



**Machines spécifiques  
de cuisson non  
modulaires.**



Découvrez !



Accès au site web

# Cuisson Indépendante

Cuisiner à la braise.....	113
— Grill basque .....	113
— Robotas .....	114
Snack .....	115
— Fourneaux à gaz sur table .....	115
— Friteuses électriques sur table.....	116
— Grillades à gaz sur table .....	117
Fourneaux traversants .....	118
Fours statiques.....	119
Réchaud à gaz .....	119
Salamandres.....	120

Les appareils à gaz sont conçus  
pour un branchement aux pressions indiquées:  
GLP: 37 g/cm<sup>2</sup>  
Gaz Naturel: 20 g/cm<sup>2</sup>

# Cuisiner à la braise | Gril basque



## Caractéristiques générales

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



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

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


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

### Accessoires en option:

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

MODÈLE	CODE	GRIL DIMENSIONS (mm)	PUISSANCE EN CHARBON EQUIVALENTE (KW)	CONNEXION ÉLECTRIQUE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
 BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	25	800 x 870 x 1.500	-
 BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	50	1.600 x 870 x 1.500	-

## Accessoire : Chariot pour charbon

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

# Cuisiner à la braise | Robotayaki



## Caractéristiques générales

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

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

### Modèle meuble central

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




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

### Modèle de table

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

### Accessoires:

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

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

## Accessoires

DESCRIPTION	CODE	€
TISONNER	19048789	-
GRIL GRILLAGE INOX	19048690	-
GRIL INOX POUR MARQUAGE DE VIANDE	19048691	-

# Fourneaux à gaz sur table



## Caractéristiques générales

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

## FOUR

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

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

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

## Accessoires pour fourneaux

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

# Friteuses électriques sur table



## Caractéristiques générales













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

### MODÈLE DE BUREAU:


- Thermostat de sécurité. Micro-contact de sécurité.

### MODÈLE DE PIÉDESTAL:

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

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

## Paniers pour friteuses

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

# Grillades à gaz sur table



## Caractéristiques générales

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

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

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

# Fourneaux traversants



## Caractéristiques générales

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

### FOURS:

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

### Option:

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

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

FOURS (\*):

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

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

## Accessoires

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



## Fours statiques à gaz



### Caractéristiques générales






- Surfaces intérieures en acier inox.
- 3 niveaux pour plateaux.
- Contrôle de la température du four par thermostat et thermocouple: 130 °C - 350 °C.

#### GAS

- Veilleuse pour l'allumage, avec piézo-électrique.
- Termopar de seguridad.

#### ÉLECTRIQUE

- Résistances voûte et sol.
- Commutateur pour le fonctionnement des résistances.


MODÈLE	GAS	CODE	DIMENSIONS	CAPACITÉ NIVEAUX	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
	LPG	19006425	GN-2/1	3	8,60	850x900x560	-
	NG	19006424					
	LPG	19006420	GN-2/1	2x3	17,20	850x900x1.120	-
	NG	19006419					
	LPG	19007854	1.000x660	3	16,00	1.275x900x560	-
	NG	19007853					
		19006423	GN-2/1	3	6,00	850x900x560	-
		19008054	GN-2/1	2x3	12,00	850x900x1.120	-

## Réchaud à gaz



### Caractéristiques générales

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

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



# Salamandre



## Caractéristiques générales

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





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

### MODÈLES DE TOIT MOBILE:


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

### MODÈLE ULTRA-RAPIDE

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

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

## Accessoire pour salamandres

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