



RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE



FRANÇAIS 2026



Index

FagorKonnnect.....	07	Distribution	385
Cuisson.....	11	— Drop-in	387
— Symphony.....	15	— Self-service	403
— Kore Monoblock	21	— Chariots pour distribution.....	419
— Kore 900.....	29	Préparation statique	431
— Kore 700.....	61	— Plonges, lave-mains, robinetterie professionnelle.....	433
— Cuisson indépendante.....	93	— Tables de travail et armoires.....	453
— Appareils de grande production	101	— Compositions meubles neutre-chaud	475
Fours	121	— Meubles pour bar	497
— Fours compacts -iKORE Kompact.....	129	— Rayonnage	503
— Fours industriels iKORE.....	133	Extraction.....	521
— Emballeuses.....	161	— Hottes d'extraction.....	521
— Stacking.....	163	Annexes	537
— Autres accessoires.....	167		
Lavage de vaisselle.....	171		
— Petites et moyennes productions	177		
— Laveurs d'ustensiles	209		
— Convoyeurs à crémaillère	213		
— Lave-vaisselle type Flight.....	231		
— Paniers.....	243		
Froid commercial	247		
— Armoires Frigorifiques.....	255		
— Tables frigorifiques	285		
— Tables de preparation.....	317		
— Cellules de refroidissement.....	335		
— Arrière-bar	347		
— Caves	363		
— Machines à glace	373		



Foodservice



CUISSON



FOURS



LAVAGE
DE VAISSELLE



FROID
COMMERCIAL



DISTRIBUTION



PRÉPARATION
STATIQUE



Blanchisserie



BLANCHISSERIE
PROFESSIONNELLE



LAVAGE



SÉCHAGE



REPASSAGE
ET PLIEGE



FINITION



SOLUTIONS

Que vous offrons-nous ?

Une gamme de produits
sous une même marque.
Un univers de professionnels
des services.



Cuisson



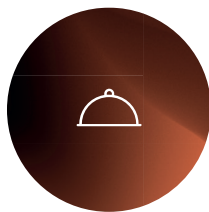
Fours



Lavage de vaisselle



Froid Commercial

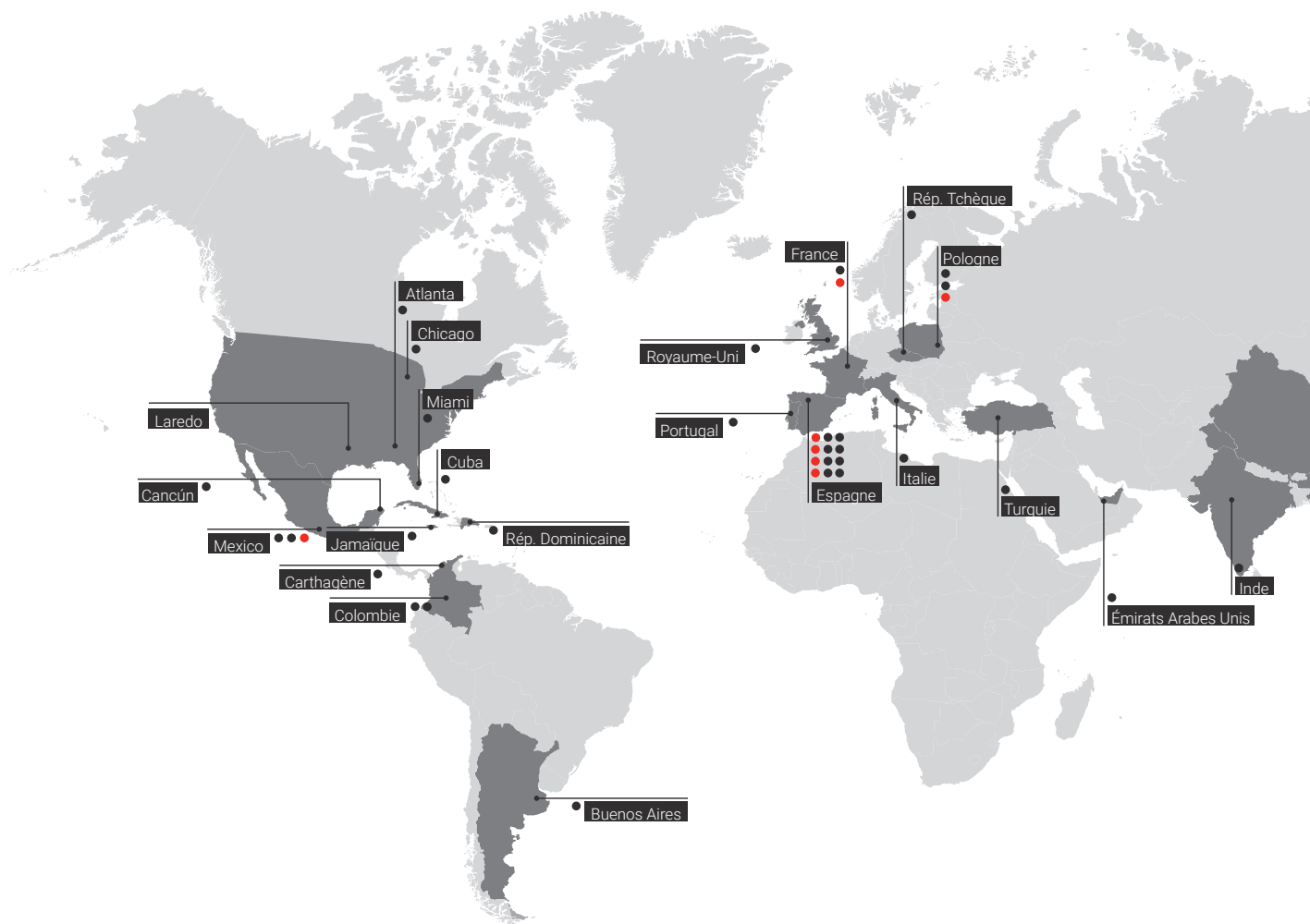


Distribution

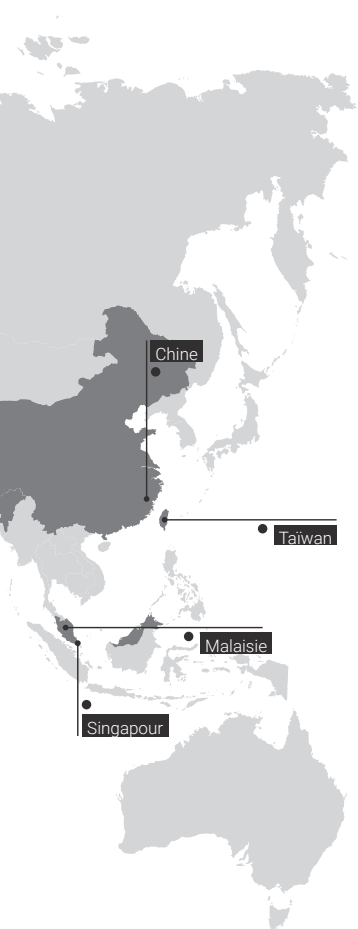


Préparation statique

Une marque mondiale, près de vous, où que vous soyez.



- Délégations commerciales
- Installations de production internes



Nos 35 délégations réparties dans le monde, le professionnalisme de nos plus de 2.200 travailleurs et notre expérience internationale nous aident à être toujours à vos côtés, pour vos besoins, pour vos projets.

Mais, surtout, notre implication, notre vocation de service et notre manière d'établir de bons rapports directement avec ceux qui nous entourent, de professionnel à professionnel, nous permettent d'être en phase pour répondre à vos défis avec l'approche d'une grande marque.

Où que vous soyez.



Imaginez que tout
soit connecté...



Tirer le meilleur parti de
votre cuisine, où et quand
vous le souhaitez.

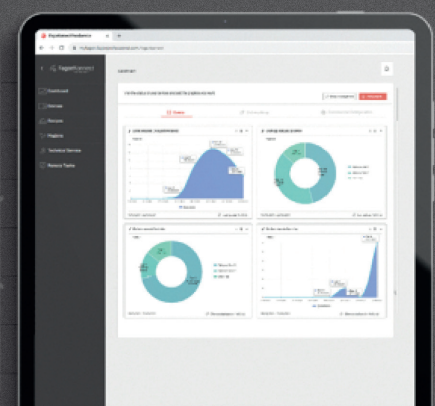


AWS
Well-Architected

La plateforme IoT FagorKonnnect répond aux critères du cadre bien architecturé d'AWS, garantissant les normes les plus élevées en matière de sécurité, de fiabilité, d'efficacité et de durabilité.



IoT power

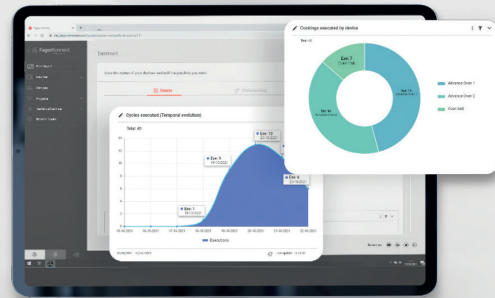


PANNEAU DE COMMANDE

Gérez votre commerce.

Suivez toutes vos équipes en temps réel grâce à une plateforme conçue pour simplifier la gestion.

Vous pourrez prendre des décisions rapides et efficaces grâce à toutes les informations dont vous disposez.



APPAREILS

Encadrez votre équipe.

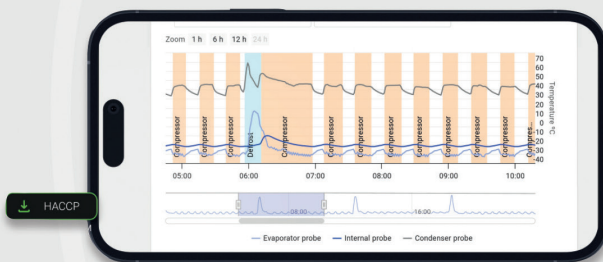
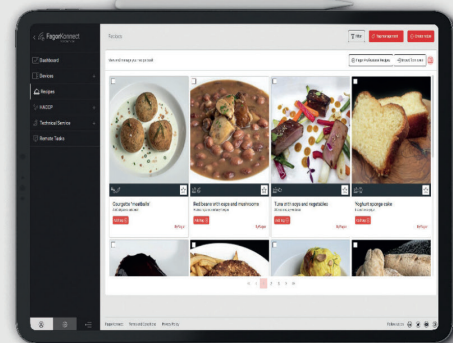
Optimisez le travail de votre équipe grâce à des outils de contrôle précis.

Gérez les tâches à distance et favorisez la sécurité à chaque étape.

RECETTES

Créez votre recette.

Créez et enregistrez facilement vos recettes et envoyez-les à tous vos appareils, quel que soit l'endroit où ils se trouvent.



HACCP

Assurez l'hygiène

Respectez toutes les exigences en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire grâce au système HACCP.



SERVICE TECHNIQUE

Améliorez votre service

Optimisez votre service technique et recevez des informations instantanées sur les avertissements, les notifications ou les problèmes.

En bref, augmentez le **Confort.**



CUISSON



Cuisson

Symphony	015
KORE Monoblock.....	021
KORE Modular	
— Série 900	029
— Série 700.....	061
Cuisson indépendante	093
Appareils de grande production	101

 **STOCK** Ceci s'applique aux modèles 50 Hz.



Symphony

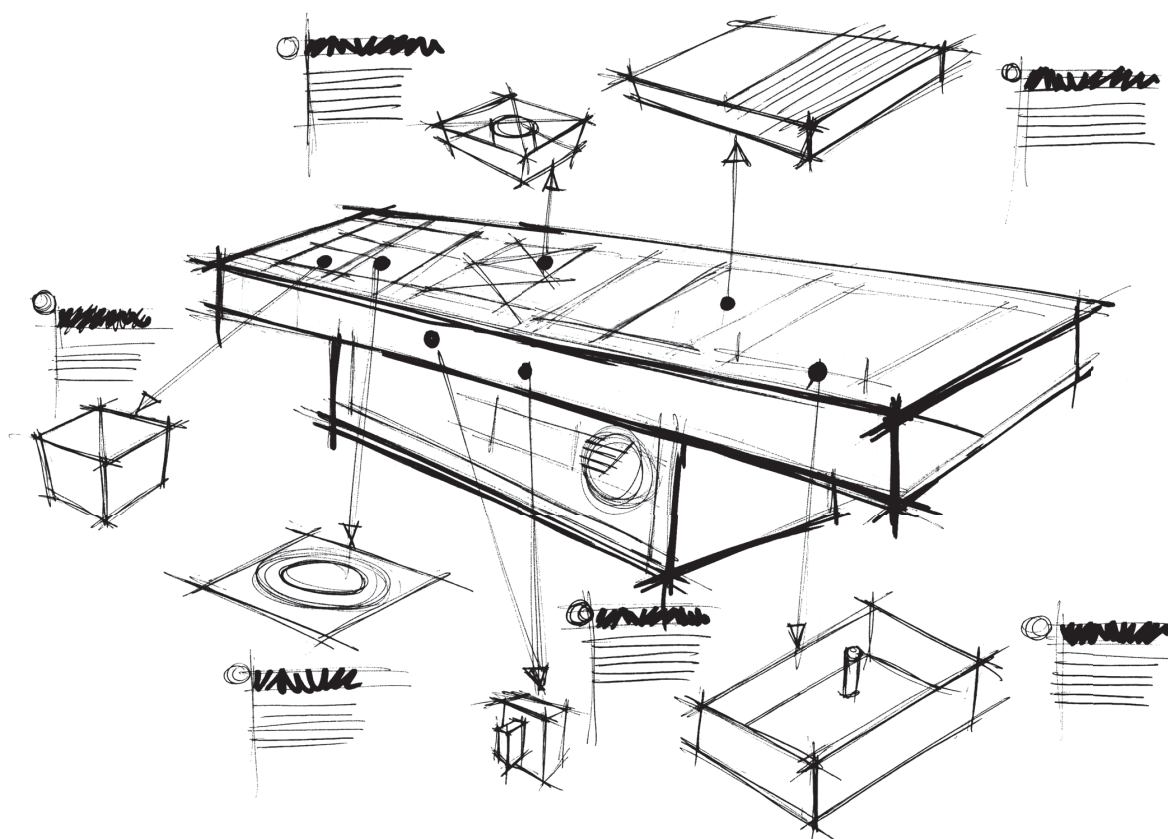
Pour résoudre les problèmes d'espace et optimiser l'espace disponible, Symphony vous permet de concevoir et de personnaliser votre cuisine en toute liberté, en fonction de vos besoins, en combinant les différents éléments, appareils et accessoires disponibles.

Symphony

La composition d'une symphonie parfaite

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

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



Le rêve de tout chef.

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

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

Optimisation
de l'espace

Praticité
absolue

Robuste et offrant une
variété de matériaux de
 finition

Sécurité
maximale

Optimisation
du rendement

Facilité
de nettoyage



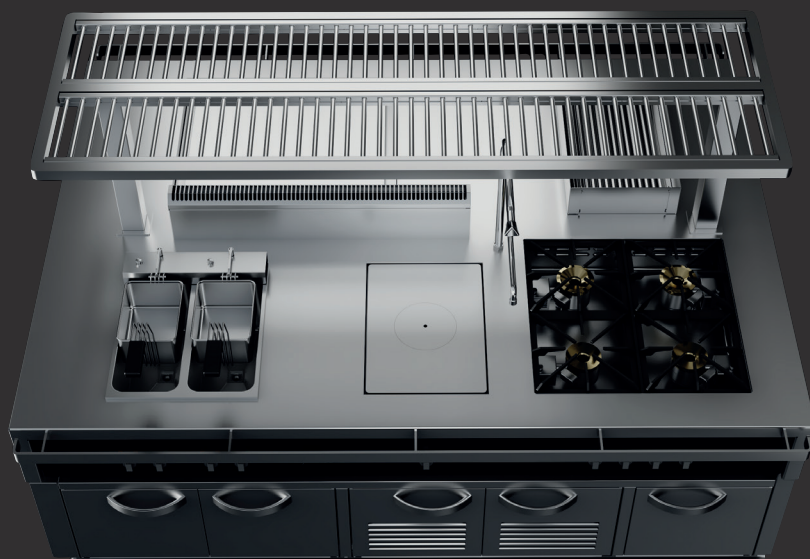
Principales différences entre Symphony et KORE Monoblock

	SYMPHONY	KORE MONOBLOCK
Connexions	Connexions centralisées	Une connexion pour chaque machine. Un module en option dans lequel centraliser toutes les connexions.
Épaisseur	3 mm (+ 3 mm renfort)	KORE 900: 2mm KORE 700: 1,5mm
Personnalisation	Des options illimitées	Bandeau de commande à l'esthétique unique, finitions latérales et boutons de commande colorés disponibles.
Configuration (fonctionnalités)	Entièrement configurable. Il y a plus d'options sur et sous le plan de travail.	Exceptions : - Hauteur du plan de travail = 900 mm. - Il n'est pas possible d'intégrer des marmites et sauteuses. - Longueur maximale = 5 modules. - Brûleurs ouverts en laiton spécial. - Fry-tops spéciaux avec circuit d'eau et système de drainage.
Processus de conception et devis	Processus de conception sur mesure.	Conception facilement réalisable.
Transport	Il est possible de l'envoyer selon vos besoins. « Sur mesure » est aussi applicable à la livraison.	Emballage standard. Aucune opération de soudure ou de polissage ne sera nécessaire in situ. Chaque bloc de mur constitue un ensemble (les blocs centraux sont divisés en deux ensembles). Éléments verticaux expédiés séparément.
Disponibilité	Sur demande. Fabrication sur mesure, « de 0 » qui concerne le délai de livraison.	Disponibilité rapide, sur demande. Fabrication basée sur des équipements modulaires qui accélèrent la fabrication.

Cuisine sur mesure :

Symphony

La composition d'une symphonie parfaite



Fourneau à plan de travail unique :

KORE Monoblock

Une solution unique pour votre cuisine





KORE Monoblock

KORE Monoblock est un plan de travail unique conçu pour offrir tous les avantages de nos appareils modulaires et mettre en lumière leurs capacités.

Caractéristiques principales.....	023
Comment construire votre bloc.....	025
Exemple.....	025
Différences	027

Une solution unique pour votre cuisine

Le nouveau Kore Monoblock a été conçu pour offrir tous les avantages de nos appareils modulaires, combinés à un plan de travail unique qui comporte également de nombreux atouts. Il permet de concevoir la configuration qui vous convient le mieux, offrant la possibilité d'utiliser des machines modulaires de la gamme Kore 900 pour mettre au point le bloc idéal qui répond à vos besoins.

La conception du plan de travail en une pièce unique sans joints ni rainures, offre un niveau de propreté impeccable. Le tout agrémenté d'une esthétique élégante, soignée et imaginée pour être le centre de l'attention. Une solution qui garantit un niveau d'hygiène et de résistance maximal des machines grâce à leur conception robuste créée pour répondre à un travail intense et être performant.



Le rendement parfait pour votre cuisine

KORE Monoblock est l'intégration et la fonctionnalité, la finition idéale pour votre espace de travail. Les meilleurs atouts pour assembler et habiller votre cuisine et qu'elle se distingue.



Large gamme de produits

Disponibilité

Coût

Certifications de produit

Hygiène et nettoyage

Installation facile

Einfache
Installation

Ergonomie et
polyvalence

Esthétique

Choisissez la configuration qui convient le mieux à votre menu.

1

Type de bloc

Choisissez le type de bloc

Que vous recherchiez un îlot parce que vous avez beaucoup d'espace disponible, ou que vous préféreriez un plan de travail contre le mur pour tirer le meilleur parti de votre espace limité, nos solutions sont conçues pour répondre à toutes vos attentes.

Kore Monoblock 900

CODE : 18006781

Central



Mural



Kore Monoblock 700

CODE : 18007031

Central



Mural



Kore Monoblock 900+700

CODE : 18007032

Central



2

Sous le plan de travail

Sélectionnez l'équipement de votre plan de travail

Choisissez l'équipement que vous souhaitez inclure dans votre plan de travail. Vous pouvez choisir parmi une large gamme de produits dans nos gammes KORE 900 et KORE 700.



3

Sous le plan de travail

Sélectionnez les éléments sous le plan de travail

Complétez votre aménagement en ajoutant l'équipement sous votre plan de travail. Vous pouvez ajouter des supports neutres pour ranger les éléments qui ne sont pas utilisés, afin de les organiser et d'optimiser l'espace de votre cuisine. Vous pouvez également prévoir des supports réfrigérés pour les aliments réfrigérés.



4

Éléments verticaux

Sélectionnez les éléments à placer au-dessus de votre plan de travail

En plus des éléments technologiques, nous avons développé une gamme de structures verticales. Choisissez deux supports (standard, avec robinet, avec prise ou pour accueillir un four ou une salamandre) et les racks correspondants entre les deux.



5

Finitions

Sélectionnez les éléments de finition

Enfin, nous avons également pris en compte les finitions nécessaires pour obtenir une esthétique élégante. La plinthe sera toujours incluse dans une conception monobloc et la finition latérale aux angles arrondis apportera une touche supplémentaire de confort, de propreté et d'élégance.

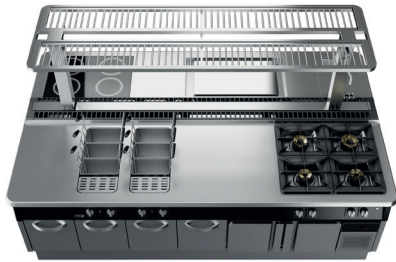


Chaque cuisine est unique.

Résultat
final

Exemple de configuration d'un bloc réel

Côté A KORE 900



MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
--------	-------------	----------

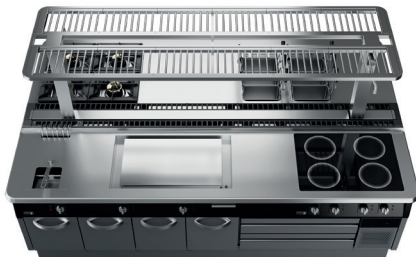
Sur le plan de travail

EN-905	1/2 Module élément neutre	1
CP-E910	Cuiseurs à pâtes	1
EN-910	1 Module élément neutre	1
C-G940 LPG	Cuisinière à gaz 4 brûleurs	1

Sous le plan de travail

MB-905	1 Stand de module	2
CCP9-2G	Stand réfrigéré avec portes	1

Côté B KORE 700



MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
--------	-------------	----------

Sur le plan de travail

F-E7115	Friteuse	1
EN-7025	1/4 Élément neutre de module	1
FT-E7125	Fry-top	1
EN-705	1/2 Module élément neutre	1
C-I745	4 zones de cuisson induction	1

Sous le plan de travail

MB-715	1.5 Stand de module	1
CCP7-2G W	Stand réfrigéré avec tiroirs	1

Éléments verticaux

MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
--------	-------------	----------

Support 1	Support standard	1
Support 2	Support avec robinet	1
Top	Rack	1

Sommaire

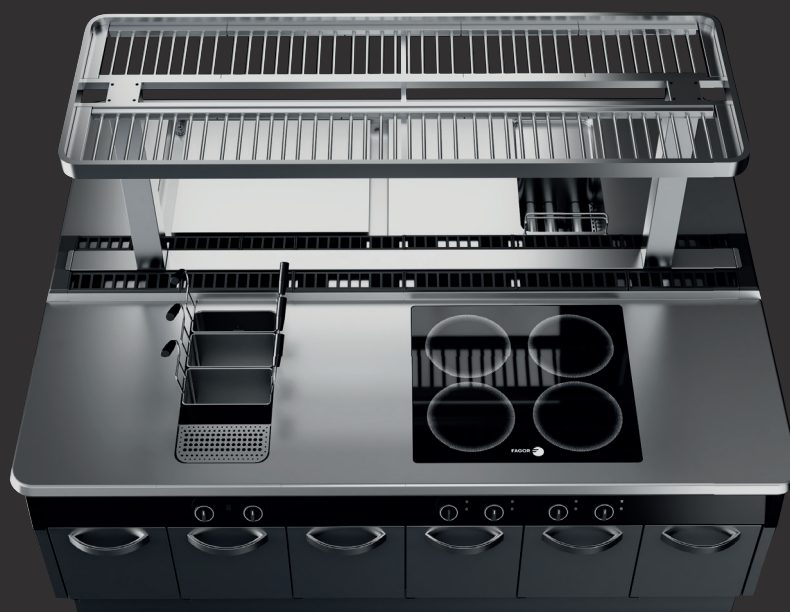
DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	€
KORE Monoblock 900/700, 3.5M	2.980 x 1760 x 900	-

Principales différences entre KORE Monoblock et KORE Modular

	KORE MONOBLOCK	KORE MODULAR
Branchements	Un branchement par machine. Module de connexions centralisées disponible.	Un branchement par machine
Épaisseur	900 : 2 mm + structure renforcée	900 : 2 mm
	700 : 1,5 mm + structure renforcée	700 : 1,5 mm
Personnalisation	Options infinies	Commandes colorées disponibles
	Façade simple esthétique, finitions latérales et commandes colorées disponibles	Il n'y a pas d'options de personnalisation
Configuration (fonctionnalités)	Exceptions : - Hauteur du plan de travail = 900 mm - Il n'est pas possible d'intégrer des marmites et sauteuses - Longueur maximale = 5 modules - Cuisinières à gaz spéciales avec couronnes de brûleurs en laiton et système de drainage - Fry-tops spéciaux avec surface supérieure, circuit d'eau et système de drainage	Large gamme de produits, limitée à des restrictions spécifiques par unité
Processus de conception et de devis	Conception facilement réalisable	Prix fixe par unité de produit
	Configurateur en ligne	
Transport	Chaque bloc mural est un ensemble (les blocs centraux sont divisés en deux murs). Éléments verticaux envoyés séparément. Conditionnement standard. Aucun soudage ou polissage n'est nécessaire sur place.	Chaque machine est expédiée avec son conditionnement
Prix	+ 25-30% par rapport par rapport "à la gamme KORE Modular"	
Disponibilité	Disponibilité rapide, sur demande. Fabrication basée sur un équipement modulaire qui rationalise la production. Délai de livraison estimé à 3 semaines	Livraison rapide. Produits stockés

KORE Monoblock

Une solution unique pour votre cuisine



KORE Modular

De hautes prestations dans des espaces réduits





Série 900

Fourneaux à gaz feux ouverts	031
Fourneaux à gaz plaque coup de feu	033
Fourneaux pour paellas	034
Fourneaux électriques	035
Plaques coup de feu électriques	036
Fourneaux à induction	037
Grillades (Fry-tops)	038
Charcoals	039
Cuiseurs à pâtes	041
Marmites	043
Friteuses	045
Chauffe-frites	047
Sauteuses basculantes	048
Bain-marie	049
Éléments neutres	050
Placards	051
Meubles supports réfrigérants	052
Blocs Kore 900 et verticalité	053
Accessoires	059

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

Fourneaux à gaz feux ouverts



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Dimensions des grilles: 397 x 350 mm. Elles donnent la possibilité d'utiliser des faitouts et des poêles de grandes dimensions. La distance réduite entre les branches centrales, de 75 mm, permet ainsi l'appui de faitouts de tout petit diamètre (8 cm). De plus, elles évitent le danger de renverser les petits récipients.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité et la distribution thermique de la flamme sur le fond des faitouts, y compris de grandes dimensions. On évite ainsi l'accumulation de chauffage en un point unique et la transmission de l'énergie au produit est optimisée.

- Brûleurs de puissances différentes, afin de s'adapter aux récipients et à leur utilisation avec les différents aliments :
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, qui facilite les manipulations internes en vue de faciliter les interventions.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manipulation et l'appui de récipients de plus grande superficie, augmentent la surface utile.
- Accès aux composants de la partie avant.

Accessoires optionnels

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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

	MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES (mm)	BRÛLEURS			FOUR		TOTAL ISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
					5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	DIMENSIONS	PUISSANCE(kW)			
À Poser												
	C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	-
		NG	19075526									
	C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	-
		NG	19075523									
	C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	-
		NG	19085165									
	C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	-
		NG	19075532									
	C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	-
		NG	19075529									
	C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	-
		NG	19085167									
	C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1.200x930x290	-
		NG	19075544									
	C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1.200x930x290	-
		NG	19075541									
Four statique à gaz GN 2/1												
	C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	-
		NG	19075538									
	C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	-
		NG	19075535									
	C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	-
		NG	19085169									
	C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850	-
		NG	19075550									
	C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	-
		NG	19075547									
Four statique panoramique à gaz												
	C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850	-
		NG	19075556									
	C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850	-
		NG	19075553									
Four statique électrique GN 2/1												
	C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	-
		NG	19075572									

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

Fourneaux à gaz plaque coup de feu



Caractéristiques générales

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

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

FOUR

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

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

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

SÉRIE 900

Fourneaux à gaz pour paellas



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Brûleur à double couronne avec quatre rangées de flammes sur chacune, ce qui garantit l'uniformité et la distribution thermique de la flamme au fond de la poêle à paella.
- Voyant à basse consommation et thermocouple.
- Conduites de gaz dans un tube flexible en acier inoxydable, ce qui facilite les manipulations internes et les interventions.

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

FOUR POUR PAELLA

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

nettoyage et apporte plus d'hygiène

- Contrôle de la température par soupape thermostatique (125 - 350 °C).
- Brûleur tubulaire en acier inoxydable situé sur la partie postérieure, avec veilleuse, thermocouple, allumage par piézoélectrique.
- Sole de four fabriquée en acier inoxydable.
- Porte à double panneau, à ouverture latérale.

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

Fourneaux électriques



Caractéristiques générales

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

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

FOUR

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

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

Voltage

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

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

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

SÉRIE 900

Plaques électriques solides



Caractéristiques générales

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

FOUR

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

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

Voltage:

- 400 V 3+N.

Consulter pour d'autres voltages.

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

Fourneaux à induction



Caractéristiques générales

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

Voltage: 400 V 3ph- + terre

Consulter pour d'autres voltages.

MODÈLE	CODE	PLAQUES		PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		5,0 kW	Ø mm			
Cheminées à induction						
C-I925	19098120	2	280	10,00	400x930x290	-
C-I945	19097582	4	280	20,00	800x930x290	-
Wok						
W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

SÉRIE 900

Cuiseurs à pâtes



Caractéristiques générales

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

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

MODÈLES À GAZ

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

d'accès pour mise en marche normale.

- Chauffage contrôlé par une vanne de sécurité.

MODÈLES ÉLECTRIQUES

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

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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

	MODÈLE	GAZ	CODE	CUVE			PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
				QUANTITÉ	DIMENSIONS	PANIER (1/3)			
Cuiseurs - gaz									
	CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		NG	19075587						
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		NG	19075590						
Cuiseurs - électriques									
	CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
	CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-

Grillades (fry-tops)



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Plaque de cuisson fabriquée en acier au carbone de 20 mm d'épaisseur, de mise en température rapide et puissance élevée.
- Versions avec surface en chrome de 50 microns d'épaisseur pour les trois types de grils.
- Modèles avec grils lisses, striés ou mixtes (2/3 lisses + 1/3 à rayures).
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inoxydable; régulation par vanne entre 80 et 300 °C.
- Brûleurs à double tubulure (un brûleur pour les modèles de demi-module, deux brûleurs indépendants pour les modèles d'un module).
- Contrôle de la température par robinet thermostatique (entre 80 et 300 °C) pour plaque chromée.
- Vanne gaz sur les modèles plaques acier carbone.
- Allumage des brûleurs avec train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tube d'accès pour l'allumage manuel.
- Gaz: Module avec deux zones de chauffage indépendantes.
- Thermostat de sécurité sur les modèles avec contrôle thermostatique.
- Grande rapidité de réaction et récupération de la température sur le gril.
- Les plaques sont intégrées dans le plan de travail embouti.
- Plan de travail embouti avec arêtes arrondies pour une facilité de nettoyage.
- Inclinaison de la plaque vers l'avant afin de faciliter la récupération des graisses et des liquides.
- Tiroir de récupération d'une capacité allant jusqu'à 2 litres selon les modèles.
- Protections latérales et arrières anti-éclaboussures en option, facilement démontables.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants de la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

ACCESSOIRES INCLUS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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

Voltage modèles électriques

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



(*) Modèles avec surface chromée, munis avec raclette

	MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUES				PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
				TYPE (*)	ZONES	(mm)	dm²			
FRY-TOPS-GAZ										
Contrôle par soupape										
	FT-G905 V L	LPG GN	19101457 19101458	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 V R	LPG GN	19101459 19101460	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 V L	LPG GN	19101485 19101486	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 V R	LPG GN	19101489 19101490	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 V LR	LPG GN	19101487 19101488	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Contrôle thermostatique										
	FT-G905 L	LPG GN	19101449 19101451	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 R	LPG GN	19101453 19101455	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 L	LPG GN	19101473 19101475	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 R	LPG GN	19101481 19101483	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 LR	LPG GN	19101477 19101479	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Contrôle thermostatique et plaque chromée										
	FT-G905 C L	LPG GN	19101134 19101136	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 C R	LPG GN	19101144 19101146	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 C L	LPG GN	19101461 19101463	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 C R	LPG GN	19101469 19101471	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 C LR	LPG GN	19101465 19101467	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
FRY-TOPS - ÉLECTRIQUES										
Contrôle thermostatique										
	FT-E905 L	-	19101427	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 R	-	19101430	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 L	-	19101442	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 R	-	19101448	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 LR	-	19101445	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
Contrôle thermostatique et plaque chromée										
	FT-E905 C L	-	19101131	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 C R	-	19101141	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 C L	-	19101433	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C R	-	19101439	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C LR	-	19101436	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-

(*) TYPE DE PLAQUE:

L: Plaque lisse.

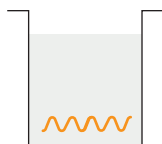
R: Plaque rainurée.

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

C: Surface chromée.

Friteuses

Résistances internes



Caractéristiques générales

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

- Appareils à puissance élevée, rapide mise en température et rapport puissance-litre élevé (jusqu'à 1,00 kW / litre sur les modèles à gaz).
- Allumage par train d'étincelles pour les modèles à gaz.
- Thermostat de sécurité pour tous les modèles.
- Vidange de la cuve via un robinet de vidange, robuste et fiable, résistant aux températures élevées.
- Chaque cuve est pourvue de couvercle individuel.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODELE AVEC CONTROLE NUMERIQUE * :

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

NOMBRE DE PANIERS

- Friteuses de 21 litres: 2 petits paniers par cuve (130 x 330 x 130 mm).
- Friteuses de 15 litres: 1 grand panier (250 x 280 x 100 mm).

ACCESSOIRES EN OPTION

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

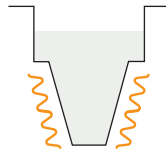
- Friteuses de 21 litres : grand panier (260 x 330 x 130 mm).
- Friteuses de 15 litres : petit panier (125 x 280 x 100 mm).

	MODÈLE	CODE		HZ.	CUVE			PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		LPG	GN		QUANTITÉ	VOLUME (L)	PANIERS			
🔥 Friteuses - gaz*										
	F-G9115	19078845	19081732	50	1	1x15	1 grand	15,00	400x930x850	-
		19081730	19081733	60						
	F-G9215	19081735	19081738	50	2	2x15	2 grand	30,00	800x930x850	-
		19081736	19081739	60						
	F-G9121	19075613	19075616	50	1	1x21	2 petit	21,00	400x930x850	-
		19075615	19075618	60						
	F-G9221	19075625	19075628	50	2	2x21	4 petit	42,00	800x930x850	-
		19075627	19075630	60						
🔌 Friteuses - électriques										
	F-E9115	19078867	400V 3N	50/60	1	1x15	1 grand	12,00	400x930x850	-
	F-E9215	19081692	400V 3N	50/60	2	2x15	2 grand	24,00	800x930x850	-
	F-E9121	19075600	400V 3N	50/60	1	1x21	2 petit	18,00	400x930x850	-
	F-E9221	19075606	400V 3N	50/60	2	2x21	4 petit	36,00	800x930x850	-
Friteuses électriques à commande numérique										
	F-E9121 D	19075900	400V 3N	50/60	1	1x21	2 petit	18,00	400x930x850	-

SÉRIE 900

Friteuses

Résistances externes



Caractéristiques générales

- Plaque fabriquée en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur.
- Joints découpés au laser, soudure automatique et polissage. Vis cachées.
- Zone froide dans la partie inférieure de la cuve, contribuant à maintenir plus longtemps la qualité et les caractéristiques de l'huile utilisée.
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles.
- Évacuation de l'huile de la cuve au moyen d'un robinet à tournant sphérique robuste et fiable, résistant aux températures élevées.
- Couvercle individuel.
- Protecteur de conduit de fumée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par l'avant.
- Machines dotées d'une protection contre l'eau de niveau IPX5.
- Cuve en V facile à nettoyer dans la surface supérieure avec soudure robotisée et polissage.
- Résistances externes à haut rendement.
- Récipient placé sous la cuve pour les vidanges d'huile avec filtre.
- Contrôle thermostatique de la température entre 60 et 200 °C.
- Machines de grande puissance qui chauffent très rapidement et dont le rapport puissance/litre est élevé (jusqu'à 1,00 kW/litre pour les modèles à gaz).
- Allumage par train d'étincelles pour les modèles à gaz.

Voltage modèles électriques

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

MODÈLE	CODE		HZ.	CUVE			PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
	LPG	NG		QUANTITÉ	VOLUME (L)	PANIER			
🔥 Friteuses - gaz*									
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 small	23	400x930x850	-
	19099108	19099120	60						
🔌 Friteuses - électriques									
F-E9123	19097622		50/60	1	1x23	2 small	23,00	400x930x850	-

Charcoals



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Grilles en fonte démontables sans nécessité d'outils, en sections, de 170 mm de large.
- Les plaques de grillades en fonte sont réversibles, avec deux finitions différentes de chaque côté :
 - Inclinée et côtelée avec des stries, pour la viande.
 - Horizontale et lisse pour le poisson et les légumes.
- Les plaques atteignent une température très élevée (400 °C), ce qui fait que la surface du produit est rapidement saisie, maintenant l'intérieur de l'aliment plus juteux.
- Sur les modèles avec grille inoxydable, la grille est fabriquée avec des lames AISI-304 en forme de « V », afin de faciliter son nettoyage.
- Allumage des brûleurs par train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tube d'accès pour l'allumage manuel.
- Pourvue d'un orifice pour la récupération des graisses de cuisson et d'un tiroir avec une capacité allant jusqu'à 12 litres (un tiroir sur les appareils à demi-module, deux tiroirs pour ceux d'un module).
- Il est possible de générer une cuisson vapeur, par l'association d'eau mise dans les tiroirs récupérateurs de graisse et l'irradiation de la température générée par les brûleurs gaz ou les résistances électriques générant une vapeur basse température.
- Plaques pourvues de protection démontable de 130 mm de hauteur, afin d'éviter les éclaboussures, fabriquées en acier

inoxydable.

- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODÈLES ÉLECTRIQUES À POSER

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

MODÈLES ÉLECTRIQUES DE SOL

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

MODÈLES À GAZ À POSER

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

support pour qu'elles chauffent en même temps l'aliment situé sur la grille.

MODÈLES À GAZ DE SOL

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

ACCESSOIRES INCLUS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)



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



Raclette spéciale sur les modèles de grill en acier inoxydable.

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES					PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TYPE	ZONES	QUANTITÉ	(mm)	(dm²)			
CHARCOALS À GAZ										
À poser										
B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Acier doux	1	2	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Acier doux	2	4	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Acier doux	3	6	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	NG	19081639								
Sol										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Acier doux	1	2	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Acier doux	2	4	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075484								
CHARCOALS ÉLECTRIQUES										
À poser										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	-
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	-
Sol										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9051	-	19075413	Acier doux	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	-
B-E9101	-	19075470	Acier doux	2	4	680x690	48	15	800x930x850	-

Marmites



Caractéristiques générales

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

MODÈLES DE CHAUFFAGE INDIRECT – BAIN MARIE

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

CHAUFFAGE À GAZ:

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

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE:

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

Fonctionnement avec pression

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

	MODÈLE	HZ.	CODE		CUVE		PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			LPG	NG	Ø X H (mm)	VOLUME (L)			
🔥 MARMITES - GAZ*									
Feu direct									
	M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075825	19075827					
	M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075833	19075835					
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	-
		60	19075837	19075839					
Pression									
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075841	19075843					
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075844	19075847					
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	-
		60	19075849	19075851					
Feu indirect									
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075820	19075823					
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075829	19075831					
🔌 MARMITES - ÉLECTRIQUES									
Feu indirect									
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	-
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	-

Sauteuses basculantes



Caractéristiques générales

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

- Remplissage de la cuve en l'eau par valve électrolytique actionnée par un commutateur placé sur la partie avant de l'appareil. Le tuyau de remplissage est situé à l'arrière de l'appareil.
- Couvercle à double paroi avec un égouttoir en partie postérieure, afin de rediriger l'eau de condensation vers l'intérieur de la cuve.
- Système d'équilibre du couvercle par des ressorts. Système de compensation afin d'éviter les chutes brusques. Système réglable sur tous les modules.
- Microrupteur de cuve coupant la chauffe quand celle-ci est relevée.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.
- Poignée de couvercle d'accès frontal.
- Modèles à chauffage électrique utilisant des résistances blindées en acier inoxydable situées sous le fond de la cuve.
- Modèles à chauffage à gaz avec brûleur acier à six branches (8 dans la sauteuse d'un module et demi), actionné et contrôlé par soupape de sécurité avec thermocouple.
- Température du fond de la cuve contrôlé par un thermostat, entre 100 et 310 °C.
- Chaleur produite par les brûleurs à branches ou à résistances électriques et l'épaisseur du fond de cuve permettent une température uniforme pour une cuisson homogène.

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

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

MODÈLE	HZ.	CODE		SYSTÈME D'ÉLEVATION	TYPE DE CUVE (*)	CAPACITÉ (L)	SURFACE		PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€	
		LPG	GN				(mm)	(dm²)				
SAUTEUSES BASCULANTES - GAZ*												
	SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manuel	Acier inoxydable	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075869	19075878								
	SB-G910	50	19075879	19075885	Manuel	Fonte	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075880	19075886								
	SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorisé	Acier inoxydable	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075872	19075875								
	SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorisé	Fonte	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075882	19075884								
	SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorisé	Acier inoxydable	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
		60	19075889	19075892								
SAUTEUSES BASCULANTES - ÉLECTRIQUE												
	SB-E910 I		19075857		Manuel	Acier inoxydable	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910		19075854		Manuel	Fonte	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910 IM		19075860		Motorisé	Acier inoxydable	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910 M		19075863		Motorisé	Fonte	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E915 IM		19075866		Motorisé	Acier inoxydable	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	-

SÉRIE 900

Bain-marie



Caractéristiques générales

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

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

MODÈLES À GAZ :

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

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

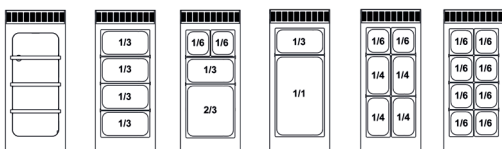
MODÈLES ÉLECTRIQUES :

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

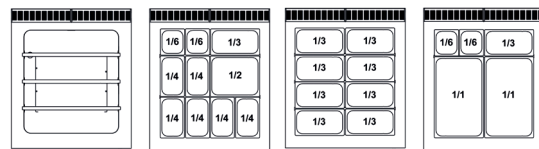
ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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



BM 905 COMBINAISONS POSSIBLES DE CUVES



BM 910 COMBINAISONS POSSIBLES DE CUVES

	MODÈLE	GAZ	CODE	CUVE		PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
				DIMENSIONS	VOLUME (L)			
BAIN-MARIE - GAZ								
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	-
		NG	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	-
		NG	19075494					
BAIN MARIE - ELECTRIQUE								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	-
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	-

Chauffe-frites



Caractéristiques générales

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

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

SÉRIE 900

Éléments neutres



Caractéristiques générales

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

- Appareils de demi et un module.
- Pose en partie arrière d'un robinet de remplissage ou une colonne d'eau.
- Cheminée postérieure en fonte émaillée à

haute température.

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

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

SÉRIE 900

Placards



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Assemblage rapide pour servir de support aux éléments du type de plan de travail de la série 900 KORE.
- Ils peuvent être utilisés comme élément d'emménagement ouvert.
- Conçus pour ajuster des portes et les convertir en armoires fermées.

	MODÈLE	CODE	PORTES EN OPTION (NON COMPRIS)	TIROIR	GUIDES (5 NIVEAUX)	DIMENSIONS (mm)	€
	MB-9025	19048470	-	-	-	200x850x600	-
	MB-905	19018700	1	-	-	400x850x600	-
	MB-905 C	19084564	-	2	-	400x850x600	-
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x850x600	-
	MB-910	19022189	2	-	-	800x850x600	-
	MB-915	19020374	3	-	-	1.200x850x600	-

Portes pour placards

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

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
	KIT PORTE KORE	19040900	Le kit permet de rendre la porte réversible, afin qu'elle puisse être assemblée pour ouvrir à gauche ou à droite. Le nombre de portes dépend du stand sur lequel elles doivent être montées.	-

SÉRIE 900

Meubles support réfrigérés



Caractéristiques générales

- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire.
- Isolation en polyuréthane haute densité (40 kg/m³), d'une épaisseur de 50 mm, sans CFC et injectée à haute pression.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Commande électronique avec affichage numérique intuitif et fonction d'économie d'énergie pour assurer un contrôle optimal du stockage des produits.
- Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, longitudinale, robuste et parfaitement intégrée, qui assure une ouverture pratique et empêche l'accumulation de poussière et de saleté.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être réglée individuellement (130 mm - 200 mm) pour faciliter le nettoyage.
- Fond intérieur embouti avec des bords arrondis, pour faciliter les opérations de nettoyage et réduire les éventuels pièges à saletés. Drainage intégré pour éliminer le liquide résiduel à l'intérieur des unités.
- 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.
- Connexion électrique 220V-240V 1~

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAS	PUISSANCE DE RÉFROIDIS- SEMENT (KW)	PUISSANCE ELECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGETIQUE	CONSOMMA- TION ANNUELLE (KWH)	FRÉQUENCE	RÉFÉRENCE	€
Modèles avec tiroirs												
CCP9-2G	1.200 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089615	-
					R-290	0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095281	-
CCP9-3G	1.600 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089618	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099283	-
Modèles avec tiroirs 1/1												
CCP9-2G W	1.200 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089616	-
					R-290	0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095280	-
CCP9-3G W	1.600 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089619	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097129	-
Modèles avec tiroirs 2x 2/1												
CCP9-2G W2	1.200 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089617	-
					R-290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19099888	-

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

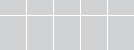
SÉRIE 900

Configuration et finitions

KORE Modular 900

Blocs KORE 900 configurables



TYPE DE BLOC	CONFIGURATION		KITS D'ASSEMBLAGE	ÉLÉMENTS VERTICAUX			FINITIONS LATÉRALES		PLINTHE	
CUISINE	MURALE	CENTRALE	SUPPLÉMENTAIRE STRUCTURE	« SUPPORTS STANDARDS »	SUPPORTS POUR MACHINES	RACKS	REVÊTEMENT LATÉRAL	PANNEAU PLAT	STANDARD	SPÉCIAL
		KORE								
	KORE	KORE								
SOL										
	900	900/900 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
PONT										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
SUSPENDU										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	*	o	-	o

-: Non nécessaire

x: Obligatoire

o: En option

•: De série

*: Consulter

S É R I E 9 0 0

Kits d'assemblage

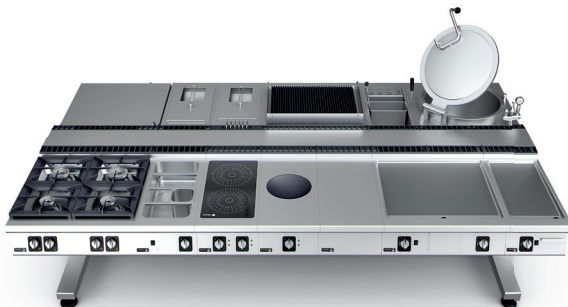
Kit de bloc pont

Structure pour assembler un bloc PONT



Kit suspendu

Structure pour le montage d'un bloc SUSPENDU



CONFIGURATION		LONGUEUR DU BLOC	CODE	€
CENTRALE	MURALE	MODULES	RÉF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
		2M	19044956	-
KORE		2.5M	19044957	-
KORE	KORE	3M	19044958	-
		3.5M	19044959	-
		4M	19044960	-

* Commander 1 unité pour chaque côté du pont, c'est-à-dire 2 unités dans le cas d'un bloc central et 1 unité pour les éléments muraux.

CONFIGURATION		LONGUEUR DU BLOC	CODE	€
TYPE DE BLOC		MODULES	RÉF.	
		2M	19044934	-
		2.5M	19044935	-
	Mural	3M	19044936	-
	KORE	3.5M	19044937	-
		4M	19044938	-
		4.5M	19044939	-
		5M	19044940	-
		5.5M	19044941	-
		6M	19044942	-
		2M	19044945	-
		2.5M	19044946	-
		3M	19044947	-
		3.5M	19044948	-
		4M	19044949	-
	Central	4.5M	19044950	-
	KORE	5M	19044951	-
	KORE	5.5M	19044952	-
		6M	19044953	-

*Le kit comprend une finition latérale avec des panneaux lisses.



* 1M = 1 module = 800mm

SÉRIE 900

Éléments verticaux

Supports

Supports pour éléments verticaux dans les blocs SOL, PONT et SUSPENDU



SUPPORTS	CONFIGURATION	CODE	€
Type	Avec ou sans éléments supplémentaires	Ref.	
Standard	Standard (sans éléments ajoutés)	19095368	-
Profil 100x100 mm	 Standard avec robinet (inclus dans le profil)	19095390	-
	Standard avec prise 220V (incluse dans le profil)	19095369	-
Spécial * pour les machines	 Pour four iKORE 0623	19095391	-
	Pour salamandre	19095392	-

Remarques :

Sélectionner une combinaison de 2 supports. Total = 2 unités/codes, même s'ils sont répétés.

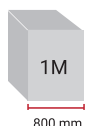
Ne convient pas aux blocs muraux suspendus.

* Doit être placé sur des parties neutres mesurant 1M de part et d'autre.

Racks

Racks pour éléments verticaux dans les blocs SOL, PONT et SUSPENDU

					
BLOC MURAL KORE			BLOC CENTRAL KORE/KORE		
					
LONGUEUR DU BLOC	2 X SUPPORTS STANDARDS		2 X SUPPORTS STANDARDS	1 X SUPPORT STANDARD + 1 X SUPPORT STANDARD	2 X SUPPORTS SPÉCIAUX
MODULES	CODE	€	CODE	CODE	CODE
2M	19096849	-	19096559	-	-
2.25M	19096849	-	19096559	-	-
2.5M	19096852	-	19096116	19104184	-
2.75M	19096852	-	19096116	19104184	-
3M	19096853	-	19096349	19104185	19104186
3.25M	19096853	-	19096349	19104185	19104186
3.5M	19096854	-	19096532	19104187	19104188
3.75M	19096854	-	19096532	19104187	19104188
4M	19096855	-	19096535	19104189	19104190
4.25M	19096855	-	19096535	19104189	19104190
4.5	19096856	-	19096525	19104191	19104192
4.75M	19096856	-	19096525	19104191	19104192
5M	19096858	-	19096526	19104193	19104194



* 1M = 1 module = 800mm

SÉRIE 900

Plinthes

Plinthes modulaires 900

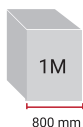
Plinthes pour blocs SOL et PONT



PLINTHE FINITION	BLOC MODULES	HAUTEUR DU DESSUS		CODES		€
		850	900	ÉLECTRIQUE	GAZ*	
0.5M		x		19081991	19081990	-
			x	19100199	19100454	-
0.75M		x		19087898	19087869	-
			x	19100200	19100455	-
1M		x		19081809	19081800	-
			x	19100201	19100456	-
1.25M		x		19087897	19087868	-
			x	19100202	19100457	-
1,5M		x		19081808	19081789	-
			x	19100203	19100458	-
1,75M		x		19087896	19087867	-
			x	19100204	19100459	-
2M		x		19081807	19081788	-
			x	19100205	19100470	-
2.25M		x		19087895	19087866	-
			x	19100433	19100471	-
2,5M		x		19081806	19081787	-
			x	19100434	19100472	-
2,75M		x		19087894	19087865	-
			x	19100435	19100473	-
3M		x		19081805	19081786	-
			x	19100436	19100474	-
3.25M		x		19087893	19087706	-
			x	19100437	19100475	-
3,5M		x		19081804	19081785	-
			x	19100438	19100476	-
3,75M		x		19087892	19087864	-
			x	19100478	19100477	-
4M		x		19081803	19081784	-
			x	19100479	19100490	-
4.25M		x		19087891	19087863	-
			x	19100491	19100492	-
4,5M		x		19081802	19081783	-
			x	19100494	19100495	-
4,75M		x		19087890	19087862	-
			x	19100497	19100498	-
5M		x		19081801	19081782	-
			x	19100499	19100500	-

* Si le bloc est constitué d'une machine à gaz, sélectionner le code indiqué dans la colonne gaz.

* 1M = 1 module = 800mm



Plinthe spéciale pour friteuse en V

Plinthe divisée pour friteuse en V

PLINTHE FINITION	MODEL FRITEUSE EN V	HAUTEUR DU DESSUS		CODES RÉF.	€
		850	900		
	F-(E/G)9123	x		19107373	-
			x	19107374	-



SÉRIE 900

Finitions latérales

Finition latérale pour blocs modulaires 900

Extrémités latérales pour blocs SOL et PONT



FINITION	CONFIGURATION	ÉLÉMENTS VERTICAUX		HAUTEUR DU DESSUS		CÔTÉ		CODE	€
		OUI	NON	850	900	CÔTÉ A	CÔTÉ B	RÉF.	
Revêtement latéral ergonomique/esthétique (+90mm de chaque côté)	Top view: A KORE 900 B Mural		X	X		X		19098884	-
			X	X			X	19098685	-
			X		X	X		19098935	-
			X		X		X	19098913	-
		X		X		X		19098883	-
		X		X			X	19098684	-
		X			X	X		19098934	-
		X			X		X	19098912	-
			X	X		X		19098703	-
			X		X	X		19098931	-
	A KORE 900 A Central	X		X		X		19098037	-
		X			X	X		19098930	-
			X	X		X		19098874	-
			X	X			X	19098817	-
			X		X	X		19098908	-
			X		X		X	19098907	-
		X		X		X		19098203	-
		X		X			X	19098686	-
		X			X	X		19098910	-
		X			X		X	19098909	-
Extrémité plate panneau lisse (+2mm par côté)	Top view: A KORE 900 B Wall		X	X		X		19100019	-
			X	X			X	19100013	-
			X		X	X		19100030	-
			X		X		X	19100018	-
		X		X		X		19099899	-
		X		X			X	19099898	-
		X			X	X		19099913	-
		X			X		X	19099911	-
			X	X		X		19106558	-
			X		X	X		19106559	-
	A KORE 900 A Central	X		X		X		19106601	-
		X			X	X		19106557	-
			X	X		X		19106946	-
			X	X			X	19106949	-
			X		X	X		19106990	-
			X		X		X	19106991	-
		X		X		X		19106992	-
		X		X			X	19106993	-
		X			X	X		19106994	-
		X			X		X	19106995	-

Finition latérale pour blocs suspendus

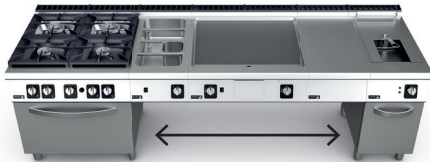
Extrémités latérales pour blocs SUSPENDUS



* Les finitions latérales sont incluses dans les kits d'assemblage SUSPENDUS.

Finitions intérieures pour blocs pont

Extrémités latérales pour blocs intérieurs PONT



CONFIGURATION	HAUTEUR DU DESSUS		CODE	€
PONT BLOCS	850	900	REF.	
	X		19107487	-
		X	19107488	-

* Unitary units per side. Select as many as needed.

Finitions latérales spéciales pour sauteuses inclinables

Extrémités latérales pour les blocs dont les extrémités comportent une sauteuse inclinable

FINITION	CONFIGURATION	ÉLÉMENTS VERTICAUX		HAUTEUR DU DESSUS		CÔTÉ		CODE	€
TYPE DE FINITION	CENTRALE OU MURALE CENTRALE	OUI	NON	850	900	GAUCHE (L)	DROITE (R)	RÉF.	
 Panneau plat Finition lisse (+2mm par côté)	KORE 900 Mural		X	X		X		19081819	-
			X	X			X	19081820	-
		X			X	X		19100194	-
		X			X		X	19100148	-
		X		X		X		19100123	-
		X		X			X	19100121	-
		X			X	X		19100124	-
		X			X		X	19100122	-
	KORE 900 KORE 900 Central		X	X		X		19081819	-
			X	X			X	19081820	-
			X		X	X		19100194	-
			X		X		X	19100148	-
		X		X		X		19100130	-
		X		X			X	19100108	-
		X			X	X		19100131	-
		X			X		X	19100109	-

SÉRIE 900

Accessoires

Accessoires pour fourneaux

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

Accessoires pour friteuses

	DESCRIPTION	CODE	€
	2 petit panier friteuse 15L (125 x 280 x 100 mm)	19078478	-
	1 grand panier friteuse 21L (260 x 330 x 130 mm)	19045077	-

Accessoires pour fry-top

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

Accessoires pour charcoals

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

Accessoires pour marmites

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit deux paniers perforés pour marmites 100 litres	19060752	-
	Kit deux paniers perforés pour marmites 150 litres	19061190	-

Accessoires pour cuiseurs

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

Kit cheminées hautes

DESCRIPTION	CODE	€
 Kit cheminée haute appareils Kore 900 1/4 M	19081001	-
Kit cheminée haute appareils Kore 900 1/2 M	19080999	-
Kit cheminée haute appareils Kore 900 1 M	19080990	-
Kit cheminée haute appareils Kore 900 1 1/2 M	19081000	-

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

Accessoires pour bain maire

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

Machines avec roulettes

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

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

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

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

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

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

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



Série 700

Fourneaux à gaz feux ouverts	063
Fourneaux à gaz demi plaque coup de feu	065
Fourneaux à gaz plaque coup de feu	066
Fourneaux pour paellas	067
Fourneaux électriques	068
Plaques coup de feu électriques	069
Fourneaux à induction	070
Grillades (Fry-tops)	071
Charcoals	073
Cuiseurs à pâtes	075
Marmites	076
Friteuses	077
Chauffe-frites	078
Sauteuses basculantes	079
Bain-marie	080
Éléments neutres	081
Placards	082
Meubles supports réfrigérants	083
Kore 700 blocs	085
Accessoires	091

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

Fourneaux à gaz feux ouverts



Caractéristiques Générales

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

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

FOUR

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

- Deux dimensions de four sont disponibles :

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

Deux choix d'alimentation :

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

piezo-électrique.

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

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES (mm)	BRÛLEURS		FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
				5,25 kW	8 kW	SIZE	POWER (kW)			
À poser										
C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	-
	GN	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	-
	GN	19074760								
C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	-
	GN	19073557								
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	-
	GN	19074761								
C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1.200x730x290	-
	GN	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1.200x730x290	-
	GN	19074763								
Four statique à gaz GN 2/1										
C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	-
	GN	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	-
	GN	19074765								
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074766								
Four à gaz style anglais										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074817								
C-GB761 RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074820								
Four électrique statique GN 2/1										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	-
	GN	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	-
	GN	19074824								

Modèles H : équipés de brûleurs très puissants.

Modèles R : équipés de roues.

Fourneaux à gaz demi plaque coup de feu



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti.
Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Demi plaque coup de feu en fonte de 10 mm d'épaisseur aux bords arrondis avec un foyer de 210 mm de diamètre et une dimension totale de 400 * 580 mm, alimentée par un brûleur de 5.25 KW
- Trois configurations sont proposées :
 - Demi plaque coup de feu à GAUCHE
 - Demi plaque coup de feu à DROITE
 - Demi plaque coup de feu au CENTRE soit 2 feux + demi plaque coup de feu + 2 feux
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité de la distribution thermique sur tout type d'ustensiles, y compris de grandes dimensions, optimisant la production et la qualité du produit fini.
- Deux brûleurs de puissances différentes disponibles:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).

- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Grilles de grande dimension utile: 397 x 290 mm par brûleur.
Distance entre les branches : 75 mm.
Optimisation de l'utilisation des ustensiles : du plus petit 8 cm de diamètre jusqu'au plus grand.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

FOUR

- Le four statique de dimension GN 2/1 en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.
- Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Alimentation gaz : brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple et allumage piezo-électrique.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).
- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.
- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation. Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

- (voir page des accessoires à la fin du chapitre)
- Plaque à griller à placer sur les brûleurs de 5,25 kW.
 - Colonne d'eau.
 - Brass transmitters.

MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS		GRIL 5,25 kW	FOUR 8,6 kW	PUISSANCE TOTALE (kW)	ÉLÉMENT NEUTRE	DIMENSIONS	€
			5,25 kW	8 kW						

À poser

C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Gauche	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Droite	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centre	-	31,75	-	1.200x730x290	-
	GN	19074772								

Avec four

C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Gauche	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Droite	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centre	1	40,35	1	1.200x730x850	-
	GN	19074777								

Fourneaux plaque coup de feu



Caractéristiques générales

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

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

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

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

- Température au centre : 500°C (maximum)
- Température sur les bords : 200°C (maximum) Brûleur et diffuseur à double couronne en fonte garantissant l'uniformité de la répartition thermique.
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui

protectrice contre l'eau et les éclaboussures.

- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

FOUR

- Le four statique de dimension GN 2/1 en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis. Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Alimentation gaz : brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple et allumage piezo-électrique.

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

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

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

Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

MODÈLE	GAZ	CODE	GRIL (mm)	BRÛLEURS 8,4 kW	FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
					DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)			
À poser									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8	800x730x290	-
	GN	19073645							
Avec four									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	16,6	800x730x850	-
	GN	19074767							

Fourneaux à gaz pour paellas



Caractéristiques générales

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

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

FOUR POUR PAELLA

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

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

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

SÉRIE 700

Fourneaux électriques



Caractéristiques générales

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

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

FOUR

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

blindées en acier inoxydable avec commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.

- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).
 - La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.
 - 3 glissières avec système anti-basculer sont fournies en dotation (Espace entre les niveaux de 50 mm).
- Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

Voltage

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

MODÈLE	CODE	PLAQUES		FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	ÉLÉMENT NEUTRE	DIMENSIONS (mm)	€
		(mm)	2,6 kW	DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)				
PLAQUES RONDES									
À poser									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1.200x730x290	-
Avec four									
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1.200x730x850	-
PLAQUES CARRÉES									
À poser									
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
Avec four									
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-

Fourneaux électriques "Coup de feu"



Caractéristiques générales

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

ventilateur interne.

- Indice de protection IPX 5.

- Dimension totale la plaque : 720 * 455 mm.

FOUR

- Le four statique GN 2/1 d'une puissance de 6 kW en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.

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

- Alimentation électrique : résistances blindées en acier inoxydable avec commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.

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

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

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

Voltage

- 400V 3+N. + T

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

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

Fourneaux à induction



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Zones de cuisson délimitées par sérigraphie circulaire de Ø 260 mm, avec une puissance de 5 kW chacune, chauffe très rapide, idéale pour un service à la carte.
- Surface de cuisson en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm.
- Contrôle de cuisson parfait grâce au régulateur d'énergie à 10 niveaux de puissance, permettant de travailler à faible puissance pour des recettes délicates

ou à puissance maximum pour un service rapide.

- Apport d'énergie uniquement dans la zone où est posé le récipient, le reste de la surface vitrocéramique restant froid.
- Fonctionne quand elle détecte la présence d'un récipient de cuisson. Lorsqu'on le retire, elle se coupe.
- En conséquence, cela produit une grande économie d'énergie (la consommation d'énergie se réduit d'environ 50% par rapport aux brûleurs à gaz).
- L'environnement et le milieu de travail est plus confortable, puisque l'énergie est concentrée sur la base du récipient à réchauffer, les irradiations et la dispersion de chauffage sont réduites, et la température de cuisson est atteinte rapidement.
- Sécurité contre la surchauffe. Détection d'erreurs (clignotement de voyants).

- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

Voltage:

400 V 3ph-

Consulter pour d'autres voltages.

MODÈLE	CODE	PLAQUES		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
		(mm)	5,0 kW			
Foyers à induction						
C-I725	19098121	300	2	10,00	400x730x290	-
C-I745	19097584	300	4	20,00	800x730x290	-
Wok						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	-

Grillades (Fry-tops)



Caractéristiques générales

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

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

Version gaz

- Brûleur à double tubulure d'une puissance de 7.5 KW par zone (soit pour un demi-module de 400 mm).
- Allumage des brûleurs par train d'étincelle, disposant aussi d'un accès pour allumage manuel.
- Modèle gaz avec contrôle thermostatique de la température entre 80°C et 300 °C ou avec fonctionnement avec sécurité avec thermocouple.

Version électrique

- Résistances blindées en acier inoxydable d'une puissance de 5 KW.
- Contrôle de la température entre 80°C et 300°C par thermostat.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. + T

Consulter pour d'autres voltages.



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

MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUE				PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TYPE	ZONES	(mm)	dm²			
🔥 FRY TOPS À GAZ									
Vanne max-min									
	LPG	19101392	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101409							
	LPG	19101391	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101410							
	LPG	19101405	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101491							
	LPG	19101408	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101412							
	LPG	19101413	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101414							
Contrôle thermostatique									
	LPG	19101249	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101415							
	LPG	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101416							
	LPG	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101404							
	LPG	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101411							
	LPG	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101418							
Contrôle thermostatique et plaque en chrome									
	LPG	19101394	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101395							
	LPG	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101401							
	LPG	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101400							
	LPG	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101402							
	LPG	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101403							
🔌 FRY TOPS ÉLECTRIQUES									
Contrôle thermostatique									
	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	-	19101247	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
Contrôle thermostatique et plaque en chrome									
	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	-	19101424	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-

Charcoals



Caractéristiques générales

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

MODÈLES ÉLECTRIQUES À POSER

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

MODÈLES ÉLECTRIQUES DE SOL

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

MODÈLES À GAZ À POSER

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

MODÈLES À GAZ DE SOL

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

ACCESSOIRES EN OPTION :

(Voir page des accessoires à la fin du chapitre)



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



Raclette spéciale sur les modèles de grill en acier

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES					PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSION (mm)	€
			TYPE	ZONES	QUANTITÉ	(mm)	dm²			

GRILS À GAZ

À poser										
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Aço macio	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Aço macio	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074783								
SOL										
B-G7051 I	LPG	19078755	Inox	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Aço macio	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Inox	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Aço macio	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081700								

GRILS ÉLECTRIQUES

À poser										
B-E705	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	-
B-E710	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	-

Cuiseurs à pâtes



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage de fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves intégrées au plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-316L de 1,5 mm d'épaisseur.
- Cuves de dimensions GN 2/3, d'une capacité de 26 litres.
- Cuves de dimensions GN 1/1, d'une capacité de 40 litres.

Dotation standard:

- Modèles 26 L : 2 paniers type 1/3 par cuve.
- Modèles 40 L : 3 paniers type 1/3 par cuve.
- Kit en option de paniers type 1/4 et type 1/6.
- Remplissage de la cuve par électrovanne d'entrée avec commutateur à deux positions: vitesse de remplissage moyenne et vitesse élevée.
- Vidange de la cuve par robinet mécanique de

vidange résistant aux températures élevées, avec déversoir de sécurité.

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

MODÈLES À GAZ

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

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

MODÈLES ÉLECTRIQUES

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

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Kit de 6 paniers 1/6 carrés.
- Kit de 6 paniers 1/6 ronds.
- Kits de 4 paniers 1/4.
- Kit de 2 paniers 1/2.

MODÈLE	GAZ	CODE	CUVES			PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			QUANTITÉ	TAILLE	PANIER(S) (1/3)			
🔥 Cuiseurs à pâtes à gaz								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	-
	GN	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	-
	GN	19074729						
CP-G7140	LPG	19098553	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19098554						
CP-G7240	LPG	19098555	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19098556						
🔌 Cuiseurs à pâtes électriques								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	-
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	-
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	-
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	-

Marmites



Caractéristiques générales

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

MODÈLE CHAUFFE DIRECTE

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

MODÈLE BAIN-MARIE

- Chambre de bain-marie entourant la cuve, avec un système de remplissage automatique.
- Contrôle automatique du niveau de la chambre avec triple sécurité : pressostat pour contrôle de pression de la chambre, thermostat limiteur de surchauffe dans la chambre et soupape de sécurité en cas de surpression.
- Purge automatique de la chambre.
- Le chauffage effectué au fond de la marmite agit sur l'eau qui se trouve dans la chambre qui l'entoure, de sorte que la vapeur produite saturée à une température de 107 °C chauffe uniformément le fond et les côtés de la cuve.

MODÈLE À GAZ

- Brûleur tubulaire à haut rendement, fabriqué en acier inoxydable, à combustion optimisée.
- Contrôle par régulateur d'énergie et par pressostat, ce qui permet une consommation d'eau et d'énergie moins importante.
- Allumage du brûleur par un train d'étincelles.
- Alimentation électrique : 230 V 1N 50 Hz

MODÈLE ÉLECTRIQUE

- Chauffage par résistance placée sur la partie inférieure de la chambre bain-marie.
- Contrôle de chauffage par un régulateur d'énergie et pressostat.
- Voltage : 400 V 3+N. + T

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

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

Friteuses

RÉSISTANCES INTERNES



Caractéristiques générales

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

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

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

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

Paniers inclus :

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

ACCESSOIRES EN OPTION :

(Voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Friteuses de 15 litres : petit panier (125 x 280 x 100 mm).

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

SÉRIE 700

Chauffe-frites



Caractéristiques générales

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

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

Sauteuses basculantes



Caractéristiques générales

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

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

Version gaz

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

Version électrique

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

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. + T

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

MODÈLE	HZ	CODE		SYSTÈME D'ÉLEVATION	TYPE DE CUVE	CAPACITÉ (L)	SUPERFICIE		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		LPG	GN				(mm)	(dm²)			
Poêle basculante à gaz											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manuel	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	-
Poêle basculante électrique											
SB-E710	-	19057670		Manuel	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	-

SÉRIE 700

Bain-marie



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304, pouvant accueillir des bacs Gastronorm d'une profondeur de 150 mm.
Demi-module 400 mm: capacité 17 L
GN 1/1
Module 800 mm : capacité 30 L
GN 2/1
- Régulation de la température de l'eau par thermostat, entre 30 et 90 °C.

- Évacuation simple de la cuve par extraction du tube déversoir.
 - Commandes avec base d'appui protectrice et système anti-infiltrations de l'eau.
 - Indice de protection IPX5.
 - Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- MODÈLES À GAZ :**
- Chambre de combustion isolée, ce qui réduit le réchauffement des composants.
 - Brûleur en acier inoxydable, à haute efficacité, situé à l'extérieur de la cuve.
 - Allumage électronique par piezo électrique.
 - Tube/Tuyau Accès pour allumage manuel.

- Aucune installation électrique n'est requise.

MODÈLES ÉLECTRIQUES :

- Résistances en acier inoxydable AISI-304 situées à l'extérieur de la cuve.
- Thermostat de sécurité.

EQUIPEMENT STANDARD

- 2 traverses pour l'appui des récipients Gastronorm.

- Bacs non compris.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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

BM 705

1/6	1/6	1/3	1/6	1/6	1/3
1/3		2/3	1/6	1/6	1/3
1/3			1/6	1/6	1/3

BM 710

1/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6	1/3	1/3
2/3	2/3	1/6	1/6	1/6	1/6	1/3	1/3
		1/6	1/6	1/6	1/6	1/3	1/3

MODÈLE	GAZ	CODE	CUVE		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TAILLE	VOLUME (L)			

Bain-marie à gaz*

BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	-
	GN	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	-
	GN	19074727					

Modules électriques bain-marie

BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	-
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	-

(*): Vérifiez la disponibilité sur d'autres fréquences.

Éléments neutres



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Trois versions sont proposées : 200 mm,

400 mm (demi-module) et 800 mm (un module).

- Produit prédisposé pour adapter un robinet de remplissage ou une colonne d'eau à l'arrière.

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

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

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

SÉRIE 700

Placards



Caractéristiques générales

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

MODÈLE	CODE	PORTES EN OPTION (NON COMPRIS)	TIROIRS	GLISSIÈRES (5 NIVEAUX)	DIMENSIONS (mm)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x600	-
MB-705	19057229	1	-	-	400x660x600	-
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x600	-
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x600	-
MB-710	19057290	2	-	-	800x660x600	-
MB-715	19057291	3	-	-	1.200x660x600	-

Kits pour meubles bas

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

Meubles supports réfrigérants



Caractéristiques générales

- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire.
- Isolation en polyuréthane haute densité (40 kg/m³), d'une épaisseur de 50 mm, sans CFC et injectée à haute pression.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Commande électronique avec affichage numérique intuitif et fonction d'économie d'énergie pour assurer un contrôle optimal du stockage des produits.
- Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, longitudinale, robuste et parfaitement intégrée, qui assure une ouverture pratique et empêche l'accumulation de poussière et de saleté.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être réglée individuellement (130 mm - 200 mm) pour faciliter le nettoyage.
- Fond intérieur embouti avec des bords arrondis, pour faciliter les opérations de nettoyage et réduire les éventuels pièges à saletés. Drainage intégré pour éliminer le liquide résiduel à l'intérieur des unités.
- 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.
- Connexion électrique 220V-240V 1~

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DÉGIVRAGE	GAS	PUISSANCE DE REFRIGÉRI- SÉMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	FRÉQUENCE	RÉFÉRENCE	€
Modèles avec portes												
CCP7-2G	1.200 x 630 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089620	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19098211	-
CCP7-3G	1.600 x 630 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089623	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099284	-
Modèles avec tiroirs 2x GN 2/3												
CCP7-2G W	1.200 x 630 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089621	-
					R-290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19095269	-
CCP7-3G W	1.600 x 630 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089624	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097128	-
Modèles avec tiroirs 2x 4/3												
CCP7-2G W2	1.200 x 630 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089622	-
					R-290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19100872	-

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



Configuration et finitions

KORE Modulaire 700

Blocs configurables KORE 700



TYPE DE BLOC	CONFIGURATION		KITS D'ASSEMBLAGE	ÉLÉMENTS VERTICAUX			FINITIONS LATÉRALES		PLINTHE	
CUISINE	MURALE	CENTRALE	STRUCTURE SUPPLÉMENTAIRE	« SUPPORTS STANDARD »	SUPPORTS POUR MACHINES	RACKS	REVÊTEMENT LATÉRAL	PANNEAU PLAT	STANDARD	SPÉCIAL
		KORE								
	KORE	KORE		KORE	KORE	KORE				
SOL										
	700	700/700 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
PONT										
	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
SUSPENDU										
	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	.	-	o

-: Non nécessaire

x: Obligatoire

o: En option

•: De série

*: Consulter

SÉRIE 700

Kit di montaggio

Kit blocco ponte

Struttura per il montaggio di un blocco PONTE



CONFIGURATION		LONGUEUR DU BLOC	CODE	€
CENTRALE	MURALE	MODULES	RÉF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
		2M	19105154	-
KORE		2.5M	19105155	-
KORE	KORE	3M	19105156	-
		3.5M	19105157	-
		4M	19105158	-

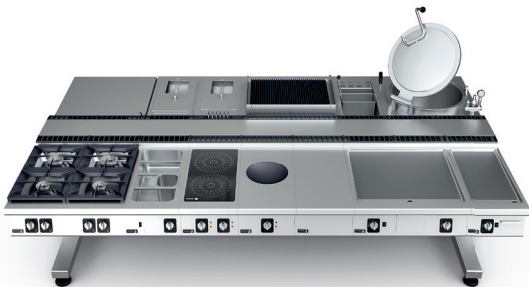
* Commander 1 unité pour chaque côté du pont, c'est-à-dire 2 unités dans le cas du bloc central et 1 unité pour les blocs muraux.



* 1M = 1 module = 800mm

Kit blocco sospeso

Struttura per il montaggio di un blocco SOSPESO



CONFIGURATION		LONGUEUR DU BLOC	CODE	€
TYPE DE BLOC		MODULES	RÉF.	
		2M	19076826	-
		2.5M	19076827	-
	Mural	3M	19076828	-
	KORE	3.5M	19076829	-
		4M	19076830	-
		4.5M	19076831	-
		5M	19076832	-
		5.5M	19076833	-
		6M	19076834	-
		2M	19076836	-
		2.5M	19076837	-
		3M	19076838	-
		3.5M	19076839	-
		4M	19076840	-
	Central	4.5M	19076841	-
	KORE	5M	19076842	-
	KORE	5.5M	19076843	-
		6M	19076844	-

*Le kit comprend une finition latérale avec des panneaux lisses.

SÉRIE 700

Éléments verticaux

Supports

Support pour éléments verticaux sur blocs au SOL, blocs PONT et blocs SUSPENDUS



SUPPORTS	CONFIGURATION	CODE	€
Tipo	Avec / sans compléments supplémentaires	Ref.	
Standard Colonne/profil 100x100 mm	Simple (sans ajouts)	19095368	-
	Robinet (inclus dans la colonne)	19095390	-
	Prise 220V (incluse dans la colonne)	19095369	-
Spécial * machines	Fours iKORE 0623	19095391	-
	Salamandre	19095392	-

Remarques :

Sélectionner une combinaison de 2 supports. Total = 2 unités/codes, même en cas de répétition.

Ne convient pas aux blocs suspendus muraux.*** Doit être installé sur des éléments neutres 1M de chaque côté.**

Grilles

Grilles éléments verticaux sur blocs au sol, blocs PONT et blocs SUSPENDUS

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

BLOC KORE MURAL			BLOC KORE/KORE CENTRAL					
LONGUEUR DU BLOC			2 X SUPPORT STANDARD		1 X SUPPORT STANDARD + 1 X SUPPORT SPÉCIAL		2 X SUPPORT SPÉCIAL	
MODULES	CODE	€	CODE	€	CODE	€	CODE	€
2M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.25M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.5M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
2.75M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
3M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.25M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.5M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
3.75M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
4M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.25M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.5	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
4.75M	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
5M	19096858	-	19096526	-	19104193	-	19104194	-



* 1M = 1 module = 800mm

SÉRIE 700

Plinthes

Plinthes modulaires 700

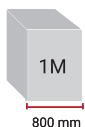
Plinthe avant pour blocs SOL et blocs PONT



PLINTHES	BLOC	HAUTEUR DESSUS		CODES		€
FINITION	MODULES	850	900	ÉLECTRIQUE	GAZ *	
	0.5M	x		19081991	19081990	-
			x	19100199	19100454	-
	0.75M	x		19087898	19087869	-
			x	19100200	19100455	-
	1M	x		19081809	19081800	-
			x	19100201	19100456	-
	1.25M	x		19087897	19087868	-
			x	19100202	19100457	-
	1,5M	x		19081808	19081789	-
			x	19100203	19100458	-
	1,75M	x		19087896	19087867	-
			x	19100204	19100459	-
	2M	x		19081807	19081788	-
			x	19100205	19100470	-
	2.25M	x		19087895	19087866	-
			x	19100433	19100471	-
	2,5M	x		19081806	19081787	-
			x	19100434	19100472	-
	2,75M	x		19087894	19087865	-
			x	19100435	19100473	-
	3M	x		19081805	19081786	-
			x	19100436	19100474	-
	3.25M	x		19087893	19087706	-
			x	19100437	19100475	-
	3,5M	x		19081804	19081785	-
			x	19100438	19100476	-
	3,75M	x		19087892	19087864	-
			x	19100478	19100477	-
	4M	x		19081803	19081784	-
			x	19100479	19100490	-
	4.25M	x		19087891	19087863	-
			x	19100491	19100492	-
	4,5M	x		19081802	19081783	-
			x	19100494	19100495	-
	4,75M	x		19087890	19087862	-
			x	19100497	19100498	-
	5M	x		19081801	19081782	-
			x	19100499	19100500	-

* Si le bloc est constitué d'un appareil à gaz, sélectionner le code indiqué dans la colonne gaz.

* 1M = 1 module = 800mm



Kit suspendu

Structure pour monter un bloc SUSPENDU

PLINTHES	MODÈLE	HAUTEUR DESSUS		CODE	€
FINITION	FRITEUSE V	850	900	RÉF.	
	F-(E/G)9123	x		19107373	-
			x	19107374	-

SÉRIE 700

Finitions latérales

Finition latérale pour blocs modulaires 700

Extrémités latérales pour blocs SOL et PONT



FINITION	CONFIGURATION	ÉLÉMENTS VERTICAUX		HAUTEUR DU DESSUS		CÔTÉ		CODE	€
		OUI	NON	850	900	CÔTÉ A	CÔTÉ B		
Revêtement latéral ergonomique/esthétique (+90mm de chaque côté)	BLOC MURAL OU CENTRAL		X	X		X		19098681	-
			X	X			X	19098680	-
		Vue de dessus :			X	X		19097858	-
			X		X		X	19097898	-
		A	KORE 700	B		X		19098882	-
							X	19098706	-
					X	X		19098932	-
					X		X	19098911	-
		A	KORE 700	A	X	X		19098705	-
					X	X		19098898	-
					X	X		19097849	-
					X	X		19099427	-
	A	KORE 900	B	Central	X	X		19098874	-
					X	X		19098817	-
					X	X		19098908	-
					X	X		19098907	-
					X	X		19098203	-
					X	X		19098686	-
					X	X		19098910	-
					X	X		19098909	-
					X	X		19100012	-
					X	X		19099919	-
					X	X		19100015	-
					X	X		19100014	-
Extrémité plate panneau lisse (+2mm par côté)	A	KORE 700	A	Central	X	X		19099893	-
					X	X		19099891	-
					X	X		19099894	-
					X	X		19099892	-
					X	X		19106940	-
					X	X		19106941	-
					X	X		19106942	-
					X	X		19106943	-
					X	X		19106946	-
					X	X		19106949	-
					X	X		19106990	-
					X	X		19106991	-
	A	KORE 900	B	Central	X	X		19106992	-
					X	X		19106993	-
					X	X		19106994	-
					X	X		19106995	-
					X	X		19106995	-
					X	X		19106995	-

Finition latérale pour blocs suspendus

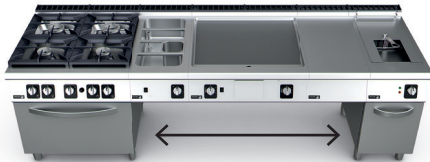
Extrémités latérales pour blocs SUSPENDUS



* Les finitions latérales sont incluses dans les kits d'assemblage SUSPENDUS.

Finitions intérieures pour blocs pont

Extrémités latérales pour blocs intérieurs PONT



CONFIGURATION	HAUTEUR DU DESSUS		CODE	€
BLOCS PONT	850	900	REF.	
	x		19107489	-
	x		19107510	-

*Pièces unitaires unitaires par côté. Sélectionnez-en autant que nécessaire.

Finitions latérales spéciales pour sauteuses inclinables

Extrémités latérales pour les blocs dont les extrémités comportent une sauteuse inclinable

FINITION	CONFIGURATION	ÉLÉMENTS VERTICAUX		HAUTEUR DU DESSUS		CÔTÉ		CODE	€
TYPE DE FINITION	CENTRALE OU MURALE CENTRALE	SI	NO	850	900	GAUCHE (L)	DROITE (R)	REF.	
 L R Panneau plat Finition lisse (+2mm par côté)	KORE 700 Mural		X	X		X		19081815	-
			X	X			X	19081816	-
			X		X	X		19100086	-
			X		X		X	19100085	-
		X		X		X		19100039	-
		X		X			X	19100037	-
		X			X	X		19100120	-
		X			X		X	19100038	-
	KORE 700 Central		X	X		X		19081815	-
			X	X			X	19081816	-
			X		X	X		19100086	-
			X		X		X	19100085	-
		X		X		X		19100034	-
		X		X			X	19100032	-
		X			X	X		19100035	-
		X			X		X	19100033	-

SÉRIE 700

Accessoires

Accessoires pour fourneaux

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

Accessoires pour friteuses

	DESCRIPTION	CODE	€
	Petit panier friteuse 15L	19078478	-

Accessoires pour Fry-top

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

Accessoires pour charcoals

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

Accessoires pour bain-marie

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit robinet de remplissage KORE	19074221	-

Machines à roulettes

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit 4 roulettes KORE	19044983	-
	Kit 2 roulettes fixes KORE	19044985	-

Accessoires pour cuiseurs

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

Kit cheminées hautes

DESCRIPTION	CODE	€
 Kit cheminée haute appareils Kore 700 1/4 M	19081053	-
Kit cheminée haute appareils Kore 700 1/2 M	19081052	-
Kit cheminée haute appareils Kore 700 1 M	19081051	-
Kit cheminée haute appareils Kore 700 1 1/2 M	19081054	-

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

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

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

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

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

DESCRIPCION	CÓDIGO	BM-E 700.900	FT-E 705.905	FT-E 710.910	B-E9051	B-E9101	FE 7 UNE CUVE	FE 7 DEUX CUVES	SP-E 710 MANUEL	CP-E 7.9 UNE CUVE	CP-E 7.9 DEUX CUVES	ME 710	FE 9 UNE CUVE	FE 9 DEUX CUVES	SP-E 91X MANUEL	ME 900	SP-E 91 MOTORISÉS	€
Kit Bateau 16A	19087491	1	1	2														-
Kit bateau 16 A avec régulateur d'énergie	19089410				1	2												-
Kit Bateau 20A	19087492						1	2	1									-
Kit bateau 20A avec régulateur d'énergie	19087493									1	2	1						-
Kit bateau 40A	19087494												1	2				-
Kit bateau avec transformateur	19057294														1	1	1	-
230 III - Transformation A 230 V triphasé sans neutre	(*)																	-
230 1N- Transformation A 230 V monophasé	(*)																	-

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



Cuisson Indépendante

Cuisinières à gaz.....	095
Réchauds à casseroles.....	095
Friteuses.....	096
Friteuses pour snacks.....	096
Fry-tops.....	097
Salamandres.....	098
Grillades	099
— Gril basque	099
— Robatas	100

Les appareils à gaz sont conçus pour un branchement aux pressions indiquées:

- GLP: 37 g/cm²

- Gaz Naturel: 20 g/cm²

Cuisinières à gaz



Caractéristiques générales

- Dessus en acier inoxydable estampé.
- Grille double et brûleurs nickelés.
- Dimensions du double gril : 286 x 533 mm.
- Brûleurs ouverts, l'un de 3,5 kW et l'autre de 6 kW, valve de sécurité et thermocouples.
- Commandes avec base de support protectrice et système de prévention des infiltrations d'eau.
- Accès aux composants par l'avant.
- Option four à gaz mesurant 450x420x300 mm avec brûleur tubulaire 5.2, flamme pilote et thermocouple.
- Température contrôlée par vanne thermostatique (110 – 310 °C).

FOURNITURE	MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS	FOUR	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
 Cuisinières à gaz	CI-CG604T 2	LPG	19102772	2	-	9,5	400x650x290	-
		NG	19102806					
	CI-CG606T 4	LPG	19102674	4	-	19	600x650x290	-
		NG	19102805					
	CI-CG606O 4	LPG	19102642	4	1	19 + 5,2	600x650x850	-
		NG	19102804					

Réchaud à gaz



Caractéristiques générales

- Brûleur à double couronne en fonte.
- Grille en fonte émaillée.
- Pilote d'allumage.
- Thermocouple de sécurité.

FOURNITURE	MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS	CONSUMPTION (KCAL/H)	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
 Réchauds à casseroles	CI-HPG 1	LPG	19102935	1	11.700	11,6	590x590x400	-
		NG	19102956					

Friteuses



Caractéristiques générales

- Bac embouti en acier inoxydable intégré dans la plaque supérieure en acier inoxydable.
- Contrôle thermostatique de la température entre 60 et 200 °C.
- Thermostat de sécurité.
- Modèles à gaz : allumage automatique des brûleurs par vanne électromagnétique avec veilleuse et thermocouple.
- Modèles électriques : résistance pivotant facilitant le nettoyage de l'intérieur de la cuve.
- Robinet à levier pour vider le puits situé dans le panneau de commande.
- Dimensions du panier : 200 x 250 x 100 mm.
- Couvercle intégré.
- Commandes avec base de support protectrice et système de prévention des infiltrations d'eau.
- Alimentation standard pour les versions électriques 400V 3+N

FOURNITURE	MODÈLE	GAZ	CODE	RÉSERVOIRS X VOLUME	PANIER	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
	Friteuses à gaz	CI-FG604T 18	LPG 19103128	1 x 8l	1	7	400x650x290	-
			NG 19103129					
		CI-FG606T 28	LPG 19103250	2 x 8l	2	14	600x650x290	-
			NG 19103251					
	Friteuses électriques	CI-FE604T 18	- 19103252	1 x 8l	1	6	400x650x290	-
		CI-FE606T 28	- 19103253	2 x 8l	2	12	600x650x290	-

Friteuses électriques sur table



Caractéristiques générales

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

MODÈLE DE BUREAU:

- Thermostat de sécurité. Micro-contact de sécurité.

MODÈLE DE PIÉDESTAL:

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

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

Fry-tops



Caractéristiques générales

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

FOURNITURE	MODÈLE	GAZ	CODE	Hz	PLAQUE			PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€	
					ZONES	TYPE	SURFACE dm2				
Fry-tops à gaz	Contrôle par thermostat (100 à 300°C)										
	CI-FTG604T 1 S	LPG NG	19102967 19106482	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-	
	CI-FTG604T 1 R	LPG NG	19106483 19106484	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-	
	CI-FTG608T 2 S	LPG NG	19103041 19106537	50	2	S	30	15	800x650x290	-	
	CI-FTG608T 2 R	LPG NG	19106538 19106539	50	2	R	30	15	800x650x290	-	
	CI-FTG608T 2 SR	LPG NG	19106540 19106541	50	2	SR	30	15	800x650x290	-	
	Modèles avec vanne de gaz max-min (uniquement pour les plaques en acier doux)										
	CI-FTG604T 1 V S	LPG NG	19103419 19106485	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-	
	CI-FTG604T 1 V R	LPG NG	19106534 19106536	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-	
	CI-FTG608T 2 V S	LPG NG	19103418 19106542	50	2	S	30	15	800x650x290	-	
	CI-FTG608T 2 V R	LPG NG	19106543 19106544	50	2	R	30	15	800x650x290	-	
	CI-FTG608T 2 V SR	LPG NG	19106546 19106547	50	2	SR	30	15	800x650x290	-	
	Contrôle par thermostat (100 à 300°C) et plaque chauffante en chrome										
	CI-FTG604T 1 C S	LPG NG	19106575 19106576	50	1	C S	20	7,5	400x650x290	-	
	CI-FTG604T 1 C R	LPG NG	19106577 19106579	50	1	C R	20	7,5	400x650x290	-	
	CI-FTG608T 2 C S	LPG NG	19106580 19106581	50	2	C S	30	15	800x650x290	-	
	CI-FTG608T 2 C R	LPG NG	19106582 19106583	50	2	C R	30	15	800x650x290	-	
	CI-FTG608T 2 C SR	LPG NG	19106584 19106585	50	2	C SR	30	15	800x650x290	-	
	Fry-tops électriques	Contrôle par thermostat									
		CI-FTE604T 1 S	-	19103030	50/60	1	S	20	5	400x650x290	-
		CI-FTE604T 1 R	-	19106551	50/60	1	R	20	5	400x650x290	-
CI-FTE608T 2 S		-	19103402	50/60	2	S	30	10	800x650x290	-	
CI-FTE608T 2 R		-	19106563	50/60	2	R	30	10	800x650x290	-	
CI-FTE608T 2 SR		-	19106574	50/60	2	SR	30	10	800x650x290	-	
Contrôle par thermostat et plaque chauffante en chrome											
CI-FTE604T 1 C S		-	19106586	50/60	1	C S	20	5	400x650x290	-	
CI-FTE604T 1 C R		-	19106587	50/60	1	C R	20	5	400x650x290	-	
CI-FTE608T 2 C S		-	19106588	50/60	2	C S	30	10	800x650x290	-	
CI-FTE608T 2 C R		-	19106589	50/60	2	C R	30	10	800x650x290	-	
CI-FTE608T 2 C SR	-	19106590	50/60	2	C SR	30	10	800x650x290	-		

Salamandres



Salamandres ultrarapides

- Uniformité parfaite de la cuisson, garantie par les déflecteurs redessinés et un positionnement parfait.
- 20 secondes pour atteindre la température maximale à partir de l'allumage ; max. 5 secondes en cours de fonctionnement.
- Plateaux et grilles amovibles en acier chromé pour la récupération des jus, avec poignées athermiques.
- Montage mural possible.
- Panneau de commande redessiné pour une fonctionnalité maximale.
- Poignée isolée avec entretoise en bakélite et blindage amélioré des surfaces externes.
- Les modèles à contact sont équipés d'une barre de détection de plaque pour la mise en marche et l'arrêt automatiques.

MODEL	CODE	GRILLES		TENSION	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		ZONES DE CUISSON	CUISSON (mm)				
SEQ 60-4	19107720	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	-
Contact models*							
SEQ 60-4 T	19107717	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	-

* Les salamandres contact ultrarapides offrent des performances maximales grâce à la cuisson infrarouge générée par des résistances en tungstène et protégée par une plaque en vitrocéramique. Parfaites pour une utilisation intensive, répondant aux exigences les plus élevées en matière de vitesse et d'efficacité, elles sont idéales pour les chefs exigeants et soucieux de leur consommation d'énergie.

Salamandres classiques



- Acier inoxydable AISI 304 satiné.
- Éléments chauffants basculants en Incoloy faciles à nettoyer dans la partie supérieure du plateau mobile.
- Les bacs de récupération et les grilles chromées sont amovibles et dotés d'une poignée résistante à la chaleur.
- Possibilité de fixation au mur.
- Meilleure convivialité grâce au panneau de contrôle remanié.
- Poignée isolée par une entretoise en bakélite et un blindage renforcé des surfaces pour une grande sécurité.
- Version salamandre compacte à zone unique SEC 40 ou double zone de cuisson sur les modèles SEC 60.

MODEL	CODE	GRILLES		TENSION	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		ZONES DE CUISSON	CUISSON (mm)				
SEC 40-0	19107712	1	400x350	220-240 1~	2	400x550x500	-
SEC 60-4	19107716	2	600x350	380-415 3N~	4	600x550x500	-



Salamandres légères

- Acier inoxydable AISI 430.
- Couvercle mobile avec coins soudés à 90°.
- Poignée en plastique avec base phénolique (bakélite)
- Éléments chauffants inclinables et faciles à nettoyer.
- Bacs de récupération des sauces et grilles amovibles en acier chromé
- Les bacs de récupération et les grilles chromées sont amovibles pour le nettoyage.
- Deux zones de cuisson indépendantes.

MODEL	CODE	GRILLES		TENSION	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		ZONES DE CUISSON	CUISSON (mm)				
SEL 60-4	19107719	2	600x350	400 2N~	4,0	600x450x500	-



Accessoires

Support pour salamandres à montage mural

MODEL	CODE	€
SS-60	19036364	-

Cuisiner à la braise | Gril basque



Caractéristiques générales

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

possible de plinthe au pied du mur.

- Meuble avec revêtement en acier inoxydable jusqu'au sol.
- Équipé de 4 pieds réglables en hauteur et 4 roulettes.
- Paroi arrière pour cacher le système de guidage et apporter une finition plus facile à nettoyer. Comprend un guidage du gril, un système de contrepoids et le gril fixe supérieur.
- Ventilations sur la partie supérieure pour une diffusion optimale de la température.
- Gril fabriqué en acier inoxydable.
- Gril de cuisson réglable en hauteur grâce à une manivelle sur la partie avant, permettant la cuisson à différentes intensités afin d'obtenir le point de cuisson parfait. Comprend un contrepoids pour alléger l'actionnement de réglage.
- Gril de grandes dimensions pour une meilleure polyvalence.
- Comprend un plateau récupérateur de graisses, facilement démontable sans outils.
- Le gril est incliné à 5°. Cela permet le glissement de la graisse par capillarité tout le long du gril jusqu'au plateau récupérateur de graisses. La chute de graisse sur les braises, la production de flambées et l'altération de la cuisson sur l'aliment sont ainsi évitées.
- Comprend un deuxième gril fixe sur la partie supérieure pour tempérer le produit.
- Tous les grils sont démontables, afin de faciliter le nettoyage.

Accessoires en option:

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

	MODÈLE	CODE	GRIL DIMENSIONS (mm)	PUISSANCE EN CHARBON ÉQUIVALENTE (kW)	CONNEXION ÉLECTRIQUE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
	BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	0,025	800x870x1.500	-
	BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	0,05	1.600x870x1.500	-

Accessoire : Chariot pour charbon

	MODÈLE	CODE	CAPACITÉ (LIT.)	DIMENSIONS (mm)	€
	CBGF	19048692	48	370x380x536	-

Cuisiner à la braise | Robatayaki



Caractéristiques générales

- Dans la cuisine japonaise, robatayaki fait référence à la cuisine préparée face aux clients, où les ingrédients, placés normalement sur des brochettes, sont cuisis lentement au gril sur des braises de charbon, de manière similaire au barbecue.
- Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur, avec des bords arrondis pour un nettoyage facile.
- Bord qui ressort afin de permettre la cuisson au ras du barbecue, sans sur-structure.
- Base en acier réfractaire de grande épaisseur pour supporter le charbon, avec des perforations pour améliorer la circulation de l'air et permettre une meilleure combustion.
- Sorties dans la cuve afin de faciliter le retrait des cendres.
- Cuve isolée avec 30 mm de laine de roche afin d'éviter les pertes de température et améliorer l'ergonomie de travail.
- Structure extérieure séparée de la cuve, en acier inoxydable, avec des perforations afin de permettre un flux d'air externe qui améliore la dissipation de chaleur.
- Comprend 1 ou 2 tiroirs pour la récupération des cendres.

Modèle meuble central

- Robata sur meuble en acier inoxydable pour un usage indépendant.
- Permet de travailler des deux côtés.
- Zone du plan de travail libre de 150 mm de chaque côté de la robata, pour travailler.
- Pourvue de 4 roues (deux avec frein).
- Comprend un cadre à abattants latéralement pour le logement des cuves gn 1/9.
- Compte avec deux tiroirs de grande taille munis de guides renforcés, pour une utilisation polyvalente.
- Sur-structure avec profilé en acier inoxydable à 3 niveaux différents.
- 82 Mm pour cuisson
- 239 Mm pour cuisson lente du milieu
- 396 Mm pour maintenir/préchauffer le produit.
- Comprend des supports réglables à distance pour placer des brochettes de différentes longueurs.
- La sur-structure est démontable, sans besoin d'outils, permettant une cuisson au ras du barbecue.

Modèle de table

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

Accessoires:

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

	MODÈLE	CODE	GRIL DIMENSIONS (mm)	NIVEAUX DE LA SUR-STRUCTURE	PUISSANCE EN CHARBON EQUIVALENTE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
	RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590x450x330	-
	RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107x450x330	-
	RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107x850x900	-

Accessoires

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



Appareils de grande production

Marmites	103
Marmites cylindriques fixes	103
Marmites cylindriques fixes avec mélangeur...	105
Marmites cylindriques basculantes.....	107
Marmites rectangulaires fixes	109
Marmites rectangulaires fixes Gastronorm.....	111
Marmites rectangulaires basculantes automatiques avec mélangeur et moniteur PLC	113
Poêles basculantes	115
Poêles basculantes simples motorisées	115
Poêles basculantes automatiques sur châssis	117
Cuiseurs automatiques.....	119

Marmites cylindriques fixes



Caractéristiques générales

- Marmite avec structure et récipient cylindrique, adaptée pour être positionnée dans des zones de passage aux dimensions réduites où les appareils avec des bords et des surfaces angulaires peuvent créer des problèmes d'ergonomie et de mouvement, permettant ainsi de travailler confortablement de différents endroits.
- Cuve avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10, convenant également pour des produits particulièrement acides.
- Parois en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10. Double paroi en versions indirectes.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, ressorts d'équilibre et poignée athermique.
- Structure portante en acier inoxydable AISI 304.
- Revêtements extérieurs en AISI 304 satiné.
- Dispose de pieds réglables en acier inoxydable.
- Isolation thermique garantie par les panneaux en fibre céramique de haute densité.
- Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible.

- Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour la vidange de l'air de la chambre pour la dépressurisation pendant le chauffage.
- L'eau est introduite dans la cuve par un robinet de remplissage, avec sortie orientable.
- Chauffage :
GAZ :
 - Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
 - Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Grille d'évacuation des fumées.
 - Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).
- ÉLECTRIQUE INDIRECT :
 - Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.

- Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
- Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.

VAPEUR INDIRECTE :

- Chauffage à vapeur (du réseau de l'utilisateur) au moyen d'une vanne de régulation qui permet d'introduire progressivement la vapeur dans la chemise.
- Appareils à chauffage indirect : contrôle de la pression dans la double paroi par la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, la soupape de dépression manuelle et le manomètre.
- Les versions à pression ou autoclave permettent d'accélérer les cycles de cuisson effectués la journée. Elles sont équipées de joint d'étanchéité en silicone alimentaire et de brides pour une fermeture hermétique, et d'une soupape de sécurité calibrée à 0,05 bar.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
MARMITES CYLINDRIQUES À GAZ					
Gaz à chauffage direct					
MCG-300	19003043	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gaz à chauffage direct à pression					
MCG-300 A	19003041	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gaz à chauffage indirect					
MCIG-200	19003078	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gaz à chauffage indirect à pression					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1.390x1.479x1.020	-
MARMITES CYLINDRIQUES ÉLECTRIQUES					
Électriques à chauffage indirect					
MCIE-200	19003076	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1.360x1.300x1.000	-
Électriques à chauffage indirect à pression					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1.360x1.300x1.000	-

Possibilités

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

Accessoires

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
	CM-2200	19084524	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 200 L	-
	CM-2300	19084525	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 300 L	-
	CM-4300	19084526	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 300 L	-
	CM-4500	19084527	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 500 L	-

Marmites cylindriques fixes avec mélangeur



Caractéristiques générales

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

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
MARMITES CYLINDRIQUES ÉLECTRIQUES AVEC MÉLANGEUR					
Électriques à chauffage indirect					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-
Électriques à chauffage indirect à pression					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-

Possibilités

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

Marmites cylindriques basculantes



Caractéristiques générales

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

VAPEUR INDIRECTE :

- Chauffage à vapeur (du réseau de l'utilisateur) au moyen d'une vanne de régulation qui permet d'introduire progressivement la vapeur dans la chemise.
- Les appareils de chauffage indirect : contrôle de pression de la double paroi à travers la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression manuelle et un manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
MARMITES CYLINDRIQUES BASCULANTES À GAZ					
Gaz à chauffage direct					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1.600x970x1.050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
Gaz à chauffage indirect					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1.600x970x1.050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
MARMITES CYLINDRIQUES BASCULANTES ÉLECTRIQUES					
Électriques à chauffage indirect					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2.050x1.370x1.300	-
MARMITES CYLINDRIQUES BASCULANTES À VAPEUR					
Vapeur à chauffage indirect					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2.050x1.370x1.300	-

Possibilités

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

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€	
	FBM-150	19084533	Filtre embout de vidange pour marmite 100-150 L	-
	FBM-200	19084534	Filtre embout de vidange pour marmite 200 L	-
	FBM-300	19084535	Filtre embout de vidange pour marmite 300 L	-
	FBM-500	19084536	Filtre embout de vidange pour marmite 500 L	-
CM-2200	19084524	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 200 L	-	
CM-2300	19084525	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 300 L	-	
CM-4300	19084526	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 300 L	-	
CM-4500	19084527	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 500 L	-	

Marmites rectangulaires fixes



Caractéristiques générales

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

ÉLECTRIQUE INDIRECT :

VAPEUR INDIRECTE :

- Chauffage à vapeur (du réseau de l'utilisateur) au moyen d'une vanne de régulation qui permet d'introduire progressivement la vapeur dans la chemise.
- Appareils à chauffage indirect : contrôle de la pression dans la double paroi par la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, la soupape de dépression manuelle et le manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
MARMITES RECTANGULAIRES À GAZ					
Gaz à chauffage direct					
MRG-300	19001273	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gaz à chauffage direct à pression					
MRG-300 A	19003031	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gaz à chauffage indirect					
MRIG-200	19003091	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gaz à chauffage indirect à pression					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1.300x1.400x1.000	-
MARMITES RECTANGULAIRES ÉLECTRIQUES					
Électriques à chauffage indirect					
MRIE-200	19001414	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1.300x1.400x1.000	-
Électriques à chauffage indirect à pression					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1.300x1.400x1.000	-
MARMITES RECTANGULAIRES À VAPEUR					
Vapeur à chauffage indirect					
MRIV-200	19001424	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1.300x1.400x1.000	-
Vapeur à chauffage indirect à pression					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1.300x1.400x1.000	-

Possibilités

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

Accessoires

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
	CM-2200	19084524	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 200 L	-
	CM-2300	19084525	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 300 L	-
	CM-4300	19084526	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 300 L	-
	CM-4500	19084527	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 500 L	-

Marmites rectangulaires fixes Gastronorm



Caractéristiques générales

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

VAPEUR INDIRECTE :

- Chauffage à vapeur (du réseau de l'utilisateur) au moyen d'une vanne de régulation qui permet d'introduire progressivement la vapeur dans la chemise.
- Appareils à chauffage indirect : contrôle de la pression dans la double paroi par la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, la soupape de dépression manuelle et le manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
MARMITES RECTANGULAIRES GN À GAZ					
Gaz à chauffage direct					
MGNG-280	19084264	35	280	1.400x900x850	-
Gaz à chauffage indirect					
MGNIG-180	19001394	29	180	1.000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1.400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2.000x900x850	-
MARMITES RECTANGULAIRES GN ÉLECTRIQUES					
Électriques à chauffage indirect					
MGNIE-180	19003046	18	180	1.000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1.400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2.000x900x850	-
MARMITES RECTANGULAIRES GN À VAPEUR					
Vapeur à chauffage indirect					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1.000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1.400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2.000x900x850	-

Possibilités

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

Marmites rectangulaires basculantes automatiques avec mélangeur et moniteur PLC



Caractéristiques générales

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

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Gaz à chauffage indirect					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1.976x1.835x1.140	-
Électriques à chauffage indirect					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1.976x1.835x1.140	-
Vapeur à chauffage indirect					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1.976x1.835x1.140	-

Possibilités

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
	GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
	CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-

Accessoires

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
	FBM-150	19084533	Filtre embout de vidange pour marmite 100-150 l	-
	FBM-200	19084534	Filtre embout de vidange pour marmite 200 l	-
	FBM-300	19084535	Filtre embout de vidange pour marmite 300 l	-
	FBM-500	19084536	Filtre embout de vidange pour marmite 500 l	-

Poêles basculantes simples motorisées



Caractéristiques générales

- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304.
- Modèles SBGA-150; SBGA-210; SBEA-150; SBEA-210 : Ils ont une base (surface en contact avec les aliments) en AISI 304, 100/10. (optionnel : compound de 12 mm)
- Modèles SBGA-300; SBGA-400; SBEA-300; SBEA-400 : Ils ont une base (surface en contact avec les aliments) en AISI 316, 150/10. (optionnel : compound de 12 mm).
- Cuve de cuisson avec revêtement antiadhésif et micro-sphères en céramique.
- Remplissage de la cuve d'eau par un robinet d'un trou.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée en acier inoxydable.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 20/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10.
- Inclinaison automatique motorisée. Comprend un système basculant manuel en cas de panne.
- Blocage automatique en cas de panne du système.
- Chauffage :
- **GAZ DIRECT :**
- Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
- Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
- Thermostat de sécurité.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Réglage de la température de 100 °C à 300 °C. Électrique direct :
- Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
- Thermostat de sécurité des résistances avec blocage du chauffage en cas de surchauffe.
- Contrôle de la température (50 °C – 260 °C).
- Tension d'alimentation standard 400V 3N 50/60Hz.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Gaz à chauffage direct					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1.200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1.600x900x850	-
Électriques à chauffage direct					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1.200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1.600x900x850	-

Les choix

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

(*) Consulter la version.

Poêles basculantes automatiques sur châssis



Caractéristiques générales

- Fond et parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 :
 - Modèles SBGA-150; SBGA-210; SBEA-150; SBEA-210 : Ils ont une base (surface en contact avec les aliments) en AISI 304, 100/10. (optionnel : compound de 12 mm)
 - Modèles SBGA-300; SBGA-400; SBEA-300; SBEA-400 : Ils ont une base (surface en contact avec les aliments) en AISI 316, 150/10. (optionnel : compound de 12 mm).
- Cuve de cuisson avec revêtement antiadhésif et micro-sphères en céramique.
- Remplissage de la cuve d'eau par un robinet d'un trou.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée en acier inoxydable.

- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 40/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Inclinaison automatique avec actionnement hydraulique sur un axe avant
- Blocage automatique en cas de panne du système.
- Système de chauffage :

GAZ DIRECT :

- Mise en marche piézoélectrique manuel ou électrique et flamme pilote (versions SBGAX et SBEAX).
- Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.

- Grille d'évacuation des fumées.
- Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
- Thermostat de sécurité.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Réglage de la température de 100 °C à 250°C.

ÉLECTRIQUE DIRECT :

- Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
- Thermostat de sécurité des résistances avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau de produit insuffisant.
- Contrôle de la température (100 °C – 250 °C).
- Tension d'alimentation standard 400V 3N 50/60Hz.

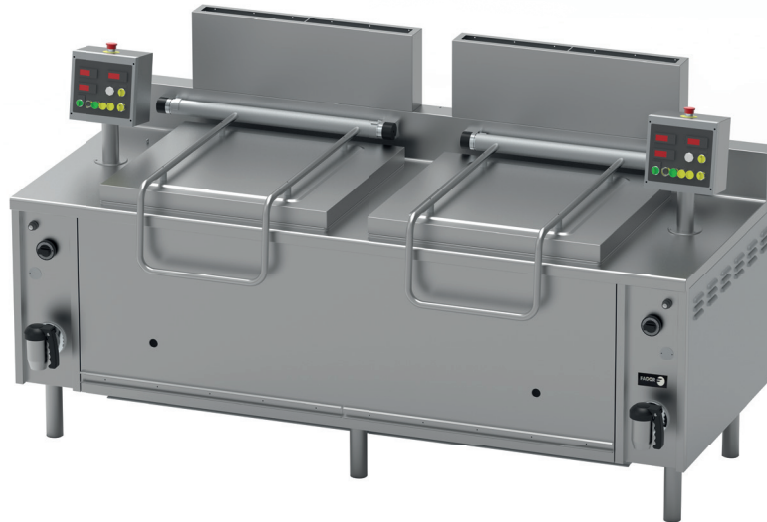
MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Gaz à chauffage direct					
SBGA-150	19085078	33,04	150	1.600x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	200	2.000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1.750x1.305x935	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1.750x1.305x935	-
Électriques à chauffage direct					
SBEA-150	19085085	15,4	150	1.600x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	200	2.000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1.750x1.305x935	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1.750x1.305x935	-

Options

CODE	MODÈLE	DESCRIPTION	€
*	COMPOUND	Fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 130 et 150 L	-
*	COMPOUND	Fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 165, 200 et 210 L	-
*	COMPOUND	Fond de 15 mm composite (12 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 300 et 400 L	-
19084539	TD-M	Tubo flexible con ducha	-

(*) Consulter la version.

Cuiseurs automatiques



Caractéristiques générales

- Structure entièrement en acier inoxydable AISI 316 satiné.
- Paniers en acier inoxydable AISI 316 satiné.
- Déversoir et robinet pour la sortie et la vidange.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
- Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
- Soupape de sécurité de poids calibrée à 0,5 bar.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 20/10 sur des pieds en acier réglables de 150 mm à 180 mm.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur de 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.

- Équipée de contrôles numériques avec 3 displays à 4 chiffres permettant de configurer les valeurs de température de 20 °C à 110 °C.
- Possibilité de configurer le temps de cuisson entendu comme temps d'immersion du panier avec un intervalle minimum d'une seconde.
- Indicateur sonore lumineux pour prévenir de la fin du cycle de cuisson.
- Blocage de la cuisson avec réintégration de l'eau temporisée à la fin de la cuisson.
- Élévation du panier automatique à la fin de la cuisson.
- Possibilité de régler la position du panier : premier égouttage et déchargement ou bien déchargement frontal direct.
- Chauffage :

GAZ À CHAUFFAGE DIRECT :

- Mise en marche par un piézoélectrique manuel et flamme pilote.
- Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Jeu d'embouts pour différents types de gaz.

- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Thermostat de sécurité contre la surchauffe ou le manque d'eau.

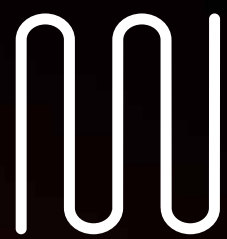
ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE DIRECT :

- Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
- Thermostat de sécurité résistant avec blocage de chauffage en cas de surchauffe ou de niveau d'eau insuffisant.
- Contrôle de la température (50°C – 120°C).
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.

VAPEUR À CHAUFFAGE INDIRECT AVEC DOUBLE PAROI :

- Double paroi avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304.
- Chauffage par vapeur (du réseau de l'utilisateur) avec une électrovanne de régulation qui permet d'introduire graduellement de la vapeur dans la double paroi.
- Contrôle de la pression de la double paroi par une vanne de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CUVES		DIMENSIONS (mm)	€
			QUANTITÉ	CAPACITÉ (L)		
Gaz à chauffage direct						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-
Électriques à chauffage direct						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1.250x1.000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1.800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2.500x1.000x925	-
Vapeur à chauffage indirect						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-



FOURS



Fours

Fours compacts - iKORE Kompact	129
Fours combinés industriels - iKORE	133
— Advance	133
— Concept	147
Machines d'emballage	161
Supports de colonne	163
— Solutions Stacking	163
— Solutions Cook&Chill	164
Entretien et maintenance	167
Autres accessoires	169

 **STOCK** Ceci s'applique aux modèles 50 Hz.

Fonctionnalités et caractéristiques

La nouvelle ère de la cuisine intelligente



Expérience utilisateur

Une conception centrée sur le chef

Conçu de bout en bout pour répondre aux besoins des professionnels et reconnu comme l'un des fours les plus intuitifs du marché, il représente l'équilibre parfait entre qualité, efficacité et confort.



Smart Cooking

Ce n'est pas de la magie, mais de l'intelligence

Doté d'intelligence numérique et technologique pour standardiser les processus culinaires de la manière la plus productive grâce à iCooking, iFunctions et Multitray.



Conception robuste

Construite pour durer

Construction 100 % acier inoxydable, composants électriques CE et protection contre l'eau IPX5, pour résister et faire face à tous les défis culinaires avec les exigences les plus élevées.



Sécurité alimentaire

L'hygiène avant tout

Système HACCP, détartage programmé du surchauffeur, lavage automatique efficace avec plus de 6 programmes et bien plus encore pour assurer le bien-être du consommateur à tout moment.



Ouvrir via FagorKconnect



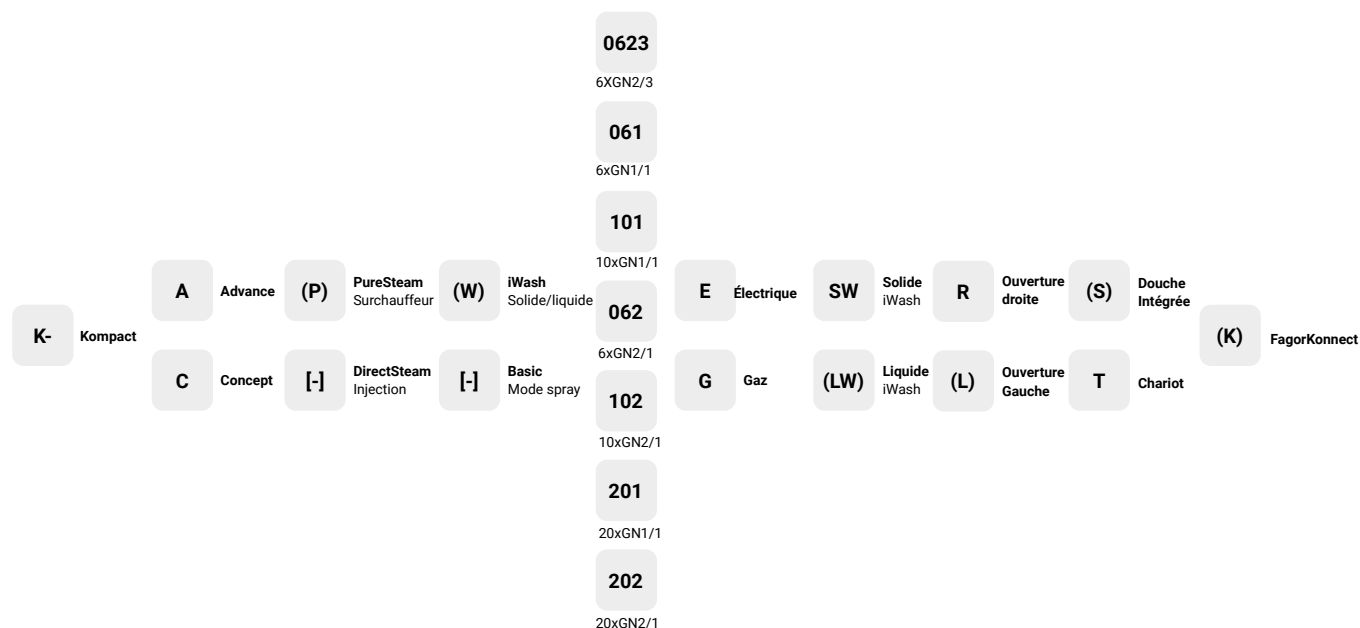
Contrôle de la température

Les résultats de cuisson que vous souhaitez

Précision totale dans l'enceinte de cuisson grâce au capteur d'humidité et répartition uniforme de la chaleur grâce au système de ventilation bidirectionnelle à 6 vitesses.

Nomenclature

Fours iKORE



Gamme configurable

Personnalisée en fonction des goûts

ADVANCE

Qualité de cuisson, efficacité et intelligence.



CONCEPT

Simplicité, puissance et robustesse.

Pour les plus conservateurs, fidèles aux méthodes traditionnelles de la gastronomie, mais à la recherche d'une performance maximale d'une manière simple et rapide.



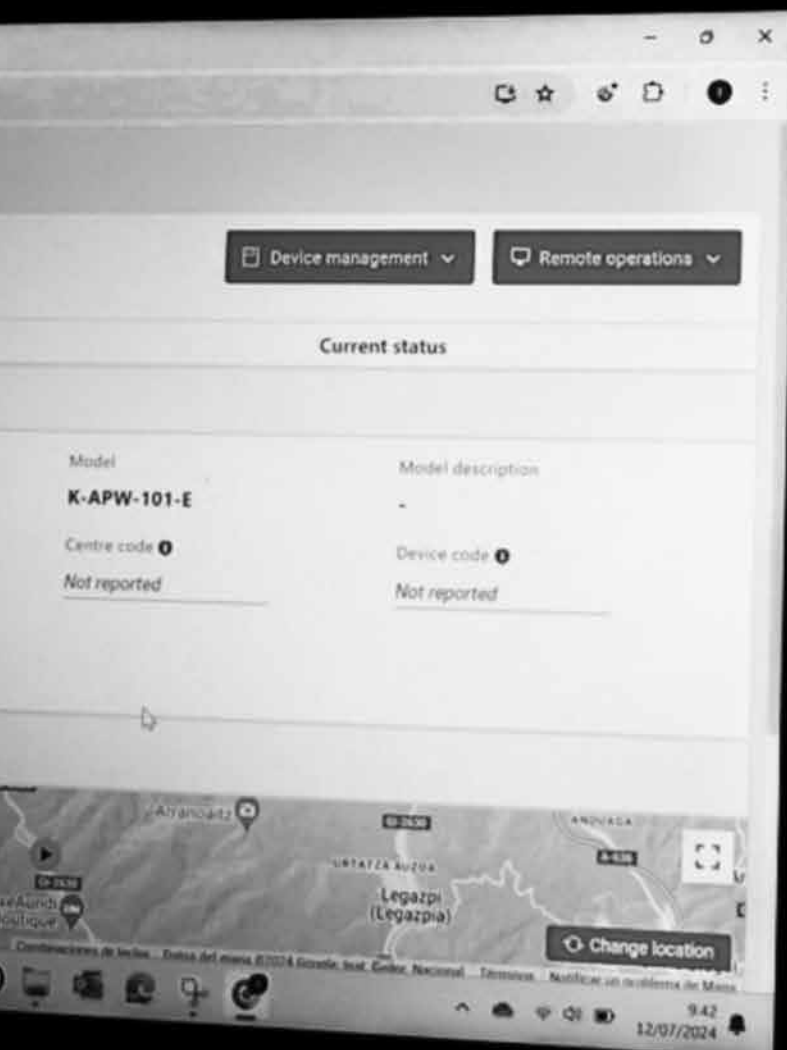
Prestations	APW	AP	AW	A
PureSteam (surchauffeur) Générateur de vapeur 100 % pure, avec détartrage programmé.	•	•	–	–
DirectSteam (Injection)	–	–	•	•
iClima Gestion et régulation de l'humidité réelle de la chambre avec une précision de 1 %.	•	•	•	•
Capteur EZ Sonde de température interne multipoint à cœur.	•	•	•	•
Sonde multiple Possibilité d'utiliser jusqu'à 3 sondes dans le même processus de cuisson : Capteur EZ + 2 sondes externes (SV/ST).	○	○	○	○
Fonctions				
FagorCookingCenter (répertoire des recettes)	•	•	•	•
mCooking - Modes de cuisson manuels : Basse et super-vapeur (30-130°C), Mixte (30-300°C) et Convection (30-300°C).	•	•	•	•
iCooking Recettes intelligentes configurables avec ajustement automatique des phases et des paramètres.	•	•	•	•
iFunctions Processus de cuisson intelligents avec ajustement automatique des phases et des paramètres.	•	•	•	•
Multitray Système de gestion de la cuisson par temps et par plateau dans le même climat.	•	•	•	•
Commande				
FagorTouch Écran TFT capacitif en verre de 10,1" (7" sur le four 0623 et les versions Kompact)	•	•	•	•
EasyCooking Interface personnalisée par le propriétaire avec contrôle de l'utilisateur et du mot de passe.	•	•	•	•
Hygiène				
iWash SW Système de nettoyage efficace avec un détergent solide et un produit de rinçage.	•	–	•	–
iWash LW Système de nettoyage efficace avec détergent liquide et possibilité d'exécution à distance.	○	–	○	–
Douche manuelle rétractable intégrée.	○	○	○	○
HACCP disponible à distance et avec USB	•	•	•	•
FagorKonnnect				
FagorKonnnect	•	•	•	•
Ethernet / Wifi	•	•	•	•
Port USB	•	•	•	•

Prestations	CPW	CP	CW	C
PureSteam (surchauffeur) Générateur de vapeur 100 % pure, avec détartrage programmé.	•	•	–	–
DirectSteam (Injection)	–	–	•	•
ClimaControl Gestion et régulation de l'humidité réelle de la chambre avec une précision de 10 %.	•	•	•	•
Capteur EZ Sonde de température interne multipoint à cœur.	•	•	•	•
Monosonde Possibilité d'utiliser une seule sonde par cuisson Capteur EZ ou sonde externe (SV).	○	○	○	○
Fonctions				
FagorRecipeCenter (répertoire de recettes)	•	•	•	•
mCooking - Modes de cuisson manuels : Basse et super-vapeur (30-130°C), Mixte (30-300°C) et Convection (30-300°C).	•	•	•	•
Mode de cuisson Recettes culinaires prédéfinies	•	•	•	•
Fonctions supplémentaires				
Processus de cuisson prédéfinis	•	•	•	•
–	–	–	–	–
Commande				
FagorDial Écran 2,8" avec manette poussoir rotative et boutons manuels avec affichage par segments.	•	•	•	•
–	–	–	–	–
Hygiène				
iWash SW Système de nettoyage efficace avec un détergent solide et un produit de rinçage.	•	–	•	–
iWash LW Système de nettoyage efficace avec détergent liquide et possibilité d'exécution à distance.	○	–	○	–
Douche manuelle rétractable intégrée.	○	○	○	○
HACCP disponible à distance et avec USB	•	•	•	•
FagorKonnnect				
–	–	–	–	–
–	–	–	–	–
Port USB	•	•	•	•

- De série
- En option
- Non disponible.

Fagor Konnnect

Explorez les nombreux avantages offerts par FagorKonnnect et découvrez en détail comment il peut améliorer de façon spécifique la fonctionnalité de nos fours iKore.



Graphiques spécifiques conçus pour l'analyse des fours :

Des graphiques spécialisés permettent d'analyser l'état, les cuissons et les lavages quotidiens, la productivité et les erreurs, ce qui vous aide à obtenir une vue d'ensemble de votre entreprise.



Informations détaillées affichées en temps réel :

Vous obtiendrez des données telles que le mode de cuisson, la température ou le taux d'humidité en temps réel.

Vous pourrez également effectuer diverses fonctions à distance, telles que le lavage à distance et d'autres opérations spécifiques.



Gérez et créez vos propres recettes

Vous pourrez gérer vos recettes de manière efficace. Vous pouvez créer une recette et l'exporter vers tous vos fours, quelle que soit leur emplacement.



ADVANCE

iKORE Kompact 061

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		⚡ ÉLECTRIQUE (E)	🔥 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	6 GN1/1	Version non disponible
	Espacement des guides	47 mm	-
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	7,4 kW	-
	Fréquence	50/60 Hz	-
	Tension standard	380-415V 3N	-
Dimensions et poids	Largeur	530 mm	-
	Fond (avec poignée)	815 mm (874 mm)	-
	Hauteur	760 mm	-
	Poids net (brut)	~87Kg (102Kg)	-

Codes et prix

	HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	⚡ CODE	€	🔥 CODE	€
	PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	-	K-APW-061-E SW R K	19103865	-	-	-
		Mode Spray	-	K-AP-061-E R K	19103864	-	-	-
	DirectSteam injection	Solid iWash	-	K-AW-061-E SW R K	19103863	-	-	-
		Mode Spray	-	K-A-061-E R K	19103862	-	-	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière de porte sur le côté gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
OPTIONS DE TENSION			CODE CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0001	-
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0002	-

* Four non convertible, uniquement configuré de série.

* Version marine non disponible.

Accessoires K-061

EXTRACTION	MODÈLE	HOTTE À CONDENSATION	FILTRE À CHARBON ACTIF	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	EXH-K	X	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	X	X	294	19103398	-
	FCA	Filtre à charbon actif de remplacement pour EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit d'extraction pour hotte EXH-K			19103375	-
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	X	850	19103319	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62 mm)	-	850	19103257	-
	SH-R K 85	9 GN1/1 (62 mm)	X	850	19103331	-
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	-
	SH-R K 103	-	X	1.030	19103555	-
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62 mm)	-	1.030	19103554	-
	SH-R K 103	10 GN1/1 (62 mm)	X	1.030	19103556	-
	MSH-K	Support de mise à niveau pour placer un four iKORE sur un meuble ou socle			19103258	-
KIT DOUCHE EXTERNE	MODÈLE	DESCRIPTION			CODE	€
	Kit douche	Kit douche externe (non rétractable)			19004504	-
FIXATION	MODÈLE	DESCRIPTION			CODE	€
	Kit A	Kit fixation de four iKORE Kompact			19106481	-

x Inclus

- Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

iKORE Kompact 101

PureSteam ou DirectSteam

Fagor
Konnect 



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version  ÉLECTRIQUE (E)	 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	10 GN1/1	Version non disponible
	Espacement des guides	47 mm	-
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	12,4 kW	-
	Fréquence	50/60 Hz	-
	Tension standard	380-415V 3N	-
	Largeur	530 mm	-
Dimensions et poids	Fond (avec poignée)	815 mm (874 mm)	-
	Hauteur	940 mm	-
	Poids net (brut)	~100Kg (115Kg)	-

Codes et prix

HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	 CODE	€	 CODE	€
 PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	-	K-APW-101-E SW R K	19103869	-	-	-
	Mode Spray	-	K-AP-101-E R K	19103868	-	-	-
 DirectSteam injection	Solid iWash	-	K-AW-101-E SW R K	19103867	-	-	-
	Mode Spray	-	K-A-101-E R K	19103866	-	-	-

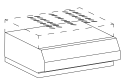
Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière de porte sur le côté gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
OPTIONS DE TENSION			CODE CONFIG.	€
	230V 3~ 50/60Hz		0102-0001	-
	230V 1N 50/60Hz		0102-0002	-

* Four non convertible, uniquement configuré de série

* Version marine non disponible.

Accessoires K-101

EXTRACTION	MODÈLE	HOTTE À CONDENSATION	FILTRE À CHARBON ACTIF	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	EXH-K	X	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	X	X	294	19103398	-
	FCA	Filtre à charbon actif de remplacement pour EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit d'extraction pour hotte EXH-K			19103375	-
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	X	850	19103319	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62 mm)	-	850	19103257	-
	SH-R K 85	9 GN1/1 (62 mm)	X	850	19103331	-
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	-
	SH-R K 103	-	X	1.030	19103555	-
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62 mm)	-	1.030	19103554	-
	SH-R K 103	10 GN1/1 (62 mm)	X	1.030	19103556	-
	MSH-K	Support de mise à niveau pour placer un four iKORE sur un meuble ou socle			19103258	-
KIT DOUCHE EXTERNE	MODÈLE	DESCRIPTION			CODE	€
	Kit douche	Kit douche externe (non rétractable)			19004504	-
FIXATION	MODÈLE	DESCRIPTION			CODE	€
	Kit A	Kit fixation de four iKORE Kompact			19106481	-

x Inclus

- Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

ADVANCE

iKORE 0623

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version ⚡ ÉLECTRIQUE (E)	🔥 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	6 GN2/3	Version non disponible
	Espacement des guides	47 mm	-
Alimentation (de série)	Puissance électrique	5,8 kW	-
	Fréquence	50/60 Hz	-
	Tension standard	380-415V 3N	-
Dimensions et poids	Largeur	660 mm	-
	Fond (avec poignée)	564 mm (630 mm)	-
	Hauteur (avec charnière)	570 mm (600 mm)	-
	Poids net (brut)	~66,5 Kg (71,5 Kg)	-

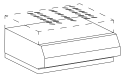
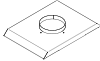
Codes et prix

HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	⚡ CODE	€	🔥 CODE	€
PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	●	APW-0623-E R SW S K	19079298	-	-	-
		-	APW-0623-E R SW K	19106932	-	-	-
DirectSteam injection	Solid iWash	●	AW-0623-E R SW S K	19106933	-	-	-
		-	AW-0623-E R SW K	19079299	-	-	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-
OPTIONS DE TENSION			CODE CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	-
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0062	-
⚡	Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Module externe, non intégré au four	0102-0063	-

Accessoires 0623

EXTRACTION	MODÈLE	HOTTE À CONDENSATION	FILTRE À CHARBON ACTIF	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	EXH-23	X	-	255	19073213	-
	EXH-23-CA	X	X	330	19103376	-
	FCA	Filtre à charbon actif de remplacement pour EXH-23-CA			19107067	-
	Kit EXT-23	Kit d'extraction pour hotte aspirante EXH-23			19096418	-
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	SH-23	-	-	850	19058933	-
	SH-23-R	-	X	850	19058940	-
	SH-23-B	2 x 6 GN2/ 3(68 mm)	-	850	19058941	-
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/ 3(68 mm)	X	850	19058943	-
	SH-23-RBM	Support mobile avec 2 bouteilles de 15 l. d'eau potable et vidange	X	850	19079266	-
	SHP-23	Support mural pour suspendre un four 0623 au mur			19059282	-
	MSH-23	Support de mise à niveau pour placer un four 0623 sur un meuble ou socle			19059319	-
FIXATION	MODÈLE	DESCRIPTION			CODE	€
	Kit A	Kit de fixation de four 0623			19106481	-

x Inclus

- Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

ADVANCE

iKORE 061

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version ÉLECTRIQUE (E)	GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	6 GN1/1	6 GN1/1
	Espacement des guides	68 mm	68 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
	Largeur	895 mm	895 mm
Dimensions et poids	Fond (avec poignée)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	⚠ Version gaz avec surchauffeur (P)	-	922 mm (988 mm)
	Hauteur (avec charnière)	846 mm (877 mm)	846 mm (877 mm)
	Poids net (brut)	~118,5 Kg (145 Kg)	~ 146 Kg (162,5 Kg)

Codes et prix

	HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	CODE	€	CODE	€
	PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	●	APW-061-(E/G) R SW S K	19078616	-	19088205 ⚠	-
			-	APW-061-(E/G) R SW K	19106934	-	19106935 ⚠	-
	DirectSteam injection	Solid iWash	●	AW-061-(E/G) R SW S K	19103818	-	19106936	-
			-	AW-061-(E/G) R SW K	19078613	-	19088204	-

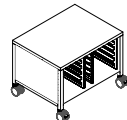
Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière à gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Grille pour 5 plaques BAKE 60/40 (espacement entre rails de grille = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Réglémentations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

OPTIONS DE TENSION	CODE CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-
⚡ 230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	-
🔥 230V 1N 60 Hz	0102-0007	-
🔥 230V 2~ 50 Hz	0102-0008	-
🔥 230V 2~ 60 Hz	0102-0009	-

OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
Butane-Propane LPG	0101-0001	-
Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-

Accessoires 061

EXTRACTION	MODÈLE	HOTTE À CONDENSATION	FILTRE À CHARBON ACTIF	OUVERTURE GAUCHE (L)	HAUTEUR (mm)				CODE	€
	EXH-11	X	-	-	303	X	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	X	-	X	303	X	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	X	X	-	363	X	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	X	X	X	363	X	-	-	19104232	-
	FCA	Filtre à charbon actif de remplacement pour EXH-CA				X	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit d'extraction pour hotte aspirante EXH-11				X	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Cheminée d'évacuation des gaz de combustion 061				-	X	X	19095581	-
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	PORTES	HAUTEUR (mm)				CODE	€
	SH-11-65	-	-	-	650	X	X	-	19082326	-
						-	-	X	19082327	
	SH-11-65 R	-	X	-	650	X	X	-	19083237	-
						-	-	X	19083234	
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	-	650	X	X	-	19082006	-
						-	-	X	19082005	
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	X	-	650	X	X	-	19083238	-
						-	-	X	19083239	
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	X	650	X	X	-	19079211	-
						-	-	X	19079233	
	SH-11-85	-	-	-	850	X	X	-	19103370	-
						-	-	X	19103413	
	SH-11-85 R	-	X	-	850	X	X	-	19103373	-
						-	-	X	19103415	
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	-	850	X	X	-	19103369	-
						-	-	X	19103442	
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	X	-	850	X	X	-	19103381	-
						-	-	X	19103443	
CHÂSSIS	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	GP-061	Kit cadre pour 5 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)				X	X	X	19011982	-
STRUCTURES	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)							CODE	€
	EB-061*	Rack mobile pour 6 plateaux GN1/1 (62 mm)				X	X	X	19011559	-
	EP-061*	Rack mobile pour 18 assiettes Ø31 (64 mm)				X	X	X	19013353	-
		*Nécessaire GE-11 et CP-11 (-R)								
CHARIOTS	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	GE-11	Guide de structure pour EB-061 et EP-061				X	X	X	19011569	-
	CP-11	Chariot porte-structure pour four sur SH-11-65				X	X	X	19013352	-
	CP-11-R	Chariot porte-structure réglable pour four sur SH-11				X	X	X	19018752	-
PLINTHES	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit Z-11	Kit plinthes plan de travail				X	X	-	19087303	-
						-	-	X	19087305	-
KIT DE CONVERSION (GAZ)	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit HU-061	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 061							19069736	-
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double fermeture pour une ouverture en deux temps							19069736	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.



Uniquement pour les fours électriques



Uniquement fours à gaz



Uniquement pour les fours à gaz avec surchauffeur : APW-061-G

ADVANCE

iKORE 101

PureSteam ou DirectSteam

FagorTouch
10.1"

Informations générales

Version

CHAMP	DONNÉE	ÉLECTRIQUE (E)	GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	10 GN1/1	10 GN1/1
	Espacement des guides	68 mm	68 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
	Largeur	895 mm	895 mm
Dimensions et poids	Fond (avec poignée)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	⚠ Version gaz avec surchauffeur (P)	-	922 mm (988 mm)
	Hauteur (avec charnière)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Poids net (brut)	~139 Kg (174 Kg)	~162 Kg (197 Kg)

Codes et prix

HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	CODE	€	CODE	€
PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	•	APW-101-(E/G) R SW S K	19078668	-	19088215 ⚠	-
		-	APW-101-(E/G) R SW K	19107006	-	19107007 ⚠	-
DirectSteam injection	Solid iWash	•	AW-101-(E/G) R SW S K	19103817	-	19107008	-
		-	AW-101-(E/G) R SW K	19078671	-	19088214	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière à gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Cadre pour 8 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Réglementation et conformité de l'eau - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

OPTIONS DE TENSION	CODE CONFIG.	€	OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	-	Butane-Propane LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	-	Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60 Hz	0102-0027	-			
230V 2~ 50 Hz	0102-0028	-			
230V 2~ 60 Hz	0102-0029	-			

Accessoires 101

EXTRACTION	MODÈLE	HOTTE À CONDENSATION	FILTRE À CHARBON ACTIF	OUVERTURE GAUCHE (L)	HAUTEUR (mm)				CODE	€
	EXH-11	X	-	-	303	X	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	X	-	X	303	X	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	X	X	-	363	X	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	X	X	X	363	X	-	-	19104232	-
	FCA	Filtre à charbon actif de remplacement pour EXH-CA				X	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit d'extraction pour hotte aspirante EXH-11				X	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Cheminée d'évacuation des gaz de combustion 101				-	X	X	19095581	-
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	PORTES	HAUTEUR (mm)				CODE	€
	SH-11-65	-	-	-	650	X	X	-	19082326	-
						-	-	X	19082327	-
	SH-11-65 R	-	X	-	650	X	X	-	19083237	-
						-	-	X	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	-	650	X	X	-	19082006	-
						-	-	X	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	X	-	650	X	X	-	19083238	-
						-	-	X	19083239	-
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	X	650	X	X	-	19079211	-
						-	-	X	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	X	X	-	19103370	-
						-	-	X	19103413	-
	SH-11-85 R	-	X	-	850	X	X	-	19103373	-
						-	-	X	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	-	850	X	X	-	19103369	-
						-	-	X	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	X	-	850	X	X	-	19103381	-
						-	-	X	19103443	-
CHÂSSIS	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	GP-101	Kit cadre pour 8 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)				X	X	X	19011983	-
STRUCTURES	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)							CODE	€
	EB-101*	Rack mobile pour 10 plateaux GN1/1 (62 mm)				X	X	X	19011561	-
	EP-101*	Rack mobile pour 30 assiettes Ø31 (64 mm)				X	X	X	19013354	-
		*Nécessaire GE-11 et CP-11 (-R)								
CHARIOTS	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	GE-11	Guide de structure pour EB-101 et EP-101				X	X	X	19011569	-
	CP-11	Chariot porte-structure pour four sur SH-11-65				X	X	X	19013352	-
	CP-11-R	Chariot porte-structure réglable pour four sur SH-11				X	X	X	19018752	-
PLINTHES	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit Z-11	Kit plinthes plan de travail				X	X	-	19087303	-
						-	-	X	19087305	-
KIT DE CONVERSION (GAZ)	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit HU-101	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 101							19103096	-
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double fermeture pour une ouverture en deux temps							19069736	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.



Uniquement pour les fours électriques



Uniquement fours à gaz



Uniquement pour les fours à gaz avec surchauffeur : APW-101-G

ADVANCE

iKORE 062

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		🔌 ÉLECTRIQUE (E)	🔥 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	6 GN2/1 (12 GN1/1)	Version non disponible
	Espacement des guides	68 mm	-
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	22,2 kW	-
	Fréquence	50/60 Hz	-
	Tension standard	380-415V 3N	-
Dimensions et poids	Largeur	1.134 mm	-
	Fond (avec poignée)	1.066 mm (1.134 mm)	-
	Hauteur (avec charnière)	846 mm (877 mm)	-
	Poids net (brut)	~190 Kg (220 Kg)	-

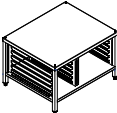
Codes et prix

	HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	🔌 CODE	€	🔥 CODE	€
	PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	●	APW-062-E R SW S	19087724	-	-	-
			-	APW-062-E R SW	19107009	-	-	-
	DirectSteam injection	Solid iWash	●	AW-062-E R SW S	19107040	-	-	-
			-	AW-062-E R SW	19088209	-	-	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière à gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Cadre pour 5 plateaux BAKE 60/80 (Distance entre les guides = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-
OPTIONS DE TENSION			CODE CONFIG.	€
🔌	230V 3~ 50/60Hz		0102-0011	-
🔌	Marine 440V 3~ 50/60Hz		0102-0013	-

Accessoires 062

SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	PORTES	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	X	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	X	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	X	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	X	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	X	-	850	19103385	-
CHÂSSIS	MODÈLE	DESCRIPTION				CODE	€
	GP-062	Kit cadre pour 5 plateaux BAKE 60/80 (Distance entre les guides = 85 mm)				19095570	-
STRUCTURES	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)				CODE	€
	EB-062*	Rack mobile pour 6 plateaux GN2/1 (62mm)				19095517	-
	EP-062*	Rack mobile pour 28 assiettes Ø31 (75 mm) *Nécessaire GE-21 et CP-21 (-R)				19095518	-
CHARIOTS	MODÈLE	DESCRIPTION				CODE	€
	GE-21	Guide de structure pour EB-062 et EP-062				19011570	-
	CP-21	Chariot porte-structure pour fours sur SH-21-65				19013355	-
	CP-21-R	Chariot porte-structure réglable pour fours sur SH-21				19018751	-
PLINTHES	MODÈLE	DESCRIPTION				CODE	€
	Kit Z-21	Kit plinthes plan de travail				19087306	-
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION				CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double fermeture pour une ouverture en deux temps				19069736	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

ADVANCE

iKORE 102

PureSteam ou DirectSteam

Fagor
Konnect FagorTouch
10.1"

Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		 ÉLECTRIQUE (E)	 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Espacement des guides	68 mm	68 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
Dimensions et poids	Largeur	1.134 mm	1.134 mm
	Fond (avec poignée)	1.066 mm (1.134 mm)	1.066 mm (1.134 mm)
	Hauteur (avec charnière)	1.117mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Poids net (brut)	~217 Kg (258 Kg)	~ 230 Kg (265,5 Kg)

Codes et prix

	HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	 CODE	€	 CODE	€
 PureSteam Surchauffeur		Solid iWash	•	APW-102-(E/G) R SW S K	19079785	-	19088221	-
			-	APW-102-(E/G) R SW K	19107041	-	19107042	-
 DirectSteam injection		Solid iWash	•	AW-102-(E/G) R SW S K	19107043	-	19107045	-
			-	AW-102-(E/G) R SW K	19079784	-	19088220	-

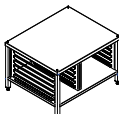
Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière à gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Cadre pour 8 plateaux BAKE 60/80 (Distance entre les guides = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

OPTIONS DE TENSION	CODE CONFIG.	€
 230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-
 Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-
 230V 1N 60 Hz	0102-0037	-
 230V 2~ 50 Hz	0102-0038	-
 230V 2~ 60 Hz	0102-0039	-

OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
Butane-Propane LPG	0101-0001	-
Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-

Accessoires 102

EXTRACTION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	 Kit CTG-12*	Cheminée d'évacuation des gaz de combustion 102 *Seulement pour les fours à gaz	19095590	-			
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	PORTES	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	X	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	X	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	X	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	X	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	X	-	850	19103385	-
CHÂSSIS	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	GP-102	Kit cadre pour 8 plateaux BAKE 60/80 (Distance entre les guides = 85 mm)	19012134	-			
STRUCTURES	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	CODE	€			
	EB-102*	Rack mobile pour 10 plateaux GN2/1 (62mm)	19011562	-			
	EP-102*	Rack mobile pour 28 assiettes Ø31 (75 mm) *Nécessaire GE-21 et CP-21 (-R)	19013356	-			
CHARIOTS	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	GE-21	Guide de structure pour EB-102 et EP-102	19011570	-			
	CP-21	Chariot porte-structure pour fours sur SH-21-65	19013355	-			
	CP-21-R	Chariot porte-structure réglable pour fours sur SH-21	19018751	-			
PLINTHES	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	Kit Z-21	Kit plinthes plan de travail	19087306	-			
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	Kit HU-102	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 102	19103097	-			
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	Kit DC	Kit d'ancrage à double fermeture pour une ouverture en deux temps	19069736	-			

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

iKORE 201

PureSteam ou DirectSteam

Fagor
Konnect FagorTouch
10.1"

Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		 ÉLECTRIQUE (E)	 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau du chariot (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
	Espacement des guides	63 mm	63 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
Dimensions et poids	Largeur	935 mm	935 mm
	Fond (avec poignée)	966 mm (1.032 mm)	966 mm (1.032 mm)
	Hauteur (avec charnière)	1.840 mm (1.871 mm)	1.840 mm (1.871 mm)
	Poids net (brut)	~ 272,5 kg (331,5 Kg)	~ 309 Kg (341,5 Kg)

Codes et prix

	HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	 CODE	€	 CODE	€
	PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	•	APW-201-(E/G) R SW S T K	19079328	-	19088272	-
			-	APW-201-(E/G) R SW T K	19107046	-	19107049	-
	DirectSteam injection	Solid iWash	•	AW-201-(E/G) R SW S T K	19107048	-	19107060	-
			-	AW-201-(E/G) R SW T K	19079330	-	19091667	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

* Consulter autres configurations de chariots sur demande (T)

OPTIONS DE TENSION			OPTIONS DE GAZ		
	CODE CONFIG.	€		CODE CONFIG.	€
 230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-	Butane-Propane LPG	0101-0001	-
 Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-	Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-
 230V 1N 60 Hz	0102-0047	-			
 230V 2~ 50 Hz	0102-0048	-			
 230V 2~ 60 Hz	0102-0049	-			

Accessoires 201

EXTRACTION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	 Kit CTG-21*	Cheminée d'évacuation des gaz de combustion 201 *Seulement pour les fours à gaz	19095591	-
CHARIOTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	CODE	€
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	-
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	-
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	-
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	-
	CBK-16	Chariot pour 16 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 81 mm)	19107596	-
	CBK-15	Chariot pour 15 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)	19107668	-
	CEP-201	50 assiettes Ø31 (75 mm)	19013357	-
TOILE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	LTE-201	Toile pour la protection et le maintien de la chaleur des aliments. Pour les voitures CEB et CEP	19011741	-
RAMPE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	RH-201	Rampe de mise à niveau pour chariots 201	19044716	-
FIXATION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit A-20	Kit de pièces pour fixer le four au sol.	19012270	-
KIT POIGNÉE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit ASA	Kit de support latéral pour poignée de chariot	19087163	-
KIT POIGNÉE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double verrouillage pour ouverture en deux étapes par commande au pied.	19114638	-
KIT DE CONVERSION (GAZ)	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit HU-201	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 201	19103098	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

iKORE 202

PureSteam ou DirectSteam

Fagor
Konnect FagorTouch
10.1"

Informations générales

Version

CHAMP	DONNÉE	 ÉLECTRIQUE (E)	 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau du chariot (T)*	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Espacement des guides	63 mm	63 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
Dimensions et poids	Largeur	1.165mm	1.165mm
	Fond (avec poignée)	1.074mm (1.140mm)	1.074mm (1.140mm)
	Hauteur (avec charnière)	1.840mm (1.871mm)	1.840mm (1.871mm)
	Poids net (brut)	~ 338 Kg (403,5 Kg)	~ 357 Kg (422,5 Kg)

Codes et prix

	HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	 CODE	€	 CODE	€
	PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	•	APW-202-(E/G) R SW S T K	19078839	-	19088278	-
			-	APW-202-(E/G) R SW T K	19107061	-	19107062	-
	DirectSteam injection	Solid iWash	•	AW-202-(E/G) R SW S T K	19107063	-	19107064	-
			-	AW-202-(E/G) R SW T K	19078837	-	19091670	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

* Consulter autres configurations de chariots sur demande (T)

OPTIONS DE TENSION	CODE CONFIG.	€
 230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-
 Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-
 230V 1N 60 Hz	0102-0057	-
 230V 2~ 50 Hz	0102-0058	-
 230V 2~ 60 Hz	0102-0059	-

OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
Butane-Propane LPG	0101-0001	-
Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-

Accessoires 202

EXTRACTION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	 Kit CTG-22*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 202 iKORE *Solo para hornos de gas	19095592	-
CHARIOTS	MODÈLE	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CODE	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	-
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	-
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	-
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	-
	CBK-32	Chariot pour 32 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 81 mm)	19107620	-
	CBK-30	Chariot pour 30 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)	19107669	-
	CEP-202- 90	90 assiettes Ø31 (75 mm)	19081933	-
	CEP-202	100 assiettes Ø31 (75 mm)	19011552	-
TOILE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	LTE-202	Toile pour la protection et le maintien de la chaleur des aliments. Pour les voitures CEB et CEP	19011742	-
RAMPE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	RH-202	Rampe mise à niveau pour chariots 202	19034438	-
FIXATION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit A-20	Kit de pièces pour fixer le four au sol.	19012270	-
KIT POIGNÉE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit POIGNÉE	Kit de support latéral pour poignée de chariot	19087163	-
KIT DC	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double verrouillage pour ouverture en deux étapes par commande au pied.	19114638	-
KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit HU-202	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 202	19103099	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

CONCEPT

iKORE 0623

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		⚡ ÉLECTRIQUE (E)	🔥 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	6 GN2/3	Version non disponible
	Espacement des guides	47 mm	-
Alimentation (de série)	Puissance de connexion	5,8 kW	-
	Fréquence	50/60 Hz	-
	Tension standard	380-415V 3N~	-
Dimensions et poids	Largeur	660 mm	-
	Fond (avec poignée)	564 mm (630 mm)	-
	Hauteur (avec charnière)	570 mm (600 mm)	-
	Poids net (brut)	~66,5 Kg (71,5 Kg)	-

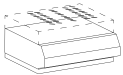
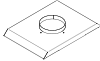
Codes et prix

HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	⚡ CODE	€	🔥 CODE	€
PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	●	CPW-0623-E R SW S	19073931	-	-	-
		-	CPW-0623-E R SW	19107065	-	-	-
	Mode spray	●	CP-0623-E R S	19096907	-	-	-
		-	CP-0623-E R	19098462	-	-	-
DirectSteam injection	Solid iWash	●	CW-0623-E R SW S	19107169	-	-	-
		-	CW-0623-E R SW	19075070	-	-	-
	Mode spray	●	C-0623-E R S	19107168	-	-	-
		-	C-0623-E R	19075013	-	-	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
REG4	REG4	Réglémentations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-
OPTIONS DE TENSION			CODE CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	-
⚡	230V 1N 50/60Hz		0102-0062	-
⚡	Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Module externe, non intégré au four	0102-0063	-

Accessoires 0623

EXTRACTION	MODÈLE	HOTTE À CONDENSATION	FILTRE À CHARBON ACTIF	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	EXH-23	x	-	255	19073213	-
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-
	FCA	Filtre à charbon actif de remplacement pour EXH-23-CA			19107067	-
	Kit EXT-23	Kit d'extraction pour hotte aspirante EXH-23			19096418	-
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	SH-23	-	-	850	19058933	-
	SH-23-R	-	x	850	19058940	-
	SH-23-B	2 x 6 GN2/ 3(68 mm)	-	850	19058941	-
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/ 3(68 mm)	x	850	19058943	-
	SH-23-RBM	Support mobile avec 2 bouteilles de 15 l. d'eau potable et vidange	x	850	19079266	-
	SHP-23	Support mural pour suspendre un four 0623 au mur			19059282	-
	MSH-23	Support de mise à niveau pour placer un four 0623 sur un meuble ou socle			19059319	-
FIXATION	MODÈLE	DESCRIPTION			CODE	€
	Kit A	Kit de fixation de four 0623			19106481	-

x Inclus

- Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

CONCEPT

iKORE 061

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

Version

CHAMP	DONNÉE	ÉLECTRIQUE (E)	GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	6 GN1/1	6 GN1/1
	Espacement des guides	68 mm	68 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
	Largeur	895 mm	895 mm
Dimensions et poids	Fond (avec poignée)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	⚠ Version gaz avec surchauffeur (P)	-	922 mm (988 mm)
	Hauteur (avec charnière)	846 mm (877 mm)	846 mm (877 mm)
	Poids net (brut)	~118,5 Kg (145 Kg)	~ 146 Kg (162,5 Kg)

Codes et prix

HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	CODE	€	CODE	€
PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	•	CPW-061-(E/G) R SW S	19073648	-	19088202 ⚠	-
		-	CPW-061-(E/G) R SW	19107352	-	19107353 ⚠	-
	Mode spray	•	CP-061-(E/G) R S	19096875	-	19096877 ⚠	-
		-	CP-061-(E/G) R	19098464	-	19107350 ⚠	-
DirectSteam injection	Solid iWash	•	CW-061-(E/G) R SW S	19107357	-	19107356	-
		-	CW-061-(E/G) R SW	19076322	-	19088201	-
	Mode spray	•	C-061-(E/G) R S	19107354	-	19107355	-
		-	C-061-(E/G) R	19074625	-	19088200	-

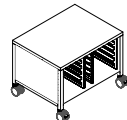
Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière à gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Cadre pour 5 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

OPTIONS DE TENSION	CODE CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	-
230V 1N 60 Hz	0102-0007	-
230V 2~ 50 Hz	0102-0008	-
230V 2~ 60 Hz	0102-0009	-

OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
Butane-Propane LPG	0101-0001	-
Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-

Accessoires 061

EXTRACTION	MODÈLE	HOTTE À CONDENSATION	FILTRE À CHARBON ACTIF	OUVERTURE GAUCHE (L)	HAUTEUR (mm)				CODE	€
	EXH-11	X	-	-	303	X	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	X	-	X	303	X	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	X	X	-	363	X	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	X	X	X	363	X	-	-	19104232	-
	FCA	Filtre à charbon actif de remplacement pour EXH-CA				X	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit d'extraction pour hotte aspirante EXH-11				X	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Cheminée d'évacuation des gaz de combustion 061				-	X	X	19095581	-
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	PORTES	HAUTEUR (mm)				CODE	€
	SH-11-65	-	-	-	650	X	X	-	19082326	-
						-	-	X	19082327	-
	SH-11-65 R	-	X	-	650	X	X	-	19083237	-
						-	-	X	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	-	650	X	X	-	19082006	-
						-	-	X	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	X	-	650	X	X	-	19083238	-
						-	-	X	19083239	-
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	X	650	X	X	-	19079211	-
						-	-	X	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	X	X	-	19103370	-
						-	-	X	19103413	-
	SH-11-85 R	-	X	-	850	X	X	-	19103373	-
						-	-	X	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	-	850	X	X	-	19103369	-
						-	-	X	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	X	-	850	X	X	-	19103381	-
						-	-	X	19103443	-
CHÂSSIS	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	GP-061	Kit cadre pour 5 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)				X	X	X	19011982	-
STRUCTURES	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)							CODE	€
	EB-061*	Rack mobile pour 6 plateaux GN1/1 (62 mm)				X	X	X	19011559	-
	EP-061*	Rack mobile pour 18 assiettes Ø31 (64 mm)				X	X	X	19013353	-
		*Nécessaire GE-11 et CP-11 (-R)								
CHARIOTS	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	GE-11	Guide de structure pour EB-061 et EP-061				X	X	X	19011569	-
	CP-11	Chariot porte-structure pour four sur SH-11-65				X	X	X	19013352	-
	CP-11-R	Chariot porte-structure réglable pour four sur SH-11				X	X	X	19018752	-
PLINTHES	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit Z-11	Kit plinthes plan de travail				X	X	-	19087303	-
						-	-	X	19087305	-
KIT DE CONVERSION (GAZ)	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit HU-061	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 061							19069736	-
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double fermeture pour une ouverture en deux temps							19069736	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.



Uniquement pour les fours électriques



Uniquement fours à gaz



Uniquement pour les fours à gaz avec surchauffeur : APW-061-G

CONCEPT

iKORE 101

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		ÉLECTRIQUE (E)	GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	10 GN1/1	10 GN1/1
	Espacement des guides	68 mm	68 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
	Largeur	895 mm	895 mm
Dimensions et poids	Fond (avec poignée)	817 mm (883 mm)	817 mm (883 mm)
	⚠ Version gaz avec surchauffeur (P)	-	922 mm (988 mm)
	Hauteur (avec charnière)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Poids net (brut)	~139 Kg (174 Kg)	~162 Kg (197 Kg)

Codes et prix

HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	CODE	€	CODE	€
PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	●	CPW-101-(E/G) R SW S	19072806	-	19088212 ⚠	-
		-	CPW-101-(E/G) R SW	19107359	-	19107360 ⚠	-
	Mode spray	●	CP-101-(E/G) R S	19096891	-	19096893 ⚠	-
		-	CP-101-(E/G) R	19098465	-	19107358 ⚠	-
DirectSteam injection	Solid iWash	●	CW-101-(E/G) R SW S	19107363	-	19107364	-
		-	CW-101-(E/G) R SW	19073625	-	19088211	-
	Mode spray	●	C-101-(E/G) R S	19107361	-	19107362	-
		-	C-101-(E/G) R	19078439	-	19088210	-

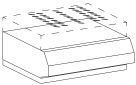
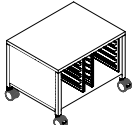
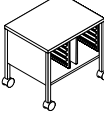
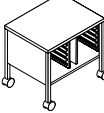
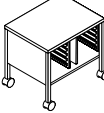
Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière à gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Cadre pour 8 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

OPTIONS DE TENSION	CODE CONFIG.	€
⚡ 230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	-
⚡ Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	-
🔥 230V 1N 60 Hz	0102-0027	-
🔥 230V 2~ 50 Hz	0102-0028	-
🔥 230V 2~ 60 Hz	0102-0029	-

OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
Butane-Propane LPG	0101-0001	-
Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-

Accessoires 101

EXTRACTION	MODÈLE	HOTTE À CONDENSATION	FILTRE À CHARBON ACTIF	OUVERTURE GAUCHE (L)	HAUTEUR (mm)				CODE	€
	EXH-11	X	-	-	303	X	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	X	-	X	303	X	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	X	X	-	363	X	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	X	X	X	363	X	-	-	19104232	-
	FCA	Filtre à charbon actif de remplacement pour EXH-CA				X	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit d'extraction pour hotte aspirante EXH-11				X	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Cheminée d'évacuation des gaz de combustion 101				-	X	X	19095581	-
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	PORTES	HAUTEUR (mm)				CODE	€
	SH-11-65	-	-	-	650	X	X	-	19082326	-
						-	-	X	19082327	-
	SH-11-65 R	-	X	-	650	X	X	-	19083237	-
						-	-	X	19083234	-
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	-	650	X	X	-	19082006	-
						-	-	X	19082005	-
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	X	-	650	X	X	-	19083238	-
						-	-	X	19083239	-
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	X	650	X	X	-	19079211	-
						-	-	X	19079233	-
	SH-11-85	-	-	-	850	X	X	-	19103370	-
						-	-	X	19103413	-
	SH-11-85 R	-	X	-	850	X	X	-	19103373	-
						-	-	X	19103415	-
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	-	-	850	X	X	-	19103369	-
						-	-	X	19103442	-
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68 mm)	X	-	850	X	X	-	19103381	-
						-	-	X	19103443	-
CHÂSSIS	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	GP-101	Kit cadre pour 8 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)				X	X	X	19011983	-
STRUCTURES	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)							CODE	€
	EB-101*	Rack mobile pour 10 plateaux GN1/1 (62 mm)				X	X	X	19011561	-
	EP-101*	Rack mobile pour 30 assiettes Ø31 (64 mm)				X	X	X	19013354	-
		*Nécessaire GE-11 et CP-11 (-R)								
CHARIOTS	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	GE-11	Guide de structure pour EB-101 et EP-101				X	X	X	19011569	-
	CP-11	Chariot porte-structure pour four sur SH-11-65				X	X	X	19013352	-
	CP-11-R	Chariot porte-structure réglable pour four sur SH-11				X	X	X	19018752	-
PLINTHES	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit Z-11	Kit plinthes plan de travail				X	X	-	19087303	-
						-	-	X	19087305	-
KIT DE CONVERSION (GAZ)	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit HU-101	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 101							19103096	-
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION							CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double fermeture pour une ouverture en deux temps							19069736	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

-  Uniquement pour les fours électriques
-  Uniquement fours à gaz
-  Uniquement pour les fours à gaz avec surchauffeur : APW-101-G

CONCEPT

iKORE 062

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		⚡ ÉLECTRIQUE (E)	🔥 GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	6 GN2/1	Version non disponible
	Espacement des guides	68 mm	-
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	22,2 kW	-
	Fréquence	50/60 Hz	-
	Tension standard	380-415V 3N	-
Dimensions et poids	Largeur	1.134mm	-
	Fond (avec poignée)	1.066mm (1.134mm)	-
	Hauteur (avec charnière)	846 mm (877 mm)	-
	Poids net (brut)	~190 Kg (220 Kg)	-

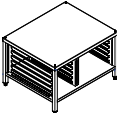
Codes et prix

	HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	⚡ CODE	€	🔥 CODE	€
 PureSteam Surchauffeur		Solid iWash	●	CPW-062-E R SW S	19087480	-	-	-
			-	CPW-062-E R SW	19107366	-	-	-
		Mode spray	●	CP-062-E R S	19096879	-	-	-
			-	CP-062-E R	19107365	-	-	-
 DirectSteam injection		Solid iWash	●	CW-062-E R SW S	19107368	-	-	-
			-	CW-062-E R SW	19088207	-	-	-
		Mode spray	●	C-062-E R S	19107367	-	-	-
			-	C-062-E R	19088206	-	-	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière à gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Cadre pour 5 plateaux BAKE 60/80 (Distance entre les guides = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-
OPTIONS DE TENSION			CODE CONFIG.	€
⚡	230V 3~ 50/60Hz		0102-0011	-
⚡	Marine 440V 3~ 50/60Hz		0102-0013	-

Accessoires 062

SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	PORTES	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	X	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	X	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	X	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	X	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	X	-	850	19103385	-
CHÂSSIS	MODÈLE	DESCRIPTION				CODE	€
	GP-062	Kit cadre pour 5 plateaux BAKE 60/80 (Distance entre les guides = 85 mm)				19095570	-
STRUCTURES	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)				CODE	€
	EB-062*	Rack mobile pour 6 plateaux GN2/1 (62mm)				19095517	-
	EP-062*	Rack mobile pour 28 assiettes Ø31 (75 mm) *Nécessaire GE-21 et CP-21 (-R)				19095518	-
CHARIOTS	MODÈLE	DESCRIPTION				CODE	€
	GE-21	Guide de structure pour EB-062 et EP-062				19011570	-
	CP-21	Chariot porte-structure pour fours sur SH-21-65				19013355	-
	CP-21-R	Chariot porte-structure réglable pour fours sur SH-21				19018751	-
PLINTHES	MODÈLE	DESCRIPTION				CODE	€
	Kit Z-21	Kit plinthes plan de travail				19087306	-
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION				CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double fermeture pour une ouverture en deux temps				19069736	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

CONCEPT

iKORE 102

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		ÉLECTRIQUE (E)	GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Espacement des guides	68 mm	68 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
Dimensions et poids	Largeur	1.134 mm	1.134 mm
	Fond (avec poignée)	1.066 mm (1.134 mm)	1.066 mm (1.134 mm)
	Hauteur (avec charnière)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Poids net (brut)	~217 Kg (258 Kg)	~ 230 Kg (265,5 Kg)

Codes et prix

HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	CODE	€	CODE	€
PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	•	CPW-102-(E/G) R SW S	19079303	-	19088218	-
		-	CPW-102-(E/G) R SW	19107371	-	19107372	-
	Mode spray	•	CP-102-(E/G) R S	19096895	-	19096897	-
		-	CP-102-(E/G) R	19107369	-	19107370	-
DirectSteam injection	Solid iWash	•	CW-102-(E/G) R SW S	19107455	-	19107456	-
		-	CW-102-(E/G) R SW	19079564	-	19088217	-
	Mode spray	•	C-102-(E/G) R S	19107348	-	19107349	-
		-	C-102-(E/G) R	19079594	-	19088216	-

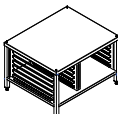
Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Ouverture	L	Ouverture inversée avec charnière à gauche	0103-0001	-
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Cadre pour 8 plateaux BAKE 60/80 (Distance entre les guides = 85 mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

OPTIONS DE TENSION	CODE CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-
230V 1N 60 Hz	0102-0037	-
230V 2~ 50 Hz	0102-0038	-
230V 2~ 60 Hz	0102-0039	-

OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
Butane-Propane LPG	0101-0001	-
Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-

Accessoires 102

EXTRACTION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	 Kit CTG-12*	Cheminée d'évacuation des gaz de combustion 102 *Seulement pour les fours à gaz	19095590	-			
SUPPORTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	ROUES	PORTES	HAUTEUR (mm)	CODE	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	X	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	X	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	X	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	X	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1+ 6 GN2/1 (68 mm)	X	-	850	19103385	-
CHÂSSIS	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	GP-102	Kit cadre pour 8 plateaux BAKE 60/80 (Distance entre les guides = 85 mm)	19012134	-			
STRUCTURES	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	CODE	€			
	EB-102*	Rack mobile pour 10 plateaux GN2/1 (62mm)	19011562	-			
	EP-102*	Rack mobile pour 28 assiettes Ø31 (75 mm) *Nécessaire GE-21 et CP-21 (-R)	19013356	-			
CHARIOTS	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	GE-21	Guide de structure pour EB-102 et EP-102	19011570	-			
	CP-21	Chariot porte-structure pour fours sur SH-21-65	19013355	-			
	CP-21-R	Chariot porte-structure réglable pour fours sur SH-21	19018751	-			
PLINTHES	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	Kit Z-21	Kit plinthes plan de travail	19087306	-			
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	Kit HU-102	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 102	19103097	-			
KIT ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€			
	Kit DC	Kit d'ancrage à double fermeture pour une ouverture en deux temps	19069736	-			

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

iKORE 201

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		ÉLECTRIQUE (E)	GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau du chariot(T)	20 GN1/1	20 GN1/1
	Espacement des guides	63 mm	63 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
Dimensions et poids	Largeur	935 mm	935 mm
	Fond (avec poignée)	966mm (1.032mm)	966mm (1.032mm)
	Hauteur (avec charnière)	1.840mm (1.871mm)	1.840mm (1.871mm)
	Poids net (brut)	~ 272,5 kg (331,5 Kg)	~ 309 Kg (341,5 Kg)

Codes et prix

HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	CODE	€	CODE	€
PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	•	CPW-201-(E/G) R SW S T	19078184	-	19088259	-
		-	CPW-201-(E/G) R SW T	19107458	-	19107459	-
	Mode spray	•	CP-201-(E/G) R S T	19096899	-	19096901	-
		-	CP-201-(E/G) R T	19098466	-	19107457	-
DirectSteam injection	Solid iWash	•	CW-201-(E/G) R SW S T	19107462	-	19107463	-
		-	CW-201-(E/G) R SW T	19079085	-	19091665	-
	Mode spray	•	C-201-(E/G) R S T	19107460	-	19107461	-
		-	C-201-(E/G) R T	19079327	-	19088257	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

* Consulter autres configurations de chariots sur demande (T)

OPTIONS DE TENSION	CODE CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-
230V 1N 60 Hz	0102-0047	-
230V 2~ 50 Hz	0102-0048	-
230V 2~ 60 Hz	0102-0049	-

OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
Butane-Propane LPG	0101-0001	-
Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-

Accessoires 201

EXTRACTION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	 Kit CTG-21*	Cheminée d'évacuation des gaz de combustion 201 *Seulement pour les fours à gaz	19095591	-
CHARIOTS	MODÈLE	GUIDES (SÉPARATION)	CODE	€
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	-
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	-
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	-
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	-
	CBK-16	Chariot pour 16 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 81 mm)	19107596	-
	CBK-15	Chariot pour 15 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)	19107668	-
	CEP-201	50 assiettes Ø31 (75 mm)	19013357	-
TOILE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	LTE-201	Toile pour la protection et le maintien de la chaleur des aliments. Pour les voitures CEB et CEP	19011741	-
RAMPE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	RH-201	Rampe de mise à niveau pour chariots 201	19044716	-
FIXATION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit A-20	Kit de pièces pour fixer le four au sol.	19012270	-
KIT POIGNÉE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit ASA	Kit de support latéral pour poignée de chariot	19087163	-
KIT DC	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double verrouillage pour ouverture en deux étapes par commande au pied.	19114638	-
KIT DE CONVERSION (GAZ)	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit HU-201	Kit de conversion de gaz G25.1 pour iKORE 201	19103098	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

CONCEPT

iKORE 202

PureSteam ou DirectSteam



Informations générales

CHAMP	DONNÉE	Version	
		ÉLECTRIQUE (E)	GAZ NATUREL (G)
Capacité (de série)	Guides et type de plateau du chariot (T)	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Espacement des guides	63 mm	63 mm
Alimentation (de série)	Puissance électrique / gaz	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Fréquence	50/60 Hz	50 Hz
	Tension standard	380-415V 3N	230V 1N
Dimensions et poids	Largeur	1.165 mm	1.165 mm
	Fond (avec poignée)	1.074 mm (1.140 mm)	1.074 mm (1.140 mm)
	Hauteur (avec charnière)	1.840 mm (1.871 mm)	1.840 mm (1.871 mm)
	Poids net (brut)	~ 338 Kg (403,5 Kg)	~ 357 Kg (422,5 Kg)

Codes et prix

HUMIDITÉ	LAVAGE	DOUCHE	MODÈLE	CODE	€	CODE	€
PureSteam Surchauffeur	Solid iWash	•	CPW-202-(E/G) R SW S T	19075005	-	19088276	-
		-	CPW-202-(E/G) R SW T	19107465	-	19107466	-
	Mode spray	•	CP-202-(E/G) R S T	19096903	-	19096905	-
		-	CP-202-(E/G) R T	19098472	-	19107464	-
DirectSteam injection	Solid iWash	•	CW-202-(E/G) R SW S T	19107469	-	19107480	-
		-	CW-202-(E/G) R SW T	19078517	-	19091669	-
	Mode spray	•	C-202-(E/G) R S T	19107467	-	19107468	-
		-	C-202-(E/G) R T	19078544	-	19088274	-

Options configurables

OPTION	NOM	DESCRIPTION	CODE CONFIG.	€
Lavage	LW*	iWash Liquide *Uniquement pour les modèles équipés de W	0104-0002	-
REG4	REG4	Réglementations et conformité hydraulique - Approuvé par la norme britannique	0112-0001	-

* Consulter autres configurations de chariots sur demande (T)

OPTIONS DE TENSION	CODE CONFIG.	€	OPTIONS DE GAZ	CODE CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-	Butane-Propane LPG	0101-0001	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-	Gaz de ville TG (Town gas)	0101-0002	-
230V 1N 60 Hz	0102-0057	-			
230V 2~ 50 Hz	0102-0058	-			
230V 2~ 60 Hz	0102-0059	-			

Accessoires 202

EXTRACTION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	 Kit CTG-22*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 202 iKORE *Solo para hornos de gas	19095592	-
CHARIOTS	MODÈLE	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CODE	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	-
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	-
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	-
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	-
	CBK-32	Chariot pour 32 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 81 mm)	19107620	-
	CBK-30	Chariot pour 30 plateaux BAKE 60/40 (Distance entre les guides = 85 mm)	19107669	-
	CEP-202- 90	90 assiettes Ø31 (75 mm)	19081933	-
	CEP-202	100 assiettes Ø31 (75 mm)	19011552	-
TOILE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	LTE-202	Toile pour la protection et le maintien de la chaleur des aliments. Pour les voitures CEB et CEP	19011742	-
RAMPE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	RH-202	Rampe mise à niveau pour chariots 202	19034438	-
FIXATION	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit A-20	Kit de pièces pour fixer le four au sol.	19012270	-
KIT POIGNÉE	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit POIGNÉE	Kit de support latéral pour poignée de chariot	19087163	-
KIT DC	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit DC	Kit d'ancrage à double verrouillage pour ouverture en deux étapes par commande au pied.	19114638	-
KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit HU-202	Kit d'ancrage à double verrouillage pour ouverture en deux étapes par commande au pied.	19103099	-

x Inclus - Non inclus

Consulter d'autres accessoires dans la partie autres accessoires.

Machines à emballage sous vide



Caractéristiques générales

Fabrication :

- AISI 304
- Pompes Busch
- 2 plaques de remplissage en polycarbonate
- Protection contre l'eau
- Barres d'étanchéité sans câbles avec pistons pneumatiques

Commande :

- Microprocesseur pour contrôler le pourcentage de vide dans la chambre.
- Panneau de commande numérique avec affichage.
- Alarmes pour le niveau de vide configuré et vidange d'huile.
- Affichage du nombre total de cycles de la machine.
- Indicateur du niveau d'huile.

Fonctions et programmes :

- Démarrage automatique du cycle de vide
- Piston à double position(fonctionnement et arrêt).
- Mémoire facile à programmer pour 10 programmes.
- Possibilité de réaliser un programme extra vide de 60".
- Possibilité de conditionner des liquides.
- Programme H2O out pour la déshumidification de la pompe.
- Programme pour emballage externe dans des sacs ou des récipients
- Les modèles G conviennent aux produits délicats et mous.

Emballuseuse sous vide de table

POSITION DE BARRE DE SOUDURE	MODÈLE	CODE	LONGUEUR DE LA BAR- RE (mm)	CAPACITÉ DE LA POMPE (m3/h)	CHAMBRE (mm)	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
	SVS-1-310/8	19115426	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
	SVS-1-410/10	19115428	410	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/20	19115429	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/20 G	19115430	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-2-410/20	19115431	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-2-410/20 G	19115432	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-

Emballuseuse sous vide au sol

POSITION DE BARRE DE SOUDURE	MODÈLE	CODE	LONGUEUR DE LA BAR- RE (mm)	CAPACITÉ DE LA POMPE (m3/h)	CHAMBRE (mm)	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
	SVP-2-455/25 G	19115434	455 + 455	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
	SVP-2-620/63 G	19115436	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	-
	SVP-2-950/100 G	19115438	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	-

G : Modèles avec entrée de gaz inerte

Accessoires pour emballeuses sous vide

Chariots pour modèles à poser

CODE	COMPATIBLES	DESCRIPTION	€
19076888	SVS-1-310/8	Chariot à 4 roulettes 590x550x610h mm	-
19076889	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Chariot à 4 roulettes 690x730x610h mm	-

Étagères plates inclinées pour le conditionnement de liquides

CODE	COMPATIBLES	DESCRIPTION	€
19076890	SVS-1-310/8	Étagère plan incliné en acier inoxydable pour le conditionnement de liquides	-
19076891	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Étagère plan incliné en acier inoxydable pour le conditionnement de liquides	-
19076892	SVP-2-520/25	Étagère plan incliné en acier inoxydable pour le conditionnement de liquides	-
19076893	SVP-2-620/63	Étagère plan incliné en acier inoxydable pour le conditionnement de liquides	-
19076897		Embout en acier inoxydable pour liquides	-

Tuyau d'aspiration pour le vide dans des contenants

CODE	DESCRIPTION	€
19076894	Tuyau d'aspiration pour le vide dans des contenants externes	-

Vanne SYV pour sonde de température à cœur

CODE	DESCRIPTION	€
19076895	Vanne pour sonde de température à cœur pour cuisson sous vide en inox.	-
19076896	Jeu de joints pour vanne (10 pièces).	-

Solutions Stacking



Caractéristiques générales

- Les kits pour fours en colonne sont constitués d'un ensemble d'éléments qui permettent de placer deux fours superposés.
- Ce type de montage s'effectue avec des fours à plateaux 1/1, de n'importe laquelle des trois gammes électriques.
- Lors de la commande, les codes des deux fours doivent être spécifiés, ainsi que le code du kit d'éléments pour le montage sur colonne.



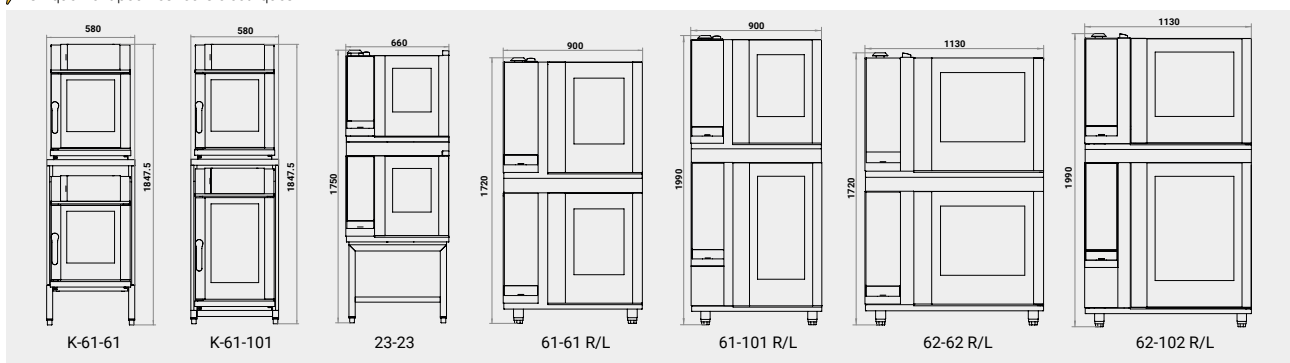
Monté en usine



Kit d'expédition

MODÈLE		DESCRIPTION	CODE	€
K-61-61		Kit stacking pour 2 fours iKORE Kompact 061	19107453	-
		Kit de livraison stacking pour 2 fours iKORE Kompact 061	19114363	-
K-61-101		Kit stacking para 1 four iKORE Kompact 061 + 1 four iKORE Kompact 101	19108677	-
		Kit de livraison stacking para 1 four iKORE Kompact 061 + 1 four iKORE Kompact 101	19114364	-
23-23		Kit stacking pour 2 fours iKORE 0623	19059364	-
		Kit de livraison stacking pour 2 fours iKORE 0623	19114359	-
61-61 R		Kit stacking pour 2 fours iKORE 061 porte droite	19087274	-
		Kit de livraison stacking pour 2 fours iKORE 061 porte droite	19114354	-
61-61 L		Kit stacking pour 2 fours iKORE 061 porte gauche	19087275	-
		Kit de livraison stacking pour 2 fours iKORE 061 porte gauche	19114355	-
61-101 R		Kit stacking para 1 four 061 + 1 four iKORE 101 porte droite	19087272	-
		Kit de livraison stacking para 1 four 061 + 1 four iKORE 101 porte droite	19114354	-
61-101 L		Kit stacking pour 1 four iKORE 061 + 1 four iKORE 101 porte gauche	19087273	-
		Kit de livraison stacking pour 1 four iKORE 061 + 1 four iKORE 101 porte gauche	19114355	-
62-62 R		Kit stacking pour 2 fours iKORE 062 porte droite	19087551	-
		Kit de livraison stacking pour 2 fours iKORE 062 porte droite	19114812	-
62-62 L		Kit stacking pour 2 fours iKORE 062 porte gauche	19088030	-
		Kit de livraison stacking pour 2 fours iKORE 062 porte gauche	19114813	-
62-102 R		Kit stacking para 1 four 062 + 1 four iKORE 102 porte droite	19088031	-
		Kit de livraison stacking para 1 four 062 + 1 four iKORE 102 porte droite	19114812	-
62-102 L		Kit stacking pour 1 four iKORE 062 + 1 four iKORE 102 porte gauche	19088032	-
		Kit de livraison stacking pour 1 four iKORE 062 + 1 four iKORE 102 porte gauche	19114813	-

Uniquement pour les fours électriques



Solutions Cook&Chill



Caractéristiques générales

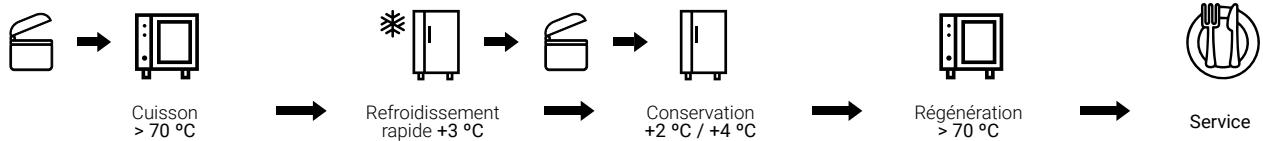
- Le kit "Cook & Chill" est composé d'un ensemble d'éléments qui permet de placer un four sur une cellule de refroidissement.
- Lors de la commande d'une colonne "Cook & Chill", le code du four, le code de la cellule de refroidissement et le code du kit d'éléments correspondant pour l'assemblage en colonne, ou le code correspondant pour les assemblages les plus courants, doivent être spécifiés.



Monté en usine



Kit d'expédition



MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
⚡ KIT C&C-0623	Kit de montage Cook&Chill pour four iKORE 0623 + Cellule de refroidissement ABCO 0623	19087772	-
	Kit de livraison Cook&Chill pour four iKORE 0623 + Cellule de refroidissement ABCO 0623	19114362	-
⚡ KIT C&C-061	Kit de montage Cook&Chill pour four iKORE 061 + Cellule de refroidissement ABCO 061	19088139	-
	Kit de livraison Cook&Chill pour four iKORE 061 + Cellule de refroidissement ABCO 061	19114360	-
⚠ KIT C&C-061 G	Kit de montage Cook&Chill pour four à gaz avec surchauffeur iKORE 061 + cellule de refroidissement ABCO 061	19095521	-
	Kit de livraison Cook&Chill pour four à gaz avec surchauffeur iKORE 061 + cellule de refroidissement ABCO 061	19114361	-



L'importance de l'utilisation des cellules de refroidissement

Les cellules de refroidissement de température sont des machines conçues pour abaisser rapidement la température des aliments de 90°C après la cuisson à une température de réfrigération de +3°C en moins de 90 minutes, empêchant ainsi la prolifération des bactéries.

Nos différentes gammes de cellules de refroidissement mixtes, avec cycle de congélation intégré, peuvent abaisser la température du produit à -18 °C en 4 heures, réalisant ainsi une congélation très rapide de l'aliment, évitant, outre l'augmentation de la flore bactérienne, la formation de macrocristaux.

Notre sélection Cook&Chill

L'utilisation combinée de fours et de cellules de refroidissement vous permet d'être plus efficace, car elle facilite la programmation de votre travail en cuisine.



L'utilisation correcte des cellules de refroidissement avec les fours combinés permet de réduire les pertes, de gagner du temps et de servir un produit au bon moment.

Cook & Chill 0623

30 - 60 repas par jour



Cook & Chill 061

50 - 100 repas par jour



Cook & Chill 101

80 - 150 repas par jour



Four + Cellule de refroidissement

MODÈLE	CODE	€
APW-0623-E R S SW K	19079298	-
Kit A	19106481	-
Kit C&C-0623	19087772	-
ABCO-06 2/3 HC	50Hz	19087540 -
	60Hz	19097559 -

Solution C&C 0623

Four + Cellule de refroidissement

MODÈLE	CODE	€
APW-061-E R S SW K	19078616	-
Kit C&C-061	19088139	-
ABCO-061	50Hz	19105609 -
	60Hz	19111029 -

Solution C&C 061

Four + Support + Cellule de refroidissement

MODÈLE	CODE	€
APW-101-E R S SW K	19078668	-
SH-11-65 BCP	19079211	-
ABCO-101 HC	50Hz	19105605 -
	60Hz	19111030 -

Solution C&C 101

- Complétez votre solution idéale avec nos emballeuses et nos accessoires pour fours : Hottes, chariots et structures, plateaux...

- Consulter d'autres modèles de cellules de refroidissement dans la partie réfrigération.

(*) Sans unité de condensation

Cook & Chill 102

150 - 250 repas par jour



Cook & Chill 201

150 - 250 repas par jour



Cook & Chill 202

200 - 400 repas par jour



Four + Support + Cellule de refroidissement

MODÈLE	CODE	€
APW-102-E R S SW K	19079785	-
Kit Z-21	19087306	-
SH-21-65 BCP	19082394	-
ABCO-102	50Hz	19091443
	60Hz	19091444

Solution C&C 102

Four + Cellule de refroidissement*

MODÈLE	CODE	€
APW-201-E R S SW T K	19079328	-
RBP-201 50/60Hz	19089779	-

Solution C&C 201

Four + Cellule de refroidissement*

MODÈLE	CODE	€
APW-202-E R S SW T K	19078839	-
RBM-202 50/60Hz	19089790	-

Solution C&C 202

- Complétez votre solution idéale avec nos emballeuses et nos accessoires pour fours : Hottes, chariots et structures, plateaux...

- Consulter d'autres modèles de cellules de refroidissement dans la partie réfrigération.

(*) Sans unité de condensation

Nettoyage du four

Lavage solide SW

MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	OVENCLEAN: Seau de tablettes de détergent - 75 unités	19086761	-
	Détergent pour le dégraissage et le nettoyage des fours avec le système de nettoyage solide iWash (SW) : - Nettoyage puissant : Dissout et élimine les salissures organiques les plus tenaces, telles que les graisses. - Formule ultra-concentrée : Assure un nettoyage en profondeur et fiable avec de faibles doses. - Sans phosphates ni substances dangereuses : Sûr et respectueux de l'environnement, idéal pour l'industrie alimentaire. - Compatible avec Ovenbrite : l'agent de polissage complémentaire pour une finition parfaite.		
	OVENBRITE: Seau de tablettes de produit de rinçage - 75 unités	19086763	-
	Tablettes de produit de rinçage pour les fours équipés du système de nettoyage solide iWash (SW) : - Effet anti-calcaire : Protection active contre les dépôts de calcaire. - Prolonge la durée de vie : Des ingrédients innovants préservent les performances du four. - Des résultats exceptionnels : Un four propre, hygiénique et brillant après chaque cycle de nettoyage, prêt à être utilisé dans des conditions optimales.		

Lavage liquide LW

MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	DECAFORN: Détergent liquide en bidon de 10 litres (raccord externe)	19086053	-
	Détergent liquide dégraissant pour les fours équipés du système de nettoyage liquide iWash (LW) : - Formule perfectionnée : dégraissage et détartrage efficaces. - Performance supérieure : action puissante avec un faible dosage. - Protège les surfaces : maintient l'acier inoxydable en parfait état, sans risque de rayures ou de ternissement.		
	HIDROFORN: Liquide de rinçage bidon 10l (raccord externe)	19086054	-
	Liquide de rinçage hydrofuge et séchant pour les fours équipés du système de nettoyage liquide iWash (LW) : - Haute performance : agit comme un agent de brillance, de séchage, de neutralisation et de protection hydrofuge. - Élimination du calcaire : élimine les dépôts de calcaire et empêche les particules de calcaire de se redéposer. - Brillance durable : assure une finition brillante et sans résidus. - Sans odeur ni saveur : garantit un processus propre et neutre, sans altérer les aliments.		

Lavage de base (manual)

MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	KOI PLUS: Dégraissant - pack de 4 bouteilles de 6 kg (mode spray)	19086765	-
	Bidons de dégraissant pour fours pour le système de nettoyage de base (sans W), pour application manuelle.		

Traitement de l'eau

Systèmes de filtration à cartouches :

L'utilisation d'une eau correctement traitée à chaque point de distribution permet de réduire au minimum les pannes d'eau et de produire des recettes avec la qualité exigée par les clients. Les filtres pour fours assurent une protection contre les dépôts de calcaire, les effets du chlore et des particules présentes dans l'eau, ainsi que contre la corrosion. Cela permet d'économiser sur les coûts de réparation et de donner une image de four propre et hygiénique répondant aux normes de l'entreprise.

En mesurant deux paramètres : la dureté et les chlorures, nous pouvons déterminer le filtre dont le four a besoin :

PARAMÈTRE	RECOMMANDATION	PROTECTION	FILTRE
Dureté de l'eau	> 6 dH*: Anti-limescale filter *Même si la dureté est inférieure à 6 dH°, l'utilisation du filtre est toujours recommandée pour éviter les problèmes de chlore et de particules provenant de l'eau du robinet.	- Retient les particules - Élimine le chlore - Préviend la formation de calcaire	Ovens until 6 x GN1/1: C500 (K-061, K-101, 0623, 061) Ovens from 10 x GN1/1 : C1100 (062, 101, 102, 201, 202)
Chlorures	> 150 mg/l : Anti-limescale + anti-corrosion filter	- Retient les particules - Élimine le chlore - Préviend la formation de calcaire - Préviend la formation de gypse - Préviend la corrosion	X1100

Filtration antique

	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit C500	Kit de première installation - Système de filtration d'eau pour fours. Traitement anticalcaire, contenance standard. Comprend: Tête + cartouche C500 + débitmètre + adaptateur 3/8 - 3/4 pour la filtration d'eau calcaire	19111541	-
	Kit C1100	Kit de première installation - Système de filtration d'eau pour quatre. Traitement anticalcaire, norme de contenance. Comprend: Tête + cartouche C1100 + débitmètre + adaptateur 3/8 - 3/4 pour la filtration d'eau calcaire	19111542	-
	C500	Cartouche de remplacement pour le kit de filtration C500	19111544	-
	C1100	Cartouche de remplacement pour le kit de filtration C1100	19111547	-

* La cartouche doit être remplacée lorsque la consommation d'eau du four a atteint la capacité en litres du filtre, avec une période de remplacement maximale d'un an.

Filtration anti-calcaire + anti-corrosion

	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit X1100	First installation kit - Water filtration system for ovens. Anti-limescale and anti-corrosion treatment. Includes: Tête de filtre + filtre X1100 + débitmètre + adaptateur 3/8 - 3/4 pour la filtration d'eau contenant du calcaire et du chlore.	19111543	-
	X1100	Cartouche de remplacement pour le kit de filtration X1100	19111548	-

* La cartouche doit être remplacée lorsque la consommation d'eau du four a atteint la capacité en litres du filtre, avec une période de remplacement maximale d'un an.

AUTRES ACCESSOIRES

Plateaux Gastronorm

	MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (WxL)	FOND (mm)	CODE	€
Grille - AISI-304 1mm (EN631)						
	GRID 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058664	-
	GRID 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115550	-
	GRID 2/1	-	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19115551	-
Grilles de rôtissage pour poulets et côtelettes						
	PO 1/1-8	8 chickens	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115521	-
	CO 1/1	Ribs	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115538	-
Récupérateur de graisse						
	BRG 1/1	5l	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107594	-
	BRG 2/1	10l	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19107615	-
Plateaux pour fritures						
	FRI 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058655	-
	FRI 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19115537	-
Plateaux simples						
	GN 2/3-20	1,70l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058658	-
	GN 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058659	-
	GN 1/1-20	2,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	20	19115536	-
	GN 1/1-40	5,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19115553	-
	GN 1/1-65	9,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19115555	-
	GN 1/1-100	14,00l	GN-1/1 (325x530 mm)	100	19115556	-
	GN 2/1-20	3,00l	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19115558	-
	GN 2/1-40	10,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19115559	-
	GN 2/1-65	18,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19115560	-
	GN 2/1-100	28,00l	GN-2/1 (650x530 mm)	100	19115535	-
Plateaux perforés						
	GNP 2/3-20	1,7l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058660	-
	GNP 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058661	-
	GNP 1/1-40	5,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19001677	-
	GNP 1/1-65	9,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19048496	-
	GNP 1/1-100	14l	GN-1/1 (325x530 mm)	100	19001676	-
	GNP 2/1-40	10,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001680	-
	GNP 2/1-65	18,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001681	-
	GNP 2/1-100	28l	GN-2/1 (650x530 mm)	100	19001679	-

	MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (WxL)	FOND (mm)	CODE	€
Plateaux en granit						
	TP 2/3-20	1,7l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058663	-
	TP 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19059569	-
	TP 1/1-20	2,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	20	19001978	-
	TP 1/1-40	5,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19001979	-
	TP 1/1-65	9,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19001980	-
	TP 2/1-20	3,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19001981	-
	TP 2/1-40	10,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001982	-
	TP 2/1-65	18,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001983	-
Plateaux à pâtisserie/à boulangerie						
	BPA 2/3 Plat	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058657	-
	BPA 1/1 Plat	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115540	-
	BPP 2/3 Perforé	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058656	-
	BPP 1/1 Perforé	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115539	-
	BB 1/1 Baguettes	4 cavités	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107820	-
	BB 60/40 Baguettes	5 cavités	BAKE 60/40 (600x400)	-	19107822	-
	BP 60/40 Perforé	-	BAKE 60/40 (600x400)	-	19111321	-
	BP 60/40 Plat	-	BAKE 60/40 (600x400)	-	19111322	-
Plateau avec moules						
	MT 2/3 6	6 cavités	GN-2/3 (325x354 mm)	10 Ø x 15H	19107800	-
	MT 1/1 11	11 cavités	GN-1/1 (325x530 mm)	10 Ø x 15H	19107811	-
Plaques GRILLE « grill » pour rôtir ou saisir						
	MG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058654	-
	MG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115522	-
	GRILL 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	(Perforé)	19115534	-
	FG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19115541	-
	FG 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115542	-

Accessoires de cuisine

Fumoir - Smoker

	MODÈLE	PUISSANCE (W)	TENSION	HZ	DIMENSIONS (mm)	CODE	€
	SMOKER	250	230V 1N	50/60	95 x 268 x 54	19059112	-

Sonde supplémentaire externe

	MODÈLE	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit SV*	Kit de sonde de commande de température externe SousVide pour la cuisson sous vide	19087745	-
	Kit ST*	Kit de sonde de commande de température externe monopoint.	19087746	-
	Kit SS	Support externe pour sondes ST et SV	19107627	-

***ADVANCE:** Possibilité d'utiliser jusqu'à 3 sondes dans le même processus de cuisson : Capteur de température multipoint interne EZ + 2 sondes externes (ST et SV)

***CONCEPT:** Possibilité de travailler avec une seule sonde à la fois : Capteur de température interne multipoint EZ ; ou une seule sonde externe SousVide (SV).



LAVAGE
D'USTENSILES



Découvrez comment FagorKonnnect optimise la fonctionnalité des appareils, en particulier pour le lavage de la vaisselle.



Graphiques spécifiques conçus pour l'analyse des lave-vaisselle :

Pour effectuer l'analyse des équipements de lavage de la vaisselle en se concentrant sur des aspects spécifiques tels que l'état des appareils, l'analyse des erreurs et les cycles exécutés par programme et par jour, vous pouvez utiliser des graphiques intuitifs et spécifiques qui mettent en évidence l'information.



Informations détaillées affichées en temps réel :

Des données clés seront affichées pour surveiller l'équipement de lavage de la vaisselle et effectuer des actions telles que le réglage des paramètres, la mise en marche ou l'arrêt de l'équipement ou la configuration du réseau.

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.



° **Nouvelle** génération de lave-vaisselle .

iNOVA
GENERATION

*Une technologie
de lavage innovante
pour des résultats uniques.*



Lavage d'ustensiles

Petites et moyennes productions	177
Laveurs d'ustensiles.....	209
Convoyeurs à crémaillère.....	213
Lave-vaisselle type Flight	231
Paniers.....	243

SPÉCIFICATIONS DES RACCORDEMENTS À L'EAU :

pH : 6,5 ÷ 7,5

Dureté totale de l'eau : 5 ÷ 10 °fH

3,5 ÷ 7 °eH

2,8 ÷ 5,6 °dH

Impuretés : Ø < 0,08 mm

Chlorures : ≤ 100 mg/l

Chlore : 0 ÷ 0,5 mg/l

Conductivité : 400 ÷ 2.000 µS/cm

Les problèmes de fonctionnement résultant d'une installation défectueuse qui ne respecte pas les prémisses ci-dessus ne seront pas pris en compte dans le cadre de la garantie.

 **STOCK** Ceci est valable pour les modèles 50 Hz.



Petites et moyennes productions

Introduction	179
Lave-verres	183
— Concept +	183
— Concept	185
Lave-vaisselle à ouverture frontale	187
— Advance	187
— Concept +	189
— Concept	191
Lave-vaisselle à capot.....	195
— Advance	195
— Concept +	197
— Concept	199
Lave-vaisselle hygiéniques	201
— Lave-vaisselle à ouverture frontale.....	201
— Lave-vaisselle à capot	203
Accessoires	205
— Accessoires	205
— Traitement de l'eau	207

iNOVA

GENERATION

ADVANCE | A

Technologie et efficacité

CONCEPT+ | P

Flexibilité

CONCEPT | C

Simplicité



		CONCEPT C	CONCEPT+ P		ADVANCE A
		PRESSION DU RÉSEAU (2-4 BAR)	PRESSION DU RÉSEAU (2-4 BAR)	POMPE DE RINÇAGE (1-4 BAR)	POMPE DE RINÇAGE (1-4 BAR)
Lave-verres (G)	 400X400	WGC-400 (1)	WGP-400 (1)	WGP-401 (1)	
Lave-vaisselle à ouverture frontale (U)	 500X500	WUC-502 WUC-500 (1)	WUP-502	WUP-503 WUP-503 SN 	WUA-503
Lave-vaisselle à capot (H)	 500X500	WHC-502	WHP-502	WHP-503 WHP-503 SN 	WHA-503

(1) Version monophasée.

Interface

ADVANCE | A

CONCEPT+ | P

FagorKonnect



Blanc
La machine n'est pas prête



Vert
La machine est prête



Bleu
En cours

- Écran à cristaux liquides couleur rétroéclairé (TFT) de 2,8".
- Indicateurs d'état avec code couleur.
- Affichage des paramètres de fonctionnement, tels que les températures de lavage et de rinçage ou les durées de cycle.
- Indicateurs de fonctionnement des systèmes de chauffage du réservoir et du chauffe-eau.
- Auto-diagnostic et signalisation des erreurs.
- Fonction de minuterie permettant de programmer la mise en marche ou l'arrêt de l'appareil à une heure précise.
- Mode d'économie d'énergie (stand-by) : Réduction de la consommation d'énergie lorsque la machine ne fonctionne pas.
- Programmes sélectionnables par l'utilisateur en fonction de l'utilisation de l'équipement (verre, vaisselle et bar) et programmes spécifiques à la machine.
- Programmes d'auto-nettoyage de la machine sur les modèles avec pompe de vidange (B) et adoucisseur (S).



Auto-nettoyage



Vidange

Remplissage
automatiqueRégénération
intelligente
de la résine

- Menu technique (par mot de passe)
 - Affichage de toutes les entrées de l'électronique et action sur les sorties pour faciliter la détection rapide des problèmes.
 - Modification des paramètres de fonctionnement, tels que les températures de chauffage, les temps de lavage et de rinçage, etc.
 - Maintenance programmée : il est possible de modifier le délai entre les avertissements pour effectuer la maintenance de la machine, afin de réduire les éventuelles pannes et de maintenir les performances de la machine.
- HACCP : téléchargement des informations HACCP.
- Connectivité (K) en option (Wi-fi et Ethernet).
- Options de détection (Z), y compris :
 - Contrôle du dosage des produits chimiques (DA).
 - Contrôle des faibles niveaux de produits chimiques au moyen de sondes (L), disponibles en tant qu'accessoires, avec avertissement sur le panneau de commande.

Concept +

Clavier à membrane à 5 touches.

Advance

Écran tactile capacitif. Boutons poussoirs éclairés et bouton START multicolore qui change de couleur en fonction de l'état de la machine.

CONCEPT | C



- Interface électromécanique avec trois ou quatre boutons solides rétro-éclairés selon le type de machine. Un bouton pour la mise sous tension et les autres pour les programmes, dont le voyant indique le programme sélectionné (clignotant) ou que la machine est prête (fixe).
- Programmes supplémentaires par pression prolongée sur les boutons :
 - Rinçage à froid (C).
 - Auto-nettoyage (dans les modèles avec pompe de vidange - B).
 - Vidange (dans les modèles avec pompe de vidange- B).
 - Cycle prolongé (lave-vaisselle à capot).
- En option, des écrans LED à deux chiffres (T) indiquent les températures de lavage et de rinçage, ainsi que les codes alphanumériques d'état et d'erreur. Ils comprennent également des indicateurs de fonctionnement pour les systèmes de chauffage du réservoir et du chauffe-eau.

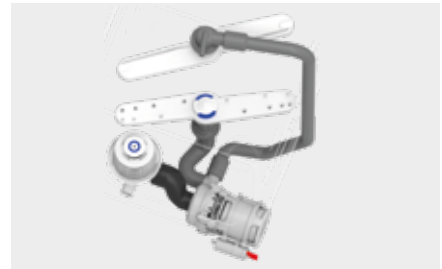
Modèle + T



Caractéristiques communes

Pompes de lavage à double flux avec soft-start

- Pompes de lavage à double flux : une entrée et deux sorties, une pour chaque bras, sans qu'il soit nécessaire de diviser le flux pour éviter les pertes de puissance et réduire le bruit.
- Le cycle démarre lentement et augmente progressivement jusqu'à la vitesse maximale pour éviter que les objets légers tels que la verrerie et la vaisselle ne tombent.



Bras de lavage/rinçage Duo-KLIP

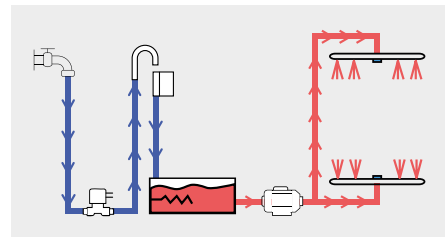
- Bras de lavage et de rinçage combinés au même niveau, en matériau composite, en acier inoxydable en option (X), évitant que les deux bras ne se gênent l'un l'autre.
- Des orifices de lavage et de rinçage conçus pour atteindre les endroits les plus inaccessibles. Ils pulvérisent l'eau avec précision, ce qui permet de réduire la consommation d'eau, d'électricité et de produits chimiques.
- Le raccord à clipser facilite le montage et le démontage pour le nettoyage.



Caractéristiques selon le modèle

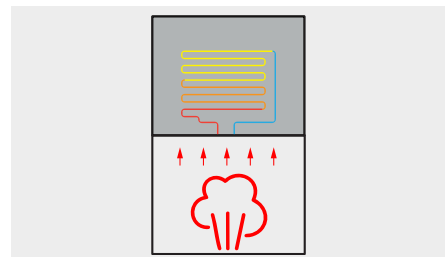
Pompe de rinçage et thermostop

- Rinçage même à basse pression du réseau (1 bar).
- La température de l'eau dans le chauffe-eau est constante pendant toute la durée du rinçage.
- Dispositif anti-retour de type A conforme à la norme EN 1717.
- Dosage précis du produit de rinçage avec un débit d'eau constant.
- Thermostop : démarre le rinçage lorsque la température de rinçage requise pour un résultat de lavage hygiénique et un séchage correct de la vaisselle est atteinte.



Système de récupération d'énergie (RC)

- Minimise la vapeur dégagée pour créer un environnement de travail plus confortable tout en utilisant la chaleur de l'unité pour chauffer davantage l'eau entrante et réduire les coûts énergétiques.
- Le processus s'effectue à la fin du cycle pendant 40 secondes (configurable) en augmentant la température de l'eau entrante de 10°C à 25°C, ce qui signifie qu'un raccordement à l'eau froide (15-25°C) est recommandé.



Adoucisseur intelligent (S)

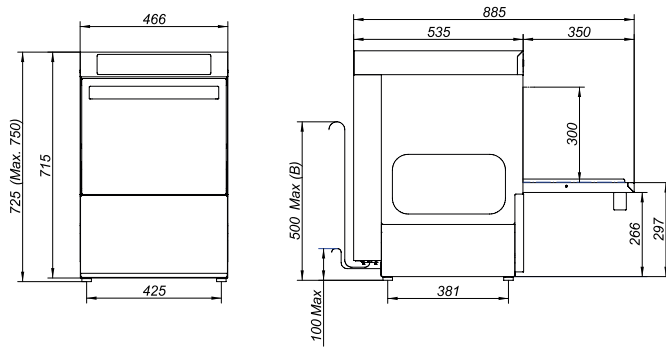
- Adoucisseur intégré qui fournit de l'eau douce en continu. Cela permet au détergent et au produit de rinçage d'agir pleinement et de réduire considérablement les dépôts de calcaire dans la machine.
- L'utilisateur peut facilement remplir le réservoir et un capteur l'avertit lorsque le réservoir de sel doit être rempli.
- Régénération intelligente de la résine qui garantit un lavage ininterrompu car le processus ne s'arrête pas pour régénérer la résine. La régénération s'effectue de manière entièrement automatique et invisible pour le client. La qualité de l'eau est toujours constante.



Dimensions

Lave-verres (G)

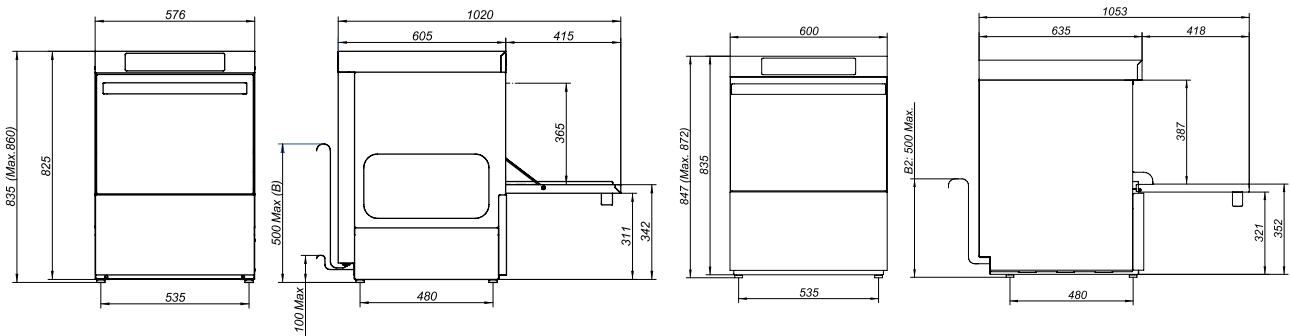
WGC-400/ WGP-400/ WGP-401



Lave-vaisselle à chargement frontal (U)

WUC-500/ WUC-502/ WUP-502/ WUP-503

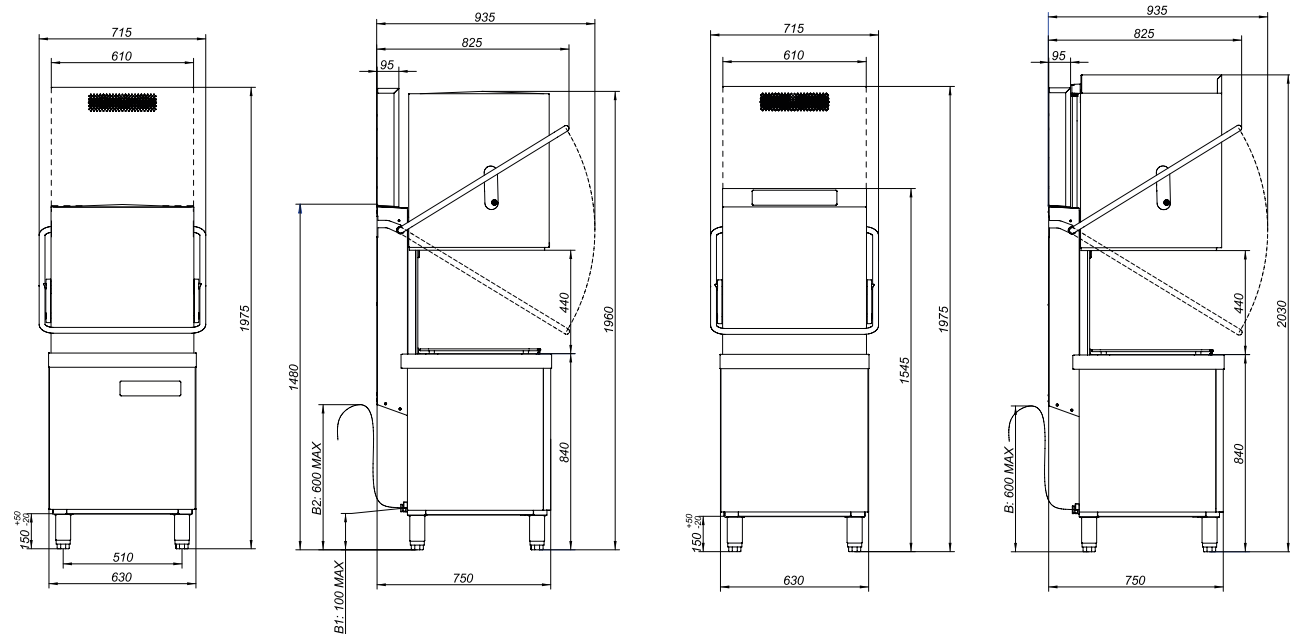
WUA-503



Lave-vaisselle à capot (H)

WHC-502 (RC)/ WHP-502 (RC)/ WHP-503 (RC)

WHA-503 (RC)



Lave-verres 400x400



Caractéristiques générales

- Écran couleur à cristaux liquides (TFT) rétro-éclairé de 2,8" et clavier à membrane à cinq boutons.
- Réservoir profilé pour une vidange complète.
- Guides de panier profilés.
- Côtés du compartiment de lavage en double paroi partielle et porte intégrale en double paroi.
- Système de filtration à deux niveaux. Filtre de surface du réservoir en composite de série.
- Pompe de lavage à double flux avec soft-start.
- Bras de lavage/rinçage supérieur et inférieur Duo-KLIP en matériau composite.
- Distributeur de produit de rinçage hydraulique (dans les modèles avec pression de réseau WGP-400) ou péristaltique (dans les modèles avec pompe de rinçage WGP-401) de série.
- Thermostop dans les modèles avec pompe de rinçage (WGP-401).



Données techniques

Productivité théorique maximale (1)		Paniers/h	40
Dimensions (2)		mm	466x535x725
Poids net		Kg	34
Capacité du réservoir		L	9
Capacité du chauffe-eau		L	4
Puissance de chauffe du réservoir		kW	0,8
Puissance de chauffe du chauffe-eau		kW	2,4
Puissance de la pompe de lavage	50Hz	kW	0,29
	60Hz	kW	0,36
Puissance de la pompe de rinçage		kW	0,13
Puissance de la pompe de vidange		kW	0,04
Puissance totale	50Hz	kW	3,49
	60Hz	kW	3,56
Total ampères	50Hz	A	15,17
	60Hz	A	15,48
Raccordement		Sim/Alt	Simultané
Tension		V	220-240 1N~
Pression de l'eau d'alimentation min. - max. dans les modèles WGP-400		bar	2-4
Pression de l'eau d'alimentation min. - max. dans les modèles WGP-400 S		bar	3-4
Pression de l'eau d'alimentation min. - max. dans les modèles WGP-401		bar	1-4
Température de l'eau d'alimentation max.		°C	60
Température de l'eau d'alimentation max. modèles S		°C	25
Niveau de protection contre l'eau		IPX	3

Programmes

PROGRAMME	DESCRIPTION	EAU CONSOMMATION (L/ CYCLE) (3)	DURÉE (S)	LAVAGE TEMPÉRATURE (°C)	RINÇAGE TEMPÉRATURE (°C)
Programmes pour VERRES - en standard					
	Léger	2,1	90	60	65
	Standard	2,1	120	60	65
	Intensif	2,1	180	60	65
	Rinçage à froid (4)	2,1	90	65	65
Programmes additionnels					
Programmes pour VAISSELLE					
Programmes pour le BAR					

Codes et prix

MODÈLE	CODE 50HZ	€	CODE 60HZ	€	RINÇAGE POMPE	SMART ADOUCISSEUR (S)	FROID RINÇAGE (C) (5)	POMPE DE VIDANGE (B)	DISTRIBUTEUR DE DÉTERGENT (D)
WGP-400	19109781	-	19110573	-					
WGP-400 B	19110484	-	19110574	-				X	
WGP-400 D	19110485	-	19110575	-					X
WGP-400 B D	19110486	-	19110576	-				X	X
WGP-400 C	19110487	-	19110577	-			X		
WGP-400 C B	19110488	-	19110578	-			X	X	
WGP-400 C D	19110489	-	19110579	-			X		X
WGP-400 C B D	19110490	-	19110580	-			X	X	X
WGP-400 S	19110491	-	19110581	-		X			
WGP-400 S B	19110492	-	19110582	-		X		X	
WGP-400 S D	19110493	-	19110583	-		X			X
WGP-400 S B D	19110494	-	19110584	-		X		X	X
WGP-401	19108942	-	19110586	-	X				
WGP-401 B	19110495	-	19110588	-	X			X	
WGP-401 D	19110496	-	19110589	-	X				X
WGP-401 B D	19110497	-	19110590	-	X			X	X
WGP-401 S	19108391	-	19110591	-	X	X			
WGP-401 S B	19110498	-	19110592	-	X	X		X	
WGP-401 S D	19110499	-	19110593	-	X	X			X
WGP-401 S B D	19110500	-	19110594	-	X	X		X	X

Options

DESCRIPTION	ABRÉVIATION	€
Double paroi (6)	P	-
Panier rond (+ support) 19110751 (+19110752) (7)	O	-
Panier à verre à tige 19107614 (8)	R	-
Connectivité	K	-
Détection (9)	Z	-
Prise UK (type G) (10)	CI	-
Modèle australien (11)	AU	-

Accessoires standard

	Panier à verre 19082432	pc	2
	Insert pour assiettes 19084452	pc	1
	Insert pour couverts 19102721	pc	1

(1) Alimentation en eau chaude à 50°C.

(2) Hauteur réglable (+25/+0 mm).

(3) Dans les modèles avec pression de réseau (WGP-400), la consommation peut varier en fonction de la pression de l'eau d'alimentation. Consommation d'eau par programme (2 bar) : 2/ 2,2/ 2,5/ 2 l/cycle.

(4) Dans les machines dotées de l'option rinçage à froid (C), le deuxième rinçage est effectué à l'eau froide, alors que sans cette option, le rinçage est effectué à l'eau froide en éteignant la résistance du chauffe-eau.

(5) Non compatible avec les modèles équipés d'un adoucisseur d'eau (S).

(6) Augmente la largeur de la machine de 20 mm, 10 mm de chaque côté.

(7) Cette option exclut les paniers à verre (19082432) et l'insert pour assiettes (19084452) des accessoires standard.

(8) Cette option exclut les accessoires standard.

(9) Standard dans les modèles avec adoucisseur d'eau (S).

(10) Réduction de puissance pour limiter la consommation à 13A.

(11) Comprend une prise australienne (type I) et l'approbation Watermark.

CONCEPT

Lave-verres 400x400



Caractéristiques générales

- Interface électromécanique avec boutons poussoirs solides et rétro-éclairés. Modèles « T » avec affichage LED à deux chiffres.
- Réservoir profilé pour une vidange complète.
- Guides de panier profilés.
- Côtés du compartiment de lavage en double paroi partielle et porte intégrale en double paroi.
- Système de filtration à deux niveaux. Filtre de surface du réservoir en composite de série.
- Pompe de lavage à double flux avec soft-start.
- Bras de lavage/rinçage supérieur et inférieur Duo-KLIP en matériau composite.
- Rinçage à la pression du réseau.
- Distributeur de produit de rinçage hydraulique en standard.



Données techniques

Productivité théorique maximale (1)		Paniers/h	30
Dimensions (2)		mm	466x535x725
Poids net		Kg	34
Capacité du réservoir		L	9
Capacité du chauffe-eau		L	4
Puissance de chauffe du réservoir		kW	0,8
Puissance de chauffe du chauffe-eau		kW	2,4
Puissance de la pompe de lavage	50Hz	kW	0,29
	60Hz	kW	0,36
Puissance de la pompe de vidange		kW	0,04
Puissance totale	50Hz	kW	3,49
	60Hz	kW	3,56
Total ampères	50Hz	A	15,17
	60Hz	A	15,48
Raccordement		Sim/Alt	Simultané
Tension		V	220-240 1N~
Pression de l'eau d'alimentation min. - max.		bar	2-4
Température de l'eau d'alimentation max.		°C	60
Niveau de protection contre l'eau		IPX	3

Programmes

PROGRAMME	DESCRIPTION	EAU CONSOMMATION (L/ CYCLE) (3)	DURÉE (S)	LAVAGE TEMPÉRATURE (°C)	RINÇAGE TEMPÉRATURE (°C)
Programmes standard					
P1	Standard	2	90	60	65
P2	Intensif	2	120	60	65

Codes et prix

MODÈLE	CODE 50HZ	€	CODE 60HZ	€	AFFICHAGES LED (T)	RINÇAGE À FROID (C)	POMPE DE VIDANGE (B)	DISTRIBUTEUR DE DÉTERGENT (D)
WGC-400	19106152	-	19110595	-				
WGC-400 B	19108044	-	19110596	-			X	
WGC-400 D	19109535	-	19110597	-				X
WGC-400 B D	19110501	-	19110598	-			X	X
WGC-400 C	19110504	-	19110603	-		X		
WGC-400 C B	19110505	-	19110604	-		X	X	
WGC-400 C D	19110506	-	19110605	-		X		X
WGC-400 C B D	19110507	-	19110606	-		X	X	X
WGC-400 T	19109534	-	19110599	-	X			
WGC-400 T B	19107969	-	19110600	-	X		X	
WGC-400 T D	19110502	-	19110601	-	X			X
WGC-400 T B D	19110503	-	19110602	-	X		X	X
WGC-400 T C	19110508	-	19110607	-	X	X		
WGC-400 T C B	19110509	-	19110608	-	X	X	X	
WGC-400 T C D	19110510	-	19110609	-	X	X		X
WGC-400 T C B D	19104296	-	19110610	-	X	X	X	X

Options

DESCRIPTION	ABRÉVIATION	€
Double paroi (4)	P	-
Panier rond (+ support) 19110751 (+19110752) (5)	O	-
Panier à verre à tige 19107614 (6)	R	-
Prise UK (type G) (7)	CI	-
Modèle australien (8)	AU	-

Accessoires standard

	Panier à verre 19082432	pc	2
	Insert pour assiettes 19084452	pc	1
	Insert pour couverts 19102721	pc	1

(1) Alimentation en eau chaude à 50°C.

(2) Hauteur réglable (+25/+0 mm).

(3) Consommation pour une pression d'eau d'alimentation de 2 bar. Pour des pressions plus élevées, la consommation augmente.

(4) Augmente la largeur de la machine de 20 mm, 10 mm de chaque côté.

(5) Cette option exclut les paniers à verre (19082432) et l'insert pour assiettes (19084452) des accessoires standard.

(6) Cette option exclut les accessoires standard.

(7) Réduction de puissance pour limiter la consommation à 13A.

(8) Comprend une prise australienne (type I) et l'approbation Watermark.

Lave-vaisselle à ouverture frontale 500x500



Caractéristiques générales

- Écran couleur à cristaux liquides (TFT) rétro-éclairé de 2,8" et écran tactile capacitif.
- Le réservoir, la porte arrière et les guides du panier sont profilés et tous les bords, y compris les bords verticaux, sont arrondis pour faciliter l'écoulement des impuretés. Il n'y a pas de points d'accumulation de la saleté.
- La machine est construite avec une double paroi intégrale.
- Porte à double paroi insonorisée et résistante à la chaleur.
- Porte à contrepoids amortie.
- Chauffage hygiénique du réservoir.
- Système de filtration à trois niveaux. Filtres de surface du réservoir en acier inoxydable en standard et panier de collecte des déchets.
- Chauffe-eau avec isolation.
- Pompe de lavage à double flux avec soft-smart.
- Bras de lavage/rinçage supérieur et inférieur Duo-KLIP en matériau composite.
- Pompe de rinçage, pompe de vidange et distributeur péristaltique de produit de rinçage de série.
- Thermostop.
- Multipower en standard.



Données techniques

Productivité théorique maximale (1)	Paniers/h	40
Dimensions (2)	mm	600x635x847
Poids net	Kg	60
Capacité du réservoir	L	14
Capacité du chauffe-eau	L	7
Puissance de chauffe du réservoir	kW	1
Puissance de chauffe du chauffe-eau	kW	5,6
Puissance de la pompe de lavage	kW	0,68
Puissance de la pompe de rinçage	kW	0,13
Puissance de la pompe de vidange	kW	0,04
Puissance totale	kW	Multipower
Total ampères	A	
Raccordement	Sim/Alt	
Tension	V	
Pression de l'eau d'alimentation min-max.	bar	1-4
Température de l'eau d'alimentation max.	°C	60
Température de l'eau d'alimentation max. modèles S	°C	25
Niveau de protection contre l'eau	IPX	4

Programmes

PROGRAMME	DESCRIPTION	EAU CONSOMMATION (L/ CYCLE)	DURÉE(S)	LAVAGE TEMPÉRATURE (°C)	RINÇAGE TEMPÉRATURE (°C)
Programmes pour VAISSELLE - en standard					
	Léger	2,3	60	60	85
	Standard	2,6	90	60	85
	Intensif	3	180	60	85
	Couverts	3	300	65	85
Programmes additionnels					
Programmes pour les VERRES					
Programmes pour le BAR					

Multipower

TENSION (V)	STANDARD	AMPÉRAGE TOTAL (A)	PUISSANCE TOTALE (kW)	CONNECT. (Sim/Alt)	PUISSANCE DU RÉSERVOIR (kW)	PUISSANCE DU CHAUFFE-EAU (kW)	PUISSANCE DE LA POMPE (kW)
220V-240V 1N~	x	15,42	3,55	Sim	1	1,87	0,68
220V-240V 1N~		19,48	4,48	Sim	1	2,8	0,68
220V-240V 1N~		23,54	5,41	Sim	1	3,73	0,68
380V-415V 3N~		15,42	7,28	Sim	1	5,6	0,68
220V-240V 3~		21,36	7,28	Sim	1	5,6	0,68

Codes et prix

MODÈLE	CODE 50HZ	€	CODE 60HZ	€	RINÇAGE POMPE	SMART ADOUCISSEUR (S)	POMPE DE VIDANGE (B)	DISTRIBUTEUR DE DÉTERGENT (D)
WUA-503	19110511	-	19110611	-	X		X	
WUA-503 D	19106122	-	19110612	-	X		X	X
WUA-503 S	19110512	-	19110613	-	X	X	X	
WUA-503 S D	19105092	-	19110614	-	X	X	X	X

Options

DESCRIPTION	ABRÉVIATION	€
Acier inoxydable bras de lavage et de rinçage	X	-
Panier à verre à tige 19107616 (4)	R	-
Connectivité	K	-
Détection (5)	Z	-
Prise UK (type G) (6)	CI	-
Modèle australien (7)	AU	-

Accessoires standard

	Panier à verre 19000484	pc	1
	Panier à assiettes 19000487	pc	1
	Insert pour couverts 19115284	pc	1

(1) Alimentation en eau froide à 15°C et machine réglée à la puissance maximale.

(2) Hauteur réglable (+25/+0 mm).

(3) Le deuxième rinçage est effectué avec de l'eau froide en éteignant l'élément chauffant du chauffe-eau.

(4) Cette option exclut les accessoires standard.

(5) Standard dans les modèles avec adoucisseur d'eau (S).

(6) Réduction de puissance pour limiter la consommation à 13A.

(7) Comprend une prise australienne (type I) et l'approbation Watermark.

Lave-vaisselle à ouverture frontale 500x500



Caractéristiques générales

- Écran couleur à cristaux liquides (TFT) rétro-éclairé de 2,8" et clavier à membrane à cinq boutons.
- Réservoir profilé pour une vidange complète.
- Guides de panier profilés.
- Côtés du compartiment de lavage en double paroi partielle et porte intégrale en double paroi.
- Système de filtration à trois niveaux. Filtres de surface du réservoir en acier inoxydable en standard et panier de collecte des déchets.
- Chauffe-eau avec isolation.
- Pompe de lavage à double flux avec soft-start.
- Bras de lavage/rinçage supérieur et inférieur Duo-KLIP en matériau composite.
- Distributeur de produit de rinçage hydraulique (dans les modèles avec pression de réseau - WUP-502) ou péristaltique (dans les modèles avec pompe de rinçage - WUP-503) de série.
- Thermostop dans les modèles avec pompe de rinçage (WUP-503).
- Multipower en standard.



Données techniques

Productivité théorique maximale (1)	Paniers/h	40
Dimensions (2)	mm	576x605x835
Poids net	Kg	55
Capacité du réservoir	L	20
Capacité du chauffe-eau	L	7
Puissance de chauffe du réservoir	kW	2,8
Puissance de chauffe du chauffe-eau	kW	5,6
Puissance de la pompe de lavage	kW	0,68
Puissance de la pompe de rinçage	kW	0,13
Puissance de la pompe de vidange	kW	0,04
Puissance totale	kW	Multipower
Total ampères	A	
Raccordement	Sim/Alt	
Tension	V	
Pression de l'eau d'alimentation min. - max. dans les modèles WUP-502	bar	2-4
Pression de l'eau d'alimentation min. - max. dans les modèles WUP-502 S	bar	3-4
Pression de l'eau d'alimentation min. - max. dans les modèles WUP-503	bar	1-4
Température de l'eau d'alimentation max.	°C	60
Température de l'eau d'alimentation max. modèles S	°C	25
Niveau de protection contre l'eau	IPX	3

Programmes

PROGRAMME	DESCRIPTION	EAU CONSOMMATION (L/ CYCLE) (3)	DURÉE (S)	LAVAGE TEMPÉRATURE (°C)	RINÇAGE TEMPÉRATURE (°C)
Programmes pour VAISSELLE - en standard					
	Léger	2,3	60	60	85
	Standard	2,6	90	60	85
	Intensif	3	180	60	85
	Couverts	3	300	65	85
Programmes additionnels					
Programmes pour les VERRES					 (4)
Programmes pour le BAR					

Multipower

TENSION (V)	STANDARD	AMPÉRAGE TOTAL (A)	PUISSANCE TOTALE (kW)	CONNECT. (Sim/Alt)	PUISSANCE DU RÉSERVOIR (kW)	PUISSANCE DU CHAUFFE-EAU (kW)	PUISSANCE DE LA POMPE (kW)
220V-240V 1N~	x	15,13	3,48	Alt	2,8	2,8	0,68
220V-240V 1N~		19,19	4,41	Alt	2,8	3,73	0,68
380V-415V 3N~		15,13	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68
220V-240V 3~		17,01	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68

Codes et prix

MODÈLE	CODE 50HZ	€	CODE 60HZ	€	RINÇAGE POMPE	SMART ADOUCISSEUR (S)	FROID RINÇAGE (C) (5)	POMPE DE VIDANGE (B)	DISTRIBUTEUR DE DÉTERGENT (D)
WUP-502	19107921	-	19110615	-					
WUP-502 B	19106121	-	19110616	-				X	
WUP-502 D	19109548	-	19110617	-					X
WUP-502 B D	19110513	-	19110618	-				X	X
WUP-502 C	19110514	-	19110619	-			X		
WUP-502 C B	19110515	-	19110620	-			X	X	
WUP-502 C D	19110516	-	19110621	-			X		X
WUP-502 C B D	19110517	-	19110622	-			X	X	X
WUP-502 S	19109549	-	19110623	-		X			
WUP-502 S B	19110518	-	19110624	-		X		X	
WUP-502 S D	19110519	-	19110625	-		X			X
WUP-502 S B D	19110520	-	19110626	-		X		X	X
WUP-503	19105005	-	19110627	-	X				
WUP-503 B	19107903	-	19110628	-	X			X	
WUP-503 D	19109550	-	19110629	-	X				X
WUP-503 B D	19104293	-	19110630	-	X			X	X
WUP-503 S	19109551	-	19110631	-	X	X			
WUP-503 S B	19107906	-	19110632	-	X	X		X	
WUP-503 S D	19110521	-	19110633	-	X	X			X
WUP-503 S B D	19105450	-	19110634	-	X	X		X	X

Options

DESCRIPTION	ABRÉVIATION	€
Acier inoxydable bras de lavage et de rinçage (6)	X SF	-
Double paroi (7)	P	-
Panier à verre à tige 19107616 (8)	R	-
Connectivité	K	-
Détection (9)	Z	-
Prise UK (type G) (10)	CI	-
Modèle australien (11)	AU	-

Accessoires standard

	Panier à verre 19000484	pc	1
	Panier à assiettes 19000487	pc	1
	Insert pour couverts 19115284	pc	1

(1) Alimentation en eau froide à 15°C et machine réglée à la puissance maximale.

(2) Hauteur réglable (+25/+0 mm).

(3) Dans les modèles avec pression de réseau (WUP-502), la consommation peut varier en fonction de la pression de l'eau d'alimentation. Consommation d'eau par programme (2 bar) : 2,2/ 2,4/ 2,7/ 2,7/ 2,7 l/cycle.

(4) Dans les machines dotées de l'option rinçage à froid (C), le deuxième rinçage est effectué à l'eau froide, alors que sans cette option, le rinçage est effectué à l'eau froide en éteignant la résistance du chauffe-eau.

(5) Non compatible avec les modèles équipés d'un adoucisseur d'eau (S).

(6) Comprend les filtres de surface du réservoir en acier inoxydable (SF).

(7) Augmente la largeur de la machine de 20 mm, 10 mm de chaque côté.

(8) Cette option exclut les accessoires standard.

(9) Standard dans les modèles avec adoucisseur d'eau (S).

(10) Réduction de puissance pour limiter la consommation à 13A.

(11) Comprend une prise australienne (type I) et l'approbation Watermark.

CONCEPT

Lave-vaisselle à ouverture frontale 500x500



Caractéristiques générales

- Interface électromécanique avec boutons poussoirs solides et rétro-éclairés. Modèles « T » avec affichage LED à deux chiffres.
- Réservoir profilé pour une vidange complète.
- Guides de panier profilés.
- Côtés du compartiment de lavage en double paroi partielle et porte intégrale en double paroi.
- Système de filtration à trois niveaux. Filtre de surface du réservoir en composite de série.
- Pompe de lavage à double flux avec soft-start.
- Bras de lavage/rinçage supérieur et inférieur Duo-KLIP en matériau composite.
- Rinçage à la pression du réseau.
- Distributeur de produit de rinçage hydraulique en standard.
- Multipower en standard.



Données techniques

Productivité théorique maximale (1)	Paniers/h	40
Dimensions (2)	mm	576x605x835
Poids net	Kg	55
Capacité du réservoir	L	20
Capacité du chauffe-eau	L	7
Puissance de chauffe du réservoir	kW	2,8
Puissance de chauffe du chauffe-eau	kW	5,6
Puissance de la pompe de lavage	kW	0,68
Puissance de la pompe de rinçage	kW	0,13
Puissance de la pompe de vidange	kW	0,04
Puissance totale	kW	
Total ampères	A	
Raccordement	Sim/Alt	Multipower
Tension	V	
Pression de l'eau d'alimentation min. - max.	bar	
Température de l'eau d'alimentation max.	°C	
Niveau de protection contre l'eau	IPX	3

Programmes

PROGRAMME	DESCRIPTION	EAU CONSOMMATION (L/ CYCLE) (3)	DURÉE(S)	LAVAGE TEMPÉRATURE (°C)	RINÇAGE TEMPÉRATURE (°C)
Programmes standard					
P1	Léger	2,2	60	60	85
P2	Standard	2,2	90	60	85
P3	Intensif	2,2	180	60	85

Multipower

TENSION (V)	STANDARD	AMPÉRAGE TOTAL (A)	PUISSANCE TOTALE (kW)	CONNECT. (Sim/Alt)	PUISSANCE DU RÉSERVOIR (kW)	PUISSANCE DU CHAUFFE-EAU (kW)	PUISSANCE DE LA POMPE (kW)
220V-240V 1N~	x	15,13	3,48	Alt	2,8	2,8	0,68
220V-240V 1N~		19,19	4,41	Alt	2,8	3,73	0,68
380V-415V 3N~		15,13	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68
220V-240V 3~		17,01	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68

Codes et prix

MODÈLE	CODE 50HZ	€	CODE 60HZ	€	AFFICHAGES LED (T)	POMPE DE VIDANGE (B)	DISTRIBUTEUR DE DÉTERGENT (D)
WUC-502	19105105	-	19110635	-			
WUC-502 B	19109544	-	19110636	-		X	
WUC-502 D	19109546	-	19110637	-			X
WUC-502 B D	19110522	-	19110638	-		X	X
WUC-502 T	19109545	-	19110639	-	X		
WUC-502 T B	19108785	-	19110640	-	X	X	
WUC-502 T D	19110523	-	19110641	-	X		X
WUC-502 T B D	19110524	-	19110642	-	X	X	X

Options

DESCRIPTION	ABRÉVIATION	€
Acier inoxydable bras de lavage et de rinçage (4)	X SF	-
Double paroi (5)	P	-
Panier à verre à tige 19107616 (6)	R	-
Prise UK (type G) (7)	CI	-
Modèle australien (8)	AU	-

Accessoires standard

	Panier à verre 19000484	pc	1
	Panier à assiettes 19000487	pc	1
	Insert pour couverts 19115284	pc	1

(1) Alimentation en eau froide à 15°C et machine réglée à la puissance maximale.

(2) Hauteur réglable (+25/+0 mm).

(3) Consommation pour une pression d'eau d'alimentation de 2 bar. Pour des pressions plus élevées, la consommation augmente.

(4) Comprend les filtres de surface du réservoir en acier inoxydable (SF).

(5) Augmente la largeur de la machine de 20 mm, 10 mm de chaque côté.

(6) Cette option exclut les accessoires standard.

(7) Réduction de puissance pour limiter la consommation à 13A.

(8) Comprend une prise australienne (type I) et l'approbation Watermark.

CONCEPT

Lave-vaisselle à ouverture frontale 500x500



Caractéristiques générales

- Interface électromécanique avec boutons poussoirs solides et rétro-éclairés. Modèles « T » avec affichage LED à deux chiffres.
- Réservoir profilé pour une vidange complète.
- Guides de panier profilés.
- Côtés du compartiment de lavage en double paroi partielle et porte intégrale en double paroi.
- Système de filtration à trois niveaux. Filtre de surface du réservoir en composite de série.
- Pompe de lavage à double flux avec soft-start.
- Bras de lavage/rinçage supérieur et inférieur Duo-KLIP en matériau composite.
- Rinçage à la pression du réseau.
- Distributeur de produit de rinçage hydraulique en standard.



Données techniques

Productivité théorique maximale (1)	Paniers/h	30
Dimensions (2)	mm	576x605x835
Poids net	Kg	55
Capacité du réservoir	L	20
Capacité du chauffe-eau	L	7
Puissance de chauffe du réservoir	kW	2,8
Puissance de chauffe du chauffe-eau	kW	2,8
Puissance de la pompe de lavage	kW	0,68
Puissance de la pompe de vidange	kW	0,04
Puissance totale	kW	3,48
Total ampères	A	16
Raccordement	Sim/Alt	Alternatif
Tension	V	220-240 1N~
Pression de l'eau d'alimentation min-max.	bar	2-4
Température de l'eau d'alimentation max.	°C	60
Niveau de protection contre l'eau	IPX	3

Programmes

PROGRAMME	DESCRIPTION	EAU CONSUMMATION (L/ CYCLE) (3)	DURÉE (S)	LAVAGE TEMPÉRATURE (°C)	RINÇAGE TEMPÉRATURE (°C)
Programmes standard					
P1	Standard	2,2	90	60	85
P2	Intensif	2,2	120	60	85

Codes et prix

MODÈLE	CODE 50HZ	€	CODE 60HZ	€	AFFICHAGES LED (T)	POMPE DE VIDANGE (B)	DISTRIBUTEUR DE DÉTERGENT (D)
WUC-500	19104935	-	19110643	-			
WUC-500 B	19109540	-	19110644	-		X	
WUC-500 D	19109541	-	19110645	-			X
WUC-500 B D	19110525	-	19110646	-		X	X
WUC-500 T	19105590	-	19110647	-	X		
WUC-500 T B	19110526	-	19110648	-	X	X	
WUC-500 T D	19110527	-	19110649	-	X		X
WUC-500 T B D	19110528	-	19110650	-	X	X	X

Options

DESCRIPTION	ABRÉVIATION	€
Acier inoxydable bras de lavage et de rinçage (4)	X	-
Double paroi (5)	P	-
Panier à verre à tige 19107616 (6)	R	-
Prise UK (type G) (7)	CI	-
Modèle australien (8)	AU	-

Accessoires standard

	Panier à verre 19000484	pc	1
	Panier à assiettes 19000487	pc	1
	Insert pour couverts 19115284	pc	1

(1) Alimentation en eau chaude à 50°C.

(2) Hauteur réglable (+25/+0 mm).

(3) Consommation pour une pression d'eau d'alimentation de 2 bar. Pour des pressions plus élevées, la consommation augmente.

(4) Comprend les filtres de surface du réservoir en acier inoxydable (SF).

(5) Augmente la largeur de la machine de 20 mm, 10 mm de chaque côté.

(6) Cette option exclut les accessoires standard.

(7) Réduction de puissance pour limiter la consommation à 13A.

(8) Comprend une prise australienne (type I) et l'approbation Watermark.

Lave-vaisselle à capot 500x500



Caractéristiques générales

- Écran couleur à cristaux liquides (TFT) rétro-éclairé de 2,8" et écran tactile capacitif.
- Réservoir intégralement profilé, sans soudures ni arêtes vives.
- Capot à double paroi avec isolation thermo-acoustique et glissières métalliques pour réduire l'effort de levage et le niveau sonore.
- Visibilité maximale grâce à la position supérieure du panneau de commande.
- Système de filtration à trois niveaux. Filtre de surface du réservoir en composite de série et panier de collecte des déchets.
- Chauffe-eau avec isolation.
- Pompe de lavage à double flux avec soft-start.
- Bras de lavage/rinçage supérieur et inférieur Duo-KLIP en matériau composite.
- Pompe de rinçage, pompe de vidange et distributeur péristaltique de produit de rinçage de série.
- Thermostop.
- Multipower en standard.



Données techniques

Productivité théorique maximale (1)	Paniers/h	60
Dimensions (2)	mm	630x750x1.545
Dimensions avec poignée	mm	715x935
Hauteur avec capot ouvert	mm	2.030
Hauteur avec récupération d'énergie (RC)	mm	1.975
Poids net	Kg	116
Poids net avec récupération d'énergie (RC)	Kg	135
Capacité du réservoir	L	28
Capacité du chauffe-eau	L	10
Puissance de chauffe du réservoir	kW	2,1
Puissance de chauffe du chauffe-eau	kW	9
Puissance de la pompe de lavage	kW	0,75
Puissance de la pompe de rinçage	kW	0,13
Puissance de la pompe de vidange	kW	0,1
Puissance totale	kW	
Total ampères	A	Multipower
Raccordement	Sim/Alt	
Tension	V	
Pression de l'eau d'alimentation min-max.	bar	
Température de l'eau d'alimentation max.	°C	
Température de l'eau d'alimentation max. modèles RC et S	°C	25
Niveau de protection contre l'eau	IPX	4

Programmes

PROGRAMME	DESCRIPTION	EAU CONSOMMATION (L/ CYCLE)	DURÉE (S) (3)	LAVAGE TEMPÉRATURE (°C)	RINÇAGE TEMPÉRATURE (°C)
Programmes pour VAISSELLE - en standard					
	Léger	2,3	60	60	85
	Standard	2,6	90	60	85
	Intensif	3	180	60	85
	Prolongé	3	480	60	85
	Couverts	3	300	65	85
Programmes additionnels					
Programmes pour les VERRES					 (4)
Programmes pour le BAR					

Multipower

TENSION (V)	STAN-DARD	AMPÉRAGE TOTAL (A)	PUISSANCE TOTALE (kW)	CONNECT. (Sim/Alt)	PUISSANCE DU RÉSERVOIR (kW)	PUISSANCE DU CHAUFFE-EAU (kW)	PUISSANCE DE LA POMPE (kW)
220V-240V 1N~		27,39	6,3	Sim	1,05	4,5	0,75
220V-240V 1N~		35,43	8,15	Sim	1,4	6	0,75
380V-415V 3N~	x	19,35	11,85	Sim	2,1	9	0,75
220V-240V 3~		31,12	11,85	Sim	2,1	9	0,75

Codes et prix

MODÈLE	CODE 50HZ	€	CODE 60HZ	€	RINÇAGE POMPE	RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE (RC)	SMART ADOUCISSEUR (S)	POMPE DE VIDANGE (B)	DISTRIBUTEUR DE DÉTERGENT (D)
WHA-503	19105006	-	19110651	-	X			X	
WHA-503 D	19108744	-	19110652	-	X			X	X
WHA-503 RC	19109461	-	19110653	-	X	X		X	
WHA-503 RC D	19110529	-	19110654	-	X	X		X	X
WHA-503 S	19109460	-	19110655	-	X		X	X	
WHA-503 S D	19105482	-	19110656	-	X		X	X	X
WHA-503 S RC	19107905	-	19110657	-	X	X	X	X	
WHA-503 S RC D	19110530	-	19110658	-	X	X	X	X	X

Options

DESCRIPTION	ABRÉVIATION	€
Acier inoxydable bras de lavage et de rinçage	X	-
Filtre de surface en acier inoxydable	SF	-
Panier à verre à tige 19107616 (5)	R	-
Connectivité	K	-
Détection (6)	Z	-
Modèle australien (7)	AU	-
Marine (8)	400V-440V 3~	-

Accessoires standard

	Panier à verre 19000484	pc	1
	Panier à assiettes 19000487	pc	1
	Insert pour couverts 19115284	pc	1

(1) Alimentation en eau froide à 15°C.

(2) Hauteur réglable (-20/+50 mm).

(3) Dans les modèles avec système de récupération d'énergie (RC), la durée du cycle est prolongée d'environ 30 secondes.

(4) Le deuxième rinçage est effectué avec de l'eau froide en éteignant l'élément chauffant du chauffe-eau.

(5) Cette option exclut les accessoires standard.

(6) Standard dans les modèles avec adoucisseur d'eau (S) ou système de récupération d'énergie (RC).

(7) Comprend l'approbation Watermark.

(8) Sélectionnez la machine avec la fréquence appropriée, puis ajoutez l'option.

Lave-vaisselle à capot 500x500



Caractéristiques générales

- Écran couleur à cristaux liquides (TFT) rétro-éclairé de 2,8" et clavier à membrane à cinq boutons.
- Réservoir intégralement profilé, sans soudures ni arêtes vives.
- Capot à paroi unique, qui glisse en douceur sur des glissières métalliques qui réduisent l'effort de levage et le niveau de bruit.
- Système de filtration à deux niveaux. Filtre de surface du réservoir en composite de série.
- Chauffe-eau avec isolation.
- Pompe de lavage à double flux avec soft-start.
- Bras de lavage/rinçage supérieur et inférieur Duo-KLIP en matériau composite.
- Distributeur de produit de rinçage hydraulique (dans les modèles avec pression de réseau - WHP-502) ou péristaltique (dans les modèles avec pompe de rinçage - WHP-503) de série.
- Thermostop dans les modèles avec pompe de rinçage (WHP-503).
- Multipower en standard.



Données techniques

Productivité théorique maximale (1)	Paniers/h	60
Dimensions (2)	mm	630x750x1.480
Dimensions avec poignée	mm	715x935
Hauteur avec capot ouvert	mm	1.960
Hauteur avec récupération d'énergie (RC)	mm	1.975
Poids net	Kg	97
Poids net avec récupération d'énergie (RC)	Kg	113
Capacité du réservoir	L	33
Capacité du chauffe-eau dans les modèles WHP-502 modèles	L	9
Capacité du chauffe-eau dans les modèles WHP-503 modèles	L	10
Puissance de chauffe du réservoir	kW	4,5
Puissance de chauffe du chauffe-eau	kW	9
Puissance de la pompe de lavage	kW	0,75
Puissance de la pompe de rinçage	kW	0,13
Puissance de la pompe de vidange	kW	0,1
Puissance totale	kW	Multipower
Total ampères	A	
Raccordement	Sim/Alt	
Tension	V	
Pression de l'eau d'alimentation min. - max. in WHP-502	bar	
Pression de l'eau d'alimentation min. - max. in WHP-502 S / S RC	bar	3-4
Pression de l'eau d'alimentation min. - max. dans les modèles WHP-503	bar	1-4
Température de l'eau d'alimentation max.	°C	60
Température de l'eau d'alimentation max. modèles RC et S	°C	25
Niveau de protection contre l'eau	IPX	4

Programmes

PROGRAMME	DESCRIPTION	EAU CONSOMMATION (L/ CYCLE) (3)	DURÉE (S) (4)	LAVAGE TEMPÉRATURE (°C)	RINÇAGE TEMPÉRATURE (°C)
Programmes pour VAISSELLE - en standard					
	Léger	2,3	60	60	85
	Standard	2,6	90	60	85
	Intensif	3	180	60	85
	Prolongé	3	480	60	85
	Couverts	3	300	65	85
Programmes additionnels					
Programmes pour les VERRES					 (5)
Programmes pour le BAR					

Multipower

TENSION (V)	STANDARD	AMPÉRAGE TOTAL (A)	PUISSANCE TOTALE (kW)	CONNECT. (Sim/Alt)	PUISSANCE DU RÉSERVOIR (kW)	PUISSANCE DU CHAUFFE-EAU (kW)	PUISSANCE DE LA POMPE (kW)
220V-240V 1N~		22,83	5,25	Alt	2,25	4,5	0,75
220V-240V 1N~		29,35	6,75	Alt	3	6	0,75
220V-240V 1N~		32,61	7,5	Sim	2,25	4,5	0,75
220V-240V 1N~		42,39	9,75	Sim	3	6	0,75
380V-415V 3N~		16,30	9,75	Alt	4,5	9	0,75
380V-415V 3N~	x	22,83	14,25	Sim	4,5	9	0,75
220V-240V 3~		25,85	9,75	Alt	4,5	9	0,75
220V-240V 3~		37,15	14,25	Sim	4,5	9	0,75

Codes et prix

MODÈLE	CODE 50HZ	€	CODE 60HZ	€	RINÇAGE POMPE	RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE (RC)	SMART ADOUCISSEUR (S)	POMPE DE VIDANGE (B)	DISTRIBUTEUR DE DÉTERGENT (D)
WHP-502	19104995	-	19110659	-					
WHP-502 B	19105442	-	19110660	-				X	
WHP-502 D	19109453	-	19110661	-					X
WHP-502 B D	19110531	-	19110662	-				X	X
WHP-502 RC	19109455	-	19110663	-		X			
WHP-502 RC B	19110532	-	19110664	-		X		X	
WHP-502 RC D	19110533	-	19110665	-		X			X
WHP-502 RC B D	19110534	-	19110666	-		X		X	X
WHP-502 S B	19109454	-	19110668	-			X	X	
WHP-502 S B D	19110537	-	19110670	-			X	X	X
WHP-502 S RC B	19110539	-	19110672	-		X	X	X	
WHP-502 S RC B D	19110541	-	19110674	-		X	X	X	X
WHP-503	19104996	-	19110675	-	X				
WHP-503 B	19108550	-	19110676	-	X			X	
WHP-503 D	19109456	-	19110677	-	X				X
WHP-503 B D	19110542	-	19110678	-	X			X	X
WHP-503 RC	19109459	-	19110679	-	X	X			
WHP-503 RC B	19110543	-	19110680	-	X	X		X	
WHP-503 RC D	19110544	-	19110681	-	X	X			X
WHP-503 RC B D	19110545	-	19110682	-	X	X		X	X
WHP-503 S B	19109457	-	19110684	-	X		X	X	
WHP-503 S B D	19110548	-	19110686	-	X		X	X	X
WHP-503 S RC B	19110550	-	19110688	-	X	X	X	X	
WHP-503 S RC B D	19110552	-	19110690	-	X	X	X	X	X

Options

DESCRIPTION	ABRÉVIATION	€
Acier inoxydable bras de lavage et de rinçage	X	-
Filtre de surface en acier inoxydable	SF	-
Double paroi	P	-
Panier à verre à tige 19107616 (6)	R	-
Connectivité	K	-
Détection (7)	Z	-
Modèle australien (8)	AU	-
Marine (9)	400V-440V 3~	-

Accessoires standard

Panier à verre
19000484

pc 1

Panier à assiettes
19000487

pc 1

Insert pour couverts
19115284

pc 1

(1) Alimentation en eau froide à 15°C.

(2) Hauteur réglable (-20/+50 mm).

(3) Dans les modèles avec pression de réseau (WHP-502), la consommation peut varier en fonction de la pression de l'eau d'alimentation. Consommation d'eau par programme (2 bar) : 2,2/ 2,4/ 2,8/ 2,8/ 2,8/ 2,8 l/cycle.

(4) Dans les modèles avec système de récupération d'énergie (RC), la durée du cycle est prolongée d'environ 30 secondes.

(5) Le deuxième rinçage est effectué avec de l'eau froide en éteignant l'élément chauffant du chauffe-eau.

(6) Cette option exclut les accessoires standard.

(7) Standard dans les modèles avec adoucisseur d'eau (S) ou système de récupération d'énergie (RC).

(8) Comprend l'approbation Watermark.

(9) Sélectionnez la machine avec la fréquence appropriée, puis ajoutez l'option.

CONCEPT

Lave-vaisselle à capot 500x500



Caractéristiques générales

- Interface électromécanique avec boutons poussoirs solides et rétro-éclairés. Modèles « T » avec affichage LED à deux chiffres.
- Réservoir intégralement profilé, sans soudures ni arêtes vives.
- Capot à paroi unique, qui glisse en douceur sur des glissières métalliques qui réduisent l'effort de levage et le niveau de bruit.
- Système de filtration à deux niveaux. Filtre de surface du réservoir en composite de série.
- Pompe de lavage à double flux avec soft-start.
- Bras de lavage/rinçage supérieur et inférieur Duo-KLIP en matériau composite.
- Rinçage à la pression du réseau.
- Distributeur de produit de rinçage hydraulique en standard.



Données techniques

Productivité théorique maximale (1)	Paniers/h	40
Dimensions (2)	mm	630x750x1.480
Dimensions avec poignée	mm	715x935
Hauteur avec capot ouvert	mm	1.960
Hauteur avec récupération d'énergie (RC)	mm	1.975
Poids net	Kg	97
Hauteur avec récupération d'énergie (RC)	Kg	113
Capacité du réservoir	L	33
Capacité du chauffe-eau	L	9
Puissance de chauffe du réservoir	kW	3
Puissance de chauffe du chauffe-eau	kW	6
Puissance de la pompe de lavage	kW	0,75
Puissance de la pompe de rinçage	kW	0,13
Puissance de la pompe de vidange	kW	0,1
Puissance totale	kW	
Total ampères	A	Options de tension et d'alimentation
Raccordement	Sim/Alt	
Tension	V	
Pression de l'eau d'alimentation min. - max.	bar	
Température de l'eau d'alimentation max.	°C	
Température de l'eau d'alimentation max. modèles RC	°C	25
Niveau de protection contre l'eau	IPX	4

Programmes

PROGRAMME	DESCRIPTION	EAU CONSOMMATION (L/ CYCLE) (3)	DURÉE (S) (4)	LAVAGE TEMPÉRATURE (°C)	RINÇAGE TEMPÉRATURE (°C)
Programmes standard					
P1	Léger	2,2	60	60	85
P2	Standard	2,2	90	60	85
P3	Intensif	2,2	180	60	85
	Prolongé	2,2	480	60	85

Options de tension et d'alimentation

TENSION (V)	STANDARD	AMPÉRAGE TOTAL (A)	PUISSANCE TOTALE (kW)	CONNECT. (Sim/Alt)	PUISSANCE DU RÉSERVOIR (kW)	PUISSANCE DU CHAUFFE-EAU (kW)	PUISSANCE DE LA POMPE (kW)
380V-415V 3N~		11,96	6,75	Alt	3	6	0,75
380V-415V 3N~	x	16,3	9,75	Sim	3	6	0,75
220V-240V 3~		18,32	6,75	Alt	3	6	0,75
220V-240V 3~		25,85	9,75	Sim	3	6	0,75

Codes et prix

MODÈLE	CODE 50HZ	€	CODE 60HZ	€	RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE (RC)	AFFICHAGES LED (T)	POMPE DE VIDANGE (B)	DISTRIBUTEUR DE DÉTERGENT (D)
WHC-502	19103824	-	19110691	-				
WHC-502 B	19109394	-	19110692	-			X	
WHC-502 D	19109401	-	19110693	-				X
WHC-502 B D	19110553	-	19110694	-			X	X
WHC-502 T	19105440	-	19110695	-		X		
WHC-502 T B	19110554	-	19110696	-		X	X	
WHC-502 T D	19110555	-	19110697	-		X		X
WHC-502 T B D	19110556	-	19110698	-		X	X	X
WHC-502 T RC	19109445	-	19110699	-	X	X		
WHC-502 T RC B	19110557	-	19110700	-	X	X	X	
WHC-502 T RC D	19110558	-	19110701	-	X	X		X
WHC-502 T RC B D	19110559	-	19110702	-	X	X	X	X

Options

DESCRIPTION	ABRÉVIATION	€
Acier inoxydable bras de lavage et de rinçage	X	-
Acier inoxydable filtre de surface	SF	-
Double paroi	P	-
Panier à verre à tige 19107616 (5)	R	-
Modèle australien (6)	AU	-

Accessoires standard

	Panier à verre 19000484	pc	1
	Panier à assiettes 19000487	pc	1
	Insert pour couverts 19115284	pc	1

(1) Alimentation en eau froide à 15°C.

(2) Hauteur réglable (-20/+50 mm).

(3) Consommation pour une pression d'eau d'alimentation de 2 bar. Pour des pressions plus élevées, la consommation augmente.

(4) Dans les modèles avec système de récupération d'énergie (RC), la durée du cycle est prolongée d'environ 30 secondes.

(5) Cette option exclut les accessoires standard.

(6) Comprend l'approbation Watermark.

Lave-vaisselle à ouverture frontale 500x500



Caractéristiques générales

- Écran couleur à cristaux liquides (TFT) rétro-éclairé de 2,8" et clavier à membrane à cinq boutons.
- Réservoir profilé pour une vidange complète.
- Guides de panier profilés.
- La machine est construite avec une double paroi intégrale.
- Système de filtration à trois niveaux. Filtres de surface du réservoir en acier inoxydable en standard.
- Chauffe-eau avec isolation.
- Pompe de lavage à double flux avec soft-start.
- Bras de lavage/rinçage supérieur et inférieur Duo-KLIP en acier inoxydable.
- Pompe de rinçage et distributeur péristaltique de produit de rinçage en standard.
- Thermostop.



Données techniques

Productivité théorique maximale (1)	Paniers/h	40
Dimensions (2)	mm	596x605x835
Poids net	Kg	58
Capacité du réservoir	L	20
Capacité du chauffe-eau	L	7
Puissance de chauffe du réservoir	kW	4,5
Puissance de chauffe du chauffe-eau	kW	5,6
Puissance de la pompe de lavage	kW	0,68
Puissance de la pompe de rinçage	kW	0,13
Puissance de la pompe de vidange	kW	0,04
Puissance totale	kW	
Total ampères	A	Options de tension et d'alimentation
Raccordement	Sim/Alt	
Tension	V	
Pression de l'eau d'alimentation min. - max.	bar	1-4
Température de l'eau d'alimentation max.	°C	60
Niveau de protection contre l'eau	IPX	3

Programmes

PROGRAMME	DESCRIPTION	EAU CONSOMMATION (L/ CYCLE)	DURÉE (S)	LAVAGE TEMPÉRATURE (°C)	RINÇAGE TEMPÉRATURE (°C)
Programmes standard					
	Léger	2,1	60	60	85
	Standard	2,3	90	60	85
	Programme sanitaire selon UNE-EN ISO 15883-1/3, MODE A0=30.	2,3	automatique	72	85
	Programme sanitaire selon UNE-EN ISO 15883-1/3, MODE A0=60.	2,9	automatique	72	85

Options de tension et d'alimentation

TENSION (V)	STANDARD	AMPÉRAGE TOTAL (A)	PUISSANCE TOTALE (kW)	CONNECT. (Sim/Alt)	PUISSANCE DU RÉSERVOIR (kW)	PUISSANCE DU CHAUFFE-EAU (kW)	PUISSANCE DE LA POMPE (kW)
380V-415V 3N~	x	17,59	10,78	Sim	4,5	5,6	0,68
220V-240V 3~		28,31	10,78	Sim	4,5	5,6	0,68

Codes et prix

MODÈLE	CODE 50HZ	€	CODE 60HZ	€	RINÇAGE POMPE	POMPE DE VIDANGE (B)	DISTRIBUTEUR DE DÉTERGENT (D)
WUP-503 SN	19105091	-	19110703	-	X		
WUP-503 SN B	19110560	-	19110704	-	X	X	
WUP-503 SN D	19110561	-	19110705	-	X		X
WUP-503 SN B D	19110562	-	19110706	-	X	X	X

Options

DESCRIPTION	ABRÉVIATION	€
Panier à verre à tige 19107616 (3)	R	-
Connectivité	K	-
Détection	Z	-
Modèle australien (4)	AU	-

Accessoires standard

	Panier à verre 19000484	pc	1
	Panier à assiettes 19000487	pc	1
	Insert pour couverts 19115284	pc	1

(1) Alimentation en eau froide à 15°C.

(2) Hauteur réglable (+25/+0 mm).

(3) Cette option exclut les accessoires standard.

(4) Comprend l'approbation Watermark.

Lave-vaisselle à capot 500x500



Caractéristiques générales

- Écran couleur à cristaux liquides (TFT) rétro-éclairé de 2,8" et clavier à membrane à cinq boutons.
- Réservoir intégralement profilé, sans soudures ni arêtes vives.
- Capot à double paroi avec isolation thermo-acoustique et glissières métalliques qui réduisent l'effort de levage et le niveau sonore.
- Système de filtration à deux niveaux. Filtre de surface en acier inoxydable en standard.
- Chauffe-eau avec isolation.
- Pompe de lavage à double flux avec soft-start.
- Bras de lavage/rinçage supérieur et inférieur Duo-KLIP en acier inoxydable.
- Pompe de rinçage et distributeur péristaltique de produit de rinçage en standard.
- Thermostop.



Données techniques

Productivité théorique maximale (1)	Paniers/h	60
Dimensions (2)	mm	630x750x1.480
Dimensions avec poignée	mm	715x935
Hauteur avec capot ouvert	mm	1.960
Hauteur avec récupération d'énergie (RC)	mm	1.975
Poids net	Kg	97
Hauteur avec récupération d'énergie (RC)	Kg	113
Capacité du réservoir	L	33
Capacité du chauffe-eau	L	10
Puissance de chauffe du réservoir	kW	4,5
Puissance de chauffe du chauffe-eau	kW	9
Puissance de la pompe de lavage	kW	0,75
Puissance de la pompe de rinçage	kW	0,13
Puissance de la pompe de vidange	kW	0,1
Puissance totale	kW	
Total ampères	A	
Raccordement	Sim/Alt	Options de tension et d'alimentation
Tension	V	
Pression de l'eau d'alimentation min. - max.	bar	1-4
Température de l'eau d'alimentation max.	°C	60
Température de l'eau d'alimentation max modèles RC	°C	25
Niveau de protection contre l'eau	IPX	4

Programmes

PROGRAMME	DESCRIPTION	EAU CONSOMMATION (L/ CYCLE)	DURÉE (S) (3)	LAVAGE TEMPÉRATURE (°C)	RINÇAGE TEMPÉRATURE (°C)
Programmes standard					
	Léger	2,1	60	60	85
	Standard	2,3	90	60	85
A_{30}^{30}	Programme sanitaire selon UNE-EN ISO 15883-1/3, MODE A0=30.	2,3	automatique	74	85
A_{60}^{60}	Programme sanitaire selon UNE-EN ISO 15883-1/3, MODE A0=60.	2,9	automatique	74	85

Options de tension et d'alimentation

TENSION (V)	STANDARD	AMPÉRAGE TOTAL (A)	PUISSANCE TOTALE (kW)	CONNECT. (Sim/Alt)	PUISSANCE DU RÉSERVOIR (kW)	PUISSANCE DU CHAUFFE-EAU (kW)	PUISSANCE DE LA POMPE (kW)
380V-415V 3N~	x	22,83	14,25	Sim	4,5	9	0,75
220V-240V 3~		37,15	14,25	Sim	4,5	9	0,75

Codes et prix

MODÈLE	CODE 50HZ	€	CODE 60HZ	€	RINÇAGE POMPE	RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE (RC)	POMPE DE VIDANGE (B)	DISTRIBUTEUR DE DÉTERGENT (D)
WHP-503 SN	19110563	-	19110707	-	X			
WHP-503 SN B	19110564	-	19110708	-	X		X	
WHP-503 SN D	19110565	-	19110709	-	X			X
WHP-503 SN B D	19110566	-	19110710	-	X		X	X
WHP-503 SN RC	19108549	-	19110711	-	X	X		
WHP-503 SN RC B	19110567	-	19110712	-	X	X	X	
WHP-503 SN RC D	19110568	-	19110713	-	X	X		X
WHP-503 SN RC B D	19110569	-	19110714	-	X	X	X	X

Options

DESCRIPTION	ABRÉVIATION	€
Panier à verre à tige 19107616 (4)	R	-
Connectivité	K	-
Détection (5)	Z	-
Modèle australien (6)	AU	-
Marine (7)	400V-440V 3~	-

Accessoires standard

	Panier à verre 19000484	pc	1
	Panier à assiettes 19000487	pc	1
	Insert pour couverts 19115284	pc	1

(1) Alimentation en eau froide à 15°C.

(2) Hauteur réglable (-20/+50 mm).

(3) Dans les modèles avec système de récupération d'énergie (RC), la durée du cycle est prolongée d'environ 30 secondes.

(4) Cette option exclut les accessoires standard.

(5) Standard dans les modèles avec système de récupération d'énergie (RC).

(6) Comprend l'approbation Watermark.

(7) Sélectionnez la machine avec la fréquence appropriée, puis ajoutez l'option.

Accessoires

Kit distributeur de détergent et pompe de vidange

	MODÈLE	CODE	S'APPLIQUE À	DESCRIPTION	PUISSANCE (KW)	€
	WAD	19110571	Lave-verres, lave-vaisselle à chargement frontal et lave-vaisselle à capot	Distributeur péristaltique de détergent	-	-
	WAB-GU	19110572	Lave-verres et lave-vaisselle à chargement frontal	Kit de pompe de vidange 50/60 Hz	0,04	-
	WAB-H	19110082	Lave-vaisselle à capot	Kit de pompe de vidange 50/60 Hz	0,1	-

Kit de capteur de niveau bas de produit de rinçage/détergent

	MODÈLE	CODE	S'APPLIQUE À	DESCRIPTION	€
	WALS	19111334	Gamme Concept + et Advance avec option détection (Z)	Kit capteur de niveau de produit de rinçage/détergent (1 pièce)	-

Kit de connectivité

	MODÈLE	CODE	S'APPLIQUE À	DESCRIPTION	€
	KIT FAGORKONNECT Lavage d'ustensiles	19110570	Gamme Concept + et Advance	Wi-fi et Ethernet	-

Stands

	MODÈLE	CODE	S'APPLIQUE À	DESCRIPTION	DIMENSIONS	€
	WAGB-S	19114017	Lave-verre		445x472x120	-
	WAGB-XL	19114025	Lave-verre	Capacité pour 2 paniers 400x400	465x470x505	-
	WAUB-XL	19105219	Lave-vaisselle à chargement frontal	Capacité pour 2 paniers 500x500	580x565x400	-

Éviers



Consulter la section de préparation statique.

Tables pour lave-vaisselle à capot

- Plan de travail en acier inoxydable satiné.
- Cuve soudée en :
 - WHTWB: 450 x 450 x 250 mm.
 - WHTWBB: 450 x 600 x 300 mm.
- L'unité de lavage n'est pas incluse, mais elle est pourvue d'un trou pour l'installer.
- Trou de tri avec anneau en caoutchouc noir affleurant le plan de travail pour l'évacuation des déchets dans une poubelle (non fournie).
- Crédence 100 x 15 mm.
- Possibilité d'installer un lave-vaisselle à chargement frontal sous des tables sans cuve et avec dossier (modèles WHTW-), en remplaçant l'étagère par une barre de renfort fournie de série.
- Pieds carrés en acier inoxydable 40 x 40 mm.
- Hauteur du cadre 850 mm avec pieds inox réglables en hauteur (-10 mm/+ 50 mm).
- Livré démonté.

Tables sans cuve



DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	CODE	€
700x625x850	WHTC-70	19104311	-
1.200x625x850	WHTC-120	19105486	-

Tables avec cuve et crédence



DIMENSIONS	DROITE			€	GAUCHE			€
	MODÈLE	CODE			MODÈLE	CODE		
700x750x850	WHTW-70 R	19104313	-		WHTW-70 L	19104312	-	
1.200x750x850	WHTW-120 R	19104315	-		WHTW-120 L	19104314	-	

Tables avec cuve et crédence



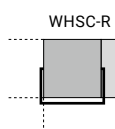
DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS CUVE (mm)	DROITE			GAUCHE			€
		MODÈLE	CODE		MODÈLE	CODE		
700x750x850	450x450x250	WHTWB-70 R	19104319	-	WHTWB-70 L	19104318	-	
1.200x750x850	450x450x250	WHTWB-120 R	19104321	-	WHTWB-120 L	19104320	-	
1500x750x850	450x600x300	WHTWBB-150 R	19115147	-	WHTWBB-150 L	19115144	-	

Tables avec cuve, trou de tri et crédence

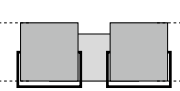


DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS CUVE (mm)	DROITE			GAUCHE			€
		MODÈLE	CODE		MODÈLE	CODE		
1.200x750x850	450x450x250	WHTWBS-120 R	19104323	-	WHTWBS-120 L	19104322	-	
1.500x750x850	450x450x250	WHTWBS-150 R	19104325	-	WHTWBS-150 L	19104324	-	

Fermeture latérale



Élément de raccord pour lave-vaisselle à capot



DROITE			GAUCHE			DIMENSIONS (mm)	€
MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€		
WHSC-R	19104327	-	WHSC-L	19104326	-		
WHTJ-14	19104316					140	-
WHTJ-62	19104317					640	-

Robinetterie



Consulter la section de préparation statique.

Traitement de l'eau

Pourquoi la qualité de l'eau est-elle importante?

L'eau joue un rôle essentiel dans tous les processus de lavage de la vaisselle. Une eau de mauvaise qualité peut entraîner des dépôts calcaires, des taches sur les verres et endommager les composants internes.

Un traitement adéquat de l'eau garantit des résultats de lavage optimaux, une durée de vie plus longue de l'équipement et une consommation réduite de détergent.

Méthodes de traitement de l'eau

ADOUCCISSEMENT

L'eau dure contient des minéraux tels que le calcium et le magnésium qui forment des dépôts calcaires sur les éléments chauffants et à l'intérieur de la machine.

Un adoucisseur élimine ces minéraux par un processus d'échange ionique, en les remplaçant par des ions sodium.

Principaux avantages:

- Empêche l'accumulation de calcaire à l'intérieur du lave-vaisselle.
- Réduit les coûts d'entretien.
- Améliore les résultats de lavage de la vaisselle et des couverts.
- Prolonge la durée de vie de la machine.

Recommandé pour : les zones où la dureté de l'eau est moyenne à élevée (supérieure à 10 °fH).

OSMOSE INVERSE

Même l'eau adoucie peut contenir des sels et des minéraux dissous qui peuvent laisser des traces sur les verres ou les surfaces en acier inoxydable.

Un système d'osmose inverse (RO) utilise une membrane semi-perméable pour éliminer jusqu'à 98 % des solides dissous, fournissant ainsi une eau pure et déminéralisée.

Principaux avantages:

- Verres parfaitement transparents et couverts brillants, sans besoin de les polir manuellement.
- Réduit l'utilisation de produits chimiques et le temps de séchage.
- Fournit des résultats de lavage uniformes et de la plus haute qualité.

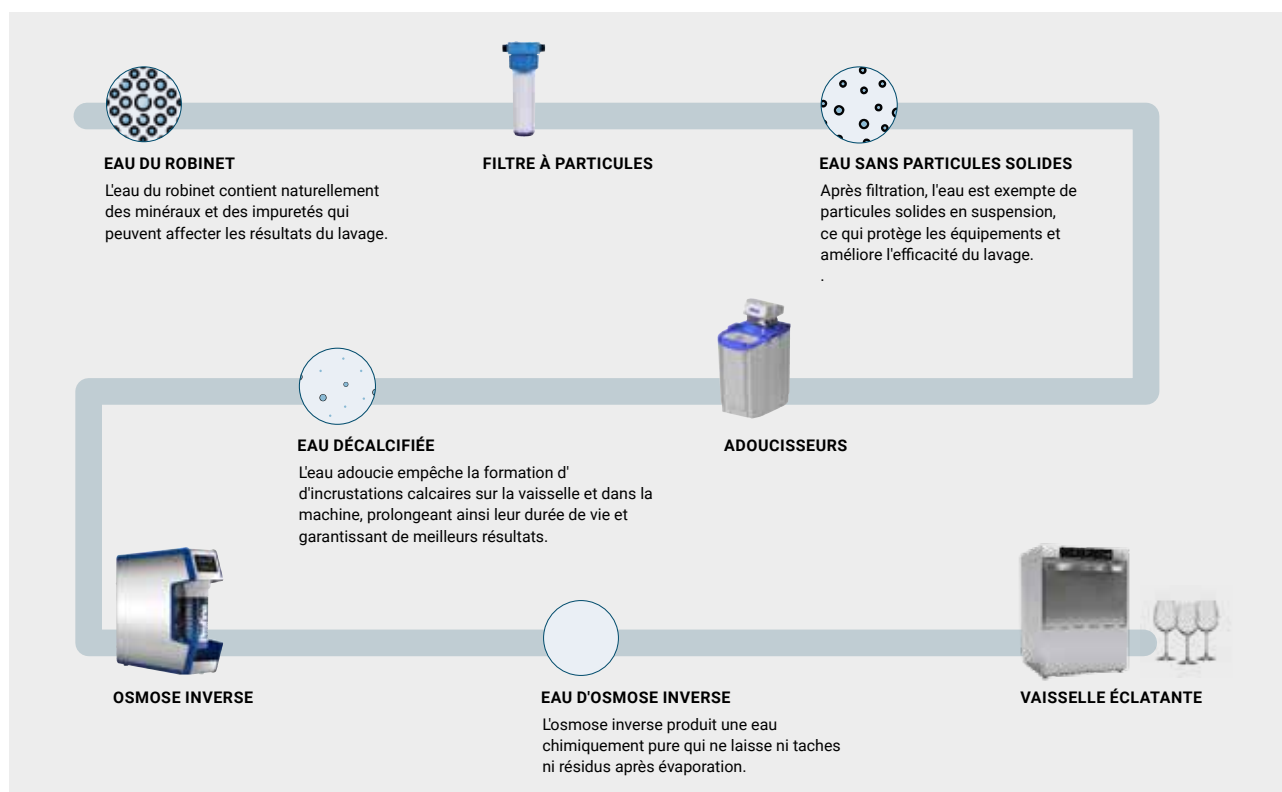
Recommandé pour : lorsque des résultats de première qualité sont requis pour la verrerie. Idéal pour les restaurants, hôtels et bars haut de gamme.

SYSTÈMES COMBINÉS

(adoucissement + osmose inverse)

Dans de nombreuses installations professionnelles, une configuration adoucisseur + osmose inverse offre le meilleur équilibre entre protection et performance. L'adoucisseur prétraite l'eau entrante, ce qui garantit une durée de vie plus longue et une plus grande efficacité des membranes d'osmose inverse.

Recommandé pour : les zones où la dureté de l'eau est élevée (supérieure à 35 °fH).



FILTRE À PARTICULES

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	€
	WWFS-9	19115356	Filtre à particules 9 pouces - filetage ¾ pouce	200x145x340	-

ADOUCCISSEURS MANUELS

- Installation facile et rapide.
- Régénération en fonction de l'utilisation et de la dureté de l'eau.

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	€
	WWSM-12	19112841	SOFTENER 12L	Ø 190x500	-
	WWSM-16	19112842	SOFTENER 16L	Ø 190x600	-

ADOUCCISSEURS AUTOMATIQUES

- Conçu pour être facile à utiliser grâce à une programmation intuitive.
- Installation rapide et entretien minimal.
- Système de régénération automatique qui maintient en permanence la dureté de l'eau sous contrôle sans intervention manuelle. Programmation des régénérations en mode volumétrique ou chronométrique.
- Alarme de sel qui aide l'utilisateur à contrôler la présence de sel dans la saumure. Lorsque le sel dans la saumure est épuisé, un signal sonore et visuel est activé.



MODÈLE	VOLTAGE ET FRÉQUENCE	CODE	DIMENSIONS (MM)	PUISSANCE (W)	€
WWSAV-12	100-240V 1N 50/60HZ	19115354	285x405x595	4	-

OSMOSE INVERSE

- Dispositif compact d'osmose inverse fabriqué en acier inoxydable.
- Conçu pour fonctionner exclusivement avec de l'eau potable. Pour une dureté de l'eau supérieure à 10°fH, il est recommandé d'installer un adoucisseur externe avant l'osmose inverse.
- Peut être installé en position verticale ou horizontale.
- Poignée intégrée pour faciliter le transport.
- Écran incliné à haute luminosité pour une meilleure visibilité.
- Alarmes pour le remplacement des filtres, la basse pression d'entrée d'eau, etc.
- Valable uniquement pour les lave-vaisselle avec pompe de rinçage : WGP-401, WUA-503, WUP-503, WHA-503, WHP-503. Ne convient pas aux machines avec adoucisseur intégré ou récupérateur d'énergie.



MODÈLE	VOLTAGE ET FRÉQUENCE	CODE	DIMENSIONS (MM)	DÉBIT DE SERVICE À 15 °C (L/H)	IPX	PUISSANCE (W)	€
WWRO-120	220-240V 1N 50/60Hz	19115357	148X522X452	120	4	180	-

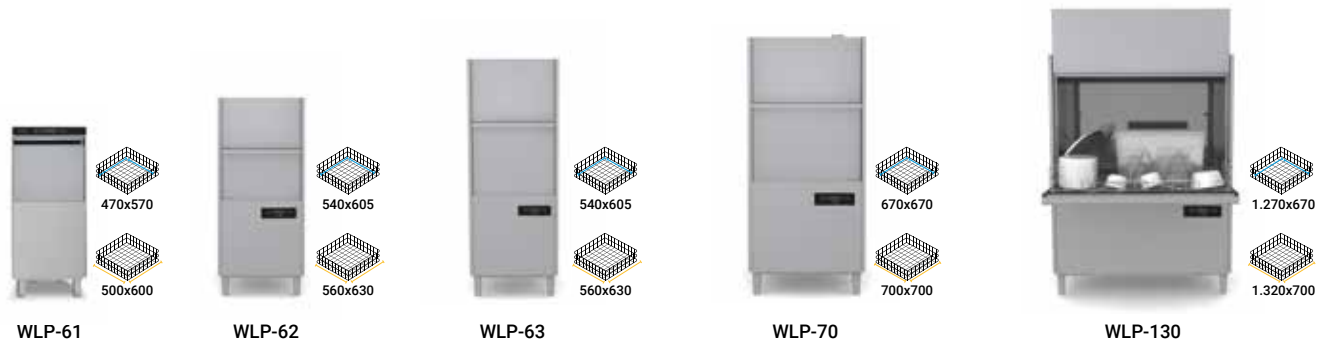
	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
	WWROPF-120	19115359	Pack (6 unités) préfiltre à charbon	-



Lave-ustensiles

Lave-ustensiles.....	209
Accessoires.....	212

Lave-ustensiles



- Écran LCD couleur rétro-éclairé de 5".
- La cuve est profilée et inclinée pour une vidange complète. Le compartiment de lavage est dépourvu de tuyaux intérieurs, d'arêtes et de trous où la saleté peut s'accumuler. Dans le modèle WLP-61, le réservoir est soudé.
- La machine est construite avec une double paroi intégrale.
- Porte à double paroi insonorisée et résistante à la chaleur.
- Porte à contrepoids, amortie pour faciliter l'ouverture et la fermeture (sauf pour le modèle WLP-61).
- Filtre de surface du réservoir en acier inoxydable, retenant les plus grosses saletés.

- Filtre à panier en polypropylène, sauf sur les modèles WLP-61, facilement accessible pour que l'opérateur puisse le retirer et le vider en quelques secondes.
- Filtre d'aspiration en polypropylène qui retient les plus petites saletés, protégeant ainsi la pompe de lavage. Dans le modèle WLP-61, double filtre d'aspiration.
- Pompe de lavage à double flux. 2 pompes sur le modèle WLP-130.
- Bras de lavage inférieur et supérieur en acier inoxydable à « 3 branches ». Dans le modèle WLP-61, bras de lavage à 2 branches dans la partie inférieure.
- Pompe de rinçage, pompe de vidange, distributeur péristaltique de produit de rinçage et distributeur péristaltique de détergent de série.
- Panier à tige comme accessoire standard.

Données techniques

DONNÉES TECHNIQUES		WLP-61	WLP-62	WLP-63	WLP-70	WLP-130
Productivité théorique maximale	Paniers/h	30	30	30	30	30
Dimensions	mm	600x700x1.290	719x782x1.727	719x782x1.927	853x857x1.959	1.465x857x1.959
Hauteur avec porte ouverte	mm	-	1.997	2.243	2.274	2.274
Hauteur avec récupération d'énergie (RC)	mm	-	1.956	2.156	2.187	2.187
Hauteur utile	mm	405	650	850	850	850
Poids net	Kg	71	148	173	181	301
Hauteur avec récupération d'énergie (RC)	Kg	-	174	199	207	327
Capacité du réservoir	L	23	37	37	68	131
Capacité du chauffe-eau	L	6	12	12	12	17
Puissance de chauffe du réservoir	kW	2,1	3	3	8	10,5
Puissance de chauffe du chauffe-eau	kW	6	6	6	8	10,5
Puissance de la pompe de lavage	kW	0,7	1,5	1,5	2,7	2,7x2
Puissance de la pompe de rinçage	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2x2
Puissance de la pompe de vidange	kW	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Puissance totale	kW	6,7	7,5	7,5	10,7	15,9
Protection par fusible	A	16	16	16	25	32
Raccordement	Sim/Alt	Alternatif	Alternatif	Alternatif	Alternatif	Alternatif
Tension	V	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~
Fréquence	Hz	50	50	50	50	50
Pression de l'eau d'alimentation min-max.	bar	1-6	1-6	1-6	1-6	1-6
Température de l'eau d'alimentation min-max.	°C	15-60	15-60	15-60	15-60	15-60
Température de l'eau d'alimentation min-max modèles RC	°C	-	15-25	15-25	15-25	15-25
Niveau de protection contre l'eau	IPX	4	4	4	4	4

Programmes

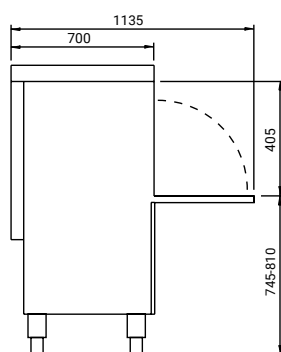
PROGRAMME	DESCRIPTION	CONSOMMATION D'EAU (L/CYCLE)					DURÉE(S)	LAVAGE TEMPÉRATURE (°C)	RINÇAGE TEMPÉRATURE (°C)
		WLP-61	WLP-62	WLP-63	WLP-70	WLP-130			
Programmes standard									
Professional 2	Léger	2,4	3	3	4	6	120	55	80
Professional 4	Standard	3	3,5	3,5	6	8	240	60	82
Professional 6	Intensif	3,5	3,5	3,5	6	8	360	65	85
Programmes spéciaux									
Prolong - Saleté difficile, Proeco - Cycle à basse température, Proplates - Cycle pour la vaisselle, Proactive 5 - Casseroles et ustensiles, Proactive 7 - Casse- roles et ustensiles									
Programmes d'auto-nettoyage									
Proself - Auto-nettoyage, Proclean - Auto-nettoyage et vidange, Prodrain - Vidange									

Codes et prix

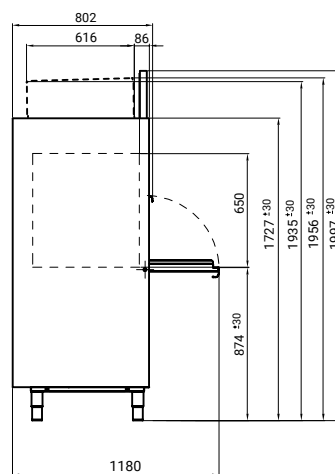
MODÈLE	CODE 50HZ	POMPE DE RINÇAGE POMPE DE VIDANGE DISTRIBUTEUR DE DÉTERGENT	RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE (RC)	€
WLP-61	19111090	X		-
WLP-62	19111092	X		-
WLP-62 RC	19111094	X	X	-
WLP-63	19111095	X		-
WLP-63 RC	19111096	X	X	-
WLP-70	19111097	X		-
WLP-70 RC	19111098	X	X	-
WLP-130	19111099	X		-
WLP-130 RC	19111100	X	X	-

Accessoires

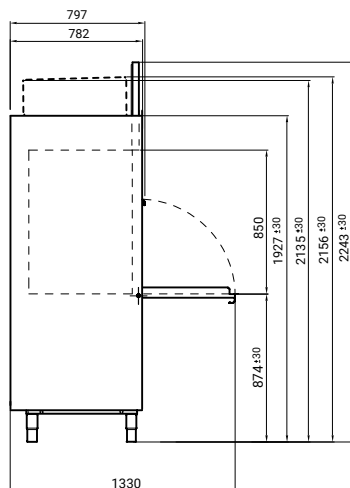
CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	€
Paniers			
19023165	Panier pour WLP-61	500x600	-
19010251	Panier pour WLP-62 et WLP-63	560x630	-
19010252	Panier pour WLP-70	700x700	-
19011085	Panier pour WLP-130	1.320x700	-
Autres accessoires			
19010253	Support pour poche à douille	Ø 17	-
19010254	Cadre pour 8 étagères, profondeur max 40 mm	500x500	-
19010255	Récipient pour ustensiles	150x150	-



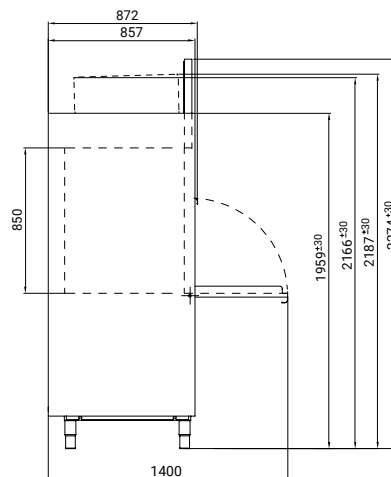
WLP-61



WLP-62 (RC)



WLP-63 (RC)



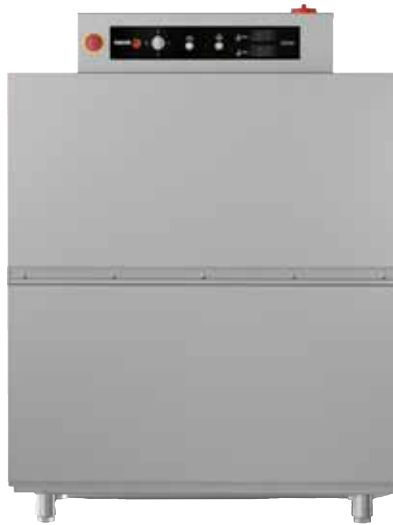
WLP-70 (RC) / WLP-130 (RC)



Avancement

Lave-vaisselle compacts	213
Lave-vaisselle modulaires	218
Accessoires	224

Avancement | Lave-vaisselle compacts



Caractéristiques générales

- Tous les composants principaux fabriqués en acier inoxydable AISI-304 anti-corrosion: réservoirs, bras de lavage et de rinçage, tuyère de rinçage, portes, système d'avancement des paniers, surchauffeur et tuyauteries métalliques.
- Portes à double paroi avec ouverture ascendante.
- Plateaux filtre de la cuve en acier inoxydable AISI-304, facile d'accès et d'extraction pour leur nettoyage et l'accès à la cuve.
- Filtre de sécurité pour l'aspiration de la pompe.
- Surchauffeur de rinçage avec isolation thermique.
- Accessibilité facile pour l'installation. Valve électrolytique située latéralement (il ne faut pas retirer de panneaux pour connecter la machine).
- Tableau électrique prévu pour connecter facilement les doseurs de lessives liquides et solides, liquide de rinçage, capteur de fin de course, bouton-poussoir d'urgence supplémentaire.
- Bras de lavage facilement démontables en groupe, pour le nettoyage, avec un bouchon à chaque branche qui permet l'accès pour nettoyer l'intérieur.
- Gicleurs de rinçage facilement démontables et extractibles.
- Système électronique de réglage de vitesses à l'aide d'un variateur de fréquence.
- Contrôle électronique des températures configurable:
 - Lavage (50 ÷ 65 °C)
 - Rinçage (70 ÷ 85 °C)
- Assurance de rinçage à 85°C.
- Régulateur de pression pour le contrôle du débit.
- Bouton-poussoir d'urgence incorporé.
- Système de protection extra anti-coincement à l'entrée, monté sur le pare-jets AS-260 (en option)
- Système de blocage de porte ouverte.
- Système de protection IPX4.
- Système de détection de blocage du chariot à avancement et fonction de marche arrière automatique.
- Système de lavage de grande puissance avec 4 branches supérieures de lavage et 4 inférieures.
- 3 programmes de lavage: profond, moyen et haute capacité.
- Rinçage à double effet.
- Système d'économie d'énergie: réduit la consommation en arrêtant le fonctionnement des pompes et en passant le chauffage du rinçage au mode « stand-by » (70°C).
- Minuterie automatique qui désactive le moteur à avancement au bout d'un certain temps d'inactivité préfixée (10 minutes).
- Système d'économie d'énergie dans le lavage : le lavage ne démarre pas jusqu'à la détection du passage du panier.
- Système d'économie de rinçage. Le rinçage se termine dès que le panier est passé, économisant de l'eau et de l'énergie.
- Un interrupteur fin de course est compris.

Équipement:

- 2 paniers base, CT-10
- 2 paniers pour les assiettes, CP-16/18
- 1 panier pour les verres, CV-16/105
- 1 panier pour les couverts, CT-10 R

MODÈLE	HZ	CODE	ENTRÉE (*)	EAU RED	PROGRAMMES (PANIER/S/H)			ZONES INTERNES (**)	CONSOMMA TION DE AGUA (L/H)	PUISANCE ÉLECTRIQUE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€								
					PROFOND	MOYEN	HAUTE CAPACITÉ													
	CCO-120-L-HW	50 19048203	L	>50°	80	100	120		210	19.45	1,180 x 790 x 1,550	-								
		60 19048571																		
	CCO-120-R-HW	50 19048204	R																	
		60 19048573																		
	CCO-120-L-CW	50 19045325	L					<50°					80	100	120		210	28.45	1,180 x 790 x 1,550	-
		60 19048217																		
CCO-120-R-CW	50 19046527	R																		
	60 19047158																			

(*): Entrée des paniers.
L: Entrée par la partie Gauche de la machine.
R: Entrée par la partie Droite de la machine.

(**): Zones internes
■ LP: Lavage principal.
■ A: Rinçage à double effet.

CONCEPT

Avancement | Lave-vaisselle compacts



Caractéristiques générales

- Tous les composants principaux fabriqués en acier inoxydable AISI-304 anti-corrosion: réservoirs, bras de lavage et de rinçage, tuyère de rinçage, portes, système d'avancement des paniers, surchauffeur et tuyauteries métalliques.
- Portes à double paroi avec ouverture ascendante.
- Plateaux filtre de la cuve en acier inoxydable AISI-304, facile d'accès et d'extraction pour leur nettoyage et l'accès à la cuve.
- Filtre de sécurité pour l'aspiration de la pompe.
- Surchauffeur de rinçage avec isolation thermique.
- Accessibilité facile pour l'installation. Valve électrolytique située latéralement (il ne faut pas retirer de panneaux pour connecter la machine).
- Tableau électrique prévu pour connecter facilement les doseurs de lessives liquides et solides, liquide de rinçage, capteur de fin de course, bouton-poussoir d'urgence supplémentaire.
- Bras de lavage facilement démontables en groupe, pour le nettoyage, avec un bouchon

- à chaque branche qui permet l'accès pour nettoyer l'intérieur.
- Gicleurs de rinçage facilement démontables et extractibles.
- Système électronique de réglage de vitesses à l'aide d'un variateur de fréquence.
- Contrôle électronique des températures configurable:
 - Lavage (50 ÷ 65 °C)
 - Rinçage (70 ÷ 85 °C)
- Assurance de rinçage à 85°C.
- Régulateur de pression pour le contrôle du débit.
- Bouton-poussoir d'urgence incorporé.
- Système de protection extra anti-coincement à l'entrée, monté sur le pare-jets AS-260 (en option)
- Système de blocage de porte ouverte.
- Système de protection IPX4.
- Système de détection de blocage du chariot à avancement et fonction de marche arrière automatique.
- Système de lavage de grande puissance avec 4 branches supérieures de lavage et 4 inférieures.
- 3 programmes de lavage: profond, moyen et

- haute capacité.
- Rinçage à double effet.
- Système d'économie d'énergie: réduit la consommation en arrêtant le fonctionnement des pompes et en passant le chauffage du rinçage au mode « stand-by » (70°C).
- Minuterie automatique qui désactive le moteur à avancement au bout d'un certain temps d'inactivité préfixée (10 minutes).
- Système d'économie d'énergie dans le lavage: le lavage ne démarre pas jusqu'à la détection du passage du panier.
- Système d'économie de rinçage. Le rinçage se termine dès que le panier est passé, économisant de l'eau et de l'énergie.
- Un interrupteur fin de course est compris.

Équipement:

- 2 paniers base, CT-10
- 2 paniers pour les assiettes, CP-16/18
- 1 panier pour les verres, CV-16/105
- 1 panier pour les couverts, CT-10 R

MODÈLE	HZ	CODE	ENTRÉE (*)	EAU RED	PROGRAMMES (PANIER/S/H)			ZONES INTERNES (**)	CONSO- MMATION D'EAU (L/H)	PUIS- SANCE ÉLECTRIQUE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€	
					PROFOND	MOYEN	HAUTE CAPACITÉ						
	CCO-160-L-HW	50 19048233	L	>50°	100	130	160		240	22,45	1.180 x 790 x 1.550	-	
		60 19048576											
	CCO-160-R-HW	50 19048255	R										
		60 19048579											
	CCO-160-L-CW	50 19048231	L		<50°	100	130	160		240	31,45	1.180 x 790 x 1.550	-
		60 19048575											
	CCO-160-R-CW	50 19048254	R										
		60 19048578											

(*) : Entrée des paniers.

L: Entrée par la partie Gauche de la machine.

R: Entrée par la partie Droite de la machine.

(**): Zones internes

LP: Lavage principal.

A: Rinçage à double effet.

Lave-vaisselle compacts version «ECO» chauffage à gaz

CCO-160-L-ECO + AS-260 + GWB-40



Caractéristiques générales

- Les lave-vaisselle à avancement version ECO sont dotés d'un générateur externe d'eau chaude, avec chauffage à gaz, modèle GWB-40 (#).
- Le générateur remplace, dans le lave-vaisselle, le surchauffeur électrique de rinçage, ce qui entraîne une économie significative de consommation électrique.
- Compte tenu de la puissance de chauffage du générateur, le lave-vaisselle est prévu afin de pouvoir être installé dans des locaux avec un branchement d'eau froide.
- Le lave-vaisselle est pourvu d'une motopompe pour l'envoi de l'eau du générateur vers les gicleurs de rinçage.
- Le lave-vaisselle incorpore un régulateur de débit afin d'assurer une consommation d'eau constante.
- Le premier remplissage de la cuve de lavage du lave-vaisselle se réalise avec l'eau provenant du générateur, atteignant rapidement la température de régime.

MODÈLE	HZ.	CODE (#)	ENTRÉE (*)	EAU RED	PROGRAMMES (PANIER/S/H)			ZONES INTERNES (**)	CONSOMMA TION D'EAU (L/H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	PUISSANCE GAZ (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
					PROFOND	MOYEN	HAUTE CAPACITÉ						
	CCO-120-L-ECO	50 19046991	L	<50°	80	100	120		210	10,7	35	1.180 x 790 x 1.550	-
		60 19048572											
	CCO-120-R-ECO	50 19046990	R										
		60 19048574											
	CCO-160-L-ECO	50 19048253	L	<50°	100	130	160		240	10,7	35	1.180 x 790 x 1.550	-
		60 19048577											
	CCO-160-R-ECO	50 19048256	R										
		60 19048580											

(#) Remarque:
Le générateur est déjà inclus dans le prix du lave-vaisselle. Lors de la commande, le code du générateur GWB-40 doit être ajouté au code de la machine.

(*) Entrée des paniers.
L: Entrée par la partie Gauche de la machine.
R: Entrée par la partie Droite de la machine.

(**): Zones internes.
■ LP: Lavage principal.
■ A-ECO: Rinçage à double effet.

Générateur d'eau chaude à gaz GWB-40

MODÈLE	HZ.	GAZ	CODE	DESCRIPTION	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
	50	LPG	19011596	GÉNÉRATEUR D'EAU CHAUDE À GAZ	35	432x548x770	-
		GN	19038585	Brûleur à tirage forcé et double soupape de sécurité.			
	60	LPG	19044808	Contrôle électronique de la température et des niveaux d'eau. Décalcification automatique.			
		GN	19044809	Vidange automatique du réservoir.			

Modules complémentaires pour les lave-vaisselle à avancement compacts

AS-260



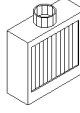
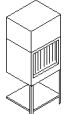
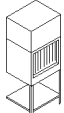
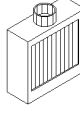
CRS-600



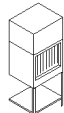
CDT-600



Option d'entrée à sélectionner:

	MODÈLE	HZ	CODE	DESCRIPTION	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
OPTION D'ENTRÉE À SÉLECTIONNER PARMi							
	AS-260	-	19048568	PARE-JETS (ENTRÉE) Avec emboîtement pour la connexion de l'extracteur de vapeurs. Doté de rideaux séparateurs. Comprend un élément de protection extra anti-coincement. Pour placer au début du tunnel. Installation recommandée. Cet élément ne peut pas être installé dans un lave-vaisselle équipé d'un système de récupération d'énergie (CRS).	-	L = 260 mm	-
	CRS-600	50/60	19048639	RÉCUPÉRATEUR D'ÉNERGIE Recommandé pour les lave-vaisselle avec arrivée d'eau froide (CW) dont la température ne dépasse pas 25 °C. Aspire la vapeur générée à l'intérieur du tunnel et envoie l'eau condensée dans le réservoir de la machine, en augmentant la température de l'eau de 15/18 °C à 35/40 °C. Permet d'économiser jusqu'à 3 kW-h. Ne peut pas être installé dans les machines avec arrivée d'eau chaude, ni dans les modèles ECO avec chauffage de l'eau de rinçage dans le générateur GWB-40. Module avec système d'entraînement inclus. Équipé de rideaux de séparation. Étagère inférieure. Cet élément ne peut pas être installé dans un lave-vaisselle équipé d'une protection contre les éclaboussures à l'entrée (AS-260).	0,75	600x790x1.930	-
OPTIONS DE SORTIE À SÉLECTIONNER ENTRE							
	CDT-600	50/60	19046516	TUNNEL DE SÉCHAGE Élément supplémentaire avec un boîtier et des résistances de 9 kW et un ventilateur supérieur pour le séchage de la vaisselle avec un moteur de 0,55 kW. Module avec un système d'avancement inclus, pour placer à la fin de la machine. Doté de rideaux séparateurs. Étagère inférieure. Cet élément ne peut pas être installé sur un lave-vaisselle équipé d'une protection contre les éclaboussures à la sortie (ASE-260). Un seul tunnel de séchage peut être installé par machine.	9,55	600x790x1.930	-
	ASE-260	-	19076633	PARE-JETS (SORTIE) Avec emboîtement pour la connexion de l'extracteur de vapeurs. Doté de rideaux séparateurs. Comprend un élément de protection extra anti-coincement. En option sur tous les lave-vaisselle à avancement compacts ou modulaires. Cet élément ne peut pas être installé sur un lave-vaisselle équipé d'un séchage CDT.	-	L = 260 mm	-

Accessoires démontés

	MODÈLE	HZ	CODE	DESCRIPTION	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
	KIT CDT-600 MODULE L	50/60	19056095	TUNNEL DE SÉCHAGE: Élément supplémentaire avec un boîtier et des résistances de 9 kW et un ventilateur supérieur pour le séchage de la vaisselle avec un moteur de 0,55 kW. Module avec un système d'avancement inclus, pour placer à la fin de la machine. Doté de rideaux séparateurs. Étagère inférieure. Un seul séchoir peut être installé par machine.	9,55	600x790x1.930	-
	KIT CDT-600 MODULE R	50/60	19086106				

Transformations à autres tensions

TENSION	DESCRIPTION	€
400- 440V 3~ (RC-C)	Branchement 400-440V 3~ pour les navires dans les lave-vaisselle Compact à rack	-
220-240V 3~ (RC)	Branchement 220-240V 3~ pour lave-vaisselle de type à rack	-

Pack pour lave-vaisselle compacts à avancement



CCO-120 PACK L CW



	COMPOSITION		MODÈLE	CODE 50HZ
	Modèle	Code (1)		
Lave-vaisselle	CCO-120 L CW	19045325	CCO-120 PACK L CW	19068300
Anti-salp.	AS-260	19048568		
Tunnel de séchage	CDT-600	19046516		
Lave-vaisselle	CCO-120 R CW	19046527	CCO-120 PACK R CW	19068304
Anti-salp.	AS-260	19048568		
Tunnel de séchage	CDT-600	19046516		
Lave-vaisselle	CCO-160 L CW	19048231	CCO-160 PACK L CW	19068305
Anti-salp.	AS-260	19048568		
Tunnel de séchage	CDT-600	19046516		
Lave-vaisselle	CCO-160 R CW	19048254	CCO-160 PACK R CW	19068306
Anti-salp.	AS-260	19048568		
Tunnel de séchage	CDT-600	19046516		

MODÈLE	CODE	ENTRÉE	HZ	PRODUCTION		EAU	POWER	DIMENSIONS	€
				Vitesse Non.	Paniers/h				
CCO-120 PACK L CW	19068300	L	50	3	120	210	38,00	2.040x790x1.930	-
CCO-120 PACK R CW	19068304	R	50	3	120	210	38,00	2.040x790x1.930	-
CCO-160 PACK L CW	19068305	L	50	3	160	240	41,00	2.040x790x1.930	-
CCO-160 PACK R CW	19068306	R	50	3	160	240	41,00	2.040x790x1.930	-

(1): Machines non prêtes à l'assemblage ni introductrices de paniers dans le coin ni courbes automatisées pour la sortie.

L: Entrée par la partie Gauche de la machine.

R: Entrée par la partie Droite de la machine.

CONCEPT

Avancement | Lave-vaisselle modulaires Concept

CCO-180-L



Caractéristiques générales

- Tous les composants principaux fabriqués en acier inoxydable AISI-304 anti-corrosion: réservoirs, bras de lavage et rinçage, tuyère de rinçage, portes, système d'avancement des paniers, surchauffeur et tuyauterie mécanique.
- Portes à double paroi à ouverture ascendante.
- Plateaux filtre de la cuve en acier inoxydable AISI-304, facile d'accès et d'extraction pour leur nettoyage et l'accès à la cuve.
- Filtre de sécurité pour l'aspiration de la pompe.
- Surchauffeur de rinçage avec isolation thermique.
- Accessibilité facile pour l'installation. Valve électrolytique latéralement (il ne faut pas retirer de panneaux pour connecter la machine).
- Tableau électrique prévu pour connecter facilement les doseurs de lessives liquides et solides, liquide de rinçage, capteur de fin de course, bouton-poussoir d'urgence supplémentaire.
- Bras de lavage facilement démontables en groupe, pour le nettoyage, avec un bouchon à chaque branche qui permet l'accès pour nettoyer l'intérieur.
- Gicleurs de rinçage facilement démontables et extractibles.
- Système électronique de réglage de vitesses à l'aide d'un variateur de fréquence.
- Contrôle électronique des températures configurable:
 - Lavage (50 ÷ 65 °C)
 - Rinçage (70 ÷ 85 °C)
- Assurance de rinçage à 85°C.
- Régulateur de pression pour le contrôle du débit.
- Bouton-poussoir d'urgence incorporé.
- Système de protection extra anti-coincement à l'entrée, monté sur le pare-jets AS-260 de série.
- Système de blocage de porte ouverte.
- Système de protection IPX4.
- Système de détection de blocage du chariot à avancement et fonction de marche arrière automatique.
- Module de pré-lavage avec 3 branches de lavage supérieures et 3 inférieures.
- Modules de lavage de grande puissance avec 5 branches supérieures de lavage et 5 inférieures.
- 3 programmes de lavage: intensif (DIN10534), moyen et haute capacité.
- Pré-rinçage et rinçage, tous deux à double effet, sur les modèles 180, 225 et 270.
- Pré-rinçage à triple effet et rinçage à double effet sur le modèle 320.
- Système d'économie d'énergie: réduit la consommation en arrêtant le fonctionnement des pompes et en passant le chauffage du rinçage au mode « stand-by » (70°C).
- Minuterie automatique qui désactive le moteur à avancement au bout d'un certain temps d'inactivité préfixée (10 minutes).
- Système d'économie d'énergie dans le lavage: le lavage ne démarre pas jusqu'à la détection du passage du panier.
- Système d'économie de rinçage. Le rinçage se termine dès que le panier est passé, économisant de l'eau et de l'énergie.
- Un interrupteur de fin de course est compris.

Équipement:

- 2 paniers base, CT-10
- 2 paniers pour les assiettes, CP-16/18
- 1 panier pour les verres, CV-16/105
- 1 panier pour les couverts, CT-10 R

MODÈLE	HZ	CODE	ENTRÉE (*)	EAU RED	PROGRAMMES (PANIER/H)			MODULES COMPOSITION (**)	CONSOMMATION D'EAU (L/H)	PUISANCE ELECTRIQUE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
					INTENSIF (DIN-10534)	MOYEN	HAUTE CAPACITÉ					
CCO-180-L-HW	50	19048582	L									
	60	19048583		>50°	90	135	180		210	25,7	1.750 x 790 x 1.550	-
CCO-180-R-HW	50	19048587	R									
	60	19048588						AS-260 + LP + DA				
CCO-180-L-CW	50	19047209	L									
	60	19048581		<50°	90	135	180		210	34,7	1.750 x 790 x 1.550	-
CCO-180-R-CW	50	19047164	R									
	60	19051473						AS-260 + LP + DA				
CCO-225-L-HW	50	19048595	L									
	60	19048596		>50°	125	175	225		210	35,9	2.360 x 790 x 1.550	-
CCO-225-R-HW	50	19048212	R									
	60	19048600						AS-260 + PL3+LP+DA				
CCO-225-L-CW	50	19048119	L									
	60	19048594		<50°	125	175	225		210	44,9	2.360 x 790 x 1.550	-
CCO-225-R-CW	50	19048120	R									
	60	19048599						AS-260 + PL3+LP+DA				

(*) Entrée des paniers:

L: Entrée par la partie Gauche de la machine.

R: Entrée par la partie Droite de la machine.

(**) COMPOSITION DES MODULES

Les schémas et composition indiqués correspondent toujours à la version avec entrée par la gauche.

- AS-260: Supplément anti-éclaboussures
- PL3: Pré-lavage à l'eau froide
- PL5: Premier lavage à l'eau froide
- L5: Premier lavage à l'eau chaude
- LP: Lavage principal
- DA: Rinçage et pré-rinçage à double effet
- TA: Rinçage à double effet et pré-rinçage à triple effet

CONCEPT

Avancement | Lave-vaisselle modulaires

CCO-320-L



Caractéristiques générales

- Tous les composants principaux fabriqués en acier inoxydable AISI-304 anti-corrosion: réservoirs, bras de lavage et rinçage, tuyère de rinçage, portes, système d'avancement des paniers, surchauffeur et tuyauterie mécanique.
- Portes à double paroi à ouverture ascendante.
- Plateaux filtre de la cuve en acier inoxydable AISI-304, facile d'accès et d'extraction pour leur nettoyage et l'accès à la cuve.
- Filtre de sécurité pour l'aspiration de la pompe.
- Surchauffeur de rinçage avec isolation thermique.
- Accessibilité facile pour l'installation. Valve électrolytique latéralement (il ne faut pas retirer de panneaux pour connecter la machine).
- Tableau électrique prévu pour connecter facilement les doseurs de lessives liquides et solides, liquide de rinçage, capteur de fin de course, bouton-poussoir d'urgence supplémentaire.
- Bras de lavage facilement démontables en groupe, pour le nettoyage, avec un bouchon à chaque branche qui permet l'accès pour nettoyer l'intérieur.
- Gicleurs de rinçage facilement démontables et extractibles.

- Système électronique de réglage de vitesses à l'aide d'un variateur de fréquence.
- Contrôle électronique des températures configurable:
 - Lavage (50 ÷ 65 °C)
 - Rinçage (70 ÷ 85 °C)
- Assurance de rinçage à 85°C.
- Régulateur de pression pour le contrôle du débit.
- Bouton-poussoir d'urgence incorporé.
- Système de protection extra anti-coincement à l'entrée, monté sur le pare-jets AS-260 de série.
- Système de blocage de porte ouverte.
- Système de protection IPX4.
- Système de détection de blocage du chariot à avancement et fonction de marche arrière automatique.
- Module de pré-lavage avec 3 branches de lavage supérieures et 3 inférieures.
- Modules de lavage de grande puissance avec 5 branches supérieures de lavage et 5 inférieures.
- 3 programmes de lavage: intensif (DIN10534), moyen et haute capacité.
- Pré-rinçage et rinçage, tous deux à double effet, sur les modèles 180, 225 et 270.

- Pré-rinçage à triple effet et rinçage à double effet sur le modèle 320.
- Système d'économie d'énergie: réduit la consommation en arrêtant le fonctionnement des pompes et en passant le chauffage du rinçage au mode « stand-by » (70°C).
- Minuterie automatique qui désactive le moteur à avancement au bout d'un certain temps d'inactivité préfixée (10 minutes).
- Système d'économie d'énergie dans le lavage: le lavage ne démarre pas jusqu'à la détection du passage du panier.
- Système d'économie de rinçage. Le rinçage se termine dès que le panier est passé, économisant de l'eau et de l'énergie.
- Un interrupteur de fin de course est compris.

Équipement:

- 2 paniers base, CT-10
- 2 paniers pour les assiettes, CP-16/18
- 1 panier pour les verres, CV-16/105
- 1 panier pour les couverts, CT-10 R

MODÈLE	HZ	CODE	ENTRÉE	EAU	PROGRAMMES (PANIER/S/H)	MODULES	CONSUMMATION	PUISSANCE	DIMENSIONS	€
			(*)	RED	INTENSIF MOYEN HAUTE (DIN-10534) CAPACITÉ	COMPOSITION (**)	D'EAU (L/H)	ELECTRIQUE (KW)	(mm)	
CCO-270-L-HW	50	19048608	L							
	60	19048609								
CCO-270-R-HW	50	19048614	R							
	60	19048615								
CCO-270-L-CW	50	19048606	L							
	60	19048607								
CCO-270-R-CW	50	19048612	R							
	60	19048613								
CCO-320-L-HW	50	19048621	L							
	60	19048622								
CCO-320-R-HW	50	19048630	R							
	60	19048631								
CCO-320-L-CW	50	19048618	L							
	60	19048620								
CCO-320-R-CW	50	19048627	R							
	60	19048628								

(*) Entrée des paniers:
L: Entrée par la partie Gauche de la machine.
R: Entrée par la partie Droite de la machine.

(**) Composition des modules
Les schémas et composition indiqués correspondent toujours à la version avec entrée par la gauche.

- AS-260: Supplément anti-éclaboussures
- PL3: Pré-lavage à l'eau froide
- PL5: Premier lavage à l'eau froide
- L5: Premier lavage à l'eau chaude
- LP: Lavage principal
- DA: Pré-rinçage et rinçage à double effet
- TA: Pré-rinçage à triple effet et rinçage à double effet

CONCEPT

Lave-vaisselle modulaires | version « ECO »-Chauffage à gaz

CCO-225-L-ECO + GWB-40



Caractéristiques spécifiques

- Les lave-vaisselle à avancement version ECO sont dotés d'un générateur externe d'eau chaude, avec chauffage à gaz, modèle GWB-40 (#).
- Le générateur remplace le surchauffeur électrique de rinçage dans le lave-vaisselle, ce qui entraîne une économie de consommation électrique.
- Compte tenu de la puissance de chauffage du générateur, le lave-vaisselle est prévu afin de pouvoir être installé dans des locaux avec un branchement d'eau froide.
- Le lave-vaisselle est pourvu d'une motopompe pour l'envoi de l'eau du générateur vers le circuit de rinçage.
- Le lave-vaisselle incorpore un régulateur de débit afin d'assurer une consommation d'eau constante.
- Le premier remplissage de la cuve de lavage du lave-vaisselle se réalise avec l'eau provenant aussi bien du générateur que de la valve électrolytique de remplissage.

MODÈLE	HZ	CODE	ENTRÉE (*)	EAU RED	PROGRAMMES (PANIER/S/H)	MODULS COMPOSITION (**)	CONSUMMATION D'EAU (L/H)	POT. ÉLECTRIQUE (KW)	PUIS. À GAZ (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
					INTENSIF MOYEN HAUTE (DIN-10534) CAPACITÉ						
CCO-180-L-ECO	50	19048584	L								
	60	19048586									
CCO-180-R-ECO	50	19048591	R								
	60	19048593									
CCO-225-L-ECO	50	19048597	L								
	60	19048598									
CCO-225-R-ECO	50	19048602	R								
	60	19048603									
CCO-270-L-ECO	50	19048610	L								
	60	19048611									
CCO-270-R-ECO	50	19048616	R								
	60	19048617									
CCO-320-L-ECO	50	19048624	L								
	60	19048626									
CCO-320-R-ECO	50	19048633	R								
	60	19048636									

(#) Note sur les codes

Le générateur est déjà inclus dans le prix du lave-vaisselle. Lors de la commande, le code du générateur est GWB-40.

(*) Entrée des paniers:

L: Entrée par la partie Gauche de la machine.
R: Entrée par la partie Droite de la machine.

(**) COMPOSITION DES MODULES

Les schémas et composition indiqués correspondent toujours à la version avec entrée par la gauche.

- AS-260: Pare-jets
- PL3: Prélavage à l'eau froide
- PL5: Premier lavage à l'eau froide
- L5: Premier lavage à l'eau chaude
- LP: Lavage principal
- DA: Rinçage et pré-rinçage à double effet
- TA: Rinçage à double effet et pré-rinçage à triple effet

Générateur d'eau chaude à gaz GWB-40

MODÈLE	HZ	GAZ	CODE	DESCRIPTION	PUISANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
GWB-40	50	LPG	19011596	GÉNÉRATEUR D'EAU CHAUDE À GAZ Brûleur à tirage forcé et double soupape de sécurité. Contrôle électronique de la température et des niveaux d'eau. Décalcification automatique. Vidange automatique du réservoir.	35	432x548x770	-
		GN	19038585				
	60	LPG	19044808				
		GN	19044809				

Modules complémentaires pour lave-vaisselle à avancement modulaires

CRS-700 L



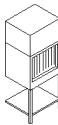
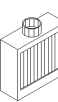
CDT-600



ASE-260



Options de montage en usine sur commande

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
OPTION D'ENTRÉE						
	(*) CRS-700-L CRS-700-R	19056031 19048641	RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE SUPÉRIEURE Recommandée pour les lave-vaisselle avec entrée d'eau froide (CW) dont la température ne dépasse pas 25 °C. Aspire la vapeur générée à l'intérieur du tunnel et envoie l'eau condensée dans les cuves de la machine, en augmentant la température de l'eau de 15/18 °C à 35/40 °C. Permet d'économiser jusqu'à 3 kW-h. Installée dans la partie supérieure du lave-vaisselle. N'augmente pas la longueur. Son installation ne se fait pas dans les machines avec arrivée d'eau chaude, ni sur les modèles ECO avec chauffage de l'eau de rinçage dans le générateur GWB-40.	0,55	600x790x500	-
OPTION DE SORTIE À CHOISIR ENTRE						
	CDT-600	19046516	TUNNEL DE SÉCHAGE COURT POUR LES MODÈLES 180 ET 225 Élément supplémentaire avec boîte à éléments chauffants de 9 kW et ventilateur supérieur pour le séchage de la vaisselle avec moteur de 0,55 kW. Module avec système de transport inclus, à placer à l'extrémité de la machine. Avec rideaux de séparation. Étagère du bas. Cet élément ne peut pas être installé sur un lave-vaisselle équipé d'un supplément de protection anti-éclaboussures (ASE-260). Un seul tunnel de séchage peut être installé par machine.	9,55	600x790x1.930	-
	CDT-800	19047215	TUNNEL DE SÉCHAGE LONG POUR LES MODÈLES 270 ET 320 Élément supplémentaire avec boîte à éléments chauffants de 13,5 kW et ventilateur supérieur pour le séchage de la vaisselle avec moteur de 1,1 kW. Module avec système de transport inclus, à placer à l'extrémité de la machine. Avec rideaux de séparation. Étagère du bas. Cet élément ne peut pas être installé sur un lave-vaisselle équipé d'un supplément de protection anti-éclaboussures (ASE-260). Un seul tunnel de séchage peut être installé par machine.	14,6	800x790x1.930	-
	ASE-260	19076633	SUPPLÉMENT DE PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES (SORTIE) Avec raccord pour le branchement d'une hotte aspirante. Avec rideaux de séparation. Comprend un élément supplémentaire de protection anti-pincement. En option sur tous les lave-vaisselle à rack compacts ou modulaires. Cet article ne peut pas être installé sur les lave-vaisselle équipés d'un système de séchage CDT.	-	L = 260 mm	-

(*) Entrée des paniers: L: Entrée par la partie Gauche de la machine. R: Entrée par la partie Droite de la machine.

Accessoires démontés

	MODÈLE	HZ	CODE	DESCRIPTION	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
	KIT CDT-600 MODULE L	50/60	 19056095	TUNNEL DE SÉCHAGE COURT POUR LES MODÈLES 180 ET 225 Élément supplémentaire avec boîte à éléments chauffants de 9 kW et ventilateur supérieur pour le séchage de la vaisselle avec moteur de 0,55 kW. Module avec système de transport inclus, à placer à l'extrémité de la machine. Avec rideaux de séparation. Étagère du bas. Cet élément ne peut pas être installé sur un lave-vaisselle équipé d'un supplément de protection anti-éclaboussures (ASE-260). Un seul tunnel de séchage peut être installé par machine.	9,55	600x790x1.930	-
	KIT CDT-600 MODULE R	50/60	 19086106				
	KIT CDT-800 MODULE L	50/60	 19056098	TUNNEL DE SÉCHAGE LONG POUR LES MODÈLES 270 ET 320: Élément supplémentaire avec boîte à éléments chauffants de 13,5 kW et ventilateur supérieur pour le séchage de la vaisselle avec moteur de 1,1 kW. Module avec système de transport inclus, à placer à l'extrémité de la machine. Avec rideaux de séparation. Étagère du bas. Cet élément ne peut pas être installé sur un lave-vaisselle équipé d'un supplément de protection anti-éclaboussures (ASE-260). Un seul tunnel de séchage peut être installé par machine.	14,6	800x790x1.930	-
	KIT CDT-800 MODULE R	50/60	 19086108				

Transformations à autres tensions

TENSION	DESCRIPTION	€
400- 440V 3~ (RC-M)	Branchement 400-440V 3~ pour les navires dans les lave-vaisselle Compact à rack	-
220-240V 3~ (RC)	Branchement 220-240V 3~ pour lave-vaisselle de type à rack	-



Résumé des caractéristiques des différents modules

Tableau de modules qui peuvent faire partie de la composition des trains d'avancement modulaires.

La composition des différents modèles est indiquée sur les pages précédentes.

MÓDULO		COMPACT		MODULAIRE			
		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Pare-jets + anti-coincement à l'entrée	AS-260	•	•	•	•	•	•
Prélavage	PL3	-	-	-	•	-	•
Prélavage intense	PL5	-	-	-	-	•	-
Premier lavage	L5	-	-	-	-	-	•
Lavage principal	LP	•	•	•	•	•	•
Rinçage à double effet	A	•	•	-	-	-	-
Rinçage à double effet ECO rinse	A-ECO	•	•	-	-	-	-
Prérinçage à double effet + Rinçage à double effet	DA	-	-	•	•	•	-
Prérinçage à double effet + Rinçage à double effet ECO rinse	DA-ECO	-	-	•	•	•	-
Prérinçage à triple effet + Rinçage à double effet	TA	-	-	-	-	-	•
Prérinçage à triple effet + Rinçage à double effet ECO rinse	DA / TA-ECO	-	-	-	-	-	•
Module de Séchage 600	CDT-600	•	•	•	•	-	-
Module de Séchage 800	CDT-800	-	-	-	-	•	•
Récupérateur d'énergie pour modèles compacts	CRS-600	•	•	-	-	-	-
Récupérateur d'énergie pour lave-vaisselle modulaires	CRS-700	-	-	•	•	•	•
Supplément anti-éclaboussures à la sortie	ASE-260	•	•	•	•	•	•

• : Standard • : Optionnel

Tous les appareils modulaires de série sont dotés à l'entrée d'un module anti-éclaboussures AS-260, de 260 mm de longueur. Ce module est préparé pour connecter un extracteur extérieur. En option, il est possible de le demander également comme supplément afin de le placer à la sortie de la machine.

Les tunnels de séchage CDT se placent à la sortie de l'appareil. La longueur totale augmente donc de 600 ou 800 mm (selon le modèle de tunnel de séchage installé). Sur les modèles 270 et 320, le tunnel de séchage qui doit être installé est l'extra CDT-800.

Le récupérateur d'énergie CRS-700 doit se placer au-dessus des lave-vaisselle modulaires, et la longueur totale n'est pas augmentée.

Recommandé pour les lave-vaisselle avec une entrée d'eau froide (CW) avec des températures ne dépassant pas 25°C.

Son installation ne convient pas sur des machines avec une entrée d'eau chaude, ni sur des modèles ECO avec chauffage de l'eau de rinçage dans le générateur GWB-40.

Cet accessoire a pour mission de recueillir les vapeurs de l'intérieur du lave-vaisselle et, après un processus de condensation, il envoie cette eau (qui est très chaude) au système de rinçage, ce qui élève la température moyenne dans ce processus, nécessitant moins d'apport d'énergie électrique et contribuant à une économie notable énergétique et financière (autour de 3 kW-h).

Tableau résumé des caractéristiques pour lave-vaisselle à avancement

		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Vitesses		3	3	3	3	3	3
Production	(paniers/h)						
Programme de lavage profond		80	100	-	-	-	-
Programme intensif (DIN-10534)		-	-	90	125	140	170
Programme moyen		100	130	135	175	225	245
Programme haute capacité		120	160	180	225	270	320
PRÉLAVAGE PL3,PL5							
Capacité cuve	(l)	-	-	-	60	100	60
Puissance pompe	(kW)	-	-	-	1,2	2,2	1,2
LAVAGE L5, LP							
Capacité cuve	(l)	50	50	100	100	100	200
Température	(°C)	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65
Puissance chauffage	(kW)	9	9	12	12	12	18
Puissance pompe	(kW)	1,2	1,2	2,2	2,2	2,2	4,4
PRÉRINÇAGE DA, TA							
Capacité cuve	(l)	-	-	15	15	15	15
Température	(°C)	-	-	70	70	70	70
Puissance chauffage	(kW)	-	-	5	5	5	5
Puissance pompe	(kW)	-	-	0,26	0,26	0,26	0,26
RINÇAGE							
Capacité du surchauffeur	(l)	21	21	21	21	21	21
Température	(°C)	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85
Puissance chauffage	(kW)						
CW		27	30	27	24	27	27
CW avec récupérateur		24	27	24	21	24	24
HW		18	21	18	15	18	18
ECO		-	-	-	-	-	-
Puissance pompe de rinçage ECO rinse (kW)		0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Consommation d'eau *1							
	(l/h)	210	240	210	210	240	240
	(l/panier)	1,75	1,5	1,17	0,93	0,89	0,75
CONNEXION STANDARD							
Type de connexion (d'usine)		ALT.	ALT.	ALT.	SIM.	SIM.	SIM.
Voltage *2		400 V /3N ~ / 50 - 60Hz					
Puissance totale (kW)							
CW		28,5	31,5	34,7	44,9	48,9	56,1
CW avec récupérateur		26,2	29,2	32,3	42,5	46,5	53,7
HW		19,5	22,5	25,7	35,9	39,9	47,1
ECO		10,7	10,7	19,7	20,9	21,9	29,1
ECO gaz booster (gaz kW)		35	35	35	35	35	35
LARGEUR (mm)							
Standard		1.180	1.180	1.750	2.360	2.660	3.260
Avec module de séchage		1.780	1.780	2.360	2.360	3.460	4.060
Fond (mm)		790	790	790	790	790	790
HAUTEUR (mm) *3							
Standard		1.550-1.610	1.550-1.610	1.550-1.610	1.550-1.610	1.550-1.610	1.550-1.610
Avec séchage		1.860-1.920	1.860-1.920	1.860-1.920	1.860-1.920	1.860-1.920	1.860-1.920
Avec récupérateur		1.960-2.020	1.960-2.020	1.960-2.020	1.960-2.020	1.960-2.020	1.960-2.020
Avec porte ouverte		1.870-1.930	1.870-1.930	1.870-1.930	1.870-1.930	1.870-1.930	1.870-1.930
Hauteur de travail (mm)		850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
Hauteur utile d'entrée (mm)		390	390	390	390	390	390
Largeur de passage (mm)		510	510	510	510	510	510
POIDS (kg)							
Net		211	211	259	381	434	556
Brut		305	305	382	556	628	792
CONNEXION D'EAU							
Pression de travail		2 - 4 bares					
Type de connexion		3/4" GAS					
Temp. Eau chaude		50 °C - 60 °C					
Temp. Eau froide		15 °C - 50 °C					

*1- Information non obligatoire. La consommation pourrait varier en fonction des caractéristiques de l'installation

*2- Tension standard: 400 V 3+N - Pour d'autres tensions ou options, consulter Fagor Professional

*3- Les pieds réglables permettent d'ajuster la hauteur en élevant la machine jusqu'à 60 mm

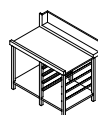
Tables de prélavage pour lave-vaisselle à avancement

MFDB-1200 LM-R

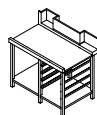


Caractéristiques générales

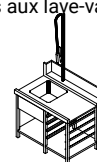
- Fabriquées pour être assemblées aux lave-vaisselle à avancement compacts et modulaires.



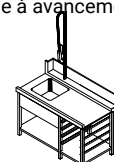
MLB-1200 LM-R



MLB-1200 ECO LM-R



MFDB-1200 LM-R



MFDB-1500 LM-R

MODÈLE	CODE	ENTRÉE (*)	CARACTERISTIQUES DOTATION	DIMENSIONS (mm)	€
MLB-1200 LM-R	19006097	R	- Dosseret - Rayon - Guides pour paniers	1.200x800x900	-
MLB-1200 LM-L	19006096	L			
MLB-1200 ECO/LM-R	19006099	R	- Dosseret - Rayon - Guides pour paniers - Orifice pour cheminée de GWB-40	1.200x800x900	-
MLB-1200 ECO/LM-L	19006098	L			
MFDB-1200 LM-R	19006104	R	- Dosseret - Plonge - Douchette - Rayon - Guides pour paniers	1.200x800x900	-
MFDB-1200 LM-L	19006105	L			
MFDB-1500 LM-R	19006404	R	- Dosseret - Plonge - Douchette - Rayon - Guides pour paniers	1.500x800x900	-
MFDB-1500 LM-L	19006405	L			



(*) Entrée des paniers:
L: Entrée par la gauche de la machine.
R: Entrée par la droite de la machine.

Tables de désarrimage indépendante



Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Tables de tri centrales accessibles des deux côtés.
- Plateau à 850 mm d'hauteur, avec bord.
- Vide-déchets avec collerette anti-chocs.
- Etagère en acier inoxydable avec double pli pour recevoir les paniers 500 x 500, à 400 mm d'hauteur sur le plateau, avec barre longitudinale support paniers.
- Pieds réglables en hauteur.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS DU TABLE (mm)	CAPACITÉ DU TABLE (BASKET)	DIMENSIONS (mm)	€
MD3C	19006410	1.530x600	3	1.600x800x1.642	-
MD4C	19006509	2.030x600	4	2.100x800x1.642	-

Tables de prélavage et tri pour lave-vaisselle à avancement

MFDP-1800 LM-L



Caractéristiques générales

- Fabriquées pour être assemblées aux lave-vaisselle à avancement compacts et modulaires.
- Dossieret et trou vide-déchets dans tous les modèles.
- Trou vide-déchets.
- Espace sous la table pour la poubelle à déchets.



MLH-1200 LM-R



MLP-1200 LM-R



MFDH-1200 LM-R



MFDP-1500 LM-R

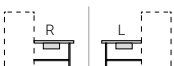


MFDH-1800 LM-R



MFDP-1800 LM-R

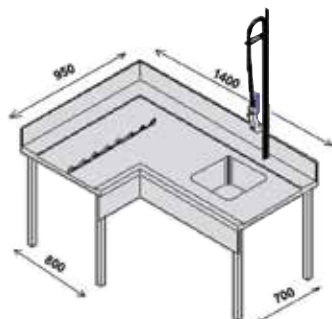
MODÈLE	CODE	ENTRÉE (*)	LOGEMENT POUBELLE	CARACTERISTIQUES	DIMENSIONS (mm)	€
MLH-1200 LM-R	19006100	R	OUVERT	- Rayon	1.200x800x900	-
MLH-1200 LM-L	19006101	L				
MLP-1200 LM-R	19006102	R	PORTE	- Rayon	1.200x800x900	-
MLP-1200 LM-L	19006103	L				
MFDH-1200 LM-R	19006106	R	OUVERT	- Plonge - Douchette - Rayon	1.200x800x900	-
MFDH-1200 LM-L	19006107	L				
MFDP-1200 LM-R	19006108	R	PORTE	- Plonge - Douchette - Rayon	1.200x800x900	-
MFDP-1200 LM-L	19006109	L				
MFDH-1500 LM-R	19006408	R	OUVERT	- Plonge - Douchette - Rayon	1.500x800x900	-
MFDH-1500 LM-L	19006407	L				
MFDP-1500 LM-R	19006409	R	PORTE	- Plonge - Douchette - Rayon	1.500x800x900	-
MFDP-1500 LM-L	19006406	L				
MFDH-1800 LM-R	19006506	R	OUVERT	- Plonge - Douchette - Rayon - Guides pour paniers	1.800x800x900	-
MFDH-1800 LM-L	19006507	L				
MFDP-1800 LM-R	19006508	R	PORTE	- Plonge - Douchette - Rayon - Guides pour paniers	1.800x800x900	-
MFDP-1800 LM-L	19006505	L				



(*) Entrée des paniers:
L: Entrée par la gauche de la machine.
R: Entrée par la droite de la machine.

Tables de prélavage avec chargeur en angle incorporé

MCFD-1000 R



Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Avec dosseret.
- Munies de douchette.
- Tables avec système de chargeur en angle incorporé, pour être branchés à l'avancement de la machine.
- Demandez au fabricant d'adapter la machine pour installer la table.

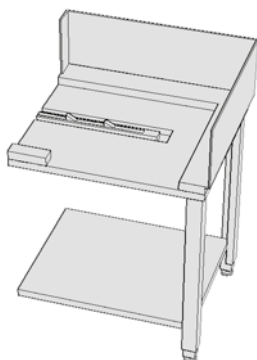
MODÈLE	CODE	ENTRÉE (*)	CARACTERISTIQUES DOTATION	DIMENSIONS (mm)	€
MCFD-1000 R	19006350	R	- Dosseret - Plonge - Douchette	1.400x950x900	-
MCFD-1000 L	19006351	L			



(*) Entrée des paniers:
L: Entrée par la gauche de la machine.
R: Entrée par la droite de la machine.

Tables de prélavage avec chargeur en angle incorporé

E-90-R-CV



Caractéristiques générales

- Protection arrière 250 mm.
- Demandez au fabricant d'adapter la machine pour installer l'introducteur.
- Élément permettant d'introduire les paniers dans la machine.
- Mouvement du système d'avancement.
- Étagère inférieure.



(*) Entrée des paniers:
L: Entrée par la gauche de la machine.
R: Entrée par la droite de la machine.

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	€
E-90-L	19004789	CHARGEUR EN ANGLE À GAUCHE Pour les convoyeurs rack AVEC protection contre les éclaboussures d'entrée (AS-260).	800x700x850	-
E-90-L-CV	19004792	CHARGEUR EN ANGLE À GAUCHE Pour les convoyeurs rack SANS protection contre les éclaboussures d'entrée (AS-260).	800x700x850	-
E-90-R	19004790	CHARGEUR EN ANGLE À DROITE Pour les convoyeurs rack AVEC protection contre les éclaboussures d'entrée (AS-260).	800x700x850	-
E-90-R-CV	19004791	CHARGEUR EN ANGLE À DROITE Pour les convoyeurs rack SANS protection contre les éclaboussures d'entrée (AS-260).	800x700x850	-
-	19003534	Mécanisme d'introduction de panier à installer sur un introducteur sur mesure	-	-

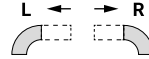
Courbes automatisées pour la sortie

180-L-TS



Caractéristiques générales

- Mouvement automatique avec système d'avancement.



	MODÈLE	CODE	SORTIE (*)	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	€
	180-L-TS	19004788	L	COURBE AUTOMATISÉE 180° A GAUCHE. Pour les modèles SANS protection anti-éclaboussures (ASE-260) en sortie.	778x1.442x850	-
	180-L	19004786	L	COURBE AUTOMATISÉE 180° A GAUCHE. Pour les modèles AVEC protection anti-éclaboussures (ASE-260) en sortie.	778x1.442x850	-
	180-R-TS	19004797	R	COURBE AUTOMATISÉE 180° A DROITE. Pour les modèles SANS protection anti-éclaboussures (ASE-260) en sortie.	778x1.442x850	-
	180-R	19004787	R	COURBE AUTOMATISÉE 180° A DROITE. Pour les modèles AVEC protection anti-éclaboussures (ASE-260) en sortie.	778x1.442x850	-
	90-L-TS	19004795	L	COURBE AUTOMATISÉE 90° A GAUCHE. Pour les modèles SANS protection anti-éclaboussures (ASE-260) en sortie.	778x778x850	-
	90-L	19004794	L	COURBE AUTOMATISÉE 90° A GAUCHE. Pour les modèles AVEC protection anti-éclaboussures (ASE-260) en sortie.	778x778x850	-
	90-R-TS	19004796	R	COURBE AUTOMATISÉE 90° A DROITE. Pour les modèles SANS protection anti-éclaboussures (ASE-260) en sortie.	778x778x850	-
	90-R	19004793	R	COURBE AUTOMATISÉE 90° A DROITE. Pour les modèles AVEC protection anti-éclaboussures (ASE-260) en sortie.	778x778x850	-

Éléments à rouleaux



Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Rouleaux fabriqués en ABS, diamètre Ø 40 mm.
- Facile nettoyage.
- Trou pour la vidange avec bouchon.
- Pieds réglables.
- On peut assembler avec les courbes automatisées.
- Comprend un interrupteur de fin de course pour la connexion au lave-vaisselle

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	CAPACITÉ (PANIERS)	DIMENSIONS (mm)	€
	MR2C	19004901	Table à rouleaux	2	1.128x665x850	-
	MR3C	19005073	Table à rouleaux	3	1.638x665x850	-
	MR4C	19004902	Table à rouleaux	4	2.148x665x850	-





Lave-vaisselle à convoyeur

Lave-vaisselle à convoyeur **229**

Caractéristiques communes de la gamme

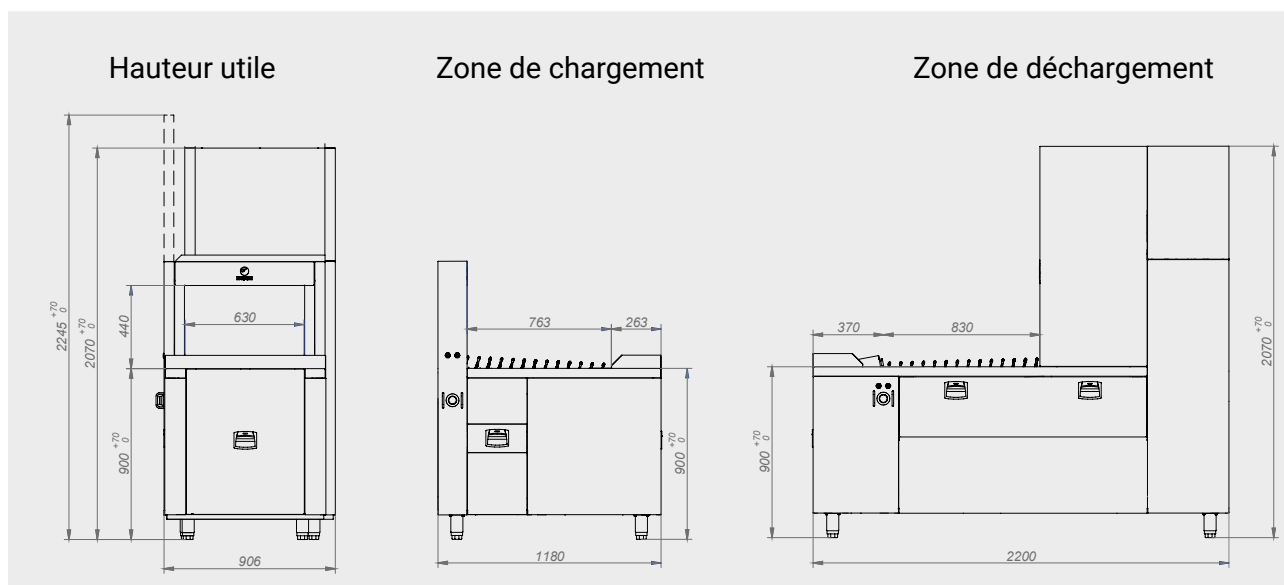


- Modules de lavage sans tuyauterie intérieure.
- Construction à double paroi.
- Portes à double paroi avec isolation thermique et acoustique.
- Les portes à contrepoids avec arrêts de sécurité permettent un accès total et sans restriction aux zones de prélavage, de lavage, de prérinçage et de rinçage.
- Construction modulaire permettant de diviser la machine sur place en modules plus étroits.
- Zone de chargement de 763 mm et zone de déchargement de 830 mm de longueur utile pour une hauteur de 900 mm.
- Module de protection contre les éclaboussures de 150 mm (AS) dans la zone de chargement.
- Activation du processus de lavage par cellule photoélectrique.
- Vitesse d'entraînement de la courroie contrôlée par un convertisseur de fréquence et micro-coupe qui, en cas de blocage, arrête la machine sans l'endommager. Il est doté d'une fonction de déblocage qui inverse la courroie pour aider à éliminer le bourrage.
- Autotimer: après une période d'inactivité, le moteur de traction est désactivé, ce qui réduit la consommation d'énergie.
- Mode économie d'énergie (stand-by): Réduction de la consommation d'énergie et du dépôt de calcaire sur la résistance en réduisant la température du surchauffeur et de l'eau de la cuve lorsque la machine ne fonctionne pas.
- Système de préchauffage automatique. Activation des pompes de lavage et des sécheurs avant que les températures de consigne ne soient atteintes, afin de chauffer l'environnement et d'obtenir ainsi un démarrage rapide de la machine.
- Cuves de lavage:
 - Cuve de 100 litres.
 - Système de lavage composé de 6 bras supérieurs et de 5 bras inférieurs.
- Bras en acier inoxydable pour le prélavage et le lavage, amovibles pour le nettoyage.
- Filtration à triple niveau dans les modules de lavage et de prélavage.
- Le fond de la cuve est embouti pour assurer une vidange complète et faciliter le nettoyage.
- Surchauffeurs à isolation thermique.
- Bras de rinçage en acier inoxydable facilement amovibles avec buses de rinçage à haute efficacité.
- Système d'aspiration de la vapeur réglable qui empêche les vapeurs de s'échapper.
- Récupération d'énergie incluse, située sur la partie supérieure de la machine, qui permet de réduire la puissance installée de 9kW.
- Séchage (D) placé sur la zone de déchargement et possibilité d'ajouter jusqu'à 2 tunnels de séchage supplémentaires (sauf pour FCO-P3W4-RDD où un seul peut être ajouté).
- Rideaux résistants aux températures élevées et aux détergents, qui sont installés pour éviter les éclaboussures d'eau et la contamination entre les modules.
- Détection de la fin de la courroie avec arrêt et démarrage automatique.
- Machine protégée contre les jets d'eau selon la catégorie IPX5.

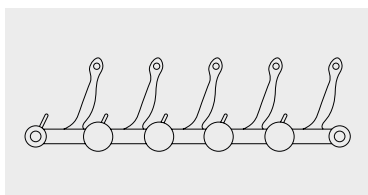
Interface



- Commutateur électromécanique qui permet de choisir entre 3 programmes en fonction de la charge de travail ou de la saleté.
- Deux écrans numériques pour le contrôle et la visualisation des températures de lavage et de rinçage.
- Un bouton-poussoir de déverrouillage permet de faire reculer le chariot du convoyeur pour aider à éliminer le bouchage et un autre bouton-poussoir permet de l'activer. Les boutons-poussoirs de verrouillage et d'activation du chariot du convoyeur se trouvent également dans les zones de chargement et de déchargement.
- Boutons poussoirs d'urgence à l'entrée et à la sortie inclus.
- Interrupteur principal inclus.

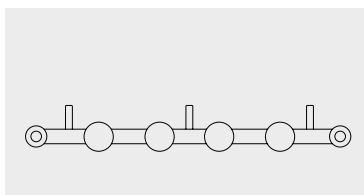


Courroies disponibles



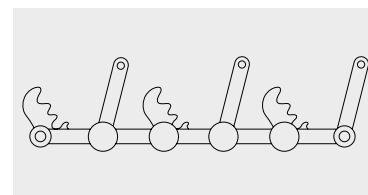
Convoyeur standard pour assiettes

2 assiettes Ø 300 mm par rangée
Hauteur minimale de détection : 115 mm



Convoyeur pour ustensiles (casseroles et conteneurs)

Hauteur minimale de détection : 40 mm



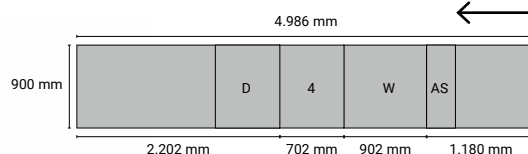
Convoyeur pour plateaux isothermes

Hauteur minimale de détection : 115 mm
GN 1/1 – 65 mm max.

CONCEPT

Lave-vaisselle à convoyeur FCO-W4-RD

FCO-W4-RD R



Caractéristiques spécifiques

- Interrupteur électromécanique qui permet de choisir entre 3 programmes et deux afficheurs numériques pour le contrôle et la visualisation des températures de lavage et de rinçage.
- Module de protection contre les éclaboussures (AS).
- Lavage principal (W).
- Pré-rinçage / Rinçage (4)
 - Pré-rinçage : Composé de 2 bras supérieurs de pré-rinçage, 1 inférieur et 1 latéral.
 - Rinçage: Avec une pompe de rinçage. Dispositif anti-retour de type A conforme à la norme EN 1717. Composé d'un bras de rinçage supérieur et d'un bras de rinçage inférieur. Il utilise un convertisseur de fréquence pour la pompe de rinçage, ce qui permet de faire varier la quantité d'eau de rinçage en l'adaptant automatiquement à la vitesse de transport sélectionnée.
- Récupération d'énergie de série (R).
- Un tunnel de séchage standard (D) pour un séchage optimal de la vaisselle en céramique. Possibilité d'ajouter deux tunnels de séchage supplémentaires pour le séchage des ustensiles de cuisine en plastique ou en acier inoxydable

Données techniques

Hauteur (1)	mm	2.070
Hauteur avec capot ouvert	mm	2.245
Dégagement (lxH)	mm	630x440
Pression de l'eau d'alimentation min. - max.	bar	1,5-4
Moteur de traction	kW	0,25
LAVAGE		LAVAGE PRINCIPAL W
Capacité de cuve	lt	100
Puissance de cuve	kW	18
Puissance de pompe de lavage	kW	2,6
PRÉ-RINÇAGE/RINÇAGE		PRÉ-RINÇAGE RINÇAGE 4
Capacité du surchauffeur	lt	- 20
Capacité de cuve	lt	30 -
Puissance de chauffage du surchauffeur	kW	- 18
Puissance de résistance de cuve	kW	5 -
Puissance de pompe de rinçage	kW	0,26 0,15
SÉCHAGE		SÉCHAGE D
Puissance de chauffage	kW	7,5
Puissance du ventilateur	kW	1,95

Programmes

PROGRAMME	PROGRAMME PRODUCTION (ASSIETTES/H)	EAU CONSOMMATION (L/H)	LAVAGE TEMPÉRATURE (°C)	RINÇAGE TEMPÉRATURE (°C)	PUISSANCE TOTALE (KW) ENTRÉE D'EAU FROIDE AVEC RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE (RC) 15°-25° 380-400V 3N Simultané
Programme intensif (DIN-10534)	1.575	190	65	85	53,8
Programme moyen	2.325	210	65	85	53,8
Programme capacité élevée	3.100	230	65	85	53,8

Codes et prix *

MODÈLE	CODE	HZ	DIRECTION ENTRÉE	€
FCO-W4-RD R	19073687	50	Droite	-
	19108467	60		
FCO-W4-RD L	19075203	50	Gauche	-
	19077932	60		

* Le prix de la machine ne comprend pas la courroie, qui doit être commandée séparément.

Courroies

CODE	MODÈLE	DESCRIPTION	€
19072468	COURROIE PLATE FCO-W4-RD	Courroie pour assiettes et paniers	-
19072498	COURROIE POUR USTENSILES DE CUISINE FCO-W4-RD	Courroie pour ustensiles de cuisine (casseroles et récipients)	-
19072497	COURROIE POUR PLATEAU ISOTHERME FCO-W4-RD	Courroie pour plateaux isothermes	-

Séchage supplémentaire

CODE	MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	DESCRIPTION	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Séchage supplémentaire	9,5	700x900x2.070	-

Un séchoir standard (D) pour un séchage optimal de la vaisselle en céramique. Possibilité d'ajouter deux séchoirs supplémentaires pour le séchage des ustensiles de cuisine en plastique ou en acier inoxydable.

Démontage

CODE	MODÈLE	DESCRIPTION	€
19075212	KIT DE DÉMONTAGE DU MODULE DE COURROIE	Supplément pour le démontage et l'expédition de la machine en plusieurs paquets.	-

Transformations vers d'autres tensions

TENSION	CARACTÉRISTIQUES	€
220-240V 3~ (FG)	Branchement 220-240V 3~ pour lave-vaisselle de type à rack	-

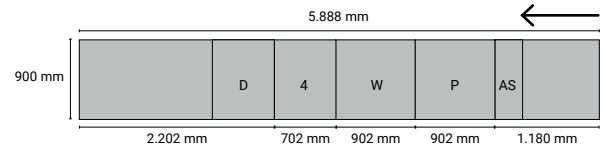
Accessoires standard

	Panier à verres 19004479	ps	2
	Panier à couverts 19087265	ps	1
	Panier à tasses 19000488	ps	2

CONCEPT

Lave-vaisselle à convoyeur FCO-PW4-RD

FCO-PW4-RD R



Caractéristiques spécifiques

- Interrupteur électromécanique qui permet de choisir entre 3 programmes et deux afficheurs numériques pour le contrôle et la visualisation des températures de lavage et de rinçage.
- Module de protection contre les éclaboussures (AS).
- Prélavage (P): Composé de 6 bras supérieurs et de 5 bras inférieurs. Renouvellement continu de l'eau de prélavage avec une quantité constante d'eau de pré-rinçage, l'excédent étant acheminé par une pompe de recirculation.
- Lavage principal (W).
- Pré-rinçage / rinçage (4)
 - Pré-rinçage : Composé de 2 bras supérieurs de pré-rinçage, 1 inférieur et 1 latéral.
 - Rinçage: Avec une pompe de rinçage. Dispositif anti-retour de type A conforme à la norme EN 1717. Composé d'un bras de rinçage supérieur et d'un bras de rinçage inférieur. Il utilise un convertisseur de fréquence pour la pompe de rinçage, ce qui permet de faire varier la quantité d'eau de rinçage en l'adaptant automatiquement à la vitesse de transport sélectionnée.
- Récupération d'énergie de série (R).
- Un tunnel de séchage standard (D) pour un séchage optimal de la vaisselle en céramique. Possibilité d'ajouter deux tunnels de séchage supplémentaires pour le séchage des ustensiles de cuisine en plastique ou en acier inoxydable.

Données techniques

Hauteur (1)	mm	2.070
Hauteur avec capot ouvert	mm	2.245
Dégagement (lxH)	mm	630x440
Pression de l'eau d'alimentation min. - max.	bar	1,5-4
Moteur de traction	kW	0,25
PRÉ-LAVAGE/LAVAGE		
Capacité de cuve	lt	100
Puissance de cuve	kW	15
Puissance de pompe de lavage	kW	2,6
PRÉ-RINÇAGE/RINÇAGE		
Capacité du surchauffeur	lt	-
Capacité de cuve	lt	30
Puissance de chauffage du surchauffeur	kW	-
Puissance de résistance de cuve	kW	5
Puissance de pompe de rinçage	kW	0,26
SÉCHAGE		
Puissance de chauffage	kW	7,5
Puissance du ventilateur	kW	1,95

(1) Hauteur réglable (+70/+0 mm)

Programmes

PROGRAMME	PRODUCTION (ASSIETTES/H)	EAU CONSOMMATION (L/H)	LAVAGE TEMPÉRATURE (°C)	RINÇAGE TEMPÉRATURE (°C)	PUISSANCE TOTALE (KW)
					ENTRÉE D'EAU FROIDE AVEC RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE (RC) 15°-25°
					380-400V 3N Simultanément
Programme intensif (DIN-10534)	2.490	190	65	85	53,4
Programme moyen	3.520	210	65	85	53,4
Programme capacité élevée	4.600	230	65	85	53,4

Codes et prix *

MODÈLE	CODE	HZ	DIRECTION ENTRÉE	€
FCO-PW4-RD R	19068360	50	Droite	-
	19087160	60		
FCO-PW4-RD L	19068366	50	Gauche	-
	19101265	60		

* Le prix de la machine ne comprend pas la courroie, qui doit être commandée séparément.

Courroies

CODE	MODÈLE	DESCRIPTION	€
19074856	COURROIE PLATE FCO-PW4-RD	Courroie pour assiettes et paniers	-
19072700	COURROIE POUR USTENSILES DE CUISINE FCO-PW4-RD	Courroie pour ustensiles de cuisine (casseroles et récipients)	-
19075209	COURROIE POUR PLATEAU ISOTHERME FCO-PW4-RD	Courroie pour plateaux isothermes	-

Séchage supplémentaire

CODE	MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	DESCRIPTION	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Extra drying	9,5	700x900x2.070	-

Un tunnel de séchage standard (D) pour un séchage optimal de la vaisselle en céramique. Possibilité d'ajouter deux séchoirs supplémentaires pour le séchage des ustensiles de cuisine en plastique ou en acier inoxydable.

Démontage

CODE	MODÈLE	DESCRIPTION	€
19075212	KIT DE DÉMONTAGE DU MODULE DE COURROIE	Supplément pour le démontage et l'expédition de la machine en plusieurs colis.	-

Transformations vers d'autres tensions

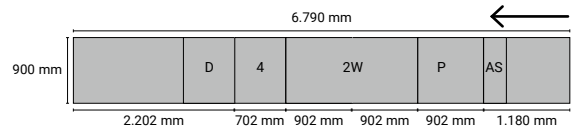
TENSION	CARACTÉRISTIQUES	€
220-240V 3~ (FG)	220-240V 3~ Branchement pour lave-vaisselle de type à rack	-

Accessoires standard

	Panier à verres 19004479	ps	2
	Panier à couverts 19087265	ps	1
	Panier à tasses 19000488	ps	2

Lave-vaisselle à convoyeur FCO-P2W4

FCO-P2W4-RD R



Caractéristiques spécifiques

- Interrupteur électromécanique qui permet de choisir entre 3 programmes et deux afficheurs numériques pour le contrôle et la visualisation des températures de lavage et de rinçage.
- Module de protection contre les éclaboussures (AS).
- Prélavage (P): Renouvellement continu de l'eau de prélavage avec une quantité constante d'eau de prérinçage, l'excédent étant acheminé par une pompe de recirculation.
- Premier lavage et lavage principal (2W).
- Pré-rinçage / Rinçage (4)
 - Pré-rinçage : Composé de 3 bras supérieurs de pré-rinçage, 1 inférieur et 2 latéral.
 - Rinçage: Avec une pompe de rinçage. Dispositif anti-retour de type A conforme à la norme EN 1717. Composé d'un bras de rinçage supérieur et d'un bras de rinçage inférieur. Il utilise un convertisseur de fréquence pour la pompe de rinçage, ce qui permet de faire varier la quantité d'eau de rinçage en l'adaptant automatiquement à la vitesse de transport sélectionnée.
- Récupération d'énergie de série (R).
- Un tunnel de séchage standard (D) pour un séchage optimal de la vaisselle en céramique. Possibilité d'ajouter deux tunnels de séchage supplémentaires pour le séchage des ustensiles de cuisine en plastique ou en acier inoxydable.

Données techniques

Hauteur (1)	mm	2.070
Hauteur avec capot ouvert	mm	2.245
Dégagement (lxH)	mm	630x440
Pression de l'eau d'alimentation min. - max.	bar	1,5-4
Moteur de traction	kW	0,25

LAVAGE		PRÉ-LAVAGE P	PREMIER LAVAGE + LAVAGE PRINCIPAL 2W
Capacité de cuve	lt	100	100 + 100
Puissance de cuve	kW		12 + 15
Puissance de pompe de lavage	kW	2,6	2,6 + 2,6
PRÉRINÇAGE/RINÇAGE		PRÉRINÇAGE	RINÇAGE 4
Capacité du surchauffeur	lt	-	20
Capacité de cuve	lt	30	-
Puissance de chauffage du surchauffeur	kW	-	18
Puissance de résistance de cuve	kW	5	-
Puissance de pompe de rinçage	kW	0,26	0,15
SÉCHAGE		SÉCHAGE D	
Puissance de chauffage	kW	7,5	
Puissance du ventilateur	kW	1,95	

(1) Hauteur réglable (+70/+0 mm)

PROGRAMME	PRODUCTION (ASSIETTES/H)	EAU CONSOMMATION (L/H)	LAVAGE TEMPÉRATURE (°C)	RINÇAGE TEMPÉRATURE (°C)	PUISSANCE TOTALE (KW) ENTRÉE D'EAU FROIDE AVEC RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE (RC) 15°-25° 380-400V 3N Simultanément
Programme intensif (DIN-10534)	3.350	220	65	85	68
Programme moyen	4.970	245	65	85	68
Programme capacité élevée	6.600	270	65	85	68

Codes et prix *

MODÈLE	CODE	HZ	DIRECTION ENTRÉE	€
FCO-P2W4-RD R	19074752	50	Droite	-
	19108478	60		
FCO-P2W4-RD L	19073649	50	Gauche	-
	19108476	60		

* Le prix de la machine ne comprend pas la courroie, qui doit être commandée séparément.

Courroies

CODE	MODÈLE	DESCRIPTION	€
19073644	COURROIE PLATE FCO-P2W4-RD	Courroie pour assiettes et paniers	-
19072701	COURROIE POUR USTENSILES DE CUISINE FCO-P2W4-RD	Courroie pour ustensiles de cuisine (casserolles et récipients)	-
19075210	COURROIE POUR PLATEAU ISOTHERME FCO-P2W4-RD	Courroie pour plateaux isothermes	-

Séchage supplémentaire

CODE	MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	DESCRIPTION	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Extra drying	9,5	700x900x2.070	-

Un tunnel de séchage standard (D) pour un séchage optimal de la vaisselle en céramique. Possibilité d'ajouter deux séchoirs supplémentaires pour le séchage des ustensiles de cuisine en plastique ou en acier inoxydable

Démontage

CODE	MODÈLE	DESCRIPTION	€
19075212	KIT DE DÉMONTAGE DU MODULE DE COURROIE	Supplément pour le démontage et l'expédition de la machine en plusieurs colis	-

Transformations vers d'autres tensions

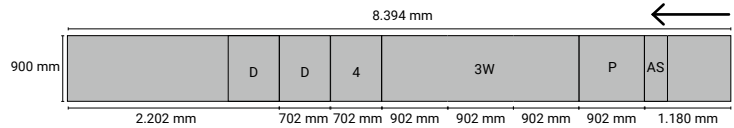
TENSION	CARACTÉRISTIQUES	€
220-240V 3~ (FG)	Branchement 220-240V 3~ pour lave-vaisselle de type à rack	-

Accessoires standard

	Panier à verres 19004479	ps	2
	Panier à couverts 19087265	ps	1
	Panier à tasses 19000488	ps	2

Lave-vaisselle à convoyeur FCO-P3W4-RDD

FCO-P3W4-RDD R



Caractéristiques spécifiques

- Interrupteur électromécanique qui permet de choisir entre 3 programmes et deux afficheurs numériques pour le contrôle et la visualisation des températures de lavage et de rinçage.
- Module de protection contre les éclaboussures (AS).
- Prélavage (P): Composé de 6 bras supérieurs et de 5 bras inférieurs. Renouvellement continu de l'eau de prélavage avec une quantité constante d'eau de prérinçage, l'excédent étant acheminé par une pompe de recirculation.
- Premier lavage, second lavage et lavage principal (3W)
- Pré-rinçage / rinçage (4)
 - Pré-rinçage : Composé de 3 bras supérieurs de pré-rinçage, 1 inférieur et 2 latéral.
 - Rinçage: Avec une pompe de rinçage. Dispositif anti-retour de type A conforme à la norme EN 1717. Composé d'un bras de rinçage supérieur et d'un bras de rinçage inférieur. Il utilise un convertisseur de fréquence pour la pompe de rinçage, ce qui permet de faire varier la quantité d'eau de rinçage en l'adaptant automatiquement à la vitesse de transport sélectionnée.
- Récupération d'énergie de série (R).
- Deux tunnel de séchage standard (D) pour un séchage optimal de la vaisselle en céramique. Possibilité d'ajouter une tunnels de séchage supplémentaires pour le séchage des ustensiles de cuisine en plastique ou en acier inoxydable.

Technical data

Hauteur (1)	mm	2.070
Hauteur avec capot ouvert	mm	2.245
Dégagement (lxH)	mm	630x440
Pression de l'eau d'alimentation min. - max.	bar	1,5-4
Moteur de traction	kW	0,25

LAVAGE		PRÉ-LAVAGE P	PREMIER LAVAGE, SECOND LAVAGE ET LAVAGE PRINCIPAL 3W
Capacité de cuve	lt	100	100 + 100 + 100
Puissance de cuve	kW		12 + 12 + 15
Puissance de pompe de lavage	kW	2,6	2,6 + 2,6 + 2,6
PRÉ-RINÇAGE/RINÇAGE		PRÉRINÇAGE	RINÇAGE 4
Capacité du surchauffeur	lt	-	20
Capacité de cuve	lt	30	-
Puissance de chauffage du surchauffeur	kW	-	18
Puissance de résistance de cuve	kW	5	-
Puissance de pompe de rinçage	kW	0,26	0,15
SÉCHAGE		SÉCHAGE DD	
Puissance de chauffage	kW	2x7,5	
Puissance du ventilateur	kW	2x1,95	

(1) Hauteur réglable (+70/+0 mm)

PROGRAMME	PRODUCTION (ASSIETTES/H)	EAU CONSOMMATION (L/H)	LAVAGE TEMPÉRATURE (°C)	RINÇAGE TEMPÉRATURE (°C)	PUISSANCE TOTALE (KW)
					ENTRÉE D'EAU FROIDE AVEC RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE (RC) 15°-25°
					380-400V 3N Simultanément
Programme intensif (DIN-10534)	4.275	220	65	85	92,05
Programme moyen	6.410	245	65	85	92,05
Programme capacité élevée	8.600	270	65	85	92,05

Codes et prix*

MODÈLE	CODE	HZ	DIRECTION ENTRÉE	€
FCO-P3W4-RDD R	19111197	50	Droite	-
	19111198	60		
FCO-P3W4-RDD L	19111088	50	Gauche	-
	19111196	60		

* Le prix de la machine ne comprend pas la courroie, qui doit être commandée séparément.

Belts

CODE	MODÈLE	DESCRIPTION	€
19111199	COURROIE PLATE FCO-P3W4-RDD	Courroie pour assiettes et paniers	-
19111202	COURROIE POUR USTENSILES DE CUISINE FCO-P3W4-RDD	Courroie pour ustensiles de cuisine (casseroles et récipients)	-
19111200	COURROIE POUR PLATEAU ISOTHERME FCO-P3W4-RDD	Courroie pour plateaux isothermes	-

Séchage supplémentaire

CODE	MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	DESCRIPTION	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Extra drying	9,5	700x900x2.070	-

Deux séchoirs standard (DD) pour un séchage optimal de la vaisselle en céramique. Possibilité d'ajouter une séchoir supplémentaires pour le séchage des ustensiles de cuisine en plastique ou en acier inoxydable

Démontage

CODE	MODÈLE	DESCRIPTION	€
19075212	KIT DE DÉMONTAGE DU MODULE DE COURROIE	Supplément pour le démontage et l'expédition de la machine en plusieurs colis.	-

Transformations vers d'autres tensions

TENSION	CARACTÉRISTIQUES	€
220-240V 3~ (FG)	Branchement 220-240V 3~ pour lave-vaisselle de type à rack	-

Accessoires standard

	Panier à verres 19004479	ps	2
	Panier à couverts 19087265	ps	1
	Panier à tasses 19000488	ps	2



Paniers

Panier pour la vaisselle, les couverts et les plateaux.....	245
Paniers à verre	246

Panier pour la vaisselle, les couverts et les plateaux

	CODE	MODÈLE	DESCRIPTION	Ø MAX (mm)	PRODUIT CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	€
	19000487	CP-16/18	Panier à assiettes	Ø 230 Ø 320	16-18 8-9	500x500x110	-
	19004479	CP-12	Panier à assiettes profondes (75 mm)	Ø 230 Ø 320	12 6	500X500X140	-
	19000484	CT-10	Panier à verre	-	-	500x500x110	-
	19087265	CT-10 R	Panier à couverts	-	-	500x500x110	-
	19000483	CB-7	Panier à plateaux de libre-service	-	7	500x500x110	-
	19082432	WRPG-40	Panier à verre	-	-	400x400x110	-
	19110751	WRPGR-40	Verre rond panier	-	-	Ø 400x180	-
	19110752	WRHR-40	Support pour panier rond Ø 400	-	-	400x400x110	-
	19084452	WRWP-11	Insert pour assiettes	-	11	400x400x110	-
	19115284	CU-7	Insert pour couverts	-	15	105x105x130	-
	19102721	CU-GW	Insert pour couverts	-	9	Ø 96x104	-

Paniers à verre

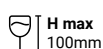
Paniers à tige

	CODE	MODÈLE	DIVISIONS	Ø MAX (MM)	DIMENSIONS (MM)	€
	19107616	WRWG-50	5	92	500x500x190	-
	19107614	WRWG-40	4	92	400x400x183	-

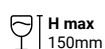
Paniers en plastique



500x500x140



500x500x190



500x500x240



	CAPACITÉ DU PRODUIT	CODE	MODÈLE	€	CODE	MODÈLE	€	CODE	MODÈLE	€
	16	19000488	CV-16/105	-	19000489	CV-16/155	-	19000490	CV-16/205	-
	25	19000491	CV-25/105	-	19000492	CV-25/155	-	19000493	CV-25/205	-
	36	19000494	CV-36/105	-	19000495	CV-36/155	-	19000496	CV-36/205	-

Chariots et rayonnages



Consulter les chariots dans la section distribution et rayonnages en préparation statique.



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.

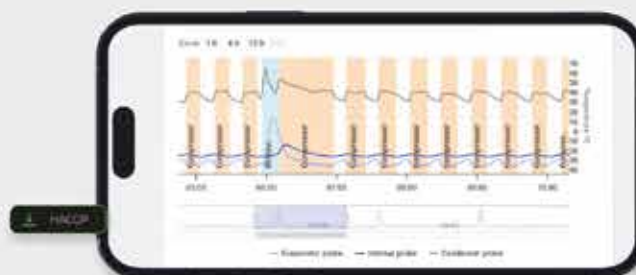


Informations détaillées affichées en temps réel :

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.



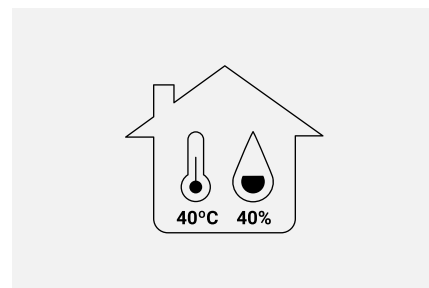
Fonction ECO

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.



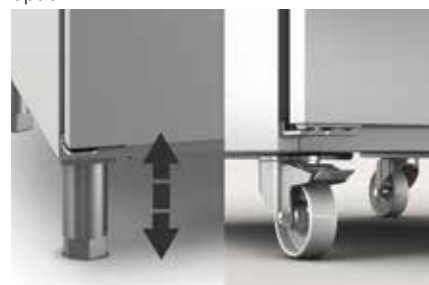
Éclairage LED intérieure

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.



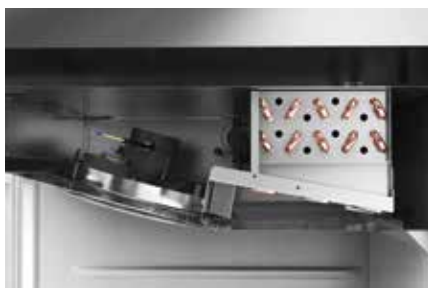
Verrou

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.



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.



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.



Ouverture de Porte accessible

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



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.



Connectivité

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



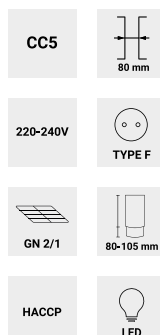
Option disponible dans la gamme ADVANCE (connectivité K).



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	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

Accessoires standard

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

Autres accessoires

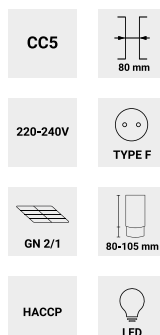
CODE	DESCRIPTION	€
19048712	Barre de viande pour montants GN à corps unique	-

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	PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT (kW)	PUISSANCE 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

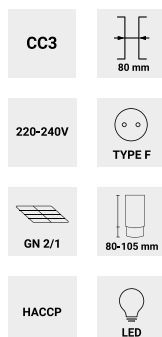
Autres accessoires

	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 REFOUILLISSEMENT (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

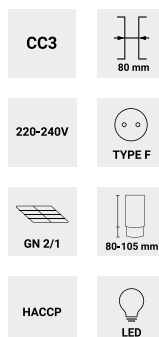
	CODE	DESCRIPTION	€
	19048712	Barre de viande pour montants GN à corps unique	-

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

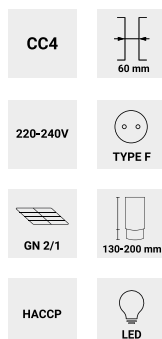
	CODE	DESCRIPTION	€
	19048713	Barre à viande pour montants GN double corps	-

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'EFFICACITÉ 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

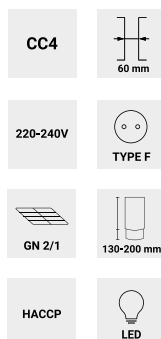
CODE	DESCRIPTION	€
19048712	Barre de viande pour montants GN à corps unique	-

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 REFOUILLISSEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CLASSE D'EFFICIANCE 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'EFFICIANCE 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

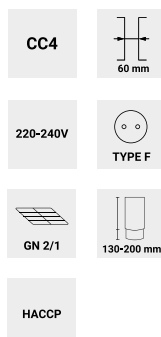
CODE	DESCRIPTION	11G	22G	€
19048712	Barre de viande pour montants GN à corps unique	X		-
19048713	Barre à viande pour montants GN double corps		X	-

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

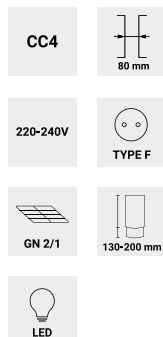
CODE	DESCRIPTION	€
19048713	Barre à viande pour montants GN double corps	-

CONCEPT

GN 2/1 700



CUP-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.
- 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'EFFICIENCE 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

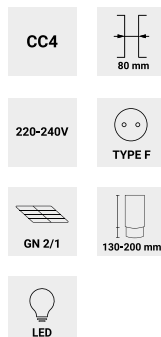
CODE	DESCRIPTION	11G	12G	€
19097787	Grille époxy GN 2/1	pc	3	3

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 REFRIGÉRISSSEMENT (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

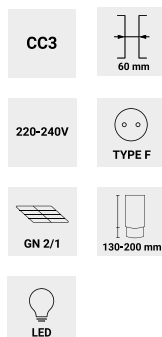
CODE	DESCRIPTION	€
19048713	Barre à viande pour montants GN double corps	-

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 gaz 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

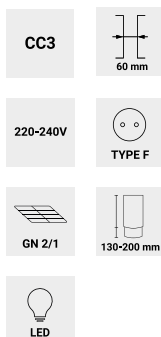
CODE	DESCRIPTION	€
19048712	Barre de viande pour montants GN à corps unique	-

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'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION 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

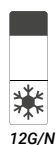
CODE	DESCRIPTION	€
19048713	Barre à viande pour montants GN double corps	-

CONCEPT

GN 2/1 700 Réfrigérés avec compartiment pour aliments surgelés



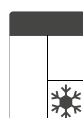
CUD-22G/M



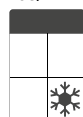
12G/N



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 REFOUILLISSEMENT (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

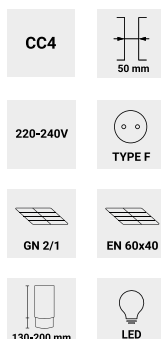
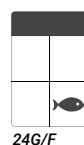
CODE	DESCRIPTION		22G/M	12G/N	23G/N	24G/N	€
19097787	Grille époxy GN 2/1	pc	6	1	4	4	-
19010206	Guides de support des plateaux L=662 mm	pc	-	4	7	7	-
19097770	Plateau en plastique 530x540x100	pc	-	3	3	3	-

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

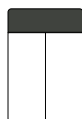
GN 2/1 Double température



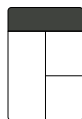
CUD-22G/2



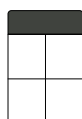
12G/2



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



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	PUISSANCE DE REFOUILLISSEMENT (kW)	PUISSANCE 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	-	●	-

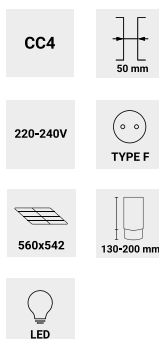
Accessoires standard

	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 REFOUILLISSEMENT (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	-

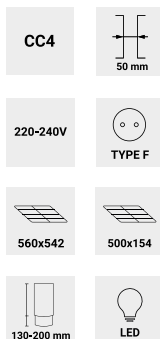
Autres accessoires

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	●	●	●

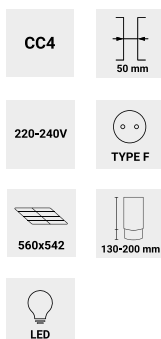
Accessoires standard

	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 REFOIDISSEMENT (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		o	o
Ouverture contraire	OP		o	-
Verrouillage	LC		●	●
Roues	C		o	o
Groupe à distance	RG		o	o
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		o	o
Résistance cadre	FH		o	o
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



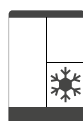
CUD-12S/N



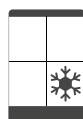
12S/N



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

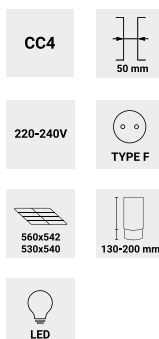
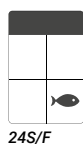
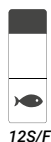
Accessoires standard

	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

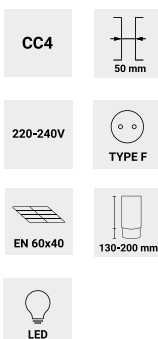
Accessoires standard

	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'EFFICIENCE 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

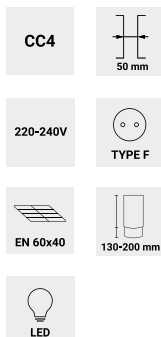
Autres accessoires

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	-

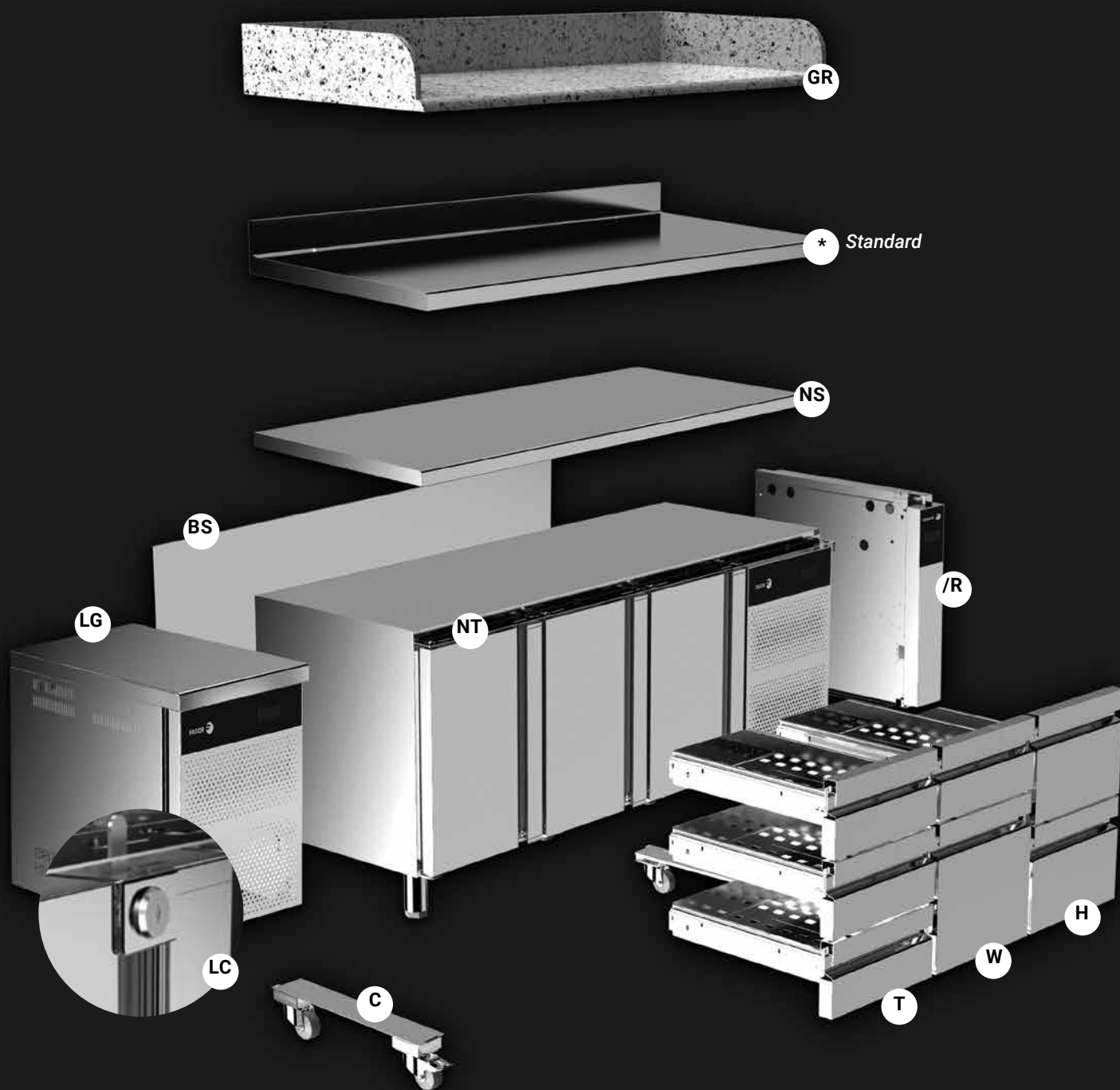


Tables frigorifiques

— 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.



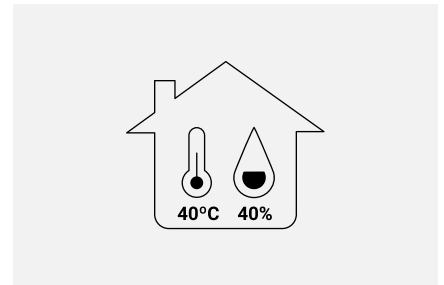
Fonction ECO

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.



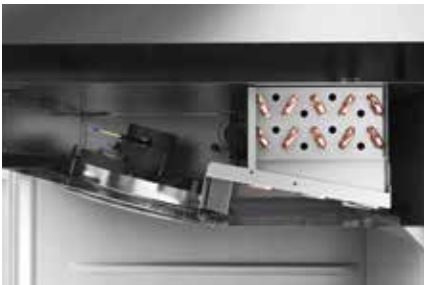
Stabilité maximale

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

CC5

HACCP

220-240V

TYPE F

GN 1/1

60 mm

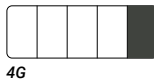
130-200 mm



2G



3G



4G



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFRIGÉRISSMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICIENCE 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

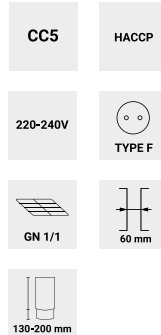
	CODE	DESCRIPTION		2G	3G	4G	€
	19097778	Grille époxy GN 1/1	pc	2	3	4	-
	19015961	Guides support de plateau L=519 mm	pc	4	6	8	-

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 REFRIGERATION (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



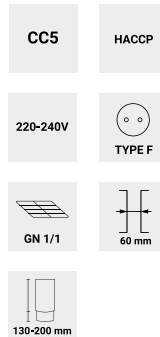
2G



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

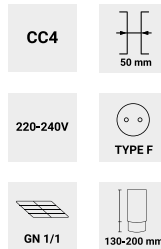
	CODE	DESCRIPTION	€
	19096243	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
	19096245	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3 GN	-
	19096244	Kit Tiroirs 1/3+2/3 GN	-

CONCEPT

700 GN 1/1

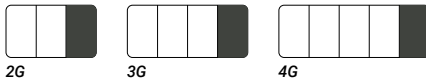


CCP-3G



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 REFOUILLISSEMENT (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

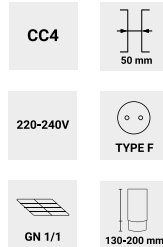
CODE	DESCRIPTION	€
19010993	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
19015952	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
19036401	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe LG	-
19015954	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-
19015953	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 avec Tiroirs

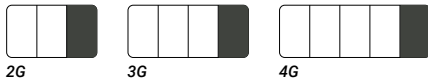


CCP-3G HHD



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

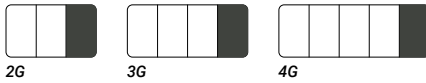


CCP-3G/S



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

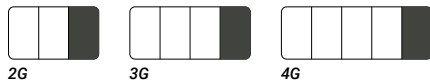


GN 1/1



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

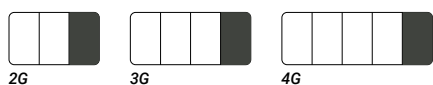


CCP-3G/R



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 REFROIDISSEMENT (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

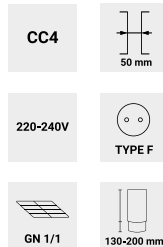
CODE	DESCRIPTION	€
19010993	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
19015952	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
19015954	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-
19015953	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Table à distance avec tiroirs

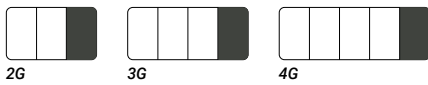


CCP-3G/R HHD



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

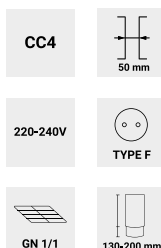
			CCP-2G/R HD (€)	CCP-2G/R HH (€)	CCP-3G/R HDD (€)	CCP-3G/R HHD (€)	CCP-3G/R HHH (€)	CCP-4G/R HDDD (€)	CCP-4G/R HHDD (€)	CCP-4G/R HHHD (€)	CCP-4G/R HHHH (€)
Ouverture panoramique	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Sans dessus	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sans protection	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Prise anglaise	CI		0	0	0	0	0	0	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

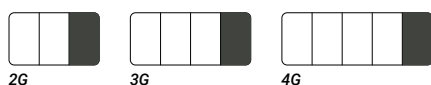


CCP-3G GD



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

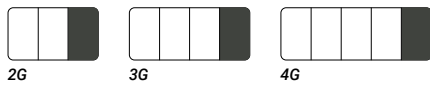
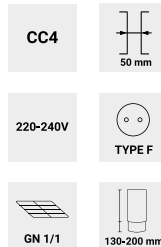
	CODE	DESCRIPTION	€
	19010993	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
	19036401	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe LG	-
	19015954	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-

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

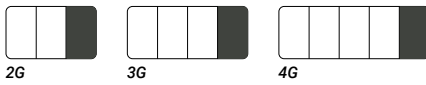


GN 1/1



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.



MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFRIGERISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION 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

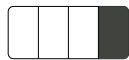


CCPB-3G W

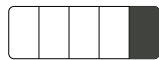
CCPB-3G T



2G



3G



4G

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F



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

CC4



220-240V



GN 2/3



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	-

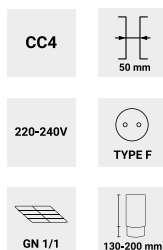
CONCEPT

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

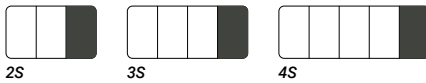


CCP-3S



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'EFFICACITÉ 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

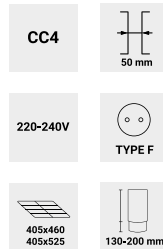
CODE	DESCRIPTION	€
19004925	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
19004930	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe LG	-
19004927	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-
19004923	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack avec tiroirs

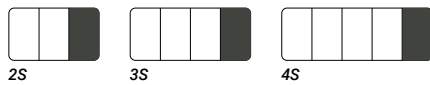


CCP-3S HHD



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'EFFICIENCE 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

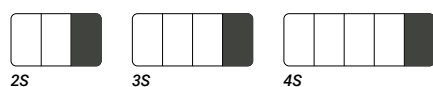
			CCP-2S HD (€)	CCP-2S HH (€)	CCP-3S HDD (€)	CCP-3S HHD (€)	CCP-3S HHH (€)	CCP-4S HDDD (€)	CCP-4S HHDD (€)	CCP-4S HHHH (€)	CCP-4S HHHH (€)
Ouverture panoramique	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Groupe gauche	LG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sans dessus	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sans protection	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Prise anglaise	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



220-240V

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

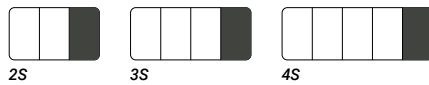


CCP-3S GD



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

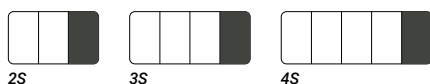
CODE	DESCRIPTION	€
19004925	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
19004930	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe LG	-
19004927	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-
19004923	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-

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

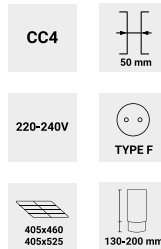
	CODE	DESCRIPTION	€
	19004925	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
	19004921	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
	19004927	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-
	19004923	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack avec évier

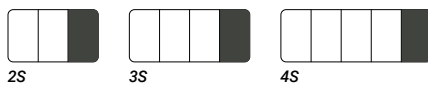


CCP-3S/S



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.



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	€
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 epoxy 405x460	pc	2	2	2	-
	19097775	Grille epoxy 405x525	pc	-	1	2	-

Autres accessoires

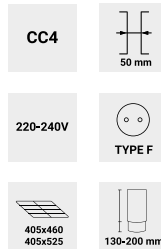
CODE	DESCRIPTION	€
19004925	Kit Tiroirs 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe	-
19004930	Kit Tiroirs 1/2+1/2 côté groupe LG	-
19004927	Kit Tiroirs 1/3+2/3	-
19004923	Kit Tiroirs 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

800 Pâtisserie EN60x40

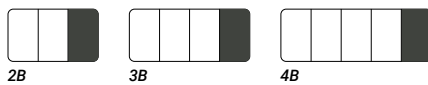


CCP-3B



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.



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-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.





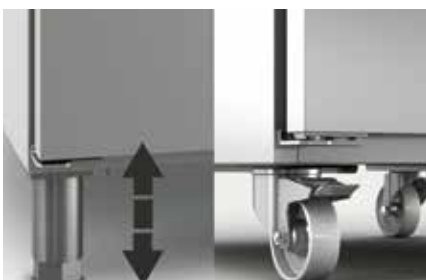
Contrôle électronique facile d'utilisation

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



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

CC4

220-240V

TYPE F

EN 60X40

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.
- 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 REFRIGÉRISEMENT (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



2G

3G

4G

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

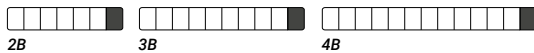
Vitrines de comptoirs EN 60x40



SP-3B



SPT-3B



2B

3B

4B

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



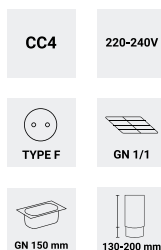
CPZ-2G



2G



3G



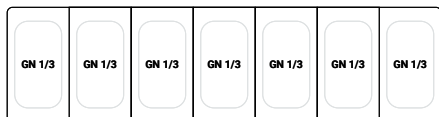
Caractéristiques générales

- 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.

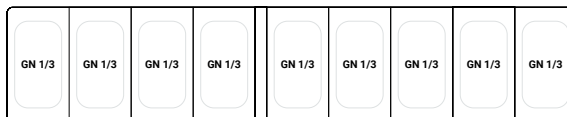
MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	CONTENEURS	QUANTITY	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAZ	PUISSANCE DE REFRIGÉRISEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	FRÉQUENCE	CODE	€
CPZ-2G	1.350 x 708 x 850	GN1/3	7	290	0 +8 °C	Arrêt	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089683	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19089684	-
CPZ-3G	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

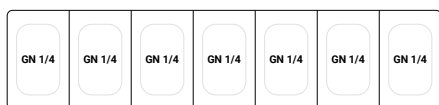
Disposition des conteneurs



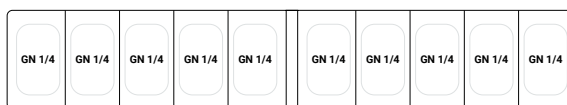
CPZ-2G GN 1/3



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

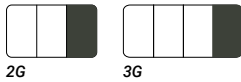
	CODE	DESCRIPTION	€
	19104386	Cuve GN 1/4 profondeur 100 mm	-
	19106427	Cuve GN 1/4 profondeur 150 mm	-
	19104389	Cuve GN 1/3 profondeur 100 mm	-
	19106426	Cuve GN 1/3 profondeur 150 mm	-

TABLES DE TRAVAIL RÉFRIGÉRÉES

800 EN 60x40 for Pizza

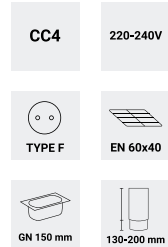


CPZ-3B



2G

3G

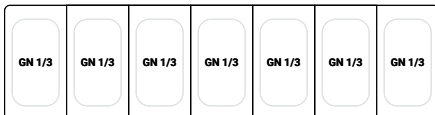


Caractéristiques générales

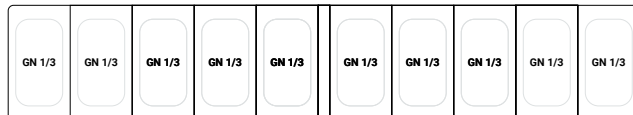
- Spécialement fabriquée en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, elle se caractérise par une conception très robuste et une finition parfaite. Idéale comme poste de préparation de pizzas.
- Dessus en acier inoxydable de 50 mm avec unité neutre intégrée conçue pour accueillir 7 ou 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	-

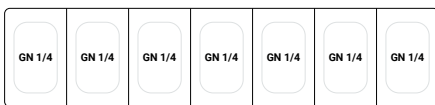
Disposition des conteneurs



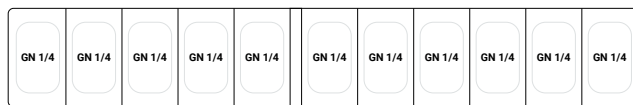
CPZ-2B GN 1/3



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	-

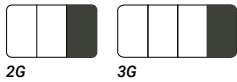
Autres accessoires

	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		0	0
Ouverture panoramique	PO		0	0
Fermeture	LC		0	0
Groupe à distance	RG		0	0
Dessus en granit	GR		●	●
Panneau arrière en acier inoxydable	BS		0	0
Résistance cadre	FH		0	0

Accessoires standard

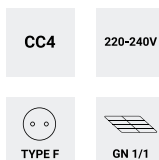
	CODE	DESCRIPTION	2G	3G	€
	19097776	EN 60x40 epoxy grid	2	3	-
	19014778	Guides support plateau L=562 mm	4	6	-

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 REFOUÏSSEMENT (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

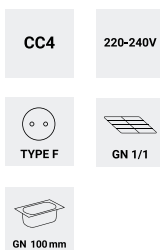
			RPS-2G (€)	RPS-3G (€)
Prise de type G	CI		0	0
Ouverture panoramique	PO		●	●
Groupe à distance	RG		0	0
1/2 + 1/2 Tiroir	H		0	0

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

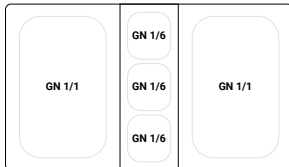
	CODE	DESCRIPTION	2G	3G	€
	19104363	Grille époxy GN 1/1 for saladette	2	3	-
	19014778	Guides support plateau L=562 mm	2	3	-

Autres accessoires

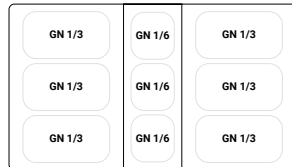
	CODE	DESCRIPTION	€
	Bols GN		
	19104382	Cuve GN 1/6 profondeur 65 mm	-
	19104383	Cuve GN 1/6 profondeur 100 mm	-
	19104384	Cuve GN 1/4 profondeur 40 mm	-
	19104385	Cuve GN 1/4 profondeur 65 mm	-
	19104386	Cuve GN 1/4 profondeur 100 mm	-
	19106427	Cuve GN 1/4 profondeur 150 mm	-
	19104387	Cuve GN 1/3 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

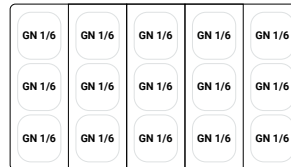
RPS-2GP



GN 1/1 + GN 1/6



GN 1/3 + GN 1/6



GN 1/6

RPS-3GP



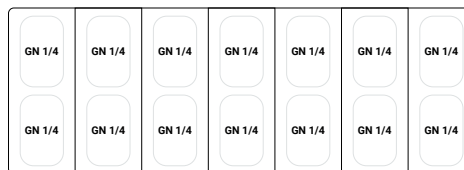
GN 1/1



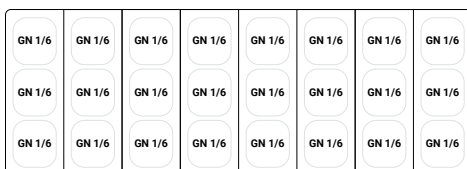
GN 1/2



GN 1/3



GN 1/4



GN 1/6

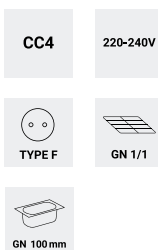
SALADETTE

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	-

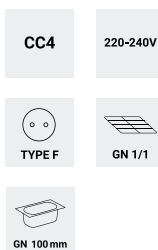
SALADETTE

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 REFOUILLISSEMENT (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

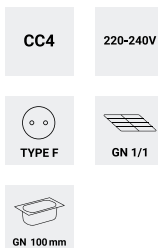
	CODE	DESCRIPTION	2G	3G	€
	19104363	Grille époxy GN 1/1 for saladette	2	3	-
	19014778	Guides support plateau L=562 mm	2	3	-

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'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.
- 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

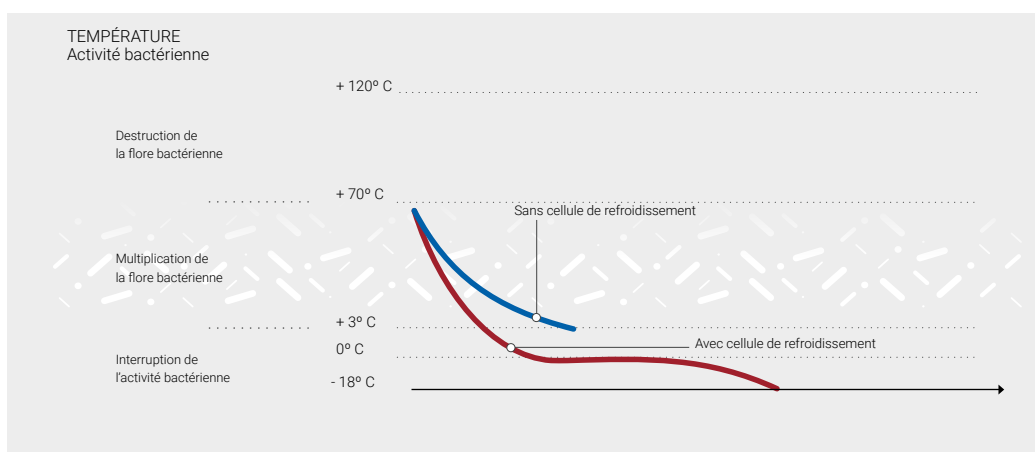
Ce système de rationalisation du travail en cuisine est très avantageux pour tous les types de restauration et en particulier pour les cantines, les hôpitaux et les restaurants, ainsi que pour les occasions spéciales telles que les grands banquets.

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.



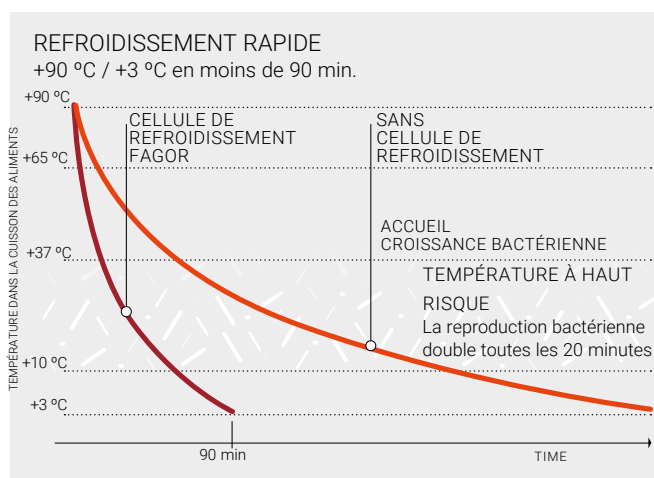
Refroidissement de réfrigération

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.



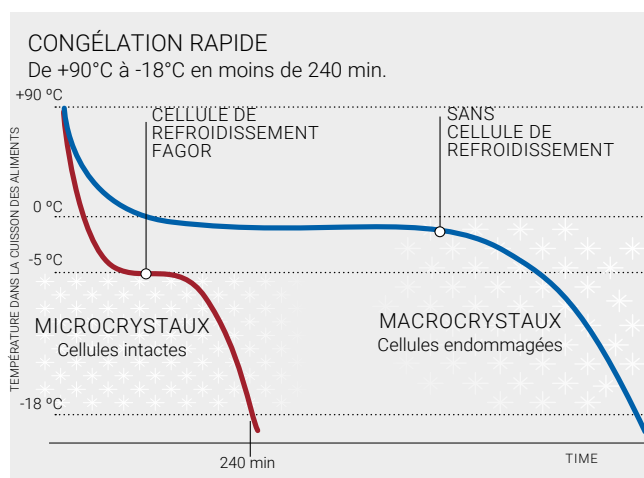
Refroidissement de congélation

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
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



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 REFOIDISSEMENT (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 REFROIDISSEMENT	FREEZING	PUISANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CONDENSEUR D'UNITÉ	FRÉQUENCE	CODE	€
RBP-201	1.480 x 1205 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



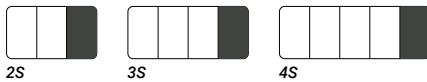
CBCP-3S

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'EFFICACITÉ 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

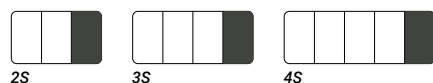
	CODE	DESCRIPTION	€
	19004924	Kit Tiroirs 1/2+2/3 GN	-

Buffets avant à distance



CBCP-3S/R

CBCP-3S/R GD



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	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 REFRIGÉRISSSEMENT (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



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 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-1

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		O	O	O	O	O	O
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

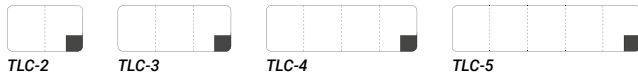
220-240V



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	CONSUMMATION 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 extérieur												
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 REFOUILLISSEMENT (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 extérieur									
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 REFROIDISSEMENT (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	-





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
DIM-20-26

DIM-20-23

Capacité

63 bouteilles/
bloc

09 étagères/
bloc

DIM-20-26

Capacité

77 bouteilles/
bloc

11 étagères/
bloc



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	-

ADVANCE

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 REFRIGÉRISEMENT	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

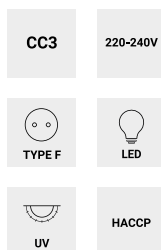
Armoires de maturation



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 REFRIGÉRISSÉMENT(KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (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	Cl	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	-	 	19082384	-
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	CAPACITÉ	S-130 160 KG CODE	€	S-160 180 KG CODE	€	S-220 230 KG CODE	€	S-350 340 KG CODE	€
EFICE-200		19082415	-	-	-	19031799	-	19082418	-
EFICE-300		19082415	-	19082417	-	19031799	-	19082418	-
FICE-400		19082415	-	-	-	19031799	-	19082418	-

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

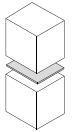
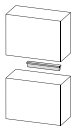
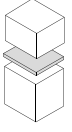
- Ergonomique, elle est facile à déplacer.
- Elle est dotée d'un système de freinage et de vidange.
- Fabriquée en polyéthylène sanitaire, sans aspérité pour faciliter le nettoyage.
- Couvercle inclus pour éviter que la poussière ne contamine la glace.
- Des paniers peuvent être inclus pour distribuer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



DISTRIBUTION



Drop-in

Éléments réfrigérés	389
Éléments chauds	391
Écrans	394
Vitres	395
Vitrines cubiques réfrigérées	396
Vitrines cubiques chaudes.....	398
Réserves	399
Distributeurs	400
Accessoires.....	400
Codes à distance	401

Éléments réfrigérés



Caractéristiques générales

- Fabriqués en acier inoxydable avec une finition satinée.
- Bords internes arrondis sur les cuves pour faciliter le nettoyage et garantir une hygiène maximale.
- Isolation en polyuréthane injecté, permettant de réaliser d'importantes économies d'énergie en réduisant les pertes de froid.
- Panneau de commande avec thermostat numérique, protégé par le périmètre de la structure, évitant les rayures ou les chocs sur les éléments d'utilisation quotidienne.
- Structure dotée d'une surface d'appui de 13 mm d'épaisseur pour l'installation sur le plan, ce qui la rend facile à nettoyer et esthétique.
- Système d'évaporation automatique de l'eau de dégivrage en accessoire.
- 220-240V 1N~.

PLAQUES ET CUVES STATIQUES

- Spécialement conçues pour contenir, présenter et servir des aliments froids (par exemple, des fruits, des salades, etc.) et des boissons froides (par exemple, des bouteilles ou des canettes hautes, etc.) en veillant à ce que le produit exposé soit maintenu à une température optimale pendant toute la durée du service.
- Système de refroidissement au moyen d'un serpentín en cuivre expansé situé à la base et sur les côtés du bac de 160 mm de haut afin d'améliorer les performances du système.
- Cuve de présentation des produits frais avec dôme spécialement conçu pour maintenir la température et présenter les produits frais (par exemple, viande, poisson, fruits de mer, etc.) qui seront sélectionnés par le client et préparés par le chef dans des stations de type show-cooking.
- Températures de travail : -10°C/ +5°C (cuve hauteur 160 mm : 0°C/ +8°C).



DDCSP6-4



DDCS2P6-4



DDCSB6-80-4



DDCSB6-160-4



DDCE6-80-2

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PROFONDEUR DE CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
PLAQUE 1 NIVEAU												
	DDCSP6-2	R290	50/60	19105747	790x610x476	765x585	-	2	145	4	Inclus	-
	DDCSP6-3	R290	50/60	19105748	1.115x610x476	1.090x585	-	3	215	4	Inclus	-
	DDCSP6-4	R290	50/60	19105749	1.440x610x476	1.415x585	-	4	225	4	Inclus	-
	DDCSP6-5	R290	50/60	19105750	1.765x610x476	1.740x585	-	5	305	4	Inclus	-
	DDCSP6-6	R290	50/60	19105751	2.090x610x476	2.065x585	-	6	330	4	Inclus	-
PLAQUE 2 NIVEAUX												
	DDCS2P6-3	R290	50/60	19105757	1.115x610x546	1.090x585	-	3	215	4	Inclus	-
	DDCS2P6-4	R290	50/60	19105758	1.440x610x546	1.415x585	-	4	225	4	Inclus	-
	DDCS2P6-5	R290	50/60	19105759	1.765x610x546	1.740x585	-	5	305	4	Inclus	-
CUVE HAUTEUR 80 mm												
	DDCSB6-80-3	R290	50/60	19105763	1.115x610x521	1.090x585	80	3	215	4	Inclus	-
	DDCSB6-80-4	R290	50/60	19105764	1.440x610x521	1.415x585	80	4	225	4	Inclus	-
	DDCSB6-80-5	R290	50/60	19105765	1.765x610x521	1.740x585	80	5	305	4	Inclus	-
CUVE HAUTEUR 160 mm												
	DDCSB6-160-2	R290	50/60	19105769	790x610x632	765x585	160	2	135	4	Inclus	-
	DDCSB6-160-3	R290	50/60	19105770	1.115x610x632	1.090x585	160	3	215	4	Inclus	-
	DDCSB6-160-4	R290	50/60	19105771	1.440x610x632	1.415x585	160	4	220	4	Inclus	-
	DDCSB6-160-5	R290	50/60	19105772	1.765x610x632	1.740x585	160	5	305	4	Inclus	-
	DDCSB6-160-6	R290	50/60	19105773	2.090x610x632	2.065x585	160	6	310	4	Inclus	-
CUVE PRÉSENTATION PRODUIT FRAIS												
	DDCE6-80-1	R290	50/60	19105779	487x621x817	440x585	80	1	140	4	Inclus	-
	DDCE6-80-2	R290	50/60	19105780	812x621x817	765x585	80	2	145	4	Inclus	-

Consulter les versions à distance à la fin du chapitre.

PLAQUE SOUS PLAN DE TRAVAIL

- Spécialement conçue pour être installée sous un plan, elle garantit que le produit préalablement réfrigéré est maintenu à des températures optimales pendant le temps de service.
- Système de refroidissement de la plaque au moyen d'un serpentin en cuivre expansé situé à la base de la plaque.
- Températures de travail : - 25°C/- 10°C.



FPBCF-4

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
	FPBCF-2	R290	50/60	19092125	611x590x477	2	205	4	Inclus	-
	FPBCF-3	R290	50/60	19092126	936x590x477	3	270	4	Inclus	-
	FPBCF-4	R290	50	19092127	1261x590x477	4	390	4	Inclus	-
			60	19092128						
	FPBCF-5	R290	50	19106275	1586x590x477	5	455	4	Inclus	-
		R455a	60	19108585			515			
	FPBCF-6	R290	50	19106276	1911x590x477	6	470	4	Inclus	-
		R455a	60	19108586			555			

Consulter les versions à distance à la fin du chapitre.

CUVE VENTILÉE

- Spécialement conçue pour conserver, présenter et servir des aliments froids (par exemple, des desserts, yaourts, entrées froides dans des assiettes, ramequins ou GN1/1-100mm etc.) en veillant à ce que le produit exposé soit maintenu à une température optimale pendant toute la durée du service.
- Système de réfrigération ventilé qui crée un flux constant d'air froid, généré par les ventilateurs du module d'évaporation, ce qui permet une plus grande rapidité pour atteindre la température de travail ainsi qu'une meilleure distribution du froid dans le réservoir.
- Système de dégivrage automatique qui minimise la charge de travail du compresseur et génère donc des économies d'énergie.
- Températures de travail : 0°C/ +4°C.



FCRV7-4

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PROFONDEUR DE CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
	FCRV7-2	R290	50/60	19091732	790x720x677	765x690	35- 82-120	2	235	4	Inclus	-
	FCRV7-3	R290	50/60	19091733	1115x720x677	1090x690	35- 82-120	3	375	4	Inclus	-
	FCRV7-4	R290	50/60	19091734	1440x720x677	1415x690	35- 82-120	4	380	4	Inclus	-
	FCRV7-5	R290	50	19091735	1765x720x677	1740x690	35- 82-120	5	485	4	Inclus	-
			60	19091736								
	FCRV7-6	R290	50	19091737	2090x720x677	2065x690	35- 82-120	6	510	4	Inclus	-
			60	19091738								

Consulter les versions à distance à la fin du chapitre.

CUVE DE CONSERVATION DES ALIMENTS SURGELÉS

- Spécialement conçue pour l'exposition et la conservation des aliments surgelés, en particulier les glaces emballées ou en vrac, elle permet de maintenir le produit à des températures optimales pendant toute la durée du service.
- N'est pas conçue pour conserver des produits surgelés au-delà d'un service de repas standard (durée maximale de 3 à 4 heures).
- Températures de travail : - 20°C/- 14°C.



DDCF6-4

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PROFONDEUR DE CUVE (mm)	CAPACITÉ 360X165	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
	DDCF6-4	R290	50/60	19106273	835x610x678	810x585	235	4	185	4	Inclus	-
	ICLP	-	-	19081905	270x110x145	260x100	LAVE CUEILLÈRE À GLACE					-

Consulter les versions à distance à la fin du chapitre.

Éléments chauds



Caractéristiques générales

- Fabriqués en acier inoxydable avec une finition satinée.
- Bords internes arrondis sur les cuves pour faciliter le nettoyage et garantir une hygiène maximale.
- Panneau de commande avec thermostat numérique, protégé par le périmètre de la structure, évitant les rayures ou les chocs sur les éléments d'utilisation quotidienne.
- Structure dotée d'une surface d'appui de 13 mm d'épaisseur pour l'installation sur le plan, ce qui la rend facile à nettoyer et esthétique.
- Affichage avec lumière et chaleur disponible en tant qu'accessoire pour améliorer le maintien de la température et augmenter la durée de conservation de la surface des aliments.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.

PLAQUE CHAUDE

- Spécialement conçue pour maintenir, présenter et servir des aliments chauds (par exemple des entrées chaudes, sandwiches, pizzas dans des assiettes ou récipients GN1/1 peu profonds), elle permet de maintenir le produit à une température optimale pendant toute la durée du service.
- Système de chauffage au moyen de résistances en silicone fixées à la partie inférieure de la plaque.
- Températures de travail : + 30°C/ +100°C.

Plaque vitrocéramique

- Verre vitrocéramique résistant de 4 mm d'épaisseur



PV6-4



PV6-4-W

	CÉRAMIQUE NOIRE			CÉRAMIQUE BLANCHE			DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)
	MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€				
	PV6-2	19043198	-	PV6-2-W	19043203	-	790x610x147	765x585	2	905
	PV6-3	19043199	-	PV6-3-W	19043204	-	1.115x610x147	1.090x585	3	1.355
	PV6-4	19043201	-	PV6-4-W	19043205	-	1.440x610x147	1.415x585	4	1.805
	PV6-5	19043202	-	PV6-5-W	19043206	-	1.765x610x147	1.740x585	5	2.255
	PV6-6	19047666	-	PV6-6-W	19047667	-	2.090x610x147	2.065x585	6	2.710

Plaque verre trempé

- Verre vitrocéramique résistant de 6 mm d'épaisseur
- Non recommandé pour les récipients dont la température est supérieure à 180°C.



DDHTP6-4

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	QUANTITÉ	PUISSANCE (W)	€
	DDHTP6-2	19105742	790x610x147	765x585	2	Noir	905	-
	DDHTP6-3	19105743	1.115x610x147	1.090x585	3	Noir	1.355	-
	DDHTP6-4	19105744	1.440x610x147	1.415x585	4	Noir	1.805	-
	DDHTP6-5	19105745	1.765x610x147	1.740x585	5	Noir	2.255	-
	DDHTP6-6	19105746	2.090x610x147	2.065x585	6	Noir	2.710	-

Plaque vitrocéramique sans cadre

- Verre vitrocéramique résistant de 4 mm d'épaisseur
- L'encastrement au niveau du plan de travail permet d'optimiser la propreté et la continuité esthétique.



PVE11-4

	CÉRAMIQUE NOIRE			CÉRAMIQUE BLANCHE			DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)
	MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€				
	PVE11-3	19081564	-	PVE11-3-W	19081565	-	975x530x137	987x536	3	1.355
	PVE11-4	19081566	-	PVE11-4-W	19081567	-	1.300x530x137	1.312x536	4	1.805
	PVE11-5	19081568	-	PVE11-5-W	19081569	-	1.625x530x137	1.631x536	5	2.255

PLAQUE DE PRÉSENTATION POUR PAELLAS

- Spécialement conçue pour contenir, présenter et servir les aliments chauds présentés dans les poêles à paella, elle permet de maintenir le produit à des températures optimales pendant le temps de service.
- Verre vitrocéramique résistant de 4 mm d'épaisseur
- Affichage avec éclairage et chaleur au moyen de lampes halogènes, afin d'améliorer le maintien de la température et d'augmenter la durée de conservation de la surface alimentaire.

**PVEP- R-530**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	QUANTITÉ	PUISSANCE (W)	€
	PVEP-R-530	19106530	Ø 630x604	Ø 605	Noir	935	-

PLAQUE CHAUFFANTE SOUS PLAN DE TRAVAIL

- Spécialement conçue pour être installée sous un plan de travail, elle permet de maintenir le produit préchauffé à des températures optimales pendant le temps de service.
- Système de chauffage au moyen de résistances en silicone fixées à la partie inférieure de la plaque.
- Températures de travail : + 30°C/ +100°C.

**PBCC-4**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	€
	PBCC-3	19078508	936x590x147	3	1.355	-
	PBCC-4	19078509	1.261x590x147	4	1.805	-
	PBCC-5	19078510	1.586x590x147	5	2.255	-

CUVE BAIN-MARIE

- Convient aux récipients GN 1/1, ou à leurs subdivisions, d'une profondeur maximale de 150 mm.

Bain-marie sec statique

- Spécialement conçue pour contenir, présenter et servir des aliments liquides chauds (par exemple, soupe, bouillon, ragoût, etc.).
- Système de chauffage statique au moyen d'une batterie de résistances au fond de la cuve.
- Températures de travail : + 30°C/ +100°C.

**DDHS6-4**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	€
	DDHS6-3	19105718	1.115x610x348	1.090x585	3	1.805	-
	DDHS6-4	19105719	1.440x610x348	1.415x585	4	2.405	-
	DDHS6-5	19105720	1.765x610x348	1.740x585	5	3.030	-

Bain-marie sec et ventilé

- Spécialement conçu pour contenir, présenter et servir des aliments chauds (par exemple, soupe, ragoût, pâtes, riz, sauces, viande, poisson, etc.) présentés dans des récipients GN profonds garantissant que le produit exposé est maintenu à des températures optimales pendant toute la durée du service.
- Système de chauffage ventilé au moyen d'un serpentin chauffant avec un ventilateur qui crée un circuit d'air chaud à l'intérieur du réservoir permettant une régulation rapide de la température.
- Températures de travail : + 30°C/ +100°C.

**DDHV7-4**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	€
	DDHV7-3	19105721	1.115x720x348	1.090x690	3	1.250	-
	DDHV7-4	19105722	1.440x720x348	1.415x690	4	1.250	-
	DDHV7-5	19105723	1.765x720x348	1.740x690	5	2.050	-
	DDHV7-6	19105724	2.090x720x348	2.065x690	6	2.050	-

Bain-marie eau

- Spécialement conçu pour contenir, présenter et servir des aliments chauds (par exemple, soupe, ragoût, pâtes, riz, sauces, viande, poisson, etc.) présentés dans des récipients GN profonds garantissant que le produit exposé est maintenu à des températures optimales pendant toute la durée du service.
- Chauffage de l'eau au moyen de résistances en silicone fixées à la partie inférieure de la cuve.

- Le système de bain-marie permet d'obtenir la meilleure uniformité dans la distribution de la chaleur sur la surface des cuves.
- Remplissage automatique : contrôle automatique du niveau de remplissage de la cuve.
- Remplissage manuel : Remplissage de la cuve au moyen d'un robinet de 1/2".

CMMMA6-1 : Remplissage manuel avec des seaux, sans robinet.

- Températures de travail : + 30°C/ +90°C.

**CBMAA6-4**

REPLISSAGE AUTOMATIQUE				REPLISSAGE MANUEL				DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1
MODÈLE	CODE	PUISSANCE (W)	€	MODÈLE	CODE	PUISSANCE (W)	€			
-	-	-	-	CBMAA6-1	19051982	1.010	-	465x610x302	440x585	1
CBMAA6-1	19051980	1.025	-	CBMA6-1	19043193	1.010	-	515x610x302	490x585	1
CBMAA6-2	19047656	1.525	-	CBMA6-2	19043194	1.510	-	790x610x302	765x585	2
CBMAA6-3	19047657	2.025	-	CBMA6-3	19043195	2.005	-	1.115x610x302	1.090x585	3
CBMAA6-4	19047658	2.525	-	CBMA6-4	19043196	2.510	-	1.440x610x302	1.415x585	4
CBMAA6-5	19047659	3.045	-	CBMA6-5	19043197	3.030	-	1.765x610x302	1.740x585	5
CBMAA6-6	19047660	3.570	-	CBMA6-6	19047649	3.555	-	2.090x610x302	2.065x585	6

MEUBLE À DÉCOUPE

- Spécialement conçu pour maintenir, présenter et servir des aliments chauds (par exemple, rosbif, rôti de bœuf, jambon, dinde, etc.), sur des meubles type show-cooking, il permet de maintenir le produit exposé à une température optimale pendant toute la durée du service.
- Sources de chaleur en bas (base avec cuve de bain-marie) et en haut (lampe chauffante infrarouge halogène en céramique) du meuble à découpe.
- Base en acier inoxydable pour placer le produit, avec grille perforée, facile à nettoyer.
- Remplissage automatique : contrôle automatique du niveau de remplissage de la cuve.
- Remplissage manuel : Remplissage de la cuve au moyen d'un robinet de 1/2".
- Températures de travail : + 30°C/ +90°C.

**TRCBMA6-1****TRCBMA6-2**

REPLISSAGE AUTOMATIQUE				REPLISSAGE MANUEL				DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1
MODÈLE	CODE	PUISSANCE (W)	€	MODÈLE	CODE	PUISSANCE (W)	€			
TRCBMAA6-1	19079250	1.300	-	TRCBMA6-1	19079228	1.285	-	515x610x1.005	490x585	1
TRCBMAA6-2	19079251	2.575	-	TRCBMA6-2	19079229	2.560	-	790x610x1.005	765x585	2

MARMITE À SOUPE

- Spécialement conçue pour contenir, présenter et servir des aliments liquides chauds (par exemple, soupe, bouillon, ragoût, etc.) en veillant à ce que le produit soit maintenu à des températures optimales pendant toute la durée du service.
- Système de chauffage au bain-marie au moyen d'une résistance circulaire entourant la marmite. Aucune vidange n'est nécessaire.
- Potentiomètre pour régler la température de l'élément chauffant au niveau souhaité.

**OS1-10**

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE (W)	€
OS1-10	19083985	Ø 295X315	Ø 276	10L	475	-

Écrans

Caractéristiques générales

- Spécialement conçu pour améliorer l'hygiène des denrées exposées pendant le service, grâce à sa fonction pare haleine.
- Fabriqué en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste, en tube rond Ø 51 mm ou rectangulaire Ø 60 x 30 mm.
- Les supports sont facilement installés sur le plan de travail au moyen de plaques filetées.

Écrans neutres, avec éclairage et chauffage.



DDFN

ISPPCS-R-2

DDFL-4

DDFC-R-4

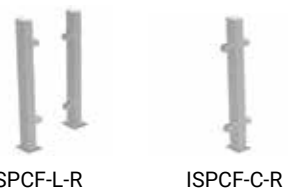
DDFHT-R-4

- Écrans neutres avec support tubulaire.
- Écrans d'éclairage et de chauffage avec support tubulaire et écran horizontal à 35 mm de distance afin de faciliter les opérations de nettoyage.
- Comprennent des pinces pour la fixation facile de vitrages type ICC, courbes ou droits, simple ou double face.
- Écrans avec chauffage halogène : Éclairage et chauffage par lampes halogènes protégées, intégrées d'un bout à l'autre.
- Écrans thermiques en céramique : Éclairage et chauffage au moyen de lampes halogènes protégées et d'éléments céramiques alternés. Les éléments en céramique fournissent une chaleur plus intense et plus concentrée.
- Les vitrages ICC ne sont pas inclus et doivent être commandés séparément.

				FORME VITRAGE 												
				SUPPORT 				Rectangulaire 								
CAPACITÉ GN 1/1	HAUTEUR (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PUISSANCE (W)	TENSIONS ET FRÉQUENCES	MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€			
ÉCRANS NEUTRES																
1 Niveaux	426				DDFN	19113462	-	ISPPC-R	19043291	-	ISPCT-R	19087364	-			
2 Niveaux	676							ISPPCS-R-2	19113463	-						
ÉCRAN AVEC ÉCLAIRAGE																
2	426	720	15	100-240V 1N~ 50/60Hz	DDFL-2	19113412	-	DDFL-R-2	19113431	-	DDFLT-R-2	19113447	-			
3	426	1.045	25		DDFL-3	19113413	-	DDFL-R-3	19113432	-	DDFLT-R-3	19113448	-			
4	426	1.370	35		DDFL-4	19113414	-	DDFL-R-4	19113433	-	DDFLT-R-4	19113449	-			
5	426	1.695	45		DDFL-5	19113415	-	DDFL-R-5	19113434	-	DDFLT-R-5	19113450	-			
6	426	2.020	55		DDFL-6	19113416	-	DDFL-R-6	19113435	-	DDFLT-R-6	19113451	-			
ÉCRAN CHALEUR HALOGÈNE																
2	426	720	600	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFH-2	19113417	-	DDFH-R-2	19113436	-	DDFHT-R-2	19113452	-			
3	426	1.045	900		DDFH-3	19113418	-	DDFH-R-3	19113437	-	DDFHT-R-3	19113453	-			
4	426	1.370	1.200		DDFH-4	19113420	-	DDFH-R-4	19113438	-	DDFHT-R-4	19113454	-			
5	426	1.695	1.500		DDFH-5	19113422	-	DDFH-R-5	19113439	-	DDFHT-R-5	19113455	-			
6	426	2.020	1.500		DDFH-6	19113423	-	DDFH-R-6	19113441	-	DDFHT-R-6	19113456	-			
ÉCRAN AVEC CHALEUR CÉRAMIQUE																
2	426	720	650	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFC-2	19113425	-	DDFC-R-2	19113442	-	DDFCT-R-2	19113457	-			
3	426	1.050	1.050		DDFC-3	19113426	-	DDFC-R-3	19113443	-	DDFCT-R-3	19113458	-			
4	426	1.370	1.450		DDFC-4	19113427	-	DDFC-R-4	19113444	-	DDFCT-R-4	19113459	-			
5	426	1.695	1.850		DDFC-5	19113428	-	DDFC-R-5	19113445	-	DDFCT-R-5	19113460	-			
6	426	2.020	1.850		DDFC-6	19113429	-	DDFC-R-6	19113446	-	DDFCT-R-6	19113461	-			

Supports pour vitres de protection verticales

- Spécialement conçus comme élément de protection des clients dans les zones d'exposition de cuisine ou de service assisté.
- La vitre de protection frontale IDFG n'est pas incluse et doit être commandée séparément.



ISPCF-L-R

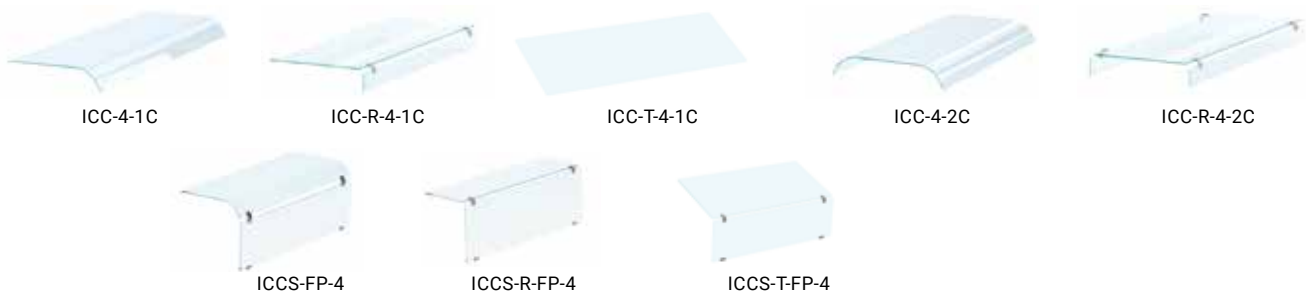
ISPCF-C-R

MODÈLE	SUPPORT	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	€
ISPCF-L-R		19043361	69x72x423	Jeu de deux (2) supports latéraux	-
ISPCF-C-R		19043362	98x70x423	Un (1) support central	-

Vitres

Caractéristiques générales

- Verres trempés
- L'installation protège les aliments exposés de l'haleine et le client des vapeurs.
- Se fixent facilement à l'aide du système de serrage inclus dans l'écran.



CAPACITÉ GN 1/1	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
VITRE FRONTALE												
2	ICC-2-1C	19043272	675x500x108	-	ICC-R-2-1C	19043293	675x433x123	-	ICC-T-2-1C	19087365	675x520x6	-
3	ICC-3-1C	19043273	1.000x500x108	-	ICC-R-3-1C	19043295	1.000x433x123	-	ICC-T-3-1C	19087366	1.000x520x6	-
4	ICC-4-1C	19043274	1.325x500x108	-	ICC-R-4-1C	19043296	1.325x433x123	-	ICC-T-4-1C	19087367	1.325x520x6	-
5	ICC-5-1C	19043275	1.650x500x108	-	ICC-R-5-1C	19043297	1.650x433x123	-	ICC-T-5-1C	19087368	1.650x520x6	-
6	ICC-6-1C	19047838	1.975x500x108	-	ICC-R-6-1C	19047843	1.975x433x123	-	ICC-T-6-1C	19087363	1.975x520x6	-
V CENTRAL												
2	ICC-2-2C	19046893	675x570x108	-	ICC-R-2-2C	19043298	675x585x123	-	-	-	-	-
3	ICC-3-2C	19046894	1.000x570x108	-	ICC-R-3-2C	19043301	1.000x585x123	-	-	-	-	-
4	ICC-4-2C	19046895	1.325x570x108	-	ICC-R-4-2C	19043302	1.325x585x123	-	-	-	-	-
5	ICC-5-2C	19046896	1.650x570x108	-	ICC-R-5-2C	19043303	1.650x585x123	-	-	-	-	-
6	ICC-6-2C	19047839	1.975x570x108	-	ICC-R-6-2C	19047844	1.975x585x123	-	-	-	-	-
VITRE FRONTALE FERMÉE												
2	ICC-FP-2	19051996	675x515x420	-	ICC-R-FP-2	19052001	675x433x420	-	ICC-T-FP-2	19087369	675x486x525	-
3	ICC-FP-3	19051997	1.000x515x420	-	ICC-R-FP-3	19052002	1.000x433x420	-	ICC-T-FP-3	19087370	1.000x486x525	-
4	ICC-FP-4	19051998	1.325x515x420	-	ICC-R-FP-4	19052003	1.325x433x420	-	ICC-T-FP-4	19087371	1.325x486x525	-
5	ICC-FP-5	19051999	1.650x515x420	-	ICC-R-FP-5	19052004	1.650x433x420	-	ICC-T-FP-5	19087372	1.650x486x525	-
6	ICC-FP-6	19052000	1.975x515x420	-	ICC-R-FP-6	19052005	1.975x433x420	-	ICC-T-FP-6	19087373	1.975x486x525	-

Vitres de protection verticales pour les supports neutres

- Vitre spécialement conçue pour protéger le client des contacts indésirables.
- Verre frontal droit trempé à incorporer dans les supports de vitres de protection frontale.



IDFG-4

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	€
IDFG-2	19043312	675x395x6	2	-
IDFG-3	19043314	1.000x395x6	3	-
IDFG-4	19043315	1.325x395x6	4	-
IDFG-5	19043316	1.650x395x6	5	-
IDFG-6	19047848	1.975x395x6	6	-

Vitrines cubiques réfrigérées



Caractéristiques générales

- Spécialement conçues pour contenir, présenter et servir des aliments froids (par exemple, des desserts, fruits, yaourts, entrées froides présentés dans des assiettes ou ramequins, etc.), elles permettent un maintien du produit présenté à une température optimale pendant toute la durée du service.
- Fabriquée en acier inoxydable avec une finition satinée.
- Isolation en polyuréthane injecté, permettant de réaliser d'importantes économies d'énergie en réduisant les pertes de froid.
- Thermostat électronique, avec affichage digital, pour régler la température au niveau souhaité dans la cuve ventilée et pour allumer l'éclairage de la vitrine.
- Système de dégivrage automatique qui minimise la charge de travail du compresseur et génère donc des économies d'énergie.
- Bande LED en haut de la vitrine.
- 220-240V 1N~.

VITRINES CUBIQUES RÉFRIGÉRÉES AVEC CUVE VENTILÉE

- Cuve réfrigérée ventilée avec base réglable pour la présentation de petites cuves de différentes hauteurs. Niveau d'exposition lisse et zone de drainage légèrement inclinée.
- Système de refroidissement ventilé avec ventilateurs électroniques et évaporateurs de grande surface.
- Structure dotée d'une surface d'appui de 13 mm d'épaisseur pour l'installation sur le plan, ce qui la rend facile à nettoyer et esthétique.
- Petit bac d'évaporation, avec système intelligent d'évaporation de l'eau de dégivrage, en tant qu'accessoire.
- Étagères en verre trempé facilement amovibles et réglables en hauteur.
- Rideau textile : les aliments précédemment réfrigérés sont maintenus au froid pendant une période limitée de 3 à 4 heures lorsque la vitrine est ouverte côté client.
- Clapets frontaux : en plastique pour accéder aux aliments sur chaque étagère.
- Fermeture : verre trempé à l'avant avec fixation au moyen de pinces en aluminium anodisé qui permettent de rabattre le verre pour le nettoyer.
- Panneau de commande avec thermostat numérique, protégé par le périmètre de la structure, évitant les rayures ou les chocs sur les éléments d'utilisation quotidienne.
- Classe climatique : 3M2 pour les modèles avec rideau textile (CT) et 3M1 pour les modèles avec clapets (CP) et fermetures (CL).
- Températures de travail : + 4°C/ +10°C.



DDRVC7-H-CT-3-4



DDRVC7-S-CL-3-4



DDRVC7-W-CP-3-4



DDRVC7-S-CL-2-4



Côté client : RIDEAU (CT)

	MODÈLE	CODE	GAZ	HZ	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	GROUPE FROID	€
3 NIVEAUX	CÔTÉ SERVICE : PORTES BATTANTES (H)									
	DDRVC7-H-CT-3-2	19106279	R290	50	790x720x1488	765x690	2	665	Inclus	-
		19108588		60						-
	DDRVC7-H-CT-3-3	19106280	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Inclus	-
		19108589	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-H-CT-3-4	19106281	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Inclus	-
		19108590	R455a	60				1380		-
	CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)									
	DDRVC7-S-CT-3-3	19106288	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Inclus	-
		19108597	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-S-CT-3-4	19106289	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Inclus	-
		19108598	R455a	60				1380		-
	CÔTÉ SERVICE : MURAL (W)									
	DDRVC7-W-CT-3-2	19106296	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Inclus	-
		19108605	R290	60						-
	DDRVC7-W-CT-3-3	19106297	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Inclus	-
		19108606	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-W-CT-3-4	19106298	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Inclus	-
		19108607	R455a	60				1380		-

Côté client : **CLAPETS (CP)**

	MODÈLE	CODE	GAZ	HZ	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	GROUPE FROID	€
3 NIVEAUX	CÔTÉ SERVICE : PORTES BATTANTES (H)									
	DDRVC7-H-CP-3-2	19106282	R290	50/60	790x720x1488	765x690	2	665	Inclus	-
	DDRVC7-H-CP-3-3	19106283	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Inclus	-
		19108592	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-H-CP-3-4	19106284	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Inclus	-
		19108593	R455a	60				1380		-
	CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)									
	DDRVC7-S-CP-3-3	19106290	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Inclus	-
		19108599	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-S-CP-3-4	19106291	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Inclus	-
		19108600	R455a	60				1380		-
	DDRVC7-S-CP-3-5	19106292	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	1250	Inclus	-
		19108601	R455a	60				1260		-
	CÔTÉ SERVICE : MURAL (W)									
	DDRVC7-W-CP-3-2	19106299	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Inclus	-
		19108608	R290	60						
	DDRVC7-W-CP-3-3	19106300	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Inclus	-
		19108609	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-W-CP-3-4	19106301	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Inclus	-
		19108610	R455a	60				1380		-

Côté client : **FERMÉE (CL)**

	MODÈLE	CODE	GAZ	HZ	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCA- STREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	GROUPE FROID	€
3 NIVEAUX CÔTÉ SERVICE : PORTES BATTANTES (H)										
	DDRVC7-H-CL-3-2	19106285	R290	50/60	790x720x1488	765x690	2	410	Inclus	-
	DDRVC7-H-CL-3-3	19106286	R290	50/60	1115x720x1488	1090x690	3	470	Inclus	-
	DDRVC7-H-CL-3-4	19106287	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	650	Inclus	-
		19108596		60						-
CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)										
	DDRVC7-S-CL-3-3	19106293	R290	50/60	1115x720x1476	1090x690	3	470	Inclus	-
	DDRVC7-S-CL-3-4	19106294	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	650	Inclus	-
		19108603		60						-
	DDRVC7-S-CL-3-5	19106295	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	725	Inclus	-
		19108604		60						-
2 NIVEAUX CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)										
	DDRVC7-S-CL-2-3	19106302	R290	50/60	1115x720x1276	1090x690	3	390	Inclus	-
	DDRVC7-S-CL-2-4	19106303	R290	50/60	1440x720x1276	1415x690	4	550	Inclus	-
	DDRVC7-S-CL-2-5	19106304	R290	50	1765x720x1276	1740x690	5	675	Inclus	-
		19108613		60						-

VITRINES CUBIQUES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES AUTONOMES

- Système de refroidissement ventilé avec ventilateurs électroniques et évaporateurs de grande surface.
- Petit bac d'évaporation, avec système intelligent d'évaporation de l'eau de dégivrage, en tant qu'accessoire.
- Portes coulissantes à l'arrière pour un accès facile au réapprovisionnement des produits.
- Clapets avant en plastique pour l'accès aux aliments sur chaque étagère.
- Étagères en acier inoxydable, sans possibilité de réglage en hauteur.
- Modèles DDRVCO : base ouverte, qui peut être installée sur n'importe

quelle plaque/cuve réfrigérée statique au moyen des raccords fournis.-

- Modèles DDRVCC : base lisse isolée, à installer comme un élément autonome sur toute surface lisse.

- Classe climatique : 3M1.

- Températures de travail : + 2°C/ +10°C.



DDRVC06-S-CP-4



DDRVC6-S-CP-4

BASE OUVERTE			BASE LISE ISOLÉE			GAZ	HZ	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	GROUPE FROID
MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€						
DDRVC06-S-CP-3	19106305	-	DDRVC6-S-CP-3	19106308	-	R290	50/60	1106x600x1188	3	910	Inclus
	19108614	-		19108617	-					850	
DDRVC06-S-CP-4	19106306	-	DDRVC6-S-CP-4	19106309	-	R290	50/60	1431x600x1188	4	1045	Inclus
	19108615	-		19108618	-					1305	
DDRVC06-S-CP-5	19106307	-	DDRVC6-S-CP-5	19106413	-	R290	50/60	1756x600x1188	5	1340	Inclus
	19108616	-		19108619	-					1650	

Vitrines cubiques chaudes



Caractéristiques générales

- Spécialement conçues pour maintenir, présenter et servir des aliments chauds (par exemple des entrées chaudes, sandwiches, pizzas dans des assiettes ou récipients GN1/1 peu profonds), elle permet de maintenir le produit à une température optimale pendant toute la durée du service.
- Structure en acier inoxydable avec une finition satinée.
- Plaque lisse et étagères en verre vitrocéramique noir résistant de 4 mm d'épaisseur.
- Système de chauffage du verre vitrocéramique au moyen de résistances en silicone sur la partie inférieure de la plaque et des étagères (sauf pour le modèle fermé côté client).
- Affichage de la lumière et de la chaleur par halogène au-dessus de la plaque et (des) étagère(s) vitrocéramique(s).
- Deux (2) ou trois (3) thermostats électroniques indépendants, avec affichage numérique, pour régler la température au niveau souhaité sur la plaque et sur le(s) étagère(s) vitrocéramique(s), séparément.
- Portes coulissantes à l'arrière pour un accès facile au réapprovisionnement des produits.
- Côté client fermeture : verre trempé à l'avant avec fixation au moyen de pinces en aluminium anodisé qui permettent de rabattre le verre pour le nettoyer.
- Structure dotée d'une surface d'appui de 13 mm d'épaisseur pour l'installation sur le plan, ce qui la rend facile à nettoyer et esthétique.
- Températures de travail : +30°C/+100°C pour les modèles avec côté client ouvert et +30°C/+80°C pour les modèles avec côté client fermé.



DDHVC7-S-3-4



DDHVC7-W-3-4



DDHVC7-S-CL-2-4

	MODÈLE	TENSIONS ET FRÉQUENCES (Hz)	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	CÔTÉ CLIENTS	PUISSANCE (W)	€
3 NIVEAUX	CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES								
	DDHVC7-S-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106311	1.115x720x952	1.090x690	3	Ouverte	3.620	-
	DDHVC7-S-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106312	1.440x720x952	1.415x690	4	Ouverte	4.970	-
	DDHVC7-S-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106313	1.765x720x952	1.740x690	5	Ouverte	6.320	-
	CÔTÉ SERVICE : MURAL								
	DDHVC7-W-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106314	1.115x720x952	1.090x690	3	Ouverte	3.620	-
	DDHVC7-W-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106315	1.440x720x952	1.415x690	4	Ouverte	4.970	-
	DDHVC7-W-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106316	1.765x720x952	1.740x690	5	Ouverte	6.320	-
2 NIVEAUX	CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES								
	DDHVC7-S-CL-2-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106317	1.115x720x742	1.090x690	3	Fermée	1.965	-
	DDHVC7-S-CL-2-4	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106318	1.440x720x742	1.415x690	4	Fermée	2.710	-
	DDHVC7-S-CL-2-5	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106319	1.765x720x742	1.740x690	5	Fermée	3.465	-

Réserves



Caractéristiques générales

- Spécialement conçues pour être placées sous le plan de travail comme meuble de rangement pour conserver les produits réfrigérés ou chauds.
- Fabriqué en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Réserves réfrigérées :
 - Avec portes battantes ou tiroirs, pour recevoir des petites cuves ou des grilles GN 1/1.
 - Évaporateur à air pulsé avec joint magnétique amovible pour un nettoyage facile et une hygiène maximale.
- Système d'évaporation automatique de l'eau de dégivrage en accessoire.
- Températures de travail : + 0°C/ +6°C.
- Réserves chaudes :
 - Avec portes coulissantes et chauffage à air pulsé à l'intérieur.
 - Températures de travail : + 30°C/ +90°C.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



DDRC4-21 DD



TMH4-714 SE

MODÈLE	GAZ RÉFRIGÉRANT	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN	NBRE. DE PORTES	NBRE. DE TIROIRS	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE										
DDRC4-21 DD	R290	19105795	1.370x676x450	GN 1/1	2	-	155	4	Inclus	-
DDRC4-31 DDD	R290	19105796	1.763x676x450	GN 1/1	3	-	160	4	Inclus	-
DDRC5-21 DD	R290	19105797	1.370x676x586	GN 1/1	2	-	165	4	Inclus	-
DDRC5-31 DDD	R290	19105798	1.763x676x586	GN 1/1	3	-	275	4	Inclus	-
DDRC5-21 HH	R290	19105799	1.370x676x586	GN 1/1	-	4	165	4	Inclus	-
DDRC5-31 HHH	R290	19105800	1.763x676x586	GN 1/1	-	6	275	4	Inclus	-

Consulter les versions à distance à la fin du chapitre.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	PUISSANCE (W)	€
RÉSERVE CHAUDE				
TMH4-712 SE	19105725	1.196x685x450	1.450	-
TMH4-714 SE	19105726	1.395x685x450	1450	-
TMH4-716 SE	19105727	1.596x685x450	1.450	-
TMH4-718 SE	19105728	1.796x685x450	2.470	-
TMH4-720 SE	19105729	1.996x685x450	2.470	-
TMH6-712 SE	19105730	1.196x685x610	1.450	-
TMH6-714 SE	19105731	1.396x685x610	1.450	-
TMH6-716 SE	19105732	1.596x685x610	2.470	-
TMH6-718 SE	19105733	1.796x685x610	2.470	-
TMH6-720 SE	19105734	1.996x685x610	2.870	-
ACCESSOIRES COMMUNS				
KPSR	19056083	Ensemble de 4 pattes (hauteur 150 mm)		-

Distributeurs

Caractéristiques générales

- Spécialement conçus pour le stockage et le service de plats neutres et chauds et de paniers à vaisselle.
- Fabriqués en acier inoxydable.
- Un système de ressort spécial maintient les assiettes et les paniers à un niveau constant.
- Faciles à installer et à retirer.



IDPN-28



IDPC-28 + ITDP-28



IDCN-55

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIAMÈTRE ENCASTREMENT (mm)	Ø ASSIETTES (mm)	CAPACITÉ ASSIETTES	CHARGE MAXIMALE (KG)	PUISSANCE (W)	€	
DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES NEUTRES										
	IDPN-28	-	19046408	391x730	Ø375	de 180 à 280	40/45	45	-	
	IDPN-34	-	19043371	451x730	Ø434	de 240 à 340	40/45	45	-	
DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES CHAUDES										
	IDPC-28	50/60	19043372	420x730	Ø407	de 180 à 280	40/45	45	480	-
	IDPC-34	50/60	19043373	480x730	Ø466	de 240 à 340	40/45	45	480	-
MODÈLE		CODE	DIMENSIONS (mm)		DISTRIBUTEUR		Ø ASSIETTES (mm)		€	
COUVERCLE POUR DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES										
	ITDP-28	19043374	Ø400x60		IDPC-28 - IDPN-28		de 180 à 280		-	
	ITDP-34	19043375	Ø400x60		IDPC-34 - IDPN-34		de 240 à 340		-	
MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PANIER (mm)	CAPACITÉ DU PANIER (HAUTEUR 110 mm)	CHARGE MAXIMALE (KG)	€			
DISTRIBUTEUR DE PANIERS DE VAISSELLE										
	IDCN-55	19043376	600x640x710	535x610	500 x 500	5/6	120	-		

Accessoires



DDAES



EV-KIT-450



OF-PAN



PAL-DROPIN



IPCTI/C

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	PUISSANCE (W)	€
KIT DE PETITE CUVE D'ÉVAPORATION DE L'EAU DE DÉGIVRAGE						
DDAES	50/60	19105737	274x74x74	Froid statique et réserves froides	100	-
 EV-KIT-450	50/60	19046595	400x170x65	Armoires ventilées, vitrines fermées (CL) et vitrines avec rideau textile (CT) ou clapets (CP) de 2-3 GN 1/1	450	-
EV-KIT-900	50/60	19046596	400x170x65	Vitrines avec rideau textile (CT) ou clapets (CP) de 4-5 GN 1/1	900	-
PETITE CUVE DE DÉBOREMENT DE L'EAU DE DÉGIVRAGE						
 OF-PAN		19046598	GN 1/1 (65 mm de haut)	Tous les éléments réfrigérés encastrables		-
UTILIS POUR LE LEVAGE D'ÉLÉMENTS TECHNIQUES						
 PAL-DROPIN		19046641	-	Tous les éléments drop-in		-
KIT THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE À PLACER SUR LES ÉCRANS						
IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interrupteur	1	-
 DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Thermomètre froid	1	-
DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Thermomètre froid + interrupteur	1	-
DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Thermomètre chaud	1	-
DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Thermomètre chaud + interrupteur	1	-

Codes à distance

Plaques et cuves statiques

MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ GN 1/1	€
PLAQUE 1 NIVEAU				
DDCSP6-2-R	19105752	50/60	2	-
DDCSP6-3-R	19105753	50/60	3	-
DDCSP6-4-R	19105754	50/60	4	-
DDCSP6-5-R	19105755	50/60	5	-
DDCSP6-6-R	19105756	50/60	6	-
PLAQUE 2 NIVEAUX				
DDCS2P6-3-R	19105971	50/60	3	-
DDCS2P6-4-R	19105761	50/60	4	-
DDCS2P6-5-R	19105762	50/60	5	-
CUVE HAUTEUR 80 mm				
DDCSB6-80-3-R	19105766	50/60	3	-
DDCSB6-80-4-R	19105767	50/60	4	-
DDCSB6-80-5-R	19105768	50/60	5	-
CUVE HAUTEUR 160 mm				
DDCSB6-160-2-R	19105774	50/60	2	-
DDCSB6-160-3-R	19105775	50/60	3	-
DDCSB6-160-4-R	19105776	50/60	4	-
DDCSB6-160-5-R	19105777	50/60	5	-
DDCSB6-160-6-R	19105778	50/60	6	-
CUVE PRÉSENTATION PRODUIT FRAIS				
DDCE6-80-1-R	19105781	50/60	1	-
DDCE6-80-2-R	19105782	50/60	2	-

Plaque sous plan de travail

MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ GN 1/1	€
FPBCF-2-R	19092133	50/60	2	-
FPBCF-3-R	19092134	50/60	3	-
FPBCF-4-R	19092135	50/60	4	-
FPBCF-5-R	19092136	50/60	5	-
FPBCF-6-R	19092137	50/60	6	-

Cuve ventilée

MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ GN 1/1	€
FCRV7-2-R	19091739	50/60	2	-
FCRV7-3-R	19091740	50/60	3	-
FCRV7-4-R	19091741	50/60	4	-
FCRV7-5-R	19091742	50/60	5	-
FCRV7-6-R	19091743	50/60	6	-

Cuve de conservation des aliments surgelés

MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ 360X165	€
DDCF6-4-R	19106274	50/60	4	-

Options

DESCRIPTION	ABRÉVIATION	€
 Prise de type G	CI	-



TYPE F

Vitrines cubiques réfrigérées avec cuve ventilée

Côté client : **RIDEAU TEXTILE (CT)**

	MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ GN 1/1	€
3 NIVEAUX	CÔTÉ SERVICE : PORTES BATTANTES (H)				
	DDRVC7-H-CT-3-2-R	19107534	50/60	2	-
	DDRVC7-H-CT-3-3-R	19107535	50/60	3	-
	DDRVC7-H-CT-3-4-R	19107536	50/60	4	-
	CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)				
	DDRVC7-S-CT-3-3-R	19107537	50/60	3	-
	DDRVC7-S-CT-3-4-R	19107538	50/60	4	-
	CÔTÉ SERVICE : MURAL (W)				
	DDRVC7-W-CT-3-2-R	19107539	50/60	2	-
	DDRVC7-W-CT-3-3-R	19107541	50/60	3	-
	DDRVC7-W-CT-3-4-R	19107542	50/60	4	-

Côté client : **CLAPETS (CP)**

	MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ GN 1/1	€
3 NIVEAUX	CÔTÉ SERVICE : PORTES BATTANTES (H)				
	DDRVC7-H-CP-3-2-R	19107543	50/60	2	-
	DDRVC7-H-CP-3-3-R	19107544	50/60	3	-
	DDRVC7-H-CP-3-4-R	19107545	50/60	4	-
	CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)				
	DDRVC7-S-CP-3-3-R	19107546	50/60	3	-
	DDRVC7-S-CP-3-4-R	19107547	50/60	4	-
	DDRVC7-S-CP-3-5-R	19107548	50/60	5	-
	CÔTÉ SERVICE : MURAL (W)				
	DDRVC7-W-CP-3-2-R	19107549	50/60	2	-
	DDRVC7-W-CP-3-3-R	19107550	50/60	3	-
	DDRVC7-W-CP-3-4-R	19107551	50/60	4	-

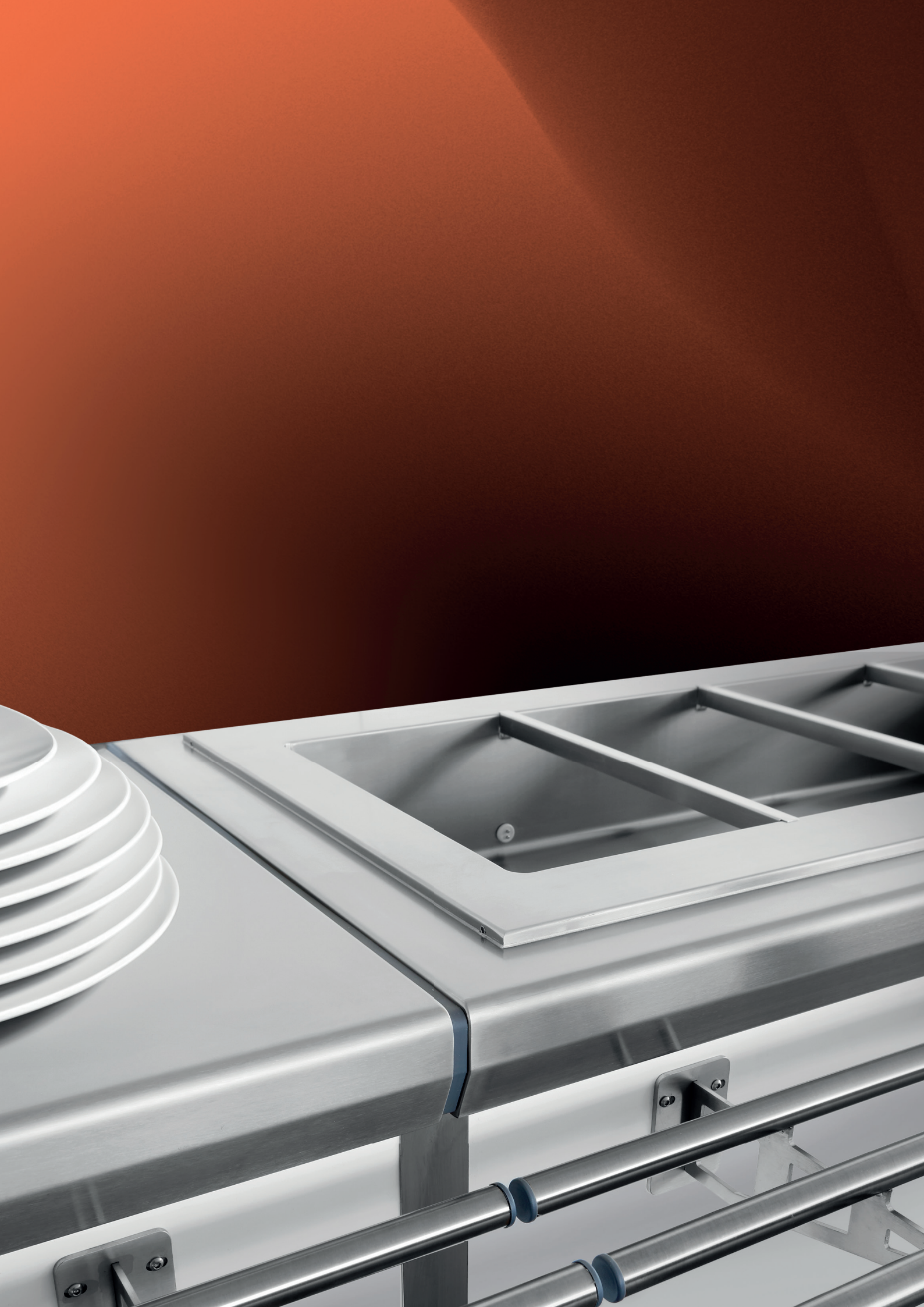
Côté client : **FERMÉE (CL)**

	MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ GN 1/1	€
3 NIVEAUX	CÔTÉ SERVICE : PORTES BATTANTES (H)				
	DDRVC7-H-CL-3-2-R	19107552	50/60	2	-
	DDRVC7-H-CL-3-3-R	19107553	50/60	3	-
	DDRVC7-H-CL-3-4-R	19107554	50/60	4	-
	CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)				
	DDRVC7-S-CL-3-3-R	19107555	50/60	3	-
	DDRVC7-S-CL-3-4-R	19107556	50/60	4	-
	DDRVC7-S-CL-3-5-R	19107557	50/60	5	-
	CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)				
	DDRVC7-S-CL-2-3-R	19107558	50/60	3	-
2 NIVEAUX	DDRVC7-S-CL-2-4-R	19107559	50/60	4	-
	DDRVC7-S-CL-2-5-R	19107560	50/60	5	-

Réserve réfrigérée

MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ GN	NBRE. DE PORTES	NBRE. DE TIROIRS	€
DDRC4-21 DD-R	19105801	50/60	GN 1/1	2		-
DDRC4-31 DDD-R	19105802	50/60	GN 1/1	3		-
DDRC5-21 DD-R	19105803	50/60	GN 1/1	2		-
DDRC5-31 DDD-R	19105804	50/60	GN 1/1	3		-
DDRC5-21 HH-R	19105805	50/60	GN 1/1		4	-
DDRC5-31 HHH-R	19105806	50/60	GN 1/1		6	-





Self Service

Self Suite.....	403
— Distributeurs.....	405
— Éléments neutres	407
— Éléments réfrigérés.....	409
— Vitrines réfrigérés	411
— Éléments chaudes	413
— Vitrines chaudes	415
Tables de recyclage	415
Présentoirs et vitres	415
Accessoires	416
Options.....	418

Distributeurs

Caractéristiques générales

- Distributeurs spécialement conçus pour stocker et fournir des plateaux de self-service, des couverts, des verres et des pains.
- En acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Distributeurs avec soubassement.
- Dessus à 400 mm du sol, en acier inoxydable, avec une épaisseur de 1,5 mm, en finition satinée.
- Panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF).
- Décoration de façade avec panneaux stratifiés à choisir parmi 16 couleurs de base.
- Décoration de la façade descendant à 150 mm du sol.



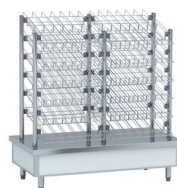
SS-77



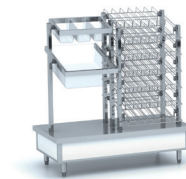
D-R-313



D-R-613/2



DV-R-62



DVCP-R-6

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	CAPACITÉ PLATEAUX	CAPACITÉ COUVERTS	CAPACITÉ PETIT PAINS	CAPACITÉ VERRES (Ø80 mm // Ø75mm)	SUPPORT	€
SOUBASSEMENT SEUL										
	SS-77	18001483	798x780x400	2 Piles	160	-	-	-	-	-
	SS-147	18001484	1.450x780x400	4 Piles	320	-	-	-	-	-
DISTRIBUTEUR À PLATEAUX ET COUVERTS AVEC SOUBASSEMENT										
	D-R-313	18003180	798x780x1.514	3 GN 1/3 -150mm	160	150	-	-	Carré	-
	D-R-613	18003190	1.450x780x1.514	6 GN 1/3 -150mm	320	300	-	-	Carré	-
DISTRIBUTEUR À PLATEAUX, COUVERTS ET PAIN AVEC SOUBASSEMENT										
	D-R-313/2	18003191	798x780x1.514	3 GN 1/3 - 150mm + 1 GN 2/1 - 200mm	160	150	120	-	Carré	-
	D-R-613/2	18003192	1.450x780x1.514	6 GN 1/3 - 150mm + 2 GN 2/1 - 200mm	320	300	240	-	Carré	-
DISTRIBUTEUR À VERRES AVEC SOUBASSEMENT										
	DV-R-6	18003193	798x780x1.569	6 niveaux de verres	-	-	-	324/360	Carré	-
	DV-R-62	18003196	1.450x780x1.569	6 x 2 niveaux de verres	-	-	-	648/720	Carré	-
DISTRIBUTEUR À PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES AVEC SOUBASSEMENT										
	DVCP-R-6	18003199	1.450x780x1.569	3 GN 1/3 - 150 mm 1 GN 2/1 - 200 mm 6 niveaux de verres	160	150	120	324/360	Carré	-



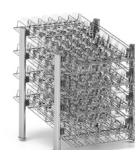
DC-R-2



DP-R-1



DCP-R



DV-R-4 SB

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	CAPACITÉ COUVERTS	CAPACITÉ PETIT PAINS	CAPACITÉ VERRES (Ø80 mm // Ø75mm)	SUPPORT	€	
DISTRIBUTEUR À COUVERTS À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE									
	DC-R-1	19071811	696x345x536	3 GN 1/3 - 150 mm	150	-	-	Carré	-
	DC-R-2	19071812	696x345x658	6 GN 1/3 - 150 mm	300	-	-	Carré	-
DISTRIBUTEUR À PAIN À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE									
	DP-R-1	19071813	696x667x600	1 GN 2/1 - 200 mm	-	120	-	Carré	-
	DP-R-2	19071814	696x667x725	2 GN 2/1 - 200 mm	-	240	-	Carré	-
DISTRIBUTEUR À COUVERTS ET PAIN À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE									
	DCP-R	19071815	696x667x658	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm	150	120	-	Carré	-
DISTRIBUTEUR À VERRES À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE									
	DV-R-4 SB	19071816	696x745x829	4 niveaux de verres	-	-	216/240	Carré	-

Éléments neutres

Caractéristiques générales

- En acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus à 900 mm du sol. Dessus en acier inoxydable, avec une épaisseur de 1,5 mm, en finition satinée.
- Rampe à plateaux à 800 mm du sol, composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable
- Décoration de façade avec panneaux stratifiés à choisir parmi 16 couleurs de base.
- Décoration de la façade avec panneau stratifié, descendant à 150 mm du sol.
- Les plinthes, les décorations de fin de ligne ou tout autre accessoire doivent être demandés séparément et sont fournis démontés.



SM-4



SA-I-45



SA-E-90

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	CAPACITÉ GN 1/1	€
MEUBLE NEUTRE						
	SM-450	18001494	450x850x900	Dessous fermé sans réserve neutre	-	-
	SM-2	18001495	950x850x900	Dessous libre / réserve neutre	2	-
	SM-3	18001496	1.375x850x900	Dessous libre / réserve neutre	3	-
	SM-4	18001497	1.600x850x900	Dessous libre / réserve neutre	4	-
	SM-5	18001498	1.985x850x900	Dessous libre / réserve neutre	5	-
	SM-6	18001499	2.335x850x900	Dessous libre / réserve neutre	6	-
	SM-3-P	18001500	1.375x850x900	Réserve neutre avec 2 portes coulissantes et 1 étagère intermédiaire optionnelle	3	-
	SM-4-P	18001501	1.600x850x900	Réserve neutre avec 2 portes coulissantes et 1 étagère intermédiaire optionnelle	4	-
	SM-5-P	18001502	1.985x850x900	Réserve neutre avec 2 portes coulissantes et 1 étagère intermédiaire optionnelle	5	-
	SM-6-P	18001503	2.335x850x900	Réserve neutre avec 2 portes coulissantes et 1 étagère intermédiaire optionnelle	6	-
ÉLÉMENT D'ANGLE						
	SA-I-90	18001504	1.141x1.141x900	Angle interne à 90°. Dessous libre / réserve neutre	-	-
	SA-I-45	18001505	850x850x900	Angle interne à 45°. Dessous libre / réserve neutre	-	-
	SA-E-90	18001506	935x935x900	Angle externe à 90°. Dessous fermé	-	-
	SA-E-45	18001507	850x850x900	Angle externe à 45°. Dessous fermé	-	-



SMC-12-D



SMC-8-F



DAC-95



DPAN-95

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	€	
MEUBLE POUR CAISSE ENREGISTREUSE					
	SMC-12-D	18001514	1.375x850x900	Caisse avec bras latéral droit	-
	SMC-12-I	18001516	1.375x850x900	Caisse avec bras latéral gauche	-
	SMC-6-D	18001519	605x850x900	Caisse sans bras latéral - à droite	-
	SMC-6-I	18001520	605x850x900	Caisse sans bras latéral - à gauche	-
	SMC-8-F	18001521	800x850x900	Caisse sans bras latéral (caissière face au public)	-

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	€	
ÉLÉMENT DE FAÇADE					
	F-5	18001720	550x215x900	Élément de façade = 550 mm	-

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	CAPACITÉ ASSIETTES (Ø280mm)	CAPACITÉ VERRES (Ø80//Ø75mm)	CHARGE MAX(KG)	PUISSANCE (W)	€
ÉLÉMENT LÈVE ASSIETTES AVEC ACCÈS TECHNIQUE								
	DAN-95	18001508	950x850x900	2 lève assiettes - neutres	80-90	-	45 par colonne	-
	DAC-95	18001509	950x850x900	2 lève assiettes - chauffants	80-90	-	45 par colonne	960
ÉLÉMENT LÈVE PANIERS AVEC ACCÈS TECHNIQUE								
	DPAN-95	18001510	950x850x900	5/6 paniers à verres	-	200 // 265	120	-

Éléments réfrigérés

Caractéristiques générales

- Éléments réfrigérés spécialement conçus pour conserver présenter et servir des aliments pendant le service.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus à 900 mm du sol, en acier inoxydable, avec une épaisseur de 1,5 mm, en finition satinée.
- Rampe à plateaux à 800 mm du sol, composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux.
- Panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF).
- Décoration de façade avec panneaux stratifiés à choisir parmi 16 couleurs de base.
- Décoration de la façade descendant à 150 mm du sol.
- Système de réfrigération statique avec serpentin en cuivre élargi déployé sur la base de la cuve.
- Système de réfrigération à air soufflé avec ventilateurs dans le module d'évaporation qui créent un flux constant d'air froid.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³).
- Contrôle et régulation de la température par un (1) thermostat électronique numérique.
- Composants électroniques accessibles à un seul point.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Il fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Les plinthes ou tout autre accessoire doivent être demandés séparément et sont fournis démontés.



DSCSP-CR-4

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (MM)	PROFONDEUR CUVE (MM)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
ÉLÉMENT DE PLAQUE RÉFRIGÉRÉE STATIQUE												
	DSCSP-SR-3	R290	50/60	18007711	1.375x850x900	0	3	Dessous libre / réserve neutre	215	4	Inclus	-
	DSCSP-SR-4	R290	50/60	18007712	1.600x850x900	0	4	Dessous libre / réserve neutre	225	4	Inclus	-
	DSCSP-SR-5	R290	50/60	18007713	1.985x850x900	0	5	Dessous libre / réserve neutre	305	4	Inclus	-
	DSCSP-SR-6	R290	50/60	18007714	2.335x850x900	0	6	Dessous libre / réserve neutre	330	4	Inclus	-
	DSCSP-CR-3	R290	50/60	18007715	1.375x850x900	0	3	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	380	4	Inclus	-
	DSCSP-CR-4	R290	50/60	18007716	1.600x850x900	0	4	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	390	4	Inclus	-
	DSCSP-CR-5	R290	50/60	18007717	1.985x850x900	0	5	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	575	4	Inclus	-
	DSCSP-CR-6	R290	50/60	18007718	2.335x850x900	0	6	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	600	4	Inclus	-



FSCV-SR-4



FSCR-4 + SP-70



FSCV-4 + SP-70

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (MM)	PROFONDEUR CUVÉ (MM)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
ÉLÉMENT RÉFRIGÉRÉ CUVÉ FROID VENTILÉ												
	FSCV-SR-3	R290	50/60	18004636	1.375x850x900	35- 82-120	3	Dessous libre / réserve neutre	375	4	Inclus	-
	FSCV-SR-4	R290	50/60	18004637	1.600x850x900	35- 82-120	4	Dessous libre / réserve neutre	380	4	Inclus	-
	FSCV-SR-5	R290	50	18004638	1.985x850x900	35- 82-120	5	Dessous libre / réserve neutre	485	4	Inclus	-
	FSCV-SR-6	R290	50	18004639	2.335x850x900	35- 82-120	6	Dessous libre / réserve neutre	510	4	Inclus	-
	FSCV-CR-3	R290	50/60	18004640	1.375x850x900	35- 82-120	3	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	525	4	Inclus	-
	FSCV-CR-4	R290	50/60	18004641	1.600x850x900	35- 82-120	4	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	530	4	Inclus	-
	FSCV-CR-5	R290	50	18004642	1.985x850x900	35- 82-120	5	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	695	4	Inclus	-
	FSCV-CR-6	R290	50	18004643	2.335x850x900	35- 82-120	6	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	720	4	Inclus	-
BUFFET ISOLÉ RÉFRIGÉRÉ FROID STATIQUE												
	FSCR-3	R290	50/60	18004684	1.265x875x900	80	3	-	215	4	Inclus	-
	FSCR-4	R290	50/60	18004685	1.590x875x900	80	4	-	225	4	Inclus	-
	FSCR-5	R290	50/60	18004686	1.975x875x900	80	5	-	305	4	Inclus	-
	FSCR-6	R290	50/60	18004687	2.325x875x900	80	6	-	330	4	Inclus	-
BUFFET ISOLÉ RÉFRIGÉRÉ FROID VENTILÉ												
	FSCV-3	R290	50/60	18004688	1.265x875x900	35- 82-120	3	-	375	4	Inclus	-
	FSCV-4	R290	50/60	18004689	1.590x875x900	35- 82-120	4	-	380	4	Inclus	-
	FSCV-5	R290	50	18004690	1.975x875x900	35- 82-120	5	-	485	4	Inclus	-
	FSCV-6	R290	50	18004691	2.325x875x900	35- 82-120	6	-	510	4	Inclus	-

Éléments chauds

Caractéristiques générales

- Éléments chauds spécialement conçus pour conserver, présenter et servir des aliments pendant le service.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus à 900 mm du sol, en acier inoxydable, avec une épaisseur de 1,5 mm, en finition satinée.
- Rampe à plateaux à 800 mm du sol, composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux.
- Panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF).
- Décoration de façade avec panneaux stratifiés à choisir parmi 16 couleurs de base.
- Décoration de la façade descendant à 150 mm du sol.
- Système de chauffage direct du dessus en inox / verre vitrocéramique par de résistances en silicone fixées sous le dessus / plaque.
- Système de chauffage indirect du bain-marie à l'eau avec des résistances en silicone cachées et collées au fond de la cuve.
- Système de chauffage ventilé du bain-marie à air formé par des modules de résistances avec un ventilateur qui crée un circuit d'air chaud à l'intérieur de la cuve.
- Contrôle et régulation de la température par un (1) thermostat électronique numérique.
- Composants électroniques accessibles à un seul point.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Il fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Les plinthes ou tout autre accessoire doivent être demandés séparément et sont fournis démontés.



SV-SR-4

	MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	CODE	DIMENSIONS (MM)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	PUISSANCE (W)	€
ÉLÉMENT CHAUD AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ								
	SV-SR-2	230V 1N 50/60	18001658	950x850x900	2	Dessous libre / réserve neutre	905	-
	SV-SR-3	230V 1N 50/60	18001610	1.375x850x900	3	Dessous libre / réserve neutre	1.355	-
	SV-SR-4	230V 1N 50/60	18001611	1.600x850x900	4	Dessous libre / réserve neutre	1.805	-
	SV-SR-5	230V 1N 50/60	18001612	1.985x850x900	5	Dessous libre / réserve neutre	2.255	-
	SV-SR-6	230V 1N 50/60	18001613	2.335x850x900	6	Dessous libre / réserve neutre	2.710	-
	SV-CR-3	230V 1N 50/60	18001614	1.375x850x900	3	Réserve chaude	2.805	-
	SV-CR-4	230V 1N 50/60	18001615	1.600x850x900	4	Réserve chaude	3.255	-
	SV-CR-5	400V 3N 50/60	18001616	1.985x850x900	5	Réserve chaude	4.275	-
	SV-CR-6	400V 3N 50/60	18001617	2.335x850x900	6	Réserve chaude	5.710	-



SBM-SR-4



DSHV-SR-4



SV-4 + SP-70

	MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	CODE	DIMENSIONS (MM)	PROFONDEUR CUVE (MM)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	PUISSANCE (W)	€
ÉLÉMENT CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À EAU									
	SBM-SR-2	230V 1N 50/60	18001618	950x850x900	190	2	Dessous libre / réserve neutre	1.510	-
	SBM-SR-3	230V 1N 50/60	18001619	1.375x850x900	190	3	Dessous libre / réserve neutre	2.005	-
	SBM-SR-4	230V 1N 50/60	18001620	1.600x850x900	190	4	Dessous libre / réserve neutre	2.510	-
	SBM-SR-5	230V 1N 50/60	18001621	1.985x850x900	190	5	Dessous libre / réserve neutre	3.030	-
	SBM-SR-6	230V 1N 50/60	18001622	2.335x850x900	190	6	Dessous libre / réserve neutre	3.555	-
	SBM-CR-3	230V 1N 50/60	18001623	1.375x850x900	190	3	Réserve chaude	2.905	-
	SBM-CR-4	230V 1N 50/60	18001624	1.600x850x900	190	4	Réserve chaude	3.360	-
	SBM-CR-5	400V 3N 50/60	18001625	1.985x850x900	190	5	Réserve chaude	4.480	-
	SBM-CR-6	400V 3N 50/60	18001626	2.335x850x900	190	6	Réserve chaude	5.245	-
ÉLÉMENT CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À AIR PULSÉ									
	DSHV-SR-3	230V 1N 50/60	18007737	1.375x850x900	234	3	Dessous libre / réserve neutre	1.550	-
	DSHV-SR-4	230V 1N 50/60	18007738	1.600x850x900	234	4	Dessous libre / réserve neutre	2.050	-
	DSHV-SR-5	230V 1N 50/60	18007739	1.985x850x900	234	5	Dessous libre / réserve neutre	3.080	-
	DSHV-SR-6	230V 1N 50/60	18007741	2.335x850x900	234	6	Dessous libre / réserve neutre	3.120	-
	DSHV-CR-3	230V 1N 50/60	18007742	1.375x850x900	234	3	Réserve chaude	2.400	-
	DSHV-CR-4	230V 1N 50/60	18007743	1.600x850x900	234	4	Réserve chaude	2.900	-
	DSHV-CR-5	400V 3N 50/60	18007744	1.985x850x900	234	5	Réserve chaude	4.530	-
	DSHV-CR-6	400V 3N 50/60	18007745	2.335x850x900	234	6	Réserve chaude	4.810	-
BUFFET ISOLÉ CHAUD AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ									
	SV-3	230V 1N 50/60	18001643	1.265x875x900	-	3	-	1.355	-
	SV-4	230V 1N 50/60	18001644	1.590x875x900	-	4	-	1.805	-
	SV-5	230V 1N 50/60	18001645	1.975x850x900	-	5	-	2.255	-
	SV-6	230V 1N 50/60	18001646	2.325x875x900	-	6	-	2.710	-

Vitrine réfrigérée ventilée cubique 3 niveaux

Caractéristiques générales

- Éléments réfrigérés avec vitrine spécialement conçus pour conserver, présenter et servir des aliments pendant le service.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus à 900 mm du sol, en acier inoxydable, avec une épaisseur de 1,5 mm, en finition satinée.
- Rampe à plateaux à 800 mm du sol, composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux.
- Décoration de façade avec panneaux stratifiés à choisir parmi 16 couleurs de base.
- Décoration de la façade avec panneau stratifié.
- Décoration de la façade descendant à 150 mm du sol.
- Vitrine réfrigérée ventilée pour services de longue durée. Vitrine réfrigérée statique pour les services de courte durée (1h 30 min).
- Système de réfrigération à air soufflé avec ventilateurs dans le module d'évaporation, au fond de la vitrine, qui créent un flux constant d'air froid.
- Système de réfrigération statique avec serpentin en cuivre élargi déployé sur la base de la cuve et évaporateur, au-dessus de la vitrine, à air-forcé.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³).
- Étagères de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm.
- Portes arrière de la vitrine à charnières, offrant un accès aisé du personnel au produit à tout moment.
- Contrôle et régulation de la température par un (1) thermostat électronique numérique.
- Composants électroniques accessibles à un seul point.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Il fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques °alimentés électriquement.
- Les plinthes ou tout autre accessoire doivent être demandés séparément et sont fournis démontés.



DSRVC-H-SR-CT-3-4



DSRVC-S-CR-CT-3-4

Lado cliente: CORTINA TÉXIL (CT)

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (MM)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	CÔTÉ SERVICE	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
CÔTÉ SERVICE : PORTES BATTANTES (H)											
DSRVC-H-SR-CT-3-3	R290	50	18007719	1.375x850x1.722	3	Réserve ouverte / neutre	Rideau textile	970	3M2	Inclus	-
DSRVC-H-SR-CT-3-4	R290	50	18007721	1.600x850x1.722	4	Réserve ouverte / neutre	Rideau textile	1.200	3M2	Inclus	-
DSRVC-H-CR-CT-3-3	R290	50	18007724	1.375x850x1.722	3	Réserve ouverte / neutre	Rideau textile	1.120	3M2	Inclus	-
DSRVC-H-CR-CT-3-4	R290	50	18007725	1.600x850x1.722	4	Réserve ouverte / neutre	Rideau textile	1.350	3M2	Inclus	-
CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)											
DSRVC-S-SR-CT-3-3	R290	50	18007728	1.375x850x1.710	3	Vano / Reserva	Rideau textile	665	3M2	Inclus	-
DSRVC-S-SR-CT-3-4	R290	50	18007729	1.600x850x1.710	4	Vano / Reserva	Rideau textile	1.200	3M2	Inclus	-
DSRVC-S-CR-CT-3-3	R290	50	18007732	1.375x850x1.710	3	Refrigerada 1 GN2/1	Rideau textile	815	3M2	Inclus	-
DSRVC-S-CR-CT-3-4	R290	50	18007733	1.600x850x1.710	4	Refrigerada 1 GN2/1	Rideau textile	1.350	3M2	Inclus	-

Lado cliente: CLAPETS (CP)

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (MM)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	CÔTÉ SERVICE	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
CÔTÉ SERVICE : PORTES BATTANTES (H)											
DSRVC-H-SR-CP-3-3	R290	50	18007722	1.375x850x1.722	3	Vano / Reserva	Clapets	970	3M1	Inclus	-
DSRVC-H-SR-CP-3-4	R290	50	18007723	1.600x850x1.722	4	Vano / Reserva	Clapets	1.200	3M1	Inclus	-
DSRVC-H-CR-CP-3-3	R290	50	18007726	1.375x850x1.722	3	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1.120	3M1	Inclus	-
DSRVC-H-CR-CP-3-4	R290	50	18007727	1.600x850x1.722	4	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1.350	3M1	Inclus	-
CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)											
DSRVC-S-SR-CP-3-3	R290	50	18007730	1.375x850x1.710	3	Vano / Reserva	Clapets	665	3M1	Inclus	-
DSRVC-S-SR-CP-3-4	R290	50	18007731	1.600x850x1.710	4	Vano / Reserva	Clapets	1.200	3M1	Inclus	-
DSRVC-S-CR-CP-3-3	R290	50	18007734	1.375x850x1.710	3	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	815	3M1	Inclus	-
DSRVC-S-CR-CP-3-4	R290	50	18007736	1.600x850x1.710	4	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1.350	3M1	Inclus	-

Vitrines chaudes

Caractéristiques générales

- Vitrines chaudes spécialement conçues pour conserver, présenter et servir des aliments pendant le service.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus à 900 mm du sol, en acier inoxydable, avec une épaisseur de 1,5 mm, en finition satinée.
- Rampe à plateaux à 800 mm du sol, composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux.
- Panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF).
- Décoration de façade avec panneaux stratifiés à choisir parmi 16 couleurs de base.
- Décoration de la façade descendant à 150 mm du sol.
- Système de chauffage du verre par des résistances de silicone collées au bas de la plaque et l'étagère.
- Portes arrière de la vitrine coulissantes, offrant un accès aisé du personnel au produit à tout moment.
- Vitrine ouverte côté public.
- Écrans alimentaires éclairés et chauffés par des lampes halogènes protégées situées au-dessus de la plaque vitrocéramique et de l'étagère.
- Trois (3) thermostats électroniques, avec affichage numérique, pour contrôler et réguler la température sur la plaque en vitrocéramique et sur les étagères séparément, au point de consigne souhaité.
- Composants électroniques accessibles à un seul point.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Il fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Les plinthes ou tout autre accessoire doivent être demandés séparément et sont fournis démontés.



DSHVC-S-SR-3-4



DSHVC-S-CR-3-4

MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	CODE	DIMENSIONS (MM)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	CÔTÉ SERVICE	PUISSANCE (W)	€
VITRINE CUBIQUE CHAUDE VITROCÉRAMIQUE								
	DSHVC-S-SR-3-3	400V 3N 50/60	18007746	1.375x850x1.717	3	Dessous libre / réserve neutre	Ouverte	3.620 -
	DSHVC-S-SR-3-4	400V 3N 50/60	18007747	1.600x850x1.717	4	Dessous libre / réserve neutre	Ouverte	4.970 -
	DSHVC-S-SR-3-5	400V 3N 50/60	18007748	1.925x850x1.717	5	Dessous libre / réserve neutre	Ouverte	6.320 -
	DSHVC-S-CR-3-3	400V 3N 50/60	18007749	1.375x850x1.717	3	Réserve chaude	Ouverte	5.070 -
	DSHVC-S-CR-3-4	400V 3N 50/60	18007750	1.600x850x1.717	4	Réserve chaude	Ouverte	6.420 -
	DSHVC-S-CR-3-5	400V 3N 50/60	18007751	1.925x850x1.717	5	Réserve chaude	Ouverte	8.790 -

Présentoir avec étagère et vitre de protection frontale

Caractéristiques générales

- Présentoirs spécialement conçus pour améliorer l'hygiène de tous les types de nourriture et assurer la protection du convive.
- Étagère en acier inoxydable.
- Supports en acier inox, avec profil tubulaire carré.
- Distance de 35 mm entre les supports et les présentoirs pour simplifier les opérations de nettoyage.
- Les supports sont montés facilement sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées.
- Fixation facile des vitres sur les présentoirs grâce à un système de pinces.



DSFS-R-4



DSFLS-R-4



DSFHS-R-4



DSFCS-R-4

	MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (MM)	CAPACITÉ GN 1/1	FONCTION	TYPE	SUPPORT	PUISSANCE (W)	€
PRÉSENTOIR NEUTRE AVEC ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE										
	DSFS-R-2	-	19106268	764x540x446	2	Neutral	Étagère inox	Carré	-	-
	DSFS-R-3	-	19106269	1.089x540x446	3	Neutral	Étagère inox	Carré	-	-
	DSFS-R-4	-	19106270	1.414x540x446	4	Neutral	Étagère inox	Carré	-	-
	DSFS-R-5	-	19106271	1.739x540x446	5	Neutral	Étagère inox	Carré	-	-
	DSFS-R-6	-	19106272	2.064x540x446	6	Neutral	Étagère inox	Carré	-	-
PRÉSENTOIR AVEC LUMIÈRE ET ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE										
	DSFLS-R-2	50/60	19106253	764x540x446	2	Lumière	Étagère inox	Carré	15	-
	DSFLS-R-3	50/60	19106254	1.089x540x446	3	Lumière	Étagère inox	Carré	25	-
	DSFLS-R-4	50/60	19106255	1.414x540x446	4	Lumière	Étagère inox	Carré	35	-
	DSFLS-R-5	50/60	19106256	1.739x540x446	5	Lumière	Étagère inox	Carré	45	-
	DSFLS-R-6	50/60	19106257	2.064x540x446	6	Lumière	Étagère inox	Carré	55	-
PRÉSENTOIR AVEC LUMIÈRE CHAUDE PAR HALOGÈNE ET ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE										
	DSFHS-R-2	50/60	19106258	764x540x446	2	Lumière chaude	Étagère inox	Carré	600	-
	DSFHS-R-3	50/60	19106259	1.089x540x446	3	Lumière chaude	Étagère inox	Carré	900	-
	DSFHS-R-4	50/60	19106260	1.414x540x446	4	Lumière chaude	Étagère inox	Carré	1.200	-
	DSFHS-R-5	50/60	19106261	1.739x540x446	5	Lumière chaude	Étagère inox	Carré	1.500	-
	DSFHS-R-6	50/60	19106262	2.064x540x446	6	Lumière chaude	Étagère inox	Carré	1.500	-
PRÉSENTOIR AVEC LUMIÈRE CHAUDE PAR CÉRAMIQUE ET ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE										
	DSFCS-R-2	50/60	19106263	764x540x446	2	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Carré	650	-
	DSFCS-R-3	50/60	19106264	1.089x540x446	3	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Carré	1.050	-
	DSFCS-R-4	50/60	19106265	1.414x540x446	4	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Carré	1.450	-
	DSFCS-R-5	50/60	19106266	1.739x540x446	5	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Carré	1.850	-
	DSFCS-R-6	50/60	19106267	2.064x540x446	6	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Carré	1.850	-

Écrans et vitres

Voir les options d'écran et de vitres dans la section Drop in.



Accessoires



ESN-4



ES-I-90



CJL-2



ITDP-28

Accessoires pour éléments neutres

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (MM)	DESCRIPTION	€
ACCESSOIRES POUR MEUBLES NEUTRES					
	ESN-2	19037886	644x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-2	-
	ESN-3	19037883	1.068x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-3	-
	ESN-4	19037884	1.294x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-4	-
	ESN-5	19037885	1.679x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-5	-
	ESN-6	19042746	2.029x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-6	-
	ESN-3-P	19070426	1.068x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-3-P	-
	ESN-4-P	19070427	1.294x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-4-P	-
	ESN-5-P	19070428	1.679x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-5-P	-
	ESN-6-P	19070429	2.029x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-6-P	-
ACCESSOIRES POUR ÉLÉMENTS D'ANGLE					
	ES-I-45	19037895	578x530	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SA-I-45	-
	ES-I-90	19037894	1.162x591	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SA-I-90	-
ACCESSOIRES POUR MEUBLES CAISSE ENREGISTREUSE					
	CJL-1	19046593	311x401x111	Tiroir avec fermeture à clé pour SMC-6-D, SMC-6-I, SMC-8-F	-
	CJL-2	19046594	311x401x111	Tiroir avec fermeture à clé pour SMC-12-D, SMC-12-I, SMC-16	-
ACCESSOIRES POUR ÉLÉMENTS LÈVE ASSIETTES					
	ITDP-28	19043374	Ø 400x60	Couvercle pour distributeur d'assiettes avec Ø 280 mm	-



EV-KIT-450

Accessoires pour éléments réfrigérés

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (MM)	DESCRIPTION	PUISSANCE (W)	€
ACCESSOIRES POUR ÉLÉMENTS, BUFFETS ISOLÉS ET VITRINES RÉFRIGÉRÉS						
	ESF-3	19046585	534x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 3 GN 1/1	-	-
	ESF-4	19046586	759x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 4 GN 1/1	-	-
	ESF-5/6	19046587	1.144x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 5 ou 6 GN 1/1	-	-
	SP-70	19043113	680x250x170	Support assiettes en acier inoxydable pour buffets isolés	-	-
PETITES CUVES D'ÉVAPORATION						
	EV-KIT-450	19046595	400x170x65	Froid statique, cuves ventilées et vitrines avec rideau textile (CT) ou clapets (CP) 3 GN 1/1	450	-
	EV-KIT-900	19046596	400x170x65	Vitrines avec rideau textile (CT) ou clapets (CP) de 4 GN 1/1	900	-

Accessoires pour éléments chauds

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (MM)	DESCRIPTION
ACCESSOIRES POUR ÉLÉMENTS CHAUDS				
	ESC-2	19046588	412x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 2 GN 1/1
	ESC-3	19046589	837x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 3 GN 1/1
	ESC-4	19046590	1.062x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 4 GN 1/1
	ESC-5	19046591	1.447x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 5 GN 1/1
	ESC-6	19046592	1.797x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 6 GN 1/1
	SP-70	19043113	680x250x170	Support assiettes en acier inoxydable pour buffets isolés



Z-3GN



DDATCS



DBFLI

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
Z-SS-77-ISL	19046603	Distributeur sur base 798 mm	-
Z-SS-147-ISL	19046604	Distributeur sur base 1450 mm	-
Z-SM-450	19046605	SM-450	-
Z-SM-450-LW	19046606	SM-450	-
Z-SM-450-L2W	19046607	SM-450	-
Z-SA-I-90	19046630	Angle interne à 90° dessous libre	-
Z-SA-I-45	19046631	Angle interne à 45° dessous libre	-
Z-SA-E-90	19046632	Angle externe à 90° dessous fermé	-
Z-SA-E-45	19046633	Angle externe à 45° dessous fermé	-
Z-F-5	19046608	F-5	-
Z-F-5-LW	19046609	F-5	-
Z-SMC-12 L2W	19070149	SMC-12-D, SMC-12-I	-
Z-SMC-12 LWS	19070290	SMC-12-D, SMC-12-I	-
Z-SMC-8	19046638	SMC-8-F	-
Z-SMC-8-LW	19046639	SMC-8-F	-
Z-SMC-8-L2W	19046640	SMC-8-F	-
Z-SMC-6	19046634	SMC-6-D, SMC-6-I	-
Z-SMC-6-ISL	19070293	SMC-6-D, SMC-6-I	-
Z-2GN	19046611	Meuble 950 mm	-

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
Z-2GN-LW	19046612	Meuble 950 mm	-
Z-2GN-L2W	19046613	Meuble 950 mm	-
Z-3GN	19046614	Meuble 1.375 mm	-
Z-3GN-LW	19046615	Meuble 1.375 mm	-
Z-3GN-L2W	19046616	Meuble 1.375 mm	-
Z-4GN	19046617	Meuble 1.600 mm	-
Z-4GN-LW	19046618	Meuble 1.600 mm	-
Z-4GN-L2W	19046619	Meuble 1.600 mm	-
Z-5GN	19046620	Meuble 1.985 mm	-
Z-5GN-LW	19046621	Meuble 1.985 mm	-
Z-5GN-L2W	19046622	Meuble 1.985 mm	-
Z-6GN	19046623	Meuble 2.335 mm	-
Z-6GN-LW	19046624	Meuble 2.335 mm	-
Z-6GN-L2W	19046625	Meuble 2.335 mm	-
Z-3GN-ISL	19046626	Buffet isolé 1.265 mm	-
Z-4GN-ISL	19046627	Buffet isolé 1.590 mm	-
Z-5GN-ISL	19046628	Buffet isolé 1.975 mm	-
Z-6GN-ISL	19046629	Buffet isolé 2.325 mm	-

MODÈLE	DESCRIPTION
-	Plinthe sur le côté public de l'élément.
LW	Plinthe sur le côté public de l'élément et une (1) côté.
L2W	Plinthe sur le côté public de l'élément et deux (2) côtés.
ISL	Plinthe sur les quatre (4) côtés de l'élément.
LWS	Plinthe sur le côté public de l'élément et une (1) côté court.

€

-

-

-

-

-

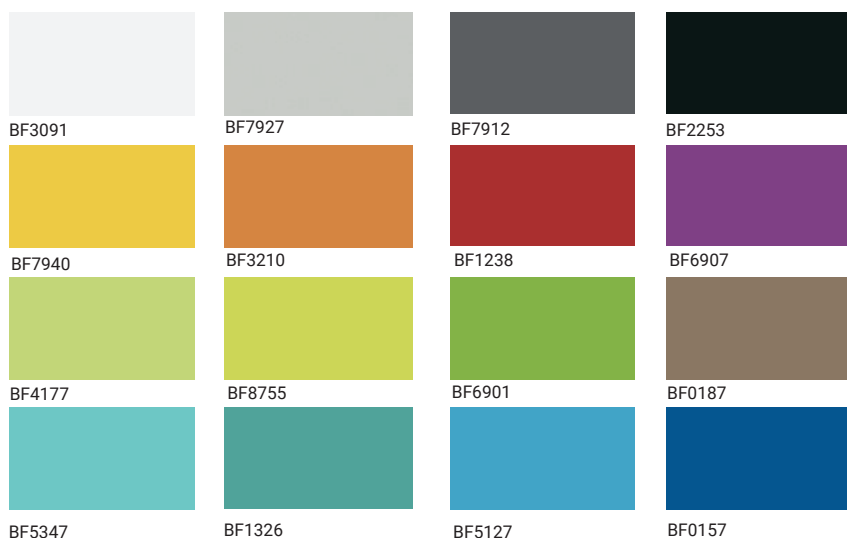
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
DÉCORATION FERMETURE LIGNE			
DBFLI	19080942	Décoration couleur basique fermeture ligne gauche	-
DBFLD	19080943	Décoration couleur basique fermeture ligne droite	-

Options de configuration

Décoration de façade

- ODF0020_BF Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option.
Choisir entre 16 couleurs basiques:

BF3091 Cristal Blanc
BF7927 Folkestone
BF7912 Tempête
BF2253 Diamant Noir
BF7940 Spectre Jaune
BF3210 Levante
BF1238 Carnaval
BF6907 Amarena
BF4177 Lime
BF8755 Citron
BF6901 Vert Vibrant
BF0187 Cachemire
BF5347 Maui
BF1326 Capri
BF5127 Monaco
BF0157 Tahiti



Roulettes



Remplissage d'eau automatique pour bain marie

- OBM0010 Remplissage d'eau automatique avec détecteur de niveau pour éléments bain marie.



Chariots de distribution

Chariots neutres.....	419
— Chariots de service	421
— Chariots à glissières	422
— Chariots cafétéria	423
— Chariots porte-assiettes	424
— Chariots porte-assiettes garnies.....	425
— Chariots de transport.....	426
— Meubles poubelle.....	426
— Poubelles cylindriques.....	426
Chariots de maintien de température..	427
— Chariots chauds avec contrôle d'humidité	427
— Chariots chauds de maintien température	428
— Chariots réfrigérés	429

Chariots de service



TS-2-610



TS-3-610



TS-4-610

Caractéristiques générales

- Entièrement en acier inoxydable AISI-304 18/10 avec finition satinée.
- Plateau robuste, insonorisé, embouti avec rebord périphérique.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø125 mm, deux (2) avec des freins, avec pare-chocs en caoutchouc non tachant.
- Capacité de supporter des charges de 70 kg par plateau, avec un maximum de 200 kg par chariot (charges réparties).
- Fornito smontato.

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS ÉTAGÈRE (mm)	€
2 ÉTAGÈRES					
	TS-2-58	19092937	895x595x975	800x500	-
	TS-2-59	19092938	995x595x975	900x500	-
	TS-2-610	19092939	1.095x695x975	1.000x600	-
3 ÉTAGÈRES					
	TS-3-58	19092943	895x595x975	800x500	-
	TS-3-59	19092944	995x595x975	900x500	-
	TS-3-610	19092945	1.095x695x975	1.000x600	-
4 ÉTAGÈRES					
	TS-4-59	19092949	995x595x1.270	900x500	-
	TS-4-610	19092950	1.095x695x1.270	1.000x600	-

Accessoires pour chariots de service

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Facile à monter sur tous les chariots de service standard TS.



TAC

TAG

595 mm LARGEUR CHARIOT			695 mm LARGEUR CHARIOT			DESCRIPTION
MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€	
TAG5	19092951	-	TAG6	19097562	-	Support sac poubelle
TAC5	19092952	-	TAC6	19097563	-	Porte-couverts. Comprend 4 paniers et un bac en acier inoxydable.

Chariots à glissières

Caractéristiques générales

- Entièrement en acier inoxydable avec finition satinée.
- Glissières U pour éviter que les bacs ne

tombent lors de leur retrait. Butées d'arrêt en extrémité pour éviter que les bacs ne se déplacent pendant le transport.

- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø125 mm, deux (2) avec des freins, avec pare-chocs en caoutchouc non tachant.

Chariots GN

- Gastronorm bacs non inclus.
- 75mm distance entre glissières.

CAHRIOT MONTÉ			CHARIOT NON MONTÉ			DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS BACS	N° GLISSIÈRES
MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€			
TTT11-17	19106191	-	TTTD11-17	19092953	-	455x640x1.700	GN 1/1	18
TTT21-17	19106192	-	TTTD21-17	19092954	-	660x760x1.700	GN 2/1	18
TTT11-9	19106193	-	TTTD11-9	19092957	-	455x640x900	GN 1/1	8
TTT21-9	19106194	-	TTTD21-9	19092958	-	660x760x900	GN 2/1	8



TTT11-17

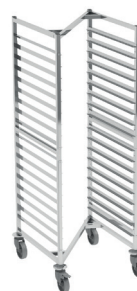


TTT11-9

Chariots à glissières GN encastrables

- Spécialement conçu pour le stockage de chariots qui ne sont pas utilisés, en minimisant l'espace nécessaire.
- Gastronorm bacs non inclus.
- 75mm distance entre glissières.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS BACS	N° GLISSIÈRES	€
TTTF21-17	19092956	660x760x1.720	GN 2/1	18	-



TTTF21-17

Chariots à pâtisserie

- Bacs à pâtisserie non inclus.
- 85mm distance entre glissières.

CHARIOT MONTÉ			CHARIOT NON MONTÉ			DIMENSIONS (mm)	N° GLISSIÈRES
MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€		
TTT64-17	19106195	-	TTTD64-17	19092955	-	530x700x1.720	16
TTT64-9	19106196	-	TTTD64-9	19092959	-	530x700x990	8



TTT64-17



TTT64-9

Chariots à bacs Tablotherm

- Bacs Tablotherm non inclus.
- Distance entre glissières de 140 mm.

CHARIOT MONTÉ			CHARIOT NON MONTÉ			DIMENSIONS (mm)	N° GLISSIÈRES
MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€		
TTT53-10	19106197	-	TTTD53-10	19097621	-	505x640x1.720	10
TTT53-20	19106198	-	TTTD53-20	19097623	-	915x640x1.720	20



TTT53-20



TTT53-10

Chariots porte-casiers à vais

- Spécialement conçu pour le stockage et le transport de casiers à vaisselle standards 500 x 500 mm.
- Casiers à vaisselle non inclus.
- 203mm distance entre glissières.

CHARIOT MONTÉ			CHARIOT NON MONTÉ			DIMENSIONS (mm)	N° GLISSIÈRES
MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€		
TT55-17	19106199	-	TTD55-17	19092960	-	631x640x1.720	7



TT55-17

Housses chariots à glissières

- Couvercle PVC transparent, épaisseur 200 microns.
- Fermeture zippée.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS CHARIOTS (mm)	DESCRIPTION	€
PC11-17	19092965	455x640x1.700	Housse en PVC pour TTT11(D)-17	-
PC21-17	19092966	660x760x1.700	Housse en PVC pour TTT21(D)-17	-
PC64-17	19092967	530x700x1.720	Housse en PVC pour TTT64 (D)-17	-
PC55-17	19092968	631x640x1.720	Housse en PVC pour TT55 (D)-17	-

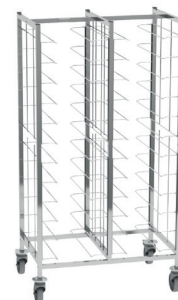


PC55-17

Chariots cafétéria

Caractéristiques générales

- En acier inoxydable.
- Charge maximale par niveau de 5 kg.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø125 mm, deux (2) avec des freins, avec pare-chocs en caoutchouc non tachant.
- Pour stocker des plateaux de 450 x 350 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1 et 350 x 270 mm, ou d'autres plateaux aux dimensions maximales de 530 x 370 mm.
- 115mm distance entre glissières.
- **Livré monté.**



TTSA2-24



TTSA1-12

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	N° GLISSIÈRES	€
TTSA1-12	19106210	530x640x1.720	12	-
TTSA2-24	19092963	963x640x1.720	12 + 12	-

Chariots porte-assiettes

Chariots inoxydable

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Structure robuste avec tube Ø25 mm et tôle d'épaisseur 1,2 mm.
Tige soudée à chaque extrémité, pour pouvoir supporter des charges importantes.
- Étagères inclinées vers l'intérieur pour éviter la chute de la vaisselle.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø125 mm, deux (2) avec des freins, avec pare-chocs en caoutchouc non tachant.
- **Livré monté.**

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TYPE	CAPACITÉ ASSIETTES	Ø MAXIMUM D'ASSIETTES (mm)	€
TTD-150	19089283	1.125x570x825	Simple	150	320	-
TTD-300	19089284	1.125x783x825	Double	300	320/260	-



TTD-150



TTD-300

Accessoires pour chariots porte-assiettes

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
PCD-150	19092969	Housse en PVC pour TTD-150	-
PCD-300	19092970	Housse en PVC pour TTD-300	-
TASR	19089285	Grilles de séparation de piles d'assiettes	-



PCD-150



PCD-300



TASR

Chariots plastique

- Fabriqué en polyéthylène de qualité alimentaire résistant à l'usure, non tachant et facile à laver.
- Parois latérales et arrière épaisses, protègent efficacement les assiettes contre les chocs lors des déplacements.
- Colonnes de séparation de piles d'assiettes amovibles et faciles à régler, sans outils. Les différentes modularités permettent le stockage d'assiettes de différents diamètres (de 180 à 320 mm).
- Six (6) blocs de séparation pour l'organisation de la vaisselle. 45 à 60 assiettes dans chaque colonne. Capacité de 180-480 assiettes.
- Housse de protection translucide qui protège la vaisselle stockée.
- Facile et ergonomique stockage, transport et déchargement de la vaisselle.
- Accès rapide aux colonnes d'assiettes avec les deux mains.
- Quatre (4) roulettes insonorisants, deux (2) avec des freins.
- Couleur noire.



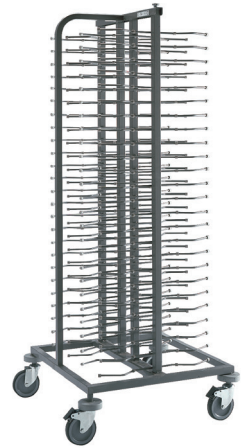
TTDP-710

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
TTDP-710	19095153	1.100x710x800	-

Chariots porte-assiettes garnies

Caractéristiques générales

- Spécialement conçu pour stocker et fournir un grand nombre d'assiettes dans un très petit espace.
- Fabriqué en acier avec traitement antirouille et finition époxy gris.
- Structure robuste entièrement soudée.
- Tube au milieu, pour offrir une rigidité maximale et faciliter le transport.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø125 mm, deux (2) avec des freins, avec pare-chocs en caoutchouc non tachant.
- Conception ajustable aux dimensions de l'assiette, jusqu'à un maximum de Ø330 mm.
- Capacité maximale : 100 assiettes.
- Séparation entre niveaux : 60 mm.
- Couvercle hygiénique en plastique (PCP-100) qui protège et maintient le chariot propre, en accessoire.



TTP-100

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ ASSIETTES	€
TTP-100	19089286	750x750x1.768	100	-

Housses chariots porte-assiettes garnies

- Couvercle PVC transparent, épaisseur 200 microns.
- Fermeture zippée.

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
PCP-100	19092972	Housse en PVC pour TTP-100	-

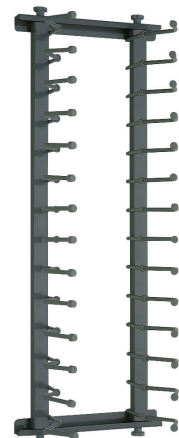


PCP-100

Porte-assiettes murale

- Spécialement conçu pour fournir la vaisselle dans les cuisines professionnelles de moyenne production.
- Fabriqué en acier avec traitement antirouille et finition époxy gris.
- Structure entièrement soudée.
- Petite taille pour un montage mural facile.
- Conception ajustable aux dimensions de l'assiette, jusqu'à un maximum de Ø330 mm.
- Capacité : 14 assiettes.
- **Livré monté.**

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ ASSIETTES	€
WP-14	19089287	300x250x880	14	-



WP-14

Chariots de transport

Socles rouleurs renforcés

- Conçu pour transporter de grosses charges (jusqu'à 300 kg).
- Entièrement en acier inoxydable.
- Quatre (4) roulettes Ø125 mm, deux (2) avec freins.
- Pare-chocs en caoutchouc non tachant aux quatre coins.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (MM)	DIMENSIONS ÉTAGÈRE (MM)	€
TTLL-610	19089280	1.070x663x910	1.000x600	-



TTLL-610

Porte-casiers

- Conçu pour stocker et transporter de casiers à vaisselle de 500 x 500 mm.
- Fabriqué entièrement en acier inoxydable.
- Charge maximale de 80 kg.
- Quatre (4) roulettes insonorisants
- Ø125 mm, deux (2) avec freins.
- Pare-chocs en caoutchouc non tachant aux quatre coins.
- Casiers à vaisselle non inclus.
- **Livré monté.**

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TYPE	€
TT55-1	19089281	587x587x200	Sans poignée	-
TTH55-1	19089282	587x627x900	Avec poignée	-



TTH55-1

TT55-1

Housses porte-casiers

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
PC55-1	19092971	Housse en PVC pour TT-55-1 et TTH-55-1	-



PC55-1

Meubles poubelle

- Spécialement conçu pour utilisation en restauration rapide, self-service, buffets, etc.
- Fabriqué en acier inoxydable.
- Rampe pour une élimination facile des déchets à la poubelle.
- Espace pour loger des poubelles (non incluses) de dimensions maximales de Ø 500 mm x 690 mm.
- **Livré monté.**

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
 FF-66	19092964	668x585x1.175	-



FF-66

Poubelles cylindriques

- Entièrement en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Fond embouti avec rayons sanitaires pour faciliter le nettoyage.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø50 mm, sans freins.
- A placer sous les tables de travail.

DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ (L)	COMMANDE À MAIN		€	COMMANDE AU PIED		€
		MODÈLE	CODE		MODÈLE	CODE	
 Ø 390x610	50	BSS-50	19095236	-	-	-	-
Ø 460x695	90	BSS-100	19095156	-	BSS-100 P	19095154	-



Chariots chauds avec contrôle d'humidité



Caractéristiques générales

- Chaque élément du charriot a été analysé et testé soigneusement afin d'offrir le rendement maximum de température à l'intérieur, en tenant compte des nécessités les plus importantes telles que : facilité d'utilisation, entretien minimum et facilité des tâches de nettoyage.
- Tableau de commandes électronique, intuitif et moderne.
- Parois et porte conçues à double paroi, isolées au polyuréthane de haute densité apportant une grande robustesse et fermeté.
- Glissières embouties monobloc avec des rebords larges garantissant une hygiène maximale.
- Système efficient de production de chaleur composé par une résistance et un ventilateur.
- Réserve d'eau emboutie avec des coins arrondis. La chaleur est produite par une résistance en silicone à haut rendement.
- Système d'humidité avec une régulation de quatre niveaux en fonction des produits à maintenir à l'intérieur. Le système d'humidité peut également s'éteindre et s'annuler totalement, réduisant ainsi la consommation d'énergie.
- La porte, avec une ouverture à 270°, offre aux usagers une liberté maximale de mouvements et de sécurité pendant son utilisation quotidienne, accroissant le bien-être et le confort dans les opérations de travail.
- La contre-porte est totalement lisse sans éléments empêchant la réalisation d'un nettoyage à fond.
- Sans pertes de chaleur. Bourrelet fixé dans le cadre de la structure. Peut être remplacé facilement sans la nécessité d'outils.
- Tout le périmètre est couvert par un pare-chocs, fabriqué avec un matériel résistant et non marquant.
- Roues pivotantes, dont deux munies d'un frein.
- Fabriqués entièrement en acier inoxydable AISI-304.
- Système de chaleur conçu pour atteindre la température de travail en un temps très réduit.
- Clavier électronique à membrane et display numérique.
- Fermeture ergonomique avec serrure.
- Design moderne, élégant et très robuste.
- Température de travail 30 °C à 90 °C.
- Réserve de cuves GN 2/1 et GN 1/1 avec une profondeur jusqu'à 65 mm.
- Dotation de grilles ou bacs non inclus.

	MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE	CODE	DIMENSIONS (mm)	PORTES	NIVEAUX GN-2/1 (SEPARATION 70 mm)	PUISSANCE (W)	€
	CCHF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044546	790x935x1.215	1	10	2.000	-
	CCHF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044549	790x935x1.855	1	20	2.000	-
	CCHF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044551	1.525x935x1.885	2	40	3.000	-

			CCHF-10 (€)	CCHF-20 (€)	CCHF-40 (€)
Prise anglaise	CI		0	0	0

Chariots chauds de maintien en température



Caractéristiques générales

- Chariot chaud spécialement conçu pour maintenir la température, transporter et servir des aliments chauds préalablement préparés.
- Le service des repas peut être effectué en plaçant les aliments sur des plats ou assiettes à l'aide d'étagères à fils ou dans des récipients Gastronorm.
- Chariots fabriqués en acier inoxydable.
- Double paroi avec isolation en polyuréthane écologique injecté, sans CFC, d'une densité de 40 kg/m³. Cette isolation réduit les pertes de chaleur et permet d'importantes économies d'énergie.
- Chauffage par résistances électriques et air pulsé.
- Thermostat de contrôle de 0 °C à 90 °C.

- Charnières équipées d'un mécanisme de fermeture automatique ; lorsque la porte est à un angle inférieur à 90°, elle se ferme complètement, évitant les pertes de température et permettant des économies d'énergie.
- Serrure avec clés.
- Étagères à fils et récipients Gastronorm non inclus.
- Tension et fréquence : 220–240 V 1N 50/60 Hz.

MODÈLES ICCB

- Modèle ICCB-6 : Espacement entre glissières de 70 mm.
- Modèle ICCB-6-3 : 3 tiroirs avec capacité GN 1/1 – 65 mm.

- Équipés de 4 roulettes pivotantes insonorisées Ø 75 mm, dont 2 avec frein.

MODÈLES CCF

- Espacement entre glissières de 60 mm.
- Équipés de 4 roulettes pivotantes insonorisées Ø 160 mm, dont 2 avec frein, avec pare-chocs spécial en caoutchouc non marquant sur toute la base du chariot.
- Poignées horizontales de chaque côté pour un déplacement optimal.
- Intègrent une cuve avec système anti-vagues, dans laquelle l'eau est déposée pour la création d'humidité.

	MODÈLE	CODE	TIROIRS	PORTES	NIVEAUX	DIMENSIONS (mm)	PUISSANCE (W)	€
	ICCB-6	19043639	0	1	6 GN1/1	685x670x730	850	-
	ICCB-6-3C	19043641	3	0	3 GN1/1	685x670x730	850	-
	CCF-10	19036263	0	1	10 GN2/1	799x876x1.190	2000	-
	CCF-20	19036264	0	1	20 GN2/1	799x876x1.640	2000	-
	CCF-40	19036265	0	2	40 GN2/1	1.489x876x1.640	3500	-

			ICCB-6 (€)	ICCB-6-3C (€)	CCF-10 (€)	CCF-20 (€)	CCF-40 (€)
Prise anglaise	CI		0	0	0	0	0

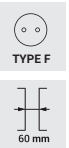
Chariots réfrigérés



ECFF-20 HC



ECFF-40 HC



Caractéristiques générales

- Chariots conçus pour compléter ou remplacer la chambre froide. Idéaux pour le maintien et le service de repas froids préalablement préparés.
- Température de fonctionnement de +2 °C à +8 °C (classe climatique 4).
- Contrôle de la température et cycle de dégivrage gérés par un contrôleur électronique à affichage numérique.
- Armoires à double paroi avec isolation en polyuréthane écologique injecté, sans CFC, d'une densité de 40 kg/m³.
- Entièrement fabriquées en acier inoxydable.
- Espacement entre les glissières de 60 mm.
- Charnières équipées d'un mécanisme de fermeture automatique. Lorsque la porte est à un angle inférieur à 90°, elle se ferme complètement, évitant la perte de froid.
- Serrure avec clé.
- Équipées de 4 roulettes pivotantes insonorisées Ø 125 mm, dont 2 avec frein, avec pare-chocs en caoutchouc à chaque angle.
- Tension : 220-240V 1N.

	MODÈLE	GAS	HZ	CODE	PORTES	NIVEAUX	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
	ECFF-20 HC	R-290	50/60	19099008	1	17	369	249	826x866x1.875	-
	ECFF-40 HC	R-290	50/60	19099009	2	40	593	332	1.516x864x1.775	-

Options

			ECFF-20 HC (€)	ECFF-40 HC (€)
Prise anglaise	CI		O	O

Accessoires standard

CODE	DESCRIPTION		ECFF-20 HC (€)	ECFF-40 HC (€)	€
19097787	Grille époxy GN 2/1	pc	5	10	-





PRÉPARATION STATIQUE



Plonges, lave-mains, robinetterie professionnelle

Plonges.....	435
— Gamme 500.....	435
— Gamme 600.....	437
— Gamme 700.....	439
— Grande capacité.....	441
— Avec trou vide-déchets.....	442
— Préparation aliments.....	443
— Pour vide seau.....	443
— Accessoires.....	444
— Options.....	445
Lave-mains murale et sure piètement.....	446
Robinetterie professionnelle.....	447
— Douchettes.....	447
— Robinets manuels.....	450
— Robinets commande électronique.....	451
— Enrouleurs.....	451
— Accessoires.....	452

Gamme 500



SK-510 WD B1 D1R



Voir les options

Plonges

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 de 0,8 mm d'épaisseur, avec rebord périphérique pour éviter les débordements.
- Dessus de 500 mm de profondeur avec plonge, dossier arrière de

- hauteur de 30 mm, bord avant arrondi de 30 mm.
- Bac embouti avec protection insonorisant.
- Vanne de vidange et tube surverse pour chaque bac.

Plonge sur pied

- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piètement en tube carré de 30 x 30 mm.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en

hauteur (-10 mm / + 50 mm).

- Livré monté.

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE		€	PLONGE SUR PIED		€
				T			L		
SK-510	1.000x500		B1 D1R	340x365x150	19092980	-	19092984	-	
			B1 D1L	340x365x150	19092981	-	19092985	-	
SK-513	1.350x500		B2 D1R	340x365x150	19092982	-	19092986	-	
			B2 D1L	340x365x150	19092983	-	19092987	-	

Plonge sur placard avec portes pour lave-vaisselle encastré



- Conçu pour incorporer un lave-vaisselle.
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Piètement en tube carré de 30 x 30 mm.

- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Arrière ouvert pour l'accès aux installations.
- Livré monté (sauf plonges).
- Option serrure de porte.

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	SUR PLACARD AVEC PORTE		€
				WD		
SK-510	1.000x500		B1 D1R 340x365x150	19092988	-	
			B1 D1L 340x365x150	19092989	-	
SK-513	1.350x500		B2 D1R 340x365x150	19092990	-	
			B2 D1L 340x365x150	19092991	-	

Accessoires

Supports muraux pour plonges Gamme 500

- Construction en acier inoxydable.
- Compatible avec les plonges de la gamme 500.
- Jeu de deux (2) supports (gauche + droite).

MODÈLE	CODE	€
S-5	19092487	-



Gamme 600



SK-620 S B2 D2RL



Voir les options

Plonges

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, avec rebord périphérique pour éviter les débordements.
- Dessus de 600 mm de profondeur avec plonge, dossier arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement

soudé de 50 mm.

- Bac embouti avec protection insonorisant.
- Vanne de vidange et tube surverse pour chaque bac.

Plonges sur pied

- Conçu pour incorporer une étagère inférieure (en accessoire).
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piètement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.

- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).

- Livré démonté.

- Option expédié monté.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)			DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE	€	PLONGE SUR PIED	€	PLONGE SUR PIED ET ETAGERE	€
					T		L		S	
SK-66	600x600		B1	500x400x250	19092992	-	19093008	-	19093024	-
SK-610	1.000x600		B1 D1R	400x400x250	19092993	-	19093009	-	19093025	-
			B1 D1L	400x400x250	19092994	-	19093010	-	19093026	-
			B2	400x400x250	19092995	-	19093011	-	19093027	-
SK-612	1.200x600		B1 D1R	500x400x250	19092996	-	19093012	-	19093028	-
			B1 D1L	500x400x250	19092997	-	19093013	-	19093029	-
			B2	500x400x250	19092998	-	19093014	-	19093030	-
SK-614	1.400x600		B2 D1R	400x400x250	19092999	-	19093015	-	19093031	-
			B2 D1L	400x400x250	19093000	-	19093016	-	19093032	-
			B1 D1R	500x400x250	19093001	-	19093017	-	19093033	-
			B1 D1L	500x400x250	19093002	-	19093018	-	19093034	-
SK-616	1.600x600		B2 D1R	500x400x250	19093003	-	19093019	-	19093035	-
			B2 D1L	500x400x250	19093004	-	19093020	-	19093036	-
SK-618	1.800x600		B2 D1R	500x400x250	19093005	-	19093021	-	19093037	-
			B2 D1L	500x400x250	19093006	-	19093022	-	19093038	-
SK-620	2.000x600		B2 D2RL	500x400x250	19093007	-	19093023	-	19093039	-

Plonges sur placard avec portes

- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Piètement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Arrière ouvert pour l'accès aux installations.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré monté.
- Option serrure de porte.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)			DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE SUR PLACARD AVEC PORTE		TYPE DE PORTE	€
					D			
SK-66	600x600		B1	500x400x250	19093040		Battante	-
SK-610	1.000x600		B1 D1R	400x400x250	19093041		Coulissantes	-
			B1 D1L	400x400x250	19093042		Coulissantes	-
			B2	400x400x250	19093043		Coulissantes	-
SK-612	1.200x600		B1 D1R	500x400x250	19093044		Coulissantes	-
			B1 D1L	500x400x250	19093045		Coulissantes	-
			B2	500x400x250	19093046		Coulissantes	-
SK-614	1.400x600		B2 D1R	400x400x250	19093047		Coulissantes	-
			B2 D1L	400x400x250	19093048		Coulissantes	-
			B1 D1R	500x400x250	19093049		Coulissantes	-
			B1 D1L	500x400x250	19093050		Coulissantes	-
SK-616	1.600x600		B2 D1R	500x400x250	19093051		Coulissantes	-
			B2 D1L	500x400x250	19093052		Coulissantes	-
SK-618	1.800x600		B2 D1R	500x400x250	19093053		Coulissantes	-
			B2 D1L	500x400x250	19093054		Coulissantes	-
SK-620	2.000x600		B2 D2RL	500x400x250	19093055		Coulissantes	-

Plonge sur placard avec portes pour lave-vaisselle encastré

- Conçu pour incorporer un lave-vaisselle et une étagère inférieure (en accessoire).
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piètement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté.
- Les modèles avec portes sont livrés montés (sauf plonges).
- Option expédié monté.
- Option serrure de porte.



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE SUR PIED		€	PLONGE SUR PIED ET ÉTAGÈRE		€	SUR PLACARD AVEC PORTE	TYPE DE PORTE	€
				WL			WS			WD		
SK-612	1.200x600		B1 D1R	500x400x250	19093056	-	19093062	-	-	19093068	Battante	-
			B1 D1L	400x400x250	19093057	-	19093063	-	-	19093069	Battante	-
SK-614	1.400x600		B1 D1R	400x400x250	19093058	-	19093064	-	-	19093070	Battante	-
			B1 D1L	400x400x250	19093059	-	19093065	-	-	19093071	Battante	-
SK-618	1.800x600		B1 D1R	500x400x250	19093060	-	19093066	-	-	19093072	Coulissantes	-
			B1 D1L	500x400x250	19093061	-	19093067	-	-	19093073	Coulissantes	-

Gamme 700



SK-716 S B2 D1L



Voir les options

Plonges

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, avec rebord périphérique pour éviter les débordements.
- Dessus de 700 mm de profondeur avec plonge, dossier arrière de

hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.

- Bac embouti avec protection insonorisant.
- Vanne de vidange et tube surverse pour chaque bac.

Plonges sur pied

- Conçu pour incorporer une étagère inférieure (en accessoire).
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.

- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).

- **Livré démonté.**
- **Option expédié monté.**



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)			DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE		€	PLONGE SUR PIED		€	PLONGE SUR PIED ET ÉTAGÈRE		€
					T	L		S					
SK-77	700x700		B1	500x500x300	19093074	-		19093092	-		19093110	-	
SK-710	1.000x700		B1 D1R	400x500x300	19093075	-		19093093	-		19093111	-	
			B1 D1L	400x500x300	19093076	-		19093094	-		19093112	-	
			B2	400x500x300	19093077	-		19093095	-		19093113	-	
SK-712	1.200x700		B1 D1R	500x500x300	19093078	-		19093096	-		19093114	-	
			B1 D1L	500x500x300	19093079	-		19093097	-		19093115	-	
			B2	500x500x300	19093080	-		19093098	-		19093116	-	
SK-714	1.400x700		B1 D1R	600x500x300	19093081	-		19093099	-		19093117	-	
			B1 D1L	600x500x300	19093082	-		19093100	-		19093118	-	
			B2	600x500x300	19093083	-		19093101	-		19093119	-	
SK-716	1.600x700		B2 D1R	500x500x300	19093084	-		19093102	-		19093120	-	
			B2 D1L	500x500x300	19093085	-		19093103	-		19093121	-	
SK-718	1.800x700		B2 D1R	500x500x300	19093086	-		19093104	-		19093122	-	
			B2 D1L	500x500x300	19093087	-		19093105	-		19093123	-	
			B3	500x500x300	19093088	-		19093106	-		19093124	-	
SK-720	2.000x700		B2 D1R	600x500x300	19093089	-		19093107	-		19093125	-	
			B2 D1L	600x500x300	19093090	-		19093108	-		19093126	-	

Plonges sur placard avec portes

- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Arrière ouvert pour l'accès aux installations.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm)
- **Livré monté.**
- **Option serrure de porte.**



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE SUR PLACARD AVEC PORTE		TYPE DE PORTE	€
				D			
SK-77	700x700		B1	500x500x300	19093128	Battante	-
SK-710	1.000x700		B1 D1R	400x500x300	19093129	Coulissantes	-
			B1 D1L	400x500x300	19093130	Coulissantes	-
			B2	400x500x300	19093131	Coulissantes	-
SK-712	1.200x700		B1 D1R	500x500x300	19093132	Coulissantes	-
			B1 D1L	500x500x300	19093133	Coulissantes	-
			B2	500x500x300	19093134	Coulissantes	-
SK-714	1.400x700		B1 D1R	600x500x300	19093135	Coulissantes	-
			B1 D1L	600x500x300	19093136	Coulissantes	-
			B2	600x500x300	19093137	Coulissantes	-
SK-716	1.600x700		B2 D1R	500x500x300	19093138	Coulissantes	-
			B2 D1L	500x500x300	19093139	Coulissantes	-
SK-718	1.800x700		B2 D1R	500x500x300	19093140	Coulissantes	-
			B2 D1L	500x500x300	19093141	Coulissantes	-
			B3	500x500x300	19093142	Coulissantes	-
SK-720	2.000x700		B2 D1R	600x500x300	19093143	Coulissantes	-
			B2 D1L	600x500x300	19093144	Coulissantes	-

Plonge sur placard avec portes pour lave-vaisselle encastré

- Conçu pour incorporer un lave-vaisselle et une étagère inférieure (en accessoire).
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté.
- Les modèles avec portes sont livrés montés (sauf plonges).
- **Option expédié monté.**
- **Option serrure de porte.**



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE SUR PIED		€	PLONGE SUR PIED ET ÉTAGÈRE		€	SUR PLACARD AVEC PORTE	TYPE DE PORTE	€
				WL			WS					
SK-712	1.200x700		B1 D1R 500x500x300	19093145	-	-	19093151	-	-	19093157	Battante	-
			B1 D1L 500x500x300	19093146	-	-	19093152	-	-	19093158	Battante	-
SK-714	1.400x700		B1 D1R 600x500x300	19093147	-	-	19093153	-	-	19093159	Battante	-
			B1 D1L 600x500x300	19093148	-	-	19093154	-	-	19093160	Battante	-
SK-718	1.800x700		B2 D1R 500x500x300	19093149	-	-	19093155	-	-	19093161	Coulissantes	-
			B2 D1L 500x500x300	19093150	-	-	19093156	-	-	19093162	Coulissantes	-

Grande capacité



SKBB-714 L B1



Voir les options

Plonges

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, avec rebord périphérique pour éviter les débordements.

- Dessus de 700 mm de profondeur avec plonge, dossier arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.

- Bac embouti avec protection insonorisant.
- Vanne de vidange et tube surverse pour chaque bac.

Plonges sur pied

- Conçu pour incorporer une étagère inférieure (en accessoire).
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piètement en tube carré de 40 x 40 mm.

- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / +

50 mm).

- **Livré démonté.**- **Option expédié monté.**

Plonges sur placard avec portes

- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Piètement en tube carré de 40 x 40 mm.

- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Arrière ouvert pour l'accès aux installations.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier

inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).

- **Livré monté.**- **Option serrure de porte.**

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE		€	PLONGE SUR PIED		€	SUR PIED ET ÉTAGÈRE		€	SUR PLACARD AVEC PORTE		€
				T			L			S			D		
SKBB-710	1.000x700	B1	800x500x400	19093163	-	-	19093169	-	-	19093175	-	-	19093181	-	-
SKBB-712	1.200x700	B1	955x510x380	19093164	-	-	19093170	-	-	19093176	-	-	19093182	-	-
SKBB-714	1.400x700	B1	1.280x510x380	19093165	-	-	19093171	-	-	19093177	-	-	19093183	-	-
SKBB-718	1.800x700	B2	800x500x400	19093167	-	-	19093173	-	-	19093179	-	-	19093185	-	-

Accessoires

Égouttoir coulissant

- Spécialement conçu pour être installé sur des plonges de grande capacité pour faciliter l'égouttage.
- Construction en acier inoxydable.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SG-35	19092488	400x500	-



Avec trou vide-déchets



SK-614 L B1 S1L



Voir les options

Plonges

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, avec rebord périphérique pour éviter les débordements.
- Dessus avec dossier arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Bac embouti avec protection insonorisant.
- Vanne de vidange et tube surverse pour chaque bac.
- Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Un seau à déchets (non inclus) pourrait être placée sous le dessus.

Plonges sur pied

- Conçu pour incorporer une étagère inférieure (en accessoire).
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré démonté.**
- **Option expédié monté.**

Gamme 600



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE	€	PLONGE SUR PIED	€	PLONGE SUR PIED POUR LAVE-VAISSELLE ENCASTRÉ	€
				T		L		WL	
SK-614	1.400x600		B1 S1L	500x400x250	19093187	-	19093191	-	-
			B1 S1R	500x400x250	19093188	-	19093192	-	-
SK-618	1.800x600		B1 D1R S1L	500x400x250	19093189	-	19093193	-	19093195
			B1 D1L S1R	500x400x250	19093190	-	19093194	-	19093196

Gamme 700



MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE	€	PLONGE SUR PIED	€	PLONGE SUR PIED POUR LAVE-VAISSELLE ENCASTRÉ	€
				T		L		WL	
SK-714	1.400x700		B1 S1L	500x500x300	19093197	-	19093201	-	-
			B1 S1R	500x500x300	19093198	-	19093202	-	-
SK-718	1.800x700		B1 D1R S1L	500x500x300	19093199	-	19093203	-	19093205
			B1 D1L S1R	500x500x300	19093200	-	19093204	-	19093206

Préparation aliments



SKMFP-714 L



Voir les options

Plonges

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, avec rebord périphérique pour éviter les débordements, spécialement conçue pour laver les aliments frais.
- Dessus de 700 mm de profondeur, dossier arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Un seau à déchets (non inclus) pourrait être placée sous le dessus.
- Modèle SKVEP: Bac de grande capacité avec vanne de vidange, tube surverse et protection insonorisant. Possibilité de superposer des bacs GN 1/3, 1/2, 1/1, 2/3. Plaque de découpe amovible en polyéthylène épaisseur 20 mm.
- Modèle SKMFP: Plateau perforé pour égoutter ou décongeler. Décaissé avec fond pointe de diamant et vanne de vidange centrée. Plaque de découpe en polyéthylène épaisseur 20 mm.

Plonges sur pied

- Conçu pour incorporer une étagère inférieure (en accessoire).
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piètement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.

- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).

- **Livré démonté.**

- **Option expédié monté.**



Gamme 700

DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS BAC (mm)	MODÈLE	PLONGE	€	MODÈLE	PLONGE SUR PIED	€
Table de préparation des légumes	1.400x700	1.140x320x170	SKVEP-714 T	19093207	-	SKVEP-714 L	19093209	-
Tables d'angle avec porte	1.400x700	1.140x320x30	SKMFP-714 T	19093208	-	SKMFP-714 L	19093210	-

Pour vide seau



SKDU-66 F

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, avec rebord périphérique pour éviter les débordements, spécialement conçue pour le remplissage et le vidage de marmites.
- Dessus avec dossier arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Bac embouti avec protection insonorisant.
- Vanne de vidange et tube surverse pour chaque bac.
- Grille amovible pour support de grands conteneurs.
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piètement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 555 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré monté.**

DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS BAC (mm)	MODÈLE	CODE	€
600x600x555	500x400x250	SKDU-66 F	19093211	-
700x700x555	500x500x300	SKDU-77 F	19093212	-

Accessoires

Dossieret latéral rapporté

- Spécialement conçu pour être assemblé facilement sur tous les plonges.

- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304.



GAMME	MODÈLE	CODE	CÔTÉ	€
600	TPB-6 R	19092813	Droite	-
	TPB-6 L	19092814	Gauche	-
700	TPB-7 R	19092815	Droite	-
	TPB-7 L	19092816	Gauche	-

Réhausse de bacs

- Spécialement conçu pour être assemblé sur le fond des bacs pour faciliter le nettoyage des aliments.

- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304.



DIMENSIONS BAC (mm)	POSITION TROU	MODÈLE	CODE	€
400x400	Droite/Gauche	SKFPB-44	19092977	-
500x400	Droite	SKFPB-54 R	19092780	-
	Gauche	SKFPB-54 L	19092489	-
500x500	Droite/Gauche	SKFPB-55	19092782	-
600x500	Droite	SKFPB-65 R	19092784	-
	Gauche	SKFPB-65 L	19092783	-

Étagères

- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304 avec finition satiné.

en profilé pour assurer une plus grande robustesse.

- Base inférieure renforcée par un cadre

- Assemblage réalisé en fixant quatre (4) vis.



Voir les options

DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	GAMME 600	€	MODÈLE	GAMME 700	€
POUR PLONGES SUR PIED						
600	NS-66	19094220	-	-	-	-
700	-	-	-	NS-77	19094240	-
1.000	NS-610	19094224	-	NS-710	19094243	-
1.200	NS-612	19094226	-	NS-712	19094245	-
1.400	NS-614	19094228	-	NS-714	19094247	-
1.600	NS-616	19094230	-	NS-716	19094249	-
1.800	NS-618	19094232	-	NS-718	19094251	-
2.000	NS-620	19094234	-	NS-720	19094253	-
POUR PLONGES SUR PIED AVEC LAVE-VAISSELLE ENCASTRÉ						
1.200	NS-66	19094220	-	NS-76	19094206	-
1.400	NS-66	19094220	-	NS-77	19094240	-
1.800	NS-612	19094226	-	NS-712	19094245	-

Supports muraux

- Construction en acier inoxydable.
- Compatible avec plonges gamme 600/700, sauf plonges 600 x 600 mm et plonges pour marmites.
- Prix à l'unité.



Couvercle trou vide-déchets

- Spécialement conçu pour être placé sur le trou vide-déchets pour le recouvrir.



DESCRIPTION	MODÈLE	CODE	€ / Unit	MODÈLE	CODE	€
Support murale	C-6	19092785	-	RL-232	19092820	-
Support avec pied	CP-6	19092786	-			

Options

Option expédié monté.

ABRÉVIATION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
A	0201-0001	Jusqu'à 1.200 mm	-
A	0201-0002	Jusqu'à 2.000 mm	-
A	0201-0003	Jusqu'à 2.800 mm	-

Option hauteur du meuble.

ABRÉVIATION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	-

Remarque : applicable aux éviers de largeur 600 et 700 mm.

Option renforcée par un cadre en profilé en acier inoxydable.

ABRÉVIATION UNE (1) ÉTAGÈRE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SS	0205-0006	Jusqu'à 1.200 mm	-
SS	0205-0007	Jusqu'à 1.600 mm	-
SS	0205-0008	Jusqu'à 2.000 mm	-

Option serrure de porte.

ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
CR	0206-0001	Une (1) serrure	-

Option trou de robinetterie Ø 33 mm.

ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
33R1	0208-0001	 Un (1) trou à droite	-
33L1	0208-0002	 Un (1) trou à gauche	-
33C1	0208-0003	 Un (1) trou au centre	-
33B1	0208-0004	 Un (1) trou entre deux (2) bacs	-
33R2	0208-0005	 Deux (2) trous à droite	-
33L2	0208-0006	 Deux (2) trous à gauche	-
33C2	0208-0007	 Deux (2) trous au centre	-
33B2	0208-0008	 Deux (2) trous entre trois (3) bacs	-
33R3	0208-0009	 Trois (3) trous à droite	-
33L3	0208-0010	 Trois (3) trous à gauche	-
33C3	0208-0011	 Trois (3) trous au centre	-

Remarque : Dans les plonges sur pied avec lave-vaisselle encastré, le trou ne peut pas être situé entre l'égouttoir et la cuve.

Lave-mains murale et sure piètement



HWW-44



HWF-44

- Construction en acier inoxydable.
- Cuve embouti avec coins entièrement soudés.
- Livré entièrement équipé, prêt à installer.
- En équipement standard :
 - Pré-mélangeur et robinets eau chaude – eau froide.
 - Tubes flexibles pour eau haute pression.
 - Vanne de vidange.
- Sur piètement: Avec porte frontale.

Bec rotatif

- Bouton-poussoir et bec rotatif faciles à utiliser.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS BAC (mm)	DISTRIBUTEUR DE SAVON	NOMBRE DE POUSSOIRS	€
LAVE-MAINS MURALE						
HWW-33	19092821	350x315x173	Ø 225x105	Non	-	-
HWW-44	19092822	400x400x173	Ø 360x130	Non	-	-
HWW-44-D	19092823	400x400x173	Ø 360x130	Oui	-	-
LAVE-MAINS SURE PIÈTEMENT						
HWF-44	19092826	400x440x850	Ø 360x130	Non	1	-
HWF-44-D	19092827	400x440x850	Ø 360x130	Oui	1	-

À commande électronique

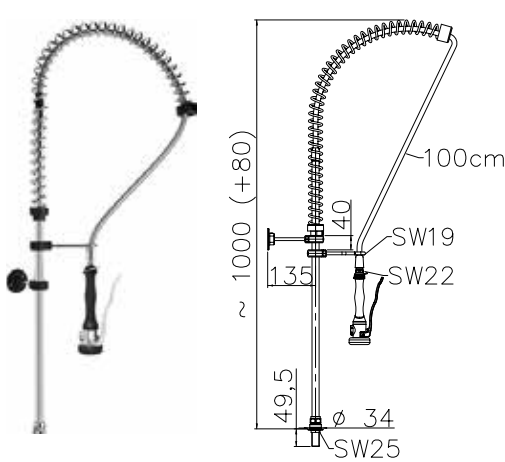
- Robinet électronique avec raccordement électrique 230V 1N 50/60 Hz.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS BAC (mm)	DISTRIBUTEUR DE SAVON	€
LAVE-MAINS MURALE					
HWW-44-E	19092824	400x400x173	Ø 360x130	Non	-
HWW-44-E-D	19092825	400x400x173	Ø 360x130	Oui	-
LAVE-MAINS SURE PIÈTEMENT					
HWF-44-E	19092828	400x440x850	Ø 360x130	Non	-
HWF-44-E-D	19092829	400x440x850	Ø 360x130	Oui	-

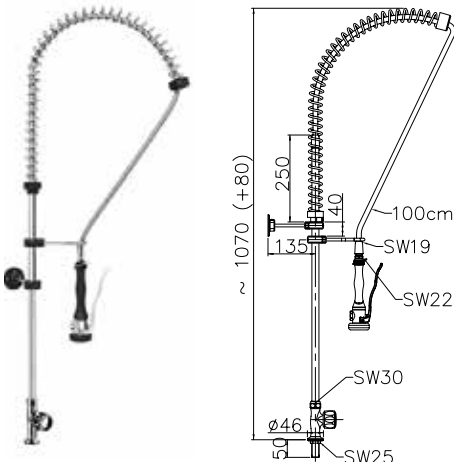
Douchettes

Hauteur 1200 mm

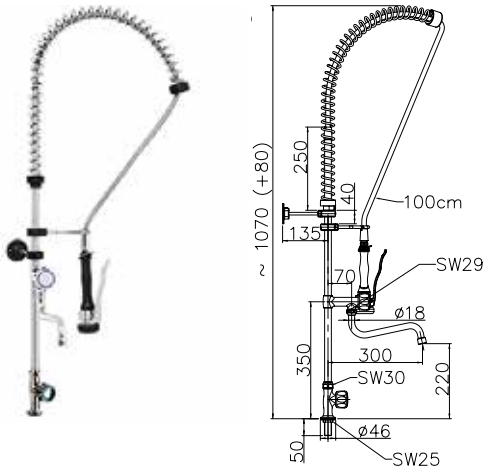
- Douchette de haute qualité, durable et ergonomique. Conçue pour un usage intensif dans les cuisines professionnelles.
 - Corps en laiton chromé poli, avec tuyau à ressort en acier et tube flexible avec revêtement protecteur en plastique transparent résistant aux températures élevées et à la pression de l'eau.
- Colonne de support en acier inoxydable AISI-304 18/10, pour une protection durable contre la corrosion.
 - Douchette ergonomique avec poignée plastique anti-chaueur, réglage du débit, avec bague clip pour une utilisation continue et clapet anti-retour.
- Tubes de raccordement et tous les accessoires nécessaires à l'installation inclus.
 - Aérateurs pour réduire le débit, à commander séparément (voir accessoires).



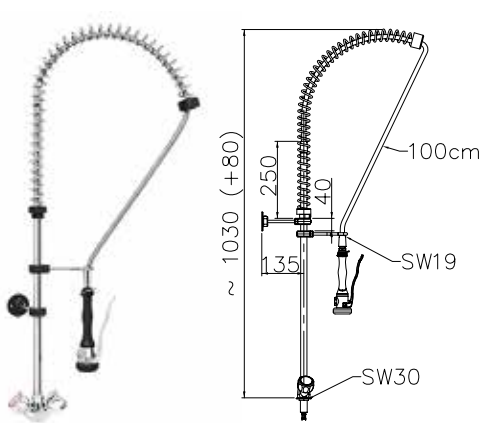
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPD-11	19095041	Douchette à l'eau directe	-



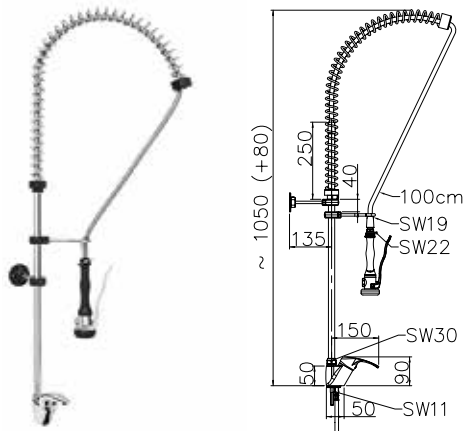
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPTH-11	19095042	Douchette monotrou	-



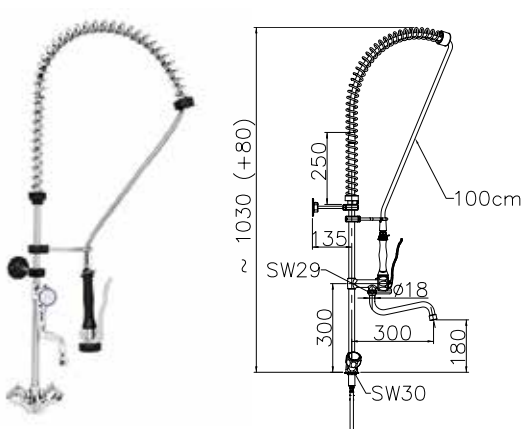
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPTH-11-MS	19095043	Douchette monotrou avec robinet	-



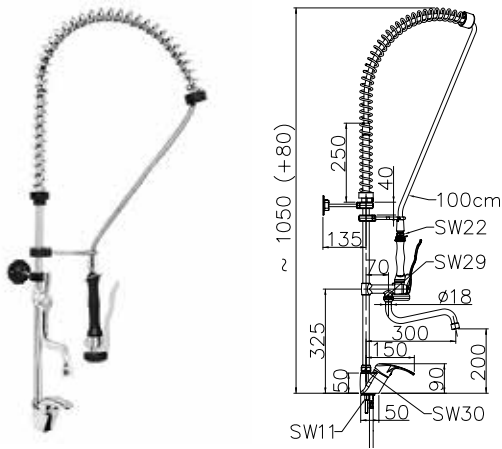
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPTH-21	19095044	Douchette bitrou	-



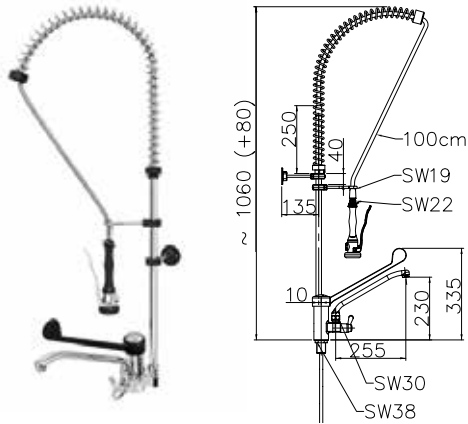
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPSL-21	19095045	Douchette bitrou avec levier	-



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPTH-21-MS	19095046	Douchette bitrou avec robinet	-

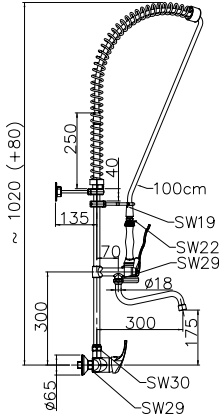


MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPSL-21-MS	19095047	Douchette bitrou avec levier et robinet	-

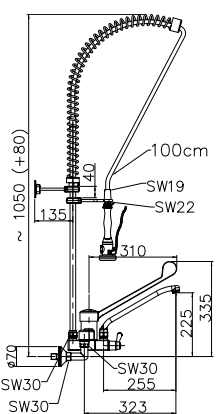


MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPCL-21	19095048	Douchette gérontologique avec robinet	-

Hauteur 1200 mm

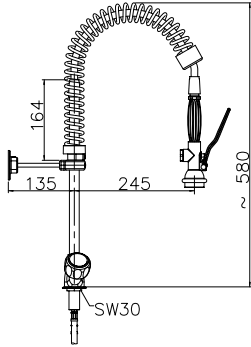


MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPCL-22W	19095060	Douche gérontologique murale	-

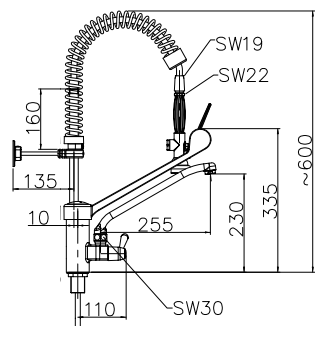


MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPCL-22W	19095060	Douche gérontologique murale	-

Hauteur 600 mm



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FP6TH-21	19095061	Douchette bitrou hauteur 600 mm	-



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FP6CL-21	19095062	Douchette gérontologique bitrou hauteur 600 mm	-

Robinets manuels

- Robinet manuel de haute qualité. Conçu pour un usage intensif dans les cuisines professionnelles.

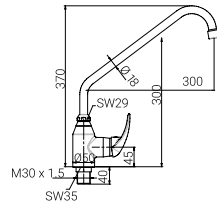
- Corps en laiton chromé poli.

- Conception ergonomique de la poignée pour faciliter les opérations d'ouverture, de régulation et de fermeture du débit d'eau.

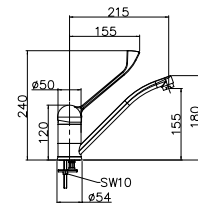
- Tubes de raccordement et tous les

accessoires nécessaires à l'installation inclus.

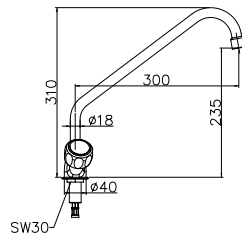
- Aérateurs pour réduire le débit, à commander séparément (voir accessoires).



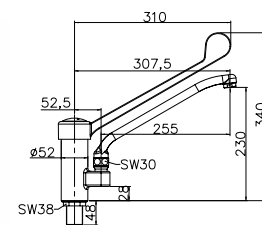
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FMCL-112	19115239	Robinet mélangeur avec levier et bec haut	-



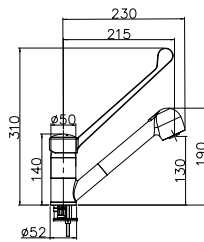
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FMCL-112	19095064	Robinet mélangeur avec levier haut et bec bas	-



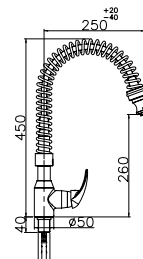
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FMTH-123	19095065	Robinet mélangeur avec boutons	-



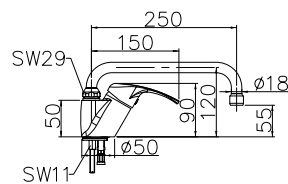
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FMCL-123	19095066	Robinet mélangeur gérontologique	-



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FMCL-112R	19095067	Robinet mélangeur avec levier et bec amovible	-



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FSMSL-122	19095068	Robinet mélangeur avec ressorts	-



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FMCL-112	19095070	Robinet mélangeur avec levier et bec bas	-

Robinets commande électronique

- Robinet à commande électronique avec capteurs infrarouges pour l'ouverture et la fermeture automatique du débit d'eau. Conçu pour un usage intensif dans les cuisines professionnelles.

- Hygiène totale et plus grande facilité d'utilisation, sans pédales ni boutons.

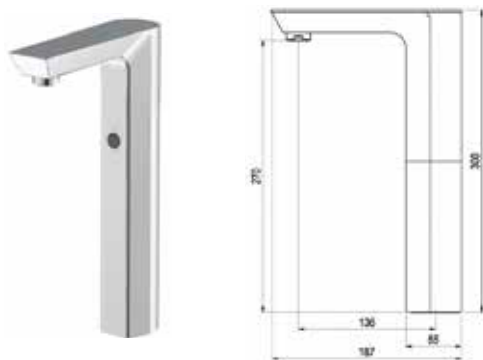
- Corps en laiton chromé poli.

- Fermeture automatique de l'électrovanne en cas de coupure de courant ou de batterie déchargée.

- Tubes de raccordement et tous les accessoires nécessaires à l'installation inclus.

- Mitigeur non inclus.

- Aérateurs pour réduire le débit, à commander séparément (voir accessoires).



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FE-121	19095073	Robinet à commande électronique avec bec haut et raccordement au réseau électrique	-

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FE-111	19095074	Robinet à commande électronique avec raccordement au réseau électrique	-
FE-111 B	19095075	Robinet à commande électronique par piles	-

Enrouleurs

- Enrouleur de tuyau conçu pour une utilisation intensive dans la restauration, l'industrie de la viande, les poissonneries, les collectivités, etc.

- Structure et support entièrement en acier inoxydable AISI 304 18/10.

- Tuyau alimentaire rétractable résistant à la température.

- Tuyau avec système de blocage permettant de maintenir la longueur souhaitée sans effort.

- Configuration murale.

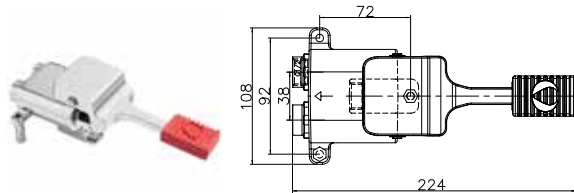
- Aérateurs pour réduire le débit, à commander séparément (voir accessoires).

MODÈLE	CODE	LONGUEUR TUYAU (m)	€
WOR-10	19101240	10	-
WOR-15	19101242	15	-

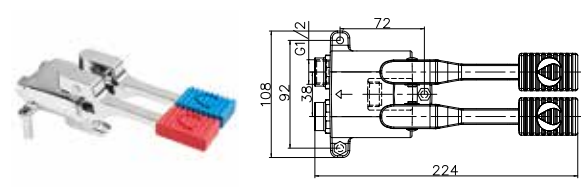


Accessoires

Robinet à pédale

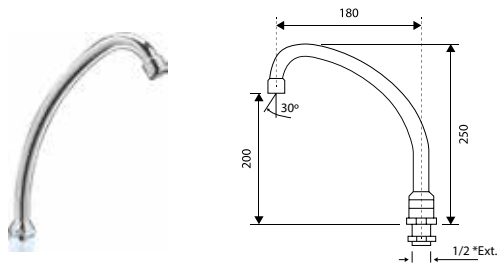


MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FM-1	19095076	Robinet à pédale deux-eaux, simple	-



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FM-2	19095077	Robinet à pédale deux-eaux, double	-

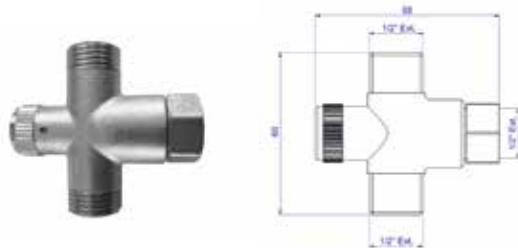
Autres accessoires



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FM-111	19095078	Bec pivotant haut	-



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPS-100	19095082	Tuyau flexible en acier inoxydable avec revêtement en plastique résistant aux pressions et températures élevées. Longueur 1.000 mm. Connexion 1/2"	-



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
MV	19095552	Mitigeur avec régulateur et clapets anti-retour	-

Aérateurs pour robinets

À installer sur les robinets pour réduire le débit.

MODÈLE	CODE	APPLICABLE AU	DÉBIT (L/MIN)	€
FFR1	19115225	FPD-11, FPTH-11, FPTH-21, FPSL-21, FP6TH-21, FMCL-112R, WOR-10, WOR-15	3,8	-
FFR2	19115226	FPTH-11-MS, FPTH-21-MS, FPSL-21-MS, FPCL-21, FPSL-22W-MS, FPCL-22W, FP6CL-21	3,8	-
FFR3	19115227	FMSL-123, FMCL-112, FMTH-123, FMCL-123, FSMCL-122, FMSL-112	3,8	-
FFR4	19115228	FE-121, FE-111, FE-111 B	1,32	-



Tables de travail et armoires

Tables de travail.....	453
— Tables à dossieret.....	455
— Tables centrales.....	457
— Tables à dossieret avec bac.....	459
— Tables de travail 600mm haut.....	461
— Plans de travail.....	463
— Tables à dossieret avec tiroirs	465
— Tables d'angle	465
— Tables avec trou vide-déchets.....	466
— Tables de recyclage	466
— Étagères supérieures	467
— Accessoires.....	468
— Options	471
Armoires.....	472
— Armoires suspendues.....	472
— Armoires hautes.....	473

Tables à dosseret



Option personnalisation
en longueur.



TWDDR3R-614



Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.

- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré démonté (sauf modèles avec portes).**
- **Option expédié monté.**
- **Option serrure de porte.**

Gamme 500



DIMENSIONS (mm)	AVEC CADRE RENFORT	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE	€	AVEC DEUX (2) ÉTAGÈRES	€	AVEC PORTES	TYPE DE PORTE	€
	TWLR-5		TWS1-5		TWS2-5		TWD-5		
600x500x850	19093246	-	19093257	-	19093268	-	-	-	-
800x500x850	19093247	-	19093258	-	19093269	-	19093279	Battante	-
1.000x500x850	19093248	-	19093259	-	19093270	-	19093280	Coulissantes	-
1.200x500x850	19093249	-	19093260	-	19093271	-	19093281	Coulissantes	-
1.400x500x850	19093250	-	19093261	-	19093272	-	19093282	Coulissantes	-
1.500x500x850	19093251	-	19093262	-	19093273	-	-	-	-
1.600x500x850	19093252	-	19093263	-	19093274	-	19093283	Coulissantes	-
1.800x500x850	19093253	-	19093264	-	19093275	-	19093284	Coulissantes	-
2.000x500x850	19093254	-	19093265	-	19093276	-	19093285	Coulissantes	-
2.200x500x850	19093255	-	19093266	-	19093277	-	-	-	-
2.400x500x850	19093256	-	19093267	-	19093278	-	-	-	-

Gamme 600



DIMENSIONS (mm)	AVEC CADRE RENFORT	€	AVEC UNE (1) ETAGÈRE	€	AVEC DEUX (2) ETAGÈRES	€	AVEC PORTES	TYPE DE PORTE	€	PORTES COULISSANTES ET TIROIRS		
										À DROITE	À GAUCHE	€
	TWLR-6		TWS1-6		TWS2-6		TWD-6			TWDDR3R-6	TWDDR3L-6	
600x600x850	19093364	-	19093383	-	19093402	-	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093365	-	19093384	-	19093403	-	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093366	-	19093385	-	19093404	-	19093421	Battante	-	-	-	-
900x600x850	19093367	-	19093386	-	19093405	-	-	-	-	-	-	-
1.000x600x850	19093368	-	19093387	-	19093406	-	19093422	Coulissantes	-	-	-	-
1.100x600x850	19093369	-	19093388	-	19093407	-	-	-	-	-	-	-
1.200x600x850	19093370	-	19093389	-	19093408	-	19093423	Coulissantes	-	-	-	-
1.300x600x850	19093371	-	19093390	-	19093409	-	-	-	-	-	-	-
1.400x600x850	19093372	-	19093391	-	19093410	-	19093424	Coulissantes	-	19093590	19093596	-
1.500x600x850	19093373	-	19093392	-	19093411	-	-	-	-	-	-	-
1.600x600x850	19093374	-	19093393	-	19093412	-	19093425	Coulissantes	-	19093591	19093597	-
1.700x600x850	19093375	-	19093394	-	19093413	-	-	-	-	-	-	-
1.800x600x850	19093376	-	19093395	-	19093414	-	19093426	Coulissantes	-	19093592	19093598	-
1.900x600x850	19093377	-	19093396	-	19093415	-	-	-	-	-	-	-
2.000x600x850	19093378	-	19093397	-	19093416	-	19093427	Coulissantes	-	19093593	19093599	-
2.200x600x850	19093379	-	19093398	-	19093417	-	19093428	Coulissantes	-	19093594	19093600	-
2.400x600x850	19093380	-	19093399	-	19093418	-	19093429	Coulissantes	-	19093595	19093601	-
2.600x600x850	19093381	-	19093400	-	19093419	-	19093430	Coulissantes	-	-	-	-
2.800x600x850	19093382	-	19093401	-	19093420	-	19093431	Coulissantes	-	-	-	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	AVEC CADRE RENFORT	€	AVEC UNE (1) ETAGÈRE	€	AVEC DEUX (2) ETAGÈRES	€	AVEC PORTES	TYPE DE PORTE	€	PORTES COULISSANTES ET TIROIRS		
										À DROITE	À GAUCHE	€
	TWLR-7		TWS1-7		TWS2-7		TWD-7			TWDDR3R-7	TWDDR3L-7	
600x700x850	19093510	-	19093529	-	19093548	-	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093511	-	19093530	-	19093549	-	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093512	-	19093531	-	19093550	-	19093567	Battante	-	-	-	-
900x700x850	19093513	-	19093532	-	19093551	-	-	-	-	-	-	-
1.000x700x850	19093514	-	19093533	-	19093552	-	19093568	Coulissantes	-	-	-	-
1.100x700x850	19093515	-	19093534	-	19093553	-	-	-	-	-	-	-
1.200x700x850	19093516	-	19093535	-	19093554	-	19093569	Coulissantes	-	-	-	-
1.300x700x850	19093517	-	19093536	-	19093555	-	-	-	-	-	-	-
1.400x700x850	19093518	-	19093537	-	19093556	-	19093570	Coulissantes	-	19093614	19093620	-
1.500x700x850	19093519	-	19093538	-	19093557	-	-	-	-	-	-	-
1.600x700x850	19093520	-	19093539	-	19093558	-	19093571	Coulissantes	-	19093615	19093621	-
1.700x700x850	19093521	-	19093540	-	19093559	-	-	-	-	-	-	-
1.800x700x850	19093522	-	19093541	-	19093560	-	19093572	Coulissantes	-	19093616	19093622	-
1.900x700x850	19093523	-	19093542	-	19093561	-	-	-	-	-	-	-
2.000x700x850	19093524	-	19093543	-	19093562	-	19093573	Coulissantes	-	19093617	19093623	-
2.200x700x850	19093525	-	19093544	-	19093563	-	19093574	Coulissantes	-	19093618	19093624	-
2.400x700x850	19093526	-	19093545	-	19093564	-	19093575	Coulissantes	-	19093619	19093625	-
2.600x700x850	19093527	-	19093546	-	19093565	-	19093576	Coulissantes	-	-	-	-
2.800x700x850	19093528	-	19093547	-	19093566	-	19093577	Coulissantes	-	-	-	-

Tables centrales



Option personnalisation en longueur.



TCDDR3R-614



Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en

- hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré démonté (sauf modèles avec portes).**
- **Option expédié monté.**
- **Option serrure de porte.**

Gamme 500



DIMENSIONS (mm)	AVEC CADRE RENFORT	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE	€	AVEC DEUX (2) ÉTAGÈRES	€
	TCLR-5		TCS1-5		TCS2-5	
600x500x850	19093213	-	19093224	-	19093235	-
800x500x850	19093214	-	19093225	-	19093236	-
1.000x500x850	19093215	-	19093226	-	19093237	-
1.200x500x850	19093216	-	19093227	-	19093238	-
1.400x500x850	19093217	-	19093228	-	19093239	-
1.500x500x850	19093218	-	19093229	-	19093240	-
1.600x500x850	19093219	-	19093230	-	19093241	-
1.800x500x850	19093220	-	19093231	-	19093242	-
2.000x500x850	19093221	-	19093232	-	19093243	-
2.200x500x850	19093222	-	19093233	-	19093244	-
2.400x500x850	19093223	-	19093234	-	19093245	-

Gamme 600



DIMENSIONS (mm)	AVEC CADRE RENFORT	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE	€	AVEC DEUX (2) ÉTAGÈRES	€	AVEC PORTES	€	PORTES SUR DEUX (2) FACES	€	TYPE DE PORTE	PORTES COULISSANTES ET TIROIRS		€
	TCLR-6		TCS1-6		TCS2-6		TCD-6		TCDP-6			À DROITE TCDDR3R-6	À GAUCHE TCDDR3L-6	
600x600x850	19093286	-	19093305	-	19093324	-	-	-	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093287	-	19093306	-	19093325	-	-	-	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093288	-	19093307	-	19093326	-	19093343	-	-	-	Battante	-	-	-
900x600x850	19093289	-	19093308	-	19093327	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.000x600x850	19093290	-	19093309	-	19093328	-	19093344	-	19093354	-	Coulissantes	-	-	-
1.100x600x850	19093291	-	19093310	-	19093329	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200x600x850	19093292	-	19093311	-	19093330	-	19093345	-	19093355	-	Coulissantes	-	-	-
1.300x600x850	19093293	-	19093312	-	19093331	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.400x600x850	19093294	-	19093313	-	19093332	-	19093346	-	19093356	-	Coulissantes	19093578	19093584	-
1.500x600x850	19093295	-	19093314	-	19093333	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.600x600x850	19093296	-	19093315	-	19093334	-	19093347	-	19093357	-	Coulissantes	19093579	19093585	-
1.700x600x850	19093297	-	19093316	-	19093335	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.800x600x850	19093298	-	19093317	-	19093336	-	19093348	-	19093358	-	Coulissantes	19093580	19093586	-
1.900x600x850	19093299	-	19093318	-	19093337	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.000x600x850	19093300	-	19093319	-	19093338	-	19093349	-	19093359	-	Coulissantes	19093581	19093587	-
2.200x600x850	19093301	-	19093320	-	19093339	-	19093350	-	19093360	-	Coulissantes	19093582	19093588	-
2.400x600x850	19093302	-	19093321	-	19093340	-	19093351	-	19093361	-	Coulissantes	19093583	19093589	-
2.600x600x850	19093303	-	19093322	-	19093341	-	19093352	-	19093362	-	Coulissantes	-	-	-
2.800x600x850	19093304	-	19093323	-	19093342	-	19093353	-	19093363	-	Coulissantes	-	-	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	AVEC CADRE RENFORT	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE	€	AVEC DEUX (2) ÉTAGÈRES	€	AVEC PORTES	€	PORTES SUR DEUX (2) FACES	€	TYPE DE PORTE	PORTES COULISSANTES ET TIROIRS		€
	TCLR-7		TCS1-7		TCS2-7		TCD-7		TCDP-7			À DROITE TCDDR3R-7	À GAUCHE TCDDR3L-7	
600x700x850	19093432	-	19093451	-	19093470	-	-	-	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093433	-	19093452	-	19093471	-	-	-	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093434	-	19093453	-	19093472	-	19093489	-	-	-	Battante	-	-	-
900x700x850	19093435	-	19093454	-	19093473	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.000x700x850	19093436	-	19093455	-	19093474	-	19093490	-	19093500	-	Coulissantes	-	-	-
1.100x700x850	19093437	-	19093456	-	19093475	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200x700x850	19093438	-	19093457	-	19093476	-	19093491	-	19093501	-	Coulissantes	-	-	-
1.300x700x850	19093439	-	19093458	-	19093477	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.400x700x850	19093440	-	19093459	-	19093478	-	19093492	-	19093502	-	Coulissantes	19093602	19093608	-
1.500x700x850	19093441	-	19093460	-	19093479	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.600x700x850	19093442	-	19093461	-	19093480	-	19093493	-	19093503	-	Coulissantes	19093603	19093609	-
1.700x700x850	19093443	-	19093462	-	19093481	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.800x700x850	19093444	-	19093463	-	19093482	-	19093494	-	19093504	-	Coulissantes	19093604	19093610	-
1.900x700x850	19093445	-	19093464	-	19093483	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.000x700x850	19093446	-	19093465	-	19093484	-	19093495	-	19093505	-	Coulissantes	19093605	19093611	-
2.200x700x850	19093447	-	19093466	-	19093485	-	19093496	-	19093506	-	Coulissantes	19093606	19093612	-
2.400x700x850	19093448	-	19093467	-	19093486	-	19093497	-	19093507	-	Coulissantes	19093607	19093613	-
2.600x700x850	19093449	-	19093468	-	19093487	-	19093498	-	19093508	-	Coulissantes	-	-	-
2.800x700x850	19093450	-	19093469	-	19093488	-	19093499	-	19093509	-	Coulissantes	-	-	-

Tables à dosseret avec bac



Option personnalisation en longueur.



TWDDR3R-B1L-614



Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Bac soudé de 500 x 400 x 250 mm.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré démonté (sauf modèles avec portes).**
- **Option expédié monté.**
- **Option serrure de porte.**

Gamme 600



DIMENSIONS (mm)	AVEC CADRE RENFORT						AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE					
	BAC À DROITE	€	BAC À GAUCHE	€	BAC AU CENTRE	€	BAC À DROITE	€	BAC À GAUCHE	€	BAC AU CENTRE	€
	TWLR-B1R-6		TWLR-B1L-6		TWLR-B1C-6		TWS1-B1R-6		TWS1-B1L-6		TWS1-B1C-6	
1.000x600x850	19093626	-	19093637	-	-	-	19093678	-	19093689	-	-	-
1.200x600x850	19093627	-	19093638	-	-	-	19093679	-	19093690	-	-	-
1.400x600x850	19093628	-	19093639	-	-	-	19093680	-	19093691	-	-	-
1.500x600x850	19093629	-	19093640	-	19093648	-	19093681	-	19093692	-	19093700	-
1.600x600x850	19093630	-	19093641	-	19093649	-	19093682	-	19093693	-	19093701	-
1.800x600x850	19093631	-	19093642	-	19093650	-	19093683	-	19093694	-	19093702	-
2.000x600x850	19093632	-	19093643	-	19093651	-	19093684	-	19093695	-	19093703	-
2.200x600x850	19093633	-	19093644	-	-	-	19093685	-	19093696	-	-	-
2.400x600x850	19093634	-	19093645	-	-	-	19093686	-	19093697	-	-	-
2.600x600x850	19093635	-	19093646	-	-	-	19093687	-	19093698	-	-	-
2.800x600x850	19093636	-	19093647	-	-	-	19093688	-	19093699	-	-	-



DIMENSIONS (mm)	PORTES COULISSANTES						PORTES COULISSANTES ET TIROIRS					
	BAC À DROITE	€	BAC À GAUCHE	€	BAC AU CENTRE	€	BAC À DROITE	€	BAC À GAUCHE	€		€
	TWD-B1R-6		TWD-B1L-6		TWD-B1C-6		TWDDR3L-B1R-6		TWDDR3R-B1L-6			
1.000x600x850	19093730	-	19093740	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200x600x850	19093731	-	19093741	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.400x600x850	19093732	-	19093742	-	-	-	19093776	-	19093782	-		-
1.600x600x850	19093733	-	19093743	-	19093750	-	19093777	-	19093783	-		-
1.800x600x850	19093734	-	19093744	-	19093751	-	19093778	-	19093784	-		-
2.000x600x850	19093735	-	19093745	-	19093752	-	19093779	-	19093785	-		-
2.200x600x850	19093736	-	19093746	-	-	-	19093780	-	19093786	-		-
2.400x600x850	19093737	-	19093747	-	-	-	19093781	-	19093787	-		-
2.600x600x850	19093738	-	19093748	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.800x600x850	19093739	-	19093749	-	-	-	-	-	-	-	-	-



Gamme 700



DIMENSIONS (mm)	AVEC CADRE RENFORT						AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE					
	BAC À DROITE	€	BAC À GAUCHE	€	BAC AU CENTRE	€	BAC À DROITE	€	BAC À GAUCHE	€	BAC AU CENTRE	€
	TWLR-B1R-7		TWLR-B1L-7		TWLR-B1C-7		TWS1-B1R-7		TWS1-B1L-7		TWS1-B1C-7	
1.000x700x850	19093652	-	19093663	-	-	-	19093704	-	19093715	-	-	-
1.200x700x850	19093653	-	19093664	-	-	-	19093705	-	19093716	-	-	-
1.400x700x850	19093654	-	19093665	-	-	-	19093706	-	19093717	-	-	-
1.500x700x850	19093655	-	19093666	-	19093674	-	19093707	-	19093718	-	19093726	-
1.600x700x850	19093656	-	19093667	-	19093675	-	19093708	-	19093719	-	19093727	-
1.800x700x850	19093657	-	19093668	-	19093676	-	19093709	-	19093720	-	19093728	-
2.000x700x850	19093658	-	19093669	-	19093677	-	19093710	-	19093721	-	19093729	-
2.200x700x850	19093659	-	19093670	-	-	-	19093711	-	19093722	-	-	-
2.400x700x850	19093660	-	19093671	-	-	-	19093712	-	19093723	-	-	-
2.600x700x850	19093661	-	19093672	-	-	-	19093713	-	19093724	-	-	-
2.800x700x850	19093662	-	19093673	-	-	-	19093714	-	19093725	-	-	-



DIMENSIONS (mm)	PORTES COULISSANTES						PORTES COULISSANTES ET TIROIRS					
	BAC À DROITE	€	BAC À GAUCHE	€	BAC AU CENTRE	€	BAC À DROITE	€	BAC À GAUCHE	€		€
	TWD-B1R-7		TWD-B1L-7		TWD-B1C-7		TWDDR3L-B1R-7		TWDDR3R-B1L-7			
1.000x700x850	19093753	-	19093763	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200x700x850	19093754	-	19093764	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.400x700x850	19093755	-	19093765	-	-	-	19093788	-	19093794	-		-
1.600x700x850	19093756	-	19093766	-	19093773	-	19093789	-	19093795	-		-
1.800x700x850	19093757	-	19093767	-	19093774	-	19093790	-	19093796	-		-
2.000x700x850	19093758	-	19093768	-	19093775	-	19093791	-	19093797	-		-
2.200x700x850	19093759	-	19093769	-	-	-	19093792	-	19093798	-		-
2.400x700x850	19093760	-	19093770	-	-	-	19093793	-	19093799	-		-
2.600x700x850	19093761	-	19093771	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.800x700x850	19093762	-	19093772	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Tables de travail 600 mm haut



Option personnalisation
en longueur.



T6CS1-614



Voir les options

- Conçue pour placer des appareils de cuisson et régler la hauteur du plan de travail à 850-900 mm.
- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 600 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré démonté.**
- **Option expédié monté.**

Gamme 600



DIMENSIONS (mm)	TABLE À DOSSERET				TABLE CENTRALE			
	AVEC CADRE RENFORT	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE	€	AVEC CADRE RENFORT	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE	€
	T6WLR-6		T6WS1-6		T6CLR-6		T6CS1-6	
600x600x600	19093996	-	19094015	-	19093958	-	19093977	-
700x600x600	19093997	-	19094016	-	19093959	-	19093978	-
800x600x600	19093998	-	19094017	-	19093960	-	19093979	-
900x600x600	19093999	-	19094018	-	19093961	-	19093980	-
1.000x600x600	19094000	-	19094019	-	19093962	-	19093981	-
1.100x600x600	19094001	-	19094020	-	19093963	-	19093982	-
1.200x600x600	19094002	-	19094021	-	19093964	-	19093983	-
1.300x600x600	19094003	-	19094022	-	19093965	-	19093984	-
1.400x600x600	19094004	-	19094023	-	19093966	-	19093985	-
1.500x600x600	19094005	-	19094024	-	19093967	-	19093986	-
1.600x600x600	19094006	-	19094025	-	19093968	-	19093987	-
1.700x600x600	19094007	-	19094026	-	19093969	-	19093988	-
1.800x600x600	19094008	-	19094027	-	19093970	-	19093989	-
1.900x600x600	19094009	-	19094028	-	19093971	-	19093990	-
2.000x600x600	19094010	-	19094029	-	19093972	-	19093991	-
2.200x600x600	19094011	-	19094030	-	19093973	-	19093992	-
2.400x600x600	19094012	-	19094031	-	19093974	-	19093993	-
2.600x600x600	19094013	-	19094032	-	19093975	-	19093994	-
2.800x600x600	19094014	-	19094033	-	19093976	-	19093995	-



Gamme 700



DIMENSIONS (mm)	TABLE À DOSSERET				TABLE CENTRALE			
	AVEC CADRE RENFORT	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE	€	AVEC CADRE RENFORT	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE	€
	T6WLR-7		T6WS1-7		T6CLR-7		T6CS1-7	
600x700x600	19094072	-	19094091	-	19094034	-	19094053	-
700x700x600	19094073	-	19094092	-	19094035	-	19094054	-
800x700x600	19094074	-	19094093	-	19094036	-	19094055	-
900x700x600	19094075	-	19094094	-	19094037	-	19094056	-
1.000x700x600	19094076	-	19094095	-	19094038	-	19094057	-
1.100x700x600	19094077	-	19094096	-	19094039	-	19094058	-
1.200x700x600	19094078	-	19094097	-	19094040	-	19094059	-
1.300x700x600	19094079	-	19094098	-	19094041	-	19094060	-
1.400x700x600	19094080	-	19094099	-	19094042	-	19094061	-
1.500x700x600	19094081	-	19094100	-	19094043	-	19094062	-
1.600x700x600	19094082	-	19094101	-	19094044	-	19094063	-
1.700x700x600	19094083	-	19094102	-	19094045	-	19094064	-
1.800x700x600	19094084	-	19094103	-	19094046	-	19094065	-
1.900x700x600	19094085	-	19094104	-	19094047	-	19094066	-
2.000x700x600	19094086	-	19094105	-	19094048	-	19094067	-
2.200x700x600	19094087	-	19094106	-	19094049	-	19094068	-
2.400x700x600	19094088	-	19094107	-	19094050	-	19094069	-
2.600x700x600	19094089	-	19094108	-	19094051	-	19094070	-
2.800x700x600	19094090	-	19094109	-	19094052	-	19094071	-

Plans de travail

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.

- Dossieret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.

- Conçu pour être monté sur des supports muraux.



TTC-714



Voir les options

Plans de travail lisse



Option personnalisation en longueur.

Gamme 600



DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET	€	CENTRALE	€
	TTW-6		TTC-6	
600x600	19093823	-	19093800	-
700x600	19093824	-	19093801	-
800x600	19093825	-	19093802	-
900x600	19093826	-	19093803	-
1.000x600	19093827	-	19093804	-
1.100x600	19093828	-	19093805	-
1.200x600	19093829	-	19093806	-
1.300x600	19093830	-	19093807	-
1.400x600	19093831	-	19093808	-
1.500x600	19093832	-	19093809	-
1.600x600	19093833	-	19093810	-
1.700x600	19093834	-	19093811	-
1.800x600	19093835	-	19093812	-
1.900x600	19093836	-	19093813	-
2.000x600	19093837	-	19093814	-
2.100x600	19093838	-	19093815	-
2.200x600	19093839	-	19093816	-
2.300x600	19093840	-	19093817	-
2.400x600	19093841	-	19093818	-
2.500x600	19093842	-	19093819	-
2.600x600	19093843	-	19093820	-
2.700x600	19093844	-	19093821	-
2.800x600	19093845	-	19093822	-

Gamme 700



DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET	€	CENTRALE	€
	TTW-7		TTC-7	
600x700	19093869	-	19093846	-
700x700	19093870	-	19093847	-
800x700	19093871	-	19093848	-
900x700	19093872	-	19093849	-
1.000x700	19093873	-	19093850	-
1.100x700	19093874	-	19093851	-
1.200x700	19093875	-	19093852	-
1.300x700	19093876	-	19093853	-
1.400x700	19093877	-	19093854	-
1.500x700	19093878	-	19093855	-
1.600x700	19093879	-	19093856	-
1.700x700	19093880	-	19093857	-
1.800x700	19093881	-	19093858	-
1.900x700	19093882	-	19093859	-
2.000x700	19093883	-	19093860	-
2.100x700	19093884	-	19093861	-
2.200x700	19093885	-	19093862	-
2.300x700	19093886	-	19093863	-
2.400x700	19093887	-	19093864	-
2.500x700	19093888	-	19093865	-
2.600x700	19093889	-	19093866	-
2.700x700	19093890	-	19093867	-
2.800x700	19093891	-	19093868	-



TTW-B1C-614



Voir les options

Plans de travail avec bac

- Bac soudé de 500 x 400 x 250 mm.

Option personnalisation
en longueur.

Gamme 600



DIMENSIONS (mm)	BAC À DROITE TTW-B1R-6	€	BAC À GAUCHE TTW-B1L-6	€	BAC AU CENTRE TTW-B1C-6	€
1.000x600	19093892	-	19093903	-	19093914	-
1.200x600	19093893	-	19093904	-	19093915	-
1.400x600	19093894	-	19093905	-	19093916	-
1.500x600	19093895	-	19093906	-	19093917	-
1.600x600	19093896	-	19093907	-	19093918	-
1.800x600	19093897	-	19093908	-	19093919	-
2.000x600	19093898	-	19093909	-	19093920	-
2.200x600	19093899	-	19093910	-	19093921	-
2.400x600	19093900	-	19093911	-	19093922	-
2.600x600	19093901	-	19093912	-	19093923	-
2.800x600	19093902	-	19093913	-	19093924	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	BAC À DROITE TTW-B1R-7	€	BAC À GAUCHE TTW-B1L-7	€	BAC AU CENTRE TTW-B1C-7	€
1.000x700	19093925	-	19093936	-	19093947	-
1.200x700	19093926	-	19093937	-	19093948	-
1.400x700	19093927	-	19093938	-	19093949	-
1.500x700	19093928	-	19093939	-	19093950	-
1.600x700	19093929	-	19093940	-	19093951	-
1.800x700	19093930	-	19093941	-	19093952	-
2.000x700	19093931	-	19093942	-	19093953	-
2.200x700	19093932	-	19093943	-	19093954	-
2.400x700	19093933	-	19093944	-	19093955	-
2.600x700	19093934	-	19093945	-	19093956	-
2.800x700	19093935	-	19093946	-	19093957	-



Supports muraux

- Construction en acier inoxydable.
- Compatible avec planges gamme 600/700, sauf planges 600 x 600 mm et planges pour marmites.

DESCRIPTION	MODÈLE	CODE	€/ UNIT
Support mural	C-6	19092785	-
Support avec pied	CP-6	19092786	-

Tables à dosseret avec tiroirs



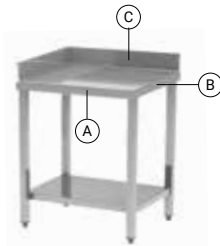
Voir les options

- Structure fermée avec module trois (3) tiroirs.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Tiroirs amovibles sur glissières télescopiques avec frein.

- Dimension utile du tiroir: 304 x 435 x 105 mm.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré monté.**

GAMME	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TIROIRS	€
600	TWDR3-65	19094112	500x600x850	3	-
700	TWDR3-75	19094113	500x700x850	3	-

Tables d'angle



Voir les options

Avec étagères basses

- Étagère en acier inoxydable avec finition satinée, renforcée par un cadre en profilé.
- Assemblage réalisé en fixant quatre (4) vis.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).

- Modèle avec cuve (T90WS1-B1) : cuve soudée de 400 x 400 x 250

- **Livré démonté.**

- **Option expédié monté.**

- Option trou pour robinet Ø 33 mm réalisé uniquement sur le côté C.

DIMENSIONS (mm)		MODÈLE	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE	€	MODÈLE	AVEC CUBA ET UNE (1) ÉTAGÈRE	€	MODÈLE	AVEC DEUX (2) ÉTAGÈRES	€
A	B									
600	600	T90WS1-66	19094114	-	T90WS1-B1-66	19115414	-	T90WS2-66	19094118	-
700	700	T90WS1-77	19094115	-	T90WS1-B1-77	19115415	-	T90WS2-77	19094119	-
600	700	T90WS1-67	19094116	-	T90WS1-B1-67	19115416	-	T90WS2-67	19094120	-
700	600	T90WS1-76	19094117	-	T90WS1-B1-76	19115417	-	T90WS2-76	19094121	-



Voir les options

Avec porte

- Structure fermée avec portes.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).

- **Livré monté.**

- **Option serrure de porte.**

GAMME	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
600	T90WD-6	19094122	1.000x1.000x600x850	-
700	T90WD-7	19094123	1.000x1.000x700x850	-

Tables avec trou vide-déchets



Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Espace libre pour placer des seaux à déchets d'un diamètre maximum de 460 mm (seau non inclus).
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré monté.**

GAMME	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
600	TWD-R-67	19094110	700x600x850	-
700	TWD-R-77	19094111	700x700x850	-

Tables de recyclage

- Conçue pour la classification des déchets.
- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Trou vide-déchets Ø195 mm.
- Collerette caoutchouc non inclus. Espace libre pour placer un seau à déchets (non inclus) d'un diamètre maximum de 460 mm.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré démonté.**
- **Option expédié monté.**



Voir les options



Voir les options

À dosseret

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TROUS	€
ADULTES				
TWLR-R-612	19094126	1.200x600x850	2	-
TWLR-R-617	19094127	1.700x600x850	3	-
ENFANTS  <i>kids</i>				
TWLR-R-K-612	19094260	1.200x600x700	2	-
TWLR-R-K-617	19094261	1.700x600x700	3	-

Centrale

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TROUS	€
ADULTES				
TCLR-R-612	19094124	1.200x600x850	2	-
TCLR-R-617	19094125	1.700x600x850	3	-
ENFANTS  <i>kids</i>				
TCLR-R-K-612	19094258	1.200x600x700	2	-
TCLR-R-K-617	19094259	1.700x600x700	3	-



Collerette caoutchouc

- Collerette caoutchouc Ø162 mm pour identification du conteneur à déchets.
- Facile à nettoyer et à désinfecter.

MODÈLE	CODE	COULEUR	€
R-Y232	19092787	Jaune	-
R-B232	19092788	Bleu	-
R-R232	19092789	Rouge	-
R-G232	19092790	Vert	-

Étagères supérieures



Option personnalisation
en longueur.



F2H-313



Voir les options

- Construction en acier inoxydable.
- Installation facile en faisant de petits trous dans le dessus où sont placés les supports de joint.
- A fixer sur tous types de tables de travail.
- **Livré démonté.**

Simple

DIMENSIONS TABLE (mm)	DIMENSIONS (mm)	NEUTRE F1N-3	€	Hz	TENSION	ÉCLAIRAGE ET CHAUFFAGE PAR HALOGENE F1H-3	PUISSANCE (W)	€	CHAUFFAGE PAR CERAMIQUE F1C-3	PUISSANCE (W)	€
1.000	700x350x400	19094128	-	50/60	230V 1N	-	-	-	-	-	-
1.200	900x350x400	19094129	-	50/60	230V 1N	19094138	600	-	19094147	500	-
1.400	1.100x350x400	19094130	-	50/60	230V 1N	19094139	600	-	19094148	500	-
1.600	1.300x350x400	19094131	-	50/60	230V 1N	19094140	900	-	19094149	750	-
1.800	1.500x350x400	19094132	-	50/60	230V 1N	19094141	900	-	19094150	750	-
2.000	1.700x350x400	19094133	-	50/60	230V 1N	19094142	1.200	-	19094151	1.000	-
2.200	1.900x350x400	19094134	-	50/60	230V 1N	19094143	1.200	-	19094152	1.000	-
2.400	2.100x350x400	19094135	-	50/60	230V 1N	19094144	1.500	-	19094153	1.250	-
2.600	2.300x350x400	19094136	-	50/60	230V 1N	19094145	1.500	-	19094154	1.250	-
2.800	2.500x350x400	19094137	-	50/60	230V 1N	19094146	1.800	-	19094155	1.500	-

Double

DIMENSIONS TABLE (mm)	DIMENSIONS (mm)	NEUTRE F2N-3	€	Hz	TENSION	ÉCLAIRAGE ET CHAUFFAGE PAR HALOGENE F2H-3	PUISSANCE (W)	€	CHAUFFAGE PAR CERAMIQUE F2C-3	PUISSANCE (W)	€
1.000	700x350x700	19094156	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200	900x350x700	19094157	-	50/60	230V 1N	19094166	1.200	-	19094175	1.000	-
1.400	1.100x350x700	19094158	-	50/60	230V 1N	19094167	1.200	-	19094176	1.000	-
1.600	1.300x350x700	19094159	-	50/60	230V 1N	19094168	1.800	-	19094177	1.500	-
1.800	1.500x350x700	19094160	-	50/60	230V 1N	19094169	1.800	-	19094178	1.500	-
2.000	1.700x350x700	19094161	-	50/60	230V 1N	19094170	2.400	-	19094179	2.000	-
2.200	1.900x350x700	19094162	-	50/60	230V 1N	19094171	2.400	-	19094180	2.000	-
2.400	2.100x350x700	19094163	-	50/60	230V 1N	19094172	3.000	-	19094181	2.500	-
2.600	2.300x350x700	19094164	-	50/60	230V 1N	19094173	3.000	-	19094182	2.500	-
2.800	2.500x350x700	19094165	-	50/60	230V 1N	19094174	3.600	-	19094183	3.000	-

Bande de lampes



DIMENSIONS (mm)	Hz	TENSION	MODÈLE	ÉCLAIRAGE ET CHAUFFAGE PAR HALOGENE	PUISSANCE (W)	€	MODÈLE	CHAUFFAGE PAR CERAMIQUE	PUISSANCE (W)	€
800x150x60	50/60	230V 1N	H-8	19092791	600	-	C-8	19092795	500	-
1.200x150x60	50/60	230V 1N	H-12	19092792	900	-	C-12	19092796	750	-
1.600x150x60	50/60	230V 1N	H-16	19092793	1.200	-	C-16	19092797	1.000	-
2.000x150x60	50/60	230V 1N	H-20	19092794	1.500	-	C-20	19092798	1.250	-

Accessoires



Kit tiroir glissières télescopique

- Construction en acier inoxydable.
- Tiroir amovible sur glissières télescopiques avec frein.
- Assemblage facile sans besoin de soudure.
- A monter sur des tables, sauf dans la gamme 500.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
DR1	19092799	460x450x150	-



Module tiroir

- Construction en acier inoxydable.
- Tiroirs amovibles sur glissières télescopiques avec frein.
- Assemblage facile sans besoin de soudure.
- A monter sur des tables avec étagère, sauf dans la gamme 500.

GAMME	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TIROIRS	€
600	DR2-64	19092800	465x510x600	2	-
	DR3-64	19092801	465x510x600	3	-
700	DR2-74	19092802	465x610x600	2	-
	DR3-74	19092803	465x610x600	3	-



Module tiroir grande capacité

- Spécialement conçu pour être utilisé comme distributeur à pains, placer des sacs à déchets ou d'autres applications.
- Construction en acier inoxydable.
- Tiroirs amovibles sur glissières télescopiques avec frein.
- Assemblage facile sans besoin de soudure.
- A monter sur tables avec étagère, sauf dans la gamme 500.

GAMME	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
600	DR1-64	19092804	465x510x600	-
700	DR1-74	19092805	465x610x600	-



Module de trémie à déchets

- Spécialement conçu pour être utilisé comme trémie à déchets.
- Fabriqué en acier inoxydable.
- Ouverture avec couvercle rabattable.
- Facilité de montage sans soudure.
- À assembler à des tables avec plateau, sauf dans la gamme 500.

CAPACITÉ	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
600	WH-6	19106211	400x510x600	-
700	WH-7	19106212	400x610x600	-



Module glissières

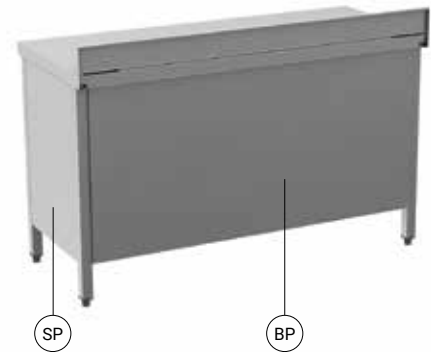
- Construction en acier inoxydable.
- Assemblage facile sans besoin de soudure.
- Huit (8) paires de glissières au pas de 70 mm.
- A monter sur des tables avec étagère, sauf dans la gamme 500.

CAPACITÉ	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
1xGN 1/1	GS-35	19092806	380x560x590	-
600x400	GS-46	19092807	660x436x596	-

Panneau latéral

- Conçu pour protéger les allées et diviser les zones de stockage.
- Construction en acier inoxydable.
- Assemblage facile sans besoin de soudure.
- A monter sur tables avec étagère.

GAMME	MODÈLE	CODE	€
500	SP-5	19092808	-
600	SP-6	19092809	-
700	SP-7	19092810	-



Panneau arrière

- Conçu pour protéger les allées et diviser les zones de stockage.
- Construction en acier inoxydable.
- Assemblage facile sans besoin de soudure.
- A monter sur tables avec étagère.



Option personnalisation en longueur.



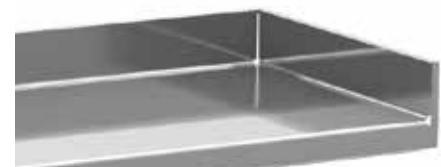
Voir les options

MODÈLE	DIMENSIONS TABLE (mm)	CODE	€
BP-6	600	19094184	-
BP-7	700	19094185	-
BP-8	800	19094186	-
BP-9	900	19094187	-
BP-10	1.000	19094188	-
BP-11	1.100	19094189	-
BP-12	1.200	19094190	-
BP-13	1.300	19094191	-
BP-14	1.400	19094192	-
BP-15	1.500	19094193	-

MODÈLE	DIMENSIONS TABLE (mm)	CODE	€
BP-16	1.600	19094194	-
BP-17	1.700	19094195	-
BP-18	1.800	19094196	-
BP-19	1.900	19094197	-
BP-20	2.000	19094198	-
BP-22	2.200	19094199	-
BP-24	2.400	19094200	-
BP-26	2.600	19094201	-
BP-28	2.800	19094202	-

Dosseret latéral rapporté

- Spécialement conçu pour être assemblé facilement sur tous les plonges.
- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304.



GAMME	MODÈLE	CODE	POSITION	€
500	TPB-5 R	19092811	Droite	-
	TPB-5 L	19092812	Gauche	-
600	TPB-6 R	19092813	Droite	-
	TPB-6 L	19092814	Gauche	-
700	TPB-7 R	19092815	Droite	-
	TPB-7 L	19092816	Gauche	-

Étagères



Option personnalisation en longueur.

- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304 avec finition satiné.

- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une plus grande robustesse.

- Meilleure utilisation de l'espace puisque les étagères pourraient être ajoutées et assemblées plus tard.

- Assemblage réalisé en fixant quatre (4) vis.



NS-614



Voir les options

DIMENSIONS TABLE (mm)	CODE (GAMME 500)	€	CODE (GAMME 600)	€	CODE (GAMME 700)	€
	NS-5		NS-6		NS-7	
600	19094209	-	19094220	-	19094239	-
700	-	--	19094221	-	19094240	-
800	19094210	-	19094222	-	19094241	-
900	-	-	19094223	-	19094242	-
1.000	19094211	-	19094224	-	19094243	-
1.100	-	-	19094225	-	19094244	-
1.200	19094212	-	19094226	-	19094245	-
1.300	-	-	19094227	-	19094246	-
1.400	19094213	-	19094228	-	19094247	-
1.500	19094214	-	19094229	-	19094248	-
1.600	19094215	-	19094230	-	19094249	-
1.700	-	-	19094231	-	19094250	-
1.800	19094216	-	19094232	-	19094251	-
1.900	-	-	19094233	-	19094252	-
2.000	19094217	-	19094234	-	19094253	-
2.200	19094218	-	19094235	-	19094254	-
2.400	19094219	-	19094236	-	19094255	-
2.600	-	-	19094237	-	19094256	-
2.800	-	-	19094238	-	19094257	-

Couvercle trou vide-déchets

- Spécialement conçu pour être placé sur le trou vide-déchets pour le recouvrir.



MODÈLE	CODE	€
RL-232	19092820	-

Kit roulettes

- Roulettes avec Ø125 mm.

- Montées sur pieds carrés de 40 x 40 mm.



MODÈLE	CODE	N° ROULETTES	LONGUEUR TABLE	€
CK-4	19092817	4	<= 2.000 mm	-
CK-5	19092818	5	tables d'angle avec porte	-
CK-6	19092819	6	> 2.000 mm	-



Options

Option expédié monté.

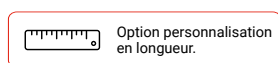
ABRÉVIATION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
A	0201-0001	Jusqu'à 1.200 mm	-
A	0201-0002	Jusqu'à 2.000 mm	-
A	0201-0003	Jusqu'à 2.800 mm	-

Option hauteur du meuble.

ABRÉVIATION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	-

Remarque: applicable aux éviers de largeur 600 et 700 mm.

Option personnalisation en longueur.



Indiquez le code et le prix du modèle immédiatement supérieur et la longueur souhaitée.

Option dessus d'épaisseur 1.5 mm.

ABRÉVIATION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
1,5	0204-0001	Jusqu'à 1.200 mm	-
1,5	0204-0002	Jusqu'à 2.000 mm	-
1,5	0204-0003	Jusqu'à 2.800 mm	-

Option renforcée par un cadre en profilé en acier inoxydable.

DIMENSIONS (mm)	ABRÉVIATION	DESSUS	€	ABRÉVIATION	UN (1) ÉTAGÈRE	€	ABRÉVIATION	DESSUS ET UN (1) ÉTAGÈRE	€	ABRÉVIATION	DESSUS ET DEUX (2) ÉTAGÈRES	€
Jusqu'à 1.200 mm	ST	0205-0001	-	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-	ST2S	0205-0016	-
Jusqu'à 1.600 mm	ST	0205-0002	-	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-	ST2S	0205-0017	-
Jusqu'à 2.000 mm	ST	0205-0003	-	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-	ST2S	0205-0018	-
Jusqu'à 2.400 mm	ST	0205-0004	-	SS	0205-0009	-	STS	0205-0014	-	ST2S	0205-0019	-
Jusqu'à 2.800 mm	ST	0205-0005	-	SS	0205-0010	-	STS	0205-0015	-	ST2S	0205-0020	-

Option serrure de porte.

ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
CR	0206-0001	Une (1) serrure	-
CR	0206-0002	Deux (2) serrures	-
CR	0206-0004	Quatre (4) serrures	-

Option dossier latéral plié et soudé au dessus.

ABRÉVIATION	CODE	CÔTÉ	€
SPR	0207-0001	Droite	-
SPL	0207-0002	Gauche	-
SPRL	0207-0003 *	Droite + Gauche	-

* Longueur maximale jusqu'à 2600 mm.

Option trou de robinetterie Ø 33 mm.

ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
33R1	0208-0001	Un (1) trou à droite	-
33L1	0208-0002	Un (1) trou à gauche	-
33C1	0208-0003	Un (1) trou au centre	-

Option un (1) trou vide-déchets avec collerette caoutchouc noir sur le dessus.

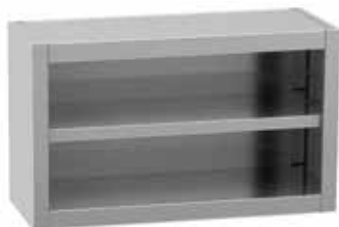
ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
RR	0209-0001	Un (1) trou avec collerette à droite	-
RL	0209-0002	Un (1) trou avec collerette à gauche	-
RC	0209-0003	Un (1) trou avec collerette au centre	-
RCR	0209-0004	Un (1) trou avec collerette au centre à droite. A partir de dessus de 2200 mm.	-
RCL	0209-0005	Un (1) trou avec collerette au centre à gauche. A partir de dessus de 2200 mm.	-
R	0209-0006	Un (1) trou avec collerette personnalisée	-

Armoires suspendues



- Spécialement conçue pour optimiser l'espace disponible dans les cuisines professionnelles.
- Entièrement en acier inoxydable.
- Système d'ancrage mural, y compris tous les accessoires nécessaires à l'installation.
- Étagère intermédiaire réglable en hauteur.
- **Livré monté.**

Ouvert



MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
CWS1-410	19092847	1.000x400x600	-
CWS1-412	19092848	1.200x400x600	-
CWS1-414	19092849	1.400x400x600	-
CWS1-416	19092850	1.600x400x600	-
CWS1-418	19092851	1.800x400x600	-

Portes battantes



MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	N° PORTES	€
CWHD-45	19092845	500x400x600	1	-
CWHD-410	19092846	1.000x400x600	2	-

Portes coulissantes



MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
CWD-410	19092852	1.000x400x600	-
CWD-412	19092853	1.200x400x600	-
CWD-414	19092854	1.400x400x600	-
CWD-416	19092855	1.600x400x600	-
CWD-418	19092856	1.800x400x600	-

Armoire d'angle avec porte



- Modèle pour joindre des armoires suspendues dans des angles à 90°.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
C90WD-4	19092859	700x400x600	-

Portes coulissantes avec égouttoir



- Modèle avec capacité de stockage de 36 assiettes avec max Ø280 mm.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
CWDD-410	19092857	1.000x400x600	-
CWDD-412	19092858	1.200x400x600	-

Bacs sur glissières en partie inférieure



- Construction en acier inoxydable.
- Porte-bacs à placer sous les armoires (bacs non incluses).

MODÈLE	CODE	€
GNS-4	19092860	-

POUR ARMOIRES LONGUEUR (mm)	QUANTITÉ DE GLISSIÈRES INFÉRIEURES À DEMANDER
500	2
1.000	5
1.200	6
1.400	7
1.600	8
1.800	9

Armoires hautes

Armoires sur pieds

- Spécialement conçue pour optimiser l'espace disponible dans les cuisines professionnelles.
- Entièrement en acier inoxydable.
- Trois (3) étagères intermédiaires en acier inoxydable, renforcées par

un cadre en profilé. L'étagère centrale est fixe, les deux autres sont réglables en hauteur.

- Serrure à clé incluse.

- **Livré monté.**

Avec portes battantes



MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	N° PORTES	€
CSHD-66	19092862	600x600x1.900	1	-
CSHD-610	19092863	1.000x600x1.900	2	-

Avec portes coulissantes



MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
CSD-612	19092864	1.200x600x1.900	-
CSD-614	19092865	1.400x600x1.900	-
CSD-616	19092866	1.600x600x1.900	-

Armoires produits d'entretien

- Spécialement conçue pour optimiser l'espace disponible dans les cuisines professionnelles.
- Entièrement en acier inoxydable.

- Trois (3) étagères intermédiaires en acier inoxydable, renforcées par un cadre en profilé. L'étagère centrale est fixe, les deux autres sont réglables en hauteur.

- Serrure à clé incluse.



MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	N° PORTES	€
CCHD-66	19092874	600x600x1.900	1	-
CCHD-610	19092875	1.000x600x1.900	2	-

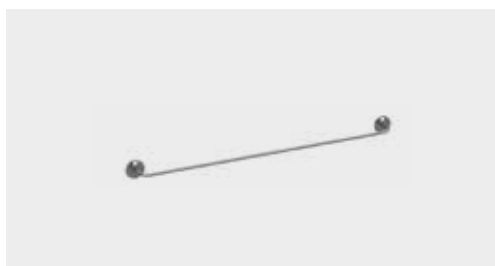


Toit penté

- Spécialement conçu pour éviter l'accumulation de poussière et de saleté sur la partie supérieure du meuble.

- Construction en acier inoxydable.
- Installation facile sur des armoires sur pieds.

DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	CODE	€
600x600x200	CSHDIP-66	19092867	-
1.000x600x200	CSHDIP-610	19092868	-
1.200x600x200	CSDIP-612	19092871	-
1.400x600x200	CSDIP-614	19092872	-
1.600x600x200	CSDIP-616	19092873	-



Barre porte-ustensiles

- Construction en tube Ø8 mm d'acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Plaques soudées avec trous pour

- fixation au mur (chevilles et vis incluses).

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
UH-6	19092861	600x40x40	-



Compositions meubles neutre-chaud

— Meubles avec étagères	477
— Meubles avec portes coulissantes.....	478
— Meubles avec portes battantes.....	479
— Meubles avec tiroirs	480
— Meubles avec portes coulissantes et tiroirs.....	480
— Meubles chaudes.....	483
— Meubles avec module glissières	484
— Meubles hauteur 600 mm.....	485
— Meubles d'angle.....	486
— Meubles collecte des déchets	486
— Meubles avec plonge	487
— Plans de travail.....	489
— Meubles de tri sélectif.....	491
— Accessoires.....	492
— Options	493

Meubles avec étagères



Option personnalisation en longueur.



TMWS1-614



Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres et chauds à travers un dessus commun ou indépendant.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré monté.**

Gamme 600



DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET	€	CENTRALE	€	SANS DESSUS	€	SUR DEUX FACES	€	SUR DEUX FACES SANS DESSUS	€
	TMWS1-6		TMCS1-6		TMS1-6 SE		TMPS1-6		TMPS1-6 SE	
600x600x850	19094353	-	19094363	-	19094373	-	19094313	-	19094323	-
800x600x850	19094354	-	19094364	-	19094374	-	19094314	-	19094324	-
1.000x600x850	19094355	-	19094365	-	19094375	-	19094315	-	19094325	-
1.200x600x850	19094356	-	19094366	-	19094376	-	19094316	-	19094326	-
1.400x600x850	19094357	-	19094367	-	19094377	-	19094317	-	19094327	-
1.600x600x850	19094358	-	19094368	-	19094378	-	19094318	-	19094328	-
1.800x600x850	19094359	-	19094369	-	19094379	-	19094319	-	19094329	-
2.000x600x850	19094360	-	19094370	-	19094380	-	19094320	-	19094330	-
2.200x600x850	19094361	-	19094371	-	19094381	-	19094321	-	19094331	-
2.400x600x850	19094362	-	19094372	-	19094382	-	19094322	-	19094332	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET	€	CENTRALE	€	SANS DESSUS	€	SUR DEUX FACES	€	SUR DEUX FACES SANS DESSUS	€
	TMWS1-7		TMCS1-7		TMS1-7 SE		TMPS1-7		TMPS1-7 SE	
600x700x850	19094383	-	19094393	-	19094403	-	19094333	-	19094343	-
800x700x850	19094384	-	19094394	-	19094404	-	19094334	-	19094344	-
1.000x700x850	19094385	-	19094395	-	19094405	-	19094335	-	19094345	-
1.200x700x850	19094386	-	19094396	-	19094406	-	19094336	-	19094346	-
1.400x700x850	19094387	-	19094397	-	19094407	-	19094337	-	19094347	-
1.600x700x850	19094388	-	19094398	-	19094408	-	19094338	-	19094348	-
1.800x700x850	19094389	-	19094399	-	19094409	-	19094339	-	19094349	-
2.000x700x850	19094390	-	19094400	-	19094410	-	19094340	-	19094350	-
2.200x700x850	19094391	-	19094401	-	19094411	-	19094341	-	19094351	-
2.400x700x850	19094392	-	19094402	-	19094412	-	19094342	-	19094352	-

Meubles avec portes coulissantes



Option personnalisation en longueur.



TMWD-614



Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dossieret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres et chauds à travers un dessus commun ou indépendant.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm /+ 50 mm).
- **Livré monté.**
- **Option serrure de porte.**

Gamme 600



DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TMWD-6	€	CENTRALE TMCD-6	€	SANS DESSUS TMD-6 SE	€	POUR DESSUS AVEC BAC TMD-6 OB SE	€	SUR DEUX FACES TMDP-6	€	SUR DEUX FACES SANS DESSUS TMDP-6 SE	€
1.000x600x850	19094437	-	19094443	-	19094449	-	19094455	-	19094413	-	19094419	-
1.200x600x850	19094438	-	19094444	-	19094450	-	19094456	-	19094414	-	19094420	-
1.400x600x850	19094439	-	19094445	-	19094451	-	19094457	-	19094415	-	19094421	-
1.600x600x850	19094440	-	19094446	-	19094452	-	19094458	-	19094416	-	19094422	-
1.800x600x850	19094441	-	19094447	-	19094453	-	19094459	-	19094417	-	19094423	-
2.000x600x850	19094442	-	19094448	-	19094454	-	19094460	-	19094418	-	19094424	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TMWD-7	€	CENTRALE TMCD-7	€	SANS DESSUS TMD-7 SE	€	POUR DESSUS AVEC BAC TMD-7 OB SE	€	SUR DEUX FACES TMDP-7	€	SUR DEUX FACES SANS DESSUS TMDP-7 SE	€
1.000x700x850	19094461	-	19094467	-	19094473	-	19094479	-	19094425	-	19094431	-
1.200x700x850	19094462	-	19094468	-	19094474	-	19094480	-	19094426	-	19094432	-
1.400x700x850	19094463	-	19094469	-	19094475	-	19094481	-	19094427	-	19094433	-
1.600x700x850	19094464	-	19094470	-	19094476	-	19094482	-	19094428	-	19094434	-
1.800x700x850	19094465	-	19094471	-	19094477	-	19094483	-	19094429	-	19094435	-
2.000x700x850	19094466	-	19094472	-	19094478	-	19094484	-	19094430	-	19094436	-

Meubles avec portes battantes



TMWHD-68



Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres et chauds à travers un dessus commun ou indépendant.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré monté.**
- **Option serrure de porte.**



Gamme 600

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET	€	CENTRALE	€	SANS DESSUS	€	POUR DESSUS AVEC BAC	€	SUR DEUX FACES	€	SUR DEUX FACES SANS DESSUS	€
	TMWHD-6		TMCHD-6		TMHD-6 SE		TMHD-6 OB SE		TMCHDP-6		TMHDP-6 SE	
400x600x850	19094497	-	19094501	-	19094505	-	-	-	19094527	-	19094531	-
600x600x850	19094498	-	19094502	-	19094506	-	19094509	-	19094528	-	19094532	-
800x600x850	19094499	-	19094503	-	19094507	-	19094510	-	19094529	-	19094533	-
1.000x600x850	19094500	-	19094504	-	19094508	-	19094511	-	19094530	-	19094534	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET	€	CENTRAL	€	SANS DESSUS	€	POUR DESSUS AVEC BAC	€	SUR DEUX FACES	€	SUR DEUX FACES SANS DESSUS	€
	TMWHD-7		TMCHD-7		TMHD-7 SE		TMHD-7 OB SE		TMCHDP-7		TMHDP-7 SE	
400x700x850	19094512	-	19094516	-	19094520	-	-	-	19094535	-	19094539	-
600x700x850	19094513	-	19094517	-	19094521	-	19094524	-	19094536	-	19094540	-
800x700x850	19094514	-	19094518	-	19094522	-	19094525	-	19094537	-	19094541	-
1.000x700x850	19094515	-	19094519	-	19094523	-	19094526	-	19094538	-	19094542	-

Meubles avec tiroirs



TMWDR3-64



TMWDR1-66



TMWWH-66



Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres et chauds à travers un dessus commun ou indépendant.

- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré monté.**

Meuble avec 3 tiroirs

- Module trois (3) tiroirs.
- Tiroirs amovibles sur glissières télescopiques avec frein.
- Dimension utile du tiroir: 304 x 435 x 105 mm.



GAMME	DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	À DOSSERET	€
600	400x600x850	TMWDR3-64	19094485	-
700	400x700x850	TMWDR3-74	19094488	-

MODÈLE	CENTRALE	€
TMCDR3-64	19094486	-
TMCDR3-74	19094489	-

MODÈLE	SANS DESSUS	€
TMDR3-64 SE	19094487	-
TMDR3-74 SE	19094490	-

Meuble tiroir grand capacité

- Spécialement conçu pour être utilisé comme distributeur à pains, placer des sacs à déchets ou d'autres applications.



- Tiroirs amovibles sur glissières télescopiques avec frein.

GAMME	DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	À DOSSERET	€
600	600x600x850	TMWDR1-66	19094491	-
700	600x700x850	TMWDR1-76	19094494	-

MODÈLE	CENTRALE	€
TMCDR1-66	19094492	-
TMCDR1-76	19094495	-

MODÈLE	SANS DESSUS	€
TMDR1-66 SE	19094493	-
TMDR1-76 SE	19094496	-

Éléments avec trémie

- Spécialement conçus pour être utilisés comme distributeur de pain, pour y mettre des sacs poubelles ou pour d'autres utilisations.
- Ouverture avec couvercle rabattable.



GAMME	DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	À DOSSERET	€
600	600x600x850	TMWWH-66	19106416	-
700	600x700x850	TMWWH-76	19106417	-

MODÈLE	CENTRALE	€
TMCWH-66	19106418	-
TMCWH-76	19106420	-

MODÈLE	SANS DESSUS	€
TMWH-66 SE	19106421	-
TMWH-76 SE	19106422	-

Meubles avec portes coulissantes et tiroirs



TMWDDR3R-614



TMWDDR3L-614



Option personnalisation en longueur.



Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres et chauds à travers un dessus commun ou indépendant.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).

- Étagère intermédiaire lisse, en acier inoxydable, réglable en hauteur et renforcée par un cadre en profilé.
- Module trois (3) tiroirs inclus.
- Tiroirs amovibles sur glissières télescopiques avec frein.
- Dimension utile du tiroir: 304 x 435 x 105 mm.
- **Livré monté.**
- **Option serrure de porte.**

Tiroirs à droite



Gamme 600

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TMWDDR3R-6	€	CENTRALE TMCD3R-6	€	SANS DESSUS TMDDR3R-6 SE	€
1.400x600x850	19094579	-	19094585	-	19094591	-
1.600x600x850	19094580	-	19094586	-	19094592	-
1.800x600x850	19094581	-	19094587	-	19094593	-
2.000x600x850	19094582	-	19094588	-	19094594	-
2.200x600x850	19094583	-	19094589	-	19094595	-
2.400x600x850	19094584	-	19094590	-	19094596	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TMWDDR3R-7	€	CENTRALE TMCD3R-7	€	SANS DESSUS TMDDR3R-7 SE	€
1.400x700x850	19094597	-	19094603	-	19094609	-
1.600x700x850	19094598	-	19094604	-	19094610	-
1.800x700x850	19094599	-	19094605	-	19094611	-
2.000x700x850	19094600	-	19094606	-	19094612	-
2.200x700x850	19094601	-	19094607	-	19094613	-
2.400x700x850	19094602	-	19094608	-	19094614	-



Tiroirs à gauche

Gamme 600



DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET	€	CENTRALE	€	SANS DESSUS	€
	TMWDDR3L-6		TMCDJR3L-6		TMDDR3L-6 SE	
1.400x600x850	19094543	-	19094549	-	19094555	-
1.600x600x850	19094544	-	19094550	-	19094556	-
1.800x600x850	19094545	-	19094551	-	19094557	-
2.000x600x850	19094546	-	19094552	-	19094558	-
2.200x600x850	19094547	-	19094553	-	19094559	-
2.400x600x850	19094548	-	19094554	-	19094560	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET	€	CENTRALE	€	SANS DESSUS	€
	TMWDDR3L-7		TMCDJR3L-7		TMDDR3L-7 SE	
1.400x700x850	19094561	-	19094567	-	19094573	-
1.600x700x850	19094562	-	19094568	-	19094574	-
1.800x700x850	19094563	-	19094569	-	19094575	-
2.000x700x850	19094564	-	19094570	-	19094576	-
2.200x700x850	19094565	-	19094571	-	19094577	-
2.400x700x850	19094566	-	19094572	-	19094578	-

Meubles chaudes



TYPE F



TMWH-614



Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres à travers un dessus commun ou indépendant.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).

- Chauffage à air pulsé. Chauffage rapide grâce au système résistance-ventilateur qui produit une circulation efficace de l'air chaud à l'intérieur.
- Isolation par laine de roche.
- Contrôle et régulation de la température par thermostat électronique numérique indépendant.
- Température de fonctionnement: de +30 °C à +90 °C.
- **Livré monté.**
- **Option serrure de porte.**

Gamme 600



DIMENSIONS (mm)	Hz	TENSION	PUISSANCE (W)	À DOSSERET TMWH-6	€	CENTRALE TMCH-6	€	SANS DESSUS TMH-6 SE	€
1.200x600x850	50/60	230V 1N	1.565	19094681	-	19094645	-	19094649	-
1.400x600x850	50/60	230V 1N	1.565	19094682	-	19094646	-	19094650	-
1.600x600x850	50/60	230V 1N	2.600	19094683	-	19094647	-	19094651	-
1.800x600x850	50/60	230V 1N	2.600	19094684	-	19094648	-	19094652	-



DIMENSIONS (mm)	Hz	TENSION	PUISSANCE (W)	SANS DESSUS TMPH-6	€	SUR DEUX FACES SANS DESSUS TMPH-6 SE	€
1200x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094663	-	19094667	-
1400x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094664	-	19094668	-
1600x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094665	-	19094669	-
1800x600x850	50/60	230V 1N	3000	19094666	-	19094670	-

Gamme 700



DIMENSIONS (mm)	Hz	TENSION	PUISSANCE (W)	À DOSSERET	€	CENTRALE	€	SANS DESSUS	€
				TMWH-7		TMCH-7		TMH-7 SE	
1.200x700x850	50/60	230V 1N	1.565	19094685	-	19094653	-	19094658	-
1.400x700x850	50/60	230V 1N	1.565	19094686	-	19094654	-	19094659	-
1.600x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094687	-	19094655	-	19094660	-
1.800x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094688	-	19094656	-	19094661	-
2.000x700x850	50/60	230V 1N	3.000	19094689	-	19094657	-	19094662	-



DIMENSIONS (mm)	Hz	TENSION	PUISSANCE (W)	SUR DEUX FACES	€	SUR DEUX FACES SANS DESSUS	€
				TMPH-7		TMPH-7 SE	
1.200x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094671	-	19094676	-
1.400x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094672	-	19094677	-
1.600x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094673	-	19094678	-
1.800x700x850	50/60	230V 1N	3.000	19094674	-	19094679	-
2.000x700x850	50/60	230V 1N	3.000	19094675	-	19094680	-

Meubles avec module glissières



TMC-78 GN



Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres et chauds à travers un dessus commun ou indépendant.

- Conçu pour stocker des grilles ou des bacs.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré monté.**

Gamme 600

CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	À DOSSERET	€	MODÈLE	CENTRALE	€	MODÈLE	SANS DESSUS	€
1xGN 1/1	400x600x850	TMW-64 GN	19094627	-	TMC-64 GN	19094629	-	TM-64 GN SE	19094631	-
2xGN 1/1	800x600x850	TMW-68 GN	19094628	-	TMC-68 GN	19094630	-	TM-68 GN SE	19094632	-

Gamme 700

CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	À DOSSERET	€	MODÈLE	CENTRALE	€	MODÈLE	SANS DESSUS	€
1xGN 1/1	400x700x850	TMW-74 GN	19094633	-	TMC-74 GN	19094637	-	TM-74 GN SE	19094641	-
1x600x400	500x700x850	TMW-75 P	19094634	-	TMC-75 P	19094638	-	TM-75 P SE	19094642	-
2xGN 1/1	800x700x850	TMW-78 GN	19094635	-	TMC-78 GN	19094639	-	TM-78 GN SE	19094643	-
2x600x400	1.000x700x850	TMW-710 P	19094636	-	TMC-710 P	19094640	-	TM-710 P SE	19094644	-

Meubles hauteur 600 mm



TM6W-612



Option personnalisation
en longueur.



TM6WHD-68



Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres hauteur 600 mm à travers un dessus commun ou indépendant.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une

excellente stabilité.

- Conçu pour placer des appareils de cuisson et régler la hauteur du plan de travail à 850-900 mm. Avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).

- **Livré monté.**

- **Option serrure de porte. (Meuble avec portes battantes).**

Meubles avec dessous libre



DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TM6W-6 TM6W-7	€	CENTRALE TM6C-6 TM6C-7	€	SANS DESSUS TM6-6 SE TM6-7 SE	€
GAMME 600						
600x600x600	19094690	-	19094696	-	19094702	-
800x600x600	19094691	-	19094697	-	19094703	-
1.000x600x600	19094692	-	19094698	-	19094704	-
1.200x600x600	19094693	-	19094699	-	19094705	-
1.400x600x600	19094694	-	19094700	-	19094706	-
1.600x600x600	19094695	-	19094701	-	19094707	-
GAMME 700						
600x700x600	19094708	-	19094714	-	19094720	-
800x700x600	19094709	-	19094715	-	19094721	-
1.000x700x600	19094710	-	19094716	-	19094722	-
1.200x700x600	19094711	-	19094717	-	19094723	-
1.400x700x600	19094712	-	19094718	-	19094724	-
1.600x700x600	19094713	-	19094719	-	19094725	-

Meuble avec portes battantes



DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TM6WHD-6 TM6WHD-7	€	CENTRALE TM6CHD-6 TM6CHD-7	€	SANS DESSUS TM6HD-6 SE TM6HD-7 SE	€
GAMME 600						
400x600x600	19094726	-	19094730	-	19094734	-
600x600x600	19094727	-	19094731	-	19094735	-
800x600x600	19094728	-	19094732	-	19094736	-
1.000x600x600	19094729	-	19094733	-	19094737	-
GAMME 700						
400x700x600	19094738	-	19094742	-	19094746	-
600x700x600	19094739	-	19094743	-	19094747	-
800x700x600	19094740	-	19094744	-	19094748	-
1.000x700x600	19094741	-	19094745	-	19094749	-

Meubles d'angle



TM90W-6 R

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres et chauds à travers un dessus indépendant.
- Conçu pour joindre meubles neutres et chauds à un angle, tout en assurant une ligne homogène.



Voir les options

- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré monté.**
- **Option serrure de porte.**

Meubles d'angle avec dessous fermé

- Spécialement conçu avec un module de couplage pour une (1) porte battante pour faciliter la connexion à un autre dessus.

- Nécessite dessus avec débord de 500 mm sur le module de couplage.
- Coins droits.

Gamme 600

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	POSITION	€
TM90W-6 R	19094621	1.100x600x850	Droite	-
TM90W-6 L	19094622	1.100x600x850	Gauche	-

Gamme 700

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	POSITION	€
TM90W-7 R	19094623	1.200x700x850	Droite	-
TM90W-7 L	19094624	1.200x700x850	Gauche	-

Meubles d'angle avec porte

Gamme 600

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
TM90WD-6	19094625	1.000x1.000x600x850	-

Gamme 700

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
TM90WD-7	19094626	1.000x1.000x700x850	-

Meubles collecte des déchets



Voir les options

- Meubles d'angle avec porte
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres et chauds à travers un dessus commun ou indépendant.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).

- Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Espace libre pour placer des seaux à déchets d'un diamètre maximum de 360 mm (seau non inclus).

- **Livré monté.**



GAMME	DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	À DOSSERET	€	MODÈLE	CENTRALE	€	MODÈLE	SANS DESSUS	€
600	600x600x850	TMWD-R-66	19094615	-	TMCD-R-66	19094616	-	TMD-R-66 SE	19094617	-
700	600x700x850	TMWD-R-76	19094618	-	TMCD-R-76	19094619	-	TMD-R-76 SE	19094620	-

Meubles avec plonge



Voir les options

- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres à travers un dessus commun ou indépendant.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, avec rebord périphérique pour éviter les débordements.

- Bac embouti avec protection insonorisant.
- Vanne de vidange et tube surverse pour chaque bac.
- Dossieret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- **Livré monté.**
- **Option serrure de porte.**



Gamme 600

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)			DIMENSIONS BAC (mm)	MEUBLES AVEC PORTES	TYPE DE PORTE	€	MEUBLES AVEC PORTES ET ESPACE POUR LAVE-VAISSELLE	TYPE DE PORTE	€
					D			WD		
SKM-66	600x600		B1	500x400x250	19094750	Battante	-	-	-	-
SKM-610	1.000x600		B1 D1R	400x400x250	19094751	Coulissantes	-	-	-	-
			B1 D1L	400x400x250	19094752	Coulissantes	-	-	-	-
			B2	400x400x250	19094753	Coulissantes	-	-	-	-
SKM-612	1.200x600		B1 D1R	500x400x250	19094754	Coulissantes	-	19094766	Battante	-
			B1 D1L	500x400x250	19094755	Coulissantes	-	19094767	Battante	-
			B2	500x400x250	19094756	Coulissantes	-	-	-	-
SKM-614	1.400x600		B2 D1R	400x400x250	19094757	Coulissantes	-	-	-	-
			B2 D1L	400x400x250	19094758	Coulissantes	-	-	-	-
			B1 D1R	500x400x250	19094759	Coulissantes	-	19094768	Battante	-
			B1 D1L	500x400x250	19094760	Coulissantes	-	19094769	Battante	-
SKM-616	1.600x600		B2 D1R	500x400x250	19094761	Coulissantes	-	-	-	-
			B2 D1L	500x400x250	19094762	Coulissantes	-	-	-	-
SKM-618	1.800x600		B2 D1R	500x400x250	19094763	Coulissantes	-	19094770	Coulissantes	-
			B2 D1L	500x400x250	19094764	Coulissantes	-	19094771	Coulissantes	-
SKM-620	2.000x600		B2 D2RL	500x400x250	19094765	Coulissantes	-	-	-	-



Gamme 700

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC MEUBLES AVEC PORTES	TYPE DE PORTE	€	ES AVEC PORTES ET SPACE POUR VAISSELLE	TYPE DE PORTE	€
			D	WD				
SKM-77	700x700		B1	500x500x300 19094772	Battante	-	-	-
SKM-710	1.000x700		B1 D1R	400x500x300 19094773	Coulissantes	-	-	-
			B1 D1L	400x500x300 19094774	Coulissantes	-	-	-
			B2	400x500x300 19094775	Coulissantes	-	-	-
SKM-712	1.200x700		B1 D1R	500x500x300 19094776	Coulissantes	-	19094789	Battante
			B1 D1L	500x500x300 19094777	Coulissantes	-	19094790	Battante
			B2	500x500x300 19094778	Coulissantes	-	-	-
SKM-714	1.400x700		B1 D1R	600x500x300 19094779	Coulissantes	-	19094791	Battante
			B1 D1L	600x500x300 19094780	Coulissantes	-	19094792	Battante
			B2	600x500x300 19094781	Coulissantes	-	-	-
SKM-716	1.600x700		B2 D1R	500x500x300 19094782	Coulissantes	-	-	-
			B2 D1L	500x500x300 19094783	Coulissantes	-	-	-
SKM-718	1.800x700		B2 D1R	500x500x300 19094784	Coulissantes	-	19094793	Coulissantes
			B2 D1L	500x500x300 19094785	Coulissantes	-	19094794	Coulissantes
			B3	500x500x300 19094786	Coulissantes	-	-	-
SKM-720	2.000x700		B2 D1R	600x500x300 19094787	Coulissantes	-	-	-
			B2 D1L	600x500x300 19094788	Coulissantes	-	-	-

Plans de travail



Option personnalisation en longueur.

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant

arrondi entièrement soudé de 50 mm.

- Conçu pour être monté sur des compositions de meubles neutres et chauds sans dessus.



Voir les options

Dessus

Gamme 600



DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET MTTW-6	€	CENTRALE MTTC-6	€
600x600	19094903	-	19094880	-
700x600	19094904	-	19094881	-
800x600	19094905	-	19094882	-
900x600	19094906	-	19094883	-
1.000x600	19094907	-	19094884	-
1.100x600	19094908	-	19094885	-
1.200x600	19094909	-	19094886	-
1.300x600	19094910	-	19094887	-
1.400x600	19094911	-	19094888	-
1.500x600	19094912	-	19094889	-
1.600x600	19094913	-	19094890	-
1.700x600	19094914	-	19094891	-
1.800x600	19094915	-	19094892	-
1.900x600	19094916	-	19094893	-
2.000x600	19094917	-	19094894	-
2.100x600	19094918	-	19094895	-
2.200x600	19094919	-	19094896	-
2.300x600	19094920	-	19094897	-
2.400x600	19094921	-	19094898	-
2.500x600	19094922	-	19094899	-
2.600x600	19094923	-	19094900	-
2.700x600	19094924	-	19094901	-
2.800x600	19094925	-	19094902	-

Gamme 700



DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET MTTW-7	€	CENTRALE MTTC-7	€
600x700	19094949	-	19094926	-
700x700	19094950	-	19094927	-
800x700	19094951	-	19094928	-
900x700	19094952	-	19094929	-
1.000x700	19094953	-	19094930	-
1.100x700	19094954	-	19094931	-
1.200x700	19094955	-	19094932	-
1.300x700	19094956	-	19094933	-
1.400x700	19094957	-	19094934	-
1.500x700	19094958	-	19094935	-
1.600x700	19094959	-	19094936	-
1.700x700	19094960	-	19094937	-
1.800x700	19094961	-	19094938	-
1.900x700	19094962	-	19094939	-
2.000x700	19094963	-	19094940	-
2.100x700	19094964	-	19094941	-
2.200x700	19094965	-	19094942	-
2.300x700	19094966	-	19094943	-
2.400x700	19094967	-	19094944	-
2.500x700	19094968	-	19094945	-
2.600x700	19094969	-	19094946	-
2.700x700	19094970	-	19094947	-
2.800x700	19094971	-	19094948	-

Dessus lisse central double



Gamme 1200

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
MTTC-1214	19094795	1.400x1.200	-
MTTC-1216	19094796	1.600x1.200	-
MTTC-1218	19094797	1.800x1.200	-
MTTC-1220	19094798	2.000x1.200	-
MTTC-1222	19094799	2.200x1.200	-
MTTC-1224	19094800	2.400x1.200	-
MTTC-1226	19094801	2.600x1.200	-
MTTC-1228	19094802	2.800x1.200	-

Gamme 1300

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
MTTC-1314	19094803	1.400x1.300	-
MTTC-1316	19094804	1.600x1.300	-
MTTC-1318	19094805	1.800x1.300	-
MTTC-1320	19094806	2.000x1.300	-
MTTC-1322	19094807	2.200x1.300	-
MTTC-1324	19094808	2.400x1.300	-
MTTC-1326	19094809	2.600x1.300	-
MTTC-1328	19094810	2.800x1.300	-

Plans de travail avec bac

- Bac soudé de 500 x 400 x 250 mm.

Gamme 600



DIMENSIONS (mm)	BAC À DROITE MTTW-B1R-6	€	BAC À GAUCHE MTTW-B1L-6	€	BAC AU CENTRE MTTW-B1C-6	€
1.000x600	19094972	-	19094983	-	19094994	-
1.200x600	19094973	-	19094984	-	19094995	-
1.400x600	19094974	-	19094985	-	19094996	-
1.500x600	19094975	-	19094986	-	19094997	-
1.600x600	19094976	-	19094987	-	19094998	-
1.800x600	19094977	-	19094988	-	19094999	-
2.000x600	19094978	-	19094989	-	19095000	-
2.200x600	19094979	-	19094990	-	19095001	-
2.400x600	19094980	-	19094991	-	19095002	-
2.600x600	19094981	-	19094992	-	19095003	-
2.800x600	19094982	-	19094993	-	19095004	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	BAC À DROITE MTTW-B1R-7	€	BAC À GAUCHE MTTW-B1L-7	€	BAC AU CENTRE MTTW-B1C-7	€
1.000x700	19095005	-	19095016	-	19095027	-
1.200x700	19095006	-	19095017	-	19095028	-
1.400x700	19095007	-	19095018	-	19095029	-
1.500x700	19095008	-	19095019	-	19095030	-
1.600x700	19095009	-	19095020	-	19095031	-
1.800x700	19095010	-	19095021	-	19095032	-
2.000x700	19095011	-	19095022	-	19095033	-
2.200x700	19095012	-	19095023	-	19095034	-
2.400x700	19095013	-	19095024	-	19095035	-
2.600x700	19095014	-	19095025	-	19095036	-
2.800x700	19095015	-	19095026	-	19095037	-

Renforcée profilé table réfrigérée

- Fabriqué en acier inoxydable.

- A installer sur des tables réfrigérées sans dessus pour un alignement dans des compositions modulaires.

MODÈLE	CODE	APPLIQUE À	€
R-ACP	19095383	Tables réfrigérés GN ACP	-
R-CCP-G	19095384	Tables réfrigérés GN CCP	-
R-CCP-S	19095385	Tables réfrigérés Snack CCP	-

POUR TABLES RÉFRIGÉRÉS LONGUEUR (mm)	QUANTITÉ
<2.000	3
>=2.000	4

Meubles de tri sélectif



Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dossieret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble à structure fermée en acier inoxydable.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).

- Conçue pour la classification des déchets.
- Trou vide-déchets Ø195 mm.
- Colerette caoutchouc non inclus. Espace libre pour placer un seau à déchets (non inclus) d'un diamètre maximum de 360 mm.
- **Livré monté.**



À dossier

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TROUS	€
ADULTES				
TMW-R-612	19094813	1.200x600x850	2	-
TMW-R-618	19094814	1.800x600x850	3	-
ENFANTS  <i>kids</i>				
TMW-R-K-612	19094817	1.200x600x700	2	-
TMW-R-K-618	19094818	1.800x600x700	3	-

Centrale

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TROUS	€
ADULTES				
TMC-R-612	19094811	1.200x600x850	2	-
TMC-R-618	19094812	1.800x600x850	3	-
ENFANTS  <i>kids</i>				
TMC-R-K-612	19094815	1.200x600x700	2	-
TMC-R-K-618	19094816	1.800x600x700	3	-



Colerette caoutchouc

- Colerette caoutchouc Ø162 mm pour identification du conteneur à déchets.
- Facile à nettoyer et à désinfecter.

MODÈLE	CODE	COULEUR	€
R-Y232	19092787	Jaune	-
R-B232	19092788	Bleu	-
R-R232	19092789	Rouge	-
R-G232	19092790	Vert	-

Accessoires

Couvercle trou vide-déchets

- Spécialement conçu pour être placé sur le trou vide-déchets pour le recouvrir.



MODÈLE	CODE	€
RL-232	19092820	-

Kit roulettes

- Roulettes avec Ø125 mm.



MODÈLE	CODE	N° ROULETTES	LONGUEUR TABLE	€
CMK-4	19092830	4	<= 2.000 mm	-
CMK-5	19092831	5	Meubles d'angle avec dessous fermé	-
CMK-6	19092832	6	> 2.000 mm	-

Plinthes

- Construction en acier inoxydable et assemblage facile.

Pour meubles modulaires neutres et chauds



Option personnalisation en longueur.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
PF-4	19094819	400	-
PF-5	19094820	500	-
PF-6	19094821	600	-
PF-8	19094822	800	-
PF-10	19094823	1.000	-
PF-12	19094824	1.200	-
PF-14	19094825	1.400	-
PF-16	19094826	1.600	-
PF-18	19094827	1.800	-
PF-20	19094828	2.000	-
PF-22	19092779	2.200	-
PF-24	19095040	2.400	-
SF-6	19092843	côté 600 mm	-
SF-7	19092844	côté 700 mm	-
PF-90WD	19095380	Meubles d'angle avec dessous fermé	-
PF-90W	19095381	Éléments d'angle avec porte - plan de travail à droite ou à gauche	-

Pour tables de réfrigération Concept

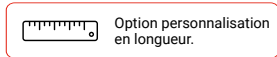
MODÈLE	CODE	APPLIQUE À	€
PF-CC-2G	19092833	Comptoirs réfrigérés Concept GN 2 portes	-
PF-CC-3G	19092834	Comptoirs réfrigérés Concept GN 3 portes	-
PF-CC-4G	19092835	Comptoirs réfrigérés Concept GN 4 portes	-
PF-CC-2G R	19092836	Comptoirs réfrigérés à distance Concept GN 2 portes	-
PF-CC-3G R	19092837	Comptoirs réfrigérés à distance Concept GN 3 portes	-
PF-CC-4G R	19092838	Comptoirs réfrigérés à distance Concept GN 4 portes	-
PF-CC-2S	19107247	Comptoirs réfrigérés Concept snack 2 portes	-
PF-CC-3S	19092839	Comptoirs réfrigérés Concept snack 3 portes	-
PF-CC-4S	19092840	Comptoirs réfrigérés Concept snack 4 portes	-
PF-CC-2S R	19092841	Comptoirs réfrigérés à distance Concept snack 2 portes	-
PF-CC-3S R	19092842	Comptoirs réfrigérés à distance Concept snack 3 portes	-
PF-CC-4S R	19107248	Comptoirs réfrigérés à distance Concept snack 4 portes	-
SF-G	19107249	Plinthe latérale pour comptoirs réfrigérés Concept GN	-
SF-S	19107251	Plinthe latérale pour comptoirs réfrigérés Concept Snack	-

Pour tables de réfrigération Advance

MODÈLE	CODE	APPLIQUE À	€
PF-AC-2G	19095562	Tables réfrigérés Advance GN 2 portes	-
PF-AC-3G	19095563	Tables réfrigérés Advance GN 3 portes	-
PF-AC-4G	19095564	Tables réfrigérés Advance GN 4 portes	-
SF-A	19107252	Plinthe latérale pour comptoirs réfrigérés Advance GN	-

Options

Option personnalisation en longueur.



Option personnalisation en longueur.

Indiquez le code et le prix du modèle immédiatement supérieur et la longueur souhaitée.

Option dessus d'épaisseur 1.5 mm.

ABRÉVIATION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
1,5	0204-0001	Jusqu'à 1.200 mm	-
1,5	0204-0002	Jusqu'à 2.000 mm	-
1,5	0204-0003	Jusqu'à 2.800 mm	-

Option renforcée par un cadre en profilé en acier inoxydable.

DIMENSIONS (mm)	ABRÉVIATION	DESSUS	€	ABRÉVIATION	UNE (1) ÉTAGÈRE	€	ABRÉVIATION	DESSUS ET UN (1) ÉTAGÈRE	€	ABRÉVIATION	DESSUS ET DEUX (2) ÉTAGÈRES	€
Jusqu'à 1.200 mm	ST	0205-0001	-	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-	ST2S	0205-0016	-
Jusqu'à 1.600 mm	ST	0205-0002	-	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-	ST2S	0205-0017	-
Jusqu'à 2.000 mm	ST	0205-0003	-	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-	ST2S	0205-0018	-
Jusqu'à 2.400 mm	ST	0205-0004	-	SS	0205-0009	-	STS	0205-0014	-	ST2S	0205-0019	-

Option serrure de porte.

ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
CR	0206-0001	Une (1) serrure	-
CR	0206-0002	Deux (2) serrures	-
CR	0206-0004	Quatre (4) serrures	-

Option dossieret latéral plié et soudé au dessus.

ABRÉVIATION	CODE	CÔTÉ	€
SPR	0207-0001	Droite	-
SPL	0207-0002	Gauche	-
SPRL	0207-0003 *	Droite + Gauche	-

* Longueur maximale jusqu'à 2.600 mm.

Option trou de robinetterie Ø 33 mm.

ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
33R1	0208-0001	Un (1) trou à droite	-
33L1	0208-0002	Un (1) trou à gauche	-
33C1	0208-0003	Un (1) trou au centre	-
33B1	0208-0004	Un (1) trou entre deux (2) bacs	-
33R2	0208-0005	Deux (2) trous à droite	-
33L2	0208-0006	Deux (2) trous à gauche	-

ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
33C2	0208-0007	Deux (2) trous au centre	-
33B2	0208-0008	Deux (2) trous entre trois (3) bacs	-
33R3	0208-0009	Trois (3) trous à droite	-
33L3	0208-0010	Trois (3) trous à gauche	-
33C3	0208-0011	Trois (3) trous au centre	-

Option un (1) trou vide-déchets avec collerette caoutchouc noir sur le dessus.

ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
RC	0209-0003	Un (1) trou avec collerette à droite	-
R	0209-0006	Un (1) trou personnalisé	-

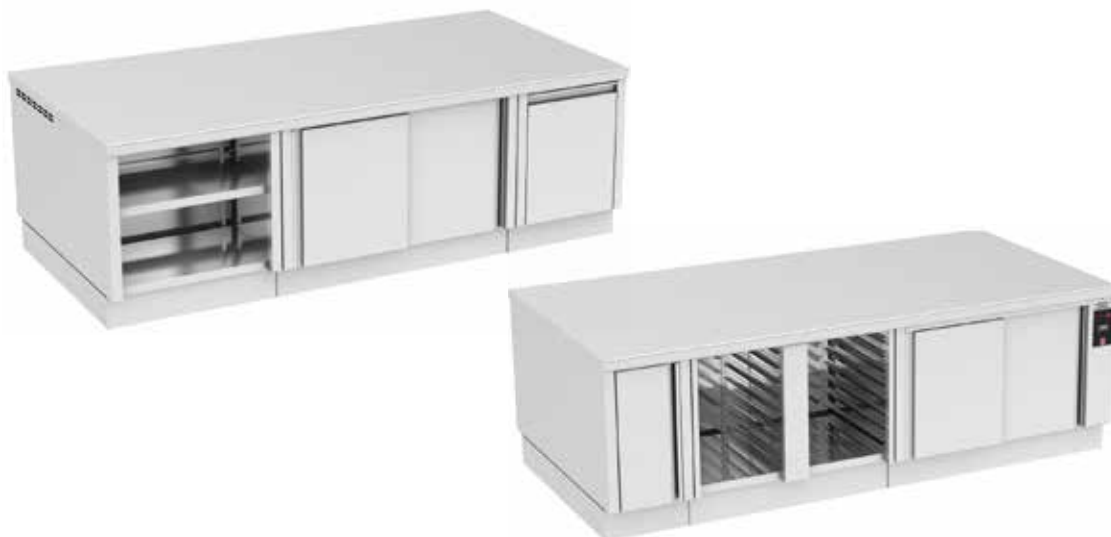
Exemples de compositions

Composition d'angle à dossier en intégrant une table réfrigérée:



N°	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	QUANTITÉ
1	MTTW-726	19094969	Dessus lisse à dossier	2.600x700	1
2	TMDR3-74 SE	19094490	Meuble avec 3 tiroirs sans dessus	400x700x850	1
3	TMHD-76 SE	19094521	Meubles avec portes battantes sans dessus	600x700x850	1
4	TM-74 GN SE	19094641	Meuble avec module glissières 1xGN1/1 sans dessus	400x700x850	1
5	TMS1-712 SE	19094406	Meuble avec étagères sans dessus	1.200x700x850	1
6	TM90WD-7	19094626	Meuble d'angle avec porte	1.000x1.000x700x850	1
7	MTTW-B1R-724	19095013	Plans de travail avec bac à droite	2.400x700	1
		-	L= 2.342 mm		
	33C1	0208-0003	Un (1) trou de robinetterie Ø 33 mm au centre.		
8	CCP-2G NT	19089829	Table réfrigérée Concept GN avec 2 portes sans dessus	1.342x700x850	1
9	R-CCP-G	19095384	Table réfrigérée Concept GN avec 2 portes sans dessus	-	3
10	TMHD-710 OB SE	19094526	Meubles avec portes battantes pour dessus avec bac	1.000x700x850	1

Composition central double en intégrant un meuble chaud:

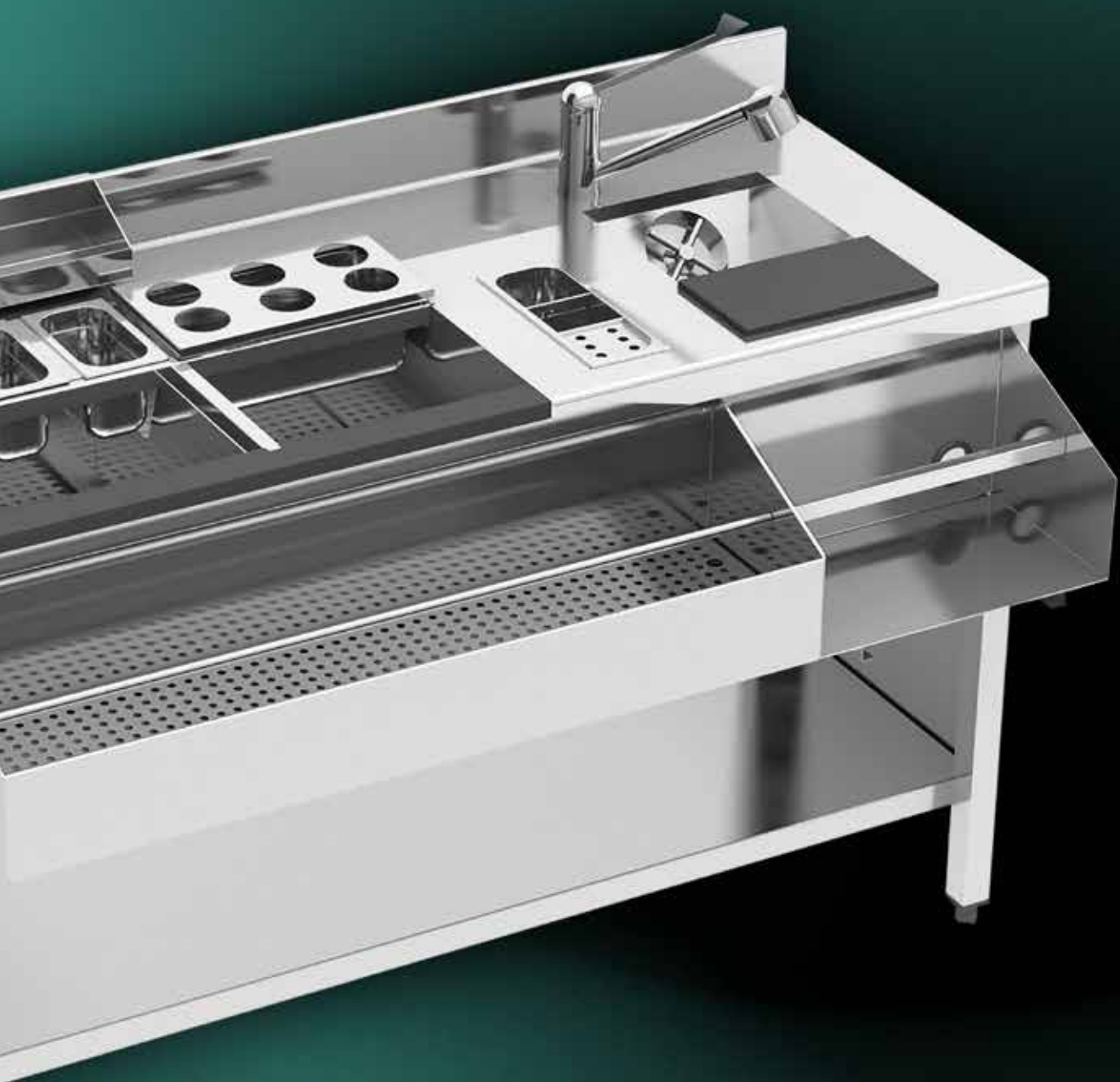


N°	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	QUANTITÉ
1	MTTC-1326	19094809	Dessus lisse central double	2.600x1.300	1
2	TMS1-68 SE	19094374	Meuble avec étagères sans dessus	800x600x850	1
3	TMD-612 SE	19094450	Meubles avec portes coulissantes sans dessus	1.200x600x850	1
4	TMDR1-66 SE	19094493	Meuble tiroir grand capacité sans dessus	600x600x850	1
5	TMHD-74 SE	19094520	Meubles avec portes battantes sans dessus	400x700x850	1
6	TM-710 P SE	19094644	Meubles avec portes battantes sans dessus	1.000x700x850	1
7	TMH-712 SE	19094658	Meuble chaude sans dessus	1.200x700x850	1
8	PF-8	19094822	Plinthe	800	1
9	PF-12	19094824	Plinthe	1.200	2
10	PF-6	19094821	Plinthe	600	1
11	PF-4	19094819	Plinthe	400	1
12	PF-10	19094823	Plinthe	1.000	1
13	SF-6	19092843	Plinthe latéral	600	2
14	SF-7	19092844	Plinthe latéral	700	2

Composition d'angle à dossier en intégrant un meuble chaud:



N°	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	QUANTITÉ
1	MTTW-723	19094966	Dessus lisse à dossier	2.300x700x850	1
	R	0209-0006	Un (1) trou personnalisé		1
2	TMD-712 SE	19094474	Meubles avec portes coulissantes sans dessus	1.200x700x850	1
3	TMD-R-76 SE	19094620	Meubles collecte des déchets sans dessus	600x700x850	1
4	TM90W-7 R	19094623	Meubles d'angle avec dessous fermé dessus à droite	1.200x700x850	1
5	TMWH-720	19094689	Meuble chaude	2.000x700x850	1



Meubles pour bar

Meubles arrières bar pour café et meubles arrières bar	499
— Meubles arrières bar pour café	499
— Meubles arrières bar	499
Cocktail stations.....	500
— Accessoires.....	502
Options	502

Meubles arrières bar pour café



TFS1-615 WH



Voir les options

- Spécialement conçu pour placer une machine à café. Idéal pour les cafés, bars ou restaurants.
- A compléter avec des meubles arrières et tables réfrigérées, pour configurer une ligne de bar adaptée à chaque espace et besoin.
- Tiroirs amovibles sur glissières télescopiques avec frein.
- Trémie à déchets pour collecter le marc de café, avec un bouchon en caoutchouc qui absorbe le bruit lors de

l'utilisation.

- Arrière du meuble en acier inoxydable, partiellement ouverte pour l'installation de la machine à café.
- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Dossieret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- **Livré monté.**

DIMENSIONS (mm)	POSITION TRÉMIE	MODÈLE	PAS DE TROU DANS LE DESSUS	€	MODÈLE	AVEC TROU SUR LE DESSUS	€	MODÈLE	SANS DESSUS	€
1000x600x1050	Droite	TFS1-610 R	19094266	-	TFS1-610 R WH	19094267	-	TFS1-610 R SE	19094268	-
1000x600x1050	Gauche	TFS1-610 L	19094269	-	TFS1-610 L WH	19094270	-	TFS1-610 L SE	19094271	-
1500x600x1050	Centre	TFS1-615	19094272	-	TFS1-615 WH	19094273	-	TFS1-615 SE	19094274	-
2000x600x1050	Centre	TFS1-620	19094275	-	TFS1-620 WH	19094276	-	TFS1-620 SE	19094277	-
2500x600x1050	Centre	TFS1-625	19094278	-	TFS1-625 WH	19094279	-	TFS1-625 SE	19094280	-

Meubles arrières bar



Option personnalisation en longueur.



TBBS1-315



Voir les options

- Spécialement conçu pour placer de petites machines, ustensiles de cuisine, accessoires de bar, etc. Idéal pour les cafés, bars ou restaurants.
- A compléter avec des meubles arrières pour café et tables réfrigérées, pour configurer une ligne de bar adaptée à chaque espace et besoin.

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Dossieret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- **Livré monté.**

Gamme 350

DIMENSIONS (mm)	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE				AVEC DEUX (2) ÉTAGÈRES			
	AVEC DESSUS	€	SANS DESSUS	€	AVEC DESSUS	€	SANS DESSUS	€
	TBBS1-3		TBBS1-3 SE		TBBS2-3		TBBS2-3 SE	
1.000x350x1.050	19094281	-	19094285	-	19094289	-	19094293	-
1.500x350x1.050	19094282	-	19094286	-	19094290	-	19094294	-
2.000x350x1.050	19094283	-	19094287	-	19094291	-	19094295	-
2.500x350x1.050	19094284	-	19094288	-	19094292	-	19094296	-

Gamme 600

DIMENSIONS (mm)	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE				AVEC DEUX (2) ÉTAGÈRES			
	AVEC DESSUS	€	SANS DESSUS	€	AVEC DESSUS	€	SANS DESSUS	€
	TBBS1-6		TBBS1-6 SE		TBBS2-6		TBBS2-6 SE	
1.000x600x1.050	19094297	-	19094301	-	19094305	-	19094309	-
1.500x600x1.050	19094298	-	19094302	-	19094306	-	19094310	-
2.000x600x1.050	19094299	-	19094303	-	19094307	-	19094311	-
2.500x600x1.050	19094300	-	19094304	-	19094308	-	19094312	-

Cocktail stations individuels



CKS1-12 BR1



Voir les options

Table avec cuve à glace

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Cuve avec isolation thermique et vanne de vidange intégrée.
- Dossieret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Modèle avec cadre renfort: Trois (3) traverses, deux (2) sur les côtés et une (1) à l'arrière, en renfort pour la partie inférieure du meuble. Possibilité de placer la traverse en position centrale.
- Modèle avec étagère: Étagère en acier inoxydable avec finition satinée, renforcée par un cadre en profilé. Assemblage réalisé en fixant quatre (4) vis.
- Hauteur de 900 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré monté.**

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TYPE	PORTE-BOUEILLES	SUPPORT POUR MIXEUR	€
CKLR-12 BR1	19094866	1.200x610x900	Cadre renfort	Simple	Non	-
CKS1-12 BR1	19094867	1.200x610x900	Avec étagère	Simple	Non	-



CKS1-S-12 BR2 BS

Table avec cuve à glace et plonge

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Cuve avec isolation thermique et vanne de vidange intégrée.
- Plonge 275x250x150 mm avec vanne de vidange intégrée.
- Robinet mélangeur avec levier inclus.
- Dossieret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Modèle avec cadre renfort: Trois (3) traverses, deux (2) sur les côtés et une (1) à l'arrière, en renfort pour la partie inférieure du meuble. Possibilité de placer la traverse en position centrale.
- Modèle avec étagère: Étagère en acier inoxydable avec finition satinée, renforcée par un cadre en profilé. Assemblage réalisé en fixant quatre (4) vis.
- Hauteur de 900 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré monté.**

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TYPE	PORTE-BOUEILLES	SUPPORT POUR MIXEUR	€
CKLR-S-12 BR1	19094869	1.200x610x900	Cadre renfort	Simple	Non	-
CKS1-S-12 BR1	19094870	1.200x610x900	Avec étagère	Simple	Non	-
CKLR-S-12 BR1 BS	19107493	1.200x720x900	Cadre renfort	Simple	Oui	-
CKS1-S-12 BR1 BS	19107490	1.200x720x900	Avec étagère	Simple	Oui	-
CKLR-S-12 BR2 BS	19094872	1.200x720x900	Cadre renfort	Double	Oui	-
CKS1-S-12 BR2 BS	19094871	1.200x720x900	Avec étagère	Double	Oui	-
CKLR-S-15 BR1 BS	19107495	1.500x720x900	Cadre renfort	Simple	Oui	-
CKS1-S-15 BR1 BS	19107494	1.500x720x900	Avec étagère	Simple	Oui	-
CKLR-S-15 BR2 BS	19094874	1.500x720x900	Cadre renfort	Double	Oui	-
CKS1-S-15 BR2 BS	19094873	1.500x720x900	Avec étagère	Double	Oui	-



CKM-S-DW-15 BR2 BS

Meuble avec cuve à glace et plonge

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Cuve avec isolation thermique et vanne de vidange intégrée.
- Plonge 275x250x150 mm avec vanne de vidange intégrée.
- Robinet mélangeur avec levier inclus.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble à structure fermée en acier inoxydable.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 900 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- **Livré monté.**

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	PORTE-BOUTEILLES	SUPPORT POUR MIXEUR	RINCE CUILLÈRES	€
CKM-S-DW-15 BR2 BS	19094878	1.500x720x900	Double	Oui	Oui	-

Meuble avec cuve à glace, plonge et réserve réfrigérée



CKRF-S-DW-15 BR2 BS

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Cuve avec isolation thermique et vanne de vidange intégrée.
- Plonge 275x250x150 mm avec vanne de vidange intégrée.
- Robinet mélangeur avec levier inclus.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Réserve réfrigérée avec tiroirs en bas, conçue pour stocker des bouteilles.
- Tiroirs réfrigérés, en acier inoxydable, amovibles sur glissières télescopiques et avec système de fermeture automatique.
- Système modulaire de tiges qui permet une organisation optimale des bouteilles dans les tiroirs.
- Isolation de mousse de polyuréthane sans CFC avec densité 40 kg/m³.
- Joint magnétique, facilement remplaçable, pour atteindre une hygiène maximale et maintenir les propriétés d'isolation.
- Condenseur qui permet une extraction plus rapide et des opérations de maintenance plus précises.
- Système d'évaporation de l'eau de dégivrage avec bac d'évaporation.
- Grilles de ventilation en acier inoxydable côté client.
- Tous les composants électroniques dans un point facile d'accès.
- Évaporateur à air-forcé.
- Contrôle et régulation de la température par un thermostat électronique numérique indépendant.
- Température de fonctionnement (en classe climatique IV): de +0 °C à +4 °C.
- **Livré monté.**

MODÈLE	GAZ RÉFRI-GÉRANT	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	PORTE-BOUTEILLES	SUPPORT POUR MIXEUR	RINCE CUILLÈRES	PUISSANCE (W)	€
CKRF-S-15 BR2 BS	R290	50/60	19094877	1.500x720x900	Double	Oui	Non	255	-
CKRF-S-DW-15 BR2 BS	R290	50/60	19094879	1.500x720x900	Double	Oui	Oui	255	-

Accessoires



Étagère pour jiggers

- Spécialement conçu pour stocker les jiggers. L'étagère peut être accrochée au dossier ou au bac de la cocktail station.

MODÈLE	CODE	€
SS-3	19092975	-



Support pour bouteilles

- Spécialement conçu pour stocker des bouteilles à l'intérieur d'un bac GN 1/3 (non inclus).

MODÈLE	CODE	€
SB-13	19092976	-



Options



Option personnalisation en longueur.

Option personnalisation en longueur.

Indiquez le code et le prix du modèle immédiatement supérieur et la longueur souhaitée.

Option dessus d'épaisseur 1.5 mm.

ABRÉVIATION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
1,5	0204-0001	Jusqu'à 1.200 mm	-
1,5	0204-0002	Jusqu'à 2.000 mm	-
1,5	0204-0003	Jusqu'à 2.800 mm	-

Remarque : s'applique aux meubles arrières bar.

Option renforcée par un cadre en profilé en acier inoxydable.

ABRÉVIATION	CODE	CÔTÉ	€
SPR	0207-0001	Droite	-
SPL	0207-0002	Gauche	-
SPRL	0207-0003	Droite + Gauche	-

Remarque : s'applique aux meubles arrières bar.

Option dossier latéral plié et soudé au dessus.

DIMENSIONS (mm)	ABRÉVIATION UNE (1) ÉTAGÈRE	CODE	€	ABRÉVIATION DESSUS ET UNE (1) ÉTAGÈRE	CODE	€
Jusqu'à 1.200 mm	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-
Jusqu'à 1.600 mm	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-
Jusqu'à 2.000 mm	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-
Jusqu'à 2.800 mm	SS	0205-0010	-	STS	0205-0015	-



Rayonnage

Étagères muraux.....	505
Étagères à crémaillères	508
Étagères en polypropylène	509

Étagères muraux



Étagères lisses soudées

- Fabriqué en acier inoxydable entièrement soudé.
- Supports muraux avec perceuses (vis et chevilles incluses).



Option personnalisation en longueur.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SW-26	19094831	600x250x150	-
SW-28	19094832	800x250x150	-
SW-210	19094833	1.000x250x150	-
SW-212	19094834	1.200x250x150	-
SW-214	19094835	1.400x250x150	-
SW-215	19094836	1.500x250x150	-
SW-216	19094837	1.600x250x150	-
SW-218	19094838	1.800x250x150	-
SW-220	19094839	2.000x250x150	-
SW-46	19094840	600x400x250	-
SW-48	19094841	800x400x250	-
SW-410	19094842	1.000x400x250	-
SW-412	19094843	1.200x400x250	-
SW-414	19094844	1.400x400x250	-
SW-415	19094845	1.500x400x250	-
SW-416	19094846	1.600x400x250	-
SW-418	19094847	1.800x400x250	-
SW-420	19094848	2.000x400x250	-



Étagères lisses avec supports

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Supports muraux avec perceuses (vis et chevilles incluses).
- Montage simple et rapide.



Option personnalisation en longueur.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SWD-36	19094857	600x300x200	-
SWD-38	19094858	800x300x200	-
SWD-310	19094859	1.000x300x200	-
SWD-312	19094860	1.200x300x200	-
SWD-314	19094861	1.400x300x200	-
SWD-315	19094862	1.500x300x200	-
SWD-316	19094863	1.600x300x200	-
SWD-318	19094864	1.800x300x200	-
SWD-320	19094865	2.000x300x200	-

Étagères égouttoir à vaisselle



- Fabriqué en acier inoxydable entièrement soudé.
- Grilles en acier inoxydable amovibles pour un nettoyage facile.
- Supports muraux avec perceuses (vis et chevilles incluses).
- Pour assiettes avec un diamètre maximum de 250 mm.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SD-37	19092876	780x300x200	-
SD-314	19092877	1.535x300x200	-

Étagères pour hottes



- Fabriqué en acier inoxydable entièrement soudé.
- Grilles GN 1/1 en acier inoxydable amovibles pour un nettoyage facile.
- Supports muraux avec perceuses (vis et chevilles incluses).

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SH-45	19092878	595x390x200	-
SH-411	19092879	1.125x390x200	-
SH-416	19092880	1.655x390x200	-
SH-421	19092881	2.185x390x200	-

Étagères pour micro-ondes



- Spécialement conçu pour placer un four à micro-ondes ou d'autres petits appareils électroménagers.
- Fabriqué en acier inoxydable.
- Supports muraux avec perceuses (vis et chevilles incluses).
- Trou passe-câbles Ø60 mm.
- Montage simple et rapide.
- Livré démonté.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SMW-46	19092882	600x400x230	-
SMW-57	19092883	700x550x280	-
SMW-48	19092884	800x400x230	-

Étagères en tubes



Option personnalisation en longueur.



- Fabriqué en acier inoxydable entièrement soudé.
- Supports muraux avec perceuses (vis et chevilles incluses).
- Les modèles de 1800 et 2000 mm de long ont un support central soudé.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SP-46	19094849	600x400x250	-
SP-48	19094850	800x400x250	-
SP-410	19094851	1.000x400x250	-
SP-412	19094852	1.200x400x250	-
SP-414	19094853	1.400x400x250	-
SP-416	19094854	1.600x400x250	-
SP-418	19094855	1.800x400x250	-
SP-420	19094856	2.000x400x250	-

Étagères inclinées pour paniers lave-vaisselles



- Fabriqué en acier inoxydable entièrement soudé.
- Supports muraux avec perceuses (vis et chevilles incluses).
- Vidange Ø16 mm.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SWW-511	19092901	1.100x505x231	-
SWW-516	19092902	1.600x505x231	-

Étagères murales à crémaillères

- Fabriqué en acier inoxydable.



Crémaillère vertical

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€/UNIT
SAS-6	19092885	600	-
SAS-10	19092886	1.000	-
SAS-15	19092887	1.500	-

Étagère droite

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SPF-210	19092888	1.000x250	-
SPF-212	19092889	1.200x250	-
SPF-214	19092890	1.400x250	-
SPF-216	19092891	1.600x250	-
SPF-410	19092892	1.000x400	-
SPF-412	19092893	1.200x400	-
SPF-414	19092894	1.400x400	-
SPF-416	19092895	1.600x400	-

Étagère incliné

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	NOMBRE DE BACS	DIMENSIONS BACS	€
SI-210	19092896	1.000x250	4	GN 1/6	-
SI-410	19092897	1.000x400	4	GN 1/3	-



Barre de suspension

- Fabriqué en acier inoxydable entièrement soudé.
- Tube Ø30 mm.

- Plaques soudées avec perceuses (vis et chevilles incluses).

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
UH-10	19092898	1.000x150	-
UH-15	19092899	1.500x150	-
UH-20	19092900	2.000x150	-

Étagères à crémaillères



À crémaillères

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Hauteur des étagères réglable tous les 150 mm.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€/ ENSEMBLE 4 PIEDS
SF-17	19092935	1.700	-
SF-20	19092936	2.000	-



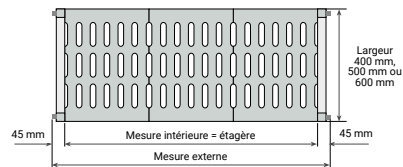
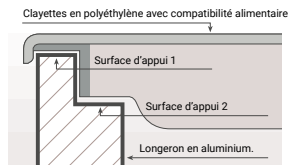
Étagères lisses en acier inoxydable

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Fixation des étagères aux pieds à glissière à l'aide du matériel inclus.

1 mm D'ÉPAISSEUR							1.5 mm D'ÉPAISSEUR					
DIMENSIONS (mm)	SANS RENFORCEMENT	CHARGE MAXIMALE (KG)/ ÉTAGÈRE	€	RENFORCÉE PAR UN CADRE EN PROFILÉ	CHARGE MAXIMALE (KG)/ ÉTAGÈRE	€	SANS RENFORCEMENT	CHARGE MAXIMALE (KG)/ ÉTAGÈRE	€	RENFORCÉE PAR UN CADRE EN PROFILÉ	CHARGE MAXIMALE (KG)/ ÉTAGÈRE	€
	SS10			SS10R			SS15			SS15R		
800x400	19092903	210	-	19092911	260	-	19092919	280	-	19092927	330	-
1.000x400	19092904	160	-	19092912	210	-	19092920	230	-	19092928	280	-
1.200x400	19092905	110	-	19092913	160	-	19092921	130	-	19092929	180	-
1.400x400	19092906	85	-	19092914	135	-	19092922	105	-	19092930	155	-
800x500	19092907	205	-	19092915	255	-	19092923	280	-	19092931	330	-
1.000x500	19092908	155	-	19092916	205	-	19092924	230	-	19092932	280	-
1.200x500	19092909	105	-	19092917	155	-	19092925	130	-	19092933	180	-
1.400x500	19092910	80	-	19092918	130	-	19092926	105	-	19092934	155	-



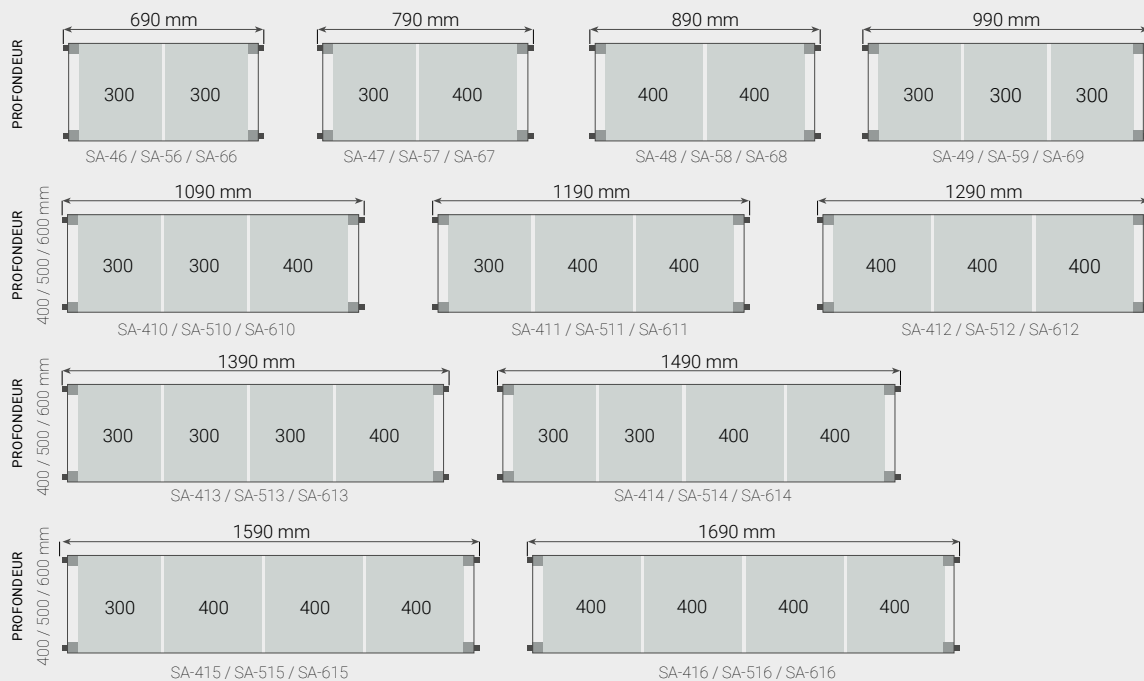
Étagères en polypropylène



- Rayonnage avec structure en aluminium anodisé et clayettes en polyéthylène avec compatibilité alimentaire, spécialement conçue pour être utilisée dans les chambres froides.
- Les étagères en polyéthylène sont soutenues sur l'échelle en aluminium par deux bords, pour un placement parfait et une plus grande solidité.

- Options de largeur dans les plaques de rayonnage : 400, 500 et 600 mm.
- La hauteur standard des échelles est de 1750 mm. Des hauteurs de 2 000 et 1 300 mm sont également disponibles pour les applications non standard.

Dimensions extérieures des rayonnages indépendants comprenant une échelle à chaque côté des étagères.



Les 11 longueurs différentes des clayettes d'étagères permettent, en plus du montage indépendant avec 2 échelles, de multiples combinaisons en plaçant des clayettes d'étagères de part et d'autre des échelles. Voir tableaux des ensembles.



Etagères à clayettes en aluminium et polypropylène

- Étagère en aluminium et polyéthylène avec compatibilité alimentaire spécialement conçue pour être utilisée dans les chambres froides, conformément aux exigences sanitaires.
- Soutenu sur l'échelle en aluminium par deux bords, pour un placement parfait et une plus grande solidité.
- Facilement amovible. Peut être lavé dans un lave-vaisselle conventionnel.
- Clayettes et longerons inclus.

Largeur 400 mm

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SA-46	19091192	600x400	-
SA-47	19091196	700x400	-
SA-48	19091197	800x400	-
SA-49	19091198	900x400	-
SA-410	19091199	1.000x400	-
SA-411	19091350	1.100x400	-
SA-412	19091351	1.200x400	-
SA-413	19091352	1.300x400	-
SA-414	19091353	1.400x400	-
SA-415	19091354	1.500x400	-
SA-416	19091355	1.600x400	-

Largeur 500 mm

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SA-56	19091356	600x500	-
SA-57	19091358	700x500	-
SA-58	19091359	800x500	-
SA-59	19091360	900x500	-
SA-510	19091361	1.000x500	-
SA-511	19091362	1.100x500	-
SA-512	19091363	1.200x500	-
SA-513	19091365	1.300x500	-
SA-514	19091366	1.400x500	-
SA-515	19091367	1.500x500	-
SA-516	19091368	1.600x500	-

Largeur 600 mm

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SA-66	19106115	600x600	-
SA-67	19106116	700x600	-
SA-68	19106117	800x600	-
SA-69	19106118	900x600	-
SA-610	19106119	1.000x600	-
SA-611	19106160	1.100x600	-
SA-612	19106161	1.200x600	-
SA-613	19106162	1.300x600	-
SA-614	19106163	1.400x600	-
SA-615	19106164	1.500x600	-
SA-616	19106165	1.600x600	-

Échelles en aluminium

- Fabriquée en aluminium anodisé.
- Trous tous les 150 mm, pour modifier la taille des modèles standards ou augmenter le nombre d'étagères au moyen de goujons (4 par étagère).
- Pieds réglables en hauteur pour surmonter les irrégularités du sol.
- Goujons inclus.



MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	NIVEAUX	€
LARGEUR 400 mm				
AF17-43	19091369	1.750x400	3	-
AF17-44	19091370	1.750x400	4	-
AF17-45	19091371	1.750x400	5	-
AF20-45	19091372	2.000x400	5	-
AF20-46	19091373	2.000x400	6	-
LARGEUR 500 mm				
AF17-53	19091374	1.750x500	3	-
AF17-54	19091375	1.750x500	4	-
AF17-55	19091376	1.750x500	5	-
AF20-55	19091377	2.000x500	5	-
AF20-56	19091378	2.000x500	6	-
LARGEUR 600 mm				
AF17-63	19106166	1.750x600	3	-
AF17-64	19106167	1.750x600	4	-
AF17-65	19106168	1.750x600	5	-
AF20-65	19106169	2.000x600	5	-
AF20-66	19106170	2.000x600	6	-

Échelles sur roues

- Deux (2) roulettes Ø125 mm en polyamide inoxydable, une (1) avec frein. Pour construire un rayonnage mobile, outre les étagères, sont nécessaires deux (2) échelles sur roues.
- Échelles incluses uniquement. Les étagères doivent être commandées séparément.



MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	NIVEAUX	€
LARGEUR 400 mm				
KMA17-44	19091380	1.750x400	4	-
KMA17-45	19091381	1.750x400	5	-
LARGEUR 500 mm				
KMA17-54	19091382	1.750x500	4	-
KMA17-55	19091383	1.750x500	5	-
LARGEUR 600 mm				
KMA17-64	19106171	1.750x600	4	-
KMA17-65	19106172	1.750x600	5	-



Etagères basses 1 niveau

- Spécialement conçue pour stocker des boîtes dans des chambres froides.

- Structure robuste en acier inoxydable.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
KSA2-1-510	19091391	1.085x500x250	-
KSA2-1-512	19091392	1.285x500x250	-
KSA2-1-516	19091393	1.685x500x250	-



Clayettes

- Clayette en polyéthylène avec compatibilité alimentaire pour étagères.

- Les étagères complètes comprennent déjà des

clayettes. Peut être fourni comme accessoire.

- Facile à installer. Peut être lavé dans un lave-vaisselle conventionnel.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SP-43	19091384	300x400	-
SP-44	19091385	400x400	-
SP-53	19091386	300x500	-
SP-54	19091388	400x500	-
SP-63	19106173	300x600	-
SP-64	19106174	400x600	-

Crochet d'angle

- Conçu pour faciliter l'assemblage de rayonnage en coin. Ils permettent également d'économiser les échelles et

d'optimiser l'espace disponible.

- Deux (2) crochets par tablette.

- Prix à l'unité.



MODÈLE	CODE	€
HK	19091389	-

Goujons

- Conçu pour augmenter le nombre d'étagères dans les configurations standard.

- Fourni en accessoire, car les échelles comportent déjà des

goujons pour chaque étagère. Quatre (4) goujons sont requis par étagère.

- Prix à l'unité.



MODÈLE	CODE	€
AS	19091390	-



Longerons

- Fourni comme accessoire, car ils sont inclus dans chaque étagère.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
CA-6	19091394	600	-
CA-7	19091395	700	-
CA-8	19091396	800	-
CA-9	19091397	900	-
CA-10	19091398	1.000	-
CA-11	19091399	1.100	-
CA-12	19091400	1.200	-
CA-13	19091401	1.300	-
CA-14	19091402	1.400	-
CA-15	19091403	1.500	-
CA-16	19091404	1.600	-

Calculer les ensembles de rayonnages

Comment calculer les ensembles de rayonnages

Pour plus de facilité d'utilisation, les rayonnages en aluminium et en polyéthylène peuvent être commandés par ensembles.

Ensuite, il est indiqué comment calculer l'ensemble souhaité :

Le rayonnage est-il linéaire ou en angle ?

- Les rayonnages linéaires ont des échelles à chaque extrémité.
- Les rayonnages en angle ont une échelle à une extrémité et à l'autre extrémité elles sont fournies avec deux crochets par étagère, pour s'appuyer sur les longerons d'une autre rayonnage.

Quelle sera la profondeur de le rayonnage ?

- Il existe deux mesures de profondeur : 400 ou 500 mm.

De combien de niveaux avez-vous besoin ?

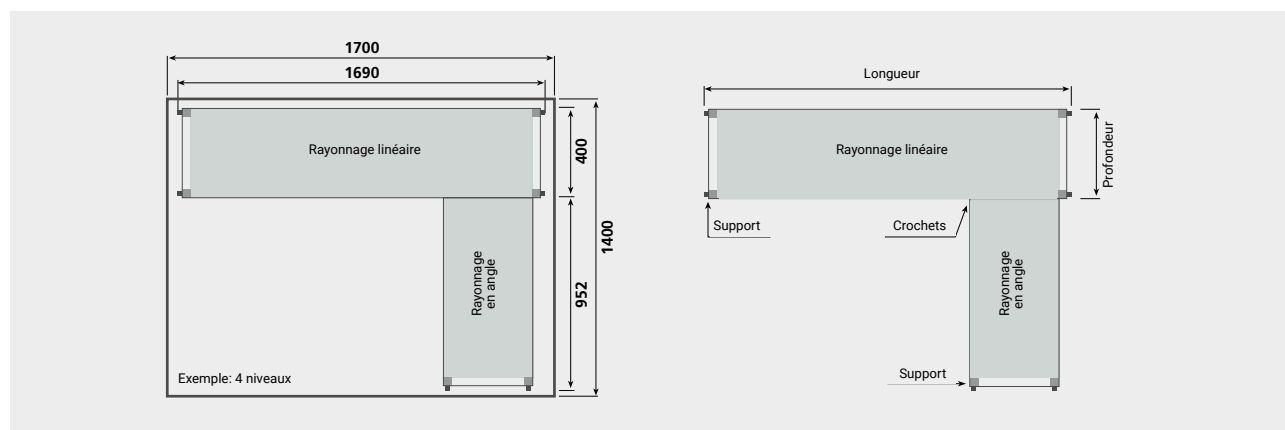
- Il existe des ensembles standards à 3, 4 ou 5 niveaux.
- Des niveaux supplémentaires peuvent être commandés.

Quelle sera la longueur de le rayonnage?

- Dans les tableaux des pages suivantes, vous devriez trouver le jeu correct pour les mesures de la pièce où le rayonnage doit être placé.
- Lors du calcul de la longueur des rayonnages en angle, n'oubliez pas de soustraire de la longueur totale la mesure de la profondeur du rayonnage sur lequel il reposera.

Dans l'exemple suivant, vous devriez demander:

- Set numéro 99 (linéaire, profondeur 400 mm, 4 niveaux, 1.690 mm de long).
- Set numéro 582 (angle, profondeur 400 mm, 4 niveaux, 952 mm de long).



- La hauteur standard des échelles est de 1.750 mm. Pour différentes hauteurs, voir la répartition de l'ensemble choisi et remplacer les échelles "AF17" par des échelles hauts "AF20" en ajustant le prix de l'ensemble en fonction des prix des éléments choisis.
- Des niveaux d'étagères supplémentaires peuvent être ajoutés, jusqu'à un total maximum de 11 niveaux sur des échelles standard, en commandant séparément les étagères, les goujons et les crochets d'angle requis.
- Les échelles standards type « AF17 » peuvent être remplacées par des échelles mobiles « KMA17 », prix toujours changeants.

Rayonnage linéaire 400 mm

LONGUEUR TOTALE DU RAYONNAGE (mm)	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€
1.390	17	-	96	-	175	-
1.490	18	-	97	-	176	-
1.590	19	-	98	-	177	-
1.690	20	-	99	-	178	-
1.726	21	-	100	-	179	-
1.826	22	-	101	-	180	-
1.926	23	-	102	-	181	-

Rayonnage en angle 400 mm

LONGUEUR TOTALE DU RAYONNAGE (mm)	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€
652	500	-	579	-	658	-
752	501	-	580	-	659	-
852	502	-	581	-	660	-
952	503	-	582	-	661	-
1.052	504	-	583	-	662	-
1.152	505	-	584	-	663	-
1.252	506	-	585	-	664	-



Rayonnage linéaire 400 mm

LONGUEUR TOTALE DU RAYONNAGE (mm)	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€
690	10	-	89	-	168	-
790	11	-	90	-	169	-
890	12	-	91	-	170	-
990	13	-	92	-	171	-
1.090	14	-	93	-	172	-
1.190	15	-	94	-	173	-
1.290	16	-	95	-	174	-
1.390	17	-	96	-	175	-
1.490	18	-	97	-	176	-
1.590	19	-	98	-	177	-
1.690	20	-	99	-	178	-
1.726	21	-	100	-	179	-
1.826	22	-	101	-	180	-
1.926	23	-	102	-	181	-
2.026	24	-	103	-	182	-
2.126	25	-	104	-	183	-
2.226	26	-	105	-	184	-
2.326	27	-	106	-	185	-
2.426	28	-	107	-	186	-
2.526	29	-	108	-	187	-
2.626	30	-	109	-	188	-
2.726	31	-	110	-	189	-
2.826	32	-	111	-	190	-
2.926	33	-	112	-	191	-
3.026	34	-	113	-	192	-
3.126	35	-	114	-	193	-
3.226	36	-	115	-	194	-
3.326	37	-	116	-	195	-
3.362	38	-	117	-	196	-
3.462	39	-	118	-	197	-
3.562	40	-	119	-	198	-
3.662	41	-	120	-	199	-
3.762	42	-	121	-	200	-
3.862	43	-	122	-	201	-
3.962	44	-	123	-	202	-
4.062	45	-	124	-	203	-
4.162	46	-	125	-	204	-
4.262	47	-	126	-	205	-
4.362	48	-	127	-	206	-
4.462	49	-	128	-	207	-
4.562	50	-	129	-	208	-
4.662	51	-	130	-	209	-
4.762	52	-	131	-	210	-
4.862	53	-	132	-	211	-
4.962	54	-	133	-	212	-
4.998	55	-	134	-	213	-
5.098	56	-	135	-	214	-
5.198	57	-	136	-	215	-
5.298	58	-	137	-	216	-
5.398	59	-	138	-	217	-
5.498	60	-	139	-	218	-
5.598	61	-	140	-	219	-
5.698	62	-	141	-	220	-
5.798	63	-	142	-	221	-



Rayonnage linéaire 500 mm

3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€
247	-	326	-	405	-
248	-	327	-	406	-
249	-	328	-	407	-
250	-	329	-	408	-
251	-	330	-	409	-
252	-	331	-	410	-
253	-	332	-	411	-
254	-	333	-	412	-
255	-	334	-	413	-
256	-	335	-	414	-
257	-	336	-	415	-
258	-	337	-	416	-
259	-	338	-	417	-
260	-	339	-	418	-
261	-	340	-	419	-
262	-	341	-	420	-
263	-	342	-	421	-
264	-	343	-	422	-
265	-	344	-	423	-
266	-	345	-	424	-
267	-	346	-	425	-
268	-	347	-	426	-
269	-	348	-	427	-
270	-	349	-	428	-
271	-	350	-	429	-
272	-	351	-	430	-
273	-	352	-	431	-
274	-	353	-	432	-
275	-	354	-	433	-
276	-	355	-	434	-
277	-	356	-	435	-
278	-	357	-	436	-
279	-	358	-	437	-
280	-	359	-	438	-
281	-	360	-	439	-
282	-	361	-	440	-
283	-	362	-	441	-
284	-	363	-	442	-
285	-	364	-	443	-
286	-	365	-	444	-
287	-	366	-	445	-
288	-	367	-	446	-
289	-	368	-	447	-
290	-	369	-	448	-
291	-	370	-	449	-
292	-	371	-	450	-
293	-	372	-	451	-
294	-	373	-	452	-
295	-	374	-	453	-
296	-	375	-	454	-
297	-	376	-	455	-
298	-	377	-	456	-
299	-	378	-	457	-
300	-	379	-	458	-



Rayonnage linéaire 600 mm

3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€
1.010	-	1.089	-	1.168	-
1.011	-	1.090	-	1.169	-
1.012	-	1.091	-	1.170	-
1.013	-	1.092	-	1.171	-
1.014	-	1.093	-	1.172	-
1.015	-	1.094	-	1.173	-
1.016	-	1.095	-	1.174	-
1.017	-	1.096	-	1.175	-
1.018	-	1.097	-	1.176	-
1.019	-	1.098	-	1.177	-
1.020	-	1.099	-	1.178	-
1.021	-	1.000	-	1.179	-
1.022	-	1.101	-	1.180	-
1.023	-	1.102	-	1.181	-
1.024	-	1.103	-	1.182	-
1.025	-	1.104	-	1.183	-
1.026	-	1.105	-	1.184	-
1.027	-	1.106	-	1.185	-
1.028	-	1.107	-	1.186	-
1.029	-	1.108	-	1.187	-
1.030	-	1.109	-	1.188	-
1.031	-	1.110	-	1.189	-
1.032	-	1.111	-	1.190	-
1.033	-	1.112	-	1.191	-
1.034	-	1.113	-	1.192	-
1.035	-	1.114	-	1.193	-
1.036	-	1.115	-	1.194	-
1.037	-	1.116	-	1.195	-
1.038	-	1.117	-	1.196	-
1.039	-	1.118	-	1.197	-
1.040	-	1.119	-	1.198	-
1.041	-	1.120	-	1.199	-
1.042	-	1.121	-	1.200	-
1.043	-	1.122	-	1.201	-
1.044	-	1.123	-	1.202	-
1.045	-	1.124	-	1.203	-
1.046	-	1.125	-	1.204	-
1.047	-	1.126	-	1.205	-
1.048	-	1.127	-	1.206	-
1.049	-	1.128	-	1.207	-
1.050	-	1.129	-	1.208	-
1.051	-	1.130	-	1.209	-
1.052	-	1.131	-	1.210	-
1.053	-	1.132	-	1.211	-
1.054	-	1.133	-	1.212	-
1.055	-	1.134	-	1.213	-
1.056	-	1.135	-	1.214	-
1.057	-	1.136	-	1.215	-
1.058	-	1.137	-	1.216	-
1.059	-	1.138	-	1.217	-
1.060	-	1.139	-	1.218	-
1.061	-	1.140	-	1.219	-
1.062	-	1.141	-	1.220	-
1.063	-	1.142	-	1.221	-



Rayonnage linéaire 400 mm

Rayonnage linéaire 500 mm

Rayonnage linéaire 600 mm

LONGUEUR TOTALE DU RAYONNAGE (mm)	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX		3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX		3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€
652	500	-	579	-	658	-	737	-	816	-	895	-	1.500	-	1.579	-	1.658	-
752	501	-	580	-	659	-	738	-	817	-	896	-	1.501	-	1.580	-	1.659	-
852	502	-	581	-	660	-	739	-	818	-	897	-	1.502	-	1.581	-	1.660	-
952	503	-	582	-	661	-	740	-	819	-	898	-	1.503	-	1.582	-	1.661	-
1.052	504	-	583	-	662	-	741	-	820	-	899	-	1.504	-	1.583	-	1.662	-
1.152	505	-	584	-	663	-	742	-	821	-	900	-	1.505	-	1.584	-	1.663	-
1.252	506	-	585	-	664	-	743	-	822	-	901	-	1.506	-	1.585	-	1.664	-
1.352	507	-	586	-	665	-	744	-	823	-	902	-	1.507	-	1.586	-	1.665	-
1.452	508	-	587	-	666	-	745	-	824	-	903	-	1.508	-	1.587	-	1.666	-
1.552	509	-	588	-	667	-	746	-	825	-	904	-	1.509	-	1.588	-	1.667	-
1.652	510	-	589	-	668	-	747	-	826	-	905	-	1.510	-	1.589	-	1.668	-
1.688	511	-	590	-	669	-	748	-	827	-	906	-	1.511	-	1.590	-	1.669	-
1.788	512	-	591	-	670	-	749	-	828	-	907	-	1.512	-	1.591	-	1.670	-
1.888	513	-	592	-	671	-	750	-	829	-	908	-	1.513	-	1.592	-	1.671	-
1.988	514	-	593	-	672	-	751	-	830	-	909	-	1.514	-	1.593	-	1.672	-
2.088	515	-	594	-	673	-	752	-	831	-	910	-	1.515	-	1.594	-	1.673	-
2.188	516	-	595	-	674	-	753	-	832	-	911	-	1.516	-	1.595	-	1.674	-
2.288	517	-	596	-	675	-	754	-	833	-	912	-	1.517	-	1.596	-	1.675	-
2.388	518	-	597	-	676	-	755	-	834	-	913	-	1.518	-	1.597	-	1.676	-
2.488	519	-	598	-	677	-	756	-	835	-	914	-	1.519	-	1.598	-	1.677	-
2.588	520	-	599	-	678	-	757	-	836	-	915	-	1.520	-	1.599	-	1.678	-
2.688	521	-	600	-	679	-	758	-	837	-	916	-	1.521	-	1.600	-	1.679	-
2.788	522	-	601	-	680	-	759	-	838	-	917	-	1.522	-	1.601	-	1.680	-
2.888	523	-	602	-	681	-	760	-	839	-	918	-	1.523	-	1.602	-	1.681	-
2.988	524	-	603	-	682	-	761	-	840	-	919	-	1.524	-	1.603	-	1.682	-
3.088	525	-	604	-	683	-	762	-	841	-	920	-	1.525	-	1.604	-	1.683	-
3.188	526	-	605	-	684	-	763	-	842	-	921	-	1.526	-	1.605	-	1.684	-
3.288	527	-	606	-	685	-	764	-	843	-	922	-	1.527	-	1.606	-	1.685	-
3.324	528	-	607	-	686	-	765	-	844	-	923	-	1.528	-	1.607	-	1.686	-
3.424	529	-	608	-	687	-	766	-	845	-	924	-	1.529	-	1.608	-	1.687	-
3.524	530	-	609	-	688	-	767	-	846	-	925	-	1.530	-	1.609	-	1.688	-
3.624	531	-	610	-	689	-	768	-	847	-	926	-	1.531	-	1.610	-	1.689	-
3.724	532	-	611	-	690	-	769	-	848	-	927	-	1.532	-	1.611	-	1.690	-
3.824	533	-	612	-	691	-	770	-	849	-	928	-	1.533	-	1.612	-	1.691	-
3.924	534	-	613	-	692	-	771	-	850	-	929	-	1.534	-	1.613	-	1.692	-
4.024	535	-	614	-	693	-	772	-	851	-	930	-	1.535	-	1.614	-	1.693	-
4.124	536	-	615	-	694	-	773	-	852	-	931	-	1.536	-	1.615	-	1.694	-
4.224	537	-	616	-	695	-	774	-	853	-	932	-	1.537	-	1.616	-	1.695	-
4.324	538	-	617	-	696	-	775	-	854	-	933	-	1.538	-	1.617	-	1.696	-
4.424	539	-	618	-	697	-	776	-	855	-	934	-	1.539	-	1.618	-	1.697	-
4.524	540	-	619	-	698	-	777	-	856	-	935	-	1.540	-	1.619	-	1.698	-
4.624	541	-	620	-	699	-	778	-	857	-	936	-	1.541	-	1.620	-	1.699	-
4.724	542	-	621	-	700	-	779	-	858	-	937	-	1.542	-	1.621	-	1.700	-
4.824	543	-	622	-	701	-	780	-	859	-	938	-	1.543	-	1.622	-	1.701	-
4.924	544	-	623	-	702	-	781	-	860	-	939	-	1.544	-	1.623	-	1.702	-
4.960	545	-	624	-	703	-	782	-	861	-	940	-	1.545	-	1.624	-	1.703	-
5.060	546	-	625	-	704	-	783	-	862	-	941	-	1.546	-	1.625	-	1.704	-
5.160	547	-	626	-	705	-	784	-	863	-	942	-	1.547	-	1.626	-	1.705	-
5.260	548	-	627	-	706	-	785	-	864	-	943	-	1.548	-	1.627	-	1.706	-
5.360	549	-	628	-	707	-	786	-	865	-	944	-	1.549	-	1.628	-	1.707	-
5.460	550	-	629	-	708	-	787	-	866	-	945	-	1.550	-	1.629	-	1.708	-
5.569	551	-	630	-	709	-	788	-	867	-	946	-	1.551	-	1.630	-	1.709	-
5.660	552	-	631	-	710	-	789	-	868	-	947	-	1.552	-	1.631	-	1.710	-
5.760	553	-	632	-	711	-	790	-	869	-	948	-	1.553	-	1.632	-	1.711	-

Rayonnage linéaire 400 mm

3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE
10	2 AF17-43 + 3 SA-46	89	2 AF17-44 + 4 SA-46	168	2 AF17-45 + 5 SA-46
11	2 AF17-43 + 3 SA-47	90	2 AF17-44 + 4 SA-47	169	2 AF17-45 + 5 SA-47
12	2 AF17-43 + 3 SA-48	91	2 AF17-44 + 4 SA-48	170	2 AF17-45 + 5 SA-48
13	2 AF17-43 + 3 SA-49	92	2 AF17-44 + 4 SA-49	171	2 AF17-45 + 5 SA-49
14	2 AF17-43 + 3 SA-410	93	2 AF17-44 + 4 SA-410	172	2 AF17-45 + 5 SA-410
15	2 AF17-43 + 3 SA-411	94	2 AF17-44 + 4 SA-411	173	2 AF17-45 + 5 SA-411
16	2 AF17-43 + 3 SA-412	95	2 AF17-44 + 4 SA-412	174	2 AF17-45 + 5 SA-412
17	2 AF17-43 + 3 SA-413	96	2 AF17-44 + 4 SA-413	175	2 AF17-45 + 5 SA-413
18	2 AF17-43 + 3 SA-414	97	2 AF17-44 + 4 SA-414	176	2 AF17-45 + 5 SA-414
19	2 AF17-43 + 3 SA-415	98	2 AF17-44 + 4 SA-415	177	2 AF17-45 + 5 SA-415
20	2 AF17-43 + 3 SA-416	99	2 AF17-44 + 4 SA-416	178	2 AF17-45 + 5 SA-416
21	3 AF17-43 + 6 SA-48	100	3 AF17-44 + 8 SA-48	179	3 AF17-45 + 10 SA-48
22	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48	101	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48	180	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48
23	3 AF17-43 + 6 SA-49	102	3 AF17-44 + 8 SA-49	181	3 AF17-45 + 10 SA-49
24	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410	103	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410	182	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410
25	3 AF17-43 + 6 SA-410	104	3 AF17-44 + 8 SA-410	183	3 AF17-45 + 10 SA-410
26	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411	105	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411	184	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411
27	3 AF17-43 + 6 SA-411	106	3 AF17-44 + 8 SA-411	185	3 AF17-45 + 10 SA-411
28	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412	107	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412	186	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412
29	3 AF17-43 + 6 SA-412	108	3 AF17-44 + 8 SA-412	187	3 AF17-45 + 10 SA-412
30	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413	109	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413	188	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413
31	3 AF17-43 + 6 SA-413	110	3 AF17-44 + 8 SA-413	189	3 AF17-45 + 10 SA-413
32	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414	111	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414	190	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414
33	3 AF17-43 + 6 SA-414	112	3 AF17-44 + 8 SA-414	191	3 AF17-45 + 10 SA-414
34	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415	113	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415	192	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415
35	3 AF17-43 + 6 SA-415	114	3 AF17-44 + 8 SA-415	193	3 AF17-45 + 10 SA-415
36	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416	115	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416	194	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416
37	3 AF17-43 + 6 SA-416	116	3 AF17-44 + 8 SA-416	195	3 AF17-45 + 10 SA-416
38	4 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411	117	4 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411	196	4 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411
39	4 AF17-43 + 9 SA-411	118	4 AF17-44 + 12 SA-411	197	4 AF17-45 + 15 SA-411
40	4 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412	119	4 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412	198	4 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412
41	4 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412	120	4 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412	199	4 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412
42	4 AF17-43 + 9 SA-412	121	4 AF17-44 + 12 SA-412	200	4 AF17-45 + 15 SA-412
43	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413	122	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413	201	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413
44	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413	123	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413	202	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413
45	4 AF17-43 + 9 SA-413	124	4 AF17-44 + 12 SA-413	203	4 AF17-45 + 15 SA-413
46	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414	125	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414	204	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414
47	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414	126	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414	205	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414
48	4 AF17-43 + 9 SA-414	127	4 AF17-44 + 12 SA-414	206	4 AF17-45 + 15 SA-414
49	4 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415	128	4 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415	207	4 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415
50	4 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415	129	4 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415	208	4 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415
51	4 AF17-43 + 9 SA-415	130	4 AF17-44 + 12 SA-415	209	4 AF17-45 + 15 SA-415
52	4 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416	131	4 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416	210	4 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416
53	4 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416	132	4 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416	211	4 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416
54	4 AF17-43 + 9 SA-416	133	4 AF17-44 + 12 SA-416	212	4 AF17-45 + 15 SA-416
55	5 AF17-43 + 12 SA-412	134	5 AF17-44 + 16 SA-412	213	5 AF17-45 + 20 SA-412
56	5 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413	135	5 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413	214	5 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413
57	5 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413	136	5 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413	215	5 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413
58	5 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413	137	5 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413	216	5 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413
59	5 AF17-43 + 12 SA-413	138	5 AF17-44 + 16 SA-413	217	5 AF17-45 + 20 SA-413
60	5 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414	139	5 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414	218	5 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414
61	5 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414	140	5 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414	219	5 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414
62	5 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414	141	5 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414	220	5 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414
63	5 AF17-43 + 12 SA-414	142	5 AF17-44 + 16 SA-414	221	5 AF17-45 + 20 SA-414

Rayonnage linéaire 500 mm

3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE
247	2 AF17-53 + 3 SA-56	326	2 AF17-54 + 4 SA-56	405	2 AF17-55 + 5 SA-56
248	2 AF17-53 + 3 SA-57	327	2 AF17-54 + 4 SA-57	406	2 AF17-55 + 5 SA-57
249	2 AF17-53 + 3 SA-58	328	2 AF17-54 + 4 SA-58	407	2 AF17-55 + 5 SA-58
250	2 AF17-53 + 3 SA-59	329	2 AF17-54 + 4 SA-59	408	2 AF17-55 + 5 SA-59
251	2 AF17-53 + 3 SA-510	330	2 AF17-54 + 4 SA-510	409	2 AF17-55 + 5 SA-510
252	2 AF17-53 + 3 SA-511	331	2 AF17-54 + 4 SA-511	410	2 AF17-55 + 5 SA-511
253	2 AF17-53 + 3 SA-512	332	2 AF17-54 + 4 SA-512	411	2 AF17-55 + 5 SA-512
254	2 AF17-53 + 3 SA-513	333	2 AF17-54 + 4 SA-513	412	2 AF17-55 + 5 SA-513
255	2 AF17-53 + 3 SA-514	334	2 AF17-54 + 4 SA-514	413	2 AF17-55 + 5 SA-514
256	2 AF17-53 + 3 SA-515	335	2 AF17-54 + 4 SA-515	414	2 AF17-55 + 5 SA-515
257	2 AF17-53 + 3 SA-516	336	2 AF17-54 + 4 SA-516	415	2 AF17-55 + 5 SA-516
258	3 AF17-53 + 6 SA-58	337	3 AF17-54 + 8 SA-58	416	3 AF17-55 + 10 SA-58
259	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58	338	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58	417	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58
260	3 AF17-53 + 6 SA-59	339	3 AF17-54 + 8 SA-59	418	3 AF17-55 + 10 SA-59
261	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510	340	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510	419	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510
262	3 AF17-53 + 6 SA-510	341	3 AF17-54 + 8 SA-510	420	3 AF17-55 + 10 SA-510
263	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511	342	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511	421	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511
264	3 AF17-53 + 6 SA-511	343	3 AF17-54 + 8 SA-511	422	3 AF17-55 + 10 SA-511
265	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512	344	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512	423	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512
266	3 AF17-53 + 6 SA-512	345	3 AF17-54 + 8 SA-512	424	3 AF17-55 + 10 SA-512
267	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513	346	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513	425	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513
268	3 AF17-53 + 6 SA-513	347	3 AF17-54 + 8 SA-513	426	3 AF17-55 + 10 SA-513
269	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514	348	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514	427	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514
270	3 AF17-53 + 6 SA-514	349	3 AF17-54 + 8 SA-514	428	3 AF17-55 + 10 SA-514
271	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515	350	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515	429	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515
272	3 AF17-53 + 6 SA-515	351	3 AF17-54 + 8 SA-515	430	3 AF17-55 + 10 SA-515
273	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516	352	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516	431	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516
274	3 AF17-53 + 6 SA-516	353	3 AF17-54 + 8 SA-516	432	3 AF17-55 + 10 SA-516
275	4 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511	354	4 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511	433	4 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511
276	4 AF17-53 + 9 SA-511	355	4 AF17-54 + 12 SA-511	434	4 AF17-55 + 15 SA-511
277	4 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512	356	4 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512	435	4 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512
278	4 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512	357	4 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512	436	4 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512
279	4 AF17-53 + 9 SA-512	358	4 AF17-54 + 12 SA-512	437	4 AF17-55 + 15 SA-512
280	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513	359	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513	438	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513
281	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513	360	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513	439	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513
282	4 AF17-53 + 9 SA-513	361	4 AF17-54 + 12 SA-513	440	4 AF17-55 + 15 SA-513
283	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514	362	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514	441	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514
284	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514	363	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514	442	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514
285	4 AF17-53 + 9 SA-514	364	4 AF17-54 + 12 SA-514	443	4 AF17-55 + 15 SA-514
286	4 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515	365	4 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515	444	4 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515
287	4 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515	366	4 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515	445	4 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515
288	4 AF17-53 + 9 SA-515	367	4 AF17-54 + 12 SA-515	446	4 AF17-55 + 15 SA-515
289	4 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516	368	4 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516	447	4 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516
290	4 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516	369	4 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516	448	4 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516
291	4 AF17-53 + 9 SA-516	370	4 AF17-54 + 12 SA-516	449	4 AF17-55 + 15 SA-516
292	5 AF17-53 + 12 SA-512	371	5 AF17-54 + 16 SA-512	450	5 AF17-55 + 20 SA-512
293	5 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513	372	5 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513	451	5 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513
294	5 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513	373	5 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513	452	5 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513
295	5 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513	374	5 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513	453	5 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513
296	5 AF17-53 + 12 SA-513	375	5 AF17-54 + 16 SA-513	454	5 AF17-55 + 20 SA-513
297	5 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514	376	5 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514	455	5 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514
298	5 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514	377	5 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514	456	5 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514
299	5 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514	378	5 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514	457	5 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514
300	5 AF17-53 + 12 SA-514	379	5 AF17-54 + 16 SA-514	458	5 AF17-55 + 20 SA-514

Rayonnage linéaire 600 mm

3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE
1.010	2 AF17-63 + 3 SA-66	1.089	2 AF17-64 + 4 SA-66	1.168	2 AF17-65 + 5 SA-66
1.011	2 AF17-63 + 3 SA-67	1.090	2 AF17-64 + 4 SA-67	1.169	2 AF17-65 + 5 SA-67
1.012	2 AF17-63 + 3 SA-68	1.091	2 AF17-64 + 4 SA-68	1.170	2 AF17-65 + 5 SA-68
1.013	2 AF17-63 + 3 SA-69	1.092	2 AF17-64 + 4 SA-69	1.171	2 AF17-65 + 5 SA-69
1.014	2 AF17-63 + 3 SA-610	1.093	2 AF17-64 + 4 SA-610	1.172	2 AF17-65 + 5 SA-610
1.015	2 AF17-63 + 3 SA-611	1.094	2 AF17-64 + 4 SA-611	1.173	2 AF17-65 + 5 SA-611
1.016	2 AF17-63 + 3 SA-612	1.095	2 AF17-64 + 4 SA-612	1.174	2 AF17-65 + 5 SA-612
1.017	2 AF17-63 + 3 SA-613	1.096	2 AF17-64 + 4 SA-613	1.175	2 AF17-65 + 5 SA-613
1.018	2 AF17-63 + 3 SA-614	1.097	2 AF17-64 + 4 SA-614	1.176	2 AF17-65 + 5 SA-614
1.019	2 AF17-63 + 3 SA-615	1.098	2 AF17-64 + 4 SA-615	1.177	2 AF17-65 + 5 SA-615
1.020	2 AF17-63 + 3 SA-616	1.099	2 AF17-64 + 4 SA-616	1.178	2 AF17-65 + 5 SA-616
1.021	3 AF17-63 + 6 SA-68	1.100	3 AF17-64 + 8 SA-68	1.179	3 AF17-65 + 10 SA-68
1.022	3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68	1.101	3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68	1.180	3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68
1.023	3 AF17-63 + 6 SA-69	1.102	3 AF17-64 + 8 SA-69	1.181	3 AF17-65 + 10 SA-69
1.024	3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610	1.103	3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610	1.182	3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610
1.025	3 AF17-63 + 6 SA-610	1.104	3 AF17-64 + 8 SA-610	1.183	3 AF17-65 + 10 SA-610
1.026	3 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611	1.105	3 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611	1.184	3 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611
1.027	3 AF17-63 + 6 SA-611	1.106	3 AF17-64 + 8 SA-611	1.185	3 AF17-65 + 10 SA-611
1.028	3 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612	1.107	3 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612	1.186	3 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612
1.029	3 AF17-63 + 6 SA-612	1.108	3 AF17-64 + 8 SA-612	1.187	3 AF17-65 + 10 SA-612
1.030	3 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613	1.109	3 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613	1.188	3 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613
1.031	3 AF17-63 + 6 SA-613	1.110	3 AF17-64 + 8 SA-613	1.189	3 AF17-65 + 10 SA-613
1.032	3 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614	1.111	3 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614	1.190	3 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614
1.033	3 AF17-63 + 6 SA-614	1.112	3 AF17-64 + 8 SA-614	1.191	3 AF17-65 + 10 SA-614
1.034	3 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615	1.113	3 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615	1.192	3 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615
1.035	3 AF17-63 + 6 SA-615	1.114	3 AF17-64 + 8 SA-615	1.193	3 AF17-65 + 10 SA-615
1.036	3 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616	1.115	3 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616	1.194	3 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616
1.037	3 AF17-63 + 6 SA-616	1.116	3 AF17-64 + 8 SA-616	1.195	3 AF17-65 + 10 SA-616
1.038	4 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611	1.117	4 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611	1.196	4 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611
1.039	4 AF17-63 + 9 SA-611	1.118	4 AF17-64 + 12 SA-611	1.197	4 AF17-65 + 15 SA-611
1.040	4 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612	1.119	4 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612	1.198	4 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612
1.041	4 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612	1.120	4 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612	1.199	4 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612
1.042	4 AF17-63 + 9 SA-612	1.121	4 AF17-64 + 12 SA-612	1.200	4 AF17-65 + 15 SA-612
1.043	4 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613	1.122	4 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613	1.201	4 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613
1.044	4 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613	1.123	4 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613	1.202	4 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613
1.045	4 AF17-63 + 9 SA-613	1.124	4 AF17-64 + 12 SA-613	1.203	4 AF17-65 + 15 SA-613
1.046	4 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614	1.125	4 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614	1.204	4 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614
1.047	4 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614	1.126	4 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614	1.205	4 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614
1.048	4 AF17-63 + 9 SA-614	1.127	4 AF17-64 + 12 SA-614	1.206	4 AF17-65 + 15 SA-614
1.049	4 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615	1.128	4 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615	1.207	4 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615
1.050	4 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615	1.129	4 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615	1.208	4 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615
1.051	4 AF17-63 + 9 SA-615	1.130	4 AF17-64 + 12 SA-615	1.209	4 AF17-65 + 15 SA-615
1.052	4 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616	1.131	4 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616	1.210	4 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616
1.053	4 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616	1.132	4 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616	1.211	4 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616
1.054	4 AF17-63 + 9 SA-616	1.133	4 AF17-64 + 12 SA-616	1.212	4 AF17-65 + 15 SA-616
1.055	5 AF17-63 + 12 SA-612	1.134	5 AF17-64 + 16 SA-612	1.213	5 AF17-65 + 20 SA-612
1.056	5 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613	1.135	5 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613	1.214	5 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613
1.057	5 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613	1.136	5 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613	1.215	5 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613
1.058	5 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613	1.137	5 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613	1.216	5 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-613
1.059	5 AF17-63 + 12 SA-613	1.138	5 AF17-64 + 16 SA-613	1.217	5 AF17-65 + 20 SA-613
1.060	5 AF17-63 + 9 SA-613 + 3 SA-614	1.139	5 AF17-64 + 12 SA-613 + 4 SA-614	1.218	5 AF17-65 + 15 SA-613 + 5 SA-614
1.061	5 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 SA-614	1.140	5 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 SA-614	1.219	5 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 SA-614
1.062	5 AF17-63 + 3 SA-613 + 9 SA-614	1.141	5 AF17-64 + 4 SA-613 + 12 SA-614	1.220	5 AF17-65 + 5 SA-613 + 15 SA-614
1.063	5 AF17-63 + 12 SA-614	1.142	5 AF17-64 + 16 SA-614	1.221	5 AF17-65 + 20 SA-614

Rayonnage en angle 400 mm

3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE
500	1 AF17-43 + 3 SA-46 + 6 HK	579	1 AF17-44 + 4 SA-46 + 8 HK	658	1 AF17-45 + 5 SA-46 + 10 HK
501	1 AF17-43 + 3 SA-47 + 6 HK	580	1 AF17-44 + 4 SA-47 + 8 HK	659	1 AF17-45 + 5 SA-47 + 10 HK
502	1 AF17-43 + 3 SA-48 + 6 HK	581	1 AF17-44 + 4 SA-48 + 8 HK	660	1 AF17-45 + 5 SA-48 + 10 HK
503	1 AF17-43 + 3 SA-49 + 6 HK	582	1 AF17-44 + 4 SA-49 + 8 HK	661	1 AF17-45 + 5 SA-49 + 10 HK
504	1 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 HK	583	1 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 HK	662	1 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 HK
505	1 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 HK	584	1 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 HK	663	1 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 HK
506	1 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 HK	585	1 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 HK	664	1 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 HK
507	1 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 HK	586	1 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 HK	665	1 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 HK
508	1 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 HK	587	1 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 HK	666	1 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 HK
509	1 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 HK	588	1 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 HK	667	1 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 HK
510	1 AF17-43 + 3 SA-416 + 6 HK	589	1 AF17-44 + 4 SA-416 + 8 HK	668	1 AF17-45 + 5 SA-416 + 10 HK
511	2 AF17-43 + 6 SA-48 + 6 HK	590	2 AF17-44 + 8 SA-48 + 8 HK	669	2 AF17-45 + 10 SA-48 + 10 HK
512	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48 + 6 HK	591	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48 + 8 HK	670	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48 + 10 HK
513	2 AF17-43 + 6 SA-49 + 6 HK	592	2 AF17-44 + 8 SA-49 + 8 HK	671	2 AF17-45 + 10 SA-49 + 10 HK
514	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410 + 6 HK	593	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410 + 8 HK	672	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410 + 10 HK
515	2 AF17-43 + 6 SA-410 + 6 HK	594	2 AF17-44 + 8 SA-410 + 8 HK	673	2 AF17-45 + 10 SA-410 + 10 HK
516	2 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411 + 6 HK	595	2 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411 + 8 HK	674	2 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411 + 10 HK
517	2 AF17-43 + 6 SA-411 + 6 HK	596	2 AF17-44 + 8 SA-411 + 8 HK	675	2 AF17-45 + 10 SA-411 + 10 HK
518	2 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	597	2 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	676	2 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
519	2 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 HK	598	2 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 HK	677	2 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 HK
520	2 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	599	2 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	678	2 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
521	2 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 HK	600	2 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 HK	679	2 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 HK
522	2 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	601	2 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	680	2 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
523	2 AF17-43 + 6 SA-414 + 6 HK	602	2 AF17-44 + 8 SA-414 + 8 HK	681	2 AF17-45 + 10 SA-414 + 10 HK
524	2 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	603	2 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	682	2 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
525	2 AF17-43 + 6 SA-415 + 6 HK	604	2 AF17-44 + 8 SA-415 + 8 HK	683	2 AF17-45 + 10 SA-415 + 10 HK
526	2 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	605	2 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	684	2 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
527	2 AF17-43 + 6 SA-416 + 6 HK	606	2 AF17-44 + 8 SA-416 + 8 HK	685	2 AF17-45 + 10 SA-416 + 10 HK
528	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411 + 6 HK	607	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411 + 8 HK	686	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411 + 10 HK
529	3 AF17-43 + 9 SA-411 + 6 HK	608	3 AF17-44 + 12 SA-411 + 8 HK	687	3 AF17-45 + 15 SA-411 + 10 HK
530	3 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	609	3 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	688	3 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
531	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412 + 6 HK	610	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412 + 8 HK	689	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412 + 10 HK
532	3 AF17-43 + 9 SA-412 + 6 HK	611	3 AF17-44 + 12 SA-412 + 8 HK	690	3 AF17-45 + 15 SA-412 + 10 HK
533	3 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	612	3 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	691	3 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
534	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	613	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	692	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
535	3 AF17-43 + 9 SA-413 + 6 HK	614	3 AF17-44 + 12 SA-413 + 8 HK	693	3 AF17-45 + 15 SA-413 + 10 HK
536	3 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	615	3 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	694	3 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
537	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	616	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	695	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
538	3 AF17-43 + 9 SA-414 + 6 HK	617	3 AF17-44 + 12 SA-414 + 8 HK	696	3 AF17-45 + 15 SA-414 + 10 HK
539	3 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	618	3 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	697	3 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
540	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415 + 6 HK	619	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415 + 8 HK	698	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415 + 10 HK
541	3 AF17-43 + 9 SA-415 + 6 HK	620	3 AF17-44 + 12 SA-415 + 8 HK	699	3 AF17-45 + 15 SA-415 + 10 HK
542	3 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	621	3 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	700	3 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
543	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416 + 6 HK	622	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416 + 8 HK	701	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416 + 10 HK
544	3 AF17-43 + 9 SA-416 + 6 HK	623	3 AF17-44 + 12 SA-416 + 8 HK	702	3 AF17-45 + 15 SA-416 + 10 HK
545	4 AF17-43 + 12 SA-412 + 6 HK	624	4 AF17-44 + 16 SA-412 + 8 HK	703	4 AF17-45 + 20 SA-412 + 10 HK
546	4 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	625	4 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	704	4 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
547	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	626	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	705	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
548	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413 + 6 HK	627	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413 + 8 HK	706	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413 + 10 HK
549	4 AF17-43 + 12 SA-413 + 6 HK	628	4 AF17-44 + 16 SA-413 + 8 HK	707	4 AF17-45 + 20 SA-413 + 10 HK
550	4 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	629	4 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	708	4 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
551	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	630	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	709	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
552	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414 + 6 HK	631	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414 + 8 HK	710	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414 + 10 HK
553	4 AF17-43 + 12 SA-414 + 6 HK	632	4 AF17-44 + 16 SA-414 + 8 HK	711	4 AF17-45 + 20 SA-414 + 10 HK

Rayonnage en angle 500 mm

3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	CONJUNTO N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE
737	1 AF17-53 + 3 SA-56 + 6 HK	816	1 AF17-54 + 4 SA-56 + 8 HK	895	1 AF17-55 + 5 SA-56 + 10 HK
738	1 AF17-53 + 3 SA-57 + 6 HK	817	1 AF17-54 + 4 SA-57 + 8 HK	896	1 AF17-55 + 5 SA-57 + 10 HK
739	1 AF17-53 + 3 SA-58 + 6 HK	818	1 AF17-54 + 4 SA-58 + 8 HK	897	1 AF17-55 + 5 SA-58 + 10 HK
740	1 AF17-53 + 3 SA-59 + 6 HK	819	1 AF17-54 + 4 SA-59 + 8 HK	898	1 AF17-55 + 5 SA-59 + 10 HK
741	1 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 HK	820	1 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 HK	899	1 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 HK
742	1 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 HK	821	1 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 HK	900	1 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 HK
743	1 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 HK	822	1 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 HK	901	1 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 HK
744	1 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 HK	823	1 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 HK	902	1 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 HK
745	1 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 HK	824	1 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 HK	903	1 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 HK
746	1 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 HK	825	1 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 HK	904	1 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 HK
747	1 AF17-53 + 3 SA-516 + 6 HK	826	1 AF17-54 + 4 SA-516 + 8 HK	905	1 AF17-55 + 5 SA-516 + 10 HK
748	2 AF17-53 + 6 SA-58 + 6 HK	827	2 AF17-54 + 8 SA-58 + 8 HK	906	2 AF17-55 + 10 SA-58 + 10 HK
749	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58 + 6 HK	828	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58 + 8 HK	907	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58 + 10 HK
750	2 AF17-53 + 6 SA-59 + 6 HK	829	2 AF17-54 + 8 SA-59 + 8 HK	908	2 AF17-55 + 10 SA-59 + 10 HK
751	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510 + 6 HK	830	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510 + 8 HK	909	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510 + 10 HK
752	2 AF17-53 + 6 SA-510 + 6 HK	831	2 AF17-54 + 8 SA-510 + 8 HK	910	2 AF17-55 + 10 SA-510 + 10 HK
753	2 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511 + 6 HK	832	2 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511 + 8 HK	911	2 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511 + 10 HK
754	2 AF17-53 + 6 SA-511 + 6 HK	833	2 AF17-54 + 8 SA-511 + 8 HK	912	2 AF17-55 + 10 SA-511 + 10 HK
755	2 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	834	2 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	913	2 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
756	2 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 HK	835	2 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 HK	914	2 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 HK
757	2 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	836	2 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	915	2 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
758	2 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 HK	837	2 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 HK	916	2 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 HK
759	2 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	838	2 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	917	2 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
760	2 AF17-53 + 6 SA-514 + 6 HK	839	2 AF17-54 + 8 SA-514 + 8 HK	918	2 AF17-55 + 10 SA-514 + 10 HK
761	2 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	840	2 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	919	2 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
762	2 AF17-53 + 6 SA-515 + 6 HK	841	2 AF17-54 + 8 SA-515 + 8 HK	920	2 AF17-55 + 10 SA-515 + 10 HK
763	2 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	842	2 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	921	2 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
764	2 AF17-53 + 6 SA-516 + 6 HK	843	2 AF17-54 + 8 SA-516 + 8 HK	922	2 AF17-55 + 10 SA-516 + 10 HK
765	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511 + 6 HK	844	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511 + 8 HK	923	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511 + 10 HK
766	3 AF17-53 + 9 SA-511 + 6 HK	845	3 AF17-54 + 12 SA-511 + 8 HK	924	3 AF17-55 + 15 SA-511 + 10 HK
767	3 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	846	3 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	925	3 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
768	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512 + 6 HK	847	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512 + 8 HK	926	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512 + 10 HK
769	3 AF17-53 + 9 SA-512 + 6 HK	848	3 AF17-54 + 12 SA-512 + 8 HK	927	3 AF17-55 + 15 SA-512 + 10 HK
770	3 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	849	3 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	928	3 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
771	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	850	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	929	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
772	3 AF17-53 + 9 SA-513 + 6 HK	851	3 AF17-54 + 12 SA-513 + 8 HK	930	3 AF17-55 + 15 SA-513 + 10 HK
773	3 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	852	3 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	931	3 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
774	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	853	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	932	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
775	3 AF17-53 + 9 SA-514 + 6 HK	854	3 AF17-54 + 12 SA-514 + 8 HK	933	3 AF17-55 + 15 SA-514 + 10 HK
776	3 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	855	3 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	934	3 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
777	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515 + 6 HK	856	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515 + 8 HK	935	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515 + 10 HK
778	3 AF17-53 + 9 SA-515 + 6 HK	857	3 AF17-54 + 12 SA-515 + 8 HK	936	3 AF17-55 + 15 SA-515 + 10 HK
779	3 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	858	3 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	937	3 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
780	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516 + 6 HK	859	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516 + 8 HK	938	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516 + 10 HK
781	3 AF17-53 + 9 SA-516 + 6 HK	860	3 AF17-54 + 12 SA-516 + 8 HK	939	3 AF17-55 + 15 SA-516 + 10 HK
782	4 AF17-53 + 12 SA-512 + 6 HK	861	4 AF17-54 + 16 SA-512 + 8 HK	940	4 AF17-55 + 20 SA-512 + 10 HK
783	4 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	862	4 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	941	4 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
784	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	863	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	942	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
785	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513 + 6 HK	864	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513 + 8 HK	943	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513 + 10 HK
786	4 AF17-53 + 12 SA-513 + 6 HK	865	4 AF17-54 + 16 SA-513 + 8 HK	944	4 AF17-55 + 20 SA-513 + 10 HK
787	4 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	866	4 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	945	4 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
788	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	867	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	946	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
789	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514 + 6 HK	868	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514 + 8 HK	947	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514 + 10 HK
790	4 AF17-53 + 12 SA-514 + 6 HK	869	4 AF17-54 + 16 SA-514 + 8 HK	948	4 AF17-55 + 20 SA-514 + 10 HK

Rayonnage en angle 600 mm

3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	CONJUNTO N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE
1.500	1 AF17-63 + 3 SA-66 + 6 HK	1.579	1 AF17-64 + 4 SA-66 + 8 HK	1.658	1 AF17-65 + 5 SA-66 + 10 HK
1.501	1 AF17-63 + 3 SA-67 + 6 HK	1.580	1 AF17-64 + 4 SA-67 + 8 HK	1.659	1 AF17-65 + 5 SA-67 + 10 HK
1.502	1 AF17-63 + 3 SA-68 + 6 HK	1.581	1 AF17-64 + 4 SA-68 + 8 HK	1.660	1 AF17-65 + 5 SA-68 + 10 HK
1.503	1 AF17-63 + 3 SA-69 + 6 HK	1.582	1 AF17-64 + 4 SA-69 + 8 HK	1.661	1 AF17-65 + 5 SA-69 + 10 HK
1.504	1 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 HK	1.583	1 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 HK	1.662	1 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 HK
1.505	1 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 HK	1.584	1 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 HK	1.663	1 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 HK
1.506	1 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 HK	1.585	1 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 HK	1.664	1 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 HK
1.507	1 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 HK	1.586	1 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 HK	1.665	1 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 HK
1.508	1 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 HK	1.587	1 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 HK	1.666	1 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 HK
1.509	1 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 HK	1.588	1 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 HK	1.667	1 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 HK
1.510	1 AF17-63 + 3 SA-616 + 6 HK	1.589	1 AF17-64 + 4 SA-616 + 8 HK	1.668	1 AF17-65 + 5 SA-616 + 10 HK
1.511	2 AF17-63 + 6 SA-68 + 6 HK	1.590	2 AF17-64 + 8 SA-68 + 8 HK	1.669	2 AF17-65 + 10 SA-68 + 10 HK
1.512	2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68 + 6 HK	1.591	2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68 + 8 HK	1.670	2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68 + 10 HK
1.513	2 AF17-63 + 6 SA-69 + 6 HK	1.592	2 AF17-64 + 8 SA-69 + 8 HK	1.671	2 AF17-65 + 10 SA-69 + 10 HK
1.514	2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610 + 6 HK	1.593	2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610 + 8 HK	1.672	2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610 + 10 HK
1.515	2 AF17-63 + 6 SA-610 + 6 HK	1.594	2 AF17-64 + 8 SA-610 + 8 HK	1.673	2 AF17-65 + 10 SA-610 + 10 HK
1.516	2 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611 + 6 HK	1.595	2 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611 + 8 HK	1.674	2 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611 + 10 HK
1.517	2 AF17-63 + 6 SA-611 + 6 HK	1.596	2 AF17-64 + 8 SA-611 + 8 HK	1.675	2 AF17-65 + 10 SA-611 + 10 HK
1.518	2 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK	1.597	2 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK	1.676	2 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK
1.519	2 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 HK	1.598	2 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 HK	1.677	2 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 HK
1.520	2 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1.599	2 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1.678	2 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1.521	2 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 HK	1.600	2 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 HK	1.679	2 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 HK
1.522	2 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1.601	2 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1.680	2 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1.523	2 AF17-63 + 6 SA-614 + 6 HK	1.602	2 AF17-64 + 8 SA-614 + 8 HK	1.681	2 AF17-65 + 10 SA-614 + 10 HK
1.524	2 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK	1.603	2 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK	1.682	2 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK
1.525	2 AF17-63 + 6 SA-615 + 6 HK	1.604	2 AF17-64 + 8 SA-615 + 8 HK	1.683	2 AF17-65 + 10 SA-615 + 10 HK
1.526	2 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK	1.605	2 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK	1.684	2 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK
1.527	2 AF17-63 + 6 SA-616 + 6 HK	1.606	2 AF17-64 + 8 SA-616 + 8 HK	1.685	2 AF17-65 + 10 SA-616 + 10 HK
1.528	3 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611 + 6 HK	1.607	3 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611 + 8 HK	1.686	3 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611 + 10 HK
1.529	3 AF17-63 + 9 SA-611 + 6 HK	1.608	3 AF17-64 + 12 SA-611 + 8 HK	1.687	3 AF17-65 + 15 SA-611 + 10 HK
1.530	3 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK	1.609	3 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK	1.688	3 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK
1.531	3 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612 + 6 HK	1.610	3 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612 + 8 HK	1.689	3 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612 + 10 HK
1.532	3 AF17-63 + 9 SA-612 + 6 HK	1.611	3 AF17-64 + 12 SA-612 + 8 HK	1.690	3 AF17-65 + 15 SA-612 + 10 HK
1.533	3 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1.612	3 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1.691	3 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1.534	3 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK	1.613	3 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK	1.692	3 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK
1.535	3 AF17-63 + 9 SA-613 + 6 HK	1.614	3 AF17-64 + 12 SA-613 + 8 HK	1.693	3 AF17-65 + 15 SA-613 + 10 HK
1.536	3 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1.615	3 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1.694	3 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1.537	3 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614 + 6 HK	1.616	3 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614 + 8 HK	1.695	3 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614 + 10 HK
1.538	3 AF17-63 + 9 SA-614 + 6 HK	1.617	3 AF17-64 + 12 SA-614 + 8 HK	1.696	3 AF17-65 + 15 SA-614 + 10 HK
1.539	3 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK	1.618	3 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK	1.697	3 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK
1.540	3 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615 + 6 HK	1.619	3 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615 + 8 HK	1.698	3 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615 + 10 HK
1.541	3 AF17-63 + 9 SA-615 + 6 HK	1.620	3 AF17-64 + 12 SA-615 + 8 HK	1.699	3 AF17-65 + 15 SA-615 + 10 HK
1.542	3 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK	1.621	3 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK	1.700	3 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK
1.543	3 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616 + 6 HK	1.622	3 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616 + 8 HK	1.701	3 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616 + 10 HK
1.544	3 AF17-63 + 9 SA-616 + 6 HK	1.623	3 AF17-64 + 12 SA-616 + 8 HK	1.702	3 AF17-65 + 15 SA-616 + 10 HK
1.545	4 AF17-63 + 12 SA-612 + 6 HK	1.624	4 AF17-64 + 16 SA-612 + 8 HK	1.703	4 AF17-65 + 20 SA-612 + 10 HK
1.546	4 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1.625	4 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1.704	4 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1.547	4 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK	1.626	4 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK	1.705	4 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK
1.548	4 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613 + 6 HK	1.627	4 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613 + 8 HK	1.706	4 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-613 + 10 HK
1.549	4 AF17-63 + 12 SA-613 + 6 HK	1.628	4 AF17-64 + 16 SA-613 + 8 HK	1.707	4 AF17-65 + 20 SA-613 + 10 HK
1.550	4 AF17-63 + 9 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1.629	4 AF17-64 + 12 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1.708	4 AF17-65 + 15 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1.551	4 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 SA-614 + 6 HK	1.630	4 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 SA-614 + 8 HK	1.709	4 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 SA-614 + 10 HK
1.552	4 AF17-63 + 3 SA-613 + 9 SA-614 + 6 HK	1.631	4 AF17-64 + 4 SA-613 + 12 SA-614 + 8 HK	1.710	4 AF17-65 + 5 SA-613 + 15 SA-614 + 10 HK
1.553	4 AF17-63 + 12 SA-614 + 6 HK	1.632	4 AF17-64 + 16 SA-614 + 8 HK	1.711	4 AF17-65 + 20 SA-614 + 10 HK



EXTRACTION



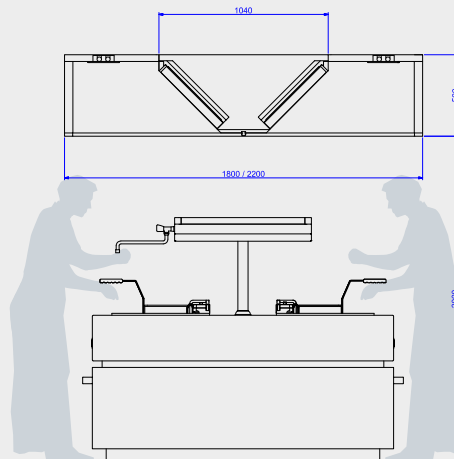
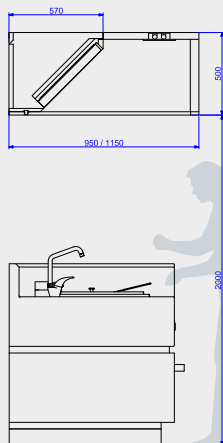
Hottes d'extraction

Hottes pour blocs de cuisson ...	525
— Avec plenum centrales	527
— Avec plenum muraux	528
— À compensation centrales	529
— À compensation muraux	530
Hottes d'extraction inversées ...	531
— Avec plenum muraux	532
Hottes d'extraction pour vapeur	533
Hottes d'extraction pour buffet .	535
— Avec plenum	536
— À compensation	536

Hottes pour blocs de cuisson

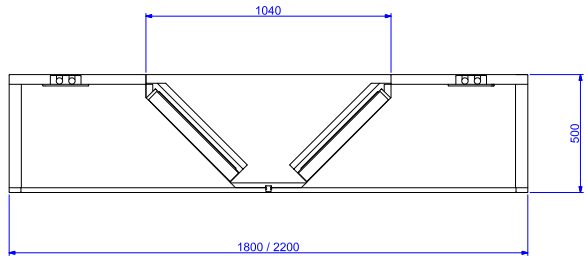


- Hotte d'extraction spécialement conçue pour être installée dans les cuisines professionnelles pour aspirer la vapeur, les odeurs, les graisses et la chaleur générées lors des opérations de cuisson et de transformation des aliments.
- Construction en acier inoxydable avec finition satinée.
- Pièces accessibles et chants en tôle pliée pour faciliter le nettoyage et éviter les coupures lors de la manipulation.
- Capacité d'extraction maximisée grâce à la conception du boîtier et au profil de la hotte.
- Les modèles de plus de 2,20 mètres (sauf le modèle de 2,5 m qui est fourni en une seule pièce) sont fournis en plusieurs pièces avec un kit de jonction caché, facile à assembler.
- Structure hermétiquement fermée, solide et robuste, éliminant les risques de gouttes de graisse et de fuite de fumée vers l'extérieur.
- Système de drainage des graisses guidé. Bac de récupération et trou de vidange pour l'évacuation.
- Filtres à lamelles en acier inoxydable 490x490x50 mm.
- Plénum intérieur avec trappes de régulation de débit individuelles pour chaque filtre.
- Modèles disponibles avec système d'alimentation en air compensé intégré à la hotte, pour éviter que le flux d'air ne tombe sur les chefs. Deux unités de ventilation externes, une pour l'extraction d'air interne et l'autre pour le soufflage d'air externe.





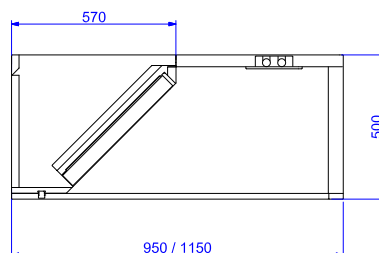
Avec plenum centrales



LARGEUR 1800 mm					LARGEUR 2200 mm			LARGEUR 1800 mm					LARGEUR 2200 mm		
LONGUEUR (mm)	N° FILTRES	MODÈLE EHBPC	CODE	€	MODÈLE EHBPC	CODE	€	LONGUEUR (mm)	N° FILTRES	MODÈLE EHBPC	CODE	€	MODÈLE EHBPC	CODE	€
1200	4	120180	19083377	-	120220	19084046	-	4000	12	400180	19083409	-	400220	19083473	-
1200	4	120180-L	19083378	-	120220-L	19084047	-	4000	12	400180-L	19083410	-	400220-L	19083474	-
1500	4	150180	19083379	-	150220	19083443	-	4200	14	420180	19083411	-	420220	19083475	-
1500	4	150180-L	19083380	-	150220-L	19083444	-	4200	14	420180-L	19083412	-	420220-L	19083476	-
1700	6	170180	19083381	-	170220	19083445	-	4400	16	440180	19083413	-	440220	19083477	-
1700	6	170180-L	19083382	-	170220-L	19083446	-	4400	16	440180-L	19083414	-	440220-L	19083478	-
2000	6	200180	19083383	-	200220	19084048	-	4500	14	450180	19083415	-	450220	19083479	-
2000	6	200180-L	19083384	-	200220-L	19084049	-	4500	14	450180-L	19083416	-	450220-L	19083480	-
2200	8	220180	19083385	-	220220	19084050	-	4600	16	460180	19083417	-	460220	19084054	-
2200	8	220180-L	19083386	-	220220-L	19084051	-	4600	16	460180-L	19083418	-	460220-L	19084055	-
2400	8	240180	19083387	-	240220	19083451	-	4700	16	470180	19083419	-	470220	19083483	-
2400	8	240180-L	19083388	-	240220-L	19083452	-	4700	16	470180-L	19083420	-	470220-L	19083484	-
2500	8	250180	19083389	-	250220	19083453	-	4900	16	490180	19083421	-	490220	19083485	-
2500	8	250180-L	19083390	-	250220-L	19083454	-	4900	16	490180-L	19083422	-	490220-L	19083486	-
2700	8	270180	19083391	-	270220	19083455	-	5000	16	500180	19083423	-	500220	19083487	-
2700	8	270180-L	19083392	-	270220-L	19083456	-	5000	16	500180-L	19083424	-	500220-L	19083488	-
2900	10	290180	19083393	-	290220	19083457	-	5100	18	510180	19083425	-	510220	19083489	-
2900	10	290180-L	19083394	-	290220-L	19083458	-	5100	18	510180-L	19083426	-	510220-L	19083490	-
3000	8	300180	19083395	-	300220	19083459	-	5200	16	520180	19083427	-	520220	19084056	-
3000	8	300180-L	19083396	-	300220-L	19083460	-	5200	16	520180-L	19083428	-	520220-L	19084057	-
3200	10	320180	19083397	-	320220	19083461	-	5400	18	540180	19083429	-	540220	19084058	-
3200	10	320180-L	19083398	-	320220-L	19083462	-	5400	18	540180-L	19083430	-	540220-L	19084059	-
3400	12	340180	19083399	-	340220	19083463	-	5500	16	550180	19083431	-	550220	19084060	-
3400	12	340180-L	19083400	-	340220-L	19083464	-	5500	16	550180-L	19083432	-	550220-L	19084061	-
3500	10	350180	19083401	-	350220	19083465	-	5600	20	560180	19083433	-	560220	19084062	-
3500	10	350180-L	19083402	-	350220-L	19083466	-	5600	20	560180-L	19083434	-	560220-L	19084063	-
3600	12	360180	19083403	-	360220	19084052	-	5700	18	570180	19083435	-	570220	19084064	-
3600	12	360180-L	19083404	-	360220-L	19084053	-	5700	18	570180-L	19083436	-	570220-L	19084065	-
3700	12	370180	19083405	-	370220	19083469	-	5900	20	590180	19083437	-	590220	19084066	-
3700	12	370180-L	19083406	-	370220-L	19083470	-	5900	20	590180-L	19083438	-	590220-L	19084067	-
3900	14	390180	19083407	-	390220	19083471	-	6000	18	600180	19083439	-	600220	19084068	-
3900	14	390180-L	19083408	-	390220-L	19083472	-	6000	18	600180-L	19083440	-	600220-L	19084069	-

• -L: Avec éclairage LED

Avec plenum muraux

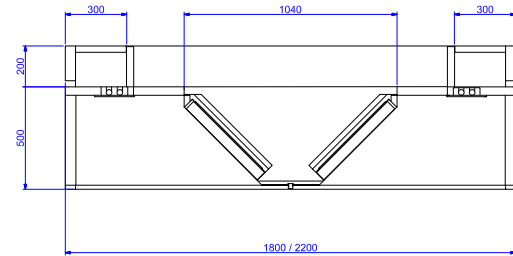


LARGEUR 950 mm					LARGEUR 1150 mm				
LONGUEUR (mm)	N° FILTRES	MODÈLE EHPW	CODE	€	MODÈLE EHPW	CODE	€		
1200	2	120950	19082439	-	120115	19083313	-		
1200	2	120950-L	19083250	-	120115-L	19083314	-		
1500	2	150950	19083216	-	150115	19084016	-		
1500	2	150950-L	19083217	-	150115-L	19084017	-		
1700	3	170950	19083218	-	170115	19084018	-		
1700	3	170950-L	19083219	-	170115-L	19084019	-		
2000	3	200950	19083255	-	200115	19083319	-		
2000	3	200950-L	19083256	-	200115-L	19083320	-		
2200	4	220950	19083257	-	220115	19083321	-		
2200	4	220950-L	19083258	-	220115-L	19083322	-		
2400	4	240950	19083259	-	240115	19083323	-		
2400	4	240950-L	19083260	-	240115-L	19083324	-		
2500	4	250950	19083990	-	250115	19084020	-		
2500	4	250950-L	19083991	-	250115-L	19084021	-		
2700	4	270950	19083992	-	270115	19084022	-		
2700	4	270950-L	19083993	-	270115-L	19084023	-		
2900	5	290950	19083994	-	290115	19084024	-		
2900	5	290950-L	19083995	-	290115-L	19084025	-		
3000	4	300950	19083267	-	300115	19083331	-		
3000	4	300950-L	19083268	-	300115-L	19083332	-		
3200	5	320950	19083269	-	320115	19083333	-		
3200	5	320950-L	19083270	-	320115-L	19083334	-		
3400	6	340950	19083271	-	340115	19083335	-		
3400	6	340950-L	19083272	-	340115-L	19083336	-		
3500	5	350950	19083996	-	350115	19084026	-		
3500	5	350950-L	19083997	-	350115-L	19084027	-		
3600	6	360950	19083275	-	360115	19083339	-		
3600	6	360950-L	19083276	-	360115-L	19083340	-		
3700	6	370950	19083998	-	370115	19084028	-		
3700	6	370950-L	19083999	-	370115-L	19084029	-		
3900	7	390950	19084000	-	390115	19084030	-		
3900	7	390950-L	19084001	-	390115-L	19084031	-		

LARGEUR 950 mm					LARGEUR 1150 mm				
LONGUEUR (mm)	N° FILTRES	MODÈLE EHPW	CODE	€	MODÈLE EHPW	CODE	€		
4000	6	400950	19083281	-	400115	19083345	-		
4000	6	400950-L	19083282	-	400115-L	19083346	-		
4200	7	420950	19083283	-	420115	19083347	-		
4200	7	420950-L	19083284	-	420115-L	19083348	-		
4400	8	440950	19083285	-	440115	19083349	-		
4400	8	440950-L	19083286	-	440115-L	19083350	-		
4500	7	450950	19084002	-	450115	19084032	-		
4500	7	450950-L	19084003	-	450115-L	19084033	-		
4600	8	460950	19083289	-	460115	19083353	-		
4600	8	460950-L	19083290	-	460115-L	19083354	-		
4700	8	470950	19084004	-	470115	19084034	-		
4700	8	470950-L	19084005	-	470115-L	19084035	-		
4900	8	490950	19084006	-	490115	19084036	-		
4900	8	490950-L	19084007	-	490115-L	19084037	-		
5000	8	500950	19083295	-	500115	19083359	-		
5000	8	500950-L	19083296	-	500115-L	19083360	-		
5100	9	510950	19084008	-	510115	19084038	-		
5100	9	510950-L	19084009	-	510115-L	19084039	-		
5200	8	520950	19083299	-	520115	19083363	-		
5200	8	520950-L	19083300	-	520115-L	19083364	-		
5400	9	540950	19083301	-	540115	19083365	-		
5400	9	540950-L	19083302	-	540115-L	19083366	-		
5500	8	550950	19084010	-	550115	19084040	-		
5500	8	550950-L	19084011	-	550115-L	19084041	-		
5600	10	560950	19083305	-	560115	19083369	-		
5600	10	560950-L	19083306	-	560115-L	19083370	-		
5700	9	570950	19084012	-	570115	19084042	-		
5700	9	570950-L	19084013	-	570115-L	19084043	-		
5900	10	590950	19084014	-	590115	19084044	-		
5900	10	590950-L	19084015	-	590115-L	19084045	-		
6000	9	600950	19083311	-	600115	19083375	-		
6000	9	600950-L	19083312	-	600115-L	19083376	-		

• -L: Avec éclairage LED

À compensation centrales

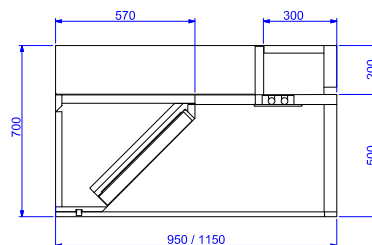


LONGUEUR (mm)	N° FILTRES	LARGEUR 1800 mm				LARGEUR 2200 mm			
		MODÈLE EHBCOC	CODE	€		MODÈLE EHBCOC	CODE	€	
1200	4	120180	19083633	-		120220	19083697	-	
1200	4	120180-L	19083634	-		120220-L	19083698	-	
1500	4	150180	19083635	-		150220	19083699	-	
1500	4	150180-L	19083636	-		150220-L	19083700	-	
1700	6	170180	19083637	-		170220	19083701	-	
1700	6	170180-L	19083638	-		170220-L	19083702	-	
2000	6	200180	19083639	-		200220	19083703	-	
2000	6	200180-L	19083640	-		200220-L	19083704	-	
2200	8	220180	19083641	-		220220	19083705	-	
2200	8	220180-L	19083642	-		220220-L	19083706	-	
2400	8	240180	19083643	-		240220	19083707	-	
2400	8	240180-L	19083644	-		240220-L	19083708	-	
2500	8	250180	19083645	-		250220	19083709	-	
2500	8	250180-L	19083646	-		250220-L	19083710	-	
2700	8	270180	19083647	-		270220	19083711	-	
2700	8	270180-L	19083648	-		270220-L	19083712	-	
2900	10	290180	19083649	-		290220	19083713	-	
2900	10	290180-L	19083650	-		290220-L	19083714	-	
3000	8	300180	19083651	-		300220	19083715	-	
3000	8	300180-L	19083652	-		300220-L	19083716	-	
3200	10	320180	19083653	-		320220	19083717	-	
3200	10	320180-L	19083654	-		320220-L	19083718	-	
3400	12	340180	19083655	-		340220	19083719	-	
3400	12	340180-L	19083656	-		340220-L	19083720	-	
3500	10	350180	19083657	-		350220	19083721	-	
3500	10	350180-L	19083658	-		350220-L	19083722	-	
3600	12	360180	19083659	-		360220	19083723	-	
3600	12	360180-L	19083660	-		360220-L	19083724	-	
3700	12	370180	19083661	-		370220	19083725	-	
3700	12	370180-L	19083662	-		370220-L	19083726	-	
3900	14	390180	19083663	-		390220	19083727	-	
3900	14	390180-L	19083664	-		390220-L	19083728	-	

LONGUEUR (mm)	N° FILTRES	LARGEUR 1800 mm				LARGEUR 2200 mm			
		MODÈLE EHBCOC	CODE	€		MODÈLE EHBCOC	CODE	€	
4000	12	400180	19083665	-		400220	19083729	-	
4000	12	400180-L	19083666	-		400220-L	19083730	-	
4200	14	420180	19083667	-		420220	19083731	-	
4200	14	420180-L	19083668	-		420220-L	19083732	-	
4400	16	440180	19083669	-		440220	19083733	-	
4400	16	440180-L	19083670	-		440220-L	19083734	-	
4500	14	450180	19083671	-		450220	19083735	-	
4500	14	450180-L	19083672	-		450220-L	19083736	-	
4600	16	460180	19083673	-		460220	19083737	-	
4600	16	460180-L	19083674	-		460220-L	19083738	-	
4700	16	470180	19083675	-		470220	19083739	-	
4700	16	470180-L	19083676	-		470220-L	19083740	-	
4900	16	490180	19083677	-		490220	19083741	-	
4900	16	490180-L	19083678	-		490220-L	19083742	-	
5000	16	500180	19083679	-		500220	19083743	-	
5000	16	500180-L	19083680	-		500220-L	19083744	-	
5100	18	510180	19083681	-		510220	19083745	-	
5100	18	510180-L	19083682	-		510220-L	19083746	-	
5200	16	520180	19083683	-		520220	19083747	-	
5200	16	520180-L	19083684	-		520220-L	19083748	-	
5400	18	540180	19083685	-		540220	19083749	-	
5400	18	540180-L	19083686	-		540220-L	19083750	-	
5500	16	550180	19083687	-		550220	19083751	-	
5500	16	550180-L	19083688	-		550220-L	19083752	-	
5600	20	560180	19083689	-		560220	19083753	-	
5600	20	560180-L	19083690	-		560220-L	19083754	-	
5700	18	570180	19083691	-		570220	19083755	-	
5700	18	570180-L	19083692	-		570220-L	19083756	-	
5900	20	590180	19083693	-		590220	19083757	-	
5900	20	590180-L	19083694	-		590220-L	19083758	-	
6000	18	600180	19083695	-		600220	19083759	-	
6000	18	600180-L	19083696	-		600220-L	19083760	-	

• -L: Avec éclairage LED

À compensation muraux



LARGEUR 950 mm					LARGEUR 1150 mm				
LONGUEUR (mm)	N° FILTRES	MODÈLE EHBCOW	CODE	€	MODÈLE EHBCOW	CODE	€		
1200	2	120950	19083505	-	120115	19083569	-		
1200	2	120950-L	19083506	-	120115-L	19083570	-		
1500	2	150950	19084070	-	150115	19084100	-		
1500	2	150950-L	19084071	-	150115-L	19084101	-		
1700	3	170950	19084072	-	170115	19084102	-		
1700	3	170950-L	19084073	-	170115-L	19084103	-		
2000	3	200950	19083511	-	200115	19083575	-		
2000	3	200950-L	19083512	-	200115-L	19083576	-		
2200	4	220950	19083513	-	220115	19083577	-		
2200	4	220950-L	19083514	-	220115-L	19083578	-		
2400	4	240950	19083515	-	240115	19083579	-		
2400	4	240950-L	19083516	-	240115-L	19083580	-		
2500	4	250950	19084074	-	250115	19084104	-		
2500	4	250950-L	19084075	-	250115-L	19084105	-		
2700	4	270950	19084076	-	270115	19084106	-		
2700	4	270950-L	19084077	-	270115-L	19084107	-		
2900	5	290950	19084078	-	290115	19084108	-		
2900	5	290950-L	19084079	-	290115-L	19084109	-		
3000	4	300950	19083523	-	300115	19083587	-		
3000	4	300950-L	19083524	-	300115-L	19083588	-		
3200	5	320950	19083525	-	320115	19083589	-		
3200	5	320950-L	19083526	-	320115-L	19083590	-		
3400	6	340950	19083527	-	340115	19083591	-		
3400	6	340950-L	19083528	-	340115-L	19083592	-		
3500	5	350950	19084080	-	350115	19084110	-		
3500	5	350950-L	19084081	-	350115-L	19084111	-		
3600	6	360950	19083531	-	360115	19083595	-		
3600	6	360950-L	19083532	-	360115-L	19083596	-		
3700	6	370950	19084082	-	370115	19084112	-		
3700	6	370950-L	19084083	-	370115-L	19084113	-		
3900	7	390950	19084084	-	390115	19084114	-		
3900	7	390950-L	19084085	-	390115-L	19084115	-		

LARGEUR 950 mm					LARGEUR 1150 mm				
LONGUEUR (mm)	N° FILTRES	MODÈLE EHBCOW	CODE	€	MODÈLE EHBCOW	CODE	€		
4000	6	400950	19083537	-	400115	19083601	-		
4000	6	400950-L	19083538	-	400115-L	19083602	-		
4200	7	420950	19083539	-	420115	19083603	-		
4200	7	420950-L	19083540	-	420115-L	19083604	-		
4400	8	440950	19083541	-	440115	19083605	-		
4400	8	440950-L	19083542	-	440115-L	19083606	-		
4500	7	450950	19084086	-	450115	19084116	-		
4500	7	450950-L	19084087	-	450115-L	19084117	-		
4600	8	460950	19083545	-	460115	19083609	-		
4600	8	460950-L	19083546	-	460115-L	19083610	-		
4700	8	470950	19084088	-	470115	19084118	-		
4700	8	470950-L	19084089	-	470115-L	19084119	-		
4900	8	490950	19084090	-	490115	19084120	-		
4900	8	490950-L	19084091	-	490115-L	19084121	-		
5000	8	500950	19083551	-	500115	19083615	-		
5000	8	500950-L	19083552	-	500115-L	19083616	-		
5100	9	510950	19084092	-	510115	19084122	-		
5100	9	510950-L	19084093	-	510115-L	19084123	-		
5200	8	520950	19083555	-	520115	19083619	-		
5200	8	520950-L	19083556	-	520115-L	19083620	-		
5400	9	540950	19083557	-	540115	19083621	-		
5400	9	540950-L	19083558	-	540115-L	19083622	-		
5500	8	550950	19084094	-	550115	19084124	-		
5500	8	550950-L	19084095	-	550115-L	19084125	-		
5600	10	560950	19083561	-	560115	19083625	-		
5600	10	560950-L	19083562	-	560115-L	19083626	-		
5700	9	570950	19084096	-	570115	19084126	-		
5700	9	570950-L	19084097	-	570115-L	19084127	-		
5900	10	590950	19084098	-	590115	19084128	-		
5900	10	590950-L	19084099	-	590115-L	19084129	-		
6000	9	600950	19083567	-	600115	19083631	-		
6000	9	600950-L	19083568	-	600115-L	19083632	-		

• -L: Avec éclairage LED

Hottes d'extraction inversées



- Hotte d'extraction spécialement conçue pour être installée dans des cuisines professionnelles à haute performance afin d'aspirer la vapeur, les odeurs, les graisses et la chaleur générées lors des opérations de cuisson et de transformation des aliments.

- Extraction inversée idéale pour les fours. Disposition des filtres à l'avant facilitant l'absorption de la vapeur générée pendant la cuisson et exposée à l'ouverture de la porte du four. Également recommandée pour les surfaces de cuisson de grande profondeur ou les cuissons à haute température.

- Fabriquée en acier inoxydable avec finition satinée.

- Parties et bords accessibles en tôle pliée pour faciliter le nettoyage et éviter les coupures lors de la manipulation.

- Capacité d'extraction maximisée grâce à la conception du caisson et au profil de la hotte.

- Les modèles supérieurs à 2,20 mètres (à l'exception du modèle 2,5 m livré en une seule pièce) sont fournis en plusieurs sections avec un kit de jonction caché, facile à assembler.

- Structure hermétiquement fermée, solide et robuste, éliminant les risques de gouttes de graisse et de fuite de fumée vers l'extérieur.

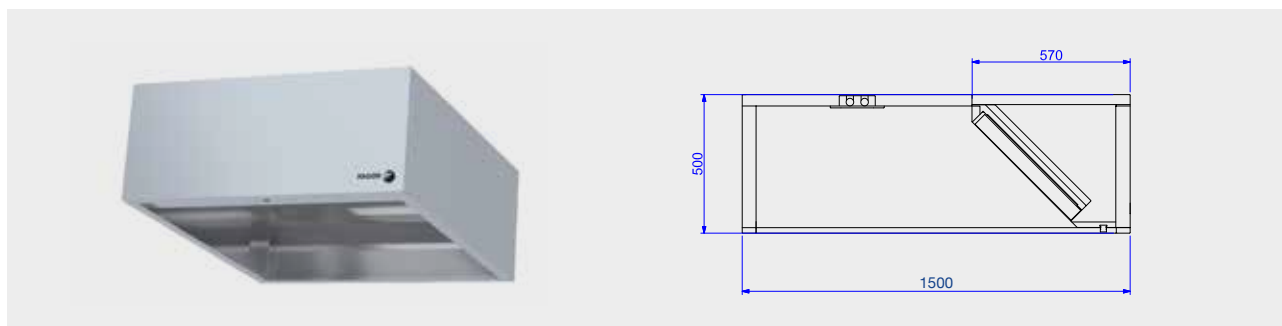
- Système de drainage des graisses guidé. Bac de récupération et trou de vidange pour l'évacuation.

- Filtres à lamelles en acier inoxydable 490x490x50 mm.

- Plénum intérieur avec trappes de régulation de débit individuelles pour chaque filtre.



Avec plenum muraux



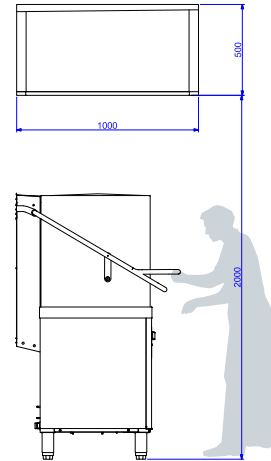
Largeur 1500 mm

MODÈLE	CODE	LONGUEUR (mm)	N° FILTRES	€
EHBINVPW120150	19095446	1200	2	-
EHBINVPW120150-L	19095447	1200	2	-
EHBINVPW150150	19095448	1500	2	-
EHBINVPW150150-L	19095449	1500	2	-
EHBINVPW170150	19095450	1700	3	-
EHBINVPW170150-L	19095451	1700	3	-
EHBINVPW200150	19095452	2000	3	-
EHBINVPW200150-L	19095453	2000	3	-
EHBINVPW220150	19095454	2200	4	-
EHBINVPW220150-L	19095455	2200	4	-
EHBINVPW240150	19095456	2400	4	-
EHBINVPW240150-L	19095457	2400	4	-
EHBINVPW250150	19095458	2500	4	-
EHBINVPW250150-L	19095459	2500	4	-
EHBINVPW270150	19095460	2700	4	-
EHBINVPW270150-L	19095461	2700	4	-
EHBINVPW290150	19095462	2900	5	-
EHBINVPW290150-L	19095463	2900	5	-
EHBINVPW300150	19095464	3000	4	-
EHBINVPW300150-L	19095465	3000	4	-
EHBINVPW320150	19095466	3200	5	-
EHBINVPW320150-L	19095467	3200	5	-
EHBINVPW340150	19095468	3400	6	-
EHBINVPW340150-L	19095469	3400	6	-
EHBINVPW350150	19095470	3500	5	-
EHBINVPW350150-L	19095471	3500	5	-
EHBINVPW360150	19095472	3600	6	-
EHBINVPW360150-L	19095473	3600	6	-
EHBINVPW370150	19095474	3700	6	-
EHBINVPW370150-L	19095475	3700	6	-
EHBINVPW390150	19095476	3900	7	-
EHBINVPW390150-L	19095477	3900	7	-

MODÈLE	CODE	LONGUEUR (mm)	N° FILTRES	€
EHBINVPW400150	19095478	4000	6	-
EHBINVPW400150-L	19095479	4000	6	-
EHBINVPW420150	19095480	4200	7	-
EHBINVPW420150-L	19095481	4200	7	-
EHBINVPW440150	19095482	4400	8	-
EHBINVPW440150-L	19095483	4400	8	-
EHBINVPW450150	19095484	4500	7	-
EHBINVPW450150-L	19095485	4500	7	-
EHBINVPW460150	19095486	4600	8	-
EHBINVPW460150-L	19095487	4600	8	-
EHBINVPW470150	19095488	4700	8	-
EHBINVPW470150-L	19095489	4700	8	-
EHBINVPW490150	19095490	4900	8	-
EHBINVPW490150-L	19095491	4900	8	-
EHBINVPW500150	19095492	5000	8	-
EHBINVPW500150-L	19095493	5000	8	-
EHBINVPW510150	19095494	5100	9	-
EHBINVPW510150-L	19095495	5100	9	-
EHBINVPW520150	19095496	5200	8	-
EHBINVPW520150-L	19095497	5200	8	-
EHBINVPW540150	19095498	5400	9	-
EHBINVPW540150-L	19095499	5400	9	-
EHBINVPW550150	19095500	5500	8	-
EHBINVPW550150-L	19095501	5500	8	-
EHBINVPW560150	19095502	5600	10	-
EHBINVPW560150-L	19095503	5600	10	-
EHBINVPW570150	19095504	5700	9	-
EHBINVPW570150-L	19095505	5700	9	-
EHBINVPW590150	19095506	5900	10	-
EHBINVPW590150-L	19095507	5900	10	-
EHBINVPW600150	19095508	6000	9	-
EHBINVPW600150-L	19095509	6000	9	-

• -L: Avec éclairage LED

Hottes d'extraction pour vapeur



- Hotte d'extraction spécialement conçue pour être installée dans des cuisines professionnelles à haute performance afin d'aspirer la vapeur et la chaleur générées lors des opérations de lavage de vaisselle.
- Fabriquée en acier inoxydable avec finition satinée.
- Parties et bords accessibles en tôle pliée pour faciliter le nettoyage et éviter les coupures lors de la manipulation.
- Capacité d'extraction maximisée grâce à la conception du caisson et au profil de la hotte.

- Les modèles supérieurs à 2,20 mètres (à l'exception du modèle de 2,5 m livré en une seule pièce) sont fournis en plusieurs sections avec un kit de jonction caché, facile à assembler.
- Structure hermétiquement fermée, solide et robuste, éliminant le risque d'échappement de fumées.
- Toit intérieur légèrement incliné pour guider les condensations.

Largeur 1000 mm

MODÈLE	CODE	LONGUEUR (mm)	€
EBVW100100	19083825	1000	-
EBVW120100	19083826	1200	-
EBVW150100	19083827	1500	-
EBVW170100	19083828	1700	-
EBVW200100	19083829	2000	-
EBVW220100	19083830	2200	-
EBVW240100	19083831	2400	-
EBVW250100	19083832	2500	-
EBVW270100	19083833	2700	-
EBVW290100	19083834	2900	-
EBVW300100	19083835	3000	-
EBVW320100	19083836	3200	-
EBVW340100	19083837	3400	-
EBVW360100	19083838	3600	-
EBVW370100	19083839	3700	-
EBVW390100	19083840	3900	-

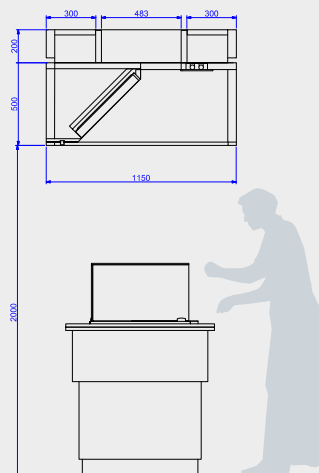
MODÈLE	CODE	LONGUEUR (mm)	€
EBVW400100	19083841	4000	-
EBVW420100	19083842	4200	-
EBVW440100	19083843	4400	-
EBVW450100	19083844	4500	-
EBVW460100	19083845	4600	-
EBVW470100	19083846	4700	-
EBVW490100	19083847	4900	-
EBVW500100	19083848	5000	-
EBVW510100	19083849	5100	-
EBVW520100	19083850	5200	-
EBVW540100	19083851	5400	-
EBVW550100	19083852	5500	-
EBVW560100	19083853	5600	-
EBVW570100	19083854	5700	-
EBVW590100	19083855	5900	-
EBVW600100	19083856	6000	-



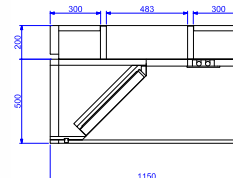
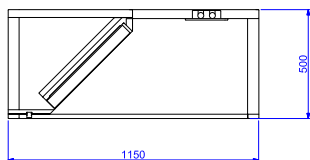
Hottes d'extraction pour buffet



- Hotte d'extraction spécialement conçue pour être installée dans les zones de buffet afin d'aspirer la vapeur, les odeurs, les graisses et la chaleur générées dans les postes de cuisson en démonstration.
- Fabriquée en acier inoxydable avec finition satinée.
- Parties et bords accessibles en tôle pliée pour faciliter le nettoyage et éviter les coupures lors de la manipulation.
- Capacité d'extraction maximisée grâce à la conception du caisson et au profil de la hotte.
- Les modèles supérieurs à 2,20 mètres (à l'exception du modèle de 2,5 m livré en une seule pièce) sont fournis en plusieurs sections avec un kit de jonction caché, facile à assembler.
- Structure hermétiquement fermée, solide et robuste, éliminant le risque de goutte de graisse et d'échappement de fumées.
- Système guidé d'évacuation des graisses. Bac de récupération et trou de vidange pour l'évacuation.
- Filtres à lattes en acier inoxydable de 490x490x50 mm.
- Plénum intérieur avec volets de régulation du flux indépendants pour chaque filtre.
- Modèles disponibles avec système d'alimentation d'air compensé intégré à la hotte, pour éviter que le flux d'air ne tombe directement sur les chefs. Deux unités de ventilation externes : une pour l'extraction de l'air interne et l'autre pour l'apport d'air extérieur.



Avec plenum et à compensation



Largeur 1150 mm

AVEC PLENUM						À COMPENSATION			
LONGUEUR (mm)	N° FILTRES	MODÈLE EHBPB	CODE	€		MODÈLE EHBCOB	CODE	€	
1200	2	120115	19083857	-		120115	19083921	-	
1200	2	120115-L	19083858	-		120115-L	19083922	-	
1500	2	150115	19084130	-		150115	19084160	-	
1500	2	150115-L	19084131	-		150115-L	19084161	-	
1700	3	170115	19084132	-		170115	19084162	-	
1700	3	170115-L	19084133	-		170115-L	19084163	-	
2000	3	200115	19083863	-		200115	19083927	-	
2000	3	200115-L	19083864	-		200115-L	19083928	-	
2200	4	220115	19083865	-		220115	19083929	-	
2200	4	220115-L	19083866	-		220115-L	19083930	-	
2400	4	240115	19083867	-		240115	19083931	-	
2400	4	240115-L	19083868	-		240115-L	19083932	-	
2500	4	250115	19084134	-		250115	19084164	-	
2500	4	250115-L	19084135	-		250115-L	19084165	-	
2700	4	270115	19084136	-		270115	19084166	-	
2700	4	270115-L	19084137	-		270115-L	19084167	-	
2900	5	290115	19084138	-		290115	19084168	-	
2900	5	290115-L	19084139	-		290115-L	19084169	-	
3000	4	300115	19083875	-		300115	19083939	-	
3000	4	300115-L	19083876	-		300115-L	19083940	-	
3200	5	320115	19083877	-		320115	19083941	-	
3200	5	320115-L	19083878	-		320115-L	19083942	-	
3400	6	340115	19083879	-		340115	19083943	-	
3400	6	340115-L	19083880	-		340115-L	19083944	-	
3500	5	350115	19084140	-		350115	19084170	-	
3500	5	350115-L	19084141	-		350115-L	19084171	-	
3600	6	360115	19083883	-		360115	19083947	-	
3600	6	360115-L	19083884	-		360115-L	19083948	-	
3700	6	370115	19084142	-		370115	19084172	-	
3700	6	370115-L	19084143	-		370115-L	19084173	-	
3900	7	390115	19084144	-		390115	19084174	-	
3900	7	390115-L	19084145	-		390115-L	19084175	-	

AVEC PLENUM						À COMPENSATION			
LONGUEUR (mm)	N° FILTRES	MODÈLE EHBPB	CODE	€		MODÈLE EHBCOB	CODE	€	
4000	6	400115	19083889	-		400115	19083953	-	
4000	6	400115-L	19083890	-		400115-L	19083954	-	
4200	7	420115	19083891	-		420115	19083955	-	
4200	7	420115-L	19083892	-		420115-L	19083956	-	
4400	8	440115	19083893	-		440115	19083957	-	
4400	8	440115-L	19083894	-		440115-L	19083958	-	
4500	7	450115	19084146	-		450115	19084176	-	
4500	7	450115-L	19084147	-		450115-L	19084177	-	
4600	8	460115	19083897	-		460115	19083961	-	
4600	8	460115-L	19083898	-		460115-L	19083962	-	
4700	8	470115	19084148	-		470115	19084178	-	
4700	8	470115-L	19084149	-		470115-L	19084179	-	
4900	8	490115	19084150	-		490115	19084180	-	
4900	8	490115-L	19084151	-		490115-L	19084181	-	
5000	8	500115	19083903	-		500115	19083967	-	
5000	8	500115-L	19083904	-		500115-L	19083968	-	
5100	9	510115	19084152	-		510115	19084182	-	
5100	9	510115-L	19084153	-		510115-L	19084183	-	
5200	8	520115	19083907	-		520115	19083971	-	
5200	8	520115-L	19083908	-		520115-L	19083972	-	
5400	9	540115	19083909	-		540115	19083973	-	
5400	9	540115-L	19083910	-		540115-L	19083974	-	
5500	8	550115	19084154	-		550115	19084184	-	
5500	8	550115-L	19084155	-		550115-L	19084185	-	
5600	10	560115	19083913	-		560115	19083977	-	
5600	10	560115-L	19083914	-		560115-L	19083978	-	
5700	9	570115	19084156	-		570115	19084186	-	
5700	9	570115-L	19084157	-		570115-L	19084187	-	
5900	10	590115	19084158	-		590115	19084188	-	
5900	10	590115-L	19084159	-		590115-L	19084189	-	
6000	9	600115	19083919	-		600115	19083983	-	
6000	9	600115-L	19083920	-		600115-L	19083984	-	

• -L: Avec éclairage LED

Annexes

Conditions de vente

01. Formation du contrat – contenu

1.1. Informations

Les indications générales fournies par le Constructeur quelle qu'en soit la nature (prix, performances, caractéristiques techniques, cotes...), la forme ou l'origine (catalogues, documentations techniques, renseignements oraux ou écrits) ne sont données qu'à titre indicatif.

1.2. Formation du contrat

Conformément à l'article L441-6 du code de commerce, les conditions générales de vente constituent la base juridique des négociations, sauf dispositions particulières contraires écrites et acceptées par le Constructeur.

Le contrat n'est parfait qu'après confirmation de la commande par le Constructeur.

1.3. Modifications à la demande de l'Acheteur

L'Acheteur qui demande expressément la modification ou l'adaptation du matériel du Constructeur s'assure au préalable du respect des lois, des règlements et des droits éventuels des tiers (propriété industrielle, artistique...) et cette modification ou adaptation n'engage pas la responsabilité du Constructeur.

1.4. Fournitures additionnelles

Les fournitures ou prestations complémentaires non expressément prévues dans le contrat font l'objet d'un nouveau contrat n'ayant aucune incidence sur le contrat principal.

1.5. Gestion des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Les équipements électriques et électroniques professionnels visés par le décret n° 2005-829 du 20 Juillet 2005 transposant la directive 2002/96/CE du 27 Janvier 2003 et mis sur le marché après le 13 Août 2005, bénéficieront du dispositif mis en place par le SYNEG pour la reprise et le traitement des DEEE. Les modalités pratiques sont précisées dans le contrat de vente de chacun des constructeurs.

En cas de contrôle, le Constructeur présentera les documents établissant qu'il remplit, pour ses équipements, l'ensemble des obligations qui lui incombent. Dans le cas où le client ne remplit pas les obligations mises à sa charge dans les dispositions contractuelles, il sera présumé responsable et le Constructeur se réserve le droit de lui demander la réparation de tout dommage qu'il pourrait subir de ce fait.

02. Etudes - projets – dessins

2.1. Propriété

Les études et documents de toute nature remis ou envoyés par le Constructeur restent toujours son entière propriété.

Le Constructeur conserve intégralement la propriété intellectuelle de ses projets, qui ne peuvent être communiqués, ni exécutés sans son autorisation écrite.

2.2. Responsabilité

L'Acheteur garantit que le contenu des plans, dessins ou modèles qu'il fournit, n'utilise pas les droits de propriété intellectuelle ou un savoir-faire détenus par un tiers. Il garantit pouvoir en disposer librement sans contrevenir à une obligation contractuelle ou légale.

L'Acheteur garantit le Constructeur des conséquences directes ou indirectes de toute action en responsabilité civile ou pénale résultant notamment d'une action en contrefaçon ou en concurrence déloyale.

2.3. Obligation du demandeur

Dans le cas où le constructeur aurait engagé des frais d'études

spécialement à la demande, le demandeur s'engage à en effectuer le remboursement s'ils ne sont pas suivis de commande.

03. Inspections - essais - epreuves – reception

3.1. Inspections - Contrôles

Si le contrat le prévoit, l'Acheteur a la faculté de procéder à l'inspection du matériel pendant sa fabrication, après entente avec le Constructeur sur la date de visite et les noms des représentants mandatés à cet effet. Le contrat prévoit l'étendue des inspections et des contrôles ainsi que leur programme.

3.2. Essais - Epreuves avant livraison

Si le contrat le prévoit, des essais avant livraison, sont effectués dans les ateliers de fabrication ou dans les magasins du vendeur.

3.3. Essais et réception

3.3.1. Le Constructeur invite par écrit et pour une date déterminée l'Acheteur à procéder à la réception et à la mise en marche. Celles-ci sont effectuées en présence d'un représentant du Constructeur et conformément aux prescriptions réglementaires éventuellement en vigueur. Il est établi un procès-verbal de cette réception.

3.3.2. Dans le cas où l'Acheteur, régulièrement requis, n'a pas fait le nécessaire pour procéder à la réception à la date indiquée ci-dessus, la réception est considérée comme ayant eu lieu ce jour. La réception vaut reconnaissance des défauts apparents.

3.3.3. Si, à la demande de l'Acheteur, les installations sont mises en service complet ou partiel avant la date définie au paragraphe 3.3.1, la réception est considérée comme ayant eu lieu le jour de cette mise en service.

3.3.4. La date de réception, ou éventuellement de la réception anticipée, telle qu'elle résulte des alinéas précédents, marque le point de départ de la garantie.

3.3.5. Si lors des opérations de mise en marche ou de réception, l'installation n'est pas reconnue conforme au contrat ou à la réglementation en vigueur, le Constructeur est tenu de faire diligence pour remédier aux défauts constatés et réaliser la mise en conformité.

Tout autre droit de l'Acheteur, en particulier à des dommages intérêts ou à une résiliation du contrat, est exclu.

3.3.6. Les frais correspondant aux essais et à la réception par un organisme ou un agent des autorités de contrôle, en fonction des prescriptions réglementaires éventuelles ou des clauses du contrat, sont uniquement à la charge de l'Acheteur.

04. Livraison

4.1. Transport – Assurance

Les clauses de transport (à l'usine, Ex-works) sont interprétées conformément aux INCOTERMS de la Chambre de Commerce Internationale en vigueur au jour du contrat.

Sauf disposition contraire, quelles que soient la destination et les conditions de la vente, la livraison est réputée effectuée lors de la mise à disposition du matériel dans les usines, magasins ou dépôts du Constructeur.

Le transfert des risques du matériel a lieu également dans les usines, dépôts ou magasins, même quand le prix comprend les frais de montage ou de ré assemblage sur place ou encore lorsqu'il s'agit de livraisons partielles et quel que soit les indications portées sur les bons de commandes ou factures telles que remise franco en gare, sur l'embranchement, à quai, à domicile, etc.

La livraison est effectuée soit par la remise directe du matériel à

l'Acheteur, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance du matériel dans les usines ou magasins du constructeur à un expéditeur ou un transporteur désigné ou accepté par l'Acheteur ou, à défaut de cette désignation, choisi par le Constructeur.

Le Constructeur prévient l'Acheteur par écrit de la date à laquelle il est tenu de prendre livraison du matériel, en respectant un délai suffisant pour ce faire.

4.2. Stockage matériel

Si la remise directe du matériel à l'Acheteur est retardée pour une cause indépendante de la volonté du Constructeur, et si ce dernier y consent, le matériel est emmagasiné et manutentionné s'il y a lieu, aux frais et risques de l'Acheteur.

Le Constructeur n'assume aucune responsabilité pour les pertes ou dommages causés, à l'exception de ceux qui seraient directement provoqués par lui-même ou par son personnel. Toute autre responsabilité est exclue.

4.3. Délai de livraison

Le délai de livraison convenu est fixé dans le contrat par le Constructeur. Il part de la dernière des dates suivantes :

- a) la date d'approbation définitive des plans par l'Acheteur ;
- b) la date de la confirmation de commande ;
- c) la date de réception par le Constructeur de l'acompte à la commande fixée dans le contrat ;
- d) la date où le Constructeur reçoit les éventuels documents contractuels conditionnant l'exécution du marché.

Si, en cours d'exécution du contrat, l'Acheteur demande un délai de livraison plus court, et, si le Constructeur décide de prendre en considération cette demande, un avenant sera établi pour fixer notamment, suivant les cas, les charges supplémentaires à facturer à l'Acheteur.

4.4. Retard de livraison – Pénalités

4.4.1. Les délais ont un caractère purement indicatif et n'ont, par conséquent, pas de caractère obligatoire strict. L'Acheteur, en cas de non-respect des délais, n'est donc pas en droit de demander la résolution ou la modification des conventions.

4.4.2. Dans le cas où des pénalités auraient été convenues entre les parties, celles-ci ne peuvent être en tout état de cause, supérieures à 0,5 % de la valeur hors taxes à l'usine du matériel non livré dans le délai prévu, par jour ouvrable de retard à partir de la quatrième semaine de retard, le Constructeur bénéficiant toujours d'une franchise de trois semaines. Le total des pénalités ne peut en aucun cas dépasser 5 % de la valeur totale hors taxes du matériel non livré.

Le dédommagement de l'Acheteur pour retard est ainsi assuré par le jeu des pénalités, et a un caractère forfaitaire, définitif, libératoire et exclusif de toute autre indemnité au même titre.

4.4.3. Le Constructeur est dégagé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison :

- 1. Dans le cas où les conditions de paiement n'auraient pas été observées par l'Acheteur ;
- 2. Dans le cas où les renseignements à fournir par l'Acheteur ne seraient pas parvenus en temps voulu ;
- 3. En cas de force majeure ou d'événements, tels que lock-out, grève, épidémie, guerre, réquisition, incendie, inondation, accident d'outillage, rebut des pièces importantes en cours de fabrication, interruption ou retard dans les transports ou toute autre cause amenant un chômage total ou partiel pour le Constructeur ou ses fournisseurs, et plus généralement de toutes causes indépendantes de la volonté du Constructeur.

Le Constructeur, dans toute la mesure de ses moyens, tiendra l'Acheteur au courant, en temps opportun, des cas ou événements ci-dessus énumérés.

4.4.4. Le jeu des pénalités ne dégage l'Acheteur d'aucune de ses obligations contractuelles, notamment celles concernant les paiements.

05. Conditions de paiement

5.1. Termes de paiement

Sous réserve des conditions particulières qui pourraient être précisées dans le contrat, les documents contractuels définissent les termes de paiement. A défaut et à titre de conditions de référence, les conditions suivantes sont appliquées :

- a) 1/3 à la commande.
- b) le solde à la livraison ou à la mise à disposition du matériel.

5.2. Lieu et moyen de paiement

Les paiements doivent être effectués au siège social du Constructeur, toujours nets et sans escompte. Sauf disposition expresse dans le contrat, le versement prévu à la commande doit faire l'objet d'un chèque, le solde doit faire l'objet d'une lettre de change, acceptée et domiciliée, établie conformément aux délais contractuels.

5.3. Acomptes

Le versement effectué à la commande est un acompte sur prix et ne peut en aucun cas être considéré comme arrhes dont l'abandon autoriserait les parties à se dégager du contrat.

5.4. Non-paiement des chèques et lettres de change

En cas de non-paiement des chèques ou des lettres de change à l'échéance ou de paiement partiel, la totalité du paiement est réputée non effectuée, tous les frais (agios, intérêts, taxes, assurances, etc.) en liaison avec cette défaillance seront à la charge de l'Acheteur sans préjudice des actions ci-après précisées.

5.5. Retard de paiement

Conformément à l'article L441-6 du Code de commerce issu de la Loi de modernisation de l'économie n° 2008/776 du 4 Août 2008 :

- Le délai convenu entre les parties pour régler les sommes dues ne peut dépasser quarante cinq jours fin de mois ou soixante jours à compter de la date d'émission de la facture.
- Tout retard donnera lieu à l'application d'un intérêt de retard égal au taux de refinancement le plus récent de la Banque Centrale Européenne majorée de dix points.

Conformément à l'article L442-6 du Code de commerce, modifié par la même loi, le fait de soumettre un partenaire à des conditions de règlement qui ne respectent pas le plafond légal, ainsi que le fait de demander au fournisseur sans raison objective, de différer la date d'émission de la facture, sont passibles notamment d'une amende civile pouvant aller jusqu'à deux millions d'euros.

Par ailleurs, tout retard de paiement ou dans l'acceptation des lettres de change, la vente, la mise en nantissement du fonds de commerce ou du matériel de l'Acheteur, la liquidation de son entreprise sous quelque forme que ce soit, autorise le Constructeur à se prévaloir de la déchéance du terme et de l'exigibilité immédiate de la totalité des sommes dues, et ce par simple lettre recommandée avec accusé de réception.

5.6. Clause pénale

Les infractions prévues aux paragraphes 5.4 et 5.5 ci-dessus, autorisent également le Constructeur, à sa seule volonté, à invoquer en sus l'attribution à titre de clause pénale d'une somme égale à 20 % du prix prévu révisé et mis à jour, calculé taxes comprises.

Le contrat précisera éventuellement, en fonction de la nature du matériel vendu, des montants différents pour le jeu de cette clause pénale.

5.7. Réservation

Le Constructeur, si le jeu de la clause pénale n'a pas été invoqué, a toujours la possibilité de faire valoir ses droits par les voies légales habituelles pour notamment obtenir réparation intégrale et non forfaitaire de son préjudice.

5.8. Réserve de propriété

5.8.1. La propriété des biens livrés est réservée au Constructeur jusqu'au paiement complet du prix et de ses accessoires.

5.8.2. Le défaut de paiement de l'une des échéances pourra entraîner la revendication de ces biens.

5.8.3. A compter de la livraison, au sens du 4.1. ci-dessus, l'Acheteur assume les risques de perte ou de détérioration du matériel ainsi que la responsabilité des dommages qu'ils pourraient occasionner.

06. Garanties et responsabilité

6.1. Défaut de fonctionnement

Le Constructeur s'engage à remédier à tout défaut de fonctionnement provenant de la mauvaise conception des matières ou de la mauvaise exécution du matériel dans les conditions suivantes, à l'exclusion des garanties décennales et biennales des articles 1792 et suivants du Code Civil qui ne peuvent jouer pour le matériel vendu par le Constructeur.

6.2. Fournitures de l'Acheteur

Les obligations de garantie du Constructeur ne peuvent exister pour les défauts qui proviendraient des matières ou matériels fournis par l'Acheteur, ou de ses propres conceptions, de ce fait, à moins de stipulations expresses contraires, mises en œuvre à ses seuls risques et périls.

6.3. Exonérations

Toute garantie est également exclue pour des incidents tenant à des cas fortuits ou de force majeure, à des causes qui ne seraient pas décelées, ou encore imputables au fait de l'Acheteur de quelque nature qu'il soit : mauvaise implantation, faits liés à l'utilisation (conduite, entretien non conforme au livret d'entretien, personnel non qualifié, etc.), modification du matériel, réparation effectuée en dehors des conditions ci-après précisées, les pièces d'usure, etc.

6.4. Durée de la période de garantie initiale

La période de garantie est strictement limitée à un an. Ce délai peut toutefois être abrégé, ou au contraire allongé par le contrat pour tout ou partie du matériel.

Sauf disposition expresse contraire, le délai ne sera que de six mois pour tout matériel fonctionnant en moyenne plus de huit heures par jour.

6.5. Point de départ de la période de garantie

Les délais ci-dessus prévus ou qui pourraient résulter du contrat, partent de la réception telle qu'elle est définie ci-dessus ou dans le contrat, ou en cas de montage ou de mise en route par le constructeur, de la fin du montage ou de la mise en route, selon les dispositions générales ou particulières résultant des accords dans ce domaine. Si la mise à disposition du matériel est postérieure à la livraison, le délai part de la mise à disposition sans que la prolongation du délai de garantie puisse de ce fait être supérieure à trois mois, à moins que cette prolongation soit imputable au Constructeur.

6.6. Durée de la période de garantie des pièces

Les obligations de garantie pour les pièces de remplacement et pour les pièces refaites ne peuvent exister que pendant une période de six mois. La durée de la période de garantie du matériel dans son ensemble n'est prorogée que dans l'hypothèse où il a été immobilisé, et seulement pour la durée de cette immobilisation avec un maximum de six mois.

En aucun cas, la durée cumulée de la période de garantie ne peut excéder 18 mois.

6.7. Obligations de l'Acheteur

Pour pouvoir invoquer le bénéfice des garanties, l'Acheteur doit, à peine de déchéance de ses droits, aviser par écrit, le Constructeur des défauts qu'il impute au matériel, et ce, dès qu'il en a eu connaissance, en produisant toute explication ou justification quant à leur nature et à leur étendue.

L'Acheteur ne peut, à son initiative, remédier à ces défauts mais il est tenu de prendre les mesures de sauvegarde indispensables en prévenant, sous peine de déchéance, le Constructeur par les moyens les plus rapides.

6.8. Modalités d'exercice de la garantie

S'il a été normalement avisé, et à la condition également que toute facilité lui soit donnée par l'Acheteur, le Constructeur prend à sa seule initiative, les mesures pour assurer le fonctionnement normal du matériel. Les travaux de réparation, réfection ou remplacement, se font en principe dans les ateliers du Constructeur ou dans ceux de ses fournisseurs ou sous-traitants. L'Acheteur est tenu de prêter son concours pour le renvoi du matériel ou des pièces défectueuses aux fins de réparation ou de remplacement.

Si en raison de la nature du matériel, la réparation doit être faite sur l'aire d'installation, le Constructeur prend toutes dispositions nécessaires pour déléguer sur place le personnel compétent. Les frais demeurent à la charge du Constructeur à l'exclusion de ceux afférents aux travaux de réparation, montage, démontage ou autres, résultant des conditions spécifiques d'implantation ou d'utilisation du matériel fourni. Le coût du transport du matériel défectueux ou des pièces défectueuses, ainsi que celui du retour du matériel ou des pièces réparées ou remplacées sont à la charge de l'Acheteur. Il en est de même, en cas de réparation sur l'aire d'installation pour les frais de voyage et de séjour des représentants du Constructeur et ceux de ses fournisseurs et sous-traitants.

Les pièces remplacées gratuitement sont remises à la disposition du Constructeur sur demande et redeviennent sa propriété.

Si les réclamations de l'Acheteur ont entraîné une action du Constructeur en dehors des cas où doivent jouer ses obligations de garantie, le Constructeur aura la faculté d'en facturer le coût conformément à ses tarifs de réparations.

6.9. Responsabilité

La responsabilité du Constructeur est strictement limitée aux obligations définies ci-dessus et il est de convention expresse que le Constructeur ne sera tenu à aucune indemnisation.

En aucune circonstance, le Constructeur ne sera tenu d'indemniser les dommages immatériels ou indirects tels que : pertes d'exploitation, perte de profit, perte d'une chance, préjudice commercial, manque à gagner.

En tout état de cause, la responsabilité civile du Constructeur, toutes causes confondues à l'exception des dommages corporels et du dol ou de la faute lourde, ne pourra excéder le montant global du contrat.

L'Acheteur et ses assureurs renoncent à tout recours contre le Constructeur et ses assureurs au-delà des limites et exclusions fixées ci-dessus.

6.10. Mesures de sécurité

Lorsque les biens vendus sont susceptibles par leur nature de se révéler directement ou indirectement dangereux, en raison de leur utilisation ou même de leur seule inertie à l'égard des tiers ou de l'Acheteur lui-même, celui-ci est tenu de se faire délivrer par le Constructeur une note d'information.

07. Assurance du personnel

En cas d'accident survenant à quelque moment et pour quelque cause que ce soit, la responsabilité du Constructeur est strictement limitée à son personnel propre et à sa fourniture.

08. Contestation

Toute contestation résultant de l'interprétation ou l'exécution du contrat sera tranchée, soit par voie d'arbitrage, si un compromis se révèle possible, soit par le Tribunal de Commerce du siège social du Constructeur.

09. Montage et mise en route

Les conditions de montage sont précisées dans une convention annexe éventuellement, et dans les conditions générales de montage ci-après.

10. Conditions particulières

S'il n'y a pas identité absolue entre les conditions générales exposées ci-dessus et les conditions particulières du Constructeur ou les termes du contrat, il est expressément stipulé que les clauses particulières et/ou les termes du contrat ont primauté sur celles des conditions générales qui ne sont pas conformes.

11. Résiliation du contrat

En cas de résiliation du contrat par l'Acheteur, pour quelque cause que ce soit, l'indemnisation des frais engagés par le Constructeur pour son exécution y compris les frais d'étude, les frais généraux et une part du profit, sera due par l'Acheteur sur justification du Constructeur.

Il est de convention expresse que les présentes conditions générales font partie intégrante du Contrat. Toute dérogation à ces conditions doit être mentionnée par écrit.

des locaux fermés, secs, éclairés et éventuellement chauffés, situés à proximité des lieux de l'installation, permettant de mettre à l'abri du vol et des détériorations, le matériel et l'outillage nécessaires au montage, ainsi que les vêtements du personnel.

03. Execution du montage

3.1. Sauf convention expresse, le montage sera effectué pendant les heures de travail normales. Si, à la demande de l'Acheteur, des heures supplémentaires doivent être effectuées, les frais qui en résulteront feront l'objet d'un décompte. Les frais supplémentaires résultant de l'attente ou du déplacement du monteur, par suite de la non-application des clauses du chapitre B. 2, feront également l'objet d'un décompte séparé.

3.2. La main-d'œuvre auxiliaire mise par l'Acheteur à la disposition du Constructeur pour le montage (si cela est prévu au contrat) reste sous la responsabilité de l'Acheteur.

3.3. En cas d'accident ou sinistre, la responsabilité du Constructeur est strictement limitée à son personnel propre et à sa fourniture.

Conditions Générales Syndicales de Vente et de Montage enregistrées au Greffe du Tribunal de Commerce de Paris sous le n° 2008086711.

Conditions de montage

Les présentes conditions traitent d'un marché de fourniture de matériel industriel, avec montage, pose et raccordement aux réseaux en attente. Elles n'entraînent pas participation à un quelconque compte prorata.

Au cas particulier où ce marché porterait également sur des prestations pouvant entraîner la participation à un compte prorata, cette participation sera strictement assise sur le montant de ces prestations, à l'exclusion de la valeur des matériels fournis, et sera proportionnelle à la durée réelle d'intervention sur le chantier.

01. Travaux préparatoires au montage

1.1. Avant le début du montage, les locaux destinataires du matériel, conformes aux plans, devront être totalement prêts à le recevoir : carrelages nettoyés, sols et faux plafonds achevés, fluides (eau, gaz, électricité, vapeur, etc.) amenés au dos des appareils, évacuations exécutées, ventilations posées, peintures terminées.

1.2. L'Acheteur doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour permettre, sans difficultés et sans interruptions, sur les emplacements de montage, la mise en place et les essais du matériel. Il devra assurer gratuitement l'utilisation des grues d'une force suffisante et autres engins nécessaires pour faciliter le montage.

02. Abords et acces

2.1. Les abords devront permettre l'approche aisée des camions jusqu'au lieu du montage.

2.2. Les accès au lieu de montage devront être prévus pour permettre l'entrée des appareils et être libres de tous obstacles.

Les conditions de montage sont précisées dans une convention annexe éventuellement, et dans les conditions générales de montage ci-après.

2.3. Au cas où le lieu du montage se trouverait en étage, l'Acheteur devra mettre à la disposition du Constructeur, soit du matériel de levage, soit du personnel de manutention.

2.4. L'Acheteur met gratuitement à la disposition du Constructeur





A large, empty rectangular area occupying the majority of the page. It is defined by a thin black border and contains numerous horizontal lines, suggesting it is a form or a space for writing. The lines are evenly spaced and extend across the width of the area, providing a guide for text entry.



ONNERA GROUP



ACTIVELY SUPPORTING

