



Tarif

FOODSERVICE

Nouvelles




2026

FR



INDICE

Cuisson.....	04
— Micro-ondes	05
— Drop-in	06
— Plaques à induction de table.....	08
— Maintien du chaud.....	09
Fours	10
— Speed Oven.....	11
Préparation dynamique	12
— Trancheuses à charcuterie.....	13
— Coupe-légumes.....	17
— Hachoirs à viande.....	18
— Hachoirs.....	19
— Râpes.....	20
— Éplucheuses de pommes de terre	23

 Cuisson

COMPLÉTEZ VOTRE *espace de cuisson.*

DISPONIBLE EN **SEPTEMBRE**

Complétez l'espace de cuisson en offrant confort, efficacité et une intégration parfaite dans les cuisines professionnelles.

Simple. Fonctionnel. Professionnel.

CUISSON INDÉPENDANTE

Micro-ondes



CI-MW2

Caractéristiques générales

- Fabriquée en acier inoxydable avec finition satinée.
- Panneau de commande intuitif et facile à utiliser.
- Programmation jusqu'à 100 programmes, avec un maximum de 60 minutes par programme.
- 5 niveaux de puissance et jusqu'à 3 phases de cuisson par programme.
- Saisie directe du temps, programme X2 pour doubler les quantités et fonction décongélation.
- Mode manuel, écran LED et signal sonore de fin de cycle.
- Puissance absorbée : 1500 W / Puissance de sortie : 1000 W via un magnétron.
- Base céramique plane facilitant le nettoyage grâce à l'absence de plateau en verre.
- Porte transparente et surfaces lisses, conçues pour un nettoyage facile.
- Filtre amovible permettant des opérations de maintenance simples.

Codes et prix

MODÈLE	CODE	CAPACITÉ (L)	TENSION	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
CI-MW2	19114234	25	230 V 1N 50Hz	1000	511x431x311	-

Plaque à induction



CD-CIE604 2

380-415V

Caractéristiques générales

- Fabriquée en acier inoxydable avec finition satinée.
- L'énergie est fournie uniquement dans la zone de contact avec le récipient, le reste de la surface vitrocéramique restant froid. Lorsque le récipient est retiré, le chauffage s'interrompt.
- Vitrocéramique haute résistance de 6 mm d'épaisseur, résistante aux chocs thermiques.
- Régulateur de puissance à 11 niveaux, permettant une cuisson délicate à basse puissance ou un service rapide à pleine puissance.
- Panneau de commande avec 0,6 mètres de câble permettant l'installation dans le meuble où l'élément drop-in est encastré.
- Structure avec surface d'appui de 15 mm d'épaisseur pour encastrement sur le plan de travail, facilitant le nettoyage et améliorant l'esthétique.

Codes et prix

MODÈLE	CODE	ZONE DE CUISSON			DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (MM)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
		QUANTITÉ	Ø (MM)	PUISSANCE DE LA ZONE (W)				
CD-CIE604 2	19115446	2	280	5000	350x577	10000	400x625x316	-

Fry top à induction



CD-FTE604 1

380-415V

Caractéristiques générales

- Fabriquée en acier inoxydable avec finition satinée.
- Plaque en acier doux lisse de 10 mm d'épaisseur, revêtue de chrome dur.
- Plage de température réglable : de 80 °C à 300 °C, avec plusieurs paliers.
- Panneau de commande avec 0,6 mètres de câble permettant l'installation dans le meuble où l'élément drop-in est encastré.
- Structure avec surface d'appui de 15 mm d'épaisseur pour encastrement sur le plan de travail, facilitant le nettoyage et l'esthétique.
- Canal de récupération des graisses sur tout le périmètre frontal pour un entretien hygiénique et sûr.
- Dosseret anti-éclaboussures latéral et arrière, facilement démontable.
- Orifice de récupération des graisses de cuisson et espace prévu pour un récipient GN1/9 (non inclus) pour le stockage.

Codes et prix

MODÈLE	CODE	PLAQUE		DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (MM)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
		ZONES DE CUISSON	DIMENSIONS (MM)				
CD-FTE604 1	19115443	1	320x460	360x587	5000	400x625x316	-
CD-FTE608 1	19115444	1	720x460	760x587	5000	800x625x316	-

CUISSON INDÉPENDANTE – DROP-IN

Cuiseurs à pâtes à induction



CD-CPE60 15

380-415V

Caractéristiques générales

- Fabriquée en acier inoxydable avec finition satinée.
- Cuve fabriquée en acier inoxydable AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur.
- Plage de température réglable : de 60 °C à 100 °C, avec plusieurs paliers.
- Panneau de commande avec 0,6 mètres de câble permettant l'installation dans le meuble où l'élément drop-in est encastré.
- Structure avec surface d'appui de 15 mm d'épaisseur pour encastrer sur le plan de travail, facilitant le nettoyage et l'esthétique.
- Remplissage de la cuve par électrovanne avec commutateur à deux positions : vitesse moyenne et vitesse élevée.
- Robinet de vidange intégré pour une vidange sûre et hygiénique de l'eau, évitant le contact direct et facilitant l'entretien. Comprend un trop-plein de sécurité.
- Égouttoir démontable situé à l'avant pour le support des paniers.
- Inclus:
 - 1 panier GN1/3
 - 2 paniers GN1/6

Codes et prix

MODÈLE	CODE	CUVE			DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (MM)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
		QUANTITÉ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (MM)				
CD-CPE604 15	19115445	1	15	GN2/3	360x587	5000	400x625x316	-

CUISSON INDÉPENDANTE – DROP-IN

Friteuse à induction



CD-FE604 10

380-415V

Caractéristiques générales

- Fabriquée en acier inoxydable avec finition satinée.
- Plage de température réglable : de 60 °C à 190 °C, avec plusieurs paliers.
- Panneau de commande avec 0,6 mètres de câble permettant l'installation dans le meuble où l'élément drop-in est encastré.
- Structure avec surface d'appui de 15 mm d'épaisseur pour encastrer sur le plan de travail, facilitant le nettoyage et l'esthétique.
- Robinet de vidange intégré pour une évacuation sûre et hygiénique de l'huile usagée, évitant le contact direct et facilitant l'entretien.
- Inclus:
 - Panier dimensions : 190 x 230 x 145mm.
 - Couvercle de cuve.

Codes et prix

MODÈLE	CODE	CUVE			DIMENSIONS D'ENCASTREMENT	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
		QUANTITÉ	CAPACITÉ (L)	PANIER				
CD-FE604 10	19115442	1	10	1	360x587	5000	400x625x316	-

Plaque à induction de comptoir



CI-I140 1



CI-I145 2

Caractéristiques générales

- Plaque à induction de table. Idéale pour les cuisines, zones d'appoint ou pour cuisiner hors de l'espace habituel comme le show cooking, les services traiteur en extérieur, les célébrations ou événements.
- Très pratique, avec une surface de cuisson jusqu'à 35 cm, idéale pour les poêles professionnelles, base renforcée en acier inoxydable, pieds de support offrant sécurité et stabilité pendant la cuisson, ainsi que tous les avantages de la cuisson par induction comme la facilité de nettoyage et la sécurité.
- Commande tactile, pratique et facile à utiliser. Verrouillage de sécurité.
- Le système de commande est entièrement numérique. 10 niveaux de température. Minuterie de 0 à 180 minutes.
- Comprend une protection contre la surchauffe. Filtre pour éviter l'entrée d'air gras dans les composants. Ventilateurs de refroidissement haute vitesse et efficacité.
- Plage de température 60–240°C.
- Sélecteur de fonction maintien au chaud / chauffage. Arrêt automatique
- Le modèle CI-I45 2 est une plaque à induction double de 3500 W, conçue pour les espaces réduits. Elle offre une grande flexibilité en permettant de cuisiner plusieurs plats à différentes températures simultanément. De plus, sa surface de cuisson unique facilite le nettoyage et améliore l'efficacité énergétique.

Codes et prix

MODÈLE	CODE	TEMPÉRATURE (°C)	PUISSANCE TOTALE (W)	TENSION	DIMENSIONS (MM)	€
CI-I40 1	19114901	60-240	3500	230V 1N 50/60Hz	383x460x90	-
CI-I45 2	19114903	60-240	2000 + 1500	230V 1N 50/60Hz	608x370x56	-

Maintien du chaud



CI-M60 1

Caractéristiques générales

- Plaques de comptoir en verre trempé conçues pour maintenir la température des aliments.
- Spécialement conçues pour être utilisées dans tous types de buffets, pour le maintien des produits dans les établissements de restauration rapide, dans les zones de passe en sortie de cuisine, etc.
- La base et la structure des appareils sont fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Régulation de la température par thermostat de 60 °C à 105 °C (température maximale de surface 100 °C).
- Verre trempé de 5 mm d'épaisseur.
- Grande surface de chauffe.
- Idéal pour être combiné avec une ou plusieurs lampes de maintien au chaud.
- **IMPORTANT** : Ne pas poser de produits sur le verre à une température susceptible de provoquer un choc thermique (à froid comme à chaud).

Codes et prix

MODÈLE	CODE	TEMPÉRATURE (°C)	PUISSANCE TOTALE (W)	TENSION	DIMENSIONS (MM)	€
CI-M60 1	19114904	60-105	250	230V	615x363x311	-

☰ Fours

CHALEUR À *grande vitesse.*

DISPONIBLE EN **JUILLET**

Technologie de cuisson accélérée pour optimiser les temps, améliorer les performances et répondre aux exigences de la cuisine professionnelle.

Vitesse. Précision. Puissance.

SPEED OVEN

Fours à cuisson accélérée

Caractéristiques générales

- Écran tactile de 7,8" avec bouton d'alimentation indépendant.
- Profils de cuisson personnalisables avec protection par mot de passe.
- Bibliothèque de recettes exclusives Fagor Professional avec possibilité de création à distance.
- Plage de température : 100-275°C.
- 3 températures de préchauffage prérégées.
- Jusqu'à 6 phases de cuisson, avec 10 minutes par phase.
- Plage de température configurable entre 10 et 70°C.
- 9 vitesses de ventilateur.
- 2 magnétrons de série avec réglage de puissance par paliers de 10 %.
- Système à air pulsé avec plaque de diffusion d'air amovible.
- Chambre de cuisson en acier inoxydable austénitique (AISI 304) avec éclairage halogène interne.
- Filtres à air amovibles et lavables.
- Joint de porte hygiénique avec triple système de sécurité et barrière énergétique contre les fuites.



OS-300

CHAMP	DONNÉE	
Capacité	Chambre de cuisson	314 x 343 x 175mm
	Puissance électrique	3 kW
Alimentation	Fréquence	50 Hz
	Tension standard	230 V 1~
	Largeur	400mm
Dimensions et poids	Profondeur (avec poignée)	655mm (735mm)
	Hauteur	608mm
	Poids net (brut)	60 Kg (65 Kg)

Codes et prix

MODÈLE	CODE	TENSION	€
OS-300	19113867	230V 1N 50Hz	-

Accessoires

L'équipement comprend un ensemble complet d'accessoires.

Grilles en téflon



MODÈLE	CODE	€
OS-A05	19113860	-

Papier antiadhésif



MODÈLE	CODE	€
OS-A06	19113861	-

Pierre à pizza



MODÈLE	CODE	€
OS-A08	19113863	-

Plateau en téflon



MODÈLE	CODE	€
OS-A09	19113864	-

Grille



MODÈLE	CODE	€
OS-A10	19113866	-

Pelle en acier inoxydable



MODÈLE	CODE	€
OS-A07	19113862	-

Poignée



MODÈLE	CODE	€
OS-A12	19113859	-

Entretien et maintenance



MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
CleanChef	Nettoyant alcalin spécialisé à haute capacité dégraissante.	19115224	-
ProtectChef	Protecteur spécial pour l'entretien de l'intérieur.	19116495	-

 Préparation dynamique

LA PERFORMANCE *commence ici.*

DISPONIBLE EN **MAI**

Des solutions conçues pour répondre aux exigences réelles des cuisines professionnelles, alliant puissance, précision et fiabilité afin de garantir des résultats homogènes et un flux de travail constant, même pendant les services les plus intenses.

Robuste. Polyvalente. Professionnelle.

Trancheuses à charcuterie



YSB-250 S



YSB-300 S



YSB-300 P

Caractéristiques générales

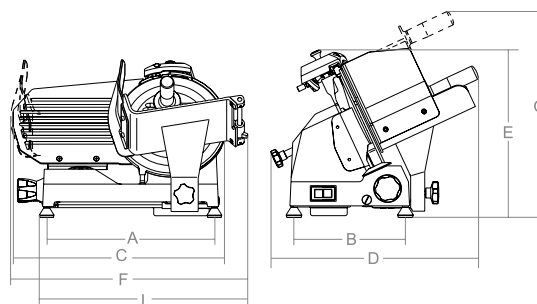
- Trancheuse à gravité fabriquée en alliage d'aluminium moulé anodisé, qui lui confère résistance et protection contre la corrosion.
 - Transmission par courroie, silencieuse et nécessitant peu d'entretien, idéale pour une utilisation régulière.
 - Moteur ventilé pour un fonctionnement continu et efficace, qui aide à éviter la surchauffe.
 - Lame forgée, trempée et très épaisse.
 - Affûteur fixe avec double meule de série.
 - Protection des mains en plastique transparent.
 - Anneau de protection de la lame.
 - Régulateur d'épaisseur de coupe de grande précision.
- Modèles YSB-250 S et YSB-300 S :
 - Conception compacte mais grande capacité de coupe.
 - Protection IP 44.
 - Modèle YSB-300 P :
 - Modèle pour une utilisation plus intensive avec une puissance et une capacité de coupe accrues.
 - Conception robuste aux formes arrondies.
 - Extracteur de lames de série.
 - Boutons en acier inoxydable avec protection IP 67.

Codes et prix

MODÈLE	CODE	HZ	DIAMÈTRE DU DISQUE (MM)	CAPACITÉ DE COUPE (MM)	ÉPAISSEUR DE COUPE (MM)	COURSE DU CHARIOT (MM)	PUISSANCE (W)	TENSION	€
YSB-250 S	19114689	50	250	220 x 145	0-13	245	147	220-230V 1N	-
	19114691	60							
YSB-300 S	19114692	50	300	250 x 185	0-13	285	210	220-230V 1N	-
	19114693	60							
YSB-300 P	19114694	50	300	270 x 190	0-23	310	275	220-230V 1N	-
	19114695	60							

Dimensions

MODÈLE	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSB-250 S	395	245	500	560	370	570	475	490
YSB-300 S	435	295	600	610	420	640	510	535
YSB-300 P	465	340	615	547	465	710	545	600



Trancheuses à charcuterie



YSG-350

Caractéristiques générales

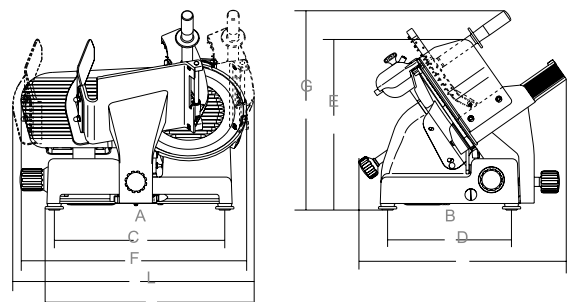
- Trancheuse à gravité fabriquée en alliage d'aluminium moulé anodisé, qui lui confère résistance et protection contre la corrosion.
- Transmission par engrenage, robuste et durable, adaptée à un usage intensif et continu.
- Moteur ventilé pour un fonctionnement continu et efficace, qui aide à éviter la surchauffe.
- Lame forgée, trempée et très épaisse.
- Affûteur fixe avec double meule de série.
- Protection des mains en plastique transparent.
- Anneau de protection de la lame.
- Régulateur d'épaisseur de coupe de grande précision.
- Conception robuste aux formes arrondies.
- Extracteur de lames de série.
- Boutons poussoirs en acier inoxydable avec protection IP 67.

Codes et prix

MODÈLE	CODE	HZ	DIAMÈTRE DU DISQUE (MM)	CAPACITÉ DE COUPE (MM)	ÉPAISSEUR DE COUPE (MM)	COURSE DU CHARIOT (MM)	PUISSANCE (W)	TENSION	€
YSG-350	19114696	50	350	270 x 225	0-23	310	400	220-230V 1N	-
	19114697	60							-

Dimensions

MODÈLE	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSG-350	465	340	660	575	455	710	530	580



AUTOMATIQUE

Trancheuses à charcuterie



YSA-350

Caractéristiques générales

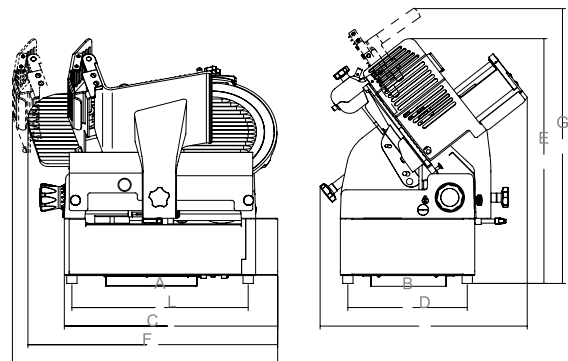
- Trancheuse à gravité fabriquée en alliage d'aluminium moulé anodisé, qui lui confère résistance et protection contre la corrosion.
- Transmission par courroie, silencieuse et nécessitant peu d'entretien, idéale pour une utilisation régulière.
- Structure du système automatique fabriquée en acier inoxydable, avec des joints soudés et des finitions arrondies.
- Moteur ventilé pour un fonctionnement continu et efficace, qui aide à éviter la surchauffe.
- Lame forgée, trempée et de grande épaisseur.
- Affûteur fixe avec double meule de série.
- Protection des mains en aluminium anodisé.
- Anneau de protection de la lame.
- Régulateur d'épaisseur de coupe très précis.
- Conception robuste aux formes arrondies.
- Extracteur de lames de série.
- Commandes indépendantes pour le mouvement du chariot et de la lame.
- Boutons poussoirs en acier inoxydable avec protection IP 67.
- Mouvement automatique du chariot avec contrôle de vitesse variable.
- Interrupteur permettant de passer rapidement du mode automatique au mode manuel.
- Tranches/minute : 4-50

Codes et prix

MODÈLE	CODE	HZ	DIAMÈTRE DU DISQUE (MM)	CAPACITÉ DE COUPE (MM)	ÉPAISSEUR DE COUPE (MM)	COURSE DU CHARIOT (MM)	PUISSANCE (W)	TENSION	€
YSA-350	19114698	50	350	270 x 225	0-23	310	610	220-230V 1N	-
	19114699	60							-

Dimensions

MODÈLE	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSA-350	465	340	690	575	575	756	630	615



Trancheuses à charcuterie



YSR-300



YSP-300

Caractéristiques générales

- Trancheuse verticale fabriquée en alliage d'aluminium moulé et finie avec une peinture en poudre alimentaire cuite au four pour une résistance et une durabilité accrues. Avec des pièces en acier inoxydable et des détails en aluminium anodisé argenté.
- Design "rétro" idéal pour les hôtels, les restaurants gastronomiques, les marchés haut de gamme ou les événements, car il évoque la qualité, la tradition et le style. Il peut même augmenter la valeur perçue du produit.
- Entraînement de la lame à l'aide d'un volant manuel (sans alimentation électrique) permettant d'obtenir des coupes extrêmement fines et uniformes, sans chauffer le produit, ce qui préserve son goût, sa texture et son arôme.
- Système de mouvement breveté sans pièces mécaniques visibles. Il intègre un mécanisme de transmission qui combine des engrenages et une chaîne, permettant, lorsque le volant est actionné, à la lame de

tourner de manière synchronisée tandis que le chariot avance et exerce une pression vers la lame.

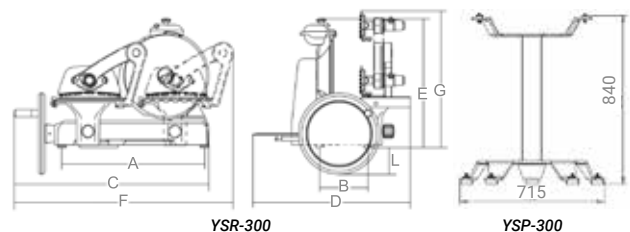
- Lame forgée, trempée et très épaisse.
- Aiguiser fixe avec double meule de série.
- Anneau de protection de la lame.
- Bras spécialement articulé pour s'adapter à tous types de produits et différentes tailles, avec fixation de position.
- Surface en verre pour recueillir le produit coupé.
- Régulateur d'épaisseur de coupe de grande précision.
- Modèle YSP-300 : Socle en option pour coupe-volant (manuel) YSR-300, avec la même finition rouge, vendu séparément.

Codes et prix

MODÈLE	CODE	DIAMÈTRE DU DISQUE (MM)	CAPACITÉ DE COUPE (MM)	ÉPAISSEUR DE COUPE (MM)	COURSE DU CHARIOT (MM)	€
YSR-300	19114700	300	270 x 200	0-3	285	-
YSP-300	19114701		Socle en option pour coupeuse rétro (manuelle)			-

Dimensions

MODÈLE	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSR-300	520	180	770	625	510	855	590	90



YSR-300

YSP-300

Coupe-légumes



YVC-50

Caractéristiques générales

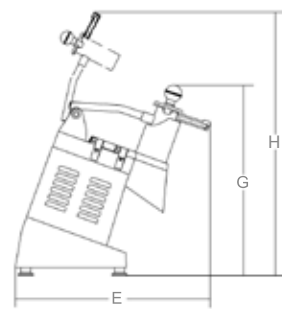
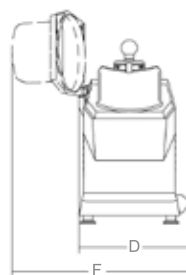
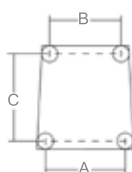
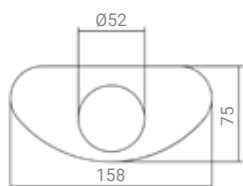
- Coupe-légumes fabriqué en alliage d'aluminium et d'acier inoxydable qui lui confère résistance et protection contre la corrosion.
- Couvercle en acier inoxydable lavable au lave-vaisselle.
- Moteur ventilé pour un fonctionnement continu et efficace.
- Bloc moteur à une vitesse.
- Évacuation optimale du produit grâce à sa conception inclinée.
- Convient pour traiter les légumes, mais aussi les produits mous tels que la mozzarella, le fromage, etc.
- Grand nombre de disques disponibles pour chaque usage. Disques non fournis.
- Un bac de récupération GN1/3- 200 mm en plastique est inclus dans la dotation.

Codes et prix

MODÈLE	CODE	HZ	VITESSE DE COUPE (R.P.M.)	PUISSANCE (W)	TENSION	€
YVC-50	19114702	50	300	515	220-230V 1N	-
	19114703	60				-

Dimensions

MODÈLE	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	H (MM)
YVC-50	225	195	225	280	510	400	510	770



Disques

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	ÉPAISSEUR DE COUPE (MM)	€	IMAGE			
YVCDF-2	19114704	Disque à trancher	2	-				
YVCDF-5	19114705	Disque à trancher	5	-				
YVCDF-1/7	19114706	Disque à trancher	1-7 (Réglable)	-				
YVCDF-4	19114707	Disque à julienne	4	-				
YVCDF-6	19114708	Disque à julienne	6	-				
YVCDF-3	19114709	Disque à râper	3	-				
YVCDF-7	19114710	Disque à râper	7	-				

Hachoirs à viande



Caractéristiques générales

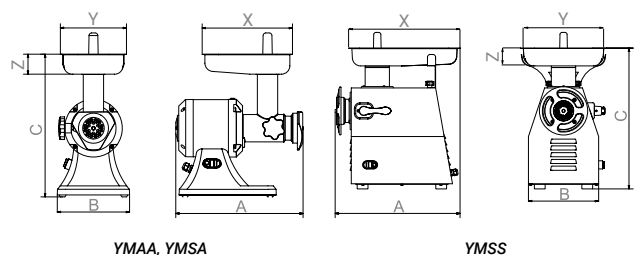
- Hachoir à viande avec carter du groupe moteur fabriqué en :
 - Modèles YMSA et YMAA : alliage d'aluminium moulé qui aide à dissiper la chaleur du moteur et apporte de la légèreté.
 - Modèle YMSS : acier inoxydable qui apporte résistance, protection contre la corrosion et meilleure hygiène.
- Moteur asynchrone ventilé avec protection thermique incluse.
- Groupe broyeur facile à démonter :
 - Modèles YMSA et YMSS en acier inoxydable pour une meilleure hygiène, une plus grande durabilité et une fiabilité accrue. Lavables au lave-vaisselle et pouvant être conservés au réfrigérateur.
- Modèles YMAA en aluminium pour réduire le poids.
- Avec lame et plaque en acier inoxydable auto-affûtante, entièrement démontable pour un nettoyage et une hygiène faciles de l'appareil.
- Système de coupe : Entreprise.
- Inclus dans la dotation :
 - Une trémie.
 - Un plateau de collecte en acier inoxydable.
 - Un poussoir de produit en matériau alimentaire.
 - Plaque de diamètre de sortie : 4,5 et 6 mm.

Codes et prix

MODÈLE	CODE	HZ	VITESSE DU GROUPE HACHOIR (R.P.M.)	PRODUCTION (KG/H)	PUISSANCE (W)	TENSION	€
YMAA-12	19114738	50	200	150	750	220-240V 1N	-
	19114739	60					-
YMSA-12	19114732	50	140	300	1100	220-240V 1N	-
	19114733	60					-
YMAA-22	19114740	50	140	300	1100	220-240V 1N	-
	19114741	60					-
YMSA-22	19114734	50	140	500	1600	380-415V 3N	-
	19114735	60					-
YMSS-32	19114736	50	140	500	1600	380-415V 3N	-
	19114737	60					-

Dimensions

MODÈLE	DIMENSIONS TOTALES (BxAxC) (MM)	Ø INTÉRIEUR DE L'ORIFICE DE SORTIE (MM)	TRÉMIE D'ENTRÉE (YxXxZ) (MM)	PLATEAU DE RÉCUPÉRATION (MM)
YMAA-12	220x370x440	72	205x275x65	265x200x50
YMSA-12				
YMAA-22	240x440x510	80	250x370x65	310x230x60
YMSA-22				
YMSS-32	260x510x625	98	280x400x60 ⁽¹⁾	300x230x60



(1) Largeur minimale. 300 mm sur le côté le plus large.

Hachoirs



YCV-4



YCV-6

Caractéristiques générales

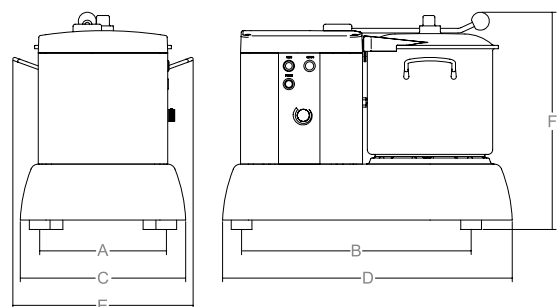
- Cutter en aluminium garantissant stabilité et fonctionnement silencieux, même à grande vitesse.
- Le moteur et le récipient sont placés côte à côte, ce qui permet d'isoler le produit de la chaleur.
- Récipient en acier inoxydable avec poignées, facile à vider et à laver.
- Moteur ventilé pour un fonctionnement continu et efficace.
- Lames résistantes en acier avec des lames incurvées.
- Couvercle en Tritan transparent et très résistant, offrant une excellente visibilité pendant le traitement et lavable au lave-vaisselle.
- Orifice supérieur dans le couvercle pour ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement.
- Moteur à vitesse variable stabilisée, permettant de maintenir une vitesse constante indépendamment de la charge (quantité ou type d'aliments).
- Boutons en acier inoxydable avec protection IP 67.
- Un racleur interne avec spatule est inclus pour obtenir un mélange plus homogène et ramener le produit des parois vers l'intérieur du récipient.

Codes et prix

MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ UTILE DU RÉCIPIENT (L)	VITESSE DE COUPE (R.P.M.)	PUISSANCE (W)	TENSION	€
YCV-4	19114711	50	1,5	600 - 2300	600	220-230V 1N	-
	19114712	60					
YCV-6	19114713	50	3,1	600 - 2300	600	220-230V 1N	-
	19114714	60					

Dimensions

MODÈLE	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)
YCV-4	185	369	251	457	296	300
YCV-6	185	369	251	457	304	362



VITESSE FIXE

Râpes



YBFAM-250

Caractéristiques générales

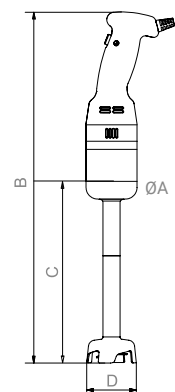
- Boîtier du bloc moteur fabriqué en plastique alimentaire hautement résistant pour réduire le poids et atténuer la fatigue.
- Le modèle YBFAM-250 est livré complet avec un bras broyeur amovible de 250 mm.
- Poignées ergonomiques pour une bonne prise en main et une meilleure ergonomie pour l'utilisateur.
- Grilles d'aération sur la partie supérieure pour une meilleure ventilation du moteur et éviter la surchauffe.
- Protection thermique contre les surcharges incluse.
- Vitesse fixe.
- Connexion à bras à l'aide d'un filetage en polymère haute résistance pour un montage facile et sûr.
- Axes en acier inoxydable entièrement démontables pour un nettoyage et un entretien faciles.

Codes et prix

MODÈLE	CODE	HZ	VITESSE (R.P.M.)	PUISSANCE (W)	CAPACITÉ (L MIN-MAX)	TENSION	POIDS (KG)	€
YBFAM-250	19114717	50/60	15.000	250	1 - 20	220-240V 1N	1,45	-

Dimensions

MODÈLE	Ø A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)
YBFAM-250	75	520	270	75



VITESSE VARIABLE LIGHT

Râpes



YBV-300/ YBV-400



YBAM-300

YBAM-400

YBAM-500

YBAW-300

Caractéristiques générales

Bloc moteur

- Boîtier du bloc moteur fabriqué en plastique alimentaire hautement résistant pour réduire le poids et atténuer la fatigue.
- Poignées ergonomiques pour une bonne prise en main et une meilleure ergonomie pour l'utilisateur.
- Grilles d'aération sur la partie supérieure pour une meilleure ventilation du moteur et éviter toute surchauffe.
- Protection thermique contre les surcharges incluse.
- Vitesse variable. Ils disposent d'une fonction broyeur (vitesse fixe rapide).
- Écran numérique à cristaux liquides intuitif, avec 9 vitesses possibles.

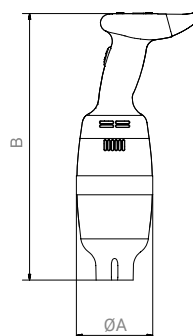
- Moteur à vitesse variable stabilisée, permettant de maintenir une vitesse constante indépendamment de la charge (quantité ou type d'aliments).
- Double allumage de sécurité pour éviter les démarrages involontaires.
- Fonctionnement continu par simple pression sur une touche, sans avoir à maintenir le bouton enfoncé.
- Raccordement à bras de type baïonnette pour un montage facile et sûr.

Bras

- Axes en acier inoxydable entièrement démontables pour un nettoyage et un entretien faciles.

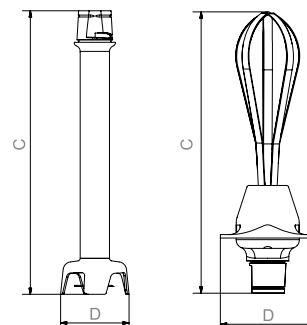
Bloc moteur - Codes, prix et dimensions

MODÈLE	CODE	HZ	ØA (MM)	B (MM)	VITESSE VARIABLE/FIXE (R.P.M.)	PUISSANCE (W)	TENSION	POIDS (KG)	€
YBV-300	19114718	50/60	100	350	2.000 - 9.000/13.000	300	220-240V 1N	1,8	-
YBV-400	19114719	50/60	100	350	2.000 - 9.000/15.000	400	220-240V 1N	2,1	-



Bras - Codes, prix et dimensions

MODÈLE	CODE	CAPACITÉ (L MIN-MAX)	C (MM)	D (MM)	POIDS (KG)	€
YBAM-300	19114722	20-50	340	85	0,85	-
YBAM-400	19114723	20-80	440	85	1	-
YBAM-500	19114724	20-100	540	85	1,2	-
YBAW-300	19114728	40	330	120	0,8	-



Accessoire - Support mélangeur pour casseroles

MODÈLE	CODE	CASSEROLE Ø (MM)	€
YBS-40	19114730	400	-
YBS-60	19114731	600	-

- Support en acier inoxydable pour l'utilisation de bras mélangeurs dans les casseroles.
- Facile à monter, il permet de faire glisser le broyeur sur tout le diamètre de la casserole pour un travail confortable pour l'utilisateur.
- Non compatible avec le modèle YBFAM-250.



Râpes



YBV-450/ YBV-650



YBAM-450

YBAM-550

YBAM-650

YBAW-350

Caractéristiques générales

Bloc moteur

- Boîtier du bloc moteur fabriqué en plastique alimentaire hautement résistant.
- Poignées ergonomiques pour une bonne prise en main et une meilleure ergonomie pour l'utilisateur.
- Grilles d'aération sur la partie supérieure pour une meilleure ventilation du moteur et éviter toute surchauffe.
- Protection thermique contre les surcharges incluse.
- Vitesse variable. Ils disposent d'une fonction broyeur (vitesse fixe rapide).
- Écran numérique à cristaux liquides intuitif, avec 9 vitesses possibles.

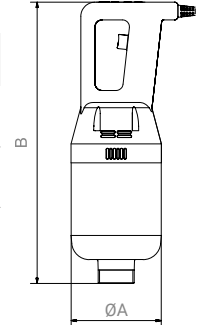
- Moteur à vitesse variable stabilisée, permettant de maintenir une vitesse constante indépendamment de la charge (quantité ou type d'aliments).
- Double allumage de sécurité pour éviter les démarrages involontaires.
- Fonctionnement continu par simple pression sur une touche, sans avoir à maintenir le bouton enfoncé.
- Raccordement à bras de type baïonnette pour un montage facile et sûr.

Bras

- Axes en acier inoxydable entièrement démontables pour un nettoyage et un entretien faciles.

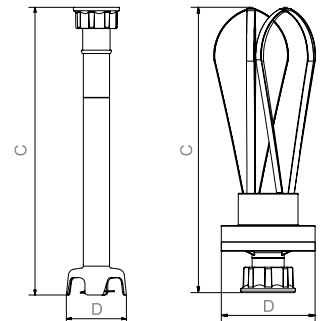
Bloc moteur - Codes, prix et dimensions

MODÈLE	CODE	HZ	ØA (MM)	B (MM)	VITESSE VARIABLE/FIXE (R.P.M.)	PUISSANCE (W)	TENSION	POIDS (KG)	€
YBV-450	19114720	50/60	130	380	2.000 - 11.000/17.000	450	220-240V 1N	3,2	-
YBV-650	19114721	50/60	130	400	2.000 - 9.000/15.000	650	220-240V 1N	3,6	-



Bras - Codes, prix et dimensions

MODÈLE	CODE	CAPACITÉ (L MIN-MAX)	C (MM)	D (MM)	POIDS (KG)	€
YBAM-450	19114725	30-120	430	95	1,5	-
YBAM-550	19114726	30-230	530	95	1,65	-
YBAM-650	19114727	30-330	630	95	1,95	-
YBAW-350	19114729	80	360	120	0,9	-



Accessoire - Support mélangeur pour casseroles

MODÈLE	CODE	CASSEROLE Ø (MM)	€
YBS-40	19114730	400	-
YBS-60	19114731	600	-

- Support en acier inoxydable pour l'utilisation de bras mélangeurs dans les casseroles.
- Facile à monter, il permet de faire glisser le broyeur sur tout le diamètre de la casserole pour un travail confortable pour l'utilisateur.
- Non compatible avec le modèle YBFAM-250.



Éplucheuses de pommes de terre



YPS-10/F

Caractéristiques générales

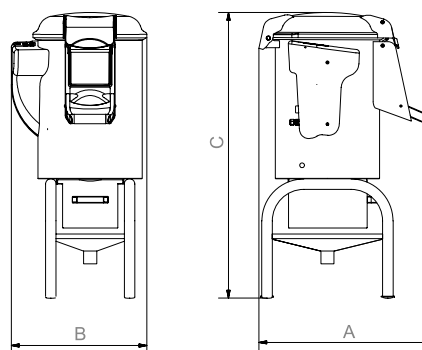
- Éplucheuse de pommes de terre fabriquée en acier inoxydable AISI 304 qui offre résistance et protection contre la corrosion.
- Moteur asynchrone ventilé pour un fonctionnement continu et efficace.
- Abrasifs sur le plateau et les parois latérales facilement démontables pour le nettoyage et le remplacement.
- Couvercle en plexiglas transparent pour surveiller visuellement la production, avec micro-interrupteur de sécurité.
- Panneau de commande latéral facile à utiliser avec minuterie numérique multifonction.
- Composants électriques protégés par un boîtier en plastique ergonomique et sûr.
- Entrée d'eau sous pression via une électrovanne pour aider à nettoyer les pommes de terre pendant le processus d'épluchage, éliminant les résidus de peau et facilitant une finition plus hygiénique et plus efficace.
- Porte de déchargement frontale, également équipée d'un dispositif de sécurité.
- Bouton de déchargement manuel.
- Support haut pour améliorer l'ergonomie et faciliter l'évacuation des déchets et des eaux de lavage.
- Un filtre à tiroir en acier inoxydable est inclus dans la dotation. Il permet de collecter et de filtrer les déchets solides (épluchures et restes de pommes de terre).

Codes et prix

MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ DE CHARGE (KG)	PRODUCTION (KG/H)	PUISSANCE (W)	TENSION	€
YPS-10/F	19114715	50	10	150	550	220-240V 1N	-
	19114716	60					-
YPS-18/F	19115938	50	18	250	900	220-240V 1N	-
	19115939	60					-

Dimensions

MODÈLE	A (MM)	B (MM)	C (MM)
YPS-10/F	660	530	1100
YPS-18/F	660	530	1200



ONNERA GROUP



ACTIVELY SUPPORTING

