

Cuisson



Cuisson

Cuisine sur mesure : Symphony	012
Fourneau à plan de travail unique : Kore Monoblock	015
Cuisine modulable : KORE 900	027
Cuisine modulable : KORE 700	061
Cuisine modulable : Série 600	095
Appareils de grande production	107
Cuisson indépendante	127



Adapté
à vos
besoins.



Découvrir!



Accès au site web

Symphony

Pour résoudre les problèmes d'espace et optimiser l'espace disponible, Symphony vous permet de concevoir et de personnaliser votre cuisine en toute liberté, en fonction de vos besoins, en combinant les différents éléments, appareils et accessoires disponibles.

Symphony

La composition d'une symphonie parfaite

La ligne de cuisines Symphony permet au professionnel de la cuisine de jouir d'une cuisine industrielle sur mesure en totale liberté, disposée à son goût et dont les différents éléments qui la composent sont adaptés à sa façon de travailler.

Une large palette d'éléments, de formes, de tailles, de compléments et de finitions de qualité, au design exceptionnel, qui façonne un outil idéal pour profiter de sa cuisine et ravir les palais les plus exigeants.



Le rêve de tout chef.

La ligne Symphony a été créée pour répondre aux besoins en design et en fonctionnalité d'une cuisine professionnelle. Élégante, versatile, puissante et de qualité, elle est conçue pour et par les professionnels les plus exigeants.

À cela s'ajoute une multitude d'avantages qui permettent d'optimiser l'espace disponible et d'organiser le travail en cuisine de manière efficace, conformément aux goûts et aux habitudes de travail du Chef.

Optimisation
de l'espace

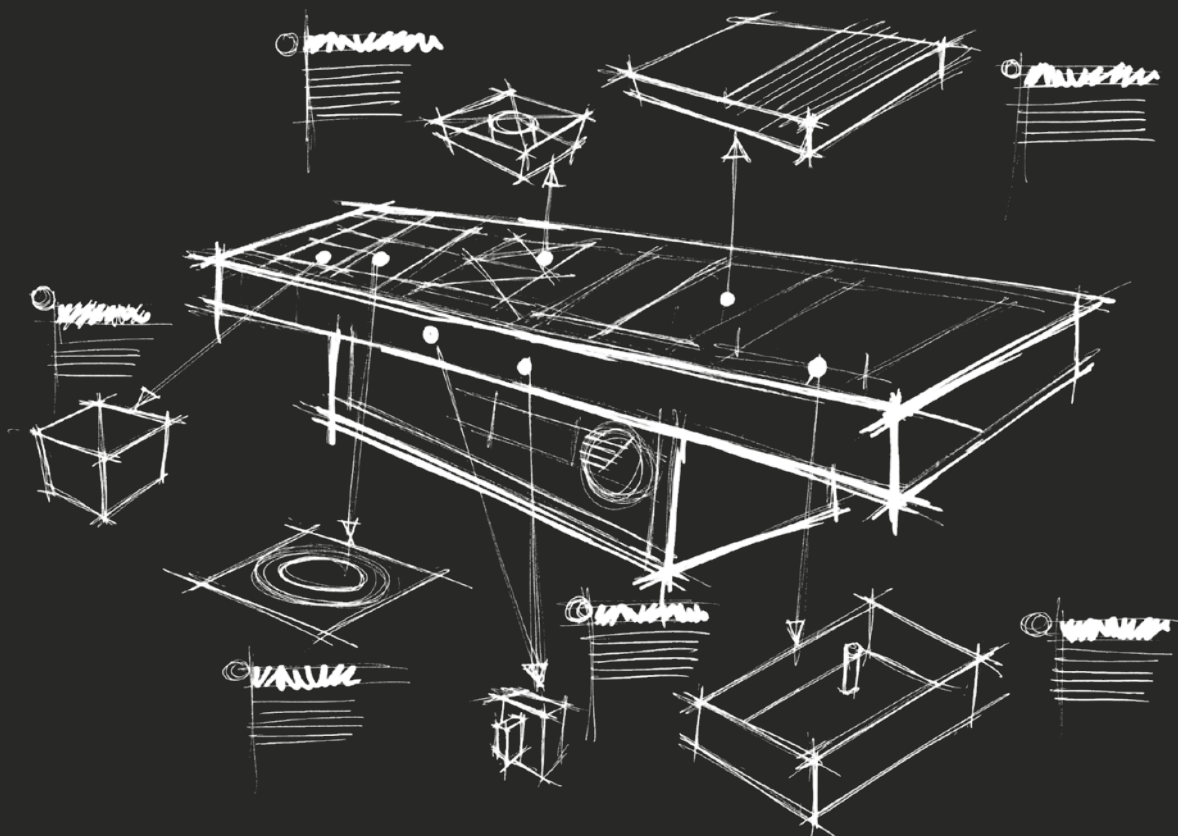
Praticité
absolue

Robuste et offrant une
variété de matériaux de
 finition

Sécurité
maximale

Optimisation
du rendement

Facilité
de nettoyage





**De professionnel
à professionnel.**



Découvrir!



Accès au site web



Dépliant commercial

Kore Monoblock

Comment configurer un bloc.....	017
Caractéristiques générales.....	019
Blocs d'exemple	020
Différences	025

Les machines à gaz sont préparées
pour être connectées aux pressions indiquées :
GLP: 37 g/cm²
Gaz naturel : 20 g/cm²

Choisissez la configuration qui s'adapte le mieux à votre menu.

La possibilité d'utiliser la gamme KORE 900 multiplie le nombre de combinaisons et variations pour un résultat à la hauteur de vos besoins. Vous pouvez choisir la puissance et la taille des appareils de votre plan de travail Monoblock pour ainsi s'adapter aux conditions du menu que vous souhaitez créer et à vos espaces de travail.

Choisissez le type de bloc

Que vous disposiez de beaucoup d'espace et souhaitiez un îlot ou, au contraire, que vous ayez besoin de tirer le meilleur parti d'une petite pièce avec un plan de travail mural, nos solutions sont conçues pour répondre à toutes vos attentes.



Sélectionnez les machines du plan de travail

Choisissez les appareils que vous voulez inclure sur le plan de travail de votre cuisine. Vous pouvez choisir parmi la vaste gamme de notre série KORE 900.



Sélectionnez les éléments sous le plan de travail

Complétez votre conception en ajoutant les meubles dont vous avez besoin sous le plan de travail. Ils permettent de stocker, de ranger et d'avoir à portée de main les éléments non utilisés pour optimiser l'espace de la cuisine.



Chaque cuisine est unique.

Vous pouvez donner un caractère distinctif à votre KORE Monoblock. Une touche personnelle et élégante qui transforme votre cuisine en une pièce unique et spéciale

Sélectionnez les éléments sur le plan de travail

Outre les éléments technologiques, une cuisine professionnelle se doit également d'offrir d'autres éléments de base pour la vie quotidienne qui assurent l'ordre, l'hygiène et la sécurité. À cette fin, nous avons développé une nouvelle gamme de structures verticales.



Des finitions personnalisées

Choisissez les finitions et les couleurs pour apporter une touche personnelle et unique à votre conception.

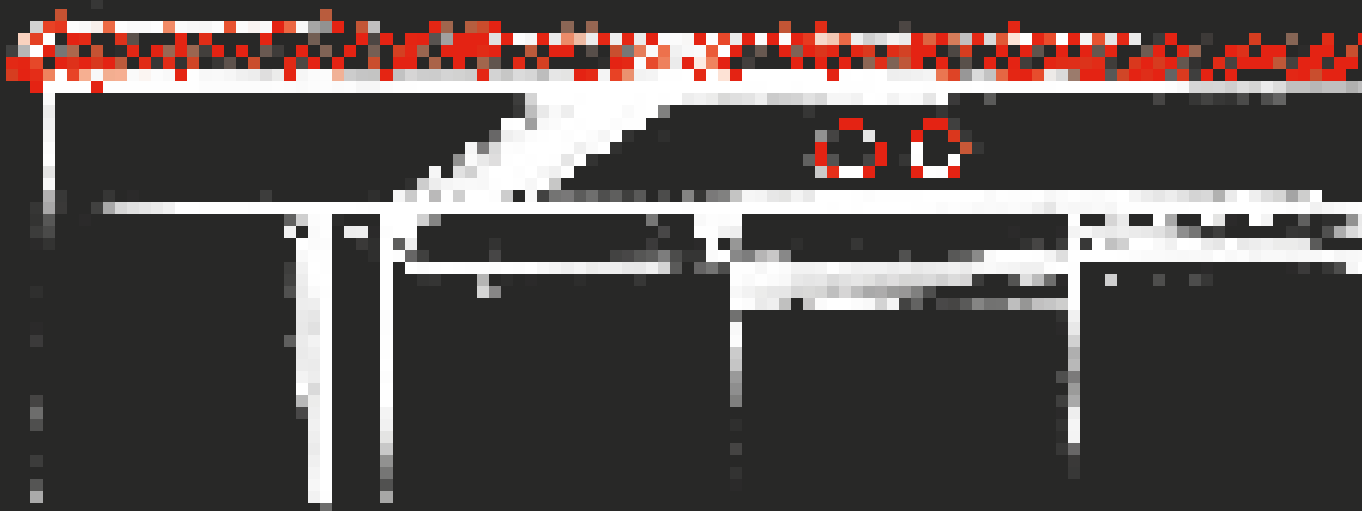


Configurez votre propre bloc :

CODE	DESCRIPTION
18006781	Par le biais de ce code configurable, il sera possible de demander les différentes configurations des blocs KORE Monoblock.

Caractéristiques générales

- Plan de travail de 2 mm
- Hauteur du plan de travail à partir du sol 900 mm
- Longueurs possibles de 2 à 5 modules.
- Types de blocs : Central ou mural
 - Mural : Chaque bloc mural sera soudé en usine, aucune opération de soudure ou de polissage ne sera nécessaire in situ
 - Central : Ce sont deux blocs muraux unis à la partie centrale
 - Ils facilitent l'assemblage et l'installation. Pour les blocs centraux, il sera juste nécessaire de visser les éléments d'assemblage des deux blocs muraux.
 - Facilitent la réparabilité
 - Accessibilité des machines à l'arrière qui composent le bloc
- Avec et sans verticalité
- Structure du bloc inférieur renforcée par rapport à une cuisine modulaire
- Toutes les fonctions de la gamme 900 KORE sauf les marmites et les poêles.
- Fourneau à gaz spécial pour Monoblock :
 - Eau dans la petite cuve avec bouton de remplissage
 - Facilite le nettoyage
 - Évite la surchauffe du plan de travail
 - Vidange avec déversoir intégré au plan de travail
- Planchas spéciales pour Monoblock :
 - Largeur spéciale : 600 mm et 1 000 mm
 - Large conduite d'eau avec bouton de remplissage
 - Pour éviter la surchauffe du plan de travail du fourneau
 - Vidange avec déversoir intégré au plan de travail
- Chaque machine possède ses connexions individuelles (il n'est pas nécessaire de certifier le bloc).



Vous pouvez aussi choisir parmi les blocs que nous avons conçus pour vous

Bloc 1

Taille XS - Mural - sans verticalité



MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
C-I925	Fourneau à induction 2 foyers	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1
FT-E9075 L	Fry top électrique lisse	1
EN-9025	Élément neutre un quart de module	1
F-E9115	Friteuse électrique 1 cuve de 15 litres	1
Sous plan de travail		
CCP9-2G W	Support réfrigéré avec tiroirs	1
MB-905	Élément neutre demi-module	1

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096279	31,5	-	2180x1030x900	24.528

Bloc 2

Taille S – Mural - sans verticalité



MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
C-G940 LPG	Fourneau à gaz quatre feux	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1
FT-E9075 L	Fry top électrique lisse	1
EN-9025	Élément neutre un quart de module	1
F-G9121	Friteuse électrique 1 cuve de 21 litres	1
Sous plan de travail		
CCP9-2G W	Support réfrigéré avec tiroirs	1
MB-910	Meuble bas	1

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096097	9,5	49,7	2580x1030x900	20.963

Bloc 3

Taille M - Central - sans verticalité



MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
CÔTÉ A		
C-G941 LPG	Fourneau à gaz quatre feux avec four	1
EN-9025	Élément neutre un quart de module	1
FT-E1000 L R	Fry top électrique lisse et rainuré	1
CÔTÉ B		
C-G940 LPG	Fourneau à gaz quatre feux	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1
F-G9221	Friteuse à gaz 2 cuves de 21 litres	1
Sous plan de travail		
CÔTÉ A		
CCP9-2G W	Support réfrigéré avec tiroirs	1
CÔTÉ B		
MB-910	Meuble bas	1
MB-905	Meuble bas demi-module	1

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096342	18,75	79,3	2180x1960x900	31.990

Bloc 4

Taille L - Mural - sans verticalité



MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
C-G961 OP LPG	Fourneau à gaz à six feux avec four	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1
EN-9025	Élément neutre un quart de module	1
FT-E9075 L	Fry top électrique lisse	1
B-G905 LPG	Barbecue à gaz	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1
F-G9221	Friteuse à gaz 2 cuves de 21 litres	1
Sous plan de travail		
CCP9-2G W	Support réfrigéré avec tiroirs	1
MB-905	Meuble bas demi-module	2

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096381	9,5	108,95	4180x1030x900	32.275

Bloc 5

Taille M - Central - sans verticalité



MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
CÔTÉ A		
FT-E9075 L	Fry top électrique lisse	1
EN-9025	Élément neutre un quart de module	1
CP-G905 LPG	Cuiseur à pâtes à gaz 1 cuve	1
EN-905	Élément neutre demi-module	2
C-G940 LPG	Fourneau à gaz quatre feux	1
CÔTÉ B		
F-G9121	Friteuse à gaz 1 cuve de 21 litres	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1
FT-E9125 R	Fry top électrique rainuré	1
EN-9025	Élément neutre un quart de module	1
C-G941 LPG	Fourneau à gaz quatre feux avec four	1
Sous plan de travail		
MB-910	Meuble bas	2
MB-905	Meuble bas demi-module	3
CCP9-2G W	Support réfrigéré avec tiroirs	1

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096391	28	103	2980x1960x900	42.618

Bloc 6

Taille M - Central - avec verticalité



MODÈLE	QUANTITÉ
Verticalité	
Support standard	2
Grille	1

MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
CÔTÉ A		
EN-905	Élément neutre demi-module	3
C-I945	Fourneau à induction 4 foyers	1
CP-E905	Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve	1
CÔTÉ B		
EN-905	Élément neutre demi-module	2
F-G9121	Friteuse à gaz 1 cuve de 21 litres	1
EN-9025	Élément neutre un quart de module	1
FT-E9125 L	Fry top électrique lisse	1
Sous plan de travail		
MB-915	Meuble bas	1
MB-905	Meuble bas demi-module	4
CCP9-2G W	Support réfrigéré avec tiroirs	1

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096405	50,75	21	2980x1960x900	49.373

Bloc 7

Taille M - Central - avec verticalité avec four



MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
CÔTÉ A		
EN-910	Élément neutre à un module	1
F-E9121	Friteuse électrique 1 cuve de 21 litres	1
FT-E9075 L	Fry top électrique lisse	1
C-I945	Fourneau à induction 4 foyers	1
EN-925	Élément neutre un quart de module	1
CÔTÉ B		
EN-910	Élément neutre à un module	1
C-I925	Fourneau à induction 2 foyers	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1
FT-E9075 R	Fry top électrique rainuré	1
F-E9121	Friteuse électrique 1 cuve de 21 litres	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1

MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sous plan de travail		
MB-910	Meuble bas	4
MB-905 G	Meuble bas demi-module	1
CCP9-2G W	Support réfrigéré avec tiroirs	1

MODÈLE	QUANTITÉ
Verticalidad	
Support standard	1
Support four *Four non inclus	1
Grille	1

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096154	84,75	-	2980x1960x900	59.914

Bloc 8

Taille L - Mural - sans verticalité

MODÈLE	CODE	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
C-G940 LPG	Fourneau à gaz quatre feux	2
FT-E9125 L	Fry top électrique lisse	1
EN-9025	Élément neutre un quart de module	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1
F-G9221	Friteuse à gaz 2 cuves de 21 litres	1
Sous plan de travail		
MB-905	Meuble bas demi-module	1
MB-910	Meuble bas	2
MB-915	Meuble bas demi-module	2

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096407	18,5	99,4	4180x1030x900	29.790

Bloc 9

Taille L - Central - sans verticalité

MODÈLE	CODE	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
F-G9221	Friteuse à gaz 2 cuves de 21 litres	2
EN-905	Élément neutre demi-module	2
FT-E9125 L	Fry top électrique lisse	2
EN-9025	Élément neutre un quart de module	2
C-G940 LPG	Fourneau à gaz quatre feux	4
Sous plan de travail		
MB-905	Meuble bas	2
MB-910	Meuble bas demi-module	4
MB-915	Support réfrigéré avec tiroirs	2

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096408	18,5	141,4	4180x1030x900	56.444

Principales différences entre Symphony et KORE Monoblock

	SYMPHONY	KORE MONOBLOCK
Connexions	Connexion unique	Une connexion pour chaque machine. Un module en option dans lequel centraliser toutes les connexions.
Épaisseur	3 mm (+ 3 mm renfort)	2 mm
Personnalisation	De nombreuses options	Détails personnalisés. Couleurs sur des éléments spécifiques : poignée et commandes.
Configuration (fonctionnalités)	Entièrement configurable. Il y a plus d'options sur et sous le plan de travail.	Large gamme de fonctions. Presque pareil qu'en modulaire mais avec quelques exceptions : <ul style="list-style-type: none"> • Poêles marmites NON • Fourneaux à feux ouverts et fry tops spéciaux
Processus de conception et devis	Processus de conception sur mesure.	Conception facilement réalisable.
Transport	Il est possible de l'envoyer selon vos besoins. « Sur mesure » est aussi applicable à la livraison.	Emballage standard. Aucune opération de soudure ou de polissage ne sera nécessaire in situ.
Disponibilité	Sur demande. Fabrication sur mesure, « de 0 » qui concerne le délai de livraison.	Disponibilité rapide, sur demande. Fabrication basée sur des équipements modulaires qui accélèrent la fabrication.

Cuisine sur mesure : Symphony

La composition d'une symphonie parfaite



Fourneau à plan de travail unique : Kore Monoblock

Une solution unique pour votre cuisine



KORE
GENERATION



**De professionnel
à professionnel.**



Découvrir!



Accès au site web



Vidéo commerciale



Dépliant commercial

Série 900

Fourneaux à gaz feux ouverts	029
Fourneaux à gaz plaque coup de feu ...	031
Fourneaux pour paellas	032
Fourneaux électriques.....	033
Plaques coup de feu électriques	034
Fourneaux à induction	035
Grillades (Fry-tops).....	036
Charcoals.....	038
Cuiseurs à pâtes.....	040
Marmites.....	041
Friteuses	043
Chauffe-frites.....	044
Sauteuses basculantes.....	045
Bain-marie.....	046
Éléments neutres	047
Placards.....	048
Meubles supports réfrigérants	049
Blocs Kore 900 et verticalité.....	050
Accessoires	059

Les machines à gaz sont préparées
pour être connectées aux pressions indiquées :
GLP: 37 g/cm²
Gaz naturel : 20 g/cm²

Fourneaux à gaz feux ouverts



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Dimensions des grilles: 397 x 350 mm. Elles donnent la possibilité d'utiliser des faitouts et des poêles de grandes dimensions. La distance réduite entre les branches centrales, de 75 mm, permet ainsi l'appui de faitouts de tout petit diamètre (8 cm). De plus, elles évitent le danger de renverser les petits récipients.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité et la distribution thermique de la flamme sur le fond des faitouts, y compris de grandes dimensions. On évite ainsi l'accumulation de chauffage en un point unique et la transmission de l'énergie au produit est optimisée.
- Brûleurs de puissances différentes, afin de s'adapter aux récipients et à leur utilisation avec les différents aliments :
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, qui facilite les manipulations internes en vue de faciliter les interventions.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manipulation et l'appui de récipients de plus grande superficie, augmentent la surface utile.
- Accès aux composants de la partie avant.

Accessoires optionnels

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Plaque à griller à placer sur les brûleurs de 5,25 kW.
- Colonne d'eau.
- Emetteurs en laiton.

	MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES (mm)	BRÛLEURS			OVENS		TOTAL PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
					5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	SIZE	POWER(kW)			
À Poser												
	 C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	1.574
		NG	19075526									
	 C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	1.622
		NG	19075523									
	 C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	1.670
		NG	19085165									
	 C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	2.540
		NG	19075532									
	 C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	2.616
		NG	19075529									
	 C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	2.694
		NG	19085167									
	 C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290	3.580
		NG	19075544									
	 C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	3.689
		NG	19075541									
Four statique à gaz GN 2/1												
	 C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	4.043
		NG	19075538									
	 C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	4.164
		NG	19075535									
	 C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	4.289
		NG	19085169									
	 C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1200x930x850	5.442
		NG	19075550									
	 C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850	5.606
		NG	19075547									
Four statique panoramique à gaz												
	 C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1200x930x850	6.138
		NG	19075556									
	 C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850	6.324
		NG	19075553									
Four statique électrique GN 2/1												
	 C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	4.475
		NG	19075572									

MODÈLES: H: Avec brûleurs haute puissance. / OP: Avec four panoramique.

Fourneaux à gaz plaque coup de feu



Caractéristiques générales





- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur avec angles arrondis. Sole de 300 mm de diamètre.
- Briques réfractaires avec rondelle en fonte à l'intérieur pour un meilleur profit et répartition de la chaleur.
- Températures d'utilisation différenciées 500 °C au centre et 200 °C proche des bords.
- Voyant à basse consommation et thermocouple.
- Conduites de gaz dans un tube flexible en acier inoxydable, ce qui facilite les manipulations internes et facilite les interventions.

- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de foyer en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manipulation et l'appui des récipients, en augmentant la surface utile.
- Accès aux composants par la partie frontale.

FOUR

- Four statique de taille GN 2/1 d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.
- Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et procurant une meilleure hygiène.
- Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manipulation.

- Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
- Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 °C).
- Brûleur en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple, et allumage piézoélectrique.
- Sole sur la base du four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chauffage.
- Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficacité thermique du four.
- Porte du four démontable, facilitant les interventions.

MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUE (mm)	BRÛLEUR		FOUR		TOTAL PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€	
				11,0 KW		DIMENSIONS	PUISSANCE (KW)				
Coup De Feu											
		C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	2.526
			NG	19075518							
Coup de feu avec four											
		C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	4.335
			NG	19075520							

Fourneaux à gaz pour paellas





Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Brûleur à double couronne avec quatre rangées de flammes sur chacune, ce qui garantit l'uniformité et la distribution thermique de la flamme au fond de la poêle à paella.
- Voyant à basse consommation et thermocouple.
- Conduites de gaz dans un tube flexible en acier inoxydable, ce qui facilite les manipulations internes et les interventions.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de foyer en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manipulation et l'appui des récipients, en augmentant la surface utile.
- Accès aux composants par la partie frontale.
- nettoyage et apporte plus d'hygiène
- Contrôle de la température par soupape thermostatique (125 - 350 °C).
- Brûleur tubulaire en acier inoxydable situé sur la partie postérieure, avec veilleuse, thermocouple, allumage par piézoélectrique.
- Sole de four fabriquée en acier inoxydable.
- Porte à double panneau, à ouverture latérale.

FOUR POUR PAELLA

- Four statique pour paella de dimensions 665 x 665 x 325 mm, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.
- Chambre de cuisson fabriquée entièrement en acier inoxydable, ce qui facilite le

MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS			FOUR		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€	
			Ø COURONNE EXTÉRIEURE (mm)	Ø COURONNE INTÉRIEURE (mm)	PUISSANCE (KW)	TAILLE	PUISSANCE (KW)				
De table											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	4.469
		NG	19075574								
Avec four											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	5.714
		NG	19075576								

Fourneaux électriques



Caractéristiques générales

- Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur, conçues afin d'éviter que les liquides versés par les faitouts pénètrent à l'intérieur de la cuisine.
- Joints découpés au laser, soudures et polissages automatiques. Vis dissimulées.
- Plaques de cuisson fabriquées en fonte, de 300 x 300 mm, de 4 kW de puissance, fixées hermétiquement au plan de travail embouti.
- Régulation de la puissance grâce à un sélecteur à 7 positions.
- Thermostat de sécurité pour chaque plaque.
- Ventilateur intérieur afin de diminuer la température des composants.
- Plan de travail embouti avec les angles arrondis permettant un nettoyage facile.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.

- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.







FOUR

- Four statique de taille GN 2/1 d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur pour une plus grande ergonomie.
- Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et procurant une meilleure hygiène.
- Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manœuvrabilité.
- Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
- Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 °C).

- Cuisson à l'aide de résistances blindées en acier inoxydable, avec commutateur de sélection pour le fonctionnement de la partie supérieure et/ou inférieure.
- Sole sur la base du four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chaleur.
- Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficacité thermique du four.
- Porte du four démontable, facilitant la réparabilité.

Voltage

- 400 V 3+N.
- Consulter pour d'autres voltages.

	MODÈLE	CODE	PLAQUES		FOUR		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			(mm)	4,0 KW	DIMENSIONS	PUISSANCE (KW)			
Top									
	C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	2.226
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	3.610
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	4.877
Avec four									
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	5.384
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	6.464
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	6.976

MODÈLES OP: Avec four à grande ouverture 1.000 x 700 x 290 mm.

Plaques coup de feu électriques



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Plaque "coup de feu" de 15 mm d'épaisseur, chauffage par quatre résistances indépendantes.
- Ventilateur intérieur pour le refroidissement.
- Plan de travail embouti avec les angles arrondis permettant un nettoyage facile.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.



FOUR

- Four statique de taille GN 2/1 d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur pour une plus grande ergonomie.
- Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et garantissant une meilleure hygiène.
- Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manipulation.
- Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
- Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 °C).

- Chauffage par résistances blindées en acier inoxydable, avec commutateur de sélection pour le fonctionnement de la partie supérieure et/ou inférieure.
- Sole de four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chaleur.
- Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficacité thermique du four.
- Porte du four démontable, facilitant les interventions.

Voltage: 400 V 3+N.

Consulter pour d'autres voltages.

	MODÈLE	CODE	COUP DE FEU			FOUR		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			MESURES	ZONES DE CUISINE	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS	PUISSANCE (KW)			
Top										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	4.876
Avec four										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	7.032

Fourneaux à induction






Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Zones de cuisson délimitées par sérigraphie circulaire de Ø 280 mm, avec une puissance de 5 kW chacune, chauffe très rapide, idéale pour un service à la carte.
- Contrôle de cuisson parfait grâce au régulateur d'énergie à 10 niveaux de puissance, permettant de travailler à faible puissance pour des recettes délicates ou à puissance maximum pour un service rapide.
- Apport d'énergie uniquement dans la zone où est posé le récipient, le reste de la surface vitrocéramique restant froid.
- Fonctionne quand elle détecte la présence d'un récipient de cuisson. Lorsqu'on le retire, elle se coupe.
- En conséquence, cela produit une grande économie d'énergie (la consommation d'énergie se réduit d'environ 50% par rapport aux brûleurs à gaz).
- L'environnement et le milieu de travail est plus confortable, puisque l'énergie est concentrée sur la base du récipient à réchauffer, les irradiations et la dispersion de chauffage sont réduites, et la température de cuisson est atteinte rapidement.
- Sécurité contre la surchauffe. Détection d'erreurs (clignotement de voyants).
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

Voltage: 400 V 3ph- + terre

Consulter pour d'autres voltages.

	MODÈLE	CODE	PLAQUES		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			5,0 KW	Ø MM			
Cheminées à induction							
	C-I925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	7.558
	C-I945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	12.014
Wok							
	W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	7.102

Grillades (fry-tops)



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Plaque de cuisson fabriquée en acier au carbone de 20 mm d'épaisseur, de mise en température rapide et puissance élevée.
- Versions avec surface en chrome de 50 microns d'épaisseur pour les trois types de grils.
- Modèles avec grils lisses, striés ou mixtes (2/3 lisses + 1/3 à rayures).
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inoxydable; régulation par vanne entre 100 et 300 °C.
- Brûleurs à double tubulure (un brûleur pour les modèles de demi-module, deux brûleurs indépendants pour les modèles d'un module).
- Contrôle de la température par robinet thermostatique (entre 100 et 300 °C) pour plaque chromée.
- Vanne gaz sur les modèles plaques acier carbone.
- Allumage des brûleurs avec train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tube d'accès pour l'allumage manuel.
- Gaz: Module avec deux zones de chauffage indépendantes.
- Thermostat de sécurité sur les modèles avec contrôle thermostatique.
- Grande rapidité de réaction et récupération de la température sur le gril.
- Les plaques sont intégrées dans le plan de travail embouti.
- Plan de travail embouti avec arêtes arrondies pour une facilité de nettoyage.
- Inclinaison de la plaque vers l'avant afin de faciliter la récupération des graisses et des liquides.
- Tiroir de récupération d'une capacité allant jusqu'à 2 litres selon les modèles.
- Protections latérales et arrières anti-éclaboussures en option, facilement démontables.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants de la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

Accessoires inclus

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Raclette (*).
- Protection anti-éclaboussure (en 3 pièces afin de faciliter le nettoyage).

























Voltage modèles électriques

- 400 V 3+N. Consulter pour d'autres voltages.



(*) Modèles avec surface chromée, munis avec raclette

Grillades (fry-tops)

	MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUES				PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
				TYPE (*)	ZONES	(mm)	DM²			
Fry-tops-gaz										
Contrôle par soupape										
	FT-G905 V L	LPG GN	19075677 19075678	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	1.787
	FT-G905 V R	LPG GN	19075679 19075680	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.042
	FT-G910 V L	LPG GN	19075705 19075706	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	2.565
	FT-G910 V R	LPG GN	19075709 19075710	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.216
	FT-G910 V LR	LPG GN	19075707 19075708	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	2.893
Contrôle thermostatique										
	FT-G905 L	LPG GN	19075669 19075671	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	1.881
	FT-G905 R	LPG GN	19075673 19075675	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.129
	FT-G910 L	LPG GN	19075693 19075695	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	2.798
	FT-G910 R	LPG GN	19075701 19075703	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.362
	FT-G910 LR	LPG GN	19075697 19075699	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.023
Contrôle thermostatique et plaque chromée										
	FT-G905 C L	LPG GN	19075661 19075663	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.571
	FT-G905 C R	LPG GN	19075665 19075667	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.884
	FT-G910 C L	LPG GN	19075681 19075683	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.861
	FT-G910 C R	LPG GN	19075689 19075691	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.769
	FT-G910 C LR	LPG GN	19075685 19075687	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.173
Fry-Tops - Électriques										
Contrôle thermostatique										
	FT-E905 L	-	19075639	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	1.794
	FT-E905 R	-	19075642	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	2.103
	FT-E910 L	-	19075654	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	2.805
	FT-E910 R	-	19075660	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	3.367
	FT-E910 LR	-	19075657	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	3.274
Contrôle thermostatique et plaque chromée										
	FT-E905 C L	-	19075633	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	2.468
	FT-E905 C R	-	19075636	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	2.798
	FT-E910 C L	-	19075645	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	3.757
	FT-E910 C R	-	19075651	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.738
	FT-E910 C LR	-	19075648	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.232

(*) TYPE DE PLAQUE:

L: Plaque lisse.

R: Plaque rainurée.

L+R : Plaque 2/3 lisse - 1/3 rainurée.

C: Surface chromée.

Charcoals



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Grilles en fonte démontables sans nécessité d'outils, en sections, de 170 mm de large.
- Les plaques de grillades en fonte sont réversibles, avec deux finitions différentes de chaque côté :
 - Inclivée et côtelée avec des stries, pour la viande.
 - Horizontale et lisse pour le poisson et les légumes.
- Les plaques atteignent une température très élevée (400 °C), ce qui fait que la surface du produit est rapidement saisie, maintenant l'intérieur de l'aliment plus juteux.
- Sur les modèles avec grille inoxydable, la grille est fabriquée avec des lames AISI-304 en forme de « V », afin de faciliter son nettoyage.
- Allumage des brûleurs par train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tube d'accès pour l'allumage manuel.
- Pourvue d'un orifice pour la récupération des graisses de cuisson et d'un tiroir avec une capacité allant jusqu'à 12 litres (un tiroir sur les appareils à demi-module, deux tiroirs pour ceux d'un module).
- Il est possible de générer une cuisson vapeur, par l'association d'eau mise dans les tiroirs récupérateurs de graisse et l'irradiation de la température générée par les brûleurs gaz ou les résistances électriques générant une vapeur basse température.

- Plaques pourvues de protection démontable de 130 mm de hauteur, afin d'éviter les éclaboussures, fabriquées en acier inoxydable.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODÈLES ÉLECTRIQUES À POSER

- Groupes de résistances blindées en acier inoxydable sur lesquelles la cuisson est réalisée directement (un groupe de 3 résistances pour des modèles d'un demi-module et 2 groupes pour des modèles d'un module).
- Cuve d'eau pour plus de sécurité. De plus, elle permet d'obtenir l'humidité adéquate pour une cuisson optimale des aliments.

MODÈLES ÉLECTRIQUES DE SOL

- Groupes de trois résistances blindées en acier inoxydable sous la grille de cuisson, avec déflecteur radiant (un groupe de trois résistances pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de résistances par un régulateur d'énergie.

MODÈLES À GAZ À POSER

- Groupes de deux brûleurs tubulaires à haute efficacité (un groupe de deux brûleurs pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de brûleurs par une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique.

- Les brûleurs chauffent les pierres céramiques qui se trouvent sur une grille support pour qu'elles chauffent en même temps l'aliment situé sur la grille.

MODÈLES À GAZ DE SOL

- Groupes de trois brûleurs tubulaires à haute efficacité, avec déflecteur radiant (un groupe de deux brûleurs pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de brûleurs par une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Mise en marche des brûleurs par train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tuyau d'accès pour mise en marche normale.

Accessoires inclus (voir page des accessoires à la fin du chapitre)



Raclette spéciale à double profil dans les modèles de grilles en fonte.



Raclette spéciale sur les modèles de grill en acier inoxydable.

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES					PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TYPE	ZONES	QUANTITÉ	(mm)	(DM ²)			
Charcoals à gaz										
À poser										
B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	2.180
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Acier doux	1	2	340x690	24	11	400x930x290	2.115
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	3.470
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Acier doux	2	4	680x690	48	22	800x930x290	3.356
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1020x690	72	33	1200x930x290	5.740
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Acier doux	3	6	1020x690	72	33	1200x930x290	5.572
	NG	19081639								
Sol										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	2.465
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Acier doux	1	2	340x690	24	11	400x930x850	2.388
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	3.851
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Acier doux	2	4	680x690	48	22	800x930x850	3.722
	NG	19075484								
Charcoals électriques										
À poser										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	2.692
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	3.853
Sol										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	2.465
B-E9051	-	19075413	Acier doux	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	2.388
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	3.851
B-E9101	-	19075470	Acier doux	2	4	680x690	48	15	800x930x850	3.722

Cuiseurs à pâtes



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves intégrées au plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-316L de 1,5 mm d'épaisseur.
- Cuves de dimensions 1/1, d'une capacité de 40 litres. Elles peuvent contenir différentes dispositions de paniers de tailles diverses.
- Dotation standard: 3 paniers type 1/3 par cuve.
- Kit en option de paniers type 1/4 et type 1/6.
- Remplissage de la cuve par électrovanne d'entrée avec commutateur à deux positions: vitesse de remplissage moyenne et vitesse élevée.
- Vidange de la cuve par robinet mécanique de vidange résistant aux températures élevées, avec déversoir de sécurité.
- Système de sécurité automatique coupant

- l'alimentation si la cuve est vide d'eau.
- Égouttoir situé dans la partie avant pour la pose des paniers.
- Commande avec base d'appui protectrice et système anti-infiltration d'eau. Protecteur de cheminée en fonte émaillée à haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODÈLES À GAZ

- Modèles à gaz avec brûleur en acier inoxydable situé à l'extérieur de la cuve avec cheminée de combustion permettant de chauffer le fond et les côtés (jusqu'au niveau minimum de remplissage).
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique. Ils disposent d'un tuyau d'accès pour mise en marche normale.
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique. Ils disposent d'un tuyau

- d'accès pour mise en marche normale.
- Chauffage contrôlé par une vanne de sécurité.









MODÈLES ÉLECTRIQUES

- Modèles électriques avec des résistances en acier inoxydable AISI-304 situées dans le fond de la cuve, pour le chauffage direct de l'eau.
- Chauffage contrôlé par un régulateur d'énergie.
- Voltage : 400 V 3+N. Consulter pour d'autres voltages.

Accessoires optionnels

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Kit de 6 paniers 1/6 carrés.
- Kit de 6 paniers 1/6 ronds.
- Kit de 2 paniers 1/2.

	MODÈLE	GAZ	CODE	CUVE			PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
				QUANTITÉ	DIMENSIONS	PANIER (1/3)			
Cuiseurs - gaz									
		LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	3.180
		NG	19075587						
		LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	5.353
		NG	19075590						
Cuiseurs - électriques									
		-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	3.452
		-	19075584						
		-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	5.730
		-	19075584						

Marmites



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox aisi 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Couvercle à double paroi, équilibré par une double charnière avec une anse de prise frontale, avec ouverture en diagonale à 75°, qui donne la possibilité de maintenir le couvercle ouvert dans n'importe quelle position.
- Cuve intégrée au plan de travail au moyen d'une soudure robotisée, fabriquée en acier inoxydable aisi-304, fond de cuve en acier inoxydable aisi-316l.
- Remplissage de la cuve avec de l'eau froide ou chaude avec des valves activées par un unique commutateur situé sur le panneau frontal.
- Vidange de la cuve par un robinet de sécurité de 2" avec poignée en matériel athermique, d'actionnement sûr et sans efforts.
- Filtre évacuation de cuve en acier inoxydable aisi-304, robuste et fiable, d'extraction facile.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système anti- infiltrations d'eau.
- Protecteur de la chambre en fonte émaillée à haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau ipx5 contre l'eau.

MODÈLES DE CHAUFFAGE INDIRECT – BAIN MARIE

- Chambre à bain marie entourant la cuve, avec système de remplissage automatique en connectant l'appareil.
- Contrôle de niveau de la chambre avec une quadruple sécurité : pressostat pour le contrôle de la pression dans le cheminée, soupape de sécurité pour la surpression, thermostat limiteur de surchauffe dans la chambre, et manomètre incorporé au plan de travail.
- Nettoyage automatique de la chambre.
- Le chauffage effectué au fond de la marmite agit sur l'eau qui se trouve dans le cheminée entourant, de manière à ce que la vapeur générée saturée à une température de 107 °c chauffe uniformément au fond et sur les côtés de la cuve. La température atteinte est inférieure à celle obtenue avec la chauffage directe.
- Fond embouti de la cuve afin d'éviter des déformations.
- Voyant lumineux de chauffe.

CHAUFFAGE À GAZ:

- Groupe de brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, contrôlé par un régulateur d'énergie et par un pressostat.
- Contrôle par régulateur d'énergie et par pressostat, ce qui permet une consommation d'eau et d'énergie moins élevée.
- Allumage des brûleurs par train d'étincelles.

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE:

- Chauffage au moyen de résistances situées à la partie inférieure du cheminée bain marie.
- Contrôle de chauffage au moyen d'un régulateur d'énergie et pressostat.
- Voltage: 400 v 3+n. Consulter pour d'autres voltages.

Fonctionnement avec pression

- Couvercle rabattable et compensé avec fermeture à bride
- Pression de fonctionnement de 0,3 bar dans la cuve.
- Soupape de surpression, située sur le couvercle.

	MODÈLE	HZ.	CODE		CUVE		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€	
			LPG	NG	Ø X H (mm)	VOLUME (L)				
Marmites - gaz										
Feu direct										
		M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	5.456
			60	19075825	19075827					
		M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	5.586
			60	19075833	19075835					
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	6.106	
		60	19075837	19075839						
Feu indirect										
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	7.685	
		60	19075820	19075823						
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	8.077	
		60	19075829	19075831						
Pression										
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	7.143	
		60	19075841	19075843						
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	7.124	
		60	19075844	19075847						
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	7.602	
		60	19075849	19075851						
Marmites - électriques										
Feu indirect										
		M-E910 BM	-	19075814	600x400	100	22,00	800x930x850	7.647	
		M-E915 BM	-	19075817	600x550	150	22,00	800x930x850	8.014	

Friteuses



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves intégrées au plan de travail.
- Zone froide dans la partie inférieure de la cuve, contribuant à maintenir une huile de qualité plus longtemps.
- Contrôle thermostatique de la température, entre 60 et 200 °C.
- Modèles à gaz avec trois tubes de chauffage longitudinaux intégrés à la cuve.
- Brûleurs à gaz à haute efficacité.
- Modèles électriques avec résistances en acier inoxydable AISI-304 à l'intérieur de la cuve et basculeurs à plus de 90° afin de permettre un nettoyage aisé.
- Appareils à puissance élevée, rapide mise en température et rapport puissance-litre élevé (jusqu'à 1,00 kW / litre sur les modèles à gaz).

- Allumage par train d'étincelles pour les modèles à gaz.
- Thermostat de sécurité pour tous les modèles.
- Vidange de la cuve via un robinet de vidange, robuste et fiable, résistant aux températures élevées.
- Chaque cuve est pourvue de couvercle individuel.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODELE AVEC CONTROLE NUMERIQUE * :

- Contrôle électronique de grande précision de la température de l'huile, entre 60-200 °C, +/- 1 °C.
- Affichage de la température de consigne et indicateur du niveau de celle-ci.
- Carte de contrôle de temps par panier avec alarme sonore.
- Programme de "melting".

NOMBRE DE PANIERS

- Friteuses de 21 litres: 2 petits paniers par cuve (130 x 330 x 130 mm).

- Friteuses de 15 litres: 1 grand panier par cuve (250 x 280 x 100 mm).

ACCESSOIRES EN OPTION

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Friteuses de 21 litres : grand panier (260 x 330 x 130 mm).
- Friteuses de 15 litres : petit panier (125 x 280 x 100 mm).

	MODÈLE	HZ.	CODE		QUANTITÉ	CUVE		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			LPG	GN		VOLUME (L)	PANIERS			
Friteuses - gaz										
	F-G9115	50	19078845	19081732	1	1x15	1 grand	15,00	400x930x850	2.882
		60	19081730	19081733						
	F-G9215	50	19081735	19081738	2	2x15	2 grand	30,00	800x930x850	5.198
		60	19081736	19081739						
	F-G9121 R	50	19075613	19075616	1	1x21	2 petit	21,00	400x930x850	3.283
		60	19075615	19075618						
	F-G9221 R	50	19075625	19075628	2	2x21	4 petit	42,00	800x930x850	5.927
		60	19075627	19075630						
Friteuses - électriques										
	F-E9115		19078867		1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	2.843
	F-E9215		19081692		2	2x15	2 grande	24,00	800x930x850	5.009
	F-E9121 R		19075600		1	1x21	2 petit	18,00	400x930x850	3.166
	F-E9121 R D		19075900		1	1x21	4 petit	21,00	400x930x850	4.196
	F-E9221 R		19075606		2	2x21	4 petit	36,00	800x930x850	5.710


D: Contrôle numérique

Chauffe-frites



Caractéristiques générales

- Appareil de demi-module à chauffage électrique par lampe à infrarouge.
- Cuve intégrée au plan de travail, pour récipient Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de hauteur (non fourni).
- Double fond perforé fabriqué en acier inoxydable, avec inclinaison pour éliminer l'excès d'huile de friture et sa récupération dans le récipient.
- Maintien de température via d'une lampe à infrarouge située sur la partie arrière de l'appareil, actionnée par l'interrupteur ON/OFF.
- Commande avec système anti-infiltrations d'eau, protection de niveau IPX5.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants de la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

	MODÈLE	CODE	CUVE	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
	MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	1.727

Sauteuses basculantes



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Systèmes de relevage de la cuve motorisée ou par manivelle, qui permet un basculement de la cuve à 90°C pour sa vidange complète.
- Versions avec cuves en fonte et en acier inoxydable.
- Cuve conçue avec des coins arrondis et sans arêtes, avec bec verseur pour décharger afin de faciliter les opérations de cuisson et de nettoyage.
- Rebord périmétral afin d'éviter que l'eau qui condense ne se répande.
- La grande épaisseur des fonds des cuves (8 mm pour les cuves en fonte et 10 mm pour celle en acier inoxydable) garantit une répartition de la chauffage homogène.
- Remplissage de la cuve en l'eau par valve électrolytique actionnée par un commutateur placé sur la partie avant de

l'appareil. Le tuyau de remplissage est situé à l'arrière de l'appareil.

- Couvercle à double paroi avec un égouttoir en partie postérieure, afin de rediriger l'eau de condensation vers l'intérieur de la cuve.
- Système d'équilibre du couvercle par des ressorts. Système de compensation afin d'éviter les chutes brusques. Système réglable sur tous les modules.
- Microrupteur de cuve coupant la chauffe quand celle-ci est relevée.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée

haute température.

- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.
- Poignée de couvercle d'accès frontal.
- Modèles à chauffage électrique utilisant des résistances blindées en acier inoxydable situées sous le fond de la cuve.
- Modèles à chauffage à gaz avec brûleur acier à six branches (8 dans la sauteuse d'un module et demi), actionné et contrôlé par soupape de sécurité avec thermocouple.

- Température du fond de la cuve contrôlé par un thermostat, entre 100 et 310 °C.

- Chaleur produite par les brûleurs à branches ou à résistances électriques et l'épaisseur du fond de cuve permettent une température uniforme pour une cuisson homogène.

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. Consulter pour d'autres voltages.

	MODÈLE	HZ.	CODE		SYSTÈME D'ÉLEVATION	TYPE DE CUVE (*)	CAPACITÉ (L)	SURFACE		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			LPG	GN				(mm)	(DM²)			
Sauteuses basculantes - gaz												
	SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manuel	Acier inoxydable	90	730x616	45	18,00	800x930x850	7.005
		60	19075869	19075878								
	SB-G910	50	19075879	19075885	Manuel	Fonte	90	730x616	45	18,00	800x930x850	6.148
		60	19075880	19075886								
	SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorisé	Acier inoxydable	90	730x616	45	18,00	800x930x850	8.066
		60	19075872	19075875								
	SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorisé	Fonte	90	730x616	45	18,00	800x930x850	6.977
		60	19075882	19075884								
	SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorisé	Acier inoxydable	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	9.847
		60	19075889	19075892								
Sauteuses basculantes - électrique												
	SB-E910 I		19075857		Manuel	Acier inoxydable	90	730x616	45	15,00	800x930x850	7.093
	SB-E910		19075854		Manuel	Fonte	90	730x616	45	15,00	800x930x850	6.140
	SB-E910 IM		19075860		Motorisé	Acier inoxydable	90	730x616	45	15,00	800x930x850	8.277
	SB-E910 M		19075863		Motorisé	Fonte	90	730x616	45	15,00	800x930x850	7.187
	SB-E915 IM		19075866		Motorisé	Acier inoxydable	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	10.196

Bain-marie



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves qui permettent différentes dispositions de récipients Gastronorm, de 150 mm de profondeur modulables :
 - Demi-module : GN-1/1+1/3, avec 22 litres de capacité.
 - Un module : GN-2/1+(2x1/3), avec 44 litres de capacité.
- Cuves intégrées dans le plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-304.
- Équipement standard : 3 traverses pour l'appui des récipients Gastronorm.

- Évacuation simple de la cuve par extraction du tube déversoir.
- Régulation de la température de l'eau par thermostat, entre 30 et 90 °C.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système anti-infiltrations de l'eau.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants de la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODÈLES À GAZ :

- Chambre de combustion isolée, ce qui réduit le réchauffement des composants.
- Brûleur en acier inoxydable, à haute

- efficacité, situé à l'extérieur de la cuve.
- Allumage électronique par train d'étincelles.
- Tube pour allumage manuel alternatif.

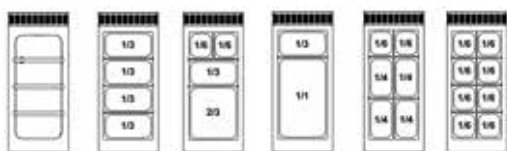
MODÈLES ÉLECTRIQUES :

- Résistances en acier inoxydable AISI-304 situées à l'extérieur de la cuve.
- Thermostat de sécurité sur les modèles électriques.
- 400 V 3N. Peut être transformé en autres tensions.

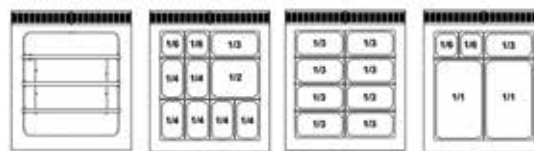
Accessoires optionnels

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)





- Robinet simple à poser sur la partie postérieure du bain marie.



BM 905 CUVE



BM 910 CUVE

	MODÈLE	GAZ	CODE	CUVE		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
				DIMENSIONS	VOLUME (L)			
Bain-marie - gaz								
	BM-G905	LPG NG	19075491 19075492	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	1.934
	BM-G910	LPG NG	19075493 19075494	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	2.512
Bain marie - électrique								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	1.816
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	2.360

Éléments neutres



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des

fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Appareils de demi et un module.
- Pose en partie arrière d'un robinet de remplissage ou une colonne d'eau.

- Cheminée postérieure en fonte émaillée à haute température.

	MODÈLE	CODE	TIROIR		DIMENSIONS (mm)	€
			QUANTITÉ	(mm)		
	EN-9025	19048351	-	-	200x930x290	657
	EN-905	19075591	-	-	400x930x290	697
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290	948
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (valide GN-1/1)	400x930x290	979
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	1.330

(*) Il ne peut être utilisé que dans des blocs centraux ou des peintures murales sans verticalité.

Placards








Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- Assemblage rapide pour servir de support aux éléments du type de plan de travail de la série 900 KORE.


- Ils peuvent être utilisés comme élément d'emmagasinage ouvert.

- Conçus pour ajuster des portes et les convertir en armoires fermées.

	MODÈLE	CODE	PORTES EN OPTION (NON COMPRISES)	TIROIR	GUIDES (5 NIVEAUX)	DIMENSIONS (mm)	€
	MB-9025	19048470	-	-	-	200x660x560	458
	MB-905	19018700	1	-	-	400x660x560	498
	MB-905 C	19084564	-	2	-	400x660x560	1.071
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x660x560	550
	MB-910	19022189	2	-	-	800x660x560	666
	MB-915	19020374	3	-	-	1.200x660x560	857

Portes pour placards

Le kit permet que la porte soit réversible, pouvant se monter de manière qu'elle s'ouvre à gauche ou à droite. La quantité des kits porte dépend du meuble bas sur lequel elles vont se monter :

	CODE	DESCRIPTION	€
	19040900	KIT PORTE KORE	264

Meubles support réfrigérés



Caractéristiques générales





- Construit en acier inoxydable AISI-304.
- Compresseur hermétique avec condenseur ventilé.
- Évaporateur à tuyau en cuivre et ailettes en aluminium.
- 50 mm d'isolation en polyuréthane injecté d'une densité de 40 kg/m³.
- Ouverture panoramique des portes et dispositif automatique de fermeture avec fixation de l'ouverture à partir de 90°.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur, de 130 mm à 190 mm,

- ce qui permet de régler la hauteur de la table entre 580 et 640 mm.
- Froid ventilé.
- Température de travail : -2 °C, +8 °C, temp. ambiante de 38 °C.
- Testé en classe climatique 4.
- Contrôle électronique de la température et du dégivrage, avec un écran numérique indicateur.
- Modèle W avec une capacité pour GN 1/1.

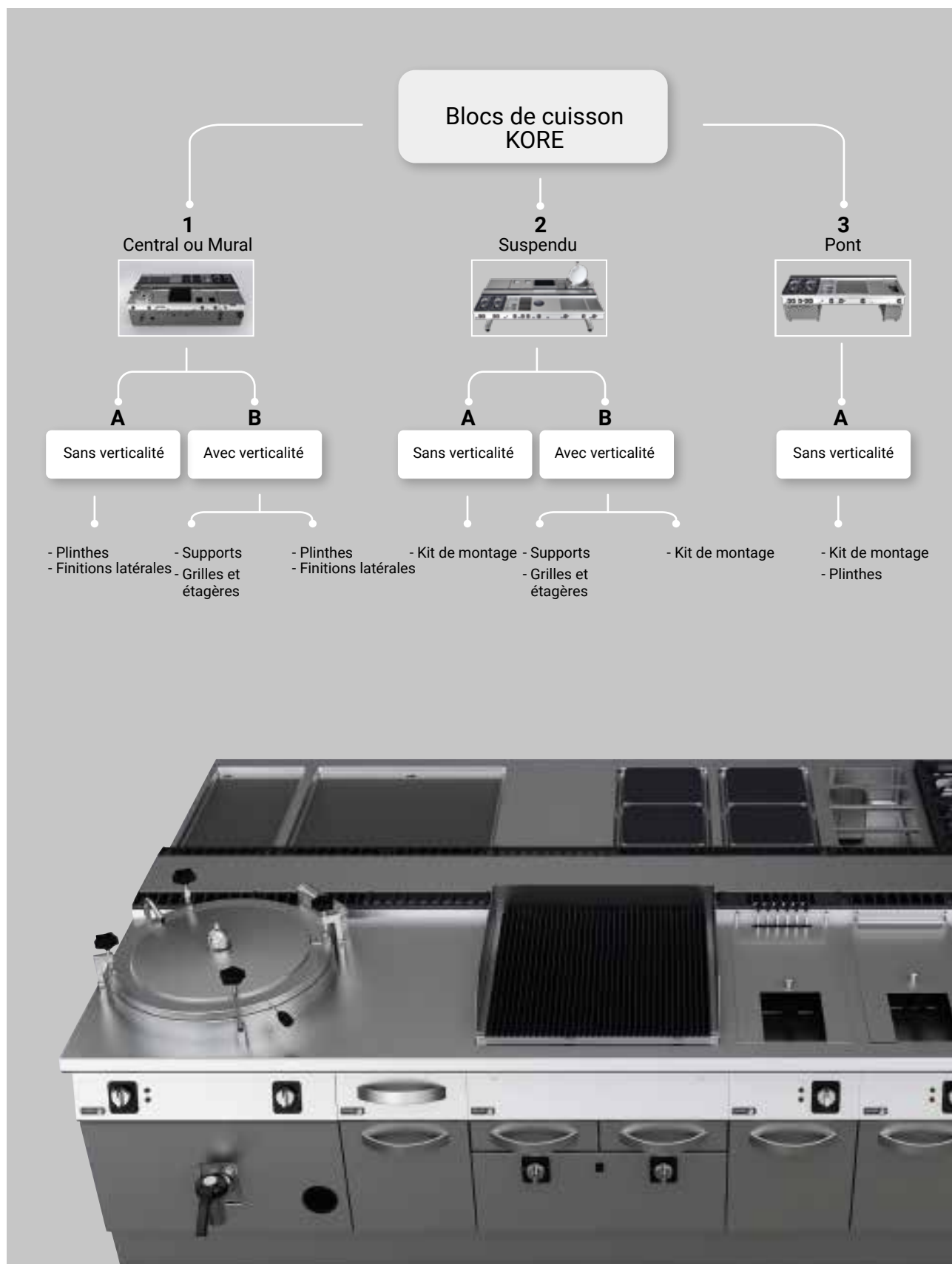
- Modèle W2 équipé d'un tiroir oblong avec une capacité pour GN 2/1 et doté de 5 traverses pour placer les différentes combinaisons possibles de récipients GN.
- Dos INOX.

OPTIONS :

- Kit de 6 roues (2 avec freins). Montage en usine
- 60Hz

MODÈLE	LIQUIDE RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NBRE. PORTES TIROIRS	CLASSE EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Modèles avec tiroirs										
 CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1.200x900x590	2.641
Modèles avec tiroirs 2/3										
 CCP9-2G	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1.200x900x590	3.103
Modèles avec tiroirs										
CCP9-2G	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1.200x900x590	3.007
Modèles avec tiroirs										
 CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1.600x900x590	3.087
Modèles avec tiroirs 2/3										
 CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1.600x900x590	3.620

Blocs KORE 900





1- Bloc central ou mural

A - Blocs sans verticalité

Supports

TYPE	TYPE BLOC	DESCRIPTION	CODE	€
Panneau lisse individuel par machine				
	BLOC CENTRAL OU MURAL	Panneau lisse gauche	19081817	233
		Panneau lisse droite	19081818	233
		Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19081819	228
		Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19081820	228
Ornement double pour chaque côté du bloc*				
	BLOC CENTRAL	Ornement latéral bloc Kore 900	19081826	1.156
		Ornement latéral pour bloc mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 gauche et Kore 900 droite.	19081827	1.108
		Ornement latéral pour bloc mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 droite et Kore 900 gauche.	19081828	1.108
	BLOC MURAL	Ornement latéral gauche.	19081824	940
		Ornement latéral droite.	19081825	940

Grilles et étagères

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Gaz*			
	Socle pour version gaz 1 M	19081800	36
	Socle pour version gaz 1,5 M	19081789	41
	Socle pour version gaz 2 M	19081788	60
	Socle pour version gaz 2,5 M	19081787	72
	Socle pour version gaz 3 M	19081786	79
	Socle pour version gaz 3,5 M	19081785	94
	Socle pour version gaz 4 M	19081784	349
	Socle pour version gaz 4,5 M	19081783	368
	Socle pour version gaz 5 M	19081782	506
Électrique			
	Socle pour version électrique 1 M	19081809	32
	Socle pour version électrique 1,5 M	19081808	36
	Socle pour version électrique 2 M	19081807	48
	Socle pour version électrique 2,5 M	19081806	60
	Socle pour version électrique 3 M	19081805	65
	Socle pour version électrique 3,5 M	19081804	69
	Socle pour version électrique 4 M	19081803	339
	Socle pour version électrique 4,5 M	19081802	362
	Socle pour version électrique 5 M	19081801	488

*Si un seul appareil du bloc est à gaz, choisir des socles à gaz.

1 - Bloc central ou mural



B - Blocs avec verticalité



1 - Bloc central ou mural





B - Blocs avec verticalité

Supports

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Facile			
	Standard	19075224	983
	Standard avec prise	19075225	1.103
	Standard avec robinet	19075226	1.237
Pour machines*			
	Pour four Optima	19075227	1.558
	Pour salamandre	19075228	1.558

*Il n'est pas possible de mettre un ornement si l'on place une poêle basculante à l'extrémité.





Grilles et étagères

TYPE	TYPE SUPPORT	LONGUEUR BLOC						
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M	
Bloc central								
	Grille	Pour deux éléments standard	19075320	19075321	19075322	19075323	19075324	19075325
			1.524 €	1.776 €	2.028 €	2.280 €	2.532 €	2.783 €
	Pour 1 support standard + 1 support machines support machines	19075327	19075328	19075329	19075330	19075331	19075332	
1.524 €		1.776 €	2.028 €	2.280 €	2.532 €	2.783 €		
Pour 2 supports machines	-	19075335	19075336	19075337	19075338	19075339		
	-	1.776 €	2.028 €	2.280 €	2.532 €	2.783 €		
	Étagère	Pour deux éléments standard	19075344	19075345	19075347	19075348	19075349	19075370
			1.085 €	1.259 €	1.431 €	1.604 €	1.776 €	1.947 €
	Pour 1 support standard + 1 support machines	19075372	19075373	19075374	19075375	19075376	19075377	
	1.085 €	1.259 €	1.431 €	1.604 €	1.776 €	1.947 €		
Pour 2 supports machines	-	19075380	19075381	19075382	19075383	19075384		
	-	1.259 €	1.431 €	1.604 €	1.776 €	1.947 €		
Bloc mural								
	Grille	Pour deux éléments standard	19075316	19075317	19075318	19075319	19075340	19075341
			1.244 €	1.425 €	1.607 €	1.789 €	1.970 €	2.152 €
	Étagère	Pour deux éléments standard	19075386	19075387	19075388	19075389	19075390	19075391
			896 €	1.021 €	1.146 €	1.269 €	1.394 €	1.521 €

1 - Bloc central ou mural



B - Blocs avec verticalité

Finitions

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Bloc central			
 Panneau lisse individuel par machine	Panneau lisse gauche	19081769	257
	Panneau lisse droite	19081770	257
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081771	247
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081772	247
 Ornement double pour chaque côté du bloc*	Ornement latéral pour bloc central Kore 900	19081778	1.180
	Ornement latéral pour bloc central mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 gauche et Kore 900 droite	19081779	1.132
	Ornement latéral pour bloc central mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 droite et Kore 900 gauche	19081780	1.132
Bloc mural			
 Panneau lisse individuel par machine	Panneau lisse gauche	19081765	243
	Panneau lisse droite	19081766	243
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19081767	239
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19081768	239
 Ornement double pour chaque côté du bloc*	Ornement latéral gauche.	19081776	964
	Ornement latéral droite.	19081777	964

*Il n'est pas possible de mettre un ornement si l'on place une poêle basculante à l'extrémité.

Socle pour version

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
 GAZ*	Socle pour version gaz 1 M	19081800	36
	Socle pour version gaz 1,5 M	19081789	41
	Socle pour version gaz 2 M	19081788	60
	Socle pour version gaz 2,5 M	19081787	72
	Socle pour version gaz 3 M	19081786	79
	Socle pour version gaz 3,5 M	19081785	94
	Socle pour version gaz 4 M	19081784	349
	Socle pour version gaz 4,5 M	19081783	368
	Socle pour version gaz 5 M	19081782	506
	 ÉLECTRIQUE	Socle pour version électrique 1M	19081809
Socle pour version électrique 1,5 M		19081808	36
Socle pour version électrique 2 M		19081807	48
Socle pour version électrique 2,5 M		19081806	60
Socle pour version électrique 3 M		19081805	65
Socle pour version électrique 3,5 M		19081804	69
Socle pour version électrique 4 M		19081803	339
Socle pour version électrique 4,5 M		19081802	362
Socle pour version électrique 5 M		19081801	488

*Si un seul appareil du bloc est à gaz, choisir des socles à gaz.

2 - Bloc suspendu central ou mural

A - Blocs sans verticalité



Finitions

Chaque kit indiqué ci-dessous présente :

- Modules de support fabriqués avec des profilés en acier inoxydable AISI-304 de 4 mm.
- Bras de support pour soutenir les machines, fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Supports postérieurs fabriqués également en AISI-304.
- Panneaux lisses de fermeture latéraux ou frontaux (si vous souhaitez une finition avec un ornement latéral au lieu d'un panneau lisse, demander le kit et consulter).
- Pieds d'appui.

* Toutes les pièces sont fournies sur mesure après réception du plan d'installation des machines.



TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Kit de montage avec finition panneau lisse.			
Bloc suspendu central	Kit suspendu central Kore 1.5 M	19044944	8.588
	Kit suspendu central Kore 2 M	19044945	10.336
	Kit suspendu central Kore 2,5 M	19044946	12.745
	Kit suspendu central Kore 3 M	19044947	14.724
	Kit suspendu central Kore 3,5 M	19044948	17.528
	Kit suspendu central Kore 4 M	19044949	19.241
	Kit suspendu central Kore 4,5 M	19044950	20.956
	Kit suspendu central Kore 5 M	19044951	22.670
	Kit suspendu central Kore 5,5 M	19044952	24.384
	Kit suspendu central Kore 6 M	19044953	27.188
Bloc suspendu mural	Kit suspendu mural Kore 1.5M	19044933	4.430
	Kit suspendu mural Kore 2 M	19044934	4.566
	Kit suspendu mural Kore 2,5 M	19044935	5.962
	Kit suspendu mural Kore 3 M	19044936	7.236
	Kit suspendu mural Kore 3,5 M	19044937	8.420
	Kit suspendu mural Kore 4 M	19044938	9.655
	Kit suspendu mural Kore 4,5 M	19044939	9.911
	Kit suspendu mural Kore 5 M	19044940	11.298
	Kit suspendu mural Kore 5,5 M	19044941	11.548
Kit suspendu mural Kore 6 M	19044942	12.892	
Finition avec ornement latéral			
Bloc suspendu central ou mural	Kit des éléments pour doter un bloc suspendu à appuis latéraux avec un ornement latéral*	Consulter	

*Ajouter à la commande du kit.

2 - Bloc suspendu central ou mural





B - Blocs avec verticalité

Supports

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Facile 	Standard	19075392	1.081
	Standard avec prise	19075393	1.214
	Standard avec robinet	19075394	1.361
Pour machines* 	Pour four Optima	19075395	1.713
	Pour salamandre	19075396	1.713

*Il n'est pas possible de mettre un ornement si l'on place une poêle basculante à l'extrémité.

Grilles et étagères

TYPE	TYPE SUPPORT	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Bloc suspendu central							
Grille 	Pour deux éléments standard	19075398 1.606 €	19075399 1.878 €	19075400 2.151 €	19075401 2.422 €	19075402 2.695 €	19075403 2.967 €
	Pour 1 support standard + 1 support machines support machines	19075405 1.606 €	19075406 1.878 €	19075407 2.151 €	19075408 2.422 €	19075409 2.695 €	19075420 2.967 €
	Pour 2 supports machines	- -	19075423 1.878 €	19075424 2.151 €	19075425 2.422 €	19075426 2.695 €	19075427 2.967 €
Étagère 	Pour deux éléments standard	19075436 1.168 €	19075437 1.361 €	19075438 1.554 €	19075439 1.747 €	19075440 1.939 €	19075441 2.134 €
	Pour 1 support standard + 1 support machines	19075443 1.168 €	19075444 1.361 €	19075445 1.554 €	19075446 1.747 €	19075447 1.939 €	19075448 2.134 €
	Pour 2 supports machines	- -	19075453 1.361 €	19075454 1.554 €	19075455 1.747 €	19075456 1.939 €	19075457 2.134 €
Bloc suspendu mural							
Grille 	Pour deux éléments standard	19075429 1.325 €	19075430 1.528 €	19075431 1.730 €	19075432 1.932 €	19075433 2.135 €	19075434 2.336 €
	Étagère 	Pour deux éléments standard	19075459 978 €	19075460 1.124 €	19075461 1.268 €	19075462 1.414 €	19075463 1.559 €

2 - Bloc suspendu central ou mural

B - Blocs avec verticalité

Finitions

Chaque kit indiqué ci-dessous présente :

- Modules de support fabriqués avec des profilés en acier inoxydable AISI-304 de 4 mm.
- Bras de support pour soutenir les machines, fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Supports postérieurs fabriqués également en AISI-304.

- Panneaux lisses de fermeture latéraux ou frontaux (si vous souhaitez une finition avec un ornement latéral au lieu d'un panneau lisse, demander le kit et consulter).

- Pieds d'appui.

* Toutes les pièces sont fournies sur mesure après réception du plan d'installation des machines.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Kit de montage avec finition panneau lisse			
Bloc suspendus central	Kit suspendu central Kore 1,5 M	19044944	8.588
	Kit suspendu central Kore 2 M	19044945	10.336
	Kit suspendu central Kore 2,5 M	19044946	12.745
	Kit suspendu central Kore 3 M	19044947	14.724
	Kit suspendu central Kore 3,5 M	19044948	17.528
	Kit suspendu central Kore 4 M	19044949	19.241
	Kit suspendu central Kore 4,5 M	19044950	20.956
	Kit suspendu central Kore 5 M	19044951	22.670
	Kit suspendu central Kore 5,5 M	19044952	24.384
	Kit suspendu central Kore 6 M	19044953	27.188
Bloc suspendu mural	Kit suspendu mural Kore 1,5 M	19044933	4.430
	Kit suspendu mural Kore 2 M	19044934	4.566
	Kit suspendu mural Kore 2,5 M	19044935	5.962
	Kit suspendu mural Kore 3 M	19044936	7.236
	Kit suspendu mural Kore 3,5 M	19044937	8.420
	Kit suspendu mural Kore 4 M	19044938	9.655
	Kit suspendu mural Kore 4,5 M	19044939	9.911
	Kit suspendu mural Kore 5 M	19044940	11.298
	Kit suspendu mural Kore 5,5 M	19044941	11.548
Kit suspendu mural Kore 6 M	19044942	12.892	
Finition avec ornement latéral			
Bloc suspendu central ou mural	Kit des éléments pour doter un bloc suspendu à appuis latéraux avec un ornement latéral*	Consulter	

*Ajouter à la commande du kit.

3 - Bloc pont




A - Blocs sans verticalité





Chaque kit indiqué ci-dessous présente :

- Modules de support fabriqués avec des profilés en acier inoxydable AISI-304 de 4 mm.
- Bras de support pour soutenir les machines, fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Supports postérieurs fabriqués également en AISI-304.
- Panneaux lisses de fermeture latéraux ou frontaux (si vous souhaitez une finition avec un ornement latéral au lieu d'un panneau lisse, demander le kit et consulter).
- Pieds d'appui.

* Toutes les pièces sont fournies sur mesure après réception du plan d'installation des machines.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Kit de montage			
	Kit de pont pour bloc Kore 1 M	19044954	241
	Kit de pont pour bloc Kore 1,5 M	19044955	280
	Kit de pont pour bloc Kore 2 M	19044956	321
	Kit de pont pour bloc Kore 2,5 M	19044957	490
	Kit de pont pour bloc Kore 3 M	19044958	559
	Kit de pont pour bloc Kore 3,5 M	19044959	646
	Kit de pont pour bloc Kore 4 M	19044960	1.900
Terminaison extérieure			
Panneau lisse individuel par machine 	Panneau lisse gauche	19081817	233
	Panneau lisse droite	19081818	233
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081819	228
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081820	228
Ornement double pour chaque côté du bloc* 	Ornement latéral gauche.	19081824	940
	Ornement latéral droite.	19081825	940
Finition intérieure			
	Panneau individuel intérieur pour bloc de pont	19081993	50





Socle pour version

TYPE	DESCRIPTION	CÓDIGO	€
Gaz* 	Socle pour version gaz 0,5 M	19081990	32
	Socle pour version gaz 1 M	19081800	36
	Socle pour version gaz 1,5 M	19081789	41
	Socle pour version gaz 2 M	19081788	60
	Socle pour version gaz 2,5 M	19081787	72
	Socle pour version gaz 3 M	19081786	79
	Socle pour version gaz 3,5 M	19081785	94
	Socle pour version gaz 4 M	19081784	349
	Socle pour version gaz 4,5 M	19081783	368
	Socle pour version gaz 5 M	19081782	506
	Électrique 	Socle pour version électrique 0,5 M	19081991
Socle pour version électrique 1 M		19081809	32
Socle pour version électrique 1,5 M		19081808	36
Socle pour version électrique 2 M		19081807	48
Socle pour version électrique 2,5 M		19081806	60
Socle pour version électrique 3 M		19081805	65
Socle pour version électrique 3,5 M		19081804	69
Socle pour version électrique 4 M		19081803	339
Socle pour version électrique 4,5 M		19081802	362
Socle pour version électrique 5 M		19081801	488

*Si un seul appareil du bloc est à gaz, choisir des socles à gaz.

Accessoires




Accessoires pour fourneaux

	DESCRIPTION	POUR LES MODÈLES	CODE	€
	Kit colonne d'eau gauche KORE		19044979	637
	Kit colonne d'eau droite KORE		19044980	637
	PLAQUE LISSE KORE (350 x 300 mm)		19045076	179
	Adaptateur poêle Wok		19045085	171
	Kit 2 diffuseurs en laiton (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G920	19084551	198
	Kit 2 diffuseurs en laiton haute puissance (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G920 H	19084552	249
	Kit 4 diffuseurs en laiton (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940, C-G941, C-GE941	19084553	415
	Kit 4 diffuseurs en laiton haute puissance (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	479
	Kit 6 diffuseurs en laiton (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960, C-G961, C-G961 OP	19084555	611
	Kit 6 diffuseurs en laiton haute puissance (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H	19084556	712

Accessoires pour friteuses

	DESCRIPTION	CODE	€
	Grand panier friteuse 21L (260 x 330 x 130 mm)	19045077	125
	Petit panier friteuse 15L (125 x 280 x 100 mm)	19078478	84



Accessoires pour fry-top

	DESCRIPTION	CODE	€
	Protection fry-top 0,5M KORE	19045081	113
	Protection fry-top 1M KORE	19045082	131
	Raclette fry-top	19045083	62




Accessoires pour charcoals

	DESCRIPTION	CODE	€
	Raclette barbecue KORE - Grille Fe	19045084	114
	Raclette barbecue KORE - Grille Inox	19058313	114


Accessoires pour marmites

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit deux paniers perforés pour marmites 100 litres	19060752	891
	Kit deux paniers perforés pour marmites 150 litres	19061190	1.008
	Kit couscoussier pour marmites	19052940	807

Accessoires pour cuiseurs


	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit paniers cuiseurs - 6x1/6 carrés	19036341	965
	Kit paniers cuiseurs - 6x1/6 ronds	19036342	837
	Kit paniers cuiseurs - 2x1/2	19036340	676
	Kit paniers cuiseurs 40 L - 4 x 1/4	19036344	530

Kit cheminées hautes

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit cheminée haute appareils Kore 900 1/4 M	19081001	70
	Kit cheminée haute appareils Kore 900 1/2 M	19080999	96
	Kit cheminée haute appareils Kore 900 1 M	19080990	134
	Kit cheminée haute appareils Kore 900 1 1/2 M	19081000	153

*Installation possible sur tous les appareils sauf les friteuses électriques.

Accessoires pour bain maire

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit robinet de remplissage gauche KORE	19044981	279
	Kit robinet de remplissage droit KORE	19044982	279

Machines avec roulettes

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit 4 roues KORE dont 2 à freins	19044983	658
	Kit 2 roues fixes KORE	19044985	333

Transformations à autres tensions - Version "marine" (*)

Les machines pour bateaux, à 440 V - tri-phasé sans neutre, peuvent être demandées en déclarant dans la commande :

- Code de la machine standard 400 V 3+N.

- Note en déclarant: 440 V tri-phasé sans neutre.

DESCRIPCION	CÓDIGO	BW-E 700-900	FT-E 705-905	FT-E 710-910	B-E9051	B-E9101	F-E7 UNE CUVE	F-E7 DEUX CUVES	SB-E 710 MANUAL	CP-E 7,9 UNE CUVE	CP-E 7,9 DEUX CUVES	M-E 710	F-E 9 UNE CUVE	F-E 9 DEUX CUVES	SB-E 91X MANUEL	M-E 910	SB-E 91 MOTORISEES	€
Kit Bateau 16A	19087491	1	1	2														324
Kit bateau 16 A avec régulateur d'énergie	19089410				1	2												324
Kit Bateau 20A	19087492						1	2	1									324
Kit bateau 20A avec régulateur d'énergie	19087493									1	2	1						324
Kit bateau 40A	19087494												1	2	1			324
Kit bateau avec transformateur	19057294															1	1	881
230 III - Transformation A 230 V triphasé sans neutre	(*)																	324
230 1N- Transformation A 230 V monophasé	(*)																	324

(*) : Consulter l'existence de version pour cette tension.



Performances
maximales
dans des espaces
réduits.



Découvrir!



Accès au site web



Vidéo commerciale



Dépliant commercial

Série 700

Fourneaux à gaz feux ouverts	063
Fourneaux à gaz demi plaque coup de feu.....	065
Fourneaux à gaz plaque coup de feu ...	066
Fourneaux pour paellas	067
Fourneaux électriques.....	068
Plaques coup de feu électriques	069
Fourneaux à induction	070
Grillades (Fry-tops).....	071
Charcoals.....	073
Cuiseurs à pâtes.....	075
Marmites.....	076
Friteuses	077
Chauffe-frites.....	078
Sauteuses basculantes.....	079
Bain-marie.....	080
Éléments neutres	081
Placards.....	082
Meubles supports réfrigérants	083
Kore 700 blocs	084
Accessoires	093

Les machines à gaz sont préparées
pour être connectées aux pressions indiquées :
GLP: 37 g/cm²
Gaz naturel : 20 g/cm²

Fourneaux à gaz feux ouverts



Caractéristiques Générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité de la distribution thermique sur tout type d'ustensiles, y compris de grandes dimensions, optimisant la production et la qualité du produit fini.
- Deux brûleurs de puissances différentes disponibles:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Grilles de grande dimension utile: 397 x 290 mm par brûleur.
Distance entre les branches : 75 mm.
Optimisation de l'utilisation des ustensiles : du plus petit 8 cm de diamètre jusqu'au plus grand.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).

- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

FOUR

- Le four statique en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.

Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.

Deux dimensions de four sont disponibles :

- GN 2/1
- Panoramique (version traiteur) en : 860*570*410 mm

Deux choix d'alimentation :

- Gaz : brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple et allumage

piezo-électrique.

- Electrique : résistances blindées en acier inoxydable avec commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).
- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.
- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation.
Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Plaque à griller à placer sur les brûleurs de 5,25 kW.
- Colonne d'eau.
- Brass transmitters.

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES (mm)	BRÛLEURS		FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS	€
				5,25 kW	8 kW	SIZE	POWER (kW)			
À poser										
 C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	1.094
	GN	19074175								
 C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	1.125
	GN	19074760								
 C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	1.856
	GN	19073557								
 C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	1.910
	GN	19074761								
 C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	2.655
	GN	19074762								
 C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	2.736
	GN	19074763								
Four statique à gaz GN 2/1										
 C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	3.380
	GN	19073558								
 C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	3.481
	GN	19074765								
 C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	4.521
	GN	19073560								
 C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	4.656
	GN	19074766								
Four à gaz style anglais										
 C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	4.858
	GN	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	5.210
	GN	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	5.388
	GN	19074817								
C-GB761 RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	5.796
	GN	19074820								
Four électrique statique GN 2/1										
 C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	3.779
	GN	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	4.082
	GN	19074824								

Modèles H : équipés de brûleurs très puissants.

Modèles R : équipés de roues.

Fourneaux à gaz demi plaque coup de feu



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti.
Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Demi plaque coup de feu en fonte de 10 mm d'épaisseur aux bords arrondis avec un foyer de 210 mm de diamètre et une dimension totale de 400 * 580 mm, alimentée par un brûleur de 5.25 KW
- Trois configurations sont proposées :
 - Demi plaque coup de feu à GAUCHE
 - Demi plaque coup de feu à DROITE
 - Demi plaque coup de feu au CENTRE soit 2 feux + demi plaque coup de feu + 2 feux
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité de la distribution thermique sur tout type d'ustensiles, y compris de grandes dimensions, optimisant la production et la qualité du produit fini.
- Deux brûleurs de puissances différentes disponibles:

- 5,25 kW (Ø 100 mm).
- 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Grilles de grande dimension utile: 397 x 290 mm par brûleur.
Distance entre les branches : 75 mm.
Optimisation de l'utilisation des ustensiles : du plus petit 8 cm de diamètre jusqu'au plus grand.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.

- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
FOUR
- Le four statique de dimension GN 2/1 en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.
- Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Alimentation gaz : brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple et allumage piezo-électrique.
- Contrôle de la température par vanne

- thermostatique (125 – 310°C).
- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.
- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation.
- Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.
- ACCESSOIRES OPTIONNELS
(voir page des accessoires à la fin du chapitre)
- Plaque à griller à placer sur les brûleurs de 5,25 kW.
- Colonne d'eau.
- Brass transmitters.

MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS		GRIL 5,25 kW	FOUR 8,6 kW	PUISSANCE TOTALE (kW)	ÉLÉMENT NEUTRE	DIMENSIONS	€
			5,25 kW	8 kW						
À poser										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Gauche	-	18,50	-	800x730x290	2.565
	GN	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Droite	-	18,50	-	800x730x290	2.565
	GN	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centre	-	31,75	-	1200x730x290	3.125
	GN	19074772								
Avec four										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Gauche	1	27,1	-	800x730x850	3.874
	GN	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Droite	1	27,1	-	800x730x850	3.874
	GN	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centre	1	40,35	1	1200x730x850	4.310
	GN	19074777								

Fourneaux plaque coup de feu



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti.

Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- Plaque coup de feu en fonte de 10 mm d'épaisseur aux bords arrondis avec un foyer de 300 mm de diamètre et une dimension totale de 800 * 580 mm, alimentée par un brûleur de 8.4 KW.

Plaque coup de feu fabriquée avec des briques réfractaires pour une répartition optimale de la température du centre vers les bords :

- Température au centre : 500°C (maximum)

- Température sur les bords : 200°C (maximum) Brûleur et diffuseur à double couronne en fonte garantissant l'uniformité de la répartition thermique.

- Commandes avec indicateur de température et base d'appui

protectrice contre l'eau et les éclaboussures.

- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.

- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

FOUR

- Le four statique de dimension GN 2/1 en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis. Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.

- Alimentation gaz : brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple et allumage piezo-électrique.

- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).

- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.

- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation.

Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

MODÈLE	GAZ	CODE	GRIL (mm)	BRÛLEURS 8,4 kW	FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS	€
					DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)			
À poser									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	2.128
	GN	19073645							
Avec four									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	3.380
	GN	19074767							



Fourneaux à gaz pour paellas



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Brûleur à double couronne avec 4 rangées de flammes de 27 KW qui assure l'uniformité de la répartition thermique.
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Grilles de grande dimension utile: 397 x 290 mm par brûleur. Distance entre les branches: 75 mm. Optimisation de l'utilisation des ustensiles: du plus petit 8 cm de diamètre jusqu'au plus grand.

- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

FOUR POUR PAELLA

- Four statique pour paella de dimensions 665 x 665 x 325 mm, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.

- Chambre de cuisson fabriquée entièrement en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage et apporte plus d'hygiène.
- Contrôle de la température par soupape thermostatique (125 - 350 °C).
- Brûleur tubulaire en acier inoxydable situé sur la partie postérieure, avec veilleuse, thermocouple, allumage par piézoélectrique.
- Sole de four fabriquée en acier inoxydable, de 4 mm, qui garantit un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chaleur.
- Porte à double panneau, à ouverture latérale.

MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS			FOUR		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS	€
			COURONNE EXTERIEURE	COURONNE INTERIEURE	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)			
À poser										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	4.328
	GN	19074806								
Avec four										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	5.551
	GN	19074811								

Fourneaux électriques



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti.
 - Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
 - Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
 - Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
 - Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- 2 typologies de plaques sont disponibles :
- Plaques rondes d'un diamètre de 223 mm et d'une puissance de 2.6 KW
 - Plaques carrées de 230 * 230 mm et d'une puissance de 2.6 KW

- Les plaques sont fabriquées en fonte et hermétiquement assemblées au plan de travail embouti pour garantir toute infiltration d'eau.
- Indice de protection : IPX 5.
- Sélecteur à 7 positions pour réguler la puissance.
- Thermostat de sécurité sur chaque plaque.
- La partie technique est refroidie par un ventilateur interne.

FOUR

- Le four statique GN 2/1 en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.

- Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Alimentation électrique : résistances blindées en acier inoxydable avec commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).
- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.

- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation (Espace entre les niveaux de 50 mm).

Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

Voltage

- 400V 3+N. + T
- Pour d'autres tensions, consulter les options à la fin du chapitre.

MODÈLE	CODE	PLAQUES		FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	ÉLÉMENT NEUTRE	DIMENSIONS	€	
		(mm)	2,6 kW	DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)					
Plaques rondes										
À poser										
	C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	1.195
	C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	1.787
	C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	2.414
Avec four										
	C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	3.068
	C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	3.974
Plaques carrées										
À poser										
	C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	1.591
	C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	2.593
Avec four										
	C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	4.038

Fourneaux électriques "Coup de feu"



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Plaque coup de feu électrique en acier inoxydable d'une épaisseur de 16mm permettant une répartition thermique optimale.
- 4 zones de chauffe indépendante, chacune d'une puissance de 2.6 KW (total 10.4 KW).
- Sélecteur à 7 positions pour réguler la puissance par zone.
- Thermostat de sécurité sur chaque zone de chauffe.
- La partie technique est refroidit par un

- ventilateur interne.
- Indice de protection IPX 5.
- Dimension totale la plaque : 720 * 455 mm.

FOUR

- Le four statique GN 2/1 d'une puissance de 6 kW en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.
- Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Alimentation électrique : résistances blindées en acier inoxydable avec commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).

- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.

- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation (espace entre les niveaux de 50 mm). Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

Voltage

- 400V 3+N. + T
- Pour d'autres tensions, consulter les options à la fin du chapitre.

MODÈLE	CODE	GRIL INTÉGRAL			FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS	€
		MESURES	ZONES DE CUISSON	PUISSANCE (kW)	TAILLE	PUISSANCE (kW)			
À poser									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	3.457
Avec four									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	5.633

Fourneaux à induction



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Zones de cuisson délimitées par sérigraphie circulaire de Ø 260 mm, avec une puissance de 5 kW chacune, chauffe très rapide, idéale pour un service à la carte.
- Surface de cuisson en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm.
- Contrôle de cuisson parfait grâce au régulateur d'énergie à 10 niveaux de puissance, permettant de travailler à faible puissance pour des recettes délicates ou à puissance maximum pour un service rapide.
- Apport d'énergie uniquement dans la zone où est posé le récipient, le reste de la surface vitrocéramique restant froid.
- Fonctionne quand elle détecte la présence d'un récipient de cuisson. Lorsqu'on le retire, elle se coupe.
- En conséquence, cela produit une grande économie d'énergie (la consommation d'énergie se réduit d'environ 50% par rapport aux brûleurs à gaz).
- L'environnement et le milieu de travail est plus confortable, puisque l'énergie est concentrée sur la base du récipient à réchauffer, les irradiations et la dispersion de chauffage sont réduites, et la température de cuisson est atteinte rapidement.
- Sécurité contre la surchauffe. Détection d'erreurs (clignotement de voyants).
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

VOLTAGE:
400 V 3ph-
Consulter pour d'autres voltages.

MODÈLE	CODE	PLAQUES		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS	€
		(mm)	5,0 KW			
Foyers à induction						
C-I725	19057292	300	2	10,00	400x730x290	7.034
C-I745	19057293	300	4	20,00	800x730x290	10.908
Wok						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	6.764

Grillades (Fry-tops)



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- La gamme comprend une offre complète : finition « acier » ou « chrome », plaque lisse ou nervurée ou 2/3 lisse et 1/3 nervurée. Pour les versions Chrome, épaisseur de 50 microns pour les 3 types de surface.
- L'épaisseur du fry-top varie de 12 à 15mm d'épaisseur permettent ainsi une montée en température rapide mais surtout une parfaite homogénéité de la température sur l'ensemble de la surface utile de la surface de cuisson.
- La surface de cuisson est soudée sur le plan de travail de façon à offrir une surface utile de travail maximale, le plan de travail embouti avec bords arrondis facilite le nettoyage.
- 2 zones de chauffe indépendante pour un module de 800 mm.

- La surface de cuisson est légèrement inclinée pour faciliter l'écoulement et la récupération des graisses par l'orifice placée sur la face avant du frytop.
- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable d'une capacité de 2 litres.
- Protection latérales et arrières anti-éclaboussures en option, facilement démontables.
- Indice de protection IPX 5.

Version gaz

- Brûleur à double tubulure d'une puissance de 7.5 KW par zone (soit pour un demi-module de 400 mm).
- Allumage des brûleurs par train d'étincelle, disposant aussi d'un accès pour allumage manuel.
- Modèle gaz avec contrôle thermostatique de la température entre 100°C et 300 °C ou avec fonctionnement avec sécurité avec thermocouple.

Version électrique

- Résistances blindées en acier inoxydable d'une puissance de 5 KW.
- Contrôle de la température entre 100°C et 300°C par thermostat.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Raclette (*).
- Protection anti-éclaboussure (en 3 pièces afin de faciliter le nettoyage).













VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. + T

Consulter pour d'autres voltages.



(*). Les modèles équipés d'une surface chromée incluent la raclette de série

MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUE				PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€	
			TYPE	ZONES	(mm)	dm ²				
Fry tops à gaz										
Vanne max-min										
	FT-G705 V L	LPG	19068811	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.568
		GN	19074756							
	FT-G710 V L	LPG	19068518	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.210
		GN	19074757							
	FT-G705 V R	LPG	19073230	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.776
		GN	19076381							
	FT-G710 V R	LPG	19073233	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.658
		GN	19074830							
	FT-G710 V L+R	LPG	19074841	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.607
		GN	19074842							
Contrôle thermostatique										
	FT-G705 L	LPG	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.594
		GN	19074843							
	FT-G710 L	LPG	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.291
		GN	19074844							
	FT-G705 R	LPG	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.797
		GN	19073228							
	FT-G710 R	LPG	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.648
		GN	19074758							
	FT-G710 L+R	LPG	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.471
		GN	19074846							
Contrôle thermostatique et plaque en chrome										
	FT-G705 C L	LPG	19073059	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.113
		GN	19073189							
	FT-G710 C L	LPG	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.090
		GN	19073222							
	FT-G705 C R	LPG	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.462
		GN	19073221							
	FT-G710 C R	LPG	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.626
		GN	19073223							
	FT-G710 C L+R	LPG	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.384
		GN	19073224							
Fry tops électriques										
Contrôle thermostatique										
	FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	1.573
	FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	2.391
	FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	1.794
	FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	2.793
	FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	2.637
Contrôle thermostatique et plaque en chrome										
	FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.197
	FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.241
	FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.456
	FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.827
	FT-E710 C L+R	-	19074853	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.610

Charcoals



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- 2 types de grilles sont disponibles :
 - En fonte, démontable sans outils avec des sections de 170 mm de large
 - Réversible avec deux finitions :
 - Inclinée et cannelée avec rainures pour marquer les viandes
 - Horizontale et plate pour les légumes et le poisson
- En acier inoxydable AISI 304, avec une structure de plaque en Z
- La température maximale de chauffe peut atteindre jusqu'à 400°C.
- Pourvu d'un orifice et d'un bac de récupération des graisses.
- Pare éclaboussures en acier inoxydable de série d'une hauteur de 130 mm.

MODÈLES ÉLECTRIQUES À POSER

- Groupes de résistances blindées en acier inoxydable sur lesquelles la cuisson est réalisée directement (un groupe de 3 résistances pour des modèles d'un demi-module et 2 groupes pour des modèles d'un module).
- Cuve d'eau pour plus de sécurité. De plus, elle permet d'obtenir l'humidité adéquate pour une cuisson optimale des aliments.

MODÈLES ÉLECTRIQUES DE SOL

- Groupes de trois résistances blindées en acier inoxydable sous la grille de cuisson, avec déflecteur radiant (un groupe de trois résistances pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de résistances par un régulateur d'énergie.

MODÈLES À GAZ À POSER

- Groupes de deux brûleurs tubulaires à haute efficacité (un groupe de deux brûleurs pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de brûleurs par une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique.
- Les brûleurs chauffent les pierres céramiques qui se trouvent sur une grille support pour qu'elles chauffent en même temps l'aliment situé sur la grille.

MODÈLES À GAZ DE SOL

- Groupes de trois brûleurs tubulaires à haute efficacité, avec déflecteur radiant (un groupe de deux brûleurs pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de brûleurs par une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Mise en marche des brûleurs par train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tuyau d'accès pour mise en marche normale.

Accessoires en option : (Voir page des accessoires à la fin du chapitre)



Raclette spéciale à double profil dans les modèles de grilles en fonte.



Raclette spéciale sur les modèles de grill en acier

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES					PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TYPE	ZONES	QUANTITÉ	(mm)	dm ²			
Grils à gaz										
À poser										
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	1.783
	GN	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Aço macio	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	1.730
	GN	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	2.798
	GN	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Aço macio	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	2.717
	GN	19074783								
SOL										
B-G7051 I	LPG	19078755	Inox	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	2.056
	GN	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Aço macio	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	1.997
	GN	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Inox	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	3.280
	GN	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Aço macio	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	3.185
	GN	19081700								
Grils électriques										
À poser										
B-E705	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	1.904
B-E710	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	2.988

Cuiseurs à pâtes



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage de fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves intégrées au plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-316L de 1,5 mm d'épaisseur.
- Cuves de dimensions GN 2/3, d'une capacité de 26 litres.
- Cuves de dimensions GN 1/1, d'une capacité de 40 litres.
- Dotation standard:
 - Modèles 26 L : 2 paniers type 1/3 par cuve.
 - Modèles 40 L : 3 paniers type 1/3 par cuve
 - Kit en option de paniers type 1/4 et type 1/6.
 - Remplissage de la cuve par électrovanne d'entrée avec commutateur à deux positions: vitesse de remplissage moyenne et vitesse élevée.
 - Vidange de la cuve par robinet mécanique de

vidange résistant aux températures élevées, avec déversoir de sécurité.

- Système de sécurité automatique coupant l'alimentation si la cuve est vide d'eau.
- Égouttoir situé dans la partie avant pour la pose des paniers.
- Commande avec base d'appui protectrice et système anti-infiltration d'eau. Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODÈLES À GAZ

- Modèles à gaz avec brûleur en acier inoxydable situé à l'extérieur de la cuve avec cheminée de combustion permettant de chauffer le fond et les côtés (jusqu'au niveau minimum de remplissage).
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique. Ils disposent d'un

- accès pour mise en marche manuelle.
- Chauffage contrôlé par une vanne de sécurité.

MODÈLES ÉLECTRIQUES

- Modèles électriques avec des résistances en acier inoxydable AISI-304 situées dans le fond de la cuve, pour le chauffage direct de l'eau.
- Chauffage contrôlé par un régulateur d'énergie.
- Voltage : 400 V 3+N. + T
- Consulter pour d'autres voltages.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

- (voir page des accessoires à la fin du chapitre)
- Kit de 6 paniers 1/6 carrés.
 - Kit de 6 paniers 1/6 ronds.
 - Kits de 4 paniers 1/4.
 - Kit de 2 paniers 1/2.

MODÈLE	GAZ	CODE	QUANTITÉ	CUVES		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
				TAILLE	PANIERI (1/3)			
Cuiseurs à pâtes à gaz								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	2.715
	GN	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	4.872
	GN	19074729						
CP-G7140	LPG	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	3.244
	GN	19074770						
CP-G7240	LPG	19074774	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	5.190
	GN	19074778						
Cuiseurs à pâtes électriques								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	2.796
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	4.498
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	3.239
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	5.181

Marmites



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 intégrée au plan de travail par soudure robotisée.
- Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316L de 2 mm d'épaisseur.
- Remplissage de la cuve en Eau chaude ou Eau Froide par commutateur situé sur le panneau frontal.
- Vidange de la cuve par robinet de sécurité Type G1-1/2" UNI ISO 228 avec poignée athermique.
- Couvercle à double paroi avec ouverture à 70°C qui permet de maintenir le couvercle ouvert dans tout type de position.
- Filtre de fond de cuve en acier inoxydable AISI 304.
- Commande avec base d'appui protectrice et étanche.

- Indice de protection IPX 5.

MODÈLE CHAUFFE DIRECTE

- Brûleur tubulaire à haut rendement, fabriqué en acier inoxydable, à combustion optimisée et fonctionnement par séquences. Contrôle par régulateur d'énergie, ce qui permet des cuissons plus lentes.
- Possibilité de régler la séquence de chauffage du brûleur disposant de différents degrés de réglage.
- Allumage du brûleur par un train d'étincelles.

MODÈLE BAIN-MARIE

- Chambre de bain-marie entourant la cuve, avec un système de remplissage automatique.
- Contrôle automatique du niveau de la chambre avec triple sécurité :

pressostat pour contrôle de pression de la chambre, thermostat limiteur de surchauffe dans la chambre et soupape de sécurité en cas de surpression.

- Purge automatique de la chambre.
- Le chauffage effectué au fond de la marmite agit sur l'eau qui se trouve dans la chambre qui l'entoure, de sorte que la vapeur produite saturée à une température de 107 °C chauffe uniformément le fond et les côtés de la cuve.

MODÈLE À GAZ

- Brûleur tubulaire à haut rendement, fabriqué en acier inoxydable, à combustion optimisée.
- Contrôle par régulateur d'énergie et par pressostat, ce qui permet une consommation d'eau et d'énergie moins importante.

- Allumage du brûleur par un train d'étincelles.
- Alimentation électrique : 230 V 1N 50 Hz

MODÈLE ÉLECTRIQUE

- Chauffage par résistance placée sur la partie inférieure de la chambre bain-marie.
 - Contrôle de chauffage par un régulateur d'énergie et pressostat.
 - Voltage : 400 V 3+N. + T
- Pour d'autres tensions, consulter les options à la fin du chapitre.

MODÈLE	HZ	CODE		CUVE		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		LPG	GN	D X H	VOLUME (L)			
Marmite à gaz								
Chauffage direct								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	4.179
	60	19074792	19074793					
Chauffage indirect ou bain-marie								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	5.708
	60	19074809	19074810					
Marmite électrique								
Chauffage indirect ou bain-marie								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	11,00	800x730x850	5.726

Friteuses



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- La gamme comprend un modèle de 8L à poser de 400 mm et un de 800 mm, et des modèles de 15L gaz et électriques sur pied.
- Cuves embouties intégrées au plan de travail par soudure robotisée.
- Zone froide en partie inférieure de la cuve augmentant la longévité de la durée de vie de l'huile.
- Chaque modèle est pourvu d'un couvercle.
- Rapport de puissance élevée, 15 KW pour 15 L de capacité en gaz.

- Brûleurs haut rendement intégrés à la cuve en version gaz.
- Résistances basculantes en acier inoxydable AISI 304 à plus de 90°.
- Contrôle thermostatique de la température entre 60°C et 200°C.
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Robinet de vidange robuste et fiable résistant aux températures élevées.

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. + T
- Consulter pour d'autres voltages.

Paniers inclus :

- Friteuses de 8 L : 1 petit panier par cuve (125 x 280 x 100 mm)
- Friteuses de 15 litres : 1 grand panier par cuve (250 x 280 x 100 mm)

Accessoires en option :

- (Voir page des accessoires à la fin du chapitre)
- Friteuses de 15 litres : petit panier (125 x 280 x 100 mm).


MODÈLE	HZ	CODE		QUANTITÉ	CUVES		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
		LPG	GN		VOLUME (L)	PANIER			
Friteuses à gaz									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grand	15,00	400x730x850	2.386
	60	19074786	19074787						
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grands	30,00	800x730x850	4.346
	60	19074795	19074796						
Friteuses électriques									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 petit	6,00	400x730x290	1.636
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 petits	12,00	800x730x290	2.858
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 petit	12,00	400x730x850	2.378
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 petits	24,00	800x730x850	4.325

Chauffe-frites



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Machine à demi-module à chauffage électrique par une lampe à infrarouge située à l'arrière de la machine, activée par l'interrupteur ON/OFF.
- Cuve intégrée au plan de travail, capacité pour récipient Gastronorm GN- 1/1 de 150 mm de haut (non fourni).
- Double fond perforé fabriqué en acier inoxydable, avec inclinaison pour éliminer l'excès d'huile de friture et sa récupération dans le récipient.
- Commande avec un système contre les infiltrations d'eau.
- Indice de protection IPX5.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

MODÈLE	CODE	TAILLE CUVE	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
 MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	1.422

Sauteuses basculantes



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuve emboutie d'une épaisseur de 10 mm en acier inoxydable permettant une uniformité thermique optimale pour des cuissons homogènes.
- Cuve conçue avec coins arrondis et bec verseur facilitant les opérations de déchargement et de nettoyage.
- Système de relevage de la cuve par manivelle, qui permet un basculement de la cuve à 90°C pour sa vidange complète.
- Remplissage de la cuve en eau par électrovanne actionnée par un commutateur placé sur la partie avant de l'appareil. Le tuyau de remplissage est situé à l'arrière de l'appareil.

- Température du fond de cuve entre 50°C et 300°C contrôlée par un thermostat.
- Couvercle à double paroi à ouverture et fermeture compensée avec récupération des eaux de condensation par l'arrière vers la cuve.
- Anse d'ouverture ergonomique frontale.

Version gaz

- Brûleur acier à haut rendement, à quatre branches actionné et contrôlé par soupape de sécurité avec thermocouple.



Version électrique

- Résistances blindées en acier inoxydable situées sous le fond de la cuve.
- Indice de protection IPX 5.

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. + T

Pour d'autres tensions, consulter les options à la fin du chapitre

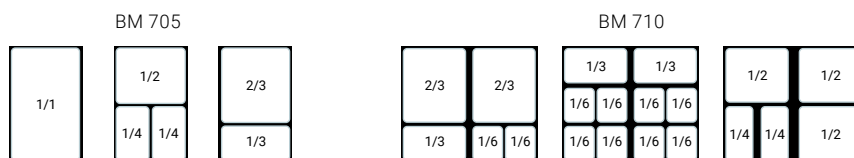
MODÈLE	HZ	CODE		SYSTÈME D'ÉLEVATION	TYPE DE CUVE	CAPACITÉ (L)	SUPERFICIE		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
		LPG	GN				(MM)	(DM²)			
Poêle basculante à gaz											
 SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manuel	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	5.093
Poêle basculante électrique											
 SB-E710	-	19057670		Manuel	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	5.250

Bain-marie



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304, pouvant accueillir des bacs Gastronorm d'une profondeur de 150 mm.
Demi-module 400 mm: capacité 17 L
GN 1/1
Module 800 mm : capacité 30 L
GN 2/1
- Régulation de la température de l'eau par thermostat, entre 30 et 90 °C.
- Évacuation simple de la cuve par extraction du tube déversoir.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système anti-infiltrations de l'eau.
- Indice de protection IPX5.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- MODÈLES À GAZ :**
 - Chambre de combustion isolée, ce qui réduit le réchauffement des composants.
 - Brûleur en acier inoxydable, à haute efficacité, situé à l'extérieur de la cuve.
 - Allumage électronique par piezo électrique.
 - Tube/Tuyau Accès pour allumage manuel.
- Aucune installation électrique n'est requise.
- MODÈLES ÉLECTRIQUES :**
 - Résistances en acier inoxydable AISI-304 situées à l'extérieur de la cuve.
 - Thermostat de sécurité.
- EQUIPEMENT STANDARD**
 - 2 traverses pour l'appui des récipients Gastronorm.
 - Bacs non compris.
- ACCESSOIRES OPTIONNELS**
(voir page des accessoires à la fin du chapitre)
 - Robinet simple à poser sur la partie postérieure du bain marie.



MODÈLE	GAZ	CODE	CUVE		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TAILLE	VOLUME (L)			
Bain-marie à gaz							
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	1.466
	GN	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	1.830
	GN	19074727					
Modules électriques bain-marie							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	1.359
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	1.760



Éléments neutres








Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- Trois versions sont proposées : 200 mm, 400 mm (demi-module) et 800 mm (un module).
- Produit prédisposé pour adapter un robinet de remplissage ou une colonne d'eau à

l'arrière.

- Élément décoratif de cheminée à l'arrière en fonte émaillée haute température.

	MODÈLE	CODE	TIROIRS		DIMENSIONES (mm)	€
			QUANTITÉ	(mm)		
	EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	556
	EN-705	19056719	-	-	400x730x290	594
	EN-710	19056790	-	-	800x730x290	777
	EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x730x290	832
	EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	1.086

* Il ne peut être placé que dans des blocs centraux ou des peintures murales sans verticalité.

Placards




Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Trois dimensions sont proposées 200mm, 400 mm et 800 mm.
- Assemblage rapide pour servir de support aux éléments type plan de travail de la série 700 KORE.
- Ils peuvent être utilisés comme élément de rangement ouvert.
- Préparés pour adapter des kits en option :
 - Portes.
 - 2 tiroirs GN1/1 (pour modèle MB-705)
 - Glissières pour récipients GN, 5 niveaux (pour modèle MB-705, compatible avec le kit des portes).

MODÈLE	CODE	PORTES EN OPTION (NON COMPRIS)	TIROIRS	GLISSIÈRES (5 NIVEAUX)	DIMENSIONS (mm)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x560	396
 MB-705	19057229	1	-	-	400x660x560	440
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x560	1.065
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x560	550
 MB-710	19057290	2	-	-	800x660x560	604
 MB-715	19057291	3	-	-	1200x660x560	787

Kits pour meubles bas

CODE	DESCRIPTION	€
 19040900	KIT PORTE : Le kit permet que la porte soit réversible, pouvant se monter de manière à s'ouvrir à gauche ou à droite. La quantité de kits porte dépend du meuble bas où elles seront montées.	264

Meubles supports réfrigérants



Caractéristiques générales






- Construit en acier inoxydable AISI-304.
- Compresseur hermétique avec condenseur ventilé.
- Évaporateur à tuyau en cuivre et ailettes en aluminium.
- 50 mm d'isolation en polyuréthane injecté d'une densité de 40 kg/m³.
- Ouverture panoramique des portes et dispositif automatique de fermeture avec fixation de l'ouverture à partir de 90°.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur, de 130 mm à 190 mm,

- ce qui permet de régler la hauteur de la table entre 580 et 640 mm.
- Froid ventilé.
- Température de travail : -2 °C, +8 °C, temp. ambiante de 38 °C.
- Testé en classe climatique 4.
- Contrôle électronique de la température et du dégivrage, avec un écran numérique indicateur.
- Modèle W avec une capacité pour GN 1/1.

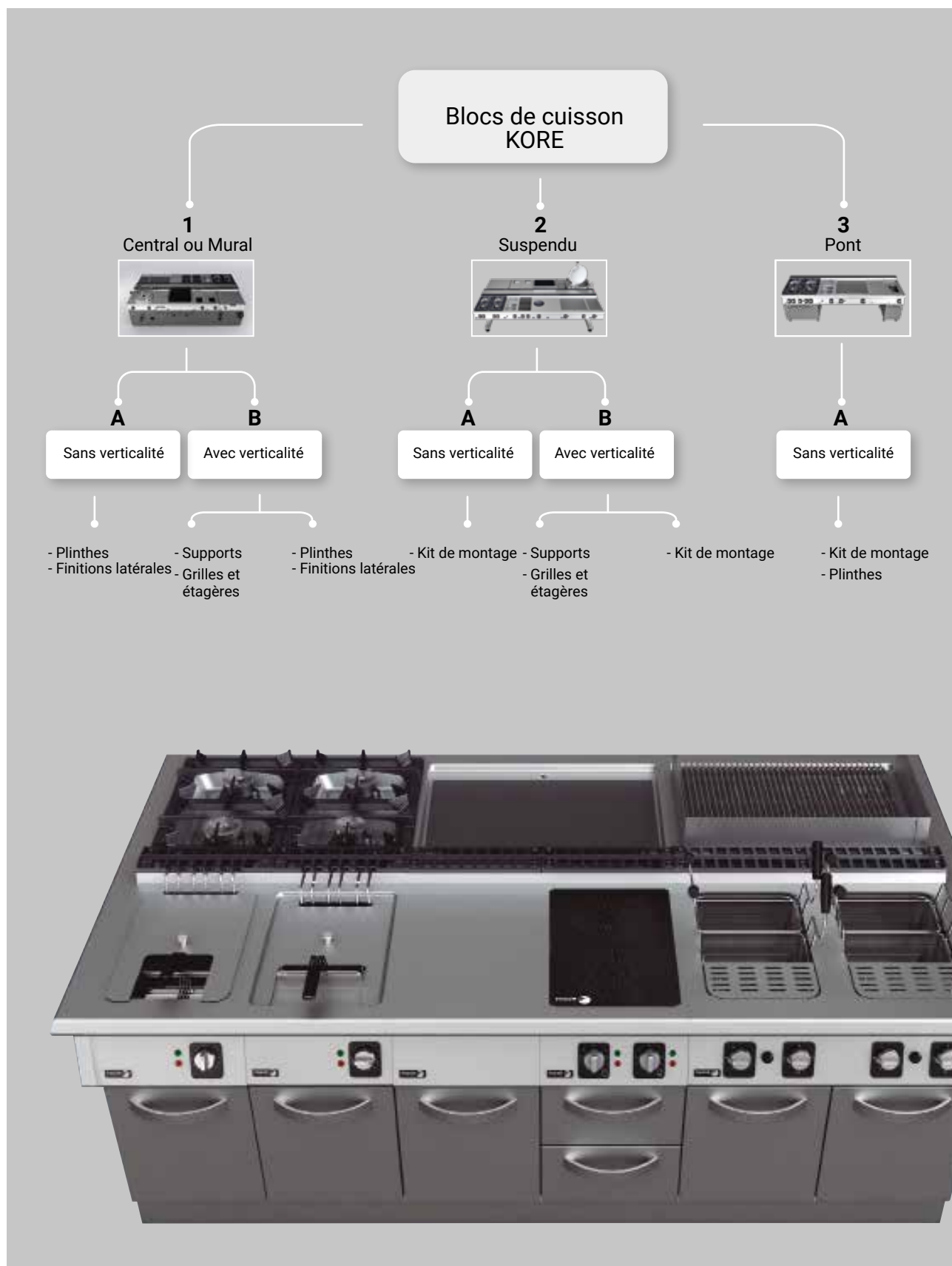
- Modèle W2 équipé d'un tiroir oblong avec une capacité pour GN 2/1 et doté de 5 traverses pour placer les différentes combinaisons possibles de récipients GN.
- Dos INOX.

OPTIONS :

- Kit de 6 roues (2 avec freins). Montage en usine
- 60Hz

MODÈLE	LIQUIDE RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NBRE. PORTES TIROIRS	CLASSE EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Modèles avec portes										
 CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	2.641
Modèles avec tiroirs 2/3										
 CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	3.103
Modèles avec tiroirs										
 CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	c	110	777	262	1200x630x590	3.007
Modèles avec portes										
 CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1.600x630x590	3.087
Modelos con cajones 2/3										
 CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1.600x630x590	3.620



Kore 700 blocs



1- Blocs centraux ou muraux



A - Blocs sans verticalité

Finitions

TYPE	TIPE BLOQUE	DESCRIPTION	CODE	€
Panneau lisse individuel par machine 	BLOC CENTRAL OU MURAL	Panneau lisse gauche	19081813	209
		Panneau lisse droite	19081814	209
		Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19081815	204
		Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19081816	204
Ornement double pour chaque côté du bloc* 	BLOC CENTRAL	Ornement latéral bloc Kore 700	19081823	1.084
		Ornement latéral pour bloc mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 gauche et Kore 900 droite.	19081827	1.108
		Ornement latéral pour bloc mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 droite et Kore 900 gauche.	19081828	1.108
	BLOC MURAL	Ornement latéral gauche.	19081821	893
		Ornement latéral droite.	19081822	893

*Il n'est pas possible de mettre un ornement si l'on place une poêle basculante à l'extrémité.



Socle

TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
GAS* 	Socle pour version gaz 1 M	19081800	36
	Socle pour version gaz 1,5 M	19081789	41
	Socle pour version gaz 2 M	19081788	60
	Socle pour version gaz 2,5 M	19081787	72
	Socle pour version gaz de 3 M	19081786	79
	Socle pour version gaz 3,5 M	19081785	94
	Socle pour version gaz 4 M	19081784	349
	Socle pour version gaz 4,5 M	19081783	368
	Socle pour version gaz 5 M	19081782	506
ÉLECTRIQUE 	Socle pour version électrique 1 M	19081809	32
	Socle pour version électrique 1,5 M	19081808	36
	Socle pour version électrique 2 M	19081807	48
	Socle pour version électrique 2,5 M	19081806	60
	Socle pour version électrique 3 M	19081805	65
	Socle pour version électrique 3,5 M	19081804	69
	Socle pour version électrique 4 M	19081803	339
	Socle pour version électrique 4,5 M	19081802	362
	Socle pour version électrique 5 M	19081801	488

1- Blocs centraux ou muraux




B - Blocs sans verticalité

Supports

TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
 Supports	Standard	19075224	983
	Standard avec prise	19075225	1.103
	Standard avec robinet	19075226	1.237
 Pour machines*	Pour four Optima	19075227	1.558
	Pour salamandre	19075228	1.558

*Ne convient pas pour des blocs suspendus muraux. Ils doivent être placés sur des éléments neutres de 1 m de chaque côté.





Grilles et étagères

TIPE	TIPE SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Bloc central							
 Grille	Pour deux éléments standard	19075398 1.524 €	19075399 1.776 €	19075400 2.028 €	19075401 2.280 €	19075402 2.532 €	19075403 2.783 €
	Pour 1 support standard + 1 support machines	19075405 1.524 €	19075406 1.776 €	19075407 2.028 €	19075408 2.280 €	19075409 2.532 €	19075420 2.783 €
	Pour 2 supports machines	-	19075423 1.776 €	19075424 2.028 €	19075425 2.280 €	19075426 2.532 €	19075427 2.783 €
 Étagère	Pour deux éléments standard	19075436 1.085 €	19075437 1.259 €	19075438 1.431 €	19075439 1.604 €	19075440 1.776 €	19075441 1.947 €
	Pour 1 support standard + 1 support machines	19075443 1.085 €	19075444 1.259 €	19075445 1.431 €	19075446 1.604 €	19075447 1.776 €	19075448 1.947 €
	Pour 2 supports machines	-	19075453 1.259 €	19075454 1.431 €	19075455 1.604 €	19075456 1.776 €	19075457 1.947 €
BLOQUE Suspendido MURAL							
 Grille	Pour deux éléments standard	19075429 1.244 €	19075430 1.425 €	19075431 1.607 €	19075432 1.789 €	19075433 1.970 €	19075434 2.152 €
	Étagère	19075459 896 €	19075460 1.021 €	19075461 1.146 €	19075462 1.269 €	19075463 1.394 €	19075464 1.521 €

1- Blocs centraux ou muraux



A - Blocs sans verticalité

Finitions

TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
Bloc central			
Panneau lisse individuel par machine 	Panneau lisse gauche	19081760	233
	Panneau lisse droite	19081761	233
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081762	222
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081763	222
Ornement double pour chaque côté du bloc* 	Ornement latéral pour bloc central Kore 700	19081775	1.108
	Ornement latéral pour bloc central mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 gauche et Kore 900 droite	19081779	1.132
	Ornement latéral pour bloc central mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 droite et Kore 900 gauche	19081780	1.132
Bloque mural			
Panneau lisse individuel par machine 	Panneau lisse gauche	19081755	218
	Panneau lisse droite	19081757	218
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081758	213
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081759	213
Ornement double pour chaque côté du bloc* 	Ornement latéral gauche.	19081773	915
	Ornement latéral droite.	19081774	915

*Il n'est pas possible de mettre un ornement si l'on place une poêle basculante à l'extrémité.

Socle

TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
Gaz* 	Socle pour version gaz 1 M	19081800	36
	Socle pour version gaz 1,5 M	19081789	41
	Socle pour version gaz 2 M	19081788	60
	Socle pour version gaz 2,5 M	19081787	72
	Socle pour version gaz de 3 M	19081786	79
	Socle pour version gaz 3,5 M	19081785	94
	Socle pour version gaz 4 M	19081784	349
	Socle pour version gaz 4,5 M	19081783	368
	Socle pour version gaz 5 M	19081782	506
	Électrique 	Socle pour version électrique 1 M	19081809
Socle pour version électrique 1,5 M		19081808	36
Socle pour version électrique 2 M		19081807	48
Socle pour version électrique 2,5 M		19081806	60
Socle pour version électrique 3 M		19081805	65
Socle pour version électrique 3,5 M		19081804	69
Socle pour version électrique 4 M		19081803	339
Socle pour version électrique 4,5 M		19081802	362
Socle pour version électrique 5 M		19081801	488

*Si un seul appareil du bloc est à gaz, choisir des socles à gaz.

2 - Blocs suspendus : centraux ou muraux

A - Blocs sans verticalité



Chaque kit indiqué ci-dessous présente :

- Modules de support fabriqués avec des profilés en acier inoxydable AISI-304 de 4 mm.
- Bras de support pour soutenir les machines, fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Supports postérieurs fabriqués également en AISI-304.
- Panneaux lisses de fermeture latéraux ou frontaux (si vous souhaitez une finition avec un ornement latéral au lieu d'un panneau lisse, demander le kit et consulter).
- Pieds d'appui.

* Toutes les pièces sont fournies sur mesure après réception du plan d'installation des machines.



TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
Kit de montage avec finition panneau lisse.			
Bloc suspendu central	Kit suspendu central Kore 1,5 M	19076835	8.160
	Kit suspendu central Kore 2 M	19076836	9.819
	Kit suspendu central Kore 2,5 M	19076837	12.109
	Kit suspendu central Kore 3 M	19076838	13.987
	Kit suspendu central Kore 3,5 M	19076839	16.651
	Kit suspendu central Kore 4 M	19076840	18.277
	Kit suspendu central Kore 4,5 M	19076841	19.907
	Kit suspendu central Kore 5 M	19076842	21.537
	Kit suspendu central Kore 5,5 M	19076843	23.165
	Kit suspendu central Kore 6 M	19076844	25.827
Bloc suspendu mural	Kit suspendu mural Kore 1,5 M	19076825	4.211
	Kit suspendu mural Kore 2 M	19076826	4.341
	Kit suspendu mural Kore 2,5 M	19076827	5.665
	Kit suspendu mural Kore 3 M	19076828	6.876
	Kit suspendu mural Kore 3,5 M	19076829	8.000
	Kit suspendu mural Kore 4 M	19076830	9.174
	Kit suspendu mural Kore 4,5 M	19076831	9.417
	Kit suspendu mural Kore 5 M	19076832	10.733
	Kit suspendu mural Kore 5,5 M	19076833	10.971
Kit suspendu mural Kore 6 M	19076834	12.247	
Finition avec ornement latéral			
Bloc suspendu central ou mural	Kit des éléments pour doter un bloc suspendu à appuis latéraux avec un ornement latéral*	Consultar	

*Ajouter à la commande du kit.

2 - Blocs suspendus : centraux ou muraux





B - Blocs avec verticalité

Supports

TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
Supports	Standard	19075392	1.081
	Standard avec prise	19075393	1.214
	Standard avec robinet	19075394	1.361
Pour machines*	Pour four Optima	19075395	1.713
	Pour salamandre	19075396	1.713

*Ne convient pas pour des blocs suspendus muraux. Ils doivent être placés sur des éléments neutres de 1 m de chaque côté.

Grilles et étagères

TIPE	TIPE SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Bloc suspendu central							
Grille	Pour deux éléments standard	19075398 1.606 €	19075399 1.878 €	19075400 2.151 €	19075401 2.422 €	19075402 2.695 €	19075403 2.967 €
	 Pour 1 support standard + 1 support machines	19075405 1.606 €	19075406 1.878 €	19075407 2.151 €	19075408 2.422 €	19075409 2.695 €	19075420 2.967 €
	Pour 2 supports machines	-	19075423 1.878 €	19075424 2.151 €	19075425 2.422 €	19075426 2.695 €	19075427 2.967 €
Étagère	Pour deux éléments standard	19075436 1.168 €	19075437 1.361 €	19075438 1.554 €	19075439 1.747 €	19075440 1.939 €	19075441 2.134 €
	 Pour 1 support standard + 1 support machines	19075443 1.168 €	19075444 1.361 €	19075445 1.554 €	19075446 1.747 €	19075447 1.939 €	19075448 2.134 €
	Pour 2 supports machines	-	19075453 1.361 €	19075454 1.554 €	19075455 1.747 €	19075456 1.939 €	19075457 2.134 €
Bloc suspendu mural							
Grille	Pour deux éléments standard	19075429 1.325 €	19075430 1.528 €	19075431 1.730 €	19075432 1.932 €	19075433 2.135 €	19075434 2.336 €
							
Étagère	Pour deux éléments standard	19075459 978 €	19075560 1.124 €	19075561 1.268 €	19075562 1.414 €	19075563 1.559 €	19075564 1.705 €
							

2 - Blocs suspendus : centraux ou muraux

B - Blocs avec verticalité

Finitions

Chaque kit indiqué ci-dessous présente :

- Modules de support fabriqués avec des profilés en acier inoxydable AISI-304 de 4 mm.
- Bras de support pour soutenir les machines, fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Supports postérieurs fabriqués également en AISI-304.
- Panneaux lisses de fermeture latéraux ou frontaux (si vous souhaitez une finition avec un ornement latéral au lieu d'un panneau lisse, demander le kit et consulter).
- Pieds d'appui.
- * Toutes les pièces sont fournies sur mesure après réception du plan d'installation des machines.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Kit de montage avec finition panneau lisse.			
Bloc suspendu central	Kit suspendu central Kore 1,5 M	19076835	8.160
	Kit suspendu central Kore 2 M	19076836	9.819
	Kit suspendu central Kore 2,5 M	19076837	12.109
	Kit suspendu central Kore 3 M	19076838	13.987
	Kit suspendu central Kore 3,5 M	19076839	16.651
	Kit suspendu central Kore 4 M	19076840	18.277
	Kit suspendu central Kore 4,5 M	19076841	19.907
	Kit suspendu central Kore 5 M	19076842	21.537
	Kit suspendu central Kore 5,5 M	19076843	23.165
	Kit suspendu central Kore 6 M	19076844	25.827
Bloc suspendu mural	Kit suspendu mural Kore 1,5 M	19076825	4.211
	Kit suspendu mural Kore 2 M	19076826	4.341
	Kit suspendu mural Kore 2,5 M	19076827	5.665
	Kit suspendu mural Kore 3 M	19076828	6.876
	Kit suspendu mural Kore 3,5 M	19076829	8.000
	Kit suspendu mural Kore 4 M	19076830	9.174
	Kit suspendu mural Kore 4,5 M	19076831	9.417
	Kit suspendu mural Kore 5 M	19076832	10.733
Kit suspendu mural Kore 5,5 M	19076833	10.971	
Kit suspendu mural Kore 6 M	19076834	12.247	
Finition avec ornement latéral			
Bloc suspendu central ou mural	Kit des éléments pour doter un bloc suspendu à appuis latéraux avec un ornement latéral*	Consulter	

*Ajouter à la commande du kit.

3 - Bloc pont

A - Blocs sans verticalité



Finitions

Chaque kit indiqué ci-dessous présente :

- Deux poutres d'appui pour les machines qui sont en saillie.
- Éléments de fixation des poutres aux machines latérales.

- Éléments de fixation des machines en saillie.

- Support central pour ponts de plus de deux modules.

*Il n'est pas possible d'installer des blocs pont à la verticale.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Prêt-à-monter			
	Kit de pont pour bloc Kore 1 M	19044954	241
	Kit de pont pour bloc Kore 1,5 M	19044955	280
	Kit de pont pour bloc Kore 2 M	19044956	321
	Kit de pont pour bloc Kore 2,5 M	19044957	490
	Kit de pont pour bloc Kore 3 M	19044958	559
	Kit de pont pour bloc Kore 3,5 M	19044959	646
	Kit de pont pour bloc Kore 4 M	19044960	1.900
Terminaison extérieure			
Panneau lisse individuel par machine	Panneau lisse gauche	19081813	209
	Panneau lisse droite	19081814	209
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081815	204
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081816	204
Ornement double pour chaque côté du bloc*	Ornement latéral gauche.	19081821	893
	Ornement latéral droite.	19081822	893
Terminaison intérieure			
	Panel individual interior para bloque puente	19081993	50





Socle

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
GAZ	Socle pour version gaz 0,5 M	19081990	32
	Socle pour version gaz 1 M	19081800	36
	Socle pour version gaz 1,5 M	19081789	41
	Socle pour version gaz 2 M	19081788	60
	Socle pour version gaz 2,5 M	19081787	72
	Socle pour version gaz de 3 M	19081786	79
	Socle pour version gaz 3,5 M	19081785	94
	Socle pour version gaz 4 M	19081784	349
	Socle pour version gaz 4,5 M	19081783	368
	Socle pour version gaz 5 M	19081782	506
	ÉLECTRIQUE	Socle pour version électrique 0,5 M	19081991
Socle pour version électrique 1 M		19081809	32
Socle pour version électrique 1,5 M		19081808	36
Socle pour version électrique 2 M		19081807	48
Socle pour version électrique 2,5 M		19081806	60
Socle pour version électrique 3 M		19081805	65
Socle pour version électrique 3,5 M		19081804	69
Socle pour version électrique 4 M		19081803	339
Socle pour version électrique 4,5 M		19081802	362
Socle pour version électrique 5 M		19081801	488


*Si un seul appareil du bloc est à gaz, choisir des socles à gaz.

Accessoires Kore 700




Accessoires pour fourneaux

	DESCRIPTION	CODE	€	
	Kit colonne d'eau gauche KORE	19076661	637	
	Kit colonne d'eau droite KORE	19076662	637	
	Plaque lisse Kore (350 x 300 mm)	19078476	179	
	Adaptateur poêle Wok	19078477	171	
	Kit 2 diffuseurs en laiton (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G720	19084557	167
	Kit 2 diffuseurs en laiton haute puissance (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G720 H	19084558	231
	Kit 4 diffuseurs en laiton (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G740, C-G741, C-GE741	19084559	362
	Kit 4 diffuseurs en laiton haute puissance (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G750, C-G751	19084571	396
	Kit 6 diffuseurs en laiton (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H	19084570	464
	Kit 6 diffuseurs en laiton haute puissance (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R	19084572	562
	Kit 6 difusores de latón alta potencia (6 x 8 kW)	C-G760H, C-G761H, C-GB761H, C-GB761RH	19084573	695



Accessoires pour friteuses

	DESCRIPTION	CODE	€
	Petit panier friteuse 15L	19078478	84


Accessoires pour Fry-top

	DESCRIPTION	CODE	€
	Protection fry-top 0,5M KORE	19078921	113
	Protection fry-top 1M KORE	19078920	131
	Raclette fry-top	19045083	62


Accessoires pour charcoals

	DESCRIPTION	CODE	€
	Raclette barbecue KORE - Grille fe	19045084	114
	Raclette barbecue KORE - Grille Inox	19058313	114


Accessoires pour bain-marie

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit robinet de remplissage KORE	19074221	279


Machines à roulettes

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit 4 roulettes KORE	19044983	658
	Kit 2 roulettes fixes KORE	19044985	333

Accessoires pour cuiseurs

DESCRIPTION	CODE	€
 Kit paniers cuiseurs 40 L- 6x1/6 carrés	19036341	965
 Kit paniers cuiseurs 40 L- 6x1/6 ronds	19036342	837
 Kits paniers cuiseurs 40 L - 4 x 1/4	19036344	530
 Kit paniers cuiseurs 40 L- 2x1/2	19036340	676
 Kit paniers cuiseurs 26 L- 4x1/6 carrés	19076807	644
 Kit paniers cuiseurs 26 L- 4x1/6 ronds	19076809	559

Kit cheminées hautes

DESCRIPTION	CODE	€
Kit cheminée haute appareils Kore 700 1/4 M	19081053	58
 Kit cheminée haute appareils Kore 700 1/2 M	19081052	81
Kit cheminée haute appareils Kore 700 1 M	19081051	96
Kit cheminée haute appareils Kore 700 1 1/2 M	19081054	115

*Installation possible sur tous les appareils sauf les friteuses électriques.

Transformation à d'autres tensions et version marine (*)

Les machines pour bateaux à 440 V - Triphasé sans neutre, peuvent être demandées en usine indiquant :

- Code de la machine standard à 00 V 3+N. + T

- Note indiquant la destination : 440 V Triphasé sans neutre.

DESCRIPCION	CÓDIGO	BW-E 700-900	FT-E 705-905	FT-E 710-910	BE9051	BE9101	FE7 UNE CUVE	FE7 DEUX CUVES	SP-E 710 MANUAL	CP-E 7.9 UNE CUVE	CP-E 7.9 DEUX CUVES	M-E 710	FE 9 UNE CUVE	FE 9 DEUX CUVES	SB-E 91X MANUEL	ME 910	SB-E 91 MOTORISEES	€
Kit Bateau 16A	19087491	1	1	2														324
Kit bateau 16 A avec régulateur d'énergie	19089410				1	2												324
Kit Bateau 20A	19087492						1	2	1									324
Kit bateau 20A avec régulateur d'énergie	19087493									1	2	1						324
Kit bateau 40A	19087494												1	2	1			324
Kit bateau avec transformateur	19057294															1	1	881
230 III - Transformation A 230 V triphasé sans neutre	(*)																	324
230 1N- Transformation A 230 V monophasé	(*)																	324

(*) : Consulter l'existence de version pour cette tension.



La réponse aux
nécessités de cuisson
des petits
établissements.



Découvrir!



Accès au site web



Dépliant commercial

Série 600

Fourneaux à gaz à feux ouverts	097
Fourneaux électriques	098
Fourneaux vitrocéramiques	098
Grillades (Fry-tops)	099
Cuiseur à pâtes électrique	101
Sauteuse électrique	101
Friteuses	102
Chauffe frites.....	103
Bain-marie.....	103
Charcoals.....	104
Éléments neutres	104
Placards.....	105

Les appareils à gaz sont conçus pour un
branchement aux pressions indiquées:
GLP: 37 g/cm²
Gaz Naturel: 20 g/cm²

Fourneaux à gaz feux ouverts



Caractéristiques générales

- Plaque de cuisson emboutie fabriquée en acier inoxydable.
- Grilles doubles et brûleurs nickelés.
- Dimensions de la grille double : 286 x 534 mm.
- Feux ouverts avec soupape de sécurité et thermocouples.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Four
- Possibilité de choisir entre four statique à gaz ou électrique en acier inoxydable mesurant 450 x 420 x 300 mm.
- Four à gaz équipé d'un brûleur tubulaire de 5,2 kW, avec pilote pour la mise en marche et thermocouple.
- Four électrique avec résistances au sol (3 kW) et partie supérieure (3 kW).
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (120 °C - 350 °C).

	MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS	FOURS	PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
				4,75 kW	KW			
	C-G620	LPG	19095666	2	-	9,50	400x650x290	837
		NG	19095667					
	C-G640	LPG	19095668	4	-	19,00	600x650x290	1.292
		NG	19095669					
	C-G641	LPG	19095760	4	5,20	24,20	600x650x850	2.435
		NG	19095761					
	C-GE641	LPG	19095762	4	6,00	25,00	600x650x850	2.452
		NG	19095763					

Fourneaux électriques



Caractéristiques générales

- Plaque de cuisson emboutie fabriquée en acier inoxydable.
 - Plaques électriques en fonte avec résistances blindées intégrées, contrôlées par des commutateurs de 7 positions.
 - Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
 - Accès aux composants par la partie avant.
- FOUR**
- Four statique électrique en acier inoxydable mesurant 450 x 420 x 300 mm.
 - Résistances au sol (3 kW) et partie supérieure (3 kW).
 - Contrôle de la température par vanne thermostatique (50 °C - 350 °C).

	MODÈLE	CODE	PLAQUES		FOURS 3+3 KW	PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			2,0 KW	1,5 KW				
	C-E620	19080720	2	-	-	4,00	400x650x290	752
	C-E640	19080721	3	1	-	7,50	600x650x290	1.098
	C-E641	19080722	3	1	1	13,50	600x650x850	2.533

Fourneaux vitrocéramiques



Caractéristiques générales

- Plaque de cuisson fabriquée en acier inoxydable.
- Foyers rayonnants circulaires de 1,5 kW (80 mm) et 2 kW (210 mm).
- Contrôle de la puissance par un régulateur de 8 positions.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.

	MODÈLE	CODE	PLAQUES		SURFACE (MM)	PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			2 KW	1,5 KW				
	C-V620	19080725	1	1	315x545	3,50	400x650x290	1.107
	C-V640	19080726	2	2	515x545	7,00	600x650x290	1.659

Fry-tops



Caractéristiques générales

- Modèles à grils lisses, rainurés et mixtes (1/2 lisses + 1/2 rainurés).
- Modèles électriques : modèles à chauffage électrique par des résistances blindées en acier inoxydable ; température contrôlée par un thermostat entre 50 et 310 °C.
- Gaz : brûleur en acier inoxydable avec pilote pour la mise en marche. Versions avec soupape Acal ou fonctionnant à l'aide d'une soupape de sécurité et thermocouple.
- Les grils d'un module possèdent deux zones de chauffe indépendantes.
- Tiroir récupérateur de graisse amovible.

	MODÈLE	GAS	CODE	PLAQUE			PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
				TYPE	ZONES	(DM²)			
FRY TOPS À GAZ									
Vanne max-min									
	FT-G605 V L	LPG	19080739	L	1	20	4,70	400x650x290	1.575
		NG	19080750						
	FT-G605 V R	LPG	19080751	R	1	20	4,70	400x650x290	1.779
		NG	19080752						
	FT-G610 V L	LPG	19080758	L	2	30	7,00	600x650x290	2.189
		NG	19080759						
	FT-G610 V R	LPG	19080762	R	2	30	7,00	600x650x290	2.504
		NG	19080763						
	FT-G610 V L+R	LPG	19080760	L+R	2	30	7,00	600x650x290	2.265
		NG	19080761						
Contrôle thermostatique et plaque en chrome (120 °C - 310 °C)									
	FT-G605 C L	LPG	19080736	C L	1	20	4,00	400x650x290	1.833
		NG	19080738						
	FT-G610 C L	LPG	19080753	C L	2	30	7,00	600x650x290	2.654
		NG	19080754						
	FT-G610 C L+R	LPG	19080755	C L+R	2	30	7,00	600x650x290	2.971
		NG	19080756						
FRY TOPS ÉLECTRIQUES									
Contrôle thermostatique (120 °C - 310 °C)									
	FT-E605 L	-	19080765	L	1	20	4,80	400x650x290	1.331
	FT-E605 R	-	19080766	R	1	20	4,80	400x650x290	1.468
	FT-E610 L	-	19080769	L	1	30	6,40	600x650x290	1.862
	FT-E610 R	-	19080771	R	1	30	6,40	600x650x290	1.939
	FT-E610 L+R	-	19080770	L+R	1	30	6,40	600x650x290	2.148
Contrôle thermostatique et plaque en chrome									
	FT-E605 C L	-	19080764	C L	1	20	4,80	400x650x290	1.761
	FT-E610 C L	-	19080767	C L	1	30	6,40	600x650x290	2.623
	FT-E610 C L+R	-	19080768	C L+R	1	30	6,40	600x650x290	2.707


TYPE DE PLAQUE: L: Plaque lisse. / R: Plaque rainurée. / L+R: Plaque 1/2 lisse - 1/2 rainurée. / C: Avec revêtement en chrome de 50 microns d'épaisseur.

Cuiseur à pâtes électrique



Caractéristiques générales

- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI-316 intégrée dans la table de cuisson en acier inoxydable.
- Cuve d'une capacité de 15 L.
- Contrôle de chauffe par un régulateur d'énergie de 8 positions.
- Robinet à levier pour la vidange de la cuve.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Dimensions de la cuve : 250 x 350 x 130 mm.
- Équipement : 4 paniers (120 x 160 x 120 mm).


MODÈLE	CODE	CUVE		PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
		DIMENSIONS (MM)	(L)			
 CP-E605	19080710	250x350	15	6,00	400x650x290	1.984

Sauteuse électrique



Caractéristiques générales

- Machine versatile qui peut être utilisée comme :
 - Gril.
 - Sauteuse pour la friture.
 - Marmite pour la cuisson avec un liquide.
 - Bain marie.
- Fabrication en acier inoxydable avec cuve intégrée dimensions GN-1/1.
- Résistances pour chauffer cachées au fond de la cuve, contrôlées par le thermostat qui régule la température entre 50 °C et 250 °C.
- Robinet à levier pour la vidange de la cuve.
- Récipient pour récupérer le liquide qui s'écoule sous la cuve, placé dans la partie inférieure, profondeur 200 mm.
- Également en version monophasée - 230 V - 1+N

MODÈLE	CODE	CUVE		PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
		DIMENSIONS	(L)			
 CMF6-05	19080711	GN-1/1	15	3,20	400x650x850	1.673

Friteuses



Caractéristiques générales

- Cuve emboutie en acier inoxydable intégrée dans la table de cuisson en acier inoxydable.
- Réglage thermostatique de la température entre 60 °C et 195 °C.
- Thermostat de sécurité.
- Modèles à gaz : mise en marche automatique des brûleurs par une soupape électromagnétique avec pilote et thermocouple.
- Modèles électriques : résistances inclinables pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Robinet à levier pour la vidange de la cuve situé sur le panneau de commandes.
- Dimensions du panier : 200 x 250 x 100 mm.
- Munie de couvercle de cuve.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.


	MODÈLE	GAZ	CODE	CUVES			PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
				QUANTITÉ	VOLUME (L)	PANIERS			
Friteuses à gaz									
	F-G6108	LPG	19080729	1	8	1	7	400x650x290	1.743
		NG	19080730						
	F-G6208	LPG	19080731	2	2x8	2	14	600x650x290	2.998
		NG	19080732						
Friteuses électriques									
	F-E6108	-	19080734	1	8	1	6	400x650x290	1.354
	F-E6208	-	19080735	2	2x8	2	12	600x650x290	2.390

Chauffe frites



Caractéristiques générales

- Fabriqué en acier inoxydable avec une cuve amovible de taille GN-1/1.
- Filtre passoire démontable.
- Élément de chauffe en céramique supérieure d'une puissance de 1 kW.
- Interrupteur de marche-arrêt.


MODÈLE	CODE	CUVE		PUISSANCE (KW)			DIMENSIONS (MM)	€
		BAC	(DM ²)	SUPÉRIEUR	INFÉRIEUR	TOTAL		
 MF-E605	19080772	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	400x650x290	961

Bain-marie



Caractéristiques générales

- Cuve emboutie intégrée en acier inoxydable de taille GN- 1/1, de 150 mm de profondeur.
- Résistances en silicone dissimulées sous le fond de la cuve.
- Contrôle thermostatique de la température de 30 °C à 90 °C.
- Thermostat de sécurité.
- Robinet à levier pour la vidange de la cuve.
- Cuves non comprises.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.

MODÈLE	CODE	CUVE		PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
		DIMENSIONS	(L)			
 BM-E605	19080577	GN-1/1	15	1,60	400x650x290	999

Charcoals à gaz



Caractéristiques générales

- Machines à poser
- Grille de cuisson fabriquée en acier inoxydable, avec réglage de hauteur.
- Dimensions de la grille : 400 x 500 mm.
- Chauffe des pierres volcaniques par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable.
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique.
- Machines pourvues de protection en acier inoxydable afin d'éviter les éclaboussures.
- Récipient récupérateur de graisse amovible.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILS			PUISSANCE GAZ		DIMENSIONS (MM)	€
			TYPE	QUANTITÉ	(DM ²)	(KCAL/H)	(KW)		
B-G605 I	LPG	19080578	Acier inoxydable	1	20	6.000	6,98	400x650x440	1.495
	NG	19080579							



Éléments neutres



Caractéristiques générales

- Plaque de cuisson démontable fabriquée en acier inoxydable.



MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (MM)	€
EN-605	19080727	400x650x290	406
EN-610	19080728	600x650x290	482



Placards et portes

- Fabriqués avec une structure solide en acier inoxydable.
- Assemblage rapide pour servir de support aux éléments à poser de la série 600.
- Ils peuvent être utilisés comme élément de rangement ouvert.
- Prêts pour pouvoir assembler des portes et en faire des armoires fermées.



MODÈLE	CODE	PORTES EN OPTION (NON COMPRISES)	DIMENSIONS (mm)	€
Placards				
 MB-605	19004904	Kit Porte 400	400x650x560	320
 MB-610	19004987	Kit Porte 600	600x650x560	374
PORTES				
KIT PORTE 600	19089392	Kit deux demi-portes pour MB6-10	2 (300x560)	296
KIT PORTE 400	19004581	Porte gauche ou droite pour MB6-05	400x560	180
UNION GAMME 600	19004478	Union latérale pour appareils série 600		60





Appareils de
grande production.



Découvrez !



Accès au site web

Appareils de grande production

Marmites

Marmites cylindriques fixes	109
Marmites cylindriques fixes avec mélangeur	111
Marmites cylindriques basculantes	113
Marmites rectangulaires fixes	115
Marmites rectangulaires fixes Gastronorm	117
Marmites rectangulaires basculantes automatiques avec mélangeur et moniteur plc	119

Poêles basculantes

Poêles basculantes simples motorisées	121
Poêles basculantes automatiques sur châssis	123
Cuiseurs automatiques	125

Marmites cylindriques fixes



Caractéristiques générales

- Marmite avec structure et récipient cylindrique, adaptée pour être positionnée dans des zones de passage aux dimensions réduites où les appareils avec des bords et des surfaces angulaires peuvent créer des problèmes d'ergonomie et de mouvement, permettant ainsi de travailler confortablement de différents endroits.
- Cuve avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10, convenant également pour des produits particulièrement acides.
- Parois en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10. Double paroi en versions indirectes.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, ressorts d'équilibre et poignée athermique.
- Structure portante en acier inoxydable AISI 304.
- Revêtements extérieurs en AISI 304 satiné.
- Dispose de pieds réglables en acier inoxydable.
- Isolation thermique garantie par les panneaux en fibre céramique de haute densité.
- Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible.
- Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour la vidange de l'air de la chambre pour la dépressurisation pendant le chauffage.
- L'eau est introduite dans la cuve par un robinet de remplissage, avec sortie orientable.
- Chauffage :
 - . Gaz :
 - Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
 - Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Grille d'évacuation des fumées.
 - Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).
 - . Électrique indirect :
 - Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
- Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
- Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.
- . Vapeur indirecte :
 - Chauffage à vapeur (du réseau de l'utilisateur) au moyen d'une vanne de régulation qui permet d'introduire progressivement la vapeur dans la chemise.
 - Appareils à chauffage indirect : contrôle de la pression dans la double paroi par la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, la soupape de dépression manuelle et le manomètre.
 - Les versions à pression ou autoclave permettent d'accélérer les cycles de cuisson effectués la journée. Elles sont équipées de joint d'étanchéité en silicone alimentaire et de brides pour une fermeture hermétique, et d'une soupape de sécurité calibrée à 0,05 bar.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Marmites cylindriques à gaz					
Gaz à chauffage direct					
MCG-300	19003043	39	300	1290x1391x950	15.634
MCG-500	19001445	55	500	1390x1479x1020	20.858
Gaz à chauffage direct à pression					
MCG-300 A	19003041	39	300	1290x1391x950	18.049
MCG-500 A	19001446	55	500	1390x1479x1020	22.857
Gaz à chauffage indirect					
MCIG-200	19003078	39	200	1090x1195x900	16.443
MCIG-300	19001448	48	300	1290x1391x950	19.437
MCIG-500	19003079	55	500	1390x1479x1020	26.520
Gaz à chauffage indirect à pression					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1090x1195x900	18.745
MCIG-300 A	19001449	48	300	1290x1391x950	21.445
MCIG-500 A	19001450	55	500	1390x1479x1020	28.953
Marmites cylindriques électriques					
Électriques à chauffage indirect					
MCIE-200	19003076	24	200	1060x1000x900	16.283
MCIE-300	19001443	36	300	1260x1200x950	18.506
MCIE-500	19003077	48	500	1360x1300x1000	25.100
Électriques à chauffage indirect à pression					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1060x1000x900	18.092
MCIE-300 A	19003040	36	300	1260x1200x950	20.873
MCIE-500 A	19001444	48	500	1360x1300x1000	27.518
Marmites cylindriques à vapeur					
Vapeur à chauffage indirect					
MCIV-200	19003080	-	200	1095x1000x900	11.827
MCIV-300	19001453	-	300	1295x1200x950	13.721
MCIV-500	19003081	-	500	1395x1300x1000	18.652
Vapeur à chauffage indirect à pression					
MCIV-200 A	19001452	-	200	1095x1000x900	14.322
MCIV-300 A	19003051	-	300	1295x1200x950	16.400
MCIV-500 A	19001454	-	500	1395x1300x1000	21.037

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
CM-2200	19084524	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 200 L	1.652
CM-2300	19084525	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 300 L	2.209
CM-4300	19084526	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 300 L	3.378
CM-4500	19084527	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 500 L	4.071
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	2.529
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	1.418
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	713
DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	713
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d'eau dans la double paroi	2.158
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	2.807

Marmites cylindriques fixes avec mélangeur



Caractéristiques générales

- Cuve avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10, convenant également pour des produits particulièrement acides.
- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
- Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible.
- Robinet de vidange à l'avant de 2" à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
- Double paroi avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
- 2 versions :
 - . Version normale : soupape de sécurité à ressort calibrée à 0,5 bar.
 - . Version autoclave : joint d'étanchéité en silicone alimentaire, brides pour la fermeture hermétique du couvercle et soupape de sécurité calibrée à 0,05 bar.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 30/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Revêtement de la partie technique mobile pour faciliter l'inspection des éléments internes.
- Isolation thermique garantie par les panneaux en fibre céramique de haute densité.
- Système de mélange :
 - . Mélangeur en acier inoxydable AISI 316 doté d'une vitesse de rotation réglable entre 7 et 28 g/m avec une force allant jusqu'à 386 N·m
 - . Possibilité d'inversion du sens de la marche avec le sélecteur électronique.
 - . Mélangeur mobile pour faciliter les opérations de nettoyage et le retrait du produit.
 - . Mélangeur équipé de bras radiaux en acier inoxydable et de pales en téflon céramique.
- Chauffage :
 - . Électrique indirect avec double paroi :
 - Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
- Thermostat de sécurité des résistances avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
- Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique avec des sondes.
- Contrôle de la pression de la double paroi à travers un pressostat de travail et une vanne de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50Hz.
- . Vapeur indirecte avec double paroi :
 - Chauffage par vapeur (du réseau de l'utilisateur) avec une vanne de régulation qui permet d'introduire graduellement de la vapeur dans la double paroi.
 - Contrôle de la pression dans la double paroi à travers la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.
 - Tension d'alimentation standard 400V-3N-50Hz.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Marmites cylindriques électriques avec mélangeur					
Électriques à chauffage indirect					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1120x1000x1000	36.098
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1320x1200x950	41.177
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1420x1300x1050	47.757
Électriques à chauffage indirect à pression					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1120x1000x1000	37.911
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1320x1200x950	43.530
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1420x1300x1050	50.155
Marmites cylindriques à vapeur avec mélangeur					
Vapeur à chauffage indirect					
MCIV-200 M	19084233	0,37	200	1120x1000x1000	31.618
MCIV-300 M	19084235	0,37	300	1320x1200x950	36.361
MCIV-500 M	19084237	0,37	500	1420x1300x1050	41.342
Vapeur à chauffage indirect à pression					
MCIV-200 A M	19084234	0,37	200	1120x1000x1000	34.123
MCIV-300 A M	19084236	0,37	300	1320x1200x950	39.057
MCIV-500 A M	19084238	0,37	500	1420x1300x1050	43.690



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	2.529
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	1.418
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	713
DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	713
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d'eau dans la double paroi	2.158
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	2.807

Marmites cylindriques basculantes



Caractéristiques générales

- Marmite basculante automatique avec colonnes latérales de remplissage. Le basculement de la cuve facilite le transfert des aliments solides. Il s'agit du recours le plus simple et immédiat pour la cuisson de quantités élevées.
 - Cuve de cuisson avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10 et double paroi en acier inoxydable AISI304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
 - Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, ressorts d'équilibre, poignée athermique et couvercle isolé sur demande.
 - Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
 - Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
 - Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
 - Soupape de sécurité de poids calibrée à 0,5 bar.
 - Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 30/10 montée sur un châssis.
 - Revêtements extérieurs en AISI 304 finement satiné. Isolation thermique garantie par des panneaux en fibre céramique de haute densité.
 - Système de basculement automatique à l'aide d'un actionneur hydraulique
 - Système de blocage automatique du chauffage en phase d'inclinaison
 - Chauffage :
 - GAZ :
 - Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
 - Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Grille d'évacuation des fumées.
 - Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).
 - Électrique indirect :
 - Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
 - Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
 - Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
 - Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.
- VAPEUR INDIRECTE :**
- Chauffage à vapeur (du réseau de l'utilisateur) au moyen d'une vanne de régulation qui permet d'introduire progressivement la vapeur dans la chemise.
 - Les appareils de chauffage indirect : contrôle de pression de la double paroi à travers la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression manuelle et un manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Marmites cylindriques basculantes à gaz					
Gaz à chauffage direct					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1600x970x1050	20.608
MCBG-150	19001227	26,4	150	1600x970x1050	21.147
MCBG-200	19001284	39,4	200	1750x1135x1050	24.418
MCBG-300	19001228	39,4	300	1960x1325x1300	27.040
MCBG-500	19001285	55,4	500	2050x1475x1300	38.337
Gaz à chauffage indirect					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1600x970x1050	22.075
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1600x970x1050	23.300
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1750x1135x1050	27.142
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1960x1325x1300	30.480
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2050x1475x1300	40.670
Marmites cylindriques basculantes électriques					
Électriques à chauffage indirect					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1600x885x1050	21.147
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1600x885x1050	22.224
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1750x1035x1050	25.546
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1950x1230x1300	29.767
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2050x1370x1300	41.405
Marmites cylindriques basculantes à vapeur					
Vapeur à chauffage indirect					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1600x885x1050	18.772
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1600x885x1050	20.361
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1750x1035x1050	25.365
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1950x1230x1300	28.985
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2050x1370x1300	39.069

Accessories

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	2.529
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	1.418
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	713
DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	713
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d'eau dans la double paroi	2.158
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	2.807
FBM-150	19084533	Filtre embout de vidange pour marmite 100-150 L	557
FBM-200	19084534	Filtre embout de vidange pour marmite 200 L	584
FBM-300	19084535	Filtre embout de vidange pour marmite 300 L	948
FBM-500	19084536	Filtre embout de vidange pour marmite 500 L	999

Marmites rectangulaires fixes



Caractéristiques générales

- Marmite de forme rectangulaire avec cuve cylindrique. Elle peut être montée individuellement ou en batterie. Grâce à sa solidité et fonctionnalité, elle convient pour un usage prolongé et continu.
- Cuve de cuisson avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10 et parois en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
- Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible.
- Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
- 2 versions :
 - . Version normale : soupape de sécurité à ressort et de poids (selon la capacité de la machine) calibrée à 0,5 bar.
 - . Version autoclave : joint d'étanchéité en silicone alimentaire, brides pour la fermeture hermétique du couvercle. Soupape de sécurité calibrée à 0,05 bar.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 30/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Chauffage :
 - GAZ :
 - Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
 - Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Grille d'évacuation des fumées.
 - Électrique indirect :
 - Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).
 - Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
 - Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
 - Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
 - Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.
- VAPEUR INDIRECTE :
 - Chauffage à vapeur (du réseau de l'utilisateur) au moyen d'une vanne de régulation qui permet d'introduire progressivement la vapeur dans la chemise.
 - Appareils à chauffage indirect : contrôle de la pression dans la double paroi par la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, la soupape de dépression manuelle et le manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Marmites rectangulaires à gaz					
Gaz à chauffage direct					
MRG-300	19001273	39	300	1200x1270x900	15.223
MRG-500	19001418	55	500	1300x1400x1000	18.980
Gaz à chauffage direct à pression					
MRG-300 A	19003031	39	300	1200x1270x900	17.411
MRG-500 A	19001419	55	500	1300x1400x1000	21.311
Gaz à chauffage indirect					
MRIG-200	19003091	39	200	1000x1150x850	16.182
MRIG-300	19001421	48	300	1200x1270x900	18.800
MRIG-500	19001272	55	500	1300x1400x1000	24.564
Gaz à chauffage indirect à pression					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1000x1150x850	18.276
MRIG-300 A	19003045	48	300	1200x1270x900	20.987
MRIG-500 A	19001422	55	500	1300x1400x1000	26.848
Marmites rectangulaires électriques					
Électriques à chauffage indirect					
MRIE-200	19001414	24	200	1000x1150x850	16.069
MRIE-300	19003082	36	300	1200x1270x900	18.455
MRIE-500	19001416	48	500	1300x1400x1000	24.642
Électriques à chauffage indirect à pression					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1000x1150x850	17.785
MRIE-300 A	19001415	36	300	1200x1270x900	20.627
MRIE-500 A	19001275	48	500	1300x1400x1000	26.798
Marmites rectangulaires à vapeur					
Vapeur à chauffage indirect					
MRIV-200	19001424	-	200	1000x1150x850	12.038
MRIV-300	19003087	-	300	1200x1270x900	13.823
MRIV-500	19001426	-	500	1300x1400x1000	18.769
Vapeur à chauffage indirect à pression					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1000x1150x850	14.136
MRIV-300 A	19001425	-	300	1200x1270x900	15.974
MRIV-500 A	19003090	-	500	1300x1400x1000	21.214

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
CM-2200	19084524	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 200 L	1.652
CM-2300	19084525	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 300 L	2.209
CM-4300	19084526	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 300 L	3.378
CM-4500	19084527	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 500 L	4.071
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	2.529
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	1.418
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	713
DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	713
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d'eau dans la double paroi	2.158
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	2.807

Marmites rectangulaires fixes Gastronom



Caractéristiques générales

- Marmite de forme rectangulaire avec cuve rectangulaire Gastronom. Elle peut être montée individuellement ou en batterie. Grâce à sa solidité et fonctionnalité, elle convient pour un usage prolongé et continu.
 - Cuve de cuisson avec fond en acier inoxydable brillant AISI 316 d'une épaisseur de 25/10 et parois en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
 - Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
 - Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, ressorts d'équilibre, poignée athermique et couvercle isolé possible sur demande.
 - Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
 - Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
 - Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
 - Soupape de sécurité de poids calibrée à 0,5 bar.
 - Avec une structure portante en acier inoxydable.
 - Elle est équipée de pieds d'appui en acier inoxydable réglables en hauteur et d'un filtre de vidange manuel de la chemise.
 - Revêtement extérieur en AISI 304. Finement satiné. Isolation thermique garantie par les panneaux en fibre céramique de haute densité.
 - Chauffage :
 - GAZ :
 - Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
 - Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Grille d'évacuation des fumées.
 - Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).
 - Électrique indirect :
 - Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
 - Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
 - Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
 - Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.
- VAPEUR INDIRECTE :**
- Chauffage à vapeur (du réseau de l'utilisateur) au moyen d'une vanne de régulation qui permet d'introduire progressivement la vapeur dans la chemise.
 - Appareils à chauffage indirect : contrôle de la pression dans la double paroi par la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, la soupape de dépression manuelle et le manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Marmites rectangulaires GN à gaz					
Gaz à chauffage direct					
MGNG-280	19084264	35	280	1400x900x850	18.404
Gaz à chauffage indirect					
MGNIG-180	19001394	29	180	1000x900x850	19.187
MGNIG-280	19003083	35	280	1400x900x850	22.176
MGNIG-400	19003084	45	400	2000x900x850	28.124
Marmites rectangulaires GN électriques					
Électriques à chauffage indirect					
MGNIE-180	19003046	18	180	1000x900x850	20.149
MGNIE-280	19001312	24	280	1400x900x850	23.596
MGNIE-400	19001393	36	400	2000x900x850	27.486
Marmites rectangulaires GN à vapeur					
Vapeur à chauffage indirect					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1000x900x850	16.950
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1400x900x850	20.952
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2000x900x850	24.239



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	2.529
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	1.418
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	713
DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	713
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d'eau dans la double paroi	2.158
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	2.807

Marmites rectangulaires basculantes automatiques avec mélangeur et moniteur PLC



Caractéristiques générales

- Fond du récipient en acier inoxydable AISI 316 brillant, convenant pour des produits particulièrement acides, d'une épaisseur de 20/10 à 40/10.
- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
- Double paroi avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304.
- Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible (en option).
- Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante (en option).
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi lors de la phase de chauffage.
- Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
- Soupape de sécurité à ressort calibrée à 0,5 bar.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 40/10 sur des pieds réglables en acier pour le nivellement et bride pour la fixation au sol.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Mélangeur mobile en acier inoxydable AISI 316 avec une vitesse de rotation réglable entre 7 et 28 g/m avec une force allant jusqu'à 386 N·m.
- Possibilité d'inversion du sens de la marche avec le sélecteur électronique.
- Bras radiaux en acier inoxydable et pales de raclage en téflon céramique.
- Moniteur PLC :
 - . Permet de gérer et de personnaliser jusqu'à 100 programmes de cuisson qui peuvent être modifiés même pendant la préparation.
 - . Équipé d'un écran tactile et de commandes manuelles pour l'actionnement et le remplissage de l'eau, l'inclinaison et le mouvement du mélangeur.
 - . Équipé de signaux acoustiques et de messages d'avertissement (jaunes) pour un fonctionnement correct ou d'alarmes (rouges) en cas de dysfonctionnement.
 - . Tous les paramètres peuvent être personnalisés, affichés et modifiés même pendant la cuisson (nom, attente/remplissage d'eau, temps, températures, sondes, vitesse de mélange, temps, etc.)
- Chauffage :
 - . Gaz à chauffage indirect :
- Mise en marche par un piézoélectrique manuel et flamme pilote.
- Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
- Contrôle du niveau de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
- Contrôle de pression de la double paroi par une vanne de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.
- . Électrique à chauffage indirect :
 - Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
 - Thermostat de sécurité résistant avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
 - Contrôle de la température (50°C – 120°C).
 - . Vapeur à chauffage indirect :
 - Chauffage par vapeur (du réseau de l'utilisateur) avec une vanne de régulation qui permet d'introduire graduellement de la vapeur dans la double paroi.
 - Contrôle de la pression dans la double paroi à travers la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Gaz à chauffage indirect					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1674x1450x1140	60.849
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1874x1650x1140	67.766
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1976x1835x1140	98.586
Électriques à chauffage indirect					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1674x1450x1140	54.239
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1874x1650x1140	60.226
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1976x1835x1140	82.754
Vapeur à chauffage indirect					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1674x1450x1140	47.708
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1874x1650x1140	57.729
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1976x1835x1140	80.989



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M



FBM-500

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	2.529
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	1.418
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	713
DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	713
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d'eau dans la double paroi	2.158
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	2.807
FBM-150	19084533	Filtre embout de vidange pour marmite 100-150 L	557
FBM-200	19084534	Filtre embout de vidange pour marmite 200 L	584
FBM-300	19084535	Filtre embout de vidange pour marmite 300 L	948
FBM-500	19084536	Filtre embout de vidange pour marmite 500 L	999

Poêles basculantes simples motorisées



Caractéristiques générales

- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304.
- Fond en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10 mm. Option : fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier).
- Cuve de cuisson avec revêtement antiadhésif et micro-sphères en céramique.
- Remplissage de la cuve d'eau par un robinet d'un trou.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée en acier inoxydable.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 20/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10.
- Inclinaison automatique motorisée. Comprend un système basculant manuel en cas de panne.
- Blocage automatique en cas de panne du système.
- Chauffage :
GAZ DIRECT :
 - Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
- Thermostat de sécurité.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Réglage de la température de 100 °C à 300 °C. Électrique direct :
- Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
- Thermostat de sécurité des résistances avec blocage du chauffage en cas de surchauffe.
- Contrôle de la température (50 °C – 260 °C).
- Tension d'alimentation standard 400V 3N 50/60Hz.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Gaz à chauffage direct					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1200x900x850	16.542
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1600X900X850	24.173
Électriques à chauffage direct					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1200x900x850	16.319
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1600X900X850	23.913

Les choix

CODE	DESCRIPTION	€
*	Fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 150 L	-
*	Fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 200 L	-

(*) Consulter la version.

Poêles basculantes automatiques sur châssis



Caractéristiques générales

- Fond et parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 :
- Modèles SBGA et SBEA : fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 10 mm. Option : 12 mm de composite (9 mm fer + 3 mm acier).
- Modèles SBGAX et SBEAX : fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 15 mm. Option : 15 mm de composite (12mm fer + 3mm acier).
- Cuve de cuisson avec revêtement antiadhésif et micro-sphères en céramique.
- Remplissage de la cuve d'eau par un robinet d'un trou.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée en acier inoxydable.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 40/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Inclinaison automatique avec actionnement hydraulique sur un axe avant
- Blocage automatique en cas de panne du système.
- Système de chauffage :
 - GAZ DIRECT :
 - Mise en marche piézoélectrique manuel ou électrique et flamme pilote (versions SBGAX et SBEAX).
 - Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
 - ÉLECTRIQUE DIRECT :
 - Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
 - Thermostat de sécurité des résistances avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau de produit insuffisant.
 - Contrôle de la température (100 °C – 250 °C).
 - Tension d'alimentation standard 400V 3N 50/60Hz.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
- Thermostat de sécurité.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Réglage de la température de 100 °C à 250°C.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Gaz à chauffage direct					
SBGA-130	19085077	33,04	130	1600x905x930	29.972
SBGA-150	19085078	33,04	150	1600x905x930	33.641
SBGA-165	19085079	44,04	165	2000x905x930	39.354
SBGA-210	19085080	44,04	210	2000x905x930	44.251
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1420x1840x1350	61.024
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1420x1840x1350	77.643
Électriques à chauffage direct					
SBEA-130	19085084	15,4	130	1600x905x930	28.907
SBEA-150	19085085	15,4	150	1600x905x930	31.994
SBEA-165	19085086	20,4	165	2000x905x930	36.906
SBEA-210	19085087	20,4	210	2000x905x930	40.204
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1420x1840x1350	57.956
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1420x1840x1350	75.397

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	713

Options

CODE	DESCRIPTION	€
*	Fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 130 et 150 L	-
*	Fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 165, 200 et 210 L	-
*	Fond de 15 mm composite (12 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 300 et 400 L	-

(*) Consulter la version.

Cuiseurs automatiques



Caractéristiques générales

- Structure entièrement en acier inoxydable AISI 316 satiné.
- Paniers en acier inoxydable AISI 316 satiné.
- Déversoir et robinet pour la sortie et la vidange.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
- Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
- Soupape de sécurité de poids calibrée à 0,5 bar.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 20/10 sur des pieds en acier réglables de 150 mm à 180 mm.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur de 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Équipée de contrôles numériques avec 3 displays à 4 chiffres permettant de configurer les valeurs de température de 20 °C à 110 °C.
- Possibilité de configurer le temps de cuisson entendu comme temps d'immersion du panier avec un intervalle minimum d'une seconde.
- Indicateur sonore lumineux pour prévenir de la fin du cycle de cuisson.
- Blocage de la cuisson avec réintégration de l'eau temporisée à la fin de la cuisson.
- Élévation du panier automatique à la fin de la cuisson.
- Possibilité de régler la position du panier : premier égouttage et déchargement ou bien déchargement frontal direct.
- Chauffage :
 - . Gaz à chauffage direct :
 - Mise en marche par un piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Thermostat de sécurité contre la surchauffe ou le manque d'eau.
- . Électrique à chauffage direct :
 - Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
 - Thermostat de sécurité résistant avec blocage de chauffage en cas de surchauffe ou de niveau d'eau insuffisant.
- Contrôle de la température (50°C – 120°C).
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.
- . Vapeur à chauffage indirect avec double paroi :
 - Double paroi avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304.
 - Chauffage par vapeur (du réseau de l'utilisateur) avec une électrovanne de régulation qui permet d'introduire graduellement de la vapeur dans la double paroi.
 - Contrôle de la pression de la double paroi par une vanne de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CUVES		DIMENSIONS (mm)	€
			QUANTITÉ	CAPACITÉ (L)		
Gaz à chauffage direct						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	30.159
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1250x1000x925	39.300
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1800x900x850	58.105
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2500x1000x925	75.573
Électriques à chauffage direct						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	30.159
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1250x1000x925	45.013
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1800x900x850	58.270
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2500x1000x925	79.424
Vapeur à chauffage indirect						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	34.404
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1250x1000x925	40.278
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1800x900x850	59.413
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2500x1000x925	74.266



**Machines spécifiques
de cuisson non
modulaires.**



Découvrez !



Accès au site web

Cuisson Indépendante

Cuisiner à la braise.....	129
— Grill basque	129
— Robotas	130
Snack	131
— Fourneaux à gaz sur table	131
— Friteuses électriques sur table.....	132
— Grillades à gaz sur table	133
Fourneaux traversants	134
Fours statiques.....	135
Réchaud à gaz	135
Salamandres.....	136

Les appareils à gaz sont conçus
pour un branchement aux pressions indiquées:
GLP: 37 g/cm²
Gaz Naturel: 20 g/cm²

Cuisiner à la braise | Gril basque



Caractéristiques générales

- Offre une cuisson de précision au charbon de bois naturel. En outre, il peut être utilisé comme élément de showcooking pour cuisiner devant le client.
- Meuble conçu pour une installation murale.
- Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-310 de 3 mm d'épaisseur, avec des bords arrondis pour un nettoyage facile.
- Ouverture du gril élevée sur le plan de travail pour permettre d'approcher au maximum le gril des braises et diriger la sortie de chaleur afin d'obtenir une plus grande efficacité.
- Base interne du gril protégée par une brique réfractaire pour isoler et concentrer la chaleur et améliorer l'efficacité.
- Sorties dans la cuve afin de faciliter le retrait des cendres.
- Comprend un tiroir de récupération des cendres par gril.
- Chaque gril a une zone inférieure avec porte (sans étagères ni rayons), prévue pour le logement d'un chariot pour charbon (en option) ou un autre chariot de la marque.

- Base avec coupure à la partie inférieure arrière en cas de présence possible de plinthe au pied du mur.
- Meuble avec revêtement en acier inoxydable jusqu'au sol.
- Équipé de 4 pieds réglables en hauteur et 4 roulettes.
- Paroi arrière pour cacher le système de guidage et apporter une finition plus facile à nettoyer. Comprend un guidage du gril, un système de contrepoids et le gril fixe supérieur.
- Ventilations sur la partie supérieure pour une diffusion optimale de la température.
- Gril fabriqué en acier inoxydable.
- Gril de cuisson réglable en hauteur grâce à une manivelle sur la partie avant, permettant la cuisson à différentes intensités afin d'obtenir le point de cuisson



parfait. Comprend un contrepoids pour alléger l'actionnement de réglage.

- Gril de grandes dimensions pour une meilleure polyvalence.
- Comprend un plateau récupérateur de graisses, facilement démontable sans outils.
- Le gril est incliné à 5°. Cela permet le glissement de la graisse par capillarité tout le long du gril jusqu'au plateau récupérateur de graisses. La chute de graisse sur les braises, la production de flambées et l'altération de la cuisson sur l'aliment sont ainsi évitées.
- Comprend un deuxième gril fixe sur la partie supérieure pour tempérer le produit.


- Tous les grils sont démontables, afin de faciliter le nettoyage.

Accessoires en option:

- Chariot pour charbon.
- Tiroir en acier inoxydable avec la partie supérieure renforcée.
- Comprend quatre roues afin de faciliter les déplacements.
- Conçu pour le stockage de charbon afin d'alimenter le gril basque au cours du service d'une manière plus commode.
- Permet d'avoir le charbon stocké dans une zone externe qui n'affecte pas l'hygiène des zones de manipulation des aliments.
- Mesures : 370 x 380 x 536 mm.
- Capacité intérieure : 48 litres.

MODÈLE	CODE	GRIL DIMENSIONS (mm)	PUISSANCE EN CHARBON EQUIVALENTE (kW)	CONNEXION ÉLECTRIQUE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
 BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	0,025	800 x 870 x 1.500	13.973
 BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	0,05	1.600 x 870 x 1.500	24.859

Accessoire : Chariot pour charbon

MODÈLE	CODE	CAPACITÉ (LIT.)	DIMENSIONS (mm)	€
 CBGF	19048692	48	370 x 380 x 536	1.168

Cuisiner à la braise | Robotayaki



Caractéristiques générales

- Dans la cuisine japonaise, robotayaki fait référence à la cuisine préparée face aux clients, où les ingrédients, placés normalement sur des brochettes, sont cuisinés lentement au grill sur des braises de charbon, de manière similaire au barbecue.
- Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur, avec des bords arrondis pour un nettoyage facile.
- Bord qui ressort afin de permettre la cuisson au ras du barbecue, sans sur-structure.
- Base en acier réfractaire de grande épaisseur pour supporter le charbon, avec des perforations pour améliorer la circulation de l'air et permettre une meilleure combustion.
- Sorties dans la cuve afin de faciliter le retrait des cendres.
- Cuve isolée avec 30 mm de laine de roche afin d'éviter les pertes de température et améliorer l'ergonomie de travail.

- Structure extérieure séparée de la cuve, en acier inoxydable, avec des perforations afin de permettre un flux d'air externe qui améliore la dissipation de chaleur.
- Comprend 1 ou 2 tiroirs pour la récupération des cendres.

Modèle meuble central

- Robata sur meuble en acier inoxydable pour un usage indépendant.
- Permet de travailler des deux côtés.
- Zone du plan de travail libre de 150 mm de chaque côté de la robata, pour travailler.
- Pourvue de 4 roues (deux avec frein).
- Comprend un cadre à abatants latéralement pour le logement des cuves gn 1/9.




- Compte avec deux tiroirs de grande taille munis de guides renforcés, pour une utilisation polyvalente.
- Sur-structure avec profilé en acier inoxydable à 3 niveaux différents.
- 82 Mm pour cuisson
- 239 Mm pour cuisson lente du milieu
- 396 Mm pour maintenir/préchauffer le produit.
- Comprend des supports réglables à distance pour placer des brochettes de différentes longueurs.
- La sur-structure est démontable, sans besoin d'outils, permettant une cuisson au ras du barbecue.

Modèle de table

- Robatas conçues pour être installées sur un meuble de la marque.
- Hauteur du plan de travail d'appui du meuble de 570 mm pour permettre une hauteur de travail de 900 mm.
- Pour un placement contre un mur (en briques ou bien logé dans un encastrement de plan de travail), il convient de laisser un écart de 5 cm aux extrémités afin de permettre la dispersion de la chaleur.

Accessoires:

- Tisonnier pour le maintien des braises.
- Gril en grillage inox pour la cuisson des aliments sans les brochettes.
- Gril en inox pour la cuisson et le marquage de la viande.

MODÈLE	CODE	GRIL DIMENSIONS (mm)	NIVEAUX DE LA SUR-STRUCTURE	PUISSANCE EN CHARBON EQUIVALENTE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
 RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590 x 450 x 330	4.769
 RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107 x 450 x 330	6.522
 RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107 x 850 x 900	9.418

Accessoires

DESCRIPTION	CODE	€
TISONNER	19048789	53
GRIL GRILLAGE INOX	19048690	336
GRIL INOX POUR MARQUAGE DE VIANDE	19048691	711

Fourneaux à gaz sur table



Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Feux vifs avec thermocouples de sécurité.
- Grilles en fonte émaillées et plaques et brûleurs en fonte.
- Dimensions de la grille et de la plaque: 425 x 350 mm.
- Cuvettes émaillées.

FOUR

- Tiroirs de propreté extractibles intégrés.
- Four GN-1/1 en acier inoxydable.
- Brûleur tubulaire en inox. Puissance: 5.000 kcal/h.
- Contrôle de la température par thermostat.

	MODÈLE	GAZ	CODE	FEUX VIFS		PLAQUE		FOUR		PLACARD NEUTRE	PUISSANCE GAZ (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
				4,41 KW	6,50 KW	4,41 KW	5,46 KW	GRILL					
BUREAU													
	CG-200S	LPG	19005515	-	1	1	-	-	-	-	10,91	850x585x270	1.300
		NG	19005514										
	CG-200S SP	LPG	19005508	1	1	-	-	-	-	-	10,91	850x585x270	1.308
		NG	19005507										
	CG-300S	LPG	19005647	1	1	1	-	-	-	-	15,32	1.275x585x270	1.894
		NG	19006072										
	CG-300S SP	LPG	19005644	2	1	-	-	-	-	-	15,32	1.275x585x270	1.909
		NG	19005643										
FOUR GN 1/1													
	CG-210	LPG	19006930	-	1	1	1	-	-	-	16,37	850x585x850	2.639
		NG	19006854										
	CG-210 SP	LPG	19032464	1	1	-	1	-	-	-	16,37	850x585x850	2.655
		NG	19056053										
	CG-310	LPG	19007728	1	1	1	1	-	1	-	20,78	1.275x585x850	3.287
		NG	19007797										
	CG-310 SP	LPG	19036950	2	1	-	1	-	1	-	20,78	1.275x585x850	3.304
		NG	19036951										
FOUR GN 1/1 AVEC GRIL ÉLECTRIQUE													
	CG-210 G	LPG	19006861	-	1	1	1	1	-	-	16,37	850x585x850	2.781
		NG	19006858										
	CG-210 SPG	LPG	19047990	1	1	-	1	1	-	-	16,37	850x585x850	2.797
		NG	19047991										
	CG-310 G	LPG	19007788	1	1	1	1	1	1	-	20,78	1.275x585x850	3.367
		NG	19007804										
	CG-310 SPG	LPG	19018757	2	1	-	1	1	1	-	20,78	1.275x585x850	3.381
		NG	19037436										

MODÈLES SP: Seulement grils. (Sans plaque). **MODÈLES SPG:** Seulement grils + griller au four

Accessoires pour fourneaux

DESCRIPTION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
Plaque à placer sur le brûleurs de 4,1 kW - 425 x 350 mm	19036329	425x350	176

Friteuses électriques sur table



Caractéristiques générales

- Contrôle de la température par thermostat (60 °C to 195 °C).
- Thermostat de sécurité.
- Chauffage par groupe de résistances en acier inox.
- Cuve, meuble et boîte de contrôle avec résistances, amovibles.

MODÈLE DE BUREAU:

- Thermostat de sécurité. Micro-contact de sécurité.

MODÈLE DE PIÉDESTAL:

- Cuve avec zone froide à eau et robinet de vidange.
- Meuble support inférieur.
- Visionneuse de niveau.
- Robinet de vidange.

	MODÈLE	CODE	PANIERS	CAPACITÉ CUVE			PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	TENSION	DIMENSIONS (mm)	€
				TOTAL	HUILE	ZONE FROIDE				
BUREAU										
	FE-4	19004652	1	4			3,00	230 V - 1+N	175x485x270	564
	FE-6 - TRI	19004713	1	6			4,50	400 V - 3+N	265x485x270	849
	FE-6 - MONO	19004709	1	6			4,50	230 V - 1+N	265x485x270	849
	FE-8 - TRI	19004728	1	8			6,00	400 V - 3+N	355x485x270	954
	FE-8 - MONO	19004749	1	8			6,00	230 V - 1+N	355x485x270	954
CON PEDESTAL										
	FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	-	355x520x850	1.608
	FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	-	430x585x850	1.753

Paniers pour friteuses

DESCRIPTION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
Kit 2 petits paniers pour FE-25	19036334	325x150x120	176

Grillades à gaz sur table



Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Brûleurs tubulaires en inox avec veilleuses pour l'allumage.
- Contrôle par soupape avec thermocouple de sécurité.
- Récupérateur de graisses.
- Les modèles surface chromée sont is avec ostaat.

	MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUE			PUISSANCE		DIMENSIONS (mm)	€
				TYPE	ZONES	(DM ²)	(KCAL/H)	(KW)		
	PL-105 L	LPG	19005594	L	2	25	7.740	9,00	600x550x250	1.452
		NG	19005604							
	PL-105 C	LPG	19005607	L / C	2	25	7.740	9,00	600x550x250	2.145
		NG	19005606							
	PL-110 L	LPG	19006146	L	3	38	11.610	13,50	900x550x250	1.981
		NG	19006197							
	PL-110 R	LPG	19006203	R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	2.375
		NG	19006202							
	PL-110 L+R	LPG	19006200	L+R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	2.008
		NG	19006199							
	PL-110 C	LPG	19006205	L / C	3	38	11.610	13,50	900x550x250	2.874
		NG	19006206							

TYPE DE PLAQUE: L: Plaque lisse. / R: Plaque rainurée. / L+R: Plaque 1/2 lisse - 1/2 rainurée. / C: Surface chromée, épaisseur 50 microns. Contrôle de la température par thermostat.

Fourneaux traversants



Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Feux vifs et plaques avec thermocouples de sécurité.
- Veilleuses pour l'allumage.
- Grilles en fonte émaillées, plaques et brûleurs en fonte.
- Cuvettes émaillées. Tiroirs de propreté extractibles intégrés.
- Main-courante en façade.

FOURS:

- Fabriqués en acier inox.
- Contrôle de la température du four par soupape thermostatique: 130 °C - 350 °C.
- Brûleurs tubulaires en acier inox.
- Veilleuse pour l'allumage et thermocouple de sécurité.

Option:

- Colonne centrale avec robinet d'eau froide et chaude (voir accessoires dans la page suivante).

	MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS			FOURS (*)		PUISSANCE		DIMENSIONS (mm)	€
				4,41 KW	8,14 KW	10,5 KW	TRAV.	LAT.	(KCAL/H)	(KW)		
	CG-1002	LPG	19008069	2	1	1	1	0	32.300	37,53	850x1.140x850	5.256
		NG	19008068									
	CG-1502	LPG	19009073	4	1	1	1	1	44.600	51,81	1.400x1.140x850	6.865
		NG	19009027									
	CG-2002	LPG	19009365	4	2	2	2	0	64.600	75,06	2.000x1.140x850	9.053
		NG	19009373									

FOURS (*):

TRAV.: Four traversant 540x900 mm de 10,07 kW.

LAT.: Four latéral 540x440 mm GN-1/1 de 5,46 kW.

Accessoires

	DESCRIPTION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
	PLAQUE - Pour les brûleurs de 4.000 kcal/h	19036329	425x350	176
	ROBINET D'EAU - Avec mitre - Eau chaude et froide - Pour CG-1002	19003595	-	493
	ROBINET D'EAU - Avec mitre - Eau chaude et froide - Pour CG-1502	19003904	-	493
	ROBINET D'EAU - Avec mitre - Eau chaude et froide - Pour CG-2002	19004670	-	493

Fours statiques à gaz



Caractéristiques générales

- Chambre de cuisson fabriquée entièrement en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage et procure une meilleure hygiène.
- Introduction du plateau en sens panoramique, ce qui facilite la manœuvrabilité.
- Glissières sur trois hauteurs pour offrir différentes possibilités de travail.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 - 310 °C).
- Chauffage
 - Gaz : Brûleur tubulaire en acier inoxydable (deux branches dans la version H-G915)

avec pilote et thermocouple, et mise en marche par piézoélectrique.

- Électrique : Chauffage à l'aide de résistances blindées en acier inoxydable avec commutateur sélecteur.
- Sole sur la base du four fabriquée en fonte qui garantit un meilleur rendement et plus d'uniformité dans la répartition de la chaleur.

- Joint d'étanchéité en fibre de verre qui améliore l'efficacité thermique du four et garantit sa durabilité.

- Porte de four démontable, ce qui facilite la réparabilité.

- Choix entre un four à gaz statique de taille GN 2/1 (H-G910 ou H-G920) ou de dimensions 1 000 x 700 x 290 mm (H-G915) ; ou un four électrique de taille GN 2/1 (H-E910 ou H-E920).

MODÈLE	GAS	CODE	DIMENSIONS	CAPACITÉ NIVEAUX	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
	LPG	19095787	GN-2/1	3	8,60	800x930x560	1.942
	NG	19095788					
	LPG	19095791	GN-2/1	2x3	17,20	800x930x1.120	3.804
	NG	19095792					
	LPG	19095789	1.000x660	3	16,00	1.200x930x560	3.144
	NG	19095790					
		19095795	GN-2/1	3	6,00	800x930x560	2.043
		19095798	GN-2/1	2x3	12,00	800x930x1.120	3.947

Réchaud à gaz



Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Grille en fonte émaillée.
- Dimensions de la grille: 600 x 600 mm.
- Feu vif avec thermocouple de sécurité.
- Veilleuse pour l'allumage.

MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEUR 13,6 - KW	PUISSANCE GAZ		DIMENSIONS (mm)	€
				(KCAL/H)	(KW)		
	LPG	19007259	1	11.700	13,6	590x590x400	1.352
	NG	19005112					



Salamandre



Caractéristiques générales

- Machines idéales pour griller, rôtir ou garder les aliments chauds avant de servir. Le libre passage de la voûte permet d'utiliser toutes les dimensions de plats.
- Fabrication en acier inoxydable, finition satinée.
- Plafond mobile avec deux éléments de chauffage, qui peut être positionné verticalement pour garantir d'excellents résultats.





- Témoin de fonctionnement.
- Entretien aisé: grille et plat inférieur totalement amovibles.

MODÈLES DE TOIT MOBILE:


- Résistances Incoloy en partie supérieure.
- Contrôle de la température avec régulateur d'énergie.

MODÈLE ULTRA-RAPIDE

- Résistances électriques spéciaux à filaments de tungstène. La machine est utilisée 20" après avoir été connectée.
- Panneau de commande avec affichage digital de la durée de cuisson (5 secondes à 99 minutes).
- Contrôle de cuisson et maîtrise de l'énergie grâce aux deux zones de chauffe indépendantes.
- Possibilité de travail en cycle continu.

	MODÈLE	CODE	ZONES DE CUISSON	SURFACE DE CUISSON (mm)	TENSION	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€	
	TOIT MOBILE								
		SE-60-0	19036361	2	600x350	230 V - 1+N	4,0	600x450x500	1.818
		SE-60-4	19036362	2	600x350	400 V - 3+N	4,0	600x450x500	1.818
	ULTRA-RAPIDE								
	SEQ-60-4	19036363	2	600x450	400 V - 3+N	4,0	600x480x525	3.426	

Accessoire pour salamandres

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
	SS-60	19036364	Support fixation au mur pour salamandres SE-60 et SEQ-60-4	183