



FROID COMMERCIAL

Un engagement pour un monde plus durable.



La génération iKOLD a été conçue en tenant compte du professionnel de la cuisine. Une esthétique renouvelée, parfaitement intégrée à la marque Fagor Professional et à nos équipements Catering (cuisson horizontale, cuisson verticale, équipements de refroidissement, préparation statique pour les cuisines professionnelles).

Technologie de refroidissement optimisée, permettant d'atteindre les taux d'efficacité énergétique les plus élevés avec la consommation d'énergie la plus faible.

Les dispositifs de refroidissement sont développés avec des gaz hydrocarbures (HC) ayant un potentiel de réchauffement global (PRG) de 3, conformément à nos valeurs de développement durable.

La conception intégrant des composants à haute efficacité garantit une performance de refroidissement élevée pour une conservation optimale des aliments.

Une large gamme de produits (armoires et buffets de stockage, buffets de préparation, cellules de refroidissement à air pulsé, cellules de refroidissement de bar, machines à glaçons, etc...).

C'est ainsi qu'est née iKOLD, en considérant vos besoins et notre expérience en tant que premier fabricant d'Europe de froid commercial.



Efficacité

Faible impact et consommation réduite de 65 %.



Performance

Qualité et durabilité pour garantir la conservation de vos aliments.



Durabilité

Engagés dans la protection de l'environnement. Gaz hydrocarbures (HC) dans toute la gamme de produits.



Polyvalence

Une large gamme de solutions pour votre cuisine.

Fagor
Konnect 

Découvrez en détail comment
FagorKonnect peut améliorer la
fonctionnalité de nos équipements
de réfrigération.



Graphiques spécifiques conçus pour l'analyse des équipements de réfrigération :

Pour effectuer une analyse de l'équipement de réfrigération en se concentrant sur des aspects spécifiques tels que l'état de l'appareil, les heures d'activité du compresseur et l'état de la porte, vous pouvez utiliser des graphiques intuitifs et spécifiques qui mettent en évidence l'information.

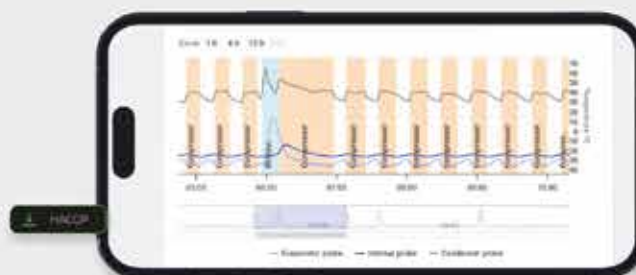


Informations détaillées affichées en temps réel :

Affiche des données clés permettant de contrôler l'équipement de réfrigération et d'effectuer des actions telles que le réglage des paramètres, l'allumage ou l'extinction de l'équipement et de la lumière, ou l'activation d'un dégivrage, afin d'optimiser ses performances.

Afficher et télécharger le HACCP d'un appareil en particulier :

Le HACCP d'un appareil spécifique est disponible. Obtenir un graphique sur une plage de dates sélectionnées.



Fagor Professional



Froid commercial

Armoires frigorifiques	255
Tables frigorifiques	285
Tables de préparation	317
Cellules de refroidissement	335
Lignes de bar	347
Vieillissement et conservation du vin	363
Machines à glace	373

 **STOCK** Cette option correspond aux modèles 50 Hz.

Fagor Professional



Armoires frigorifiques

— Caractéristiques.....	257
— Advance GN 2/1.....	261
— Concept monobVerrouillage GN 2/1	265
— Concept GN 2/1	269
— Concept gn 2/1 double température	273
— Concept GN 1/1	276
— Snack.....	277
— Snack double température	280
— Pâtisserie.....	282
— Poissons	283
— Accessoires	284

Les modèles spéciaux ou toute autre variante du modèle standard doivent être assemblés en usine, et ont un supplément sur le prix indiqué pour le modèle standard.

Toute autre variante ou option ne figurant pas dans cette liste doit faire l'objet d'une consultation auprès de Fagor Professional.

Efficace. Rentable. Durable.



	A B	
	ADVANCE	CONCEPT MONOBLOCK
	AUP-11G	MUP-11G
Capacité (N° de grilles par porte)	24	23
Taille de grille	GN 2/1	GN 2/1
Classe énergétique	A	B
Isolation (mm)	80	60
Réfrigérant + / -	R600a / R290	R600a / R290
Classe climatique (1 porte)	5	4
Multiflow	Oui	Oui
Conforme aux normes HACCP	Oui	Non
Contrôle électrique	Capacité 5"	Capacité 3"
Écran		




C
CONCEPT

CUP-11G

23

GN 2/1

C

60

R600a / R290

4

Non

Non

Capacité 3"

C
ARMOIRE SNACK

CUP-11S

18

560 x 542

C

50

R600a / R290

4

Non

Non

Capacité 3"

D
ARMOIRE PÂTISSERIE

CUP-11B

20

EN 60x40

E

50

R290

4

Non

Non

Capacité 3"

ARMOIRE POISSON

CU-11F

7

EN 60x40

-

50

R290

4

Non

Non

Capacité 3"



Caractéristiques

Contrôle électronique Facile à utiliser

Commande électronique fonctionnelle et intuitive avec clavier capacitif qui permet un accès direct aux principales fonctions.



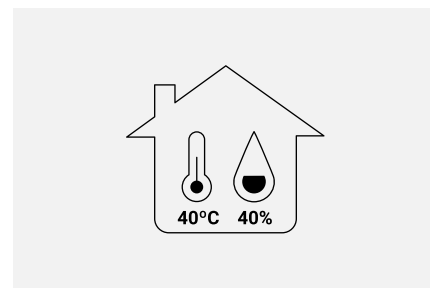
Fonction ECO

Fonction qui optimise les performances en ajustant automatiquement les températures lorsque les portes ne sont pas ouvertes, de sorte que le groupe frigorifique ne fonctionne que lorsque c'est nécessaire et toujours de manière efficace.



Classe climatique 5

Dispositifs testés dans les environnements de travail les plus difficiles, garantissant la préservation du produit dans des conditions de température et d'humidité élevées.



Rails emboutis

Les guides de plateau emboutis facilitent le nettoyage dans les armoires. Ils augmentent également la flexibilité du rangement, permettant de l'adapter aux besoins de l'utilisateur.



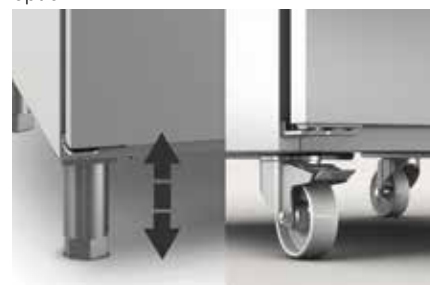
Éclairage LED intérieure

Des lampes LED à économie d'énergie, placées stratégiquement sur les côtés, assurent un éclairage optimal de l'ensemble de la cabine.



Stabilité maximale

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur de série. La hauteur des pieds peut être réglée individuellement. Des roulettes pivotantes sont également disponibles en option.



Fermeture automatique de la porte

Portes à charnières avec retour automatique pour une fermeture parfaite afin de minimiser l'élévation de la température. Les portes ont une position d'arrêt de 120° et se ferment automatiquement en dessous de 90°.



Panneau de commande pivotant

Panneau pivotant avec accès amélioré aux commandes pour faciliter l'entretien, ce qui prolonge la durée de vie de l'équipement.



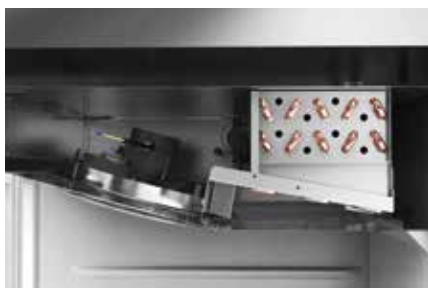
Verrou

Possibilité d'équiper les armoires réfrigérées d'une serrure dans les modèles à porte pleine. De série sur la gamme Advance, ainsi que dans toutes les armoires avec portes vitrées.



Circuit de refroidissement optimal

Système de refroidissement à tirage forcé conçu à l'intérieur de l'appareil et doté de composants électroniques à faible consommation d'énergie afin de garantir une efficacité et des performances optimales de l'appareil.



Ouverture de Porte accessible

Ouverture à pédale en option sur toute la gamme d'armoires, permettant un accès pratique à l'intérieur.



Connectivité

Garantissez la bonne conservation des aliments stockés grâce à un suivi précis de vos équipements frigorifiques via Fagor Konnect.

Fagor
Konnect 

Multiflow

Système de circulation d'air optimal qui garantit une distribution équilibrée et constante dans l'ensemble de l'appareil, de sorte que la température reste uniforme.



Joint de porte amovible

Joint de porte magnétique amovible/ encastrable pour un maximum d'hygiène et d'isolation.



Isolation plus épaisse

L'épaisseur de l'isolation est un facteur clé dans la prévention des pertes de froid. La nouvelle génération iKOLD augmente les niveaux d'isolation de toutes les gammes intermédiaires afin d'améliorer l'efficacité du refroidissement.



Poignée intégrée

Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, longitudinale, robuste et parfaitement intégrée, qui assure une ouverture pratique des tiroirs et empêche l'accumulation de poussière et de saleté.



Fagor
Konnect 

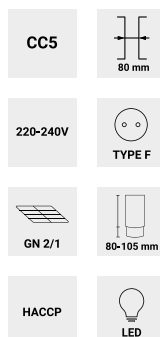
Option disponible dans la gamme ADVANCE (connectivité K).



GN 2/1 700



AUP-11G



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur entièrement en acier inoxydable AISI-304.
- Guides internes emboutis avec 24 positions de niveau différentes, avec une distance de 55 mm entre elles, permettant des opérations de nettoyage plus faciles et plus pratiques.
- Capacité de 10 alarmes HACCP mémorisées en cas de fortes variations de température et de pannes de courant des appareils.
- Système de circulation d'air optimal qui garantit une distribution équilibrée et constante dans l'ensemble de l'appareil, de sorte que la température reste uniforme.
- Grilles GN 2/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
AUP-11G	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,158	A	336 (4)	50 Hz	19089406	-
					R290	0,398 (1)	0,31	-	-	60 Hz	19089395	-
AUPT-11G	693 x 856 x 2.106	610	-2 +8 °C	Électrique	R-600a	0,361 (1)	0,688	B	451 (4)	50 Hz	19103143	-
					R290	0,398 (1)	0,84	-	-	60 Hz	19110956	-
AUN-11G	693 x 856 x 2.106	610	-18 -22 °C	Gaz chaud (3)	R290	0,535 (2)	0,471	D	2.752 (4)	50 Hz	19089398	-
					R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19089399	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Groupe à distance électrique

(4) Conforme à la norme EN22041

Options

		AUP-11G (€)	AUPT-11G (€)	AUN-11G (€)
Connectivité	K	0	0	0
Prise de type G	CI	0	0	0
Ouverture contraire	OP	0	0	0
Verrouillage	LC	●	●	●
Roues	C	0	0	0
Groupe à distance	RG	0	0	0
Panneau arrière en acier inoxydable	BS	0	0	0
Résistance cadre	FH	0	0	●
Pédale	PD	0	0	0

Accessoires standard

CODE	DESCRIPTION	11G	€
19097787	Grille époxy GN 2/1	3 pc	-

Autres accessoires

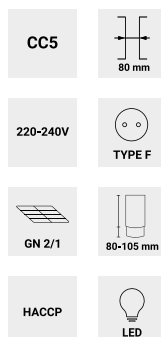
CODE	DESCRIPTION	€
19048712	Barre de viande pour montants GN à corps unique	-

ADVANCE

GN 2/1 1400

Fagor
Konnect

AUP-22G



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur entièrement en acier inoxydable AISI-304.
- Guides internes emboutis avec 24 positions de niveau différentes, avec une distance de 55 mm entre elles, permettant des opérations de nettoyage plus faciles et plus pratiques.
- Capacité de 10 alarmes HACCP mémorisées en cas de fortes variations de température et de pannes de courant des appareils.
- Système de circulation d'air optimal qui garantit une distribution équilibrée et constante dans l'ensemble de l'appareil, de sorte que la température reste uniforme.
- Grilles GN 2/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSEANCE DE REFROIDISSEMENT (kW)	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
AUP-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,192	C	832 (4)	50 Hz	19089396	-
					R-600a	0,437 (1)	0,209	-	-	60 Hz	19089397	-
AUPT-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-2 +8 °C	Électrique	R-600a	0,436 (1)	0,972	C	841 (4)	50 Hz	19103142	-
					R-600a	0,437 (1)	0,989	-	-	60 Hz	19110957	-
AUN-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 °C	Gaz chaud (3)	R290	0,907 (2)	0,749	D	4.599 (4)	50 Hz	19089420	-
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19089421	-
AUN-22G CC5	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 °C	Gaz chaud (3)	R290	0,907 (2)	0,825	D	4.234 (4)	50 Hz	19089422	-
					R290	0,799 (2)	0,907	-	-	60 Hz	19110958	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Groupe à distance électrique

(4) Conforme à la norme EN22041

Options

		AUP-22G (€)	AUPT-22G (€)	AUN-22G (€)
Connectivité	K	0	0	0
Prise de type G	CI	0	0	0
Verrouillage	LC	●	●	●
Roues	C	0	0	0
Groupe à distance	RG	0	0	0
Panneau arrière en acier inoxydable	BS	0	0	0
Résistance cadre	FH	0	0	●
Pédale	PD	0	0	0

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION	22G	€
	19097787	Grille recouverte d'époxy GN 2/1	pc	6
	19014778	Guides support plateau L=562 mm	pc	3

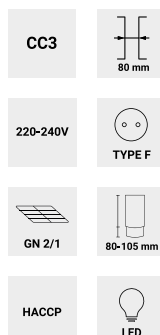
Autres accessoires

	CODE	DESCRIPTION	€
	19048713	Barre à viande pour montants GN double corps	-

GN 2/1 700 Présentoir



AUP-11G GD



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur entièrement en acier inoxydable AISI-304.
- Guides internes emboutis avec 24 positions de niveau différentes, avec une distance de 55 mm entre elles, permettant des opérations de nettoyage plus faciles et plus pratiques.
- Capacité de 10 alarmes HACCP mémorisées en cas de fortes variations de température et de pannes de courant des appareils.
- Système de circulation d'air optimal qui garantit une distribution équilibrée et constante dans l'ensemble de l'appareil, de sorte que la température reste uniforme.
- Portes vitrées :
 - Refroidissement : Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique.
 - Armoires de congélation et tropicalisées : Porte à triple vitrage avec système de chauffage électrique pour éviter toute condensation sur les portes.
- Grilles GN 2/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOIDISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
AUP-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,158	A	555 (5)	50 Hz	19089423	-
					R290	0,398 (1)	0,313	-	-	60 Hz	19090872	-
AUPT-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Électrique	R-600a	0,361 (1)	0,768	B	994 (5)	50 Hz	19106080	-
					R290	0,398 (1)	0,92	-	-	60 Hz	19110960	-
AUN-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	-18 -22 °C	Gaz chaud (3)	R290	0,535 (2)	0,551	E	5.143 (5)	50 Hz	19106024	-
					R290	0,72 (2)	0,576	-	-	60 Hz	19110961	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Groupe à distance Électrique

(5) Conforme à la norme EN23953

Options

		AUP-11G GD (€)	AUPT-11G GD (€)	AUN-11G GD (€)
Connectivité	K	o	o	o
Prise de type G	CI	o	o	o
Ouverture contraire	OP	o	o	o
Verrouillage	LC	●	●	●
Roues	C	o	o	o
Groupe à distance	RG	o	o	o
Panneau arrière en acier inoxydable	BS	o	o	o
Résistance cadre	FH	o	o	●
Pédale	PD	o	o	o
Porte vitrée	GD	●	●	●

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION	11G	€
	19097787	Grille époxy GN 2/1	pc 3	-

Autres accessoires

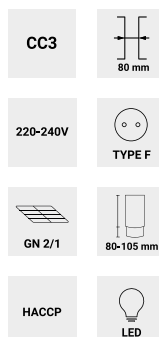
	CODE	DESCRIPTION	€
	19048712	Barre de viande pour montants GN à corps unique	-

ADVANCE

GN 2/1 1400 Présentoir

Fagor
Konnect

AUP-22G GD



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur entièrement en acier inoxydable AISI-304.
- Guides internes emboutis avec 24 positions de niveau différentes, avec une distance de 55 mm entre elles, permettant des opérations de nettoyage plus faciles et plus pratiques.
- Capacité de 10 alarmes HACCP mémorisées en cas de fortes variations de température et de pannes de courant des appareils.
- Système de circulation d'air optimal qui garantit une distribution équilibrée et constante dans l'ensemble de l'appareil, de sorte que la température reste uniforme.
- Portes vitrées :
 - Refroidissement : Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique.
 - Armoires de congélation et tropicalisées : Porte à triple vitrage avec système de chauffage électrique pour éviter toute condensation sur les portes.
- Grilles GN 2/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSEANCE DE REFROIDISSEMENT (kW)	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
AUP-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,192	C	1.374 (5)	50 Hz	19089424	-
					R-600a	0,437 (1)	0,213	-	-	60 Hz	19090871	-
AUPT-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Électrique	R-600a	0,436 (1)	1,132	B	1.510 (5)	50 Hz	19106086	-
					R-600a	0,437 (1)	1,149	-	-	60 Hz	19110962	-
AUN-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 °C	Gaz chaud (3)	R290	0,907 (2)	0,909	E	9.123 (5)	50 Hz	19106053	-
					R290	0,799 (2)	0,991	-	-	60 Hz	19110963	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Groupe à distance Électrique

(5) Conforme à la norme EN23953

Options

		AUP-22G (€)	AUPT-22G (€)	AUN-22G (€)
Connectivité	K	o	o	o
Prise de type G	CI	o	o	o
Verrouillage	LC	●	●	●
Roues	C	o	o	o
Groupe à distance	RG	o	o	o
Panneau arrière en acier inoxydable	BS	o	o	o
Résistance cadre	FH	o	o	●
Pédale	PD	o	o	o
Porte vitrée	GD	●	●	●

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION	22G	€
	19097787	Grille recouverte d'époxy GN 2/1	pc	6
	19014778	Guides support plateau L=562 mm	pc	3

Autres accessoires

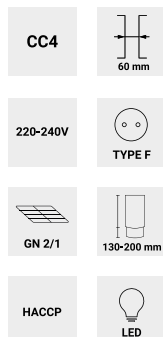
	CODE	DESCRIPTION	€
	19048713	Barre à viande pour montants GN double corps	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 700



MUP-11G



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Guides internes emboutis avec 23 positions de niveau différentes, avec une distance de 55 mm entre elles, permettant des opérations de nettoyage plus faciles et plus pratiques.
- Système de refroidissement monobloc conçu à l'intérieur de l'appareil. L'évaporateur monté sur le dessus facilite l'entretien de l'unité de refroidissement et optimise l'utilisation du compartiment de stockage.
- Grilles GN 2/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CLASSE D'EFFICIANCE ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
MUP-11G	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,274 (1)	0,143	B	423 (4)	50 Hz	19089425	-
					R290	0,398 (1)	0,253	-	-	60 Hz	19090283	-
MUP-12G	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,274 (1)	0,143	B	423 (4)	50 Hz	19089426	-
					R290	0,398 (1)	0,253	-	-	60 Hz	19090321	-
MUN-11G	653 x 796 x 1.996	572	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,364 (2)	0,328	D	2.686 (4)	50 Hz	19089430	-
					R290	0,381 (2)	0,369	-	-	60 Hz	19089431	-
MUN-12G	653 x 796 x 1.996	572	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,364 (2)	0,334	D	2.686 (4)	50 Hz	19089432	-
					R290	0,381 (2)	0,375	-	-	60 Hz	19089433	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme à la norme EN22041

Options

			MUP-11G (€)	MUP-12G (€)	MUN-11G (€)	MUN-12G (€)
Prise de type G	CI		0	0	0	0
Ouverture contraire	OP		0	0	0	0
Verrouillage	LC		0	-	0	-
Roues	C		0	0	0	0
Groupe à distance	RG		0	0	0	0
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		0	0	0	0
Résistance cadre	FH		0	0	●	●
Pédale	PD		0	-	0	-

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		11G	12G	€
	19097787	Grille époxy GN 2/1	pc	3	3	-

Autres accessoires

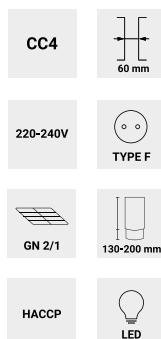
CODE	DESCRIPTION	€
19048712	Barre de viande pour montants GN à corps unique	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 1400



MUP-22G



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Guides internes emboutis avec 23 positions de niveau différentes, avec une distance de 55 mm entre elles, permettant des opérations de nettoyage plus faciles et plus pratiques.
- Système de refroidissement monobloc conçu à l'intérieur de l'appareil. L'évaporateur monté sur le dessus facilite l'entretien de l'unité de refroidissement et optimise l'utilisation du compartiment de stockage.
- Grilles GN 2/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
MUP-22G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089427	-
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090322	-
MUP-23G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089428	-
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090323	-
MUP-24G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089429	-
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090324	-
MUN-22G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,735 (2)	0,592	E	4.855 (4)	50 Hz	19089434	-
					R290	0,802 (2)	0,648	-	-	60 Hz	19089435	-
MUN-23G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,735 (2)	0,598	E	4.855 (4)	50 Hz	19089436	-
					R290	0,802 (2)	0,654	-	-	60 Hz	19089437	-
MUN-24G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,735 (2)	0,592	E	4.855 (4)	50 Hz	19089438	-
					R290	0,802 (2)	0,66	-	-	60 Hz	19089439	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

Options

			MUP-22G (€)	MUP-23G (€)	MUP-24G (€)	MUN-22G (€)	MUN-23G (€)	MUN-24G (€)
Prise de type G	CI		0	0	0	0	0	0
Verrouillage	LC		0	-	-	0	-	-
Roues	C		0	0	0	0	0	0
Groupe à distance	RG		0	0	0	0	0	0
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		0	0	0	0	0	0
Résistance cadre	FH		0	0	0	●	●	●
Pédale	PD		0	-	-	0	-	-

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		22G	23G	24G	€
	19097787	Grille époxy GN 2/1	pc	6	6	6	-
	19014778	Guides support plateau L=562 mm	pc	3	3	3	-

Autres accessoires

CODE	DESCRIPTION	€
19048713	Barre à viande pour montants GN double corps	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 Présentoir



CC3



220-240V



GN 2/1



HACCP

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Guides internes emboutis avec 23 positions de niveau différentes, avec une distance de 55 mm entre elles, permettant des opérations de nettoyage plus faciles et plus pratiques.
- Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique.
- Système de refroidissement monobloc conçu à l'intérieur de l'appareil. L'évaporateur monté sur le dessus facilite l'entretien de l'unité de refroidissement et optimise l'utilisation du compartiment de stockage.
- Grilles GN 2/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
MUP-11G GD	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,274 (1)	0,146	B	1.132 (5)	50 Hz	19089440	-
					R290	0,398 (1)	0,256	-	-	60 Hz	19090327	-
MUP-22G GD	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,19	B	1.570 (5)	50 Hz	19089441	-
					R-600a	0,437 (1)	0,207	-	-	60 Hz	19090328	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme à la norme EN23953

Options

		MUP-11G GD (€)	MUP-22G GD (€)
Prise de type G	CI	0	0
Ouverture contraire	OP	0	-
Verrouillage	LC	●	●
Roues	C	0	0
Groupe à distance	RG	0	0
Panneau arrière en acier inoxydable	BS	0	0
Résistance cadre	FH	0	0
Pédale	PD	0	0
Porte vitrée	GD	●	●

Accessoires standard

CODE	DESCRIPTION	11G	22G	€
19097787	Grille époxy GN 2/1	3	6	-
19014778	Guides support plateau L=562 mm	-	3	-

Autres accessoires

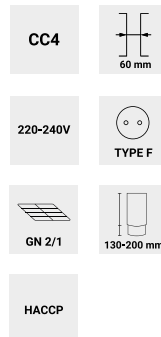
CODE	DESCRIPTION	11G	22G	€
19048712	Barre de viande pour montants GN à corps unique	X		-
19048713	Barre à viande pour montants GN double corps		X	-

CONCEPT

Monoblock GN2/1 Double Température



MUD-22G/M



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Guides internes emboutis avec 23 positions de niveau différentes, avec une distance de 55 mm entre elles, permettant des opérations de nettoyage plus faciles et plus pratiques.
- Système de refroidissement monobloc conçu à l'intérieur de l'appareil. L'évaporateur monté sur le dessus facilite l'entretien de l'unité de refroidissement et optimise l'utilisation du compartiment de stockage.
- Grilles GN 2/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Armoire mixte de réfrigération et de congélation: 2 modules séparés avec leurs équipements frigorifiques respectifs et leur contrôle électronique.
- Température de travail du compartiment de congélation: 0 °C, +8 °C.
- Température de travail du compartiment de congélation:



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENT	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	COOLING POWER (kW)	PUISANCE ÉLECTRIQUE (kW)	FRÉQUENCE	CODE	€
MUD-22G/M	1.318 x 796 x 1.996	1.144	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Arrêt / Électrique	R-600a	0,638 (1)	0,471	50 Hz	19089442	-
						R290	0,779 (2)	0,622	60 Hz	19089443	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

Options

			MUD-22G/M (€)
Prise de type G	CI		0
Verrouillage	LC		0
Roues	C		0
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		0
Résistance cadre	FH		0
Pédale	PD		0

Accessoires standard

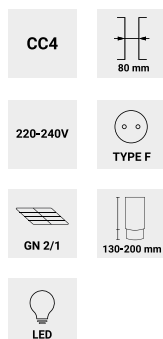
CODE	DESCRIPTION	22G	€
19097787	Grille époxy GN 2/1	pc	6

Autres accessoires

CODE	DESCRIPTION	€
19048713	Barre à viande pour montants GN double corps	-

CONCEPT

GN 2/1 700



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Guides internes emboutis avec 23 positions de niveau différentes, avec une distance de 55 mm entre elles, permettant des opérations de nettoyage plus faciles et plus pratiques.
- Grilles GN 2/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSEANCE DE REFROIDISSEMENT (kW)	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
CUP-11G	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089444	-
					R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089445	-
CUP-12G	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089446	-
					R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089447	-
CUPT-11G	653 x 842 x 2.040	543	-2 +8 °C	Électrique	R-600a	0,361 (1)	0,713	C	604 (4)	50 Hz	19103938	-
					R290	0,398 (1)	0,805	-	-	60 Hz	19110989	-
CUPT-12G	653 x 842 x 2.040	543	-2 +8 °C	Électrique	R-600a	0,361 (1)	0,713	C	604 (4)	50 Hz	19106019	-
					R290	0,398 (1)	0,805	-	-	60 Hz	19110990	-
CUN-11G	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 °C	Gaz chaud (3)	R290	0,535 (2)	0,471	D	2.714 (4)	50 Hz	19089454	-
					R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19089455	-
CUN-12G	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 °C	Gaz chaud (3)	R290	0,535 (2)	0,477	D	2.714 (4)	50 Hz	19089456	-
					R290	0,72 (2)	0,502	-	-	60 Hz	19089457	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Groupe à distance électrique

(4) Conforme à la norme EN22041

Options

			CUP-11G (€)	CUP-12G (€)	CUPT-11G (€)	CUPT-12G (€)	CUN-11G (€)	CUN-12G (€)
Prise de type G	CI		0	0	0	0	0	0
Ouverture contraire	OP		0	0	0	0	0	0
Verrouillage	LC		0	-	0	-	0	-
Roues	C		0	0	0	0	0	0
Groupe à distance	RG		0	0	0	0	0	0
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		0	0	0	0	0	0
Résistance cadre	FH		0	0	0	0	•	•
Pédale	PD		0	-	0	-	0	-

Accessoires standard

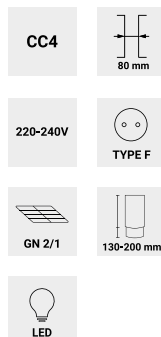
CODE	DESCRIPTION	11G	12G	€
19097787	Grille époxy GN 2/1	pc	3	3

Autres accessoires

CODE	DESCRIPTION	€
19048712	Barre de viande pour montants GN à corps unique	-

CONCEPT

GN 2/1 1400



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Guides internes emboutis avec 23 positions de niveau différentes, avec une distance de 55 mm entre elles, permettant des opérations de nettoyage plus faciles et plus pratiques.
- Grilles GN 2/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSEANCE DE REFRIGÉRISSMENT (KW)	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
CUP-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089448	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089449	-
CUP-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089450	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089451	-
CUP-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089452	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089453	-
CUPT-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Électrique	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19103265	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110991	-
CUPT-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Électrique	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106055	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110992	-
CUPT-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Électrique	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106056	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110996	-
CUN-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gaz chaud (3)	R290	0,907 (2)	0,749	E	4.793 (4)	50 Hz	19089458	-
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19089459	-
CUN-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gaz chaud (3)	R290	0,907 (2)	0,755	E	4.793 (4)	50 Hz	19089460	-
					R290	0,799 (2)	0,837	-	-	60 Hz	19089461	-
CUN-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gaz chaud (3)	R290	0,907 (2)	0,76	E	4.793 (4)	50 Hz	19089462	-
					R290	0,799 (2)	0,842	-	-	60 Hz	19089463	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Groupe à distance électrique

(4) Conforme à la norme EN22041

Options

			CUP-22G (€)	CUP-23G (€)	CUP-24G (€)	CUPT-22G (€)	CUPT-23G (€)	CUPT-24G (€)	CUN-22G (€)	CUN-23G (€)	CUN-24G (€)
Prise de type G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Verrouillage	LC		0	-	-	0	-	-	0	-	-
Roues	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Groupe à distance	RG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Résistance cadre	FH		0	0	0	0	0	0	•	•	•
Pédale	PD		0	-	-	0	-	-	0	-	-

Accessoires standard

CODE	DESCRIPTION	22G	23G	24G	€
19097787	Grille époxy GN 2/1	pc	6	6	6
19014778	Guides support plateau L=562 mm	pc	3	3	3

Autres accessoires

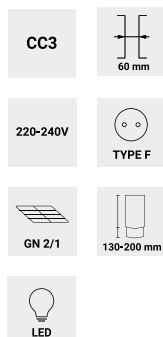
CODE	DESCRIPTION	€
19048713	Barre à viande pour montants GN double corps	-

CONCEPT

GN 2/1 Présentoir 700



CUP-11G GD



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Guides internes emboutis avec 23 positions de niveau différentes, avec une distance de 55 mm entre elles, permettant des opérations de nettoyage plus faciles et plus pratiques.
- Portes vitrées:
 - Refroidissement: Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique.
 - Armoires de congélation et tropicalisées: Porte à triple vitrage avec système de chauffage électrique pour éviter toute condensation sur les portes.
- Grilles GN 2/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
CUP-11G GD	653 x 842 x 2.040	610	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,186	B	904 (5)	50 Hz	19089464	-
					R290	0,398 (1)	0,278	-	-	60 Hz	19089465	-
CUPT-11G GD	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 °C	Électrique	R-600a	0,361 (1)	0,793	B	1.305 (5)	50 Hz	19106095	-
					R290	0,398 (1)	0,885	-	-	60 Hz	19110998	-
CUN-11G GD	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 °C	Gaz chaud (3)	R290	0,535 (2)	0,58	F	5.906 (5)	50 Hz	19097604	-
					R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19111002	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Groupe à distance électrique

(5) Conforme à la norme EN23953

Options

			CUP-11G GD (€)	CUPT-11G GD (€)	CUN-11G GD (€)
Prise de type G	CI		o	o	o
Ouverture contraire	OP		o	o	o
Verrouillage	LC		•	•	•
Roues	C		o	o	o
Groupe à distance	RG		o	o	o
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		o	o	o
Résistance cadre	FH		o	o	•
Pédale	PD		o	o	o
Porte vitrée	GD		•	•	•

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		11G	€
	19097787	Grille époxy GN 2/1	pc	3	-

Autres accessoires

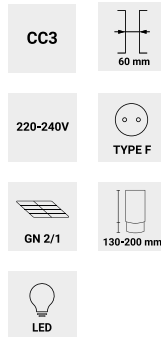
	CODE	DESCRIPTION	€
	19048712	Barre de viande pour montants GN à corps unique	-

CONCEPT

GN 2/1 Présentoirs 1400



CUP-22G GD



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Guides internes emboutis avec 23 positions de niveau différentes, avec une distance de 55 mm entre elles, permettant des opérations de nettoyage plus faciles et plus pratiques.
- Portes vitrées:
 - Refroidissement: Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique.
 - Armoires de congélation et tropicalisées: Porte à triple vitrage avec système de chauffage électrique pour éviter toute condensation sur les portes.
- Grilles GN 2/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSUMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
CUP-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.332	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1.369 (5)	50 Hz	19089468	-
					R-600a	0,437 (1)	0,229	-	-	60 Hz	19089469	-
CUPT-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Électrique	R-600a	0,436 (1)	0,896	B	1.679 (5)	50 Hz	19106098	-
					R-600a	0,437 (1)	0,912	-	-	60 Hz	19110997	-
CUN-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gaz chaud (3)	R290	0,907 (2)	0,749	E	9.198 (5)	50 Hz	19099968	-
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19111003	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Groupe à distance électrique

(5) Conforme à la norme EN23953

Options

		CUP-22G GD (€)	CUPT-22G GD (€)	CUN-22G GD (€)
Prise de type G	CI	0	0	0
Verrouillage	LC	•	•	•
Roues	C	0	0	0
Groupe à distance	RG	0	0	0
Panneau arrière en acier inoxydable	BS	0	0	0
Résistance cadre	FH	0	0	•
Pédale	PD	0	0	0
Porte vitrée	GD	•	•	•

Accessoires standard

CODE	DESCRIPTION	22G	€
19097787	Grille époxy GN 2/1	pc	6
19014778	Guides support plateau L=562 mm	pc	3

Autres accessoires

CODE	DESCRIPTION	€
19048713	Barre à viande pour montants GN double corps	-

CONCEPT

GN 2/1 700 Réfrigérés avec compartiment pour aliments surgelés



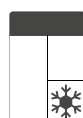
CUD-22G/M



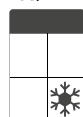
12G/N



22G/M



23G/N



24G/N

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

GN 2/1



130-200 mm

LED



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- CUD-22G/M:
 - Isolation de 60 mm, rails intérieurs emboutis, 2 modules séparés avec équipement de refroidissement et de contrôle électroniques indépendants.
 - Équipé de grilles GN 2/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- CUD-XXG/N:
 - Isolation de 50 mm avec système de fermeture à glissière et guides pour support de grille.
 - Isolation de 50 mm avec système de fermeture à glissière et guides pour support de grille.
 - Compartiment congélateur équipé de 3 paniers 530X540 en PVC sanitaire.



22G/M



XXG/N

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENT	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFRIGÉRISSSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CUD-22G/M	1.318 x 842 x 2.040	1.220	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Arrêt / Électrique	R-600a	0,896 (1)	0,654	50 Hz	19089470	-
						R290	1,118 (2)	0,771	60 Hz	19089471	-
CUD-12G/N	693 x 826 x 2.008	596	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Arrêt / Électrique	R290	0,733 (1)	0,741	50 Hz	19089472	-
						R290	0,779 (2)	0,828	60 Hz	19089473	-
CUD-23G/N	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Arrêt / Électrique	R-600a	0,800 (1)	0,658	50 Hz	19089474	-
						R-600a	0,818 (2)	0,717	60 Hz	19089475	-
CUD-24G/N	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Arrêt / Électrique	R-600a	0,800 (1)	0,658	50 Hz	19089476	-
						R-600a	0,818 (2)	0,717	60 Hz	19089477	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

Options

			CUD-22G/M (€)	CUD-12G/N (€)	CUD-23G/N (€)	CUD-24G/N (€)
Prise de type G	CI		0	0	0	0
Ouverture contraire	OP		-	0	-	-
Verrouillage	LC		0	-	-	-
Roues	C		0	0	0	0
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		0	0	0	0
Résistance cadre	FH		0	0	0	0
Pédale	PD		0	-	-	-

Accessoires standard

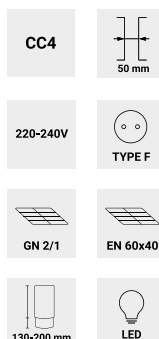
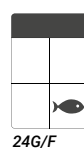
CODE	DESCRIPTION		22G/M	12G/N	23G/N	24G/N	€
19097787	Grille époxy GN 2/1	pc	6	1	4	4	-
19010206	Guides de support des plateaux L=662 mm	pc	-	4	7	7	-
19097770	Plateau en plastique 530x540x100	pc	-	3	3	3	-

CONCEPT

GN 2/1 1400 avec compartiment poissons



CUD-12G/F



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Compartiment de réfrigération:
 - L'intérieur est conçu avec un système de glissières et guides amovibles dotés de 18 positions de niveaux de grille pour chaque porte complète et distants de 70 mm entre eux.
 - Grilles GN 2/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Compartiment poisson:
 - Compartiment congélateur équipé de 3 paniers 530X540 en PVC sanitaire.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENT	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSEANCE DE REFROIDISSEMENT (kW)	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CUD-12G/F	693 x 826 x 2.008	596	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Arrêt / Électrique	R290	0,619 (1)	0,954	50 Hz	19089478	-
						R290	0,796 (2)	1,046	60 Hz	19090329	-
CUD-23G/F	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Arrêt / Électrique	R-600a	0,686 (1)	0,852	50 Hz	19089479	-
						R-600a	0,835 (2)	0,915	60 Hz	19090330	-
CUD-24G/F	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Arrêt / Électrique	R-600a	0,686 (1)	0,852	50 Hz	19089480	-
						R-600a	0,835 (2)	0,915	60 Hz	19090331	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

Options

		CUD-12G (€)	CUD-23G/F (€)	CUD-24G/F (€)
Prise de type G	CI	o	o	o
Ouverture contraire	OP	o	-	-
Roues	C	o	o	o
Panneau arrière en acier inoxydable	BS	o	o	o
Résistance cadre	FH	o	o	o

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		12G/F	23G/F	24G/F	€
	19097787	Grille époxy GN 2/1	pc	1	4	4	-
	19010206	Guides de support des plateaux L=662 mm	pc	2	4	4	-
	19097759	530x460x100 plastic tray	pc	3	3	3	-
	19097774	Fond perforé en acier inoxydable	pc	3	3	3	-
	19010200	Guides de support des plateaux L=613mm	pc	3	3	3	-

CONCEPT

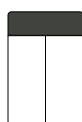
GN 2/1 Double température



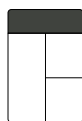
CUD-22G/2



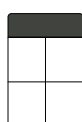
12G/2



22G/2



23G/2



24G/2

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F



GN 2/1



130-200 mm



LED

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- L'intérieur est conçu avec un système de glissières et guides amovibles dotés de 18 positions de niveaux de grille pour chaque porte complète et distants de 70 mm entre eux.
- Grilles GN 2/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	COMPARTMENT	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOIDISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CUD-12G/2	693 x 826 x 2.008	596	+ / +	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,619 (1)	0,616	50 Hz	19089481	-
						R290	0,796 (1)	0,708	60 Hz	19090332	-
CUD-22G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,722 (1)	0,367	50 Hz	19089482	-
						R290	0,796 (1)	0,55	60 Hz	19090333	-
CUD-23G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,722 (1)	0,367	50 Hz	19089483	-
						R290	0,796 (1)	0,55	60 Hz	19090334	-
CUD-24G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,722 (1)	0,367	50 Hz	19089484	-
						R290	0,796 (1)	0,55	60 Hz	19090335	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Options

			CUD-12G/2 (€)	CUD-22G/2 (€)	CUD-23G/2 (€)	CUD-24G/2 (€)
Prise de type G	CI		0	0	0	0
Ouverture contraire	OP		0	-	-	-
Verrouillage	LC		-	0	-	-
Roues	C		0	0	0	0
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		0	0	0	0
Résistance cadre	FH		0	0	0	0
Pédale	PD		-	0	-	-

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		12G/2	22G/2	23G/2	24G/2	€
	19097787	Grille époxy GN 2/1	pc	2	6	6	6	-
	19010206	Guides de support des plateaux L=662 mm	pc	2	6	6	6	-

CONCEPT

GN 1/1 400



CUP-11G1/1

CUP-11G1/1 GD

CC4



220-240V



GN 1/1



LED

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- L'intérieur est conçu avec un système de glissières et guides amovibles dotés de 18 positions de niveaux de grille pour chaque porte complète et distants de 70 mm entre eux.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSEANCE DE REFOUILLISSEMENT (kW)	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
CUP-11G1/1	490 x 700 x 2.010	305	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,205	D	726 (4)	50 Hz	19089485	-
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19089486	-
CUP-11G1/1 GD	490 x 700 x 2.010	305	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,208	B	983 (5)	50 Hz	19089487	-
					R290	0,398 (1)	0,3	-	-	60 Hz	19089488	-
CUN-11G1/1	490 x 700 x 2.010	305	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,364 (2)	0,369	E	2.197 (4)	50 Hz	19089489	-
					R290	0,381 (2)	0,41	-	-	60 Hz	19089490	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme à la norme EN22041

(5) Conforme à la norme EN23953

Options

		CUP-11G1/1 (€)	CUP-11G1/1 GD (€)	CUN-11G1/1 (€)
Prise de type G	Cl	o	o	o
Ouverture contraire	OP	o	o	o
Verrouillage	LC	o	●	o
Roues	C	o	o	o
Groupe à distance	RG	o	o	o
Panneau arrière en acier inoxydable	BS	o	o	o
Résistance cadre	FH	o	o	●
Porte vitrée	GD	-	●	-

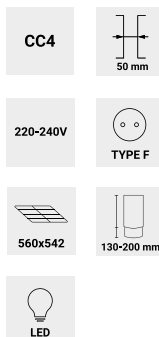
Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		11G1/1	€
	19097778	Grille époxy GN 1/1	pc	3	-
	19100845	Guides de support des plateaux L=532 mm	pc	3	-

Snack 600



CUP-11S



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- L'intérieur est conçu avec un système de glissières et guides amovibles dotés de 18 positions de niveaux de grille pour chaque porte complète et distants de 70 mm entre eux.
- Grilles de 560x542 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOIDISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
CUP-11S	693 x 739 x 2.067	506	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089491	-
					R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089492	-
CUP-12S	693 x 739 x 2.067	506	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089493	-
					R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089494	-
CUN-11S	693 x 739 x 2.067	506	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,364 (2)	0,35	E	2.778 (4)	50 Hz	19089505	-
					R290	0,381 (2)	0,391	-	-	60 Hz	19089506	-
CUN-12S	693 x 739 x 2.067	506	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,364 (2)	0,356	E	2.778 (4)	50 Hz	19089507	-
					R290	0,381 (2)	0,397	-	-	60 Hz	19089508	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme à la norme EN22041

Options

			CUP-11S (€)	CUP-12S (€)	CUN-11S (€)	CUN-12S (€)
Prise de type G	CI		0	0	0	0
Ouverture contraire	OP		0	0	0	0
Verrouillage	LC		0	-	0	-
Roues	C		0	0	0	0
Groupe à distance	RG		0	0	0	0
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		0	0	0	0
Résistance cadre	FH		0	0	●	●

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		11S	12S	€
	19097772	560x542 epoxy grid	pc	3	3	-

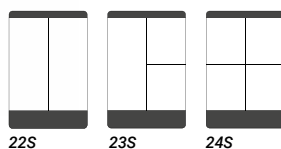
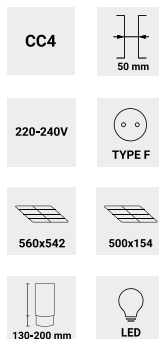
Autres accessoires

CODE	DESCRIPTION	€
19048715	Montants snack bar à viande	-

Snack 1200



CUP-22S



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- L'intérieur est conçu avec un système de glissières et guides amovibles dotés de 18 positions de niveaux de grille pour chaque porte complète et distants de 70 mm entre eux.
- Grilles de 560x542 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSEANCE DE REFOUILLISSEMENT (KW)	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
CUP-22S	1.388 x 739 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089495	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089496	-
CUP-23S	1.388 x 739 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089497	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089498	-
CUP-24S	1.388 x 739 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089499	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089500	-
CUN-22S	1.388 x 739 x 2.067	1.109	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,735 (2)	0,601	E	4.855 (4)	50 Hz	19089509	-
					R290	0,802 (2)	0,657	-	-	60 Hz	19089510	-
CUN-23S	1.388 x 739 x 2.067	1.109	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,735 (2)	0,607	E	4.855 (4)	50 Hz	19089511	-
					R290	0,802 (2)	0,663	-	-	60 Hz	19089512	-
CUN-24S	1.388 x 739 x 2.067	1.109	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,735 (2)	0,613	E	4.855 (4)	50 Hz	19089513	-
					R290	0,802 (2)	0,669	-	-	60 Hz	19089514	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

Options

			CUP-22S (€)	CUP-23S (€)	CUP-24S (€)	CUN-22S (€)	CUN-23S (€)	CUN-24S (€)
Prise de type G	CI		0	0	0	0	0	0
Verrouillage	LC		0	-	-	0	-	-
Roues	C		0	0	0	0	0	0
Groupe à distance	RG		0	0	0	0	0	0
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		0	0	0	0	0	0
Résistance cadre	FH		0	0	0	●	●	●

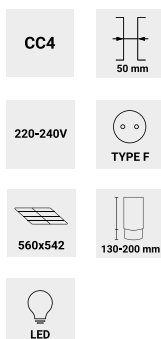
Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		22S	23S	24S	€
	19097772	560x542 epoxy grid	pc	6	6	6	-
	19097785	500x154 epoxy grid	pc	3	3	3	-

Autres accessoires

CODE	DESCRIPTION	€
19048715	Montants snack bar à viande	-

Snack Présentoirs



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- L'intérieur est conçu avec un système de glissières et guides amovibles dotés de 18 positions de niveaux de grille pour chaque porte complète et distants de 70 mm entre eux.
- Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique.
- Grilles de 560x542 revêtues d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
CUP-11S GD	693 x 739 x 2.067	506	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,186	B	904 (5)	50 Hz	19089501	-
					R290	0,398 (1)	0,278	-	-	60 Hz	19089502	-
CUP-22S GD	1.388 x 739 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1.609 (5)	50 Hz	19089503	-
					R-600a	0,437 (1)	0,229	-	-	60 Hz	19089504	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme à la norme EN23953

Options

			CUP-11S GD (€)	CUP-12S GD (€)
Prise de type G	CI		0	0
Ouverture contraire	OP		0	-
Verrouillage	LC		●	●
Roues	C		0	0
Groupe à distance	RG		0	0
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		0	0
Résistance cadre	FH		0	0
Porte vitrée	GD		●	●

Accessoires standard

CODE	DESCRIPTION		11S	22S	€
	19097772 560x542 epoxy grid	pc	3	6	-
	19097785 500x154 epoxy grid	pc	-	3	-

Autres accessoires

CODE	DESCRIPTION	€
	19048715 Montants snack bar à viande	-

Snack avec compartiment pour produits congelés



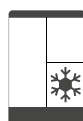
CUD-12S/N



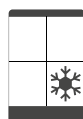
12S/N



22S/M



23S/N



24S/N

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

560x542
530x540

130-200 mm



LED

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- L'intérieur est conçu avec un système de glissières et guides amovibles dotés de 18 positions de niveaux de grille pour chaque porte complète et distants de 70 mm entre eux.
- CUD-22S/M:
 - Équipé de 3 grilles de 560x542 pour chaque porte complète avec une capacité de charge maximale de 40 kg.
- CUD-XXS/N:
 - Compartiment de refroidissement équipé de 3 grilles de 560x542 par compartiment de porte complète et d'1 pièce dans le compartiment de demi-porte.
 - Compartiment congélateur équipé 3 paniers 530X540 en PVC sanitaire.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENT	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CUD-22S/M	1.388 x 726 x 2.067	1.012	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Arrêt / Électrique	R-600a	0,725 (1)	0,533	50 Hz	19089515	-
						R290	0,779 (2)	0,666	60 Hz	19089516	-
CUD-12S/N	693 x 726 x 2.067	506	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Arrêt / Électrique	R290	0,733 (1)	0,581	50 Hz	19089517	-
						R290	0,779 (2)	0,668	60 Hz	19089518	-
CUD-23S/N	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Arrêt / Électrique	R-600a	0,800 (1)	0,578	50 Hz	19089519	-
						R-600a	0,818 (2)	0,637	60 Hz	19089520	-
CUD-24S/N	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Arrêt / Électrique	R-600a	0,800 (1)	0,578	50 Hz	19089521	-
						R-600a	0,818 (2)	0,637	60 Hz	19089522	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

Options

			CUD-22S/M (€)	CUD-12S/N (€)	CUD-23S/N (€)	CUD-24S/N (€)
Prise de type G	CI		0	0	0	0
Ouverture contraire	OP		-	0	-	-
Verrouillage	LC		0	-	-	-
Roues	C		0	0	0	0
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		0	0	0	0
Résistance cadre	FH		0	0	0	0

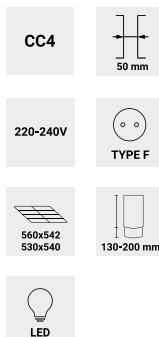
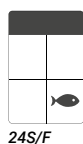
Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		22S/M	12S/N	23S/N	24S/N	€
	19097772	560x542 epoxy grid	pc	6	1	4	4	-
	19097785	500x154 epoxy grid	pc	-	-	1	1	-
	19014778	Guides de support des plateaux L=562 mm	pc	-	3	3	3	-

Snack avec compartiment pour poissons



CUD-12S/F



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- L'intérieur est conçu avec un système de glissières et guides amovibles dotés de 18 positions de niveaux de grille pour chaque porte complète et distants de 70 mm entre eux.
- Compartiment de refroidissement équipé de 3 grilles de 560x542 par compartiment de porte complète et d'1 pièce dans le compartiment de demi-porte.
- Compartiment congélateur équipé 3 paniers 530X460 en PVC sanitaire.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENT	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CUD-12S/F	693 x 739 x 2.067	506	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Arrêt / Électrique	R290	0,619 (1)	0,874	50 Hz	19089523	-
						R290	0,796 (2)	0,966	60 Hz	19090336	-
CUD-23S/F	1.388 x 739 x 2.067	1.109	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Arrêt / Électrique	R-600a	0,686 (1)	0,852	50 Hz	19089524	-
						R-600a	0,835 (2)	0,915	60 Hz	19090337	-
CUD-24S/F	1.388 x 739 x 2.067	1.109	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Arrêt / Électrique	R-600a	0,686 (1)	0,852	50 Hz	19089525	-
						R-600a	0,835 (2)	0,915	60 Hz	19090338	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

Options

			CUD-12S/F (€)	CUD-23S/F (€)	CUD-24S/F (€)
Prise de type G	CI		o	o	o
Ouverture contraire	OP		o	-	-
Roues	C		o	o	o
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		o	o	o
Résistance cadre	FH		o	o	o

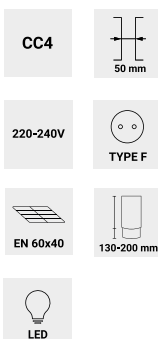
Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		12S/F	23S/F	24S/F	€
	19097772	560x542 epoxy grid	pc	1	4	4	-
	19097785	500x154 epoxy grid	pc	-	1	1	-
	19097759	530x460x100 plastic tray	pc	3	3	3	-
	19097773	SS perforated bottom	pc	3	3	3	-
	19015961	Guides de support des plateaux L=519mm	pc	3	3	3	-

Pâtisserie EN60x40



CUP-11B



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- L'intérieur est conçu avec un système de glissières et guides amovibles dotés de 20 positions de niveaux de grille pour chaque porte complète et distants de 60 mm entre eux.
- Grilles EN 60x40 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
CUP-11B	760 x 729 x 2.006	574	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,251	E	927 (4)	50 Hz	19115374	-
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19115375	-
CUN-11B	760 x 729 x 2.006	574	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,364 (2)	0,348	D	2.716 (4)	50 Hz	19115377	-
					R290	0,381 (2)	0,369	-	-	60 Hz	19115378	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

Options

			CUP-11B (€)	CUN-11B (€)
Prise de type G	CI		0	0
Ouverture contraire	OP		0	0
Verrouillage	LC		0	0
Roues	C		0	0
Groupe à distance	RG		0	0
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		0	0
Résistance cadre	FH		0	●
Pédale	PD		0	0

Accessoires standard

CODE	DESCRIPTION	11B	€
19097776	EN 60x40 epoxy grid	pc	17

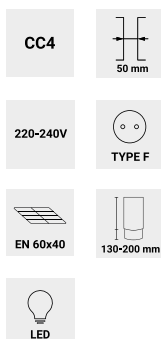
Autres accessoires

CODE	DESCRIPTION	€
19033558	Guides de support des plateaux L=496mm	-

Poisson EN60x40



CU-11F



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- L'intérieur est conçu avec un système de glissières et guides amovibles dotés de 20 positions de niveaux de grille pour chaque porte complète et distants de 60 mm entre eux.
- Grilles 600x400x120, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CU-11F	760 x 729 x 2.006	574	-2 -4 °C	Électrique	R290	0,369 (2)	0,268	50 Hz	19089527	-
				Électrique	R290	0,398 (2)	0,314	60 Hz	19090340	-

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

Options

			CU-11F (€)
Prise de type G	CI		o
Ouverture contraire	OP		o
Verrouillage	LC		o
Roues	C		o
Groupe à distance	RG		o
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		o
Résistance cadre	FH		o
Pédale	PD		o

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		11F	€
	19097771	Plateau pâtissier 600x400x120	pc	7	-
	19097758	Fond perforé en acier inoxydable	pc	7	-
	19033558	Guides support plateau L=496mm	pc	7	-

Accessoires

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	WHERE USED	€
Kit d'orientation de porte					
	KDO-1-L	19098278	Kits orientation de portes gauche	Toutes les armoires 1 corps	-
	KDO-1-R	19098279	Kits orientation de portes droite		-
	kDO-2-L	19098300	Kits orientation de portes gauche	Armoires snack 2 corps	-
	KDO-2-R	19098301	Kits orientation de portes droite		-
	kDO-3-L	19098302	Kits orientation de portes gauche	Armoires 2 corps	-
	KDO-3-R	19098303	Kits orientation de portes droite		-
Kits roues					
	KC-4 Ø100	19015964	KIT 4 Roues	Toutes les armoires	-
	kC-6 Ø100	19046863	KIT 6 Roues	Armoires double température	-
Kit de connectivité					
		19111437	Kit Fagor Konnect - Réfrigération	Advance Armoires	-

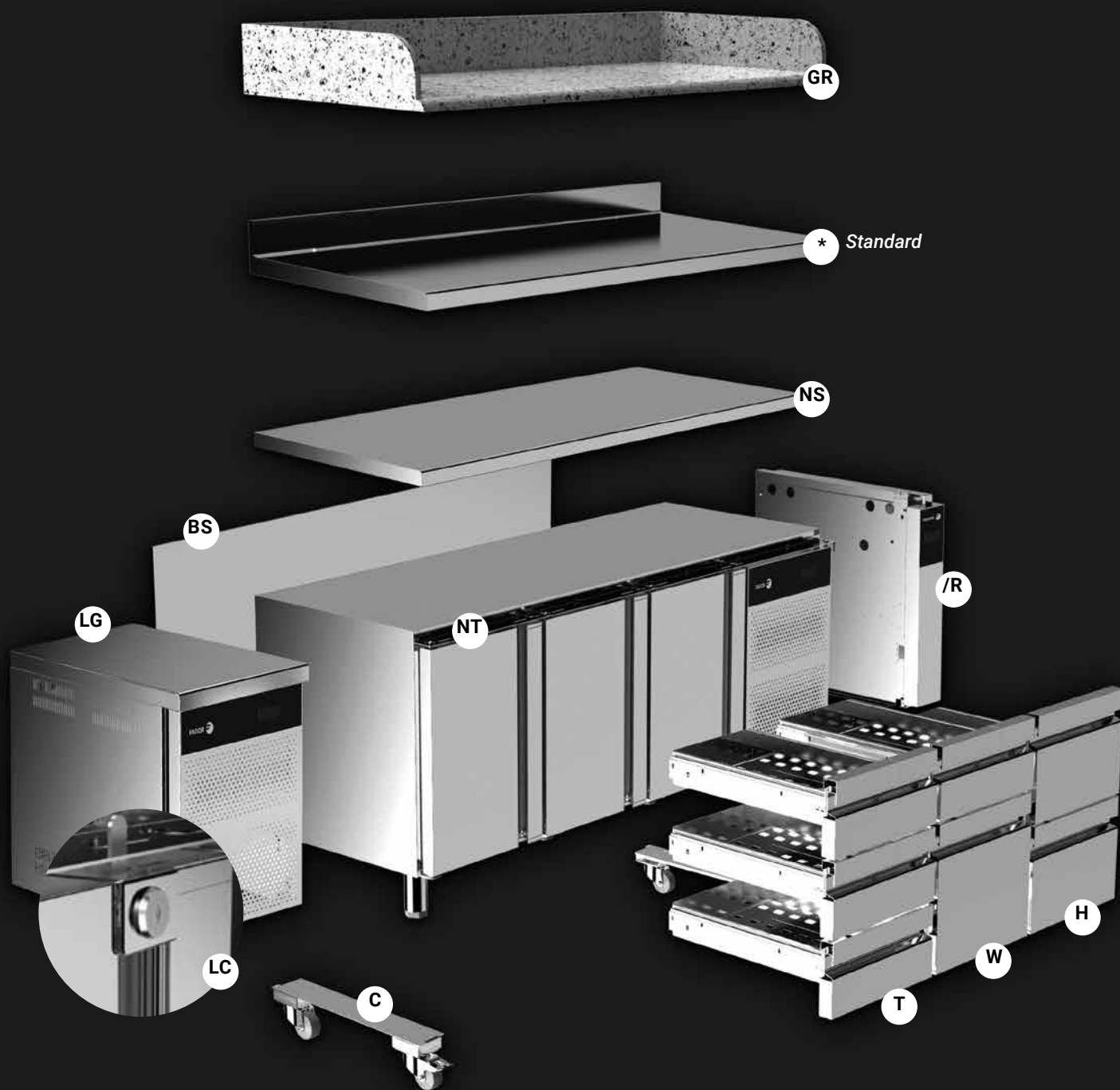


Tables frigorifiques

— Caractéristiques.....	287
— Advance 700 GN 1/1	291
— Concept 700 GN 1/1	295
— Bases réfrigérées.....	303
— Snack 600.....	307
— 800 Pâtisserie EN60x40.....	314
— Accessoires	315

Les modèles spéciaux ou toute autre variante du modèle standard doivent être assemblés en usine, et ont un supplément sur le prix indiqué pour le modèle standard.

Toute autre variante ou option ne figurant pas dans cette liste doit faire l'objet d'une consultation auprès de Fagor Professional.



ABRÉVIATION	DESCRIPTION
LG	Groupe gauche
NT	Sans dessus
NS	Sans protection
T*	1/3 + 1/3 + 1/3 Tiroirs
W*	2/3 + 1/3 Tiroirs
H	1/2 + 1/2 Tiroirs

ABRÉVIATION	DESCRIPTION
LC	Fermeture
/R	Groupe à distance
GR	Dessus granit
C	Roues
BS	Arrière en acier

* Impossible de placer dans le compartiment latéral du groupe (dans les modèles Concept).

Efficacité et qualité adaptées aux besoins du professionnel.



	ADVANCE	CONCEPT	SNACK	PÂTISSERIE
	ACP-3G	CCP-3G	CCP-3S	CCP-3B
Capacité (N° de grilles par porte)	13	7	3	6
Taille de grille	GN 1/1	GN 1/1	405 x 460 x 2 + 405 x 525	EN 60x40
Classe énergétique	A	C	C	D
Isolation (mm)	60 + 30	50	50	50
Réfrigérant + / -	R600a/R290	R600a/R290	R600a/R290	R290
Classe climatique (1 porte)	5	4	4	4
Multiflow	Oui	Non	Non	Non
Conforme aux normes HACCP	Oui	Non	Non	Non
Contrôle électrique	Capacité 5"	Capacité 3"	Capacité 3"	Capacité 3"

Interface



Caractéristiques

Contrôle électrique Facile à utiliser

Commande électronique fonctionnelle et intuitive avec clavier capacitif qui permet un accès direct aux fonctions principales.



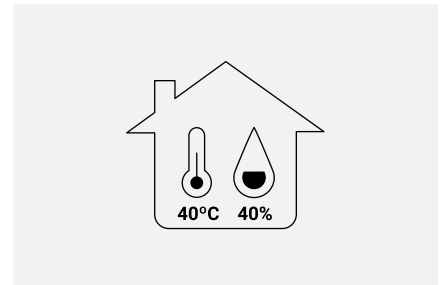
Fonction ECO

Fonction qui optimise les performances en ajustant automatiquement les températures lorsque les portes ne sont pas ouvertes, de sorte que le groupe frigorifique ne fonctionne que lorsque c'est nécessaire et toujours de manière efficace.



Classe climatique 5

Dispositifs testés dans les environnements de travail les plus difficiles, garantissant la préservation du produit dans des conditions de température et d'humidité élevées.



Équipements encastrables

Le système de ventilation par condensation frontale permet d'installer l'appareil encastré, sans compromettre les performances, afin que les aliments soient correctement conservés dans les zones de travail les plus exigeantes.



Joint de Porte amovible

Joint de porte magnétique amovible/ encastrable pour un maximum d'hygiène et d'isolation.



Poignée intégrée

Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, longitudinale, robuste et parfaitement intégrée, qui assure une ouverture pratique des tiroirs et empêche l'accumulation de poussière et de saleté.



Système de de rails et de coulisses

Système de rail et de crémaillère en acier inoxydable, amovible sans outil, permettant une distribution correcte des produits.



Tiroirs à ouverture télescopique

Tiroirs en acier inoxydable avec fond perforé et rails télescopiques, entièrement escamotables, pour économiser la surface de travail.



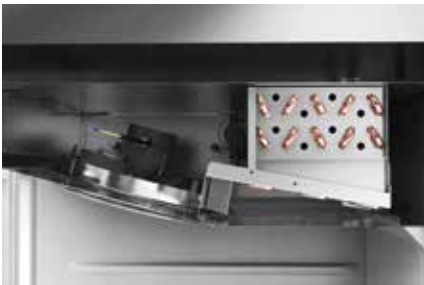
Stabilité maximale

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur de série. La hauteur des pieds peut être réglée individuellement. Également disponible en version avec des roues de 80 mm Ø.



Circuit de réfrigération optimal

Système de refroidissement à tirage forcé conçu à l'intérieur de l'appareil et doté de composants électroniques à faible consommation d'énergie afin de garantir une efficacité et des performances optimales de l'appareil.



Multiflow

Système de circulation d'air optimal qui garantit une distribution équilibrée et constante dans l'ensemble de l'appareil, de sorte que la température reste uniforme.



Verrou

Possibilité d'équiper les armoires réfrigérées d'une serrure dans les modèles à porte pleine. De série sur la gamme Advance, ainsi que dans toutes les armoires avec portes vitrées.



Fermeture automatique de la porte

Portes battantes avec retour automatique pour une fermeture parfaite afin de minimiser l'élévation de la température. Les portes ont une position d'arrêt de 120° et se ferment automatiquement en dessous de 90°.



Isolation plus épaisse

L'épaisseur de l'isolation est un facteur clé dans la prévention des pertes de froid. La nouvelle génération iKOLD augmente les niveaux d'isolation de toutes les gammes intermédiaires afin d'améliorer l'efficacité du refroidissement.



Panneau de commande à rabat

Le panneau de commande à charnières permet un meilleur accès au contrôle électronique et aux composants critiques de l'appareil, facilitant ainsi l'entretien et prolongeant la durée de vie de l'équipement.



Connectivité

Garantisiez la bonne conservation des aliments stockés grâce à un suivi précis de vos équipements frigorifiques via Fagor Konnect.

Fagor
Konnect

ADVANCE

700 GN 1/1

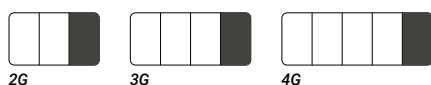


Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur entièrement en acier inoxydable AISI-304.
- Dessus en acier inoxydable avec isolation en polyuréthane de 30 mm et protection de 100 mm pour éviter les déversements à l'arrière.
- Capacité de 10 alarmes HACCP mémorisées en cas de fortes variations de température et de pannes de courant des appareils.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



ACP-3G



2G

3G

4G



130-200 mm



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFRIGÉRISSMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
ACP-2G	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089528	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090341	-
ACP-3G	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089529	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090342	-
ACP-4G	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089530	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090343	-
ACN-2G	1.340 x 700 x 850	302	-18 -22 °C	Hot GAZ (3)	R290	0,364 (2)	0,307	D	2.026 (4)	50 Hz	19089531	-
					R290	0,326 (2)	0,699	-	-	60 Hz	19089532	-
ACN-3G	1.790 x 700 x 850	446	-18 -22 °C	Hot GAZ (3)	R290	0,364 (2)	0,316	D	2.662 (4)	50 Hz	19089533	-
					R290	0,326 (2)	0,708	-	-	60 Hz	19089534	-
ACN-4G	2.240 x 700 x 850	590	-18 -22 °C	Hot GAZ (3)	R290	0,364 (2)	0,325	D	2.989 (4)	50 Hz	19089055	-
					R290	0,364 (2)	0,325	-	-	60 Hz	19096650	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Groupe à distance Électrique

(4) Conforme à la norme EN22041

Options

			ACP-2G (€)	ACP-3G (€)	ACP-4G (€)	ACN-2G (€)	ACN-3G (€)	ACN-4G (€)
Connectivité	K		0	0	0	0	0	0
Ouverture panoramique	PO		0	0	0	0	0	0
Groupe gauche	LG		0	0	0	0	0	0
Sans dessus	NT		0	0	0	0	0	0
Sans protection	NS		0	0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Tiroirs	H		0	0	0	-	-	-
1/3 + 1/3 +1/3 Tiroirs	T		0	0	0	-	-	-
2/3 + 1/3 Tiroirs	W		0	0	0	-	-	-
Prise anglaise	CI		0	0	0	0	0	0
Fermeture	LC		0	0	0	0	0	0
Groupe à distance	RG		0	0	0	0	0	0
Dessus granit	GR		0	0	0	0	0	0
Roues	C		0	0	0	0	0	0
Arrière en acier	BS		0	0	0	0	0	0
Résistance cadre	FH		0	0	0	●	●	●

Accessoires standard

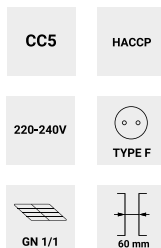
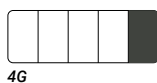
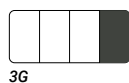
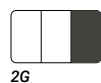
	CODE	DESCRIPTION		2G	3G	4G	€
	19097778	Grille époxy GN 1/1	pc	2	3	4	-
	19015961	Guides support de plateau L=519 mm	pc	4	6	8	-

Autres accessoires

CODE	DESCRIPTION	€
19096243	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
19096245	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3 GN	-
19096244	Kit Tiroirs 1/3+2/3 GN	-

ADVANCE

700 GN 1/1 avec tiroirs



Caractéristiques générales



- Intérieur et extérieur entièrement en acier inoxydable AISI-304.
- Dessus en acier inoxydable avec isolation en polyuréthane de 30 mm et protection de 100 mm pour éviter les déversements à l'arrière.
- Capacité de 10 alarmes HACCP mémorisées en cas de fortes variations de température et de pannes de courant des appareils.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFRIGÉRISSSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
ACP-2G HD	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089541	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090350	-
ACP-2G HH	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089542	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090351	-
ACP-3G HDD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089543	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090352	-
ACP-3G HHD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089544	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090353	-
ACP-3G HHH	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089545	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090354	-
ACP-4G HDDD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089546	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090355	-
ACP-4G HHDD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089547	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090356	-
ACP-4G HHHD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089548	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090357	-
ACP-4G HHHH	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089549	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090358	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme à la norme EN22041

Options

			ACP-2G HD (€)	ACP-2G HH (€)	ACP-3G HDD (€)	ACP-3G HHD (€)	ACP-3G HHH (€)	ACP-4G HDDD (€)	ACP-4G HHDD (€)	ACP-4G HHHD (€)	ACP-4G HHHH (€)
Connectivité	K		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Ouverture panoramique	PO		-	-	o	-	-	o	o	-	-
Groupe gauche	LG		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sans dessus	NT		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sans protection	NS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Prise anglaise	CI		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Groupe à distance	RG		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Dessus granit	GR		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Roues	C		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Arrière en acier	BS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Résistance cadre	FH		o	o	o	o	o	o	o	o	o

700 GN 1/1 Central



ACP-3G/C



2G



3G



4G

CC5

HACCP

220-240V

TYPE F

GN 1/1

60 mm

130-200 mm

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur entièrement en acier inoxydable AISI-304.
- Dessus en acier inoxydable avec isolation en polyuréthane de 30 mm sans protection.
- Portes des deux côtés facilitant l'accès à la chambre de réfrigération à l'avant et à l'arrière, pour une plus grande souplesse d'utilisation.
- Capacité de 10 alarmes HACCP mémorisées en cas de fortes variations de température et de pannes de courant des appareils.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
ACP-2G/C	1.340 x 768 x 850	302	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089538	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090347	-
ACP-3G/C	1.790 x 768 x 850	446	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089539	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090348	-
ACP-4G/C	2.240 x 768 x 850	590	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089540	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090349	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Options

			ACP-2G/C (€)	ACP-3G/C (€)	ACP-4G/C (€)
Connectivité	K		o	o	o
Ouverture panoramique	PO		o	o	o
Sans dessus	NT		o	o	o
Sans protection	NS		●	●	●
Prise anglaise	CI		o	o	o
Fermeture	LC		o	o	o
Groupe à distance	RG		o	o	o
Roues	C		o	o	o
Résistance cadre	FH		o	o	o

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2G	3G	4G	€
	19097778	Grille époxy GN 1/1	pc	2	3	4	-
	19010200	Guides support de plateau L=613 mm	pc	4	6	8	-

ADVANCE

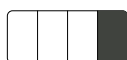
700 GN 1/1 Table de présentation

Fagor
Konnect

ACP-3G GD



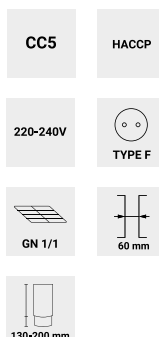
2G



3G



4G



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur entièrement en acier inoxydable AISI-304.
- Dessus en acier inoxydable avec isolation en polyuréthane de 30 mm et protection de 100 mm pour éviter les déversements à l'arrière.
- Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique.
- Capacité de 10 alarmes HACCP mémorisées en cas de fortes variations de température et de pannes de courant des appareils.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFRIGÉRISSMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
ACP-2G GD	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,17	D	697 (5)	50 Hz	19089535	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090344	-
ACP-3G GD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,17	C	730 (5)	50 Hz	19089536	-
					R-600a	0,36 (1)	0,181	-	-	60 Hz	19090345	-
ACP-4G GD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,36 (1)	0,17	D	949 (5)	50 Hz	19089537	-
					R-600a	0,36 (1)	0,185	-	-	60 Hz	19090346	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Options

		ACP-2G GD (€)	ACP-3G GD (€)	ACP-4G GD (€)
Connectivité	K	o	o	o
Ouverture panoramique	PO	o	o	o
Groupe gauche	LG	o	o	o
Sans dessus	NT	o	o	o
Sans protection	NS	o	o	o
Prise anglaise	CI	o	o	o
Fermeture	LC	•	•	•
Groupe à distance	RG	o	o	o
Dessus granit	GR	o	o	o
Roues	C	o	o	o
Arrière en acier	BS	o	o	o
Résistance cadre	FH	o	o	o
Porte vitrée	GD	•	•	•

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2G	3G	4G	€
	19097778	Grille époxy GN 1/1	pc	2	3	4	-
	19010200	Guides support de plateau L=613 mm	pc	4	6	8	-

Autres accessoires

	CODE	DESCRIPTION	€
	19096243	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
	19096245	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3 GN	-
	19096244	Kit Tiroirs 1/3+2/3 GN	-

CONCEPT

700 GN 1/1

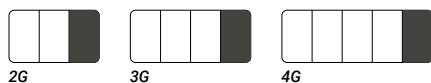


CCP-3G



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2G	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089552	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089553	-
CCP-3G	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089554	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089555	-
CCP-4G	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089556	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089557	-
CCN-2G	1.342 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,364 (2)	0,317	D	2.121 (4)	50 Hz	19089561	-
					R290	0,381 (2)	0,387	-	-	60 Hz	19089562	-
CCN-3G	1.792 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,364 (2)	0,326	E	2.880 (4)	50 Hz	19089563	-
					R290	0,381 (2)	0,396	-	-	60 Hz	19089564	-

Options

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

			CCP-2G (€)	CCP-3G (€)	CCP-4G (€)	CCN-2G (€)	CCN-3G (€)
Ouverture panoramique	PO		0	0	0	0	0
Groupe gauche	LG		0	0	0	0	0
Sans dessus	NT		0	0	0	0	0
Sans protection	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Tiroirs	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Tiroirs	T		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Tiroirs	W		0	0	0	-	-
Prise anglaise	CI		0	0	0	0	0
Fermeture	LC		0	0	0	0	0
Dessus granit	GR		0	0	0	0	0
Roues	C		0	0	0	0	0
Arrière en acier	BS		0	0	0	0	0
Résistance cadre	FH		0	0	0	●	●

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2G	3G	4G	€
	19097778	Grille époxy GN 1/1	pc	2	3	4	-
	19014778	Guides support de plateau L=562 mm	pc	4	6	8	-

Autres accessoires

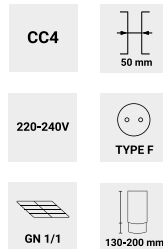
CODE	DESCRIPTION	€
19010993	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
19015952	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
19036401	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe LG	-
19015954	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-
19015953	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 avec Tiroirs

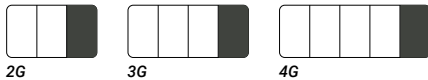


CCP-3G HHD



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2G HD	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089567	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090361	-
CCP-2G HH	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089568	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090362	-
CCP-3G HDD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089569	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090363	-
CCP-3G HHD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089570	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090364	-
CCP-3G HHH	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089571	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090365	-
CCP-4G HDDD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089572	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090366	-
CCP-4G HHDD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089573	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090367	-
CCP-4G HHHH	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089574	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090368	-
CCP-4G HHHH	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089575	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090369	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

Options

			CCP-2G HD (€)	CCP-2G HH (€)	CCP-3G HDD (€)	CCP-3G HHD (€)	CCP-3G HHH (€)	CCP-4G HDDD (€)	CCP-4G HHDD (€)	CCP-4G HHHH (€)	CCP-4G HHHH (€)
Ouverture panoramique	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Groupe gauche	LG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sans dessus	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sans protection	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Prise anglaise	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dessus granit	GR		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Roues	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Arrière en acier	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Résistance cadre	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

700 GN 1/1 avec évier

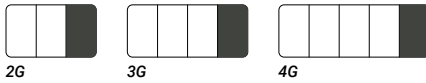


CCP-3G/S



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir et évier encastré 340x300x200 mm.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFRIGÉRISSMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CONSUMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2G/S	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089591	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090373	-
CCP-3G/S	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089592	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090374	-
CCP-4G/S	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089593	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090375	-
CCN-2G/S	1.342 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,364 (2)	0,317	D	2.121 (4)	50 Hz	19106963	-
					R290	0,381 (2)	0,387	-	-	60 Hz	19110986	-
CCN-3G/S	1.792 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,364 (2)	0,326	E	2.880 (4)	50 Hz	19106020	-
					R290	0,381 (2)	0,396	-	-	60 Hz	19110987	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

Options

			CCP-2G/S (€)	CCP-3G/S (€)	CCP-4G/S (€)	CCN-2G/S (€)	CCN-3G/S (€)
Ouverture panoramique	PO		o	o	o	o	o
Groupe gauche	LG		o	o	o	o	o
Sans protection	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Tiroirs	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Tiroirs	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Tiroirs	W		o	o	o	-	-
Prise anglaise	CI		o	o	o	o	o
Fermeture	LC		o	o	o	o	o
Roues	C		o	o	o	o	o
Arrière en acier	BS		o	o	o	o	o
Résistance cadre	FH		o	o	o	●	●

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2G	3G	4G	€
	19097778	Grille époxy GN 1/1	pc	2	3	4	-
	19014778	Guides support de plateau L=562 mm	pc	4	6	8	-

Autres accessoires

CODE	DESCRIPTION	€
19010993	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
19015952	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
19036401	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe LG	-
19015954	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-
19015953	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Central



CCP-3G/C

CC4



220-240V



GN 1/1



Caractéristiques générales

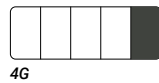
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance sans panneau arrière.
- Portes des deux côtés facilitant l'accès à la chambre de réfrigération à l'avant et à l'arrière, pour une plus grande souplesse d'utilisation.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



2G



3G



4G



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCPC-2G/C	1.342 x 778 x 850	274	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	50 Hz	19089594	-
					R290	0,398 (1)	0,295	60 Hz	19090376	-
CCPC-3G/C	1.792 x 778 x 850	428	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	50 Hz	19089595	-
					R290	0,398 (1)	0,295	60 Hz	19090377	-
CCPC-4G/C	2.242 x 778 x 850	581	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	50 Hz	19089596	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	60 Hz	19090378	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Options

			CCPC-2G/C (€)	CCP-3G/C (€)	CCPC-4G/C (€)
Ouverture panoramique	PO		o	o	o
Sans dessus	NT		o	o	o
Sans protection	NS		●	●	●
Prise anglaise	CI		o	o	o
Fermeture	LC		o	o	o
Résistance cadre	FH		o	o	o
Roues	C		o	o	o

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2G	3G	4G	€
	19097778	Grille époxy GN 1/1	pc	2	3	4	-
	19010200	Guides support de plateau L=613 mm	pc	4	6	8	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Table à distance



CCP-3G/R

CC4



220-240V



GN 1/1



Caractéristiques générales

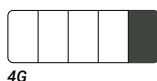
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Appareil sans groupe de condensation prêt à être raccordé à un groupe frigorifique central.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



2G



3G



4G



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2G/R	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089558	-
CCP-3G/R	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089559	-
CCP-4G/R	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089560	-
CCN-2G/R	1.042 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Électrique	(6)	0,364 (2)	0,064	50/60 Hz	19089565	-
CCN-3G/R	1.492 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Électrique	(6)	0,364 (2)	0,073	50/60 Hz	19089566	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(6) Consulter le fabricant

Options

			CCP-2G/R (€)	CCP-3G/R (€)	CCP-4G/R (€)	CCN-2G/R (€)	CCN-3G/R (€)
Ouverture panoramique	PO		o	o	o	o	o
Sans dessus	NT		o	o	o	o	o
Sans protection	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Tiroirs	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Tiroirs	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Tiroirs	W		o	o	o	-	-
Prise anglaise	CI		o	o	o	o	o
Fermeture	LC		o	o	o	o	o
Dessus granit	GR		o	o	o	o	o
Arrière en acier	BS		o	o	o	o	o
Résistance cadre	FH		o	o	o	●	●

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2G	3G	4G	€
	19097778	Grille époxy GN 1/1	pc	2	3	4	-
	19014778	Guides support de plateau L=562 mm	pc	4	6	8	-

Autres accessoires

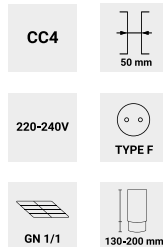
CODE	DESCRIPTION	€
19010993	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
19015952	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
19015954	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-
19015953	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Table à distance avec tiroirs

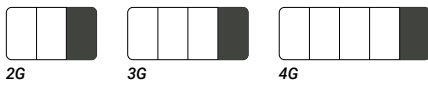


CCP-3G/R HHD



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Appareil sans groupe de condensation prêt à être raccordé à un groupe frigorifique central.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2G/R HD	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089576	-
CCP-2G/R HH	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089577	-
CCP-3G/R HDD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089578	-
CCP-3G/R HHD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089579	-
CCP-3G/R HHH	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089580	-
CCP-4G/R HDDD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089581	-
CCP-4G/R HHDD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089582	-
CCP-4G/R HHHD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089583	-
CCP-4G/R HHHH	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089584	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(6) Consulter le fabricant

Options

			CCP-2G/R HD (€)	CCP-2G/R HH (€)	CCP-3G/R HDD (€)	CCP-3G/R HHD (€)	CCP-3G/R HHH (€)	CCP-4G/R HDDD (€)	CCP-4G/R HHDD (€)	CCP-4G/R HHHD (€)	CCP-4G/R HHHH (€)
Ouverture panoramique	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Sans dessus	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sans protection	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Prise anglaise	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dessus granit	GR		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Arrière en acier	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Résistance cadre	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

700 GN 1/1 Présentoir

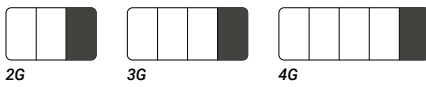


CCP-3G GD



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2G GD	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,205	C	1.241 (5)	50 Hz	19089585	-
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19090370	-
CCP-3G GD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.536 (5)	50 Hz	19089586	-
					R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090371	-
CCP-4G GD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,23	C	1.808 (5)	50 Hz	19089587	-
					R-600a	0,437 (1)	0,247	-	-	60 Hz	19090372	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme à la norme EN23953

Options

			CCP-2G GD (€)	CCP-3G GD (€)	CCP-4G GD (€)
Ouverture panoramique	PO		o	o	o
Groupe gauche	LG		o	o	o
Sans dessus	NT		o	o	o
Sans protection	NS		o	o	o
Prise anglaise	CI		o	o	o
Fermeture	LC		•	•	•
Dessus granit	GR		o	o	o
Roues	C		o	o	o
Arrière en acier	BS		o	o	o
Résistance cadre	FH		o	o	o
Porte vitrée	GD		•	•	•

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2G	3G	4G	€
	19097778	Grille époxy GN 1/1	pc	2	3	4	-
	19014778	Guides support de plateau L=562 mm	pc	4	6	8	-

Autres accessoires

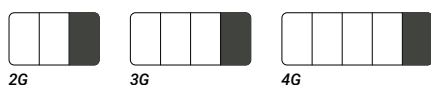
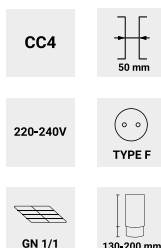
	CODE	DESCRIPTION	€
	19010993	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
	19036401	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe LG	-
	19015954	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Présentoir à distance



CCP-3G/R GD



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Appareil sans groupe de condensation prêt à être raccordé à un groupe frigorifique central.
- Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2G/R GD	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,361 (1)	0,031	50/60 Hz	19089588	-
CCP-3G/R GD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,361 (1)	0,033	50/60 Hz	19089589	-
CCP-4G/R GD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,436 (1)	0,035	50/60 Hz	19089590	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (6) Consulter le fabricant

Options

			CCP-2G/R GD (€)	CCP-3G/R GD (€)	CCP-4G/R GD (€)
Ouverture panoramique	PO		o	o	o
Sans dessus	NT		o	o	o
Sans protection	NS		o	o	o
Prise anglaise	CI		o	o	o
Fermeture	LC		●	●	●
Dessus granit	GR		o	o	o
Arrière en acier	BS		o	o	o
Résistance cadre	FH		o	o	o
Porte vitrée	GD		●	●	●

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2G	3G	4G	€
	19097778	Grille époxy GN 1/1	pc	2	3	4	-
	19014778	Guides support de plateau L=562 mm	pc	4	6	8	-

Autres accessoires

	CODE	DESCRIPTION	€
	19010993	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
	19015954	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Base réfrigérée



CCPB-3G

CC4



220-240V

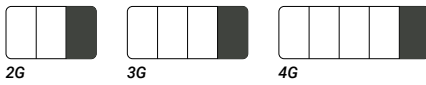


GN 1/1



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Destinée à soutenir les appareils de cuisson du plan de travail. Idéale pour les solutions de réfrigération dans les petites pièces.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



2G

3G

4G

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFRIGERATION (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSUMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCPB-2G	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089597	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089598	-
CCPB-3G	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089599	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089600	-
CCPB-4G	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089601	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089602	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme à la norme EN22041

Options

		CCPB-2G (€)	CCPB-3G (€)	CCPB-4G (€)
Ouverture panoramique	PO	o	o	o
Sans protection	NS	•	•	•
Prise anglaise	CI	o	o	o
Fermeture	LC	o	o	o
Roues	C	o	o	o
Arrière en acier	BS	o	o	o
Résistance cadre	FH	o	o	o
Groupe à distance	RG	o	o	o

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2G	3G	4G	€
	19097778	Grille époxy GN 1/1	pc	2	3	4	-
	19014778	Guides support de plateau L=562 mm	pc	4	6	8	-

Autres accessoires

	CODE	DESCRIPTION	€
	19072745	Kit Tiroirs 1/3+1/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Base réfrigérée avec tiroirs



CCPB-3G W

CCPB-3G T



2G



3G



4G

CC4



220-240V



GN 1/1



130-200 mm

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Destinée à soutenir les appareils de cuisson du plan de travail. Idéale pour les solutions de réfrigération dans les petites pièces.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCPB-2G W	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089603	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089604	-
CCPB-3G W	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089605	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089606	-
CCPB-4G W	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089607	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089608	-
CCPB-2G T	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089609	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089610	-
CCPB-3G T	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089611	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089612	-
CCPB-4G T	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089613	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089614	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

Options

			CCPB-2G W (€)	CCPB-3G W (€)	CCPB-4G W (€)	CCPB-2G T (€)	CCPB-3G T (€)	CCPB-4G T (€)
Sans protection	NS		●	●	●	●	●	●
Prise anglaise	CI		○	○	○	○	○	○
Roues	C		○	○	○	○	○	○
Arrière en acier	BS		○	○	○	○	○	○
Résistance cadre	FH		○	○	○	○	○	○
Groupe à distance	RG		○	○	○	○	○	○

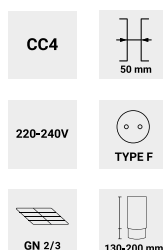
CONCEPT

Base réfrigérée 700



CCP7-3G W

CCP7-2G W2



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance.
- Grilles GN 2/3 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Équipement: 1 grille GN2/3 et 2 jeux de rails réglables par porte.
- Modèles W avec tiroirs pouvant accueillir des cuves GN2/3.
- Tiroirs modèle W2 avec capacité de rétention 2x GN2/3.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ELECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
Modèles avec portes												
CCP7-2G	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19104999	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110970	-
CCP7-3G	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105022	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110979	-
Modèles avec tiroirs W												
CCP7-2G W	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19105020	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110976	-
CCP7-3G W	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105023	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110980	-
Modèles avec tiroirs horizontaux W2												
CCP7-2G W2	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19105021	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19110978	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

Options

			CCP7-2G (€)	CCP7-2G W (€)	CCP7-2G W2 (€)	CCP7-3G (€)	CCP7-3G W (€)
Ouverture panoramique	PO		●	-	-	●	-
Sans protection	NS		●	●	●	●	●
Prise anglaise	CI		○	○	○	○	○
Groupe à distance	RG		○	○	○	○	○
Roues	C		○	○	○	○	○
Arrière en acier	BS		●	●	●	●	●
Résistance cadre	FH		○	○	○	○	○

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2G	3G	€
	19106414	Grille époxy GN 2/3	pc	2	3	-
	19033558	Guides support de plateau L=496 mm	pc	4	6	-

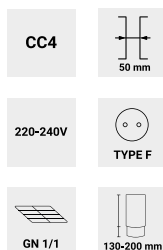
CONCEPT

Base réfrigérée 900



CCP9-3G W

CCP9-2G W2



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Équipement: 1 grille GN1/1 et 2 jeux de rails réglables par porte.
- Modèles W avec tiroirs pouvant accueillir des cuves GN1/1.
- Modèles W2, avec tiroirs pouvant accueillir 2 cuves GN1/1 ou 1 cuve GN2/1.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLAGE (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSUMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
Modèles avec portes												
CCP9-2G	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19105024	-
					R290	0,369 (1)	0,25	-	-	60 Hz	19110994	-
CCP9-3G	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105027	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19111004	-
Modèles avec tiroirs W												
CCP9-2G W	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19105025	-
					R290	0,369 (1)	0,25	-	-	60 Hz	19110995	-
CCP9-3G W	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105028	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19111007	-
Modèles avec tiroirs horizontaux W2												
CCP9-2G W2	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19105026	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111001	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

Options

			CCP9-2G (€)	CCP9-2G W (€)	CCP9-2G W2 (€)	CCP9-3G (€)	CCP9-3G W (€)
Ouverture panoramique	PO		●	-	-	●	-
Sans protection	NS		●	●	●	●	●
Prise anglaise	CI		o	o	o	o	o
Groupe à distance	RG		o	o	o	o	o
Roues	C		o	o	o	o	o
Arrière en acier	BS		●	●	●	●	●
Résistance cadre	FH		o	o	o	o	o

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2G	3G	€
	19097778	Grille époxy GN 1/1	pc	2	3	-
	19033557	Guides support de plateau L=649 mm	pc	4	6	-

CONCEPT

600 Snack

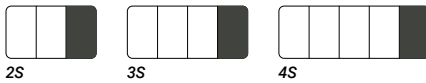


CCP-3S



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Grilles recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Equipement: 1 grille 405x460 mm sur chaque porte latérale et 1 grille 405x525 sur les portes centrales.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFRIGÉRISSSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2S	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089625	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089626	-
CCP-3S	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089627	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089628	-
CCP-4S	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089629	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089630	-
CCN-2S	1.492 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,364 (2)	0,319	D	2.121 (4)	50 Hz	19089634	-
					R290	0,381 (2)	0,389	-	-	60 Hz	19089635	-
CCN-3S	2.017 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,364 (2)	0,329	E	2.880 (4)	50 Hz	19089636	-
					R290	0,381 (2)	0,399	-	-	60 Hz	19089637	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

Options

			CCP-2S (€)	CCP-3S (€)	CCP-4S (€)	CCN-2S (€)	CCN-3S (€)
Ouverture panoramique	PO		o	o	o	o	o
Groupe gauche	LG		o	o	o	o	o
Sans dessus	NT		o	o	o	o	o
Sans protection	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Tiroirs	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 +1/3 Tiroirs	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Tiroirs	W		o	o	o	-	-
Prise anglaise	CI		o	o	o	o	o
Fermeture	LC		o	o	o	o	o
Roues	C		o	o	o	o	o
Arrière en acier	BS		o	o	o	o	o
Résistance cadre	FH		o	o	o	●	●

Accessoires standard

CODE	DESCRIPTION	2S	3S	4S	€
19097777	Grille époxy 405x460 pc	2	2	2	-
19097775	Grille époxy 405x525 pc	-	1	2	-

Autres accessoires

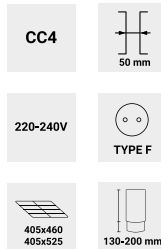
CODE	DESCRIPTION	€
19004925	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
19004930	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe LG	-
19004927	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-
19004923	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack avec tiroirs

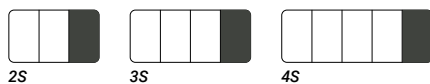


CCP-3S HHD



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Grilles recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Equipement: 1 grille 405x460 mm sur chaque porte latérale et 1 grille 405x525 sur les portes centrales.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE DÉGIVRAGE (°C)		GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2S HD	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089640	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090379	-
CCP-2S HH	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089641	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090380	-
CCP-3S HDD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089642	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090381	-
CCP-3S HHD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089643	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090382	-
CCP-3S HHH	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089644	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090383	-
CCP-4S HDDD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089645	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090384	-
CCP-4S HHDD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089646	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090385	-
CCP-4S HHHD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089647	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090386	-
CCP-4S HHHH	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089648	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090387	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

Options

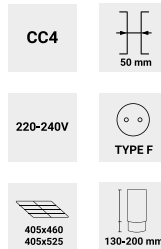
			CCP-2S HD (€)	CCP-2S HH (€)	CCP-3S HDD (€)	CCP-3S HHD (€)	CCP-3S HHH (€)	CCP-4S HDDD (€)	CCP-4S HHDD (€)	CCP-4S HHHH (€)	CCP-4S HHHH (€)
Ouverture panoramique	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Groupe gauche	LG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sans dessus	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sans protection	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Prise anglaise	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Roues	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Arrière en acier	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Résistance cadre	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

600 Snack à distance

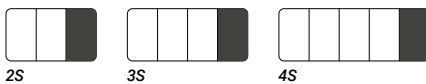


CCP-3S/R



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Appareil sans groupe de condensation prêt à être raccordé à un groupe frigorifique central.
- Grilles recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Équipement: 1 grille 405x460 mm sur chaque porte latérale et 1 grille 405x525 sur les portes centrales.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2S/R	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089631	-
CCP-3S/R	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089632	-
CCP-4S/R	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Arrêt	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089633	-
CCN-2S/R	1.192 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Électrique	(6)	0,364 (2)	0,066	50/60 Hz	19089638	-
CCN-3S/R	1.717 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Électrique	(6)	0,364 (2)	0,076	50/60 Hz	19089639	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(6) Consulter le fabricant

Options

			CCP-2S/R (€)	CCP-3S/R (€)	CCP-4S/R (€)	CCN-2S/R (€)	CCN-3S/R (€)
Ouverture panoramique	PO		o	o	o	o	o
Sans dessus	NT		o	o	o	o	o
Sans protection	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Tiroirs	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Tiroirs	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Tiroirs	W		o	o	o	-	-
Prise anglaise	CI		o	o	o	o	o
Fermeture	LC		o	o	o	o	o
Arrière en acier	BS		o	o	o	o	o
Résistance cadre	FH		o	o	o	●	●

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2S	3S	4S	€
	19097777	Grille époxy 405x460	pc	2	2	2	-
	19097775	Grille époxy 405x525	pc	-	1	2	-

Autres accessoires

CODE	DESCRIPTION	€
19004925	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
19004927	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-
19004923	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack à distance avec tiroirs



CCP-3S/R HHD

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

405x460
405x525

130-200 mm

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Appareil sans groupe de condensation prêt à être raccordé à un groupe frigorifique central.
- Grilles recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Équipement: 1 grille 405x460 mm sur chaque porte latérale et 1 grille 405x525 sur les portes centrales.



2S



3S



4S



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	PUISSANCE DE REFRIGÉRISSMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2S/R HD	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Arrêt	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089649	-
CCP-2S/R HH	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Arrêt	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089650	-
CCP-3S/R HDD	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Arrêt	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089651	-
CCP-3S/R HHD	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Arrêt	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089653	-
CCP-3S/R HHH	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Arrêt	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089654	-
CCP-4S/R HDDD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Arrêt	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089655	-
CCP-4S/R HHDD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Arrêt	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089656	-
CCP-4S/R HHHD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Arrêt	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089657	-
CCP-4S/R HHHH	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Arrêt	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089658	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Options

			CCP-2S/R HD (€)	CCP-2S/R HH (€)	CCP-3S/R HDD (€)	CCP-3S/R HHD (€)	CCP-3S/R HHH (€)	CCP-4S/R HDDD (€)	CCP-4S/R HHDD (€)	CCP-4S/R HHHD (€)	CCP-4S/R HHHH (€)
Ouverture panoramique	PO		-	-	o	-	-	o	o	-	-
Sans dessus	NT		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sans protection	NS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Prise anglaise	CI		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Arrière en acier	BS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Résistance cadre	FH		o	o	o	o	o	o	o	o	o

CONCEPT

600 Présentoir snack

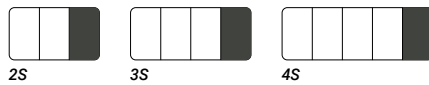


CCP-3S GD



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique.
- Grilles recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Équipement: 1 grille 405x460 mm sur chaque porte latérale et 1 grille 405x525 sur les portes centrales.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSUMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2S GD	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.379 (5)	50 Hz	19089659	-
					R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090388	-
CCP-3S GD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,209	C	1.536 (5)	50 Hz	19089660	-
					R290	0,398 (1)	0,301	-	-	60 Hz	19090389	-
CCP-4S GD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,232	D	1.808 (5)	50 Hz	19089661	-
					R-600a	0,437 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19090390	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme à la norme EN23953

Options

		CCP-2S GD (€)	CCP-3S GD (€)	CCP-4S GD (€)
Ouverture panoramique	PO		o	o
Groupe gauche	LG		o	o
Sans dessus	NT		o	o
Sans protection	NS		o	o
Prise anglaise	CI		o	o
Fermeture	LC		●	●
Roues	C		o	o
Arrière en acier	BS		o	o
Résistance cadre	FH		o	o
Porte vitrée	GD		●	●

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2S	3S	4S	€
	19097777	Grille époxy 405x460	pc	2	2	2	-
	19097775	Grille époxy 405x525	pc	-	1	2	-

Autres accessoires

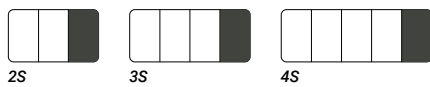
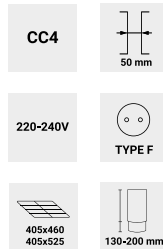
	CODE	DESCRIPTION	€
	19004925	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
	19004921	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
	19004930	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe LG	-
	19004927	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-
	19004923	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack à distance présentoir



CCP-3S/R GD



General characteristics

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Appareil sans groupe de condensation prêt à être raccordé à un groupe frigorifique central.
- Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique.
- Grilles recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Équipement: 1 grille 405x460 mm sur chaque porte latérale et 1 grille 405x525 sur les portes centrales.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2S/R GD	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Arrêt	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19103333	-
CCP-4S/R GD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Arrêt	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19103334	-
CCP-4S/R GD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Arrêt	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19103335	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (6) Consulter le fabricant

Options

			CCP-2S GD (€)	CCP-3S GD (€)	CCP-4S GD (€)
Ouverture panoramique	PO		o	o	o
Sans dessus	NT		o	o	o
Sans protection	NS		o	o	o
Prise anglaise	CI		o	o	o
Fermeture	LC		●	●	●
Arrière en acier	BS		o	o	o
Résistance cadre	FH		o	o	o
Porte vitrée	GD		●	●	●

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2S	3S	4S	€
	19097777	Grille époxy 405x460	pc	2	2	2	-
	19097775	Grille époxy 405x525	pc	-	1	2	-

Autres accessoires

	CODE	DESCRIPTION	€
	19004925	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
	19004921	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
	19004927	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-
	19004923	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack avec évier



CCP-3S/S

CC4



50 mm

220-240V



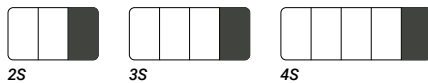
TYPE F

405x460
405x525

130-200 mm

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir et évier encastré 340x300x200 mm.
- Grilles recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Équipement: 1 grille 405x460 mm sur chaque porte latérale et 1 grille 405x525 sur les portes centrales.



2S

3S

4S



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFRIGÉRISSMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2S/S	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089662	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090391	-
CCP-3S/S	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089663	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090392	-
CCP-4S/S	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089664	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090393	-
CCN-2S/S	1.492 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,364 (2)	0,319	D	2.121 (4)	50 Hz	19106964	-
					R290	0,381 (2)	0,389	-	-	60 Hz	19111008	-
CCN-3S/S	2.017 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Électrique	R290	0,364 (2)	0,329	E	2.880 (4)	50 Hz	19106965	-
					R290	0,381 (2)	0,399	-	-	60 Hz	19111010	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

Options

			CCP-2S/S (€)	CCP-3S/S (€)	CCP-4S/S (€)	CCN-2S/S (€)	CCN-3S/S (€)
Ouverture panoramique	PO		o	o	o	o	o
Groupe gauche	LG		o	o	o	o	o
Sans protection	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Tiroirs	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Tiroirs	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Tiroirs	W		o	o	o	-	-
Prise anglaise	CI		o	o	o	o	o
Fermeture	LC		o	o	o	o	o
Roues	C		o	o	o	o	o
Arrière en acier	BS		o	o	o	o	o
Résistance cadre	FH		o	o	o	●	●

Accessoires standard

CODE	DESCRIPTION	2S	3S	4G	€
19097777	Grille époxy 405x460	pc	2	2	-
19097775	Grille époxy 405x525	pc	-	1	-

Autres accessoires

CODE	DESCRIPTION	€
19004925	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
19004930	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe LG	-
19004927	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-
19004923	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

800 Pâtisserie EN60x40



CCP-3B

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

405x460
405x525

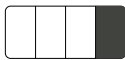
130-200 mm

Caractéristiques générales

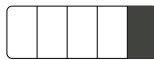
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Grilles de EN600x400 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Standard avec évaporateurs à tirage forcé.



2B



3B



4B



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2B	1.492 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,262	D	1477 (4)	50 Hz	19102582	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19103513	-
CCP-3B	2.017 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,262	D	1723 (4)	50 Hz	19102583	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19103514	-
CCP-4B	2.542 x 800 x 850	800	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,593 (1)	0,387	E	2442 (4)	50 Hz	19102618	-
					R290	0,593 (1)	0,387	-	-	60 Hz	19103515	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

Options

			CCP-2B (€)	CCP-3B (€)	CCP-4B (€)
Ouverture panoramique	PO		☐	☐	☐
Groupe gauche	LG		☐	☐	☐
Sans dessus	NT		☐	☐	☐
Sans protection	NS		☐	☐	☐
Prise anglaise	CI		☐	☐	☐
Fermeture	LC		☐	☐	☐
Groupe à distance	RG		☐	☐	☐
Dessus granit	GR		☐	☐	☐
Roues	C		☐	☐	☐
Arrière en acier	BS		☐	☐	☐
Résistance cadre	FH		☐	☐	☐

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2B	3B	4B	€
	19097776	Grille époxy EN60x40	pc	2	3	4	-
	19033557	Guides support de plateau L=649 mm	pc	4	6	8	-

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	LIEU D'UTILISATION	€	
Kit d'orientation de porte					
	KDO-4-R	19098305	Kits orientation de portes droite	Toutes les tables	-
	KDO-4-L	19098304	Kits orientation de portes gauche	Toutes les tables	-
Roues kit					
	KC-4 Ø80	19016846	KIT 4 Roues (3b + 3wb)	Tables de 2 et 3 corps	-
	KC-6 Ø80	19011005	KIT 6 Roues (3b + 3wb)	Tables de 4 corps	-
Connectivité kit					
	19111437	Kit Fagor Konnect - Réfrigération	Advance tables	-	





Tables de préparation

— Caractéristiques.....	319
— Tables à pizza configurables	321
— Tables de travail réfrigérées	325
— Tables à pizza compactes.....	327
— Saladette.....	328
— Accessoires	334

Les modèles spéciaux ou toute autre variante du modèle standard doivent être assemblés en usine, et font l'objet d'un supplément par rapport au prix du modèle standard.

Toute autre variante ou option ne figurant pas dans cette liste doit faire l'objet d'une consultation auprès de Fagor Professional.

Caractéristiques

Large gamme

Gamme complète de tables de préparation réfrigérées, en 700 et 800 mm de profondeur, avec différentes configurations de dessus (acier inoxydable, granit, polypropylène, etc...).



Multiflow

Système de circulation d'air optimal qui garantit une distribution équilibrée et constante dans l'ensemble de l'appareil, de sorte que la température reste uniforme.



Fonction ECO

Fonction qui optimise les performances en ajustant automatiquement les températures lorsque les portes ne sont pas ouvertes, de sorte que le groupe frigorifique ne fonctionne que lorsque c'est nécessaire et toujours de manière efficace.



Poignée intégrée

Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, longitudinale, robuste et parfaitement intégrée, qui assure une ouverture pratique des tiroirs et empêche l'accumulation de poussière et de saleté.



Joint de porte amovible

Joint de porte magnétique amovible/ encastrable pour un maximum d'hygiène et d'isolation.





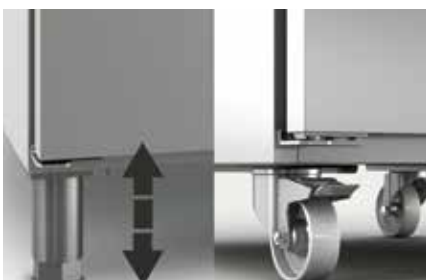
Contrôle électronique facile d'utilisation

Commande électronique fonctionnelle et intuitive avec clavier capacitif qui permet un accès direct aux fonctions principales.



Stabilité maximale

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur de série. La hauteur des pieds peut être réglée individuellement. Également disponible en version avec des roues de 80 mm Ø.



Tiroirs à ouverture télescopique

Tiroirs en acier inoxydable avec fond perforé et rails télescopiques, entièrement escamotables, pour économiser la surface de travail.



Système de rails et coulisses

Système de rails et de coulisses en acier inoxydable, amovible sans outil, permettant une distribution correcte des produits.



TABLES À PIZZA CONFIGURABLES

700 GN 1/1



CCP-3G GR



2G



3G



4G

CC4

220-240V



TYPE F



GN 1/1



130-200 mm

Caractéristiques générales

- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, elle se caractérise par une conception très robuste et une finition parfaite. Idéale comme station de préparation de pizzas lorsqu'elle est combinée à des vitrines.
- Dessus en granit haute résistance de 30 mm d'épaisseur avec protection latérale et arrière de 160 mm de hauteur, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2G GR	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089668	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090403	-
CCP-3G GR	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089669	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090404	-
CCP-4G GR	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089670	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090405	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

Options

			CCP-2G (€)	CCP-3G (€)	CCP-4G (€)
Prise de type G	CI		o	o	o
Ouverture panoramique	PO		o	o	o
Fermeture	LC		o	o	o
Groupe gauche	LG		o	o	o
Dessus en granit	GR		●	●	●
2/3 + 1/3 Tiroir	W		o	o	o
1/2 + 1/2 Tiroir	H		o	o	o
1/3 + 1/3 + 1/3 Tiroir	T		o	o	o
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		o	o	o
Résistance cadre	FH		o	o	o

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2G	3G	4G	€
	19097778	Grille époxy GN 1/1	pc	2	3	4	-
	19014778	Guides support plateau L=562 mm	pc	4	6	8	-

TABLES À PIZZA CONFIGURABLES

800 EN 60x40



CCP-3B GR D4

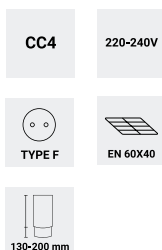


2B GR D4

2B GR D7

3B GR D4

3B GR D7



Caractéristiques générales

- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, elle se caractérise par une conception très robuste et une finition parfaite. Idéale comme station de préparation de pizzas lorsqu'elle est combinée à des vitrines.
- Dessus en granit haute résistance de 30 mm d'épaisseur avec protection latérale et arrière de 160 mm de hauteur, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Compartiment neutre avec tiroirs incorporant des paniers à taille de norme européenne en PVC sanitaire. Les tiroirs sont montés sur des rails télescopiques qui peuvent être entièrement sortis pour maximiser la capacité de stockage.
- Grilles de EN600x400 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSEANCE DE REFRIGÉRISSMENT (KW)	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSUMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
CCP-2B GR	1.492 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.477 (4)	50 Hz	19102651	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111012	-
CCP-3B GR	2.017 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102652	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111013	-
CCP-4B GR	2.542 x 800 x 850	800	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,593 (1)	0,387	E	2.442 (4)	50 Hz	19102653	-
					R290	0,593 (1)	0,387	-	-	60 Hz	19111014	-
CCP-2B GR D7	2.017 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.478 (4)	50 Hz	19102754	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111016	-
CCP-3B GR D7	2.542 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102782	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111018	-
CCP-2B GR D4	2.017 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.478 (4)	50 Hz	19102722	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111020	-
CCP-3B GR D4	2.542 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102759	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111021	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme à la norme EN22041

Options

			CCP-2B GR (€)	CCP-3B GR (€)	CCP-4B GR (€)	CCP-2B GR D7 (€)	CCP-3B GR D7 (€)	CCP-2B GR D4 (€)	CCP-3B GR D4 (€)
Prise de type G	CI		o	o	o	o	o	o	o
Ouverture panoramique	PO		o	o	o	o	o	o	o
Fermeture	LC		o	o	o	o	o	o	o
Groupe à distance	RG		o	o	o	o	o	o	o
Dessus en granit	GR		●	●	●	●	●	●	●
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		o	o	o	o	o	o	o
Résistance cadre	FH		o	o	o	o	o	o	o

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2B	3B	4B	€
	19097776	EN 60x40 Grille époxy	pc	2	3	4	-
	19033557	Guides support plateau L=649 mm	pc	4	6	8	-

TABLES À PIZZA CONFIGURABLES

Vitrines de comptoirs 700 GN 1/1



SP-3G



SPT-3G



CC4

220-240V



TYPE F



GN 150 mm

Caractéristiques générales

- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, elle se caractérise par une conception très robuste et une finition parfaite. Idéale pour une utilisation sur les tables de travail pour les pizzas, les salades et les sandwiches.
- Deux versions disponibles:
 - Protection extérieure en verre trempé et profilés extrudés en aluminium anodisé.
 - Couvercle en acier inoxydable avec charnière permettant de le placer en position de travail à 90°.
- Système de réfrigération statique. Le froid est généré par un serpentín en cuivre situé dans la plaque inférieure de la vitrine.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	CONTENEURS	QUANTITY	TEMPÉRATURE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
Couvercle en verre trempé										
SP-2G	1.340 x 336 x 450	GN1/4	5	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089671	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090406	-
SP-3G	1.790 x 336 x 450	GN1/4	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089672	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090408	-
SP-4G	2.240 x 336 x 450	GN1/4	11	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089673	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090410	-
Boîtier avec couvercle en acier inoxydable										
SPT-2G	1.340 x 336 x 250	GN1/4	5	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089676	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090411	-
SPT-3G	1.790 x 336 x 250	GN1/4	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089677	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090423	-
SPT-4G	2.240 x 336 x 250	GN1/4	11	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089678	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090425	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Options

			SP-2G (€)	SP-3G (€)	SP-4G (€)	SPT-2G (€)	SPT-3G (€)	SPT-4G (€)
Prise de type G	CI		0	0	0	0	0	0

Autres accessoires

CODE	DESCRIPTION	€
19104386	Cuve GN 1/4 profondeur 100 mm	-
19106427	Cuve GN 1/4 profondeur 150 mm	-

TABLES À PIZZA CONFIGURABLES

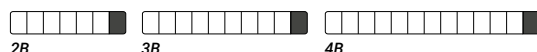
Vitrines de comptoirs EN 60x40



SP-3B



SPT-3B



CC4

220-240V

TYPE F

GN 150 mm

Caractéristiques générales

- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, elle se caractérise par une conception très robuste et une finition parfaite. Idéale pour une utilisation sur les tables de travail pour les pizzas, les salades et les sandwiches.
- Deux versions disponibles:
 - Protection extérieure en verre trempé et profilés extrudés en aluminium anodisé.
 - Couvercle en acier inoxydable avec charnière permettant de le placer en position de travail à 90°.
- Système de réfrigération statique. Le froid est généré par un serpentin en cuivre situé dans la plaque inférieure de la vitrine.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	CONTENEURS	QUANTITY	TEMPÉRATURE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	FRÉQUENCE	CODE	€
Couvercle en verre trempé										
SP-2B	1.496 x 336 x 450	GN1/4	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089674	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090407	-
SP-3B	2.019 x 336 x 450	GN1/4	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089675	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090409	-
SP-4B	2.542 x 336 x 450	GN1/4	12	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096958	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111047	-
SP-2B GN 1/3	1.492 x 396 x 450	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096956	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111040	-
SP-3B GN 1/3	2.017 x 396 x 450	GN1/3	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096957	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111042	-
SP-4B GN 1/3	2.542 x 396 x 450	GN1/3	12	+2 +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,169	50 Hz	19096959	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111045	-
Boîtier avec couvercle en acier inoxydable										
SPT-2B	1.496 x 336 x 250	GN1/4	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089679	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090412	-
SPT-3B	2.019 x 336 x 250	GN1/4	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089680	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090424	-
SPT-4B	2.542 x 336 x 450	GN1/4	12	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096982	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111048	-
SPT-2B GN 1/3	1.492 x 396 x 450	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096980	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111041	-
SPT-3B GN 1/3	2.017 x 396 x 450	GN1/3	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096981	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111044	-
SPT-4B GN 1/3	2.542 x 396 x 450	GN1/3	12	+2 +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,169	50 Hz	19096983	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111046	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Options

			SP-2B (€)	SP-3B (€)	SP-4B (€)	SPT-2B (€)	SPT-3B (€)	SPT-4B (€)
Prise de type G	Cl		o	o	o	o	o	o

Autres accessoires

	CODE	DESCRIPTION	€
	19104386	Cuve GN 1/4 profondeur 100 mm	-
	19106427	Cuve GN 1/4 profondeur 150 mm	-
	19104389	Cuve GN 1/3 profondeur 100 mm	-
	19106426	Cuve GN 1/3 profondeur 150 mm	-

TABLES DE TRAVAIL RÉFRIGÉRÉES

700 GN 1/1 for Pizza



CPZ-2G



2G



3G



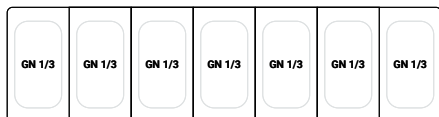
Caractéristiques générales

- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, elle se caractérise par une conception très robuste et une finition parfaite. Idéale comme poste de préparation de pizzas.
- Dessus en acier inoxydable de 50 mm avec unité neutre intégrée conçue pour accueillir 7 ou 9 conteneurs GN 1/4 ou GN 1/3 d'une profondeur maximale de 100 mm (non inclus).
- Couvercle à charnière en acier inoxydable en position d'ouverture à 90°.
- Les vitrines à ingrédients du dessus sont réfrigérées par la circulation d'air de l'unité de réfrigération. L'emplacement de l'évaporateur dans la poutre centrale et l'isolation correcte du plan de travail assurent une distribution uniforme du froid.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.

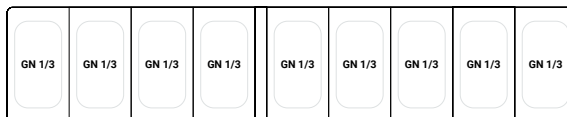
MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	CONTENEURS	QUANTITY	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFRIGÉRISEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CPZ-2G	1.350 x 708 x 850	GN1/3	7	290	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089683	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19089684	-
CPZ-3G	1.800 x 708 x 850	GN1/3	9	445	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19089685	-
							R290	0,641 (1)	0,484	60 Hz	19089686	-
CPZ-2G	1.350 x 708 x 850	GN1/4	7	290	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19096514	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19111050	-
CPZ-3G	1.800 x 708 x 850	GN1/4	10	445	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19096515	-
							R290	0,641 (1)	0,484	60 Hz	19111055	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

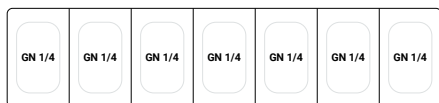
Disposition des conteneurs



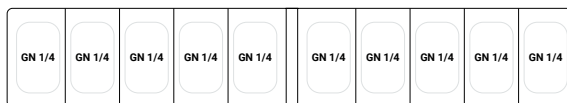
CPZ-2G GN 1/3



CPZ-3G GN 1/3



CPZ-2G GN 1/4



CPZ-3G GN 1/4

Options

			CPZ-2G (€)	CPZ-3G (€)
Prise de type G	CI		o	o
Ouverture panoramique	PO		o	o
Fermeture	LC		o	o
Roulettes	C		o	o
Groupe à distance	RG		o	o
1/2 + 1/2 Tiroir	H		o	o
1/3 + 1/3 + 1/3 Tiroir	T		o	o
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		o	o
Résistance cadre	FH		o	o

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION	2G	3G	€
	19097778	Grille époxy GN 1/1	2	3	-
	19014778	Guides support plateau L=562 mm	4	6	-

Autres accessoires

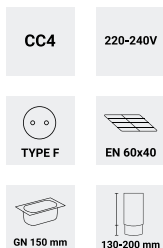
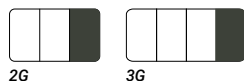
	CODE	DESCRIPTION	€
	19104386	Cuve GN 1/4 profondeur 100 mm	-
	19106427	Cuve GN 1/4 profondeur 150 mm	-
	19104389	Cuve GN 1/3 profondeur 100 mm	-
	19106426	Cuve GN 1/3 profondeur 150 mm	-

TABLES DE TRAVAIL RÉFRIGÉRÉES

800 EN 60x40 for Pizza



CPZ-3B

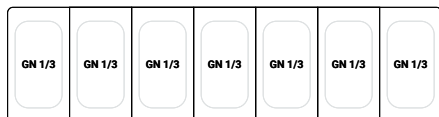


Caractéristiques générales

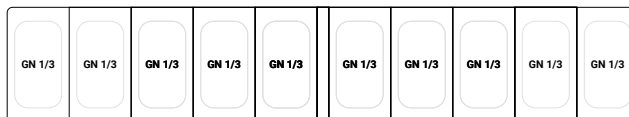
- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, elle se caractérise par une conception très robuste et une finition parfaite. Idéale comme poste de préparation de pizzas.
- Dessus en acier inoxydable de 50 mm avec unité neutre intégrée conçue pour accueillir 7 ou 10 conteneurs GN 1/4 ou GN 1/3 d'une profondeur maximale de 100 mm (non inclus).
- Couvercle à charnière en acier inoxydable avec position d'ouverture à 90°.
- Les vitrines à ingrédients du dessus sont réfrigérées par la circulation d'air de l'unité de réfrigération. L'emplacement de l'évaporateur dans la poutre centrale et l'isolation correcte du dessus garantissent une répartition uniforme du froid.
- Grilles de EN60x40 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	CONTENEURS	QUANTITY	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE RÉFROIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CPZ-2B	1.495 x 808 x 1.055	GN1/3	7	470	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19102515	-
							R290	0,369 (1)	0,262	60 Hz	19111052	-
CPZ-3B	2.018 x 808 x 1.055	GN1/3	10	685	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19102562	-
							R290	0,796 (1)	0,522	60 Hz	19111056	-
CPZ-2B	1.495 x 808 x 1.055	GN1/4	8	470	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19102518	-
							R290	0,369 (1)	0,262	60 Hz	19111054	-
CPZ-3B	2.018 x 808 x 1.055	GN1/4	11	685	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19102565	-
							R290	0,796 (1)	0,522	60 Hz	19111057	-

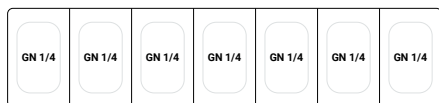
Disposition des conteneurs



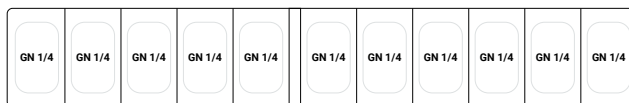
CPZ-2B GN 1/3



CPZ-3B GN 1/3



CPZ-2B GN 1/4



CPZ-3B GN 1/4

Options

			CPZ-2B (€)	CPZ-3B (€)
Prise de type G	CI		o	o
Ouverture panoramique	PO		o	o
Fermeture	LC		o	o
Roulettes	C		o	o
Groupe à distance	RG		o	o
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		o	o
Résistance cadre	FH		o	o

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION	2B	3B	€
	19097776	EN 60x40 epoxy grid	2	3	-
	19033557	Guides support plateau L=649 mm	4	6	-

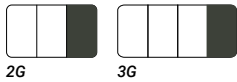
Autres accessoires

	CODE	DESCRIPTION	€
	19104386	Cuve GN 1/4 profondeur 100 mm	-
	19106427	Cuve GN 1/4 profondeur 150 mm	-
	19104389	Cuve GN 1/3 profondeur 100 mm	-
	19106426	Cuve GN 1/3 profondeur 150 mm	-

Compact Pizza Counters



CPZC-3G



CC4

220-240V



TYPE F



EN 60x40



GN 150 mm



130-200 mm

Caractéristiques générales

- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, elle se caractérise par une conception très robuste et une finition parfaite. Idéale comme poste de préparation de pizzas.
- Dessus en granit haute résistance d'une épaisseur de 30 mm avec protection de 88 mm de haut et découpe pour travailler avec des cuves GN1/4.
- Les vitrines à ingrédients du dessus sont réfrigérées par la circulation d'air de l'unité de réfrigération. L'emplacement de l'évaporateur dans la poutre centrale et l'isolation correcte du dessus garantissent une répartition uniforme du froid.
- Compartiment neutre supplémentaire avec 3 tiroirs aux dimensions EN60x40.
- Grilles de EN600x400 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	CONTENEURS	QUANTITY	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CPZC-2G	1.590 x 700 x 880	GN1/4	6	325	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089681	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19090434	-
CPZC-3G	2.110 x 700 x 1.163	GN1/4	8	480	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089682	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19090435	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Options

			CPZC-2G (€)	CPZC-3G (€)
Prise de type G	CI		o	o
Ouverture panoramique	PO		o	o
Fermeture	LC		o	o
Groupe à distance	RG		o	o
Dessus en granit	GR		●	●
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		o	o
Résistance cadre	FH		o	o

Accessoires standard

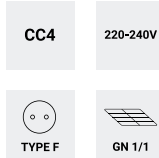
	CODE	DESCRIPTION	2G	3G	€
	19097776	EN 60x40 epoxy grid	2	3	-
	19014778	Guides support plateau L=562 mm	4	6	-

Autres accessoires

	CODE	DESCRIPTION	€
	19104382	Cuve GN 1/6 profondeur 65 mm	-
	19104383	Cuve GN 1/6 profondeur 100 mm	-

SALADETTE

Saladette plan de travail robuste



Caractéristiques générales

- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives.
- Dessus en acier inoxydable injecté de polyuréthane sans CFC de 30 mm sans crédence.
- Les tiroirs s'assemblent sur des rails télescopiques qui peuvent être entièrement sortis pour maximiser la capacité de stockage.
- Évaporateur statique, 40 mm d'épaisseur, mousse de polyuréthane haute densité sans CFC. L'intérieur sans évaporateur à ailettes et les surfaces lisses rendent le compartiment facile à nettoyer.
- Système de refroidissement à air pulsé.
- Le panneau frontal amovible à conception de respiration frontale permet d'encastrer la machine sans compromettre ses performances.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE DÉGIVRAGE (°C)	GAZ	PUISSANCE DE REFRIGÉRISSÉMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€	
RPS-2G	894 x 700 x 850	155	+2 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,245	D	1.403 (4)	50/60 Hz	19105458	-
RPS-3G	1.358 x 700 x 850	232	+2 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,267	D	1.608 (4)	50/60 Hz	19105459	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

Options

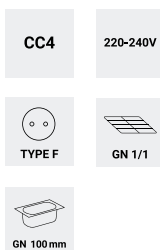
			RPS-2G (€)	RPS-3G (€)
Prise de type G	CI		0	0
Ouverture panoramique	PO		●	●
Groupe à distance	RG		0	0
1/2 + 1/2 Tiroir	H		0	0

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION	2G	3G	€
	19104363	Grille époxy GN 1/1 for saladette	2	3	-
	19014778	Guides support plateau L=562 mm	2	3	-

SALADETTE

Saladette plan de travail en polyéthylène



Caractéristiques générales

- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives.
- Dessus ouvert adapté aux récipients GN et surface de travail amovible en polyéthylène haute densité adaptée à la manipulation des aliments. Couvercle basculant avec position d'ouverture fixe.
- Les tiroirs s'assemblent sur des rails télescopiques qui peuvent être entièrement sortis pour maximiser la capacité de stockage.
- Évaporateur statique, 40 mm d'épaisseur, mousse de polyuréthane haute densité sans CFC. L'intérieur sans évaporateur à ailettes et les surfaces lisses rendent le compartiment facile à nettoyer.
- Système de refroidissement à air pulsé.
- Le panneau frontal amovible à conception de respiration frontale permet d'encastrer la machine sans compromettre ses performances.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE	DÉGIVRAGE	GAZ	COOLING POWER (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	FRÉQUENCE	CODE	€
RPS-2GP	894 x 700 x 861	155	+2 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105614	-
RPS-3GP	1.358 x 700 x 861	232	+2 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105067	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Options

			RPS-2GP (€)	RPS-3GP (€)
Prise de type G	CI		0	0
Ouverture panoramique	PO		●	●
Groupe à distance	RG		0	0
1/2 + 1/2 Tiroir	H		0	0

Accessoires standard

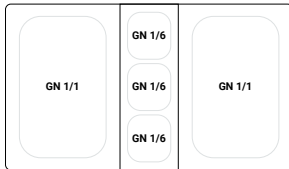
	CODE	DESCRIPTION	2G	3G	€
	19104363	Grille époxy GN 1/1 for saladette	2	3	-
	19014778	Guides support plateau L=562 mm	2	3	-

Autres accessoires

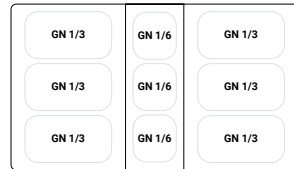
	CODE	DESCRIPTION	€
	Bols GN		
	19104382	Cuve GN 1/6 profondeur 65 mm	-
	19104383	Cuve GN 1/6 profondeur 100 mm	-
	19104384	Cuve GN 1/4 profondeur 40 mm	-
	19104385	Cuve GN 1/4 profondeur 65 mm	-
	19104386	Cuve GN 1/4 profondeur 100 mm	-
	19106427	Cuve GN 1/4 profondeur 150 mm	-
	19104387	Cuve GN 1/3 profondeur 40 mm	-
	19104388	Cuve GN 1/3 profondeur 65 mm	-
	19104389	Cuve GN 1/3 profondeur 100 mm	-
	19106426	Cuve GN 1/3 profondeur 150 mm	-
	19104390	Cuve GN 1/2 profondeur 40 mm	-
	19104391	Cuve GN 1/2 profondeur 65 mm	-
	19104392	Cuve GN 1/2 profondeur 100 mm	-
	19048493	Cuve GN 1/1 profondeur 40 mm	-
	19048494	Cuve GN 1/1 profondeur 65 mm	-
	19048495	Cuve GN 1/1 profondeur 100 mm	-
	Kits supports pour cuves GN		
	19104364	Kit support pour GN1/6	-
	19104365	Kit support pour GN1/3 + GN1/6	-
	19104366	Kit support pour GN1/6	-
	19104367	Kit support pour GN1/4	-
	19104368	Kit support pour GN1/3	-
	19104369	Kit support pour GN1/2	-

Disposition des conteneurs

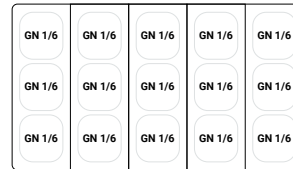
RPS-2GP



GN 1/1 + GN 1/6

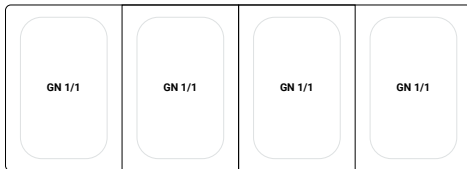


GN 1/3 + GN 1/6

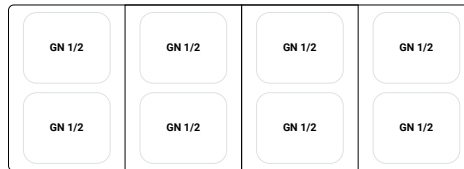


GN 1/6

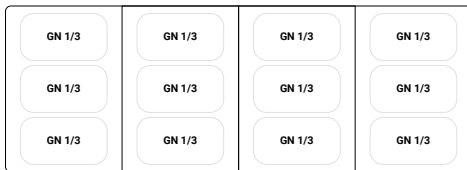
RPS-3GP



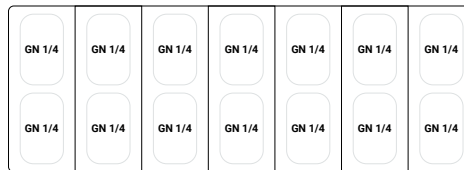
GN 1/1



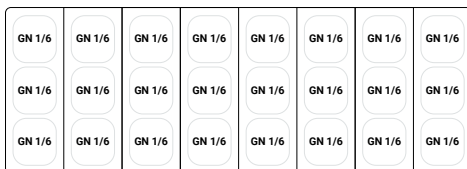
GN 1/2



GN 1/3



GN 1/4



GN 1/6

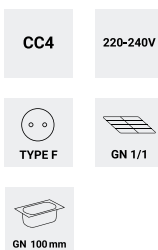
SALADETTE

Saladette avec dessus pour pizza



RPS-3GZ

RPS-2GZ



Caractéristiques générales

- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives.
- Dessus en acier inoxydable de 30 mm injecté de polyuréthane sans CFC avec espace ouvert pour les conteneurs GN1/6.
- Les tiroirs s'assemblent sur des rails télescopiques qui peuvent être entièrement sortis pour maximiser la capacité de stockage.
- Évaporateur statique, 40 mm d'épaisseur, mousse de polyuréthane haute densité sans CFC. L'intérieur sans évaporateur à ailettes et les surfaces lisses rendent le compartiment facile à nettoyer.
- Système de refroidissement à air pulsé.
- Le panneau frontal amovible à conception de respiration frontale permet d'encastrer la machine sans compromettre ses performances.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	CONTENEURS	QUANTITY	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE	DÉGIV-RAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	FRÉQUENCE	CODE	€
RPS-2GZ	894 x 700 x 955	GN1/6	5	155	+2 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105615	-
RPS-3GZ	1.358 x 700 x 955	GN1/6	8	232	+2 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105611	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Disposition des conteneurs



RPS-2GZ



RPS-3GZ

Options

			RPS-2GZ (€)	RPS-3GZ (€)
Prise de type G	CI		o	o
Ouverture panoramique	PO		●	●
Groupe à distance	RG		o	o
1/2 + 1/2 Tiroir	H		o	o

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION	2G	3G	€
	19104363	Grille époxy GN 1/1 for saladette	2	3	-
	19014778	Guides support plateau L=562 mm	2	3	-

Autres accessoires

	CODE	DESCRIPTION	€
	19104382	Cuve GN 1/6 profondeur 65 mm	-
	19104383	Cuve GN 1/6 profondeur 100 mm	-

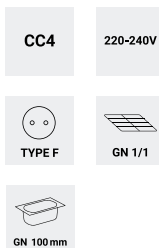
SALADETTE

Saladette avec dessus sandwich



RPS-3GS

RPS-2GS



Caractéristiques générales

- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives.
- Dessus en granit haute résistance de 30 mm avec espace ouvert adapté aux conteneurs GN 1/6.
- Les tiroirs s'assemblent sur des rails télescopiques qui peuvent être entièrement sortis pour maximiser la capacité de stockage.
- Évaporateur statique, 40 mm d'épaisseur, mousse de polyuréthane haute densité sans CFC. L'intérieur sans évaporateur à ailettes et les surfaces lisses rendent le compartiment facile à nettoyer.
- Système de refroidissement à air pulsé.
- Le panneau frontal amovible à conception de respiration frontale permet d'encastrer la machine sans compromettre ses performances.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	CONTENEURS	QUANTITY	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOIDISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	FRÉQUENCE	CODE	€
RPS-2GS	894 x 700 x 1.140	GN1/6	5	155	+2 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105616	-
RPS-3GS	1.358 x 700 x 1.140	GN1/6	8	232	+2 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105617	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Disposition des conteneurs



RPS-2GS



RPS-3GS

Options

			RPS-2GS (€)	RPS-3GS (€)
Prise de type G	CI		o	o
Ouverture panoramique	PO		●	●
Groupe à distance	RG		o	o
1/2 + 1/2 Tiroir	H		o	o

Accessoires standard

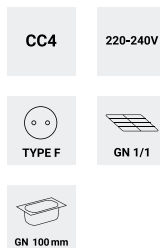
	CODE	DESCRIPTION	2G	3G	€
	19104363	Grille époxy GN 1/1 for saladette	2	3	-
	19014778	Guides support plateau L=562 mm	2	3	-

Autres accessoires

	CODE	DESCRIPTION	€
	19104382	Cuve GN 1/6 profondeur 65 mm	-
	19104383	Cuve GN 1/6 profondeur 100 mm	-

SALADETTE

Saladette compacte pour pizza



Caractéristiques générales

- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives.
- Dessus en granit résistant de 30 mm avec crédence latérale et d'une hauteur de 160 mm.
- Les tiroirs s'assemblent sur des rails télescopiques qui peuvent être entièrement sortis pour maximiser la capacité de stockage.
- Évaporateur statique, 40 mm d'épaisseur, mousse de polyuréthane haute densité sans CFC. L'intérieur sans évaporateur à ailettes et les surfaces lisses rendent le compartiment facile à nettoyer.
- Système de refroidissement à air pulsé.
- Le panneau frontal amovible à conception de respiration frontale permet d'encaster la machine sans compromettre ses performances.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Disponible pour s'adapter aux vitrines à ingrédients. Modèles compatibles:
 - SP-2G, 5 x GN1/4
 - SPT-2G, 5 x GN1/4



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE	FRÉQUENCE	CODE	€
RPS-2G D6 GR	1.358 x 700 x 1.010	155	+2 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,245	D	1.403 (4)	50/60 Hz	19104297	-
RPS-3G GR	1.358 x 700 x 1.010	232	+2 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,267	D	1.608 (4)	50/60 Hz	19105613	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

Options

			RPS-2G D6 GR (€)	RPS-3G GR (€)
Prise de type G	CI		o	o
Ouverture panoramique	PO		●	●
Groupe à distance	RG		o	o
1/2 + 1/2 Tiroir	H		o	o

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION	2G	3G	€
	19104363	Grille époxy GN 1/1 for saladette	2	3	-
	19014778	Guides support plateau L=562 mm	2	3	-

Accessoires

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	LIEU D'UTILISATION	€
Kit d'orientation de porte					
	KDO-4-R	19098305	Kits orientation de portes droite	Toutes les tables	-
	KDO-4-L	19098304	Kits orientation de portes gauche	Toutes les tables	-
Kit Tiroirs					
	KR-CG-1/2+1/2	19010993	Kit Tiroirs 1/2+1/2	GN 1/1 Tables de préparation	-
	KR-CG-1/2+1/2 G	19015952	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	GN 1/1 Tables de préparation	-
	KR-CG-1/2+1/2 LG	19036401	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe lg	GN 1/1 Tables de préparation	-
	KR-CG-1/3+1/3+1/3	19015954	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	GN 1/1 Tables de préparation	-
	KR-CG-1/3+2/3	19015953	Kit Tiroir 1/3+2/3	GN 1/1 Tables de préparation	-
	KR-SA-1/2+1/2	19106089	Kit Tiroirs 1/2+1/2 saladettes	Saladettes	-



Cellules de refroidissement

— Pourquoi utiliser une cellule de refroidissement ?	337
— Caractéristiques.....	339
— Cellules de refroidissement Advance	341
— Cellules de refroidissement Concept	342
— Cellules de refroidissement Cook & Chill	343
— Cellules de refroidissement.....	345

Cellules de refroidissement

Pourquoi utiliser une cellule de refroidissement ?

1. Hygiène et sécurité

Tous les aliments frais biologiques contiennent une charge bactérienne naturelle qui, dans des conditions environnementales favorables (température et humidité), se multiplie en produisant des effets nocifs sur la santé du consommateur.

Entre +65°C et +3°C : dans cette plage de température, la multiplication des bactéries s'accélère de manière exponentielle. Le refroidissement consiste à abaisser la température du produit de +90°C à +3°C en moins de 90 minutes en passant par la plage de température critique si rapidement qu'elle désactive les effets des bactéries nocives.

Le refroidissement du produit cuit empêche non seulement la prolifération bactérienne, mais prolonge également la durée de conservation du produit, en évitant la perte de saveur et d'arôme. La qualité des aliments n'est pas affectée, ce qui prolonge la durée de conservation du produit.

2 Rationalisez votre travail

Les cellules de refroidissement permettent de préparer une grande quantité de produits qui, une fois refroidis, peuvent être consommés dans les 5 à 7 jours, tandis que la durée de conservation du produit surgelé peut être portée à plusieurs mois, en maintenant les conditions organoleptiques de l'aliment. La préservation de la qualité du produit permet de planifier le travail en cuisine à l'avance, ce qui améliore l'achat des matières premières, ainsi que la charge de travail, avec des avantages en termes d'hygiène et de variété des menus.

3 Gagnez du temps

Grâce à la préparation anticipée des aliments et à leur refroidissement, les menus sont plus larges et plus variés si nécessaire. Le chef n'a pas à superviser en permanence le processus de préparation des différents plats. L'opération simple de réchauffage des aliments permet de servir une grande variété de plats en peu de temps.

Les cellules de refroidissement augmentent la capacité de production, réduisant ainsi les coûts de personnel et offrant des avantages remarquables en termes de rentabilité et de temps.

4 Qualité

La réduction rapide de la température préserve la teneur en eau de l'aliment et empêche le développement normal des bactéries. La congélation par refroidissement rapide favorise la formation de microcristaux intercellulaires (figure 2), qui maintiennent les caractéristiques de compacité, de saveur et de fraîcheur de l'aliment au fil du temps.

Les cellules de refroidissement FAGOR sont également exceptionnelles lorsqu'il s'agit de conserver des aliments frais et crus, comme le poisson, les crustacés, les légumes, le pain et les produits semi-finis tels que les pâtes fraîches et les sauces.

5 Applications

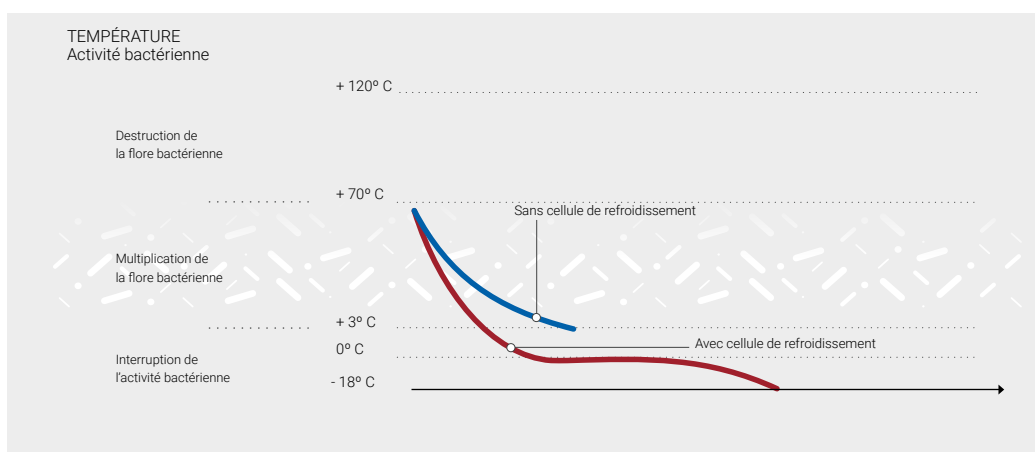
Ce système de rationalisation du travail en cuisine est très avantageux pour tous les types de restauration et en particulier pour les cantines, les hôpitaux et les restaurants, ainsi que pour les occasions spéciales telles que les grands banquets.

Il permet également à tous les types de restaurants et d'entreprises de restauration d'offrir des plats bien présentés et prêts à être consommés.

6 Avantages supplémentaires

Les cellules de refroidissement optimisent la gestion du stock grâce à :

- Réduction de la perte de poids due à l'évaporation naturelle de l'humidité des aliments cuits.
- Planification des achats de nourriture, améliorant ainsi l'organisation des stocks de la cuisine.
- Organisation des capacités de stockage et des charges de travail, avec une attention personnelle adéquate et compétente.
- Réduction drastique des déchets et des aliments non utilisés.



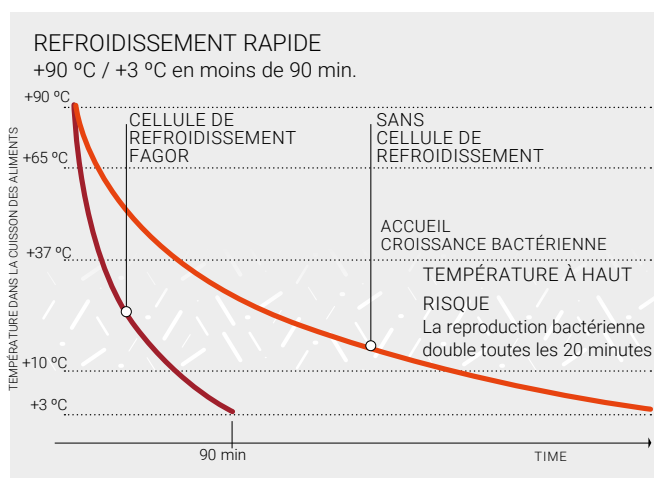
Refroidissement de réfrigération

Cycle doux (STANDARD) - 90'.

Le cycle adapté aux aliments petits, légers et fins.

Cycle FORT (INTENSIF) - 90'.

Convient aux produits de haute densité ou plus épais, ainsi qu'à la préparation d'aliments emballés.



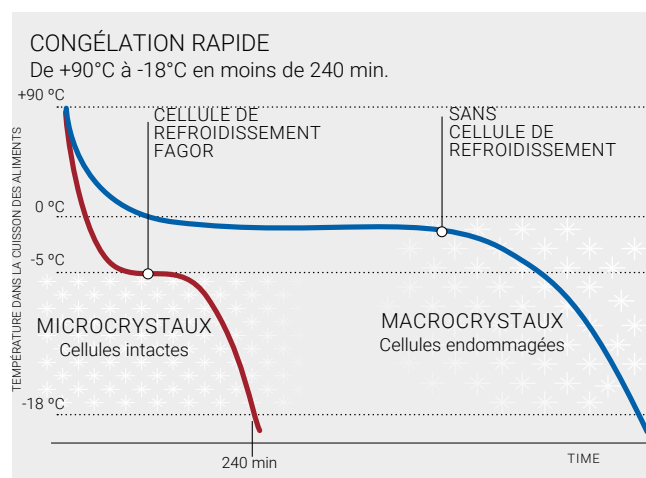
Refroidissement de congélation

Cycle doux (STANDARD) - 240'.

Ce cycle congèle les aliments de manière très homogène, il convient donc aux aliments qui ne doivent pas subir de brusques sauts de température ou qui sont composés d'ingrédients différents.

Cycle FORT (INTENSIF) - 240'.

C'est le cycle idéal pour congeler des plats semi-finis ou semi-préparés. Il convient aussi pour les aliments crus. Il permet de conserver les produits congelés en stock pendant une longue période, pour une utilisation tout au long de l'année.



Caractéristiques



	ADVANCE	CONCEPT
Isolation (mm)	60	60
Réfrigérant + / -	R290 / R452a	R290
Classe climatique	5	5
Cycle de refroidissement	Oui	Oui
Cycle de congélation	Oui	Oui
Mode Hard	Oui	Oui
Mode Soft	Oui	Oui
HACCP	Oui	Oui
Cycles spéciaux		
Désinfection du poisson	Oui	Oui
Durcissement de la crème glacée	Oui	Oui
Pré-refroidissement	Oui	Oui
Séchage	Oui	Non
Sonde chauffante	Standard	Optional
Gestion de la ventilation	Oui	Oui
Livre de recettes de Fagor	Oui	Oui

Contrôle électronique



Fermeture automatique de la porte

Portes battantes avec retour automatique pour une fermeture parfaite afin de minimiser l'élévation de la température. Les portes ont une position d'arrêt de 120° et se ferment automatiquement en dessous de 90°.



Protection de l'évaporateur à battant

Le battant amovible et rotatif de l'évaporateur permet d'accéder facilement à la zone d'évaporation de l'unité à des fins de nettoyage et d'entretien.





COOK & CHILL	ROLL-IN
60	100
R290 / R452a	R452a
5	5
Oui	Oui
Oui	Oui
Oui	Oui
Oui	Oui
Oui	Oui
Oui	Oui
Oui	Oui
Oui	Oui
Oui	Oui
Standard	Standard
Oui	Oui
Oui	Oui



Grille multi-usages

Supports à tiges multi-usages avec finition électro-polie, facilement démontables, conçus pour recevoir les paniers de boulangerie GN 1/1 et EN 60x40.



Sonde à pointes

Sonde à pointes intelligente. Le contrôleur détecte si la sonde a été correctement placée dans le produit, ce qui déclenche un cycle commandé par le temps. En standard, commande par écran tactile.



Cellules de refroidissement



ABC-102

ABC-101 HC

ABC-051 HC

ABC-031 HC



TYPE F

Caractéristiques générales

- Commande tactile électronique intuitive de 5" placée sur la porte pour une utilisation plus ergonomique.
- Processus de refroidissement manuel par contrôle du temps ou de la sonde, tous deux réglables dans chaque cycle, ainsi que le ventilateur de l'évaporateur avec 5 niveaux de réglage différents.
- 2 modes manuels de refroidissement:
 - Cycle dur: Cycle de congélation par défaut. Exécute le cycle et maintient une température constante de -20°C.
 - Cycle doux: Cycle de réfrigération par défaut. Exécute un cycle idéal et maintient une température constante de 0°C.
- 96 programmes de froid prédéfinis par Fagor, répartis en 8 catégories d'aliments.
- Possibilité de créer un livre de recettes personnalisé avec jusqu'à 40 recettes de votre propre création.
- Cycles supplémentaires (pré-refroidissement, cycle continu, décongélation manuelle, désinfection du poisson, durcissement de la crème glacée, séchage).
- Capacité de stockage pour les plateaux GN1/1 et EN 60x40 avec une distance de 65 mm entre les plateaux.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	CONNEXION ÉLECTRIQUE	CAPACITÉ			PRODUCTION		GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
			GN1/1	EN60X40	GN2/1	REFROIDISSEMENT	FREEZING						
ABC-031 HC	590 x 700 x 520	220-240V	3	-	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19089755	-
									0,565 (2)	0,41	60 Hz	19108790	-
ABC-051 HC	790 x 700 x 850	220-240V	5	5	-	25	15	R290	0,71 (2)	0,713	50 Hz	19099866	-
									0,71 (2)	0,713	60 Hz	19111022	-
ABC-081 HC	790 x 800 x 1.290	220-240V	8	8	-	40	24	R290	1,18 (2)	0,713	50 Hz	19105085	-
									1,18 (2)	0,713	60 Hz	19111023	-
ABC-101 HC	790 x 800 x 1.420	220-240V	10	10	-	50	30	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19111069	-
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19112560	-
ABC-121 HC	790 x 800 x 1.600	220-240V	12	12	-	50	30	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19109967	-
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19114264	-
ABC-161 HC	790 x 800 x 1.950	380-415V	16	16	-	60	50	R290	2,36 (2)	1,45	50 Hz	19109818	-
									2,36 (2)	1,45	60 Hz	19111799	-
ABC-102	1.200 x 1.090 x 1.766	380-415V	20	10	10	100	65	R452a	4,079 (2)	2,947	50 Hz	19089769	-
									4,079 (2)	2,947	60 Hz	19089770	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Options

			ABC-031 HC (€)	ABC-051 HC (€)	ABC-081 HC (€)	ABC-101 HC (€)	ABC-121 (€)	ABC-161 (€)	ABC-102 (€)
Prise de type G	CI		0	0	0	0	0	0	-
Ouverture contraire	OP		-	0	0	0	0	0	-
Roues	C		-	0	0	0	0	0	0
Sonde chauffée	Heat-P		•	•	•	•	•	•	•
USB	USB		0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

Cellules de refroidissement



CBC-101 HC

CBC-81 HC

CBC-51 HC

CBC-31 HC



Caractéristiques générales

- Commande électronique capacitive intuitive de 2,8 pouces avec cycles de refroidissement et de congélation réglables en fonction de la durée ou de la température.
- 2 modes manuels de refroidissement:
 - Cycle dur: Cycle de congélation par défaut. Exécute le cycle et maintient une température constante de -20°C.
 - Cycle doux: Cycle de réfrigération par défaut. Exécute un cycle idéal et maintient une température constante de 0°C.
- 3 cycles supplémentaires pour le pré-refroidissement, la désinfection du poisson et le durcissement de la glace.
- Capacité de stockage de 20 recettes personnalisées.
- Capacité de stockage pour les plateaux GN1/1 et EN 60x40 (sauf pour la version à trois plateaux) avec une distance de 65 mm entre les plateaux.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	CONNEXION ÉLECTRIQUE	CAPACITÉ		PRODUCTION		GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
			GN1/1	EN60X40	REFROIDISSEMENT	FREEZING						
CBC-031 HC	590 x 700 x 520	220-240V	3	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19101748	-
								0,565 (2)	0,41	60 Hz	19108800	-
CBC-051 HC	790 x 700 x 850	220-240V	5	5	25	15	R290	0,71 (2)	0,55	50 Hz	19102977	-
								0,71 (2)	0,55	60 Hz	19111025	-
CBC-081 HC	790 x 800 x 1.290	220-240V	8	8	40	24	R290	1,18 (2)	0,713	50 Hz	19105381	-
								1,18 (2)	0,713	60 Hz	19111026	-
CBC-101 HC	790 x 800 x 1.420	220-240V	10	10	50	30	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19111266	-
								1,62 (2)	1,426	60 Hz	19112566	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Options

			CBC-031 HC (€)	CBC-051 HC (€)	CBC-081 HC (€)	CBC-101 HC (€)
Prise de type G	CI		0	0	0	0
Ouverture contraire	OP		-	0	0	0
Roues	C		-	0	0	0
Sonde chauffée	Heat-P		-	0	0	0

Cellules de refroidissement Cook & Chill



ABCO-102

ABCO-101 HC

ABCO-061 HC

ABCO-0623 HC



Caractéristiques générales

- Une gamme de cellules de refroidissement conçues en fonction des capacités de cuisson des fours ikore pour équilibrer parfaitement les charges de travail. Les cellules de refroidissement à 6 plateaux peuvent être empilées avec les fours.
- Commande tactile électronique intuitive de 5" placée sur la porte pour une utilisation plus ergonomique.
- Processus de refroidissement manuel par contrôle du temps ou de la sonde, tous deux réglables dans chaque cycle, ainsi que le ventilateur de l'évaporateur avec 5 niveaux de réglage différents.
- 2 modes manuels de refroidissement:
 - Cycle dur: Cycle de congélation par défaut. Exécute le cycle et maintient une température constante de -20°C.
 - Cycle doux: Cycle de réfrigération par défaut. Exécute un cycle idéal et maintient une température constante de 0°C.
- 96 programmes de froid prédéfinis par Fagor, répartis en 8 catégories d'aliments.
- Possibilité de créer un livre de recettes personnalisé avec jusqu'à 40 recettes de votre propre création.
- Cycles supplémentaires (pré-refroidissement, cycle continu, décongélation manuelle, désinfection du poisson, durcissement de la crème glacée, séchage).
- Capacité de stockage pour les plateaux GN1/1 et EN 60x40 (sauf pour la version à trois plateaux) avec une distance de 65 mm entre les plateaux.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	CONNEXION ÉLECTRIQUE	CAPACITÉ			PRODUCTION		GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
			GN1/1	EN60X40	GN2/1	REFROIDISSEMENT	FREEZING						
ABCO-06 2/3 HC	656 x 633 x 630	220-240V	6 x GN2/3	-	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19087540	-
									0,565 (2)	0,41	60 Hz	19097559	-
ABCO-061 HC	900 x 935 x 1.105	220-240V	6	6	-	27	21	R290	0,71 (2)	0,713	50 Hz	19105609	-
									0,71 (2)	0,713	60 Hz	19111029	-
ABCO-101 HC	900 x 935 x 1.766	220-240V	10	6	-	50	30	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19111089	-
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19112587	-
ABCO-102	1.200 x 1.130 x 1.766	380-415V	20	10	10	100	65	R452a	4,079 (2)	2,947	50 Hz	19091443	-
									4,079 (2)	2,947	60 Hz	19091444	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Options

			ABCO-0623 (€)	ABCO-061 HC (€)	ABCO-101 HC (€)	ABCO-102 (€)
Prise de type G	CI		0	0	0	-
Sonde chauffée	Heat-P		•	•	•	•
USB	USB		0	0	0	0



Cellules de refroidissement 20 GN1/1



RBP-201



TYPE F



Caractéristiques générales

- Structure de la chambre froide constituée de panneaux isolants en polyuréthane à haute densité (40 kg/m³) sans CFC. Épaisseur de 70 mm pour les modèles à réfrigération et de 100 mm pour la version à réfrigération mixte.
- Commande tactile électronique intuitive de 7" placée sur la porte pour une utilisation plus ergonomique.
- Processus de refroidissement manuel par commande de temps ou de sonde, tous deux réglables dans chaque cycle.
- 2 modes manuels de refroidissement:
 - Cycle dur : Cycle de congélation par défaut. Exécute le cycle et maintient une température constante de -20°C.
 - Cycle doux: Cycle de réfrigération par défaut. Exécute un cycle idéal et maintient une température constante de 0°C.
- Possibilité de créer un livre de recettes personnalisé avec jusqu'à 40 recettes de votre propre création.
- 2 versions supplémentaires de chambres froides:
 - Pass-Through : La chambre froide peut être alimentée par l'avant et par l'arrière (C).
 - Puissance élevée : Avec capacité d'évaporation accrue pour refroidir ou congeler une plus grande quantité de produit (H).
- Unité de réfrigération tropicalisée. Convient pour une utilisation à des températures ambiantes allant jusqu'à 43° C et 65 % d'humidité.
- La chambre de réfrigération et le groupe de condensation sont fournis séparément.

Refroidissement chambers

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	CONNEXION ÉLECTRIQUE	TEMPERATURE	PRODUCTION		PUISANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CONDENSEUR D'UNITÉ	FRÉQUENCE	CODE	€
				REFROIDISSEMENT	FREEZING					
RBP-201	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	19089779	-
RBP-201H	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	19089780	-
RBP-201C	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	19089784	-
RBP-201HC	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	19089785	-
RBM-201	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	19089788	-
RBM-201H	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	105	70	0,85	UCC-528	50/60 Hz	19089789	-
RBM-201 C	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	19089792	-
RBM-201HC	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	105	70	0,85	UCC-528	50/60 Hz	19089793	-

Condenseur d'unité

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	CONNEXION ÉLECTRIQUE	GAZ	PUISANCE DE REFROIDISSEMENT (KW)	PUISANCE ÉLECTRIQUE(KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
UCS-424	1.100 x 805 x 650	380-415V	R452a	5,97 (2)	4,25	50 Hz	19017466	-
				5,97 (2)	4,25	60 Hz	19103822	-
UCS-528	1.100 x 805 x 650	380-415V	R452a	6,95 (2)	4,98	50 Hz	19017467	-
				6,95 (2)	4,98	60 Hz	19108450	-
UCC-424	1.045 x 765 x 637	380-415V	R452a	5,97 (2)	4,25	50 Hz	19015799	-
				5,97 (2)	4,25	60 Hz	19038978	-
UCC-528	1.045 x 765 x 637	380-415V	R452a	6,95 (2)	4,98	50 Hz	19015800	-
				6,95 (2)	4,98	60 Hz	19108453	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	LARGEUR	€
RC-700	19015797	Rampe d'accès pour cellules de refroidissement rapides RBM-201	700	-

Cellules de refroidissement 20 GN2/1



RBP-202



Caractéristiques générales

- Structure de la chambre froide constituée de panneaux isolants en polyuréthane à haute densité (40 kg/m³) sans CFC. Épaisseur de 70 mm pour les modèles à réfrigération et de 100 mm pour la version à réfrigération mixte.
- Commande tactile électronique intuitive de 7" placée sur la porte pour une utilisation plus ergonomique.
- Processus de refroidissement manuel par commande de temps ou de sonde, tous deux réglables dans chaque cycle.
- 2 modes manuels de refroidissement:
 - Cycle dur : Cycle de congélation par défaut. Exécute le cycle et maintient une température constante de -20°C.
 - Cycle doux: Cycle de réfrigération par défaut. Exécute un cycle idéal et maintient une température constante de 0°C.
- Possibilité de créer un livre de recettes personnalisé avec jusqu'à 40 recettes de votre propre création.
- 2 versions supplémentaires de chambres froides:
 - Pass-Through : La chambre froide peut être alimentée par l'avant et par l'arrière (C).
 - Puissance élevée : Avec capacité d'évaporation accrue pour refroidir ou congeler une plus grande quantité de produit (H).
- Unité de réfrigération tropicalisée. Convient pour une utilisation à des températures ambiantes allant jusqu'à 43° C et 65 % d'humidité.
- La chambre de réfrigération et le groupe de condensation sont fournis séparément.

Refroidissement chambers

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	CONNEXION ÉLECTRIQUE	TEMPERATURE	PRODUCTION		PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CONDENSEUR D'UNITÉ	FRÉQUENCE	CODE	€
				REFROIDISSEMENT	FREEZING					
RBP-202	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	150	-	0,85	UCS-842	50/60 Hz	19089782	-
RBP-202H	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	210	-	1,05	UCS-1052	50/60 Hz	19089783	-
RBP-202C	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	150	-	0,85	UCS-842	50/60 Hz	19089786	-
RBP-202HC	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	210	-	1,05	UCS-1052	50/60 Hz	19089787	-
RBM-202	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	150	100	0,85	UCC-842	50/60 Hz	19089790	-
RBM-202H	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	210	135	1,05	UCC-1052	50/60 Hz	19089791	-
RBM-202 C	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	150	100	0,85	UCC-842	50/60 Hz	19089794	-
RBM-202HC	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	210	135	1,05	UCC-1052	50/60 Hz	19089795	-

Condenseur d'unité

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	CONNEXION ÉLECTRIQUE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
UCS-842	1.450 x 850 x 785	380-415V	R452a	10,53 (2)	6,5	50 Hz	19017468	-
				10,53 (2)	6,5	60 Hz	19108454	-
UCS-1052	1.451 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	19017469	-
				13,58 (2)	8450	60 Hz	19108457	-
UCC-842	1.452 x 850 x 785	380-415V	R452a	10,53 (2)	6,5	50 Hz	19015801	-
				10,53 (2)	6,5	60 Hz	19040259	-
UCC-1052	1.453 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	19015802	-
				13,58 (2)	8450	60 Hz	19043036	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	LARGEUR	€
RC-800	19015798	Rampe d'accès pour cellules de refroidissement rapides RBM-202	800	-



Ligne de bar

—Buffets avant	349
—Porte-bouteilles	351
—Armoires frigorifiques professionnelles	355
—Vitrines	359

Les modèles spéciaux ou toute autre variante du modèle standard doivent être assemblés en usine, et ont un supplément sur le prix indiqué pour le modèle standard.

Toute autre variante ou option ne figurant pas dans cette liste doit faire l'objet d'une consultation auprès de Fagor Professional.

Buffets avant



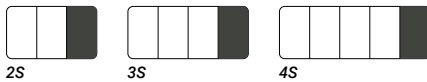
CBCP-3S

CBCP-3S GD



Caractéristiques générales

- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire.
- Dessus en granit haute résistance avec protection de 100 mm de hauteur, évitant les éclaboussures derrière le comptoir.
- Grilles recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique. (Modèles avec Portes Vitrées).



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
CBCP-2S	1.492 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089695	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090397	-
CBCP-3S	2.017 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.259 (4)	50 Hz	19089697	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090398	-
CBCP-4S	2.542 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.427 (4)	50 Hz	19089698	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090399	-
CBCP-2S GD	1.492 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.378 (5)	50 Hz	19089699	-
					R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090400	-
CBCP-3S GD	2.017 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,361 (1)	0,209	C	1.630 (5)	50 Hz	19089700	-
					R290	0,398 (1)	0,301	-	-	60 Hz	19090401	-
CBCP-4S GD	2.542 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,436 (1)	0,232	C	1.932 (5)	50 Hz	19089701	-
					R-600a	0,437 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19090402	-

(1) Evap. -10 °C/ Cond. 45 °C (5) Conforme à la norme EN23953

Options

			CBCP-2S (€)	CBCP-3S (€)	CBCP-4S (€)	CBCP-2S GD (€)	CBCP-3S GD (€)	CBCP-4S GD (€)
Ouverture panoramique	PO		o	o	o	o	o	o
Groupe gauche	LG		o	o	o	o	o	o
Sans dessus	NT		o	o	o	o	o	o
Sans protection	NS		o	o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Tiroir	H		o	o	o	-	-	-
Prise anglaise	CI		o	o	o	o	o	o
Fermeture	LC		o	o	o	●	●	●
Roues	C		o	o	o	o	o	o
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		o	o	o	o	o	o
Résistance Cadre	FH		o	o	o	o	o	o
Tiroir basculant	TV		o	o	o	o	o	o
Porte vitrée	GD		-	-	-	●	●	●

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2S	3S	4S	€
	19097777	Grille époxy Snack405x460	pc	2	2	2	-
	19097775	Grille époxy Snack405x525	pc	-	1	2	-

Autres accessoires

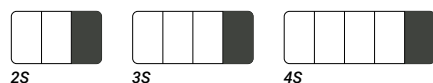
	CODE	DESCRIPTION	€
	19004924	Kit Tiroirs 1/2+2/3 GN	-

Buffets avant à distance



CBCP-3S/R

CBCP-3S/R GD



2S

3S

4S



Caractéristiques générales

- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire.
- Dessus en granit haute résistance avec protection de 100 mm de hauteur, évitant les éclaboussures derrière le comptoir.
- Appareil sans groupe de condensation, prévu pour la connexion à distance d'un groupe frigorifique.
- Grilles recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique. (Modèles avec Portes Vitrées).



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ELECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CBCP-2S/R	1.192 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Arrêt	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089702	-
CBCP-3S/R	1.717 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Arrêt	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089703	-
CBCP-4S/R	2.242 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Arrêt	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089704	-
CBCP-2S/R GD	1.192 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Arrêt	0,361 (1)	0,034	50/60 Hz	19089705	-
CBCP-3S/R GD	1.717 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Arrêt	0,361 (1)	0,036	50/60 Hz	19089706	-
CBCP-4S/R GD	2.242 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Arrêt	0,436 (1)	0,038	50/60 Hz	19089707	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Options

			CBCP-2S/R (€)	CBCP-3S/R (€)	CBCP-4S/R (€)	CBCP-2S/R GD (€)	CBCP-3S/R GD (€)	CBCP-4S/R GD (€)
Ouverture panoramique	PO		o	o	o	o	o	o
Sans dessus	NT		o	o	o	o	o	o
Sans protection	NS		o	o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Tiroir	H		o	o	o	-	-	-
Prise anglaise	CI		o	o	o	o	o	o
Fermeture	LC		o	o	o	●	●	●
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		o	o	o	o	o	o
Résistance Cadre	FH		o	o	o	o	o	o
Tiroir basculant	TV		o	o	o	o	o	o
Porte vitrée	GD		-	-	-	●	●	●

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION	2S	3S	4S	€	
	19097777	Grille époxy Snack405x460	pc	2	2	-	
	19097775	Grille époxy Snack405x525	pc	-	1	2	-

Autres accessoires

CODE	DESCRIPTION	€
19004924	Kit Tiroirs 1/2+2/3 GN	-

PORTE-BOUTEILLES

Série BBC



RBBC-3

RBBC-2

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

Caractéristiques générales

- Intérieur en acier plastifié gris, extérieur en acier plastifié noir.
- Dessus en acier inoxydable haute résistance avec isolation en polyuréthane sans CFC (40 kg/m³) de 30 mm à haute densité.
- La poignée de porte intégrée empêche l'accumulation de poussière et de saleté.
- Grilles en acier à revêtement gris, amovibles et réglables en hauteur, avec une capacité de charge maximale de 40 kg.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSEANCE DE REFROIDISSEMENT (KW)	PUISSEANCE ELECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGETIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
RBBC-2	1.435 x 512 x 850	264	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,293 (1)	0,175	B	216 (5)	50 Hz	19106108	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109437	-
RBBC-3	1.989 x 512 x 850	413	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,293 (1)	0,175	B	304 (5)	50 Hz	19106109	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109438	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme à la norme EN23953

Options

			RBBC-2 (€)	RBBC-3 (€)
Ouverture panoramique	PO		●	●
Prise anglaise	CI		○	○
Fermeture	LC		●	●

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2	3	€
	19106465	Grille en acier laqué gris 477x342	pc	4	4	-
	19106466	Grille en acier laqué gris 549x342	pc	-	2	-
	19106517	Support de grille en acier	pc	4	6	-

PORTE-BOUEILLES

Série présentoir BBC



RBBC-3 GD

RBBC-2 GD

CC4



220-240V



Caractéristiques générales

- Intérieur en acier plastifié gris, extérieur en acier plastifié noir.
- Dessus en acier inoxydable haute résistance avec isolation en polyuréthane sans CFC (40 kg/m³) de 20 mm à haute densité.
- Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique.
- Grilles en acier à revêtement gris, amovibles et réglables en hauteur, avec une capacité de charge maximale de 40 kg.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSEANCE DE REFROIDISSEMENT (KW)	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
RBBC-2 GD	1.435 x 512 x 850	264	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,293 (1)	0,175	C	388 (5)	50 Hz	19106034	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109435	-
RBBC-3 GD	1.989 x 512 x 850	413	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,293 (1)	0,175	C	523 (5)	50 Hz	19106035	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109436	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme à la norme EN23953

Options

			RBBC-2 GD (€)	RBBC-3 GD (€)
Ouverture panoramique	PO		●	●
Prise anglaise	CI		○	○
Fermeture	LC		●	●
Porte vitrée	GD		●	●

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		2	3	€
	19106465	Grille en acier laqué gris 477x342	pc	4	4	-
	19106466	Grille en acier laqué gris 549x342	pc	-	2	-
	19106517	Support de grille en acier	pc	4	6	-

PORTE-BOUTEILLES

Série ERM



ERM-2

ERM-2 SS



ERM-1



ERM-2



ERM-3

CC4

220-240V



TYPE F

Caractéristiques générales

- Intérieur en acier plastifié gris, extérieur en acier plastifié noir.
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives (modèle SS).
- Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique.
- Equipé de 2 grilles revêtues époxy amovibles et réglables en hauteur avec une capacité de chargement maximale jusqu'à 40 kg.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ELECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGETIQUE	CONSUMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
900 mm Hauteur												
Enduit noir												
EERM-1	625 x 565 x 900	182	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089713	-
EERM-2	925 x 565 x 900	260	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.175 (5)	50/60 Hz	19089714	-
EERM-3	1.375 x 565 x 900	408	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,285	F	1.186 (5)	50/60 Hz	19089715	-
Acier inoxydable												
EERM-1 SS	625 x 565 x 900	182	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089710	-
EERM-2 SS	925 x 565 x 900	260	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089711	-
EERM-3 SS	1.375 x 565 x 900	408	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089712	-
800 mm Hauteur												
Enduit noir												
EERMU-1	625 x 565 x 800	140	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089719	-
EERMU-2	925 x 565 x 800	202	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089720	-
EERMU-3	1.375 x 565 x 800	318	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089721	-
Acier inoxydable												
EERMU-1 SS	625 x 565 x 800	140	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089716	-
EERMU-2 SS	925 x 565 x 800	202	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089717	-
EERMU-3 SS	1.375 x 565 x 800	318	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089718	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme à la norme EN23953

Options

			EERM-1 (€)	EERM-2 (€)	EERM-3 (€)	EERMU-1 (€)	EERMU-2 (€)	EERMU-3 (€)
Ouverture panoramique	PO		-	●	●	-	●	●
Prise anglaise	CI		0	0	0	0	0	0
Fermeture	LC		●	●	●	●	●	●
Porte vitrée	GD		●	●	●	●	●	●

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION	1	2	3	€
	19106469	Grille époxy pour ERM-1	pc	2	-	-
	19106510	Grille époxy pour ERM-2	pc	-	2	-
	19106511	Grille époxy pour ERM-3	pc	-	-	2
	19106517	Support de grille en acier	pc	2	3	4

PORTE-BOUEILLES

Porte-bouteilles



CC4

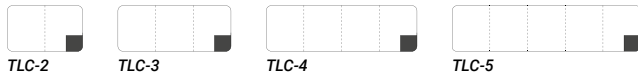
220-240V



TYPE F

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Système de refroidissement statique généré par un évaporateur en tube de cuivre et des ailettes en aluminium.
- Porte coulissante en acier inoxydable avec poignée intégrée sur le dessus.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	GAZ	PUISSANCE DE REFOUDDISEMENT (KW)	PUISSANCE ELECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
TLC-2 SS	1.014 x 560 x 850	223	-1 +6 °C	R-600a	0,105 (1)	0,109	50 Hz	19089722	-
				R-600a	0,248 (1)	0,155	60 Hz	19090419	-
TLC-3 SS	1.504 x 560 x 850	381	-1 +6 °C	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089723	-
				R-600a	0,309 (1)	0,163	60 Hz	19090420	-
TLC-4 SS	1.994 x 560 x 850	539	-1 +6 °C	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089724	-
				R-600a	0,359 (1)	0,213	60 Hz	19097806	-
TLC-5 SS	2.482 x 560 x 850	696	-1 +6 °C	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089725	-
				R-600a	0,359 (1)	0,213	60 Hz	19090282	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Options

			TLC-2 SS (€)	TLC-3 SS (€)	TLC-4 SS (€)	TLC-5 SS (€)
Prise anglaise	CI		0	0	0	0

ARMOIRES FRIGORIFIQUES PROFESSIONNELLES

Réfrigérateurs



UP-651 SS

UP-451

UP-251 SS

CC4

220-240V



TYPE F

Caractéristiques générales

- Intérieur construit en ABS thermoformé de qualité alimentaire.
- Système de réfrigération à tirage forcé conçu en interne, avec l'évaporateur intégré à l'arrière de l'armoire, assure une distribution, une efficacité et des performances optimales du refroidissement.
- Système de circulation d'air optimal qui garantit une distribution équilibrée et constante dans l'ensemble de l'appareil, de sorte que la température reste uniforme.
- Modèle 400 et 600 équipé de 4 grilles revêtues époxy amovibles et réglables en hauteur.
- Modèle 200 équipé de 2 grilles revêtues époxy amovibles et réglables en hauteur.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
Extérieur époxy blanc												
UP-251	626 x 600 x 850	125	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,14 (1)	0,091	A	488 (4)	50 Hz	19089735	-
						0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19076162	-
UP-451	626 x 740 x 1.865	459	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	866 (4)	50 Hz	19089736	-
						0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19076159	-
UP-651	780 x 740 x 1.865	600	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	954 (4)	50 Hz	19089737	-
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19076161	-
Acier inoxydable exterior												
UP-251 SS	626 x 600 x 850	125	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,14 (1)	0,091	A	488 (4)	50 Hz	19089729	-
						0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19091186	-
UP-451 SS	626 x 740 x 1.865	459	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	866 (4)	50 Hz	19089730	-
						0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19091169	-
UP-651 SS	780 x 740 x 1.865	600	0 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	954 (4)	50 Hz	19089731	-
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19096458	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Conforme à la norme EN22041

Options

			UP-251 (€)	UP-451 (€)	UP-651 (€)
Prise anglaise	CI		o	o	o
Roues	C		o	o	o

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		UP-251	UP-451	UP-651	€
	19106512	Grille époxy 493x392	pc	2	-	-	-
	19106517	Support de grille en acier	pc	2	-	-	-
	19106513	Grille époxy 497x510	pc	-	3	-	-
	19106514	Grille époxy 497x380	pc	-	1	-	-
	19106515	Grille époxy 651x510	pc	-	-	3	-
	19106516	Grille époxy 651x380	pc	-	-	1	-

ARMOIRES FRIGORIFIQUES PROFESSIONNELLES

Réfrigérateurs présentoirs



UP-651 GD

UP-451 GD

UP-251 GD

CC4

220-240V

TYPE F

Caractéristiques générales

- Intérieur construit en ABS thermoformé de qualité alimentaire.
- Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique.
- Le système de réfrigération à tirage forcé conçu en interne, avec l'évaporateur intégré à l'arrière de l'armoire, assure une distribution, une efficacité et des performances optimales en matière de refroidissement.
- Modelos 400 e 600, equipados com 4 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.
- Modelo 200, equipado com 2 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFRIGÉRISEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
Extérieur époxy blanc												
UP-251 GD	626 x 600 x 850	125	+2 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,14 (1)	0,091	B	613 (5)	50 Hz	19089741	-
						0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19096457	-
UP-451 GD	626 x 740 x 1.865	459	+2 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.024 (5)	50 Hz	19089742	-
						0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19091181	-
UP-651 GD	780 x 740 x 1.865	600	+2 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.095 (5)	50 Hz	19089743	-
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19110955	-
Acier inoxydable exterior												
UP-251 SS GD	626 x 600 x 850	125	+2 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,14 (1)	0,091	B	613 (5)	50 Hz	19100114	-
						0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19110964	-
UP-451 SS GD	626 x 740 x 1.865	459	+2 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.024 (5)	50 Hz	19100115	-
						0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19110965	-
UP-651 SS GD	780 x 740 x 1.865	600	+2 +8 °C	Arrêt	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.095 (5)	50 Hz	19100116	-
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19091184	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme à la norme EN23953

Options

			UP-251 GD (€)	UP-451 GD (€)	UP-651 GD (€)
Prise anglaise	CI		o	o	o
Roues	C		o	o	o
Porte vitrée	GD		●	●	●

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		UP-251 GD	UP-451 GD	UP-651 GD	€
	19106512	Grille époxy 493x392	pc	2	-	-	-
	19106517	Support de grille en acier	pc	2	-	-	-
	19106513	Grille époxy 497x510	pc	-	3	-	-
	19106514	Grille époxy 497x380	pc	-	1	-	-
	19106515	Grille époxy 651x510	pc	-	-	3	-
	19106516	Grille époxy 651x380	pc	-	-	1	-

ARMOIRES FRIGORIFIQUES PROFESSIONNELLES

Congélateurs



UN-651 SS

UN-451

UN-251 SS

CC4

220-240V



TYPE F

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur construits en acier galvanisé laqué blanc.
- Système de refroidissement statique de conception interne. Les étagères intérieures intègrent des tubes de cuivre recouverts d'époxy, qui agissent comme un évaporateur pour refroidir les produits.
- Le processus de dégivrage doit être effectué manuellement.
- Modèles 400 et 600 avec 7 niveaux de grilles et une distance de 235 mm entre elles.
- Modèles 200 avec 3 niveaux de grilles et une distance de 200 mm entre elles.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	GAZ	PUISSANCE DE REFOUÏDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
Extérieur époxy blanc									
UN-251	626 x 600 x 850	125	-22 -15 °C	R290	0,218 (2)	0,142	50 Hz	19089738	-
				R290	0,158 (2)	0,156	60 Hz	19076165	-
UN-451	626 x 740 x 1.865	459	-22 -15 °C	R290	0,228 (2)	0,143	50 Hz	19089739	-
				R290	0,197 (2)	0,195	60 Hz	19076163	-
UN-651	780 x 740 x 1.865	600	-22 -15 °C	R290	0,199 (2)	0,145	50 Hz	19089740	-
				R290	0,197 (2)	0,221	60 Hz	19076164	-
Acier inoxydable exterior									
UN-251 SS	626 x 600 x 850	125	-22 -15 °C	R290	0,218 (2)	0,142	50 Hz	19089732	-
				R290	0,158 (2)	0,156	60 Hz	19096456	-
UN-451 SS	626 x 740 x 1.865	459	-22 -15 °C	R290	0,228 (2)	0,143	50 Hz	19089733	-
				R290	0,197 (2)	0,195	60 Hz	19096454	-
UN-651 SS	780 x 740 x 1.865	600	-22 -15 °C	R290	0,199 (2)	0,145	50 Hz	19089734	-
				R290	0,197 (2)	0,221	60 Hz	19096455	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Options

			UN-251 (€)	UN-451 (€)	UN-651 (€)
Prise anglaise	CI		o	o	o
Roues	C		o	o	o

ARMOIRES FRIGORIFIQUES PROFESSIONNELLES

Congélateurs Présentoirs



UN-651 GD

UN-451 GD

UN-251 GD

CC4

220-240V



TYPE F

Caractéristiques générales

- Intérieur construit en ABS thermoformé de qualité alimentaire.
- Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur, avec poignée ergonomique.
- Le système de réfrigération à tirage forcé conçu en interne, avec l'évaporateur intégré à l'arrière de l'armoire, assure une distribution, une efficacité et des performances optimales en matière de refroidissement.
- Modelos 400 e 600, equipados com 7 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.
- Modelo 200, equipado com 3 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	GAZ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	CODE	€
Extérieur époxy blanc										
UN-251 GD	600 x 585 x 855	78	-10 -25°C	R290	0,27	D	2.001 (5)	50 Hz	19111240	-
UN-451 GD	600 x 585 x 1855	258	-10 -25°C	R290	0,38	C	1.930 (5)	50 Hz	19111241	-
UN-651 GD	777 x 695 x 1895	469	-10 -25°C	R290	0,48	C	3.671 (5)	50 Hz	19111242	-

(5) Conforme à la norme EN23953

Options

		UN-251 GD (€)	UN-451 GD (€)	UN-651 GD (€)
Porte vitrée	GD	●	●	●

VITRINES

Snack



ST-139P



ST-175C

CC4

220-240V



TYPE F

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives.
- Extérieur constitué d'un profilé en aluminium anodisé, d'un verre trempé sur la partie supérieure et l'arrière et d'un PVC à revêtement noir sur les côtés.
- Compartiment intérieur conçu pour accueillir des récipients GN1/3 de 40 mm de profondeur (non inclus).
- Système de refroidissement statique. Le froid est généré par un serpentin en cuivre situé dans la plaque inférieure de la vitrine (sauf version neutre).

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	CONTENEURS	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE (°C)	GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
Vitrine de couverture en verre plat										
ST-139P	1.380 x 415 x 270	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089745	-
					R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090413	-
ST-175P	1.732 x 415 x 270	GN1/3	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089746	-
					R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090415	-
Vitrine de couverture en verre courbé										
ST-139C	1.380 x 415 x 270	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089747	-
					R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090414	-
ST-175C	1.732 x 415 x 270	GN1/3	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089748	-
					R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090416	-
Neutral Vitrine de couverture en verre plat										
ST-139NP	1.380 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089749	-
ST-175NP	1.732 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089750	-
Vitrine de couverture en verre courbé neutre										
ST-139NC	1.380 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089751	-
ST-175NC	1.732 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089752	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Options

			ST-139P/C (€)	ST-175P/C (€)	ST-139NP/NC (€)	ST-175NP/NC (€)
Prise anglaise	CI		0	0	-	-

VITRINES

Sushi



SS-139C



SS-175C

CC4

220-240V

TYPE F

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour les applications professionnelles intensives avec plateau alimentaire intérieur perforé.
- Extérieur constitué d'un profilé en aluminium anodisé, d'un verre trempé sur la partie supérieure et l'arrière et d'un PVC à revêtement noir sur les côtés.
- Système de refroidissement statique double. Le refroidissement est généré par un serpentin en cuivre dans la plaque inférieure de la vitrine et un serpentin en cuivre avec des ailettes en aluminium monté dans le couvercle en verre incurvé.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	TEMPÉRATURE (°C)	GAZ	PUISSANCE DE REFOUDDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
Vitrine de couverture en verre courbé								
SS-139C	1.380 x 415 x 278	-4 +1 °C	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089753	-
			R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090417	-
SS-175C	1.730 x 415 x 270	-4 °C +1 °C	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089754	-
			R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090418	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Options

			SS-139C (€)	SS-175C (€)
Prise anglaise	CI		0	0

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	LIEU D'UTILISATION	€	
Kit d'orientation de porte					
	KDO-4-R	19098305	Kit d'orientation de porte right	Buffets avant	-
	kDO-4-L	19098304	Kit d'orientation de porte left	Buffets avant	-
Roues kit					
	KC-6 Ø80	19016846	Kit 4 Roues Ø80	Buffets avant	-
	KC-6 Ø80	19011005	Kit 6 Roues Ø80	Buffets avant	-



Foodservice Refrigeration



Caves à vins et armoires de maturation

- Caves à vins **365**
- Caves de armoires de maturation **372**

La cave à vins pour tous les besoins

Combien de bouteilles contiennent-elles ?



Nous vous conseillons d'utiliser ce type d'étagère pour...



Exemple de composition en fonction de la hauteur de la cave 2300/2600



Capacité

09

bouteilles/étagère



Capacité

08

Vins tranquilles et/ou faible teneur en alcool



x2 / x2
DIS-20



x1 / x2
DIS-0-180



Capacité

08

bouteilles/étagère



x1 / x2
DIS-0-90



Capacité

43

bouteilles/étagère

Champagne, cava, vins mousseux et vins de qualité supérieure



x1 / x1
DIS-90



Capacité

43

bouteilles/étagère

Base





Hauteur cave

2300/2600
mm



DIM-20-23

Capacité

63 bouteilles/
bloc

09 étagères/
bloc

DIM-20-26

Capacité

77 bouteilles/
bloc

11 étagères/
bloc

DIM-20-23
DIM-20-26



Capacité

07

Caves à vin centrales



FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR

FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



Caractéristiques générales

- Cave spécialement conçue pour le stockage, la présentation et la distribution du vin.
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable recouvert pour les applications professionnelles intensives.
- Parois latérales et centrales à double vitrage avec verre à couche double et chambre d'air remplie d'argon.
- Les vitres et les cadres de porte sont chauffés pour éviter la condensation.
- MODÈLES disponibles en deux (2) couleurs : Noir (BLA) et Gris (GRE).
- Pour faciliter la livraison, les caves sont expédiées en deux parties: le corps et la partie supérieure contenant l'unité de refroidissement amovible.
- Le socle décoratif est inclus comme élément standard. Les étagères et les crochets doivent être commandés séparément et sont livrés non assemblés.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	TEMPÉRATURE	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSE- MENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	FRÉQUENCE	CODE	€
H = 2.300 mm Cellars									
FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Électrique	R290	0,74 (6)	1,335	50 Hz	19092285	-
					0,74 (6)	1,402	60 Hz	19092286	-
FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Électrique	R290	0,74 (6)	1,335	50 Hz	19092282	-
					0,74 (6)	1,402	60 Hz	19092283	-
H = 2.600 mm Cellars									
FWC-2601-T1-C-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Électrique	R290	0,74 (6)	1,42	50 Hz	19092303	-
					0,74 (6)	1,491	60 Hz	19092304	-
FWC-2601-T1-C-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Électrique	R290	0,74 (6)	1,42	50 Hz	19092300	-
					0,74 (6)	1,491	60 Hz	19092301	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Options

		FWC-2301-T1-C (€)	FWC-2601-T1-C (€)
Fermeture	LC	•	•
Groupe à distance	RG	0	0

Accessoires

	CODE	MODÈLE	BOUTEILLES PAR ÉTAGÈRE	CAPACITÉ DES ÉTAGÈRES		CAPACITÉ DE LA BOUTEILLE		€	
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM		
Structure en méthacrylate avec étagères à tiges									
	19067947	DIM 20-23	7	9	-	63	-	-	
	19067948	DIM 20-26	7	-	11	-	77	-	
Structure en méthacrylate avec étagères à tiges									
		19067949	DIS-90	43	3	4	129	172	-
		19067950	DIS 0-90	8	9	11	72	88	-
		19067951	DIS 0-180	8	9	11	72	88	-
		19067952	DIS-20	9	9	11	81	99	-

Caves à vin centrales



FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR

FWC-2302-T1-C-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



Caractéristiques générales

- Cave spécialement conçue pour le stockage, la présentation et la distribution du vin.
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable recouvert pour les applications professionnelles intensives.
- Parois latérales et centrales à double vitrage avec verre à couche double et chambre d'air remplie d'argon.
- Les vitres et les cadres de porte sont chauffés pour éviter la condensation.
- Modèles disponibles en deux (2) couleurs : Noir (BLA) et Gris (GRE).
- Pour faciliter la livraison, les caves sont expédiées en deux parties: le corps et la partie supérieure contenant l'unité de refroidissement amovible.
- Le socle décoratif est inclus comme élément standard. Les étagères et les crochets doivent être commandés séparément et sont livrés non assemblés.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	TEMPÉRATURE	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	FRÉQUENCE	CODE	€
H = 2.300 mm Caves									
FWC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Électrique	R290	1,48 (6)	2,295	50 Hz	19092291	-
					1,48 (6)	2,41	60 Hz	19092292	-
FWC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Électrique	R290	1,48 (6)	2,295	50 Hz	19092288	-
					1,48 (6)	2,41	60 Hz	19092289	-
FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Électrique	R290	0,74 (6)	2,52	50 Hz	19092297	-
					0,74 (6)	2,646	60 Hz	19092298	-
FWC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Électrique	R290	0,74 (6)	2,52	50 Hz	19092294	-
					0,74 (6)	2,646	60 Hz	19092295	-
H = 2.600 mm Caves									
FWC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Électrique	R290	1,48 (6)	2,7	50 Hz	19092309	-
					1,48 (6)	2,835	60 Hz	19092310	-
FWC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Électrique	R290	1,48 (6)	2,7	50 Hz	19092306	-
					1,48 (6)	2,835	60 Hz	19092307	-
FWC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Électrique	R290	0,74 (6)	2,8	50 Hz	19092315	-
					0,74 (6)	2,94	60 Hz	19092316	-
FWC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Électrique	R290	0,74 (6)	2,8	50 Hz	19092312	-
					0,74 (6)	2,94	60 Hz	19092313	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Options

		FWC-2302-T1-C (€)	FWC-2602-T1-C (€)
Fermeture	LC	•	•
Groupe à distance	RG	O	O

Accessoires

		CODE	MODÈLE	BOUTEILLES PAR ÉTAGÈRE	CAPACITÉ DES ÉTAGÈRES		CAPACITÉ DE LA BOUTEILLE		€
					H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Structure en méthacrylate avec étagères à tiges									
		19067947	DIM 20-23	7	18	-	63	-	-
		19067948	DIM 20-26	7	-	22	-	77	-
Structure en méthacrylate avec étagères à tiges									
		19067949	DIS-90	43	6	8	258	344	-
		19067950	DIS 0-90	8	18	22	144	176	-
		19067951	DIS 0-180	8	18	22	144	176	-
		19067952	DIS-20	9	18	22	162	198	-

Caves à vin murales



FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR

FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



Caractéristiques générales

- Cave spécialement conçue pour le stockage, la présentation et la distribution du vin.
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable recouvert pour les applications professionnelles intensives.
- Parois latérales et centrales à double vitrage avec verre à couche double et chambre d'air remplie d'argon.
- Les vitres et les cadres de porte sont chauffés pour éviter la condensation.
- Modèles disponibles en deux (2) couleurs : Noir (BLA) et Gris (GRE).
- Pour faciliter la livraison, les caves sont expédiées en deux parties: le corps et la partie supérieure contenant l'unité de refroidissement amovible.
- Le socle décoratif est inclus comme élément standard. Les étagères et les crochets doivent être commandés séparément et sont livrés non assemblés.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	TEMPÉRATURE	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	FRÉQUENCE	CODE	€
H = 2.300 mm Cellars									
FWC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Électrique	R290	0,74 (6)	1,275	50 Hz	19092321	-
					0,74 (6)	1,342	60 Hz	19092322	-
FWC-2301-T1-W-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Électrique	R290	0,74 (6)	1,275	50 Hz	19092318	-
					0,74 (6)	1,342	60 Hz	19092319	-
H = 2.600 mm Cellars									
FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Électrique	R290	0,74 (6)	1,36	50 Hz	19092339	-
					0,74 (6)	1,431	60 Hz	19092340	-
FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Électrique	R290	0,74 (6)	1,36	50 Hz	19092336	-
					0,74 (6)	1,431	60 Hz	19092337	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Options

		FWC-2301-T1-W (€)	FWC-2601-T1-W (€)
Fermeture	LC	•	•
Groupe à distance	RG	0	0

Accessoires

	CODE	MODÈLE	BOUTEILLES PAR ÉTAGÈRE	CAPACITÉ DES ÉTAGÈRES		CAPACITÉ DE LA BOUTEILLE		€	
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM		
Structure en méthacrylate avec étagères à tiges									
	19067947	DIM 20-23	7	9	-	63	-	-	
	19067948	DIM 20-26	7	-	11	-	77	-	
Structure en méthacrylate avec étagères à tiges									
		19067949	DIS-90	43	3	4	129	172	-
		19067950	DIS 0-90	8	9	11	72	88	-
		19067951	DIS 0-180	8	9	11	72	88	-
		19067952	DIS-20	9	9	11	81	99	-

ADVANCE

Caves à vin murales



FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR

FWC-2602-T1-W-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



Caractéristiques générales

- Cave spécialement conçue pour le stockage, la présentation et la distribution du vin.
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable recouvert pour les applications professionnelles intensives.
- Parois latérales et centrales à double vitrage avec verre à couche double et chambre d'air remplie d'argon.
- Les vitres et les cadres de porte sont chauffés pour éviter la condensation.
- Modèles disponibles en deux (2) couleurs : Noir (BLA) et Gris (GRE).
- Pour faciliter la livraison, les caves sont expédiées en deux parties: le corps et la partie supérieure contenant l'unité de refroidissement amovible.
- Le socle décoratif est inclus comme élément standard. Les étagères et les crochets doivent être commandés séparément et sont livrés non assemblés.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	TEMPÉRATURE	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	FRÉQUENCE	CODE	€
H = 2.300 mm Caves									
FWC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Électrique	R290	1,48 (6)	2,175	50 Hz	19092327	-
					1,48 (6)	2,29	60 Hz	19092328	-
FWC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Électrique	R290	1,48 (6)	2,175	50 Hz	19092324	-
					1,48 (6)	2,29	60 Hz	19092325	-
FWC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Électrique	R290	0,74 (6)	2,4	50 Hz	19092333	-
					0,74 (6)	2,526	60 Hz	19092334	-
FWC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Électrique	R290	0,74 (6)	2,4	50 Hz	19092330	-
					0,74 (6)	2,526	60 Hz	19092331	-
H = 2.600 mm Cellars									
FWC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Électrique	R290	1,48 (6)	2,58	50 Hz	19092345	-
					1,48 (6)	2,715	60 Hz	19092346	-
FWC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Électrique	R290	1,48 (6)	2,58	50 Hz	19092342	-
					1,48 (6)	2,715	60 Hz	19092343	-
FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Électrique	R290	0,74 (6)	2,68	50 Hz	19092351	-
					0,74 (6)	2,82	60 Hz	19092352	-
FWC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Électrique	R290	0,74 (6)	2,68	50 Hz	19092348	-
					0,74 (6)	2,82	60 Hz	19092349	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Options

		FWC-2302-T1-W (€)	FWC-2602-T1-W (€)
Fermeture	LC	•	•
Groupe à distance	RG	O	O

Accessoires

	CODE	MODÈLE	BOUTEILLES PAR ÉTAGÈRE	CAPACITÉ DES ÉTAGÈRES		CAPACITÉ DE LA BOUTEILLE		€	
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM		
Structure en méthacrylate avec étagères à tiges									
	19067947	DIM 20-23	7	18	-	63	-	-	
	19067948	DIM 20-26	7	-	22	-	77	-	
Structure en méthacrylate avec étagères à tiges									
		19067949	DIS-90	43	6	8	258	344	-
		19067950	DIS 0-90	8	18	22	144	176	-
		19067951	DIS 0-180	8	18	22	144	176	-
		19067952	DIS-20	9	18	22	162	198	-

CONCEPT

Caves à vins



RWC-600

RWC-300

RWC-180

CC4

220-240V

TYPE F

LED

UV

Caractéristiques générales

- Extérieur en acier galvanisé avec revêtement noir et intérieur en plastique thermoformé sanitaire avec glissières intérieures pour plateaux encastrés.
- Système de refroidissement à tirage forcé de conception interne et doté de composants électroniques à faible consommation d'énergie afin de garantir une efficacité et des performances optimales de l'appareil.
- Portes à double vitrage isolées à faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur lors de la réfrigération et filtre UV pour la lumière du soleil.
- Équipé de grilles en bois de série.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	CAPACITÉ DE LA BOUTEILLE	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFRIGÉRISSMENT	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
RWC-180	506 x 586 x 941	30	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,188 (1)	-	50 Hz	19115453	-
					R-600a	0,188 (1)	-	60 Hz	19115454	-
RWC-301	631 x 668 x 1.851	114	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,1 (1)	0,045	50 Hz	19115455	-
					R-600a	0,1 (1)	0,045	60 Hz	19115456	-
RWC-601	1.268 x 644 x 1.882	228	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,584 (1)	0,292	50 Hz	19115457	-
					R-600a	0,584 (1)	0,292	60 Hz	19115458	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Options

			RWC-180 (€)	RWC-301 (€)	RWC-601 (€)
Prise de type G	CI		0	0	0

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION	BOUTEILLES PAR ÉTAGÈRE	CAPACITÉ DES ÉTAGÈRES			€
				RWC-180	RWC-301	RWC-601	
	19115470	Grille en bois pour RWC-180	15	1	-	-	-
	19115459	Grille en bois inclinée pour RWC-180 (45°)	5	-	-	-	-
	19115471	Grille en bois pour RWC-301/601	30	-	3	6	-
	19115460	Grille en bois inclinée pour RWC-301/601 (45°)	12	-	1	2	-

CONCEPT

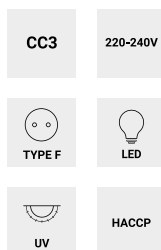
Armoires de maturation



FMA-1650 S

FMA-1650

FMA-900



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur entièrement en acier inoxydable AISI-304.
- Capacité de 10 alarmes HACCP mémorisées en cas de fortes variations de température et de pannes de courant des appareils.
- Portes isolées à double vitrage avec faible émissivité thermique pour réduire le transfert de chaleur pour le refroidissement.
- Lampe UV de stérilisation de l'air pour prévenir la croissance bactérienne à l'intérieur du compartiment.
- Grilles amovibles, réglables en hauteur, recouvertes d'époxy, avec une capacité de charge maximale de 40 kg.



Cavas Meat dry ager de Fagor, dont le circuit de réfrigération a été conçu avec sa propre technologie, garantit une distribution homogène de la température et de l'humidité intérieure, ce qui est essentiel pour obtenir des résultats de haute qualité dans le processus de maturation. Résultats comparés avec ceux du laboratoire BCC Innovation, le centre technologique du Basque Culinary Center.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFROIDISSE- MENT(KW)	PUISSANCE ELECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
Finition extérieure en acier inoxydable										
FMA-900	600 x 620 x 925	149	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,287 (1)	0,287	50 Hz	19115421	-
					R290	0,284 (1)	0,318	60 Hz	19115423	-
FMA-1650	750 x 700 x 1.665	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19115389	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19115387	-
FMA-1650 S	750 x 700 x 2.050	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19115391	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19115393	-
Finition extérieure avec revêtement noir										
FMA-900 B	600 x 620 x 925	149	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,325 (1)	0,325	50 Hz	19115422	-
					R290	0,284 (1)	0,318	60 Hz	19115424	-
FMA-1650 B	750 x 700 x 1.665	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19115390	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19115388	-
FMA-1650 BS	750 x 700 x 2.050	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19115392	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19115394	-

Options

			FMA-900 (€)	FMA-1650 (€)
Prise de type G	CI		0	0

Accessoires standard

	CODE	DESCRIPTION		900	1650	€
	19097799	Grille époxy 482x368	pc	1	-	-
	19097804	Grille époxy 487x582	pc	-	3	-
	19097802	Grille époxy 467x277x62,5	pc	1	-	-
	19097803	Grille époxy 558x413x62,5	pc	-	1	-
	19097798	Bloc de sel himalaya	pc	2	4	-
	19097801	Support bloc de sel	pc	-	1	-
	19097800	Support bloc de sel	pc	1	-	-

Autres accessoires

	CODE	DESCRIPTION	€
	19081972	Kit grilles électropolies FMA-900	-
	19081971	Kit grilles électropolies FMA-1600	-
	19074042	Kit barre de suspension + Crochet FMA-900	-
	19074041	Kit barre de suspension + Crochet FMA-1600	-
	19081970	Base enduite noire FMA-900	-
	19074043	Base enduite noire FMA-1600	-



Machine à fabriquer de la glace

— Machines à fabriquer des glaçons pleins	375
— Machines à fabriquer de la glace en dés	377
— Machines à fabriquer de la glace granulaire	379
— Machines à fabriquer de la glace en pépites.....	381
— Machines à fabriquer de la glace en écailles	381
— Machines à fabriquer des glaçons creux.....	382
— Réservoirs pour machines à fabriquer de la glace modulaires	383
— Accessoires	384

Les modèles spéciaux ou toute autre variante du modèle standard doivent être assemblés en usine, et font l'objet d'un supplément par rapport au prix du modèle standard. Toute autre variante ou option ne figurant pas dans cette liste doit faire l'objet d'une consultation auprès de Fagor Professional.
La qualité minimale de l'eau recommandée est de 15 à 40°F.

AVEC RÉSERVOIR INTÉGRÉ

Machine à fabriquer des glaçons pleins



Caractéristiques générales

- Produit des glaçons pleins et cristallins.
- Le système de pulvérisation élastique empêche les petits dépôts par vibration.
- Système intelligent de ventilation frontale qui permet d'encastrer la machine.
- Pompe sans joints pour éviter la détérioration en eau dure.
- Porte s'ouvrant vers l'intérieur pour éviter les accidents.
- Interrupteur marche/arrêt lumineux sur le panneau avant.
- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, elle se caractérise par une conception très robuste et une finition parfaite.
- L'installation d'un filtre anti-calcaire est recommandée pour les eaux moyennement ou fortement calcaires (eaux dures), d'une dureté supérieure à 30°f.
- Équipement prévu pour des températures ambiantes extrêmes (43 °C).

EFIM-30

MODÈLE	SYSTÈME DE CONDENSATION	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ DE CUVE(Kg)	PRODUCTION (Kg/jour)	N° GLAÇONS PAR CYCLE	GAZ	PUISSANCE (W)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	FRÉQUENCE	CODE	€
Glaçons en forme de L (14 gr)											
EFIM-20 L	Air	350 x 475 x 595	6	22	18	R290	862	220-240V	50 Hz	19107214	-
EFIM-20 L	Eau	350 x 475 x 595	6	23	18	R290	862	220-240V	50 Hz	19107215	-
Glaçons en forme de S (22 gr)											
EFIM-30 S	Air	435 x 605 x 695	15	33	24	R290	837	220-240V	50 Hz	19107216	-
EFIM-30 S	Eau	435 x 605 x 695	15	37	24	R290	837	220-240V	50 Hz	19107217	-
EFIM-40 S	Air	435 x 605 x 695	15	40	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107218	-
EFIM-40 S	Eau	435 x 605 x 695	15	44	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107219	-
EFIM-60 S	Air	515 x 645 x 840	30	52	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107220	-
EFIM-60 S	Eau	515 x 645 x 840	30	53	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107221	-
EFIM-80 S	Air	645 x 645 x 870	40	79	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107222	-
EFIM-80 S	Eau	645 x 645 x 870	40	81	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107223	-
EFIM-130 S	Air	930 x 565 x 915	60	113	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107224	-
EFIM-130 S	Eau	930 x 565 x 915	60	121	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107235	-
Glaçons en forme de K (40 gr)											
EFIM-30 K	Air	435 x 605 x 695	15	33	24	R290	975	220-240V	50 Hz	19107225	-
EFIM-30 K	Eau	435 x 605 x 695	15	37	24	R290	975	220-240V	50 Hz	19107226	-
EFIM-40 K	Air	435 x 605 x 695	15	40	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107227	-
EFIM-40 K	Eau	435 x 605 x 695	15	44	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107228	-
EFIM-60 K	Air	515 x 645 x 840	30	52	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107229	-
EFIM-60 K	Eau	515 x 645 x 840	30	53	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107230	-
EFIM-80 K	Air	645 x 645 x 870	40	79	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107231	-
EFIM-80 K	Eau	645 x 645 x 870	40	81	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107232	-
EFIM-130 K	Air	930 x 565 x 915	60	113	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107233	-
EFIM-130 K	Eau	930 x 565 x 915	60	121	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107234	-

Options

		EFIM-20 (€)	EFIM-30 (€)	EFIM-40 (€)	EFIM-60 (€)	EFIM-80 (€)	EFIM-130 (€)
60 Hz version 60Hz		o	o	o	o	o	o
Prise de type G	CI	o	o	o	o	o	o
Pompe de vidange	DP (*)	-	o	o	o	o	o

* Pompe de vidange disponible uniquement pour les modèles refroidis par air.

Accessoires standard

	20	30	40	60	80	130
Joint filtre d'entrée d'eau	1	1	1	1	1	1
Tuyau d'arrivée d'eau	1	1	1	1	1	1
Tuyau de vidange	1	1	1	1	1	1
Petite pale	1	1	1	1	1	1
KIT 4 pieds	-	1	1	1	1	1

MODULAIRE

Machine à fabriquer des glaçons pleins



Caractéristiques générales

- Produit des glaçons pleins et cristallins.
- Le système de pulvérisation élastique empêche les petits dépôts par vibration.
- Machines à haut rendement et faible consommation d'énergie.
- Machines empilables. Kit d'accessoires de connexion requis.
- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, elle se caractérise par une conception très robuste et une finition parfaite.
- L'installation d'un filtre anti-calcaire est recommandée pour les eaux moyennement ou fortement calcaires (eaux dures), d'une dureté supérieure à 30°f.

EMFIM-150

MODÈLE	SYSTÈME DE CONDENSATION	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ DE CUVE(Kg)	PRODUCTION (Kg/jour)	N° GLAÇONS PAR CYCLE	GAZ	PUISSANCE (W)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	FRÉQUENCE	CODE	€
Glaçons en forme de S (22 gr)											
EMFIM-150 S	Air	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107236	-
EMFIM-150 S	Eau	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107239	-
MFIM-400 S	Air	1.321 x 638 x 978	-	390	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107018	-
MFIM-400 S	Eau	1.321 x 638 x 978	-	400	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107032	-
Glaçons en forme de K (40 gr)											
EMFIM-150 K	Air	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107237	-
EMFIM-150 K	Eau	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107238	-
MFIM-400 K	Air	1.321 x 638 x 978	-	390	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107019	-
MFIM-400 K	Eau	1.321 x 638 x 978	-	400	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107031	-

Compatible Réservoir

MODÈLE	S-130 160 KG CODE			S-160 180 KG CODE			S-220 230 KG CODE			S-350 340 KG CODE				
CAPACITÉ			€			€			€			€		
EMFIM-150			19082415	-	-	-			19031799	-			19082418	-
MFIM-400			-	-	-	-			-	-			-	-

MODÈLE	CAPACITÉ	S-400 390 KG CODE	€	S-500 480 KG CODE	€	S CART 300 + 112 KG CODE	€	S2CART 617 + 224 KG CODE	€
EMFIM-150		19096225	-		19031802	-		19082382	-
MFIM-400		19096225	-		19031802	-	-	-	-

Options

		EMFIM-150 (€)	MFIM-400 (€)
60 Hz version	60Hz	o	o
Prise de type G	CI	o	-

Accessoires standard

	150	400
Joint filtre d'entrée d'eau	1	1
Tuyau d'arrivée d'eau	1	1
Tuyau de vidange	1	1
Petite pale	1	-

AVEC RÉSERVOIR INTÉGRÉ

Machines à fabriquer de la glace en dés



EFICE-50



Caractéristiques générales

- Produces full dice ice cubes or half dice ice cubes.
- Easy access for service and installation. All panels can be disassembled separately.
- Strong door opening system. Door made in stainless steel.
- Smart front ventilation system that allows built-in installation of the unit.
- On/off lighted rocker switch in front panel.
- Cleaning switch that allows circulation of Eau with descaling product without cooling.
- Electronic control that enhances the performance of the machine and allows it to adapt to extreme climates.
- Specially manufactured from high quality stainless steel for intensive professional applications, featuring a very robust design and perfect finish.
- Equipment prepared for extreme ambient temperatures (43 °C).
- Height adjustable legs from 105 mm to 155 mm.

MODÈLE	SYSTÈME DE CONDENSATION	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ DE CUVE(kg)	PRODUCTION (Kg/jour)	N° GLAÇONS PAR CYCLE	GAZ	PUISSANCE (W)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	FRÉQUENCE	CODE	€
Glaçons en forme de HD (6 gr)											
EFICE-50 HD	Air	535 x 595 x 789	20	47	75	R290	770	220-240V	50 Hz	19107202	-
EFICE-70 HD	Air	535 x 595 x 789	20	74	75	R290	1.007	220-240V	50 Hz	19107203	-
EFICE-100 HD	Air	660 x 700 x 832	35	108	120	R290	1.154	220-240V	50 Hz	19107204	-
EFICE-150 HD	Air	762 x 762 x 832	45	145	144	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107205	-
Glaçons en forme de D (12 gr)											
EFICE-50 D	Air	535 x 595 x 789	20	45	75	R290	770	220-240V	50 Hz	19107208	-
EFICE-70 D	Air	535 x 595 x 789	20	76	75	R290	1.007	220-240V	50 Hz	19107209	-
EFICE-100 D	Air	660 x 700 x 832	35	99	120	R290	1.154	220-240V	50 Hz	19107210	-
EFICE-150 D	Air	762 x 762 x 832	45	145	144	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107211	-

Options

		EFICE-50 (€)	EFICE-70 (€)	EFICE-100 (€)	EFICE-150 (€)
60 Hz version	60Hz	o	o	o	o
Prise de type G	Cl 	o	o	o	o
Pompe de vidange	DP (*)	o	o	o	o

* Pompe de vidange disponible uniquement pour les modèles refroidis par air.

Accessoires standard

	50	70	100	150
 Joint filtre d'entrée d'eau	1	1	1	1
 Tuyau d'arrivée d'eau	1	1	1	1
 Tuyau de vidange	1	1	1	1
 Petite pale	1	1	1	1
 KIT 4 pieds (hauteur réglable)	1	1	1	1

MODULAIRE

Machines à fabriquer de la glace en dés



Caractéristiques générales

- Produit des cubes ou des demi-cubes.
- Évaporateur à haut rendement. Consommation d'énergie réduite, production de glace plus importante.
- Distributeur d'eau intelligent améliorant l'efficacité du démarrage.
- Accès facile à tous les points. Tous les panneaux peuvent être démontés indépendamment.
- Carte électronique intelligente qui contrôle les paramètres de la machine et affiche le diagnostic des éventuels incidents.
- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, elle se caractérise par une conception très robuste et une finition parfaite.

EFICE-300

MODÈLE	SYSTÈME DE CONDENSATION	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ DE CUVE(kg)	PRODUCTION (Kg/jour)	N° GLAÇONS PAR CYCLE	GAZ	PUISSANCE (W)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	FRÉQUENCE	CODE	€
Glaçons en forme de HD (6 gr)											
EFICE-200 HD	Air	762 x 620 x 500	-	220	400	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107206	-
EFICE-300 HD FIT	Air	559 x 621 x 659	-	300	480	R290	2.348	220-240V	50 Hz	19107207	-
FICE-400 HD	Air	762 x 620 x 760	-	405	800	R-452a	11.185	380-415V	50 Hz	19107015	-
Glaçons en forme de D (12 gr)											
EFICE-200 D	Air	762 x 620 x 500	-	220	200	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107212	-
EFICE-300 D FIT	Air	559 x 621 x 659	-	300	240	R290	2.348	220-240V	50 Hz	19107213	-
FICE-400 D	Air	762 x 620 x 760	-	405	400	R-452a	11.185	380-415V	50 Hz	19107016	-

Réservoirs compatibles

MODÈLE	S-130				S-160				S-220				S-350			
CAPACITÉ	160 KG				180 KG				230 KG				340 KG			
		CODE	€			CODE	€			CODE	€			CODE	€	
EFICE-200			19082415	-		-	-			19031799	-			19082418	-	
EFICE-300			19082415	-		19082417	-			19031799	-			19082418	-	
FICE-400			19082415	-		-	-			19031799	-			19082418	-	

MODÈLE	S-400				S-500				S CART				S2CART			
CAPACITÉ	390 KG				480 KG				300 + 112 KG				617 + 224 KG			
		CODE	€			CODE	€			CODE	€			CODE	€	
EFICE-200			19096225	-			19031802	-			19082382	-			19082385	-
EFICE-300			19096225	-			19031802	-			19082382	-			19082385	-
FICE-400			19096225	-			19031802	-			19082382	-			19082385	-



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	SUITABLE FOR	CAPACITÉ	RÉFÉRENCE	€
Dispenser DHD	769 x 835 x 1.383	EFICE-200 FICE-400	104	19031818	-
Dispenser DHD FIT & Eau	559 x 835 x 1.218	EFICE-300	58	19082463	-

Options

			EFICE-200 (€)	EFICE-300 (€)	FICE-400 (€)
60 Hz version	60Hz		o	o	o
Prise de type G	CI		o	o	o

Accessoires standard

		200	300	400
	Joint filtre d'entrée d'eau	1	1	1
	Tuyau d'arrivée d'eau	1	1	1
	Tuyau de vidange	1	1	1

AVEC RÉSERVOIR INTÉGRÉ

Machine à fabriquer de la glace granulaire



EGIM-85



Caractéristiques générales

- Production de glace granulaire
- Évaporateur à haut rendement, sans joints ni bagues d'étanchéité.
- Broche en acier inoxydable avec traitement de surface ultérieur pour augmenter sa durée de vie.
- Puissant réducteur de vitesse dans la partie supérieure.
- Accès facile à tous les points. Tous les panneaux peuvent être démontés indépendamment.
- Système d'ouverture robuste. Porte en acier inoxydable.
- Système intelligent de ventilation frontale qui permet d'encastrer la machine.
- Interrupteur marche/arrêt lumineux sur le panneau avant.
- Touche de nettoyage qui permet d'éteindre le système de refroidissement en faisant recirculer l'eau avec le produit détartrant.
- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, elle se caractérise par une conception très robuste et une finition parfaite.
- Équipement prévu pour des températures ambiantes extrêmes (43 °C).
- L'installation d'un filtre anti-calcaire est recommandée pour les eaux moyennement ou fortement calcaires (eaux dures), d'une dureté supérieure à 30°f.
- La hauteur des pieds peut être réglée individuellement (105 mm - 155 mm) pour faciliter le nettoyage.

MODÈLE	SYSTÈME DE CONDENSATION	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ DE CUVE(kg)	PRODUCTION (Kg/jour)	N° GLAÇONS PAR CYCLE	GAZ	PUISSANCE (W)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	FRÉQUENCE	CODE	€
EGIM-45	Air	465 x 595 x 784	20	55	-	R290	679	220-240V	50 Hz	19107174	-
EGIM-45	Eau	465 x 595 x 784	20	78	-	R290	679	220-240V	50 Hz	19107182	-
EGIM-85	Air	465 x 595 x 784	20	95	-	R290	758	220-240V	50 Hz	19107175	-
EGIM-85	Eau	465 x 595 x 784	20	95	-	R290	758	220-240V	50 Hz	19107177	-
EGIM-135	Air	515 x 550 x 1.355	64	178	-	R290	1.267	220-240V	50 Hz	19107176	-
EGIM-135	Eau	515 x 550 x 1.355	64	202	-	R290	1.267	220-240V	50 Hz	19107185	-

Options

		EGIM-45 (€)	EGIM-85 (€)	EGIM-135 (€)
60 Hz version	60Hz	o	o	o
Prise de type G	Cl	o	o	o

Accessoires standard

	45	85	135
Joint filtre d'entrée d'eau	1	1	1
Tuyau d'arrivée d'eau	1	1	1
Tuyau de vidange	1	1	1
Petite pale	1	1	1
KIT 4 pieds (Hauteur réglable)	1	1	-

MODULAIRE

Machine à fabriquer de la glace granulaire



EMGIM-200



Caractéristiques générales

- Produit de la glace granulaire.
- La glace sort par une ouverture située au bas de l'appareil.
- Évaporateur à haut rendement, sans joints ni bagues d'étanchéité.
- Broche en acier inoxydable avec traitement de surface ultérieur pour augmenter sa durée de vie.
- Puissant réducteur de vitesse dans la partie supérieure.
- Système électromécanique de commande.
- Interrupteur marche/arrêt lumineux sur le panneau avant.
- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, elle se caractérise par une conception très robuste et une finition parfaite.
- L'installation d'un filtre anti-calcaire est recommandée pour les eaux moyennement ou fortement calcaires (eaux dures), d'une dureté supérieure à 30°f.
- Équipement prévu pour des températures ambiantes extrêmes (43 °C).

MODÈLE	SYSTÈME DE CONDENSATION	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ DE CUVE(kg)	PRODUCTION (Kg/jour)	N° GLAÇONS PAR CYCLE	GAZ	PUISSANCE (W)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	FRÉQUENCE	CODE	€
EMGIM-150	Air	515 x 550 x 1.355	-	182	-	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107178	-
EMGIM-150	Eau	515 x 550 x 1.355	-	202	-	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107183	-
EMGIM-200	Air	515 x 550 x 575	-	230	-	R290	1.651	220-240V	50 Hz	19107179	-
EMGIM-200	Eau	515 x 550 x 575	-	211	-	R290	1.651	220-240V	50 Hz	19107189	-
EMGIM-400	Air	675 x 550 x 660	-	482	-	R290	3.620	220-240V	50 Hz	19107180	-
EMGIM-400	Eau	675 x 550 x 660	-	541	-	R290	3.620	220-240V	50 Hz	19107186	-
EMGIM-500	Air	675 x 550 x 800	-	655	-	R290	5.218	380-415V	50 Hz	19107273	-
EMGIM-500	Eau	675 x 550 x 800	-	620	-	R290	5.218	380-415V	50 Hz	19107276	-

Réservoirs compatibles

MODÈLE CAPACITÉ	S-130 160 KG CODE	€	S-160 180 KG CODE	€	S-220 230 KG CODE	€	S-350 340 KG CODE	€
EMGIM-150	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-
EMGIM-200	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-
EMGIM-400	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-
EMGIM-500	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-

MODÈLE CAPACITÉ	S-400 390 KG CODE	€	S-500 480 KG CODE	€	S CART 300 + 112 KG CODE	€	S2CART 617 + 224 KG CODE	€
EMGIM-150	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-
EMGIM-200	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-
EMGIM-400	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-
EMGIM-500	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-

Options

	EMGIM-150 (€)	EMGIM-200 (€)	EMGIM-400 (€)	EMGIM-500 (€)
60 Hz version 60Hz	☐	☐	☐	☐
Prise de type G	☐	☐	☐	☐

Accessoires standard

	150	200	400	500
Joint filtre d'entrée d'eau	1	1	1	1
Tuyau d'arrivée d'eau	1	1	1	1
Tuyau de vidange	1	1	1	1

MODULAIRE

Machine à fabriquer de la glace en pépites



ENGIM-300



Caractéristiques générales

- Production de glace de type pépites.
- La glace sort par une ouverture située au bas de l'appareil.
- Évaporateur à haut rendement. Consommation d'énergie réduite, production de glace plus importante.
- Broche en acier inoxydable avec traitement de surface ultérieur pour augmenter sa durée de vie.
- Puissant réducteur de vitesse dans la partie supérieure.
- Régulation du stock de glace par un système de contrôle optique de précision.
- Interrupteur marche/arrêt lumineux sur le panneau avant.
- Autodiagnostic avec signalisation par LED du fonctionnement et des alertes.
- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, elle se caractérise par une conception très robuste et une finition parfaite.
- L'installation d'un filtre anti-calcaire est recommandée pour les eaux moyennement ou fortement calcaires (eaux dures), d'une dureté supérieure à 30°f.
- Équipement prévu pour des températures ambiantes extrêmes (43 °C).

MODÈLE	SYSTÈME DE CONDENSATION	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ DE CUVE(kg)	PRODUCTION (Kg/jour)	N° GLAÇONS PAR CYCLE	GAZ	PUISSANCE (W)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	FRÉQUENCE	CODE	€
ENGIM-300	Air	559 x 622 x 712	-	310	-	R290	3.240	220-240V	50 Hz	19107190	-

Compatible Réservoir

MODÈLE/CAPACITÉ	S-130/ 160 KG CODE	€	S-160/ 180 KG CODE	€	S-220/ 230 KG CODE	€	S-350/ 340 KG CODE	€
ENGIM-300	19082414	-	-	-	19031843	-	19082374	-
MODÈLE/CAPACITÉ	S-400/ 390 KG CODE	€	S-500/ 480 KG CODE	€	S CART/ 300 + 112 KG CODE	€	S2CART/ 617 + 224 KG CODE	€
ENGIM-300	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-

Options

			ENGIM-300 (€)
60 Hz version	60Hz		0
Prise de type G	CI		0

Accessoires standard

		300
	Joint filtre d'entrée d'eau	1
	Tuyau d'arrivée d'eau	1
	Tuyau de vidange	1

Machine à fabriquer de la glace en écailles



FLAKE-1000



Caractéristiques générales

- Cold and dry flat flakes production. Flake thickness may be adjusted between 1.5 mm and 3 mm.
- Based on a static cylinder which is free from swivel joints (helical reamer) coupled with a milling tool that detaches the ice without any strained or forced movements.
- High evaporator efficiency. Lower energy consumption and higher ice production.
- Puissant speed reducer on top.
- Magnetic drive pump.
- Electronic stop system.
- Controllers to detect: low Eau level, temperature rise due to motor overload or full vat.
- Specially manufactured from high quality stainless steel for intensive professional applications.

MODÈLE	SYSTÈME DE CONDENSATION	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ DE CUVE(kg)	PRODUCTION (Kg/jour)	N° GLAÇONS PAR CYCLE	GAZ	PUISSANCE (W)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	FRÉQUENCE	CODE	€
FLAKE 1000	Air	1.340 x 1.150 x 870	-	1.000	-	R-452a	5.500	380-415V	50 Hz	19082465	-

Compatible Réservoir

MODÈLE/CAPACITÉ	S-400/ 390 KG CODE	€	S-500/ 480 KG CODE	€	S CART/ 300 + 112 KG CODE	€	S2CART/ 617 + 224 KG CODE	€
FLAKE 1000	-	-	-	-	-	-	19082383	-

Options

			FLA-KE-1000 (€)
60 Hz version	60Hz		0

Accessoires standard

		1000
	Joint filtre d'entrée d'eau	1
	Tuyau d'arrivée d'eau	1
	Tuyau de vidange	1

AVEC RÉSERVOIR INTÉGRÉ

Machine à fabriquer des glaçons creux



EFIM-60 C



Caractéristiques générales

- Produit un glaçon semi-creux avec une plus grande surface qui refroidit la boisson plus rapidement.
- Le système à palettes permet de produire de la glace dans les conditions de qualité d'eau les plus défavorables (eau dure) et dans les endroits les plus inadaptés.
- Le mouvement de l'eau garantit que l'eau la plus pure entre en contact avec l'évaporateur, ce qui permet d'obtenir le glaçon le plus limpide possible.
- Pas besoin de filtre à eau.
- Conçu sans thermostat, vous évitez les problèmes et obtenez autant de glace que possible.
- Pas de minuterie. La fin du cycle de glace et le remplissage du bac de stockage sont détectés par des dispositifs mécaniques.
- Porte s'ouvrant vers l'intérieur pour éviter les accidents.
- Interrupteur marche/arrêt lumineux sur le panneau avant.
- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, elle se caractérise par une conception très robuste et une finition parfaite.
- Équipement prévu pour des températures ambiantes extrêmes (43 °C).

MODÈLE	SYSTÈME DE CONDENSATION	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ DE CUVE(kg)	PRODUCTION (kg/jour)	N° GLAÇONS PAR CYCLE	GAZ	PUISSANCE (W)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	FRÉQUENCE	CODE	€
EFIM-20 C	Air	401 x 506 x 643	6	24	15	R290	778	220-240V	50 Hz	19107192	-
EFIM-20 C	Eau	401 x 506 x 643	6	24	15	R290	778	220-240V	50 Hz	19107193	-
EFIM-30 C	Air	401 x 506 x 698	12	38	25	R290	778	220-240V	50 Hz	19107194	-
EFIM-30 C	Eau	401 x 506 x 698	12	38	25	R290	778	220-240V	50 Hz	19107195	-
EFIM-40 C	Air	401 x 506 x 698	12	40	25	R290	404	220-240V	50 Hz	19107196	-
EFIM-40 C	Eau	401 x 506 x 698	12	40	25	R290	404	220-240V	50 Hz	19107197	-
EFIM-60 C	Air	594 x 557 x 934	30	63	45	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107198	-
EFIM-60 C	Eau	594 x 557 x 934	30	66	45	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107199	-
EFIM-90 C	Air	674 x 557 x 984	37	83	55	R290	1.804	220-240V	50 Hz	19107200	-
EFIM-90 C	Eau	674 x 557 x 984	37	83	55	R290	1.804	220-240V	50 Hz	19107191	-
EFIM-130 C	Air	844 x 557 x 984	50	119	80	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107201	-
EFIM-130 C	Eau	844 x 557 x 984	50	114	80	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107240	-

Options

		EFIM-20 C (€)	EFIM-30 C (€)	EFIM-40 C (€)	EFIM-60 C (€)	EFIM-90 C (€)	EFIM-130 C (€)
60 Hz version	60Hz	O	O	O	O	O	O
Prise de type G	CI	O	O	O	O	O	O

Accessoires standard

	20	30	40	60	90	130
Joint filtre d'entrée d'eau	1	1	1	1	1	1
Tuyau d'arrivée d'eau	1	1	1	1	1	1
Tuyau de vidange	1	1	1	1	1	1
Petite pale	1	1	1	1	1	1
KIT 4 pieds (Hauteur réglable)	-	1	1	1	1	1

Cuves pour machines à glaçons modulaires



S-160

S-CART 300

Caractéristiques générales

- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, elle se caractérise par une conception très robuste et une finition parfaite.
- Réservoir intérieur en polyéthylène sanitaire de grande dureté, résistant aux chocs et aux frottements.
- Réservoir intérieur sans joints, d'une seule pièce et aux angles arrondis, ce qui élimine les éventuels points de salissure et facilite le nettoyage.
- Système de vidange qui recueille et conduit l'eau à l'égout, ce qui permet de maintenir le compartiment de stockage propre et sec.

Prestations spécifiques: Bac stockage avec chariot

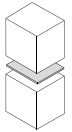
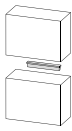
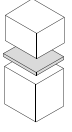
- Ergonomique, elle est facile à déplacer.
- Elle est dotée d'un système de freinage et de vidange.
- Fabriquée en polyéthylène sanitaire, sans aspérité pour faciliter le nettoyage.
- Couvercle inclus pour éviter que la poussière ne contamine la glace.
- Des paniers peuvent être inclus pour distribuer la glace rapidement et sans effort.

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ DE CUVE (kg)	ADAPTÉ À	CODE	€
Réservoirs					
S-130	762 x 819 x 740	160	FICE	19082415	-
			MGIM / NGIM	19082414	-
S-160	559 x 872 x 1.122	180	FICE	19082417	-
			MGIM / NGIM	19082416	-
S-220	762 x 819 x 1.071	230	MFIM / FICE	19031799	-
			MGIM / NGIM	19031843	-
S-350	1.067 x 819 x 1.071	340	MFIM / FICE	19082418	-
			MGIM	19082374	-
S-400	1.219 x 819 x 1.071	390	MFIM / FICE	19096225	-
			S400 MGIM	19096224	-
S-500	1.321 x 872 x 1.122	480	MFIM / FICE	19031802	-
			MGIM	19031844	-
Bac stockage avec chariot					
SCART	762 x 1.016 x 1.865	300 + 112	MFIM / FICE	19082382	-
			MGIM / NGIM	19082380	-
S2CART	1.524 x 1.016 x 1.820	617 + 224	MFIM	19082384	-
			FICE	19082385	-
			MGIM / NGIM	19082383	-

Accessoires standard

	RÉSERVOIR	ENTREPÔT AVEC CHARIOT
Tuyau de vidange	1	1
Drainage elbow	1	-
Grande pelle	1	1
KIT 4 pieds (Hauteur réglable)	1	-
Pelle à long manche	-	1
Support pour pelle	-	1

Accessoires

	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
Filtres				
	FC-100	Filtre anticalcaire et à particules pour machines à glaçons.	19038797	-
	FP-100	Cartouche de remplacement pour le filtre FC-100.	19038798	-
	CC-100	Cartouche de remplacement pour le filtre FC-100.	19038799	-
	CP-100	Cartouche de remplacement pour le filtre FP-100.	19038800	-
	CS-101	Filtre anti-calcaire, à charbon actif et à particules pour machines à glaçons.	19031839	-
	CS-102	Filtre anti-calcaire, à charbon actif et à particules pour machines à glaçons.	19082428	-
Pales				
	PETITE PELLE	Petite pelle pour machines à fabriquer à glaçons.	19082429	-
	PELLE MOYENNE	Pelle moyenne pour machines à fabriquer à glaçons.	19082462	-
Kit empilement				
	KIT EMPILEMENT EMFIM 150	Kit empilement pour machines à fabriquer des glaçons pleins EMFIM-150.	19082425	-
	KIT EMPILEMENT MFIM 400	Kit empilement pour machines à fabriquer des glaçons pleins MFIM-400.	19082426	-
	KIT EMPILEMENT FICE	Kit empilement pour machines à fabriquer de la glace en dés FICE.	19082427	-
Broyeur				
	BROYEUR À GLACE	Broyeur de glace.	19082464	-