊕ Température de travail 0 à 90°C
- ⊕ Résistance en acier inoxydable

- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Portes de série incluses
- ⊕ Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- ⊕ Réservoir GN 1/1 profondeur 210 mm
- ⊕ Bacs GN non inclus
- ⊕ Contrôle de la puissance
- ⊕ Indicateur de fonctionnement
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
















LES OPTIONS

- Barrette bain-marie 400
Réf: 110005579 / 25 € HT
- Barrette bain-marie 800
Réf: 110005455 / 40 € HT


















À POSER











C4F900H

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F900S 	2 Brûleurs 	400x930x322	38	10,5  8,5 	19 	16 340	2 060
C4F900S 	4 Brûleurs 	800x930x335	65	10,5  8,5 	38 	32 680	3 520
C6F900S 	6 Brûleurs 	1200x930x335	95	10,5  8,5 	57 	49 020	4 870






SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F900E 	2 Brûleurs 	400x930x880	60	10,5  8,5 	19 	16 340	2 740
C4F900E 	4 Brûleurs 	800x930x880	98	10,5  8,5 	38 	32 680	4 290
C6F900E 	6 Brûleurs 	1200x930x880	135	10,5  8,5 	57 	49 020	5 820

AVEC FOUR À GAZ GN2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C4F900H 	4 Brûleurs + 1 four gaz 	800x930x880	124	10,5  8,5  Four : 7	45 	38 700	5 710
C6F900H 	6 Brûleurs + 1 four gaz + placard neutre 	1200x930x880	165	10,5  8,5  Four : 7	64 	55 040	7 635

AVEC FOUR GAZ MAXI (900X662X317 MM)

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C6F900HM 	6 Brûleurs + 1 four gaz maxi 	1200x930x880	182	10,5  8,5  Four : 11	68 	58 480	7 655

INFOS PRODUIT

- ⊕ Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- ⊕ Construction en acier inoxydable AISI304
- ⊕ Grilles supérieures en fonte
- ⊕ Vanne thermostatique dans le four
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Glissières de four facilement amovible pour le nettoyage
- ⊕ Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- ⊕ Pieds réglables en hauteur

- ⊕ Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- ⊕ Système de relevage du plan de travail inclus
- ⊕ Allumage automatique du four
- ⊕ Dimensions du four maxi : 900x662x317 mm
- ⊕ Dimensions du four GN2/1 : 570x662x317 mm










LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT
- Ensemble de portes 1200 (2 unités)
Réf : 110004227 / 660 € HT
- Brûleur 8,5 à 10,5 kW
Réf : 110004919 / 220 € HT
- Grille pour four GN2/1
Réf : 2003621P / 25 € HT












À POSER


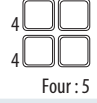




CE2P900E

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE2P900S 	2 plaques	400x930x335	23		 8	2 795
CE4P900S 	4 plaques	800x930x335	35		 16	4 900
CE6P900S 	6 plaques	1200x930x335	48		 24	7 090


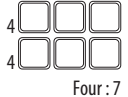

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE2P900E 	2 plaques	400x930x880	45		 8	3 510
CE4P900E 	4 plaques	800x930x880	68		 16	5 820
CE6P900E 	6 plaques	1200x930x880	92		 24	8 315

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE4P900H 	4 plaques + 1 four électrique	800x930x880	92	 Four : 5	 21	7 425
CE6P900H 	6 plaques + 1 four électrique + placard neutre	1200x930x880	118	 Four : 5	 29	10 230

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE MAXI (900X662X317 MM)

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE6P900HM 	6 plaques + 1 four électrique maxi	1200x930x880	130	 Four : 7	 31	10 430

INFOS PRODUIT

- ⊕ Permet une préparation rapide des aliments
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Plaques électriques de haute performance, avec limiteur de température et distribution thermique uniforme
- ⊕ Four GN 2/1 (sauf Maxi)
- ⊕ Grill inclus
- ⊕ Joint en fibre de verre, résistance élevée et grande efficacité énergétique
- ⊕ Plaques carrées
- ⊕ Dimensions du four électrique Maxi : 900x662x317 mm

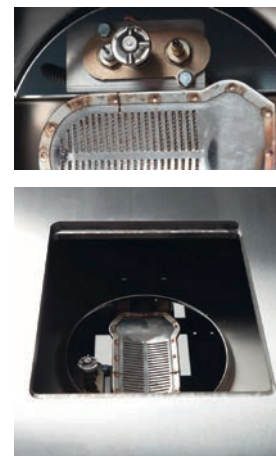
- ⊕ Dimensions du four électrique GN2/1 : 570x662x317 mm
- ⊕ Nouvelles porte et poignées de four en acier inoxydable
- ⊕ Thermostat de régulation 50° à 300°C
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Indicateurs de fonctionnement
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- ⊕ Système de relevage du plan de travail inclus
- ⊕ 380V/3+N

LES OPTIONS




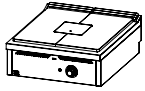


- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT
- Ensemble de portes 1200 (2 unités)
Réf : 110004227 / 660 € HT









PR9004E



À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
PR9004S  	400x930x345	63	7 	6 020	2 645
PR9008S  	800x930x345	107	14 	12 040	3 740

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kW)	Kcal./h	€ HT
PR9004E  	400x930x881	85	7 	6 020	3 275
PR9008E  	800x930x881	140	14 	12 040	4 615

INFOS PRODUIT

- ⊕ Plaque de cuisson à gaz, qui permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou pour une utilisation comme plan de travail à côté des plaques de cuisson
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Plaque de cuisson haute résistance de 15 mm d'épaisseur avec différentes zones de cuisson et maintien de la température
- ⊕ Plan de travail avec finition satinée
- ⊕ Brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- ⊕ Allumage piézoélectrique
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm







LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT









B9008E
+ option ensemble de portes 800

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B9004S 	400x930x410 	41	12,3 	10 578	2 320
B9008S 	800x930x410 	66	24,60 	21 156	3 720

SUR PLACARD OUVERT

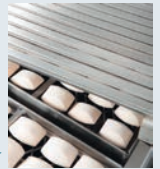
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B9004E 	400x930x945 	62	12,3 	10 578	3 055
B9008E 	800x930x945 	100	24,60 	21 156	4 860

INFOS PRODUIT

- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant
- ⊕ Lignes droites pour un nettoyage facile
- ⊕ Grille avec profil en « V »
- ⊕ Intérieure et extérieure en acier inoxydable
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Grill réglable en hauteur, amovible
- ⊕ Voyant lumineux d'allumage inclus
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- ⊕ Briquettes en céramique incluses
- ⊕ Rigole de récupération des graisses emboutie





LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / **260 € HT**
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / **460 € HT**
- Briquettes en céramique
Réf: 110005244 / **80 € HT**
- Grille à tige circulaire B9004 / B9008
Réf: 110005386 / **300 € HT**







CN9004E

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN9004S 	400x930x316	28	1 245
CN9008S 	800x930x316	47	1 850
SANS TIROIRS			
CNS9004S 	400x930x316	23	855
CNS9008S 	800x930x316	35	1 045

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN9004E 	400x930x865	50	1 895
CN9008E 	800x930x865	80	2 680
SANS TIROIR			
CNS9004E 	400x930x865	45	1 480
CNS9008E 	800x930x865	68	1 860

INFOS PRODUIT

- ⊕ Acier inox AISI304
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur
- ⊕ Plan de travail renforcé épaisseur 15/10





LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / **260 € HT**
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / **460 € HT**







FT9004ECR

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT9004S 	400x930x410	57	8,5	7 310	2 230
FT9008S 	800x930x410	128	20,5	17 630	3 420
REVETEMENT CHROME					
FT9004SCR 	400x930x410	57	8,5	7 310	2 810
FT9008SCR 	800x930x410	128	20,5	17 630	4 540

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT9004E 	400x930x945	82	8,5	7 310	2 850
FT9008E 	800x930x945	160	20,5	17 630	4 280
REVETEMENT CHROME					
FT9004ECR 	400x930x945	82	8,5	7 310	3 345
FT9008ECR 	800x930x945	160	20,5	17 630	5 370

INFOS PRODUIT

- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- ⊕ Plaque de cuisson de 20 mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromée
- ⊕ Boîtier en acier inoxydable
- ⊕ Thermocouple de sécurité

- ⊕ Chaque brûleur a un allumage automatique
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Plaque de cuisson soudée
- ⊕ Vanne thermostatique dans les modèles chrome
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile





LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT







FTE9004ECR

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE9004S 	400x930x410	60	⚡7,5	2 415
FTE9008S 	800x930x410	136	⚡15	3 950
REVETEMENT CHROME				
FTE9004SCR 	400x930x410	60	⚡7,5	2 920
FTE9008SCR 	800x930x410	136	⚡15	4 575

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE9004E 	400x930x945	82	⚡7,5	3 045
FTE9008E 	800x930x945	150	⚡15	4 760
REVETEMENT CHROME				
FTE9004ECR 	400x930x945	82	⚡7,5	3 570
FTE9008ECR 	800x930x945	150	⚡15	5 620

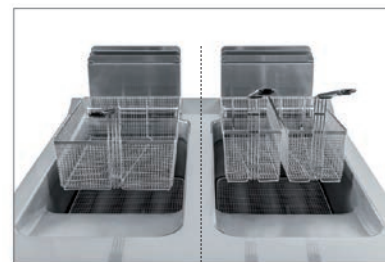
INFOS PRODUIT

- ⊕ Permet une préparation rapide des aliments
- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- ⊕ Plaque de cuisson de 20 mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromée
- ⊕ Boîtier en acier inoxydable
- ⊕ Thermostat de régulation 100° à 300°C

- ⊕ 380V/3+N
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Plaque de cuisson soudée
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT

FDG20L20L900E
+ 1 panier 20L (en option)1 panier
20LFDG - 22LFD2 1/2 paniers
20LFDG - 22LFD

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG20L900E	20	400x930x1025	51	14	12 040	4 055
FDG20L20L900E	20+20	800x930x1025	85	28	24 080	6 975

INFOS PRODUIT

- Allumage électrique et flamme pilote protégée
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation de la température de 110°C à 190°C
- Cuves en acier inoxydable avec zone froide
- Chauffage via des tubes de transmission placés à l'intérieur de la cuve

- Thermostat de sécurité 230°C
- Bacs de cuisson emboutis pour un nettoyage facile
- Robinet de vidange d'huile
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304
- épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- Portes de série incluses

LES OPTIONS

- 1/2 panier 20LFDG - 22LFD
Dimensions : 140x390x125 mm
Réf : 110004755 / 135 € HT
- Panier 20LFDG - 22LFD
Dimensions : 284x390x125 mm
Réf : 110004492 / 180 € HT

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel. Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES
SÉRIE 900

FD22LTRIF900E

Résistance pivotante
20LFDG - 22LFDPanier
20LFDG - 22LFD

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension (kW)	€ HT
FD22LTRIF900E	22	400x930x880	46	18	380V/3+N	3 760
FD22L22LTRIF900E	22+22	800x930x880	80	36	380V/3+N	6 510

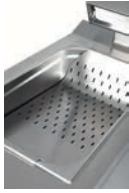
INFOS PRODUIT



- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C / 20A
- Le thermostat de sécurité peut être réarmé jusqu'à 230°C / 20A
- Cuve et châssis en acier inoxydable
- Indicateur de niveau d'huile max/min
- Résistance en acier inoxydable
- Voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant vert indique une bonne connexion

- Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 50A
- Robinet de vidange
- Filtre de récupération d'huile (pour modèles sur placard)
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- Pieds réglables
- Portes de série incluses

LES OPTIONS

- 1/2 paniers 20LFDG - 22LFD (140x390x125 mm)
Réf : 110004755 / 135 € HT
- Panier 20LFDG - 22LFD (284x390x125 mm)
Réf : 110004492 / 180 € HT


MF9004E
À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
MF9004S 	400x930x462	28	⚡ 1	1 700
MF9004E 	400x930x1009	51	⚡ 1	2 175



INFOS PRODUIT

- ⊕ Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment
- ⊕ Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée
- ⊕ Résistance en céramique avec rampe chauffante
- ⊕ Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments
- ⊕ Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil
- ⊕ Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie
- ⊕ Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / 260 € HT


PLL9008E
À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
PLL9008S 	800x930x344	72	⚡ 25 KW Ø 340 mm	21 500	2 755
PLL9008E 	800x930x891	110	⚡ 25 KW Ø 340 mm	21 500	3 795

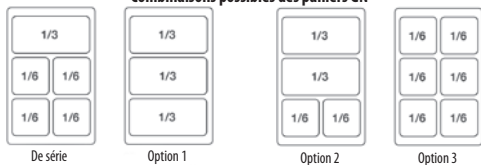
INFOS PRODUIT

- ⊕ Fourneau à gaz pour plats traditionnels
- ⊕ Idéal pour la cuisson des paëllas et autres aliments dans des marmites de grandes capacités
- ⊕ Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique
- ⊕ Brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Grille supérieure en fonte
- ⊕ Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

LES OPTIONS

- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT

Combinaisons possibles des paniers GN



CPG40L40L900E



À GAZ

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
CPG40L900E	40	400x930x880	72	13	11 180	4 510
CPG40L40L900E	40+40	800x930x880	130	26	22 360	8 050

ÉLECTRIQUES

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
CPE40L900E	40	400x930x880	56	13 / 380V/3+N	4 535
CPE40L40L900E	40+40	800x930x880	100	26 / 380V/3+N	8 260

INFOS PRODUIT

- ⊕ Cuve en acier inoxydable AISI 316
- ⊕ Valve de remplissage incluse
- ⊕ Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du réservoir
- ⊕ Drainage connectable à l'évacuation générale
- ⊕ Température de travail 0 à 99°C
- ⊕ Résistance en acier inoxydable
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Contrôle de la puissance
- ⊕ Indicateur de fonctionnement
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Cuve GN1/1
- ⊕ Comptoir embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- ⊕ Paniers inclus : 1 panier de 1/3 (290x140x200 mm) et 4 paniers de 1/6 (140x140x200 mm)
- ⊕ Portes de série incluses

LES OPTIONS

- Option 1 : 3 paniers GN 1/3
Réf : CP900-1 / **Même prix**
- Option 2 : 2 paniers GN 1/3 + 2 paniers GN 1/6
Réf : CP900-2 / **Même prix**
- Option 3 : 6 paniers GN 1/6
Réf : CP900-3 / **105 € HT**

BAINS-MARIE

SÉRIE 900



BMG9004E



À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
BMG9004E	400x930x880	50	5	4 300	2 735
BMG9008E	800x930x880	75	10	8 600	3 695

ÉLECTRIQUES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
BME9004E	400x930x880	47	3 kW / 230 V	2 645
BME9008E	800x930x880	71	6,6 kW / 380 V 3+N	3 660







INFOS PRODUIT

- ⊕ Permet la cuisson rapide des aliments
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Valve de remplissage incluse
- ⊕ Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir
- ⊕ Vidange connectable à l'évacuation générale
- ⊕ Filtre dans chaque vidange
- ⊕ Indicateur de niveau d'eau max-min
- ⊕ Température de travail 0 à 90°C
- ⊕ Résistance en acier inoxydable
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Contrôle de la puissance
- ⊕ Indicateur de fonctionnement
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Réservoir GN 4/3, hauteur 170 mm, pour modèles 400
- ⊕ Réservoir GN 8/3, hauteur 170 mm, pour modèles 800
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile







LES OPTIONS

- Barrette bain-marie 400
Réf : 110005579 / **25 € HT**
- Barrette bain-marie 800
Réf : 110005455 / **40 € HT**


À GAZ (CHAUFFE INDIRECTE)
MG150L900E

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Remplissage eau	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
MG150L900E  	150	800x930x1025	Manuel	155	 24	20 640	11 965
MG150L900EA  	150	800x930x1025	Automatique	155	 24	20 640	14 345

ÉLECTRIQUES (CHAUFFE INDIRECTE)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Remplissage eau	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
ME150L900E  	150	800x930x1025	Manuel	155	 16	11 505
ME150L900EA  	150	800x930x1025	Automatique	155	 16	14 225

INFOS PRODUIT

- ⊕ Construction en acier inoxydable AISI 304, plan de travail avec finition satinée
- ⊕ Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316, parois en AISI 304 poli
- ⊕ Chauffage indirect
- ⊕ Pas d'autoclave, couvercle équilibré en acier inoxydable AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur
- ⊕ Isolation thermique assurée par fibre céramique haute densité 64/128
- ⊕ Contrôle du niveau d'eau de la cuve
- ⊕ Thermostat de sécurité qui évite le surchauffement

- ⊕ Régulation de la pression de la cuve au moyen d'une soupape de sécurité étalonnée à 0,5 bar, d'une soupape de vide et d'un manomètre
- ⊕ Robinet à haute résistance de vidange inclus
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Comprend un robinet pour l'eau de remplissage
- ⊕ Dimensions de la cuve Ø 600x500 mm

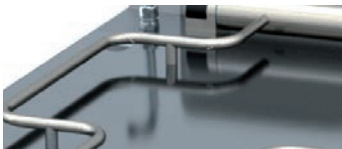
Gaz :




- ⊕ Chauffage par brûleurs tubulaires AISI 304 de haute efficacité

- ⊕ Allumage par partie électrique et veilleuse
- ⊕ Vanne de régulation de chauffage équipée d'un système de sécurité avec thermocouple




Électrique :

- ⊕ Chauffage par résistances en alliage INCOLOY avec régulateur de puissance réglable
- ⊕ Thermostat de sécurité qui empêche la surchauffe
- ⊕ 400V/3+N


SBG80L900E
À GAZ

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
SBG80L900E  	80	800x930x1025	143	 22	18 920	10 675

ÉLECTRIQUE

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
SBE80L900E  	80	800x930x1025	143	 10	10 800

INFOS PRODUIT

- ⊕ Corps en acier inox AISI 304, plan de travail avec finition satinée
- ⊕ Réservoir en acier inoxydable
- ⊕ Fond de cuve métallique avec traitement pour maximiser la performance
- ⊕ Couvercle équilibré en acier inox AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur

- ⊕ Isolation thermique assurée par fibre céramique haute densité 64/128
- ⊕ Couvercle muni d'une poignée ergonomique
- ⊕ Mécanisme de levage manuel
- ⊕ Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- ⊕ Comprend un robinet pour l'eau de remplissage
- ⊕ Dimensions du réservoir 720x570x228 mm

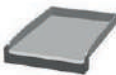
Gaz :

- ⊕ Chauffage par brûleurs tubulaires AISI 304 de haute efficacité
- ⊕ Allumage par partie électrique et brûleur pilote

Électrique :

- ⊕ Chauffage par batterie de résistances électriques
- ⊕ Thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe
- ⊕ Température contrôlée par thermostat, 100°C-300°C
- ⊕ Modèle électrique : 400V/3+N




ACCESSOIRES

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Pour modèles			€ HT	
				Série 600	Série 750	Série 900		
PLAQUES DE CUISSON								
	110003629	Plaque de cuisson BASIC 600 avec bac à graisse	400x520x55	14	●			260
	110003127	Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x520x55	14	●			260
	110003067	Plaque de cuisson BASIC 750 avec bac à graisse	400x620x55	20		●		325
	110003631	Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x620x55	20		●		325
	110005449	Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x790x55	25			●	405


RÉDUCTEUR DE FOYER ÉMAILLÉ

	110004888	Réducteur de foyer émaillé	165x165x10	0,15	●	●	●	25
---	-----------	----------------------------	------------	------	---	---	---	----








BRÛLEURS






	110003777	Brûleur 6,8 à 8,5 kW	-	-	●	●		180
	110004918	Brûleur basic 5,5 à 7,5 kW	-	-		●		165
	110004919	Brûleur basic 8,5 à 10,5 kW	-	-			●	220

BARRETTES DE SÉPARATION


	110005579	Barrette bain-marie 400	342x25x18	0,25		●	●	25
	110005455	Barrette bain-marie 800	665x25x18	0,25			●	40

PANIER


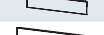





	110005146	Panier 8 L FDG - 10 L FDE	235x240x105	1,20	●			135
	110005147	Support de panier 8 L FDG 8 L - FDE 10 L	253x285x105	0,73	●			85
	110005143	Panier FDG 12 L - FDE 15 L	235x330x105	1,40		●		150
	110005144	Support de panier FDG 12 L - FDE 15 L	253x384x105	0,73		●		95
	110005145	Panier FDG 12 L - FDE 15 L	115x330x105	1		●		95
	110004492	Panier 20 L FDG - 22 L FD	284x390x125	2,4			●	180
	110004755	Panier 1/2 20 L FDG 22 LFD	140x390x125	1,5			●	135

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Pour modèles			€ HT
				Série 600	Série 750	Série 900	
 110003926	Grille à tige circulaire B6008	365x507x70	4,2	●			245
 110003927	Grille à tige circulaire B6006	268x507x70	3,2	●			225
 110003924	Grille à tige circulaire B7504 / B7508	365x657x70	5,4		●		275
 110003925	Grille à tige circulaire B7506	268x657x70	4		●		245
 110005386	Grille à tige circulaire B9004 / B9008	365x787x70	6,5			●	300


BRIQUETTES EN CÉRAMIQUE

 110005244	Briquettes en céramique Boîte de 40 unités	/	1,5	●	●	●	80
---	---	---	-----	---	---	---	----

PLINTHES (COULEUR NOIRE)

 110005571	Plinthe avant 400	400x130x90	0,7	●	●	●	80
 110005572	Plinthe avant 600	600x130x90	1	●	●		100
 110005573	Plinthe avant 800	800x130x90	1,2	●	●	●	120
 110005574	Plinthe avant 1200	1200x130x90	1,8	●	●	●	160
 110005575	Plinthe latérale 600	525x130x90	0,8	●			100
 110005576	Plinthe latérale 750	675x130x90	1		●		115
 110005577	Plinthe latérale 900	855x130x90	1,3			●	135

ENSEMBLES DE PORTES

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
 110003627	Ensemble de porte 400	310x454x80 / 1 porte	3,5	225
110003626	Ensemble de porte 600	510x454x80 / 1 porte	5	285
110003625	Ensemble de porte 800	355x454x80 / 2 portes	4+4	460
110004227	Ensemble de porte 1200	554x454x80 / 2 portes	6+6	660

PORTES

SÉRIE 600

Type	Référence	400	600	800	1200
Fourneaux	C2F600E			●	●
	C3F600E	●			
	CB2F600E			●	
	CB4F600E			●	
	CB6F600E			●	●
	CE2P600E	●			
Fry-top	FT6006E		●		
	FT6008E			●	
	FT6006ECCR		●		
	FT6008ECCR			●	
	FTE6006E		●		
	FTE6008E			●	
Barbecues / Charcoals	B6006E		●		
	B6008E			●	
Meubles neutres	CN6004E	●			
	CNS6004E	●			
	CN6008E			●	
	CNS6008E			●	
Chauffes frites	MF6004E	●			
Brûleur central	PLL6006E		●		

SÉRIE 750

Type	Référence	400	600	800	1200
Fourneaux	C2F750E	●			
	C4F750E			●	
	C6F750E				●
	CB2F750E	●			
	CB4F750E			●	
	CB6F750E			●	●
	CE2P750E	●			
	CE4P750E			●	
	CE6P750E			●	●
	Plaques coup de feu	PR7504E	●		
PR7508E				●	
PR2F7508E				●	
Fry-top		FT7504E	●		
	FT7506E		●		
	FT7508E			●	
	FT7504ECCR	●			
	FT7506ECCR		●		
	FT7508ECCR			●	
	FTE7504E	●			
	FTE7506E		●		
	FTE7508E			●	
	FTE7504ECCR	●			
FTE7506ECCR		●			
FTE7508ECCR			●		
Barbecues / Charcoals	B7504E	●			
	B7506E		●		
	B7508E			●	
Meubles neutres	CN7504E	●			
	CNS7504E	●			
	CN7508E			●	
	CNS7508E			●	
	Chauffes frites	MF7504E	●		
Brûleur central	PLL7508E			●	

SÉRIE 900

Type	Référence	400	800	1200
Fourneaux	C2F900E	●		
	C4F900E		●	
	C6F900E			●
	CE2P900E	●		
	CE4P900E		●	
	CE6P900E		●	●
Plaques coup de feu	PR9004E	●		
	PR9008E		●	
Fry-top	FT9004E	●		
	FT9008E		●	
	FT9004ECCR	●		
	FT9008ECCR		●	
	FTE9004E	●		
	FTE9008E		●	
Barbecues / Charcoals	B9004E	●		
	B9008E		●	
Meubles neutres	CN9004E	●		
	CNS9004E	●		
	CN9008E		●	
	CNS9008E		●	
Chauffes frites	MF9004E	●		
Brûleur central	PLL9008E		●	

KIT DE ROUES

Référence	Description	€ HT
 110005578	Kit de roues (2 avec frein et 2 sans frein)	285

20 PLANCHAS ET FRITEUSES





SOMMAIRE



PLANCHAS GAZ 660



PLANCHAS ELECTRIQUES 661



PLAQUES AU CHROME - ELECTRIQUES

- Commandes mécaniques - Gamme ME.....662
- Commandes mécaniques - Gamme M.....663
- Commandes électroniques - Gamme ERU664
- Commandes mécaniques - Gamme PLF665
- Avec presse intégrée à poser ou sur sol666



PLAQUES AU CHROME - GAZ

Gamme Z667



GRILLS BARBECUE À GAZ 668



SUPPORTS 669



CARACTÉRISTIQUES FRITEUSES 670



FRITEUSES ÉLECTRIQUES HAUT RENDEMENT

- Série 700 - XPRIME 671
- Série 800 - XMART 672



FRITEUSES À GAZ HAUT RENDEMENT

Série-ST 673



POSTES DE SALAGE 674



SYSTÈMES DE FILTRATION 675



CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES 676



PRODUITS D'ENTRETIEN 677



PLC6100



PLC6100RT



Détail plancha 6 mm

EPAISSEUR 6 MM

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
PLC4100	400x470x230	17	4,8	4 128	465
PLC6100	600x470x230	24	8	6 880	625
PLC8100	800x470x230	30	9,6	8 256	760
PLC6100F	930x470x230	32	11,3 3,3	9 718	945
PLC8100F	1130x470x230	38	12,9 3,3	11 094	1 065

EPAISSEUR 15 MM

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
PLC6100RT	600x470x230	40	8	6 880	1 175
PLC8100RT	800x470x230	52	9,6	8 256	1 340
PLC10100RT	1000x470x230	64	12	10 320	1 655
PLC6100RTF	930x470x230	45	11,3 3,3	9 718	1 480
PLC8100RTF	1130x470x230	57	12,8 3,3	11 094	1 620
REVÊTEMENT CHROME					
PLC6100CR	600x470x230	40	8	6 880	1 555
PLC8100CR	800x470x230	52	9,6	8 256	1 810
PLC6100CRF	930x470x230	45	11,3 3,3	9 718	1 835
PLC8100CRF	1130x470x230	57	12,8 3,3	11 094	2 065

INFOS PRODUITS



- ⊕ Construction en acier inoxydable
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant

Planchas gaz





- ⊕ Préparation rapide des repas
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Brûleurs en acier inoxydable
- ⊕ Répartition homogène de la température
- ⊕ Chaque brûleur a un interrupteur automatique
- ⊕ Raccord de gaz arrière
- ⊕ Vanne thermostatique pour les modèles avec revêtement chrome


PLCE6100

PLCE6100RT
EPAISSEUR 6 MM

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance totale (kW)	€ HT
PLCE6100  ⚡	600x470x230	26	4 kW / 230V	700
PLCE8100  ⚡	800x470x230	35	5 kW / 230V	835

EPAISSEUR 15 MM

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance totale (kW)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
PLCE6100RT  ⚡	600x470x227	42	4 kW / 230V	1 325
PLCE8100RT  ⚡	800x470x227	56	5 kW / 230V	1 405
REVÊTEMENT CHROME				
PLCE6100CR  ⚡	600x470x227	42	4 kW / 230V	1 530
PLCE8100CR  ⚡	800x470x227	56	5 kW / 230V	1 850



Détail plancha 15 mm


INFOS PRODUITS

- ⊕ Construction en acier inoxydable
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant

Planchas électriques

- ⊕ Elle dispose de deux zones de chaleur indépendantes et réglable de 30-300°C
- ⊕ Voyants métalliques LED de fonctionnement
- ⊕ Résistance en acier inoxydable poli

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES

COMMANDES MÉCANIQUES - GAMME ME



Bain chrome dur 50 microns
Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien
Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME ME - PLAQUE DE 18 MM D'ÉPAISSEUR

Référence	Façade	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ME40	Inox	480	545	210	2,6	1	400x400	1 825
ME40B	Noire	480	545	210	2,6	1	400x400	2 035
ME40W	Blanche	480	545	210	2,6	1	400x400	2 035
ME40R	Rouge	480	545	210	2,6	1	400x400	2 035
ME60	Inox	680	545	210	4	1	600x400	2 485
ME60B	Noire	680	545	210	4	1	600x400	2 730
ME60W	Blanche	680	545	210	4	1	600x400	2 730
ME60R	Rouge	680	545	210	4	1	600x400	2 730
ME90	Inox	980	545	210	5	2	900x400	3 200
ME90B	Noire	980	545	210	5	2	900x400	3 500
ME90W	Blanche	980	545	210	5	2	900x400	3 500
ME90R	Rouge	980	543	210	5	2	900x400	3 500

Pas de rainurage ou de support possible

GAMME ME-DI - VERSION ENCASTRABLE

Référence	Dimensions encastrables (LxP) (mm)	Puissance (kW)	Zones de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ME40-DI	495x495	2,6	1	400x400	1 755
ME60-DI	695x495	4	1	600x400	2 390
ME90-DI	995x495	5	2	900x400	3 075



INFOS PRODUITS

Carrosserie entièrement inox 18/10, colorée blanche (W), rouge (R) ou noire (B) (Autre couleur, nous consulter)
 ⚡ Plancha toujours lisse (pas de possibilité de rainurage)
 ⚡ Partie supérieure monobloc avec plaque soudée étanche 18 mm

⚡ Revêtement de la plaque par bain de chrome dur de 25 microns
 ⚡ Régulation par thermostat mécanique - température max 285°C
 ⚡ Résistances blindées en acier inoxydable

⚡ 1 ou 2 tiroirs (sur ME90) à graisse avec une capacité de 1,9 litres extractible en partie frontale
 ⚡ 380VTri+T+N (ME40 seul en 220/1)

Résistante, fonctionnelle et hautes performances



M4E



M650E



M1000E



M1300E

Bain chrome dur 50 microns

Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME M - PLAQUE DE 18 MM D'ÉPAISSEUR

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
M4E	400	595	380	4	1	350x500	3 965
M650E	650	595	380	8	2	600x500	6 080
M1000E	1000	595	380	12	3	900x500	8 810
M1300E	1300	695	380	20	4	1200x600	12 260

GAMME M-DI - VERSION ENCASTRABLE

Référence	Dimensions encastrables (LxP) (mm)	Puissance (kW)	Zones de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
M4E-DI	450x600	4	1	350x500	3 905
M650E-DI	700x600	8	2	600x500	5 840
M1000E-DI	1000x600	12	3	900x500	8 460
M1300E-DI	1300x700	20	4	1200x600	11 775



M1000E-DI

RAINURAGE*

	1/1	1/2	1/3
M4E	Réf. : RAIN1/1M4E = 555 €	-	-
M650E	Réf. : RAIN1/1M650E = 1 325 €	Réf. : RAIN1/2M650E = 990 €	-
M1000E	Réf. : RAIN1/1M1000E = 1 695 €	Réf. : RAIN1/2M1000E = 1 385 €	Réf. : RAIN1/3M1000E = 860 €
M1300E	Réf. : RAIN1/1M1300E = 2 660 €	Réf. : RAIN1/2M1300E = 2 075 €	-

* Préciser l'emplacement à la commande



MODÈLES AVEC PRESSE, VOIR PAGE 668

INFOS PRODUITS

Carrosserie entièrement inox 18/10

- ⊕ Plancha lisse ou rainurée (le rainurage est en standard à droite)
- ⊕ Partie supérieure monobloc avec plaque soudée étanche 18 mm
- ⊕ Régulation de la température jusqu'à 285°C
- ⊕ Protection contre les éclaboussures intégrée
- ⊕ Contrôle thermostatique

⊕ Régulation par thermostat indépendant - température max 285°C

⊕ Bain chrome poli miroir dur 50 microns

⊕ Tiroir à graisse de 5,9L sur M4E et M650E, 2 x 5,9L sur M1000E et 2 x 7,2L sur M1300E

⊕ Tiroir(s) à graisse en façade de grande capacité

⊕ Nettoyage facile sans détergent (pose de glaçons quand température à 80°C)

⊕ 380 V Tri+T+N (220/1/50 optionnel à la commande)

CERTAINS MODÈLES SPÉCIAUX PEUVENT IMPLIQUER UN ACOMPTÉ À LA COMMANDE

Contrôle électronique, efficacité maximale et précision

Récupération des graisses par rigole sur les 4 côtés



Bain chrome dur 50 microns

Facile à nettoyer et d'entretien

Acier inoxydable

Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME ERU - PLAQUE DE 18 MM D'ÉPAISSEUR

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ERU4RC	475	625	310	4	1	350x500	5 610
ERU10RC	725	725	310	10	2	600x600	9 550
ERU15RC	1125	725	310	15	3	1000x600	12 575
ERU20RC	1325	725	310	20	4	1200x600	16 395

GAMME ERU-DI - VERSION ENCASTRABLE

Référence	Dimensions encastrables (LxP) (mm)	Puissance (kW)	Zones de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ERU4RC-DI	450x600	4	1	350x500	5 390
ERU10RC-DI	700x700	10	2	600x600	9 165
ERU15RC-DI	1100x700	15	3	1000x600	12 080
ERU20RC-DI	1300x700	20	4	1200x600	15 735



ERU15RC-DI

RAINURAGE*

	1/1	1/2	1/3
ERU4RC	Réf. : RAIN1/1ERU4RC = 550 €	-	-
ERU10RC	Réf. : RAIN1/1ERU10RC = 1 410 €	Réf. : RAIN1/2ERU10RC = 1 035 €	-
ERU15RC	Réf. : RAIN1/1ERU15RC = 1 795 €	Réf. : RAIN1/2ERU15RC = 1 465 €	Réf. : RAIN1/3ERU15RC = 885 €
ERU20RC	Réf. : RAIN1/1ERU20RC = 2 815 €	Réf. : RAIN1/2ERU20RC = 2 190 €	-
Rainurage spécial	Nous consulter		

* Préciser l'emplacement à la commande



INFOS PRODUITS

Thermostat électronique - Grosse production

Carrosserie entièrement inox 18/10

Plaque à snacker lisse ou rainurée

Sur support aluminium + acier (épaisseur totale 22 mm) recouvert de chrome dur 50 microns

Thermostat électronique

Régulation par thermostat 280°C (1 thermostat tous les 30 cm)

Accumulation et diffusion de chaleur homogène sur toute la surface (plaque en fonte longeant les résistances)

Tiroir à graisse en façade 3,4L pour ERU4RC et 4L pour ERU10RC/ERU15RC/ERU20RC

Récupération des graisses par rigole sur les 4 cotés

Nettoyage facile sans détergent (pose de glaçons quand température à 80°C)

380 V Tri+T+N (220/1/50 optionnel à la commande uniquement pour ERU4RC)

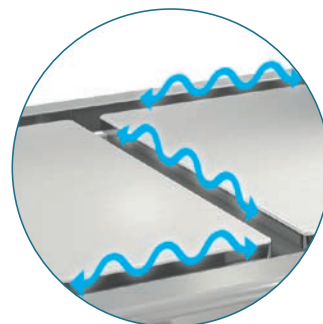
Plancha idéale pour le showcooking et les cuisines ouvertes



PLF2



PLF3



Canaux à remplir d'eau pour permettre aux résidus de s'évacuer facilement

Bain chrome dur 50 microns

Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Zones de cuisson	Surface zone de cuisson (LxP) (mm)	Nb résistances	Puissance (kW)	€ HT
PLF2	910 x 700 x 275	2	355 x 515 (x2)	6	8	7 085
PLF3	1300 x 700 x 275	3	355 x 515 (x3)	9	12	10 345

RAINURAGE*

Référence	Description	€ HT
RAINURAGE-PLF	Rainurage pour 1 îlot	655



PLF2 + SOP-PLF-2 + KRS
Support + roulettes

INFOS PRODUITS

Carrosserie entièrement inox 18/10

- ⊕ Contrôle thermostatique
- ⊕ Disposition des plaques en îlots séparés par des canaux à remplir d'eau pour permettre aux résidus de s'évacuer facilement
- ⊕ Plancha lisse ou rainurée (en option) pour la cuisson de viandes, poissons ou légumes

- ⊕ Epaisseur de la plaque : 18 mm
- ⊕ Bain chrome poli miroir dur 50 microns
- ⊕ Îlots séparés par des canaux remplis d'eau pour ne pas mélanger les goûts. Possible de cuire du poisson, de la viande, des légumes en même temps tout en conservant les saveurs
- ⊕ Régulation par thermostat indépendant - température maximum jusqu'à 285°C

- ⊕ Tiroir(s) à graisse inox en façade de 3L (2 tiroirs de 3L sur PLF3)
- ⊕ Nettoyage et entretien facile sans détergent (pose de glaçons à 80°C)
- ⊕ 380V TRI + T + N (50/60 Hz)

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES AVEC PRESSE



Maintien la jutosité du produit



Facilement utilisable par du personnel peu qualifié

Réduit le temps de travail jusqu'à 50%



M4EC1



M1000EC1

Bain chrome dur 50 microns

Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus

A POSER

Référence	Nb de presse	Nb programmes presse	Dimensions extérieures (LxPxH ouverte/H fermée) (mm)	Dimensions presse (LxP)(mm)	Surface utile plaque (LxP)(mm)	Puissance totale	Bac de récupération des graisses	Voltage	€ HT
M4EC1	1	2	400x746x981/567	250x450	400x500	8 kW - 12,5 Amp	1 de 5,9L	400V 3F+N / 50-60Hz	9 405
M650EC1	1	2	650x746x981/567	250x450	600x500	12 kW - 18,2 Amp	1 de 5,9L	400V 3F+N / 50-60Hz	11 525
M1000EC1	1	2	1000x746x981/567	250x450	900x500	16 kW - 25 Amp	2 de 5,9L	400V 3F+N / 50-60Hz	14 255
M1300EC2	2	2 x 2	1300x847x1056/567	2 x (250x450)	1200x600	28 kW - 36 Amp	2 de 7,2L	400V 3F+N / 50-60Hz	23 150



CLAM10

CLAM20



Relevage automatique de la CLAM à la fin du cycle de cuisson pré-programmé (tissu anti-adhérent téflon, produit de nettoyage pour téflon, raclette et brosse)



Tiroir à graisse extra large

GAMME CLAM

Relevage automatique de la CLAM à la fin du cycle de cuisson pré-programmée

Référence	Zone de cuisson	Nb de presses	Nb de programmes de cuisson automatiques	Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	Dimensions presse (LxP) (mm)	Surface utile plaque (LxP) (mm)	Puissance totale (kW)	Bac de récupération des graisses	Voltage	€ HT
CLAM10	1	1	9	525x920x870 / 1700 (ouvert)	285x565	400x600	10	1 de 5,4L	400V 3F-N / 50-60Hz	18 065
CLAM20	2	2	2x9	825x920x870 / 1700 (ouvert)	2 x (285x565)	700x600	20	2 de 5,4L	400V 3F-N / 50-60Hz	31 525

INFOS PRODUITS

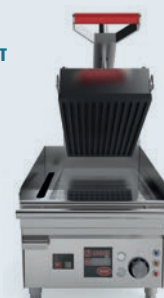
- Plaque conçue pour cuire sur les deux faces en mêmes temps : réduction du temps de travail jusqu'à 50%
- Relevage automatique de la presse (selon programme)
- Support identique à la série M pour les modèles à poser
- Facile à utiliser et à nettoyer
- Commandes mécaniques pour la plaque et électroniques pour la/les presse(s)
- Plaque avec bain de chrome dur de 50 microns et épaisseur 18 mm
- Carrosserie inox AISI-304
- Surfaces anti-adhérentes
- Livrée avec tissu anti-adhérent téflon, produit de nettoyage pour téflon, raclette, brosse métallique et spatule
- Emplacement de la presse à préciser à la commande (standard à gauche)

Série CLAM

- Grill électrique avec relevage automatique
- Clam se relève automatiquement à la fin du programme de cuisson (Facilement utilisable par un personnel non spécialisé)
- Température Min. 150°C, Max. 232°C
- Cuisson sur deux côtés simultanément permet d'améliorer le rendement, gain de temps jusqu'à 50 %
- Contrôle par ordinateur, programmable
- Équipé d'un contrôleur électronique qui pilote la température et le temps de la plaque inférieure et supérieure
- Plaque inférieure recouvert de chrome dur de 50 microns
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304

LES OPTIONS

- Presse supplémentaire pour modèle à poser (installée d'usine, emplacement à préciser à la commande) - 4 kW
Réf: CLAM+E / 5 450 € HT
- Rainurage par presse
Réf: Rain1Presse / 1 160 € HT



Économie d'énergie avec l'allumage par zone



Bain chrome dur 50 microns



Facile à nettoyer et d'entretien



Acier inoxydable AISI 304



Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME ZONE

Référence		Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ZONE1		400	650	405	10	1	350x500	3 970
ZONE2		650	650	405	20	2	600x500	5 340
ZONE3		1000	650	405	29	3	900x500	8 360
ZONE4		1300	750	480	39	4	1200x600	11 210

RAINURAGE*

	1/1	1/2	1/3
ZONE1	Réf. : RAIN1/1ZONE1 = 550 €	-	-
ZONE2	Réf. : RAIN1/1ZONE2 = 1 325 €	Réf. : RAIN1/2ZONE2 = 990 €	-
ZONE3	Réf. : RAIN1/1ZONE3 = 1 690 €	Réf. : RAIN1/2ZONE3 = 1 385 €	Réf. : RAIN1/3ZONE3 = 860 €
ZONE4	Réf. : RAIN1/1ZONE4 = 3 225 €	Réf. : RAIN1/2ZONE4 = 2 060 €	-

* Préciser l'emplacement à la commande

INFOS PRODUITS

- ⊕ Plaque à snacker lisse ou rainurée
- ⊕ De une à quatre zones, la série «zone» est équipée d'une vanne thermostatique indépendante par zone
- ⊕ Protection intégrée contre les éclaboussures

- ⊕ Régulation par vanne thermostatique avec contrôle de flamme par thermocouple et allumage par piezzo électrique
- ⊕ Carrosserie en acier inox, partie supérieure en alliage d'acier en finition poli miroir de 18 mm, d'épaisseur recouvert par une

- couche de chrome dur de 50 microns
 - ⊕ Brûleurs en fonte (1 par zone) à haute performance
 - ⊕ Tiroir à graisse en façade 5,9L pour zones 1 et 2 et 2 x 5,9L pour zone 3 et 2 x 7,2L pour zone 4. Il est préférable de le remplir d'eau
- Gaz naturel ou gaz butane / propane à indiquer à la commande

PRESSE SEULE ÉLECTRIQUE
AVEC RELEVAGE AUTOMATIQUE - TEMPS PRÉ-PROGRAMMÉ

A adapter sur plaques modèles «ZONE» ci-dessus. Gain de temps jusqu'à 60%. Possibilité d'adapter plusieurs presses sur la même plaque (emplacement à préciser à la commande). Equipement à réaliser en usine. Panneau de commande déporté.

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	€ HT
CLAM+G	320	815	965	4	5 450

Rainurage par presse



Propre et facile à préparer



IS1



IS3

Modules pyramidaux qui accumulent et restituent la chaleur uniformément

Grille standard

Grille cannelée conseillée pour les poissons et les viandes grasses (option)



INCLUS : grille en fonte lisse convient pour les viandes peu grasses

GAMME IS

Référence		Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Nb brûleurs	Surface de cuisson (LxP)(mm)	€ HT
IS1		375	635	415	9	2	255x425	2 795
IS2		630	635	415	18	4	515x425	4 275
IS3		885	635	415	27	6	465x425	5 805
IS4		1140	635	415	36	8	1025x425	7 375

Accessoires

Référence	Désignation	€ HT
KitIS1	Grille cannelée pentée (pour viande grasse) pour IS1	235
KitIS2	Grille cannelée pentée (pour viande grasse) pour IS2	460
KitIS3	Grille cannelée pentée (pour viande grasse) pour IS3	695
KitIS4	Grille cannelée pentée (pour viande grasse) pour IS4	925

Supports (hauteur : 450 mm)

Référence	Désignation	€ HT
S/IS1	Support pour IS1	945
S/IS2	Support pour IS2	1 120
S/IS3	Support pour IS3	1 225
S/IS4	Support pour IS4	1 390



Tiroir à eau extractible pour récupérer la graisse et générer de l'humidité

INFOS PRODUITS

- ⊕ Carrosserie inox AISI-304
- ⊕ Grill pour cuisson poisson ou viande (surface utile de 255 x 425 x nombre de zone)
- ⊕ Sous la grille en fonte, sont placés des modules pyramidaux auto-nettoyant en fonte qui permettent d'accumuler et de répartir la chaleur
- ⊕ Grâce à ce système : réduction des fumées et des flammes et maintien de la saveur
- ⊕ Brûleurs en fonte de 9 kw. Chaque zone mesure 30 cm et est dotée d'une vanne et de deux brûleurs (puissance de 18 kw par zone)
- ⊕ Régulation par thermocouple et d'une flamme témoin à allumage manuel
- ⊕ Défecteur en acier inox
- ⊕ Tiroir à graisse en façade 1 x 7,8L pour IS1, 1 x 15,5L pour IS2, 2 x 11,4L pour IS3 et 2 x 15,5L pour IS4. Il est préférable de le remplir d'eau. Double fonction : réservoir d'eau pour générer de la vapeur et recueillir les graisses



SOPLANCHA



REBO



REBO-3 + M1000E



SOPLANCHA-3 + M1000E



SOPLANCHA-3 + ZONE3

SUPPORTS AVEC ÉTAGÈRES EN INOX

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SOPLANCHA-1	M4E/Z1	316 x 470 x 675	955
SOPLANCHA-2	M650E/Z2	570 x 470 x 675	1 050
SOPLANCHA-3	M1000E/Z3	840 x 470 x 675	1 135
SOPLANCHA-4	M1300E/Z4	1140 x 570 x 675	1 225
SOP-PLF-2	PLF2	906 x 600 x 713	1 165
SOP-PLF-3	PLF3	1298 x 600 x 713	1 295
SOP-ERU-1	ERU-4-RC	471 x 621 x 656	1 090
SOP-ERU-2	ERU-10-RC	721 x 721 x 656	1 330
SOP-ERU-3	ERU-15-RC	1121 x 721 x 656	1 525
SOP-ERU-4	ERU-20-RC	1321 x 721 x 656	1 660

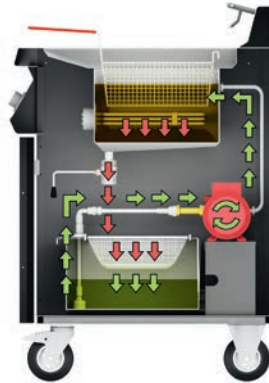
SUPPORTS AVEC MEUBLES EN INOX

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
REBO-1	M4E/Z1	400 x 550 x 625	1 595
REBO-2	M650E/Z2	650 x 550 x 625	1 795
REBO-3	M1000E/Z3	1000 x 550 x 625	2 210
REBO-4	M1300E/Z4	1300 x 680 x 625	2 405

Référence	Description	€ HT
KRS	Kit de roues pour support	630

FRITEUSES HAUT RENDEMENT

Une large gamme de friteuses électriques et à gaz hautes performances et des designs attrayants pouvant s'intégrer dans toutes les conceptions de cuisines professionnelles



SYSTÈME DE FILTRATION

- HAUTE PERFORMANCE
- CONCEPTION FACILE À NETTOYER
- LONGUE DURÉE DE VIE

	N XPRIME		N XMART			N ST26
	M	RC	M	RC	RC3T	ST26
Profondeur (mm)	700		800			830
Type d'énergie						
Type de résistance						
Puissance (kW)	10.5	13,5	12	22		27
Capacité (L)	14		22			26
Cuve						
Programmes	-		-			3
OPTIONS						
Double cuve	-		✓	✓	✓	-
Système de filtration	✓		✓	✓	✓	✓
Modularité	Modèle double cuve (nous consulter)		Batterie (Voir page 677)			Batterie (Voir page 677)

= Nouveauté 2024



Contrôle mécanique (M)




Contrôle électronique (RC)




Alimentation électrique



Acier inoxydable



Cuve emboutie



Panier et couvercle inclus




XPRIME-M



XPRIME-2MP



XPRIME-RC



XPRIME-2RC

Nouveauté
N

Référence	Thermostat	Capacité	Pompe de retour automatique d'huile dans la cuve	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (kW)	HT
XPRIME-M	Mécanique	1 cuve (14 L)	X	400 x 700 x 1015	10,5	4 870
XPRIME-MP	Mécanique	1 cuve (14 L)	✓	400 x 700 x 1015	10,5	7 090
XPRIME-2M	Mécanique	2 cuves (14+14 L)	X	800 x 700 x 1015	10,5+10,5	8 360
XPRIME-2MP	Mécanique	2 cuves (14+14 L)	✓	800 x 700 x 1015	10,5+10,5	10 270
XPRIME-RC	Electronique	1 cuve (14 L)	X	400 x 700 x 1015	13,5	6 740
XPRIME-RCP	Electronique	1 cuve (14 L)	✓	400 x 700 x 1015	13,5	8 960
XPRIME-2RC	Electronique	2 cuves (14+14 L)	X	800 x 700 x 1015	13,5+13,5	11 575
XPRIME-2RCP	Electronique	2 cuves (14+14 L)	✓	800 x 700 x 1015	13,5+13,5	13 480

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Cuve emboutie
- ⊕ Thermostat de sécurité 230°C par cuve
- ⊕ Tableau de commandes protégé
- ⊕ Gamme XPRIME-M : contrôle par thermostat mécanique
- ⊕ Gamme XPRIME-RC : contrôle par thermostat électronique
- ⊕ Résistances blindées en acier inoxydable
- ⊕ Résistance basculante pour faciliter le nettoyage de la cuve
- ⊕ Température réglable de 100 à 190°C
- ⊕ Construit en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Version encastrable sur demande



Profondeur : 700 mm
Hauteur de Travail : 900 mm

FRITEUSES ÉLECTRIQUES HAUT RENDEMENT

SÉRIE 800 - XMART



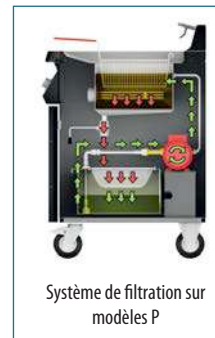
Contrôle mécanique (M)



Contrôle électronique (RC)



Contrôle électronique (RC3T) avec minuteur



Contrôle électronique



Acier inoxydable



Cuve emboutie



Panier et couvercle inclus



XMART-M112

XMART-M212



XMART-RC122

XMART-RC3T222



Référence	Thermostat	Capacité	Pompe de retour automatique d'huile dans la cuve	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (kW)	HT
XMART-M112	Mécanique	1 cuve (22 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	12	4 535
XMART-M212	Mécanique	2 cuves (11+11 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	6+6	5 505
XMART-RC122	Electronique	1 cuve (22 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	22	7 190
XMART-RC3T122	Electronique	1 cuve (22 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	22	7 910
XMART-RCP122	Electronique	1 cuve (22 L)	✓	400 x 800 x 1015-1030	22	11 370
XMART-RCP3T122	Electronique	1 cuve (22 L)	✓	400 x 800 x 1015-1030	22	12 095
XMART-RC222	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	11+11	8 345
XMART-RC3T222	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	11+11	9 155
XMART-RCP222	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✓	400 x 800 x 1015-1030	11+11	12 520
XMART-RCP3T222	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✓	400 x 800 x 1015-1030	11+11	13 330

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Cuve emboutie
- ⊕ Gamme XMART-M : contrôle par thermostat mécanique
- ⊕ Gamme XMART-RC : Contrôle par thermostat électronique
- ⊕ Gamme XMART-RC, modèles 3T : 3 programmes avec minuteur, avec avertissement sonore
- ⊕ Température réglable de 150 à 190°C
- ⊕ Thermostat de sécurité 230°C par cuve
- ⊕ Résistances blindées en acier inoxydable
- ⊕ Gamme XMART-RC : Système de filtration sur modèle P
- ⊕ Zone froide pour recueillir les résidus alimentaires
- ⊕ Version encastrable sur demande



Contrôle mécanique



A gaz



Acier inoxydable



Cuve soudée

Panier et couvercle
inclusSystème de filtration sur
modèle P

ST26

Profondeur : 828 mm
Hauteur de Travail : 917 mm

Référence	Thermostat	Capacité	Pompe de retour automatique d'huile dans la cuve	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance* (kW)	HT
ST26	Gaz	26 L	X	410 x 828 x 1250	27	4 835
ST26P	Gaz	26 L	✓	410 x 828 x 1250	27	7 045

* La puissance peut varier selon le type de gaz

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Cuve soudée
- ⊕ Contrôle thermostatique
- ⊕ Régulation de la température de 110°C à 190°C
- ⊕ Thermostat de sécurité 230°C
- ⊕ Système de filtration (selon le modèle)
- ⊕ Zone froide pour recueillir les résidus alimentaires
- ⊕ Construction en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Alimentation 230V nécessaire sur le modèle ST26P

POSTES DE SALAGE AVEC LAMPES RÉCHAUFFAGE



Alimentation électrique



Acier inoxydable



Facile à nettoyer et à entretenir



Les postes de salage sont conçus pour maintenir la température des aliments frits, jusqu'au moment de servir. Convient à tous les types d'aliments frits : frites, poulet, poisson, rondelles d'oignon, tempura, etc..

Le poste de salage est la solution idéale pour les restaurants, hôtels, cafétérias, traiteurs, les stands de restauration rapide et les bars.



Intégration possible à la friteuse



Collecteur de graisse extractible



Référence	Compatibilité	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (kW)	HT
SALTSSST	A poser	400 x 700 x 250 / 850	1	1 860
SALSTAE700	XPRIME	400 x 700 x 850 / 1400	1	3 855
SALSTAE800	XMART	400 x 800 x 870 / 1400	1	4 105
SALSTAG800	ST	410 x 800 x 915 / 1400	1	4 105

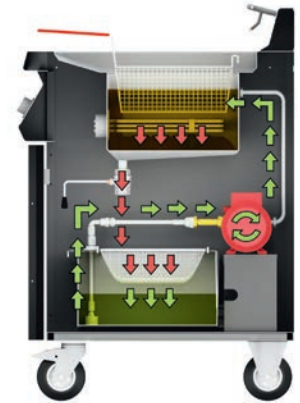
= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Lampe génératrice de chaleur à ondes courtes
- ⊕ Double fonction : égouttage et maintien au chaud les aliments préparés
- ⊕ Interrupteur marche/arrêt
- ⊕ Construction en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Collecteur de graisse amovible
- ⊕ Roulettes en standard (modèles SALSTAE700, SALSTAE800 et SALSTAG800)
- ⊕ Alimentation : 230V

COMMENT DÉTERMINER LE PRIX D'UNE BATTERIE ?

1. Prendre le prix de la friteuse sans filtration - ref sans P.
 2. Multiplier par le nombre de friteuses désirées.
 3. Ajouter le prix du système de filtration pour le nombre de friteuses désirées.
 4. Si vous rajoutez un poste de salage incorporé à la batterie, il convient de le compter comme une friteuse supplémentaire dans le calcul du nombre total.
 5. Le filtre peut être incorporé sous une friteuse ou sous le poste de salage (dans ce cas, perte de l'étagère intermédiaire).
- Dans le cas de batterie incorporant, à la fois, des friteuses avec cuve simple et cuve double : appliquez le tarif «cuve double».



Système de filtration partagé inclus



Entièrement personnalisable selon les besoins du client.
Ex ci-dessus : XMART (3 unités) + SALSTAE800 (2 unités)



Hauteur de Travail : 870 mm



Friteuses encastrables, nous consulter



	Référence	1 cuve	HT
Batterie de 1 appareil	voir modèle "P"		
Batterie de 2 appareils	FB2S		3 170
Batterie de 3 appareils	FB3S		3 435
Batterie de 4 appareils	FB4S		3 695
Batterie de 5 appareils	FB5S		3 960



	Référence	2 cuves	HT
	voir modèle "P"		
	FB2D		3 520
	FB3D		3 785
	FB4D		4 050
	FB5D		4 315

 = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Possibilité de combiner jusqu'à 5 éléments au système de filtration intégré
- ⊕ Structure en AISI-304
- ⊕ Compatible avec n'importe quel modèle de friteuse MIRROR (électrique ou gaz)
- ⊕ Intégration possible du poste de salage

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

- 
Alimentation électrique
- 
Acier inoxydable
- 
Cuve emboutie
- 
Facile à nettoyer et à entretenir
- 

Idéal pour séparer la cuisson des pâtes des autres aliments. Parfait pour les restaurants, les traiteurs et partout où un contrôle des portions est nécessaire.

Série 800



Dotation : 1 grand panier et 1 porte panier



Dotation : 9 paniers pour portions individuelles

Série 85



Relevage de panier automatique



Dotation : 9 paniers pour portions individuelles + 1 grand panier + 1 porte panier



CP800

CP800RT



CP85

CP85RT



Référence	Thermostat	Dimensions (LxPxH)w (mm)	Capacité (L)	Poste de rinçage	Relevage automatique	Puissance (kW)	HT
CP800	Mécanique	400 x 800 x 1273	22 L	X	X	8	4 775
CP800RT	Mécanique	800 x 800 x 1273	22 L + 22 L	✓	X	8	6 850
CP85	Electronique	400 x 800 x 1273	22 L	X	✓	8	8 590
CP85RT	Electronique	800 x 800 x 1273	22 L + 22 L	✓	✓	8	10 665

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Capacité en eau : 22 L (22+22L sur les modèles RT)
- ⊕ Cuve embouties
- ⊕ Alimentation : 400V
- ⊕ Régulation de la température 30 °C - 100 °C
- ⊕ Construit en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Arrivée d'eau manuelle pour modèles 800
- ⊕ Arrivée d'eau automatique pour modèles 85
- ⊕ Poste de rinçage indépendant : nous consulter

GREEN'R DEGREASER

DÉGRAISSANT SURPUISSANT POUR GRAISSES CUITES ET CARBONISÉES

Prêt à l'emploi, utilisable sur les fours, grills, plaques de cuisson, rôtissoires, hottes, plancha, vitres des inserts, ...
Tête mousse (flacon de 750 ml) pour un contact prolongé et une meilleure efficacité.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
DEGREASER750	Dégraissant pour fours, plaques de cuissons et planchas	Spray 750 ml	6	58

GREEN'R EASY ALL

NETTOYANT DÉGRAISSANT MULTI-USAGE PRÊT À L'EMPLOI

Dégraisse, nettoie et fait briller efficacement, tous les supports et les surfaces lavables, portes, plan de travail...
Idéal pour nettoyer surfaces des cuisines. Agit rapidement et laisse une odeur très agréable douce et fruitée.
Parfum agrume.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
EASY-ALL750	Dégraissant multi-usages parfumé	Spray 750 ml	12	74

PHAGOSANIT

NETTOYANT DÉTARTRANT DÉSINFECTANT POUR SANITAIRES ET SURFACES INOX

Détergent désinfectant pour sanitaires et surfaces inox, agréé contact alimentaire.

Sa substance active (acide peracétique) garantit une efficacité microbiologique à spectre large tout en assurant un respect de l'environnement par sa biodégradabilité en acide acétique, oxygène et eau.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
PHAGOSANIT750	Détergent détartant inox désinfectant prêt à l'emploi	Spray monté 750mL	6	70

PHAGO'SPRAY DASR

DÉSINFECTANT HYDROALCOOLIQUE SANS RINÇAGE

Spray désinfectant pour les surfaces alimentaires. Séchage rapide et sans laisser de traces.

Assure une désinfection complète des zones à risques après nettoyage.

Bactéricide, fongicide, virucide.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
PHAGOSPRAY750	Désinfectant sans rinçage prêt à l'emploi	Spray monté 750mL	6	64

GREEN'R WIND

NETTOYANT SURFACES VITRÉES

GREEN'R WIND est un nettoyant écologique prêt à l'emploi.

Il est destiné au nettoyage des surfaces vitrées, brillantes, modernes, stratifiées y compris en milieu alimentaire.

Sa formule lui permet un séchage rapide sans laisser de trace ni voile. Son parfum laisse une odeur florale printanière très agréable lors de son utilisation.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
WINDSPRAY750	Nettoyant vitres & surfaces modernes	Spray 750 ml	12	74

GREEN'R CALC

DÉTARTRANT POUR UN DÉTARTRAGE ÉCOLOGIQUE DE TOUTES VOS SURFACES EN CONTACT AVEC L'EAU ET LA GARANTIE D'UN RÉSULTAT IMPECCABLE

GREEN'R CALC est un nettoyant écologique non moussant conçu pour éliminer les dépôts calcaires et de savon sur toutes surfaces, sanitaires et salles de bain.

S'utilise aussi pour le détartage des lave-vaisselles.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
DESCALE5L	Détartant puissant à diluer non-moussant pour sanitaire et matériel de cuisine	Bidon de 5 L	2	58

RESPECTER LES PRESCRIPTIONS D'UTILISATION.
RESPECTER SCRUPULEUSEMENT LES DOSES RECOMMANDÉES SANS SURDOSER AFIN D'ÉVITER LE GASPILLAGE ET LIMITER LES REJETS.

21 BLANCHISSERIE





SOMMAIRE



TABLEAU D'INFORMATION DE LA CONSOMMATION..... **680**



LAVE-LINGES INDUSTRIELS ASEPTIQUES
Séries D2W..... **685**



QUELLE MACHINE ? QUELLE QUANTITÉ ?..... **681**



SÈCHE-LINGES INDUSTRIELS
Séries ELES **686**



LAVE-LINGES PROFESSIONNELS
ProEasyLine..... **682**



REPASSEUSES
Séries SLFI..... **687**



SÈCHE-LINGES PROFESSIONNELS
ProEasyLine..... **683**



SÈCHEUSES - REPASSEUSES
Séries MAC..... **688**



LAVE-LINGES INDUSTRIELS
Séries LM - Super essorage..... **684**



PRODUITS LESSIVIELS **689**

DIMENSIONNEMENT D'UNE BLANCHISSERIE

Pour dimensionner correctement une buanderie en Ho.Re.Ca, Collectivités et autres, vous devez connaître :

- Quantité totale de lits (capacité totale)
- Taux d'emploi moyen en pourcentage de l'activité (au cours du trimestre où elle est la plus utilisée)
- Consommation hebdomadaire de linge (poids et taille des tissus et des vêtements)
- Espace disponible pour l'installation (zone de linge sale-lavage/séchage/repassage-rangement-stockage)
- Raccordements disponibles (énergie-gaz-vapeur)
- Heures de travail de la blanchisserie (nombre d'heures/jour et nombre de jours/semaine)

$$\text{TRAITEMENT HORAIRE DU LINGE} = \frac{\text{Quantité hebdomadaire (Kg)}}{\text{Nombre d'heures d'activité par semaine}}$$

TYPE D'ACTIVITÉ	FRÉQUENCE DE CHANGEMENT DE LINGE	QUANTITÉ HEBDOMADAIRE*
Hôtels 5 étoiles ★★★★★	Tous les jours	10 - 12 kg/lit*
Hôtels 4 étoiles ★★★★★	4 fois par semaine	8-10 kg/lit*
Hôtels 3 étoiles ★★★	2/3 fois par semaine	6-8 kg/lit*
Hôtels 1-2 étoiles ★ / ★★	2/3 fois par semaine	5-6 kg/lit
Hôtels 1 étoile ★	1 fois par semaine	5 kg/lit
Maisons de retraite	Tous les jours/seniors autonome	10-12 kg
Maisons de retraite médicalisées	Tous les jours/seniors non autonome	25 kg
Hôpitaux	Tous les jours	20kg/lit
Jardins d'enfants et crèches	Tous les jours	2,5kg/enfant
Restaurants traditionnels	Places assises (serviette + torchons + nappe)	0,3 À 0,5 kg/place assise par jour

* La valeur indiquée comprend également les housses de table

Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif.

SECTEUR	CLIENTS FINAUX	MACHINE
HO.RE.CA.	Hôtels, bars, glaciers et pâtisseries (de petites tailles)	PROEASYLINE 6 - 8
	Hôtels, campings, colonies de vacances	LM 11 - 18 - 23
	Appartements meublés, auberges	LM 32
	Restaurants, bistrots, pizzerias	ELES 14 - 18
	Services de réception, restaurations collectives, discothèques	ELES 23 - 34
	Glaciers, brasseries et pubs	SLFI 25 - 33
	Bars et cafés	MCA 33
	Crèches	PROEASYLINE 6 - 8
	Maisons de retraite, collèges et internats	LM 14 - 18 - 23
NETTOYAGE ET REPASSAGE	Blanchisseries et location de linge	PROEASYLINE 6 - 8
	Blanchisseries, teintureries	LM 11
	Robes de mariée, teintureries et tanneries pour fourrures	LM 14 - 18
SALLE DE SPORT	Salles de sport	LM 11 - 14 - 18
CHANTIERS NAVALS	Chantiers navals	LM 11 - 14 - 18
MEDICAL ET ESTHETIQUE	Hôpitaux, stations thermales, instituts de beauté	LM 11 - 14 - 18 ELES 14 - 18 - 23 - 34



Machine compacte aux dimensions du domestique



Empilable avec le lave-linge PROEasyLine



Façade attrayante et tambour de lavage en acier INOX AISI 304



Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/9	Capacité (Kg) 1/10	Volume tambour (L)	Chauffage	Puissance (kW)	Essorage (tr/min)	Vidange	€ HT
PELW-65DP	595x591x845-865max	6,7	6	60	Electrique	3,2	1 400	Pompe	2 995
PELW-80DP	595x706x845-865max	8,9	8	80	Electrique	4,6	1 400	Pompe	3 440
PELW-80DV	595x706x845-865max	8,9	8	80	Electrique	4,6	1 400	Vanne	3 890

 = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Écran de programmation facile à utiliser
- ⊕ Raccordements à l'eau chaude et à l'eau froide
- ⊕ 4 puissants amortisseurs solidement fixés à une plaque de fond en acier
- ⊕ Tous les supports sont amovibles pour faciliter le nettoyage du tambour
- ⊕ Système de pesée automatique du linge
- ⊕ Système de répartition de la charge et de lavage en douceur "ACTIVE DRUM TM"
- ⊕ Capteur 3D anti-équilibre
- ⊕ Joint de porte en acier, garantissant un cycle de lavage hygiénique et un tambour propre sans germes
- ⊕ Vanne de vidange anti-blocage - pour les modèles avec système d'évacuation à vanne
- ⊕ Structure de programme flexible avec 28 programmes disponibles
- ⊕ 25 langues différentes disponibles
- ⊕ Programmes de désinfection à 90°, 60° et 40°.
- ⊕ Programmes MOP et microfibres pour les entreprises de nettoyage
- ⊕ Disponible avec des pompes péristaltiques (sur demande)
- ⊕ Vitesse d'essorage maximale de 1400 tr/min
- ⊕ 98% des pièces sont recyclables
- ⊕ 30.000 cycles testés





Machine compacte aux dimensions du domestique



Empilable avec le lave-linge PROEasyLine



Façade attrayante et tambour de lavage en acier INOX AISI 304



Nouveauté
N

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg)	Volume tambour (L)	Type	Puissance (kW)	Nb de cycle	Alimentation	€ HT
PELD-65EE	595x654x850-865 max	6,5	117	Evacuation	3	4 cycles/J	230 V	2 095
PELD-65EC	595x654x850-865 max	6,5	117	Condensation	2,5	4 cycles/J	230 V	2 395
PELD-80EE	595x769x850	8	145	Evacuation	5/3	4 cycles/J	400 V commutable 230 V	2 545
PELD-80HP	595x769x850	8	145	Pompe à chaleur	0,9	4 cycles/J	230 V	3 290

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Écran de programmation facile à utiliser
- ⊕ Grand filtre sur la porte de chargement
- ⊕ Le système de séchage BUTTERFLY empêche le linge de s'entasser et de se froisser.
- ⊕ Le système de sécurité arrête le cycle si le sèche-linge est ouvert pendant le cycle
- ⊕ Moteur robuste à induction sans balais pour une durée de vie plus longue, un bruit plus faible et un séchage plus rapide.
- ⊕ Deux rouleaux de support supplémentaires pour une meilleure stabilité - même pour les charges lourdes
- ⊕ 10 programmes de séchage disponibles
- ⊕ 25 langues différentes disponibles
- ⊕ Chaque composant de plus de 50 grammes est marqué pour le recyclage
- ⊕ 15.000 cycles testés



Smart control

Système de gestion de la consommation et personnalisation des paramètres du cycle.



IM11 - UX et UI de pointe
pour une meilleure interaction homme machine.
Technologie interactive Tap.Tech.



LM11EC

PETITE CAPACITÉ



LM18EC / LM23EC

MOYENNE CAPACITÉ



LM32EC

GRANDE CAPACITÉ



Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/9	Capacité (Kg) 1/10	Volume tambour (L)	Chauffage	Puissance (kW)	Facteur G	Essorage (tr/min)	Diamètre hublot (mm)	Vidange	€ HT
PETITE CAPACITÉ											
LM11EC	720x933x1113	12	11	105	Electrique	10,5	300	1002	535	Vanne Ø50 mm (en option)	12 300
MOYENNE CAPACITÉ											
LM18EC	920x1150x1400	20	18	181	Electrique	14	327	915	700	Vanne Ø50 mm	17 400
LM23EC	920x1150x1400	24	23	216	Electrique	17	327	915	700	Vanne Ø50 mm	19 500
GRANDE CAPACITÉ											
LM32EC	1120x1130x1540	36	32	320	Electrique	29	400	915	855	Vanne Ø50 mm	30 000

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Écran tactile IM11 7"
- ⊕ Solutions de programmation illimitées
- ⊕ IoT pour le contrôle à distance de la machine par WI-FI
- ⊕ Démarrage différé disponible
- ⊕ Programmation de l'eau, de la température, de la vitesse du moteur et de la rotation/rupture pour une personnalisation totale des cycles de lavage
- ⊕ Tambour et cuve extérieure en acier INOX AISI 304
- ⊕ Remplissage équilibré eau chaude/eau froide pour une économie d'énergie (sauf LM32EC)
- ⊕ Système d'équilibrage : amortisseurs verticaux et horizontaux pour une stabilité maximale et un faible niveau sonore (sauf LM32EC)
- ⊕ Système de gestion de la charge de linge sale par contrôle intelligent
- ⊕ Espace réduit entre le tambour et la vanne pour éviter les pertes d'eau et de détergent
- ⊕ Dispositif d'avertissement sonore de fin de cycle
- ⊕ Panneau de commande incliné pour une meilleure visibilité et une utilisation facile
- ⊕ Port USB
- ⊕ Pas d'ancrage au sol
- ⊕ Programmes paramétrés : Wet-Cleaning and MOP cycles
- ⊕ Ecran interactif Tap.Tech
- ⊕ Alimentation électrique 400 V tri + N

Pour les références LM18EC, LM23EC

- ⊕ Contre-paroi pour une isolation efficace
- ⊕ Panneaux latéraux anti-vibration
- ⊕ Joint d'étanchéité à l'avant du lave-linge pour réduire le bruit
- ⊕ Système de fermeture mécanique de la porte
- ⊕ Joint de porte conique et axes de support de la serrure de la porte pour une meilleure stabilité
- ⊕ Système de gestion du chargement avec accéléromètre
- ⊕ Préparé pour raccordement à réservoir de récupération d'eau

Pour la référence LM32EC

- ⊕ Contre-paroi pour une isolation efficace
- ⊕ Joint d'étanchéité à l'avant du lave-linge pour réduire le bruit
- ⊕ Système de fermeture mécanique de la porte
- ⊕ Joint de porte conique et axes de support de la serrure de la porte pour une meilleure stabilité
- ⊕ Grande efficacité pendant l'essorage, silencieux et à faibles vibrations
- ⊕ Courroies de transmission poly-v fiables et durables
- ⊕ Système de contrôle de l'essorage et réduction du déséquilibre dynamique
- ⊕ Accès facile à chaque composant pour la maintenance

LES OPTIONS

- ⊖ Kit pompe de vidange (pour modèle LM11EC)
Réf: DPLM / 1 000 € HT
- ⊖ Kit de connexion pompe Péristaltique
Réf: 60AI / 370 € HT

LES ACCESSOIRES

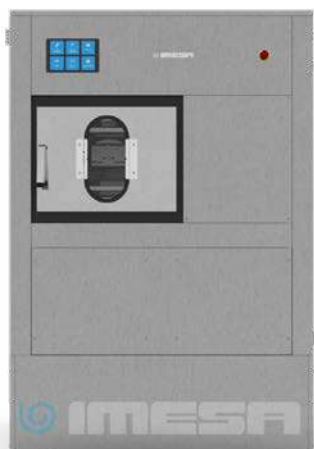


POMPES PÉRISTALTIQUES

- ⊖ 1 pompe Péristaltique 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X01 / 685 € HT
- ⊖ 2 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X02 / 1 025 € HT
- ⊖ 3 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X03 / 1 140 € HT
- ⊖ 4 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X04 / 1 395 € HT
- ⊖ 5 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X05 / 1 570 € HT
- ⊖ 6 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X06 / 1 710 € HT
- ⊖ 6 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X06 / 1 710 € HT

SOCLES

- ⊖ Socle h.300 mm (pour LM11)
Réf: 60FQ11 / 430 € HT
- ⊖ Socle h.300 mm (pour LM18 ou LM23)
Réf: 60FQ1823 / 455 € HT
- ⊖ Socle h.300 mm (pour LM32)
Réf: 60FQ32 / 485 € HT



D2W23EC

MOYENNE CAPACITÉ



D2W30EC

GRANDE CAPACITÉ



Côté linge sale



Côté linge propre



Nouveauté

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/9	Capacité (Kg) 1/10	Volume tambour (L)	Chauffage	Puissance (kW)	Facteur G	Essorage (tr/min)	Diamètre hublot (mm)	Vidange	€ HT
MOYENNE CAPACITÉ											
D2W23EC	967x1070x1570	24	23	215	Electrique	18	300	877	700	Vanne Ø50 mm	38 400
GRANDE CAPACITÉ											
D2W30EC	1373x1166x1968	35	32	318	Electrique	29	347	840	880	Vanne Ø80 mm	54 000

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Deux portes séparées pour les pièces sales et propres
- ⊕ Écran tactile IM11 7" - pièce sale
- ⊕ IoT (connexion WI-FI) pour le contrôle à distance des machines
- ⊕ Programmations illimitées
- ⊕ Caisson, tambour et cuve extérieure en acier INOX AISI 304
- ⊕ Support de l'araignée en acier INOX AISI 304
- ⊕ Contrôle électronique de l'ouverture de la porte pour éviter les erreurs d'ouverture et tout type de contamination
- ⊕ Positionnement automatique du tambour pour une ouverture facile
- ⊕ Ergonomie maximale dans les opérations de chargement du

linge grâce à la base surélevée sur laquelle le lave-linge est monté.

- ⊕ Raccordements à l'eau froide et à l'eau chaude
- ⊕ Avertisseur sonore de fin de cycle
- ⊕ Préparé pour raccordement à réservoir de récupération d'eau
- ⊕ Pas d'ancrage au sol
- ⊕ Alimentation électrique 400 V tri + N

Pour la référence D2W30EC

- ⊕ Ancrage de sécurité au sol nécessaire (boulons d'ancrage NON COMPRIS)

LES OPTIONS

- Kit de connexion pompe Péristaltique
Réf: 60AI / 370 € HT

LES ACCESSOIRES



POMPES PÉRISTALTIQUES

- 1 pompe Péristaltique 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X01 / **685 € HT**
- 2 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X02 / **1 025 € HT**
- 3 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X03 / **1 140 € HT**
- 4 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X04 / **1 395 € HT**
- 5 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X05 / **1 570 € HT**
- 6 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X06 / **1 710 € HT**
- 6 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X06 / **1 710 € HT**



Smart control
du mouvement de l'air dans le tambour
pour un séchage parfait et une faible
consommation



ELES14EA
ELES18EA

PETITE CAPACITÉ

ELES23EA
ELES34EA

MOYENNE CAPACITÉ



Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/18	Capacité (Kg) 1/20	Volume tambour (L)	Chauffage	Puissance (kW)	Evacuation des buées (mm)	€ HT
PETITE CAPACITÉ								
ELES14EA	791x900x1804	15	14	263	Electrique	18	Ø150	8 100
ELES18EA	791x1080x1804	20	18	345	Electrique	24	Ø150	8 550
MOYENNE CAPACITÉ								
ELES23EA	1022x947x1932	25	23	443	Electrique	24	Ø200	9 900
ELES34EA	1022x1224x1932	37	34	653	Electrique	36	Ø200	10 800

 = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Unité de contrôle analogique avec thermostat numérique pour le contrôle de la température
- ⊕ Paramètres de séchage modifiables pendant le cycle
- ⊕ Refroidissement automatique
- ⊕ Tambour en acier INOX AISI 304 sans arêtes visibles pour une meilleure conservation du linge.
- ⊕ Porte à double vitrage pour une parfaite isolation thermique et une économie d'énergie.
- ⊕ Système de fermeture sûr et fiable avec double aimant protégé

- ⊕ Contrôle intelligent de la circulation d'air dans le tambour pour un séchage parfait et une consommation réduite
- ⊕ Filtre indéchirable à haut pouvoir filtrant, facile à retirer pour une plus grande efficacité
- ⊕ Arrêt d'urgence
- ⊕ Alimentation électrique 400 V tri + N

Pour les références ELES23EA et ELES34EA

- ⊕ Inversion alternée du sens de rotation du tambour

LES OPTIONS

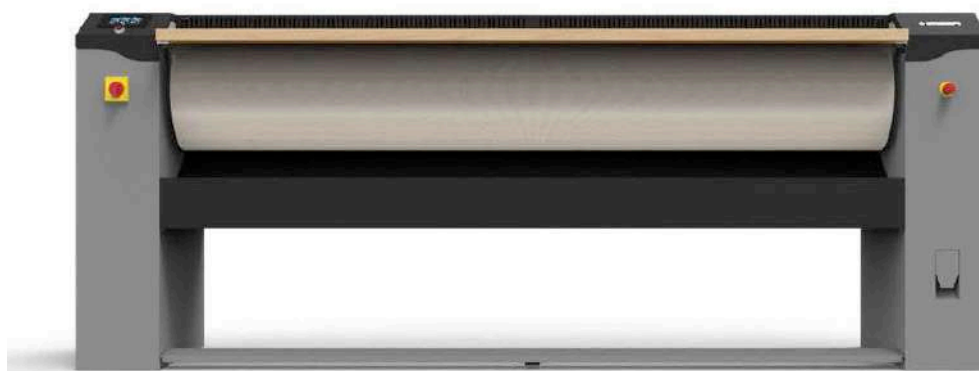
- Inversion du sens d'ouverture de porte - Ouverture à gauche
Réf: 60BB / **gratuit**





CONTRÔLE DE LA PRESSION

- Technologie brevetée
-TV2008A000116



SLFI



Références	Dimensions LxPxH (mm)	Diamètre du cylindre (mm)	Surface de repassage (mm)	Chauffage	Production horaire (Kg/h)	Vitesse de repassage (mt/min)	Evacuation des buées (mm)	Flux d'air humide (m³/h)	Puissance totale (kW)	€ HT
SLFI100/25EC	1550x643x985	Ø250	1000	Electrique	25	1-6	Ø80 (en option)	160 (en option)	4,9	8 100
SLFI120/25EC	1750x643x985	Ø250	1200	Electrique	30	1-6	Ø80 (en option)	160 (en option)	5,8	8 850
SLFI150/25EC	2050x643x985	Ø250	1500	Electrique	35	1-6	Ø80 (en option)	160 (en option)	7,3	9 300
SLFI160/33EC	2150x643x985	Ø330	1600	Electrique	40	1-6	Ø80	160	11,1	11 850
SLFI180/33EC	2350x643x985	Ø330	1800	Electrique	50	1-6	Ø80	160	12,4	12 000
SLFI200/33EC	2550x643x985	Ø330	2000	Electrique	60	1-6	Ø80	160	13,8	12 900

Humidité requise : 20% **N** = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Écran tactile IM10
- ⊕ Programmes illimités
- ⊕ Paramètres de repassage modifiables pendant le cycle
- ⊕ Régulation électronique de la vitesse de repassage
- ⊕ Régulation automatique de la vitesse de repassage en fonction de la température avec le système Cooldown
- ⊕ Action linéaire pour le contrôle de la pression de repassage
- ⊕ Barre de torsion pour garantir une pression uniforme de la presse sur toute la longueur du rouleau
- ⊕ Caisson chauffant en acier chromé
- ⊕ Revêtement extérieur du rouleau pour réduire la dispersion de la chaleur et économiser de l'énergie
- ⊕ Position réglable de la table d'introduction
- ⊕ Couvercle de la presse en NOMEX, résistant aux températures élevées
- ⊕ Système de déverrouillage avec levier manuel
- ⊕ Arrêt d'urgence
- ⊕ Pédale pour le levage du rouleau
- ⊕ Alimentation électrique 400 V tri + N

LES OPTIONS

- Système d'aspiration pour repasseuses (pour modèles 100, 120 ou 150)
Réf: 60VSSL / 430 € HT





MCA



Références	Dimensions LxPxH (mm)	Diamètre du cylindre (mm)	Surface de repassage (mm)	Chauffage	Production horaire (Kg/h)	Vitesse de repassage (mt/min)	Flux d'air humide (m ³ /h)	Evacuation des buées (mm)	Puissance totale (kW)	€ HT
MCA150/33	2134x794x1092	Ø330	1504	Electrique	34	1-6	350	Ø100	20,7	20700
MCA180/33	2514x794x1092	Ø330	1880	Electrique	39	1-6	350	Ø100	25,2	22350
MCA210/33	2704x794x1092	Ø330	2068	Electrique	49	1-6	350	Ø100	28,8	23700

Humidité requise : 50%

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Écran tactile IM10
- ⊕ Programmes illimités
- ⊕ Paramètres de repassage modifiables pendant le cycle
- ⊕ Système de refroidissement pour économiser l'énergie
- ⊕ Régulation électronique de la vitesse de repassage en fonction de la vitesse et de la température
- ⊕ Bandes de repassage NOMEX résistantes aux températures élevées
- ⊕ Filtres sur l'entrée d'air pour un système d'aspiration efficace
- ⊕ Dispositif de sécurité protège-doigts
- ⊕ Deux arrêts d'urgence
- ⊕ Alimentation électrique 400 V tri + N



PERFECT-WASH15K / PERFECT-WASH7K

Hautement dégraissante et détachante, GREEN'RnPERFECT WASH assure à faible dose de très bons résultats sur tous les types de linge et de taches et respecte les fibres et les couleurs en leur donnant un éclat maximum. Son parfum est frais et rémanent



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
PERFECT-WASH15K	Lessive en poudre extra concentrée écologique	Sac de 15 K	1	125
PERFECT-WASH7K	Lessive en poudre avec agent de blanchiment	Seau de 7 K	1	65

PERFECT-COLOR10K

PERFECT COLOR est spécialement conçu pour le lavage du linge de couleur. L'absence d'agent de blanchiment évite l'altération des couleurs. Recommandé pour les tenues noires des cuisiniers grâce à sa forte alcalinité tout en préservant les couleurs.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
PERFECT-COLOR10K	Poudre sans agent de blanchiment	Seau de 10 K	1	70

ULTRA-WASH20L

GREEN'R ULTRA WASH PRO est une lessive liquide très haute performance. Ultra concentrée, elle permet un lavage de tous les types de linge dès les plus basses températures (30°C). Utilisée à faible dose, elle respecte les fibres textiles et les couleurs en leur redonnant l'éclat d'origine. élaborée pour un dosage optimisée même en eau très dure. Son parfum fleur de l'océan laisse une odeur de frais, agréable et rémanente sur le linge.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
ULTRA-WASH20L	Lessive liquide enzymatique pour tous textiles	Bidon de 20 L	1	205

ULTRA-BOOSTER20L

GREEN'R ULTRA BOOSTER a une très bonne action détergente sur tous types de linge, un pouvoir anti-redéposition et séquestrant élevé, il est donc idéal pour le lavage du linge en eau dure ou très dure. Spécialement conçu pour être dosé automatiquement. Ne pas utiliser sur les textiles délicats.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
ULTRA-BOOSTER20L	Renforteur alcalin tous textiles	Bidon de 20 L	1	170

WASH10L

GREEN'R WASH est recommandé pour le lavage du linge en machine et manuel. GREEN'R WASH est efficace à toutes températures: 30, 40 ou 60°C. Elle laisse à votre linge, un agréable parfum naturel lavandin.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
WASH10L	Lessive liquide pour tous textiles	Bidon de 10 L	1	65

BOFIX20L

BOFIX confère une souplesse aux fibres ainsi traitées et un toucher soyeux (surtout pour les tissus éponges) Diminue l'électricité statique, et facilite le repassage. Neutralise les effets alcalins de la lessives tout en laissant sur le linge une note de fraîcheur.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
BOFIX20L	Assouplissant linge concentré	Bidon de 20 L	1	75

POWER-FRESH20L

Il confère une souplesse aux fibres traitées et un toucher soyeux (surtout pour les tissus éponges). Diminue l'électricité statique, supprime l'alcalinité résiduelle sur le linge et facilite le repassage.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
POWER-FRESH20L	Assouplissant microcapsules fraîcheur	Bidon de 20 L	1	95

STAIN-W750

GREEN'R Stain Wash Power est efficace sur les taches grasses (huiles végétales, animales, minérales, maquillage...) et les taches enzymatiques (oeuf, lait, sang...) sur tous types de textiles. GREEN'R Stain Wash Power est un puissant dégraissant qui agit au coeur du textile pour faciliter l'élimination des salissures difficiles.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
STAIN-W750	Pré-Détachant huileux	Spray de 750 ml	6	15

STAIN-OXY750

POUR UN LAVAGE DE TOUS VOS TEXTILES ET LA GARANTIE D'UN RÉSULTAT IMPECCABLE. La gamme GREEN'R est la garantie de produits très efficaces et respectueux de l'environnement. Satisfaire aux exigences de l'ECOLABEL EUROPEEN, c'est répondre à un cahier des charges très strict, des critères de performance et environnementaux rigoureux.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
STAIN-OXY750	Pré-détachant linge avant lavage pour tache oxydable	Spray de 750 ml	6	15

DE LA COMMANDE → À LA LIVRAISON

DE LA COMMANDE... →

COMMANDE CLASSIQUE

Nous vous invitons à bien vérifier les accusés de réception de commande (références, prix, options) et à nous préciser d'éventuelles contraintes de livraison. N'hésitez pas à nous contacter en cas de doute.

En cas d'annulation de commande avant l'expédition aucun frais ne vous sera demandé.

COMMANDE SPÉCIALE

Elle concerne tous les produits sur plan, sur mesure et hors catalogue.

Il vous sera demandé **30 % d'acompte** calculés sur le prix net HT achat de la commande.

En cas d'annulation d'une commande spéciale, l'acompte de 30% ne pourra vous être restitué, la commande étant presque impossible à revendre en l'état.

RETOUR DE MATÉRIELS

1. **Retour matériel neuf** : Suite à une erreur ou une annulation de commande, un retour entraîne systématiquement une moins value de 20% par rapport à la facture (moins value de 30% pour toutes commandes spéciales) + facturation du port aller. Les retours ne sont acceptés qu'en port payé et après accord écrit. Les retours ne peuvent être acceptés qu'avec l'emballage d'origine et concernent des matériels facturés depuis moins de 3 mois.

2. **Retour pour réparation** : Les retours ne sont acceptés qu'en port payé et après accord écrit.

3. **Retour pour échange** : Les retours ne sont acceptés qu'en port payé et après accord écrit.

FRAIS DE PORT

Franco de port en France métropolitaine pour tout montant supérieur à 600 € net HT (remise éventuelle déduite) au dépôt de l'acheteur

FORFAITS MONTANT < 600 € NET HT

MONTANT DE LA COMMANDE	FRAIS DE PORT
0 € HT et 29 € net HT	5 € HT
30 € HT et 99 € net HT	10 € HT
100 € HT et 299 € net HT	20 € HT
300 € et 599 € net HT	30 € HT

→ ... A LA LIVRAISON

CODIGEL expédie ses marchandises, aux risques et périls du destinataire, selon 3 types de transport :

- ✓ Messagerie (colis de faible volume et hauteur : machines à glaçons, lave-vaisselle, petits fours...)
- ✓ « Palet System » (colis plus volumineux – type armoires, meubles de plus de 200 cm, commande de plusieurs appareils, ...)
- ✓ Affrètement (colis très volumineux, linéaire de vitrines ou self, commande quantitative)



NOUS OPTIMISONS NOS FLUX LOGISTIQUES POUR RÉDUIRE LES KILOMÈTRES PARCOURUS AFIN DE S'INSCRIRE DANS UNE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE

Livraison sans prise de rendez-vous en journée et sans créneau horaire à l'adresse du revendeur-installateur. (Le destinataire doit prévoir un engin de manutention pour toute livraison en affrètement).

Délai : 2 à 5 jours ouvrés selon le plan de transport annoncé par notre prestataire



LIVRAISON AVEC PRISE DE RENDEZ-VOUS À LA DEMI-JOURNÉE (9h-12h/14h-17h).

Une fois la marchandise arrivée sur la plateforme locale, le centre livreur appelle le destinataire indiqué avec coordonnées sur la commande. Les délais sont alors majorés de 24h afin de planifier le rendez-vous. Un lien de suivi de livraison sera adressé au destinataire.

Livraison au pas de porte directe chez l'utilisateur ou sur chantier (hors l'adresse du revendeur-installateur).

Délai : 2 à 5 jours ouvrés selon le plan de transport annoncé par notre prestataire.

Coût supplémentaire (à valider sur la commande) : 40 € (sauf affrètement)



LIVRAISON EXPRESS

Ces livraisons sont valables en France métropolitaine pour un total maximum de 3 palettes de dimensions L 300 * l 150 * h 150 cm et un poids maximum d'une tonne.

Livraison au pas de porte à l'adresse de votre choix.

Délai : 24h à 48h garanti (hors Corse) à compter de la ramasse chez Codigel.

Coût supplémentaire (à valider à la commande) : 120 € (1 pièce) - 60 € / pièce supplémentaire



LIVRAISON SPÉCIFIQUE À CRÉNEAU HORAIRE FIXE

Ces livraisons peuvent faire l'objet de moyens spécifiques (camionnette, 2^{ème} livreur, accès centre-ville). Elles impliquent aussi coordination téléphonique entre le centre livreur local et le destinataire indiqué avec coordonnées à la commande.

Livraison au pas de porte à l'adresse de votre choix.

Coût supplémentaire (à valider sur la commande) : sur chiffrage



LIVRAISON AVEC SERVICE

Déballage, raccordement, mise en service, reprise d'emballage ou de l'ancien matériel.

Coût supplémentaire (à valider à la commande) : sur chiffrage



Nos délais sont non contractuels. Ils sont énoncés selon le plan de transport annoncé par notre prestataire. Notre objectif est de le respecter. Toutefois, nous ne pourrions pas vous garantir que tous les intervenants logistiques suivront les instructions indiquées en toutes circonstances. Le destinataire indiqué sur le bordereau de transport doit être présent à l'arrivée pour tamponner, dater et signer le récépissé (même sur chantier) ; si la marchandise est acceptée par une autre personne, le destinataire « officiel » reste responsable. En cas d'absence de réserves, la marchandise reçue est déclarée conforme.

À VÉRIFIER À LA LIVRAISON (en présence du transporteur)

- ✓ Le nombre et l'état des colis (un emballage correct ne veut pas forcément dire "machine en bon état").
- ✓ La conformité du matériel livré, avec le bon de livraison et l'accusé de réception de commande.
- ✓ L'état de la marchandise ou du matériel à l'intérieur des colis.

Déchargement des camions : il doit être assuré par le destinataire de la livraison. Le chauffeur n'est pas tenu de participer au déchargement. Il n'est pas possible de décharger les colis de plus de 3 m de longueur avec le hayon du camion, le destinataire doit prévoir un engin de manutention.

Nous précisons que vous êtes en droit de prendre le temps pour contrôler votre colis, il faut savoir que vous avez :

- 15 min pour un petit colis livré par messagerie

- 30 min pour des colis livrés sur palette

- 1 heure pour un ensemble de colis livrés par affrètement

Si le livreur ne veut pas attendre la fin du déballage, inscrivez en toute lettre « le livreur n'a pas souhaité rester » et faire signer le chauffeur puis adresser un courrier recommandé sous 3 jours au transporteur.

✓



Votre commande arrive en parfait état.
Vous devez :

- Signer le bordereau de livraison
- Ecrire le nom et prénom du signataire
- Apposer le cachet de votre entreprise

?



Si un colis de votre commande est endommagé partiellement.
Vous devez :

- Reporter sur le bordereau, les dommages constatés sur la machine
- Nous contacter lors du constat du litige pour déterminer si certains éléments sont à notre disposition pour les remplacer
- Signer le bordereau de livraison
- Ecrire le nom et prénom du signataire
- Apposer le cachet de votre entreprise

X



Votre commande arrive très endommagée.
Vous devez :

- Ecrire sur le bordereau de livraison : « Refus de la livraison : produits endommagés »
- Signer le bordereau de livraison
- Ecrire le nom et prénom du signataire
- Apposer le cachet de votre entreprise
- Confirmer votre constatation par lettre recommandée au transporteur ainsi qu'au service transport de Codigel sous 72 h.

✓ À INSCRIRE

Indiquer la quantité, la référence et le nom de la ou des pièce(s) endommagé(s)

X NE JAMAIS ÉCRIRE

CAR CELA N'A AUCUNE VALEUR :

- « Sous réserve de... »
- « Emballage intact, machine abimée »
- « Emballage abimé, risque de casse »
- « Carton abimé »
- « Carton déchiré »
- « Palette cassée »



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT


Merci de débiller la machine en présence du transporteur. Les réserves doivent porter sur la marchandise et non sur l'état du colis. En cas de problème, merci de nous prévenir au plus vite au **01.80.83.77.32**. Toute réclamation sans émission de réserves sur le bordereau du transporteur ne pourra être prise en compte.

1. Ecrivez très précisément sur le bon émarginé du transporteur les pièces manquantes ou les dégâts constatés, devant le transporteur, sur les machines et non sur les emballages.
2. En cas d'absence de réserve écrite, précise et caractérisée, il vous reviendra d'apporter la preuve que le dommage constaté est de la responsabilité du transporteur. Une « protestation motivée » devra être écrite en recommandé dans les 3 jours francs qui suivent la réception de vos marchandises.
3. Toute livraison effectuée sur site (restaurant, collectivité, commerce, chantier), votre responsabilité est directement engagée. Le signataire doit respecter la même procédure.

Dans le cas de non respect de la procédure, aucun remboursement et aucune réclamation ne seront pris en compte après la livraison.

Attention : l'envoi au transporteur d'une lettre de réserve, par lettre recommandée, dans les 72 heures suivant la date de livraison, comme le prescrit l'article L133-3 du Code de Commerce, n'a nullement pour effet d'engager sa responsabilité, mais d'éviter au destinataire la forclusion prévue par cet article. Il ne dispense en aucune façon de l'obligation de prouver que le dommage existait à la livraison..

***Cette lettre est disponible sur www.codigel.com**

 Une étiquette sur nos colis est à votre disposition afin de vous aider lors de vos réserves à la livraison.

Madame, Monsieur,

Nous vous confirmons, par la présente, les réserves émises sur votre contrat de transport n°..... du concernant les marchandises livrées le.....

Nous avons constaté les avaries suivantes (les indiquer de façon précise). Ces avaries sont le résultat d'une détérioration pendant le transport, ce courrier vous est donc adressé conformément à l'article L133-3 du Code de Commerce.

Les marchandises concernées sont visibles dans nos entrepôts (magasin, atelier)...

Dans l'attente, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de notre meilleure considération.

Cachet et Signature

Exemple de lettre recommandée

CONDITIONS GENERALES DE VENTE 2024

1. LE CONTRAT DE VENTE

Les offres sont formulées dans la limite des stocks disponibles. Toute commande enregistrée est considérée comme ferme et irrévocable et implique l'acceptation expresse des conditions générales du vendeur.

Les présentes conditions générales de vente prévalent, sauf dérogation écrite et formelle du vendeur, sur toutes les dispositions et conditions contraires des acheteurs, même si celles-ci figurent dans un document visant expressément à exclure ou prévaloir sur les présentes conditions générales de vente.

CODIGEL se réserve le droit d'annuler ou de refuser toute commande d'un client avec lequel il existerait un différend au titre d'une précédente commande.

Dans le cas de fabrication spéciale sur plan, sur mesure ou hors catalogue, un acompte de 30% sera demandé à la commande. En cas d'une annulation ultérieure, cet acompte sera conservé à titre d'indemnité.

Toute commande non confirmée par écrit ne sera pas prise en considération.

2. PRIX

Les prix figurant au tarif sont ceux en vigueur au jour de la mise sous presse. Ils s'entendent en Euro hors TVA, installation non comprise, hors emballages spéciaux, départ entrepôt du vendeur.

Franco de port en France Métropolitaine pour tout montant supérieur à 600€ Hors taxes net (remise éventuelle déduite) au dépôt de l'acheteur.

Des frais de port supplémentaires pourront néanmoins être appliqués dans le cas de contraintes de livraison particulière (utilisateur, centre commercial, prise de rendez-vous, transitaire, ...)

En toute hypothèse, ces prix seront augmentés de toute taxe ou contribution due par l'acheteur, de quelque nature que ce soit (DEEE, DEA, TVA, ...).

Les matériels sont facturés sur la base du tarif en vigueur à la date de la livraison.

3. DÉLAIS DE LIVRAISON

Nous mettons tout en œuvre pour vous satisfaire, mais dans tous les cas, nos délais sont donnés à titre indicatif et un dépassement éventuel ne pourra donner lieu à aucun dommage et intérêts, retenue ou annulation de commande par l'acheteur. En outre, les délais indiqués seront suspendus de plein droit par la survenance de tout cas de force majeure ayant pour conséquence de retarder ou d'empêcher la livraison tel qu'incendie, grève, insurrection, émeute ou embargo, sans que cette liste soit exhaustive.

Dans le cas de demande de livraison de machines et de pièces détachées, avec délai garanti, le coût global du transport sera refacturé à l'acheteur. Dans le cas où l'adresse de livraison donnée par l'installateur est inexacte, le coût de nouvelle présentation lui sera imputé.

4. FABRICATION

Nous pouvons apporter aux modèles présentés sur nos catalogues toute modification de conception, désignation ou prix, sans que nous soyons contraints d'en aviser nos clients. Les photos ou schémas de nos catalogues sont purement indicatifs et n'ont pas de valeur contractuelle.

5. TRANSPORT

Nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire, même en envoi Franco.

Il appartient donc à nos clients de vérifier les expéditions à l'arrivée et d'exercer, s'il y a lieu, leur recours contre les transporteurs dans les trois jours qui suivront la réception de la marchandise. Pour cela, nos clients doivent inscrire manuellement sur le bulletin de livraison des réserves précises et détaillées, et doivent les confirmer dans les trois jours, par lettre recommandée avec accusé de réception adressée au transporteur qui a effectué la livraison (article 105 du Code de Commerce). Dans le cas d'avaries ou de manquants constatés après la livraison, avant que le délai de trois jours soit expiré, nos clients doivent notifier par lettre recommandée avec accusé de réception au transporteur une protestation en lui demandant de déléguer un représentant pour constater ces avaries ou manquants. Le déballage doit être arrêté et les emballages conservés car il faudra prouver que l'avarie ou le manquant existait bien avant la livraison. Afin de constituer le dossier d'avarie auprès de nos assureurs,

nos clients devront nous adresser la photocopie de la lettre de réserve, du récépissé postal de la lettre recommandée et l'original du bordereau de livraison avec les réserves. Au cas où des réserves ne seraient pas faites par le destinataire, immédiatement sur le bordereau, aucun recours ne pourra être fait par CODIGEL auprès du transporteur et aucun dédommagement ne pourra être demandé. La livraison sur site (adresse de l'utilisateur ex. restaurant/hôtel/collectivité...) pourra impliquer l'application de frais supplémentaires et devra impliquer que les moyens de manutention soient assurés.

A défaut de réserves précises notées immédiatement sur le récépissé par le destinataire, la marchandise livrée sera considérée conforme et exempte de tout vice apparent.

6. GARANTIES

L'acquéreur d'un appareil neuf bénéficie, à titre personnel, de la garantie contre tout vice de construction ou de matière pendant un an à compter du jour de la date de notre facture. Les pièces détachées restent garanties 6 mois. Cette garantie est expressément limitée à l'obligation de remplacer, à nos frais, les pièces fournies par nous et reconnues défectueuses par notre service technique. Ce travail sera exécuté dans nos ateliers où les pièces ou appareils devront obligatoirement être envoyés aux frais de l'acheteur. L'installateur est responsable en tant que professionnel de la conformité du matériel par rapport à l'utilisation qui en sera faite, de la réception du matériel, de l'installation dans les normes et selon les règles indiquées par notre service technique ainsi que de la main d'œuvre durant la période de garantie. Il est également responsable des informations quant à l'utilisation par l'utilisateur. Tout retour ou échange de pièces ou de matériels ne pourra être effectué sans notre accord écrit. Tout retour doit être effectué en port payé sauf accord de nos services et devra faire l'objet d'un emballage approprié. Les dommages causés au matériel et dus à un emballage défectueux sont à la charge de l'acheteur. De plus, la garantie sera annulée pour toute intervention faite en dehors de nos ateliers ou par des réparateurs non agréés. Sont exclues de la garantie : 1) les pièces en verre (vitrines, présentoirs, porte vitrée, ...). 2) Les défauts de fonctionnement de l'appareil dus à des dépôts calcaires. 3) les parties électriques détériorées suite à des variations anormales de tension d'alimentation ou suite à une utilisation anormale. 4) les détériorations ou avaries résultant d'une mauvaise installation de l'appareil, de négligence ou insuffisance d'entretien, d'une surcharge même passagère, d'inexpérience ou d'usage de produit nocif ou non adapté, de l'usure normale.

Aucune indemnité n'est due en cas de dommage indirect causés par l'immobilisation de l'appareil tel que le manque à gagner, la perte de marchandise, le préjudice commercial ou financier, quand bien même CODIGEL en aurait été informé au préalable.

7. PAIEMENT ET FRAIS DE RECouvreMENT

Toutes nos factures sont payables sans escompte et sans dérogation au lieu de paiement convenu. Le non-règlement des factures à l'échéance convenue entraîne de plein droit à la charge de l'acheteur, une indemnité fixée à titre de clause pénale conformément à l'article 1226 du Code Civil à 15 % du montant des factures impayées à leur échéance et ce, sans préjudice des demandes pouvant être formées judiciairement en vertu de l'article 700 du NCPC. Le défaut de paiement d'un seul effet ou d'une seule facture à son échéance rend immédiatement et de plein droit exigibles toutes les factures en cours, même non échues et ce, sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure. Dans le cas d'un paiement par traite, l'acheteur doit retourner cette dernière acceptée dans un délai maximum de dix jours suivant la réception des factures. Le non-retour des traites acceptées dans ce délai usuel est assimilé à un défaut de paiement.

En cas de retard de paiement - l'échéance est indiquée sur la facture - les intérêts de retard seront dus par le client sans mise en demeure préalable à compter de la date d'exigibilité de la facture ou des sommes impayées, à un taux égal au taux pratiqué par la Banque Centrale Européenne pour ses opérations de refinancement majoré de 10 points, prorata temporis et ce, sans préjudice de l'indemnité forfaitaire de 40 Euros (art. L 441-10 du Code de Commerce et Art. D. 441-5 du Décret du 02/10/2012).

En cas de modification du montant de cette indemnité forfaitaire fixé par Décret, le nouveau montant sera, de plein droit, substitué à celui figurant

dans les présentes CGV ou conditions de règlement.

A titre de préjudice, elle appliquera une clause pénale de 15% sur les sommes dues.

8. CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ (LOI DU 12 MAI 1980)

CODIGEL se réserve le droit de propriété dans les conditions de la loi n° 80-335 du 12 mai 1980 sur les marchandises vendues. Les marchandises faisant l'effet du présent document demeurent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix. A cet égard, ne constituent pas des paiements, au sens de la présente disposition, la remise de traites ou de tout titre créant une obligation de payer. L'acheteur peut cependant revendre ces marchandises dans le cadre de l'exploitation normale de son établissement. Cette autorisation de revente est automatiquement retirée en cas de cessation de paiement de l'acheteur. En cas de saisie opérée par des tiers sur ces marchandises, l'acheteur est tenu de nous en informer sans délai par lettre recommandée avec accusé de réception. Malgré l'application de la présente clause résolutoire de réserve de propriété, l'acheteur supportera la charge des risques en cas de vol, de perte ou de destruction et ce, dès la livraison des marchandises, il s'engage, à cet effet, à assurer cette marchandise en conséquence.

9. JURIDICTION

Nos marchandises étant payable au siège de CODIGEL, Attribution de juridiction est faite au tribunal de commerce de VERSAILLES qui, seul, sera compétent quels que soient les conditions de vente et le mode de paiement accepté, même en cas d'appel de garantie ou de pluralité de défendeurs. Toute clause contraire stipulée sur les bons de commande de notre clientèle s'entend nulle de plein droit.

10. RECYCLAGE DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES ET DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENT D'AMEUBLEMENT

CODIGEL fait enlever et traiter les Equipements Electriques et Electroniques (EEE) qu'il a mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction conformément à l'article R543-195 du code de l'environnement, ainsi que les Eléments d'Ameublement (EA) relevant de la catégorie 6 de l'article R543-240. Pour ce faire, CODIGEL a choisi l'éco-organisme ECOLOGIC agréé par l'Etat qui réalise pour son compte l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation conformément aux exigences réglementaires. En fin de vie des EEE et EA, l'acheteur et/ou l'utilisateur final s'engage à transmettre les demandes de reprise à ECOLOGIC sur le site www.e-dechet.com ou au +33 1 30 57 79 09 en précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE et DEA professionnels de la cuisine lesquels selon les configurations feront l'objet d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un élèvement chez l'utilisateur final qui sera à la charge en dessous de 250kg (500kg dans les DROM-COM). Dès enlèvement ou apport volontaire au point de collecte, ECOLOGIC reprendra l'entière responsabilité des DEEE et DEA en fin de vie.

CODIGEL s'engage sur la mise à disposition des pièces détachées indispensables à l'utilisation de l'équipement pendant une durée minimale de 10 ans sur les appareils de réfrigération disposant d'une fonction de vente directe.

11. RETOURS ET ÉCHANGES DE MARCHANDISES

Retour de matériel neuf : suite à une erreur ou une annulation de commande, un retour entraîne systématiquement une moins-value de 20% par rapport à la facture ou de 30% pour une fabrication spéciale, sur mesure ou hors catalogue et à la facturation du port aller. Le port retour est à la charge de l'acheteur. Les retours ne peuvent être acceptés qu'avec l'emballage d'origine et concerne les matériels facturés depuis moins de 3 mois. Les produits sur-mesure ou faisant l'objet d'une fabrication spéciale (couleur, dimension, ...) ne sont ni repris, ni échangés.

Retour pour échange ou réparation : Les retours ne sont acceptés qu'en port payé et après accord écrit de CODIGEL.



SCANNEZ CE QR CODE AFIN D'ACCEDER À L'**ÉCO-PARTICIPATION**
DE L'ENSEMBLE DES PRODUITS CODIGEL

RÉSEAUX SOCIAUX



POUR CONNAÎTRE TOUTE L'ACTUALITÉ DE L'ENTREPRISE
REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ EN SUIVANT NOTRE PAGE



 **INSTAGRAM**



SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM ET ENVOYEZ VOS PHOTOS !



LE SAVIEZ-VOUS ?



RÉALISATIONS



BREAKING NEWS





**EN DIRECT SUR NOTRE PAGE
VOUS TROUVEREZ NOS VIDÉOS AINSI QUE LES VIDÉOS DE NOS PARTENAIRES**



**ET D'AUTRES VIDÉOS À VENIR SUR
L'ANNÉE 2024 ...**

BLOC NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



WWW.CODIGEL.COM



CODIGEL

SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

ZAC DU PETIT PARC - 4 RUE DU GRAND ETANG - 78920 ECQUEVILLY - FRANCE

TÉL. 01 80 83 77 00 - FAX 01 80 83 67 01 - MAIL : CODIGEL@CODIGEL.COM

WWW.CODIGEL.COM

