

Distribution



# Distribution

Drop-in.....	285
Self-service.....	305
Caves à vin et caves de maturation.....	327
Chariots et tables pour distribution.....	337



**Faites vraiment vos conceptions avec la plus large gamme.**



**Découvrir!**



Accès au site web



Tarif détaillé

# Drop-in

Éléments réfrigérés .....	287
Éléments chauds .....	289
Éléments showcooking .....	291
Éléments sous dessus .....	293
Présentoirs .....	294
Vitres .....	296
Vitrines réfrigérés .....	298
Vitrines chaudes.....	300
Réserves et distributeurs .....	301
Vitrines exposition.....	303
Accessoires .....	304

# Éléments réfrigérés



## Caractéristiques générales

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et servir des aliments à des températures optimales pendant le service.
- Fabrication en acier inox, finition polissage satiné.
- Système de réfrigération statique par un serpentin en cuivre élargi, déployé à la base de la plaque et la cuve.
- Système de réfrigération à air soufflé généré par des ventilateurs d'évaporateurs, créant ainsi un léger rideau d'air sur la partie supérieure des récipients.
- Cuve avec angles intérieurs arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage et garantir une parfaite hygiène.

- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, injectée qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.

- Panneau de commande avec thermostat numérique. Il est protégé par le périmètre de la structure, ce qui évite les entraves dans l'utilisation quotidienne.

- Structure robuste avec un chevauchement de 13 mm d'épaisseur, favorisant l'esthétique et le nettoyage des plans de travail.






PR6-4



P2R6-4



CR6-160-4

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PROFONDEUR CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
PLAQUE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE 1 NIVEAU											
PR6-3	R452a	50	19043172	1115x610x476	1090x585	-	3	320	IV	Inclus	-
		60	19068142					385			-
 PR6-4	R452a	50	19043173	1440x610x476	1415x585	-	4	335	IV	Inclus	-
		60	19068143					400			-
PR6-5	R452a	50/60	19043174	1765x610x746	1740x585	-	5	580	IV	Inclus	-
PLAQUE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE 2 NIVEAUX											
P2R6-3	R452a	50	19043175	1115x610x546	1090x585	-	3	320	IV	Inclus	-
		60	19068131					385			-
 P2R6-4	R452a	50	19043176	1440x610x546	1415x585	-	4	335	IV	Inclus	-
		60	19068132					400			-
P2R6-5	R452a	50/60	19043177	1765x610x546	1740x585	-	5	580	IV	Inclus	-
CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE											
 CR6-160-3	R452a	50	19043184	1115x610x632	1090x585	160	3	325	IV	Inclus	-
		60	19068108					395			-
CR6-160-4	R452a	50/60	19043186	1440x610x632	1415x585	160	4	630	IV	Inclus	-
		50/60	19043187					690			-
CR6-160-5	R452a	50/60	19043187	1765x610x632	1740x585	160	5	690	IV	Inclus	-



CRV7-4








CNH6-120-4



CMC6-4



CHMP-450

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PROFONDEUR CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€	
CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉE												
	CRV7-3	R452a	50/60	19043178	1115x720x677	1090x690	30 - 75 - 115	3	530	IV	Inclus	-
	CRV7-4	R452a	50/60	19043179	1440x720x677	1415x690	30 - 75 - 115	4	750	IV	Inclus	-
	CRV7-5	R452a	50/60	19043181	1765x720x677	1740x690	30 - 75 - 115	5	820	IV	Inclus	-
CUVE NEUTRE À GLACE												
	CNH6-120-4	-	50/60	19043188	1440x610x348	1415x585	120	4	60	-	-	-
CUVE RÉFRIGÉRÉE PRODUITS SURGELÉS												
	CMC6-4	R452a	50/60	19043189	835x610x678	810x585	180	4 bacs de 360x165x180 mm	245	IV	Inclus	-
RINCE CUILLÈRES												
	ICLP	-	-	19081905	270x110x145	260x100	-	-	-	-	-	-
STATION DE CHAMPAGNE NEUTRE												
	CHMP-450	-	-	19081572	Ø 610x470	Ø 585	310	-	30	-	-	-

## Options disponibles

	FRÉQUENCE HZ	LARGEUR EXTERNE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PROFONDEUR CUVE (mm)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID
PLAQUE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE 1 NIVEAU	50-60	610-720	2-3-4-5-6	-	IV-V	Inclus - À distance
PLAQUE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE 2 NIVEAUX	50-60	610-720	2-3-4-5-6	-	IV-V	Inclus - À distance
CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE	50-60	610-720	2-3-4-5-6	30-80-160	IV-V	Inclus - À distance
CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉE	50-60	-	2-3-4-5-6	-	IV-V	Inclus - À distance
CUVE NEUTRE À GLACE*	-	610-720	2-3-4-5-6	80-120	-	-
CUVE RÉFRIGÉRÉE PRODUITS SURGELÉS	50-60	610-720	-	-	IV-V	Inclus - À distance

\*Cuve neutre à glace avec 120 mm de profondeur comprend des LED RGB dans le fond.



# Éléments chaudes



## Caractéristiques générales

- Spécialement conçue pour conserver à la température chaude, présenter et servir des aliments à des températures optimales pendant le service.
- Fabrication en acier inox, finition polissage satiné.
- Système de chauffage direct du verre vitrocéramique par de résistances en silicone fixées sous la plaque.
- Système de chauffage ventilé du bain-marie à air, formé par des modules de résistances avec un ventilateur qui créent un circuit d'air chaud à l'intérieur de la cuve.
- Système de chauffage indirect du bain-marie à l'eau avec des résistances en silicone cachées et collées au fond de la cuve.

- Cuves avec angles intérieurs arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage et garantir une parfaite hygiène.

- Panneau de commande avec thermostat numérique. Il est protégé par périmètre de la structure, ce qui évite les entraves dans l'utilisation quotidienne.

- Structure robuste avec un chevauchement de 13 mm d'épaisseur, favorisant l'esthétique et le nettoyage des plans de travail.






PV6-4



PVE11-4



CBMS6-4

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PROFONDEUR CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	COULEUR	PUISSANCE(W)	€	
<b>PLAQUE VITROCÉRAMIQUE</b>										
	PV6-3	50/60	19043199	1115x610x147	1090x585	-	3	Noire	1355	-
	PV6-4	50/60	19043201	1440x610x147	1415x585	-	4	Noire	1805	-
	PV6-5	50/60	19043202	1765x610x147	1740x585	-	5	Noire	2255	-
<b>PLAQUE VITROCÉRAMIQUE SANS CADRE</b>										
	PVE11-3	50/60	19081564	987X530X137	981x536	-	3	Noire	1355	-
	PVE11-4	50/60	19081566	1312X530X137	1306x536	-	4	Noire	1805	-
	PVE11-5	50/60	19081568	1637X530X137	1631x536	-	5	Noire	2255	-
<b>CUVE BAIN MARIE À AIR</b>										
	CBMS6-3	50/60	19043190	1115x610x373	1090x585	210	3		1550	-
	CBMS6-4	50/60	19043191	1440x610x373	1415x585	210	4		2050	-
	CBMS6-5	50/60	19043192	1765x610x373	1740x585	210	5		3080	-



CBMA6-4



OS1-10

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PROFONDEUR CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	TYPE REMPLISSAGE D'EAU	PUISSANCE (W)	€
CUVE BAIN MARIE À L'EAU									
CBMMA6-1	50/60	19051982	465x610x332	440x585	190	1	Manuelle avec seau	1010	-
CBMA6-1	50/60	19043193	515x610x302	490x585	190	1	Manuelle par robinet	1010	-
CBMA6-2	50/60	19043194	790x610x302	765x585	190	2	Manuelle par robinet	1510	-
CBMA6-3	50/60	19043195	1115x610x302	1090x585	190	3	Manuelle par robinet	2005	-
CBMA6-4	50/60	19043196	1440x610x302	1415x585	190	4	Manuelle par robinet	2510	-
CBMA6-5	50/60	19043197	1765x610x302	1740x585	190	5	Manuelle par robinet	3030	-
CBMAA6-3	50/60	19047657	1115x610x302	1090x585	190	3	Automatique	2025	-
CBMAA6-4	50/60	19047658	1440x610x302	1415x585	190	4	Automatique	2525	-
CBMAA6-5	50/60	19047659	1765x610x302	1740x585	190	5	Automatique	3045	-

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ (l)	PUISSANCE (W)	€
SOUPIÈRE							
OS1-10	50/60	19083985	Ø 295X315	Ø 276	10	475	-

## Options disponibles

	LARGEUR EXTERNE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	COULEUR	TYPE REMPLISSAGE D'EAU
PLAQUE VITROCÉRAMIQUE	610-720	2-3-4-5-6	Blanche-Noire	-
PLAQUE VITROCÉRAMIQUE SANS CADRE	610-720	2-3-4-5-6	Blanche-Noire	-
CUVE BAIN MARIE À AIR	610-720	2-3-4-5-6	-	-
CUVE BAIN MARIE À L'EAU	610-720	1-2-3-4-5-6	-	Manuelle-Automatique

# Éléments showcooking



## Caractéristiques générales

- Spécialement conçue pour conserver, présenter, réaliser des préparations en direct et servir des produits frais dans des stations d'animation de type "show cooking".
- Fabrication en acier inox, finition polissage satiné.
- Panneau de commande avec thermostat numérique. Il est protégé par périmètre de la structure, ce qui évite les entraves dans l'utilisation quotidienne.
- Structure robuste avec un chevauchement de 13 mm d'épaisseur, favorisant l'esthétique et le nettoyage des plans de travail.



TPY6-2






CRE6-80-2







TRCBMA6-2



CBMA16-4

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PROFONDEUR CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
TEPPANYAKI CRÈME GLACÉE											
 TPY6-2	R452a	50/60	19081538	790x610x634	765x585	30	2	1215	IV	Inclus	-
CUVE EXPOSITION PRODUIT FRAIS											
 CRE6-80-1	R452a	50/60	19081550	487x621x817	440x585	80	1	260	IV	Inclus	-
 CRE6-80-2	R452a	50/60	19081551	812x621x817	765x585	80	2	305	IV	Inclus	-

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PROFONDEUR CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	TYPE REMPLISSAGE D'EAU	PUISSANCE(W)	€
STATION DE DÉCOUPAGE									
 TRCBMA6-1	50/60	19079228	515x610x1005	490x585	190	1 GN 1/1	Manuelle par robinet	1285	-
 TRCBMA6-2	50/60	19079229	790x610x1005	765x585	190	2 GN 1/1	Manuelle par robinet	2560	-
CUVE BAIN MARIE À L'EAU POUR SAUCES									
 CBMA16-3	50/60	19081533	576x256x252	551x231	145	3 GN 1/6	Manuelle par robinet	810	-
 CBMA16-4	50/60	19081534	738x256x252	713x231	145	4 GN 1/6	Manuelle par robinet	810	-






CBMS16-4



PV3-4



PV3-4

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PROFONDEUR CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	COULEUR	PUISSANCE(W)	€	
CUVE BAIN MARIE À AIR POUR SAUCES										
	CBMS16-3	50/60	19081509	576x256x252	551x227	105	3 GN 1/6	-	860	-
	CBMS16-4	50/60	19081524	738x256x252	713x227	105	4 GN 1/6	-	1210	-
PLAQUE VITROCÉRAMIQUE SHOWCOOKING										
	PV3-4	50/60	19069518	1440x295x147	1415x282		4 GN 1/1	Noir	510	-
	PV3-5	50/60	19069519	1765x295x147	1740x282		4 GN 1/1	Noir	610	-
PLAQUE EXPOSITION PAELLA										
	PVEP-530	50/60	19081549	Ø 630x604	Ø 605	-	-	Noir	935	-

## Options disponibles

	LARGEUR EXTERNE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	COULEUR	TYPE REMPLISSAGE D'EAU	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID
TEPPANYAKI CRÈME GLACÉE	610-720	-	-	-	IV-V	Inclus - À distance
CUVE EXPOSITION PRODUIT FRAIS	610-720	1-2 GN 1/1	-	-	IV-V	Inclus - À distance
STATION DE DÉCOUPAGE	610-720	1-2 GN 1/1	-	Manuelle - Automatique	-	-
CUVE BAIN MARIE À L'EAU POUR SAUCES	-	3-4 GN 1/6	-	Manuelle - Automatique	-	-
CUVE BAIN MARIE À AIR POUR SAUCES	-	3-4 GN 1/6	-	-	-	-
PLAQUE VITROCÉRAMIQUE SHOWCOOKING	-	2-3-4-5 GN 1/1	Blanche-Noire	-	-	-

# Éléments sous dessus



## Caractéristiques générales

- Spécialement conçue pour être installée sous le dessus, en maintenant les produits à des températures optimales pendant le temps de service.
- Les matériaux approuvés par l'usine pour le dessus incluent le granit et le quartz (Silestone®) jusqu'à une épaisseur de 20 mm. Veuillez contacter l'usine pour les applications avec d'autres matériaux.
- L'installation d'un joint de dilatation entre la zone réfrigérée et neutre du dessus est nécessaire.
- Surface supérieure de la plaque en aluminium pour une meilleure diffusion du froid sur le dessus, grâce à sa conductivité thermique élevée.

- Système de réfrigération de la plaque réfrigérée par un serpentin en cuivre élargi.
- Système de chauffage de la plaque chaude par de résistances en silicone.

- Dessus avec continuité totale, maximisant l'hygiène, l'étanchéité et l'esthétique.



- Contrôle et régulation de la température sur le dessus par thermostat électronique numérique.



PBCF-4



PBCC-4

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE(W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€	
PLAQUE RÉFRIGÉRÉE DESSOUS										
	PBCF-3	R452a	50/60	19078484	936x590x476	3	390	IV	Inclus	-
	PBCF-4	R452a	50/60	19078485	1261x590x476	4	510	IV	Inclus	-
	PBCF-5	R452a	50	19078486	1586x590x476	5	550	IV	Inclus	-
			60	19078487						-
PLAQUE CHAUDE DESSOUS										
	PBCC-3	-	50/60	19078508	936x590x147	3	1355	-	-	-
	PBCC-4	-	50/60	19078509	1261x590x147	4	1805	-	-	-
	PBCC-5	-	50/60	19078510	1586x590x147	5	2255	-	-	-

## Options disponibles

	CAPACITÉ GN 1/1	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID
PLAQUE RÉFRIGÉRÉE DESSOUS	2-3-4-5-6	IV-V	Inclus - À distance
PLAQUE CHAUDE DESSOUS	2-3-4-5-6	-	-

# Présentoirs



## Caractéristiques générales

- Présentoirs spécialement conçus pour améliorer l'hygiène de tous les types de nourriture et garantir la protection du convive.
- Supports avec profil tubulaire oblong ou carré, assurent l'uniformité esthétique par la ligne de service.
- Les supports sont montés facilement sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées.
- Distance de 35 mm entre les supports et l'élément d'éclairage et chauffage pour simplifier les opérations de nettoyage.



IPL-4






IPL-R-4



IPC-R-4



IPC-R-4

	MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	FONCTION	SUPPORT	PUISSANCE(W)	€
<b>PRÉSENTOIR AVEC ÉCLAIRAGE</b>										
	IPL-3	50/60	19043257	1089x142x483	1045	3	Éclairage	Oblong	25	-
	IPL-4	50/60	19043258	1414x142x483	1370	4	Éclairage	Oblong	35	-
	IPL-5	50/60	19043259	1739x142x483	1695	5	Éclairage	Oblong	45	-
	IPL-R-3	50/60	19043277	1085x142x483	1045	3	Éclairage	Carré	25	-
	IPL-R-4	50/60	19043278	1410x142x483	1370	4	Éclairage	Carré	35	-
	IPL-R-5	50/60	19043279	1735x610x483	1695	5	Éclairage	Carré	45	-
<b>PRÉSENTOIR CHAUD PAR HALOGÈNE</b>										
	IPC-2	50/60	19043260	764x142x483	720	2	Lumière chaude	Oblong	600	-
	IPC-3	50/60	19043261	1089x142x483	1045	3	Lumière chaude	Oblong	900	-
	IPC-4	50/60	19043262	1414x142x483	1370	4	Lumière chaude	Oblong	1200	-
	IPC-5	50/60	19043263	1739x142x483	1695	5	Lumière chaude	Oblong	1500	-
	IPC-R-2	50/60	19043280	760x142x483	720	2	Lumière chaude	Carré	600	-
	IPC-R-3	50/60	19043281	1085x142x483	1045	3	Lumière chaude	Carré	900	-
	IPC-R-4	50/60	19043283	1410x142x483	1370	4	Lumière chaude	Carré	1200	-
	IPC-R-5	50/60	19043284	1735x142x483	1695	5	Lumière chaude	Carré	1500	-



IPC-4-C



ISPC



IPMC-R



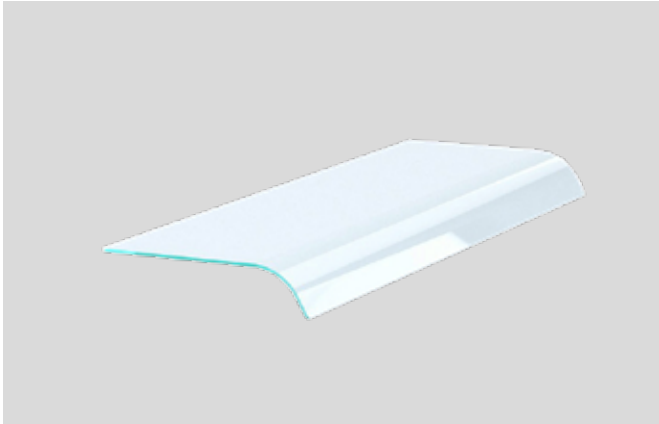
IPM-R-4

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	FONCTION	SUPPORT	PUISSANCE (W)	€	
<b>PRÉSENTOIR CHAUD PAR CÉRAMIQUE</b>										
	IPC-2 C	50/60	19043267	764x142x483	720	2	Lumière chaude par céramique	Oblong	600	-
	IPC-3 C	50/60	19043268	1089x142x483	1045	3	Lumière chaude par céramique	Oblong	1050	-
	IPC-4 C	50/60	19043269	1414x142x483	1370	4	Lumière chaude par céramique	Oblong	1300	-
	IPC-5 C	50/60	19043270	1739x142x483	1695	5	Lumière chaude par céramique	Oblong	1650	-
	IPC-R-2 C	50/60	19043285	760x142x483	720	2	Lumière chaude par céramique	Carré	600	-
	IPC-R-3 C	50/60	19043287	1085x142x483	1045	3	Lumière chaude par céramique	Carré	1050	-
	IPC-R-4 C	50/60	19043288	1410x142x483	1370	4	Lumière chaude par céramique	Carré	1300	-
	IPC-R-5 C	50/60	19043289	1735x142x483	1695	5	Lumière chaude par céramique	Carré	1650	-
<b>SUPPORT NEUTRE</b>										
	ISPC		19043271	68x83x483	-	-	Neutre	Oblong	-	-
	ISPC-R		19043291	68x85x483	-	-	Neutre	Carré	-	-
<b>SUPPORT ET LAMPE DE MAINTIEN</b>										
	IPMC	50/60	19043325	534x138x468	-	-	Lumière chaude	Oblong	300	-
	IPMC-R	50/60	19043489	532x138x465	-	-	Lumière chaude	Carré	300	-
<b>PRÉSENTOIR POUR CUVE PRODUITS SURGELÉS</b>										
	IPM-4	50/60	19052976	809x142x483	765	4 bacs de 360x165x180 mm	Éclairage	Oblong	15	-
	IPM-R-4	50/60	19052977	808x142x483	765	4 bacs de 360x165x180 mm	Éclairage	Carré	15	-

## Options disponibles

	CAPACITÉ GN 1/1	SUPPORT
PRÉSENTOIR AVEC ÉCLAIRAGE	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Oblong - Carré
PRÉSENTOIR CHAUD PAR HALOGÈNE	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Oblong - Carré
PRÉSENTOIR CHAUD PAR CÉRAMIQUE	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Oblong - Carré
SUPPORT NEUTRE	-	Oblong - Carré
SUPPORT ET LAMPE DE MAINTIEN	-	Oblong - Carré
PRÉSENTOIR POUR CUVE PRODUITS SURGELÉS	-	Oblong - Carré

# Vitres



## Caractéristiques générales

- Vitre en verre trempé droite ou galbée.
- L'installation de la vitre s'effectue par un système de fixations inclus avec les présentoirs et les supports neutres.



ICC-4-1C



ICC-R-4-1C



ICC-4-2C



ICC-R-4-2C

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	FORME VITRE	€
<b>VITRE FRONTALE</b>						
	ICC-2-1C	19043272	675x500x108	2	Courbée	-
	ICC-3-1C	19043273	1000x500x108	3	Courbée	-
	ICC-4-1C	19043274	1325x500x108	4	Courbée	-
	ICC-5-1C	19043275	1650x500x108	5	Courbée	-
	ICC-R-2-1C	19043293	675x433x123	2	Droite	-
	ICC-R-3-1C	19043295	1000x433x123	3	Droite	-
	ICC-R-4-1C	19043296	1325x433x123	4	Droite	-
	ICC-R-5-1C	19043297	1650x433x123	5	Droite	-
	<b>VITRE CENTRALE</b>					
	ICC-2-2C	19046893	675x570x108	2	Courbée	-
	ICC-3-2C	19046894	1000x570x108	3	Courbée	-
	ICC-4-2C	19046895	1325x570x108	4	Courbée	-
	ICC-5-2C	19046896	1650x570x108	5	Courbée	-
	ICC-R-2-2C	19043298	675x585x123	2	Droite	-
	ICC-R-3-2C	19043301	1000x585x123	3	Droite	-
	ICC-R-4-2C	19043302	1325x585x123	4	Droite	-
	ICC-R-5-2C	19043303	1650x585x123	5	Droite	-





ICC-FP-4



ICC-R-FP-4



ICCM-4-1C



ICCM-R-4-2C

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	FORME VITRE	€
<b>VITRE FRONTALE FERMÉE</b>						
	ICC-FP-2	19051996	675x515x477	2	Courbée	-
	ICC-FP-3	19051997	1000x515x477	3	Courbée	-
	ICC-FP-4	19051998	1325x515x477	4	Courbée	-
	ICC-FP-5	19051999	1650x515x477	5	Courbée	-
	ICC-R-FP-2	19052001	675x433x483	2	Droite	-
	ICC-R-FP-3	19052002	1000x433x483	3	Droite	-
	ICC-R-FP-4	19052003	1325x433x483	4	Droite	-
	ICC-R-FP-5	19052004	1650x433x483	5	Droite	-
<b>VITRE FRONTALE PRÉSENTOIR POUR CUVE PRODUITS SURGELÉS</b>						
	ICCM-4-1C	19052981	722x500x108	4 bacs de 360x165x180 mm	Courbée	-
	ICCM-R-4-1C	19052979	722x433x123	4 bacs de 360x165x180 mm	Droite	-
<b>VITRE CENTRALE PRÉSENTOIR POUR CUVE PRODUITS SURGELÉS</b>						
	ICCM-4-2C	19052983	722x570x108	4 bacs de 360x165x180 mm	Courbée	-
	ICCM-R-4-2C	19052980	722x585x123	4 bacs de 360x165x180 mm	Droite	-

## Options disponibles

	CAPACITÉ GN 1/1	FORME VITRE
VITRE FRONTALE	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Courbée - Droite
VITRE CENTRALE	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Courbée - Droite
VITRE FRONTALE FERMÉE	2 - 3 - 4 - 5 - 6	Courbée - Droite
VITRE FRONTALE PRÉSENTOIR POUR CUVE PRODUITS SURGELÉS	-	Courbée - Droite
VITRE CENTRALE PRÉSENTOIR POUR CUVE PRODUITS SURGELÉS	-	Courbée - Droite

# Vitrines réfrigérés



## Caractéristiques générales

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et servir des aliments et des boissons pendant le service.
- Fabrication en acier inox, finition polissage satiné.
- Vitrine réfrigérée ventilée pour services de longue durée.
- Vitrine cubique 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.

- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Isolation en mousse de polyuréthane injectée, qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.
- Côtés de la vitrine en verre trempé,

pour maximiser l'exposition du produit et accroître la sécurité des opérations.

- Barrettes d'éclairage LED de couleur blanche pur, 4500° K avec puissance 14.5 w/m. Intégrées en la vitrine.
- Panneau de commande avec thermostat numérique. Il est protégé par périmètre de

la structure, ce qui évite les entraves dans l'utilisation quotidienne.





- Structure robuste avec un chevauchement de 13 mm d'épaisseur, favorisant l'esthétique et le nettoyage des plans de travail.



VCR7-CT-4




VCR7-CP-4-4

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	CÔTÉ CLIENT	CÔTÉ SERVICE	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€	
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 3 NIVEAUX													
	VCR7-CT-3	R452a	50	19043209	1115x720x1430	1090x690	3	Rideau textile	Portes battantes	885	III	Inclus	-
			60	19068175						1045			-
	VCR7-CT-4	R452a	50	19043210	1440x720x1430	1415x690	4	Rideau textile	Portes battantes	1190	III	Inclus	-
			60	19068176						1320			-
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 4 NIVEAUX													
	VCR7-CP-4-3	R452a	50	19047716	1115x720x1870	1090x690	3	Rideau rigide	Portes battantes	885	III	Inclus	-
			60	19068169						1045			-
	VCR7-CP-4-4	R452a	50	19047717	1440x720x1870	1415x690	4	Rideau rigide	Portes battantes	1190	III	Inclus	-
			60	19068170						1320			-



VVR7-CT-4

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	CÔTÉ CLIENT	CÔTÉ SERVICE	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€	
VITRINE COURBÉE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE													
	VVR7-CT-3	R452a	50	19043215	1115x720x1430	1090x690	3	Rideau textile	Portes battantes	840	III	Inclus	-
			60	19068229						1000			-
	VVR7-CT-4	R452a	50	19043216	1440x720x1430	1415x690	4	Rideau textile	Portes battantes	1050	III	Inclus	-
			60	19068230						1185			-
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE STATIQUE - SERVICES DE CORTE DURÉE (1H 30M)													
	VCRE7-3	R452a	50	19047742	1115x720x1466	1090x690	3	Rideau textile	Portes coulissantes	1115	III	Inclus	9.143
			60	19068183						1250			9.978
	VCRE7-4	R452a	50	19047743	1440x720x1466	1415x690	4	Rideau textile	Portes coulissantes	1300	III	Inclus	10.271
			60	19068184						1380			11.106

## Options disponibles

	FRÉQUENCE HZ	CAPACITÉ GN 1/1	TYPE ÉTAGÈRES	CÔTÉ CLIENT	CÔTÉ SERVICE	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 3-NIVEAUX	50-60	2-3-4-5-6	-	Ouverte - Fermée - Rideau textile - Rideau rigide	Portes battantes - Fermée	III-IV	Inclus - À distance
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 4-NIVEAUX	50-60	2-3-4-5-6	-	Ouverte - Fermée - Rideau textile - Rideau rigide	Portes battantes - Fermée	III-IV	Inclus - À distance
VITRINE COURBÉE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE	50-60	2-3-4-5-6	-	Ouverte - Fermée - Rideau textile	Portes battantes - Fermée	III-IV	Inclus - À distance
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE STATIQUE - SERVICES DE CORTE DURÉE	50-60	3-4-5-6	3 Niveaux en verre - 3 Niveaux guides GN	-	Portes coulissantes - Fermée	III-IV	Inclus - À distance

# Vitrines chaudes



## Caractéristiques générales

- Spécialement conçue pour conserver à la température chaude, présenter et servir des aliments à des températures optimales pendant le service.
- Structure en acier inoxydable avec finition satinée.
- Plaques chauffantes, pour le dessus et l'étagère, en verre trempé vitrifié, très résistant et épaisseur de 4 mm.
- Système de chauffage direct du verre vitrocéramique par de résistances en silicone collées au bas des plaques, sous dessus et étagère.
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, pour maximiser l'exposition du produit et accroître la sécurité des opérations.

- Présentoirs avec éclairage et lumière chaude au-dessus de les plaques vitrocéramiques.
- Éclairage supérieur par des halogènes protégés.
- Réchauffement à température élevée par des éléments céramiques infrarouges.

- Contrôle et régulation de la température sur le dessus et la vitrine en verre trempé avec deux (2) thermostats électroniques, numériques indépendants.
- Contrôle et régulation de la température des présentoirs avec lumière chaude avec deux (2) thermostats analogiques indépendants.





- Structure robuste avec un chevauchement de 13 mm d'épaisseur, favorisant l'esthétique et le nettoyage des plans de travail.
- Température de fonctionnement: De + 30 ° C à +120 ° C sur plaque et étagère chauffantes en vitrocéramique.



VCC6-4



VVC6-4

MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	COULEUR	CÔTÉ CLIENT	CÔTÉ SERVICE	PUISSANCE (W)	€	
VITRINE CUBIQUE CHAUDE VITROCÉRAMIQUE											
	VCC6-3	400V 3N 50/60	19047790	1115x610x924	1090x585	3	Noire	Ouverte	Portes coulissantes	4025	-
	VCC6-4	400V 3N 50/60	19047791	1440x610x924	1415x585	4	Noire	Ouverte	Portes coulissantes	4700	-
VITRINE COURBÉE CHAUDE VITROCÉRAMIQUE											
	VVC6-3	400V 3N 50/60	19043229	1115x610x924	1090x585	3	Noire	Ouverte	Portes coulissantes	4025	-
	VVC6-4	400V 3N 50/60	19043230	1440x610x924	1415x585	4	Noire	Ouverte	Portes coulissantes	4700	-

## Options disponibles

	LARGEUR EXTERNE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	COULEUR	CÔTÉ SERVICE
VITRINE CUBIQUE CHAUDE VITROCÉRAMIQUE	610 - 720	3 - 4 - 5 - 6	Blanche - Noire	Portes coulissantes - Fermée
VITRINE COURBÉE CHAUDE VITROCÉRAMIQUE	610 - 720	3 - 4 - 5 - 6	Blanche - Noire	Portes coulissantes - Fermée

# Réserves



RF4-21 DD



RCD4-11

## Caractéristiques générales

- Spécialement conçue pour le maintien des produits froids ou chauds, installé sous un plan de travail.
- Fabrication en acier inox avec une structure solide et robuste.
- Modèles de réserves chaudes et froides avec deux hauteurs différentes.
- Modèles de réserves froides, avec portes ou tiroirs, pour bacs GN 2/1 ou GN 1/1.
- Contrôle et régulation de la température dans la réserve froide par thermostat électronique numérique.

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	TYPE PORTES	NOMBRE PORTES	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€	
<b>RÉSERVE FROIDE</b>												
	RF4-12 D	R452a	50	19047897	1145x766x450	GN 2/1	Battantes	1	385	IV	Inclus	-
			60	19068241								-
	RF4-22 DD	R452a	50	19047898	1763x766x450	GN 2/1	Battantes	2	405	IV	Inclus	-
			60	19068242								-
	RF4-21 DD	R452a	50	19056269	1370x676x450	GN 1/1	Battantes	2	355	IV	Inclus	-
			60	19068245								-
	RF4-31 DDD	R452a	50	19056271	1763x676x450	GN 1/1	Battantes	3	370	IV	Inclus	-
			60	19068246								-
<b>RÉSERVE CHAUDE</b>												
	RCD4-09	-	50/60	19047891	1160x720x450	-	Coulissantes	-	850	-	-	-
	RCD4-11	-	50/60	19047892	1385x720x450	-	Coulissantes	-	850	-	-	-
	RCD4-15	-	50/60	19047893	1770x720x450	-	Coulissantes	-	1450	-	-	-
	RCD4-19	-	50/60	19047894	2120x720x450	-	Coulissantes	-	1690	-	-	-
<b>ACCESSOIRES RÉSERVE FROIDE</b>												
	KCRF-12	-		19056266			Kit 2 tiroirs GN 2/1 à remplacer par une porte					-
	KCRF-11	-		19056247			Kit 2 tiroirs GN 1/1 à remplacer par une porte					-
<b>ACCESSOIRES COMMUNS</b>												
	KPSR	-		19056083			Jeu de 4 pieds (hauteur 150 mm)					-

## Options disponibles

	FRÉQUENCE HZ	HAUTEUR	TYPE MODÈLES	CAPACITÉ GN	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID
RÉSERVE FROIDE	50-60	450-586	Portes battantes - Tiroirs	GN 1/1 - GN 2/1	IV-V	Inclus - À distance
RÉSERVE CHAUDE	-	450-610	-	-	-	-

# Distributeur



## Caractéristiques générales

- Spécialement conçu pour stocker, conserver et servir des assiettes neutres, des assiettes chauffantes et des casiers à verres universels de 500x500 mm.
- Construction en acier inox.
- Système spécial à ressorts, qui maintiennent les assiettes et les casiers à niveau constant.
- Facile à installer et à enlever.
- Capacité maximale (selon l'épaisseur de la vaisselle): 40/45 assiettes et 5/6 casiers à vaisselle 110 mm de hauteur.





IDPN-28





IDPC-28 + ITDP-28



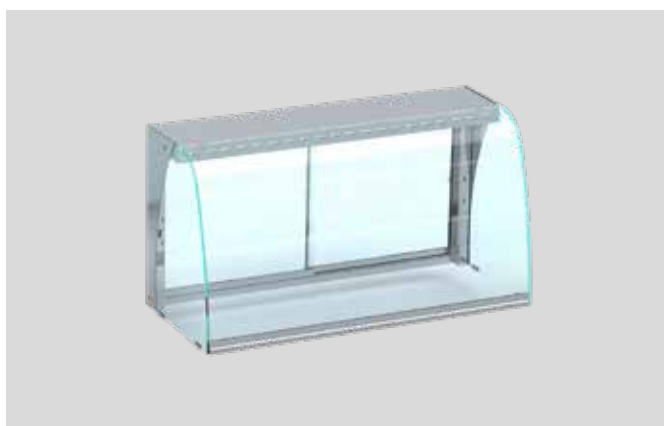
IDCN-55

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	Ø ASSIETTES (mm)	CAPACITÉ ASSIETTES	CHARGE MAXIMALE (KG)	PUISSANCE (W)	€	
DISTRIBUTEUR NEUTRE POUR ASSIETTES										
	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 CHAUFFANT POUR ASSIETTES										
	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	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DISTRIBUTEUR	Ø ASSIETTES (mm)	PUISSANCE (W)	€	
COUVERCLE POUR DISTRIBUTEUR 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	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CASIER À VERRES (mm)	CAPACITÉ CASIER À VERRES	CHARGE MAXIMALE (KG)	€
DISTRIBUTEUR CASIER À VERRES								
	IDCN-55	19043376	600x640x710	535x610	500 x 500	5/6	120	-

# Vitrines exposition



## Caractéristiques générales

- Spécialement conçue pour installation sur d'autres éléments Encastro ou sur plans de travail comme le granit.
- Structure en acier inox finition satinée.
- Portes coulissantes à l'arrière et latéraux fermés par verre trempé.
- Expositeur chauffant avec ampoules halogènes protégées qui génèrent de la chaleur et de la lumière.
- Expositeur éclairage avec éclairage par bandeau LED protégé.
- Panneau de contrôle avec interrupteur ON/OFF.



VEC-CE-4



VEC-4



VE-CE-4



VE-EI-4



VE-CE-CB-EI-4

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	CÔTÉ CLIENT	FOND	DESCRIPTION TECHNIQUE	PUISSANCE (W)	€
<b>EXPOSITEUR CHAUFFANT SANS FOND</b>									
 VEC-CE-3	50/60	19043234	1104x610x752	3	Fermée	Sans fond	Lumière chaude	900	-
 VEC-CE-4	50/60	19043235	1430x610x752	4	Fermée	Sans fond	Lumière chaude	1200	-
 VEC-3	50/60	19043237	1104x597x752	3	Ouverte	Sans fond	Lumière chaude	900	-
 VEC-4	50/60	19043238	1430x597x752	4	Ouverte	Sans fond	Lumière chaude	1200	-
<b>EXPOSITEUR FERMÉ AVEC ÉCLAIRAGE SANS FOND</b>									
 VE-CE-3	50/60	19043240	1104x610x752	3	Fermée	Sans fond	Éclairage	35	-
 VE-CE-4	50/60	19043241	1430x610x752	4	Fermée	Sans fond	Éclairage	45	-
<b>EXPOSITEUR AVEC ÉCLAIRAGE ET ÉTAGÈRE INTERMEDIAIRE</b>									
 VE-CE-CB-EI-3	50/60	19043243	1116x610x771	3	Fermée	Avec fond	Éclairage	35	-
 VE-CE-CB-EI-4	50/60	19043244	1442x610x771	4	Fermée	Avec fond	Éclairage	45	-
 VE-EI-3	50/60	19043246	1104x597x752	3	Ouverte	Sans fond	Éclairage	35	-
 VE-EI-4	50/60	19043247	1430x597x752	4	Ouverte	Sans fond	Éclairage	45	-
<b>ACCESSOIRES - ÉTAGÈRE INTERMEDIAIRE</b>									
 EI-3	-	19043254	1070x348	3	Étagère intermediaire pour vitrines d'exposition VE-CE-3				-
 EI-4	-	19043255	1395x348	4	Étagère intermediaire pour vitrines d'exposition VE-CE-4				-

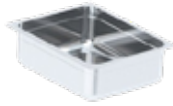
## Options disponibles

	CAPACITÉ GN 1/1	CÔTÉ CLIENT	FOND
EXPOSITEUR CHAUFFANT SANS FOND	2-3-4	Ouverte - Fermée	-
EXPOSITEUR FERMÉ AVEC ÉCLAIRAGE SANS FOND	2-3-4	-	-
EXPOSITEUR AVEC ÉCLAIRAGE ET ÉTAGÈRE INTERMEDIAIRE	2-3-4	Ouverte - Fermée	Sans fond - Avec fond
ACCESSOIRES - ÉTAGÈRE INTERMEDIAIRE	2-3-4	-	-

# Accessoires



EV-KIT-450



OF-PAN















PAL-DROPIN



IPCTI



KUV-2/3/4

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	PUISSANCE (W)	€
<b>KIT BAC ÉVAPORATION DÉGIVRAGE</b>						
 EV-KIT-450	50/60	19046595	400x170x65	Cuves ventilées et vitrines ventilées 3 GN1/1	450	-
 EV-KIT-900	50/60	19046596	400x170x65	Vitrines 4 GN1/1 et vitrines statiques 3 GN 1/1	900	-
 EV-KIT-1350	50/60	19046597	400x170x65	Vitrines 5 et 6 GN1/1	1350	-
<b>BAC RÉCUPÉRATION DÉGIVRAGE</b>						
 OF-PAN		19046598	GN 1/1 (65 mm hauteur)	Tous les éléments réfrigérés drop-in	-	-
<b>OUTIL POUR SOULEVER DROP-IN</b>						
 PAL-DROPIN		19046641	-	Tous les éléments drop-in	-	-
<b>KIT THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE POUR PLACEMENT SUR PRÉSENTOIRS</b>						
 IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interrupteur	1	-
 IPCTD	50/60	19053058	132x84x70	Thermomètre éléments froids	1	-
 IPCTI	50/60	19053061	132x84x70	Thermomètre et interrupteur éléments froids	1	-
 IPCTD-C	50/60	19052024	132x84x70	Thermomètre éléments chauds	1	-
 IPCTI-C	50/60	19055869	132x84x70	Thermomètre et interrupteur éléments chauds	1	-
<b>LAMPE GERMICIDE</b>						
 KUV-2/3/4	50/60	19079012	477x50x73	Cuves / Vitrines ventilées de 2 à 4 GN 1/1	25	-
 KUV-5/6	50/60	19079013	954x50x73	Cuves / Vitrines ventilées de 5 à 6 GN 1/1	50	-





**Flexibilité pour  
s'adapter à tous  
les espaces avec  
ergonomie.**



Découvrir!



Accès au site web



Tarif détaillé

# Self Service

Distributeurs.....	307
Éléments neutres.....	309
Éléments réfrigérés .....	311
Vitrines réfrigérés .....	313
Éléments chaudes .....	315
Vitrines chaudes.....	317
Présentoirs .....	318
Accessoires .....	323
Options.....	325

# 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 la façade avec panneau stratifié. Décoré sur quatre (4) côtés.

- 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	1450x780x400	4 Piles	320	-	-	-	-
DISTRIBUTEUR À PLATEAUX ET COUVERTS AVEC SOUBASSEMENT									
	D-313	18001485	798x780x1514	3 GN 1/3 -150mm	160	150	-	Oblong	-
	D-613	18001486	1450x780x1514	6 GN 1/3 -150mm	320	300	-	Oblong	-
DISTRIBUTEUR À PLATEAUX, COUVERTS ET PAIN AVEC SOUBASSEMENT									
	D-313/2	18001487	798x780x1514	3 GN 1/3 - 150mm + 1 GN 2/1- 200mm	160	150	120	Oblong	-
	D-613/2	18001488	1450x780x1514	6 GN 1/3 - 150mm + 2 GN 2/1- 200mm	320	300	240	Oblong	-
DISTRIBUTEUR À VERRES AVEC SOUBASSEMENT									
	DV-6	18001489	798x780x1569	6 niveaux de verres	-	-	-	324/360	Oblong
	DV-8	18001490	798x780x1909	8 niveaux de verres	-	-	-	432/480	Oblong
	DV-62	18001491	1450x780x1569	6 x 2 niveaux de verres	-	-	-	648/720	Oblong
	DV-82	19001492	1450x780x1909	8 x 2 niveaux de verres	-	-	-	864/960	Oblong
DISTRIBUTEUR À PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES AVEC SOUBASSEMENT									
	DVCP-6	18001493	1450x780x1569	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm + 6 niveaux de verres	160	150	120	324/360	Oblong



DC-R-2









DP-R-1



DV-R-4 SB



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-1	19037871	696x345x536	3 GN 1/3 - 150 mm	150	-	Oblong	-	
	DC-2	19037872	696x345x658	6 GN 1/3 - 150 mm	300	-	Oblong	-	
DISTRIBUTEUR À PAIN À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE									
	DP-1	19037869	696x667x600	1 GN 2/1 - 200 mm	-	120	Oblong	-	
	DP-2	19037870	696x667x725	2 GN 2/1 - 200 mm	-	240	Oblong	-	
DISTRIBUTEUR À COUVERTS ET PAIN À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE									
	DCP	19037873	696x667x658	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm	150	120	Oblong	-	
DISTRIBUTEUR À VERRES À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE									
	DV-4 SB	19037852	696x745x829	4 niveaux de verres	-	-	216/240	Oblong	-

## Options disponibles

	SUPPORT
DISTRIBUTEUR À PLATEAUX ET COUVERTS AVEC SOUBASSEMENT	Oblong-Carré
DISTRIBUTEUR À PLATEAUX, COUVERTS ET PAIN AVEC SOUBASSEMENT	Oblong-Carré
DISTRIBUTEUR À VERRES AVEC SOUBASSEMENT	Oblong-Carré
DISTRIBUTEUR À PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES AVEC SOUBASSEMENT	Oblong-Carré
DISTRIBUTEUR À COUVERTS À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE	Oblong-Carré
DISTRIBUTEUR À PAIN À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE	Oblong-Carré
DISTRIBUTEUR À COUVERTS ET PAIN À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE	Oblong-Carré
DISTRIBUTEUR À VERRES À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE	Oblong-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
- Panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF).
- Décoration de la façade avec panneau stratifié, descendant à 150 mm du sol.



SM-4










SA-I-45



SA-E-90



SME-4

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	CAPACITÉ GN 1/1	€
<b>MEUBLE NEUTRE</b>						
	SM-450	18001494	450x850x900	Dessous fermé sans réserve neutre	-	-
	SM-2	18001495	950x850x900	Dessous libre / réserve neutre	2	-
	SM-3	18001496	1375x850x900	Dessous libre / réserve neutre	3	-
	SM-4	18001497	1600x850x900	Dessous libre / réserve neutre	4	-
	SM-5	18001498	1985x850x900	Dessous libre / réserve neutre	5	-
	SM-6	18001499	2335x850x900	Dessous libre / réserve neutre	6	-
	SM-3-P	18001500	1375x850x900	Réserve neutre avec 2 portes coulissantes et 1 étagère intermédiaire optionnelle	3	-
	SM-4-P	18001501	1600x850x900	Réserve neutre avec 2 portes coulissantes et 1 étagère intermédiaire optionnelle	4	-
	SM-5-P	18001502	1985x850x900	Réserve neutre avec 2 portes coulissantes et 1 étagère intermédiaire optionnelle	5	-
	SM-6-P	18001503	2335x850x900	Réserve neutre avec 2 portes coulissantes et 1 étagère intermédiaire optionnelle	6	-
<b>ÉLÉMENT D'ANGLE</b>						
	SA-I-90	18001504	1141x1141x900	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	-	-
<b>ÉLÉMENT D'ANIMATION</b>						
	SME-3	18001522	1375x850x900	Décaissé de 200 mm. 3 prises de courant monophasés	3	-
	SME-4	18001523	1600x850x900	Décaissé de 200 mm. 4 prises de courant monophasés	4	-
	SME-5	18001524	1985x850x900	Décaissé de 200 mm. 5 prises de courant monophasés	5	-
	SME-6	18001525	2335x850x900	Décaissé de 200 mm. 5 prises de courant monophasés	6	-



SMC-12-D



SMC-8-F



DAC-95



DPAN-95

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	€
<b>MEUBLE POUR CAISSE ENREGISTREUSE</b>				
	SMC-12-D	18001514	1375x850x900 Caisse avec bras latéral droit	-
	SMC-12-I	18001516	1375x850x900 Caisse avec bras latéral gauche	-
	SMC-16	18001518	1640x1030x900 Caisse centrale (bras latéral droit et gauche)	-
	SMC-16-D	18001515	1600x850x900 Caisse avec bras latéral droit	-
	SMC-16-I	18001517	1600x850x900 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	CAPACITÉ ASSIETTES (Ø280mm)	CAPACITÉ VERRES (Ø80//Ø75mm)	CHARGE MAX(KG)	PUISSANCE (W)	€
<b>ÉLÉMENT LÈVE ASSIETTES AVEC ACCÈS TECHNIQUE</b>								
	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	-
<b>ÉLÉMENT LÈVE PANIERS AVEC ACCÈS TECHNIQUE</b>								
	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 la façade avec panneau stratifié.
- Décoration de la façade descendant à 150 mm du sol.
- Système de réfrigération statique avec serpentín 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 / m<sup>3</sup>).
- Contrôle et régulation de la température par un (1) thermostat électronique numérique. Fonction de démarrage différé.

- 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 livrés démontés.



SCR-SR-30-4



SCR-CR-30-4

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	PROFONDEUR CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
ÉLÉMENT RÉFRIGÉRÉ CUVE FROID STATIQUE												
	SCR-SR-30-3	R452a	50	18001526	1375x850x900	30	3	Dessous libre / réserve neutre	220	IV	Inclus	-
	SCR-SR-30-4	R452a	50	18001527	1600x850x900	30	4	Dessous libre / réserve neutre	335	IV	Inclus	-
	SCR-SR-30-5	R452a	50/60	18001528	1985x850x900	30	5	Dessous libre / réserve neutre	380	IV	Inclus	-
	SCR-SR-30-6	R452a	50/60	18001529	2335x850x900	30	6	Dessous libre / réserve neutre	390	IV	Inclus	-
	SCR-CR-30-3	R452a	50	18001530	1375x850x900	30	3	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	570	IV	Inclus	-
	SCR-CR-30-4	R452a	50	18001531	1600x850x900	30	4	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	685	IV	Inclus	-
	SCR-CR-30-5	R452a	50/60	18001532	1985x850x900	30	5	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	910	IV	Inclus	-
	SCR-CR-30-6	R452a	50/60	18001533	2335x850x900	30	6	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	920	IV	Inclus	-



SCV-SR-4



SCNH-80-4



SCR-4



SCV-4

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	PROFONDEUR CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€	
<b>ÉLÉMENT RÉFRIGÉRÉ CUVE FROID VENTILÉ</b>												
	SCV-SR-3	R452a	50/60	18001542	1375x850x900	30-75-115	3	Dessous libre / réserve neutre	395	IV	Inclus	-
	SCV-SR-4	R452a	50/60	18001543	1600x850x900	30-75-115	4	Dessous libre / réserve neutre	535	IV	Inclus	-
	SCV-SR-5	R452a	50/60	18001544	1985x850x900	30-75-115	5	Dessous libre / réserve neutre	710	IV	Inclus	-
	SCV-SR-6	R452a	50/60	18001545	2335x850x900	30-75-115	6	Dessous libre / réserve neutre	780	IV	Inclus	-
	SCV-CR-3	R452a	50	18001546	1375x850x900	30-75-115	3	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	780	IV	Inclus	-
	SCV-CR-4	R452a	50	18001547	1600x850x900	30-75-115	4	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	920	IV	Inclus	-
	SCV-CR-5	R452a	50	18001548	1985x850x900	30-75-115	5	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	1115	IV	Inclus	-
	SCV-CR-6	R452a	50	18001549	2335x850x900	30-75-115	6	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	1185	IV	Inclus	-
<b>BUFFET ISOLÉ AVEC CUVE À GLACE</b>												
	SCNH-80-3	-	-	18001663	1265x875x900	80	3	-	-	-	-	-
	SCNH-80-4	-	-	18001664	1590x875x900	80	4	-	-	-	-	-
	SCNH-80-5	-	-	18001665	1975x875x900	80	5	-	-	-	-	-
	SCNH-80-6	-	-	18001666	2325x875x900	80	6	-	-	-	-	-
<b>BUFFET ISOLÉ RÉFRIGÉRÉ FROID STATIQUE</b>												
	SCR-3	R452a	50	18001594	1265x875x900	80	3	-	220	IV	Inclus	-
	SCR-4	R452a	50	18001595	1590x875x900	80	4	-	335	IV	Inclus	-
	SCR-5	R452a	50/60	18001596	1975x875x900	80	5	-	380	IV	Inclus	-
	SCR-6	R452a	50/60	18001597	2325x875x900	80	6	-	390	IV	Inclus	-
<b>BUFFET ISOLÉ RÉFRIGÉRÉ FROID VENTILÉ</b>												
	SCV-3	R452a	50/60	18001598	1265x875x900	30-75-115	3	-	395	IV	Inclus	-
	SCV-4	R452a	50/60	18001599	1590x875x900	30-75-115	4	-	535	IV	Inclus	-
	SCV-5	R452a	50/60	18001600	1975x875x900	30-75-115	5	-	710	IV	Inclus	-
	SCV-6	R452a	50/60	18001601	2325x875x900	30-75-115	6	-	780	IV	Inclus	-

## Options disponibles

	FRÉQUENCE HZ	PROFONDEUR CUVE (mm)	RÉSERVE	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID
ÉLÉMENT RÉFRIGÉRÉ CUVE FROID STATIQUE	50-60	30 - 80	Dessous libre - Neutre - Réfrigérée	IV - V	Inclus - À distance
ÉLÉMENT RÉFRIGÉRÉ CUVE FROID VENTILÉ	50-60	-	Dessous libre - Neutre - Réfrigérée	IV - V	Inclus - À distance
BUFFET ISOLÉ AVEC CUVE À GLACE *	-	80 - 120	-	-	-
BUFFET ISOLÉ RÉFRIGÉRÉ FROID STATIQUE	50-60	-	-	IV - V	Inclus - À distance
BUFFET ISOLÉ RÉFRIGÉRÉ FROID VENTILÉ	50-60	-	-	IV - V	Inclus - À distance

\*Cuve neutre à glace avec 120 mm de profondeur comprend des LED RVB dans le fond.



# Vitrines réfrigérés



## 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.

- Panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF).
- 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 serpentín 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 / m<sup>3</sup>).
- 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.
- Barrettes d'éclairage LED de couleur blanche pur, 4500° K, intégrées sous le

- plafonnier et les deux côtés de la vitrine.
- Contrôle et régulation de la température par un (1) thermostat électronique numérique. Fonction de démarrage différé.
- 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 livrés démontés.



VCR-SR-CT-4



VCR-CR-CT-4

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	CÔTÉ CLIENT	CÔTÉ SERVICE	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 3 NIVEAUX													
	VCR-SR-CT-3	R452a	50	18001550	1375x850x1665	3	Dessous libre / réserve neutre	Rideau textile	Portes battantes	885	III	Inclus	-
	VCR-SR-CT-4	R452a	50	18001551	1600x850x1665	4	Dessous libre / réserve neutre	Rideau textile	Portes battantes	1190	III	Inclus	-
	VCR-SR-CT-5	R452a	50	18001552	1985x850x1665	5	Dessous libre / réserve neutre	Rideau textile	Portes battantes	1460	III	Inclus	-
	VCR-SR-CT-6	R452a	50	18001553	2335x850x1665	6	Dessous libre / réserve neutre	Rideau textile	Portes battantes	1930	III	Inclus	-
	VCR-CR-CT-3	R452a	50	18001558	1375x850x1665	3	Réfrigérée 1 GN2/1	Rideau textile	Portes battantes	1270	III	Inclus	-
	VCR-CR-CT-4	R452a	50	18001559	1600x850x1665	4	Réfrigérée 1 GN2/1	Rideau textile	Portes battantes	1575	III	Inclus	-
	VCR-CR-CT-5	R452a	50	18001560	1985x850x1665	5	Réfrigérée 2 GN2/1	Rideau textile	Portes battantes	1865	III	Inclus	-
	VCR-CR-CT-6	R452a	50	18001561	2335x850x1665	6	Réfrigérée 2 GN2/1	Rideau textile	Portes battantes	2335	III	Inclus	-



VCR-SR-CP-4



VCR-SC-CP-4

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	CÔTÉ CLIENT	CÔTÉ SERVICE	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€	
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 4 NIVEAUX													
	VCR-SR-CP-4-3	R452a	50	18001570	1375x850x2105	3	Dessous libre / réserve neutre	Rideau rigide	Portes battantes	915	III	Inclus	-
	VCR-SR-CP-4-4	R452a	50	18001571	1600x850x2105	4	Dessous libre / réserve neutre	Rideau rigide	Portes battantes	1210	III	Inclus	-
	VCR-SR-CP-4-5	R452a	50	18001572	1985x850x2105	5	Dessous libre / réserve neutre	Rideau rigide	Portes battantes	1490	III	Inclus	-
	VCR-SR-CP-4-6	R452a	50	18001573	2335x850x2105	6	Dessous libre / réserve neutre	Rideau rigide	Portes battantes	1960	III	Inclus	-
	VCR-CR-CP-4-3	R452a	50	18001578	1375x850x2105	3	Réfrigérée 1 GN2/1	Rideau rigide	Portes battantes	1300	III	Inclus	-
	VCR-CR-CP-4-4	R452a	50	18001579	1600x850x2105	4	Réfrigérée 1 GN2/1	Rideau rigide	Portes battantes	1605	III	Inclus	-
	VCR-CR-CP-4-5	R452a	50	18001580	1985x850x2105	5	Réfrigérée 2 GN2/1	Rideau rigide	Portes battantes	1895	III	Inclus	-
	VCR-CR-CP-4-6	R452a	50	18001581	2335x850x2105	6	Réfrigérée 2 GN2/1	Rideau rigide	Portes battantes	2365	III	Inclus	-
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE STATIQUE - SERVICES DE CORTE DURÉE (1H 30M)													
	VCRE-SR-CT-3	R452a	50	18001582	1375x850x1900	3	Dessous libre / réserve neutre	Rideau textile	Portes coulissantes	1145	III	Inclus	
	VCRE-SR-CT-4	R452a	50	18001583	1600x850x1900	4	Dessous libre / réserve neutre	Rideau textile	Portes coulissantes	1355	III	Inclus	
	VCRE-SR-CT-5	R452a	50	18001584	1985x850x1900	5	Dessous libre / réserve neutre	Rideau textile	Portes coulissantes	1550	III	Inclus	
	VCRE-SR-CT-6	R452a	50	18001585	2335x850x1900	6	Dessous libre / réserve neutre	Rideau textile	Portes coulissantes	1920	III	Inclus	
	VCRE-CR-CT-3	R452a	50	18001586	1375x850x1900	3	Réfrigérée 1 GN2/1	Rideau textile	Portes coulissantes	1495	III	Inclus	
	VCRE-CR-CT-4	R452a	50	18001587	1600x850x1900	4	Réfrigérée 1 GN2/1	Rideau textile	Portes coulissantes	1705	III	Inclus	
	VCRE-CR-CT-5	R452a	50	18001588	1985x850x1900	5	Réfrigérée 2 GN2/1	Rideau textile	Portes coulissantes	2080	III	Inclus	
	VCRE-CR-CT-6	R452a	50	18001589	2335x850x1900	6	Réfrigérée 2 GN2/1	Rideau textile	Portes coulissantes	2450	III	Inclus	

## Options disponibles

	FREQUENCE HZ	CÔTÉ CLIENT	RÉSERVE	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 3 NIVEAUX	50-60	Rideau textile - Rideau rigide	Dessous libre - Neutre - Réfrigérée	III - IV	Inclus - À distance
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 4 NIVEAUX	50-60	Rideau textile - Rideau rigide	Dessous libre - Neutre - Réfrigérée	III - IV	Inclus - À distance
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE STATIQUE - SERVICES DE CORTE DURÉE	50-60	-	Dessous libre - Neutre - Réfrigérée	III - IV	Inclus - À distance

# 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 la façade avec panneau stratifié.
- 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. Fonction de démarrage différé.

- 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 livrés démontés.



SI-SR-4



SV-SR-4

MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	PUISSANCE (W)	€	
ÉLÉMENT CHAUD AVEC DESSUS EN INOX								
	SI-SR-3	230V 1N 50/60	18001602	1375x850x900	3	Dessous libre / réserve neutre	450	-
	SI-SR-4	230V 1N 50/60	18001603	1600x850x900	4	Dessous libre / réserve neutre	675	-
	SI-SR-5	230V 1N 50/60	18001604	1985x850x900	5	Dessous libre / réserve neutre	675	-
	SI-SR-6	230V 1N 50/60	18001605	2335x850x900	6	Dessous libre / réserve neutre	675	-
	SI-CR-3	230V 1N 50/60	18001606	1375x850x900	3	Réserve chaude	1895	-
	SI-CR-4	230V 1N 50/60	18001607	1600x850x900	4	Réserve chaude	1895	-
	SI-CR-5	230V 1N 50/60	18001608	1985x850x900	5	Réserve chaude	3120	-
	SI-CR-6	230V 1N 50/60	18001609	2335x850x900	6	Réserve chaude	3575	-
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	1375x850x900	3	Dessous libre / réserve neutre	1355	-
	SV-SR-4	230V 1N 50/60	18001611	1600x850x900	4	Dessous libre / réserve neutre	1805	-
	SV-SR-5	230V 1N 50/60	18001612	1985x850x900	5	Dessous libre / réserve neutre	2255	-
	SV-SR-6	230V 1N 50/60	18001613	2335x850x900	6	Dessous libre / réserve neutre	2710	-
	SV-CR-3	230V 1N 50/60	18001614	1375x850x900	3	Réserve chaude	2805	-
	SV-CR-4	230V 1N 50/60	18001615	1600x850x900	4	Réserve chaude	3255	-
	SV-CR-5	400V 3N 50/60	18001616	1985x850x900	5	Réserve chaude	4275	-
	SV-CR-6	400V 3N 50/60	18001617	2335x850x900	6	Réserve chaude	5710	-



SBM-SR-4



SBMV-SR-4



SV-4

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	1510	-
	SBM-SR-3	230V 1N 50/60	18001619	1375x850x900	190	3	Dessous libre / réserve neutre	2005	-
	SBM-SR-4	230V 1N 50/60	18001620	1600x850x900	190	4	Dessous libre / réserve neutre	2510	-
	SBM-SR-5	230V 1N 50/60	18001621	1985x850x900	190	5	Dessous libre / réserve neutre	3030	-
	SBM-SR-6	230V 1N 50/60	18001622	2335x850x900	190	6	Dessous libre / réserve neutre	3555	-
	SBM-CR-3	230V 1N 50/60	18001623	1375x850x900	190	3	Réserve chaude	2905	-
	SBM-CR-4	400V 3N 50/60	18001624	1600x850x900	190	4	Réserve chaude	3360	-
	SBM-CR-5	400V 3N 50/60	18001625	1985x850x900	190	5	Réserve chaude	4480	-
	SBM-CR-6	400V 3N 50/60	18001626	2335x850x900	190	6	Réserve chaude	5245	-
ÉLÉMENT CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À AIR PULSÉ									
	SBMV-SR-3	230V 1N 50/60	18001627	1375x850x900	210	3	Dessous libre / réserve neutre	1550	-
	SBMV-SR-4	230V 1N 50/60	18001628	1600x850x900	210	4	Dessous libre / réserve neutre	2050	-
	SBMV-SR-5	230V 1N 50/60	18001629	1985x850x900	210	5	Dessous libre / réserve neutre	3080	-
	SBMV-SR-6	230V 1N 50/60	18001630	2335x850x900	210	6	Dessous libre / réserve neutre	3120	-
	SBMV-CR-3	230V 1N 50/60	18001631	1375x850x900	210	3	Réserve chaude	2400	-
	SBMV-CR-4	230V 1N 50/60	18001632	1600x850x900	210	4	Réserve chaude	2900	-
	SBMV-CR-5	400V 3N 50/60	18001633	1985x850x900	210	5	Réserve chaude	4530	-
	SBMV-CR-6	400V 3N 50/60	18001634	2335x850x900	210	6	Réserve chaude	4810	-
BUFFET ISOLÉ CHAUD AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ									
	SV-3	230V 1N 50/60	18001643	1265x875x900	-	3	-	1355	-
	SV-4	230V 1N 50/60	18001644	1590x875x900	-	4	-	1805	-
	SV-5	230V 1N 50/60	18001645	1975x850x900	-	5	-	2255	-
	SV-6	230V 1N 50/60	18001646	2325x875x900	-	6	-	2710	-

## Options disponibles

	RÉSERVE	TYPE REMPLISSAGE D'EAU
ÉLÉMENT CHAUD AVEC DESSUS EN INOX	Dessous libre - Neutre - Chaude	-
ÉLÉMENT CHAUD AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ	Dessous libre - Neutre - Chaude	-
ÉLÉMENT CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À EAU	Dessous libre - Neutre - Chaude	Manuelle - Automatique
ÉLÉMENT CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À AIR PULSÉ	Dessous libre - Neutre - Chaude	-
BUFFET ISOLÉ CHAUD AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ	-	-
BUFFET ISOLÉ CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À EAU	-	Manuelle - Automatique

# 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 la façade avec panneau stratifié.
- 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.

- Système Dual-Heat, présentoirs avec éclairage et lumière chaude au-dessus des plaques vitrocéramiques.
- Éclairage supérieur par des halogènes protégées. Réchauffement supérieur à température élevée par des éléments céramiques infrarouges.
- Contrôle et régulation de la température sur le dessus en verre trempé et la vitrine en verre trempé avec deux (2) thermostats électroniques, numériques indépendants. Fonction de démarrage différé.



- 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 livrés démontés.



VCC-SR-2-4



VCC-CR-2-4

MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	CÔTÉ CLIENT	CÔTÉ SERVICE	PUISSANCE (W)	€	
VITRINE CUBIQUE CHAUDE VITROCÉRAMIQUE										
	VCC-SR-2-3	400V 3N 50/60	18001635	1375x850x1665	3	Dessous libre / réserve neutre	Ouverte	Portes coulissantes	4025	-
	VCC-SR-2-4	400V 3N 50/60	18001636	1600x850x1665	4	Dessous libre / réserve neutre	Ouverte	Portes coulissantes	4700	-
	VCC-SR-2-5	400V 3N 50/60	18001637	1985x850x1665	5	Dessous libre / réserve neutre	Ouverte	Portes coulissantes	6035	-
	VCC-SR-2-6	400V 3N 50/60	18001638	2335x850x1665	6	Dessous libre / réserve neutre	Ouverte	Portes coulissantes	7450	-
	VCC-CR-2-3	400V 3N 50/60	18001639	1375x850x1665	3	Réserve chaude	Ouverte	Portes coulissantes	5475	-
	VCC-CR-2-4	400V 3N 50/60	18001640	1600x850x1665	4	Réserve chaude	Ouverte	Portes coulissantes	6150	-
	VCC-CR-2-5	400V 3N 50/60	18001641	1985x850x1665	5	Réserve chaude	Ouverte	Portes coulissantes	8505	-
	VCC-CR-2-6	400V 3N 50/60	18001642	2335x850x1665	6	Réserve chaude	Ouverte	Portes coulissantes	10450	-

# Présentoirs et Vitres



## Caractéristiques générales

- Présentoirs spécialement conçus pour améliorer l'hygiène de tous les types de nourriture et garantir la protection du convive.
- Supports en acier inox, avec profil tubulaire oblong ou 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.
- Vitres en verre trempé, courbées ou droites.
- Fixation facile des vitres sur les présentoirs grâce à un système de pinces.



IPLS-R-4



IPCS-R-4



IPCS-R-4 C



ISPPCS-R

	MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	FONCTION	NIVEAUX	SUPPORT	PUISSANCE (W)	€
<b>PRÉSENTOIR AVEC ÉCLAIRAGE</b>										
	IPLS-2	50/60	19071967	764x142x426	2	Éclairage	1 niveau	Oblong	15	-
	IPLS-3	50/60	19071968	1089x142x426	3	Éclairage	1 niveau	Oblong	25	-
	IPLS-4	50/60	19071969	1414x142x426	4	Éclairage	1 niveau	Oblong	35	-
	IPLS-5	50/60	19071980	1739x142x426	5	Éclairage	1 niveau	Oblong	45	-
	IPLS-6	50/60	19071982	2064x142x426	6	Éclairage	1 niveau	Oblong	55	-
<b>PRÉSENTOIR CHAUD PAR HALOGÈNE</b>										
	IPCS-2	50/60	19072001	764x142x426	2	Lumière chaude	1 niveau	Oblong	600	-
	IPCS-3	50/60	19072002	1089x142x426	3	Lumière chaude	1 niveau	Oblong	900	-
	IPCS-4	50/60	19072003	1414x142x426	4	Lumière chaude	1 niveau	Oblong	1200	-
	IPCS-5	50/60	19072004	1739x142x426	5	Lumière chaude	1 niveau	Oblong	1500	-
	IPCS-6	50/60	19072005	2064x142x426	6	Lumière chaude	1 niveau	Oblong	1500	-
<b>PRÉSENTOIR CHAUD PAR CÈRAMIQUE</b>										
	IPCS-2 C	50/60	19072006	764x142x426	2	Lumière chaude par céramique	1 niveau	Oblong	600	-
	IPCS-3 C	50/60	19072007	1089x142x426	3	Lumière chaude par céramique	1 niveau	Oblong	1050	-
	IPCS-4 C	50/60	19072008	1414x142x426	4	Lumière chaude par céramique	1 niveau	Oblong	1300	-
	IPCS-5 C	50/60	19072009	1739x142x426	5	Lumière chaude par céramique	1 niveau	Oblong	1650	-
	IPCS-6 C	50/60	19072010	2064x142x426	6	Lumière chaude par céramique	1 niveau	Oblong	1650	-
<b>SUPPORT NEUTRE</b>										
	ISPPCS		19071963	68x85x426	-	Neutre	1 niveau	Oblong	-	-
	ISPPCS-2		19071965	68x85x676	-	Neutre	2 niveaux	Oblong	-	-



ICC-R-4-1C



ICC-R-4-2C



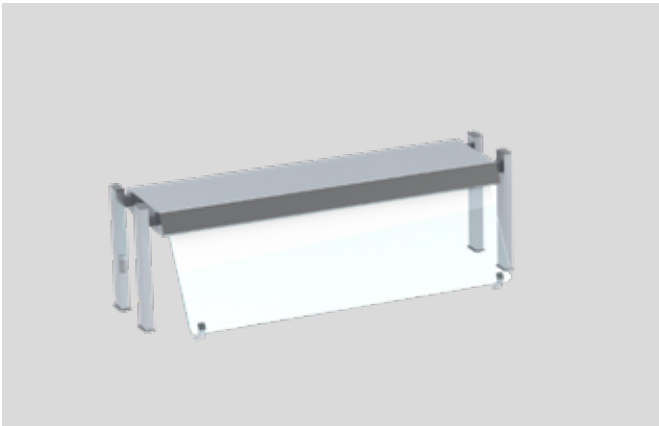
ICCS-R-FP-4

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	FORME VITRE	€
<b>VITRE FRONTALE</b>						
	ICC-2 1C	19043272	675x433x123	2	Droite	-
	ICC-3 1C	19043273	1000x433x123	3	Droite	-
	ICC-4 1C	19043274	1325x433x123	4	Droite	-
	ICC-5 1C	19043275	1650x433x123	5	Droite	-
	ICC-6 1C	19047838	1975x433x123	6	Droite	-
<b>VITRE CENTRALE</b>						
	ICC-2 2C	19046893	675x585x123	2	Droite	-
	ICC-3 2C	19046894	1000x585x123	3	Droite	-
	ICC-4 2C	19046895	1325x585x123	4	Droite	-
	ICC-5 2C	19046896	1650x585x123	5	Droite	-
	ICC-6 2C	19047839	1975x585x123	6	Droite	-
<b>VITRE FRONTALE FERMÉE</b>						
	ICCS-FP-2	19072070	675x433x420	2	Droite	-
	ICCS-FP-3	19072071	1000x433x420	3	Droite	-
	ICCS-FP-4	19072072	1325x433x420	4	Droite	-
	ICCS-FP-5	19072073	1650x433x420	5	Droite	-
	ICCS-FP-6	19072074	1975x433x420	6	Droite	-

## Options disponibles

	NOMBRE DE NIVEAUX	FORME VITRE	SUPPORT
PRÉSENTOIR AVEC ÉCLAIRAGE	1 - 2	-	Oblong - Carré
PRÉSENTOIR CHAUD PAR HALOGÈNE	-	-	Oblong - Carré
PRÉSENTOIR CHAUD PAR CÈRAMIQUE	-	-	Oblong - Carré
SUPPORT NEUTRE	1 - 2	-	Oblong - Carré
VITRE FRONTALE	-	Courbée - Droite	-
VITRE CENTRALE	-	Courbée - Droite	-
VITRE FRONTALE FERMÉE	-	Courbée - Droite	-

# 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 oblong ou 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.



ECR-4



ECR-LC-4



ECR-LC-4 C

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	FONCTION	TYPE	SUPPORT	PUISSANCE (W)	€	
<b>PRÉSENTOIR NEUTRE AVEC ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE</b>										
	ECS-2	-	19046770	764x540x446	2	Neutre	Étagère inox	Oblong	-	-
	ECS-3	-	19042220	1089x540x446	3	Neutre	Étagère inox	Oblong	-	-
	ECS-4	-	19042221	1414x540x446	4	Neutre	Étagère inox	Oblong	-	-
	ECS-5	-	19042222	1739x540x446	5	Neutre	Étagère inox	Oblong	-	-
	ECS-6	-	19042223	2064x540x446	6	Neutre	Étagère inox	Oblong	-	-
<b>PRÉSENTOIR AVEC LUMIÈRE CHAUDE PAR HALOGÈNE ET ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE</b>										
	ECS-LC-2	50/60	19071973	764x540x446	2	Lumière chaude	Étagère inox	Oblong	600	-
	ECS-LC-3	50/60	19071974	1089x540x446	3	Lumière chaude	Étagère inox	Oblong	900	-
	ECS-LC-4	50/60	19071976	1414x540x446	4	Lumière chaude	Étagère inox	Oblong	1200	-
	ECS-LC-5	50/60	19071977	1739x540x446	5	Lumière chaude	Étagère inox	Oblong	1500	-
	ECS-LC-6	50/60	19071978	2064x540x446	6	Lumière chaude	Étagère inox	Oblong	1500	-
<b>PRÉSENTOIR AVEC LUMIÈRE CHAUDE PAR CÉRAMIQUE ET ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE</b>										
	ECS-LC-2 C	50/60	19046772	764x540x446	2	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Oblong	600	-
	ECS-LC-3 C	50/60	19046773	1089x540x446	3	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Oblong	1050	-
	ECS-LC-4 C	50/60	19046774	1414x540x446	4	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Oblong	1300	-
	ECS-LC-5 C	50/60	19046775	1739x540x446	5	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Oblong	1650	-
	ECS-LC-6 C	50/60	19046776	2064x540x446	6	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Oblong	1650	-





SCP-R-4



SCPP-R-4

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	FONCTION	TYPE	SUPPORT	NOMBRE SUPPORTS	€
PARE-HALEINE NEUTRE AVEC VITRE DE PROTECTION VERTICALE									
	SCP-2	19038503	778x70x420	2	Neutre	Sans plot de dépose	Oblong	2	-
	SCP-3	19038504	1103x70x420	3	Neutre	Sans plot de dépose	Oblong	2	-
	SCP-4	19038505	1428x70x420	4	Neutre	Sans plot de dépose	Oblong	2	-
	SCP-5	19038506	1753x70x420	5	Neutre	Sans plot de dépose	Oblong	3	-
	SCP-6	19038507	2078x70x420	6	Neutre	Sans plot de dépose	Oblong	3	-
	PARE-HALEINE NEUTRE AVEC PLOT DE DÉPOSE ET VITRE DE PROTECTION VERTICALE								
	SCPP-2	18001810	778x270x420	2	Neutre	Avec plot de dépose	Oblong	2	-
	SCPP-3	18001651	1103x270x420	3	Neutre	Avec plot de dépose	Oblong	2	-
	SCPP-4	18001652	1428x270x420	4	Neutre	Avec plot de dépose	Oblong	2	-
	SCPP-5	18001653	1753x270x420	5	Neutre	Avec plot de dépose	Oblong	3	-
	SCPP-6	18001654	2078x270x420	6	Neutre	Avec plot de dépose	Oblong	3	-

## Options disponibles

	SUPPORT
PRÉSENTOIR NEUTRE AVEC ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE	Oblong - Carré
PRÉSENTOIR AVEC LUMIÈRE CHAUDE PAR HALOGÈNE ET ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE	Oblong - Carré
PRÉSENTOIR AVEC LUMIÈRE CHAUDE PAR CÉRAMIQUE ET ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE	Oblong - Carré
PARE-HALEINE NEUTRE AVEC VITRE DE PROTECTION VERTICALE	Oblong - Carré
PARE-HALEINE NEUTRE AVEC PLOT DE DÉPOSE ET VITRE DE PROTECTION VERTICALE	Oblong - Carré

# Accessoires



ESN-4



ES-I-90








CJL-1



ITDP-28

## Accessoires pour éléments neutres

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	€	
<b>ACCESSOIRES POUR MEUBLES NEUTRES</b>					
	ESN-2	19037886	644x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-2	-
	ESN-3	19037883	1068x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-3	-
	ESN-4	19037884	1294x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-4	-
	ESN-5	19037885	1679x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-5	-
	ESN-6	19042746	2029x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-6	-
	ESN-3-P	19070426	1068x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-3-P	-
	ESN-4-P	19070427	1294x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-4-P	-
	ESN-5-P	19070428	1679x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-5-P	-
	ESN-6-P	19070429	2029x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-6-P	-
<b>ACCESSOIRES POUR ÉLÉMENTS D'ANGLE</b>					
	ES-I-45	19037895	578x530	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SA-I-45	-
	ES-I-90	19037894	1162x591	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SA-I-90	-
<b>ACCESSOIRES POUR MEUBLES CAISSE ENREGISTREUSE</b>					
	CJL-1	19046593	311x401x111	Tiroir avec fermeture à clé pour SMC-16, 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-D, SMC-16-I	-
<b>ACCESSOIRES POUR ÉLÉMENTS LÈVE ASSIETTES</b>					
	ITDP-28	19043374	Ø 400x60	Couvercle pour distributeur d'assiettes avec Ø 280 mm	-

# Accessoires



EV-KIT-450














OF-PAN



PAL-DROPIN

## 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	1144x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 5 ou 6 GN 1/1	-	-
	SP-70	19043113	680x250x170	Support assiettes en acier inoxydable pour buffets isolés	-	-
BACS ET AUTRES ACCESSOIRES ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS						
	EV-KIT-450	19046595	400x170x65	Bac évaporation dégivrage pour tous les éléments ventilés et vitrines ventilées 3 GN 1/1	450	-
	EV-KIT-900	19046596	400x170x65	Bac évaporation dégivrage pour vitrines réfrigérées 4 GN 1/1 et vitrines statiques 3 GN 1/1	900	-
	EV-KIT-1350	19046597	400x170x65	Bac évaporation dégivrage pour vitrines réfrigérées 5 GN 1/1	1350	-
	OF-PAN	19046598	GN 1/1-150 mm	Bac récupération degivrage.	-	-
	KUV-2/3/4	19079012	477x50x73	Lampe germicide pour cuves et vitrines ventilées de 2 à 4 GN 1/1	25	-
	KUV-5/6	19079013	954x50x73	Lampe germicide pour cuves et vitrines ventilées de 5 à 6 GN 1/1	50	-
	PAL-DROPIN	19046641	-	Outil pour soulever éléments techniques	-	-

## Accessoires pour éléments chauds

MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	PUISSANCE (W)	€	
CHARIOTS CHAUDS SOUS BAIE LIBRE MEUBLE SELF							
	ICCB-6	230V 1N 50-60	19043639	685x670x730	1 porte. Capacité 6 niveaux GN 2/1.	850	-
	ICCB-6-3C	230V 1N 50-60	19043641	685x670x730	3 tiroirs. Capacité 3 bacs GN 1/1	850	-
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	1062x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 4 GN 1/1	-	-
	ESC-5	-	19046591	1447x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 5 GN 1/1	-	-
	ESC-6	-	19046592	1797x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 6 GN 1/1	-	-
	FS-VIT	-	19046602	-	Cadre acier inox pour verre trempé éléments	-	-
	SP-70	-	19043113	680x250x170	Support assiettes en acier inoxydable pour buffets isolés	-	-
	PAL-DROPIN	-	19046641	-	Outil pour soulever éléments techniques	-	-



Z-3GN



IPCTI



DBFLI

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
PLINTHES			
Z-SS-77-ISL	19046603	Plinthe pour soubassement SS-77	-
Z-SS-147-ISL	19046604	Plinthe pour soubassement SS-147	-
Z-SM-450	19046605	Plinthe pour élément neutre SM-450	-
Z-SA-I-90	19046630	Plinthe pour élément d'angle SA-I-90	-
Z-SA-I-45	19046631	Plinthe pour élément d'angle SA-I-45	-
Z-SA-E-90	19046632	Plinthe pour élément d'angle SA-E-90	-
Z-SA-E-45	19046633	Plinthe pour élément d'angle SA-E-45	-
Z-2GN	19046611	Plinthe pour élément assisté self-service 2GN	-
Z-3GN	19046614	Plinthe pour élément assisté self-service 3GN	-
Z-4GN	19046617	Plinthe pour élément assisté self-service 4GN	-
Z-5GN	19046620	Plinthe pour élément assisté self-service 5GN	-
Z-6GN	19046623	Plinthe pour élément assisté self-service 6GN	-
Z-3GN-ISL	19046626	Plinthe pour buffets isolé self-service 3GN	-
Z-4GN-ISL	19046627	Plinthe pour buffets isolé self-service 4GN	-
Z-5GN-ISL	19046628	Plinthe pour buffets isolé self-service 5GN	-
Z-6GN-ISL	19046629	Plinthe pour buffets isolé self-service 6GN	-
Z-FL-850	19081706	Plinthe fermeture ligne pour élément 850 mm	-

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	PUISSANCE (W)	€
KIT THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE POUR PLACEMENT SUR PRÉSENTOIRS						
	IPCI	50/60	19053060	132x84x70	Interrupteur	1 -
	IPCTD	50/60	19053058	132x84x70	Thermomètre éléments froids	1 -
	IPCTI	50/60	19053061	132x84x70	Thermomètre et interrupteur éléments froids	1 -
	IPCTD-C	50/60	19052024	132x84x70	Thermomètre éléments chauds	1 -
	IPCTI-C	50/60	19055869	132x84x70	Thermomètre et interrupteur éléments chauds	1 -

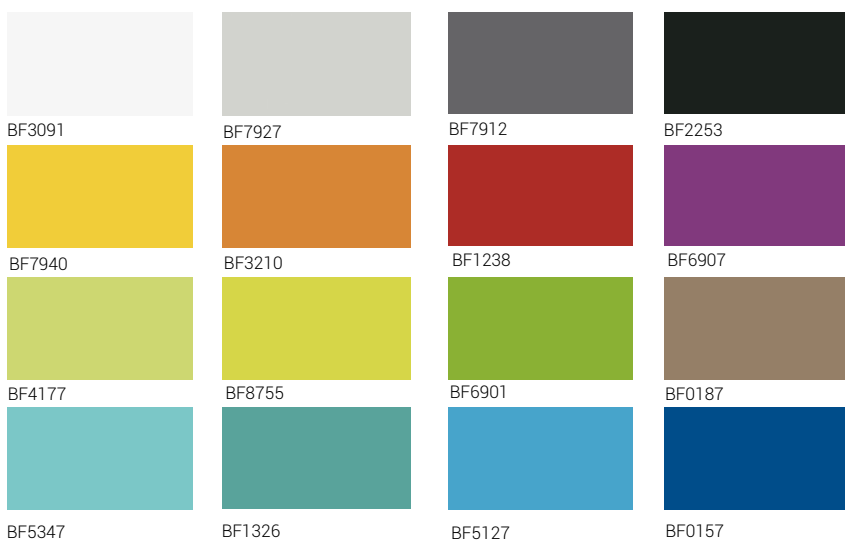
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	APPLIQUE À	€
DÉCORATION FERMETURE LIGNE				
	DBFLI	19080942	Décoration couleur basique fermeture ligne gauche	- -
	DBFLD	19080943	Décoration couleur basique fermeture ligne droite	- -

# 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

- OBF0011+OBF0012 Roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable.
- OBF0011 Roulette pivotante avec freins.
- OBF0012 Roulette pivotante sans freins.



## Remplissage d'eau automatique pour bain marie

- OBM0010 Remplissage d'eau automatique avec détecteur de niveau pour éléments bain marie.



## Éléments réfrigérés

- Classe climatique III
  - OGF0040 Éléments à 230V 1N 50Hz.
  - OGF0041 Éléments à 230V 1N 60Hz.
- Classe climatique IV
  - OGF0000 Éléments à 230V 1N 50Hz.
  - OGF0010 Éléments à 230V 1N 60Hz.
- Classe climatique V
  - OGF0030 Éléments à 230V 1N 50Hz.
  - OGF0031 Éléments à 230V 1N 60Hz.
- Groupe froid à distance
  - OGF0099 Éléments avec groupe froid à distance.





Vin et viande au  
centre de la salle.



Découvrir!



Accès au site web



Tarif détaillé

# Caves à vin et caves de maturation

Cave à vin Enolux	
- <b>Advance</b> .....	329
- <b>Concept</b> .....	331
Caves de maturation Meat Ager	
- <b>Advance</b>	
· Viande, saucisses et fromage (MA)	332
· Viande (MD) .....	333
- <b>Concept</b> .....	335



# Cave à vin Enolux | Advance






## Caractéristiques générales

- Cave à vin spécialement conçue pour conserver, présenter et fournir le vin.
- Fabrication en acier inoxydable pour un usage professionnel intensif.
- Modèles disponibles en configuration centrale ou murale.
- Parois latérales et centrales avec double vitrage et chambre à air entre elles.
- Verres et cadres de portes chauffés pour éviter la condensation.
- Modèles disponibles dans une (1) et deux (2) portes.
- Modèles disponibles en deux (2) hauteurs: 2600 et 2300 mm.
- Portes battantes qui optimisent l'utilisation de l'espace et facilitent le travail.
- Système de réfrigération ventilé pour obtenir une température homogène à l'intérieur.

- Contrôle optionnel de l'humidité pour créer un environnement optimal de conservation du vin.
- Thermostat numérique indépendant pour chaque zone d'ambiance.
- Bac de récupération des eaux de dégivrage et système d'évaporation automatique sans vanne de vidange.
- Éclairage périmétrique blanc à LED, réglable

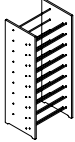

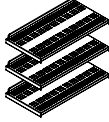
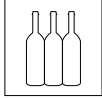
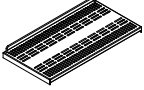
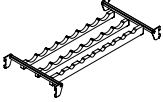

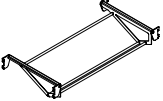
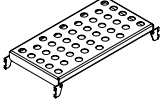

- par télécommande. Autres options de couleurs de LED disponibles sur demande.
- Modèles disponibles en deux (2) couleurs: noir (BLA) et gris (GRE). Autres options de couleurs disponibles sur demande.
- Afin de faciliter la livraison, les caves à vin sont expédiées en 2 parties: la partie compartiment et la partie supérieure amovible comprenant

- le système de réfrigération complet.
- Toute la gamme comprend des plinthes décoratives en standard.
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement (dans les conditions de classe climatique V, température ambiante jusqu'à +40°C et d'humidité relative de 40%): de +4°C à +18°.

	MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	FINITION	PORTES	TEMPÉRATURES	PUISSANCE (W)	€
<b>CAVE À VIN CENTRALE</b>									
	WC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	50	19067857	862 x 632 x 2300	Gris	1	1	1490	-
	WC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR	50	19067858	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2	2980	-
	WC-2301-T1-C-L-W-BLA TR	50	19067859	862 x 632 x 2300	Noir	1	1	1490	-
	WC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR	50	19067860	1697 x 632 x 2300	Noir	2	2	2980	-
	WC-2601-T1-C-L-W-GRE TR	50	19067861	862 x 632 x 2600	Gris	1	1	1605	-
	WC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR	50	19067862	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2	3190	-
	WC-2601-T1-C-L-W-BLA TR	50	19067863	862 x 632 x 2600	Noir	1	1	1605	-
	WC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR	50	19067864	1697 x 632 x 2600	Noir	2	2	3190	-
	WC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR	50	19067874	1697 x 632 x 2300	Gris	2	1	2580	-
	WC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR	50	19067875	1697 x 632 x 2300	Noir	2	1	2580	-
	WC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR	50	19067876	1697 x 632 x 2600	Gris	2	1	2700	-
	WC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR	50	19067877	1697 x 632 x 2600	Noir	2	1	2700	-
<b>CAVE À VIN MURALE</b>									
	WC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	50	19067865	862 x 632 x 2300	Gris	1	1	1490	-
	WC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR	50	19067866	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2	2980	-
	WC-2301-T1-W-L-W-BLA TR	50	19067867	862 x 632 x 2300	Noir	1	1	1490	-
	WC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR	50	19067868	1697 x 632 x 2300	Noir	2	2	2980	-
	WC-2601-T1-W-L-W-GRE TR	50	19067869	862 x 632 x 2600	Gris	1	1	1605	-
	WC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR	50	19067870	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2	3190	-
	WC-2601-T1-W-L-W-BLA TR	50	19067871	862 x 632 x 2600	Noir	1	1	1605	-
	WC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR	50	19067872	1697 x 632 x 2600	Noir	2	2	3190	-
	WC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR	50	19067878	1697 x 632 x 2300	Gris	2	1	2580	-
	WC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR	50	19067879	1697 x 632 x 2300	Noir	2	1	2580	-
	WC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR	50	19067880	1697 x 632 x 2600	Gris	2	1	2700	-
	WC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR	50	19067873	1697 x 632 x 2600	Noir	2	1	2700	-

Options de groupe froid: 60Hz et groupe froid à distance.

## Accessoires

CÔTÉS EN MÉTHACRYLATE AVEC ÉTAGÈRES DE TIGE	BOUTEILLES X ÉTAGÈRE	ÉTAGÈRES X CORPS CAVE	BOUTEILLES X CORPS CAVE	€
	 BORDEAUX			
19067947 DIM-20-23 (h 2300 mm)	7 bouteilles	9 étagères	63 bouteilles	-
19067948 DIM-20-26 (h 2600 mm)	7 bouteilles	11 étagères	77 bouteilles	-
ÉTAGÈRES EN ACIER INOXYDABLE OU EN MÉTHACRYLATE ET CROCHET À CHARCUTERIE	BOUTEILLES X ÉTAGÈRE	ÉTAGÈRES X CORPS CAVE (H 2300 / 2600 MM)	BOUTEILLES X CORPS CAVE (H 2300 / 2600 MM)	
	42 bouteilles	3 / 4 étagères	168 / 210 bouteilles (en utilisant la base de la cave)	-
19067949 DIS-90				
	8 bouteilles	9 / 11 étagères	72 / 108 bouteilles	-
19067950 DIS-0-90				
	8 bouteilles	9 / 11 étagères	72 / 108 bouteilles	-
19067951 DIS-0-180				
	9 bouteilles	9 / 11 étagères	81 / 99 bouteilles	-
19067952 DIS-20				
	20 kg (étagère en méthacrylate transparent pour laisser des saucisses et des fromages)	5 / 6 étagères	100 Kg / 120 Kg	-
19067953 DIM-90				
	10 kg (charcuterie)			-
19067988 G-10				

# Vitrines à vins Enolux | Concept



## Caractéristiques générales

- Notre gamme de caves à vin propose une solution plus moderne et plus élégante pour entreposer des bouteilles ou les conserver ou les consommer. Grâce à notre nouveau design, ces appareils constituent également un élément décoratif qui apporte du style à votre établissement.
- Extérieur en tôle d'acier prélaqué et intérieur en thermoformé sanitaire noir avec glissières intérieures embouties (polystyrène).
- Isolation de 45 mm en polyuréthane injecté de 40 kg/m<sup>3</sup> de densité.
- Système de réfrigération par tirage forcé avec compresseur de faible vibration.

- Plaque d'évaporation avec ventilation forcée à l'intérieur, condensateur demandant peu d'entretien avec ventilation forcée à l'extérieur.
- Contrôle électronique et digital de la température et du dégivrage avec afficheur digital.
- Porte en double vitrage teinté avec filtre

ultra-violet qui protège le vin des rayons du soleil.

- Étagères en tiges d'acier plastifié noir, faciles à démonter et à nettoyer.
- Fourni : 3 étagères planes et 1 étagère inclinée pour présenter des bouteilles ou conserver des bouteilles ouvertes pour les modèles WR-300/600 et 1 unité plane pour

le modèle WR-180.

- Éclairage intérieur LED vertical.
- Température de fonctionnement : +5 °C à +16 °C (T° ambiante : 32 °C).



WR-180



WR-300



WR-600



KIT-WR-180

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	DIMENSIONS (mm)	N. PORTES	CAPACITÉ (L)	CAPACITÉ BOUTEILLES (75 CL)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	€
	WR-180	R-600a	50	19034852	505x570x950	1	130	25	225	-
			60	19075367					-	
	WR-300	R-600a	50	19034732	620x655x1.850	1	400	72	257	-
			60	19075368					-	
	WR-600	R-600a	50	19034762	1.240x655x1.850	2	800	144	513	-
			60	19075369					-	

## Accessoires

KIT	CODE	QUANTITÉ DE KITS À DEMANDER PAR MACHINE			€
		WR-180	WR-300	WR-600	
KIT ÉTAGÈRES EN BOIS POUR WR					
KIT WR-180	19045931	x 1	-	-	-
KIT WR-300	19045612	-	x 1	x 2	-

# Cave de maturation à viande, saucisses et fromage (MA) Meat Ager | **Advance**



## Caractéristiques générales

- Cave de maturation spécialement conçue pour maturer, présenter et fournir de la viande, des saucisses et du fromage.
- Fabrication en acier inoxydable pour un usage professionnel intensif.
- Modèles disponibles en configuration centrale ou murale.
- Parois latérales et centrales avec double vitrage et chambre à air entre elles.
- Verres et cadres de portes chauffés pour éviter la condensation.
- Modèles disponibles dans une (1) et deux (2) portes.
- Modèles disponibles en deux (2) hauteurs: 2600 et 2300 mm.
- Portes battantes qui optimisent l'utilisation de l'espace et facilitent le travail.
- Un (1) thermostat numérique pour le contrôle de la température et de l'humidité.
- Système de refroidissement réglable entre 0 et +4°C avec des augmentations de 0,1°C.
- Système de réfrigération ventilé pour obtenir une température homogène à l'intérieur.
- Lumière ultraviolette sur l'aspiration de l'évaporateur pour la stérilisation à l'air.
- Alimentation en eau avec entrée ½. Vanne de vindage de ½".
- Traitement de l'eau par osmose inverse.
- Nébuliseur à ultrasons. Il permet l'ajustement de l'humidité moyenne entre 60 et 90%.
- Éclairage LED haute intensité avec température de couleur de 2700°K.
- Modèles disponibles en deux (2) couleurs: noir (BLA) et gris (GRE). Autres options de couleurs disponibles sur demande.
- Afin de faciliter la livraison, les caves de maturation sont expédiées en 2 parties: la partie compartiment et la partie supérieure amovible comprenant le système de réfrigération complet.
- Toute la gamme comprend des plinthes décoratives en standard.
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Conditions de fonctionnement: classe climatique V (température ambiante jusqu'à +40°C et d'humidité relative de 40%).

	MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	FINITION	PORTES	PUISSANCE (W)	€
<b>CAVE DE MATURATION CENTRALE</b>								
	MA-2302-C-LR-W-GRE TR	50	19073417	1697 x 632 x 2300	Gris	2	1965	-
	MA-2302-C-LR-W-BLA TR	50	19073418	1697 x 632 x 2300	Noir	2	1965	-
	MA-2602-C-LR-W-GRE TR	50	19073431	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2070	-
	MA-2602-C-LR-W-BLA TR	50	19073432	1697 x 632 x 2600	Noir	2	2070	-
<b>CAVE DE MATURATION MURALE</b>								
	MA-2301-W-L-W-GRE TR	50	19073411	862 x 632 x 2300	Gris	1	1090	-
	MA-2301-W-L-W-BLA TR	50	19073412	862 x 632 x 2300	Noir	1	1090	-
	MA-2601-W-L-W-GRE TR	50	19073413	862 x 632 x 2600	Gris	1	1170	-
	MA-2601-W-L-W-BLA TR	50	19073414	862 x 632 x 2600	Noir	1	1170	-
	MA-2302-W-LR-W-GRE TR	50	19073415	1697 x 632 x 2300	Gris	2	1965	-
	MA-2302-W-LR-W-BLA TR	50	19073416	1697 x 632 x 2300	Noir	2	1965	-
	MA-2602-W-LR-W-GRE TR	50	19073419	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2070	-
	MA-2602-W-LR-W-BLA TR	50	19073430	1697 x 632 x 2600	Noir	2	2070	-

Options de groupe froid: 60Hz et groupe froid à distance.

# Cave de maturation à viande (MD) Meat Ager | Advance





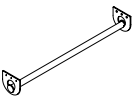


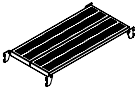
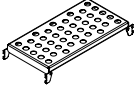


## Caractéristiques générales

- Cave de maturation spécialement conçue pour maturer, présenter et fournir de la viande, des saucisses et du fromage.
- Fabrication en acier inoxydable pour un usage professionnel.
- Modèles disponibles en configuration centrale ou murale.
- Parois latérales et centrales avec double vitrage et chambre à air entre elles.
- Verres et cadres de portes chauffés pour éviter la condensation.
- Modèles disponibles dans une (1) et deux (2) portes.
- Modèles disponibles en deux (2) hauteurs: 2600 et 2300 mm.
- Portes battantes qui optimisent l'utilisation de l'espace et facilitent le travail.
- Un (1) thermostat numérique pour le contrôle de la température et de l'humidité.
- Système de refroidissement réglable entre 0 et +20°C avec des augmentations de 0,1°C.
- Système de réfrigération ventilé pour obtenir une température homogène à l'intérieur.
- Lumière ultraviolette sur l'aspiration de l'évaporateur pour la stérilisation à l'air.
- Bac de récupération des eaux de dégivrage et système d'évaporation automatique sans vanne de vidange.
- Thermostat pour ajuster l'humidité moyenne entre 60 et 90%.
- Éclairage LED haute intensité avec température de couleur de 2700°K.
- Modèles disponibles en deux (2) couleurs: noir (BLA) et gris (GRE). Autres options de couleurs disponibles sur demande.
- Afin de faciliter la livraison, les caves de maturation sont expédiées en 2 parties: la partie compartiment et la partie supérieure amovible comprenant le système de réfrigération complet.
- Toute la gamme comprend des plinthes décoratives en standard.
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).

	MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	FINITION	PORTES	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	€
<b>CAVE DE MATURATION CENTRALE</b>									
	MD-2301-C-L-W-GRE TR	50	19073436	862 x 632 x 2300	Gris	1	1865	V	-
	MD-2301-C-L-W-BLA TR	50	19073437	862 x 632 x 2300	Noir	1	1865	V	-
	MD-2601-C-L-W-GRE	50	19071156	862 x 632 x 2600	Gris	1	1925	IV	-
	MD-2601-C-L-W-BLA	50	19071157	862 x 632 x 2600	Noir	1	1925	IV	-
	MD-2302-C-LR-W-GRE TR	50	19073441	1697 x 632 x 2300	Gris	2	3155	V	-
	MD-2302-C-LR-W-BLA TR	50	19073442	1697 x 632 x 2300	Noir	2	3155	V	-
	MD-2602-C-LR-W-GRE	50	19067903	1697 x 632 x 2600	Gris	2	3275	IV	-
	MD-2602-C-LR-W-BLA	50	19067904	1697 x 632 x 2600	Noir	2	3275	IV	-
<b>CAVE DE MATURATION MURALE</b>									
	MD-2301-W-L-W-GRE TR	50	19073434	862 x 632 x 2300	Gris	1	1865	V	-
	MD-2301-W-L-W-BLA TR	50	19073435	862 x 632 x 2300	Noir	1	1865	V	-
	MD-2601-W-L-W-GRE	50	19071154	862 x 632 x 2600	Gris	1	1925	IV	-
	MD-2601-W-L-W-BLA	50	19071155	862 x 632 x 2600	Noir	1	1925	IV	-
	MD-2302-W-LR-W-GRE TR	50	19073438	1697 x 632 x 2300	Gris	2	3155	V	-
	MD-2302-W-LR-W-BLA TR	50	19073439	1697 x 632 x 2300	Noir	2	3155	V	-
	MD-2602-W-LR-W-GRE	50	19067901	1697 x 632 x 2600	Gris	2	3275	IV	-
	MD-2602-W-LR-W-BLA	50	19067902	1697 x 632 x 2600	Noir	2	3275	IV	-

Options de groupe froid: 60Hz et groupe froid à distance.

## Accessoires

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
	HSM-4	19067989	4 blocs de sel rose de l'Himalaya*. Plateau inclus. S'applique uniquement aux modèles MD.	-
	HSM-6	19068295	6 blocs de sel rose de l'Himalaya*. Plateau inclus. S'applique uniquement aux modèles MD.	-
	BS1	19067991	Barre supérieure pour suspendre de gros morceaux de viande. 200 kg maximum. 2 BS1 par porte.	-
	DIS-0-180	19067951	Etagère en acier inoxydable pour suspendre des saucisses et des morceaux de viande plus petits.	-
	DIS-MB	19067990	Etagère perforée en acier inoxydable pour laisser des morceaux de viande.	-
	DIS-M	19067994	Etagère perforée en acier inoxydable. S'applique uniquement aux modèles MA à 1 corps.	-
	DIM-90	19067953	Etagère en méthacrylate transparent pour laisser des saucisses et des fromages.	-
	G-10	19067988	Crochet pour suspendre des saucisses et de plus petits morceaux de viande. Maximum 10 kg	-
	G-200	19067993	Crochet pour suspendre de gros morceaux de viande. 200 kg maximum.	-

\* Le sel rose de l'Himalaya stabilise l'humidité dans la cave de maturation et améliore la concentration du goût de la viande.

# Cave de maturation Meat Ager | **Concept**



## Caractéristiques générales

- La cave de maturation de viande Meat Ager de Fagor se distingue par son design innovant et son rendement efficient. Elle offre une sécurité maximale grâce à son système de contrôle d'humidité et de température et à la stérilisation UVC qui crée une circulation de l'air appropriée dans la cave.
- Éclairage LED intérieur disposé verticalement pour maximiser la visibilité du produit, sans rayonnement ultraviolet.
- Intérieur et extérieur en plaque d'acier qui offre une grande robustesse.
- Stérilisation de l'air par UV.
- Filtre de charbon actif.- Isolation en polyuréthane injecté écologique sans CFC, densité 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Porte double vitrage et dotée de charnières avec un système de retour automatique et une fixation d'ouverture.
- Deux pieds réglables en hauteur à l'avant et quatre roulettes arrière pour faciliter le déplacement.
- Répartition uniforme du froid à l'intérieur grâce à l'excellente conception du système de réfrigération ventilée et son évaporateur doté d'un revêtement anticorrosion.
- Contrôle de température par thermostat numérique avec un système de dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau du dégivrage.- Humidostat électronique.
- Condensateur nécessitant peu d'entretien.
- Structure externe avec finition en acier inoxydable ou en noir.
- Équipée de quatre étagères, pouvant supporter un poids maximal de 40 kg chacune. De série, les étagères sont des grilles recouvertes de plastique antibactérien.
- Verrouillage intégré de série.
- Palettisation unitaire.



FMA-1650



FMA-1650 B



FMA-900



FMA-900 B

	MODÈLE	REFRIGERANT	HZ	CODE	DIM. INTERNES (mm)	DIM. EXTERIEURES (mm)	VOLUME INTERNE NET (L)	ÉCART DE TEMPÉRATURE (°C)	NIVEAU D'HUMIDITÉ (%)	POUVOIR ÉLECTRIQUE (W)	€
	FMA-1650	R-600a	50	19073883	595 x 615 x 1424	700 x 750 x 1665	496	0 / +20	60 al 90	1,7	-
			60	19079369						-	
	FMA-1650 B	R-600a	50	19073884	595 x 615 x 1424	700 x 750 x 1665	496	0 / +20	60 al 90	1,7	-
			60	19079440						-	
	FMA-1650 S	R-600a	50	19081264	595 x 615 x 1424	700 x 750 x 2050	496	0 / +20	60 al 90	1,7	-
			60	19081265						-	
	FMA-900	R-600a	50	19073881	490 x 474 x 686	600 x 620 x 925	140	0 / +20	60 al 90	1	-
			60	19073882						-	
	FMA-900 B	R-600a	50	19073882	490 x 474 x 686	600 x 620 x 925	140	0 / +20	60 al 90	1	-
			60	19073883						-	

## Accessoires



CODE	MODÈLE	POUR MODÈLES	€
12236057	BLOC SEL HIMALAYA 200X200X30MM		*
12241490	SUPPORT SEL HIMALAYA	FMA-1650	*
12241489	SUPPORT SEL HIMALAYA	FMA-900	*
19074041	KIT BARRE+CROCHET FMA-1650	FMA-1650	-
19074042	KIT BARRE+CROCHET FMA-900	FMA-900	-
19081970	SOCLE FMA-900 B	FMA-900 B	-
19074043	PEANA FMA-1650 B	FMA-1650	-
19081971	KIT GRILLES EP FMA-1650	FMA-1650	-
19081972	KIT GRILLES EP FMA-900	FMA-900	-

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





Rendement et  
productivité à  
puissance maximale



Découvrir!



Accès au site web



Tarif détaillé

# Chariots et tables pour distribution

Chariots chauds avec contrôle d'humidité .....	339
Chariots chauds de maintien température .....	340
Chariots réfrigérés.....	341
Tables de maintien en température.....	342

# 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	3.500	-

# Chariots chauds de maintien en température



## Caractéristiques générales

- Les chariots chauds sont le complément parfait au maintien et au service des repas préparés à l'avance.
- Le service de restauration peut se faire sur assiettes ou dans des bacs Gastronorm positionnés sur chaque niveau.
- Capacités pour 10, 20 ó 40 niveaux GN-2/1 (selon le modèle).
- Séparation entre guides: 60 mm.
- Double paroi en polyuréthane injecté sans CFC avec une densité de 40 kg/m3. Grâce à cette importante isolation, nous évitons les pertes de chaleur et de ce fait obtenons des économies d'énergies significatives.
- Equipés de 4 roulettes insonorisées, Ø 160 mm, dont 2 avec freins, et un pare-chocs résistant et non marquant sur toute la base du chariot.
- Chauffage par résistances et air pulsé.
- Système de poignées pour un déplacement optimal.
- Incorporation d'un bac avec système anti débordement, où l'eau stockée fournit l'humidité nécessaire.
- Thermostat de régulation 0 °C ÷ 90 °C et avec thermomètre extérieur.
- Charnières équipées d'un mécanisme de fermeture automatique lorsque la porte est ouverte à moins de 90°. Ce système de fermeture automatique évite les pertes de chaleur et apporte des économies d'énergies significatives.
- Fermeture à clef.
- Chariots fabriqués entièrement en acier inoxydable AISI-304 (18/10).
- Dotation de grilles ou bacs non inclus.
- Tension: 230 V - 1+N - 50/60 Hz.



	MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE	CODE	DIMENSIONS (mm)	PORTES	NIVEAUX GN-2/1 (SEPARATION 60 mm)	PUISSANCE (W)	€
	CCF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036263	799x876x1.190	1	10	2.000	-
	CCF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036264	799x876x1.640	1	20	2.000	-
	CCF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036265	1.489x876x1.640	2	40	3.500	-

# Chariots réfrigérés



## Caractéristiques générales

- Chariots conçus pour compléter ou remplacer l'armoire froide. Idéal pour le maintien et le service des aliments froids préparés.
- Température de travail de +2 °C ÷ +8 °C à 32 °C de température ambiante.
- Contrôle de la température et du dégivrage effectués par un système électronique.
- Le ventilateur de refroidissement est incorporé à l'intérieur de l'armoire.
- Chariots avec double compartiments et isolation en polyuréthane injecté sans CFC avec une densité de 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Chariots fabriqués entièrement en acier inoxydable AISI-304 (18/10).
- Charnières équipées d'un mécanisme de fermeture automatique lorsque la porte est ouverte à moins de 90°. Ce système de fermeture automatique évite les pertes de froid.
- Fermeture à clef.
- Equipés de 4 roulettes insonorisées dont 2 avec freins, et un pare-chocs résistant et non marquant sur toute la base du chariot.
- Dotation de grilles GN-2/1 plastifiées (selon le modèle):
  - CFF-20 - 5 unités.
  - CFF-40 - 10 unités.
- Tension: 230 V /1+N / 50 Hz.

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	PORTES	NIVEAUX GN-2/1 (SEPARATION 60mm)	DOTATION (GN-2/1)		PUISSANCE (W)	€
						PAIR GUIDES	GRILLES PLASTIFIÉES		
	CFF-20	19036266	799x876x1.878	1	17	5	5	350	-
	CFF-40	19036280	1.489x876x1.878	2	40	10	10	575	-

# Tables de maintien en température



## Caractéristiques générales

- Construction en acier inoxydable.
- Chauffage par résistances blindés en acier inoxydable.
- Contrôle thermostatique de la température 30 °C ÷ 90 °C.
- Interrupteur principal.
- Témoin indicateur de fonctionnement.
- Étagère intermédiaire.
- Chauffage ventilé.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TYPE (*)	PUISSANCE (KW)	€
AC-120	19006746	1.200x700x850	Murale	2,20	-
AC-180	19007770	1.800x700x850	Murale	3,68	-
ACC-120	19006745	1.200x700x850	Central	2,20	-
ACC-180	19007769	1.800x700x850	Central	3,68	-

(\*) TYPE: TABLES MURALES: Portes coulissantes sur un côté. / TABLES CENTRALES: Portes coulissantes des deux côtés.