Froid Commercial

FAGOR

Armoires Frigorifiques

Gastronom 277

— Advance 277

— Monoblock Concept 279

— Concept 281

Snack 289

— Concept 289

Pâtisserie 294

— Concept 294

Poissons 295

— Concept 295

Les modèles spéciaux ou tout autre variant du modèle standard doivent être assemblés en usine ; ils entraînent un supplément par rapport au prix indiqué pour le modèle standard.

Pour toute autre variante ou option non indiquée dans la liste, merci de consulter Fagor Professional.

Le froid européen pour les professionnels exigeants.

Découvrir!

Accès au site web

Dépliant commercial

L'armoire adaptée à chaque besoin

Une large gamme de produits pour répondre à tous les besoins du marché. La gamme Advance représente l'engagement de Fagor à innover et à s'aligner sur les niveaux les plus exigeants d'efficacité énergétique, en obtenant la Classe A dans les modèles les plus populaires.

La gamme Concept se caractérise par la ligne la plus économique, mais, avec une large gamme unique sur le marché (GN, Snack, Pâtisserie, Poissons).

	GASTRONORM 2/1			SNACK	PÂTISSERIE	POISSONS
	ADVANCE	CONCEPT MONOBLOCK	CONCEPT	CONCEPT	CONCEPT	CONCEPT
DIMENSIONS (1 porte)	693 x 856 x 2.106	653 x 796 x 1.996	653 x 842 x 2.040	693 x 726 x 2.067	760 X 742 X 2.006	760 X 742 X 2.006
INTÉRIEUR	GLISSIÈRES EMBOUTIES	GLISSIÈRES EMBOUTIES	GLISSIÈRES EMBOUTIES	SYSTÈMES DE CREMAILLÈRES	SYSTÈMES DE CREMAILLÈRES	SYSTÈMES DE CREMAILLÈRES
CAPACITÉ (N de niveaux armoire 1 porte)	24 x GN 2/1	23 x GN 2/1	24 x GN 2/1	18 x Snack	17 x 600 x 400	7 tiroirs
CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE (armoire 1 porte positive)	A	B	C	C		-
ISOLATION	80 mm	60 mm	60 mm	50 mm	50 mm	50 mm
RÉFRIGÉRANT +/-	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R600a	R600a
CLASSE CLIMATIQUE	5	4	4	4	4	4
SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION	INTERNE	MONOBLOCK	INTERNE	INTERNE	INTERNE	INTERNE
ÉCLAIRAGE	LED	LED	LED	LED	LED	LED
HACCP	OUI	NON	NON	NON	NON	NON
MODE ECO	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
SERRURE (grande porte)	OUI	OPTION Standard avec portes vitrées	OPTION Standard avec portes vitrées	OPTION Standard avec portes vitrées	EN OPTION	EN OPTION
GRADE DE PROTECTION	IPX5	IPX5	IPX5	IPX4	IPX5	IPX5
PÉDALE D'OUVERTURE EN OPTION	OUI	OUI	OUI	NON	OUI	OUI

ADVANCE | Gastronorm

Les armoires ADVANCE sont la concrétisation même de notre recherche d'innovation et de technologie, visant à répondre aux attentes de nos clients les plus exigeants.

JUSQU'À 70 % DE RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION.

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur entièrement fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Isolation haute densité sans CFC de 80 mm (40 kg/m^3) afin d'assurer un minimum de déperditions et de variations de température pour garantir une conservation des aliments dans les meilleures conditions.
- Cuve Inox avec glissières embouties permettant un nettoyage facile: 3 grilles fournies par porte.
- Capacité de stockage sur 24 niveaux avec un espacement de 55 mm.
- Evacuation intégrée des eaux de nettoyage garantissant un nettoyage parfait.
- Pieds en acier Inox réglagles.
- Bandeau de façade relevable.
- Joint de porte clipsable.
- Fluide réfrigérant "vert": R600a pour les modèles en froid positif et R290 pour les modèles en froid négatif.
- Froid ventilé garantissant une parfaite diffusion et uniformité de la température.
- Evaporateur traité anti-corrosion.
- Dégivrage automatique par gaz chaud et réévaporation des condensats.
- Régulation électronique de la température, alarme sonore de la porte et température, traçabilité HACCP.
- La porte se referme automatiquement en-dessous de 90° et reste ouverte à 135° facilitant le chargement ou déchargement des aliments.
- Plage de température de fonctionnement de 0°C à +8°C (réfrigérateurs) et de -18°C à -22°C (congélateurs).
- Testé en classe climatique V.
- Armoires négatives:
  · Détendeur thermostatique qui assure une gestion optimale du circuit froid.
  · Dégivrage au gaz chaud.
- Eclairage intérieur LED et interrupteur d'allumage (également sur les modèles pour produits surgelés).
- Porte réversible avec poignée intégrée équipée d'une serrure avec clef.

Options:
- Kit roulettes (montage en usine possible).
- Ouverture inversée de porte.
- Résistance du cadre de porte. qui empêche la condensation dans les environnements très humides (std. sur les modèles de congélateur).
- Arrière INOX .

Armoires de réfrigération

AUP-11G

Armoires pour produits surgelés

AUP-22G

Armoires vitrines de réfrigération

AUP-11G GD / AUP-22G GD

VISIBILITÉ
Éclairage vertical LED pour une meilleure visibilité

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	CLASSE CLIMATIQUE	NB PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Armoires de réfrigération												
	AUP-11G LC	R600a R290	50	19089406	5	1	A	610	337	158	693x856x2.106	-
			60	19089395			-		-	310		-
	AUP-22G LC	R600a	50	19089396	5	2	C	1.332	833	192	1.358x856x2.106	-
			60	19089397	4		-		-	209		-
Armoires pour produits surgelés												
	AUN-11G LC	R290	50	19089398	5	1	D	610	2.754	471	693x856x2.106	-
			60	19089399			-		-	496		-
	AUN-22G LC	R290	50	19089420	4	2	D	1.332	4.599	749	1.358x856x2.106	-
			60	19089421			-		-	831		-
	AUN-22G CC5	R290	50	19089422	5	2	D	1.332	4.258	825	1.358x856x2.106	-
Armoires pour produits surgelés												
	AUP-11G GD	R600a	50	19089423	4	1	A	610	505	158	693x856x2.106	-
	AUP-22G GD	R600a	50	19089424	4	2	C	1.332	1.249	192	1.358x856x2.106	-

CONCEPT | Monoblock

Les armoires Concept Monoblock permettent l'utilisation d'une large gamme de produits Gastronorm, pour une optimisation parfaite du volume intérieur.

JUSQU'À 60 % DE RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION.

Caractéristiques générales

- Construit en acier inoxydable AISI-304.
- Isolation haute densité sans CFC de 60 mm (40 kg/m^3) afin d'assurer un minimum de déperditions et de variations de température pour garantir une conservation des aliments dans les meilleures conditions.
- Cuve Inox avec glissières embouties permettant un nettoyage facile: 3 grilles fournies par porte.
- Capacité de stockage sur 23 niveaux avec un espacement de 55 mm.
- Evacuation intégrée des eaux de nettoyage garantissant un nettoyage parfait.
- Pieds en acier Inox réglagles.
- Bandeau de façade relevable.
- Joint de porte clipsable.
- Fluide réfrigérant "vert": R600a pour les modèles en froid positif et R290 pour les modèles en froid négatif.
- Froid ventilé avec un groupe externe à l'enceinte réfrigérée dotée d'un système monoblock optimisant la capacité de volume sur une hauteur totale de moins de 2m.
- Evaporateur traité anti-corrosion.
- Dégivrage automatique par gaz chaud et réévaporation des condensats.
- Régulation électronique de la température.
- Classe climatique CC4.
- La porte se referme automatiquement en-dessous de 90° et reste ouverte à 135° facilitant le chargement ou déchargement des aliments.
- Plage de température de fonctionnement de 0°C à +8°C (réfrigérateurs) et de -18°C à -22°C (congélateurs).
- Classe climatique IV.
- Eclairage intérieur LED et interrupteur d'allumage (également sur les modèles pour produits surgelés).

Options :
- Serrures (uniquement sur grande porte). Standard avec portes vitrées.
- Kit roulettes (montage en usine possible).
- Ouverture inversée.
- Pédale d'ouverture de porte (montage en usine possible).
- Résistance du cadre de porte. qui empêche la condensation dans les environnements très humides (std. sur les modèles de congélateur).

Armoires de réfrigération

MUP-22G

Armoires pour produits surgelés

MUP-23G

Armoires vitrines de réfrigération

MUP-11G GD

VISIBILITÉ:
Porte en double vitrage et cadre en aluminium anodisé avec chambre à vide.

Armoire mixte de réfrigération et de congélation

MUD-2-2

TEMPÉRATURE DOUBLE:
Modèles avec deux températures de stockage et systèmes de réfrigération indépendants.

MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NB PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Armoires de réfrigération										
MUP-11G	R600a	50	19089425	1	B	572	423	143	653x796x1.996	-
MUP-12G	R600a	50	19089426	1	B	572	423	143	653x796x1.996	-
MUP-22G	R600a	50	19089427	2	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	-
MUP-23G	R600a	50	19089428	2	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	-
MUP-24G	R600a	50	19089429	2	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	-
Armoires pour produits surgelés										
MUN-11G	R290	50	19089430	1	D	572	2.040	678	653x796x1.996	-
		60	19089431	1	-		-	719		-
MUN-12G	R290	50	19089432	1	D	572	2.040	684	653x796x1.996	-
		60	19089433	1	-		-	725		-
MUN-22G	R290	50	19089434	2	E	1.144	4.855	942	1.318x796x1.996	-
		60	19089435	2	-		-	998		-
MUN-23G	R290	50	19089436	2	E	1.144	4.855	948	1.318x796x1.996	-
		60	19089437	2	-		-	1.004		-
MUN-24G	R290	50	19089438	2	E	1.144	4.855	954	1.318x796x1.996	-
		60	19089439	2	-		-	1.010		-
Armoires vitrines de réfrigération										
MUP-11G GD	R600a	50	19089440	1	-	572	-	146	653x796x1.996	-
MUP-22G GD	R600a	50	19089441	2	-	1.144	-	190	1.318x796x1.996	-
Armoire mixte de réfrigération et de congélation										
MUD-22G	R600a	50	19089442	2	-	1.144	-	821	1.318x796x1.996	-
	R290	60	19089443	2				972		-

CONCEPT | Gastronorm

Grâce aux dimensions et à la variété de choix de cette gamme, les cumoires CONCEPT dans leur version Gastronorm proposent des produits de qualité adaptés à tous les types d'établissements et besoins.

Caractéristiques générales

- Construit en acier inoxydable AISI-304.
- Isolation haute densité sans CFC de 60 mm (40 kg/m³) afin d'assurer un minimum de déperditions et de variations de température pour garantir une conservation des aliments dans les meilleures conditions.
- Cuve Inox avec glissières embouties permettant un nettoyage facile: 3 glissières fournies par porte.
- Capacité de stockage sur 23 niveaux avec un espacement de 55 mm.
- Evacuation intégrée des eaux de nettoyage garantissant un nettoyage parfait.
- Pieds en acier Inox réglagles.
- Bandeau de façade relevable.
- Joint de porte clipsable.
- Fluide réfrigérant "vert": R600a pour les modèles en froid positif et R290 pour les modèles en froid négatif.
- Froid ventilé garantissant une parfaite diffusion et uniformité de la température.
- Evaporateur traité anti-corrosion.
- Dégivrage automatique par gaz chaud et réévaporation des condensats.
- Régulation électronique de la température.
- La porte se referme automatiquement en-dessous de 90° et reste ouverte à 135° facilitant le chargement ou déchargement des aliments.
- Plage de température de fonctionnement de 0°C à +8°C (réfrigérateurs) et de -18°C à -22°C (congélateurs).
- Testé en classe climatique IV.
- Armoires négatives: dégivrage au gaz chaud.
- Eclairage intérieur LED et interrupteur d'allumage (également sur les modèles pour produits surgelés).

Options :

- Porte avec serrure.
- Ouverture inversée de porte.
- Kit roulettes (montage en usine possible).
- Résistance du cadre de porte qui empêche la condensation dans les environnements très humides (std. sur les modèles de congélateur).
- Pédale d'ouverture de porte (montage en usine possible). Standard avec portes vitrées.
- Dos INOX.

Armoires de réfrigération

CUP-22G

CUP-12G

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NB PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	ISOLATION ÉPAISSEUR (mm)	GLISSIÈRES EMBOUTIES	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Armoires de réfrigération													
	CUP-11G	R600a R290	50	19089444	1	C	543	60	+	548	183	653x842x2.040	-
			60	19089445		-				-	275		-
	CUP-12G	R600a	50	19089446	1	C	543	60	+	548	183	653x842x2.040	-
		R290	60	19089447		-				-	275		-
	CUP-22G	R600a	50	19089448	2	C	1.186	60	+	913	206	1.318x842x2.040	-
			60	19089449		-				-	223		-
	CUP-23G	R600a	50	19089450	2	C	1.186	60	+	913	206	1.318x842x2.040	-
			60	19089451		-				-	223		-
	CUP-24G	R600a	50	19089452	2	C	1.186	60	+	913	206	1.318x842x2.040	-
			60	19089453		-				-	223		-

Armoires pour produits surgelés

CUN-23G

CUN-11G

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NB PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	ISOLATION ÉPAISSEUR (mm)	GLISSIÈRES EMBOUTIES	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Armoires pour produits surgelés													
	CUN-11G	R290	50	19089454	1	D	543	60	+	2.714	471	653x842x2.040	-
			60	19089455		-				-	496		-
	CUN-12G	R290	50	19089456	1	D	543	60	+	2.714	477	653x842x2.040	-
			60	19089457		-				-	502		-
	CUN-22G	R290	50	19089458	2	E	1.186	60	+	4.793	749	1.318x842x2.040	-
			60	19089459		-				-	831		-
	CUN-23G	R290	50	19089460	2	E	1.186	60	+	4.793	755	1.318x842x2.040	-
			60	19089461		-				-	837		-
	CUN-24G	R290	50	19089462	2	E	1.186	60	+	4.793	760	1.318x842x2.040	-
			60	19089463		-				-	842		-

Armoires vitrines de réfrigération

CUP-22G GD

VISIBILITÉ:
Éclairage LED vertical pour une meilleure visibilité.

	MODÈLE	GAS	HZ.	CODE	NB PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	ISOLATION ÉPAISSEUR (mm)	GLISSIÈRES EMBOUTIES	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Armoires vitrines de réfrigération													
	CUP-11G GD	R600a	50	19089464	1	B	543	60	+	822	186	653x842x2.040	-
		R290	60	19089465							278		-
	CUP-12G GD	R600a	50	19089466	1	B	543	60	+	822	185	653x842x2.040	-
		R290	60	19089467							277		-
	CUP-22G GD	R600a	50	19089468	2	B	1.183	60	+	1.370	212	1.318x842 x 2.040	-
			60	19089469							229		-

Armoire de réfrigération et de congélation

Armoire mixte de réfrigération et de congélation

CUD-22G/M

MIXTE
Deux modules indépendants avec leurs groupes et commandes électroniques respectifs.

Module frigorifique:
- Refroidissement par tirage forcé
- Température de fonctionnement: 0 °C, +8°C /

Module de congélation:
- Évaporateur par tirage forcé
- Température de fonctionnement: -18 ºC, -22 ºC

Armoire mixte de réfrigération et de congélation

CUD-12G/N

CUD-23G/N

COMPARTIMENT CONGÉLATION (❄):
Équipement: (3 tiroirs en PVC sanitaire. Compresseur indépendant hermétique avec condenseur ventilé. Évaporateur tubulaire en cuivre et ailettes en aluminium. Réfrigérant écologique R290. Réfrigération par tirage forcé / Évaporation automatique de l'eau de dégivrage) / Température de fonctionnement: -18 ºC, -22 ºC.

MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NB PORTES	CAPACITÉ BRUTE (L)	ISOLATION ÉPAISSEUR (mm)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Armoire mixte de réfrigération et de congélation									
CUD-22G/M	R600a	50	19089470	2	1.220	60	654	1.318x842x2.040	-
	R290	60	19089471	2			771		-
Armoires de réfrigération avec compartiment de congélation									
CUD-12G/N	R290	50	19089472	1	596	60	1.091	693x826x2.008	-
		60	19089473	1			1.178		-
CUD-23G/N	R600a	50	19089474	2	1.301	60	1.008	1.388x826x2.008	-
		60	19089475	2			1.067		-
CUD-24G/N	R600a	50	19089476	2	1.301	60	1.008	1.388x826x2.008	-
		60	19089477	2			1.067		-

Armoires de réfrigération avec compartiment pour poisson

CUD 12G/F

CUD 23G/F

COMPARTIMENT POISSONS( ):
Equipement: 3 tiroirs en PVC sanitaire. Compresseur hermétique indépendant avec condenseur ventilé. Évaporateur à tube de cuivre et ailettes en aluminium. Réfrigérant écologique R290. Refroidissement forcé par tirage. Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
Température de fonctionnement: - 4 ºC, + 4 ºC.

MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NB PORTES	CAPACITÉ BRUTE (L)	ISOLATION ÉPAISSEUR (mm)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Armoires de réfrigération avec compartiment pour poisson									
CUD-12G/F	R290	50	19089478	1+	596	60	954	693x826x2.008	-
CUD-23G/F	R600a	50	19089479	2+	1.301	60	852	1.388x826x2.008	-
CUD-24G/F	R600a	50	19089480	2+	1.301	60	852	1.388x826x2.008	-

Armoires de réfrigération à deux températures

CUD - 22G/2

CUD - 12G/2

DEUX TEMPÉRATURES
2 compartiments indépendants avec groupe, système frigorifique et thermostats indépendants.

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NB PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	ISOLATION ÉPAISSEUR (mm)	GLISSIÈRES EMBOUTIES	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
ARMOIRES DE RÉFRIGÉRATION À DEUX TEMPÉRATURES													
	CUD-12G/2	R290	50	19089481	1	D	596	50	+	679	616	693x826x2.008	-
	CUD-22G/2	R600a	50	19089482	2	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	-
	CUD-23G/2	R600a	50	19089483	2	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	-
	CUD-24G/2	R600a	50	19089484	2	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	-

CONCEPT | 1/1 Gastronorm

Les armoires CONCEPT de la génération IKOLD dans sa version Gastronorm 1/1 offrent une nouvelle solution pour le stockage dans les espaces réduits.

Caractéristiques générales

-Construit en acier inoxydable AISI-304.
- Isolation haute densité sans CFC de 60 mm (40 kg/m^3) afin d'assurer un minimum de déperditions et de variations de température pour garantir une conservation des aliments dans les meilleures conditions.
- Cuve Inox avec glissières à crémaillères. 3 grilles fournies par porte.
- Capacité de stockage sur 18 niveaux avec un espacement de 70 mm.
- Evacuation intégrée des eaux de nettoyage garantissant un nettoyage parfait.
- Pieds en acier Inox réglagles.
- Bandeau de façade relevable.
- Joint de porte clipsable.
- Fluide réfrigérant "vert": R600a poue les modèles en froid positif et R290 pour les modèles en froid négatif.
- Froid ventilé.
- Evaporateur traité anti-corrosion.
- Dégivrage automatique par gaz chaud et réévaporation des condensats.
- Régulation électronique de la température, alarme sonore de la porte et température.
- Testé en classe climatique IV.
- La porte se referme automatiquement en-dessous de 90° et reste ouverte à 135° facilitant le chargement ou déchargement des aliments.
- Plage de température de fonctionnement de 0°C à +8°C (réfrigérateurs) et de -18°C à -22°C (congélateurs).
- Eclairage intérieur LED et interrupteur d'allumage (également sur les modèles pour produits surgelés).

Options :
- Porte avec serrure.
- Ouverture inversée de porte.
- Kit roulettes (montage en usine possible).
- Pédale d'ouverture de porte (montage en usine possible).

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NB PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	ISOLATION ÉPAISSEUR (mm)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Armoire réfrigérée												
	CUP-11G1/1	R600a	50	19089485	1	D	305	60	726	205	488x703x2.008	-
		R290	60	19089486		-			-	297		-
Armoire réfrigérée oprtes vitrées												
	CUP-11G1/1GD	R600a	50	19089487	1	C	305	60	-	208	488x703x2.008	-
		R290	60	19089488		-						-
Armoire pour congelés												
	CUN-11G1/1	R290	50	19089489	1	E	305	60	2.197	719	488x703x2.008	-
			60	19089490		-			-	760		-

CONCEPT | Snack

Afin de nous adapter à tous types d'espace et de besoins, nous proposons les armoires CONCEPT en dimensions Snack, modèles qui offre des prestations identiques et une qualité similaire.

JUSQU'À 50 % DE RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION AVEC GAZ HC.

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable austénitique de haute qualité.
- Isolation de 50 mm en polyuréthane injecté de 40 kg/m^3 de densité.
- Étagères en tiges d'acier plastifié avec glissières de hauteur réglable (17 niveaux sur les dimensions Snack) faciles à démonter et à nettoyer. Fourni : 3 étagères pour grande porte.
- Système de réfrigération par tirage forcé.
- Evaporateur en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Contrôle électronique et digital de la température et du dégivrage avec afficheur digital.
- Alarme pour éviter une ouverture prolongée de la porte.
- Portes équipées d'un mécanisme de fermeture et de blocage automatique. Si l'ouverture est de moins de 90º, la porte se referme automatiquement. Si elle est ouverte à plus de 135º, elle se bloque.
- Évacuation intégrée grâce à une perforation permettant l'évacuation des eaux résiduelles qui peuvent se former à l'intérieur du meuble.
- Fond embouti et intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage et la conservation.
- Pieds à hauteur réglable en acier inoxydable.
- Température de fonctionnement : de 0 °C à +8 °C (réfrigérateurs) et de -18 °C à -22 °C (congélateurs).
- Testé en classe climatique IV.
- Éclairage intérieur LED et interrupteur d'allumage (sur vitrines et maintenant aussi sur les modèles pour produits surgelés).

Options :

- Serrure (uniquement grande porte).

  Standard avec portes vitrées.- Kit roulettes (montage en usine possible).
- Ouverture inversée (modèles avec 1 grande porte).
- Barre boucherie.
- Arrière INOX.
- Résistance du cadre de porte qui empêche la condensation dans les environnements très humides (std. sur les modèles de congélateur).

Armoires de réfrigération

Armoires de réfrigération

Armoires vitrines de réfrigération

CUP-11S

CUP-22S

CUP-11S GD

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NB PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Armoires de réfrigération											
	CUP-11S	R600a	50	19089491	1	C	506	548	183	693x726x2.067	-
			60	19089492		-		-	275		-
	CUP-12S	R600a	50	19089493	1	C	506	548	183	693x726x2.067	-
			60	19089494		-		-	275		-
	CUP-22S	R600a	50	19089495	2	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	-
			60	19089496		-		-	223		-
	CUP-23S	R600a	50	19089497	2	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	-
			60	19089498		-		-	223		-
	CUP-24S	R600a	50	19089499	2	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	-
			60	19089500		-		-	223		-
Armoires vitrines de réfrigération											
	CUP-11S GD	R600a	50	19089501	1	B	506	920	186	693x726x2.067	-
			60	19089502		-		-	278		-
	CUP-22S GD	R600a	50	19089503	2	C	1.109	1530	212	1.388x726x2.067	-
			60	19089504		-		-	229		-

Armoires pour produits surgelés

CUN-24S

CUN-12S

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NB PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Armoires pour produits surgelés											
	CUN-11S	R290	50	19089505	1	D	506	2.179	700	693x726x2.067	-
			60	19089506		-		-	741		-
	CUN-12S	R290	50	19089507	1	D	506	2.179	706	693x726x2.067	-
			60	19089508		-		-	747		-
	CUN-22S	R290	50	19089509	2	E	1.109	4.855	1.251	1.388x726x2.067	-
			60	19089510		-		-	1.307		-
	CUN-23S	R290	50	19089511	2	E	1.109	4.855	1.257	1.388x726x2.067	-
			60	19089512		-		-	1.313		-
	CUN-24S	R290	50	19089513	2	E	1.109	4.855	1.263	1.388x726x2.067	-
			60	19089514		-		-	1.319		-

Armoire de réfrigération et de congélation

Armoire mixte de réfrigération et de congélation

CUD - 22S/M

MIXTES
Deux modules indépendants avec leurs groupes respectifs et contrôles électroniques.

Module de réfrigération:
- Réfrigérant R600a sans CFC. Refroidissement par tirage forcé
- Température de fonctionnement: 0°C, +8°C, température ambiante à 8°C

Module congélation:
- Fluide frigorigène R290 sans CFC. Évaporateur à tirage forcé
- Température de fonctionnement: -18 ºC, -22 ºC

Armoires de réfrigération avec compartiment de congélation

CUD - 12S/N

COMPARTIMENT CONGÉLATION (❄):
Équipement: 3 tiroirs en PVC sanitaire. Compresseur hermétique indépendant avec condenseur ventilé. Évaporateur à tube de cuivre et ailettes en aluminium. Réfrigérant écologique R290 sans CFC. Refroidissement forcé par tirage. Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
Température de fonctionnement: -18 ºC, -22 ºC.

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NB PORTES	CAPACITÉ BRUTE (L)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Armoire mixte de réfrigération et de congélation									
	CUD-22S/M	R600a	50	19089515	2	1.012	883	1.388x726x2.067	-
			60	19089516			1.016		-
Armoires de réfrigération avec compartiment de congélation									
	CUD-12S/N	R290	50	19089517	1+ ❄	506	931	693x726x2.067	-
			60	19089518			1.018		-
	CUD-23S/N	R600a	50	19089519	2+ ❄	1.109	928	1.388x726x2.067	-
			60	19089520			987		-
	CUD-24S/N	R600a	50	19089521	2+ ❄	1.109	928	1.388x726x2.067	-
			60	19089522			987		-

Armoires de réfrigération avec compartiment pour poisson

CUD-24S F

COMPARTIMENT POISSONS ( ):
Équipements: 3 tiroirs en PVC sanitaire avec fond en inox perforé. Compresseur hermétique indépendant avec condenseur ventilé. Réfrigérant écologique R290 sans CFC. Évaporateur à plaque froide. Égoutter dans le bac de l'évaporateur. Tuyau de vidange de l'enceinte à connecter à un drain externe.
Température de fonctionnement: -4 ºC, + 4 ºC. Capacité: 300 litres.

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NB PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Armoires de réfrigération avec compartiment pour poissons											
	CUD-12S F	R290	50	19089523	1+	D	506	679	874	693x726x2.067	-
	CUD-23S F	R600a	50	19089524	2+	D	1.109	906	852	1.388x726x2.067	-
	CUD-24S F	R600a	50	19089525	3+	D	1.109	906	852	1.388x726x2.067	-

CONCEPT | Pâtisserie

Nous proposons des armoires spéciales pour la pâtisserie, dotées d'une seule porte et d'une capacité de 17 niveaux pour plateaux de 600 x 400 mm.

Caractéristiques générales

- Construit en acier inoxydable AISI-304.
- Isolation haute densité sans CFC de 50 mm (40 kg/m³) afin d'assurer un minimum de déperditions et de variations de température pour garantir une conservation des aliments dans les meilleures conditions.
- Intérieur Inox avec glissières en 600x400 mm: 3 glissières fournies par porte.
- Capacité de stockage sur 17 niveaux.
- Pieds en acier Inox réglagles.
- Joint de porte clipsable.
- Fluide réfrigérant "vert": R290.
- Froid ventilé.
- Evaporateur traité anti-corrosion.
- Dégivrage automatique par gaz chaud et réévaporation des condensats.
- Régulation électronique de la température.
- Testé en classe climatique IV.
- La porte se referme automaitquement en-dessous de 90° et reste ouverte à 135° facilitant le chargement ou déchargement des aliments.
- Plage de température de fonctionnement de 0°C à +8°C.
- Eclairage intérieur LED.

Options :

- Porte avec serrure.
- Ouverture inversée de porte.
- Kit roulettes (montage en usine possible).
- Pédale d'ouverture de porte (montage en usine possible).

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NB PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
	CUP-11B	R290	50	19089526	1	E	574	927	251	760x729x2.006	-

Accessoires pâtisserie *

DESCRIPTION	CODE	€
Grille pâtisserie en Epoxy (600x400)	19097776	-
Grille pâtisserie en inox (600x400)	19001001	-
Plateau pâtisserie en inox (600x400)	19010201	-
Support pour grille pâtisserie (485 mm - 1 pièce)	19097780	-

CONCEPT | Poissons

Pour compléter la gamme CONCEPT, nous proposons une armoire spécifique pour le poisson : elle est équipée de tiroirs spéciaux et programmée pour travailler à une température adaptée à ce type de produits.

Caractéristiques générales

- Construit en acier inoxydable AISI-304.
- Isolation haute densité sans CFC de 50 mm (40 kg/m3) afin d'assurer un minimum de déperditions et de variations de température pour garantir une conservation des aliments dans les meilleures conditions.
- Intérieur Inox avec glissières. Dotation de 7 bacs en pvc alimentaire à double fond en Inox.
- Pieds en acier Inox réglagles.
- Bandeau de façade relevable.
- Joint de porte clipsable.
- Fluide réfrigérant "vert": R600a.
- Froid ventilé.
- Evacuation générale des condensats assurée par une canalisation longitudinale arrière (protégée par un carter inox) et destinée à recueillir les condensats de chacun des 7 tiroirs.
- Régulation électronique de la température.
- Classe climatique CC4.
- La porte se referme automaitquement en-dessous de 90° et reste ouverte à 135° facilitant le chargement ou déchargement des aliments.-Plage de température de fonctionnement de -4°C à + 4 °C.
- Température ambiance: 43°C (*).
- Testé en classe climatique IV.

Options :
- Porte avec serrure.
- Ouverture inversée de porte.
- Kit roulettes (montage en usine possible).
- Pédale d'ouverture de porte (montage en usine possible).

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NB PORTES	CAPACITÉ BRUTE (L)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
	CU-11F	R290	50	19089527	1	574	618	760x729x2.006	-

(*) TEMPÉRATURE AMBIANCE: Fonctionnement garanti à une température de 43ºC. Pour un usage intensif spécifique, consultez Fagor Professional.

Accessoires poissons *

DESCRIPTION	CODE	€
Tiroir gris à anses (600 x400x120 mm)	19097771	-

Options disponibles et supplément de prix par modèle

MODÈLE	ARRIERE INOX	SERRURE (GRANDE PORTE)	KIT ROULETTES (MONTAGE EN USINE)	RÉSISTANCE DU CADRE DE PORTE	PÉDALE D'OUVERTURE	OPENING PEDAL		GROTTE ANGLAISE
	BS	LC	C	FH	OP	PO	/R	CI
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
Advance Gastronorm								
AUP-11G	o	Std	o	o	o	o	o	o
AUP-22G	o	Std	o	o	-	o	o	o
AUN-11G	o	Std	o	Std	o	o	-	o
AUN-22G	o	Std	o	Std	-	o	-	o
AUP-11G GD	o	Std	o	o	o	o	o	o
AUP-22G GD	o	Std	o	o	-	o	o	o
Concept Monoblock								
MUP-11G	o	o	o	o	o	o	o	o
MUP-12G	o	-	o	o	-	-	o	o
MUP-22G	o	o	o	o	-	o	o	o
MUP-23G	o	-	o	o	-	-	o	o
MUP-24G	o	-	o	o	-	-	o	o
MUN-11G	o	o	o	Std	o	o	o	o
MUN-12G	o	-	o	Std	-	-	o	o
MUN-22G	o	o	o	Std	-	o	o	o
MUN-23G	o	-	o	Std	-	-	o	o
MUN-24G	o	-	o	Std	-	-	o	o
MUP-11G GD	o	Std	o	o	o	o	-	o
MUP-22G GD	o	Std	o	o	o	o	-	o
MUD-22G	o	o	o	o	o	o	-	o
Concept Gastronorm								
CUP-11G	o	o	o	o	o	o	o	o
CUP-12G	-	o	o	o	-	-	o	o
CUP-22G	o	o	o	o	-	o	o	o
CUP-23G	-	o	o	o	-	-	o	o
CUP-24G	-	o	o	o	-	-	o	o
CUN-11G	o	o	o	Std	o	o	-	o
CUN-12G	-	o	o	Std	-	-	-	o
CUN-22G	o	o	o	Std	-	o	-	o
CUN-23G	-	o	o	Std	-	-	-	o
CUN-24G	-	o	o	Std	-	-	-	o
CUP-11G GD	o	Std	o	o	o	o	o	o
CUP-12G GD	o	-	o	o	-	-	o	o
CUP-22G GD	o	Std	o	o	-	o	o	o
CUD-22G/M	o	130	o	o	-	o	-	o
CUD-12G/N	o	-	o	o	-	-	-	o
CUD-23G/N	o	-	o	o	-	-	-	o
CUD-24G/N	o	-	o	o	-	-	-	o
CUD-12G/F	o	-	o	o	-	-	-	o
CUD-23G/F	o	-	o	o	-	-	-	o
CUD-24G/F	o	-	o	o	-	-	-	o
CUD-12G/2	o	-	o	o	-	-	-	o
CUD-22G/2	o	o	o	o	-	o	-	o
CUD-23G/2	o	-	o	o	-	-	-	o
CUD-24G/2	o	-	o	o	-	-	-	o
Concept GN-1/1								
CUP-11G1/1	o	o	o	o	o	-	o	o
CUP-11G1/1 GD	o	Std	o	o	o	-	o	o
CUN-11G1/1	o	o	o	Std	o	-	o	o
Concept Snack								
CUP-11S	o	o	o	o	o	-	o	o
CUP-12S F	o	-	o	o	-	-	o	o
CUP-22S	o	o	o	o	-	-	o	o
CUP-23S F	o	-	o	o	-	-	o	o
CUP-24S F	o	-	o	o	-	-	o	o
CUN-11S	o	o	o	Std	o	-	o	o
CUN-12S	o		o	Std	-	-	o	o
CUN-22S	o	o	o	Std	-	-	o	o
CUN-23S	o	-	o	Std	-	-	o	o
CUN-24S	o	-	o	Std	-	-	o	o
CUP-11S GD	o	Std	o	o	o	-	o	o
CUP-22S GD	o	Std	o	o	-	-	o	o
CUP-22S/M	o	o	o	o	-	-	-	o
CUP-12S/N	o	-	o	o	-	-	-	o
CUP-23S/N	o	-	o	o	-	-	-	o
CUP-24S/N	o	-	o	o	-	-	-	o
CUP-12S/2	o	-	o	o	-	-	-	o
CUP-23S/2	o	-	o	o	-	-	-	o
CUP-24S/2	o	-	o	o	-	-	-	o
Concept PASTELERÍA								
CUP-11B	o	o	o	o	o	o	o	o
Concept PESCADO								
CU-11F	o	o	o	o	o	o	o	o

Accessoires *

POUR MODÈLES:	ACCESSOIRE	CODE	€
ARMOIRES SNACK	GRILLE Epoxy (560x542)	19097772	-
	GRILLE SUPPLEMENT Epoxy (500x158)	19097785	-
COMPARTIMENT POUR POISSONS - SNACK	BAC A POISSONS - 530x460x100 mm	19097759	-
	FOND PERFORE - 530x460 mm	19097773	-
	GUIDE COMP. POISSONS - 613 mm - 1 u.	19097781	-
COMPARTIMENT DE CONGÉLATION - SNACK	BAC POUR CONGELÉS - 530x540x100 mm	19097770	-
	GUIDE COMP. CONGELÉS - 562 mm - 1 u.	19097784	-
ARMOIRES GASTRONORM	GRILLE GN-2/1 Epoxy (650x530)	19097787	-
	ETAGERE TIGE INOX EVI 2/1	19085068	-
	GUIDE pour GRILLE GN - 562 mm - 1 u.	19097784	-
COMPARTIMENT POUR POISSONS - GN	BAC A POISSONS - 530x540x100 mm	19097770	-
	FOND PERFORÉ - 530x540 mm	19097774	-
	GUIDE COMP. POISSONS - 613 mm - 1 u.	19097781	-
COMPARTIMENT DE CONGÉLATION - GN	BAC POUR CONGELÉS - 530x540x100 mm	19097770	-
	GUIDE COMP. CONGELÉS - 662 mm - 1 u.	19097786	-
ARMOIRES POUR POISSONS ET POUR PATISSERIE	GRILLE PATISSIERE Epoxi (600x400)	19097776	-
	GRILLE PATISSIERE Inox, (600x400)	19001001	-
	BAC A PATISSERIE Inox, (600x400)	19010201	-
	GUIDE pour PATISSERIE - 485 mm - 1 u.	19097780	-
	BAC POUR POISSONS - 600x400x120 mm	19097771	-

Kit roulettes

DESCRIPTION	CODE	€
KIT 4 ROULETTES Ø100 (2 avec frein + 2 sans frein) - ARMOIRES	19015964	-
KIT 6 ROULETTES Ø100 (3 avec frein + 3 sans frein) - ARMOIRES MIXTES	19046863	-

Serrure standard

Serrure pour porte vitrée

Pedal d'ouverture

Kit barre boucherie

DESCRIPTION	CODE	POUR MODÈLES	QUANTITÉ	€
Barre boucherie 1 porte - GN (côtés emboutis)	19048712	EAFP-801/802	1	-
		EAAFP-801		
		EAFN-801/802		
		EAAFN-801		
		EAF-1602 MIX	2	
Barre boucherie 2 portes - GN (côtés emboutis)	19048713	EAFP-1602/1603/1604	1	-
		EAAFP-1602/1603/1604		
		EAFN-1602/1603/1604		
		EAAFN-1602/1603/1604		
Barre boucherie - SNACK	19048715	EAFP - 701/702	1	-
		EAFN - 701/702		
		EAFP-1402/1403/1404	2	
		EAFN-1402/1403/1404		

FAGOR
20

Tables frigorifiques

Gastronom 700 303
— Advance 303
— Concept 306
Snack 600 319
— Concept 319
Pâtisserie 800 327
— Concept 327

Les modèles spéciaux ou toute autre variante du modèle standard doivent être assemblés en usine ; ils entraînent un supplément par rapport au prix indiqué pour le modèle standard.
Pour toute autre variante ou option non indiquée dans la liste, merci de consulter Fagor Professional.

Efficacité et qualité adaptées aux besoins des professionnels.

Découvrir!

Accès au site web

Avec notre catalogue au large choix de tables, nous offrons une réponse à tous les types de besoins.

La gamme Advance représente le pari déterminé de Fagor pour l'innovation et l'alignement avec les niveaux les plus exigeants en matière d'efficience énergétique, obtenant la classe A

sur toutes les tables de réfrigération à 2 ou 3 portes.

La gamme Concept se caractérise comme étant la ligne la plus économique mais avec une gamme étendue unique sur le marché (séries GN-700, Snack-600 et Pâtisserie) grâce aux différentes options disponibles.

	GASTRONORM - 700		SNACK - 600	PÂTISSERIE - 800
	GLOBE ADVANCE	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT
DIMENSIONS (3 portes)	1.800 x 700 x 850	1.792 x 700 x 850	2.017 x 600 x 850	2.017 x 800 x 850
CAPACITÉ (N. niveaux par porte)	6	6	3	10
CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	A	B	C	C
ISOLATION	Latérale 60 mm Double plafond de 50+30	50 mm	50 mm	50 mm
RÉFRIGÉRANT	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R600a
CLASSE CLIMATIQUE	5	4	4	4
SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION	FLUX FORCÉ	FLUX FORCÉ	FLUX FORCÉ	GRAVITÉ
HACCP	OUI	NON	NON	NON
MODE ECO	OUI	OUI	OUI	OUI
SERRURE	OPTION Standard avec portes vitrées	OPTION Standard avec portes vitrées	OPTION Standard avec portes vitrées	OPTION
GRADE DE PROTECTION D'HUMIDITÉ	IPX5	IPX5	IPX4	IPX4

Advance | 700 Gastronorm

Les tables ADVANCE, disponibles en profondeur 700 mm et conçues pour les récipients de taille Gastronorm, ont été pensées dans le but de proposer un produit plus efficace, rentable et écologique qui améliore les conditions de travail au quotidien.

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur entièrement fabriqués en AISI-304.
- Isolation haute densité sans CFC de 40kg/m³.
- Epaisseur des parois latérales: 60 mm.
- Epaisseur des parois intérieurs: 50 mm afin d'assurer un minimum de déperditions et de variations de température pour garantir une conservation des aliments dans les meilleures conditions.
- Intérieur Inox à bord rayonné permettant un nettoyage facile.
- Evacuation intégrée des eaux de nettoyage garantissant un nettoyage parfait.
- Pieds en acier Inox réglagles.
- Fluide réfrigérant "vert" R600a pour les modèles en froid positif et R290 pour les modèles en froid négatif.
- Froid ventilé garantissant une parfaite diffusion et uniformité de la température.
- Evaporateur traité anti-corrosion.
- Dégivrage automatique par gaz chaud.
- Régulation électronique de la température, alarme sonore porte et température traçabilité HACCP.
- Testé en classe climatique V.
- Indice de protection IPX 5.
- La porte se referme automatiquement en-dessous de 90° et reste ouverte au-delà.
- Dosseret arrière de 10 cm de hauteur.
- Etagères en acier plastifié facilement démontables pour un nettoyage facile et glisisères à hauteur réglable (taille GN1/1).
- Fourni avec chaque porte: 1 grille GN1/1 et 2 jeux de glissières pour la positionner facilement à différentes hauteurs.
- Plage de température de fonctionnement de 0°C à +8°C (réfrigérateurs) et de -18°C à -22°C (congélateurs).
- Eclairage LED (seulement pour les modèles à porte vitrée).

Options :
- Kit roulettes (montage en usine possible).
- Sans dosseret.
- Différentes versions de tiroirs.
- Ouverture panoramique de portes.
- Arrière en Inox.
- Plan de travail en granit.
- Serrure (standard avec portes vitrées).

Tables de réfrigération *

Tables pour surgelés

ACP-4G ACN-3G

(*) Nous proposons en option un plan de travail en granit pour les tables de réfrigération.
(*)Nous offrons la possibilité d'ouverture de porte panoramique sur les modèles à 2, 3, et 4 portes (seulement portes solides).

Tables de réfrigération avec portes en verre

ACP-2G GD

VISIBILITÉ :
Porte en double vitrage et cadre en aluminium anodisé avec double chambre à vide.

Tables centrales de réfrigération

ACP-4G

FLEXIBILITÉ :
Comprend des portes des deux côtés pour plus de flexibilité de travail.

	MODÈLE	HZ	CODE	NB PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	RÉFRIGÉRANT	DIMENSIONS (MM)	€
Tables de réfrigération											
	ACP-2G	50	19089528	2	A	300	381	159	R600a	1.342x700x850	-
	ACP-3G	50	19089529	3	A	450	514	159	R600a	1.792x700x850	-
	ACP-4G	50	19089530	4	B	600	810	159	R600a	2.242x700x850	-
Tables pour surgelés											
	ACN-2G	50	19089531	2	D	300	2.044	307	R290	1.342x700x850	-
		60	19089532		-		-	348			-
	ACN-3G	50	19089533	3	D	450	2.654	316	R290	1.792x700x850	-
		60	19089534		-		-	357			-
	ACN-4G	50	19089055	4	D	600	3.322	325	R290	2242 x 700 x 850	
		60	19096650		-		-	366			
Tables de réfrigération avec portes en verre											
	ACP-2G GD	50	19089535	2	B	300	609	159	R600a	1.342x700x850	-
	ACP-3G GD	50	19089536	3	B	450	822	159	R600a	1.792x700x850	-
	ACP-4G GD	50	19089537	4	B	600	1296	159	R600a	2.242x700x850	-
Tables centrales de réfrigération											
	ACP-2G/C	50	19089538	2+2	-	300	-	159	R600a	1.342x768x850	-
	ACP-3G/C	50	19089539	3+3	-	450	-	159	R600a	1.792x768x850	-
	ACP-4G/C	50	19089540	4+4	-	600	-	159	R600a	2242 x 768 x 850	-

Tables de réfrigération avec tiroirs (*)

ACP-4G--HHHD

ACP-3G-TTT

VERSATILITÉ :
Nous proposons différentes versions de kit tiroirs pour nous adapter aux besoins les plus concrets.

ROBUSTESSE :
Nos tiroirs en acier inoxydable à fond perforé peuvent supporter des charges jusqu'à 40 kg.

(*) Nous vous proposons des différents options en mettant:
Groupes à 2 tiroirs (H), à 3 tiroirs (T) et portes (D).

	MODÈLE	CODE	NB PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	RÉFRIGÉRANT	DIMENSIONS (MM)	€
Tables de réfrigération avec tiroirs "h"										
	ACP-2G HD	19089541	1 H 1 D	A	258	381	152	R600a	1.350x700x850	-
	ACP-2G HH	19089542	2 H	A	258	381	152	R600a	1.350x700x850	-
	ACP-3G HDD	19089543	1 H 2 D	A	403	514	152	R600a	1.800x700x850	-
	ACP-3G HHD	19089544	2 H 1 D	A	403	514	152	R600a	1.800x700x850	-
	ACP-3G HHH	19089545	3 H	A	403	514	152	R600a	1.800x700x850	-
	ACP-4G HDDD	19089546	1 H 3 D	B	549	810	195	R600a	2.250x700x850	-
	ACP-4G HHDD	19089547	2 H 2 D	B	549	810	195	R600a	2.250x700x850	-
	ACP-4G HHHD	19089548	3 H 1 D	B	549	810	195	R600a	2.250x700x850	-
	ACP-4G HHHH	19089549	4 H	B	549	810	195	R600a	2.250x700x850	-
Tables de réfrigération avec tiroirs "t"										
	ACP-2G TT	19089550	3T	A	258	381	152	R600a	1.350x700x850	-
	ACP-3G TTT	19089551	3T	A	403	514	152	R600a	1.800x700x850	-

Tiroirs pour tables de réfrigération

	MODÈLE	KIT	CODE	TYPE DE TABLE	POSITION DU KIT DANS LE MEUBLE	€
	KIT 2 TIROIRS 1/2+1/2 GN ADV	H	19096243	ADVANCE Gastronorm		-
	KIT 2 TIROIRS 1/3+2/3 GN ADV	W	19096244	ADVANCE Gastronorm		-
	KIT 3 TIROIRS 1/3+1/3+1/3 GN ADV	T	19096245	ADVANCE Gastronorm		-

Concept | 700 Gastronorm

Grâce à la gamme CONCEPT de profondeur de 700 mm adaptée aux récipients Gastronorm, nous disposons de l'un des catalogues les plus larges du marché dans le secteur des tables réfrigérées. Nous proposons une large sélection de versions et d'options pour nous adapter aux besoin de chaque client, grâce à un produit robuste, ergonomique, fonctionnel et facile à nettoyer.

Caractéristiques générales

- Acier inoxydable austénitique de haute qualité à l'intérieur et à l'extérieur (sauf pour le panneau arrière galvanisé).
- Isolation haute densité sans CFC de 40kg/m^3.
- Epaisseur des parois latérales: 50 mm.
- Intérieur Inox à bord rayonné permettant un nettoyage facile.
- Evacuation intégrée des eaux de nettoyage garantissant un nettoyage parfait.
- Pieds en acier Inox réglagles.
- Fluide réfrigérant "vert" R600a pour les modèles en froid positif et R290 pour les modèles en froid négatif.
- Froid ventilé garantissant une parfaite diffusion et uniformité de la température.
- Evaporateur traité anti-corrosion.
- Dégivrage automatique par gaz chaud.
- Régulation électronique de la température.
- Indice de protection IPX 5.
- La porte se referme automatiquement en-dessous de 90° et reste ouverte au-delà.
- Dosseret arrière de 10 cm de hauteur.
- Etagères en acier plastifié facilement démontables pour un nettoyage facile et glisisères à hauteur réglable (taille GN1/1).
- Fourni avec chaque porte: 1 grille GN1/1 et 2 jeux de glissières pour la positionner facilement à différentes hauteurs.
- Plage de température de fonctionnement de 0°C à +8°C (réfrigérateurs) et de -18°C à -22°C (congélateurs).
- Eclairage LED (seulement pour les modèles à porte vitrée).

Options :
- Kit roulettes (montage en usine possible).
- Sans dosseret.
- Différentes versions de tiroirs.
- Ouverture panoramique de portes.
- Arrière en Inox.
- Plan de travail en granit.
- Serrure (standard avec portes vitrées).

Tables de réfrigération

Tables
De réfrigération

CCP-2G

Tables de réfrigération
Avec pré-installation

CCP-4G/R

ADAPTABILITÉ:
Equipements préparé pour raccordement frigorifique à distance. **Le groupe réfrigeré non inclus.**

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	N. PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Tables de réfrigération											
	CCP-2G	R600a R290	50	19089552	2	B	274	752	203	1.342x700x850	-
			60	19089553		-		-	295		-
	CCP-3G	R600a R290	50	19089554	3	C	428	931	203	1.792x700x850	-
			60	19089555		-		-	295		-
	CCP-4G	R600a	50	19089556	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-
			60	19089557		-		-	241		-
Tables de réfrigération avec pré-installation											
	CCP-2G/R	-	50/60	19089558	2	-	274	-	29	1.042x700x850	-
	CCP-2G/R	-	50/60	19089559	3	-	428	-	29	1.492x700x850	-
	CCP-4G/R	-	50/60	19089560	4	-	581	-	29	1.942x700x850	-

Tables pour surgelés

Tables
Pour surgelés

CCN-3G

Tables pour surgelés
Avec pré-installation

CCN-2G/R

ADAPTABILITÉ:
Equipements préparé pour raccordement frigorifique à distance. Le groupe réfrigeré non inclus.

MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	N. PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Tables pour surgelés										
CCN-2G	R290	50	19089561	2	D	274	2.212	667	1.342x700x850	-
		60	19089562		-		-	737		-
CCN-3G	R290	50	19089563	3	D	428	2.467	676	1.792x700x850	-
		60	19089564		-		-	746		-
Tables pour surgelés avec pré-installation										
CCN-2G/R		50/60	19089565	2	-	274	-	414	1.042x700x850	-
CCN-3G/R		50/60	19089566	3	-	428	-	423	1.492x700x850	-

Tables de réfrigération avec tiroirs (*)

CCP-3G HHD

ROBUSTESSE :
Nos tiroirs en acier inoxydable à fond perforé peuvent supporter des charges jusqu'à 40 kg.

CCP-2G HD

(*) Nous disposons de différentes versions de tiroirs en kit et portes:
Groupe 2 tiroirs (H) - Portes (D)

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	N. PORTES GROUPES TIROIRS	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Tables de réfrigération avec tiroirs											
	CCP-2G HD	R600a	50	19089567	1 H 1 D	C	274	752	203	1.342x700x850	-
	CCP-2G HH	R600a	50	19089568	2 H	C		752	203		-
	CCP-3G HDD	R600a	50	19089569	1 H 2 D	C	428	931	203	1.792x700x850	-
	CCP-3G HHD	R600a	50	19089570	2 H 1 D	C		931	203		-
	CCP-3G HHH	R600a	50	19089571	3 H	C		931	203		-
	CCP-4G HDDD	R600a	50	19089572	1 H 3 D	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-
	CCP-4G HHDD	R600a	50	19089573	2 H 2 D	C		1.096	224		-
	CCP-4G HHHD	R600a	50	19089574	3 H 1 D	C		1.096	224		-
	CCP-4G HHHH	R600a	50	19089575	4 H	C		1.096	224		-

Tiroirs pour tables de réfrigération

	MODÈLE	KIT	CODE	TYPE DE TABLE	POSITION DU KIT DANS LE MEUBLE	€
	KIT 2 TIROIRS (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm		-
	KIT 2 TIROIRS (1/2+1/2) DROITE	H	19015952	CONCEPT Gastronorm		-
	KIT 2 TIROIRS (1/2+1/2) GAUCHE	H	19036401	CONCEPT Gastronorm		-
	KIT 2 TIROIRS (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm		-
	KIT 3 TIROIRS (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm		-

Tables de réfrigération avec tiroirs et pré-installation

CCP-4G/R-HHDD

ADAPTABILITÉ :
Appareils préparés pour raccordement d'un groupe frigorifique à distance.
Le groupe de réfrigération n'est pas inclus.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
Tables de réfrigération avec tiroirs et pré-installation										
CCP-2G/R HD	-	50/60	19089576	1 H 1 D	-	274	-	29	1.042x700x850	-
CCP-2G/R HH	-	50/60	19089577	2 H	-		-	29		-
CCP-3G/R HDD	-	50/60	19089578	1 H 2 D	-	428	-	29	1.492x700x850	-
CCP-3G/R HHD	-	50/60	19089579	2 H 1 D	-		-	29		-
CCP-3G/R HHH	-	50/60	19089580	3 H	-		-	29		-
CCP-4G/R HDDD	-	50/60	19089581	1 H 3 D	-	581	-	29	1.942x700x850	-
CCP-4G/R HHDD	-	50/60	19089582	2 H 2 D	-		-	29		-
CCP-4G/R HHHD	-	50/60	19089583	3 H 1 D	-		-	29		-
CCP-4G/R HHHH	-	50/60	19089584	4 H	-		-	29		-

Tables réfrigérées avec portes vitrées

Tables de réfrigération
Avec portes vitrées

CCP-3G GD

VISIBILITÉ :
Porte en double vitrage et cadre en aluminium anodisé avec double chambre à vide.

Tables de réfrigération
Avec portes vitrées et pré-installation

CCP-2G/R GD

ADAPTABILITÉ :
Appareils préparés pour raccordement d'un groupe frigorifique à distance.
Le groupe de réfrigération n'est pas inclus.

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	N. PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Tables de réfrigération avec portes vitrées											
	CCP-2G GD	R600a	50	19089585	2	C	274	1.203	205	1.342x700x850	-
	CCP-3G GD	R600a	50	19089586	3	B	428	1.489	207	1.792x700x850	-
	CCP-4G GD	R600a	50	19089587	4	B	581	1.753	230	2.242x700x850	-
Tables de réfrigération avec portes vitrées et pré-installation											
	CCP-2G/R GD	-	50/60	19089588	2	-	274	-	-	1.042x700x850	-
	CCP-3G/R GD	-	50/60	19089589	3	-	428	-	-	1.492x700x850	-
	CCP-4G/R GD	-	50/60	19089590	4	-	581	-	-	1.942x700x850	-

Tables de réfrigération
Avec évier

CCP-4G/S

ÉVIER :
Évier intégré (330 x 365 x 140) avec égouttoir sur le plan de travail.

Tables traversantes
De réfrigération

CCPC-3G/C

FLEXIBILITÉ :
Comprend des portes des deux côtés pour plus de flexibilité de travail pour le stockage des aliments.

Tables réfrigérées avec évier

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	N. PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Tables réfrigérées avec évier											
	CCP-2G/S	R600a	50	19089591	2	B	274	752	203	1.342x700x850	-
	CCP-3G/S	R600a	50	19089592	3	C	428	931	203	1.792x700x850	-
	CCP-4G/S	R600a	50	19089593	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-

Tables réfrigérées traversantes

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	N. PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Tables réfrigérées traversantes											
	CCP-2G/C	R600a	50	19089594	2+2	-	274	-	203	1.342x778x850	-
	CCP-3G/C	R600a	50	19089595	3+3	-	428	-	203	1.792x778x850	-
	CCP-4G/C	R600a	50	19089596	4+4	-	581	-	224	2.242x778x850	-

Tables supports réfrigérées

Conçues pour servir de support sous des éléments de cuisson à poser. Idéales comme solution frigorifique pour les espaces réduits.

Modèles avec portes

CCPB-3G

Modèles avec tiroirs 1/3 et 2/3

CCPB-3G T

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	N. PORTES ET TIROIRS	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KWH)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Modèles avec portes											
	CCPB-2G	R600a R290	50	19089597	2	C	177	752	203	1.342x700x584	-
			60	19089598		-		-	295		-
	CCPB-3G	R600a R290	50	19089599	3	C	277	931	203	1.792x700x584	-
			60	19089600		-		-	295		-
	CCPB-4G	R600a	50	19089601	4	D	377	1096	224	2.242x700x584	-
			60	19089602							-
Modèles avec tiroirs 2/3											
	CCPB-2G W	R600a R290	50	19089603	2 x 2/3	C	177	752	203	1.342x700x584	-
			60	19089604		-		-	295		-
	CCPB-3G W	R600a R290	50	19089605	3 x 2/3	C	277	931	203	1.792x700x584	-
			60	19089606		-		-	295		-
	CCPB-4G W	R600a	50	19089607	4 x 2/3	C	377	1.096	224	2.242x700x584	-
			60	19089608		-		-	241		-
Modèles avec tiroirs 1/3 et 2/3											
	CCPB-2G T	R600a R290	50	19089609	2 x 1/3 1 x 2/3	C	177	752	203	1.342x700x584	-
			60	19089610		-		-	295		-
	CCPB-3G T	R600a R290	50	19089611	4 x 1/3 1 x 2/3	C	277	931	203	1.792x700x584	-
			60	19089612		-		-	295		-
	CCPB-4G T	R600a	50	19089613	6 x 1/3 1 x 2/3	D	377	1.096	224	2.242x700x584	-
			60	19089614		-		-	241		-

Meubles support réfrigérés Kore 900

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 90º.
- 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 ºC, +8 ºC, temp. ambiante de 38 ºC.
- 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	-
Modèles avec tiroirs 2/3										
CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1.200x900x590	-
Modèles avec tiroirs										
CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1.200x900x590	-
Modèles avec tiroirs										
CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1.600x900x590	-
Modèles avec tiroirs 2/3										
CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1.600x900x590	-

Meubles support réfrigérés KORE 700

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 90º.
- 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 ºC, +8 ºC, temp. ambiante de 38 ºC.
- 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	-
Modèles avec tiroirs 2/3										
CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	-
Modèles avec tiroirs										
CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	c	110	777	262	1200x630x590	-
Modèles avec portes										
CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1.600x630x590	-
Modelos con cajones 2/3										
CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1.600x630x590	-

FAGOR

Tables GN - options disponibles et supplément de prix par modèle

MODÈLE	ARRIERE INOX	PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT 3 CM	SANS DESSUS	SANS DOSSERET	KIT ROUES	SERRURE (PAR PORTE)	KIT TIROIRS [1/2] UNITÉ	KIT TIROIRS [1/3] UNITÉ	COMPRESSEUR À GAUCHE	RÉSISTANCE DU CADRE DE PORTE	OUVERTURE PANORAMIQUE	
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
	BS	GR	NT	NS	C	LC	H	T	LG	FH	PO	CI
ADVANCE - 700 GASTRONORM												
ACP-2G	o	o	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
ACP-3G	o	o	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
ACP-4G	o	o	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
ACN-2G	o	o	o	0	o	o	-	-	o	Std	o	o
ACN-3G	o	o	o	0	o	o	-	-	o	Std	o	o
ACN-4G (NEW)	o	o	o	0	o	o	-	-	o	Std	o	o
ACP-2G GD	o	o	o	0	o	Std	-	-	o	o	o	o
ACP-3G GD	o	o	o	0	o	Std	-	-	o	o	o	o
ACP-4G GD	o	o	o	0	o	Std	-	-	o	o	o	o
ACP-2G/C	-	-	o	Std	o	o	-	-	-	o	o	o
ACP-3G/C	-	-	o	Std	o	o	-	-	-	o	o	o
ACP-4G/C												
CONCEPT - 700 GASTRONORM												
CCP-2G	o	o	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
CCP-3G	o	o	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
CCP-4G	o	o	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
CCN-2G	o	o	o	0	o	o	-	-	o	Std	o	o
CCN-3G	o	o	o	0	o	o	-	-	o	Std	o	o
CCP-2G GD	o	o	o	0	o	Std	-	-	o	o	-	-
CCP-3G GD	o	o	o	0	o	Std	-	-	o	o	-	-
CCP-4G GD	o	o	o	0	o	Std	-	-	o	o	-	-
CCP-2G/S	o	-	-	0	-	o	o	o	-	o	o	o
CCP-3G/S	o	-	-	0	-	o	o	o	-	o	o	o
CCP-4G/S	o	-	-	0	-	o	o	o	-	o	o	o
CCPB-2G	o	-	-	Std	o	o	-	-	-	o	-	-
CCPB-3G	o	-	-	Std	o	o	-	-	-	o	-	-
CCPB-4G	o	-	-	Std	o	o	-	-	-	o	-	-
CCPC-2G/C	-	-	o	Std	o	o	-	-	-	o	o	o
CCPC-3G/C	-	-	o	Std	o	o	-	-	-	o	o	o
CCPC-4G/C	-	-	o	Std	o	o	-	-	-	o	o	o
CCP-2G/R	o	o	o	0	-	o	o	o	-		o	o
CCP-3G/R	o	o	o	0	-	o	o	o	-		o	o
CCP-4G/R	o	o	o	0	-	o	o	o	-		o	o
CCN-2G/R	o	o	o	0	-	o	-	-	Std	o	o	o
CCN-3G/R	o	o	o	0	-	o	-	-	Std	o	o	o
CCP-2G/R GD	o	o	o	0	-	Std	-	-	-		-	-
CCP-3G/R GD	o	o	o	0	-	Std	-	-	-		-	-
CCP-4G/R GD	o	o	o	0	-	Std	-	-	-		-	-

Tiroirs pour tables de réfrigération

	MODÈLE	KIT	CODE	TYPE DE TABLE	POSITION DU KIT DANS LE MEUBLE	€
	KIT 2 TIROIRS 1/2+1/2 GN ADV	H	19096243	ADVANCE Gastronorm	✓ ✓ ✓ ✓	-
	KIT 2 TIROIRS 1/3+2/3 GN ADV	W	19096244	ADVANCE Gastronorm	✓ ✓ ✓ ✓	-
	KIT 3 TIROIRS 1/3+1/3+1/3 GN	T	19096245	ADVANCE Gastronorm	✓ ✓ ✓ ✓	-
	KIT 2 TIROIRS (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm	✓ ✓ ✓ —	-
	KIT 2 TIROIRS (1/2+1/2) DROITE	H	19015952	CONCEPT Gastronorm	✓	-
	KIT 2 TIROIRS (1/2+1/2) GAUCHE	H	19036401	CONCEPT Gastronorm	✓	-
	KIT 2 TIROIRS (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm	✓ ✓ ✓ —	-
	KIT 3 TIROIRS (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm	✓ ✓ ✓ —	-

Kits roulettes pour tables gastronorm

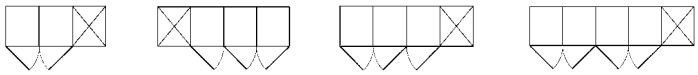
DESCRIPTION	CODE	€
KIT 4 ROULETTES, 2 avec frein	19016846	-
KIT 6 ROULETTES, 3 avec frein	19011005	-

Accessoires pour tables gastronorm *

DESCRIPTION	CODE	€
GRILLE GN 1/1 en Epoxi (530x325)	19097778	-
Étagère à baguette en acier inoxydable EVI 1/1	19085067	-
GUIDE pour grille GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pièce	19097784	-
GUIDE pour grille GN-1/1- Central - 612 mm - 1 pièce	19097781	-
GUIDE pour grille TABLES ADVANCE - Mural et Central - 519 mm - 1 pièce	19097782	-

Ouverture panoramique (AP)

(#) Ouverture panoramique - options possibles



Concept | 600 Snack

Notre gamme concept de profondeur de 600 mm en dimensions snack proposer un large choix de tables réfrigérées qui s'adaptent aux espaces réduits, tout en restant robustes, fonctionnelles et faciles d'entretien.

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable austénitique de haute qualité.
- Isolation haute densité sans CFC de 40kg/m³.
- Epaisseur des parois latérales: 50 mm.
- Intérieur Inox à bord rayonné permettant un nettoyage facile.
- Evacuation intégrée des eaux de nettoyage garantissant un nettoyage parfait.
- Pieds en acier Inox réglagles.
- Fluide réfrigérant "vert" R600a pour les modèles en froid positif et R290 pour les modèles en froid négatif.
- Froid ventilé garantissant une parfaite diffusion et uniformité de la température.
- Evaporateur traité anti-corrosion.
- Régulation électronique de la température.
- Testé en classe climatique 4.
- La porte se referme automatiquement en-dessous de 90° et reste ouverte au-delà.
- Dosseret arrière de 10 cm de hauteur.
- Etagères en acier plastifié facilement démontables pour un nettoyage facile et glisisères à hauteur réglable.
- Fourni avec chaque porte: 1 grille 405x460 mm et 2 jeux de glissières pour la positionner facilement à différentes hauteurs.
- Plage de température de fonctionnement de 0°C à +8°C (réfrigérateurs) et de -18°C à -22°C (congélateurs).
- Eclairage LED (seulement pour les modèles à porte vitrée).

Options :

- Kit roulettes (montage en usine possible).
- Sans dosseret.
- Différentes versions de tiroirs.
- Ouverture panoramique de portes.
- Arrière en Inox.
- Serrure (standard avec portes vitrées).

FAGOR

Tables de réfrigération

Tables de réfrigération

CCP-2S

Tables de réfrigération avec pré-installation (*)

CCP-3S/R

(*) ADAPTABILITÉ:
Equipements préparé pour raccordement frigorifique à distance. **Le groupe réfrigeré non inclus.**

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	N. PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Tables de réfrigération											
	CCP-2S	R600a R290	50	19089625	2	C	268	836	203	1.492x600x850	-
			60	19089626		-		-	295		-
	CCP-3S	R600a R290	50	19089627	3	C	416	931	203	2.017x600x850	-
			60	19089628		-		-	295		-
	CCP-4S	R600a	50	19089629	4	C	564	1.096	224	2.542x600x850	-
			60	19089630		-		-	241		-
Tables de réfrigération avec pré-installation											
	CCP-2S/R	-	50/60	19089631	2	-	268	-	29	1.192x600x850	-
	CCP-3S/R	-	50/60	19089632	3	-	416	-	29	1.717x600x850	-
	CCP-4S/R	-	50/60	19089633	4	-	564	-	29	2.242x600x850	-

Tables pour surgelés

Tables pour surgelés

CCN - 3S

Tables pour surgelés avec pré-installation (*)

CCN- 2S/R

(*) ADAPTABILITÉ:
Equipements préparé pour raccordement frigorifique à distance. Le groupe réfrigeré non inclus.

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	N. PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Tables pour surgelés											
	CCN-2S	R290	50	19089634	2	D	268	2.212	669	1.492x600x850	-
			60	19089635		-		-	739		-
	CCN-3S	R290	50	19089636	3	D	416	2.467	679	2.017x600x850	-
			60	19089637		-		-	749		-
Tables pour surgelés avec pré-installation											
	CCN-2S/R	-	50/60	19089638	2	-	268	-	416	1.192x600x850	-
	CCN-3S/R	-	50/60	19089639	3	-	416	-	426	1.717x600x850	-

Tables de réfrigération
Avec tiroirs

ROBUSTESSE :
Nos tiroirs en acier inoxydable à fond perforé peuvent supporter des charges jusqu'à 40 kg.

Nous disposons de différentes versions de tiroirs en kit et portes:
Groupe 2 tiroirs (H)
Portes (D)

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	N. PORTES GROUPES TIROIRS	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Tables de réfrigération avec tiroirs											
	CCP-2S HD	R600a	50	19089640	1 H 1 D	C	268	836	203	1.492x600x850	-
	CCP-2S HH	R600a	50	19089641	2 H	C		836	203		-
	CCP-3S HDD	R600a	50	19089642	1 H 2 D	C	416	931	203	2.017x600x850	-
	CCP-3S HHD	R600a	50	19089643	2 H 1 D	C		931	203		-
	CCP-3S HHH	R600a	50	19089644	3 H	C		931	203		-
	CCP-4S HDDD	R600a	50	19089645	1 H 3 D	C	564	1.096	224	2.542x600x850	-
	CCP-4S HHDD	R600a	50	19089646	2 H 2 D	C		1.096	224		-
	CCP-4S HHHD	R600a	50	19089647	3 H 1 D	C		1.096	224		-
	CCP-4S HHHH	R600a	50	19089648	4 H	C		1.096	224		-

Tiroirs pour tables de réfrigération snack

	MODÈLE	KIT	CODE	TYPE DE TABLE	POSITION DU KIT DANS LE MEUBLE	€
	KIT 2 TIROIRS (1/2+1/2)	H	19004925	Snack	✓ ✓ ✓ —	-
	KIT 2 TIROIRS (1/2+1/2) DROITE	H	19004921	Snack	✓	-
	KIT 2 TIROIRS (1/2+1/2) GAUCHE	H	19004930	Snack	✓	-
	KIT 2 TIROIRS (1/3+2/3)	W	19004927	Snack	✓ ✓ ✓ —	-
	KIT 3 TIROIRS (1/3+1/3+1/3)	T	19004923	Snack	✓ ✓ ✓ —	-

Tables de réfrigération
Avec tiroirs et pré-installation

ADAPTABILITÉ :
Appareils préparés pour raccordement d'un groupe frigorifique à distance.
Le groupe de réfrigération n'est pas inclus.

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	N. PORTES GROUPES TIROIRS	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Tables de réfrigération avec tiroirs avec pré-installation											
	CCP-2S/R HD	-	50/60	19089649	1 H 1 D	-	268	-	29	1.192x600x850	-
	CCP-2S/R HH	-	50/60	19089650	2 H	-	268	-	29	1.192x600x850	-
	CCP-3S/R HDD	-	50/60	19089651	1 H 2 D	-	416	-	29	1.717x600x850	-
	CCP-3S/R HHD	-	50/60	19089653	2 H 1 D	-	416	-	29	1.717x600x850	-
	CCP-3S/R HHH	-	50/60	19089654	3 H	-	416	-	29	1.717x600x850	-
	CCP-4S/R HDDD	-	50/60	19089655	1 H 3 D	-	564	-	29	2.242x600x850	-
	CCP-4S/R HHDD	-	50/60	19089656	2 H 2 D	-	564	-	29	2.242x600x850	-
	CCP-4S/R HHHD	-	50/60	19089657	3 H 1 D	-	564	-	29	2.242x600x850	-
	CCP-4S/R HHHH	-	50/60	19089658	4 H	-	564	-	29	2.242x600x850	-

Tables
de réfrigération avec portes en verre

CCP - 2S GD

EMSP-150-PC

VISIBILITÉ :
Porte en double vitrage et cadre en aluminium anodisé avec double chambre à vide.

Tables
de réfrigération avec évier

CCP - 2S/S

EMSP-150-F

ÉVIER :
Comprend un évier (330 x 365 x 140) avec égouttoir sur le plan de travail.

Tables réfrigérées avec portes vitrées

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	N. PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
	CCP-2S GD	R600a	50	19089659	2	E	268	1.337	207	1.492x600x850	-
	CCP-3S GD	R600a	50	19089660	3	E	416	1.489	209	2.017x600x850	-
	CCP-4S GD	R600a	50	19089661	4	E	564	1.753	232	2.542x600x850	-

Tables réfrigérées avec évier

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	N. PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
	CCP-2S/S	R600a	50	19089662	2	C	268	836	203	1.492x600x850	-
	CCP-3S/S	R600a	50	19089663	3	C	416	931	203	2.017x600x850	-
	CCP-4S/S	R600a	50	19089664	4	C	564	1.096	224	2.542x600x850	-

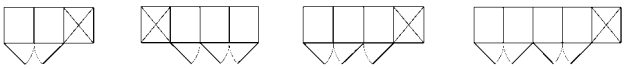
Tiroirs pour tables de réfrigération

	MODÈLE	KIT	CODE	TYPE DE TABLE	POSITION DU KIT DANS LA TABLE	€
	KIT 2 TIROIRS (1/2+1/2)	H	19004925	Snack		-
	KIT 2 TIROIRS (1/2+1/2) DROITE.	H	19004921	Snack		-
	KIT 2 TIROIRS (1/2+1/2) GAUCHE	H	19004930	Snack		-
	KIT 2 TIROIRS (1/3+2/3)	W	19004927	Snack		-
	KIT 3 TIROIRS (1/3+1/3+1/3)	T	19004923	Snack		-

Tables snack - options disponibles et supplément de prix par modèle

MODÈLE	ARRIERE INOX (€)	PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT 3 CM (€)	SANS DESSUS (€)	SANS DOSSERET (€)	KIT ROUES (€)	SERRURE (PAR PORTE) (€)	KIT TIROIRS [1/2] UNITÉ (€)	KIT TIROIRS [1/3] UNITÉ (€)	COMPRESSEUR À GAUCHE (€)	RÉSISTANCE DU CADRE DE PORTE (€)	OUVERTURE PANORAMIQUE (€)	GROTTE ANGLAISE
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H/W	T	GI	T	AP	
GLOBE - 600 SNACK											(#)	
CCP-2S	o	-	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
CCP-3S	o	-	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
CCP-4S	o	-	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
CCN-2S	o	-	o	o	o	o	-	-	o	o	o	
CCN-3S	o	-	o	o	o	o	-	-	o	o	o	
CCP-2S PC CR PC	o	-	o	o	o	Std	-	-	o	o	-	
CCP-3S PC CR PC	o	-	o	o	o	Std	-	-	o	o	-	
CCP-4S PC CR PC	o	-	o	o	o	Std	-	-	o	o	-	
CCP-2S/S	o	-	-	o	-	o	o	o	-	o	o	
CCP-3S/S	o	-	-	o	-	o	o	o	-	o	o	
CCP-4S/S	o	-	-	o	-	o	o	o	-	o	o	
CCP-2S/R	o	-	o	o	-	o	o	o	-	o	o	
CCP-3S/R	o	-	o	o	-	o	o	o	-	o	o	
CCP-4S/R	o	-	o	o	-	o	o	o	-	o	o	
CCN-2S/R	o	-	o	o	-	o	-	-	-	o	o	
CCN-3S/R	o	-	o	o	-	o	-	-	-	o	o	

(#) Ouverture panoramique - options possibles
(*) Granit livré avec dosseret et rebords



Kit roulettes pour tables

DESCRIPTION	CODE	€
KIT 4 ROULETTES Ø 80, 2 avec frein - Pour tables à 2 et 3 portes	19016846	-
KIT 6 ROULETTES Ø 80, 3 avec frein - Pour tables à 4 portes	19011005	-

Accessoires *

DESCRIPTION	CÓDIGO	€
GRILLE LATERALE en epoxi (405x460)	19097777	-
GRILLE CENTRALE en epoxi (405x525)	19097775	-
SUPPORT DE GRILLE SNACK	19097783	-

* Consulter prix dans la liste d'accessoires et pièces détachées.

Concept | Tables pâtisseries - Profondeur 800 mm

Les tables de pâtisserie viennent compléter notre offre d'équipements spécialement conçus pour ce secteur.

Caractéristiques générales

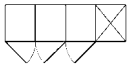
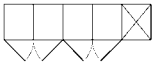
- Structure fabriquée en acier inoxydable AISI-304
- Isolation de 50 mm en polyuréthane injecté de 40 kg/m³ de densité.
- Système de réfrigération statique par gravité.
- Évaporateur vertical libérant plus de volume de stockage interne.
- Contrôle électronique et digital de la température et du dégivrage avec afficheur digital.
- Les commandes sont intégrées au panneau frontal et sont ainsi mieux protégées contre la saleté. Elles possèdent un degré de protection IPX5 contre les éclaboussures et les projections d'eau.
- Mécanisme de fermeture et de blocage automatique des portes, pour plus de commodité pour remplir et vider l'appareil.
- Étagères en acier plastifié facilement démontables pour un nettoyage facile et glissières à hauteur réglable (taille 600 x 400 mm).
- Fourni avec chaque porte : 1 grille 600 x 400 mm et 2 jeux de glissières, pour la placer facilement à différentes hauteurs.
- Évacuation intégrée grâce à une perforation permettant l'évacuation des eaux résiduelles qui peuvent se former à l'intérieur du meuble.
- Fond embouti et intérieurs incurvés pour faciliter le nettoyage et la conservation.
- Pieds à hauteur réglable en acier inoxydable.
- Dosseret arrière de 10 cm de hauteur.
- Température de fonctionnement :0 °C ÷ +8 °C.
- Testé en classe climatique IV.

	MODÈLE	HZ.	CODE	NB PORTES	CAPACITÉ BRUTE (L)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	RÉFRIGÉRANT	DIMENSIONS (MM)	€
	CCP-2B	50	19089665	2	325	220	R290	1.492x800x850	-
	CCP-3B	50	19089666	3	584	303	R290	2.017x800x850	-
	CCP-4B	50	19089667	4	792	303	R290	2.542x800x850	-

Tables à pâtisserie - options disponibles et supplément de prix par modèle

MODÈLE	ARRIERE INOX **BS** (€)	PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT* 3 CM **GR** (€)	SANS DESSUS **NT** (€)	SANS DOSSERET **NS** (€)	KIT ROUES **C** (€)	SERRURE (PAR PORTE) **LC** (€)	TROPICALISÉ **FH** (€)	OUVERTURE PANORAMIQUE (#) **PO** (€)	GROTTE ANGLAISE **CI** (€)
CCP-2B	o	o	o	0	o	o	o	o	o
CCP-3B	o	o	o	0	o	o	o	o	o
CCP-4B	o	o	o	0	o	o	o	o	o

(#) Ouverture panoramique - options possibles
(*) Granit livré avec dosseret et rebords

Kit roulettes pour tables

DESCRIPTION	CODE	€
KIT 4 ROULETTES Ø 80, 2 avec frein - Pour tables à 2 et 3 portes	19016846	-
KIT 6 ROULETTES Ø 80, 3 avec frein - Pour tables à 4 portes	19011005	-

Accessoires *

ACCESSOIRE	CÓDIGO
GRILLE en Epoxi (600x400)	19097776
GRILLE en Inox, (600x400)	19001001
BAC À PÂTISSERIE Inox, (600x400)	19010201
GUIDE MURALE pour grille - 649 mm - 1 pièce	19097779
GUIDE CENTRALE pour grille - 711 mm - 1 pièce	19097788

FAGOR

Tables de preparation

Tables de préparation configurables.... 333

Tables de préparation professionnelles pour pizza..... 335

Tables de préparation compactes pour pizza 337

Tables de préparation sandwiches et salades 339

Saladettes..... 341

Les modèles spéciaux ou toute autre variante du modèle standard doivent être assemblés en usine ; ils entraînent un supplément par rapport au prix indiqué pour le modèle standard. Pour toute autre variante ou option non indiquée dans la liste, merci de consulter Fagor Professional.

Tables spéciales pour des tâches spécifiques.

Découvrir!

Accès au site web

Nous proposons des tables spéciales conçues pour préparer des aliments spécifiques : pizzas, salades, sandwichs.
De plus, nous donnons la possibilité de configurer des tables sur mesure selon les nécessités de chaque client, en combinant des éléments en option avec nos tables spéciales.

	POUR PIZZA				POUR SALADES ET SANDWICH		
	CONFIGURABLES		COMPACTES		POUR SALADES	SALADETTES	
	700 mm	800 mm	PROFESSIONNELS	STANDARD	EMEP-135/180	EMEP-100	EMEP-100-G
Dimensions (2 portes)	1.342x700x850	1.492x800x850	1.590x700x854	1.350x700x850	1.342x700x850	915x700x875	915x700x895
CAPACITÉ INTERNE	GN-1/1	600x400	GN-1/1 600x400	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1
DESSUS	Granit	EN OPTION	Granit	Inox	Inox	Polyamide	Granit
MEUBLE POUR BACS GN	En option EMI / EMIT	En option EMI / EMIT	À l'arrière	À l'arrière	Dessus avec zone pour bacs	Dessus avec zone pour bacs	À l'arrière
RÉFRIGÉRANT	R-600a	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
CLASSE CLIMATIQUE	4	4	4	4	4	4	4
ÉVAPORATEUR	INTERNE	INTERNE CENTRAL	INTERNE CENTRAL	INTERNE CENTRAL	INTERNE CENTRAL	INTERNE CENTRAL	INTERNE CENTRAL
SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION	Forcé	Statique	Forcé	Forcé	Forcé	Forcé	Forcé
MODE ECO	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
SERRURE	EN OPTION	EN OPTION	EN OPTION	EN OPTION	EN OPTION	NON	NON
GRADE DE PROTECTION	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

Tables de préparation I **Configurables** Profondeur 700 /800 mm

Nous proposons une série de tables avec un plan de travail en granit, et lapossibilité de placer dessus différentes sortes de vitrines à ingrédients, afin de s'adapter à chaque nécessité.

CCP-3G GR

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	N. PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Tables de réfrigération avec dessus en granite, largeur 700											
	CCP-2G GR	R-600a	50	19089668	2	B	274	752	203	1.342x700x850	-
	CCP-3G GR	R-600a	50	19089669	3	C	428	931	203	1.792x700x850	-
	CCP-4G GR	R-600a	50	19089670	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-
Tables à pâtisserie vec dessus granite en option, largeur 800											
	CCP-2B GV	R-290	50	19089665 (*)	2	-	376	-	220	1.492x800x850	-
	CCP-3B GV	R-290	50	19089666 (*)	3	-	584	-	303	2.017x800x850	-

(*) Dessus granite non inclus. Voir options.

SP-2G

SPT-3G

Meubles réfrigérés pour ingrédients

	MODÈLE	POUR TABLES:	CODE	COUVERCLE	CAPACITÉ BACS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	RÉFRIGÉRANT	DIMENSIONS (mm)	€
Meubles pour bacs gn-1/4 avec couvercle en verre									
	SP-2G	CCP-2G GR	19089671	Verre	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x450	-
	SP-3G	CCP-3G GR	19089672	Verre	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x450	-
	SP-4G	CCP-4G GR	19089673	Verre	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x450	-
	SP-2B	CCP-2B GV	19089674	Verre	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x450	-
	SP-3B	CCP-3B GV	19089675	Verre	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x450	
Meubles pour bacs gn-1/4 avec couvercle rabattable en acier inox									
	SPT-2G	CCP-2G GR	19089676	Rabattable inox	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x250	-
	SPT-3G	CCP-3G GR	19089677	Rabattable inox	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x250	-
	SPT-4G	CCP-4G GR	19089678	Rabattable inox	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x250	-
	SPT-2B	CCP-2B GV	19089679	Rabattable inox	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x250	-
	SPT-3B	CCP-3B GV	19089680	Rabattable inox	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x250	-

Options possibles. Augmentation de prix par modèle

MODÈLE	ARRIÈRE INOX **BS**	DESSUS GRANITE 3CM **GR**	SANS DESSUS **NT**	SANS DOSSERET **NS**	KIT ROUES **C**	SERRURE (PAR PORTE) **LC**	KIT TIROIRS [1/2] UNITÉ **H**	KIT TIROIRS [1/3] UNITÉ **T**	COMPRESSEUR À GAUCHE **LG**	RÉSISTANCE DU CADRE DE PORTE **FH**	OUVERTURE PANORAMIQUE **PO**	GROTTE ANGLAISE
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CCP-2G GR	o	Std	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
CCP-3G GR	o	Std	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
CCP-4G GR	o	Std	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
CCP-2B GV	o	o	o	0	o	o	-	-	-	o	o	o
CCP-3B GV	o	o	o	0	o	o	-	-	-	o	o	o

Accessoires (*)

POUR MODÈLES:	ACCESSOIRE	CODE	€
TABLES GN	GRILLE GN-1/1 en Epoxi (530x325)	19097778	-
	Étagère à baguette en acier inoxydable EVI 1/1	19085067	-
	GUIDE pour grille GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pièce	19097784	-
	GUIDE pour grille GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pièce	19097781	-
TABLES À PÂTISSERIE	GRILLE en Epoxi (600x400)	19097776	-
	GRILLE Inox, (600x400)	19001001	-
	BAC Inox, (600x400)	19010201	-
	GUIDE pour grille - Mural - 649 mm - 1 pièce	19097779	-
	GUIDE pour grille - Central - 711 mm - 1 p.	19097788	-

Tables de préparation | Professionnels pour pizza profondeur 700 mm

Les tables pour pizza sont dotées de caractéristiques particulières qui répondent aux demandes spécifiques de cette catégorie de marché. Chez Fagor Professional, nous avons développé ce produit afin de satisfaire chaque client.

CPZC-3G

Caractéristiques générales

- Structure construite en acier inoxydable AISI-304.
- Dessus en granite 3 cm d'épaisseur. Dosseret et latéraux 2 cm d'épaisseur et 9 cm d'hauteur.
- Isolation de 50 mm en polyuréthane injecté de 40 kg/m^3 de densité.
- Système de réfrigération par tirage forcé placé à l'intérieur de la chambre.
- Évaporateur en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Contrôle électronique et digital de la température et du dégivrage avec afficheur digital.
- Mécanisme de fermeture et de blocage automatique des portes, pour plus de commodité pour remplir et vider l'appareil.
- Étagères en acier plastifié facilement démontables pour un nettoyage facile et glissières à hauteur réglable.
- Fourni avec chaque porte : 1 grille et 2 jeux de glissières, pour la placer facilement à différentes hauteurs.
- Évacuation intérieure pour éliminer les eaux résiduelles.
- Fond embouti et intérieurs incurvés pour faciliter le nettoyage et la conservation.
- Pieds à hauteur réglable en acier inoxydable.
- Température de fonctionnement : 0 °C à +8 °C (T° ambiante : 38 °C).
- Testé en classe climatique IV.

	MODÈLE	HZ.	CODE	N. PORTES	CAPACITÉ BRUTE (L)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	RÉFRIGÉRANT	DIMENSIONS (mm)	€
Tables professionnelles pour pizza									
	CPZC-2G	50	19089681	2	325	262	R-290	1.590x700x854	-
	CPZC-3G	50	19089682	3	505	262	R-290	2.110x700x854	-

Options possibles. Augmentation de prix par modèle

MODÈLE	ARRIÈRE INOX	DESSUS GRANITE 3CM	SANS DESSUS	SANS DOSSERET	KIT ROUES	SERRURE (PAR PORTE)	KIT TIROIRS		COMPRESSEUR À GAUCHE	COMPRESSEUR À GAUCHE	OUVERTURE PANORAMIQUE	GROTTE ANGLAISE
							[1/2] unité	[1/3] unité				
	BS	**GR**	**NT**	**NS**	**C**	**LC**	**H**	**T**	**LG**	**FH**	**PO**	**CI**
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CONCEPT												
CPZC-2G	o	-	-	-	-	o	-	-	-	o	o	o
CPZC-3G	o	-	-	-	-	o	-	-	-	o	o	o

Accessoires (*)

ACCESSOIRE	CODE	€
Grille pastel.600x400 epoxy	19097776	-
Guidage en u l=562 [mm]	19097784	-
Etagère en fil inox evi 64	19001001	-
Seau inox GN 1/4-150	19000685	-

Tables de préparation | **pour pizza** profondeur 700 mm

Les tables pour pizza présentent des particularités qui répondent aux demandes d'une catégorie spécifique du marché. Chez Fagor Professional, nous avons conçu ce produit dans le but de satisfaire chaque client.

Caractéristiques générales

- Structure construite en acier inoxydable AISI-304.
- Muni de meuble à ingrédients.
- Isolation de 50 mm en polyuréthane injecté de 40 kg/m³ de densité.
- Système de réfrigération par tirage forcé placé à l'intérieur de la chambre.
- Évaporateur en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Contrôle électronique et digital de la température et du dégivrage avec afficheur digital.
- Mécanisme de fermeture et de blocage automatique des portes, pour plus de commodité pour remplir et vider l'appareil.
- Étagères en acier plastifié facilement démontables pour un nettoyage facile et glissières à hauteur réglable.
- Fourni avec chaque porte : 1 grille et 2 jeux de glissières, pour la placer facilement à différentes hauteurs.
- Évacuation intérieure pour éliminer les eaux résiduelles.
- Fond embouti et intérieurs incurvés pour faciliter le nettoyage et la conservation.
- Pieds à hauteur réglable en acier inoxydable.
- Température de fonctionnement : 0 °C à +8 °C
- Bacs GN non compris.
- Testé en classe climatique IV.

CPZ-3G

CONSERVATION :
Comprend un meuble réfrigéré à ingrédients sur le plan de travail avec une capacité pour loger 8 et 10 bacs GN ¼ de 150 mm de profondeur (sur la table de 2 et 3 portes respectivement).

MODÈLE	HZ.	CODE	N. PORTES	CAPACITÉ BRUTE (L)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	RÉFRIGÉRANT	DIMENSIONS (mm)	€
Tables compactes pour pizza								
CPZ-2G GN	50	19089683	2	290	262	R-290	1.350x708x850	-
	60	19089684			308			-
CPZ-3G GN	50	19089685	3	290	522	R-290	1.800x708x850	-
	60	19089686			484			-

Options possibles. Augmentation de prix par modèle

MODÈLE	ARRIÈRE INOX	DESSUS GRANITE 3CM	SANS DESSUS	SANS DOSSERET	KIT ROUES	SERRURE (PAR PORTE)	KIT TIROIRS		COMPRESSEUR À GAUCHE	RÉSISTANCE DU CADRE DE PORTE	OUVERTURE PANORAMIQUE	GROTTE ANGLAISE
							[1/2] UNITÉ	[1/3] UNITÉ				
	BS	GR	NT	NS	C	LC	H	T	LG	FH	PO	CI
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CONCEPT - Mesas de preparación												
CPZ-2G GN1/3	O	-	-	-	O	O	O	O	-	O	O	O
CPZ-3G GN1/3	O	-	-	-	O	O	O	O	-	O	O	O

Accessoires (*)

ACCESSOIRE	CODE	€
GRILLE GN-1/1 en Epoxi (530x325)	19097778	-
Étagère à baguette en acier inoxydable EVI 1/1	19085067	-
GUIDE pour grille GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pièce	19097784	-
GUIDE pour grille GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pièce	19097781	-
BAC INOX GN-1/4 - 120 mm	19000682	-

Tables de preparation I Sandwiches et salades

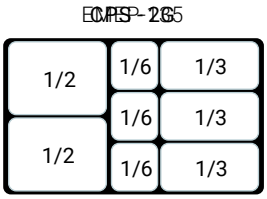
À l'intérieur de notre gamme CONCEPT, nous proposons des tables spécialement conçues pour la préparation de sandwichs et de salades, intégrant sur le dessus des espaces adaptés pour accueillir des récipients Gastronorm de différentes tailles.

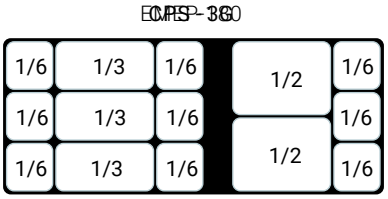
CPS-2G GN

Caractéristiques générales

- Structure construite en acier inoxydable AISI-304.
- Isolation de 50 mm en polyuréthane injecté de 40 kg/m^3 de densité.
- Système de réfrigération par tirage forcé placé à l'intérieur de la chambre.
- Évaporateur en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Contrôle électronique et digital de la température et du dégivrage avec afficheur digital.
- Mécanisme de fermeture et de blocage automatique des portes, pour plus de commodité pour remplir et vider l'appareil.
- Étagères en acier plastifié facilement démontables pour un nettoyage facile et glissières à hauteur réglable.
- Fourni avec chaque porte : 1 grille et 2 jeux de glissières, pour la placer facilement à différentes hauteurs. Récipients GN non inclus.
- Évacuation intégrée grâce à une perforation permettant l'évacuation des eaux résiduelles qui peuvent se former à l'intérieur du meuble.
- Fond embouti et intérieurs incurvés pour faciliter le nettoyage et la conservation.
- Pieds à hauteur réglable en acier inoxydable.
- Température de fonctionnement : 0 °C à +8 °C
- Bacs GN non compris.
- Testé en classe climatique IV.

Exemples de distribution des bacs sur le plan de travail





	MODÈLE	HZ.	CODE	NB PORTES	CAPACITÉ BRUTE (L)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	RÉFRIGÉRANT	DIMENSIONS (mm)	€
Tables à salades									
	CPS-2G	50	19089687	2	274	280	R-290	1.342x700x850	-
		60	19089688			326			-
	CPS-3G	50	19089689	3	428	414	R-290	1.792x700x850	-
		60	19089690			520			-

Options possibles. Augmentation de prix par modèle

MODÈLE	ARRIÈRE INOX	DESSUS GRANITE 3CM	SANS DESSUS	SANS DOSSERET	KIT ROUES	SERRURE (PAR PORTE)	KIT TIROIRS		COMPRESSEUR À GAUCHE	RÉSISTANCE DU CADRE DE PORTE	OUVERTURE PANORAMIQUE	GROTTE ANGLAISE
							[1/2] UNITÉ	[1/3] UNITÉ				
	BS	GR	NT	NS	C	LC	H	T	LG	FH	PO	CI
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CPS-2G	O	-	-	-	O	O	-	-	-	O	O	O
CPS-3G	O	-	-	-	O	O	-	-	-	O	O	O

Accessoires (*)

ACCESSOIRE	CODE	€
GRILLE GN-1/1 en Epoxi (530x325)	19097778	-
Étagère à baguette en acier inoxydable EVI 1/1	19085067	-
GUIDE pour grille GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pièce	19097784	-
GUIDE pour grille GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pièce	19097781	-
BAC INOX GN-1/4 - 120 mm	19000682	-

Tables de preparation I **Saladettes**

Chez Fagor Professional, nous proposons deux petites tables compactes pour salades, avec de nombreuses prestations incorporées, pour les zones de travail les plus réduites.

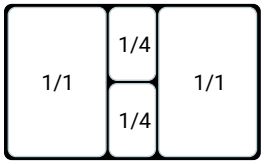
CPSB-2G

Caractéristiques générales

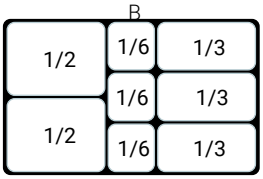
- Structure construite en acier inoxydable AISI-304.
- Isolation de 50 mm en polyuréthane injecté de 40 kg/m^3 de densité.
- Système de réfrigération par tirage forcé placé à l'intérieur de la chambre.
- Évaporateur en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Contrôle électronique et digital de la température et du dégivrage avec afficheur digital.
- Mécanisme de fermeture et de blocage automatique des portes, pour plus de commodité pour remplir et vider l'appareil.
- Étagères en acier plastifié facilement démontables pour un nettoyage facile et glissières à hauteur réglable.
- Fourni avec chaque porte : 1 grille et 2 jeux de glissières, pour la placer facilement à différentes hauteurs.
- Évacuation intérieure pour éliminer les eaux résiduelles.
- Fond embouti et intérieurs incurvés pour faciliter le nettoyage et la conservation.
- Pieds à hauteur réglable en acier inoxydable.
- Température de fonctionnement : 0 °C à +8 °C
- Testé en classe climatique IV.

CPSB-2G

DISTRIBUTION EXEMPLE A



DISTRIBUTION EXEMPLE B



CPSB-2G GR

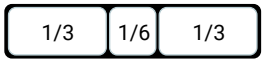
Exposition

Couvercle en verre protégeant la zone des récipients pouvant accueillir des bacs GN1/6 et de 100 mm de profondeur pour exposer des aliments.

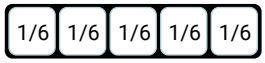
Plan de travail en granit de 3 cm :

Grâce à son système de réfrigération situé dans la partie inférieur, nous avons pu diminuer la dimension longitudinale de l'appareil.

DISTRIBUTION EXEMPLE A



DISTRIBUTION EXEMPLE B



MODÈLE	HZ.	CODE	N. PORTES	CAPACITÉ BRUTE (L)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	RÉFRIGÉRANT	DIMENSIONS (mm)	€
Saladette								
CPSB-2G	50	19089691	2	177	254	R-290	906x700x1.010	-
	60	19089692			300			
Saladette mini pour pizza								
CPSB-2G GR	50	19089693	2	177	254	R-290	906x700x894	-
	60	19089694			300			

Options possibles. Augmentation de prix par modèle

MODÈLE	ARRIÈRE INOX	DESSUS GRANITE 3CM	SANS DESSUS	SANS DOSSERET	KIT ROUES	SERRURE (PAR PORTE)	KIT TIROIRS [1/2] UNITÉ	KIT TIROIRS [1/3] UNITÉ	COMPRESSEUR À GAUCHE	RÉSISTANCE DU CADRE DE PORTE	OUVERTURE PANORAMIQUE	GROTTE ANGLAISE
	BS	GR	NT	NS	C	LC	H	T	LG	FH	PO	CI
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CPSB-2G GR	O	-	-	-	O	-	-	-	-	O	O	O

Accessoires (*)

ACCESSOIRE	CODE
GRILLE GN-1/1 en Epoxi (530x325)	19097778
Estante varilla inox EVI 1/1	19085067
GUIDE pour grille GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pièce	19097784
GUIDE pour grille GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pièce	19097781
BAC GN-1/1 - 100 mm	19000669

Éléments compacts et fiables permettant de conserver des boissons.

Découvrir!

Accès au site web

Refroidisseurs

Arrières bar série snack 345
Vitrines adossées réfrigérées..... 349
Refroidisseurs de bouteilles 353
Armoires de réfrigération professionnelles 355
Givreur à verres 359

Les modèles spéciaux ou toute autre variante du modèle standard doivent être assemblés en usine ; ils entraînent un supplément par rapport au prix indiqué pour le modèle standard.

Pour toute autre variante ou option non indiquée dans la liste, merci de consulter Fagor Professional.

Arrières bar de réfrigération

Avec toutes les caractéristiques des tables réfrigérées de la gamme Snack

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable austénitique de haute qualité.
- Dosseret de 10 cm.
- Groupe et connexion à droite avec grille porte.
- Etagères intérieures en acier plastifié réglables en hauteur.
- Dotation: 2 grilles par porte.
- Tiroir neutre sur le groupe.
- Évaporateur tubulaire en cuivre et ailettes en aluminium.
- Gaz réfrigérant R-600a. Froid ventilé.
- Evaporation automatique de l'eau de condensation.
- Classe climatique: IV.
- Température de travail: 0 ºC, +8 ºC.
- Contrôle de température et de dégivrage électronique avec indicateur.

Arrières bar de réfrigération

CBCP-3S

TIROIR NEUTRE :
Notre gamme de vitrines comprend un tiroir neutre au dessus du groupe frigorifique.

Arrières bar de réfrigération avec portes vitrées

CBCP-3S GD

Portes vitrées avec chambre de vide. Éclairage LED.
/ Serrure standard avec portes vitrées

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NB PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Arrières bar											
	CBCP-2S	R-600a	50	19089695	2	C	355	835	203	1.492x600x1.045	-
	CBCP-3S	R-600a	50	19089697	3	C	551	988	203	2.017x600x1.045	-
	CBCP-4S	R-600a	50	19089698	4	C	747	1.171	224	2.542x600x1.045	-
Arrières bar avec portes vitrées											
	CBCP-2S GD	R-600a	50	19089699	2	E	355	1.336	207	1.492x600x1.045	-
	CBCP-3S GD	R-600a	50	19089700	3	E	551	1.580	209	2.017x600x1.045	-
	CBCP-4S GD	R-600a	50	19089701	4	E	747	1.873	232	2.542x600x1.045	-

Arrières bar

Arrières bar de réfrigération avec pré-installation (*)

CBCP-2S

Arrières bar de réfrigération avec portes vitrées et pré-installation (*)

CCBP-3S/R

(*) ADAPTABILITÉ :
Appareils préparés pour raccordement d'un groupe frigorifique à distance.
Le groupe de réfrigération n'est pas inclus.

	MODÈLE	GAZ RÉFRIG.	HZ.	CÓDIGO	N. PORTES	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Arrières bar avec pré-installation											
	CBCP-2S/R	-	50/60	19089702	2	-	355	-	29	1.192x600x1.045	-
	CCBP-3S/R	-	50/60	19089703	3	-	551	-	29	1.717x600x1.045	-
	CCBP-4S/R	-	50/60	19089704	4	-	747	-	29	2.242x600x1.045	-
Arrières bar avec pré-installation et portes vitrées											
	CBCP-2S/R GD	-	50/60	19089705	2	-	355	-	34	1.192x600x1.045	-
	CCBP-3S/R GD	-	50/60	19089706	3	-	551	-	36	1.717x600x1.045	-
	CCBP-4S/R GD	-	50/60	19089707	4	-	747	-	38	2.242x600x1.045	-

Tiroirs pour arrières bar

	MODÈLE	CODE	TYPE MEUBLE	POSITION DU KIT DANS LE MEUBLE	€
	KIT 2 TIROIRS (1/2+2/3)	19004924	EFMP		-

Options possibles. Augmentation de prix par modèle

MODÈLE	ARRIERE INOX BS (€)	SANS DESSUS NT (€)	SANS DOSSERET NS (€)	KIT ROUES C (€)	SERRURE (PAR PORTE) LC (€)	KIT TIROIRS [1/2 + 2/3] UNITÉ H (€)	TRÉMIE (#) TV (€)	COMPRESSEUR À GAUCHE LG (€)	RÉSISTANCE DU CADRE DE PORTE FH (€)	GROTTE ANGLAISE CI (€)
CBCP-2S	o	o	0	o	o	o	o	o	o	o
CBCP-3S	o	o	0	o	o	o	o	o	o	o
CBCP-4S	o	o	0	o	o	o	o	o	o	o
CBCP-2S GD	o	o	0	o	Std	-	-	o	o	o
CBCP-3S GD	o	o	0	o	Std	-	-	o	o	o
CBCP-4S GD	o	o	0	o	Std	-	-	o	o	o
CBCP-2S/R	o	o	0	-	o	-	-	-	o	o
CCBP-3S/R	o	o	0	-	o	-	-	-	o	o
CCBP-4S/R	o	o	0	-	o	-	-	-	o	o
CBCP-2S/R GD	o	o	0	-	Std	-	-	-	o	o
CCBP-3S/R GD	o	o	0	-	Std	-	-	-	o	o
CCBP-4S/R GD	o	o	0	-	Std	-	-	-	o	o

À substituer par le tiroir neutre

Accessoires *

DESCRIPTION	CODE	€
Grille latérale en Epoxi (405x460)	12034975	-
Grille centrale en Epoxi (405x525)	12034847	-
Support de grille Snack	12037728	-

Vitrines adossées réfrigérées
(Back bar coolers)

Nouvelle gamme de vitrines adossées réfrigérées au design contemporain et élégant disponible en différentes options et finitions pour s'adapter aux différents besoins de votre établissement.

Caractéristiques générales

- Intérieur en acier inoxydable austénitique mat de haute qualité et extérieur en acier galvanisé de couleur noir plastifié.
- Isolation en polyuréthane injecté de 40 kg/m^3 de densité avec plan de travail renforcé.
- Système de réfrigération de tirage forcé de type cassette, qui permet d'extraire l'unité de froid et de la remplacer.
- Système de circulation de l'air optimisé qui apporte plus d'espace utile à l'intérieur.
- Évaporateur ventilé en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Contrôle électronique de la température avec afficheur digital.
- Portes en double vitrage et châssis en aluminium anodisé avec finition en inox.
- Éclairage LED.
- Température de fonctionnement : 0 °C à + 8 °C (T° ambiante : 32 °C).
- Serrures incluses et placées sur la partie supérieure des portes.

MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	N. PORTES	CAPACITÉ BRUTE (L)	CAPACITÉ BOUTEILLES (75CL)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
BBC-2	R-290	50	19089708	2	300	200	336	1.544x570x860	-
BBC-3	R-290	50	19089709	3	510	290	337	2.105x570x860	-

Vitrines adossées réfrigérées
(back bar coolers)

Série ERM

Caractéristiques générales

- Finition extérieure en acier galvanisé plastifié de couleur blanche et intérieur en acier galvanisé.
- Isolation en polyuréthane injecté de 40 kg/m³ de densité.
- Compresseur hermétique avec condensateur ventilé.
- Évaporateur statique en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Contrôle de la température par thermostat analogique.
- Serrures en partie basse.
- Pieds à hauteur réglable en acier inoxydable.
- Groupe situé à l'intérieur.
- Grilles de séparation verticale en acier plastifié fournies.
- Évacuation intérieure qui permet d'évacuer les eaux résiduelles et intérieur avec raccords incurvés pour faciliter le nettoyage.
- Température de fonctionnement : +2 °C à +6 °C (T° ambiante : 32 °C).

EERM-1 SS

EERM-2

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	Hz.	CODE	NB PORTES	CAPACITÉ BRUTE (L)	CAPACITÉ BOUTEILLES (75cl)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Vitrines murale réfrigérantes série ERM (finition inox)										
	EERM-1 SS	R-290	50/60	19089710	1	142	49	220	625x565x900	-
	EERM-2 SS	R-290	50/60	19089711	2	214	77	280	925x565x900	-
	EERM-3 SS	R-290	50/60	19089712	3	327	119	285	1.375x565x900	-
Vitrines murale réfrigérantes série ERM (finition acier plastifié)										
	EERM-1	R-290	50/60	19089713	1	142	49	220	625x565x900	-
	EERM-2	R-290	50/60	19089714	2	214	77	280	925x565x900	-
	EERM-3	R-290	50/60	19089715	3	327	119	285	1.375x565x900	-
HAUTEUR 800 mm - SOUS COMPTOIR										
Vitrines Murale Réfrigérantes Sous-Comptoir, Série Ermu (Finition Inox)										
	EERMU-1	R-290	50/60	19089716	1	121	49	220	625x565x800	-
	EERMU-2	R-290	50/60	19089717	2	182	77	280	925x565x800	-
	EERMU-3	R-290	50/60	19089718	3	277	119	285	1.375x565x800	-
Vitrines murale réfrigérantes sous-comptoir, série ermu (finition acier plastifié)										
	EERMU-1	R-290	50/60	19089719	1	121	49	220	625x565x800	-
	EERMU-2	R-290	50/60	19089720	2	182	77	280	925x565x800	-
	EERMU-3	R-290	50/60	19089721	3	277	119	285	1.375x565x800	-

Refroidisseurs de bouteilles

Nos années d'expérience en matière de fabrication de réfrigérateurs à bouteille nous permettent de vous garantir un produit de grande qualité et de grande fiabilité. Produit conçu pour stocker de manière optimale les bouteilles dans les locaux.

Serie Inox · Caractéristiques générales

- Finitions extérieures et côtés intérieurs en acier inoxydable austénitique de haute qualité.
- Isolation en polyuréthane injecté de 40 kg/m³ de densité.
- Compresseur hermétique avec condensateur ventilé placé dans la partie inférieure de l'appareil.
- Évaporateur statique en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Contrôle de la température par thermostat analogique.
- Portes coulissantes avec poignée intégrée.
- Pieds à hauteur réglable en acier inoxydable.
- Groupe à droite avec porte grillagée.
- Grilles de séparation verticale en acier plastifié fournies.
- Évacuation intérieure qui permet d'évacuer les eaux résiduelles et intérieur avec raccords incurvés pour faciliter le nettoyage.
- Température de fonctionnement : +2 °C à +6 °C (T° ambiante : 38 °C).
- En option : plateau perforé pour évaporateur.

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NB PORTES	NB DE GRILLES SÉPARATRICES	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
	TLC-2 SS I	R-600a	50	19089722	2	1	223	109	1.010x552x850	-
	TLC-3 SS I	R-600a	50	19089723	3	2	381	207	1.500x552x850	-
	TLC-4 SS I	R-600a	50	19089724	4	3	539	207	1.990x552x850	-
	TLC-5 SS I	R-600a	50	19089725	5	4	696	207	2.480x552x850	-

Série Skin Plate · Caractéristiques générales

- Finition extérieure en acier galvanisé plastifié de couleur blanche et intérieur en acier galvanisé.
- Isolation en polyuréthane injecté de 40 kg/m³ de densité.
- Compresseur hermétique avec condensateur ventilé.
- Évaporateur statique en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Contrôle de la température par thermostat analogique.
- Portes coulissantes avec poignée intégrée.
- Pieds à hauteur réglable en acier inoxydable.
- Groupe situé à l'intérieur.
- Grilles de séparation verticale en acier plastifié fournies.
- Évacuation intérieure qui permet d'évacuer les eaux résiduelles et intérieur avec raccords incurvés pour faciliter le nettoyage.
- Température de fonctionnement : +2 °C à +6 °C (T° ambiante : 32 °C).

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NB PORTES	NB DE GRILLES SÉPARATRICES	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
	TLC-2 SK	R-600a	50	19089726	2	1	137	109	1.017x545x840	-
	TLC-3 SK	R-600a	50	19089727	3	2	230	178	1.510x545x840	-
	TLC-4 SK	R-600a	50	19089728	4	3	314	256	2.023x545x840	-

Armoires de réfrigération professionnelles

Nous présentons la nouvelle gamme d'armoires de réfrigération professionnelles, de grande capacité et avec différentes finitions extérieures, afin de mieux s'adapter à votre entreprise

Caractéristiques générales

- Extérieur en acier Inox.
- Cuve intérieure en ABS thermoformé avec angles arrondis facilitant le nettoyage.
- Porte réversible avec poignée intégrée équipée d'une fermeture à clef.
- Thermomètre digital de contrôle de température.
- Isolation haute densité 60 mm sans CFC.

Armoires de réfrigération :

- Fournie avec 3 clayettes supérieures.
- Espace de 70 mm entre les glissières + 1 clayette pour l'espace inférieur pour les modèles AFP-451 I et AFP-651 I.
- Pour le modèle AFP-251 I, fournie avec 2 clayettes supérieures.
- Guides intégrés aux parois de l'armoire avec système de protection anti-chute.
- Froid ventilé.
- Gaz réfrigérant R600a.
- Plage de température de fonctionnement de -1°C à +6°C.
- Ambiance de fonctionnement 32°C.
- Classe climatique CC4.
- Dégivrage automatique.
- Fournie avec 6 clayettes fixes pour ls modèles AFN-451 I et AFN-651 I.
- Pour le modèle AFN-251 I, fournie avec 2 clayettes fixes.
- Froid statique diffusé par contact direct au moyen de plaques évaporateur.
- Gaz réfrigérant R-290.
- Plage de température de focntionnement de -22°C à -15°C.
- Ambiance de fonctionnement 32°C.

Option :

- Ces modèles peuvent être livrés avec roulettes. Nous consulter.

SÉRIE INOX

UP-251 SS

UP-451 SS

UP-461 SS

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	CAPACITÉ (L)	ÉTAGÈRES	CLASSE CLIMATIQUE	CLASSE EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE ÉNERGÉTIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Armoires professionnelles de réfrigération											
	UP-251 SS	R-600a	50	19089729	125	2	4	B	91	626 x 600 x 850	-
	UP-451 SS	R-600a	50	19089730	460	3+1	4	D	186	626 x 740 x 1.865	-
	UP-651 SS	R-600a	50	19089731	600	3 (GN-2/1) + 1	4	D	186	780 x 740 x 1.865	-
Armoires professionnelles de maintien des surgelés											
	UN-251 SS	R-290	50	19089732	125	2	4	-	142	626 x 600 x 850	-
	UN-451 SS	R-290	50	19089733	460	6	4	-	143	626 x 740 x 1.865	-
	UN-651 SS	R-290	50	19089734	600	6	4	-	145	780 x 740 x 1.865	-

Série époxy

UP-251

UP-451

UP-651

Caractéristiques générales

- Carrosserie robuste traitée anti-corrosion en Epoxy Blanc.
- Cuve intérieure en ABS thermofromé avec angles arrondis facilitant le nettoyage.
- Porte réversible avec poignée intégrée équipée d'une fermeture à clef.
- Thermomètre digital de contrôle de température.
- Isolation haute densité 60 mm sans CFC.

Armoires de réfrigération :

- Fournie avec 3 clayettes supérieures.
- Espace de 70 mm entre les glissières + 1 clayette pour l'espace inférieur pour les modèles AFP-451 et AFP-651.
- Pour le modèle AFP-251, fournie avec 2 clayettes supérieures.
- Guides intégrés aux parois de l'armoire avec système de protection anti-chute.
- Froid ventilé.
- Gaz réfrigérant R600a.
- Plage de température de fonctionnement de -1°C à +6°C.
- Ambiance de fonctionnement 32°C.
- Classe climatique CC4.
- Dégivrage automatique.

Armoires de maintien des surgelés :

- Fournie avec 7 clayettes fixes pour ls modèles AFN-451 et AFN-651.
- Pour le modèle AFN-251, fournie avec 2 clayettes fixes.
- Froid statique diffusé par contact direct au moyen de plaques évaporateur.
- Gaz réfrigérant R-290.
- Plage de température de focntionnement de -22°C à -15°C.
- Ambiance de fonctionnement 32°C.

Option :

- Ces modèles peuvent être livrés avec roulettes. Nous consulter.

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	CAPACITÉ (L)	ÉTAGÈRES	CLASSE CLIMATIQUE	CLASSE EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE ÉNERGÉTIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Armoires professionnelles de réfrigération											
	UP-251	R-600a	50	19089735	125	2	4	B	91	626 x 600 x 850	-
	UP-451	R-600a	50	19089736	460	3+1	4	D	186	626 x 740 x 1.865	-
	UP-651	R-600a	50	19089737	600	3 (GN-2/1) + 1	4	D	186	780 x 740 x 1.865	-
Armoires professionnelles de maintien des surgelés											
	UN-251	R-290	50	19089738	125	2	4	-	142	975 x 647 x 715	-
	UN-451	R-290	50	19089739	460	7	4	-	143	626 x 740 x 1.865	-
	UN-651	R-290	50	19089740	600	7	4	-	145	780 x 740 x 1.865	-

Série portes vitrées

UP-251GD

UP-451GD

UP-651GD

Caractéristiques générales

- Carrosserie robuste traitée anti-corrosion en Epoxy Blanc.
- Cuve intérieure en ABS thermoformé avec angles arrondis facilitant le nettoyage.
- Porte à double vitrage réversible avec poignée intégrée équipée d'une fermeture à clef.
- Eclairage à LED.
- Thermomètre digital de contrôle de température.
- Isolation haute densité 60 mm sans CFC.
- Fournie avec 3 clayettes supérieures.
- Espace de 70 mm entre les glissières + 1 clayette pour l'espace inférieur pour les modèles AEP-451 et AEP-651.
- Pour le modèle AEP-251, fournie avec 2 clayettes supérieures.
- Guides intégrés aux parois de l'armoire avec système de protection anti-chute.
- Froid ventilé.
- Gaz réfrigérant R600a.
- Plage de température de fonctionnement de -1°C à +6°C.
- Ambiance de fonctionnement 32°C.
- Classe climatique CC4.
- Dégivrage automatique.

Option :

- Ces modèles peuvent être livrés avec roulettes. Nous consulter.

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	CAPACITÉ (L)	ÉTAGÈRES	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE ÉNERGÉTIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
Armoires professionnelles de réfrigération portes vitrées										
	UP-251 GD	R-600a	50	19089741	125	2	4	91	780 x 740 x1.865	-
	UP-451 GD	R-600a	50	19089742	460	3+1	4	193	626 x 740 x 1.865	-
	UP-651 GD	R-600a	50	19089743	600	3 (GN-2/1) + 1	4	193	780 x 740 x 1.865	-

Givreur à verres

Le givreur à verres est un accessoire indispensable pour les bars et les cafés, qui souhaitent servir des boissons fraîches dans les meilleures conditions. Grâce à sa taille compacte, ce modèle est adapté aux espaces réduits.

Caractéristiques générales

- Intérieur en acier inoxydable austénitique de haute qualité.
- Système de réfrigération statique avec condensation ventilée.
- Contrôle digital de la température et dégivrage manuel.
- Porte en triple vitrage avec système anti-condensation pour garantir une parfaite visibilité, car il permet d'observer le dégivrage.
- Cadre de porte en aluminium pour une résistance optimale.
- Inclus : une étagère intérieure facile à démonter et à nettoyer.
- Éclairage intérieur LED.
- Température de fonctionnement : -18 °C à -12 °C (T° ambiante : 32 °C).

	MODÈLE	CODE	NB PORTES	Tª RANG	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	RÉFRIGÉRANT	DIMENSIONS (mm)	€
	GF-45	19089744	1	-18 ºC / -12 ºC	52,5	265	R-290	565x365x763	-

Vitrines

Vitrine à tapas 363
Vitrine à sushis..... 365
Meubles réfrigérés pour ingrédients..... 366

Les modèles spéciaux ou toute autre variante du modèle standard doivent être assemblés en usine ; ils entraînent un supplément par rapport au prix indiqué pour le modèle standard.

Pour toute autre variante ou option non indiquée dans la liste, merci de consulter Fagor Professional.

Vitrine à tapas

Dans le secteur de la restauration, certains aliments nécessitent une attention particulière pour ce qui est et de leur présentation. Chez Fagor Professional, nous vous proposons des vitrines conçues exclusivement pour ce type de produits.

Caractéristiques générales

- Plateau intérieur en acier Inox austénitique de haute qualité.
- Revêtement extérieur avec profil en aluminium anodisé et PVC avec vitrage latéral.
- Couvercle supérieur et de façade en verre cintré (C) ou plat (P) et portes coulissantes en verre coté service.
- Isolation en mousse de polyuréthane injecté de 40 kg/m³ de densité sans CFC.
- Capacité de 6 à 8 bacs (selon modèle) GN -1/3 de 40 mm de profondeur (NON inclus dans les modèles neutres)
- Interrupteur général lumineux.

Pour les modèles réfrigérés uniquement:

- Évaporateur avec plaque de froid en tube de cuivre.
- Évacuation d'urgence pour eaux résiduelles.
- Thermostat électronique pour contrôle de la température.
- Éclairage intérieur protégé contre les chocs.
- Température de fonctionnement : +4 °C à + 8 °C (T° ambiante : 32 °C).
- Les bacs sont inclus.

ST139P

ST139C

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	CODE	COUVERCLE EN VERRE	CAPACITÉ BACS	GROUPE FRIGORIFIQUE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Réfrigérée en verre droit									
	ST-139P	R-600a	19089745	Plano	6*GN	Interior	105	1.380x415x270	-
	ST-139P	R-600a	19089746	Plano	8*GN	Interior	106	1.732x415x270	-
Réfrigérée en verre Incurvee									
	ST-139C	R-600a	19089747	Curvo	6*GN	Interior	105	1.380x415x270	-
	ST-175C	R-600a	19089748	Curvo	8*GN	Interior	106	1.732x415x270	-
Neutre en verre droit									
	ST-139NP	-	19089749	Plano	7*GN	No	-	1.380x415x270	-
	ST-175NP	-	19089750	Plano	9*GN	No	-	1.732x415x270	-
Neutre en verre incurvée									
	ST-139NC	-	19089751	Curvo	7*GN	No	-	1.380x415x270	-
	ST-175NC	-	19089752	Curvo	9*GN	No	-	1.732x415x270	-

Vitrine à sushis

Caractéristiques générales

- Plateau intérieur perforé en acier inoxydable, préparé pour recevoir directement les aliments.
- Revêtement extérieur avec profil en aluminium anodisé et PVC avec vitrage sur les côtés.
- Bac en verre incurvé et portes coulissantes en verre.
- Isolation en polyuréthane injecté de 40 kg/ m^3 de densité sans CFC.
- Système de réfrigération statique.
- Double système d'évaporation intégré par évaporateur en tube de cuivre sur le plateau inférieur et évaporateur en tube de cuivre fixé au bac en verre incurvé.
- Évacuation d'urgence pour eaux résiduelles.
- Thermostat électronique pour contrôle de la température.

Éclairage intérieur protégé.

- Interrupteur général lumineux.
- Température de fonctionnement : -1 °C à +2 °C (T° ambiante : 27 °C).

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	CODE	COUVERCLE EN VERRE	GROUPE FRIGORIFIQUE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
	SS-139C	R-600a	19089753	Courbé	Interne	105	1.380x415x278	-
	SS-175C	R-600a	19089754	Courbé	Interne	106	1.730x415x270	-

Meubles réfrigérés pour ingrédients

Les meubles pour ingrédients sont équipés de leur propre groupe frigorifique, ce qui leur apporte une totale indépendance quant au choix de leur emplacement. Il s'agit du complément idéal pour transformer une table réfrigérée en station de travail complète pour la préparation de plats froids, de pizzas ou de sandwichs.

Caractéristiques générales

- Capacité pour bacs GN 1/4 de 150 mm de profondeur. Bacs non fournis.
- Groupe frigorifique intégré.
- Réfrigérant écologique R-600a.
- Réfrigération par plaque de froid.
- Contrôle thermostatique de la température (+2 °C, +8 °C). Afficheur digital.

Meubles avec couvercle en verre - pour bacs GN-1/4

	MODÈLE	CODE	COUVERCLE	CAPACITÉ BACS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	RÉFRIGÉRANT	DIMENSIONS (MM)	€
	SP-2G	19089671	Verre	5*GN 1/4	102	R-600a	1.340x336x450	-
	SP-2B	19089674	Verre	6*GN 1/4	102	R-600a	1.496x336x450	-
	SP-3G	19089672	Verre	8*GN 1/4	102	R-600a	1.790x336x450	-
	SP-3B	19089675	Verre	9*GN 1/4	102	R-600a	2.019x336x450	-
	SP-4G	19089673	Verre	10*GN 1/4	102	R-600a	2.240x336x450	-

Meubles pour bacs GN-1/4 avec couvercle rabattable en acier inox

	MODÈLE	CODE	COUVERCLE	CAPACITÉ BACS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	RÉFRIGÉRANT	DIMENSIONS (MM)	€
	SPT-2G	19089676	Rabattable en inox	5*GN 1/4	102	R-600a	1.340x336x250	-
	SPT-2B	19089679	Rabattable en inox	6*GN 1/4	102	R-600a	1.496x336x250	-
	SPT-3G	19089677	Rabattable en inox	8*GN 1/4	102	R-600a	1.790x336x250	-
	SPT-3B	19089680	Rabattable en inox	9*GN 1/4	102	R-600a	2.019x336x250	-
	SPT-4G	19089678	Rabattable en inox	10*GN 1/4	102	R-600a	1.590x700x880	-

FAGOR
CONCEPT+

Cellules mixtes

Cellules mixtes de réfrigération et congelation, série ATM 261

Cellules mixtes de réfrigération et congelation, série ECO 263

Cellules pour chariots 265

Les modèles spéciaux ou toute autre variante du modèle standard doivent être assemblés en usine ; ils entraînent un supplément par rapport au prix indiqué pour le modèle standard.

Pour toute autre variante ou option non indiquée dans la liste, merci de consulter Fagor Industrial.

L’importance de l’utilisation des cellules de refroidissement.

Les cellules de refroidissement sont des machines conçues pour abaisser rapidement la température des aliments. ils peuvent ainsi faire passer d’une température de cuisson de 65 °C à une température de réfrigération de +8,5 °C en moins de 120 minutes, ce qui empêche la multiplication des bactéries.

Nos différentes gammes de cellules de refroidissement mixtes, avec cycle de congélation intégrée, peuvent faire descendre la température du produits jusqu’à -19,5 °C en 290 minutes, ce qui permet une congélation très rapide des aliments tout en évitant l’augmentation de la flore bactérienne, et la formation de macrocristaux.

Réfrigération sûre, efficace et respectueuse avec votre nourriture.

Découvrir!

Accès au site web

Procédés de Refroidissement

L'utilisation combinée de fours et de cellules de refroidissement vous aide à être plus efficace, car ils vous permettent de programmer plus facilement le travail en cuisine. L'utilisation correcte de cellules de refroidissement avec fours mixtes permet d'obtenir une réduction des pertes, un gain de temps et un produit à point au moment du service.

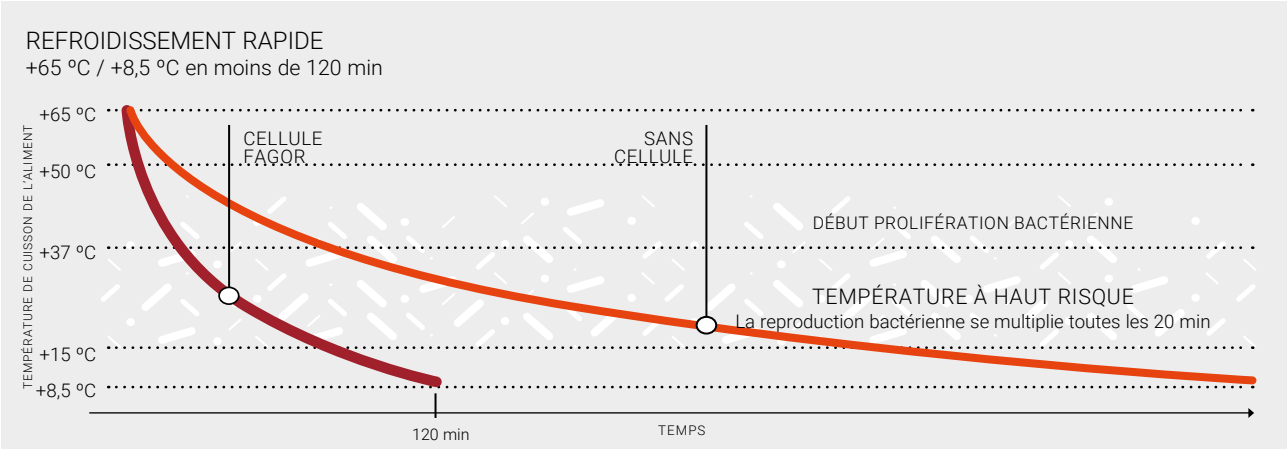
Cellules de Refroidissement

Cycle doux (standard) - 120'

Il s'agit d'un cycle adéquat pour les aliments doux, légers ou fins, de petite taille ou de petit volume.

Cycle fort (intensif) - 120'

Il est adapté aux produits de haute densité ou de forte épaisseur, ainsi qu'à la préparation d'aliments sous emballage.



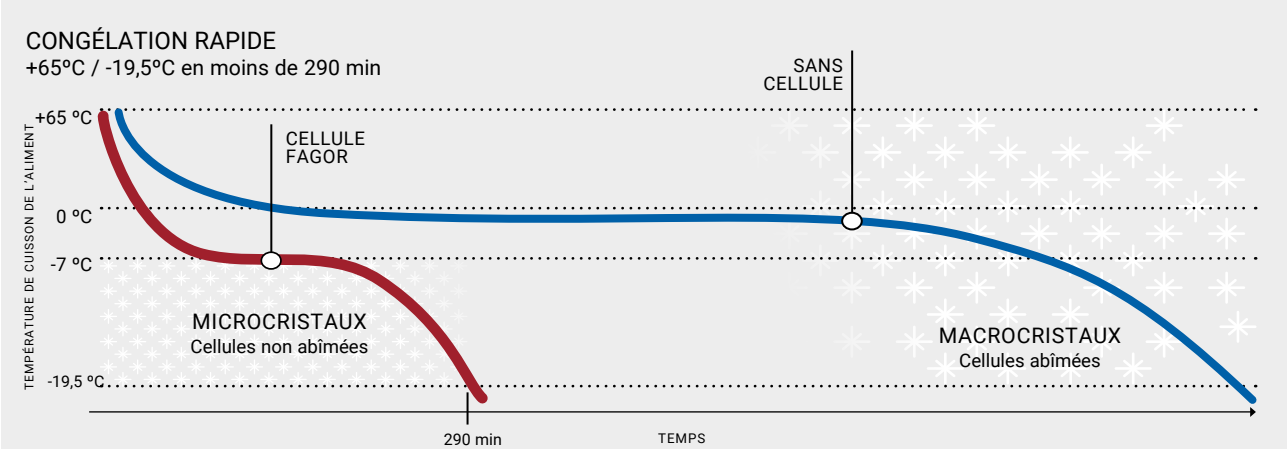
Cellules de congélation

Cycle doux (standard) - 290'

Ce cycle congèle l'aliment de manière très homogène, ce qui le rend idéal pour les aliments qui ne doivent pas subir de changements brusques de températures ou qui sont cuisinés à partir de différents ingrédients.

Cycle fort (intensif) - 290'

Ce cycle est idéal pour congeler les aliments semi-finis ou les plats semi-préparés. Il convient aussi pour les aliments crus. Il permet de garder un stock de produits congelés pendant longtemps pour son utilisation tout au long de l'année.



CONCEPT+ | Cellules mixtes de réfrigération et congelation

Notre série de cellules mixtes de refrigeration compactes CONCEPT+ présente différentes tailles adaptables aux besoin de chacun de nos clients. Depuis la petite cellule à poser sur plan de travail à celle de grande capacité pour plateaux GN2/1, elles disposent toutes d'une commande électronique entièrement conçue par les équipes du service R & D de Fagor Industrial.

Caractéristiques générales

- Modèles mixtes, qui permettent de réaliser des cycles de refroidissement (+8,5 °C) ou de congélation (-19,5 °C).
- Que ce soit en réfrigération ou en congélation, deux types de cycles de refroidissement sont disponibles :
· Cycle fort : conseillé pour les produits compacts d'une épaisseur supérieure à 2 cm.
· Cycle doux : pour les produits de faible densité d'une épaisseur inférieure à 2 cm. Ce cycle est réalisé en deux étapes programmées. Le cycle doux évite la formation de givre sur le produit.
- Durée des cycles :
· Cycles de réfrigération : 120 minutes.
· Cycles de congélation : 290 minutes.
- Panneau de côntrole type "touch screen".
- Programmation électronique. Sonde de température.
- Le contrôle des cycles peut être réalisé en fonction du temps ou de la température enregistrée par la sonde lorsqu'elle est placée au cœur de l'aliment (si vous n'utilisez pas de sonde, le contrôle est automatiquement fait en fonction du temps).
- Une fois le cycle fini, la cellule de refroidissement fonctionne comme une armoire réfrigérée, en maintenant une température entre +7,5 et + 9,5 °C, ou comme une armoire de congélation, en dessous de -19,5 °C.
- Compresseur hermétique avec condensateur ventilé.
- Réfrigérant écologique R-452A sans CFC.
- Modèle EATM-031 avec réfrigérant R-290.
- Isolation en polyuréthane injecté de 60 mm (sauf sur les modèles 031 de 35 mm). Densité de 40 kg. Sans CFC.
- Évaporateur en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Réfrigération par tirage forcé.
- Dispositif automatique de dégivrage activé par l'utilisateur. Évaporation automatique de l'eau de condensation sans apport d'énergie électrique.
- Glissières internes incluses.

Options sur demande :
- Sonde de température.
- Imprimante HACCP (modèle 031 dans toutes ses versions exclu)
- Connexion USB pour l'extraction de données.
- Kit roulettes (montage en usine possible).

Concept+

ATM-031 CD | ATM-051 CD | ATM-081 CD | ATM-101 CD | ATM-121 CD | ATM-161 CD | ATM-102 CD

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NIVEAUX			PRODUCTION (KG/CYCLE) *		TENSION	PUISSANCE (W)		DIMENSIONS (MM)	€
					GN-1/1	GN-2/1	60X40	RÉFRIG.	CONGÉL.		ÉLECTRIQUE	FRIGORIFIQUE		
	EATM-031	R-290	50	19047207	3	-	-	12	6	230V-1N	365	365	590x700x520	-
	ATM-031 CD	R-452A	50	19056795	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
	ATM-051 CD	R-452A	50	19056793	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	-
	ATM-081 CD	R-452A	50	19056796	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
	ATM-101 CD	R-452A	50	19056797	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
	ATM-121 CD	R-452A	50	19056825	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	-
	ATM-161 CD	R-452A	50	19056827	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	-
	ATM-102 CD	R-452A	50	19056839	20	10	20	100	65	400V-3N	-	-	1.200x1.090x1.766	-

(*) Productions calculées conformément à la norme EN 17032

Options sous commande - assemblage à l'usine

DESCRIPTION	€
Sonde rechauffée	-
Imprimante HACCP	-
Connexion USB pour l'extraction de données	-
Kit roulettes (montage en usine possible).	-

Concept | Cellules mixtes de réfrigération et congelation

Pour répondre à la demande du marché, nous avons simplifié nos cellules de réfrigeration et créé une gamme économique CONCEPT. Nous proposons ainsi une technologie fondamentale pour la bonne gestion des cuisines de tout type d'établissements.

Caractéristiques générales

- Meuble extérieur en acier inoxydable avec finition satinée, sauf sur la partie postérieure (plastifiée).
- Intérieur fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Structure compacte entièrement injectée.
- Supports de glissières en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Isolation en polyuréthane injecté de 60 mm. Densité de 40 kg. Sans CFC.
- Compresseur hermétique avec condensateur ventilé.
- Réfrigérant écologique R-452A sans CFC.
- Panneau de côntrole type "touch screen".
- Panneau de commande facile à utiliser, de type ECO.
- Contrôle des cycles par thermostat avec alarme sonore en fin de cycle.
- Le contrôle des cycles peut être réalisé en fonction du temps ou de la température enregistrée par la sonde lorsqu'elle est placée au cœur de l'aliment (si vous n'utilisez pas de sonde, le contrôle est automatiquement fait en fonction du temps).
- Une fois le cycle fini, la cellule de refroidissement fonctionne comme une armoire réfrigérée, en maintenant une température entre +7,5 et + 9,5 °C, ou comme une armoire de congélation, en dessous de -19,5 °C.
- Dispose d'une sonde de température non chauffante.
- Dispositif automatique de dégivrage activé par l'utilisateur. Évaporation automatique de l'eau de condensation sans apport d'énergie électrique.
- Kit roulettes (montage en usine possible).

Concept

ATM-031 ECO

ATM-051 ECO

ATM-081 ECO

ATM-101 ECO

Contrôle électronique, permettant de réaliser des cycles de refroidissement (+8,5 ºC) ou de congélation (-19,5ºC).

	MODÈLE	HZ.	CODE	NIVEAUX			PRODUCTION (KG/CYCLE) *		TENSION	PUISSANCE (W)		DIMENSIONS (MM)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	RÉFRIG.	CONGÉL.		ÉLECTRIQUE	FRIGORIFIQUE		
	ATM-031 ECO	50	19036020	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
	ATM-051 ECO	50	19036021	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	-
	ATM-081 ECO	50	19048325	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
	ATM-101 ECO	50	19048326	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-

(*) Productions calculées conformément à la norme EN 17032

Cellules pour chariots

Conçues spécialement pour les traiteur ou les restaurants qui utilisent le système Cook & Chill, les cellules de refroidissement constituent un élément indispensable dans la chaîne cuisson-refroidissement-régénération.

Caractéristiques générales

- Fabriquées à l'intérieur comme à l'extérieur en acier inoxydable austénitique de haute qualité.
- Isolation en polyuréthane injecté de 70 mm pour la réfrigération et de 100 mm sur les modèles mixtes, avec une densité de 40 kg/m^3, soit 20 % de plus que la moyenne du marché, permet un meilleur fonctionnement, en particulier en congélation, et des économies d'énergie notables.
- Réfrigérant écologique R-452A.
- Froid ventilé une circulation optimisée de l'air.
- Groupe pour températures tropicales. Préparé pour fonctionner dans une température ambiante allant jusqu'à 43 °C et 65% H (humidité relative).
- Compresseur hermétique/scroll/semi-hermétique, avec condensateur ventilé.
- Contrôle électronique et digital de la température de dégivrage.
- Alarme pour éviter une ouverture prolongée de la porte.
- Système de traçabilité HACCP, avec registre d'alarmes et historique des températures. Une imprimante peut être installée en option pour extraire les données.
- Extraction de données USB.
- Sonde chauffée.
- Planchers :
· Modèles CSK : cellules de réfrigération sans plancher. Ils possèdent au sol une tôle en acier inoxydable de 2 mm d'épaisseur.
· Modèles CMK : cellules mixtes. Plancher avec isolation en polyuréthane injecté de 100 mm d'épaisseur.
- Panneau de côntrole type "touch screen".

Cellules pour chariots

FOUR 202 AVEC CHARIOT

201

Nº DE PORTES	TAILLE DE CHARIOT	ÉLÉMENT	DE RÉFRIGÉRATION		MIXTES	
			STANDARD	RENFORCÉ	STANDARD	RENFORCÉ
1 porte	201 (GN-1/1)	Cellule	CSK-201	CSKP-201	CMK-201	CMKP-201
		Groupe frigorifique	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Cellule	CSK-202	CSKP-202	CMK-202	CMKP-202
		Groupe frigorifique	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 portes (Traversante)	201 (GN-1/1)	Cellule	CSK-201-D	CSKP-201-D	CMK-201-D	CMKP-201-D
		Groupe frigorifique	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Cellule	CSK-202-D	CSKP-202-D	CMK-202-D	CMKP-202-D
		Groupe frigorifique	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

Cellules de refroidissement

MODÈLE	CODE	TYPE DE CHARIOT	PRODUCTION (KG)/CYCLE +90 / +3 °C	TENSION	HZ. (*)	GROUPE CONDENS.	DIMENSIONS (MM)	€
CSK-201	19089779	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
CSKP-201	19089780	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
CSK-202	19089782	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
CSKP-202	19089783	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-
CSK-201-D	19089784	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
CSKP-201-D	19089785	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
CSK-202-D	19089786	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
CSKP-202-D	19089787	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-

Unités de condensation pour cellules de refroidissement

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (W)		HZ (*)	POIDS (KG)	DIMENSIONS (MM)	€
		REFRIGERATION	ÉLECTRIQUE - 400V 3+N				
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

Cellules de refroidissement mixtes

MODÈLE	CODE	TYPE DE CHARIOT	PRODUCTION (KG)/CYCLE		TENSION	HZ. (*)	GROUPE CONDENS.	DIMENSIONS (MM)	€
			+90/+3 °C	+90/-18 °C					
CMK-201	19089788	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
CMKP-201	19089789	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
CMK-202	19089790	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
CMKP-202	19089791	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-
CMK-201-D	19089792	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
CMKP-201-D	19089793	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
CMK-202-D	19089794	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
CMKP-202-D	19089795	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-

Unités de condensation pour cellules de refroidissement mixtes

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (W)		HZ. (*)	POIDS (KG)	DIMENSIONS (MM)	€
		REFRIGERATION	ÉLECTRIQUE - 400V 3+N				
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

* Pour un autre type de tensions et fréquences, consulter l'usine.

Options sous commande - assemblage à l'usine

DESCRIPTION	€
Cellule avec imprimante HACCP	-

Rampes d'accès pour cellules

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	LARGEUR (mm)	€
RC-700	19015797	Rampe d'accès pour cellules de type 201 avec plancher	700	-
RC-800	19015798	Rampe d'accès pour cellules de type 202 avec plancher	800	-