FAGOR PROFESSIONAL

Foodservice

Catalogue.

French 2022

Index

Cuisson 07

— Symphony 11
— Kore Monoblock 15
— Kore 900 27
— Kore 700 61
— Série 600 95
— Appareils de grande production 107
— Cuisson indépendante 127

Cook & Chill 137

— iKORE Fours 141
— Fours accesories 163
— Cook and chill solutions 179
— Cellules mixtes 185
— Cellules mixtes accesories 193
— Machines à emballage sous vide 197

Lavage de vaisselle 201

— Lave-verres 205
— Lave-vaisselle à ouverture frontale 213
— Lave-vaisselle à capot 223
— Lave-ustensiles 235
— Avancement 239
— Lave-vaisselle à convoyeur 257
— Paniers 265

Froid commercial 271

— Armoires Frigorifiques 273
— Tables frigorifiques 299
— Tables de preparation 329
— Refroidisseurs 343
— Vitrines 361
— Machines à glace 367

Distribution 379

— Drop-in 383
— Self-service 403
— Caves à vin et caves de maturation 429
— Chariots pour distribution 441

Préparation statique 453

— Plonges, lave-mains, robinetterie professionnelle et caniveaux de sol 455
— Tables de travail et armoires 477
— Compositions meubles neutre-chaud 499
— Meubles pour bar 521
— Rayonnage 529

Extraction 545

— Hottes d'extraction 547

Annexes 561

LAVAGE DE VAISSELLE
FROID COMMERCIAL
DISTRIBUTION
PRÉPARATION STATIQUE
SOLUTIONS
FINITION
REPASSAGE ET PLIAGE
SÉCHAGE
LAVAGE
BLANCHISSERIE PROFESSIONNELLE
CUISSON
FOURS
Foodservice
Blanchisserie
FAGOR
www.fagorprofessional.com

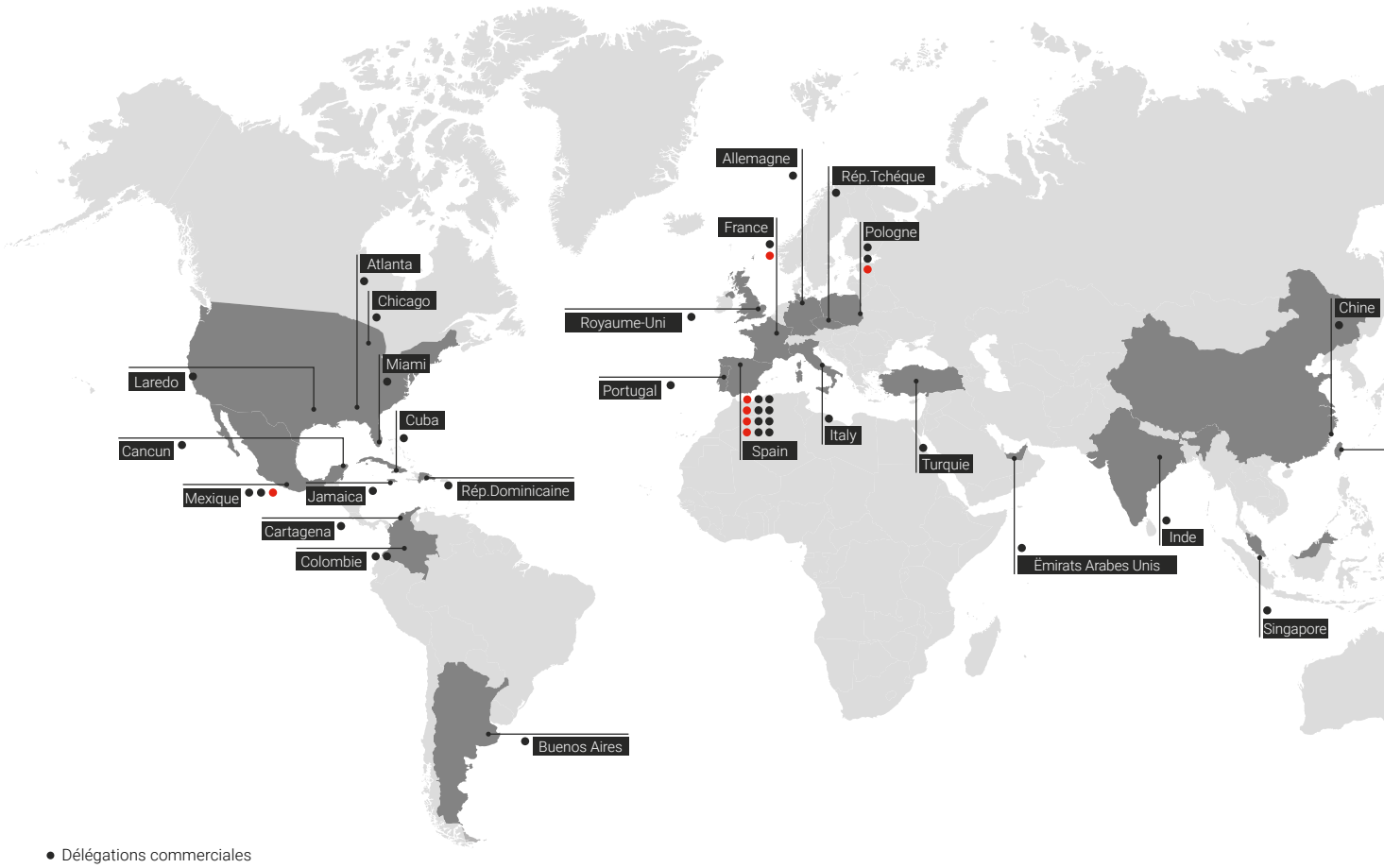
60 ans
à vos côtés.

Nous sommes le fabricant leader en équipement pour l'hôtellerie, la restauration collective et la blanchisserie. Et nous le sommes après plus de 60 ans d'expérience en offrant une gamme intégrale de produits sous une même marque. Mais, surtout, nous le sommes grâce à vous.
Vous avez stimulé nos innovations technologiques avec vos défis professionnels.

Vous nous avez motivé grâce à votre exigence et votre confiance.
Vous nous avez accompagné jusqu'ici et vous continuerez de nous accompagner à l'avenir, car c'est la meilleure manière de poursuivre notre évolution. Être près de vous est la garantie pour aller très loin.
Distributeur, professionnel et travailleur : vous êtes l'énergie qui fait fonctionner la machine de Fagor Industrial.

C'est grâce à vous que cela est cohérent.

You make it happen



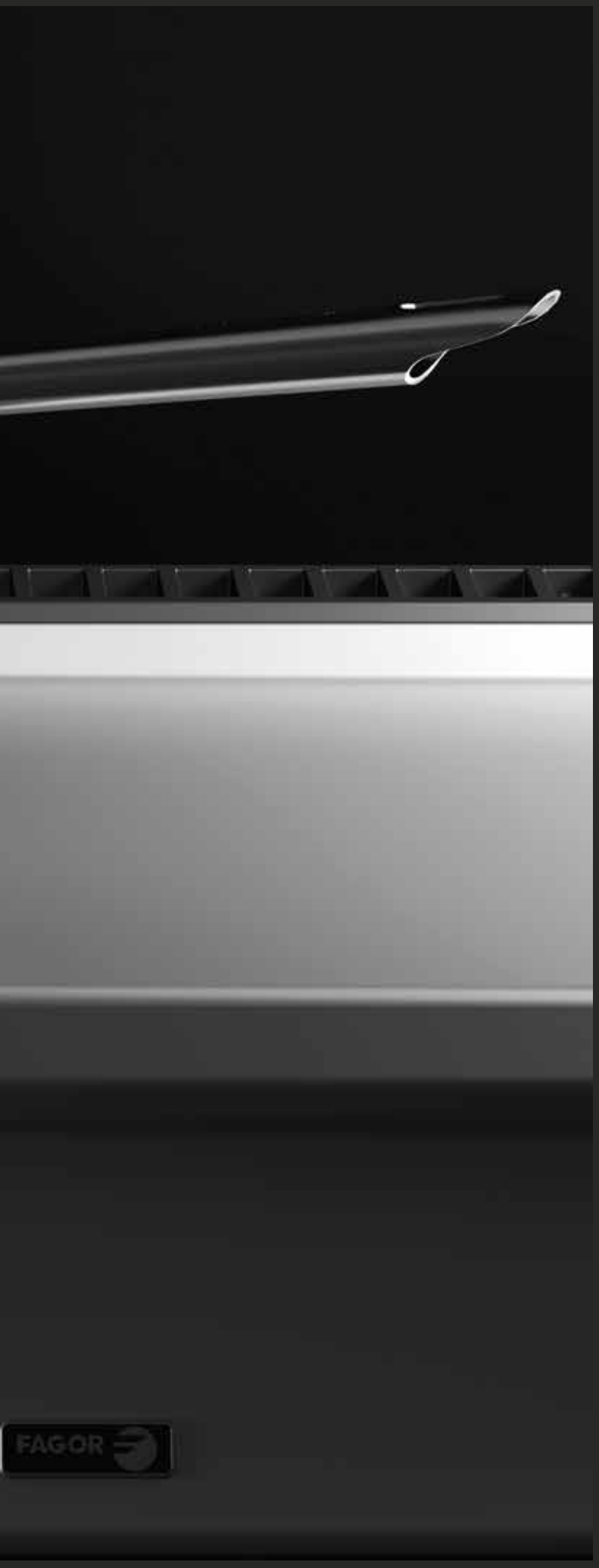
- Délégations commerciales
- Installations de production internes

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

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

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

Où que vous soyez.



Cuisson

Cuisson

Cuisine sur mesure : Symphony 012

Fourneau à plan de travail unique : Kore Monoblock 015

Cuisine modulable : KORE 900 027

Cuisine modulable : KORE 700 061

Cuisine modulable : Série 600 095

Appareils de grande production 107

Cuisson indépendante 127

Adapté à vos besoins.

Découvrir!

Accès au site web

Symphony

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

Symphony

La composition d’une symphonie parfaite

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

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

Le rêve de tout chef.

La ligne Symphony a été créée pour répondre aux besoins en design et en fonctionnalité d'une cuisine professionnelle. Élégante, versatile, puissante et de qualité, elle est conçue pour et par les professionnels les plus exigeants.
À cela s'ajoute une multitude d'avantages qui permettent d'optimiser l'espace disponible et d'organiser le travail en cuisine de manière efficace, conformément aux goûts et aux habitudes de travail du Chef.

Optimisation de l'espace

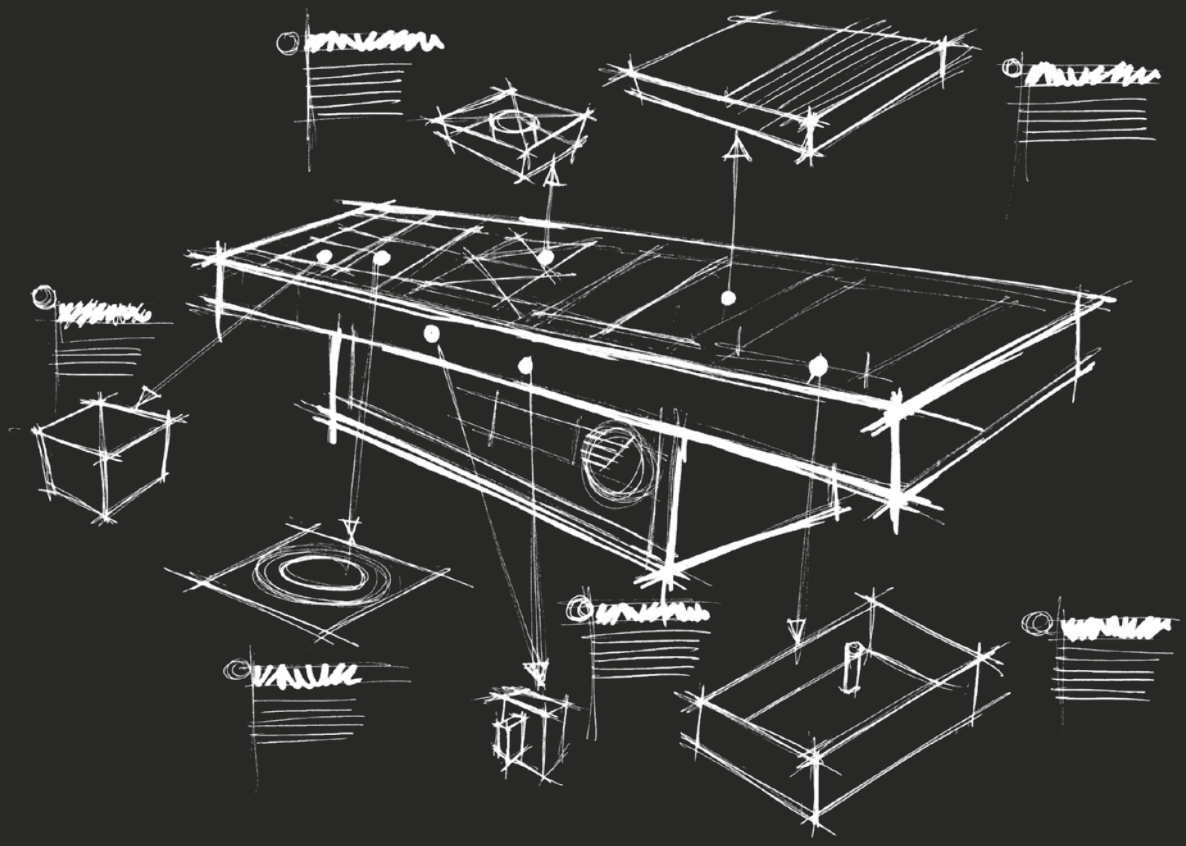
Praticité absolue

Robuste et offrant une variété de matériaux de finition

Sécurité maximale

Optimisation du rendement

Facilité de nettoyage



De professionnel à professionnel.

Découvrir!

Accès au site web

Dépliant commercial

Kore Monoblock

Comment configurer un bloc 017
Caractéristiques générales 019
Blocs d'exemple 020
Différences 025

Les machines à gaz sont préparées
pour être connectées aux pressions indiquées :
GLP: 37 g/cm^2
Gaz naturel : 20 g/cm^2

Choisissez la configuration qui s’adapte le mieux à votre menu.

La possibilité d’utiliser la gamme KORE 900 multiplie le nombre de combinaisons et variations pour un résultat à la hauteur de vos besoins. Vous pouvez choisir la puissance et la taille des appareils de votre plan de travail Monoblock pour ainsi s’adapter aux conditions du menu que vous souhaitez créer et à vos espaces de travail.

Choisissez le type de bloc

Que vous disposiez de beaucoup d’espace et souhaitiez un îlot ou, au contraire, que vous ayez besoin de tirer le meilleur parti d’une petite pièce avec un plan de travail mural, nos solutions sont conçues pour répondre à toutes vos attentes.

Sélectionnez les machines du plan de travail

Choisissez les appareils que vous voulez inclure sur le plan de travail de votre cuisine. Vous pouvez choisir parmi la vaste gamme de notre série KORE 900.

Sélectionnez les éléments sous le plan de travai

Complétez votre conception en ajoutant les meubles dont vous avez besoin sous le plan de travail. Ils permettent de stocker, de ranger et d’avoir à portée de main les éléments non utilisés pour optimiser l’espace de la cuisine.

Chaque cuisine est unique.

Vous pouvez donner un caractère distinctif à votre KORE Monoblock. Une touche personnelle et élégante qui transforme votre cuisine en une pièce unique et spéciale

Sélectionnez les éléments sur le plan de travail

Outre les éléments technologiques, une cuisine professionnelle se doit également d'offrir d'autres éléments de base pour la vie quotidienne qui assurent l'ordre, l'hygiène et la sécurité. À cette fin, nous avons développé une nouvelle gamme de structures verticales.

Des finitions personnalisées

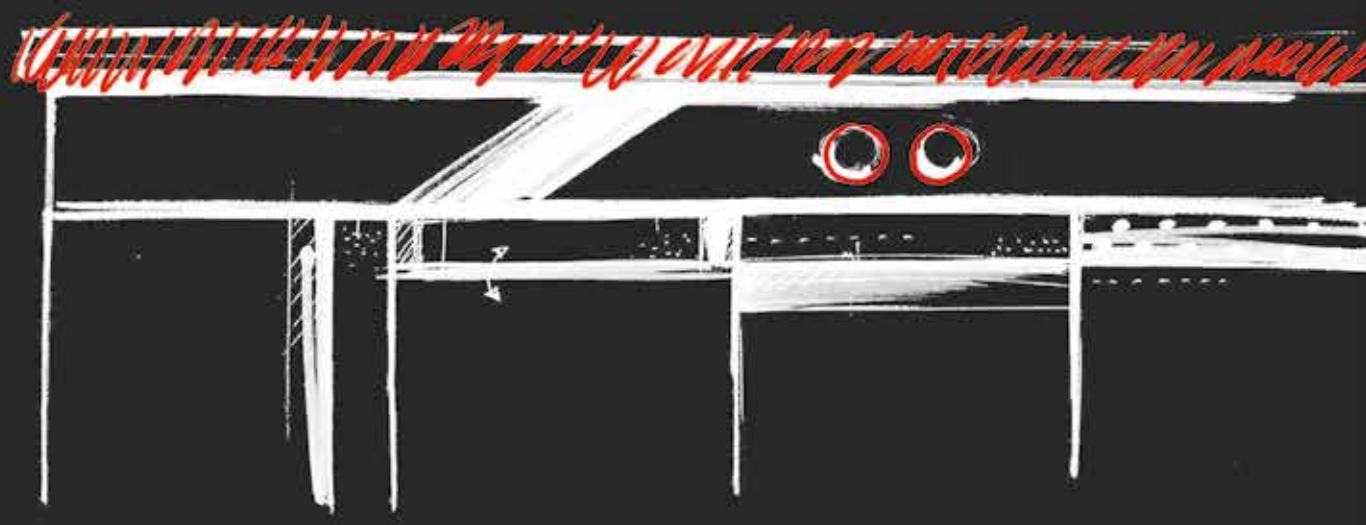
Choisissez les finitions et les couleurs pour apporter une touche personnelle et unique à votre conception.

Configurez votre propre bloc :

CODE	DESCRIPTION
18006781	Par le biais de ce code configurable, il sera possible de demander les différentes configurations des blocs KORE Monoblock.

Caractéristiques générales

- Plan de travail de 2 mm
- Hauteur du plan de travail à partir du sol 900 mm
- Longueurs possibles de 2 à 5 modules.
- Types de blocs : Central ou mural
  - Mural : Chaque bloc mural sera soudé en usine, aucune opération de soudure ou de polissage ne sera nécessaire in situ
  - Central : Ce sont deux blocs muraux unis à la partie centrale
    - · Ils facilitent l'assemblage et l'installation. Pour les blocs centraux, il sera juste nécessaire de visser les éléments d'assemblage des deux blocs muraux.
    - · Facilitent la réparabilité
    - · Accessibilité des machines à l'arrière qui composent le bloc
- Avec et sans verticalité
- Structure du bloc inférieur renforcée par rapport à une cuisine modulaire
- Toutes les fonctions de la gamme 900 KORE sauf les marmites et les poêles.
- Fourneau à gaz spécial pour Monoblock :
  - Eau dans la petite cuve avec bouton de remplissage
  - Facilite le nettoyage
  - Évite la surchauffe du plan de travail
  - Vidange avec déversoir intégré au plan de travail
- Planchas spéciales pour Monoblock :
  - Largeur spéciale : 600 mm et 1 000 mm
  - Large conduite d'eau avec bouton de remplissage
  - Pour éviter la surchauffe du plan de travail du fourneau
- Vidange avec déversoir intégré au plan de travail
- Chaque machine possède ses connexions individuelles (il n'est pas nécessaire de certifier le bloc).



Vous pouvez aussi choisir parmi les blocs que nous avons conçus pour vous

Bloc 1

Taille XS - Mural - sans verticalité

MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
C-I925	Fourneau à induction 2 foyers	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1
FT-E9075 L	Fry top électrique lisse	1
EN-9025	Élément neutre un quart de module	1
F-E9115	Friteuse électrique 1 cuve de 15 litres	1
Sous plan de travail		
CCP9-2G W	Support réfrigéré avec tiroirs	1
MB-905	Élément neutre demi-module	1

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096279	31,5	-	2180x1030x900	-

Bloc 2

Taille S – Mural - sans verticalité

MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
C-G940 LPG	Fourneau à gaz quatre feux	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1
FT-E9075 L	Fry top électrique lisse	1
EN-9025	Élément neutre un quart de module	1
F-G9121	Friteuse à gaz 1 cuve de 21 litres	1
Sous plan de travail		
CCP9-2G W	Support réfrigéré avec tiroirs	1
MB-910	Meuble bas	1

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096097	9,5	49,7	2580x1030x900	-

Bloc 3

Taille M - Central - sans verticalité

MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
CÔTÉ A		
C-G941 LPG	Fourneau à gaz quatre feux avec four	1
EN-9025	Élément neutre un quart de module	1
FT-E1000 L R	Fry top électrique lisse et rainuré	1
CÔTÉ B		
C-G940 LPG	Fourneau à gaz quatre feux	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1
F-G9221	Friteuse à gaz 2 cuves de 21 litres	1
Sous plan de travail		
CÔTÉ A		
CCP9-2G W	Support réfrigéré avec tiroirs	1
CÔTÉ B		
MB-910	Meuble bas	1
MB-905	Meuble bas demi-module	1

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096342	18,75	79,3	2180x1960x900	-

Bloc 4

Taille L - Mural - sans verticalité

MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
C-G961 OP LPG	Fourneau à gaz à six feux avec four	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1
EN-9025	Élément neutre un quart de module	1
FT-E9075 L	Fry top électrique lisse	1
B-G905 LPG	Barbecue à gaz	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1
F-G9221	Friteuse à gaz 2 cuves de 21 litres	1
Sous plan de travail		
CCP9-2G W	Support réfrigéré avec tiroirs	1
MB-905	Meuble bas demi-module	2

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096381	9,5	108,95	4180x1030x900	-

Bloc 5

Taille M - Central - sans verticalité

MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
CÔTÉ A		
FT-E9075 L	Fry top électrique lisse	1
EN-9025	Élément neutre un quart de module	1
CP-G905 LPG	Cuiseur à pâtes à gaz 1 cuve	1
EN-905	Élément neutre demi-module	2
C-G940 LPG	Fourneau à gaz quatre feux	1
CÔTÉ B		
F-G9121	Friteuse à gaz 1 cuve de 21 litres	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1
FT-E9125 R	Fry top électrique rainuré	1
EN-9025	Élément neutre un quart de module	1
C-G941 LPG	Fourneau à gaz quatre feux avec four	1
Sous plan de travail		
MB-910	Meuble bas	2
MB-905	Meuble bas demi-module	3
CCP9-2G W	Support réfrigéré avec tiroirs	1

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096391	28	103	2980x1960x900	-

Bloc 6

Taille M - Central - avec verticalité

MODÈLE	QUANTITÉ
Verticalité	
Support standard	2
Grille	1

MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
CÔTÉ A		
EN-905	Élément neutre demi-module	3
C-I945	Fourneau à induction 4 foyers	1
CP-E905	Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve	1
CÔTÉ B		
EN-905	Élément neutre demi-module	2
F-G9121	Friteuse à gaz 1 cuve de 21 litres	1
EN-9025	Élément neutre un quart de module	1
FT-E9125 L	Fry top électrique lisse	1
Sous plan de travail		
MB-915	Meuble bas	1
MB-905	Meuble bas demi-module	4
CCP9-2G W	Support réfrigéré avec tiroirs	1

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096405	50,75	21	2980x1960x900	-

Bloc 7

Taille M - Central - avec verticalité avec four

MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
CÔTÉ A		
EN-910	Élément neutre à un module	1
F-E9121	Friteuse électrique 1 cuve de 21 litres	1
FT-E9075 L	Fry top électrique lisse	1
C-I945	Fourneau à induction 4 foyers	1
EN-925	Élément neutre un quart de module	1
CÔTÉ B		
EN-910	Élément neutre à un module	1
C-I925	Fourneau à induction 2 foyers	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1
FT-E9075 R	Fry top électrique rainuré	1
F-E9121	Friteuse électrique 1 cuve de 21 litres	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1

MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sous plan de travail		
MB-910	Meuble bas	4
MB-905 G	Meuble bas demi-module	1
CCP9-2G W	Support réfrigéré avec tiroirs	1

MODÈLE	QUANTITÉ
Verticalidad	
Support standard	1
Support four *Four non inclus	1
Grille	1

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096154	84,75	-	2980x1960x900	-

Bloc 8

Taille L - Mural - sans verticalité

MODÈLE	CODE	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
C-G940 LPG	Fourneau à gaz quatre feux	2
FT-E9125 L	Fry top électrique lisse	1
EN-9025	Élément neutre un quart de module	1
EN-905	Élément neutre demi-module	1
F-G9221	Friteuse à gaz 2 cuves de 21 litres	1
Sous plan de travail		
MB-905	Meuble bas demi-module	1
MB-910	Meuble bas	2
MB-915	Meuble bas demi-module	2

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096407	18,5	99,4	4180x1030x900	-

Bloc 9

Taille L - Central - sans verticalité

MODÈLE	CODE	QUANTITÉ
Sur plan de travail		
F-G9221	Friteuse à gaz 2 cuves de 21 litres	2
EN-905	Élément neutre demi-module	2
FT-E9125 L	Fry top électrique lisse	2
EN-9025	Élément neutre un quart de module	2
C-G940 LPG	Fourneau à gaz quatre feux	4
Sous plan de travail		
MB-905	Meuble bas	2
MB-910	Meuble bas demi-module	4
MB-915	Support réfrigéré avec tiroirs	2

Caractéristiques générales

CODE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS (MM)	€
19096408	18,5	141,4	4180x1030x900	-

Principales différences entre Symphony et KORE Monoblock

	SYMPHONY	KORE MONOBLOCK
Connexions	Connexion unique	Une connexion pour chaque machine. Un module en option dans lequel centraliser toutes les connexions.
Épaisseur	3 mm (+ 3 mm renfort)	2 mm
Personnalisation	De nombreuses options	Détails personnalisés. Couleurs sur des éléments spécifiques : poignée et commandes.
Configuration (fonctionnalités)	Entièrement configurable. Il y a plus d'options sur et sous le plan de travail.	Large gamme de fonctions. Presque pareil qu'en modulaire mais avec quelques exceptions : • Poêles marmites NON • Fourneaux à feux ouverts et fry tops spéciaux
Processus de conception et devis	Processus de conception sur mesure.	Conception facilement réalisable.
Transport	Il est possible de l'envoyer selon vos besoins. « Sur mesure » est aussi applicable à la livraison.	Emballage standard. Aucune opération de soudure ou de polissage ne sera nécessaire in situ.
Disponibilité	Sur demande. Fabrication sur mesure, « de 0 » qui concerne le délai de livraison.	Disponibilité rapide, sur demande. Fabrication basée sur des équipements modulaires qui accélèrent la fabrication.

Cuisine sur mesure : Symphony

La composition d'une symphonie parfaite

Fourneau à plan de travail unique : Kore Monoblock

Une solution unique pour votre cuisine

KORE
GENERATION

De professionnel à professionnel.

Découvrir!

Accès au site web

Vidéo commerciale

Dépliant commercial

Série 900

Fourneaux à gaz feux ouverts 029
Fourneaux à gaz plaque coup de feu ... 031
Fourneaux pour paellas 032
Fourneaux électriques..... 033
Plaques coup de feu électriques 034
Fourneaux à induction 035
Grillades (Fry-tops)..... 036
Charcoals..... 038
Cuiseurs à pâtes..... 040
Marmites..... 041
Friteuses 043
Chauffe-frites..... 044
Sauteuses basculantes..... 045
Bain-marie..... 046
Éléments neutres 047
Placards..... 048
Meubles supports réfrigérants 049
Blocs Kore 900 et verticalité..... 050
Accessoires 059

Les machines à gaz sont préparées
pour être connectées aux pressions indiquées :
GLP: 37 g/cm^2
Gaz naturel : 20 g/cm^2

Fourneaux à gaz feux ouverts

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Dimensions des grilles: 397 x 350 mm. Elles donnent la possibilité d'utiliser des faitouts et des poêles de grandes dimensions. La distance réduite entre les branches centrales, de 75 mm, permet ainsi l'appui de faitouts de tout petit diamètre (8 cm). De plus, elles évitent le danger de renverser les petits récipients.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité et la distribution thermique de la flamme sur le fond des faitouts, y compris de grandes dimensions. On évite ainsi l'accumulation de chauffage en un point unique et la transmission de l'énergie au produit est optimisée.
- Brûleurs de puissances différentes, afin de s'adapter aux récipients et à leur utilisation avec les différents aliments :
  - 5,25 kW (Ø 100 mm).
  - 8,0 kW (Ø 120 mm).
  - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, qui facilite les manipulations internes en vue de faciliter les interventions.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manipulation et l'appui de récipients de plus grande superficie, augmentent la surface utile.
- Accès aux composants de la partie avant.

Accessoires optionnels

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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

	MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES (mm)	BRÛLEURS			OVENS		TOTAL PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
					5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	SIZE	POWER(kW)			
À Poser												
	C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	-
		NG	19075526									
	C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	-
		NG	19075523									
	C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	-
		NG	19085165									
	C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	-
		NG	19075532									
	C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	-
		NG	19075529									
	C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	-
		NG	19085167									
	C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290	-
		NG	19075544									
	C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	-
		NG	19075541									
Four statique à gaz GN 2/1												
	C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	-
		NG	19075538									
	C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	-
		NG	19075535									
	C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	-
		NG	19085169									
	C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1200x930x850	-
		NG	19075550									
	C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850	-
		NG	19075547									
Four statique panoramique à gaz												
	C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1200x930x850	-
		NG	19075556									
	C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850	-
		NG	19075553									
Four statique électrique GN 2/1												
	C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	-
		NG	19075572									

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

Fourneaux à gaz plaque coup de feu

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur avec angles arrondis. Sole de 300 mm de diamètre.
- Briques réfractaires avec rondelle en fonte à l'intérieur pour un meilleur profit et répartition de la chaleur.
- Températures d'utilisation différenciées 500 °C au centre et 200 °C proche des bords.
- Voyant à basse consommation et thermocouple.
- Conduites de gaz dans un tube flexible en acier inoxydable, ce qui facilite les manipulations internes et facilite les interventions.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de foyer en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manipulation et l'appui des récipients, en augmentant la surface utile.
- Accès aux composants par la partie frontale.

FOUR

- Four statique de taille GN 2/1 d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.
- Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et procurant une meilleure hygiène.
- Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manipulation.
- Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
- Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 °C).
- Brûleur en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple, et allumage piézoélectrique.
- Sole sur la base du four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chauffage.
- Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficience thermique du four.
- Porte du four démontable, facilitant les interventions.

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

Fourneaux à gaz pour paellas

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Brûleur à double couronne avec quatre rangées de flammes sur chacune, ce qui garantit l'uniformité et la distribution thermique de la flamme au fond de la poêle à paella.
- Voyant à basse consommation et thermocouple.
- Conduites de gaz dans un tube flexible en acier inoxydable, ce qui facilite les manipulations internes et les interventions.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de foyer en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manipulation et l'appui des récipients, en augmentant la surface utile.
- Accès aux composants par la partie frontale.

FOUR POUR PAELLA

- Four statique pour paella de dimensions 665 x 665 x 325 mm, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.
- Chambre de cuisson fabriquée entièrement en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage et apporte plus d'hygiène
- Contrôle de la température par soupape thermostatique (125 - 350 ºC).
- Brûleur tubulaire en acier inoxydable situé sur la partie postérieure, avec veilleuse, thermocouple, allumage par piézoélectrique.
- Sole de four fabriquée en acier inoxydable.
- Porte à double panneau, à ouverture latérale.

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

Fourneaux électriques

Caractéristiques générales

- Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur, conçues afin d'éviter que les liquides versés par les faitouts pénètrent à l'intérieur de la cuisine.
- Joints découpés au laser, soudures et polissages automatiques. Vis dissimulées.
- Plaques de cuisson fabriquées en fonte, de 300 x 300 mm, de 4 kW de puissance, fixées hermétiquement au plan de travail embouti.
- Régulation de la puissance grâce à un sélecteur à 7 positions.
- Thermostat de sécurité pour chaque plaque.
- Ventilateur intérieur afin de diminuer la température des composants.
- Plan de travail embouti avec les angles arrondis permettant un nettoyage facile.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

FOUR

- Four statique de taille GN 2/1 d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur pour une plus grande ergonomie.
- Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et procurant une meilleure hygiène.
- Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manœuvrabilité.
- Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
- Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 ºC).
- Cuisson à l'aide de résistances blindées en acier inoxydable, avec commutateur de sélection pour le fonctionnement de la partie supérieure et/ou inférieure.
- Sole sur la base du four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chaleur.
- Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficience thermique du four.
- Porte du four démontable, facilitant la réparabilité.

Voltage

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

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

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

Plaques coup de feu électriques

Caractéristiques générales

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

FOUR

- Four statique de taille GN 2/1 d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur pour une plus grande ergonomie.
- Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et garantissant une meilleure hygiène.
- Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manipulation.
- Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
- Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 ºC).
- Chauffage par résistances blindées en acier inoxydable, avec commutateur de sélection pour le fonctionnement de la partie supérieure et/ou inférieure.
- Sole de four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chaleur.
- Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficience thermique du four.
- Porte du four démontable, facilitant les interventions.

Voltage: 400 V 3+N.

Consulter pour d'autres voltages.

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

Fourneaux à induction

Caractéristiques générales

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

Voltage: 400 V 3ph-. **+ terre**

Consulter pour d'autres voltages.

	MODÈLE	CODE	PLAQUES		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			5,0 KW	Ø MM			
Cheminées à induction							
	C-I925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	-
	C-I945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	-
Wok							
	W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

Grillades (fry-tops)

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Plaque de cuisson fabriquée en acier au carbone de 20 mm d'épaisseur, de mise en température rapide et puissance élevée.
- Versions avec surface en chrome de 50 microns d'épaisseur pour les trois types de grils.
- Modèles avec grils lisses, striés ou mixtes (2/3 lisses + 1/3 à rayures).
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inoxydable; régulation par vanne entre 100 et 300 ºC.
- Brûleurs à double tubulure (un brûleur pour les modèles de demi-module, deux brûleurs indépendants pour les modèles d'un module).
- Contrôle de la température par robinet thermostatique (entre 100 et 300 °C) pour plaque chromée.
- Vanne gaz sur les modèles plaques acier carbone.
- Allumage des brûleurs avec train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tube d'accès pour l'allumage manuel.
- Gaz: Module avec deux zones de chauffage indépendantes.
- Thermostat de sécurité sur les modèles avec contrôle thermostatique.
- Grande rapidité de réaction et récupération de la température sur le gril.
- Les plaques sont intégrées dans le plan de travail embouti.
- Plan de travail embouti avec arêtes arrondies pour une facilité de nettoyage.
- Inclinaison de la plaque vers l'avant afin de faciliter la récupération des graisses et des liquides.
- Tiroir de récupération d'une capacité allant jusqu'à 2 litres selon les modèles.
- Protections latérales et arrières anti-éclaboussures en option, facilement démontables.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants de la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

Accessoires inclus

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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

Voltage modèles électriques

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

(*) Modèles avec surface chromée, munis avec raclette

Grillades (fry-tops)

	MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUES				PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
				TYPE (*)	ZONES	(mm)	DM²			
Fry-tops-gaz										
Contrôle par soupape										
	FT-G905 V L	LPG	19075677	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19075678							
	FT-G905 V R	LPG	19075679	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19075680							
	FT-G910 V L	LPG	19075705	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075706							
	FT-G910 V R	LPG	19075709	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075710							
	FT-G910 V LR	LPG	19075707	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075708							
Contrôle thermostatique										
	FT-G905 L	LPG	19075669	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19075671							
	FT-G905 R	LPG	19075673	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19075675							
	FT-G910 L	LPG	19075693	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075695							
	FT-G910 R	LPG	19075701	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075703							
	FT-G910 LR	LPG	19075697	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075699							
Contrôle thermostatique et plaque chromée										
	FT-G905 C L	LPG	19075661	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19075663							
	FT-G905 C R	LPG	19075665	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19075667							
	FT-G910 C L	LPG	19075681	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075683							
	FT-G910 C R	LPG	19075689	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075691							
	FT-G910 C LR	LPG	19075685	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19075687							
Fry-Tops - Électriques										
Contrôle thermostatique										
	FT-E905 L	-	19075639	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 R	-	19075642	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 L	-	19075654	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 R	-	19075660	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 LR	-	19075657	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
Contrôle thermostatique et plaque chromée										
	FT-E905 C L	-	19075633	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 C R	-	19075636	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 C L	-	19075645	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C R	-	19075651	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C LR	-	19075648	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-

(*) TYPE DE PLAQUE:
L: Plaque lisse.
R: Plaque rainurée.
L+R : Plaque 2/3 lisse - 1/3 rainurée.
C: Surface chromée.

Charcoals

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Grilles en fonte démontables sans nécessité d'outils, en sections, de 170 mm de large.
- Les plaques de grillades en fonte sont réversibles, avec deux finitions différentes de chaque côté :
· Inclinée et côtelée avec des stries, pour la viande.
· Horizontale et lisse pour le poisson et les légumes.
- Les plaques atteignent une température très élevée (400 ºC), ce qui fait que la surface du produit est rapidement saisie, maintenant l'intérieur de l'aliment plus juteux.
- Sur les modèles avec grille inoxydable, la grille est fabriquée avec des lames AISI-304 en forme de « V », afin de faciliter son nettoyage.
- Allumage des brûleurs par train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tube d'accès pour l'allumage manuel.
- Pourvue d'un orifice pour la récupération des graisses de cuisson et d'un tiroir avec une capacité allant jusqu'à 12 litres (un tiroir sur les appareils à demi-module,deux tiroirs pour ceux d'un module).
- Il est possible de générer une cuisson vapeur, par l'association d'eau mise dans les tiroirs récupérateurs de graisse et l'irradiation de la température générée par les brûleurs gaz ou les résistances électriques générant une vapeur basse température.
- Plaques pourvues de protection démontable de 130 mm de hauteur, afin d'éviter les éclaboussures, fabriquées en acier inoxydable.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODÈLES ÉLECTRIQUES À POSER

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

MODÈLES ÉLECTRIQUES DE SOL

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

MODÈLES À GAZ À POSER

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

MODÈLES À GAZ DE SOL

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

Accessoires inclus (voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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

Raclette spéciale sur les modèles de grill en acier inoxydable.

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES					PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TYPE	ZONES	QUANTITÉ	(mm)	(DM²)			
Charcoals à gaz										
À poser										
B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Acier doux	1	2	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Acier doux	2	4	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1020x690	72	33	1200x930x290	-
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Acier doux	3	6	1020x690	72	33	1200x930x290	-
	NG	19081639								
Sol										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Acier doux	1	2	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Acier doux	2	4	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075484								
Charcoals électriques										
À poser										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	-
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	-
Sol										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9051	-	19075413	Acier doux	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	-
B-E9101	-	19075470	Acier doux	2	4	680x690	48	15	800x930x850	-

Cuiseurs à pâtes

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves intégrées au plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-316L de 1,5 mm d'épaisseur.
- Cuves de dimensions 1/1, d'une capacité de 40 litres. Elles peuvent contenir différentes dispositions de paniers de tailles diverses.
- Dotation standard: 3 paniers type 1/3 par cuve.
- Kit en option de paniers type 1/4 et type 1/6.
- Remplissage de la cuve par électrovanne d'entrée avec commutateur à deux positions: vitesse de remplissage moyenne et vitesse élevée.
- Vidange de la cuve par robinet mécanique de vidange résistant aux températures élevées, avec déversoir de sécurité.
- Système de sécurité automatique coupant l´alimentation si la cuve est vide d'eau.
- Égouttoir situé dans la partie avant pour la pose des paniers.
- Commande avec base d'appui protectrice et système anti-l'infiltration d'eau. Protecteur de cheminée en fonte émaillée à haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODÈLES À GAZ

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

MODÈLES ÉLECTRIQUES

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

Accessoires optionnels

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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

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

Marmites

Caractéristiques générales

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

MODÈLES DE CHAUFFAGE INDIRECT – BAIN MARIE

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

CHAUFFAGE À GAZ:

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

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE:

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

Fonctionnement avec pression

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

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

Friteuses

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves intégrées au plan de travail.
- Zone froide dans la partie inférieure de la cuve, contribuant à maintenir une huile de qualité plus longtemps.
- Contrôle thermostatique de la température, entre 60 et 200 ºC.
- Modèles à gaz avec trois tubes de chauffage longitudinaux intégrés à la cuve.
- Brûleurs à gaz à haute efficacité.
- Modèles électriques avec résistances en acier inoxydable AISI-304 à l'intérieur de la cuve et basculeurs à plus de 90º afin de permettre un nettoyage aisé.
- Appareils à puissance élevée, rapide mise en température et rapport puissance-litre élevé (jusqu'à 1,00 kW / litre sur les modèles à gaz).

- Allumage par train d'étincelles pour les modèles à gaz.
- Thermostat de sécurité pour tous les modèles.
- Vidange de la cuve via un robinet de vidange, robuste et fiable, résistant aux températures élevées.
- Chaque cuve est pourvue de couvercle individuel.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODELE AVEC CONTROLE NUMERIQUE * :

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

NOMBRE DE PANIERS

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

ACCESSOIRES EN OPTION

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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

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

D: Contrôle numérique

Chauffe-frites

Caractéristiques générales

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

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

Sauteuses basculantes

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Systèmes de relevage de la cuve motorisée ou par manivelle, qui permet un basculement de la cuve à 90ºC pour sa vidange complète.
- Versions avec cuves en fonte et en acier inoxydable.
- Cuve conçue avec des coins arrondis et sans arêtes, avec bec verseur pour décharger afin de faciliter les opérations de cuisson et de nettoyage.
- Rebord périmétral afin d'éviter que l'eau qui condense ne se répande.
- La grande épaisseur des fonds des cuves (8 mm pour les cuves en fonte et 10 mm pour celle en acier inoxydable) garantit une répartition de la chauffage homogène.
- Remplissage de la cuve en l'eau par valve électrolytique actionnée par un commutateur placé sur la partie avant de l'appareil. Le tuyau de remplissage est situé à l'arrière de l'appareil.
- Couvercle à double paroi avec un égouttoir en partie postérieure, afin de rediriger l'eau de condensation vers l'intérieur de la cuve.
- Système d'équilibre du couvercle par des ressorts. Système de compensation afin d'éviter les chutes brusques. Système réglable sur tous les modules.
- Microrupteur de cuve coupant la chauffe quand celle-ci est relevée.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.
- Poignée de couvercle d'accès frontal.
- Modèles à chauffage électrique utilisant des résistances blindées en acier inoxydable situées sous le fond de la cuve.
- Modèles à chauffage à gaz avec brûleur acier à six branches (8 dans la sauteuse d'un module et demi), actionné et contrôlé par soupape de sécurité avec thermocouple.
- Température du fond de la cuve contrôlé par un thermostat, entre 100 et 310 ºC.
- Chaleur produite par les brûleurs à branches ou à résistances électriques et l´épaisseur du fond de cuve permettent une température uniforme pour une cuisson homogène.

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

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

	MODÈLE	HZ.	CODE LPG	CODE GN	SYSTÈME D'ÉLÉVATION	TYPE DE CUVE (*)	CAPACITÉ (L)	SURFACE (mm)	SURFACE (DM²)	PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
Sauteuses basculantes - gaz												
	SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manuel	Acier inoxydable	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075869	19075878								
	SB-G910	50	19075879	19075885	Manuel	Fonte	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075880	19075886								
	SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorisé	Acier inoxydable	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075872	19075875								
	SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorisé	Fonte	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075882	19075884								
	SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorisé	Acier inoxydable	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
		60	19075889	19075892								
Sauteuses basculantes - électrique												
	SB-E910 I		19075857		Manuel	Acier inoxydable	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910		19075854		Manuel	Fonte	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910 IM		19075860		Motorisé	Acier inoxydable	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910 M		19075863		Motorisé	Fonte	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E915 IM		19075866		Motorisé	Acier inoxydable	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	-

Bain-marie

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves qui permettent différentes dispositions de récipients Gastronorm, de 150 mm de profondeur modulables :
· Demi-module : GN-1/1+1/3, avec 22 litres de capacité.
· Un module : GN-2/1+(2x1/3), avec 44 litres de capacité.
- Cuves intégrées dans le plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-304.
- Équipement standard : 3 traverses pour l'appui des récipients Gastronorm.
- Évacuation simple de la cuve par extraction du tube déversoir.
- Régulation de la température de l'eau par thermostat, entre 30 et 90 ºC.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système anti-infiltrations de l'eau.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants de la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODÈLES À GAZ :

- Chambre de combustion isolée, ce qui réduit le réchauffement des composants.
- Brûleur en acier inoxydable, à haute efficacité, situé à l'extérieur de la cuve.
- Allumage électronique par train d'étincelles.
- Tube pour allumage manuel alternatif.

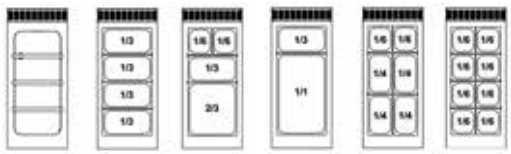
MODÈLES ÉLECTRIQUES :

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

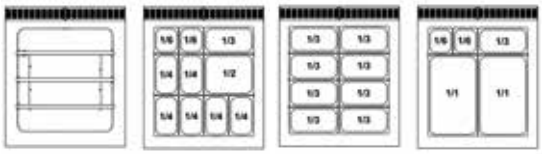
Accessoires optionnels

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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



BM 905 CUVE



BM 910 CUVE

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

Éléments neutres

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Appareils de demi et un module.
- Pose en partie arrière d´un robinet de remplissage ou une colonne d'eau.
- Cheminée postérieure en fonte émaillée à haute température.

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

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

Placards

Caractéristiques générales

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

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

Portes pour placards

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

CODE	DESCRIPTION	€
19040900	KIT PORTE KORE	-

Meubles support réfrigérés

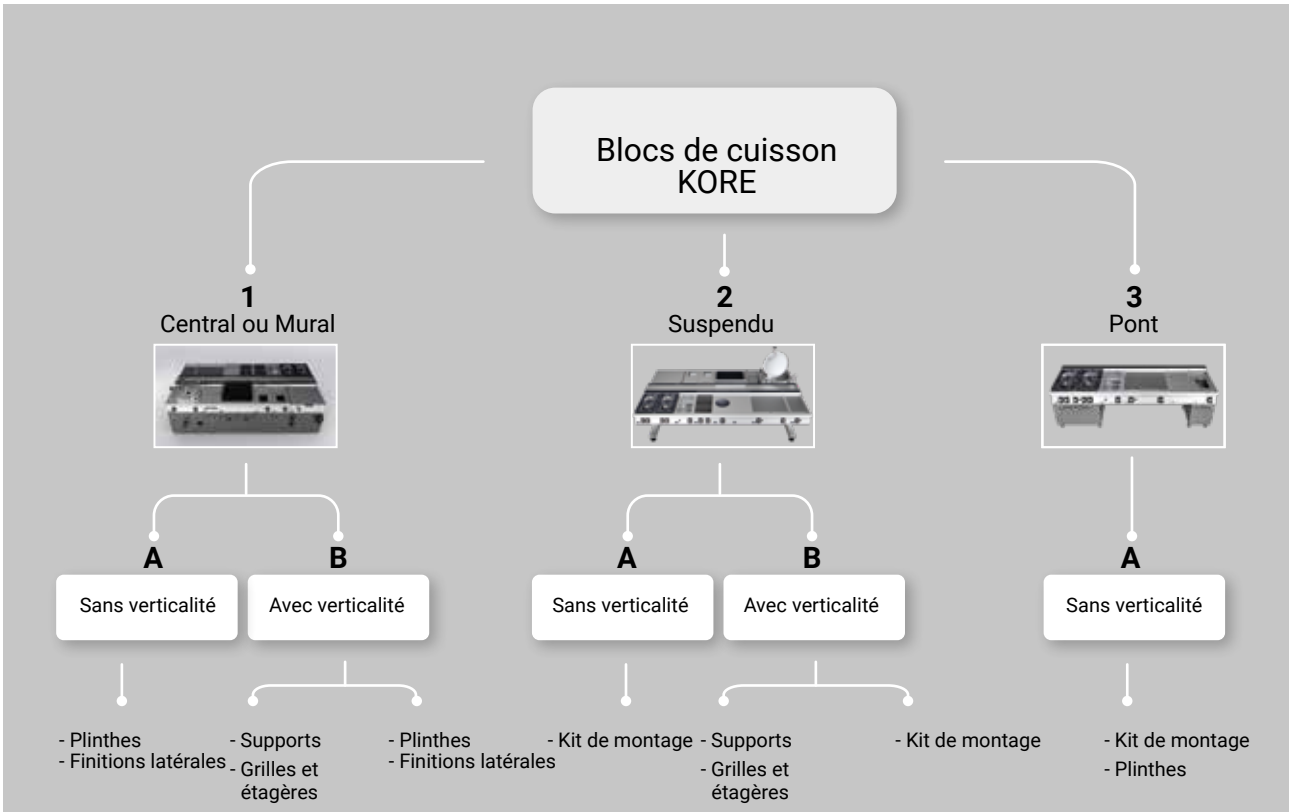
Caractéristiques générales

- Construit en acier inoxydable AISI-304.
- Compresseur hermétique avec condenseur ventilé.
- Évaporateur à tuyau en cuivre et ailettes en aluminium.
- 50 mm d'isolation en polyuréthane injecté d'une densité de 40 kg/m^3.
- Ouverture panoramique des portes et dispositif automatique de fermeture avec fixation de l'ouverture à partir de 90º.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur, de 130 mm à 190 mm, ce qui permet de régler la hauteur de la table entre 580 et 640 mm.
- Froid ventilé.
- Température de travail : -2 ºC, +8 ºC, temp. ambiante de 38 ºC.
- Testé en classe climatique 4.
- Contrôle électronique de la température et du dégivrage, avec un écran numérique indicateur.
- Modèle W avec une capacité pour GN 1/1.
- Modèle W2 équipé d'un tiroir oblong avec une capacité pour GN 2/1 et doté de 5 traverses pour placer les différentes combinaisons possibles de récipients GN.
- Dos INOX.

OPTIONS :
- Kit de 6 roues (2 avec freins). Montage en usine
- 60Hz

MODÈLE	LIQUIDE RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NBRE. PORTES TIROIRS	CLASSE EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Modèles avec tiroirs										
CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1.200x900x590	-
Modèles avec tiroirs 2/3										
CCP9-2G	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1.200x900x590	-
Modèles avec tiroirs										
CCP9-2G	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1.200x900x590	-
Modèles avec tiroirs										
CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1.600x900x590	-
Modèles avec tiroirs 2/3										
CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1.600x900x590	-

Blocs KORE 900



1- Bloc central ou mural

A - Blocs sans verticalité

Supports

TYPE	TYPE BLOC	DESCRIPTION	CODE	€
Panneau lisse individuel par machine				
	BLOC CENTRAL OU MURAL	Panneau lisse gauche	19081817	-
		Panneau lisse droite	19081818	-
		Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19081819	-
		Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19081820	-
Ornement double pour chaque côté du bloc*				
	BLOC CENTRAL	Ornement latéral bloc Kore 900	19081826	-
		Ornement latéral pour bloc mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 gauche et Kore 900 droite.	19081827	-
		Ornement latéral pour bloc mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 droite et Kore 900 gauche.	19081828	-
	BLOC MURAL	Ornement latéral gauche.	19081824	-
		Ornement latéral droite.	19081825	-

Grilles et étagères

TYPE	DESCRPTION	CODE	€
Gaz*			
	Socle pour version gaz 1 Module	19081800	-
	Socle pour version gaz 1,5 Module	19081789	-
	Socle pour version gaz 2 Module	19081788	-
	Socle pour version gaz 2,5 Module	19081787	-
	Socle pour version gaz 3 Module	19081786	-
	Socle pour version gaz 3,5 Module	19081785	-
	Socle pour version gaz 4 Module	19081784	-
	Socle pour version gaz 4,5 Module	19081783	-
	Socle pour version gaz 5 Module	19081782	-
Électrique			
	Socle pour version électrique 1 Module	19081809	-
	Socle pour version électrique 1,5 Module	19081808	-
	Socle pour version électrique 2 Module	19081807	-
	Socle pour version électrique 2,5 Module	19081806	-
	Socle pour version électrique 3 Module	19081805	-
	Socle pour version électrique 3,5 Module	19081804	-
	Socle pour version électrique 4 Module	19081803	-
	Socle pour version électrique 4,5 Module	19081802	-
	Socle pour version électrique 5 Module	19081801	-

*Si un seul appareil du bloc est à gaz, choisir des socles à gaz.

1 - Bloc central ou mural

B - Blocs avec verticalité

1 - Bloc central ou mural

B - Blocs avec verticalité

Supports

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Facile			
	Standard	19075224	-
	Standard avec prise	19075225	-
	Standard avec robinet	19075226	-
Pour machines*			
	Pour four Optima	19075227	-
	Pour salamandre	19075228	-

*Il n'est pas possible de mettre un ornement si l'on place une poêle basculante à l'extrémité.

Grilles et étagères

TYPE	TYPE SUPPORT	LONGUEUR BLOC					
		2 MODULE	2 1/2 MODULE	3 MODULE	3 1/2 MODULE	4 MODULE	4 1/2 MODULE
Bloc central							
Grille	Pour deux éléments standard	19075320 -	19075321 -	19075322 -	19075323 -	19075324 -	19075325 -
	Pour 1 support standard + 1 support machines support machines	19075327 -	19075328 -	19075329 -	19075330 -	19075331 -	19075332 -
	Pour 2 supports machines	- -	19075335 -	19075336 -	19075337 -	19075338 -	19075339 -
Étagère	Pour deux éléments standard	19075344 -	19075345 -	19075347 -	19075348 -	19075349 -	19075370 -
	Pour 1 support standard + 1 support machines	19075372 -	19075373 -	19075374 -	19075375 -	19075376 -	19075377 -
	Pour 2 supports machines	- -	19075380 -	19075381 -	19075382 -	19075383 -	19075384 -
Bloc mural							
Grille	Pour deux éléments standard	19075316 -	19075317 -	19075318 -	19075319 -	19075340 -	19075341 -
Étagère	Pour deux éléments standard	19075386 -	19075387 -	19075388 -	19075389 -	19075390 -	19075391 -

1 - Bloc central ou mural

B - Blocs avec verticalité

Finitions

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Bloc central			
Panneau lisse individuel par machine	Panneau lisse gauche	19081769	-
	Panneau lisse droite	19081770	-
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081771	-
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081772	-
Ornement double pour chaque côté du bloc*	Ornement latéral pour bloc central Kore 900	19081778	-
	Ornement latéral pour bloc central mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 gauche et Kore 900 droite	19081779	-
	Ornement latéral pour bloc central mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 droite et Kore 900 gauche	19081780	-
Bloc mural			
Panneau lisse individuel par machine	Panneau lisse gauche	19081765	-
	Panneau lisse droite	19081766	-
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19081767	-
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19081768	-
Ornement double pour chaque côté du bloc*	Ornement latéral gauche.	19081776	-
	Ornement latéral droite.	19081777	-

*Il n'est pas possible de mettre un ornement si l'on place une poêle basculante à l'extrémité.

Socle pour version

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
GAZ*	Socle pour version gaz 1 Module	19081800	-
	Socle pour version gaz 1,5 Module	19081789	-
	Socle pour version gaz 2 Module	19081788	-
	Socle pour version gaz 2,5 Module	19081787	-
	Socle pour version gaz 3 Module	19081786	-
	Socle pour version gaz 3,5 Module	19081785	-
	Socle pour version gaz 4 Module	19081784	-
	Socle pour version gaz 4,5 Module	19081783	-
	Socle pour version gaz 5 Module	19081782	-
ÉLECTRIQUE	Socle pour version électrique 1 Module	19081809	-
	Socle pour version électrique 1,5 Module	19081808	-
	Socle pour version électrique 2 Module	19081807	-
	Socle pour version électrique 2,5 Module	19081806	-
	Socle pour version électrique 3 Module	19081805	-
	Socle pour version électrique 3,5 Module	19081804	-
	Socle pour version électrique 4 Module	19081803	-
	Socle pour version électrique 4,5 Module	19081802	-
	Socle pour version électrique 5 Module	19081801	-

*Si un seul appareil du bloc est à gaz, choisir des socles à gaz.

2 - Bloc suspendu central ou mural

A - Blocs sans verticalité

Finitions

Chaque kit indiqué ci-dessous présente :
- Modules de support fabriqués avec des profilés en acier inoxydable AISI-304 de 4 mm.
- Bras de support pour soutenir les machines, fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Supports postérieurs fabriqués également en AISI-304.
- Panneaux lisses de fermeture latéraux ou frontaux (si vous souhaitez une finition avec un ornement latéral au lieu d'un panneau lisse, demander le kit et consulter).
- Pieds d'appui.

* Toutes les pièces sont fournies sur mesure après réception du plan d'installation des machines.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Kit de montage avec finition panneau lisse.			
Bloc suspendu central	Kit suspendu central Kore 1.5 Module	19044944	-
	Kit suspendu central Kore 2 Module	19044945	-
	Kit suspendu central Kore 2,5 Module	19044946	-
	Kit suspendu central Kore 3 Module	19044947	-
	Kit suspendu central Kore 3,5 Module	19044948	-
	Kit suspendu central Kore 4 Module	19044949	-
	Kit suspendu central Kore 4,5 Module	19044950	-
	Kit suspendu central Kore 5 Module	19044951	-
	Kit suspendu central Kore 5,5 Module	19044952	-
	Kit suspendu central Kore 6 Module	19044953	-
Bloc suspendu mural	Kit suspendu mural Kore 1.5 Module	19044933	-
	Kit suspendu mural Kore 2 Module	19044934	-
	Kit suspendu mural Kore 2,5 Module	19044935	-
	Kit suspendu mural Kore 3 Module	19044936	-
	Kit suspendu mural Kore 3,5 Module	19044937	-
	Kit suspendu mural Kore 4 Module	19044938	-
	Kit suspendu mural Kore 4,5 Module	19044939	-
	Kit suspendu mural Kore 5 Module	19044940	-
	Kit suspendu mural Kore 5,5 Module	19044941	-
	Kit suspendu mural Kore 6 Module	19044942	-
Finition avec ornement latéral			
Bloc suspendu central ou mural	Kit des éléments pour doter un bloc suspendu à appuis latéraux avec un ornement latéral*	Consulter	

*Ajouter à la commande du kit.

2 - Bloc suspendu central ou mural

B - Blocs avec verticalité

Supports

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Facile	Standard	19075392	-
	Standard avec prise	19075393	-
	Standard avec robinet	19075394	-
Pour machines*	Pour four Optima	19075395	-
	Pour salamandre	19075396	-

*Il n'est pas possible de mettre un ornement si l'on place une poêle basculante à l'extrémité.

Grilles et étagères

TYPE	TYPE SUPPORT	LARGURA BLOQUE					
		2 MODULE	2 1/2 MODULE	3 MODULE	3 1/2 MODULE	4 MODULE	4 1/2 MODULE
Bloc suspendu central							
Grille	Pour deux éléments standard	19075398 -	19075399 -	19075400 -	19075401 -	19075402 -	19075403 -
	Pour 1 support standard + 1 support machines support machines	19075405 -	19075406 -	19075407 -	19075408 -	19075409 -	19075420 -
	Pour 2 supports machines	- -	19075423 -	19075424 -	19075425 -	19075426 -	19075427 -
Étagère	Pour deux éléments standard	19075436 -	19075437 -	19075438 -	19075439 -	19075440 -	19075441 -
	Pour 1 support standard + 1 support machines	19075443 -	19075444 -	19075445 -	19075446 -	19075447 -	19075448 -
	Pour 2 supports machines	- -	19075453 -	19075454 -	19075455 -	19075456 -	19075457 -
Bloc suspendu mural							
Grille	Pour deux éléments standard	19075429 -	19075430 -	19075431 -	19075432 -	19075433 -	19075434 -
Étagère	Pour deux éléments standard	19075459 -	19075460 -	19075461 -	19075462 -	19075463 -	19075464 -

2 - Bloc suspendu central ou mural

B - Blocs avec verticalité

Finitions

Chaque kit indiqué ci-dessous présente :
- Modules de support fabriqués avec des profilés en acier inoxydable AISI-304 de 4 mm.
- Bras de support pour soutenir les machines, fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Supports postérieurs fabriqués également en AISI-304.
- Panneaux lisses de fermeture latéraux ou frontaux (si vous souhaitez une finition avec un ornement latéral au lieu d'un panneau lisse, demander le kit et consulter).
- Pieds d'appui.

***** Toutes les pièces sont fournies sur mesure après réception du plan d'installation des machines.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Kit de montage avec finition panneau lisse			
Bloc suspendus central	Kit suspendu central Kore 1,5 Module	19044944	-
	Kit suspendu central Kore 2 Module	19044945	-
	Kit suspendu central Kore 2,5 Module	19044946	-
	Kit suspendu central Kore 3 Module	19044947	-
	Kit suspendu central Kore 3,5 Module	19044948	-
	Kit suspendu central Kore 4 Module	19044949	-
	Kit suspendu central Kore 4,5 Module	19044950	-
	Kit suspendu central Kore 5 Module	19044951	-
	Kit suspendu central Kore 5,5 Module	19044952	-
	Kit suspendu central Kore 6 Module	19044953	-
Bloc suspendu mural	Kit suspendu mural Kore 1,5 Module	19044933	-
	Kit suspendu mural Kore 2 Module	19044934	-
	Kit suspendu mural Kore 2,5 Module	19044935	-
	Kit suspendu mural Kore 3 Module	19044936	-
	Kit suspendu mural Kore 3,5 Module	19044937	-
	Kit suspendu mural Kore 4 Module	19044938	-
	Kit suspendu mural Kore 4,5 Module	19044939	-
	Kit suspendu mural Kore 5 Module	19044940	-
	Kit suspendu mural Kore 5,5 Module	19044941	-
	Kit suspendu mural Kore 6 Module	19044942	-
Finition avec ornement latéral			
Bloc suspendu central ou mural	Kit des éléments pour doter un bloc suspendu à appuis latéraux avec un ornement latéral*	Consultar	-

*Ajouter à la commande du kit.

3 - Bloc pont

A - Blocs sans verticalité

Chaque kit indiqué ci-dessous présente :
- Modules de support fabriqués avec des profilés en acier inoxydable AISI-304 de 4 mm.
- Bras de support pour soutenir les machines, fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Supports postérieurs fabriqués également en AISI-304.
- Panneaux lisses de fermeture latéraux ou frontaux (si vous souhaitez une finition avec un ornement latéral au lieu d'un panneau lisse, demander le kit et consulter).
- Pieds d'appui.

* Toutes les pièces sont fournies sur mesure après réception du plan d'installation des machines.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Kit de montage			
	Kit de pont pour bloc Kore 1 Module	19044954	-
	Kit de pont pour bloc Kore 1,5 Module	19044955	-
	Kit de pont pour bloc Kore 2 Module	19044956	-
	Kit de pont pour bloc Kore 2,5 Module	19044957	-
	Kit de pont pour bloc Kore 3 Module	19044958	-
	Kit de pont pour bloc Kore 3,5 Module	19044959	-
	Kit de pont pour bloc Kore 4 Module	19044960	-
Terminaison extérieure			
Panneau lisse individuel par machine	Panneau lisse gauche	19081817	-
	Panneau lisse droite	19081818	-
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081819	-
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081820	-
Ornement double pour chaque côté du bloc*	Ornement latéral gauche.	19081824	-
	Ornement latéral droite.	19081825	-
Finition intérieure			
	Panneau individuel intérieur pour bloc de pont	19081993	-

Socle pour version

TYPE	DESCRIPTION	CÓDIGO	€
Gaz*	Socle pour version gaz 0,5 Module	19081990	-
	Socle pour version gaz 1 Module	19081800	-
	Socle pour version gaz 1,5 Module	19081789	-
	Socle pour version gaz 2 Module	19081788	-
	Socle pour version gaz 2,5 Module	19081787	-
	Socle pour version gaz 3 Module	19081786	-
	Socle pour version gaz 3,5 Module	19081785	-
	Socle pour version gaz 4 Module	19081784	-
	Socle pour version gaz 4,5 Module	19081783	-
	Socle pour version gaz 5 Module	19081782	-
Électrique	Socle pour version électrique 0,5 Module	19081991	-
	Socle pour version électrique 1 Module	19081809	-
	Socle pour version électrique 1,5 Module	19081808	-
	Socle pour version électrique 2 Module	19081807	-
	Socle pour version électrique 2,5 Module	19081806	-
	Socle pour version électrique 3 Module	19081805	-
	Socle pour version électrique 3,5 Module	19081804	-
	Socle pour version électrique 4 Module	19081803	-
	Socle pour version électrique 4,5 Module	19081802	-
	Socle pour version électrique 5 Module	19081801	-

*Si un seul appareil du bloc est à gaz, choisir des socles à gaz.

Accessoires

Accessoires pour fourneaux

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

Accessoires pour friteuses

	DESCRIPTION	CODE	€
	Grand panier friteuse 21L (260 x 330 x 130 mm)	19045077	-
	Petit panier friteuse 15L (125 x 280 x 100 mm)	19078478	-

Accessoires pour fry-top

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

Accessoires pour charcoals

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

Accessoires pour marmites

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit deux paniers perforés pour marmites 100 litres	19060752	-
	Kit deux paniers perforés pour marmites 150 litres	19061190	-
	Kit couscoussier pour marmites	19052940	-

Accessoires pour cuiseurs

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

Kit cheminées hautes

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

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

Accessoires pour bain maire

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

Machines avec roulettes

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

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

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

- Code de la machine standard 400 V 3+N.
- Note en déclarant: 440 V tri-phasé sans neutre.

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

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

Performances maximales dans des espaces réduits.

Découvrir!

Accès au site web

Vidéo commerciale

Dépliant commercial

Série 700

Fourneaux à gaz feux ouverts 063
Fourneaux à gaz demi plaque coup de feu 065
Fourneaux à gaz plaque coup de feu ... 066
Fourneaux pour paellas 067
Fourneaux électriques..... 068
Plaques coup de feu électriques 069
Fourneaux à induction 070
Grillades (Fry-tops)..... 071
Charcoals..... 073
Cuiseurs à pâtes..... 075
Marmites..... 076
Friteuses 077
Chauffe-frites..... 078
Sauteuses basculantes..... 079
Bain-marie..... 080
Éléments neutres 081
Placards..... 082
Meubles supports réfrigérants 083
Kore 700 blocs 084
Accessoires 093

Les machines à gaz sont préparées
pour être connectées aux pressions indiquées :
GLP: 37 g/cm^2
Gaz naturel : 20 g/cm^2

Fourneaux à gaz feux ouverts

Caractéristiques Générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité de la distribution thermique sur tout type d'ustensiles, y compris de grandes dimensions, optimisant la production et la qualité du produit fini.
- Deux brûleurs de puissances différentes disponibles:

· 5,25 kW (Ø 100 mm).

· 8,0 kW (Ø 120 mm).

- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Grilles de grande dimension utile: 397 x 290 mm par brûleur.

  Distance entre les branches : 75 mm.

  Optimisation de l'utilisation des ustensiles : du plus petit 8 cm de diamètre jusqu'au plus grand.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l 'eau et les éclaboussures.
- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

FOUR

- Le four statique en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.

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

Deux dimensions de four sont disponibles :

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

Deux choix d'alimentation :

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

  Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES (mm)	BRÛLEURS		FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS	€
				5,25 kW	8 kW	SIZE	POWER (kW)			
À poser										
C-G720	**LPG**	**19068008**	**397x290**	**2**	**-**	**-**	**-**	**10,50**	**400x730x290**	-
	GN	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	-
	GN	19074760								
C-G740	**LPG**	**19060614**	**397x290**	**3**	**1**	**-**	**-**	**23,75**	**800x730x290**	-
	GN	19073557								
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	-
	GN	19074761								
C-G760	**LPG**	**19068059**	**397x290**	**4**	**2**	**-**	**-**	**37,00**	**1200x730x290**	-
	GN	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	-
	GN	19074763								
Four statique à gaz GN 2/1										
C-G741	**LPG**	**19058530**	**397x290**	**3**	**1**	**GN-2/1**	**8,60**	**32,35**	**800x730x850**	-
	GN	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	-
	GN	19074765								
C-G761	**LPG**	**19071404**	**397x290**	**4**	**2**	**GN-2/1**	**8,60**	**45,60**	**1200x730x850**	-
	GN	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074766								
Four à gaz style anglais										
C-GB761	**LPG**	**19074812**	**397x290**	**4**	**2**	**860X570X410**	**8,60**	**45,60**	**1200x730x850**	-
	GN	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074817								
C-GB761 RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074820								
Four électrique statique GN 2/1										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	-
	GN	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	-
	GN	19074824								

Modèles H : équipés de brûleurs très puissants.
Modèles R : équipés de roues.

Fourneaux à gaz demi plaque coup de feu

Caractéristiques générales

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

  Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Demi plaque coup de feu en fonte de 10 mm d'épaisseur aux bords arrondis avec un foyer de 210 mm de diamètre et une dimension totale de 400 * 580 mm, alimentée par un brûleur de 5.25 KW

  Trois configurations sont proposées :
- Demi plaque coup de feu à GAUCHE
- Demi plaque coup de feu à DROITE
- Demi plaque coup de feu au CENTRE soit 2 feux + demi plaque coup de feu + 2 feux
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité de la distribution thermique sur tout type d'ustensiles, y compris de grandes dimensions, optimisant la production et la qualité du produit fini.
- Deux brûleurs de puissances différentes disponibles:

· 5,25 kW (Ø 100 mm).

· 8,0 kW (Ø 120 mm).

- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Grilles de grande dimension utile: 397 x 290 mm par brûleur.

  Distance entre les branches : 75 mm.

  Optimisation de l'utilisation des ustensiles : du plus petit 8 cm de diamètre jusqu'au plus grand.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

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

Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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

MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS		GRIL 5,25 kW	FOUR 8,6 kW	PUISSANCE TOTALE (kW)	ÉLÉMENT NEUTRE	DIMENSIONS	€
			5,25 kW	8 kW						
À poser										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Gauche	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Droite	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centre	-	31,75	-	1200x730x290	-
	GN	19074772								
Avec four										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Gauche	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Droite	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centre	1	40,35	1	1200x730x850	-
	GN	19074777								

Fourneaux plaque coup de feu

Caractéristiques générales

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

  Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Plaque coup de feu en fonte de 10 mm d'épaisseur aux bords arrondis avec un foyer de 300 mm de diamètre et une dimension totale de 800 * 580 m, alimentée par un brûleur de 8.4 KW.

  Plaque coup de feu fabriquée avec des briques réfractaires pour une répartition optimale de la température du centre vers les bords :
- Température au centre : 500°C (maximum)
- Température sur les bords : 200°C (maximum) Brûleur et diffuseur à double couronne en fonte garantissant l'uniformité de la répartition thermique.
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l 'eau et les éclaboussures.
- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

FOUR

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

  Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

MODÈLE	GAZ	CODE	GRIL (mm)	BRÛLEURS 8,4 kW	FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS	€
					DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)			
À poser									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	-
	GN	19073645							
Avec four									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	-
	GN	19074767							

Fourneaux à gaz pour paellas

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Brûleur à double couronne avec 4 rangées de flammes de 27 KW qui assure l'uniformité de la répartition thermique.
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Grilles de grande dimension utile: 397 x 290 mm par brûleur. Distance entre les branches: 75 mm. Optimisation de l'utilisation des ustensiles: du plus petit 8 cm de diamètre jusqu'au plus grand.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l 'eau et les éclaboussures.
- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

FOUR POUR PAELLA
- Four statique pour paella de dimensions 665 x 665 x 325 mm, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.
- Chambre de cuisson fabriquée entièrement en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage et apporte plus d'hygiène.
- Contrôle de la température par soupape thermostatique (125 - 350 ºC).
- Brûleur tubulaire en acier inoxydable situé sur la partie postérieure, avec veilleuse, thermocouple, allumage par piézoélectrique.
- Sole de four fabriquée en acier inoxydable, de 4 mm, qui garantit un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chaleur.
- Porte à double panneau, à ouverture latérale.

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

Fourneaux électriques

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti.
- Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l 'eau et les éclaboussures.
- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

2 typologies de plaques sont disponibles :

- Plaques rondes d'un diamètre de 223 mm et d'une puissance de 2.6 KW
- Plaques carrées de 230 * 230 mm et d'une puissance de 2.6 KW

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

FOUR

- Le four statique GN 2/1 en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.
- Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Alimentation électrique : résistances blindées en acier inoxydable avec commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).
- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.
- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation (Espace entre les niveaux de 50 mm).

Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

Voltage

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

MODÈLE	CODE	PLAQUES		FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	ÉLÉMENT NEUTRE	DIMENSIONS	€
		(mm)	2,6 kW	DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)				
Plaques rondes									
À poser									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	-
Avec four									
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	-
Plaques carrées									
À poser									
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
Avec four									
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-

Fourneaux électriques “Coup de feu”

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d’épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l’assemblage des fonctions, le nettoyage et l’entretien.
- Commandes avec indicateur de température et base d’appui protectrice contre l’eau et les éclaboussures.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Plaque coup de feu électrique en acier inoxydable d’une épaisseur de 16mm permettantune répartition thermique optimale.
- 4 zones de chauffe indépendante, chacune d’une puissance de 2.6 KW (total 10.4 KW).
- Sélecteur à 7 positions pour réguler la puissance par zone.
- Thermostat de sécurité sur chaque zone de chauffe.
- La partie technique est refroidit par un ventilateur interne.
- Indice de protection IPX 5.
- Dimension totale la plaque : 720 * 455 mm.

FOUR

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

  Joint d’étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Alimentation électrique : résistances blindées en acier inoxydable avec commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).
- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d’une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.
- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation (espace entre les niveaux de 50 mm). Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

Voltage

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

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

Fourneaux à induction

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Zones de cuisson délimitées par sérigraphie circulaire de Ø 260 mm, avec une puissance de 5 kW chacune, chauffe très rapide, idéale pour un service à la carte.
- Surface de cuisson en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm.
- Contrôle de cuisson parfait grâce au régulateur d'énergie à 10 niveaux de puissance, permettant de travailler à faible puissance pour des recettes délicates ou à puissance maximum pour un service rapide.
- Apport d'énergie uniquement dans la zone où est posé le récipient, le reste de la surface vitrocéramique restant froid.
- Fonctionne quand elle détecte la présence d'un récipient de cuisson. Lorsqu'on le retire, elle se coupe.
- En conséquence, cela produit une grande économie d'énergie (la consommation d'énergie se réduit d'environ 50% par rapport aux brûleurs à gaz).
- L'environnement et le milieu de travail est plus confortable, puisque l'énergie est concentrée sur la base du récipient à réchauffer, les irradiations et la dispersion de chauffage sont réduites, et la température de cuisson est atteinte rapidement.
- Sécurité contre la surchauffe. Détection d'erreurs (clignotement de voyants).
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

VOLTAGE:

400 V 3ph-

Consulter pour d'autres voltages.

MODÈLE	CODE	PLAQUES		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS	€
		(mm)	5,0 KW			
Foyers à induction						
C-I725	19057292	300	2	10,00	400x730x290	-
C-I745	19057293	300	4	20,00	800x730x290	-
Wok						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	-

Grillades (Fry-tops)

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- La gamme comprend une offre complète : finition « acier » ou « chrome », plaque lisse ou nervurée ou 2/3 lisse et 1/3 nervurée. Pour les versions Chrome, épaisseur de 50 microns pour les 3 types de surface.
- L'épaisseur du fry-top varie de 12 à 15mm d'épaisseur permettent ainsi une montée en température rapide mais surtout une parfaite homogénéité de la température sur l'ensemble de la surface utile de la surface de cuisson.
- La surface de cuisson est soudée sur le plan de travail de façon à offrir une surface utile de travail maximale, le plan de travail embouti avec bords arrondis facilite le nettoyage.
- 2 zones de chauffe indépendante pour un module de 800 mm.
- La surface de cuisson est légèrement inclinée pour facilitant l'écoulement et la récupération des graisses par l'orifice placée sur la face avant du frytop.
- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable d'une capacité de 2 litres.
- Protection latérales et arrières anti-éclaboussures en option, facilement démontables.
- Indice de protection IPX 5.

Version gaz

- Brûleur à double tubulure d'une puissance de 7.5 KW par zone (soit pour un demi-module de 400 mm).
- Allumage des brûleurs par train d'étincelle, disposant aussi d'un accès pour allumage manuel.
- Modèle gaz avec contrôle thermostatique de la température entre 100°C et 300 °C ou avec fonctionnement avec sécurité avec thermocouple.

Version électrique

- Résistances blindées en acier inoxydable d'une puissance de 5 KW.
- Contrôle de la température entre 100°C et 300°C par thermostat.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. + T

Consulter pour d'autres voltages.

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

MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUE				PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TYPE	ZONES	(mm)	dm²			
Fry tops à gaz									
Vanne max-min									
FT-G705 V L	LPG	19068811	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19074756							
FT-G710 V L	LPG	19068518	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19074757							
FT-G705 V R	LPG	19073230	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19076381							
FT-G710 V R	LPG	19073233	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19074830							
FT-G710 V L+R	LPG	19074841	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19074842							
Contrôle thermostatique									
FT-G705 L	LPG	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19074843							
FT-G710 L	LPG	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19074844							
FT-G705 R	LPG	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19073228							
FT-G710 R	LPG	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19074758							
FT-G710 L+R	LPG	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19074846							
Contrôle thermostatique et plaque en chrome									
FT-G705 C L	LPG	19073059	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19073189							
FT-G710 C L	LPG	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19073222							
FT-G705 C R	LPG	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19073221							
FT-G710 C R	LPG	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19073223							
FT-G710 C L+R	LPG	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19073224							
Fry tops électriques									
Contrôle thermostatique									
FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
Contrôle thermostatique et plaque en chrome									
FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E710 C L+R	-	19074853	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-

Charcoals

Caractéristiques générales

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

MODÈLES ÉLECTRIQUES À POSER

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

MODÈLES ÉLECTRIQUES DE SOL

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

MODÈLES À GAZ À POSER

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

MODÈLES À GAZ DE SOL

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

Accessoires en option :(Voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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

Raclette spéciale sur les modèles de grill en acier

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES					PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TYPE	ZONES	QUANTITÉ	(mm)	dm²			
Grils à gaz										
À poser										
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Aço macio	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Aço macio	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074783								
SOL										
B-G7051 I	LPG	19078755	Inox	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Aço macio	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Inox	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Aço macio	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081700								
Grils électriques										
À poser										
B-E705	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	-
B-E710	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	-

Cuiseurs à pâtes

Caractéristiques générales

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

Dotation standard:
- Modèles 26 L : 2 paniers type 1/3 par cuve.
- Modèles 40 L : 3 paniers type 1/3 par cuve
- Kit en option de paniers type 1/4 et type 1/6.
- Remplissage de la cuve par électrovanne d'entrée avec commutateur à deux positions: vitesse de remplissage moyenne et vitesse élevée.
- Vidange de la cuve par robinet mécanique de vidange résistant aux températures élevées, avec déversoir de sécurité.
- Système de sécurité automatique coupant l´alimentation si la cuve est vide d'eau.
- Égouttoir situé dans la partie avant pour la pose des paniers.
- Commande avec base d'appui protectrice et système anti-l'infiltration d'eau. Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

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

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

ACCESSOIRES OPTIONNELS
(voir page des accessoires à la fin du chapitre)
- Kit de 6 paniers 1/6 carrés.
- Kit de 6 paniers 1/6 ronds.
- Kits de 4 paniers 1/4.
- Kit de 2 paniers 1/2.

MODÈLE	GAZ	CODE	CUVES			PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			QUANTITÉ	TAILLE	PANIERS (1/3)			
Cuiseurs à pâtes à gaz								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	-
	GN	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	-
	GN	19074729						
CP-G7140	LPG	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19074770						
CP-G7240	LPG	19074774	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19074778						
Cuiseurs à pâtes électriques								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	-
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	-
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	-
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	-

Marmites

Caractéristiques générales

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

- Indice de protection IPX 5.

MODÈLE CHAUFFE DIRECTE

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

MODÈLE BAIN-MARIE

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

MODÈLE À GAZ

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

MODÈLE ÉLECTRIQUE

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

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

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

Friteuses

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- La gamme comprend un modèle de 8L à poser de 400 mm et un de 800 mm, et des modèles de 15L gaz et électriques sur pied.
- Cuves embouties intégrées au plan de travail par soudure robotisé.
- Zone froide en partie inférieure de la cuve augmentant la longévité de la durée de vie de l'huile.
- Chaque modèle est pourvu d'un couvercle.
- Rapport de puissance élevée, 15 KW pour 15 L de capacité en gaz.
- Brûleurs haut rendement intégrés à la cuve en version gaz.
- Résistances basculantes en acier inoxydable AISI 304 à plus de 90°.
- Contrôle thermostatique de la température entre 60°C et 200°C.
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Robinet de vidange robuste et fiable résistant aux températures élevées.

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:
- 400 V 3+N. + T
  Consulter pour d'autres voltages.

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

Accessoires en option :
(Voir page des accessoires à la fin du chapitre)
- Friteuses de 15 litres : petit panier (125 x 280 x 100 mm).

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

Chauffe-frites

Caractéristiques générales

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

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

Sauteuses basculantes

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuve emboutie d'une épaisseur de 10 mm en acier inoxydable permettant une uniformité thermique optimale pour des cuissons homogènes.
- Cuve conçue avec coins arrondis et bec verseur facilitant les opérations de déchargement et de nettoyage.
- Système de relevage de la cuve par manivelle, qui permet un basculement de la cuve à 90ºC pour sa vidange complète.
- Remplissage de la cuve en eau par électrovanne actionnée par un commutateur placé sur la partie avant de l'appareil. Le tuyau de remplissage est situé à l'arrière de l'appareil.
- Température du fond de cuve entre 50°C et 300°C contrôlée par un thermostat.
- Couvercle à double paroi à ouverture et fermeture compensé avec récupération des eaux de condensation par l'arrière vers la cuve.
- Anse d'ouverture ergonomique frontale.

Version gaz

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

Version électrique

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

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. + T

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

MODÈLE	HZ	CODE		SYSTÈME D'ÉLÉVATION	TYPE DE CUVE	CAPACITÉ (L)	SUPERFICIE		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
		LPG	GN				(MM)	(DM^2)			
Poêle basculante à gaz											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manuel	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	-
Poêle basculante électrique											
SB-E710	-	19057670		Manuel	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	-

Bain-marie

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304, pouvant accueillir des bacs Gastronorm d'une profondeur de 150 mm.

  Demi-module 400 mm: capacité 17 L

  GN 1/1

  Module 800 mm : capacité 30 L

  GN 2/1
- Régulation de la température de l'eau par thermostat, entre 30 et 90 °C.
- Évacuation simple de la cuve par extraction du tube déversoir.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système anti-infiltrations de l'eau.
- Indice de protection IPX5.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

MODÈLES À GAZ :

- Chambre de combustion isolée, ce qui réduit le réchauffement des composants.
- Brûleur en acier inoxydable, à haute efficacité, situé à l'extérieur de la cuve.
- Allumage électronique par piezo électrique.
- Tube/Tuyau Accès pour allumage manuel.
- Aucune installation électrique n'est requise.

MODÈLES ÉLECTRIQUES :

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

EQUIPEMENT STANDARD

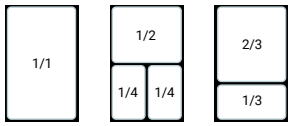
- 2 traverses pour l'appui des récipients Gastronorm.
- Bacs non compris.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

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

BM 705



BM 710

MODÈLE	GAZ	CODE	CUVE		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TAILLE	VOLUME (L)			
Bain-marie à gaz							
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	-
	GN	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	-
	GN	19074727					
Modules électriques bain-marie							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	-
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	-

Éléments neutres

Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Trois versions sont proposées : 200 mm, 400 mm (demi-module) et 800 mm (un module).
- Produit prédisposé pour adapter un robinet de remplissage ou une colonne d'eau à l'arrière.
- Élément décoratif de cheminée à l'arrière en fonte émaillée haute température.

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

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

Placards

Caractéristiques générales

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

MODÈLE	CODE	PORTES EN OPTION (NON COMPRISES)	TIROIRS	GLISSIÈRES (5 NIVEAUX)	DIMENSIONS (mm)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x600	-
MB-705	19057229	1	-	-	400x660x600	-
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x600	-
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x600	-
MB-710	19057290	2	-	-	800x660x600	-
MB-715	19057291	3	-	-	1200x660x600	-

Kits pour meubles bas

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

Meubles supports réfrigérants

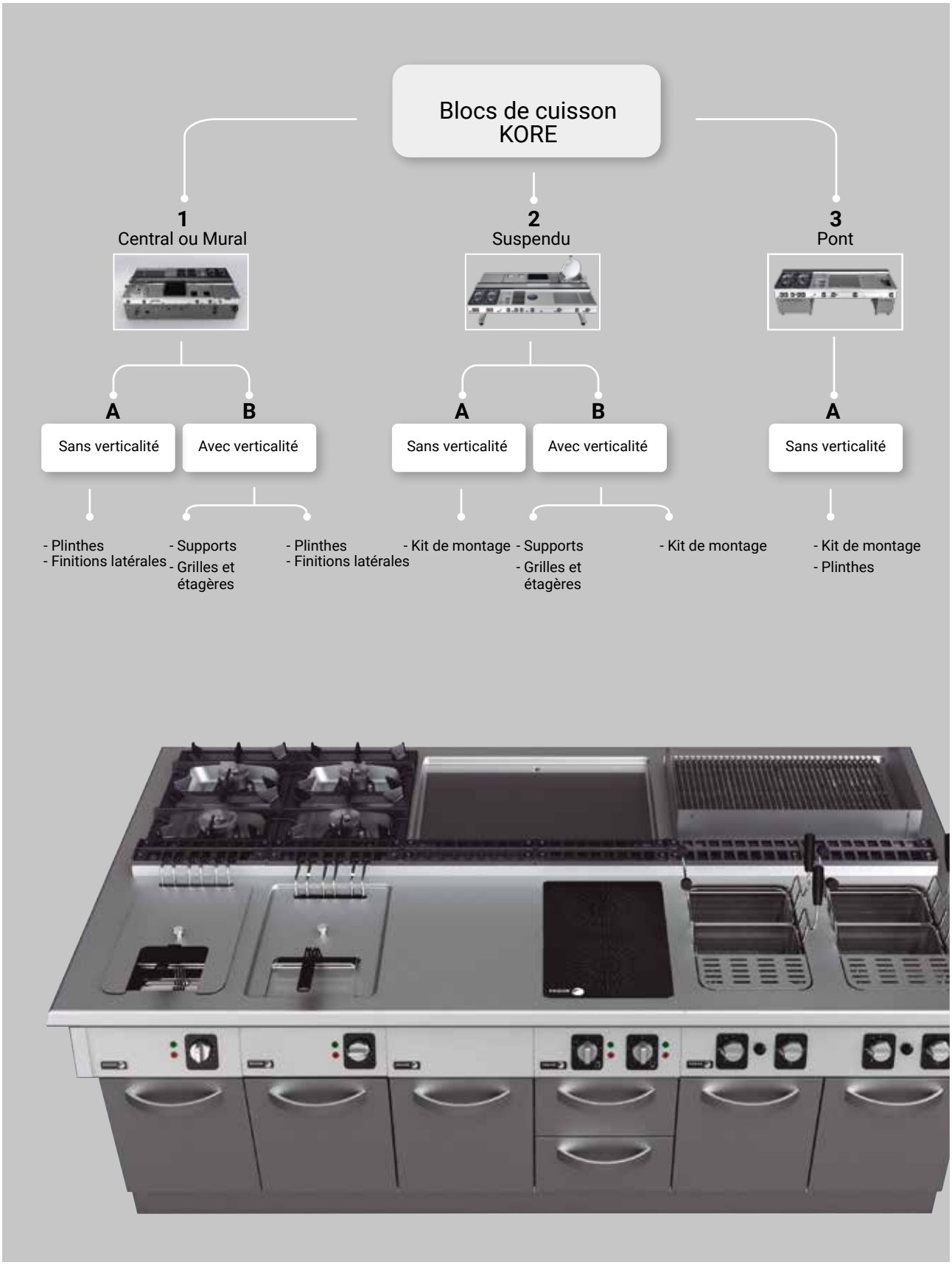
Caractéristiques générales

- Construit en acier inoxydable AISI-304.
- Compresseur hermétique avec condenseur ventilé.
- Évaporateur à tuyau en cuivre et ailettes en aluminium.
- 50 mm d'isolation en polyuréthane injecté d'une densité de 40 kg/m^3.
- Ouverture panoramique des portes et dispositif automatique de fermeture avec fixation de l'ouverture à partir de 90º.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur, de 130 mm à 190 mm, ce qui permet de régler la hauteur de la table entre 580 et 640 mm.
- Froid ventilé.
- Température de travail : -2 ºC, +8 ºC, temp. ambiante de 38 ºC.
- Testé en classe climatique 4.
- Contrôle électronique de la température et du dégivrage, avec un écran numérique indicateur.
- Modèle W avec une capacité pour GN 1/1.
- Modèle W2 équipé d'un tiroir oblong avec une capacité pour GN 2/1 et doté de 5 traverses pour placer les différentes combinaisons possibles de récipients GN.
- Dos INOX.

OPTIONS :
- Kit de 6 roues (2 avec freins). Montage en usine
- 60Hz

MODÈLE	LIQUIDE RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NBRE. PORTES TIROIRS	CLASSE EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Modèles avec portes										
CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	-
Modèles avec tiroirs 2/3										
CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	-
Modèles avec tiroirs										
CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	c	110	777	262	1200x630x590	-
Modèles avec portes										
CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1.600x630x590	-
Modelos con cajones 2/3										
CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1.600x630x590	-

Kore 700 blocs



1- Blocs centraux ou muraux

A - Blocs sans verticalité

Finitions

TYPE	TIPE BLOQUE	DESCRIPTION	CODE	€
Panneau lisse individuel par machine	BLOC CENTRAL OU MURAL	Panneau lisse gauche	19081813	-
		Panneau lisse droite	19081814	-
		Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19081815	-
		Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19081816	-
Ornement double pour chaque côté du bloc*	BLOC CENTRAL	Ornement latéral bloc Kore 700	19081823	-
		Ornement latéral pour bloc mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 gauche et Kore 900 droite.	19081827	-
		Ornement latéral pour bloc mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 droite et Kore 900 gauche.	19081828	-
	BLOC MURAL	Ornement latéral gauche.	19081821	-
		Ornement latéral droite.	19081822	-

*Il n'est pas possible de mettre un ornement si l'on place une poêle basculante à l'extrémité.

Socle

TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
GAS*	Socle pour version gaz 1 Module	19081800	-
	Socle pour version gaz 1,5 Module	19081789	-
	Socle pour version gaz 2 Module	19081788	-
	Socle pour version gaz 2,5 Module	19081787	-
	Socle pour version gaz de 3 Module	19081786	-
	Socle pour version gaz 3,5 Module	19081785	-
	Socle pour version gaz 4 Module	19081784	-
	Socle pour version gaz 4,5 Module	19081783	-
	Socle pour version gaz 5 Module	19081782	-
ÉLECTRIQUE	Socle pour version électrique 1 Module	19081809	-
	Socle pour version électrique 1,5 Module	19081808	-
	Socle pour version électrique 2 Module	19081807	-
	Socle pour version électrique 2,5 Module	19081806	-
	Socle pour version électrique 3 Module	19081805	-
	Socle pour version électrique 3,5 Module	19081804	-
	Socle pour version électrique 4 Module	19081803	-
	Socle pour version électrique 4,5 Module	19081802	-
	Socle pour version électrique 5 Module	19081801	-

1- Blocs centraux ou muraux

B - Blocs sans verticalité

Supports

TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
Supports	Standard	19075224	-
	Standard avec prise	19075225	-
	Standard avec robinet	19075226	-
Pour machines*	Pour four Optima	19075227	-
	Pour salamandre	19075228	-

*Ne convient pas pour des blocs suspendus muraux. Ils doivent être placés sur des éléments neutres de 1 m de chaque côté.

Grilles et étagères

TIPE	TIPE SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2 MODULE	2 1/2 MODULE	3 MODULE	3 1/2 MODULE	4 MODULE	4 1/2 MODULE
Bloc central							
Grille	Pour deux éléments standard	19075398 -	19075399 -	19075400 -	19075401 -	19075402 -	19075403 -
	Pour 1 support standard + 1 support machines	19075405 -	19075406 -	19075407 -	19075408 -	19075409 -	19075420 -
	Pour 2 supports machines	- -	19075423 -	19075424 -	19075425 -	19075426 -	19075427 -
Étagère	Pour deux éléments standard	19075436 -	19075437 -	19075438 -	19075439 -	19075440 -	19075441 -
	Pour 1 support standard + 1 support machines	19075443 -	19075444 -	19075445 -	19075446 -	19075447 -	19075448 -
	Pour 2 supports machines	- -	19075453 -	19075454 -	19075455 -	19075456 -	19075457 -
BLOQUE SUSPENDIDO MURAL							
Grille	Pour deux éléments standard	19075429 -	19075430 -	19075431 -	19075432 -	19075433 -	19075434 -
Étagère	Pour deux éléments standard	19075459 -	19075460 -	19075461 -	19075462 -	19075463 -	19075464 -

1- Blocs centraux ou muraux

A - Blocs sans verticalité

Finitions

TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
Bloc central			
Panneau lisse individuel par machine	Panneau lisse gauche	19081760	-
	Panneau lisse droite	19081761	-
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081762	-
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081763	-
Ornement double pour chaque côté du bloc*	Ornement latéral pour bloc central Kore 700	19081775	-
	Ornement latéral pour bloc central mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 gauche et Kore 900 droite	19081779	-
	Ornement latéral pour bloc central mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 droite et Kore 900 gauche	19081780	-
Bloque mural			
Panneau lisse individuel par machine	Panneau lisse gauche	19081755	-
	Panneau lisse droite	19081757	-
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081758	-
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081759	-
Ornement double pour chaque côté du bloc*	Ornement latéral gauche.	19081773	-
	Ornement latéral droite.	19081774	-

*Il n'est pas possible de mettre un ornement si l'on place une poêle basculante à l'extrémité.

Socle

TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
Gaz*	Socle pour version gaz 1 Module	19081800	-
	Socle pour version gaz 1,5 Module	19081789	-
	Socle pour version gaz 2 Module	19081788	-
	Socle pour version gaz 2,5 Module	19081787	-
	Socle pour version gaz de 3 Module	19081786	-
	Socle pour version gaz 3,5 Module	19081785	-
	Socle pour version gaz 4 Module	19081784	-
	Socle pour version gaz 4,5 Module	19081783	-
	Socle pour version gaz 5 Module	19081782	-
Électrique	Socle pour version électrique 1 Module	19081809	-
	Socle pour version électrique 1,5 Module	19081808	-
	Socle pour version électrique 2 Module	19081807	-
	Socle pour version électrique 2,5 Module	19081806	-
	Socle pour version électrique 3 Module	19081805	-
	Socle pour version électrique 3,5 Module	19081804	-
	Socle pour version électrique 4 Module	19081803	-
	Socle pour version électrique 4,5 Module	19081802	-
	Socle pour version électrique 5 Module	19081801	-

*Si un seul appareil du bloc est à gaz, choisir des socles à gaz.

2 - Blocs suspendus : centraux ou muraux

A - Blocs sans verticalité

Chaque kit indiqué ci-dessous présente :

- Modules de support fabriqués avec des profilés en acier inoxydable AISI-304 de 4 mm.
- Bras de support pour soutenir les machines, fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Supports postérieurs fabriqués également en AISI-304.
- Panneaux lisses de fermeture latéraux ou frontaux (si vous souhaitez une finition avec un ornement latéral au lieu d'un panneau lisse, demander le kit et consulter).
- Pieds d'appui.

***** Toutes les pièces sont fournies sur mesure après réception du plan d'installation des machines.

TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
Kit de montage avec finition panneau lisse.			
Bloc suspendu central	Kit suspendu central Kore 1,5 Module	19076835	-
	Kit suspendu central Kore 2 Module	19076836	-
	Kit suspendu central Kore 2,5 Module	19076837	-
	Kit suspendu central Kore 3 Module	19076838	-
	Kit suspendu central Kore 3,5 Module	19076839	-
	Kit suspendu central Kore 4 Module	19076840	-
	Kit suspendu central Kore 4,5 Module	19076841	-
	Kit suspendu central Kore 5 Module	19076842	-
	Kit suspendu central Kore 5,5 Module	19076843	-
	Kit suspendu central Kore 6 Module	19076844	-
Bloc suspendu mural	Kit suspendu mural Kore 1,5 Module	19076825	-
	Kit suspendu mural Kore 2 Module	19076826	-
	Kit suspendu mural Kore 2,5 Module	19076827	-
	Kit suspendu mural Kore 3 Module	19076828	-
	Kit suspendu mural Kore 3,5 Module	19076829	-
	Kit suspendu mural Kore 4 Module	19076830	-
	Kit suspendu mural Kore 4,5 Module	19076831	-
	Kit suspendu mural Kore 5 Module	19076832	-
	Kit suspendu mural Kore 5,5 Module	19076833	-
	Kit suspendu mural Kore 6 Module	19076834	-
Finition avec ornement latéral			
Bloc suspendu central ou mural	Kit des éléments pour doter un bloc suspendu à appuis latéraux avec un ornement latéral*	Consultar	

*Ajouter à la commande du kit.

2 - Blocs suspendus : centraux ou muraux

B - Blocs avec verticalité

Supports

TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
Supports	Standard	19075392	-
	Standard avec prise	19075393	-
	Standard avec robinet	19075394	-
Pour machines*	Pour four Optima	19075395	-
	Pour salamandre	19075396	-

*Ne convient pas pour des blocs suspendus muraux. Ils doivent être placés sur des éléments neutres de 1 m de chaque côté.

Grilles et étagères

TIPE	TIPE SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2 MODULE	2 1/2 MODULE	3 MODULE	3 1/2 MODULE	4 MODULE	4 1/2 MODULE
Bloc suspendu central							
Grille	Pour deux éléments standard	19075398 -	19075399 -	19075400 -	19075401 -	19075402 -	19075403 -
	Pour 1 support standard + 1 support machines	19075405 -	19075406 -	19075407 -	19075408 -	19075409 -	19075420 -
	Pour 2 supports machines	- -	19075423 -	19075424 -	19075425 -	19075426 -	19075427 -
Étagère	Pour deux éléments standard	19075436 -	19075437 -	19075438 -	19075439 -	19075440 -	19075441 -
	Pour 1 support standard + 1 support machines	19075443 -	19075444 -	19075445 -	19075446 -	19075447 -	19075448 -
	Pour 2 supports machines	- -	19075453 -	19075454 -	19075455 -	19075456 -	19075457 -
Bloc suspendu mural							
Grille	Pour deux éléments standard	19075429 -	19075430 -	19075431 -	19075432 -	19075433 -	19075434 -
Étagère	Pour deux éléments standard	19075459 -	19075560 -	19075561 -	19075562 -	19075563 -	19075564 -

2 - Blocs suspendus : centraux ou muraux

B - Blocs avec verticalité

Finitions

Chaque kit indiqué ci-dessous présente :

- Modules de support fabriqués avec des profilés en acier inoxydable AISI-304 de 4 mm.
- Bras de support pour soutenir les machines, fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Supports postérieurs fabriqués également en AISI-304.
- Panneaux lisses de fermeture latéraux ou frontaux (si vous souhaitez une finition avec un ornement latéral au lieu d'un panneau lisse, demander le kit et consulter).
- Pieds d'appui.

***** Toutes les pièces sont fournies sur mesure après réception du plan d'installation des machines.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Kit de montage avec finition panneau lisse.			
Bloc suspendu central	Kit suspendu central Kore 1,5 Module	19076835	-
	Kit suspendu central Kore 2 Module	19076836	-
	Kit suspendu central Kore 2,5 Module	19076837	-
	Kit suspendu central Kore 3 Module	19076838	-
	Kit suspendu central Kore 3,5 Module	19076839	-
	Kit suspendu central Kore 4 Module	19076840	-
	Kit suspendu central Kore 4,5 Module	19076841	-
	Kit suspendu central Kore 5 Module	19076842	-
	Kit suspendu central Kore 5,5 Module	19076843	-
	Kit suspendu central Kore 6 Module	19076844	-
Bloc suspendu mural	Kit suspendu mural Kore 1,5 Module	19076825	-
	Kit suspendu mural Kore 2 Module	19076826	-
	Kit suspendu mural Kore 2,5 Module	19076827	-
	Kit suspendu mural Kore 3 Module	19076828	-
	Kit suspendu mural Kore 3,5 Module	19076829	-
	Kit suspendu mural Kore 4 Module	19076830	-
	Kit suspendu mural Kore 4,5 Module	19076831	-
	Kit suspendu mural Kore 5 Module	19076832	-
	Kit suspendu mural Kore 5,5 Module	19076833	-
	Kit suspendu mural Kore 6 Module	19076834	-
Finition avec ornement latéral			
Bloc suspendu central ou mural	Kit des éléments pour doter un bloc suspendu à appuis latéraux avec un ornement latéral*	Consulter	-

*Ajouter à la commande du kit.

3 - Bloc pont

A - Blocs sans verticalité

Finitions

Chaque kit indiqué ci-dessous présente :

- Deux poutres d'appui pour les machines qui sont en saillie.
- Éléments de fixation des poutres aux machines latérales.
- Éléments de fixation des machines en saillie.
- Support central pour ponts de plus de deux modules.

*Il n'est pas possible d'installer des blocs pont à la verticale.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Prêt-à-monter			
	Kit de pont pour bloc Kore 1 Module	19044954	-
	Kit de pont pour bloc Kore 1,5 Module	19044955	-
	Kit de pont pour bloc Kore 2 Module	19044956	-
	Kit de pont pour bloc Kore 2,5 Module	19044957	-
	Kit de pont pour bloc Kore 3 Module	19044958	-
	Kit de pont pour bloc Kore 3,5 Module	19044959	-
	Kit de pont pour bloc Kore 4 Module	19044960	-
Terminaison extérieure			
Panneau lisse individuel par machine	Panneau lisse gauche	19081813	-
	Panneau lisse droite	19081814	-
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081815	-
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081816	-
Ornement double pour chaque côté du bloc*	Ornement latéral gauche.	19081821	-
	Ornement latéral droite.	19081822	-
Terminaison intérieure			
	Panel individual interior para bloque puente	19081993	-

Socle

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
GAZ	Socle pour version gaz 0,5 Module	19081990	-
	Socle pour version gaz 1 Module	19081800	-
	Socle pour version gaz 1,5 Module	19081789	-
	Socle pour version gaz 2 Module	19081788	-
	Socle pour version gaz 2,5 Module	19081787	-
	Socle pour version gaz de 3 Module	19081786	-
	Socle pour version gaz 3,5 Module	19081785	-
	Socle pour version gaz 4 Module	19081784	-
	Socle pour version gaz 4,5 Module	19081783	-
	Socle pour version gaz 5 Module	19081782	-
ÉLECTRIQUE	Socle pour version électrique 0,5 Module	19081991	-
	Socle pour version électrique 1 Module	19081809	-
	Socle pour version électrique 1,5 Module	19081808	-
	Socle pour version électrique 2 Module	19081807	-
	Socle pour version électrique 2,5 Module	19081806	-
	Socle pour version électrique 3 Module	19081805	-
	Socle pour version électrique 3,5 Module	19081804	-
	Socle pour version électrique 4 Module	19081803	-
	Socle pour version électrique 4,5 Module	19081802	-
	Socle pour version électrique 5 Module	19081801	-

*Si un seul appareil du bloc est à gaz, choisir des socles à gaz.

Accessoires Kore 700

Accessoirres pour fourneaux

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

Accessoires pour friteuses

	DESCRIPTION	CODE	€
	Petit panier friteuse 15L	19078478	-

Accessoires pour Fry-top

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

Accessoirres pour charcoals

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

Accessoires pour bain-marie

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit robinet de remplissage KORE	19074221	-

Machines à roulettes

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

Accessoires pour cuiseurs

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

Kit cheminées hautes

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

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

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

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

- Code de la machine standard à 00 V 3+N. + T
- Note indiquant la destination : 440 V Triphasé sans neutre.

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

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

La réponse aux nécessités de cuisson des petits établissements.

Découvrir!

Accès au site web

Dépliant commercial

Série 600

Fourneaux à gaz à feux ouverts 097
Fourneaux électriques 098
Fourneaux vitrocéramiques 098
Grillades (Fry-tops) 099
Cuiseur à pâtes électrique 101
Sauteuse électrique 101
Friteuses 102
Chauffe frites 103
Bain-marie 103
Charcoals 104
Eléments neutres 104
Placards 105

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

Fourneaux à gaz feux ouverts

Caractéristiques générales

- Plaque de cuisson emboutie fabriquée en acier inoxydable.
- Grilles doubles et brûleurs nickelés.
- Dimensions de la grille double : 286 x 534 mm.
- Feux ouverts avec soupape de sécurité et thermocouples.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Accès aux composants par la partie avant.

FOUR

- Possibilité de choisir entre four statique à gaz ou électrique en acier inoxydable mesurant 450 x 420 x 300 mm.
- Four à gaz équipé d'un brûleur tubulaire de 5,2 kW, avec pilote pour la mise en marche et thermocouple.
- Four électrique avec résistances au sol (3 kW) et partie supérieure (3 kW).
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (120 ºC - 350 ºC).

	MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS	FOURS	PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
				4,75 kW	KW			
	C-G620	LPG	19095666	2	-	9,50	400x650x290	-
		NG	19095667					
	C-G640	LPG	19095668	4	-	19,00	600x650x290	-
		NG	19095669					
	C-G641	LPG	19095760	4	5,20	24,20	600x650x850	-
		NG	19095761					
	C-GE641	LPG	19095762	4	6,00	25,00	600x650x850	-
		NG	19095763					

Fourneaux électriques

Caractéristiques générales

- Plaque de cuisson emboutie fabriquée en acier inoxydable.
- Plaques électriques en fonte avec résistances blindées intégrées, contrôlées par des commutateurs de 7 positions.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Accès aux composants par la partie avant.

FOUR

- Four statique électrique en acier inoxydable mesurant 450 x 420 x 300 mm.
- Résistances au sol (3 kW) et partie supérieure (3 kW).
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (50 °C - 350 °C).

	MODÈLE	CODE	PLAQUES		FOURS	PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			2,0 KW	1,5 KW	3+3 KW			
	C-E620	19080720	2	-	-	4,00	400x650x290	-
	C-E640	19080721	3	1	-	7,50	600x650x290	-
	C-E641	19080722	3	1	1	13,50	600x650x850	-

Fourneaux vitrocéramiques

Caractéristiques générales

- Plaque de cuisson fabriquée en acier inoxydable.
- Foyers rayonnants circulaires de 1,5 kW (80 mm) et 2 kW (210 mm).
- Contrôle de la puissance par un régulateur de 8 positions.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.

	MODÈLE	CODE	PLAQUES		SURFACE (MM)	PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			2 KW	1,5 KW				
	C-V620	19080725	1	1	315x545	3,50	400x650x290	-
	C-V640	19080726	2	2	515x545	7,00	600x650x290	-

Fry-tops

Caractéristiques générales

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

	MODÈLE	GAS	CODE	PLAQUE			PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
				TYPE	ZONES	(DM²)			
FRY TOPS À GAZ									
Vanne max-min									
	FT-G605 V L	LPG	19080739	L	1	20	4,70	400x650x290	-
		NG	19080750						
	FT-G605 V R	LPG	19080751	R	1	20	4,70	400x650x290	-
		NG	19080752						
	FT-G610 V L	LPG	19080758	L	2	30	7,00	600x650x290	-
		NG	19080759						
	FT-G610 V R	LPG	19080762	R	2	30	7,00	600x650x290	-
		NG	19080763						
	FT-G610 V L+R	LPG	19080760	L+R	2	30	7,00	600x650x290	-
		NG	19080761						
Contrôle thermostatique et plaque en chrome (120 ºC - 310 ºC)									
	FT-G605 C L	LPG	19080736	C L	1	20	4,00	400x650x290	-
		NG	19080738						
	FT-G610 C L	LPG	19080753	C L	2	30	7,00	600x650x290	-
		NG	19080754						
	FT-G610 C L+R	LPG	19080755	C L+R	2	30	7,00	600x650x290	-
		NG	19080756						
FRY TOPS ÉLECTRIQUES									
Contrôle thermostatique (120 ºC - 310 ºC)									
	FT-E605 L	-	19080765	L	1	20	4,80	400x650x290	-
	FT-E605 R	-	19080766	R	1	20	4,80	400x650x290	-
	FT-E610 L	-	19080769	L	1	30	6,40	600x650x290	-
	FT-E610 R	-	19080771	R	1	30	6,40	600x650x290	-
	FT-E610 L+R	-	19080770	L+R	1	30	6,40	600x650x290	-
Contrôle thermostatique et plaque en chrome									
	FT-E605 C L	-	19080764	C L	1	20	4,80	400x650x290	-
	FT-E610 C L	-	19080767	C L	1	30	6,40	600x650x290	-
	FT-E610 C L+R	-	19080768	C L+R	1	30	6,40	600x650x290	-

TYPE DE PLAQUE: L: Plaque lisse. / R: Plaque rainurée. / L+R: Plaque 1/2 lisse - 1/2 rainurée. / C: Avec revêtement en chrome de 50 microns d'épaisseur.

Cuiseur à pâtes électrique

Caractéristiques générales

- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI-316 intégrée dans la table de cuisson en acier inoxydable.
- Cuve d'une capacité de 15 L.
- Contrôle de chauffe par un régulateur d'énergie de 8 positions.
- Robinet à levier pour la vidange de la cuve.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Dimensions de la cuve : 250 x 350 x 130 mm.
- Équipement : 4 paniers (120 x 160 x 120 mm).

	MODÈLE	CODE	CUVE		PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			DIMENSIONS (MM)	(L)			
	CP-E605	19080710	250x350	15	6,00	400x650x290	-

Sauteuse électrique

Caractéristiques générales

- Machine versatile qui peut être utilisée comme :
· Gril.
· Sauteuse pour la friture.
· Marmite pour la cuisson avec un liquide.
· Bain marie.
- Fabrication en acier inoxydable avec cuve intégrée dimensions GN-1/1.
- Résistances pour chauffer cachées au fond de la cuve, contrôlées par le thermostat qui régule la température entre 50 ºC et 250 ºC.
- Robinet à levier pour la vidange de la cuve.
- Récipient pour récupérer le liquide qui s'écoule sous la cuve, placé dans la partie inférieure, profondeur 200 mm.
- Également en version monophasée - 230 V - 1+N

	MODÈLE	CODE	CUVE		PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			DIMENSIONS	(L)			
	CMF6-05	19080711	GN-1/1	15	3,20	400x650x850	-

Friteuses

Caractéristiques générales

- Cuve emboutie en acier inoxydable intégrée dans la table de cuisson en acier inoxydable.
- Réglage thermostatique de la température entre 60 °C et 195 °C.
- Thermostat de sécurité.
- Modèles à gaz : mise en marche automatique des brûleurs par une soupape électromagnétique avec pilote et thermocouple.
- Modèles électriques : résistances inclinables pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Robinet à levier pour la vidange de la cuve situé sur le panneau de commandes.
- Dimensions du panier : 200 x 250 x 100 mm.
- Munie de couvercle de cuve.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.

	MODÈLE	GAZ	CODE	CUVES			PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
				QUANTITÉ	VOLUME (L)	PANIERS			
Friteuses à gaz									
	F-G6108	LPG	19080729	1	8	1	7	400x650x290	-
		NG	19080730						
	F-G6208	LPG	19080731	2	2x8	2	14	600x650x290	-
		NG	19080732						
Friteuses électriques									
	F-E6108	-	19080734	1	8	1	6	400x650x290	-
	F-E6208	-	19080735	2	2x8	2	12	600x650x290	-

Chauffe frites

Caractéristiques générales

- Fabriqué en acier inoxydable avec une cuve amovible de taille GN-1/1.
- Filtre passoire démontable.
- Élément de chauffe en céramique supérieure d'une puissance de 1 kW.
- Interrupteur de marche-arrêt.

	MODÈLE	CODE	CUVE		PUISSANCE (KW)			DIMENSIONS (MM)	€
			BAC	(DM^3)	SUPÉRIEUR	INFERIEUR	TOTAL		
	MF-E605	19080772	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	400x650x290	-

Bain-marie

Caractéristiques générales

- Cuve emboutie intégrée en acier inoxydable de taille GN- 1/1, de 150 mm de profondeur.
- Résistances en silicone dissimulées sous le fond de la cuve.
- Contrôle thermostatique de la température de 30 ºC à 90 ºC.
- Thermostat de sécurité.
- Robinet à levier pour la vidange de la cuve.
- Cuves non comprises.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.

	MODÈLE	CODE	CUVE		PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			DIMENSIONS	(L)			
	BM-E605	19080577	GN-1/1	15	1,60	400x650x290	-

Charcoals à gaz

Caractéristiques générales

- Machines à poser
- Grille de cuisson fabriquée en acier inoxydable, avec réglage de hauteur.
- Dimensions de la grille : 400 x 500 mm.
- Chauffe des pierres volcaniques par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable.
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique.
- Machines pourvues de protection en acier inoxydable afin d'éviter les éclaboussures.
- Récipient récupérateur de graisse amovible.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.

	MODÈLE	GAZ	CODE	GRILS			PUISSANCE GAZ		DIMENSIONS (MM)	€
				TYPE	QUANTITÉ	(DM^2)	(KCAL/H)	(KW)		
	B-G605 I	LPG	19080578	Acier inoxydable	1	20	6.000	6,98	400x650x440	-
		NG	19080579							

Éléments neutres

Caractéristiques générales

- Plaque de cuisson démontable fabriquée en acier inoxydable.

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (MM)	€
	EN-605	19080727	400x650x290	-
	EN-610	19080728	600x650x290	-

Placards et portes

- Fabriqués avec une structure solide en acier inoxydable.
- Assemblage rapide pour servir de support aux éléments à poser de la série 600.
- Ils peuvent être utilisés comme élément de rangement ouvert.
- Prêts pour pouvoir assembler des portes et en faire des armoires fermées.

	MODÈLE	CODE	PORTES EN OPTION (NON COMPRISES)	DIMENSIONS (mm)	€
Placards					
	MB-605	19004904	Kit Porte 400	400x650x560	-
	MB-610	19004987	Kit Porte 600	600x650x560	-
PORTES					
	KIT PORTE 600	19089392	Kit deux demi-portes pour MB6-10	2 (300x560)	-
	KIT PORTE 400	19004581	Porte gauche ou droite pour MB6-05	400x560	-
	UNION GAMME 600	19004478	Union latérale pour appareils série 600		-

Appareils de grande production.

Découvrez !

Accès au site web

Appareils de grande production

Marmites

Marmites cylindriques fixes 109

Marmites cylindriques fixes avec mélangeur 111

Marmites cylindriques basculantes 113

Marmites rectangulaires fixes 115

Marmites rectangulaires fixes Gastronorm 117

Marmites rectangulaires basculantes automatiquesavec mélangeur et moniteur plc 119

Poêles basculantes

Poêles basculantes simples motorisées 121

Poêles basculantes automatiques sur châssis 123

Cuiseurs automatiques 125

Marmites cylindriques fixes

Caractéristiques générales

- Marmite avec structure et récipient cylindrique, adaptée pour être positionnée dans des zones de passage aux dimensions réduites où les appareils avec des bords et des surfaces angulaires peuvent créer des problèmes d'ergonomie et de mouvement, permettant ainsi de travailler confortablement de différents endroits.
- Cuve avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10, convenant également pour des produits particulièrement acides.
- Parois en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10. Double paroi en versions indirectes.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, ressorts d'équilibre et poignée athermique.
- Structure portante en acier inoxydable AISI 304.
- Revêtements extérieurs en AISI 304 satiné.
- Dispose de pieds réglables en acier inoxydable.
- Isolation thermique garantie par les panneaux en fibre céramique de haute densité.
- Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible.
- Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour la vidange de l'air de la chambre pour la dépressurisation pendant le chauffage.
- L'eau est introduite dans la cuve par un robinet de remplissage, avec sortie orientable.
- Chauffage :

. Gaz :

- Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
- Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).

. Électrique indirect :

- Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
- Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
- Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.

. Vapeur indirecte :

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

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Marmites cylindriques à gaz					
Gaz à chauffage direct					
MCG-300	19003043	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1390x1479x1020	-
Gaz à chauffage direct à pression					
MCG-300 A	19003041	39	300	1290x1391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1390x1479x1020	-
Gaz à chauffage indirect					
MCIG-200	19003078	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1390x1479x1020	-
Gaz à chauffage indirect à pression					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1090x1195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1290x1391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1390x1479x1020	-
Marmites cylindriques électriques					
Électriques à chauffage indirect					
MCIE-200	19003076	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1360x1300x1000	-
Électriques à chauffage indirect à pression					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1060x1000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1260x1200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1360x1300x1000	-
Marmites cylindriques à vapeur					
Vapeur à chauffage indirect					
MCIV-200	19003080	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300	19001453	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500	19003081	-	500	1395x1300x1000	-
Vapeur à chauffage indirect à pression					
MCIV-200 A	19001452	-	200	1095x1000x900	-
MCIV-300 A	19003051	-	300	1295x1200x950	-
MCIV-500 A	19001454	-	500	1395x1300x1000	-

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
CM-2200	19084524	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 500 L	-
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	-
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d'eau dans la double paroi	-
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-

Marmites cylindriques fixes avec mélangeur

Caractéristiques générales

- Cuve avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10, convenant également pour des produits particulièrement acides.
- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
- Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible.
- Robinet de vidange à l'avant de 2" à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
- Double paroi avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
- 2 versions :

. Version normale : soupape de sécurité à ressort calibrée à 0,5 bar.

. Version autoclave : joint d'étanchéité en silicone alimentaire, brides

pour la fermeture hermétique du couvercle et soupape de sécurité calibrée à 0,05 bar.

- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 30/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Revêtement de la partie technique mobile pour faciliter l'inspection des éléments internes.
- Isolation thermique garantie par les panneaux en fibre céramique de haute densité.
- Système de mélange :

. Mélangeur en acier inoxydable AISI 316 doté d'une vitesse de rotation réglable entre 7 et 28 g/m avec une force allant jusqu'à 386 N·m

. Possibilité d'inversion du sens de la marche avec le sélecteur électronique.

. Mélangeur mobile pour faciliter les opérations de nettoyage et le retrait du produit.

. Mélangeur équipé de bras radiaux en acier inoxydable et de pales en téflon céramique.

- Chauffage :

. Électrique indirect avec double paroi :

- Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
- Thermorégulation et temporisation électronique de la température et du temps de processus.
- Thermostat de sécurité des résistances avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
- Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique avec des sondes.
- Contrôle de pression de la double paroi à travers un pressostat de travail et une vanne de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50Hz.

. Vapeur indirecte avec double paroi :

- Chauffage par vapeur (du réseau de l'utilisateur) avec une vanne de régulation qui permet d'introduire graduellement de la vapeur dans la double paroi.
- Contrôle de la pression dans la double paroi à travers la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50Hz.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Marmites cylindriques électriques avec mélangeur					
Électriques à chauffage indirect					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1120x1000x1000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1320x1200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1420x1300x1050	-
Électriques à chauffage indirect à pression					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1120x1000x1000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1320x1200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1420x1300x1050	-
Marmites cylindriques à vapeur avec mélangeur					
Vapeur à chauffage indirect					
MCIV-200 M	19084233	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 M	19084235	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 M	19084237	0,37	500	1420x1300x1050	-
Vapeur à chauffage indirect à pression					
MCIV-200 A M	19084234	0,37	200	1120x1000x1000	-
MCIV-300 A M	19084236	0,37	300	1320x1200x950	-
MCIV-500 A M	19084238	0,37	500	1420x1300x1050	-

GF-M

VM-M

TD-M

DA-M

CENA-M

CECA-M

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2” AISI 316	-
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
DA-M	19084530	Dispositif pour l’évacuation automatique d’air de la double paroi	-
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d’eau dans la double paroi	-
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d’eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-

Marmites cylindriques basculantes

Caractéristiques générales

- Marmite basculante automatique avec colonnes latérales de remplissage. Le basculement de la cuve facilite le transfert des aliments solides. Il s'agit du recours le plus simple et immédiat pour la cuisson de quantités élevées.
- Cuve de cuisson avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10 et double paroi en acier inoxydable AISI304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, ressorts d'équilibre, poignée athermique et couvercle isolé sur demande.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
- Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
- Soupape de sécurité de poids calibrée à 0,5 bar.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 30/10 montée sur un châssis.
- Revêtements extérieurs en AISI 304 finement satiné. Isolation thermique garantie par des panneaux en fibre céramique de haute densité.
- Système de basculement automatique à l'aide d'un actionneur hydraulique
- Système de blocage automatique du chauffage en phase d'inclinaison
- Chauffage :

GAZ :

- Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
- Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).

. Électrique indirect :

- Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
- Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
- Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.

VAPEUR INDIRECTE :

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

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Marmites cylindriques basculantes à gaz					
Gaz à chauffage direct					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1960x1325x1300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2050x1475x1300	-
Gaz à chauffage indirect					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1960x1325x1300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2050x1475x1300	-
Marmites cylindriques basculantes électriques					
Électriques à chauffage indirect					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1600x885x1050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1600x885x1050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1750x1035x1050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1950x1230x1300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2050x1370x1300	-
Marmites cylindriques basculantes à vapeur					
Vapeur à chauffage indirect					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1600x885x1050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1600x885x1050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1750x1035x1050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1950x1230x1300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2050x1370x1300	-

Accessories

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2” AISI 316	-
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
DA-M	19084530	Dispositif pour l’évacuation automatique d’air de la double paroi	-
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d’eau dans la double paroi	-
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d’eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-
FBM-150	19084533	Filtre embout de vidange pour marmite 100-150 L	-
FBM-200	19084534	Filtre embout de vidange pour marmite 200 L	-
FBM-300	19084535	Filtre embout de vidange pour marmite 300 L	-
FBM-500	19084536	Filtre embout de vidange pour marmite 500 L	-

Marmites rectangulaires fixes

Caractéristiques générales

- Marmite de forme rectangulaire avec cuve cylindrique. Elle peut être montée individuellement ou en batterie. Grâce à sa solidité et fonctionnalité, elle convient pour un usage prolongé et continu.
- Cuve de cuisson avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10 et parois en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
- Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible.
- Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
- 2 versions :

. Version normale : soupape de sécurité à ressort et de poids (selon la capacité de la machine) calibrée à 0,5 bar.

. Version autoclave : joint d'étanchéité en silicone alimentaire, brides pour la fermeture hermétique du couvercle. Soupape de sécurité calibrée à 0,05 bar.

- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 30/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Chauffage :

GAZ :

- Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
- Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).

. Électrique indirect :

- Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
- Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
- Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.

VAPEUR INDIRECTE :

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

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Marmites rectangulaires à gaz					
Gaz à chauffage direct					
MRG-300	19001273	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1300x1400x1000	-
Gaz à chauffage direct à pression					
MRG-300 A	19003031	39	300	1200x1270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1300x1400x1000	-
Gaz à chauffage indirect					
MRIG-200	19003091	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1300x1400x1000	-
Gaz à chauffage indirect à pression					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1000x1150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1200x1270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1300x1400x1000	-
Marmites rectangulaires électriques					
Électriques à chauffage indirect					
MRIE-200	19001414	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1300x1400x1000	-
Électriques à chauffage indirect à pression					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1000x1150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1200x1270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1300x1400x1000	-
Marmites rectangulaires à vapeur					
Vapeur à chauffage indirect					
MRIV-200	19001424	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1300x1400x1000	-
Vapeur à chauffage indirect à pression					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1000x1150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1200x1270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1300x1400x1000	-

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
CM-2200	19084524	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 500 L	-
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	-
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d'eau dans la double paroi	-
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-

Marmites rectangulaires fixes Gastronorm

Caractéristiques générales

- Marmite de forme rectangulaire avec cuve rectangulaire Gastronorm. Elle peut être montée individuellement ou en batterie. Grâce à sa solidité et fonctionnalité, elle convient pour un usage prolongé et continu.
- Cuve de cuisson avec fond en acier inoxydable brillant AISI 316 d'une épaisseur de 25/10 et parois en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
- Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, ressorts d'équilibre, poignée athermique et couvercle isolé possible sur demande.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
- Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
- Soupape de sécurité de poids calibrée à 0,5 bar.
- Avec une structure portante en acier inoxydable.
- Elle est équipée de pieds d'appui en acier inoxydable réglables en hauteur et d'un filtre de vidange manuel de la chemise.
- Revêtement extérieur en AISI 304. Finement satiné. Isolation thermique garantie par les panneaux en fibre céramique de haute densité.
- Chauffage :

GAZ :

- Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
- Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).

. Électrique indirect :

- Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
- Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
- Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.

VAPEUR INDIRECTE :

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

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Marmites rectangulaires GN à gaz					
Gaz à chauffage direct					
MGNG-280	19084264	35	280	1400x900x850	-
Gaz à chauffage indirect					
MGNIG-180	19001394	29	180	1000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2000x900x850	-
Marmites rectangulaires GN électriques					
Électriques à chauffage indirect					
MGNIE-180	19003046	18	180	1000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2000x900x850	-
Marmites rectangulaires GN à vapeur					
Vapeur à chauffage indirect					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2000x900x850	-

GF-M

VM-M

TD-M

DA-M

CENA-M

CECA-M

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	-
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	-
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d'eau dans la double paroi	-
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-

Marmites rectangulaires basculantes automatiques avec mélangeur et moniteur PLC

Caractéristiques générales

- Fond du récipient en acier inoxydable AISI 316 brillant, convenant pour des produits particulièrement acides, d'une épaisseur de 20/10 à 40/10.
- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
- Double paroi avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304.
- Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible (en option).
- Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante (en option).
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi lors de la phase de chauffage.
- Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
- Soupape de sécurité à ressort calibrée à 0,5 bar.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 40/10 sur des pieds réglables en acier pour le nivellement et bride pour la fixation au sol.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Mélangeur mobile en acier inoxydable AISI 316 avec une vitesse de rotation réglable entre 7 et 28 g/m avec une force allant jusqu'à 386 N·m.
- Possibilité d'inversion du sens de la marche avec le sélecteur électronique.
- Bras radiaux en acier inoxydable et pales de raclage en téflon céramique.
- Moniteur PLC :

. Permet de gérer et de personnaliser jusqu'à 100 programmes de cuisson qui peuvent être modifiés même pendant la préparation.

. Équipé d'un écran tactile et de commandes manuelles pour l'actionnement et le remplissage de l'eau, l'inclinaison et le mouvement du mélangeur.

. Équipé de signaux acoustiques et de messages d'avertissement (jaunes) pour un fonctionnement correct ou d'alarmes (rouges) en cas de dysfonctionnement.

. Tous les paramètres peuvent être personnalisés, affichés et modifiés même pendant la cuisson (nom, attente/ remplissage d'eau, temps, températures, sondes, vitesse de mélange, temps, etc.)

- Chauffage :

. Gaz à chauffage indirect :

- Mise en marche par un piézoélectrique manuel et flamme pilote.
- Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
- Contrôle du niveau de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/ minimum et option du remplissage en eau automatique.
- Contrôle de pression de la double paroi par une vanne de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.

. Électrique à chauffage indirect :

- Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
- Thermostat de sécurité résistant avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
- Contrôle de la température (50°C – 120°C).

. Vapeur à chauffage indirect :

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

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Gaz à chauffage indirect					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1976x1835x1140	-
Électriques à chauffage indirect					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1976x1835x1140	-
Vapeur à chauffage indirect					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1674x1450x1140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1874x1650x1140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1976x1835x1140	-

GF-M

VM-M

TD-M

DA-M

CENA-M

CECA-M

FBM-500

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2” AISI 316	-
VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
DA-M	19084530	Dispositif pour l’évacuation automatique d’air de la double paroi	-
CENA-M	19084531	Contrôle électronique de remplissage d’eau dans la double paroi	-
CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d’eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-
FBM-150	19084533	Filtre embout de vidange pour marmite 100-150 L	-
FBM-200	19084534	Filtre embout de vidange pour marmite 200 L	-
FBM-300	19084535	Filtre embout de vidange pour marmite 300 L	-
FBM-500	19084536	Filtre embout de vidange pour marmite 500 L	-

Poêles basculantes simples motorisées

Caractéristiques générales

- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304.
- Fond en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10 mm. Option : fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier).
- Cuve de cuisson avec revêtement antiadhésif et micro-sphères en céramique.
- Remplissage de la cuve d'eau par un robinet d'un trou.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée en acier inoxydable.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 20/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10.
- Inclinaison automatique motorisée. Comprend un système basculant manuel en cas de panne.
- Blocage automatique en cas de panne du système.
- Chauffage :

GAZ DIRECT :

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

-Thermostat de sécurité.

- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Réglage de la température de 100 °C à 300 °C. Électrique direct :
- Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
- Thermostat de sécurité des résistances avec blocage du chauffage en cas de surchauffe.
- Contrôle de la température (50 °C – 260 °C).
- Tension d'alimentation standard 400V 3N 50/60Hz.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Gaz à chauffage direct					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1600X900X850	-
Électriques à chauffage direct					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1600X900X850	-

Les choix

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

(*) Consulter la version.

Poêles basculantes automatiques sur châssis

Caractéristiques générales

- Fond et parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 :
- Modèles SBGA et SBEA : fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 10 mm. Option : 12 mm de composite (9 mm fer + 3 mm acier).
- Modèles SBGAX et SBEAX : fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 15 mm. Option : 15 mm de composite (12mm fer + 3mm acier).
- Cuve de cuisson avec revêtement antiadhésif et micro-sphères en céramique.
- Remplissage de la cuve d'eau par un robinet d'un trou.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée en acier inoxydable.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 40/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Inclinaison automatique avec actionnement hydraulique sur un axe avant
- Blocage automatique en cas de panne du système.
- Système de chauffage :

GAZ DIRECT :
- Mise en marche piézoélectrique manuel ou électrique et flamme pilote (versions SBGAX et SBEAX).
- Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
- Thermostat de sécurité.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Réglage de la température de 100 °C à 250°C.

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

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Gaz à chauffage direct					
SBGA-130	19085077	33,04	130	1600x905x930	-
SBGA-150	19085078	33,04	150	1600x905x930	-
SBGA-165	19085079	44,04	165	2000x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	210	2000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1420x1840x1350	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1420x1840x1350	-
Électriques à chauffage direct					
SBEA-130	19085084	15,4	130	1600x905x930	-
SBEA-150	19085085	15,4	150	1600x905x930	-
SBEA-165	19085086	20,4	165	2000x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	210	2000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1420x1840x1350	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1420x1840x1350	-

Accessoires

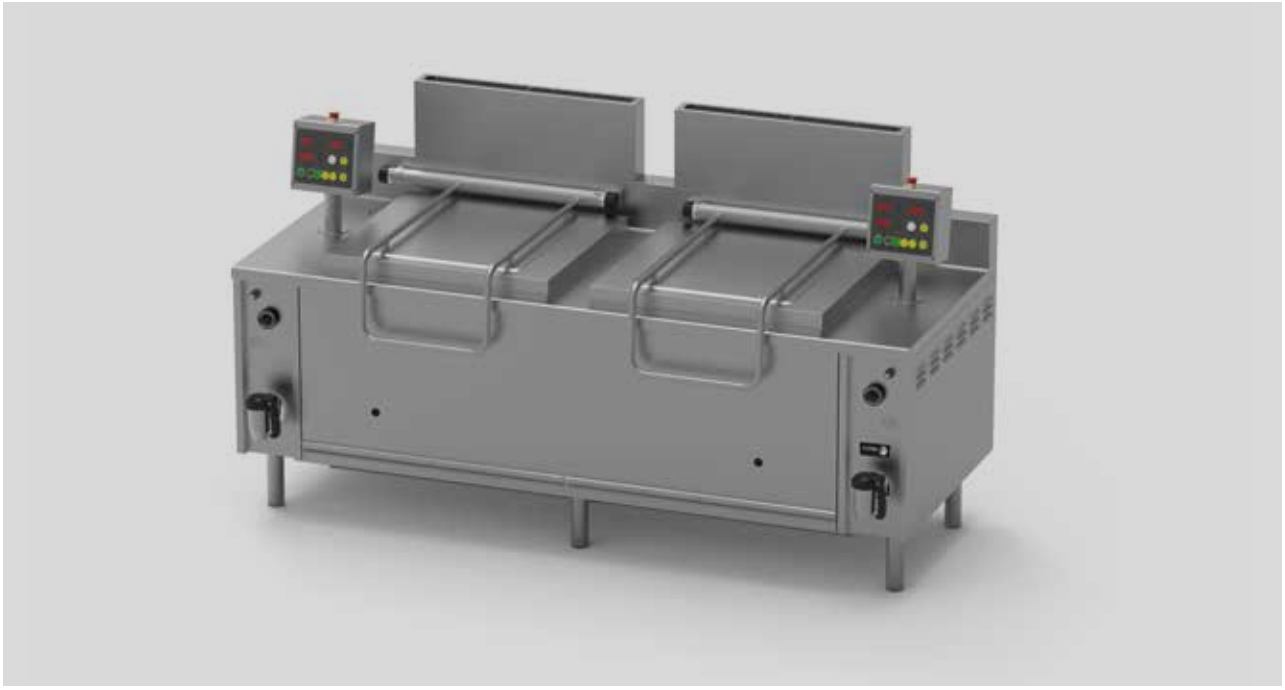
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-

Options

CODE	DESCRIPTION	€
*	Fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 130 et 150 L	-
*	Fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 165, 200 et 210 L	-
*	Fond de 15 mm composite (12 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 300 et 400 L	-

(*) Consulter la version.

Cuiseurs automatiques



Caractéristiques générales

- Structure entièrement en acier inoxydable AISI 316 satiné.
- Paniers en acier inoxydable AISI 316 satiné.
- Déversoir et robinet pour la sortie et la vidange.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
- Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
- Soupape de sécurité de poids calibrée à 0,5 bar.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 20/10 sur des pieds en acier réglables de 150 mm à 180 mm.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur de 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Équipée de contrôles numériques avec 3 displays à 4 chiffres permettant de configurer les valeurs de température de 20 °C à 110 °C.
- Possibilité de configurer le temps de cuisson entendu comme temps d'immersion du panier avec un intervalle minimum d'une seconde.
- Indicateur sonore lumineux pour prévenir de la fin du cycle de cuisson.
- Blocage de la cuisson avec réintégration de l'eau temporisée à la fin de la cuisson.
- Élévation du panier automatique à la fin de la cuisson.
- Possibilité de régler la position du panier : premier égouttage et déchargement ou bien déchargement frontal direct.
- Chauffage :

. Gaz à chauffage direct :

- Mise en marche par un piézoélectrique manuel et flamme pilote.
- Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Thermostat de sécurité contre la surchauffe ou le manque d'eau.

. Électrique à chauffage direct :

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

. Vapeur à chauffage indirect avec double paroi :

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

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (KW)	CUVES		DIMENSIONS (mm)	€
			QUANTITÉ	CAPACITÉ (L)		
Gaz à chauffage direct						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1250x1000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2500x1000x925	-
Électriques à chauffage direct						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1250x1000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2500x1000x925	-
Vapeur à chauffage indirect						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1250x1000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2500x1000x925	-

Machines spécifiques de cuisson non modulaires.

Découvrez !

Accès au site web

Cuisson Independante

Cuisiner à la braise 129
— Grill basque 129
— Robatas 130
Snack 131
— Fourneaux à gaz sur table 131
— Friteuses électriques sur table 132
— Grillades à gaz sur table 133
Fourneaux traversants 134
Fours statiques 135
Réchaud à gaz 135
Salamandres 136

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

Cuisiner à la braise | **Gril basque**

Caractéristiques générales

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

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

Accessoires en option:

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

	MODÈLE	CODE	GRIL DIMENSIONS (mm)	PUISSANCE EN CHARBON ÉQUIVALENTE (kW)	CONNEXION ÉLECTRIQUE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
	BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	0,025	800 x 870 x 1.500	-
	BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	0,05	1.600 x 870 x 1.500	-

Accessoire : Chariot pour charbon

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

Cuisiner à la braise | **Robatayaki**

Caractéristiques générales

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

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

Modèle meuble central

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

Modèle de table

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

Accessoires:

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

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

Accesoires

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

Fourneaux à gaz sur table

Caractéristiques générales

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

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

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

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

Accessoires pour fourneaux

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

Friteuses électriques sur table

Caractéristiques générales

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

MODÈLE DE BUREAU:

- Thermostat de sécurité. Micro-contact de sécurité.

MODÈLE DE PIÉDESTAL:

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

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

Paniers pour friteuses

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

Grillades à gaz sur table

Caractéristiques générales

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

	MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUE			PUISSANCE		DIMENSIONS (mm)	€
				TYPE	ZONES	(DM²)	(KCAL/H)	(KW)		
	PL-105 L	LPG	19005594	L	2	25	7.740	9,00	600x550x250	-
		NG	19005604							
	PL-105 C	LPG	19005607	L / C	2	25	7.740	9,00	600x550x250	-
		NG	19005606							
	PL-110 L	LPG	19006146	L	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006197							
	PL-110 R	LPG	19006203	R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006202							
	PL-110 L+R	LPG	19006200	L+R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006199							
	PL-110 C	LPG	19006205	L / C	3	38	11.610	13,50	900x550x250	-
		NG	19006206							

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

Fourneaux traversants

Caractéristiques générales

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

FOURS:

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

Option:

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

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

FOURS (*) :
TRAV.: Four traversant 540x900 mm de 10,07 kW.
LAT.: Four latéral 540x440 mm GN-1/1 de 5,46 kW.

Accessoires

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

Fours statiques à gaz

Caractéristiques générales

- Chambre de cuisson fabriquée entièrement en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage et procure une meilleure hygiène.
- Introduction du plateau en sens panoramique, ce qui facilite la manœuvrabilité.
- Glissières sur trois hauteurs pour offrir différentes possibilités de travail.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 - 310 ºC).
- Chauffage
  - · Gaz : Brûleur tubulaire en acier inoxydable (deux branches dans la version H-G915) avec pilote et thermocouple, et mise en marche par piézoélectrique.
  - · Électrique : Chauffage à l'aide de résistances blindées en acier inoxydable avec commutateur sélecteur.
- Sole sur la base du four fabriquée en fonte qui garantit un meilleur rendement et plus d'uniformité dans la répartition de la chaleur.
- Joint d'étanchéité en fibre de verre qui améliore l'efficience thermique du four et garantit sa durabilité.
- Porte de four démontable, ce qui facilite la réparabilité.
- Choix entre un four à gaz statique de taille GN 2/1 (H-G910 ou H-G920) ou de dimensions 1 000 x 700 x 290 mm (H-G915) ; ou un four électrique de taille GN 2/1 (H-E910 ou H-E920).

	MODÈLE	GAS	CODE	DIMENSIONS	CAPACITÉ NIVEAUX	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
	HG9-10	LPG	19095787	GN-2/1	3	8,60	800x930x560	-
		NG	19095788					
	HG9-20	LPG	19095791	GN-2/1	2x3	17,20	800x930x1.120	-
		NG	19095792					
	HG9-15	LPG	19095789	1.000x660	3	16,00	1.200x930x560	-
		NG	19095790					
	HE9-10		19095795	GN-2/1	3	6,00	800x930x560	-
	HE9-20		19095798	GN-2/1	2x3	12,00	800x930x1.120	-

Réchaud à gaz

Caractéristiques générales

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

	MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEUR 13,6 - KW	PUISSANCE GAZ (KCAL/H)	PUISSANCE GAZ (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
	HPG-15	LPG	19007259	1	11.700	13,6	590x590x400	-
		NG	19005112					

Salamandre

Caractéristiques générales

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

MODÈLES DE TOIT MOBILE:

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

MODÈLE ULTRA-RAPIDE

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

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

Accessoire pour salamandres

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

FAGOR

Cook & Chill

FAGOR
PureSteam
13:25
FAGOR
You make it happen
ADVANCE

Cook & Chill

iKORE Fours 142
Fours accesories 164
Cook & Chill 180
Cellules mixtes 186
Cellules mixtes accesories 193
Machines à emballage sous vide 197
Accessoires pour machines d'emballage sous vide 199

Un nouveau concept de cuisine

Découvrir!

Accès au site web

Dépliant commercial

Fonctionnalités

iKORE fours

Fonctionnalités et caractéristiques..... 142
FagorKonnect connectivité..... 145
iKORE ADVANCE fours..... 147
iKORE CONCEPT fours..... 155

Fonctionnalités et caractéristiques

Cooking Control

Faire la différence est essentiel pour nous, c'est pourquoi nous garantissons la plus grande précision lors de la cuisson pour obtenir un résultat optimal. Nous mesurons l'humidité et la teneur en oxygène avec iClima, garantissons la pureté de la vapeur avec PureSteam et une répartition uniforme de la chaleur avec HA control. Et nous le certifions, en utilisant la gamme EZ Sensor, plusieurs sondes ergonomiques avec lesquelles nous mesurons la température à coeur des aliments pour nous assurer qu'ils cuisent à la chaleur requise.

L'exactitude garantit les meilleurs résultats.

iCooking

Nouvelle technologie de cuisson intelligente.

De manière rapide et intuitive, il permet de sélectionner le produit et les finitions que vous souhaitez obtenir, et le four règle les phases et les paramètres appropriés.

Pendant le processus, le four recalcule automatiquement et en permanence la température, l'humidité, la vitesse de l'air et le temps nécessaire pour obtenir le produit avec une finition optimale et une consommation d'énergie minimale.

En outre, la finition peut être modifiée pendant le processus de cuisson. iCooking réajuste rapidement les paramètres pour obtenir le résultat souhaité.

User experience

Intuitif, simple et clair. Notre four est le guide parfait pour vous aider dans votre cuisine. Il contient un livre de recettes complet avec tous les niveaux de cuisson et les résultats possibles pour votre plat. Un aidecuisinier exceptionnel qui deviendra un incontournable gastronomique de tous les chefs. Il permet de faciliter et de promouvoir les recettes les plus élaborées, cuites à point et avec la plus grande précision grâce aux programmes automatiques « Easy Cooking » et « Fagor Cooking ».

La génération Advance est dotée du système Fagor Touch, un écran tactile entièrement scellé dans le verre, très facile à nettoyer, qui repousse les taches d'eau et de graisse et résiste parfaitement aux rayures. Une technologie conçue afin que le four pense à votre place et pour faciliter votre quotidien.

Food Safety

Rehausser la forme pour assurer la propreté des fours, et l'enregistrement des processus de cuisson par le contrôle du système HACCP. Le four est conçu de manière à garantir une hygiène maximale ainsi qu'un bon fonctionnement et une bonne cuisson. De plus, grâce à son système de nettoyage intelligent iWASHING, vous pourrez nettoyer toutes les surfaces du four.

Une méthode automatique, avec différents programmes de lavage, qui assure la sécurité du consommateur. Le cycle de lavage s'effectue au moyen d'un système hydraulique complet qui s'adapte aux besoins du professionnel. En d'autres termes, une désinfection maximale pour une performance unique.

Robust design

Fabriqués minutieusement en acier inoxydable de la plus haute qualité. Une conception robuste faite pour durer dans le temps, sans que la machine ne se détériore malgré une utilisation continue. Solides et ergonomiques, nos fours sont très résistants.

Structure du four en acier inoxydable AISI-304 (intérieur poli miroir).

Conception spéciale pour garantir une distribution de la chaleur uniforme dans toute la chambre avec le HAcontrol.

FagorKonnect

FagorKonnect offre une connexion unique entre votre four et vous. Elle permet de rester connecté avec votre cuisine, de la superviser et de la gérer où que vous soyez, à tout moment. Grâce à elle, vous pourrez gérer et surveiller vos processus de cuisson à distance.

Vous pourrez également accéder aux panneaux de commande, vérifier les données historiques et optimiser l'utilisation de vos fours iKORE. En définitive, l'avancée dont vous aviez besoin pour être plus efficace et libre.

ADVANCE

Qualité de cuisson, efficacité et sécurité.

- Écran tactile de 10”
- Écran tactile de 7” dans le four 0623

Fonctions	APW	AP	AW	A
PureSteam. Générateur de vapeur doté d’un détecteur de calcaire. Générateur de vapeur pure avec fonction de remplissage automatique.	•	•	–	–
iCooking (viande, volaille, poisson, fruits de mer, légumes, riz et légumineuses, produits laitiers, pâtisserie et boulangerie). Processus de cuisson intelligente avec réglage automatique	•	•	•	•
Fonctions supplémentaires (régénération, cuisson sous vide, cuisson de nuit, fermentation, pasteurisation, fumage, charcuterie, déshydratation). Processus de cuisson intelligente avec réglage automatique.	•	•	•	•
iClima (gestion et réglage de l’humidité à 1 %)	•	•	•	•
Fagor Cooking Center	•	•	•	•
Multitray	•	•	•	•
Modes de cuisson : vapeur à basse température 30-98º, vapeur à 99º, super vapeur de 100-130º, mixte 30-300º et convection 30-300º	•	•	•	•
Commandes				
Liste des recettes favorites dans le FagorCookingCenter	•	•	•	•
Easy Cooking (adaptation à l’utilisateur et à ses applications)	•	•	•	•
Écran TFT capacitif en verre de 10.1” (de 7” dans le four 0623) pour une utilisation simple et intuitive	•	•	•	•
Contrôle et supervision de l’appareil depuis des dispositifs mobiles par le biais d’FagorKonnect	•	•	•	•
Nettoyage				
iWASHING Solide (efficacité en faveur de l’environnement)	•	–	•	–
iWASHING Liquide (efficacité en faveur de l’environnement)	○	–	○	–
Douche rétractile avec une fonction de coupure d’eau intégrée	•	•	○	○
Caractéristiques de l’équipement				
EZ-Sensor. Sonde interne multi-points.	•	•	•	•
Porte de la chambre de cuisson à triple vitrage et ventilation	•	•	•	•
FagorKonnect				
Ethernet connexion	•	•	•	•
Wi-Fi connexion	○	○	○	○

• Dotación de serie.

○ Opcional al solicitar con el pedido.

- No disponible.

CONCEPT

Puissance et robustesse.

- Écran de 2,8” avec commandes de contrôle électronique manuelles

Fonctions	CPW	CP	CW	C
PureSteam. Générateur de vapeur doté d’un détecteur de calcaire. Générateur de vapeur pure avec fonction de remplissage automatique	•	•	-	-
iCooking (viande, volaille, poisson, fruits de mer, légumes, riz et légumineuses, produits laitiers, pâtisserie et oulangerie).	•	•	•	•
iFunction (régénération, cuisson sous vide, cuisson de nuit, fermentation, pasteurisation, fumage, charcuterie, déshydratation)	•	•	•	•
iClima (gestion et réglage de l’humidité à 10%)humidity with a percentage of 10%)	•	•	•	•
Modes de cuisson : vapeur à basse température 30-98º, vapeur à 99º, super vapeur de 100-130º, mixte 30-300º et convection 30-300º	•	•	•	•
Commandes				
Liste des recettes favorites dans le Fagor Recipie Center	•	•	•	•
Écran 2,8” avec commande rotative doté d’une fonction push pour configurer et confirmer les entrées	•	•	•	•
Nettoyage				
iWASHING Solide (efficacité en faveur de l’environnement)	•	–	•	–
iWASHING Liquide (efficacité en faveur de l’environnement)	○	–	○	–
Douche rétractile avec une fonction de coupure d’eau intégrée	•	•	○	○
Caractéristiques de l’équipement				
EZ-Sensor. Sonde interne multi-points	•	•	•	•
Porte de la chambre de cuisson à triple vitrage et ventilation	•	•	•	•

FagorKonnect

La connectivité chez Fagor Professional.

Perspective du secteur de la restauration collective

· Efficacité et convivialité au bout des doigts
· Gérez tous vos équipements Fagor à distance grâce à notre application basée sur le cloud
· Équipements pour la restauration collective et la blanchisserie
· FagorKonnect est là

Principaux avantages

Distributeur

a) Amélioration de votre service client
Grâce à la rapidité du service après-vente, il est possible de connaître instantanément les alarmes des fours, d'analyser les causes possibles et les vidéos de résolution, d'inspecter la machine en temps réel de n'importe où avec le puissant « bureau à distance » et ainsi anticiper pour identifier quelle pièce de rechange peut être nécessaire pour l'intervention. Finalement, assurez-vous que les appareils de votre client sont hors-service le moins longtemps possible.

b) Efficacité dans vos processus et économies qui en résultent :

Économies au niveau du service après-vente : moins de visites, probabilité accrue de trouver la bonne pièce de rechange.

Notification en temps réel des interventions nécessaires de maintenance préventive ou réactive.

Gestion centralisée et à distance des mises à jour des logiciels.

c) FagorKonnect vous offre la base technologique pour proposer de nouveaux services à vos clients comme la location, les services de maintenance « connectée », etc.

Propriétaire

a) Améliorez la gestion de votre entreprise :
FagorKonnect vous offre un panneau de commande entièrement personnalisé qui vous permet de contrôler d'un coup d'œil et en temps réel tout ce qui concerne vos fours afin de prendre les décisions les plus justes.
· Contrôlez le « Statut actuel » des machines sélectionnées (disponible, erreur, exécution, hors ligne) et réduisez les temps d'arrêt.
· Gérez la production en analysant les cycles exécutés et quelles sont les recettes les plus utilisées parmi tous ces cycles.
· Gérez l'occupation de vos équipements, en visualisant de manière intuitive leur durée d'occupation et leur temps libre sur une période donnée.

b) Garantie des processus :
vérifiez que les différents processus de cuisson s'effectuent correctement pour assurer l'hygiène et la sécurité des aliments. Contrôlez la traçabilité HACCP en visualisant tous les cycles à l'aide de graphiques.

c) Efficacité et confort :
gérez tous vos appareils de Fagor de n'importe où avec tout type de dispositif. Importez/exportez recettes : visualisez l'état de fonctionnement et les erreurs éventuelles, exécutez des processus à distance tels que le lavage automatique ou la prise de contrôle à distance du propre four.

Accessoires pour la connectivité

SPECTRE	MODÈLE	COD	DESCRIPTION	€
Advance	Kit de câbles Ethernet	19095311	Cable y pasamuros para sacar la toma Ethernet al exterior del horno.	-
Advance	Kit pour connexion wi-fi gamme Advance	-	Kit pour connexion wi-fi des fours à Internet	-

Fonctionnalités

	DISTRIBUIDOR	PROPIETARIO
Tableau de bord:		
Personnalisez les graphiques pour voir les informations souhaitées sur vos machines et gérer votre entreprise	•	•
Devices		
Visualisez vos fours connectés dans une liste ou géolocalisez-les sur une carte	•	•
Organisez vos machines en groupes comme vous le souhaitez grâce au système d'« étiquettes	•	•
Vérifiez en temps réel le statut de fonctionnement de vos fours	•	•
Prenez le « contrôle à distance » de votre four et utilisez l'écran tactile comme si vous étiez devant lui	• (*)	•
Mettez à jour la version du logiciel avec FagorKonnect si nécessaire	-	•
Recettes		
Créez des recettes détaillées de manière conviviale : avec photo, accessoires nécessaires, liste d'ingrédients, élaboration, phases de cuisson	-	•
Exportez et importez des recettes vers et depuis n'importe quel four à distance lorsque le four est connecté à Internet (ou par USB s'il n'est pas connecté)	-	•
Utilisez les filtres avancés pour sélectionner les recettes que vous souhaitez ou choisissez simplement vos « préférées »	-	•
Hygiène		
Gestion complète du système HACCP : un fichier pour chaque cycle, filtres avancés, importation selon les besoins, visualisation des graphiques et des données dans FagorKonnect ou téléchargement au format PDF	•	•
Gérer le système HACCP à distance si le four est connecté à Internet ou par USB s'il n'est pas connecté	•	•
Surveillez le lavage automatique de vos fours et démarrez un « cycle de lavage à distance depuis votre appli FagorKonnect, comme vous le souhaitez	-	•
Service technique		
Visualisez en temps réel les machines connectées qui présentent un incident quelconque et géolocalisez-les.	•	•
Accédez à la liste détaillée de tous les incidents « en temps réel » signalés par les machines	•	•
Recevez les notifications souhaitées de vos machines dans votre FagorKonnect	•	•
Accédez à la section « dépannage » de chaque alarme ; vous y trouverez les documents techniques nécessaires et une vidéo vous montrant comment résoudre chaque cause possible de l'alarme.	•	-

(*) Nécessite la validation du propriétaire.

Processus d'inscription

Comment s'inscrire comme distributeur sur la plateforme FagorKonnect ?

1. Contactez votre responsable commercial Fagor Professional
2. Vous recevrez un courriel contenant un lien pour compléter l'inscription
3. Complétez le formulaire d'inscription
4. **Bienvenue sur FagorKonnect !** Vous pouvez désormais donner accès à vos clients

Comment enregistrer vos clients sur la plateforme FagorKonnect ?

1. Connectez-vous à FagorKonnect et créez une invitation pour votre client
2. Vous recevrez un courriel contenant un lien pour compléter l'inscription
3. Il devra compléter le formulaire d'inscription
4. **Votre client a désormais accès à FagorKonnect !** Vous pouvez dès à présent enregistrer vos machines et commencer à profiter de tout leur potentiel.

ADVANCE

PureSteam

Modèles avec surchauffeur.
Panneau de commande tactile.
0623 à 062

	0623		061			
Capacité	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2			
Classe énergétique	⚡		⚡		🔥	
La fréquence	50/60Hz		50/60Hz		50Hz	
Caractéristiques						
Modèle Advance A, surchauffeur P, lavage intelligent solide SW, ouverture droite R et douche S incluse	**APW-0623-E R SW S**	€	**APW-061-E R SW S**	€	**APW-061-G NG R SW S**	€
Code	19079298	-	19078616	-	19088205	-
Puissance (Kw)	5,80		11,10		0,83	
Dimensions (mm)	657x563x570		898x817x846		898x922x846	
Version Butane Propane LPG 50Hz					**APW-061 LPG** 50Hz 19078662	-
Configurer les options						
Code configurable :	**APW-0623-E** 18004353		**APW-061-E** 18004257		**APW-061-G** 18004265	
Système de lavage Liquide **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Système de lavage basique **BW**	**BW** AP-0623 -E 18004352	-	**BW** AP-061-E 18004256	-	**BW** AP-061-G NG 18004264	-
Ouverture contraire (gauche) **Ł**	**Ł**	-	**L**	-	**L**	-
Sans douche escamotable **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Structures de boulangerie **B**	**B**	-	**B**	-	**B**	-
1 unité externe de sonde sous vide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
2 unités externes de sondes sous vide **2SV**	**2SV**	-	**2SV**	-	**2SV**	-
1 unité externe de sonde thermique **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
2 unités externes de sondes thermiques **2ST**	**2ST**	-	**2ST**	-	**2ST**	-
1 unité externe de sonde sous vide et 1 sonde thermique **1SV1ST**	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-
OPTIONS DE VOLTAGE						
Voltages électriques						
Triphasé 230 V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monophasé 230 V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Version Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltages gaz						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sans neutre 230 V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Town Gas TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accessoires						
Trouvez vos accessoires idéals	Voir p. 165				Voir p. 166	

⚡ Électriques 🔥 Gaz - Non disponible.

* Tous les fours électriques sont fournis en 50/60 hz.

*Tous les modèles sont disponibles avec le certificat WRAS. Vérifiez le prix.

	101		062	
Capacité	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2		6 GN-2/1	
Classe énergétique				
La fréquence	50/60Hz	50Hz	50/60Hz	
Caractéristiques				
Modèle Advance A, surchauffeur P, lavage intelligent solide SW, ouverture droite R et douche S incluse	**APW-101-E R SW S**	**APW-101-G NG R SW S**	**APW-062-E R SW S**	
Code	19078668	19088215	19087724	
Puissance (Kw)	18,60	0,83	22,20	
Dimensions (mm)	898x817x1.117	898x922x1.117	1.130x1.063x846	
Version Butane Propane LPG 50Hz	-	**APW-101-LPG** 50Hz **19079387**	-	
Configurer les options				
Code configurable :	**APW-101-E** 18004289	**APW-101-G** 18004297	**APW-062-E** 18004273	
Système de lavage Liquide **LW**	**LW**	**LW**	**LW**	
Système de lavage basique **BW**	**BW** AP-101-E 18004288	**BW** AP-101-G NG 18004296	**BW** AP-062 -E 18004272	
Ouverture contraire (gauche) **L**	**L**	**L**	**L**	
Sans douche escamotable **S**	**S**	**S**	**S**	
Structures de boulangerie **B**	**B**	**B**	**B**	
1 unité externe de sonde sous vide **1SV**	**1SV**	**1SV**	**1SV**	
2 unités externes de sondes sous vide **2SV**	**2SV**	**2SV**	**2SV**	
1 unité externe de sonde thermique **1ST**	**1ST**	**1ST**	**1ST**	
2 unités externes de sondes thermiques **2ST**	**2ST**	**2ST**	**2ST**	
1 unité externe de sonde sous vide et 1 sonde thermique **1SV1ST**	**1SV1ST**	**1SV1ST**	**1SV1ST**	
OPTIONS DE VOLTAGE				
Voltages électriques				
Triphasé 230 V	**230V 3~**	**230V 3~**	**230V 3~**	
Monophasé 230 V	**230V 1N**	**230V 1N**	**230V 1N**	
Version Marine	**440V 3~ (NO N)**	**440V 3~ (NO N)**	**440V 3~ (NO N)**	
Voltages gaz				
60HZ	**60HZ**	**60HZ**	**60HZ**	
Sans neutre 230 V 1~	**230V 1~**	**230V 1~**	**230V 1~**	
Town Gas TG	**TG**	**TG**	**TG**	
Accessoires				
Trouvez vos accessoires idéals	Voir p. 166		Voir p. 168	

ADVANCE

DirectSteam

Modèles à injection.
Panneau de commande tactile.
0623 à 062

	0623		061			
Capacité	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2			
Classe énergétique	⚡		⚡		🔥	
La fréquence	50/60Hz		50/60Hz		50Hz	
Caractéristiques						
Modèle Advance A, Inyection, lavage intelligent solide SW, ouverture droite R	**AW-0623-E R SW**	€	**AW-061-E R SW**	€	**AW-061-G NG R SW**	€
Code	19079299	-	19078613	-	19088204	-
Puissance (Kw)	5,80		10,20		0,83	
Dimensions (mm)	657x563x570		898x817x846		898x922x846	
Version Butane Propane LPG 50Hz	-		-		**AW-061 LPG R SW** 19078664	-
Configurer les options						
Code configurable :	**AW-0623-E** 18004351		**AW-061-E** 18004255		**AW-061-G NG** 18004263	
Système de lavage Liquide **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Système de lavage basique **BW**	**BW** A-0623-E 18004350	-	**BW** A-061-E 18004254	-	**BW** A-061-G NG 18004262	-
Ouverture contraire (gauche) **Ł**	**Ł**	-	**L**	-	**L**	-
Douche rétractile **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Structures de boulangerie **B**	**B**	-	**B**	-	**B**	-
1 unité externe de sonde sous vide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
2 unités externes de sondes sous vide **2SV**	**2SV**	-	**2SV**	-	**2SV**	-
1 unité externe de sonde thermique **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
2 unités externes de sondes thermiques **2ST**	**2ST**	-	**2ST**	-	**2ST**	-
1 unité externe de sonde sous vide et 1 sonde thermique **1SV1ST**	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-
OPTIONS DE VOLTAGE						
Voltages électriques						
Triphasé 230 V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monophasé 230 V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Version Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltages gaz						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sans neutre 230 V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Town Gas TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accessoires						
Trouvez vos accessoires idéals			Voir p. 165		Voir p. 166	

⚡ Électriques 🔥 Gaz - Non disponible.

* Tous les fours électriques sont fournis en 50/60 hz.

*Tous les modèles sont disponibles avec le certificat WRAS. Vérifiez le prix.

* Pour une utilisation intensive en mode vapeur, nous recommandons les modèles PureSteam (avec surchauffeur).

	101		062	
Capacité	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2		12 GN-1/1 - 6 GN-2/1	
Classe énergétique				
La fréquence	50/60Hz	50Hz	50/60Hz	
Caractéristiques				
Modèle Advance A, Inyection, lavage intelligent solide SW, ouverture droite R	**AW-101-E R SW** €	**AW-101-G NG R SW** €	**AW-062-E R SW**	€
Code	19078671 -	19088214 -	19088209	-
Puissance (Kw)	18,60	0,83	22,2	
Dimensions (mm)	898x817x1.117	898x817x1.117	1.130x1.063x846	
Version Butane Propane LPG 50Hz	-	**AW-101-LPG 50Hz** 19079402 -		
Configurer les options				
Code configurable :	**AW-101-E** 18004287	**AW-101-G** 18004295	**AW-062-E** 18004271	
Système de lavage Liquide **LW**	**LW** -	**LW** -	**LW**	-
Système de lavage basique **BW**	**BW** A-101-E 18004286 -	**BW** A-101-G NG 18004294 -	**BW** A-062-E 18004270	-
Ouverture contraire (gauche) **L**	**L** -	**L** -	**L**	-
Douche rétractile **S**	**S** -	**S** -	**S**	-
Structures de boulangerie **B**	**B** -	**B** -	**B**	-
1 unité externe de sonde sous vide **1SV**	**1SV** -	**1SV** -	**1SV**	-
2 unités externes de sondes sous vide **2SV**	**2SV** -	**2SV** -	**2SV**	-
1 unité externe de sonde thermique **1ST**	**1ST** -	**1ST** -	**1ST**	-
2 unités externes de sondes thermiques **2ST**	**2ST** -	**2ST** -	**2ST**	-
1 unité externe de sonde sous vide et 1 sonde thermique **1SV1ST**	**1SV1ST** -	**1SV1ST** -	**1SV1ST**	-
OPTIONS DE VOLTAGE				
Voltages électriques				
Triphasé 230 V	**230V 3~** -	**230V 3~** -	**230V 3~**	-
Monophasé 230 V	**230V 1N** -	**230V 1N** -	**230V 1N**	-
Version Marine	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltages gaz				
60HZ	**60HZ** -	**60HZ** -	**60HZ**	-
Sans neutre 230 V 1~	**230V 1~** -	**230V 1~** -	**230V 1~**	-
Town Gas TG	**TG** -	**TG** -	**TG**	-
Accessoires				
Trouvez vos accessoires idéals	Voir p. 166		Voir p. 168	

ADVANCE

PureSteam

Modèles avec surchauffeur.
Panneau de commande tactile.
102 à 202

	102		201	
Capacité	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Classe énergétique	⚡	🔥	⚡	
La fréquence	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Caractéristiques				
Modèle Advance A, surchauffeur P, lavage intelligent solide SW, ouverture droite R et douche S incluse (T chariot incluse 201-202)	**APW-102-E R SW S** €	**APW-102-G NG R SW S** €	**APW-201-E R SW T** €	
Code	19079785 -	19088221 -	19079328 -	
Puissance (Kw)	33,60	0,83	37,20	
Dimensions (mm)	1130x1063x1.117	1130x1063x1.117	929x964x1.841	
Version Butane Propane LPG 50Hz	-	**APW-102-G LPG R SW S** 19084513 -	**-**	
Configurer les options				
Code configurable :	**APW-102-E** 18004305	**APW-102-GN** 18004313	**APW-201-E** 18004321	
Système de lavage Liquide **LW**	**LW** -	**LW** -	**LW** -	
Système de lavage basique **BW**	**BW** AP-102-E 18004304 -	**BW** AP-102-GN 18004312 -	**BW** AP-201-E 18004320 -	
Ouverture contraire (gauche) **L**	**L** -	**L** -	**~~L~~** -	
Sans douche escamotable **S**	**S** -	**S** -	**S** -	
Sans chariot **~~T~~**	**~~T~~** -	**~~T~~** -	**~~T~~** -	
Structures de boulangerie **B**	**B** -	**B** -	**B** (modèles sans chariot) -	
1 unité externe de sonde sous vide **1SV**	**1SV** -	**1SV** -	**1SV** -	
2 unités externes de sondes sous vide **2SV**	**2SV** -	**2SV** -	**2SV** -	
1 unité externe de sonde thermique **1ST**	**1ST** -	**1ST** -	**1ST** -	
2 unités externes de sondes thermiques **2ST**	**2ST** -	**2ST** -	**2ST** -	
1 unité externe de sonde sous vide et 1 sonde thermique **1SV1ST**	**1SV1ST** -	**1SV1ST** -	**1SV1ST** -	
OPTIONS DE VOLTAGE				
Voltages électriques				
Triphasé 230 V	**230V 3~** -	**230V 3~** -	**230V 3~** -	
Monophasé 230 V	**230V 1N** -	**230V 1N** -	**230V 1N** -	
Version Marine	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)** -	
Voltages gaz				
60HZ	**60HZ** -	**60HZ** -	**60HZ** -	
Sans neutre 230 V 1~	**230V 1~** -	**230V 1~** -	**230V 1~** -	
Town Gas TG	**TG** -	**TG** -	**TG** -	
Accessoires				
Trouvez vos accessoires idéals	Voir p. 168		Voir p. 169	

⚡ Électriques 🔥 Gaz - Non disponible.

* Tous les fours électriques sont fournis en 50/60 hz.

*Tous les modèles sont disponibles avec le certificat WRAS. Vérifiez le prix.

	201		202			
Capacité	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2		20 GN-2/1- 40 GN-1/1			
Classe énergétique						
La fréquence	50 Hz		50/60 Hz		50Hz	
Caractéristiques						
Modèle Advance A, surchauffeur P, lavage intelligent solide SW, ouverture droite R et douche S incluse (T chariot incluse 201-202)	**APW-201-G NG R SW S T**	€	**APW-202-E R SW S T**	€	**APW-202-G NG R SW S T**	€
Code	19088272	-	19078839	-	19088278	-
Puissance (Kw)	1,545		67,20		1,545	
Dimensions (mm)	929x964x1.841		1.162x1.074x1.841		1.162x1.074x1.841	
Version Butane Propane LPG 50Hz	**APW-201-G LPG R SW S T** 19081898	-	-		**APW-202-G LPG R SW S T** 19078832	-
Configurer les options						
Code configurable :	**APW-201-G** 18004329		**APW-202-E** 18004337		**APW-202-G** 18004345	
Système de lavage Liquide **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Système de lavage basique **BW**	**BW** **AP-201-G** 18004328	-	**BW** **AP-202-E** 18004336	-	**BW** **AP-202-G** 18004344	-
Ouverture contraire (gauche) **Ł**	**Ł**	-	**Ł**	-	**Ł**	-
Sans douche escamotable **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Sans chariot **Ŧ**	**Ŧ**	-	**Ŧ**	-	**Ŧ**	-
Structures de boulangerie **B**	**B** (modèles sans chariot)	-	**B**	-	**B** (modèles sans chariot)	-
1 unité externe de sonde sous vide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
2 unités externes de sondes sous vide **2SV**	**2SV**	-	**2SV**	-	**2SV**	-
1 unité externe de sonde thermique **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
2 unités externes de sondes thermiques **2ST**	**2ST**	-	**2ST**	-	**2ST**	-
1 unité externe de sonde sous vide et 1 sonde thermique **1SV1ST**	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-
OPTIONS DE VOLTAGE						
Voltages électriques						
Triphasé 230 V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monophasé 230 V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Version Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltages gaz						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sans neutre 230 V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Town Gas TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accessoires						
Trouvez vos accessoires idéals			Voir p. 169		Voir p. 169	

ADVANCE

DirectSteam

Modèles à injection.
Panneau de commande numérique.
102 à 202

	102		201	
Capacité	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Classe énergétique	⚡	⚡	⚡	
La fréquence	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Caractéristiques				
Modèle Advance A, Inyection, lavage intelligent solide SW, ouverture droite R (T chariot incluse 201-202)	**AW-102-E R SW** €	**AW-102-G NG R SW** €	**AW-201-E R SW T**	€
Code	19079784 -	19088220 -	19079330	-
Puissance (Kw)	33,60	0,83	37,2	
Dimensions (mm)	1130x1063x1.117	1130x1063x1.117	929x964x1.841	
Version Butane Propane LPG 50Hz	-	**AW-102-G LPG R SW** 19084514 -		
Configurer les options				
Code configurable :	**AW-102-E** 18004303	**AW-102-G NG** 18004311	**AW-201-E** 18004319	
Système de lavage Liquide **LW**	**LW** -	**LW** -	**LW**	-
Système de lavage basique **BW**	**BW** **A-102-E** 18004302 -	**BW** **A-102-G NG** 18004310 -	**BW** **A-201-E** 18004318	-
Ouverture contraire (gauche) **L**	**L** -	**L** -	**L**	-
Douche rétractile **S**	**S** -	**S** -	**S**	-
Sans chariot **T**	**T** -	**T** -	**T**	-
Structures de boulangerie **B**	**B** -	**B** -	**B** (modèles sans chariot)	-
1 unité externe de sonde sous vide **1SV**	**1SV** -	**1SV** -	**1SV**	-
2 unités externes de sondes sous vide **2SV**	**2SV** -	**2SV** -	**2SV**	-
1 unité externe de sonde thermique **1ST**	**1ST** -	**1ST** -	**1ST**	-
2 unités externes de sondes thermiques **2ST**	**2ST** -	**2ST** -	**2ST**	-
1 unité externe de sonde sous vide et 1 sonde thermique **1SV1ST**	**1SV1ST** -	**1SV1ST** -	**1SV1ST**	-
OPTIONS DE VOLTAGE				
Voltages électriques				
Triphasé 230 V	**230V 3~** -	**230V 3~** -	**230V 3~**	-
Monophasé 230 V	**230V 1N** -	**230V 1N** -	**230V 1N**	-
Version Marine	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltages gaz				
60HZ	**60HZ** -	**60HZ** -	**60HZ**	-
Sans neutre 230 V 1~	**230V 1~** -	**230V 1~** -	**230V 1~**	-
Town Gas TG	**TG** -	**TG** -	**TG**	-
Accessoires				
Trouvez vos accessoires idéals	Voir p. 168		Voir p. 169	

⚡ Électriques 🔥 Gaz - Non disponible.

* Tous les fours électriques sont fournis en 50/60 hz.

*Tous les modèles sont disponibles avec le certificat WRAS. Vérifiez le prix.

* Pour une utilisation intensive en mode vapeur, nous recommandons les modèles PureSteam (avec surchauffeur).

	201		202			
Capacité	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2		20 GN-2/1- 40 GN-1/1			
Classe énergétique						
La fréquence	50 Hz		50/60 Hz		50Hz	
Caractéristiques						
Modèle Advance A, Inyection, lavage intelligent solide SW, ouverture droite R (T chariot incluse 201-202)	**AW-201-G NG R SW T**	€	**AW-202-E R SW T**	€	**AW-202-G NG R SW T**	€
Code	19091667	-	19078837	-	19091670	-
Puissance (Kw)	1,545		67,20		1,545	
Dimensions (mm)	929x964x1.841		1.162x1.074x1.841		1.162x1.074x1.841	
Version Butane Propane LPG 50Hz	**AW-201-G LPG R SW T** 19091668	-	-		**AW-202-G LPG R SW T** 19078830	-
Configurer les options						
Code configurable :	**AW-201-G** 18004327		**AW-202-E** 18004335		**AW-202-G R SW T** 18004343	
Système de lavage Liquide **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Système de lavage basique **BW**	**BW** **A-201-G** 18004326	-	**BW** **A-202-E** 18004334	-	**BW** **A-202-G** 18004342	-
Ouverture contraire (gauche) **Ł**	**Ł**	-	**Ł**	-	**Ł**	-
Douche rétractile **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Sans chariot **Ŧ**	**Ŧ**	-	**Ŧ**	-	**Ŧ**	-
Structures de boulangerie **B**	**B** (modèles sans chariot)	-	**B** (modèles sans chariot)	-	**B** (modèles sans chariot)	-
1 unité externe de sonde sous vide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
2 unités externes de sondes sous vide **2SV**	**2SV**	-	**2SV**	-	**2SV**	-
1 unité externe de sonde thermique **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
2 unités externes de sondes thermiques **2ST**	**2ST**	-	**2ST**	-	**2ST**	-
1 unité externe de sonde sous vide et 1 sonde thermique **1SV1ST**	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-	**1SV1ST**	-
OPTIONS DE VOLTAGE						
Voltages électriques						
Triphasé 230 V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monophasé 230 V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Version Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltages gaz						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sans neutre 230 V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Town Gas TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accessoires						
Trouvez vos accessoires idéals			Voir p. 169		Voir p. 169	

CONCEPT

PureSteam

Modèles avec surchauffeur.
Panneau de commande numérique.
0623 à 062

	0623		061			
Capacité	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2			
Classe énergétique	⚡		⚡		🔥	
La fréquence	50/60 Hz		50/60 Hz		50Hz	
Caractéristiques						
Modèle Concept C, surchauffeur P, lavage intelligent solide SW, ouverture droite R et douche S incluse	**CPW-0623-E R SW S**	€	**CPW-061-E R SW S**	€	**CPW-061-G NG R SW S**	€
Code	19073931 🚚	-	19073648 🚚	-	19088202	-
Puissance (Kw)	5,80		11,10		0,83	
Dimensions (mm)			898x817x846		898x922x846	
Version Butane Propane LPG 50Hz	657x563x570		**-**		**CPW-061-G LPG R SW S** 19077398	-
Configurer les options	-					
Code configurable :	**CPW-0623-E** 18004349		**CPW-061-E** 18004253		**CPW-061-G** 18004261	
Système de lavage Liquide **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Système de lavage basique **BW**	**BW** **CP-0623-E** 18004348	-	**BW** CP-061-E 18004252	-	**BW** CP-061-G 18004260	-
Ouverture contraire (gauche) **Ł**	**Ł**	-	**L**	-	**L**	-
Sans douche escamotable **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Bastidores de panadería **B**	**B**	-	**B**	-	**B**	-
1 unité externe de sonde sous vide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
1 unité externe de sonde thermique **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
OPTIONS DE VOLTAGE						
Voltages électriques						
Triphasé 230 V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monophasé 230 V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Version Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltages gaz						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sans neutre 230 V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Town Gas TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accessoires						
Trouvez vos accessoires idéals		Voir p. 165			Voir p. 166	

⚡ Électriques 🔥 Gaz - Non disponible.

* Tous les fours électriques sont fournis en 50/60 hz.

*Tous les modèles sont disponibles avec le certificat WRAS. Vérifiez le prix.

	101		062	
Capacité	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2		6 GN-2/1 - 12 GN-1/1	
Classe énergétique				
La fréquence	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Caractéristiques				
Modèle Concept C, surchauffeur P, lavage intelligent solide SW, ouverture droite R et douche S incluse	**CPW-101-ERSWS**	€	**CPW-101-G NG R SW S**	€	**CPW-062-E R SW S**	€
Code	19072806	-	19088212	-	19087480	-
Puissance (Kw)	18,60		0,83		22,2	
Dimensions (mm)	898x817x1.117		898x922x1.117		1.130x1.063x846	
Version Butane Propane LPG 50Hz	-		**CPW-101-G** 19078761	-		
Configurer les options						
Code configurable :	**CPW-101-E** 18004285		**CPW-101-G NG** 18004293		**CPW-062-E** 18004269	
Système de lavage Liquide **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Système de lavage basique **BW**	**BW** **CP-101-E** 18004284	-	**BW** **CP-101-G** 18004292	-	**BW** **CP-062-E** 18004268	-
Ouverture contraire (gauche) **L**	**L**	-	**L**	-	**L**	-
Sans douche escamotable **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Bastidores de panadería **B**	**B**	-	**B**	-	**B**	-
1 unité externe de sonde sous vide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
1 unité externe de sonde thermique **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
OPTIONS DE VOLTAGE						
Voltages électriques						
Triphasé 230 V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monophasé 230 V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Version Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltages gaz						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sans neutre 230 V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Town Gas TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accessoires						
Trouvez vos accessoires idéals			Voir p. 167		Voir p. 168	

CONCEPT

DirectSteam

Modèles à injection.
Panneau de commande numérique.
0623 à 062

	0623		061			
Capacité	6 GN-2/3		6 GN-1/1 - 12 GN-1/2			
Classe énergétique	⚡		⚡		🔥	
La fréquence	50/60 Hz		50/60 Hz		50Hz	
Caractéristiques						
Modèle Concept C Inyection, lavage intelligent solide SW, ouverture droite R	**CW-0623-E R SW**	€	**CW-061-E R SW**	€	**CW-061-G NG R SW**	€
Code	19075070	-	19076322	-	19088201	-
Puissance (Kw)	5,80		11,10		0,83	
Dimensions (mm)	657x563x570		898x817x846		898x817x846	
Version Butane Propane LPG 50Hz	-		-		**CW-061-G LPG R SW** 19078641	-
Configurer les options	-					
Code configurable :	**CW-0623-E** 18004347		**CW-061-E** 18004251		**CW-061-G** 18004259	
Système de lavage Liquide **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Système de lavage basique **BW**	**BW** C-0623-E 18004346	-	**BW** C-061-E 18004250	-	**BW** C-061-G NG 18004258	-
Ouverture contraire (gauche) **Ł**	**Ł**	-	**L**	-	**L**	-
Douche rétractile **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Structures de boulangerie **B**	**B**	-	**B**	-	**B**	-
1 unité externe de sonde sous vide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
1 unité externe de sonde thermique **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
OPTIONS DE VOLTAGE						
Voltages électriques						
Triphasé 230 V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monophasé 230 V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Version Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltages gaz						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sans neutre 230 V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Town Gas TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accessoires						
Trouvez vos accessoires idéals		Voir p. 165			Voir p. 166	

⚡ Électriques 🔥 Gaz - Non disponible.

* Tous les fours électriques sont fournis en 50/60 hz.

*Tous les modèles sont disponibles avec le certificat WRAS. Vérifiez le prix.

* Pour une utilisation intensive en mode vapeur, nous recommandons les modèles PureSteam (avec surchauffeur).

	101		062	
Capacité	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2		6 GN-2/1 - 12 GN-1/1	
Classe énergétique				
La fréquence	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Caractéristiques				
Modèle Concept C Inyection, lavage intelligent solide SW, ouverture droite R	**CW-101-ERSW**	€ **CW-101-G NG R SW**	€ **CW-062-E R SW**	€
Code	19073625	- 19088211	- 19088207	-
Puissance (Kw)	22,20	0,83	22,2	
Dimensions (mm)	898x817x1.117	898x817x1.117	1.130x1.063x846	
Version Butane Propane LPG 50Hz	-	**CW-101-LPG 50Hz** 19079344 -		
Configurer les options				
Code configurable :	**CW-101-E** 18004283	**CW-101-G** 18004291	**CW-062-E** 18004267	
Système de lavage Liquide **LW**	**LW** -	**LW** -	**LW**	-
Système de lavage basique **BW**	**BW** C-101-E 18004282 -	**BW** C-101-G NG 18004290 -	**BW** C-062-E 18004266	-
Ouverture contraire (gauche) **L**	**L** -	**L** -	**L**	-
Douche rétractile **S**	**S** -	**S** -	**S**	-
Structures de boulangerie **B**	**B** -	**B** -	**B**	-
1 unité externe de sonde sous vide **1SV**	**1SV** -	**1SV** -	**1SV**	-
1 unité externe de sonde thermique **1ST**	**1ST** -	**1ST** -	**1ST**	-
OPTIONS DE VOLTAGE				
Voltages électriques				
Triphasé 230 V	**230V 3~** -	**230V 3~** -	**230V 3~**	-
Monophasé 230 V	**230V 1N** -	**230V 1N** -	**230V 1N**	-
Version Marine	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltages gaz				
60HZ	**60HZ** -	**60HZ** -	**60HZ**	-
Sans neutre 230 V 1~	**230V 1~** -	**230V 1~** -	**230V 1~**	-
Town Gas TG	**TG** -	**TG** -	**TG**	-
Accessoires				
Trouvez vos accessoires idéals		Voir p. 167	Voir p. 168	

CONCEPT

PureSteam

Modèles avec surchauffeur..
Panneau de commande numérique
102 à 202

	102		201	
Capacité	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Classe énergétique	⚡	🔥	⚡	
La fréquence	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Caractéristiques				
Modèle Concept C, surchauffeur P, lavage intelligent solide SW, ouverture droite R et douche S incluse (T chariot incluse 201-202)	**CPW-102-E R SW S**	€	**CPW-102-G NG R SW S**	€	**CPW-201-E R SW S T**	€
Code	19079303	-	19088218	-	19078184	-
Puissance (Kw)	33,60		0,83		37,2	
Dimensions (mm)	1130x1063x1117		1130x1063x1117		929x964x1.841	
Version Butane Propane LPG 50Hz	-		**CPW-102-G LPG R SW S** 19080971	-	-	
Configurer les options					-	
Code configurable :	**CPW-102-E** 18004301		**CPW-102-G** 18004309		**CPW-201-E** 18004317	
Système de lavage Liquide **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Système de lavage basique **BW**	**BW** CP-102-E 18004300	-	**BW** CP-102-G 18004308	-	**BW** CP-201-E 18004316	-
Ouverture contraire (gauche) **L**	**L**	-	**L**	-	**L**	-
Sans douche escamotable **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Sans chariot **T**	**T**	-	**T**	-	**T**	-
Structures de boulangerie **B**	**B**	-	**B**	-	**B** (modèles sans chariot)	-
1 unité externe de sonde sous vide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
1 unité externe de sonde thermique **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
OPTIONS DE VOLTAGE						
Voltages électriques						
Triphasé 230 V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monophasé 230 V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Version Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltages gaz						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sans neutre 230 V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Town Gas TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accessoires						
Trouvez vos accessoires idéals			Voir p. 168		Voir p. 169	

⚡ Électriques 🔥 Gaz - Non disponible.

* Tous les fours électriques sont fournis en 50/60 hz.

*Tous les modèles sont disponibles avec le certificat WRAS. Vérifiez le prix.

	201		202			
Capacité	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-2/1- 40 GN-1/1			
Classe énergétique						
La fréquence	50 Hz		50/60 Hz		50 Hz	
Caractéristiques						
Modèle Concept C, surchauffeur P, lavage intelligent solide SW, ouverture droite R et douche S incluse (T chariot incluse 201-202)	**CPW-201-G NG R SW ST**	€	**CPW-202-E R SW S T**	€	**CPW-202-G NG R SW S T**	€
Code	19088259	-	19075005	-	19088276	-
Puissance (Kw)	1,545		67,20		1,545	
Dimensions (mm)	929x964x1.841		1.162x1.074x1.841		1.162x1.074x1.841	
Version Butane Propane LPG 50Hz	**CPW-201-G LPG R SW S T** 19080953	-	**-**		**CPW-202-G LPG R SW S T** 19078418	-
Configurer les options					-	
Code configurable :	**CPW-201-G** 18004325		**CPW-202-E** 18004333		**CPW-202-G** 18004341	
Système de lavage Liquide **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Système de lavage basique **BW**	**BW** CP-201-G 18004324	-	**BW** CP-202-E 18004332	-	**BW** CP-202-G 18004340	-
Ouverture contraire (gauche) **Ł**	**Ł**	-	**Ł**	-	**Ł**	-
Sans douche escamotable **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Sans chariot **Ŧ**	**Ŧ**	-	**Ŧ**	-	**Ŧ**	-
Structures de boulangerie **B**	**B** (modèles sans chariot)	-	**B** (modèles sans chariot)	-	**B** (modèles sans chariot)	-
1 unité externe de sonde sous vide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
1 unité externe de sonde thermique **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
OPTIONS DE VOLTAGE						
Voltages électriques						
Triphasé 230 V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monophasé 230 V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Version Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltages gaz						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sans neutre 230 V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Town Gas TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accessoires						
Trouvez vos accessoires idéals			Voir p. 168		Voir p. 169	

CONCEPT

DirectSteam

Modèles à injection.
Panneau de commande numérique.
102 à 202

	102		201	
Capacité	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	
Classe énergétique	⚡	🔥	⚡	
La fréquence	50/60 Hz	50Hz	50/60 Hz	
Caractéristiques				
Modèle Concept C, Injection, lavage intelligent solide SW, ouverture droite R (T chariot incluse 201-202)	**CW-102-E R SW** €	**CW-102-G NG R SW** €	**CW-201-E R SW T**	€
Code	19079564 -	19088217 -	19079085	-
Puissance (Kw)	33,60	0,83	37,2	
Dimensions (mm)	1130x1063x1117	1130x1063x1117	929x964x1.841	
Version Butane Propane LPG 50Hz	-	**CW-102-G LPG R SW** 19084510 -		
Configurer les options			-	
Code configurable :	**CW-102-E** 18004299	**CW-102-G** 18004307	**CW-201-E** 18004315	
Système de lavage Liquide **LW**	**LW** -	**LW** -	**LW**	-
Système de lavage basique **BW**	**BW** C-102-E 18004298 -	**BW** C-102-G 18004306 -	**BW** C-201-E 18004314	-
Ouverture contraire (gauche) **L**	**L** -	**L** -	**Ł**	-
Douche rétractile **S**	**S** -	**S** -	**S**	-
Sans chariot **Ŧ**	**Ŧ** -	**Ŧ** -	**Ŧ**	-
Structures de boulangerie **B**	**B** -	**B** -	**B**	-
1 unité externe de sonde sous vide **1SV**	**1SV** -	**1SV** -	**1SV**	-
1 unité externe de sonde thermique **1ST**	**1ST** -	**1ST** -	**1ST**	-
OPTIONS DE VOLTAGE				
Voltages électriques				
Triphasé 230 V	**230V 3~** -	**230V 3~** -	**230V 3~**	-
Monophasé 230 V	**230V 1N** -	**230V 1N** -	**230V 1N**	-
Version Marine	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)** -	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltages gaz				
60HZ	**60HZ** -	**60HZ** -	**60HZ**	-
Sans neutre 230 V 1~	**230V 1~** -	**230V 1~** -	**230V 1~**	-
Town Gas TG	**TG** -	**TG** -	**TG**	-
Accessoires				
Trouvez vos accessoires idéals	Voir p. 168		Voir p. 169	

⚡ Électriques 🔥 Gaz - Non disponible.

* Tous les fours électriques sont fournis en 50/60 hz.

*Tous les modèles sont disponibles avec le certificat WRAS. Vérifiez le prix.

* Pour une utilisation intensive en mode vapeur, nous recommandons les modèles PureSteam (avec surchauffeur).

	201		202			
Capacité	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-2/1- 40 GN-1/1			
Classe énergétique						
La fréquence	50 Hz		50/60 Hz		50 Hz	
Caractéristiques						
Modèle Concept C, Injection, lavage intelligent solide SW, ouverture droite R e (T chariot incluse 201-202)	**CW-201-G NG R SW T**	€	**CW-202-E R SW T**	€	**CW-202-G NG R SW T**	€
Code	19091665	-	19078517	-	19091669	-
Puissance (Kw)	1,545		67,20		1.545	
Dimensions (mm)	929x964x1.841		1.162x1.074x1.841		1.162x1.074x1.841	
Version Butane Propane LPG 50Hz	**CW-201-G LPG R SW T** 19091666	-	**-**		**CW-202-G LPG R SW T** 19078808	-
Configurer les options					-	
Code configurable :	**CW-201-G** 18004323		**CW-202-E** 18004331		**CW-202-G** 18004339	
Système de lavage Liquide **LW**	**LW**	-	**LW**	-	**LW**	-
Système de lavage basique **BW**	**BW** C-201-G 18004322	-	**BW** C-202-E 18004330	-	**BW** C-202-G 18004338	-
Ouverture contraire (gauche) **Ł**	**Ł**	-	**Ł**	-	**Ł**	-
Douche rétractile **S**	**S**	-	**S**	-	**S**	-
Sans chariot **Ŧ**	**Ŧ**	-	**Ŧ**	-	**Ŧ**	-
Structures de boulangerie **B**	**B**	-	**B**	-	**B**	-
1 unité externe de sonde sous vide **1SV**	**1SV**	-	**1SV**	-	**1SV**	-
1 unité externe de sonde thermique **1ST**	**1ST**	-	**1ST**	-	**1ST**	-
OPTIONS DE VOLTAGE						
Voltages électriques						
Triphasé 230 V	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-	**230V 3~**	-
Monophasé 230 V	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-	**230V 1N**	-
Version Marine	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-	**440V 3~ (NO N)**	-
Voltages gaz						
60HZ	**60HZ**	-	**60HZ**	-	**60HZ**	-
Sans neutre 230 V 1~	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-	**230V 1~**	-
Town Gas TG	**TG**	-	**TG**	-	**TG**	-
Accessoires						
Trouvez vos accessoires idéals			Voir p. 169		Voir p. 169	

L’une des gammes les plus complètes du marché.

Découvrir!

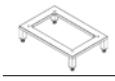
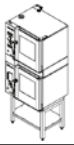
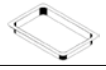
Accès au site web

Accessoires four iKORE

Accessoires spécifiques 165
—— Modèle 0623 165
—— Modèle 061 et 101 166
—— Modèle 061 167
—— Modèle 101 167
—— Modèle 062 et 102 168
—— Modèle 201 et 202 169
Accessoires pour la cuisson 171
Pour fours superposés 172
Pour colonne “Cook & Chill” 172
Kits de transformation 173
Accessoires de nettoyage 174

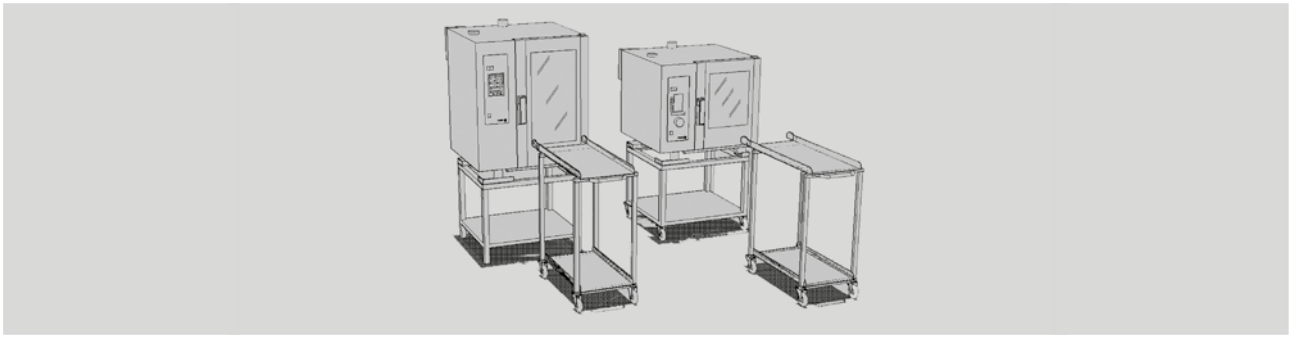
Accessoires Spécifiques

Accessoires pour Modèles 0623

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
Supports				
	SH-23	19058933	Support - hauteur = 850 mm. 2 Rayons.	-
	SH-23-R	19058940	Support mobile - Hauteur = 850 mm. 2 rayons. 4 roues, deux avec frein.	-
	SH-23-B	19058941	Support - Hauteur = 850 mm. 2 rayons. 2 kits guides pour 4 GN-2/3. (Hauteur entre guides 62 mm)	-
	SH-23-RB	19058943	Support mobile - Hauteur = 850 mm. 2 rayons. Avec côté fermé. 2 kits guides pour 4 GN-2/3. (Hauteur entre guides 62 mm) 4 roues, deux avec frein.	-
	SH-23-RBM	19079266	Chariot mobile pour l'extérieur, idéal pour le service traiteur ou les banquets dans des espaces extérieurs. Il comprend 2 bombonnes de 15 litres, une pour l'eau potable et une pour les eaux de lavage. Il suffit donc d'avoir accès à l'électricité.	-
	MSH-23	19059319	Support nivelable pour placer un four 0623 sur table ou socle.	-
Support mural				
	SHP-23	19059282	Support mural. Pour placer le four 0623 accroché sur un mur.	-
Hotte d'aspiration				
	EXH-23	19073213	Hotte d'aspiration 0623.	-
Kit stacking				
	STHH-23	19059364	Kit stacking - colonne de deux fours 0623. Kit de pièces pour mettre en colonne deux fours 0623.	-
	STHA-23	19087772	Kit stacking - colonne de four 0623 + cellule mixte 031. Kit de pièces pour mettre en colonne un four 0623 et une cellule mixte 031.	-
Autres accessoires				
	GD-AD	19004504	Kit douchette - à placer à l'extérieur du four. (Seulement pour les versions ACE et ACG gamme Concept).	-
	PLATEAUX		Voir accessoires et plateaux pour les fours	-
	KIT D'ANCRAGE DOUBLE FERMETURE	19069736	Kit d'ancrage double fermeture	-
	KIT MARIN 0623	19087161	Kit marin 0623 440V 3 50 / 60HZ	-

Accesoire specifiques

Accessoires pour Modèles 061 et 101

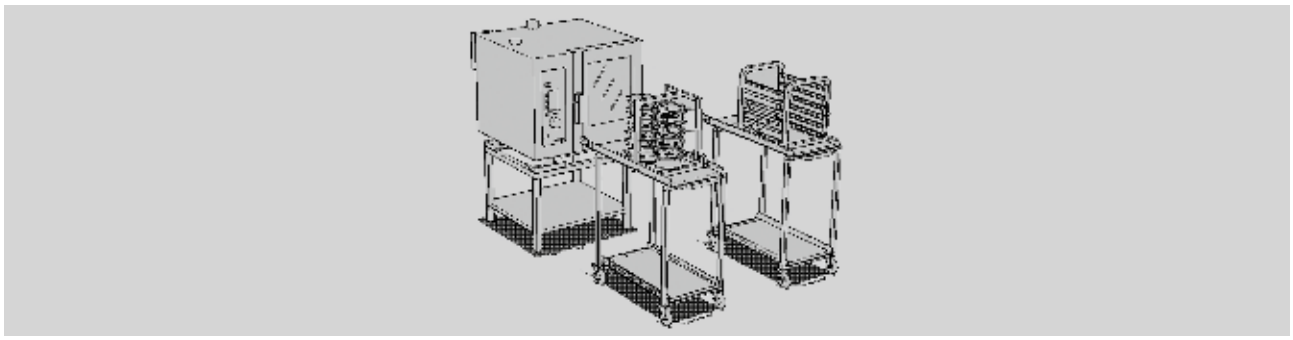


	MODÈLE	CODE	€	DESCRIPTION	MODÈLE	CODE	€
Supports							
					(Boiler)		
	SH-11 E iKORE	19082326	-	Support - Hauteur = 650 mm.	SH-11 G iKORE	19082327	-
	SH-11-R E iKORE	19083237	-	Support avec roues Hauteur = 650 mm. 4 quatre roues, deux avec frein.	SH-11-R G iKORE	19083234	-
	SH-11-B E iKORE	19082006	-	Support - Hauteur = 650 mm. Deux kits guides de 6 niveaux GN-1/1. (Hauteur entre guides 68 mm)	SH-11-B-G iKORE	19082005	-
	SH-11-BR E iKORE	19083238	-	Support avec roues - Hauteur = 650 mm. Quatre roues, deux avec frein. Deux kits guides de 6 niveaux GN-1/1. (Hauteur entre guides 68 mm)	SH-11-BR G iKORE	19083239	-
	SH-11-B C iKORE	19084329	-	Support fermé avec guides d'une hauteur de 650 mm. Équipé de 2 kits de glissières de 6 niveaux GN-1/1 chacun. * Convient uniquement aux fours électriques.	SH-101-G iKORE	19084543	-
	SH-101-E iKORE	19079211	-	Support fermé avec guides et portes d'une hauteur de 650 mm. Équipé de 2 kits de glissières de 6 niveaux GN-1/1 chacun. * Convient uniquement aux fours électriques.	SH-101-G iKORE	19079233	-
	HSO-061-101	19095861		Support Chaud - Hauteur = 650 mm. Portes swing. Intérieur à convection.			
Chariots pour structures							
	CP-11	19013352		(*) Chariot pour structure Pour charger les structures types 061 et 101 dans les fours placés sur les supports SH-11.			
	CP-11-R	19018752		(*) Chariot réglable pour structure Pour charger les structures types 061 et 101 dans les fours placés sur autres supports.			
	GE-101	19011569		GUIDES à placer dans la base de la chambre du four pour utiliser les structures. Pour structures EB-061, EP-061, EB-101 y EP-101.			
Autres accessories							
	GD-AD	19004504		Kit douchette (Seulement pour les versions ACE et ACG GAMME CONCEPT).			
	AP-10	19004439		Kit fixation sur table Kit de pièces pour fixer sur table les fours 061, 101 et 102.			
		19069736		Kit ancrage double fermeture			
	KIT ZOCALO ENCIMERA	19087305		PureSteam. Kit de plinthe 061 & 101 gaz suivant			
		19087303		DirecSteam. Kit zocalo plan de travail 061 & 101 elec next			
Hotte							
	EXH-061-101	19085190		Hotte 061-101 Condensation électrique			

(*) : Utilisation obligatoire des guides de structure GE-101.

Accesoire specifiques

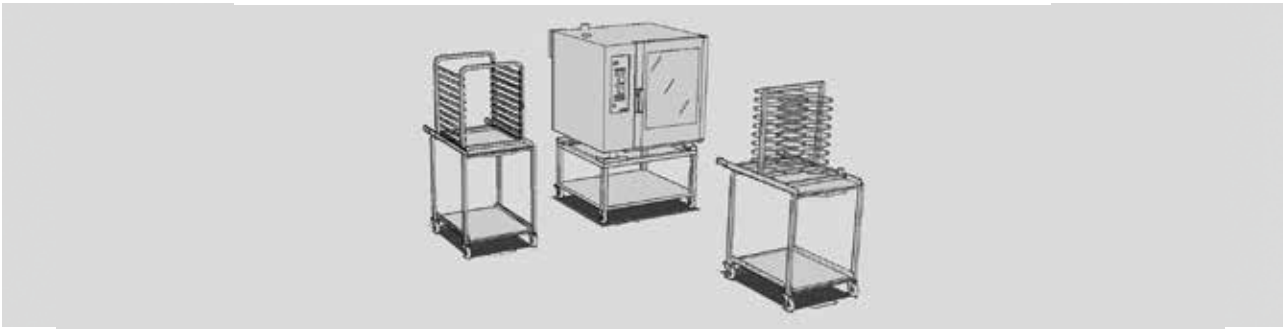
Accessoires pour Modèles 061



	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	€
Echelles et structures					
	EB-061	19011559	Structure pour plateaux Capacité: 6 plateaux GN-1/1 ou 12 GN-1/2. On doit installer avec les Guides GE-101. (Hauteur entre plateaux 62 mm)	398x584x458	-
	EP-061	19013353	Structure pour assiettes Capacité pour 18 assiettes Ø 31 cm. On doit installer avec les Guides GE-101.	422x635x455	-
Autres accessoires					
	LTE-061	19011738	Couvercle thermique Pour structures type 101. Maintenance en témperature pendant 20'.	405x500x440	-
	GP-061	19011982	Kit guides patisserie 5 niveaux 60 x 40 cm. (Hauteur entre plateaux 85 mm)	-	-

Accessoires spécifiques

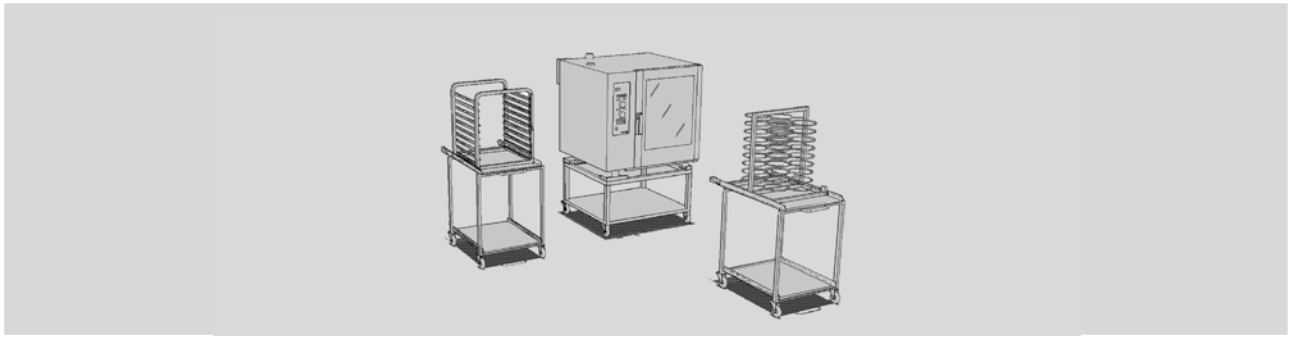
Accessoires pour Modèles 101



	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	€
Echelles et structures					
	EB-101	19011561	Structure pour plateaux Capacité: 10 plateaux GN-1/1 ou 20 GN-1/2. On doit installer avec les Guides GE-101. (Hauteur entre plateaux 62 mm)	398x584x730	-
	EP-101	19013354	Structure pour assiettes Capacité pour 30 assiettes Ø 31 cm. On doit installer avec les Guides GE-101.	422x635x725	-
Autres accessoires					
	LTE-101	19011739	Couvercle thermique Pour structures type 101. Maintenance en témperature pendant 20'.	405x500x700	-
	GP-101	19011983	Kit guides patisserie 8 niveaux 60 x 40 cm. (Hauteur entre plateaux 85 mm)	-	-

Accesoire specifiques

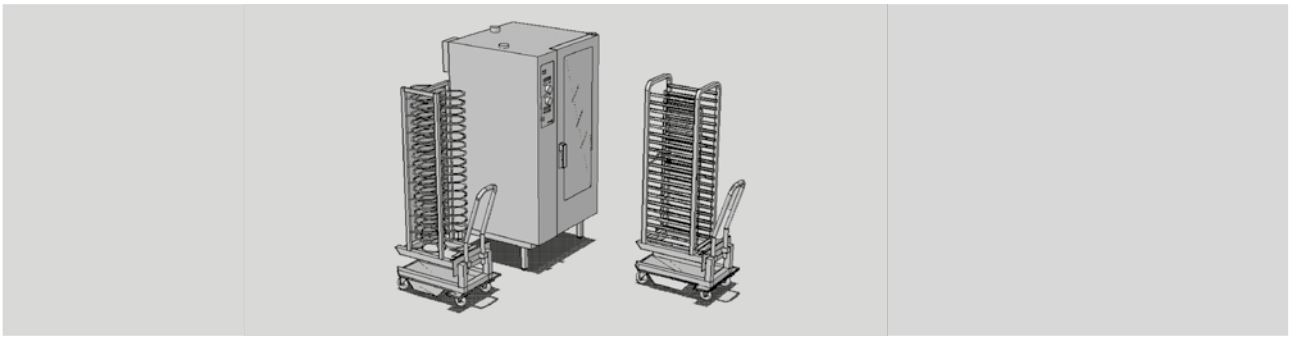
Accessoires pour Modèles 062 et 102

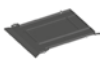


	MODÈLE	CODE	€	DESCRIPTION	MODÈLE	CODE	€
Supports							
	062				**102**		
	SH-102	19084190	-	Support - hauteur = 650 mm.			-
	SH-102-R	19084191	-	Support avec roues - hauteur = 650 mm. Quatre roues, deux avec frein.			-
	SH-102-B	19083224	-	Support - hauteur = 650 mm. Un kit guides de 6 niveaux GN-1/1 et un autre pour 6 niveaux GN-2/1. (Hauteur entre guides 68 mm)			-
	SH-102-RB	19084192	-	Support avec roues - hauteur = 650 mm. Quatre roues, deux avec frein. Un kit guides pour 6 niveaux GN-1/1 et un autre pour 6 GN-2/1. (Hauteur entre guides 68 mm)			-
	SH-102-B C	19084540	-	Support fermé avec guides d'une hauteur de 650 mm. Un kit guides de 6 niveaux GN-1/1 et un autre pour 6 niveaux GN-2/1. (Hauteur entre guides 68 mm).			-
	SH-102-B C P IKORE	19084190	-	Support fermé avec guides et portes d'une hauteur de 650 mm. Un kit guides de 6 niveaux GN-1/1 et un autre pour 6 niveaux GN-2/1. (Hauteur entre guides 68 mm)			-
	HSO-062-102	19095836	-	Support chaud - hauteur = 650 mm. Portes swing. Intérieur à convection.			-
Echelles, structures et chariots							
	EB-062	19095517	-	Structure pour plateaux Capacité: 10 plateaux GN-2/1 ou 20 GN-1/1. On doit installer avec les Guides GE-102. (Hauteur entre plateaux 62 mm)	EB-102	19011562	-
	EP-062	19095518	-	Structure pour assiettes Capacité pour 52 assiettes Ø 31 cm. On doit installer avec les Guides GE-102.	EP-102	19013356	-
	GE-062	19011570		Guides à placer dans la base de la chambre du four pour utiliser les structures. Pour structures type 102.			
	CP-102	19013355		(*) Chariot pour structure Pour charger les structures type 102 dans les fours placés sur les supports SH-102.			
	CP-102-R	19018751		(*) Chariot réglable pour structure Pour charger les structures type 102 dans les fours placés sur autres supports.			
Autres accessoires							
	LTE-102	19011740		Couvercle thermique Pour structures type 102. Maintenance en température pendant 20'.			
	GP-102	19095570	-	Kit guides patisserie 16 niveaux 60 x 40 cm. (Hauteur entre plateaux 85 mm)	GP-102	19012134	-
	GD-AD	19004504		Kit douchette (Seulement pour les versions ACE et ACG GAMME CONCEPT).			
	AP-10	19004439		Kit fixation sur table Kit de pièces pour fixer sur table les fours 061, 101 et 102.			
	Z-102	19087306		Kit socle pour placer un four 102 sur table.			
		19069736		Kit ancrage double fermeture			

(*) : Utilisation obligatoire des guides de structure GE-102.

Accessoires pour Modèles 201 et 202



	MODÈLE	CODE	€	DESCRIPTION	MODÈLE	CODE	€
Supports							
	201				202		
	CEB-201	19011551	-	Chariot structure (inclus dans ADVANCE PLUS ET GAMME ADVANCE) Espacement entre niveaux: 68 mm. (Hauteur entre plateaux 63 mm)	CEB-202	19011550	-
	CEP-201	19013357	-	Chariot structure pour assiettes Pour 100 assiettes Ø 31 cm. (Hauteur entre plaques 75 mm)	CEP-202	19011552	-
	LTE-201	19011741	-	Couvercle thermique Pour Chariot Structure CP-202. Maintenance en température pendant 20'.	LTE-202	19011742	-
	R4-20	Consultar		Kit roulettes Deux avec frein. (MONTAGE D'USINE).			
	AP-20	19012270		Kit fixation au sol Kit de pièces pour fixer au sol les fours 201 et 202.			
	GD-AD	19004504		Kit douchette (Seulement pour les versions ACE et ACG GAMME CONCEPT).			
	PRE-H201	19011979	-	Kit de prechauffage Ensemble de pièces pour le pre-chauffage du four, sans placer le chariot dedans.	PRE-H202	19011980	-
	RH-201	19044716	-	Rampe de niveau pour chariots 202.	RH-202	19034438	-
	GP-201	19076154	-	Kit guides patisserie 34 niveaux_ pour plateaux 60 x 40 cm. (Hauteur entre plateaux 85 mm). Compatible uniquement pour les fours SANS chariot.	GP-202	19076575	-
	KIT SOPORTE ASA	19087163		Kit de support de poignée 201-202			

Accessoires pour la cuisson

Fumoir

Le fumage est une méthode qui a été utilisée pendant des siècles afin de permettre aux aliments de pouvoir se conserver plus longtemps ou bien pour leur donner une saveur différente, surtout les viandes, les poissons et les légumes.

En utilisant l'accessoire « smoker » présenté par Fagor Professional, on parvient à optimiser l'utilisation du four mixte en le transformant en fumoir, permettant ainsi de gagner de l'espace et du temps.

L'utilisateur peut appliquer aux aliments la saveur et l'odeur typique des fumages tout en cuisinant au four, en utilisant les copeaux de bois et les bûches adéquats pour chaque cuisson.

Une fois que le fumoir est introduit dans le four, il est possible d'ajuster la température et le temps pour régler l'intensité de la fumée.

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

Kit de contrôle "sous vide"

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
SONDE SOUS VIDE	19087745	Sonde de contrôle de température spéciale pour la cuisson sous vide ("Sous vide").	-
SONDE EXTÉRIEURE UNIQUE POINT	19087746	Sonde de contrôle à point unique.	-

* Modèles ADVANCE : possibilité de travailler avec une sonde interne et jusqu'à 2 sondes externes en même temps (total 3 sondes fonctionnant en même temps) Multitray.

* Modèles CONCEPT : possibilité de travailler avec une sonde interne ou externe (1 seule sonde fonctionnant).

Pour fours superposés

Caractéristiques générales

- Les kits pour fours en colonne se composent d'un ensemble d'éléments qui permettent de placer deux fours superposés.
- Ce type de montage se réalise avec des fours à plaques 1/1, de n'importe laquelle des trois gammes électriques.
- Au moment de passer la commande, vous devez préciser les codes des deux fours, ainsi que le code du kit des éléments pour réaliser le montage en colonne.
- Fagor Industriel fournit depuis l'usine la colonne de fours déjà montée et achevée.
- Valable pour tous les modèles électroniques.
- Montage en usine sur commande.

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	POUR FOURS:	€
2AD-6161 R iKORE	19087274	KIT 2AD-6161 DCHA- iKORE	061-R + 061-R	-
2AD-610 iKORE	19087272	KIT 2AD-610 DCHA- iKORE	061-R + 101-R	-
2AD-6161 L iKORE	19087275	KIT 2AD-6161 IZDA- iKORE	061-L + 061-L	-
2AD-610 L iKORE	19087273	KIT 2AD-610 IZDA- iKORE	061-L + 101-L	-
2AD-62 R iKORE	19087551	KIT 2AD-62 DCHA- iKORE	062-R + 062-R	-
2AD-62 L iKORE	19088030	KIT 2AD-62 IZDA- iKORE	062-L + 102-L	-
2AD-62_102 R iKORE	19088031	KIT 2AD-62_102 DCHA- iKORE	062-R + 102-R	-
2AD-62_102 L iKORE	19088032	KIT 2AD-62_102 IZDA- iKORE	062-L + 102-L	-

Pour colonne "Cook & Chill"

Caractéristiques générales

- Le kit "Cook & Chill" se compose d'un ensemble d'éléments qui permet de placer un four sur une cellule de refroidissement.
- Au moment de faire la commande d'une colonne «Cook & Chill», vous devez préciser :

· Le code du four.

· Le code de la cellule de refroidissement.

· Le code du kit des éléments correspondant pour réaliser le montage en colonne.

- Fagor Industriel fournit depuis l'usine la colonne de fours déjà montée et achevée.
- Montage en usine sur commande.

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	POUR FOURS:	€
KIT C&C-0623 iKORE	19087772	Cellule de refroidissement superposable 0623 iKORE	Four 0623 + cellule de refroidissement 031	-
KIT C&C-061 E iKORE	19088139	Kit cellule de refroidissement rapide 610e iKORE	061 avec four électrique + cellule de refroidissement ABCO-061	-
KIT C&C-061 G iKORE	19095521	Kit refroidisseur-610g iKORE (Boiler)	061 avec four à gaz + cellule de refroidissement ABCO-061 (Boiler)	-

Kits de transformation

Kit anti retour (fours à gaz)

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
KIT DE TIR 061-101 iKORE	19095581	KIT DE TIR 061-101 iKORE	-
KIT DE TIR 102 iKORE	19095590	KIT DE TIR 102 iKORE	-
KIT DE TIR 201 iKORE	19095591	KIT DE TIR 201 iKORE	-
KIT DE TIR 202 iKORE	19095592	KIT DE TIR 202 iKORE	-

Kits (divers)

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
Kit de panneau de commande tactile ADVANCE pour les expositions	19095582	Kit de panneau de commande tactile ADVANCE pour les expositions	-
Kit panneau de commande numérique CONCEPT pour expositions	19095583	Kit panneau de commande numérique CONCEPT pour expositions	-

Kit de batterie de secours

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
KIT BACK-UP BATTERY	19084561	Kit back-up battery	-

Kit transformation lavage solide SW à lavage liquide LW

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
KIT iWASHING LIQUIDE	19087788	Kit transformation lavage solide SW à lavage liquide LW	-

Accessoires de nettoyage

Détergents

Ils sont utilisés pour le nettoyage intérieur de la chambre de cuisson.

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
Lavage solide SW			
Compartiment pastille détergent	19086761	Compartiment pastille détergent 56 unités	-
Compartiment pastille finition brillance	19086763	Compartiment pastille finition brillance 56 unités	-
AB BOOST	19086764	Détergent en poudre - Fût de 8 kg	-
Lavage liquide LW			
KIT iWASHING LIQUIDE	19086053	Détergent liquide 10 L	-
FINITION BRILLANCE LIQUIDE 10 L	19086054	Finition brillance liquide 10 L	-
Lavage de base - Mode spray			
KOI PLUS	19086765	Dégraissant - bidon de 6kg	-
Douche			
Kit douche	19004504	Kit douche externe	-

Recipients Gastronorm

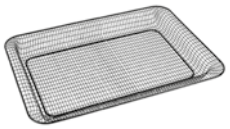
Fabrication en acier inoxydable AISI-304 épaisseur 1 mm.
Suivant la norme EN631.

	MODÈLE	CODE	CAPACITÉ (L)	TYPE	PROFONDEUR (mm)	DIMENSIONS (mm)	€
Bacs gn lisses							
	GN-23-20 OPTIMA	19058658	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
	GN-23-40 OPTIMA	19058659	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	-
	GN-11-20	19001669	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	-
	GN-11-40	19048493	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	-
	GN-11-65	19048494	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	-
	GN-11-100	19048495	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	-
	GN-21-20	19001673	3,00	GN-2/1	20	650x530x20	-
	GN-21-40	19001674	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	-
	GN-21-65	19001675	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	-
	GN-21-100	19001672	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	-
Bacs gn perforés							
	GNP-23-20 OPTIMA	19058660	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
	GNP-23-40 OPTIMA	19058661	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	-
	GNP-11-40	19001677	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	-
	GNP-11-65	19048496	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	-
	GNP-11-100	19001676	14,00	GN-1/1	100	325x530x100	-
	GNP-21-40	19001680	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	-
	GNP-21-65	19001681	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	-
	GNP-21-100	19001679	28,00	GN-2/1	100	650x530x100	-

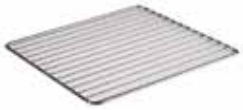
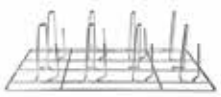
MODÈLE	CODE	CAPACITÉ (L)	TYPE	PROFONDEUR (mm)	DIMENSIONS (mm)	€
Bacs en granit						
TP23-20 OPTIMA	19058663	1,70	GN-2/3	20	325x354x20	-
TP23-40 OPTIMA	19059569	3,20	GN-2/3	40	325x354x40	-
TP11-20	19001978	2,50	GN-1/1	20	325x530x20	-
TP11-40	19001979	5,50	GN-1/1	40	325x530x40	-
TP11-65	19001980	9,50	GN-1/1	65	325x530x65	-
TP21-20	19001981	3,50	GN-2/1	20	650x530x20	-
TP21-40	19001982	10,50	GN-2/1	40	650x530x40	-
TP21-65	19001983	18,50	GN-2/1	65	650x530x65	-

Plateaux pour patisserie						
	BPA-23 OPTIMA	19058657	Pastry roasting	GN-2/3 - Flat	325x354	-
	BPP-23 OPTIMA	19058656	Pastry cooking	GN-2/3 - Perforated	325x354	-
	BPA-11	19000313	Pastry roasting	GN-1/1 - Flat	325x530	-
	BPP-11	19000314	Pastry cooking	GN-1/1 - Perforated	325x530	-
	BB-11	19000279	Baguettes - Bread	GN-1/1 - 4 loaves	325x530	-

Plateaux

	MODÈLE	CODE	FONCTION	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS (mm)	€
Plateaux pour omelettes, crêpes, oeufs-plat Fabriqués en aluminium avec revêtement antiadhésif sur la surface.						
	MOLDE-23	19059113	Omelettes Crêpes Oeufs-Plat	GN-2/3 5 creux x Ø 12,5 cm	325x354	-
	MOLDE-11	19001410	Omelettes Crêpes Oeufs-Plat	GN-1/1 6 trous x Ø 12,5 cm	325x530	-
	MOLDE-21	19001411	Omelettes Crêpes Oeufs-Plat	GN-2/1 12 trous x Ø 12,5 cm	650x530	-
Récipient pour muffins et puddings Fabriqué en silicone.						
	MUFFIN-6	19001459	Puddings Muffins	SET 3 PIECES MUFFIN-6 6 trous x (Ø 7 cm x H=4 cm)	325x175	-
Plateaux pour frites Fabriqué en maille d'acier inoxydable. Pour faire des frites en introduisant le produit congelé dans le bac et le placer après dans le four.						
	FRI-23	19058655	Frites	GN-2/3	325x354	-
	FRI-11	19012415	Frites	GN-1/1	325x530	-

Grilles Gastronorm

	MODÈLE	CODE	FONCTION	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS (mm)	€
Fabrication en acier inoxydable AISI-304.						
	GRILLE GN-23	19058664	Grille support	GN-2/3	325x354	-
	ÉTAGÈRE À TIGES EN ACIER INOXYDABLE EVI 1/1	19085067	Grille support	GN-1/1	325x530	-
	ÉTAGÈRE À TIGES EN ACIER INOXYDABLE EVI 2/1.	19085068	Grille support	GN-2/1	650x530	-
Grilles pour rôtir poulets et côtes Fabrication en fils d'acier inoxydable AISI-304.						
	PO-GN-2/3	19068400	6 Poulets	GN-2/3 Permet de mettre 6 poulets verticalement	373x266	-
	PO-GN-1/1	19001496	8 Poulets	GN-1/1 Permet de mettre 8 poulets verticalement	325x530	-
	CO-GN-1/1	19000545	Poulets et Côtes	GN-1/1 Permet de mettre les aliments verticalement	325x530	-
"Grill" pour rôtir et marquer Fabriqué en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif.						
	MULTIGRILL 2/3	19058654	Marquer et rôtir	Grill à deux surfaces: lisse et rainurée, pour marquer	325x354	-
	GRILL-1/1	19002844	Marquer	Rainurée	325x530	-
	MULTIGRILL 1/1	19001460	Marquer et rôtir	Grill à deux surfaces: lisse et rainurée, pour marquer	325x530	-
	FRY GRILL 2/3	19059568	Marquer	Rainurée	325x354	-
	FRY GRILL 1/1	19076583	Marquer	Rainurée	325x530	-

Économie de coûts, optimisation des recours, sécurité et hygiène, et un produit savoureux fraîchement préparé.

Optimiser le travail et la productivité d'une cuisine professionnelle.

Découvrir!

Accès au site web

La solution Cook & Chill

Processus Cook & Chill..... 181
Solutions Cook & Chill..... 183

La solution Cook & Chill

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

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

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

Réfrigération sûre, efficace et respectueuse avec votre nourriture.

Découvrir!

Accès au site web

Procédés de Refroidissement

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

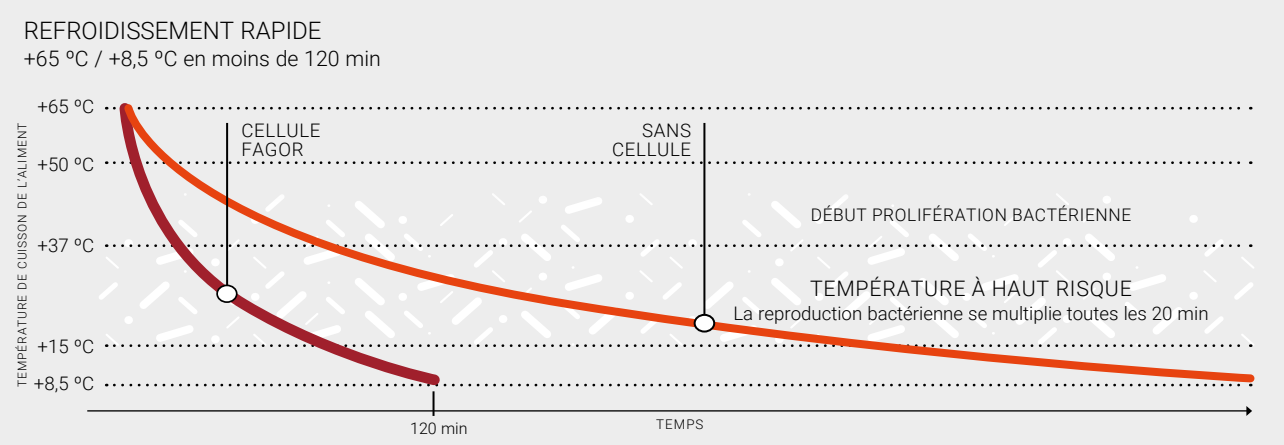
Cellules de Refroidissement

Cycle doux (standard) - 120'

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

Cycle fort (intensif) - 120'

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



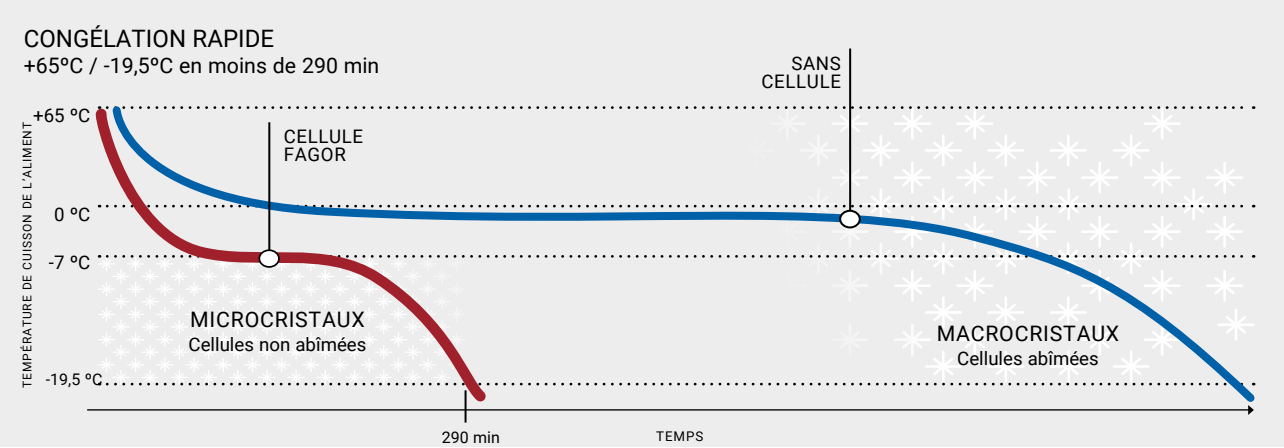
Cellules de congélation

Cycle doux (standard) - 290'

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

Cycle fort (intensif) - 290'

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



Notre gamme Cook & Chill

Cook & Chill 0623
25 ÷ 40 repas par jour

SOLUTIONS Cook & Chill 0623

Four électrique

APW-0623-E 18004353
CPW-0623-E 18004349

Kit stacking 0623

Modèles électriques et à gaz
19087772

Refroidisseur 0623

ABCO-06 2/3 50Hz
19087540

Machine à emballage sous vide (**)

SVS-1-310/8 19074224
SVS-1-410/10 19074237

Cook & Chill 061
40 ÷ 60 repas par jour

SOLUTIONS Cook & Chill 061

Four électrique
APW-061-E 18004257
CPW-061-E 18004253

Four à gaz (*)
APW-061-G NG 18004265
CPW-061-G NG 18004261

Stacking kit 061

Modèles électriques
19088139 KIT ABATIDOR-610E

Modèles à gaz
19095521KIT ABATIDOR-610G

Refroidisseur 061

19091409 ABCO-061 50Hz
19091440 ABCO-061 60Hz

Machine à emballage sous vide (**)

SVS-1-310/8 19074224
SVS-1-410/10 19074237

Chariot porte-structure

CP-11-R 19013352

Structure plateaux
EB-061 19011559

Structure plats
EP-061 19013353

Guides structure
GE-101 19011569

Toile thermique
LTE-061
19011738

Cook & Chill 101
60 ÷ 100 repas par jour

SOLUTIONS Cook & Chill 101

Four électrique
APW-101-E 18004289
CPW-101-E 18004285

Four à gaz (*)
APW-101-G 18004297
CPW-101-G 18004293

Stacking kit 061

19079211 SH-101-E iKORE

19079233 SH-101-G iKORE

Refroidisseur 101

19091441 ABCO-101 50Hz
19091442 ABCO-101 60Hz

Machine à emballage sous vide (**)

SVS-1-410/20 19074242
SVS-2-410/20 19075911

Chariot porte-structure

CP-11 19013352

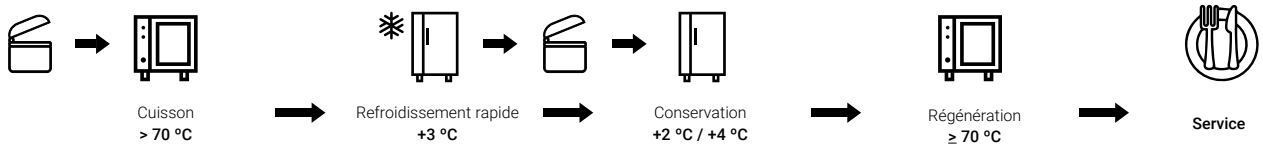
Structure plateaux
EB-101 19011561

STRUCTURE PLATS
EP-101 19013354

Guides structure
GE-101 19011569

Toile thermique
LTE-101
19011739

(*): Vérifiez les gaz et les fréquences.
(**): Consulter les mêmes modèles au gaz.



Cook & Chill 102
100 ÷ 150 repas par jour

Solutions Cook & Chill 102

Four électrique
APW-102-E 18004305
CPW-102-E 18004301

Four à gaz (*)
APW-102-G 18004313
CPW-102-G 18004309

Kit stacking 102

Support de four
SH-102 19082394

Refroidisseur 102

19091443 ABCO-102 50Hz
19091444 ABCO-102 60Hz

Machine à emballage sous vide (**)

SVS-2-410/20 19075911
SVP-2-455/25 19075913
SVP-2-520/25 19074279

Chariot porte-structure

CP-102
19013355

Structure plateaux
EST. BANDEJAS EB-102
19011562
EST. PLATOS EP-102
19013356

Guides structure
GE-102 19011570

Toile thermique
LTE-102
19011740

Cook & Chill 201
150 ÷ 200 repas par jour

Solutions Cook & Chill 201

Four électrique
APW-201-E 18004321
CPW-201-E 18004317

Four à gaz (*)
APW-201-G 18004329
CPW-201-G 18004325

Cellules de refroidissement 201

RBP-201 19089779

RBM-201 19089788

Machine à emballage sous vide (**)

SVP-2-505/63 19075916
SVP-2-620/25 19074280

Chariot porte-structure

CEB-201 19011551

Structure plateaux

CEP-201 19013357

Toile thermique
LTE-201
19011741

Cook & Chill 202
200 ÷ 360 repas par jour

Solutions Cook & Chill 202

Four électrique
APW-202-E 18004337
CPW-202-E 18004333

Four à gaz (*)
APW-202-G NG 18004345
CPW-202-G NG 18004341

Cellules de refroidissement 202

RBP-202 19089782

RBM-202 19089790

Machine à emballage sous vide (**)

SVP-2-560/100 19075919
SVP-2-950/100 19074281

Chariot porte-structure

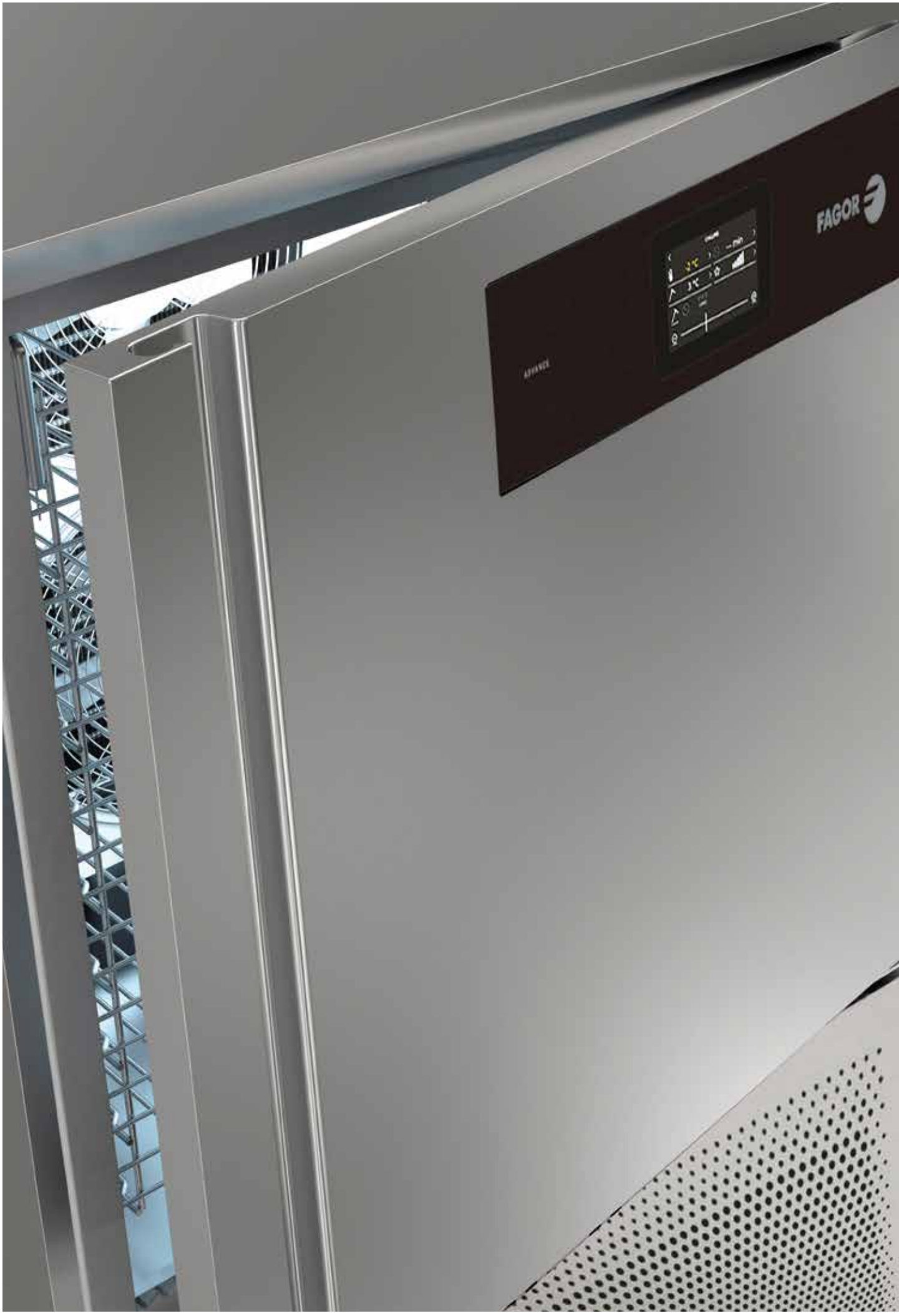
CEB-202
19011550

Structure plateaux

CEP-202
19011552

Toile thermique
LTE-202
19011742

(*): Vérifiez les gaz et les fréquences.
(**): Consulter les mêmes modèles au gaz.


FAGOR

Cellules mixtes

Gamme Cook & Chill 187
Gamme Advance 189
Gamme Conceptc 195

Gamme Cook & Chill | Cellules de refroidissement

Caractéristiques générales

- Cellules de refroidissement avec panneau de commande tactile de 5".
- Cycles de refroidissement en mode réfrigération et surgélation, configurables pour être gérés par le temps ou par une sonde de température placée au cœur de l'aliment (si la sonde n'est pas utilisée, le cycle est automatiquement géré par le temps).
- Que ce soit en réfrigération ou en congélation, deux types de cycles de refroidissement sont disponibles :
· Hard cycle: Default freezing cycle. Executes the cycle and maintains a constant temperature of -20°C.
· Soft cycle: Default refrigeration cycle. Executes an initial cycle and maintains a constant temperature of 0°C.
- Durée des cycles :
· Cycles de réfrigération : 120 minutes.
· Cycles de congélation : 290 minutes.
- 5 additional special cycles for the management of defrosting, ice hardening, drying, fish sanitisation and heating of the skewer probe.
- Une fois le cycle fini, la cellule de refroidissement fonctionne comme une armoire réfrigérée, en maintenant une température entre +7,5 et +9,5 °C, ou comme une armoire de congélation, en dessous de -19,5 °C.
- Compresseur hermétique avec condensateur ventilé.
- Réfrigérant écologique R-452A sans CFC.
- Isolation en polyuréthane injecté de 60 mm d'épaisseur.
- Densité de 40 kg/m^3. Sans CFC.
- Évaporateur en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Réfrigération par tirage forcé.
- Device with defrosting activated by the user. Automatic evaporation of the condensate without electrical energy- Glissières internes incluses.
- Sonde de température.

Options sur demande :

- Sortie USB pour données.

Série ABCO

SOLUTION SUPERPOSEE 6GN 1/1

SOLUTION ALIGNÉE

ABCO-06 2/3

ABCO-061

ABCO-101

ABCO-102

ABCO 061 + FOUR

Solution de stockage pour 6G-GN1/1 pour les espaces réduits.

CELLULE DE REFROIDISSEMENT ABCO-102 + FOUR

Solution alignée pour les équipements four + Cellule de taille 101 et 102.

MODÈLE	HZ.	CODE	NIVEAUX				PRODUCTION (KG/CYCLE) *		TENSION	PUISSANCE (W)		DIMENSIONES (mm)	€
			GN-2/3	GN-1/1	GN-2/1	60X40	RÉFRIG.	CONGEL.		ÉLECTRIQUE	FRIGORIFIQUE		
ABCO-06 2/3	50	19087540	6	-	-	-	12	6	230V-1N	410	565	656x633x630	-
ABCO-061	50	19091409	-	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105	-
	60	19091440											-
ABCO-101	50	19091441	-	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766	-
	60	19091442											-
ABCO-102	50	19091443	-	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766	-
	60	19091444											-

(*) Productions calculées conformément à la norme EN 17032

Options sous commande - Assemblage à l'usine

DESCRIPTION	€
Sortie USB	-

ADVANCE | Cellules de refroidissement

Caractéristiques générales

- Cellules de refroidissement avec panneau de commande tactile de 5".
- Cycles de refroidissement en mode réfrigération et surgélation, configurables pour être gérés par le temps ou par une sonde de température placée au cœur de l'aliment (si la sonde n'est pas utilisée, le cycle est automatiquement géré par le temps).
- En mode réfrigération ou en mode surgélation, deux types de cycles de refroidissement peuvent être effectués :
· Cycle fort : Défini par défaut dans les cycles de surgélation, le cycle est effectué en gardant la température de la chambre constante à -20 ºC.
· Cycle doux : Défini par défaut dans les cycles de réfrigération, un cycle initial est effectué en gardant la température de la chambre à 0 ºC.
- Durée des cycles :
· Cycles de réfrigération : 120 minutes.
· Cycles de congélation : 290 minutes.
- 5 cycles spéciaux supplémentaires pour la gestion du dégivrage, le durcissement de la glace, le séchage, le nettoyage du poisson et le chauffage de la sonde à piquer.
- Une fois le cycle fini, la cellule de refroidissement fonctionne comme une armoire réfrigérée, en maintenant une température entre +7,5 et + 9,5 °C, ou comme une armoire de congélation, en dessous de -19,5 °C.
- Compresseur hermétique avec condensateur ventilé.
- Réfrigérant écologique R-452A sans CFC.
- Modèle ABC-031 avec réfrigérant R-290.
- Isolation en polyuréthane injecté de 60 mm (sauf sur les modèles 031 de 35 mm). Densité de 40 kg. Sans CFC.
- Évaporateur en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Réfrigération par tirage forcé.
- Dispositif avec dégivrage activé par l'utilisateur. Évaporation automatique de l'eau de la condensation sans alimentation électrique.
- Glissières internes incluses.
- Sonde de température.

Options sur demande :
- Connexion USB pour l'extraction de données.
- Kit roulettes (montage en usine possible).

ABC-031 ABC-051 ABC-081 ABC-101 ABC-121 ABC-161 ABC-102

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NIVEAUX			PRODUCTION (KG/CYCLE) *		TENSION	PUISSANCE (W)		DIMENSIONS (MM)	€
					GN-1/1	GN-2/1	60X40	RÉFRIG.	CONGÉL.		ÉLECTRIQUE	FRIGORIFIQUE		
	ABC-031	R-290	50	19089755	3	-	-	12	6	230V-1N	365	565	590x700x520	-
	ABC-031	R-452A	50	19089756	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
			60	19089757										-
	ABC-051	R-452A	50	19089759	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	-
			60	19089760										-
	ABC-081	R-452A	50	19089761	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
			60	19089762										-
	ABC-101	R-452A	50	19089763	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
			60	19089764										-
	ABC-121	R-452A	50	19089765	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	-
			60	19089766										-
	ABC-161	R-452A	50	19089767	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	-
			60	19089768										-
	ABC-102	R-452A	50	19089769	20	10	20	100	65	400V-3N	-	5450	1.200x1.090x1.766	-
			60	19089770										-

(*) Productions calculées conformément à la norme EN 17032

Options sous commande - assemblage à l'usine

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

ADVANCE | Cellules pour chariots

Caractéristiques générales

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

Cellules pour chariots

202

201

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

Cellules de refroidissement

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

Unités de condensation pour cellules de refroidissement

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

Cellules de refroidissement mixtes

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

Unités de condensation pour cellules de refroidissement mixtes

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

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

Rampes d'accès pour cellules

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

CONCEPT | Cellules de refroidissement

Caractéristiques générales

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

Concept

CBD - 031

CBC - 051

CBC- 081

CBC - 101

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

	MODÈLE	HZ.	CODE	NIVEAUX			PRODUCTION (KG/CYCLE) *		TENSION	PUISSANCE (W)		DIMENSIONS (MM)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	RÉFRIG.	CONGÉL.		ÉLECTRIQUE	FRIGORIFIQUE		
	CBC-031	50	19089771	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
		60	19089772										
	CBC-051	50	19089773	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	-
		60	19089774										
	CBC-081	50	19089775	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
		60	19089776										
	CBC-101	50	19089777	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
		60	19089778										

(*) Productions calculées conformément à la norme EN 17032

Machines à emballage sous vide

Caractéristiques générales

Machines à emballage sous vide dotées de commandes numériques, contrôlées par un capteur.
- Fabriquées en acier inoxydable, sans arêtes et présentant des bords arrondis.
- 2 unités de plaques de remplissage en polycarbonate de qualité supérieure.
- Microprocesseur de haute précision qui contrôle le pourcentage de vide dans la chambre, permettant ainsi des résultats précis et fiables à tout moment et indépendamment du type/de la quantité du produit qui sera emballé.
- Panneau de contrôle numérique avec un display inclus.
- Mémoire facile à programmer pour 10 programmes.
- Possibilité de réaliser un programme extra de vide de 60".
- Possibilité de conditionner des liquides.
- Programme H2Oout pour la déshumidification de la pompe.
- Programme pour emballage externe dans des sacs ou des contenants.
- Tous les modèles comprennent des pompes Busch.
- Interrupteur magnétique pour le début automatique du cycle en fermant le couvercle.
- Couvercle doté d'amortisseurs à gaz pour une ouverture progressive.
- Piston à double position : fonctionnement et arrêt. En position d'arrêt, le couvercle n'est pas sollicité par le piston assurant la non-difformité au fil du temps.
- Barres de scellage sans câbles avec des pistons pneumatiques. Sa forme assure un scellage hermétique même pour un emballage multiple (2-3 sacs).
- Protection face à d'éventuelles entrées d'eau dans la machine.
- Les modèles G, grâce à l'injection de gaz inerte, permettent d'emballer des produits délicats ou mous.
- Viseur du niveau d'huile.
- Alarmes sonores et visuelles : alarme de vide (avertissement si le niveau de vide configuré n'est pas atteint) et changement d'huile.
- Affichage des cycles complets de la machine.
- Système d'ouverture inclinable qui permet d'accéder facilement à toutes les pièces pour leur entretien.
- Cartes électroniques internes, protégées avec une structure hermétique (imperméable et ignifuge).
- Remplacement facile du téflon de la barre de scellage."

Compléter le processus

L'évolution constante des techniques culinaires requiert des systèmes de conservation fiables et des élaborations précises basés sur l'innovation technologique.

La nouvelle génération de machines à emballage sous vide industrielles est extrêmement précise grâce au contrôle à l'aide d'un capteur et de pompes Buch, leader incontestable de pompes sous vide, qui se caractérisent par leur grande fiabilité et leur excellente qualité.

Les nouvelles machines professionnelles à emballage sous vide de Fagor Professional permettent d'accroître le temps de conservation des aliments en préservant l'arôme et leurs qualités organoleptiques, ainsi que d'élargir les possibilités de cuisson, en optimisant les processus culinaires.

MODÈLE	CODE	NBRE. DE BARRES DE SOUDURE	LONGUEUR DE LA BARRE (mm)	CAPACITÉ DE LA POMPE (M3/H)	DIMENSIONS CHAMBRE (mm)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
SVS-1-310/8	19074224	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
SVS-1-310/8 G	19075908	1	310 _	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
SVS-1-410/10	19074237	1	410 _	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	-
SVS-1-410/10 G	19075909	1	410 _	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	-
SVS-1-410/20	19074242	1	410 _	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
SVS-1-410/20 G	19075910	1	410 _	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
SVS-2-410/20	19075911	2	410 +410 =	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
SVS-2-410/20 G	19075912	2	410 +410 =	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
SVP-2-455/25	19075913	2	455 + 455 =	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-455/25 G	19075914	2	455 + 455 =	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-520/25	19074279	2	520 + 520 I I	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-520/25 G	19075915	2	520 + 520 I I	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
SVP-2-505/63	19075916	2	505 + 505 I I	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-505/63 G	19075917	2	505 + 505 I I	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-620/63	19074280	2	620 + 620 =	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-620/63 G	19075918	2	620 + 620 =	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1050	-
SVP-2-560/100	19075919	2	560 + 560 I I	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
SVP-2-560/100 G	19075920	2	560 + 560 I I	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
SVP-2-950/100	19074281	2	950 + 950 =	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-
SVP-2-950/100 G	19075921	2	950 + 950 =	100	980 x 585 x 230	2500	1100 x 800 x 1070	-

G : Modèles avec entrée de gaz inerte

Accessoires pour machines d'emballage sous vide

CODE	DESCRIPTION	CONVIENT POUR MODÈLES	€
Chariots pour modèles à poser			
19076888	Chariots pour modèles à poser	SVS-1-310/8	-
19076889	Carro con 4 ruedas 690x730x610h mm	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	-
Étagères plates inclinées pour le conditionnement de liquides			
19076890	Étagère plan incliné en acier inoxydable pour le conditionnement de liquides	SVS-1-310/8	-
19076891	Étagère plan incliné en acier inoxydable pour le conditionnement de liquides	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	-
19076892	Étagère plan incliné en acier inoxydable pour le conditionnement de liquides	SVP-2-520/25	-
19076893	Étagère plan incliné en acier inoxydable pour le conditionnement de liquides	SVP-2-620/63	-
19076897	Entonnoir en acier inoxydable pour liquides		-
Tuyau d'aspiration pour le vide dans des contenants			
19076894	Tuyau d'aspiration pour le vide dans des contenants externes		-
Vanne SYV pour sonde de température à cœur			
19076895	Vanne pour sonde de température à cœur pour cuisson sous vide en inox.		-
19076896	Jeu de joints pour vanne (10 pièces).		-

FAGOR
MENU

Lavage de vaisselle

		LAVE-VERRES			OUVERTURE FRONTALE			LAVE-VAISSELLE À CAPOT		
		CONCEPT+	CONCEPT		ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT
	Taille Panier	400x400	400x400	350x350	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
PANNEAU DE CONTRÔLE	AUTRES									
					AD-505			AD-125		
	Avec pompe de rinçage	COP-404				COP-504			COP-144	
	Sans pompe de rinçage		CO-402				CO-502			CO-142
	Multi - power						CO-501			CO-110
	Monophasé		CO-400	CO-350			CO-500			

Une structure, Trois gammes

La Génération E-VO est un rêve devenu réalité, plus qu'un pas en avant: c'est une génération différente et innovatrice… Révolutionnaire.

E-VO Génération est conçue sur la base d'une idée unique: créer une structure commune de base pour chacune de ses trois gammes: E-VO ADVANCE, E-VO CONCEPT PLUS et E-VO CONCEPT.

Les 3 gammes advance, concept plus et concept possèdent des caractéristiques structurelles communes :

Lave-verres

- Lave-verres à ouverture frontale - Génération E-VO.
- Fabrication en acier inoxydable.
- Porte à double paroi.
- Double système de lavage et rinçage giratories, supérieur et inférieur, en acier inoxydable.
- Cuve arrondie afin de faciliter le nettoyage et l'évacuation.
- Résistances blindées en acier inoxydable dans la cuve de lavage et le surchauffeur de rinçage.
- Contrôle thermostatique des températures (lavage, 60 °C, et rinçage, 85 °C).
- Thermostat de sécurité.
- Doseur de liquide de rinçage intégré.
- Équipé d'un clapet antiretour.
- Pompe de lavage de 260 W.
- Consommation d'eau par cycle de 2,2 litres.
- Micro magnétique de sécurité dans l'ouverture de la porte.
- Protection contre les projection d'eau IPX4.

CONCEPT PLUS
CONCEPT

Ouverture frontale

- Lave-vaisselle à ouverture frontale - Génération E-VO.
- Fabrication en acier inoxydable.
- Carrosserie intégrale à double paroi.
- Porte compensée avec des charnières en acier inoxydable et double ressort.
- Machine conçue pour être également placée sous des plans de travail de 850 mm de hauteur.
- Double système de lavage et rinçage giratories, supérieur et inférieur, en acier inoxydable.
- Cuve emboutie et rayonnée afin de faciliter le nettoyage et l'évacuation.
- Résistances blindées en acier inoxydable dans la cuve de lavage et le surchauffeur de rinçage.
- Hauteur utile interne de 380 mm. Admet les plateaux GN-1/1.
- Contrôle thermostatique des températures (lavage, 60 °C, et rinçage, 85 °C).
- Pompe de lavage de 600 W avec SOFT-START.
- Résistances blindées en acier inoxydable dans la cuve de lavage et le surchauffeur de rinçage.
- Consommation d'eau par cycle de 2,4 litres.
- Doseur de liquide de rinçage intégré.
- Micro-contact magnétique de sécurité à l'ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- Modèle pour paniers de 500 x 500 mm.

ADVANCE
CONCEPT PLUS
CONCEPT

Lave-vaisselle à capot

- Lave-vaisselle à capot - Génération E-VO.
- Fabrication en acier inoxydable.
- Capot compensé avec un système d'anse et de ressort.
- Double système de lavage et rinçage giratoires, supérieur et inférieur, en acier inoxydable.
- Ouverture à capot: passage utile de 440 mm (Admet les plateaux GN 1/1).
- Pompe de lavage de 750 W pour permettre un grand débit d'eau.
- Cuve emboutie et rayonnée afin de faciliter le nettoyage et l'évacuation.
- Résistances blindées en acier inoxydable dans la cuve de lavage et le surchauffeur de rinçage.
- Multi-voltage : Permet de connecter la machine à un réseau de tension monophasé et triphasé (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Plateaux-filtre en acier inox. AISI-304 dans la cuve de lavage.
- Contrôle thermostatique des températures (lavage, 60 °C, et rinçage, 85 °C).
- Système d'arrêt thermique qui garantit une température de rinçage de 85ºC.
- Micro-contact magnétique de sécurité à l'ouverture du capot.
- Thermostat de sécurité.
- Consommation d'eau par cycle de 2,4 litres.
- Modèle pour paniers de 500 x 500 mm.

ADVANCE
CONCEPT PLUS
CONCEPT

La solution compact et versatile pour obtenir des résultats brillants.

Découvrir!

Accès au site web

Dépliant commercial

Lave-verres

Concept + ... 207

Concept..... 208

Accessoires 212

Prise d'eau:
Il est conseillé de brancher la machine à un prise d'eau avec température d'entrée 50 - 60 °C.

Pressions d'eau:
Minimum: 2 bar = 2 kg/cm^2
Maximum: 4 bar = 4 kg/cm^2

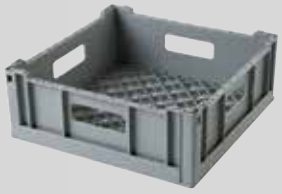
Dureté de l'eau:
Tous les lave-verres et lave-vaisselles doivent être branchés à une arrivée d'eau adoucie si la dureté de l'eau du réseau est supérieure à 10º HF.

Les photos des appareils ne sont pas contractuelles. Fagor Industrial se réserve le droit de modifier l´esthétique de ses appareils.

Lave-verres | **Concept +**

COP-404

EFFI RINSE



PANIER 400 x 400 mm

Caractéristiques générales

- Modèle avec contrôle électronique et affichage des températures, fonctions et erreurs.
- Contrôle avec un système d'aide pour le service technique.
- La pompe de rinçage garantit un résultat hygiénique parfait avec un cycle de rinçage complet à 85 ºC (Effi-rinse) conformément aux réglementations de sécurité et d'hygiène de la norme DIN10512.
- Système Air Break anti-retour d'eau de type AA selon la norme EN 1717/WRAS.
- Modèle pour paniers de 400 x 400 mm.
- Cycles de lavage de 90s - 120s – 180s et production maximale de 40 paniers/heure.
- Hauteur utile interne de 270 mm.
- Réservoir de 15 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 2 kW.
- Surchauffeur de 4 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 2,8 kW.

		MODÈLE	"CODE 50 HZ."	"CODE 60 HZ."	€
Caractéristiques					
Basic modèle		**COP-404**	**19073733**	**19081232**	**-**
Pompe de rinçage	A	A			
Tension		230 V / 1N			
Puissance	(kW)	3,06			
Dimensions	(mm)	470x520x720			
Versions					
Pompe d'évacuation	B	COP-404 B	19075262	19081233	-
Doseur de détergent péristaltique	DD	COP-404 DD	19075263	19081234	-
Pompe d'évacuation et doseur de détergent péristaltique	B - DD	COP-404 B DD	19075264	19081235	-

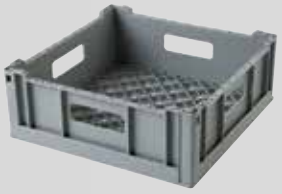
* Consulter d'autres versions possibles en usine.

ACCESORIES	
Socles	Voir p. 212
Kits de transformation	Voir p. 212
Adoucisseurs	Voir p. 268
Osmose	Voir p. 268
Paniers	Voir p. 269

Accessoires fournis: 2 paniers base 400x 400 mm, 1 supplément pour assiettes et un petit panier pour couverts.

Lave-verres | **Concept**

230 V
1 N



CO-402

PANIER 400 x 400 mm

Caractéristiques générales

- Modèle avec contrôle électronique et affichage des températures, fonctions et erreurs.
- Contrôle avec un système d'aide pour le service technique.
- Modèle pour paniers de 400 x 400 mm.
- Cycles de lavage de 90s - 120s – 180s et production maximale de 40 paniers/heure.
- Hauteur utile interne de 270 mm.
- Réservoir de 15 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 2 kW.
- Surchauffeur de 4 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 2,8 kW.
- Système d'arrêt thermique qui garantit une température de rinçage de 85ºC. Réglage désactivé en usine.

		MODÈLE	"CODE 50 HZ."	"CODE 60 HZ."	€
Caractéristiques					
Basic modèle		**CO-402 COLD**	**19073542**	**19081225**	**-**
Bouton-poussoir pour un rinçage à froid final	COLD	COLD			
Tensión		230 V / 1N			
Puissance	(kW)	3,06			
Dimensions	(mm)	470x520x720			
Versions					
Pompe de rinçage	B	CO-402 COLD B	19075256	19081226	-
Doseur de détergent péristaltique	DD	CO-402 COLD DD	19075257	19081227	-
Pompe d'évacuation et doseur de détergent péristaltique	B - DD	CO-402 COLD B DD	19075254	19081228	-
Système d'adoucissement doté d'un bac à sel avec un programme de régénération	SOFT - DD	CO-402 COLD SOFT DD	19073547	19081229	-
Prise anglaise	B DD CI	CO-402 COLD B DD CI	19075260	19081231	-

* Consulter d'autres versions possibles en usine.

ACCESORIES	
Socles	Ver pag. 212
Kits de transformation	Ver pag. 212
Adoucisseurs	Ver pag. 268
Paniers	Ver pag. 269

Accessoires fournis: 2 paniers base 400 x 400 mm, 1 supplément pour assiettes et un petit panier pour couverts.

Lave-verres | **Concept**

Caractéristiques générales

- Modèle doté d'un contrôle avec des boutons de très grande résistance.
- Modèle pour paniers de 400 x 400 mm.
- Cycle fixe de lavage de 120s et production maximale de 30 paniers/heure.
- Hauteur utile interne de 270 mm.
- Réservoir de 15 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 2 kW.
- Surchauffeur de 4 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 2,8 kW.

		MODÈLE	"CODE 50 HZ."	"CODE 60 HZ."	€
Caractéristiques					
Basic modèle		**CO-400**	**19073541**	**19081255**	-
Tensión		230 V / 1N			
Puissance	(kW)	3,06			
Dimensions	(mm)	470x520x720			
VERSIONS					
Pompe d'évacuation	B	CO-400 B	19081172	19081209	-
Doseur de détergent péristaltique	DD	CO-400 DD	19081173	19081220	-
Prise anglaise	CI	CO-400 CI	19075250	19081236	-
Modèle cold		**CO-400 COLD**	**19073546**	**19081221**	-
Bouton-poussoir pour un rinçage à froid fina	COLD	COLD			
VERSIONS					
Pompe d'évacuation	B	CO-400 COLD B	19075251	19081222	-
Doseur de détergent péristaltique	DD	CO-400 COLD DD	19075252	19081223	-
Pompe d'évacuation et doseur de détergent péristaltique	B - DD	CO-400 COLD B DD	19075253	19081224	-

* Consulter d'autres versions possibles en usine.

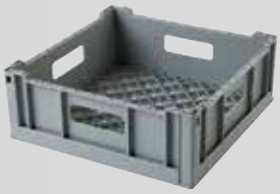
ACCESORIES	
Socles	Voir p. 212
Kits de transformation	Voir p. 212
Adoucisseurs	Voir p. 268
Paniers	Voir p. 269

Accessoires fournis: 2 paniers base 400x 400 mm, 1 supplément pour assiettes et un petit panier pour couverts.

Lave-verres | **Concept**

CO-350

230 V
1 N



Panier 350 x 350 mm

Caractéristiques générales

- Modèle doté d'un contrôle avec des boutons de très grande résistance
- Modèle pour paniers de 350 x 350 mm.
- Cycle fixe de lavage de 120s et production maximale de 30 paniers/heure.
- Hauteur utile interne de 220 mm.
- Réservoir de 11 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 2 kW.
- Surchauffeur de 4 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 2,4 kW.

		MODÈLE	"CODE 50 HZ."	"CODE 60 HZ."	€
Caractéristiques					
Basic modèle		**CO-350**	**19073540**	**19081136**	-
Tensión		230 V / 1N			
Puissance	(kW)	2,66			
Dimensions	(mm)	430x480x660			
VERSIONS					
Pompe d'évacuation	B	CO-350 B	19075244	19081183	-
Doseur de détergent péristaltique	DD	CO-350 DD	19075245	19081184	-
Pompe d'évacuation et doseur de détergent péristaltique	B - DD	CO-350 B DD	19075246	19081185	-
Caractéristiques					
Modèle cold		**CO-350 COLD**	**19073545**	**19081186**	-
Bouton-poussoir pour un rinçage à froid fina	COLD	COLD			
VERSIONS					
Pompe d'évacuation	B	CO-350 COLD B	19075247	19081187	-
Doseur de détergent péristaltique	DD	CO-350 COLD DD	19075248	19081188	-
Pompe d'évacuation et doseur de détergent péristaltique	B - DD	CO-350 COLD B DD	19075249	19081189	-

* Consulter d'autres versions possibles en usine.

ACCESORIES	
Socles	Voir p. 212
Kits de transformation	Voir p. 212
Adoucisseurs	Voir p. 268
Paniers	Voir p. 269

Accessoires fournis: 2 paniers base 350 x 350 mm, 1 supplément pour assiettes et un petit panier pour couverts.

		CONCEPT +		CONCEPT	
DONNÉES TECHNIQUES		**COP-404**	**CO-402**	**CO-400**	**CO-350**
CYCLES DE LAVAGE					
Temps cycles	[s]	90/120/180	90/120/180	120	120
CAPACITÉ THÉORIQUE*[1]					
Paniers	[cestas/h]	40	40	30	30
Verres	[vasos/h]	1000	1000	750	480
CONSOMMATION D'EAU					
Capacité du réservoir	[l]	15	15	15	11
Capacité du ballon		4	4	4	4
Consommation d'eau de rinçage par cycle *[2]	[l]	2.2	2.2	2.2	2.2
TEMPÉRATURES					
Température du réservoir	[ºC]	60	60	60	60
Température de l'eau de rinçage	[ºC]	85	85	85	85
DIMENSIONS					
Largeur	[mm]	470	470	470	430
Profondeur	[mm]	525	525	525	480
Avec la porte ouverte	[mm]	846	846	846	660
Hauteur *[3]	[mm]	720	720	720	660
Hauteur utile	[mm]	270	270	270	220
Taille du panier	[mm]	400X400	400X400	400X400	350X350
INFORMATIONS ÉLECTRIQUES					
Puissance totale connectée (Alt)	[kW]	3.06	3.06	3.06	2.66
Protection fusible	[A]	16	16	16	16
Pompe de lavage (P1)	[kW]	0.26	0.26	0.26	0.26
Puissance du réservoir	[kW]	2	2	2	2
Pompe de rinçage	[kW]	0.13	-	-	-
Puissance du ballon	[kW]	2.8	2.8	2.8	2.4
Connexion (par défaut version d'usine)		230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~
5,41 mm					
Température min. entrée de l'eau	[ºC]	15	15	15	15
Température max. entrée de l'eau	[ºC]	60	60	60	60
Pression de réseau requise	[bar/kPA]	2-4/200-400	2-4/200-400	2-4/200-400	2-4/200-400
Hauteur max. évacuation (uniquement modèles B)	[mm]	500(B)	500(B)	500(B)	500(B)
Niveau de bruit (dBA)	[dBA]	<70	<70	<70	<70
Protection anti-humidité		IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Poids net/brut	[kg]	35/42	35/42	35/42	30/37
Bras lavage		sst	sst	sst	Plast
ACCESSOIRES					
Panier verres	[un]	2	2	2	2
Panier couverts	[un]	1	1	1	1
Supplément pour soucoupes	[un]	1	1	1	1

Socle pour lave-vaisselle à ouverture frontale

Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Valable pour tous les modèles à ouverture frontale de la Génération E-VO.
- Espace pour placer à l'intérieur paniers 500 x 500 mm.
- Capacité: 3 paniers type CP-16/18, CT-10, CV-16/105...
- Il peut être utilisé pour placer les containeurs de détergent et du produit de rinçage.
- Vous permet aussi d'installer le lave-vaisselle sans pompe de vidange, de sorte que l'eau de la cuve s'écoule par gravité.

MODÈLE	CODE	VALID FOR MODELS	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS (mm)	€
EVPL-47	19031298	CO-402 / CO-400	Capacité pour 2 paniers 400x400	470x450x400	-
EVPL-43	19031299	CO-350	Capacité pour 2 paniers 350x350	430x405x400	-

Kits pour transformer les versions de base (sauf version soft)

MODÈLE		CODE	VALABLE POUR	DESCRIPTION	PUISSANCE (KW)	€
DD		19059327	Lave-vaiisselle à capot Lav. Ouverture frontale Laveverres	Doseur de detergent peristaltique	-	-
B-AF		19013376	Lav. Ouverture frontale Laveverres	Kit pompe de vidange - 50/60 hz.	35	-

Fiabilité et confort pour une rentabilité élevée.

Découvrir!

Accès au site web

Dépliant commercial

Lave-vaisselle à ouverture frontale

Advance 215
Concept + ... 216
Concept..... 217
Accessoires 222

Prise d'eau:
Il est conseillé de brancher la machine à un prise d'eau avec température d'entrée 50 - 60 °C.

Pressions d'eau:
Minimum: 2 bar = 2 kg/cm^2
Maximum: 4 bar = 4 kg/cm^2

Dureté de l'eau:
Tous les lave-verres et lave-vaisselles doivent être branchés à une arrivée d'eau adoucie si la dureté de l'eau du réseau est supérieure à 10º HF.

Les photos des appareils ne sont pas contractuelles. Fagor Industrial se réserve le droit de modifier l´esthétique de ses appareils.

Ouverture frontale | **Advance**

Caractéristiques générales

- Modèle avec contrôle électronique et numérique.
- Affichage numérique avec informations sur les programmes, les heures et les températures.
- Programmateur électronique avec un système d'aide pour le service technique.
- Pompe pour le rinçage qui garantit un résultat hygiénique parfait avec un cycle de rinçage complet linéaire à 85ºC. (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Cycles de lavage de 60s, 90s,120s et ´Glass´.
- Production théorique maximale de 60 paniers/heure.
- Réservoir de 14 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 1 kW.
- Installation monophasé Multipower, avec chauffage dans le surchauffeur sélectionnable au moment de l'installation, puiss. de 1,9 / 2,8 / 3,73 / 5,6 kW
- Multi-voltage : Permet de connecter la machine à un réseau de tension monophasé et triphasé (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Chauffage simultané du réservoir et du surchauffeur.
- Surchauffeur avec une résistance de chauffage de 5,6 kW.
- Consommation d'eau par cycle de 2,4 litres.
- Plateau-filtre en acier inoxydable dans la cuve.
- Protection contre les projection d'eau IPX5.

		MODÈLE	"CODE 50 HZ."	"CODE 60 HZ."	€
Caractéristiques					
Basic modèle		**AD-505**	**19073539**	**19076140**	**-**
Pompe de rinçage	A	A			
Pompe d'évacuation	B	B			
Doseur de détergent péristaltique	DD	DD			
Tensión		MULTIVOLTAGE			
Puissance	(KW)	MULTIPOWER			
Dimensions	(mm)	600x600x830			
Versions					
Système d'adoucissement doté d'un bac à sel avec un programme de régénération	SOFT	AD-505 SOFT	19076139	19076141	-

ACCESORIES	
Socles	Voir p. 222
Kits de transformation	Voir p. 222
Adoucisseurs	Voir p. 268
Osmose	Voir p. 268
Paniers	Voir p. 269

Accessoires fournis :1 panier base CT-10, 1 panier pour les assiettes CP-16/18 et deux éléments pour couverts.

Ouverture frontale | **Concept+**

EFFI RINSE

COP-504

Caractéristiques générales

- Modèle avec contrôle électronique et affichage des températures, fonctions et erreurs.
- Contrôle avec un système d'aide pour le service technique.
- La pompe de rinçage garantit un résultat hygiénique parfait avec un cycle de rinçage complet à 85 ºC (Effi-rinse) conformément aux réglementations de sécurité et d'hygiène de la norme DIN10512.
- Sistema Air Break de antirretorno de agua de tipo AA según EN 1717/WRAS.
- Cycles de lavage de 90s, 90s et 180s.
- Production théorique maximale de 40 paniers/heure.
- Réservoir de 20 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 2,8 kW.
- Surchauffeur avec une résistance de chauffage de 5,6 kW.
- Installation monophasé Multipower, avec chauffage dans le surchauffeur sélectionnable au moment de l'installation, puiss. de 2,8 / 3,7kW.
- Multi-voltage : Permet de connecter la machine à un réseau de tension monophasé et triphasé (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Double système de plateaux filtre dans la cuve.
- Protection contre les projection d'eau IPX4.

		MODÈLE	"CODE 50 HZ."	"CODE 60 HZ."	€
CARACTÉRISTIQUES					
Basic modèle		**COP-504**	**19073538**	**19076137**	**-**
Pompe de rinçage	A	A			
Tension		MULTIVOLTAGE			
Puissance	(kW)	MULTIPOWER			
Dimensions	(mm)	600x600x830			
VERSIONS					
Pompe d'évacuation	B	COP-504 B	19076134	19076138	-
Doseur de détergent péristaltique	DD	COP-504 DD	19076135	19081178	-
Pompe d'évacuation et doseur de détergent péristaltique	B DD	COP-504 B DD	19076136	19081179	-
Prise anglaise	CI	COP-504 CI	19083240	19083241	-
Avec pompe, doseur et fiche anglaise.	B DD CI	COP-504 B DD CI	19076805	19083242	-

* Consulter d'autres versions possibles en usine.

ACCESORIES	
Socles	Voir p. 222
Kits de transformation	Voir p. 222
Adoucisseurs	Voir p. 268
Osmose	Voir p. 268
Paniers	Voir p. 269

Accessoires fournis :1 panier base CT-10, 1 panier pour les assiettes CP-16/18 et deux éléments pour couverts.

Ouverture frontale | **Concept**

Caractéristiques générales

- Modèle avec contrôle électronique et affichage des températures, fonctions et erreurs.
- Contrôle avec un système d'aide pour le service technique.
- Cycles de lavage de 90s, 120s et 180s.
- Production théorique maximale de 40 paniers/heure.
- Réservoir de 20 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 2,8 kW.
- Installation monophasé Multipower, avec chauffage dans le surchauffeur sélectionnable au moment de l'installation, puiss. de 2,8 / 3,7kW.
- Multi-voltage : Permet de connecter la machine à un réseau de tension monophasé et triphasé (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Plateaux filtre en acier inoxydable dans la cuve.
- Protection contre les projection d'eau IPX4.
- Système d'arrêt thermique qui garantit une température de rinçage de 85ºC. Réglage désactivé en usine.

		MODÈLE	"CODE 50 HZ."	"CODE 60 HZ."	€
CARACTÉRISTIQUES					
Basic modèle		**CO-502**	**19073537**	**19076131**	**-**
Tension		MULTIVOLTAGE			
Puissance	(kW)	MULTIPOWER			
Dimensions	(mm)	600x600x830			
VERSIONS					
Pompe d'évacuation	B	CO-502 B	19076115	19076132	-
Doseur de détergent péristaltique	DD	CO-502 DD	19076116	19076133	-
Pompe d'évacuation et doseur de détergent	B - DD	CO-502 B DD	19076117	19083235	-
Prise anglaise	CI	CO-502 CI	19076118	19083236	-
Avec pompe, doseur de détergent et fiche anglaise	B DD CI	CO-502 B DD CI	19076806	19076119	-

* Consulter d'autres versions possibles en usine.

ACCESORIES	
Socles	Voir p. 222
Kits de transformation	Voir p. 222
Adoucisseurs	Voir p. 268
Paniers	Voir p. 269

Accessoires fournis :1 panier base CT-10, 1 panier pour les assiettes CP-16/18 et deux éléments pour couverts.

Ouverture frontale | **Concept**

CO-501

Caractéristiques générales

- Modèle doté d'un contrôle avec des boutons de très grande résistance.
- Cycles de lavage de 90s, 120s et 180s.
- Production théorique maximale de 40 paniers/heure.
- Réservoir de 20 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 2,8 kW.
- Installation monophasé Multipower, avec chauffage dans le surchauffeur sélectionnable au moment de l'installation, puiss. de 2,8 / 3,7kW.
- Multi-voltage : Permet de connecter la machine à un réseau de tension monophasé et triphasé (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Plateau-filtre dans la cuve de lavage.
- Protection contre les projection d'eau IPX4.
- Système d'arrêt thermique qui garantit une température de rinçage de 85ºC. Réglage désactivé en usine.

		MODÈLE	"CODE 50 HZ."	"CODE 60 HZ."	€
CARACTÉRISTIQUES					
Basic modèle		**CO-501**	**19073534**	**19076111**	**-**
Tension		MULTIVOLTAGE			
Puissance	(kW)	MULTIPOWER			
Dimensions	(mm)	600x600x830			
VERSIONS					
Pompe d'évacuation	B	CO-501 B	19076106	19076112	-
Doseur de détergent péristaltique	DD	CO-501 DD	19076107	19076113	-
Pompe d'évacuation et doseur de détergent	B - DD	CO-501 B DD	19076108	19081175	-
Prise anglaise	CI	CO-501 CI	19076109	19076114	-

* Consulter d'autres versions possibles en usine.

ACCESORIES	
Socles	Voir p. 222
Kits de transformation	Voir p. 222
Adoucisseurs	Voir p. 268
Paniers	Voir p. 269

Accessoires fournis :1 panier base CT-10, 1 panier pour les assiettes CP-16/18 et deux éléments pour couverts.

Ouverture frontale | **Concept**

Caractéristiques générales

- Modelo con control mediante botones altamente resistentes.
- Cycle de lavage de 120s.
- Production théorique maximale de 30 paniers/heure.
- Réservoir de 20 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 2,8 kW.
- Consommation d'eau par cycle de 2,4 litres.
- Plateau-filtre dans la cuve de lavage.
- Protection contre les projection d'eau IPX4.
- Système d'arrêt thermique qui garantit une température de rinçage de 85°C. Réglage désactivé en usine.

		MODÈLE	"CODE 50 HZ."	"CODE 60 HZ."	€
CARACTÉRISTIQUES					
Basic modèle		**CO-500**	**19073532**	**19076101**	-
Tension		230 V / 1N			
Puissance	(kW)	MULTIPOWER			
Dimensions	(mm)	600x600x830			
VERSIONS					
Pompe d'évacuation	B	CO-500 B	19075467	19076102	-
Doseur de détergent péristaltique	DD	CO-500 DD	19075468	19076103	-
Pompe d'évacuation et doseur de détergent	B - DD	CO-500 B DD	19075469	19076104	-

* Consulter d'autres versions possibles en usine.

ACCESORIES	
Socles	Voir p. 222
Kits de transformation	Voir p. 222
Adoucisseurs	Voir p. 268
Paniers	Voir p. 269

Accessoires fournis :1 panier base CT-10, 1 panier pour les assiettes CP-16/18 et deux éléments pour couverts.

		ADVANCE	CONCEPT +		CONCEPT	
Données techniques		**AD-505**	**COP-504**	**CO-502**	**CO-501**	**CO-500**
CYCLES DE LAVAGE						
Temps cycles	[s]	60/90/180	90/120/180	90/120/180	90/120/180	120
CAPACITÉ THÉORIQUE*[1]						
Paniers	[cestas/h]	60	40	40	40	30
Assiettes	[platos/h]	1080	720	720	720	540
Verres	[vasos/h]	2160	1440	1440	1440	1080
CONSOMMATION D'EAU						
Capacité du réservoir	[l]	14	20	20	20	20
Capacité du ballon		7	7	7	7	7
Consommation d'eau de rinçage par cycle *[2]	[l]	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4
TEMPÉRATURES						
Température du réservoir	[°C]	60 (55-71)	60	60	60	60
Température de l'eau de rinçage	[°C]	82 (65-85)/PG 65	85	85	85	85
DIMENSIONS						
Largeur	[mm]	600	600	600	600	600
Profondeur	[mm]	602	602	602	602	602
Avec la porte ouverte	[mm]	1020	1020	1020	1020	1020
Avec adoucisseur		1060	1060	1060	1060	1060
Hauteur *[3]	[mm]	840	840	840	840	840
Hauteur utile	[mm]	360	360	360	360	360
Taille du panier	[mm]	500X500	500X500	500X500	500X500	500X500
INFORMATIONS ÉLECTRIQUES						
Puissance totale connectée (Alt/Sim)	[kW]	Voir le tableau	Voir le tableau	Voir le tableau	Voir le tableau	Voir le tableau
Protection fusible	[A]	Voir le tableau	Voir le tableau	Voir le tableau	Voir le tableau	Voir le tableau
Pompe de lavage (P1)	[kW]	0.59	0.59	0.59	0.59	0.59
Puissance du réservoir	[kW]	1	2,8	2.8	2.8	2.8
Pompe de rinçage	[kW]	0.25	0.25	-	-	-
Puissance du ballon	[kW]	Voir le tableau	Voir le tableau	Voir le tableau	Voir le tableau	2.8
Connexion (par défaut version d'usine)		230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~
AUTRES INFORMATIONS						
Température min. entrée de l'eau	[°C]	15	15	15	15	15
Température max. entrée de l'eau	[°C]	60	60	60	60	60
Pression de réseau requise	[bar/kPA]	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400
Hauteur max. évacuation (uniquement modèles B)	[mm]	500	500(B)	500(B)	500(B)	500(B)
Niveau de bruit (dBA)	[dBA]	<65	<65	<65	<65	<65
Protection anti-humidité		IPX5	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Poids net/brut	[kg]	60/77	60/77	58/75	58/75	58/75
Bras lavage		sst	sst	sst	sst	sst
ACCESSOIRES						
Panier verres	[un]	1	1	1	1	1
Panier couverts	[un]	2	2	2	2	1
Panier pour assiettes	[un]	1	1	1	1	1

* [1] Les conditions du client (température de l'eau à l'entrée / raccordement électrique) peuvent réduire les valeurs indiquées ici.
* [2] Information non contractuelle. Le besoin réel en eau peut varier selon les conditions du lieu.
* [3] Les pieds ajustables permettent d'élever les dimensions verticales nécessaires jusqu'à 25 mm.

	VOLTAGE	PAR DÉFAUT	PRO-TECTION FUSIBLE	TOTAL AMP.	PUISSANCE TOTALE CONNECTÉE	CONNEXION	PUISSANCE RÉSERVOIR	PUISSANCE BALLON	PUISSANCE POMPE DE LAVAGE
AD-505	380 V - 415 V / 3N~		16 A	15 A	7.2 kW	SIM	1 kW	5,6 kW	0.6 kW
	220 V - 240 V / 1N~		13 A	10.7 A	2.5 kW	ALT	1 kW	1.9 kW	0.6 kW
	220 V - 240 V / 1N~	FD	16 A	15 A	3.5 kW	SIM	1 kW	1.9 kW	0.6 kW
	220 V - 240 V / 1N~		20 A	19.1 A	4.4 kW	SIM	1 kW	2.8 kW	0.6 kW
	230 V / 3~		25 A	21 A	7.2 kW	SIM	1 kW	5.6 kW	0.6 kW
COP-504	380 V - 415 V / 3N~		16 A	14,7 A	6.2 kW	ALT	2.8 kW	5.6 kW	0.6 kW
CO-502	220 V - 240 V / 1N~	FD	16 A	14.7 A	3.4 kW	ALT	2.8 kW	2.8 kW	0.6 kW
CO-501	220 V - 240 V / 1N~		20 A	18.8 A	4.3 kW	ALT	2.8 kW	3.7 kW	0.6 kW
	230 V / 3~		20 A	16.6 A	6.2 kW	ALT	2.8 kW	5,6 kW	0.6 kW
CO-500	220 V - 240 V / 1N~	FD	16 A	14.7 A	3.4 kW	ALT	2.8 kW	2.8 kW	0.6 kW

Socle pour lave-vaisselle à ouverture frontale

Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Valable pour tous les modèles à ouverture frontale de la Génération E-VO.
- Espace pour placer à l'intérieur paniers 500 x 500 mm.
- Capacité: 3 paniers type CP-16/18, CT-10, CV-16/105...
- Il peut être utilisé pour placer les containeurs de détergent et du produit de rinçage.
- Vous permet aussi d'installer le lave-vaisselle sans pompe de vidange, de sorte que l'eau de la cuve s'écoule par gravité.

MODÈLE	CODE	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONES (mm)	€
EVPL-60	19004660	Capacité pour 3 paniers 500x500	600x600x400	-

Kits de transformation pour les lave-vaisselle E-VO

Kits pour transformer les versions de base (sauf version soft)

MODÈLE		CODE	VALABLE POUR	DESCRIPTION	PUISSANCE (KW)	€
DD		19059327	LAVE-VAIISSELLE À CAPOT LAV. OUVERTURE FRONTALE LAVEVERRES	DOSEUR DE DETERGENT PERISTALTIQUE	-	-
B-AF		19013376	LAV. OUVERTURE FRONTALE LAVEVERRES	KIT POMPE DE VIDANGE - 50/60 Hz.	35	-

Kit filtre-bac pour cuve de lavage

MODÈLE		CODE	DESCRIPTION	€
K-BF-500		19087264	KIT 2 PLATEAUX FILTRANTS POUR CUBE DE LAVAGE	-

Kit en option pour version marine

MODÈLE	CODE	VALABLE POUR	CARACTÉRISTIQUES	€
KIT MARINE AF	19036061	COP-504, CO-502,CO-501, CO-500	Tension 440 V 3~ 60 Hz	-

Facilité et agilité pour de grandes quantités et une utilisation intensive.

Découvrir!

Accès au site web

Dépliant commercial

Lave-vaisselle à capot

Advance 225
Concept + ... 227
Concept..... 228
Accessoires 232

Prise d'eau:
Il est conseillé de brancher la machine à un prise d'eau avec température d'entrée 50 - 60 °C.

Pressions d'eau:
Minimum: 2 bar = 2 kg/cm^2
Maximum: 4 bar = 4 kg/cm^2

Dureté de l'eau:
Tous les lave-verres et lave-vaisselles doivent être branchés à une arrivée d'eau adoucie si la dureté de l'eau du réseau est supérieure à 10º HF.

Les photos des appareils ne sont pas contractuelles. Fagor Industrial se réserve le droit de modifier l´esthétique de ses appareils.

Lave-vaisselle à capot | **Advance**

Caractéristiques générales

- Modèle avec contrôle électronique et numérique.
- Affichage numérique avec informations sur les programmes, les heures et les températures.
- Programmateur électronique avec un système d'aide pour le service technique.
- Pompe pour le rinçage qui garantit un résultat hygiénique parfait avec un cycle de rinçage complet linéaire à 85ºC. (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Cycles de lavage de 55s, 75s,120s,480s et ´Glass´.
- Production théorique maximale de 65 paniers/heure (1170 assiettes/h).
- Programme pour un cycle de vidange de la cuve.
- Capot à Double paroi avec un matériau isolant spécial pressé.
- Réservoir de 28 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 2,1 kW.
- Surchauffeur de 9 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 9 kW.
- Chauffage simultané du réservoir et du surchauffeur.
- Puissance maximum: 11,85 kW (chauffage simultané),
- Pompe d'évacuation - puissance 70 W - programme de vidange du réservoir.
- Doseur de liquide de rinçage intégré.
- Doseur de liquide de rinçage intégré.
- Protection contre les projection d'eau IPX5.

		MODÈLE	"CODE 50 HZ."	"CODE 60 HZ."	€
CARACTÉRISTIQUES					
Basic modèle		**AD-125**	**19073921**	**19075047**	**-**
Pompe de rinçage	A	A			
Pompe d'évacuation	B	B			
Doseur de détergent péristaltique	DD	DD			
Tension		MULTIVOLTAGE			
Puissance	(kW)	MULTIPOWER			
Dimensions	(mm)	630 x 750 x 1.465			
VERSIONS					
Système d'adoucissement doté d'un bac à sel avec un programme de régénération	SOFT	AD-125 SOFT	19075295	19075298	-
CARACTÉRISTIQUES					
Modèle avec récupérateur		**AD-125 HRS**	**19075296**	**19075299**	-
Récupérateur d'énergie	HRS	HRS			
Dimensions	(mm)	630 x 750 x 1.990			
VERSIONS					
Système d'adoucissement doté d'un bac à sel avec un programme de régénération	SOFT	AD-125 SOFT HRS	19074195	19075048	-

* Consulter d'autres versions possibles en usine.

ACCESORIES	
Tables d'entrée et de sortie	Voir p. 232
Kits de transformation	Voir p. 234
Adoucisseurs	Voir p. 268
Osmose	Voir p. 268
Paniers	Voir p. 269

Accessoires fournis : 1 panier base CT-10, 1 panier pour les assiettes CP-16/18 et deux éléments pour couverts.

Lave-vaisselle à capot | **Advance**

AD-125 ECO

Caractéristiques générales

- Modèle avec contrôle électronique et numérique.
- Affichage numérique avec informations sur les programmes, les heures et les températures.
- Programmateur électronique avec un système d'aide pour le service technique.
- Pompe pour le rinçage qui garantit un résultat hygiénique parfait avec un cycle de rinçage complet linéaire à 85ºC. (EFFIRINSE) de acuerdo con las especificaciones de seguridad e higiene de la norma DIN10512.
- Cycles de lavage de 55s, 75s,120s et 480s.
- Capot à Double paroi avec un matériau isolant spécial pressé.
- Réservoir de 28 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 2,1 kW.
- Les lave-vaisselle à capot version ECO sont équipés d'un générateur externe d'eau chaude, avec chauffage à gaz, modèle GWB-20.
- Le générateur remplace dans le lave-vaisselle le boiler électrique de rinçage, ce qui entraîne une économie de consommation électrique significative.

		MODÈLE	"CODE 50 HZ."	"CODE 60 HZ."	€
CARACTÉRISTIQUES					
Basic modèle		**AD-125 ECO**	**19075300**	**19075301**	**-**
Pompe de rinçage	A	A			
Pompe d'évacuation	B	B			
Doseur de détergent péristaltique	DD	DD			
Tension		MULTIVOLTAGE			
Puissance	(kW)	2,70			
Dimensions	(mm)	630 x 750 x 1.465			

(1) Remarque concernant les codes

Lors de la commande, le code du générateur GWB-20 doit être ajouté au code de la machine (selon le type de gaz et la fréquence électrique), déjà inclus dans le prix du lave-vaisselle.

Générateur d'eau chaude à gaz GWB-20

Brûleur à tirage forcé et double soupape de sécurité. Contrôle électronique de température et niveaux d'eau. Décalcification automatique. Vidange automatique du réservoir.

		MODÈLE	"CODE 50 HZ."	"CODE 60 HZ."	€
Puissance	(kW)	20			
Dimensions	(mm)	432x548x770			
Gaz butane - propane	LPG	GWB-20 LPG	19010831	19044806	-
Gaz naturel	GN	GWB-20 GN	19038551	19044807	-

Accessoires fournis : 1 panier base CT-10, 1 panier pour les assiettes CP-16/18 et deux éléments pour couverts.

Lave-vaisselle à capot | **Concept+**

Caractéristiques générales

- Modèle avec contrôle électronique et affichage des températures, fonctions et erreurs.
- Contrôle avec un système d'aide pour le service technique.
- La pompe de rinçage garantit un résultat hygiénique parfait avec un cycle de rinçage complet à 85 ºC (Effi-rinse) conformément aux réglementations de sécurités et d'hygiène de la norme DIN10512.
- Système Air Break anti-retour d'eau de type AA selon la norme EN 1717/WRAS.
- Cycles de lavage de 55s, 75s,120s et 600s.
- Production théorique maximale de 65 paniers/heure (1170 assiettes/h).
- Réservoir de 33 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 4,5 kW.
- Surchauffeur de 9 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 9 kW.
- Possibilité de Chauffage des Résistances du Réservoir et du surchauffeur de manière alternative ou simultanée.
- Puissance maximum: 9.25 kW (chauffage alternatif) ou 14,75 kW (simultané).
- Protection contre les projection d'eau IPX4.

		MODÈLE	"CODE 50 HZ."	"CODE 60 HZ."	€
CARACTÉRISTIQUES					
Basic modèle		**COP-144**	**19073920**	**19075045**	**-**
Pompe de rinçage	A	A			
Tension		MULTIVOLTAGE			
Puissance	(kW)	9,75 / 14,25			
Dimensions	(mm)	630 x 750 x 1.465			
VERSIONS					
Pompe d'évacuation	B	COP-144 B	19075288	19075292	-
Doseur de détergent péristaltique	DD	COP-144 DD	19075289	19075293	-
Pompe d'évacuation et doseur de détergent	B - DD	COP-144 B DD	19075290	19075294	-
CARACTÉRISTIQUES					
Modèle avec récupérateur		**COP-144 HRS**	**19075044**	**19075046**	**-**
Récupérateur d'énergie	HRS	HRS			
Dimensions	(mm)	630 x 750 x 1.990			
Versions					
Pompe d'évacuation et doseur de détergent	B - dd	COP-144 HRS B DD	19075291	19081123	-

* Consulter d'autres versions possibles en usine.

ACCESORIES	
Tables d'entrée et de sortie	Voir p. 232
Kits de transformation	Voir p. 234
Adoucisseurs	Voir p. 268
Osmose	Voir p. 268
Paniers	Voir p. 269

Accessoires fournis : 1 panier base CT-10, 1 panier pour les assiettes CP-16/18 et deux éléments pour couverts.

Lave-vaisselle à capot | **Concept**

Caractéristiques générales

- Modèle avec contrôle électronique et affichage des températures, fonctions et erreurs.
- Cycles de lavage de 55s, 75s,120s et 600s.
- Production théorique maximale de 65 paniers/heure (1170 assiettes/h).
- Réservoir de 33 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 4,5 kW.
- Surchauffeur de 9 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 9 kW.
- Possibilité de Chauffage des Résistances du Réservoir et du surchauffeur de manière alternative ou simultanée.
- Système d'arrêt thermique qui garantit une température de rinçage de 85ºC. Réglage désactivé en usine.
- Puissance maximum: 9.25 kW (chauffage alternatif) ou 14,75 kW (simultané).
- Protection contre les projection d'eau IPX4.

		MODÈLE	"CODE 50 HZ."	"CODE 60 HZ."	€
Caractéristiques					
Basic modèle		**CO-142**	**19073919**	**19075042**	**-**
Tension		MULTIVOLTAGE			
Puissance	(kW)	9,75 / 14,25			
Dimensions	(mm)	630 x 750 x 1.465			
VERSIONS					
Pompe d'évacuation	B	CO-142 B	19075277	19075285	-
Doseur de détergent péristaltique	DD	CO-142 DD	19075278	19075286	-
Pompe d'évacuation et doseur de détergent	B - DD	CO-142 B DD	19075279	19075287	-
CARACTÉRISTIQUES					
Modèle avec récupérateur		**CO-142 HRS**	**19075041**	**19075043**	**-**
Récupérateur d'énergie	HRS	HRS			
Dimensions	(MM)	630 x 750 x 1.990			
VERSIONS					
Pompe d'évacuation et doseur de détergent	B - DD	CO-142 HRS B DD	19075282	19081120	-

* Consulter d'autres versions possibles en usine.

ACCESORIES	
Tables d'entrée et de sortie	Voir p. 232
Kits de transformation	Voir p. 223
Adoucisseurs	Voir p. 268
Paniers	Voir p. 269

Accessoires fournis : 1 panier base CT-10, 1 panier pour les assiettes CP-16/18 et deux éléments pour couverts.

Lave-vaisselle à capot | **Concept**

Caractéristiques générales

- Modèle doté d'un contrôle avec des boutons de très grande résistance.
- Cycles de lavage de 90s, 120s,180s et 600s.
- Production théorique maximale de 40 paniers/heure.
- Réservoir de 33 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 4,5 kW.
- Surchauffeur de 9 litres de volume, avec une résistance de chauffage de 6 kW.
- Possibilité de Chauffage des Résistances du Réservoir et du surchauffeur de manière alternative ou simultanée.
- Système d'arrêt thermique qui garantit une température de r inçage de 85ºC. Réglage désactivé en usine.
- Puissance maximum: 6,75 kW (chauffage alternatif) ou 11,25 kW (simultané).
- Protection contre les projection d'eau IPX4.

		MODÈLE	"CODE 50 HZ."	"CODE 60 HZ."	€
Caractéristiques					
Basic modèle		**CO-110**	**19073548**	**19075029**	**-**
Tension		MULTIVOLTAGE			
Puissance	(kW)	6,75 / 11,25			
Dimensions	(mm)	630 x 750 x 1.465			
VERSIONS					
Pompe d'évacuation	B	CO-110 B	19075270	19075274	-
Doseur de détergent péristaltique	DD	CO-110 DD	19075271	19075275	-
Pompe d'évacuation et doseur de détergent	B - DD	CO-110 B DD	19075272	19075276	-
Caractéristiques					
Modèle avec récupérateur		**CO-110 HRS**	**19075016**	**19075040**	**-**
Récupérateur d'énergie	HRS	HRS			
Dimensions	(MM)	630 x 750 x 1.990			
VERSIONS					
Pompe d'évacuation et doseur de détergent	B - DD	CO-110 HRS B DD	19075273	19081101	-

* Consulter d'autres versions possibles en usine.

ACCESORIES	
Tables d'entrée et de sortie	Voir p. 232
Kits de transformation	Voir p. 234
Adoucisseurs	Voir p. 268
Paniers	Voir p. 269

Accessoires fournis : 1 panier base CT-10, 1 panier pour les assiettes CP-16/18 et deux éléments pour couverts.

		ADVANCE		CONCEPT +	CONCEPT	
DONNÉES TECHNIQUES		**AD-125**	**AD-125 eco**	**COP-144**	**CO-142**	**CO-110**
CYCLES DE LAVAGE						
Temps cycles	[s]	55/75/120/480	55/75/120/480	55/75/120/600	55/75/120/600	90/120/180/600
CAPACITÉ THÉORIQUE*[1]						
Paniers	[cestas/h]	65	65	65	65	40
Assiettes	[platos/h]	1170	1170	1170	1170	720
Verres	[vasos/h]	2340	2340	2340	2340	1440
CONSOMMATION D'EAU						
Capacité du réservoir	[l]	28	28	33	33	33
Capacité du ballon		10	13	10	9	9
Consommation d'eau de rinçage par cycle *[2]	[l]	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4
TEMPÉRATURES						
Température du réservoir	[ºC]	60 (55-71)	60 (55-71)	60	60	60
Température de l'eau de rinçage	[ºC]	82 (65-85)	82 (65-85)	85	85	85
DIMENSIONS						
Largeur	[mm]	712	712	712	712	712
Profondeur	[mm]	750 (827)	750 (827)	750 (827)	750 (827)	750 (827)
Hauteur avec capot fermé *[3]	[mm]	1465	1465	1465	1465	1465
Hauteur avec capot ouvert	[mm]	1940	1940	1940	1940	1940
Hauteur avec HRS	[mm]	1990	1990	1990	1990	1990
Hauteur de travail	[mm]	820-890	820-890	820-890	820-890	820-890
Hauteur utile	[mm]	430	430	430	430	430
Taille du panier	[mm]	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
INFORMATIONS ÉLECTRIQUES						
Puissance totale connectée (Alt/Sim)	[kW]	Voir le tableau	Voir le tableau	Voir le tableau	Voir le tableau	Voir le tableau
Protection fusible	[A]	Voir le tableau	Voir le tableau	Voir le tableau	Voir le tableau	Voir le tableau
Pompe de lavage (P1)	[kW]	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Puissance du réservoir	[kW]	2.1	2.1	4.5	4.5	4.5
Pompe de rinçage	[kW]	0.25	0.25	0.25	-	-
Puissance du ballon	[kW]	9	-	9	9	6
Connexion (par défaut version d'usine)		400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~
AUTRES INFORMATIONS						
Température min. entrée de l'eau	[ºC]	15	15	15	15	15
Température max. entrée de l'eau	[ºC]	60	60	60	60	60
Pression du réseau requise	[bar/kPA]	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400
Pression de réseau requise pour HRS	[bar/kPA]	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400
Hauteur max. évacuation (uniquement modèles B)	[mm]	600	600	130/600(B)	130/600(B)	130/600(B)
Niveau de bruit (dBA)	[dBA]	<65	<65	<70	<70	<70
Protection anti-humidité		IPX5	IPX5	IPX4	IPX4	IPX4
Poids net/brut	[kg]	111/129	109/127	97/115	95/113	95/113
Poids net/brut avec HRS	[kg]	127/147	125/145	113/133	111/131	111/131
Bras lavage		sst	sst	sst	sst	sst
ACCESSOIRES						
Panier verres	[un]	1	1	1	1	1
Panier couverts	[un]	2	2	2	2	2
Panier pour assiettes	[un]	1	1	1	1	1

* [1] Les conditions du client (température de l'eau à l'entrée / raccordement électrique) peuvent réduire les valeurs indiquées ici.
* [2] Information non contractuelle. Le besoin réel en eau peut varier selon les conditions du lieu.
* [3] Les pieds ajustables permettent d'élever les dimensions verticales nécessaires jusqu'à 25 mm.
* [4] Modèles avec récupérateur d'énergie (HRS) : Total kW + 0,5 kW & Int. totale + 0,4 A.

	VOLTAGE	PAR DÉFAUT VERSION D'USINE	PROTECTION FUSIBLE	TOTAL AMP..	PUISSANCE TOTALE CONNECTÉE	CONNEXION	PUISSANCE RÉSERVOIR	PUISSANCE BALLON	PUISSANCE POMPE DE LAVAGE
AD-125	380 V - 415 V / 3N~	FD	20 A	18.7 A	11,85 kW	SIM	2.1 kW	9 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	26.7 A	6,35 kW	SIM	1.1 kW	4.5 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		40 A	34.8 A	8,15 kW	SIM	1.4 kW	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		40 A	30,5 A	11,85 kW	SIM	2.1 kW	9 kW	0.75 kW
AD-125 eco	380 V - 415 V / 3N~	FD	16 A	5.7 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		16 A	11.8 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
	230 V / 3~		16 A	7.9 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
"COP-144 CO-142"	380 V - 415 V / 3N~		20 A	15.7 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	380 V - 415 V / 3N~	FD	25 A	22.2 A	14,25 kW	SIM	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		25 A	22.2 A	5,25 kW	ALT	2.3 Kw	4.5 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	28.7 A	6,75 kW	ALT	3 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		50 A	41.8 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		40 A	32 A	7,55 kW	SIM	2.3 Kw	4.5 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		50 A	41.8 A	9,75 kW	SIM	3 Kw	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		32 A	25.2 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		40 A	36.5 A	14,25 kW	SIM	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
CO-110	380 V - 415 V / 3N~		16 A	11.3 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	380 V - 415 V / 3N~	FD	20 A	17.8 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		20 A	15.7 A	3,75 kW	ALT	2.25 Kw	3 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		25 A	20 A	4,75 kW	ALT	3 Kw	4 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	28.7 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		32 A	25.7 A	6,05 kW	SIM	2.25 Kw	3 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		40 A	33 A	7,75 kW	SIM	3 Kw	4 kW	0.75 kW
	220 V - 240 V / 1N~		50 A	48,3 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		20 A	17.7 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		32 A	29 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW

Tables de prélavage pour lave-vaisselle à capot

Tables d’entrée et de sortie

Caractéristiques générales

- Gamme de tables d’entrée et sortie et prélavage, avec laquelle on peut fournir des solutions pour tous les besoins de production et de surface.
- Valables pour paniers de 500 x 500 mm.
- Installation rapide et connexion facile au lave-vaisselle. Pas de trous de positionnement nécessaires.
- Fabrication en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Pieds de 40 x 40 mm avec régulation en hauteur.
- Faciles à nettoyer.

Equipement:

- Dosseret (P) de 100 mm.
- Éviers embouties (F),Dimensions de la cuve: 450 x 450 x 250 mm.
- Étagère inférieure (E).
- Trou vide-déchets (O) recouvert d’un anneau en caoutchouc gris alimentaire, totalement alignée avec la surface.
- Douchette (GD) en option pour les tables de prélavage.

Tables d’entrée / sortie

	MODÈLE	CODE	COTÉ INSTALLATION	EQUIPEMENT (*)	DIMENSION (mm)	€
	MP-620-I	19053197	Gauche	P - E	620x740x880	-
	MP-620-D	19053199	Droite	P - E	620x740x880	-
	MLP-1200-I E-VO	19058358	Gauche	P - E	1.200x740x880	-
	MLP-1200-D E-VO	19058359	Droite	P - E	1.200x740x880	-

(*): **E:** Étagere / **P:** Dosseret amovible

Élément d’union pour deux lave-vaisselle à capot

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSION (mm)	€
	MP-140	19061430	Elément pour joindre deux lave-vaisselle à capot en série	140x740x350	-

Tables de prélavage

- Dessus de 1,5 mm d'épaisseur
- Étagère de 1 mm d'épaisseur
- Évier soudé au dessus
- Étagère soudé
- 4 pieds soudés, non amovibles

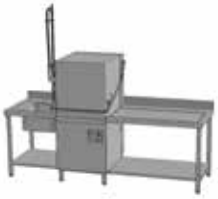
	MODÈLE	CODE	COTÉ INSTALLATION	EQUIPEMENT (*)	DIMENSION (mm)	€
	MF-700-I E-VO	19059285	Gauche	P - E - F	700x740x880	-
	MF-700-D E-VO	19059286	Droite	P - E - F	700x740x880	-
	MF-1200-I E-VO	19059287	Gauche	P - E - F	1.200x740x880	-
	MF-1200-D E-VO	19059288	Droite	P - E - F	1.200x740x880	-
	MFD-1200-I E-VO	19059289	Gauche	P - E - F - O	1.200x740x880	-
	MFD-1200-D E-VO	19059290	Droite	P - E - F - O	1.200x740x880	-
	MFD-1500-I E-VO	19059291	Gauche	P - E - F - O	1.500x740x880	-
	MFD-1500-D E-VO	19059292	Droite	P - E - F - O	1.500x740x880	-

(*): **E:** Étagere / **P:** Dosseret / **F:** Évier / **O:** Trou vide-déchets.

LES TABLES NE COMPORTENT PAS DE ROBINET.
Voir robinets disponibles dans la rubrique de préparation statique.

Exemples d'assemblage

AD-125 + MP-620-I + MP-620-D



CO-110 + MF-700-I + GD2 E + MLP-1200-D

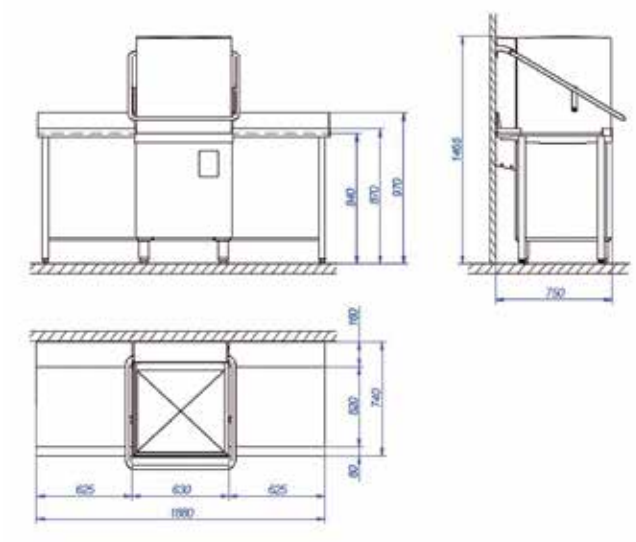
CO-142 + CO+142 +
MLP-1200-I E-VO + MP-140 + MFD-1200-D E-VO

ASSEMBLAGE EN SÉRIE DE
DEUX LAVE-VAISSELLE À CAPOT

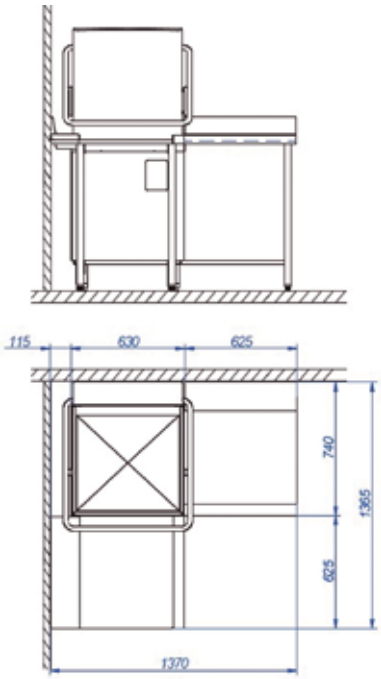
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
KIT D'ADAPTATION	19059308	Kit d'éléments pour adapter les anciennes tables à un lave-vaisselle à hotte 2019	-

Schémas pour les différents types d'installation

Assemblage en ligne



Assemblage en angle



Kits pour transformer

Kits pour transformer les versions de base

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
DD	19059327	DOSEUR DE DÉTERGENT PERISTALTIQUE	-
B-CAP	19059326	KIT POMPE DE VIDANGE CAPOT	-

Kit marine en option pour bateaux

MODÈLE	CODE	VALABLE POUR	CARACTÉRISTIQUES	€
KIT MARINE CAPOT	19036059	AD-125, COP-144, CO-142, CO-110	Tension 440 V 3~ 60 Hz	-

Robustesse et puissance pour un haut niveau de saleté.

Découvrir!

Accès au site web

Lave-ustensiles

Lave ustensiles Série LP 238
Lave ustensiles Série LP-ECO 238
Accessoires 238

Prise d'eau:
Il est conseillé de brancher la machine à un prise d'eau avec température d'entrée 50 - 60 °C.

Pressions d'eau:
Minimum: 2 bar = 2 kg/cm^2
Maximum: 4 bar = 4 kg/cm^2

Dureté de l'eau:
Tous les lave-verres et lave-vaisselles doivent être branchés à une arrivée d'eau adoucie si la dureté de l'eau du réseau est supérieure à 10º HF.

Les photos des appareils ne sont pas contractuelles. Fagor Industrial se réserve le droit de modifier l´esthétique de ses appareils.

Lave ustensiles

Caractéristiques générales

SÉRIE LP
- Pour le lavage d'ustensiles et des récipients de cuisine.
- Construites avec double paroi en acier inoxydable 18/10 (AISI-304) pour réduire des bruits et des dispersions thermiques.
- Cuve emboutie. Double filtre en acier inoxydable.
- Tableau de contrôle électronique.
- Température de lavage 55 ºC et de rinçage 80 ºC.
- Cycles de lavage : 2' - 4' - 6'.
- Cycle de lavage continu jusqu'à 12'.
- Système Thermostop pour rinser à la température correcte sélectionnée.
- Bras tournants de lavage en acier inoxydable avec inversions continus de direction et d'angles d'impact, en garantissant un lavage intense.
- Contrôle constant de la pression pendant le rinçage.
- Pompes de lavage autolimpiantes verticales.
- Doseurs des produits de lavage et rinçage inclus.
- Alimentation électrique : 400 V - 3+N+T - 50 Hz. - Grâce à la pompe de vidange, le cycle d'autonettoyage est automatique.
- Pompe de rinçage qui garantit un résultat hygiénique parfait et un contrôle constant de la pression pendant le rinçage
- DD: distributeurs de détergent et azurant inclus.
- B: Pompe de vidange incluse.

SÉRIE LP-ECO
- Avec caractéristiques similaires aux modèles de la série LP, excepté:
· Ne pas avoir de pompe de vidange intégrée.
· Sans contrôle de la pression pendant le rinçage.
· Sans doseurs.
· Sans cycle de netoyage interne.
- Cycles fixes de lavage: 2' - 4' - 8'.

LP-130 B DD

LP-70 B DD

LP-63 B DD

LP-62 B DD

LP-61 B DD

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS PANIER (mm)	HAUTEUR UTILE (mm)	CAPACITÉ CUVE (L)	CONSOMMATION D'EAU (L/PANIER)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
SERIE LP								
LP-61 B DD	19076870	500x600	400	23	3	6,7	600x700x1.230	-
LP-62 B DD	19076872	560x630	650	37	3	7,5	720x780x1.730	-
LP-62 B DD HRS	19076873	560x630	650	37	3	7,5	720x780x1.960	-
LP-63 B DD	19072567	560x630	850	37	3	7,5	720x780x1.930	-
LP-63 B DD HRS	19076875	560x630	850	37	3	7,5	720x780x2.160	-
LP-70 B DD	19075071	700x700	850	68	4	10,7	850x860x1.960	-
LP-70 B DD HRS	19076876	700x700	850	68	4	10,7	850x850x2.160	-
LP-130 B DD	19074725	1.320x700	850	131	6	15,9	1.470x850x1.960	-
LP-130 B DD HRS	19076877	1.320x700	850	131	6	15,9	1.470x850x2.160	-
SERIE LP ECO								
LP-61 DD ECO	19003005	500x600	400	23	3	6,7	600x700x1.230	-
LP-62 DD ECO	19003006	560x630	650	37	3	7,5	719x780x1.730	-

Accessoires fournis :1 panier.

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
CT-LP61B	19023165	Panier pour LP-61 B	-
CT-LP62	19010251	Panier pour LP-62 et LP-63 H	-
CT-LP70	19010252	Panier pour LP-70	-
CT-LP130	19011085	Panier pour LP-130	-
SMP	19010253	Support manche pâtissière	-
ARM8	19010254	Chassis pour 8 plateaux	-
CU150	19010255	Conteneur pour ustensiles (150 x 150 mm)	-

Machines robustes et fiables, avec une grande capacité de production.

Découvrir!

Accès au site web

Vidéo commerciale

Dépliant commercial

Avancement

Lave-vaisselle compacts 241
Lave-vaisselle modulaires 246
Accessoires 253

Prise d'eau:
Il est conseillé de brancher la machine à un prise d'eau avec température d'entrée 50 - 60 °C.

Pressions d'eau:
Minimum: 2 bar = 2 kg/cm^2
Maximum: 4 bar = 4 kg/cm^2

Dureté de l'eau:
Tous les lave-verres et lave-vaisselles doivent être branchés à une arrivée d'eau adoucie si la dureté de l'eau du réseau est supérieure à 10º HF.

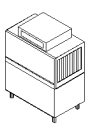
Les photos des appareils ne sont pas contractuelles. Fagor Industrial se réserve le droit de modifier l´esthétique de ses appareils.

Avancement I **Lave-vaisselle compacts Concept**

Caractéristiques générales

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

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

	MODÈLE	HZ.	CODE	ENTRÉE (*)	EAU RED	PROGRAMMES (PANIERS/H) PROFOND	MOYEN	HAUTE CAPACITÉ	ZONES INTERNES (**)	CONSOMMATION DE AGUA (L/H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
	CCO-120-L-HW	50	19048203	L	>50º	80	100	120	LP + A	210	19,45	1.180 x 790 x 1.550	-
		60	19048571										
	CCO-120-R-HW	50	19048204	R									
		60	19048573										
	CCO-120-L-CW	50	19045325	L	<50º	80	100	120	LP + A	210	28,45	1.180 x 790 x 1.550	-
		60	19048217										
	CCO-120-R-CW	50	19046527	R									
		60	19047158										

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

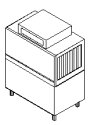
(**) Zones internes
LP : Lavage principal.
A : Rinçage à double effet.
A-ECO : Rinçage à double ECO effet.

Avancement | **Lave-vaisselle compacts Concept**

Caractéristiques générales

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

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

	MODÈLE	HZ.	CODE	ENTRÉE (*)	EAU RED	PROGRAMMES (PANIERS/H) PROFOND	MOYEN	HAUTE CAPACITÉ	ZONES INTERNES (**)	CONSOMMATION DE AGUA (L/H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
	CCO-160-L-HW	50	19048233	L	>50º	100	130	160	LP + A	240	22,45	1.180 x 790 x 1.550	-
		60	19048576										
	CCO-160-R-HW	50	19048255	R									
		60	19048579										
	CCO-160-L-CW	50	19048231	L	<50º	100	130	160	LP + A	240	31,45	1.180 x 790 x 1.550	-
		60	19048575										
	CCO-160-R-CW	50	19048254	R									
		60	19048578										

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

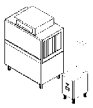
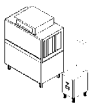
(**) Zones internes
LP : Lavage principal.
A : Rinçage à double effet.
A-ECO : Rinçage à double ECO effet.

Lave-vaisselle **compacts « Concept » version « ECO »-chauffage à gaz**

LAVE-VAISSELLE COMPACT CCO-160-I-ECO AVEC PARE-JETS AS-260

Caractéristiques générales

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

	MODÈLE	HZ.	CODE (#)	ENTRÉE (*)	EAU RED	PROGRAMMES (PANIERS/H) PROFOND	MOYEN	HAUTE CAPACITÉ	ZONES INTERNES (**)	CONSOMMATION D'EAU (L/H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	PUISSANCE GAZ (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
	CCO-120-L-ECO	50	19046991	L	<50º	80	100	120	LP + A-ECO	210	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	-
		60	19048572											
	CCO-120-R-ECO	50	19046990	R										
		60	19048574											
	CCO-160-L-ECO	50	19048253	L	<50º	100	130	160	LP + A-ECO	240	10,7	48	1.180 x 790 x 1.550	-
		60	19048577											
	CCO-160-R-ECO	50	19048256	R										
		60	19048580											

(#) Note sur les codes
Dans la commande, il faut ajouter au code de la machine
le code du générateur GWB-40, selon le type de gaz et la fréquence électrique (voir tableau sur la page suivante), compris dans le prix.

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

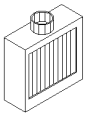
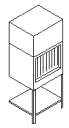
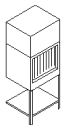
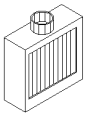
(**) Zones internes
LP : Lavage principal.
A -ECO :Rinçage à double effet.

	COMPOSICIÓN		MODEL	CÓDIGO
	Modèle	Code		
Lave-vaisselle	CCO-120-I-CW	19045325		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-120 PACK I CW	19068300
Tunnel de séchage	CDT-600	19046516		
Lave-vaisselle	CCO-120-D-CW	19046527		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-120 PACK D CW	19068304
Tunnel de séchage	CDT-600	19046516		
Lave-vaisselle	CCO-160-I-CW	19048231		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-160 PACK I CW	19068305
Tunnel de séchage	CDT-600	19046516		
Lave-vaisselle	CCO-160-D-CW	19048254		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-160 PACK D CW	19068306
Tunnel de séchage	CDT-600	19046516		

MODÈLE	CODE	ENTRÉE	HZ	PRODUCTION		EAU	POWER	DIMENSIONS	€
				Vitesse Non.	Paniers/h	Lit/ ciclo	MÁX (kW)	(mm)	
CCO-120 PACK I CW	19068300	IZQ	50	3	120	210	38,00	2.040x790x1.930	-
CCO-120 PACK D CW	19068304	DCHA	50	3	120	210	38,00	2.040x790x1.930	-
CCO-160 PACK I CW	19068305	IZQ	50	3	160	240	41,00	2.040x790x1.930	-
CCO-160 PACK D CW	19068306	DCHA	50	3	160	240	41,00	2.040x790x1.930	-

Modules complémentaires pour les lave-vaisselle à avancement compacts

Options de montage en usine sur commande

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

Transformations à autres tensions

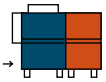
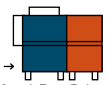
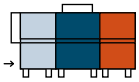
TENSION	DESCRIPTION	€
Supplement MARINE	Transformation tension pour bateaux (440 V - 60 Hz)	-
Supplement 230 V 3 ~	Transformation tension tri-phasé sans neutre - 230 V 3 ~	-

Avancement | **Lave-vaisselle modulaires Concept**

Caractéristiques générales

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

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

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

(*) Entrée des paniers :
L: Entrée par la partie Gauche de la machine.
R: Entrée par la partie Droite de la machine.
(**) COMPOSITION DES MODULES
Les schémas et composition indiqués correspondent toujours à la version avec entrée par la gauche.

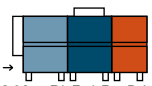
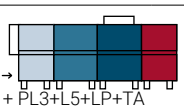
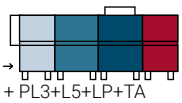
AS-260: Supplément anti-éclaboussures
PL3: Prélavage à l'eau froide
PL5: Premier lavage à l'eau froide
L5: Premier lavage à l'eau chaude
LP: Lavage principal
DA: Rinçage et prérinçage à double effet
TA: Rinçage à double effet et prérinçage à triple effet

Avancement | **Lave-vaisselle modulaires Concept**

Caractéristiques générales

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

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

MODÈLE	HZ.	CODE	ENTRÉE (*)	EAU RED	PROGRAMMES (PANIERS/H) INTENSIF	MOYEN	HAUTE CAPACITÉ	MODULES COMPOSITION (**)	CONSOMMATION D'EAU (L/H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
CCO-270-L-HW	50	19048608	L	>50º	140	205	270	 AS-260 + PL5+LP +DA	240	39,9	2.660 x 790 x 1.550	-
	60	19048609										
CCO-270-R-HW	50	19048614	R									
	60	19048615										
CCO-270-L-CW	50	19048606	L	<50º	140	205	270	AS-260 + PL5+LP +DA	240	48,9	2.660 x 790 x 1.550	-
	60	19048607										
CCO-270-R-CW	50	19048612	R									
	60	19048613										
CCO-320-L-HW	50	19048621	L	>50º	170	245	320	 AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	47,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048622										
CCO-320-R-HW	50	19048630	R									
	60	19048631										
CCO-320-L-CW	50	19048618	L	<50º	170	245	320	 AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048620										
CCO-320-R-CW	50	19048627	R									
	60	19048628										

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

(**) COMPOSITION DES MODULES

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

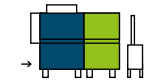
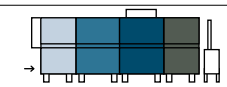
- AS-260 Supplément anti-éclaboussures
- PL3 Prélavage à l'eau froide
- PL5 Premier lavage à l'eau froide
- L5 Premier lavage à l'eau chaude
- LP Lavage principal
- DA Rinçage et prérinçage à double effet
- TA Rinçage à double effet et prérinçage à triple effet

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

Lave-vaisselle modulaire CC-225-I-ECO

Caractéristiques spécifiques

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

MODÈLE	HZ.	CODE (*)	ENTRÉE	EAU RED	PROGRAMMES (PANIERS/H) INTENSIF	MOYEN	HAUTE CAPACITÉ	MODULES COMPOSITION (#)	CONSOMMATION D'EAU (L/H)	POT. ELÉCTRICA (KW)	PUIS. À GAZ (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
CCO-180-L-ECO	50	19048584	L	<50º	90	135	180	 AS-260 + LP + DA-ECO | GWB-40	210	19,7	48	1.750 x 790 x 1.550	-
	60	19048586											
CCO-180-R-ECO	50	19048591	R										
	60	19048593											
CCO-225-L-ECO	50	19048597	L	<50º	125	175	225	AS-260+PL3+LP+DA-ECO | GWB-40	210	20,9	48	2.360 x 790 x 1.550	-
	60	19048598											
CCO-225-R-ECO	50	19048602	R										
	60	19048603											
CCO-270-L-ECO	50	19048610	L	<50º	140	205	270	AS-260 + PL5+LP +DA-ECO | GWB-40	240	21,9	48	2.660 x 790 x 1.550	-
	60	19048611											
CCO-270-R-ECO	50	19048616	R										
	60	19048617											
CCO-320-L-ECO	50	19048624	L	<50º	170	245	320	 AS-260 + PL3+L5+LP+TA-ECO | GWB-40	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048626											
CCO-320-R-ECO	50	19048633	R										
	60	19048636											

GWB-40

(#) Note sur les codes
Dans la commande, il faut ajouter le code du générateur GWB-40 au code de la machine, selon le type de gaz et la fréquence électrique (voir tableau à la page suivante), compris dans le prix.

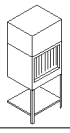
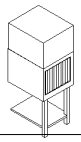
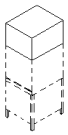
(*) Entrée des paniers :
L: Entrée par la partie Gauche de la machine.
R: Entrée par la partie Droite de la machine.

(**) COMPOSITION DES MODULES
Les schémas et composition indiqués correspondent toujours à la version avec entrée par la gauche.

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

Modules complémentaires pour lave-vaisselle à avancement modulaires

Options de montage en usine sur commande

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
	CDT-600	19046516	TUNNEL DE SÉCHAGE Spécial pour les modèles modulaires 180 et 225. Module supplémentaire avec boîtier et résistances de 9 kW, et un ventilateur supérieur pour le séchage de la vaisselle avec un moteur de 0,55 kW. Module avec un système d'avancement inclus, pour placer à la fin de la machine. Doté de rideaux séparateurs. Étagère inférieure.	9,55	600x790x1.930	-
	CDT-800	19047215	TUNNEL DE SÉCHAGE EXTRA Spécial pour les modèles modulaires 270 et 320. Module supplémentaire avec boîtier et résistances de 13,5 kW, et un ventilateur supérieur pour le séchage de la vaisselle avec un moteur de 1,1 kW. Module avec un système d'avancement inclus, pour placer à la fin de la machine. Doté de rideaux séparateurs. Étagère inférieure.	14,6	800x790x1.930	-
	(#) CRS-700-I CRS-700-D	 19056031 19048641	RÉCUPÉRATEUR D'ÉNERGIE SUPÉRIEUR Recommandé pour les modèles avec une entrée d'eau froide (CW) Recommandé pour les modèles avec une entrée d'eau froide (CW). Aspire la vapeur générée à l'intérieur du tunnel et envoie l'eau condensée à la cuve de la machine, en augmentant la température de l'eau de 15/18ºC à 35/40ºC. Permet d'économiser jusqu'à 3 kW-h. Il se place sur la partie haute du lave-vaisselle. N'augmente pas la longueur. Recommandé pour les lave-vaisselle avec une entrée d'eau froide (CW) avec des températures ne dépassant pas 25ºC. Son installation ne convient pas sur des machines avec une entrée d'eau chaude, ni sur des modèles ECO avec chauffage de l'eau de rinçage dans le générateur GWB-40.	0,55	600x790x500	-
	ASE-260	19076633	PARE-JETS (SORTIE) Avec emboîtement pour la connexion de l'extracteur de vapeurs. Doté de rideaux séparateurs. Comprend un élément de protection extra anti-coincement. En option sur tous les lave-vaisselle à avancement compacts ou modulaires. Cet élément ne peut pas être installé sur un lave-vaisselle équipé d'un séchage CDT.	-	L = 260 mm	-

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

Transformations à autres tensions

TENSION	DESCRIPTION	€
Supplement MARINE	Transformation tension pour bateaux (440 V - 60 Hz)	-
Supplement 230 V 3 ~	Transformation tension tri-phasé sans neutre - 230 V 3 ~	-

Composition d'un train d'avancement avec des modules complémentaires :
CCO-320-I + CDT-800 + CRS-700 I
Le récupérateur d'énergie CRS-700 I se situe sur la partie supérieure et n'augmente pas la longueur de la machine.

Résumé des caractéristiques des différents modules

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

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

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

Tous les appareils modulaires de série sont dotés à l'entrée d'un module anti-éclaboussures AS-260, de 260 mm de longueur.

Ce module est préparé pour connecter un extracteur extérieur.

En option, il est possible de le demander également comme supplément afin de le placer à la sortie de la machine.

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

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

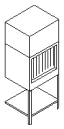
Recommandé pour les lave-vaisselle avec une entrée d'eau froide (CW) avec des températures ne dépassant pas 25°C.

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

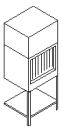
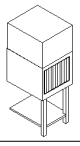
Cet accessoire a pour mission de recueillir les vapeurs de l'intérieur du lave-vaisselle et, après un processus de condensation, il envoie cette eau (qui est très chaude) au système de rinçage, ce qui élève la température moyenne dans ce processus, nécessitant moins d'apport d'énergie électrique et contribuant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

Kits et accessoires pour machines déjà fabriquées

Pour les lave-vaisselle à avancement compacts

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

Pour lave-vaisselle à avancement modulaires

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
	KIT CDT-600 MODULE L	19056095	EXTRA DRYING TUNNEL Supplementary element with 13.5 kW heating element box and upper fan for drying of the dishes with 1.1 kW motor. Module with conveyance system included, for placement at the end of the machine. With separator curtains. Bottom shelf.	9,55	600x790x1.930	-
	KIT CDT-600 MODULE R	19086106				
	CDT-800	19056098	EXTRA DRYING TUNNEL Specially for modular models 270 and 320. Supplementary element with 13.5 kW heating element box and upper fan for drying of the dishes with 1.1 kW motor. Module with conveyance system included, for placement at the end of the machine. With separator curtains. Bottom shelf.	14,6	800x790x1.930	

Pour version « ECO »-Chauffage à gaz

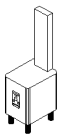
	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
	GWB-40	LPG 50 Hz - 19011596 LPG 60 Hz - 19044808 GN 50 Hz - 19038585 GN 60 Hz - 19044809	GÉNÉRATEUR D'EAU CHAUDE À GAZ Brûleur à tirage forcé et double soupape de sécurité. Contrôle électronique de la température et des niveaux d'eau. Décalcification automatique. Vidange automatique du réservoir.	40,00	432x548x770	-

Tableau résumé des caractéristiques pour lave-vaisselle à avancement

		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
VITESSES		3	3	3	3	3	3
PRODUCTION	(paniers/h)						
Programme de lavage profond		80	100	-	-	-	-
Programme intensif (DIN-10534)		-	-	90	125	140	170
Programme moyen		100	130	135	175	225	245
Programme haute capacité		120	160	180	225	270	320
PRÉLAVAGE PL3,PL5							
Capacité cuve	(l)	-	-	-	60	100	60
Puissance pompe	(kW)	-	-	-	1,2	2,2	1,2
LAVAGE L5, LP							
Capacité cuve	(l)	50	50	100	100	100	200
Température	(ºC)	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65
Puissance chauffage	(kW)	9	9	12	12	12	18
Puissance pompe	(kW)	1,2	1,2	2,2	2,2	2,2	4,4
PRÉRINÇAGE DA, TA							
Capacité cuve	(l)	-	-	15	15	15	15
Température	(ºC)	-	-	70	70	70	70
Puissance chauffage	(kW)			5	5	5	5
Puissance pompe	(kW)	-	-	0,26	0,26	0,26	0,26
RINÇAGE							
Capacité du surchauffeur	(l)	21	21	21	21	21	21
Température	(ºC)	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85
Puissance chauffage	(kW)						
CW		27	30	27	24	27	27
CW avec récupérateur		24	27	24	21	24	24
HW		18	21	18	15	18	18
ECO		-	-	-	-	-	-
Puissance pompe de rinçage ECO rinse (kW)		0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Consommation d'eau 1							
	(l/h)	210	240	210	210	240	240
	(l/panier)	1,75	1,5	1,17	0,93	0,89	0,75
CONNEXION STANDARD							
Type de connexion (d'usine)		ALT.	ALT.	ALT.	SIM.	SIM.	SIM.
Voltage 2		400 V /3N ~ / 50 - 60Hz					
PUISSANCE TOTALE (kW)							
CW		28,5	31,5	34,7	44,9	48,9	56,1
CW avec récupérateur		26,2	29,2	32,3	42,5	46,5	53,7
HW		19,5	22,5	25,7	35,9	39,9	47,1
ECO		10,7	10,7	19,7	20,9	21,9	29,1
ECO gaz booster (gaz kW)		38	38	38	38	38	38
LARGEUR (mm)		1180	1180	1750	2360	2660	3260
Standard		1180	1180	1500	2100	2400	3000
Avec module d'entrée		1440	1440	1760	2360	2660	3260
Avec module de séchage		1780	1780	2100	2700	3200	3800
FOND (mm)		790	790	790	790	790	790
HAUTEUR (mm) 3		1550	1550	1550	1550	1550	1550
Standard		1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610
Avec séchage		1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920
Avec récupérateur		1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020
Avec porte ouverte		1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930
HAUTEUR DE TRAVAIL (mm)		850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
HAUTEUR UTILE D'ENTRÉE (mm)		390	390	390	390	390	390
LARGEUR DE PASSAGE (mm)		510	510	510	510	510	510
POIDS (kg)							
Net		211	211	259	381	434	556
Brut		305	305	382	556	628	792
CONNEXION D'EAU							
Pression de travail		2 - 4 bares					
Type de connexion		3/4" GAS					
Temp. Eau chaude		50 °C - 60 °C					
Temp. Eau froide		15 °C - 50 °C					

1-Information non obligatoire. La consommation pourrait varier en fonction des caractéristiques de l'installation
2-Tension standard : 400 V 3+N - Pour d'autres tensions ou options, consulter Fagor Industrial
3-Les pieds réglables permettent d'ajuster la hauteur en élevant la machine jusqu'à 60 mm

Tables de prélavage pour lave-vaisselle à avancement

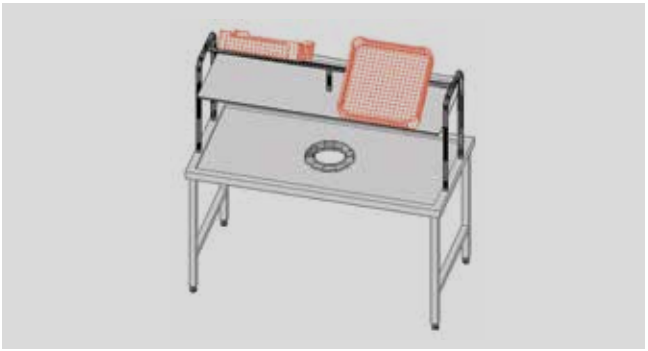
Table MFDB-1200 LM-D, avec plonge et douchette

Caractéristiques générales

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

	MODÈLE	CODE	SITUATION DE LA TABLE	CARACTERISTIQUES DOTATION	DIMENSIONS (mm)	€
	MLB-1200 LM-D	19006097	R	- Dosseret - Rayon - Guides pour paniers	1.200x800x900	-
	MLB-1200 LM-I	19006096	L			
	MLB-1200 ECO/LM-D	19006099	R	- Dosseret - Rayon - Guides pour paniers - Découpe pour cheminée	1.200x800x900	-
	MLB-1200 ECO/LM-I	19006098	L			
	MFDB-1200 LM-D	19006104	R	- Dosseret - Plonge - Douchette - Rayon - Guides pour paniers	1.200x800x900	-
	MFDB-1200 LM-I	19006105	L			
	MFDB-1500 LM-D	19006404	R	- Dosseret - Plonge - Douchette - Rayon - Guides pour paniers	1.500x800x900	-
	MFDB-1500 LM-I	19006405	L			

Tables de tri



Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Tables de tri centrales accessibles des deux côtés.
- Plateau à 850 mm d'hauteur, avec bord.
- Vide-déchets avec collerette anti-chocs.
- Etagère en acier inoxydable avec double pli pour recevoir les paniers 500 x 500, à 400 mm d'hauteur sur le plateau, avec barre longitudinale support paniers.
- Pieds réglables en hauteur.

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS RAYON (mm)	CAPACITÉ DU RAYON (PANIERS)	DIMENSIONS (mm)	€
	MD3C	19006410	1.530x600	3	1.600x800x1.450	-
	MD4C	19006509	2.030x600	4	2.100x800x1.450	-

Tables de prélavage et tri pour lave-vaisselle à avancement

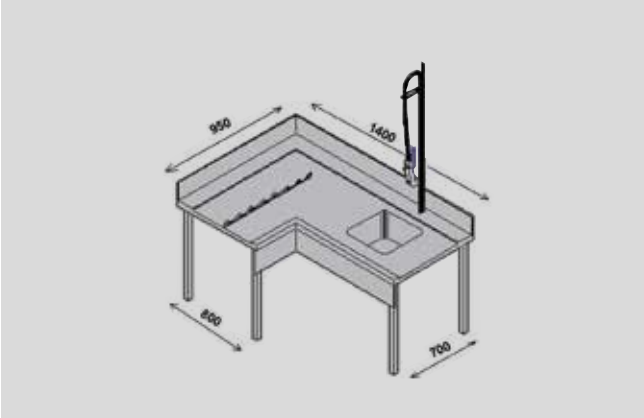
Table MFDH-1800 LM-I, avec plonge, douchette, trou vide-déchets, dosseret, et guides pour paniers.

Caractéristiques générales

- Fabriquées pour être assemblées aux lave-vaisselle à avancement compactes et modulaires.
- Dosseret et trou vide-déchets dans tous les modèles.
- Trou vide-déchets.
- Espace sous la table pour la poubelle à déchets.

	MODÈLE	CODE	SITUATION DE LA TABLE	LOGEMENT POUBELLE	CARACTERISTIQUES	DIMENSIONS (mm)	€
	MLH-1200 LM-D	19006100	R	OUVERT	- Rayon	1.200x800x900	-
	MLH-1200 LM-I	19006101	L				
	MLP-1200 LM-D	19006102	R	PORTE	- Rayon	1.200x800x900	-
	MLP-1200 LM-I	19006103	L				
	MFDH-1200 LM-D	19006106	R	OUVERT	- Plonge - Douchette - Rayon	1.200x800x900	-
	MFDH-1200 LM-I	19006107	L				
	MFDP-1200 LM-D	19006108	R	PORTE	- Plonge - Douchette - Rayon	1.200x800x900	-
	MFDP-1200 LM-I	19006109	L				
	MFDH-1500 LM-D	19006408	R	OUVERT	- Plonge - Douchette - Rayon	1.500x800x900	-
	MFDH-1500 LM-I	19006407	L				
	MFDP-1500 LM-D	19006409	R	PORTE	- Plonge - Douchette - Rayon	1.500x800x900	-
	MFDP-1500 LM-I	19006406	L				
	MFDH-1800 LM-D	19006506	R	OUVERT	- Plonge - Douchette - Rayon - Guides pour paniers	1.800x800x900	-
	MFDH-1800 LM-I	19006507	L				
	MFDP-1800 LM-D	19006508	R	PORTE	- Plonge - Douchette - Rayon - Guides pour paniers	1.800x800x900	-
	MFDP-1800 LM-I	19006505	L				

Tables de prélavage avec chargeur en angle incorporé

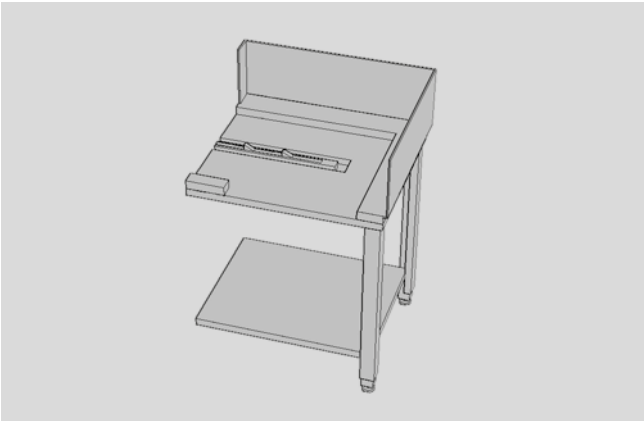


Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Avec dosseret.
- Munies de douchette.
- Tables avec système de chargeur en angle incorporé, pour être branchés à l´avancement de la machine.

	MODÈLE	CODE	SITUATION DE LA TABLE	CARACTERISTIQUES DOTATION	DIMENSIONS (mm)	€
	MCFD-1000 D	19006350	R	- Dosseret - Plonge - Douchette	1.400x950x900	-
	MCFD-1000 I	19006351	L			

Tables de prélavage avec chargeur en angle incorporé



Caractéristiques générales

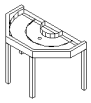
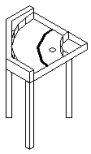
- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Tables avec système de chargeur en angle incorporé, pour être branchés à l´avancement de la machine.

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	€
	E-90-I	19004789	CHARGEUR EN ANGLE À GAUCHE Pour adapter aux modèles avec entrée a gauche avec sas d'entrée.	800x700x850 (+250)	-
	E-90-I-CV	19004792	CHARGEUR EN ANGLE À GAUCHE Pour adapter aux modèles avec entrée a gauche sans sas d'entrée.	800x700x850 (+250)	-
	E-90-D	19004790	CHARGEUR EN ANGLE À DROITE Pour adapter aux modèles avec entrée a droite avec sas d'entrée.	800x700x850 (+250)	-
	E-90-D-CV	19004791	CHARGEUR EN ANGLE À DROITE Pour adapter aux modèles avec entrée a droite sans sas d'entrée.	800x700x850 (+250)	-

Courbes automatisées de sortie

Caractéristiques générales

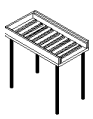
- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Pour être branchés à l´avancement de la machine.

	MODÈLE	CODE	PLACEMENT SORTIE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	€
	180-I-TS	19004788	L	COURBE AUTOMATISÉE 180º A GAUCHE. Pour machines SANS SAS de sortie. Pour modèles avec TUNNEL DE SÉCHAGE.	778x1.442x900	-
	180-I	19004786	L	COURBE AUTOMATISÉE 180º A GAUCHE. Pour machines AVEC SAS de sortie.	778x1.442x900	-
	180-D-TS	19004797	R	COURBE AUTOMATISÉE 180º A DROITE. Pour machines SANS SAS de sortie. Pour modèles avec TUNNEL DE SÉCHAGE.	778x1.442x900	-
	180-D	19004787	R	COURBE AUTOMATISÉE 180º A DROITE. Pour machines AVEC SAS de sortie.	778x1.442x900	-
	90-I-TS	19004795	L	COURBE AUTOMATISÉE 90º A GAUCHE. Pour machines SANS SAS de sortie. Pour modèles avec TUNNEL DE SÉCHAGE.	778x778x900	-
	90-I	19004794	L	COURBE AUTOMATISÉE 90º A GAUCHE. Pour machines AVEC SAS de sortie.	778x778x900	-
	90-D-TS	19004796	R	COURBE AUTOMATISÉE 90º A DROITE. Pour machines SANS SAS de sortie. Pour modèles avec TUNNEL DE SÉCHAGE.	778x778x900	-
	90-D	19004793	R	COURBE AUTOMATISÉE 90º A DROITE. Pour machines AVEC SAS de sortie.	778x778x900	-

Eléments à rouleaux

Caractéristiques générales

- Fabrication en acier inoxydable 18/10.
- Rouleaux fabriqués en ABS, diametre Ø 40 mm.
- Facil nettoyage.
- Trou pour la vidange avec bouchon.
- Pieds reglables.
- On peut assembler avec les courbes automatisées.

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	CAPACITÉ (PANIERS)	DIMENSIONS (mm)	€
	MR2C	19004901	Table à rouleaux	2	1.150x630x870	-
	MR3C	19005073	Table à rouleaux	3	1.660x630x870	-
	MR4C	19004902	Table à rouleaux	4	2.170x630x870	-

Une solution à haut rendement.

Découvrir!

Accès au site web

Vidéo commerciale

Dépliant commercial

Lave-vaisselle à convoyeur

Lave-vaisselle à convoyeur 241
Tapis disponibles 246
Accessoires 253

Prise d'eau:
Il est conseillé de brancher la machine à un prise d'eau avec température d'entrée 50 - 60 °C.

Pressions d'eau:
Minimum: 2 bar = 2 kg/cm²
Maximum: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureté de l'eau:
Tous les lave-verres et lave-vaisselles doivent être branchés à une arrivée d'eau adoucie si la dureté de l'eau du réseau est supérieure à 10º HF.

Les photos des appareils ne sont pas contractuelles. Fagor Industrial se réserve le droit de modifier l´esthétique de ses appareils.

CONVOYEURS DISPONIBLES :

La machine doit être commandée avec l'un de ces trois types de convoyeur :

- Pour assiettes et paniers à vaisselle
- Pour ustensiles (faitouts, conteneurs et bacs)
- Pour plateaux isothermes

Dans la commande, le code du lave-vaisselle et le code du convoyeur doivent être précisés (sur les pages suivantes).

Le convoyeur n'est pas inclus dans le prix de la machine.

Caractéristiques générales

- Fabriqué en acier inoxydable. Double paroi.
- Machines constituées de différents modules selon les modèles et les besoins.
- Bouche d'entrée de 630 x 440 mm.
- Module anti-éclaboussures à l'entrée DE SÉRIE.
- Zones de chargement (1,2 m) et de déchargement (2.2 m) de 900 mm de hauteur, avec convoyeur standard de 600 mm de large pour la vaisselle et les plateaux.
- Séchage de grande puissance de série et possibilité d'ajouter jusqu'à 2 séchages EXTRA de série.
- Système adaptable de rinçage final doté d'une pompe de rinçage avec break tank qui entraîne une consommation faible et homogène, s'adapte à chaque vitesse.
- Break tank pour entrée d'eau dans le ballon à pression constante. Électrovanne de remplissage avec filtre pour Break Tank.
- Module de rinçage à double effet avec cuve de pré-rinçage et chauffe-eau.
- Détection automatique de vaisselle avec photocellule.
- Système d'aspiration de vapeurs évitant qu'elles ne sortent. Réglable.
- Système de renouvellement automatique de l'eau de prélavage. UNIQUEMENT SUR LES MODÈLES SUPÉRIEURS À FCO-W4.
- Doubles rideaux à l'entrée et à la sortie et séparateurs dans les différentes zones intérieures.
- Boutons-poussoirs de mise en marche et d'arrêt à l'entrée et à la sortie.
- Branches de l'arbre de prélavage et de lavage en acier inoxydable, démontables pour le nettoyage.
- Tripe niveau de filtrage dans les modules de lavage.
- Fond des cuves embouti, pour garantir une vidange complète et faciliter le nettoyage.
- Récupérateur d'énergie de série. Réduction de 9kWh
- Module de rinçage à double effet avec cuve de pré-rinçage et chauffe-eau.
- Contrôle électronique des températures de l'eau pour lavage, pré-rinçage et rinçage.
- Thermostat de sécurité.
- 3 programmes de production. Respecte la norme DIN 10534 (progr. 1)
- Système ANTI-BLOCK avec recul du convoyeur.
- Détection finale du convoyeur avec arrêt et démarrage automatique.
- Portes munies de capteurs pour arrêter la machine.
- Micros magnétiques d'ouverture des portes et de sécurité.
- Motoréducteur de 0,25 kW contrôlé par variateur de fréquence.
- Boutons-poussoirs de mise en marche et d'arrêt à l'entrée et à la sortie.
- Équipement standard de paniers : 2 x CT-10, 2 x CV -16/105 et 1 panier pour couverts.

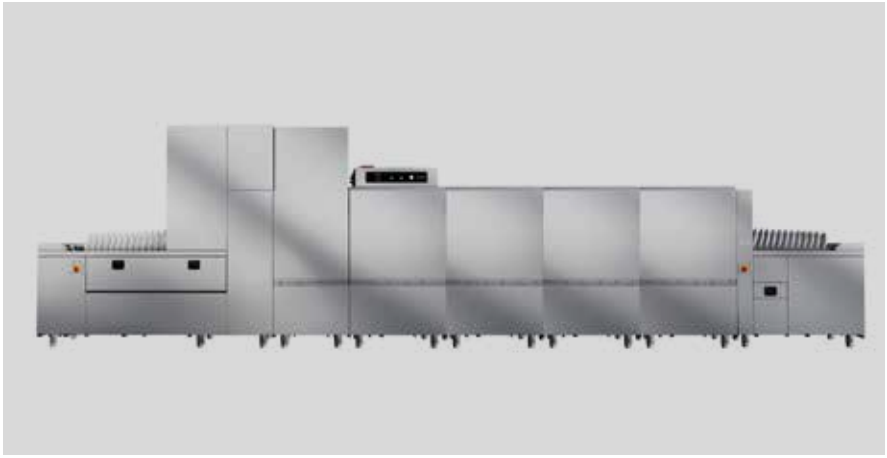
MODÈLE	HZ.	CODE	PRODUCTION MAX. (PLATS/HEURE)	ENTRÉE	MODULES COMPOSITION (*)	EAU (L/H)	PUISSANCE ELECTRIQUE (KW)	DIMMENSIONS (mm)	€
FCO-W4-RD R	50	19073687	3100	R	W+4+RD	190-230	53,8	4988x900x2070	-
FCO-W4-RD L	50	19075203	3100	L	W+4+RD	190-230	53,8	4988x900x2070	-
FCO-PW4-RD R	50	19068360	4600	R	P+W+4+RD	190-230	53,4	5890x900x2070	-
FCO-PW4-RD L	50	19068366	4600	L	P+W+4+RD	190-230	53,4	5890x900x2070	-

Circulation des paniers :
L : Entrée par la gauche de la machine.
R : Entrée par la droite de la machine.

Voltage standard : 400V 3N~

E Zone de chargement
A Supplément anti-éclaboussures
P Prélavage : module de prélavage à l'eau froide.
W Lavage : module de lavage principal à 65ºC.
4 Rinçage : module de rinçage progressif avec pompe de rinçage.
4G Rinçage : module de rinçage progressif avec pompe de rinçage et générateur de gaz intégré.
D Séchage : module de séchage très puissant.
R Récupérateur d'énergie.

Lave-vaisselle électriques à convoyeur



CONVOYEURS DISPONIBLES :

La machine doit être commandée avec l'un de ces trois types de convoyeur :

- Pour assiettes et paniers à vaisselle
- Pour ustensiles (faitouts, conteneurs et bacs)
- Pour plateaux isothermes

Dans la commande, le code du lave-vaisselle et le code du convoyeur doivent être précisés (sur les pages suivantes).

Le convoyeur n'est pas inclus dans le prix de la machine.

Caractéristiques générales

- Fabriqué en acier inoxydable. Double paroi.
- Machines constituées de différents modules selon les modèles et les besoins.
- Bouche d'entrée de 630 x 440 mm.
- Module anti-éclaboussures à l'entrée DE SÉRIE.
- Zones de chargement (1,2 m) et de déchargement (2.2 m) de 900 mm de hauteur, avec convoyeur standard de 600 mm de large pour la vaisselle et les plateaux.
- Séchage de grande puissance de série et possibilité d'ajouter jusqu'à 2 séchages EXTRA de série.
- Système adaptable de rinçage final doté d'une pompe de rinçage avec break tank qui entraîne une consommation faible et homogène, s'adapte à chaque vitesse.
- Break tank pour entrée d'eau dans le ballon à pression constante. Électrovanne de remplissage avec filtre pour Break Tank.
- Module de rinçage à double effet avec cuve de pré-rinçage et chauffe-eau.
- Détection automatique de vaisselle avec photocellule.
- Système d'aspiration de vapeurs évitant qu'elles ne sortent. Réglable.
- Système de renouvellement automatique de l'eau de prélavage.
- Doubles rideaux à l'entrée et à la sortie et séparateurs dans les différentes zones intérieures.
- Boutons-poussoirs de mise en marche et d'arrêt à l'entrée et à la sortie.
- Branches de l'arbre de prélavage et de lavage en acier inoxydable, démontables pour le nettoyage.
- Tripe niveau de filtrage dans les modules de lavage.
- Fond des cuves embouti, pour garantir une vidange complète et faciliter le nettoyage.
- Récupérateur d'énergie de série. Réduction de 9kWh
- Système automatique de préchauffage. Système de pré-rinçage à triple effet. Sur les modèles FCO-P2W4 et FCO-P3W4, pré-rinçage à quadruple effet.
- Module de rinçage à double effet avec cuve de pré-rinçage et chauffe-eau.
- Contrôle électronique des températures de l'eau pour lavage, pré-rinçage et rinçage.
- Thermostat de sécurité.
- 3 programmes de production. Respecte la norme DIN 10534 (progr. 1)
- Système ANTI-BLOCK avec recul du convoyeur.
- Détection finale du convoyeur avec arrêt et démarrage automatique.
- Portes munies de capteurs pour arrêter la machine.
- Micros magnétiques d'ouverture des portes et de sécurité.
- Motoréducteur de 0,25 kW contrôlé par variateur de fréquence.
- Boutons-poussoirs de mise en marche et d'arrêt à l'entrée et à la sortie.
- Équipement standard de paniers : 2 x CT-10, 2 x CV -16/105 et 1 panier pour couverts.

MODÈLE	HZ.	CODE	PRODUCTION MAX. (PLATS/HEURE)	ENTRÉE	MODULES COMPOSITION (*)	EAU (L/H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	DIMMENSIONS (mm)	€
FCO-P2W4-RD R	50	19074752	6600	R	P+2W+4+RD	220-270	68	6792x900x2070	-
FCO-P2W4-RD L	50	19073649	6600	L	P+2W+4+RD	220-270	68	6792x900x2070	-
FCO-P3W4-RD R	50	19075204	8600	R	P+3W+4+RD	220-270	82,6	7692x900x2070	-
FCO-P3W4-RD L	50	19075119	8600	L	P+3W+4+RD	220-270	82,6	7692x900x2070	-

Circulation des paniers :
L : Entrée par la gauche de la machine.
R : Entrée par la droite de la machine.

Voltage standard : 400V 3N~

E Zone de chargement
A Supplément anti-éclaboussures
P Prélavage : module de prélavage à l'eau froide.
W Lavage : module de lavage principal à 65°C.
4 Rinçage : module de rinçage progressif avec pompe de rinçage.
4G Rinçage : module de rinçage progressif avec pompe de rinçage et générateur de gaz intégré.
D Séchage : module de séchage très puissant.
R Récupérateur d'énergie.

Convoyeurs disponibles

Convoyeur standard pour assiettes et paniers

CODE	DESCRIPTION	POUR MODÈLES		€
19072468	CONVOYEUR ASSIETTES FCO-W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	-
19074856	CONVOYEUR ASSIETTES FCO-PW4	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	-
19073644	CONVOYEUR ASSIETTES FCO-P2W4	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	-
19075208	CONVOYEUR ASSIETTES FCO-P3W4	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	-

Convoyeur pour ustensiles (faitouts et récipients)

CODE	DESCRIPTION	POUR MODÈLES		€
19072498	CONV. USTEN FCO-W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	-
19072700	CONV. USTEN FCO-PW4-RD	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	-
19072701	CONV. USTEN FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	-
19072707	CONV. USTEN FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	-

Convoyeur pour plateaux isothermes

CODE	DESCRIPTION	POUR MODÈLES		€
19072497	CONVOYEUR POUR PLATEAUX ISOTHERMES FCO-W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	-
19075209	CONVOYEUR POUR PLATEAUX ISOTHERMES FCO-PW4	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	-
19075210	CONVOYEUR POUR PLATEAUX ISOTHERMES FCO-P2W4	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	-
19075211	CONVOYEUR POUR PLATEAUX ISOTHERMES FCO-P3W4	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	-

Éléments modulaires pour lave-vaisselle à convoyeur

Éléments modulaires pour lave-vaisselle à convoyeur (*)

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	PUISSANCE (KW)	DIMMENSIONS (mm)	€
FDM-700	19075207	Séchage extra	9.5 kw	700x900x2070	-
KIT POMPE PRESSION	19004543	50 Hz - 230V 1N~	1 kw	-	-
KIT POMPE PRESSION	19005676	60 Hz - 230V 1N~	1kw	-	-

Livraison de la machine en plusieurs colis

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	
KIT DÉMONTAGE MODULES CONVOYEUR	19075212	Supplément pour le démontage et l'expédition des machines en plusieurs colis	-

Éléments modulaires pour lave-vaisselle à convoyeur (*)

MODULE	NOM	POMPES(KW)	CUVES		BOILER (KW)	LONG (mm)	PUISSANCE (KW)
			(L)	(KW)			
E	Zone de chargement	-	-	-	-	1180	-
A	Supplément anti-éclaboussures	-	-	-	-	0	-
P	Prélavage	1x2,6	100	-	-	900	2.6
W	Lavage principal	1x2,6	100	15 / 18 en el FCO-W4	-	900	14.6
2W	2 lavages principaux	2x2,6	200	27	-	1800	32.2
3W	3 lavages principaux	3x2,6	300	39	-	2700	46.8
4	Double rinçage	0.26 + .15	30	5	18	700	18.41
4G	Double	0.26 + .15	30	5	-	700	0.41
S	Tunnel	-	-	-	-	0	9.5
R	Récupérateur	-	-	-	-	0	0.90
S	Zone de vidange	-	-	-	-	2200	-

Tableau de modules qui peuvent faire partie de la composition des lave-vaisselle à convoyeur. La composition des différents modèles est indiquée sur les pages précédentes.

(*) Notes concernant les éléments modulaires supplémentaires :

Tous les lave-vaisselle à convoyeur sont dotés de série à l'entrée d'un module neutre anti-éclaboussures de 150 mm. Ce module est monté sur la table de chargement de l'entrée.

Le tunnel de séchage est placé à la sortie de l'appareil. La longueur n'augmente pas, car le tunnel se situe sur la table de la zone de déchargement.

Le récupérateur d'énergie se place sur le lave-vaisselle, n'augmentant pas la longueur totale. Cet accessoire a pour fonction de recueillir les vapeurs de l'intérieur du lave-vaisselle et, après le processus de condensation, il les envoie à l'entrée du ballon, utilisé en guise d'échangeur,

élevant la température de l'eau provenant du réseau, nécessitant moins d'apport d'énergie électrique et contribuant à une économie d'énergie notable.

Le meilleur complément pour notre large gamme de lave-vaisselle.

Découvrir!

Accès au site web

Accessoires lavage de vaisselle

Traitement de l'eau..... 267

Panies pour verres et coupes..... 269

Prise d'eau:
Il est conseillé de brancher la machine à un prise d'eau avec température d'entrée 50 - 60 °C.

Pressions d'eau:
Minimum: 2 bar = 2 kg/cm^2
Maximum: 4 bar = 4 kg/cm^2

Dureté de l'eau:
Tous les lave-verres et lave-vaisselles doivent être branchés à une arrivée d'eau adoucie si la dureté de l'eau du réseau est supérieure à 10º HF.

Les photos des appareils ne sont pas contractuelles. Fagor Industrial se réserve le droit de modifier l´esthétique de ses appareils.

Traitement de l’eau

Ce que vous pouvez obtenir avec le traitement de l’eau

Une grande quantité d’eau sortant du robinet semble parfaitement pure, mais elle peut contenir, comme nous l’avons déjà mentionné, des contaminants invisibles.

L’élimination de ces éléments a une influence décisive sur la qualité de l’eau. Le calcium et le magnésium (dureté) sont éliminés et la durée de vie des équipements est considérablement prolongée réduisant ainsi les travaux d’entretien et l’utilisation de détergents et d’agents de rinçage.

Aspects essentiels au sein du business Ho.Re.Ca.

	ADOUCISSEUR	OSMOSE INVERSE
EXCELLENT LAVAGE		X
ÉCONOMIE DE DÉTERGENTS	X	X
RÉDUCTION DE L’USURE DU VERRE ET DE LA CÉRAMIQUE		
PROTECTION DE LA MACHINE		X
PLUS DE SÉCHAGE MANUEL	X	X
GOODBYE MANUAL DRYING		X

Méthodes de traitement de l’eau

Le traitement de l’eau est principalement effectué de deux manières.

ADOUCISSEUR D’EAU

Le résultat obtenu grâce à l’adoucisseur est l’élimination des ions calcium Ca2+ et magnésium Mg2+ , responsables de la dureté de l’eau. Cela permet d’éviter efficacement la formation d’incrustations qui, avec le temps, réduisent les performances des machines et entraînent leur dysfonctionnement.

OSMOSE INVERSE

Grâce au très haut degré de filtration qui caractérise les machines à osmose inverse, il est possible d’obtenir une eau de grande qualité. L’eau, en passant à travers une ou plusieurs membranes, est privée non seulement des éléments qui déterminent sa dureté, mais aussi de toutes les substances contaminantes, responsables, par exemple, d’odeurs et de goûts indésirables.

Pour obtenir d’excellents résultats et de longs intervalles de maintenance, les deux technologies peuvent être combinées.

Adoucisseurs manuels

Pour duretés d'eau supérieures à 5 HF / 3 HD.

Avecmaintenance manuel.

	CODE	DESCRIPTION	CAPACITÉ DE REGENERATION (*)	DIMENSIONS (mm)	€
	19004620	KIT ADOUCISSEUR 8 LITRES	700 litres entre 2 regenerations	Ø 185x440 mm	-
	19004690	KIT ADOUCISSEUR 12 LITRES	1.050 litres entre 2 regenerations	Ø 185x560 mm	-
	19004798	KIT ADOUCISSEUR 16 LITRES	1.400 litres entre 2 regenerations	Ø 185x740 mm	-

Osmose inverse

GRANDS AVANTAGES DE L'OSMOSE INVERSE :

- Réduit la consommation de détergent jusqu'à 60 % et le liquide de rinçage de 70-100 %.
- Fait briller les assiettes, les verres et les couverts, en obtenant un résultat de lavage sans taches. Aucun séchage n'est nécessaire après le lavage.
- Allonge la durée de vie des verres et de la vaisselle grâce à la réduction de la corrosion.
- Protection de la machine, allongeant sa durée de vie.

Caractéristiques Générales

Conditions d'entrée d'eau :

- Type d'eau d'entrée potable.
- Température de l'eau à l'entrée 5 °-35 ° C.
- Flux minimum 400 l/h.
- Pression d'alimentation 1,5-6 bar.
- Conductivité maximale de l'eau d'entrée 1200 µS / cm.
- Dureté maximale de l'eau d'admission jusqu'à 35°f avec un pH inférieur à 8,5 et jusqu'à 27°f avec un pH supérieur à 8,5.
- À partir de 10°dH 15°dH ou 27°f, nous recommandons d'installer un système pour adoucir l'eau préalable l'osmose pour éviter le blocage de la membrane.
- Système d'osmose inverse à flux élevé.
- Installation verticale ou horizontale.
- Flux : 120 l/h à 15°C.
- Taux de récupération de 25 % à 60 %.
- Rejet typique 95 %.
- Connexion électrique 230V ~ 50/60Hz
- Pré-filtre qui réduit et élimine la turbidité présente dans l'eau, le chlore, les saveurs et les odeurs. Son taux de filtration nominal est de 5 microns.
- Facile à installer.
- Alarme de changement de pré-filtre.
- Alarme anti-fuite d'eau.
- Alarme de basse pression à l'entrée du système.
- Vanne manuelle by-pass.

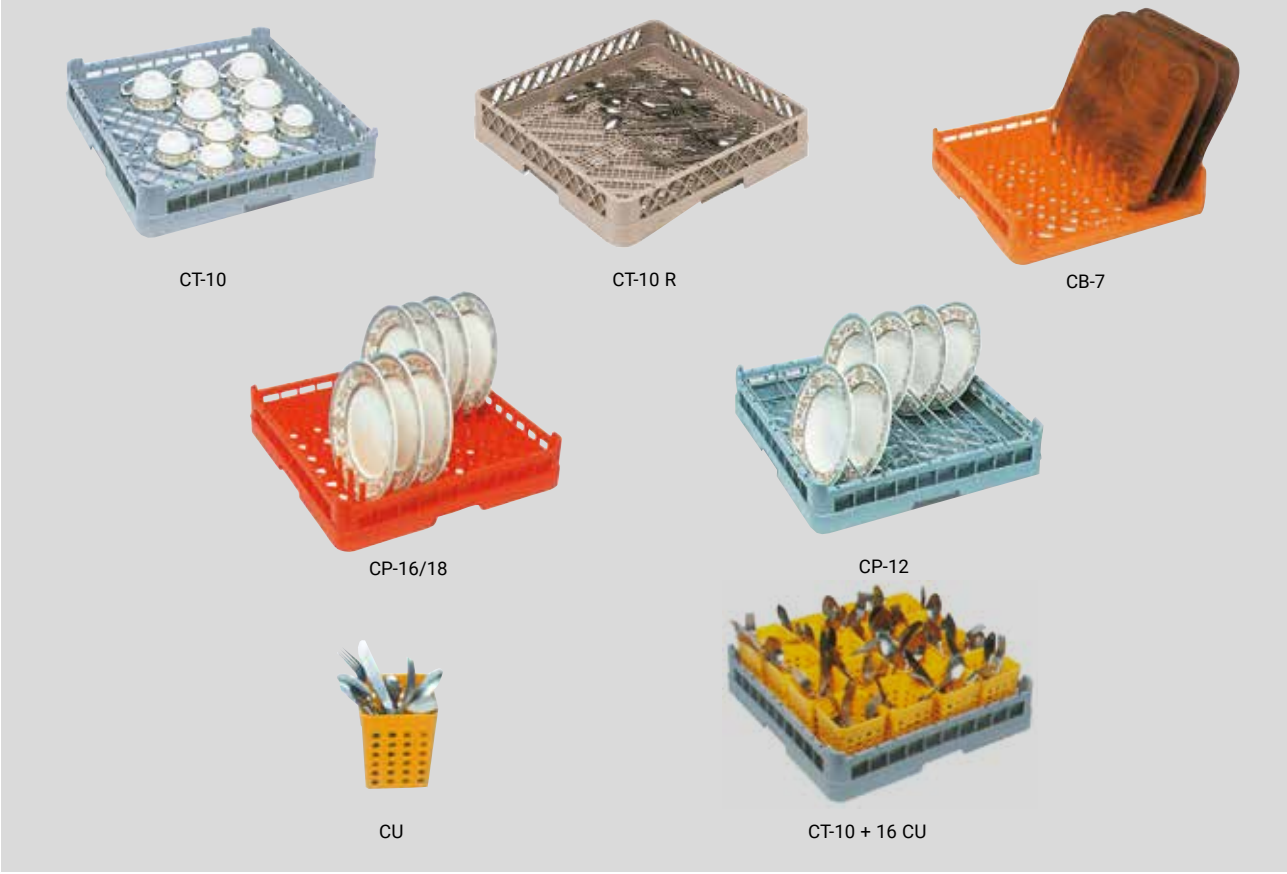
VALABLE UNIQUEMENT POUR DES MODÈLES AD-505, AD-125, COP-404, COP-504 y COP-144

MODÈLE	CODE	ÉCOULEMENT 15°C (L/H)	NUMERO DE MEMBRANES	VOLTAGE (V)	FRÉQUENCE (HZ)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
REVO-120	19076763	120	2	230	50 / 60	0,33	145 x 560 x 455	-

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
PREF-PACK6	19076764	Pack de 6 unités de cartouche à connexion rapide avec une filtration de bloc de charbon extrudé.	-

Paniers pour assiettes, plateaux et couverts

Fabrication en polypropylène.

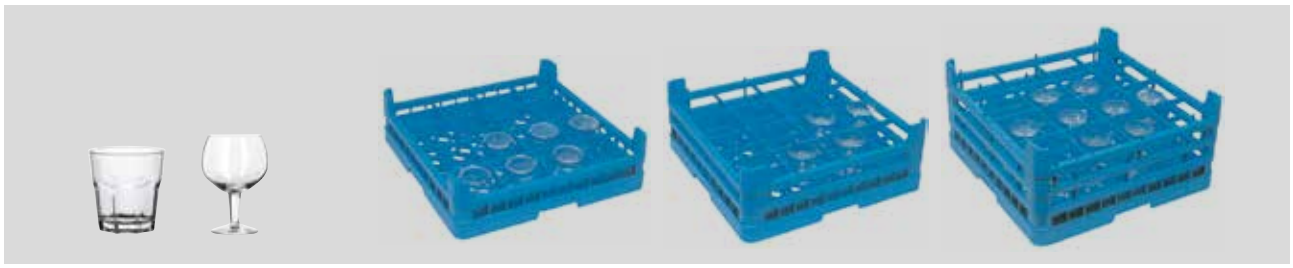


	MODÈLE	CODE	TYPE DE VAISSELLE	Ø MAX (mm)	CAPACITÉ PRODUIT	COULEUR	DIMENSIONS (mm)	€
	CT-10	19000484	Panier base	Vaisselle		Gris	500x500x110	-
	PANIER 400	19082432	Panier base	Vaisselle		Gris	400x400x110	-
	SUPPLÉMENT SOUCOUPES 400	19084452					400x400x110	-
	PANIER 350	19082434	Panier base	Vaisselle		Gris	350x350x110	-
	SUPPLÉMENT SOUCOUPES 350	19084453					350x350x110	-
	CT-10 R	19087265	Panier base pour couverts	Vaisselle et couverts		Marron	500x500x110	-
	CB-7	19000483	Plateaux self-service	-	7	Orange	500x500x110	-
	CP-16/18	19000487	Assiettes	Ø 230 Ø 320	16 ÷18 (*) 8 ÷ 9 (*)	Orange	500x500x110	-
	CP-12	19004479	Assiettes prof.	Ø 230 Ø 320	12 (*) 6 (*)	Grey	500x500x140	-
	CU	19000792	Godet à couverts	-	15 (**)	Jaune	105x105x130	-

Remarque: (*) Selon l'orientation du panier, il y a 8 ou 9 rayons pour placer les assiettes (l'inclination de la vaisselle est differente).
(**) Pour obtenir un bon lavage des couverts, introduire un maximum de 15 pièces dans le godet.

Paniers pour verres

Fabrication en polypropylène.

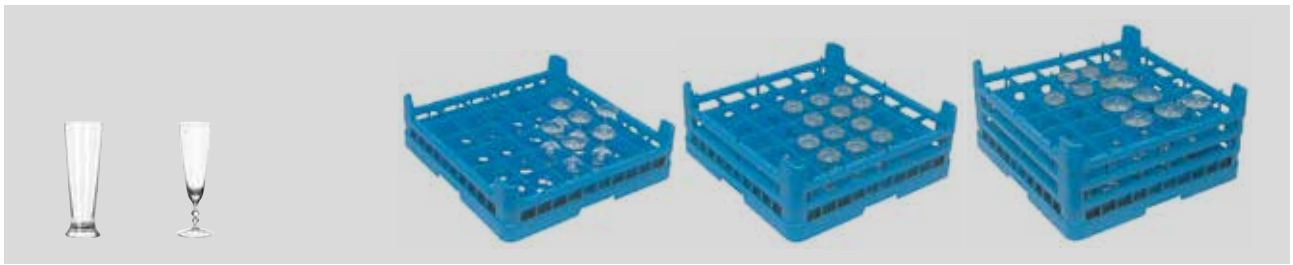


Paniers pour 16 verres et coupes de ø 110 mm

MODÈLE	CODE	TYPE DE VAISSELLE	Ø MAX (mm)	H MAX (mm)	CAPACITÉ PRODUIT	COULEUR	DIMENSIONS (mm)	€
CV-16/105	19000488	Verres bas	110	100	16	Bleu	500x500x140	-
CV-16/155	19000489	Verres medium	110	150	16	Bleu	500x500x190	-
CV-16/205	19000490	Verres hauts	110	200	16	Bleu	500x500x240	-

Paniers pour 25 verres et coupes de ø 85 mm

MODÈLE	CODE	TYPE DE VAISSELLE	Ø MAX (mm)	H MAX (mm)	CAPACITÉ PRODUIT	COULEUR	DIMENSIONS (mm)	€
CV-25/105	19000491	Verres bas	85	100	25	Bleu	500x500x140	-
CV-25/155	19000492	Verres medium	85	150	25	Bleu	500x500x190	-
CV-25/205	19000493	Verres hauts	85	200	25	Bleu	500x500x240	-



Paniers pour 36 verres et coupes de ø 70 mm

MODÈLE	CODE	TYPE DE VAISSELLE	Ø MAX (mm)	H MAX (mm)	CAPACITÉ PRODUIT	COULEUR	DIMENSIONS (mm)	€
CV-36/105	19000494	Verres bas	70	100	36	Bleu	500x500x140	-
CV-36/155	19000495	Verres medium	70	150	36	Bleu	500x500x190	-
CV-36/205	19000496	Verres hauts	70	200	36	Bleu	500x500x240	-

Froid Commercial

35
FAGOR

Armoires Frigorifiques

Gastronom 277
— Advance 277
— Monoblock Concept 279
— Concept 281
Snack 289
— Concept 289
Pâtisserie 294
— Concept 294
Poissons 295
— Concept 295

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

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

Le froid européen pour les professionnels exigeants.

Découvrir!

Accès au site web

Dépliant commercial

L’armoire adaptée à chaque besoin

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

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

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

ADVANCE | Gastronorm

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

JUSQU'À 70 % DE RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION.

Caractéristiques générales

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

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

Armoires de réfrigération

AUP-11G

Armoires pour produits surgelés

AUP-22G

Armoires vitrines de réfrigération

AUP-11G GD / AUP-22G GD

VISIBILITÉ
Éclairage vertical LED pour une meilleure visibilité

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

CONCEPT | Monoblock

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

JUSQU'À 60 % DE RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION.

Caractéristiques générales

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

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

Armoires de réfrigération

MUP-22G

Armoires pour produits surgelés

MUP-23G

Armoires vitrines de réfrigération

MUP-11G GD

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

Armoire mixte de réfrigération et de congélation

MUD-2-2

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

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

CONCEPT | Gastronorm

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

Caractéristiques générales

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

Options :

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

Armoires de réfrigération

CUP-22G

CUP-12G

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

Armoires pour produits surgelés

CUN-23G

CUN-11G

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

Armoires vitrines de réfrigération

CUP-22G GD

VISIBILITÉ:
Éclairage LED vertical pour une meilleure visibilité.

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

Armoire de réfrigération et de congélation

Armoire mixte de réfrigération et de congélation

CUD-22G/M

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

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

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

Armoire mixte de réfrigération et de congélation

CUD-12G/N

CUD-23G/N

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

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

Armoires de réfrigération avec compartiment pour poisson

CUD 12G/F

CUD 23G/F

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

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

Armoires de réfrigération à deux températures

CUD - 22G/2

CUD - 12G/2

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

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

CONCEPT | 1/1 Gastronorm

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

Caractéristiques générales

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

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

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

CONCEPT | Snack

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

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

Caractéristiques générales

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

Options :

- Serrure (uniquement grande porte).

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

Armoires de réfrigération

Armoires de réfrigération

Armoires vitrines de réfrigération

CUP-11S

CUP-22S

CUP-11S GD

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

Armoires pour produits surgelés

CUN-24S

CUN-12S

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

Armoire de réfrigération et de congélation

Armoire mixte de réfrigération et de congélation

CUD - 22S/M

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

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

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

Armoires de réfrigération avec compartiment de congélation

CUD - 12S/N

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

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

Armoires de réfrigération avec compartiment pour poisson

CUD-24S F

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

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

CONCEPT | Pâtisserie

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

Caractéristiques générales

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

Options :

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

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

Accessoires pâtisserie *

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

CONCEPT | Poissons

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

Caractéristiques générales

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

Options :

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

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

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

Accessoires poissons *

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

Options disponibles et supplément de prix par modèle

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

Accessoires *

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

Kit roulettes

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

Serrure standard

Serrure pour porte vitrée

Pedal d’ouverture

Kit barre boucherie

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

FAGOR
20

Tables frigorifiques

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

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

Efficacité et qualité adaptées aux besoins des professionnels.

Découvrir!

Accès au site web

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

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

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

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

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

Advance | 700 Gastronorm

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

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur entièrement fabriqués en AISI-304.
- Isolation haute densité sans CFC de 40kg/m^3.
- Epaisseur des parois latérales: 60 mm.
- Epaisseur des parois intérieurs: 50 mm afin d'assurer un minimum de déperditions et de variations de température pour garantir une conservation des aliments dans les meilleures conditions.
- Intérieur Inox à bord rayonné permettant un nettoyage facile.
- Evacuation intégrée des eaux de nettoyage garantissant un nettoyage parfait.
- Pieds en acier Inox réglagles.
- Fluide réfrigérant "vert" R600a pour les modèles en froid positif et R290 pour les modèles en froid négatif.
- Froid ventilé garantissant une parfaite diffusion et uniformité de la température.
- Evaporateur traité anti-corrosion.
- Dégivrage automatique par gaz chaud.
- Régulation électronique de la température, alarme sonore porte et température traçabilité HACCP.
- Testé en classe climatique V.
- Indice de protection IPX 5.
- La porte se referme automatiquement en-dessous de 90° et reste ouverte au-delà.
- Dosseret arrière de 10 cm de hauteur.
- Etagères en acier plastifié facilement démontables pour un nettoyage facile et glisisères à hauteur réglable (taille GN1/1).
- Fourni avec chaque porte: 1 grille GN1/1 et 2 jeux de glissières pour la positionner facilement à différentes hauteurs.
- Plage de température de fonctionnement de 0°C à +8°C (réfrigérateurs) et de -18°C à -22°C (congélateurs).
- Eclairage LED (seulement pour les modèles à porte vitrée).

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

Tables
de réfrigération *

Tables
pour surgelés

Tables de réfrigération
avec portes en verre

Tables centrales
de réfrigération

ACP-4G ACN-3G

ACP-2G GD

ACP-4G

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

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

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

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

Tables de réfrigération avec tiroirs (*)

ACP-4G--HHHD

ACP-3G-TTT

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

perforé peuvent supporter des charges jusqu'à 40 kg.

ROBUSTESSE :
Nos tiroirs en acier inoxydable à fond

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

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

Tiroirs pour tables de réfrigération

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

Concept | 700 Gastronorm

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

Caractéristiques générales

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

Options :

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

Tables de réfrigération

Tables
De réfrigération

CCP-2G

Tables de réfrigération
Avec pré-installation

CCP-4G/R

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

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

Tables pour surgelés

Tables
Pour surgelés

CCN-3G

Tables pour surgelés
Avec pré-installation

CCN-2G/R

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

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

Tables de réfrigération avec tiroirs (*)

CCP-3G HHD

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

CCP-2G HD

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

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

Tiroirs pour tables de réfrigération

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

Tables de réfrigération avec tiroirs et pré-installation

CCP-4G/R-HHDD

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

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

Tables réfrigérées avec portes vitrées

Tables de réfrigération
Avec portes vitrées

CCP-3G GD

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

Tables de réfrigération
Avec portes vitrées et pré-installation

CCP-2G/R GD

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

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

Tables de réfrigération
Avec évier

CCP-4G/S

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

Tables traversantes
De réfrigération

CCPC-3G/C

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

Tables réfrigérées avec évier

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

Tables réfrigérées traversantes

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

Tables supports réfrigérées

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

Modèles avec portes

CCPB-3G

Modèles avec tiroirs 1/3 et 2/3

CCPB-3G T

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

Meubles support réfrigérés Kore 900

Caractéristiques générales

- Construit en acier inoxydable AISI-304.
- Compresseur hermétique avec condenseur ventilé.
- Évaporateur à tuyau en cuivre et ailettes en aluminium.
- 50 mm d'isolation en polyuréthane injecté d'une densité de 40 kg/m^3.
- Ouverture panoramique des portes et dispositif automatique de fermeture avec fixation de l'ouverture à partir de 90º.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur, de 130 mm à 190 mm, ce qui permet de régler la hauteur de la table entre 580 et 640 mm.
- Froid ventilé.
- Température de travail : -2 ºC, +8 ºC, temp. ambiante de 38 ºC.
- Testé en classe climatique 4.
- Contrôle électronique de la température et du dégivrage, avec un écran numérique indicateur.
- Modèle W avec une capacité pour GN 1/1.
- Modèle W2 équipé d'un tiroir oblong avec une capacité pour GN 2/1 et doté de 5 traverses pour placer les différentes combinaisons possibles de récipients GN.
- Dos INOX.

OPTIONS :
- Kit de 6 roues (2 avec freins). Montage en usine
- 60Hz

MODÈLE	LIQUIDE RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NBRE. PORTES TIROIRS	CLASSE EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Modèles avec tiroirs										
CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1.200x900x590	-
Modèles avec tiroirs 2/3										
CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1.200x900x590	-
Modèles avec tiroirs										
CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1.200x900x590	-
Modèles avec tiroirs										
CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1.600x900x590	-
Modèles avec tiroirs 2/3										
CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1.600x900x590	-

Meubles support réfrigérés KORE 700

Caractéristiques générales

- Construit en acier inoxydable AISI-304.
- Compresseur hermétique avec condenseur ventilé.
- Évaporateur à tuyau en cuivre et ailettes en aluminium.
- 50 mm d'isolation en polyuréthane injecté d'une densité de 40 kg/m³.
- Ouverture panoramique des portes et dispositif automatique de fermeture avec fixation de l'ouverture à partir de 90º.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur, de 130 mm à 190 mm, ce qui permet de régler la hauteur de la table entre 580 et 640 mm.
- Froid ventilé.
- Température de travail : -2 ºC, +8 ºC, temp. ambiante de 38 ºC.
- Testé en classe climatique 4.
- Contrôle électronique de la température et du dégivrage, avec un écran numérique indicateur.
- Modèle W avec une capacité pour GN 1/1.
- Modèle W2 équipé d'un tiroir oblong avec une capacité pour GN 2/1 et doté de 5 traverses pour placer les différentes combinaisons possibles de récipients GN.
- Dos INOX.

OPTIONS :
- Kit de 6 roues (2 avec freins). Montage en usine
- 60Hz

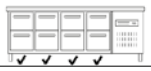
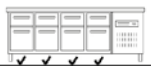
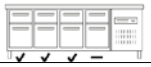
MODÈLE	LIQUIDE RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NBRE. PORTES TIROIRS	CLASSE EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
Modèles avec portes										
CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	-
Modèles avec tiroirs 2/3										
CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	-
Modèles avec tiroirs										
CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	c	110	777	262	1200x630x590	-
Modèles avec portes										
CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1.600x630x590	-
Modelos con cajones 2/3										
CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1.600x630x590	-

FAGOR

Tables GN - options disponibles et supplément de prix par modèle

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

Tiroirs pour tables de réfrigération

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

Kits roulettes pour tables gastronorm

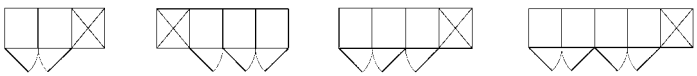
DESCRIPTION	CODE	€
KIT 4 ROULETTES, 2 avec frein	19016846	-
KIT 6 ROULETTES, 3 avec frein	19011005	-

Accessoires pour tables gastronorm *

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

Ouverture panoramique (AP)

(#) Ouverture panoramique - options possibles



Concept | 600 Snack

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

Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable austénitique de haute qualité.
- Isolation haute densité sans CFC de 40kg/m^3.
- Epaisseur des parois latérales: 50 mm.
- Intérieur Inox à bord rayonné permettant un nettoyage facile.
- Evacuation intégrée des eaux de nettoyage garantissant un nettoyage parfait.
- Pieds en acier Inox réglagles.
- Fluide réfrigérant "vert" R600a pour les modèles en froid positif et R290 pour les modèles en froid négatif.
- Froid ventilé garantissant une parfaite diffusion et uniformité de la température.
- Evaporateur traité anti-corrosion.
- Régulation électronique de la température.
- Testé en classe climatique 4.
- La porte se referme automatiquement en-dessous de 90° et reste ouverte au-delà.
- Dosseret arrière de 10 cm de hauteur.
- Etagères en acier plastifié facilement démontables pour un nettoyage facile et glisisères à hauteur réglable.
- Fourni avec chaque porte: 1 grille 405x460 mm et 2 jeux de glissières pour la positionner facilement à différentes hauteurs.
- Plage de température de fonctionnement de 0°C à +8°C (réfrigérateurs) et de -18°C à -22°C (congélateurs).
- Eclairage LED (seulement pour les modèles à porte vitrée).

Options :

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

FAGOR

Tables de réfrigération

Tables de réfrigération

CCP-2S

Tables de réfrigération avec pré-installation (*)

CCP-3S/R

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

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

Tables pour surgelés

Tables pour surgelés

CCN - 3S

Tables pour surgelés avec pré-installation (*)

CCN- 2S/R

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

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

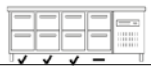
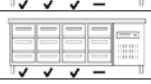
Tables de réfrigération
Avec tiroirs

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

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

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

Tiroirs pour tables de réfrigération snack

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

Tables de réfrigération
Avec tiroirs et pré-installation

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

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

Tables
de réfrigération avec portes en verre

CCP - 2S GD

EMSP-150-PC

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

Tables
de réfrigération avec évier

CCP - 2S/S

EMSP-150-F

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

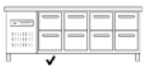
Tables réfrigérées avec portes vitrées

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

Tables réfrigérées avec évier

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

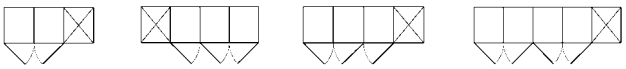
Tiroirs pour tables de réfrigération

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

Tables snack - options disponibles et supplément de prix par modèle

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

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



Kit roulettes pour tables

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

Accessoires *

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

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

Concept | Tables pâtisseries - Profondeur 800 mm

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

Caractéristiques générales

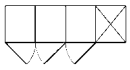
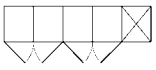
- Structure fabriquée en acier inoxydable AISI-304
- Isolation de 50 mm en polyuréthane injecté de 40 kg/m³ de densité.
- Système de réfrigération statique par gravité.
- Évaporateur vertical libérant plus de volume de stockage interne.
- Contrôle électronique et digital de la température et du dégivrage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

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

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

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

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

Kit roulettes pour tables

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

Accessoires *

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

FAGOR

Tables de preparation

Tables de préparation configurables.... 333

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

Tables de préparation compactes pour pizza 337

Tables de préparation sandwiches et salades 339

Saladettes..... 341

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

Tables spéciales pour des tâches spécifiques.

Découvrir!

Accès au site web

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

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

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

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

CCP-3G GR

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

(*) Dessus granite non inclus. Voir options.

SP-2G

SPT-3G

Meubles réfrigérés pour ingrédients

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

Options possibles. Augmentation de prix par modèle

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

Accessoires (*)

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

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

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

CPZC-3G

Caractéristiques générales

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

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

Options possibles. Augmentation de prix par modèle

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

Accessoires (*)

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

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

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

EMPZ-2135

Caractéristiques générales

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

CPZ-3G

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

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

Options possibles. Augmentation de prix par modèle

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

Accessoires (*)

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

Tables de preparation | Sandwiches et salades

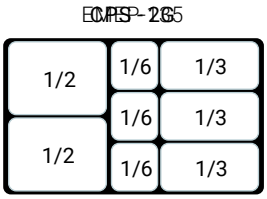
À l'intérieur de notre gamme CONCEPT, nous proposons des tables spécialement conçues pour la préparation de sandwichs et de salades, intégrant sur le dessus des espaces adaptés pour accueillir des récipients Gastronorm de différentes tailles.

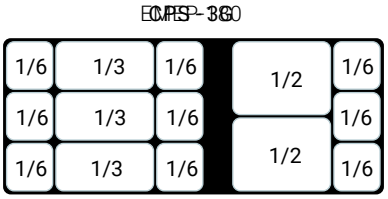
CPS-2G GN

Caractéristiques générales

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

Exemples de distribution des bacs sur le plan de travail





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

Options possibles. Augmentation de prix par modèle

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

Accessoires (*)

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

Tables de preparation | Saladettes

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

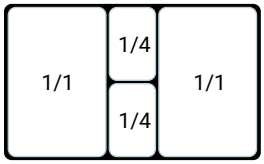
CPSB-2G

Caractéristiques générales

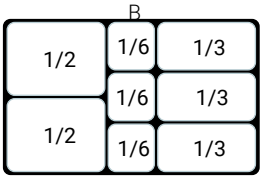
- Structure construite en acier inoxydable AISI-304.
- Isolation de 50 mm en polyuréthane injecté de 40 kg/m^3 de densité.
- Système de réfrigération par tirage forcé placé à l'intérieur de la chambre.
- Évaporateur en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Contrôle électronique et digital de la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

CPSB-2G

DISTRIBUTION EXEMPLE A



DISTRIBUTION EXEMPLE B



CPSB-2G GR

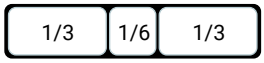
Exposition

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

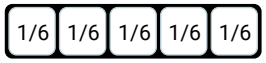
Plan de travail en granit de 3 cm :

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

DISTRIBUTION EXEMPLE A



DISTRIBUTION EXEMPLE B



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

Options possibles. Augmentation de prix par modèle

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

Accessoires (*)

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

Éléments compacts et fiables permettant de conserver des boissons.

Découvrir!

Accès au site web

Refroidisseurs

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

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

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

Arrières bar de réfrigération

Avec toutes les caractéristiques des tables réfrigérées de la gamme Snack

Caractéristiques générales

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

Arrières bar de réfrigération

CBCP-3S

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

Arrières bar de réfrigération avec portes vitrées

CBCP-3S GD

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

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

Arrières bar

Arrières bar de réfrigération avec pré-installation (*)

CBCP-2S

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

CCBP-3S/R

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

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

Tiroirs pour arrières bar

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

Options possibles. Augmentation de prix par modèle

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

À substituer par le tiroir neutre

Accessoires *

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

Vitrines adossées réfrigérées
(Back bar coolers)

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

Caractéristiques générales

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

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

Vitrines adossées réfrigérées
(back bar coolers)

Série ERM

Caractéristiques générales

- Finition extérieure en acier galvanisé plastifié de couleur blanche et intérieur en acier galvanisé.
- Isolation en polyuréthane injecté de 40 kg/m^3 de densité.
- Compresseur hermétique avec condensateur ventilé.
- Évaporateur statique en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Contrôle de la température par thermostat analogique.
- Serrures en partie basse.
- Pieds à hauteur réglable en acier inoxydable.
- Groupe situé à l'intérieur.
- Grilles de séparation verticale en acier plastifié fournies.
- Évacuation intérieure qui permet d'évacuer les eaux résiduelles et intérieur avec raccords incurvés pour faciliter le nettoyage.
- Température de fonctionnement : +2 °C à +6 °C (T° ambiante : 32 °C).

EERM-1 SS

EERM-2

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

Refroidisseurs de bouteilles

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

Serie Inox · Caractéristiques générales

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

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

Série Skin Plate · Caractéristiques générales

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

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

Armoires de réfrigération professionnelles

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

Caractéristiques générales

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

Armoires de réfrigération :

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

Option :

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

SÉRIE INOX

UP-251 SS

UP-451 SS

UP-461 SS

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

Série époxy

UP-251

UP-451

UP-651

Caractéristiques générales

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

Armoires de réfrigération :

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

Armoires de maintien des surgelés :

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

Option :

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

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

Série portes vitrées

UP-251GD

UP-451GD

UP-651GD

Caractéristiques générales

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

Option :

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

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

Givreur à verres

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

Caractéristiques générales

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

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

Vitrines

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

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

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

Vitrine à tapas

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

Caractéristiques générales

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

Pour les modèles réfrigérés uniquement:

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

ST139P

ST139C

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

Vitrine à sushis

Caractéristiques générales

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

Éclairage intérieur protégé.

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

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

Meubles réfrigérés pour ingrédients

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

Caractéristiques générales

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

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

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

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

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

FAGOR
CONCEPT+

Cellules mixtes

Cellules mixtes de réfrigération et congelation, série ATM 261

Cellules mixtes de réfrigération et congelation, série ECO 263

Cellules pour chariots 265

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

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

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

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

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

Réfrigération sûre, efficace et respectueuse avec votre nourriture.

Découvrir!

Accès au site web

Procédés de Refroidissement

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

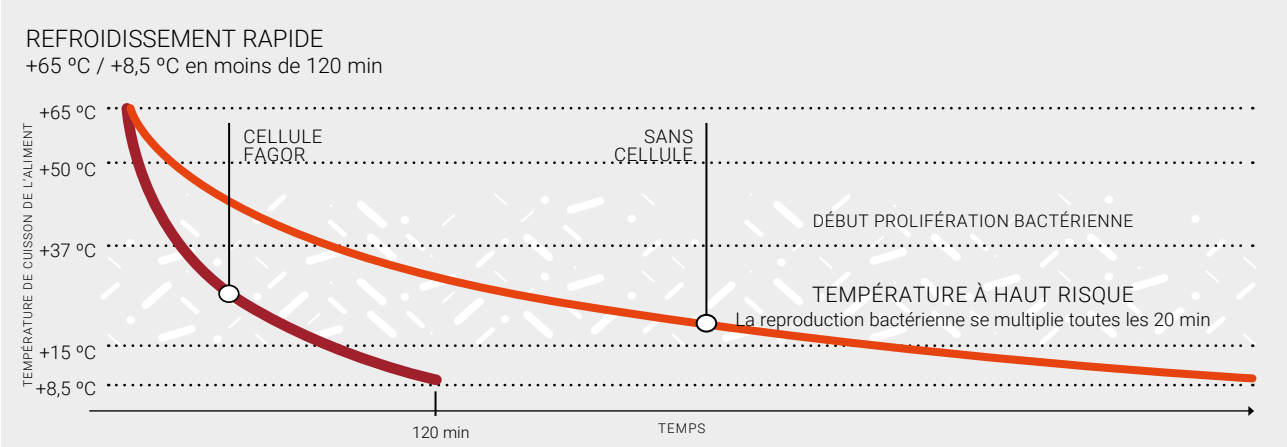
Cellules de Refroidissement

Cycle doux (standard) - 120'

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

Cycle fort (intensif) - 120'

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



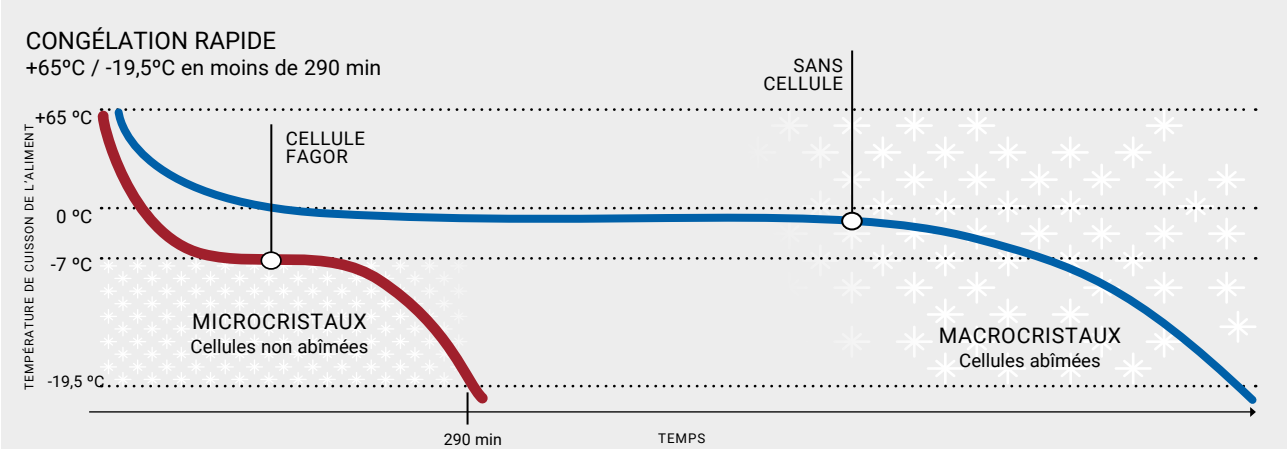
Cellules de congélation

Cycle doux (standard) - 290'

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

Cycle fort (intensif) - 290'

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



CONCEPT+ | Cellules mixtes de réfrigération et congelation

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

Caractéristiques générales

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

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

Concept+

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

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

(*) Productions calculées conformément à la norme EN 17032

Options sous commande - assemblage à l'usine

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

Concept | Cellules mixtes de réfrigération et congelation

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

Caractéristiques générales

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

Concept

ATM-031 ECO

ATM-051 ECO

ATM-081 ECO

ATM-101 ECO

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

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

(*) Productions calculées conformément à la norme EN 17032

Cellules pour chariots

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

Caractéristiques générales

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

Cellules pour chariots

FOUR 202 AVEC CHARIOT

201

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

Cellules de refroidissement

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

Unités de condensation pour cellules de refroidissement

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

Cellules de refroidissement mixtes

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

Unités de condensation pour cellules de refroidissement mixtes

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

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

Options sous commande - assemblage à l'usine

DESCRIPTION	€
Cellule avec imprimante HACCP	-

Rampes d'accès pour cellules

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

Jamón Ibérico
Ibérico Jam
Jamón Cocido
Ham
Queso Brie
Brie Cheese
Queso Manon
Manon Cheese
Gort Cheese

Distribution

Goji

Distribution

Drop-in 384
Self-service 404
Caves à vin et caves de maturation 430
Chariots de distribution 442

encastro

Faites vraiment vos conceptions avec la plus large gamme.

Découvrir!

Accès au site web

Tarif détaillé

Drop-in

Éléments réfrigérés 385
Éléments chauds 387
Éléments mixtes froid-chaleur 389
Éléments showcooking 390
Éléments sous dessus 392
Présentoirs 393
Vitres 395
Vitrines réfrigérés 397
Vitrines chaudes 398
Réserves et distributeurs 399
Vitrines exposition 401
Accessoires 402

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.

FPR6-4

FP2R6-4

FCR6-160-4

	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												
	FPR6-3	R290	50/60	19092074	1115x610x476	1090x585	-	3	315	4	Inclus	-
	FPR6-4	R290	50/60	19092075	1440x610x476	1415x585	-	4	325	4	Inclus	-
	FPR6-5	R290	50/60	19092076	1765x610x746	1740x585	-	5	405	4	Inclus	-
PLAQUE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE 2 NIVEAUX												
	FP2R6-3	R290	50/60	19092084	1115x610x546	1090x585	-	3	315	4	Inclus	-
	FP2R6-4	R290	50/60	19092085	1440x610x546	1415x585	-	4	325	4	Inclus	-
	FP2R6-5	R290	50/60	19092086	1765x610x546	1740x585	-	5	405	4	Inclus	-
CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE												
	FCR6-160-3	R290	50/60	19092114	1115x610x632	1090x585	160	3	315	4	Inclus	-
	FCR6-160-4	R290	50/60	19092115	1440x610x632	1415x585	160	4	325	4	Inclus	-
	FCR6-160-5	R290	50/60	19092116	1765x610x632	1740x585	160	5	405	4	Inclus	-

FCRV7-4

CNH6-120-4

FCMC6-4

CHMP-450

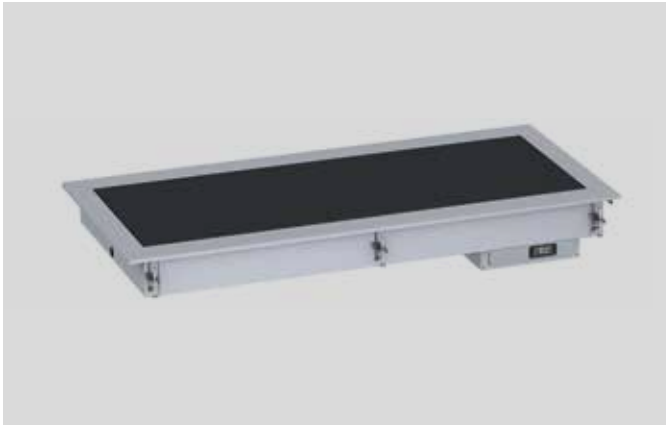
	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PROFONDEUR CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉE												
	FCRV7-3	R290	50/60	19091733	1115x720x677	1090x690	30 - 75 - 115	3	375	4	Inclus	-
	FCRV7-4	R290	50/60	19091734	1440x720x677	1415x690	30 - 75 - 115	4	380	4	Inclus	-
	FCRV7-5	R290	50	19091735	1765x720x677	1740x690	30 - 75 - 115	5	485	4	Inclus	-
			60	19091736					510			-
CUVE NEUTRE À GLACE												
	CNH6-120-4	-	50/60	19043188	1440x610x348	1415x585	120	4	60	-	-	-
CUVE RÉFRIGÉRÉE PRODUITS SURGELÉS												
	FCMC6-4	R290	50/60	19092123	835x610x678	810x585	180	4 bacs de 360x165x180	185	4	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)	GROUPE FROID
PLAQUE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE 1 NIVEAU	50-60	610-720	2-3-4-5-6	-	Inclus-À distance
PLAQUE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE 2 NIVEAUX	50-60	610-720	2-3-4-5-6	-	Inclus-À distance
CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE	50-60	610-720	2-3-4-5-6	30-80-160	Inclus-À distance
CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉE	50-60	-	2-3-4-5-6	-	Inclus-À distance
CUVE NEUTRE À GLACE*	-	610-720	2-3-4-5-6	80-120	-
CUVE RÉFRIGÉRÉE PRODUITS SURGELÉS	50-60	610-720	-	-	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 directe 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)	€
PLAQUE VITROCÉRAMIQUE										
	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	-
PLAQUE VITROCÉRAMIQUE SANS CADRE										
	PVE11-3	50/60	19081564	987X530X137	987x536	-	3	Noire	1355	-
	PVE11-4	50/60	19081566	1312X530X137	1312x536	-	4	Noire	1805	-
	PVE11-5	50/60	19081568	1637X530X137	1631x536	-	5	Noire	2255	-
CUVE BAIN MARIE À AIR										
	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	-	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 mixtes froid-chaleur

Caractéristiques générales

- Spécialement conçu pour conserver à la température froide ou chaude, présenter et fournir des aliments, sur la même surface.
- Fabrication en acier inox, finition polissage satiné.
- Système de chauffage directe du verre vitrocéramique par de résistances en silicone fixées sous la plaque.
- Système de réfrigération statique par un serpentin en cuivre élargi, déployé à la base de la plaque.
- Isolation en laine de roche, qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air chaud.

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

- Temps minimum programmé pour le passage de l'application froide à l'application chaude ou vice versa, pour une utilisation correcte de l'équipement.

- Température de fonctionnement sur la surface de la plaque:
  * En mode chauffage : de +30 ºC à +120 ºC.
  * En mode froid : de -10 ºC à +5 ºC (en classe climatique IV).

FPRV6-3-W

FPRSS6-3

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTRE-MENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	COULEUR	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATI-QUE	GROUPE FROID	€
PLAQUE MIXTE VITROCÉRAMIQUE												
	FPRV6-2-W	R-290	50/60	19092274	790x610x478	765x585	2	Blanc	990	4	Inclus	-
	FPRV6-3-W	R-290	50/60	19092275	1115x610x478	1090x585	3	Blanc	1490	4	Inclus	-
PLAQUE MIXTE ACIER INOXYDABLE												
	FPRSS6-2	R-290	50/60	19092278	790x610x478	765x585	2	-	990	4	Inclus	-
	FPRSS6-3	R-290	50/60	19092279	1115x610x478	1090x585	3	-	1490	4	Inclus	-

Options disponibles

	LARGEUR EXTERNE (mm)	GROUPE FROID
PLAQUE MIXTE VITROCÉRAMIQUE	610-720	Inclus - À distance
PLAQUE MIXTE ACIER INOXYDABLE	610-720	Inclus - À distance

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.

FTPY6-2

FCRE6-80-2

TRCBMA6-2

CBMA16-4

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTRE-MENT (mm)	PROFONDEUR CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSAN-CE(W)	CLASSE CLIMATI-QUE	GROUPE FROID	€
TEPPANYAKI CRÈME GLACÉE												
	FTPY6-2	R455a	50/60	19092148	790x610x634	765x585	30	2	560	4	Inclus	-
CUVE EXPOSITION PRODUIT FRAIS												
	FCRE6-80-1	R290	50/60	19092139	487x621x817	440x585	80	1	240	4	Inclus	-
	FCRE6-80-2	R290	50/60	19092141	812x621x817	765x585	80	2	245	4	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

PVEP-530

	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	-	-	Blanche-Noire	935	-

Options disponibles

	LARGEUR EXTERNE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	COULEUR	TYPE REMPLISSAGE D'EAU	GROUPE FROID
TEPPANYAKI CRÈME GLACÉE	610-720	-	-	-	Inclus - À distance
CUVE EXPOSITION PRODUIT FRAIS	610-720	1-2 GN 1/1	-	-	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	-	-
PLAQUE EXPOSITION PAELLA	-	-	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 directe par de résistances en silicone fixées sous la plaque.
- 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.

FPBCF-4

PBCC-4

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE(W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
PLAQUE RÉFRIGÉRÉE DESSOUS										
	FPBCF-3	R290	50/60	19092126	936x590x476	3	270	4	Inclus	-
	FPBCF-4	R290	50	19092127	1261x590x476	4	390	4	Inclus	-
			60	19092128			410			-
	PBCF-5	R455a	50/60	19092129	1586x590x476	5	480	4	Inclus	-
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	-	-	-

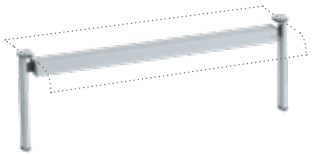
Options disponibles

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

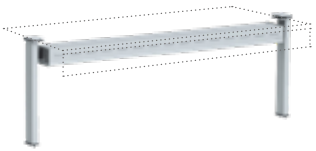
Présentoirs

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.



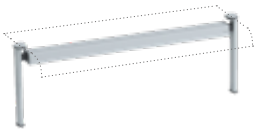
IPL-4



IPC-R-4

IPLT-R-4

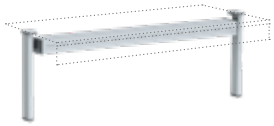
	MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTRE-MENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	FONCTION	SUPPORT	FORME VITRE	PUISSANCE (W)	€
PRÉSENTOIR AVEC ÉCLAIRAGE											
	IPL-3	50/60	19043257	1089x142x483	1045	3	Éclairage	Oblong	Droite	25	-
	IPL-4	50/60	19043258	1414x142x483	1370	4	Éclairage	Oblong	Droite	35	-
	IPL-5	50/60	19043259	1739x142x483	1695	5	Éclairage	Oblong	Droite	45	-
	IPL-R-3	50/60	19043277	1085x142x483	1045	3	Éclairage	Carré	Droite	25	-
	IPL-R-4	50/60	19043278	1410x142x483	1370	4	Éclairage	Carré	Droite	35	-
	IPL-R-5	50/60	19043279	1735x142x483	1695	5	Éclairage	Carré	Droite	45	-
	IPLT-R-3	50/60	19087337	1085x142x515	1045	3	Éclairage	Carré	Incliné	25	-
	IPLT-R-4	50/60	19087339	1410x142x515	1370	4	Éclairage	Carré	Incliné	35	-
	IPLT-R-5	50/60	19087350	1735x610x515	1695	5	Éclairage	Carré	Incliné	45	-
PRÉSENTOIR CHAUD PAR HALOGÈNE											
	IPC-2	50/60	19043260	764x142x483	720	2	Lumière chaude	Oblong	Droite	600	-
	IPC-3	50/60	19043261	1089x142x483	1045	3	Lumière chaude	Oblong	Droite	900	-
	IPC-4	50/60	19043262	1414x142x483	1370	4	Lumière chaude	Oblong	Droite	1200	-
	IPC-5	50/60	19043263	1739x142x483	1695	5	Lumière chaude	Oblong	Droite	1500	-
	IPC-R-2	50/60	19043280	760x142x483	720	2	Lumière chaude	Carré	Droite	600	-
	IPC-R-3	50/60	19043281	1085x142x483	1045	3	Lumière chaude	Carré	Droite	900	-
	IPC-R-4	50/60	19043283	1410x142x483	1370	4	Lumière chaude	Carré	Droite	1200	-
	IPC-R-5	50/60	19043284	1735x142x483	1695	5	Lumière chaude	Carré	Droite	1500	-
	IPCT-R-2	50/60	19087352	720x142x515	720	2	Lumière chaude	Carré	Incliné	600	-
	IPCT-R-3	50/60	19087353	1085x142x515	1045	3	Lumière chaude	Carré	Incliné	900	-
	IPCT-R-4	50/60	19087354	1410x142x515	1370	4	Lumière chaude	Carré	Incliné	1200	-
	IPCT-R-5	50/60	19087355	1735x610x515	1695	5	Lumière chaude	Carré	Incliné	1500	-



IPC-4-C

ISPCC

IPMC-R



IPM-R-4

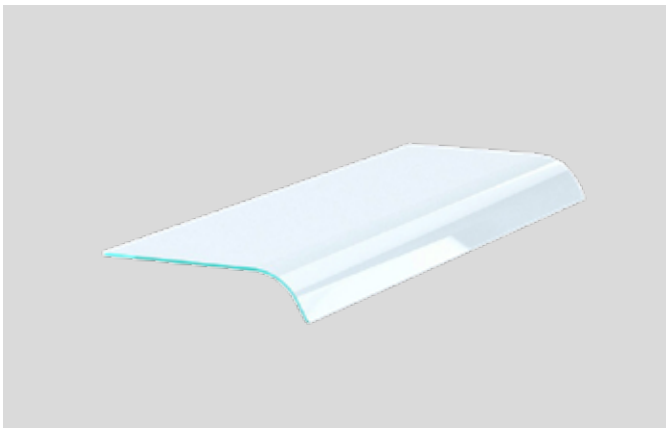
	MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTRE-MENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	FONCTION	SUPPORT	FORME VITRE	PUISSAN-CE (W)	€
PRÉSENTOIR CHAUD PAR CÈRAMIQUE											
	IPC-2 C	50/60	19043267	764x142x483	720	2	Lumière chaude par céramique	Oblong	Droite	600	-
	IPC-3 C	50/60	19043268	1089x142x483	1045	3	Lumière chaude par céramique	Oblong	Droite	1050	-
	IPC-4 C	50/60	19043269	1414x142x483	1370	4	Lumière chaude par céramique	Oblong	Droite	1300	-
	IPC-5 C	50/60	19043270	1739x142x483	1695	5	Lumière chaude par céramique	Oblong	Droite	1650	-
	IPC-R-2 C	50/60	19043285	760x142x483	720	2	Lumière chaude par céramique	Carré	Droite	600	-
	IPC-R-3 C	50/60	19043287	1085x142x483	1045	3	Lumière chaude par céramique	Carré	Droite	1050	-
	IPC-R-4 C	50/60	19043288	1410x142x483	1370	4	Lumière chaude par céramique	Carré	Droite	1300	-
	IPC-R-5 C	50/60	19043289	1735x142x483	1695	5	Lumière chaude par céramique	Carré	Droite	1650	-
	IPCT-R-2 C	50/60	19087356	720x142x515	720	2	Lumière chaude par céramique	Carré	Incliné	600	-
	IPCT-R-3 C	50/60	19087357	1085x142x515	1045	3	Lumière chaude par céramique	Carré	Incliné	1050	-
	IPCT-R-4 C	50/60	19087358	1410x142x515	1370	4	Lumière chaude par céramique	Carré	Incliné	1300	-
	IPCT-R-5 C	50/60	19087359	1735x610x515	1695	5	Lumière chaude par céramique	Carré	Incliné	1650	-
SUPPORT NEUTRE											
	ISPCC		19043271	68x83x483	-	-	Neutre	Oblong	Droite	-	-
	ISPCC-R		19043291	68x85x483	-	-	Neutre	Carré	Droite	-	-
	ISPCT-R		19087364	68x83x515	-	-	Neutre	Carré	Incliné	-	-
SUPPORT ET LAMPE DE MAINTIEN											
	IPMC	50/60	19043325	534x138x468	-	-	Lumière chaude	Oblong	-	300	-
	IPMC-R	50/60	19043489	532x138x465	-	-	Lumière chaude	Carré	-	300	-
PRÉSENTOIR POUR CUVE PRODUITS SURGELÉS											
	IPM-4	50/60	19052976	809x142x483	765	4 bacs de 360x165x180	Éclairage	Oblong	Droite	15	-
	IPM-R-4	50/60	19052977	808x142x483	765	4 bacs de 360x165x180	Éclairage	Carré	Droite	15	-
	IPMT-R-4	50/60	19087375	808x142x483	765	4 bacs de 360x165x180	Éclairage	Carré	Incliné	15	-

Options disponibles

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

* Uniquement disponible avec supports carrés

Vitres



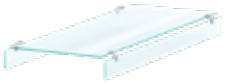
Caractéristiques générales

- 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

ICC-T-4-1C

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	FORME VITRE	€
VITRE FRONTALE						
	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	-
	ICC-T-2-1C	19087365	675x520x6	2	Incliné	-
	ICC-T-3-1C	19087366	1000x520x6	3	Incliné	-
	ICC-T-4-1C	19087367	1325x520x6	4	Incliné	-
	ICC-T-5-1C	19087368	1650x520x6	5	Incliné	-
VITRE CENTRALE						
	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

ICC-T-FP-4

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	FORME VITRE	€
VITRE FRONTALE FERMÉE						
	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	-
	ICC-T-FP-2	19087369	675x486x582	2	Incliné	-
	ICC-T-FP-3	19087370	1000x486x582	3	Incliné	-
	ICC-T-FP-4	19087371	1325x486x582	4	Incliné	-
	ICC-T-FP-5	19087372	1650x486x582	5	Incliné	-
VITRE FRONTALE PRÉSENTOIR POUR CUVE PRODUITS SURGELÉS						
	ICCM-4-1C	19052981	722x500x108	4 bacs de 360x165x180	Courbée	-
	ICCM-R-4-1C	19052979	722x433x123	4 bacs de 360x165x180	Droite	-
	ICCM-T-4-1C	19087374	722x520x6	4 bacs de 360x165x180	Incliné	-
VITRE CENTRALE PRÉSENTOIR POUR CUVE PRODUITS SURGELÉS						
	ICCM-4-2C	19052983	722x570x108	4 bacs de 360x165x180	Courbée	-
	ICCM-R-4-2C	19052980	722x585x123	4 bacs de 360x165x180	Droite	-

Options disponibles

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

FVCR7-CT-4

FVCR7-CP-4-4

FVVR7-CT-4

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTRE-MENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	CÔTÉ CLIENT	CÔTÉ SERVICE	PUISSAN-CE(W)	CLASSE CLIMATI-QUE	GROU-PE FROID	€
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 3 NIVEAUX													
	FVCR7-CT-3	R455a	50/60	19091778	1115x720x1430	1090x690	3	Rideau textile	Portes battantes	990	4	Inclus	-
	FVCR7-CT-4	R455a	50/60	19091780	1440x720x1430	1415x690	4	Rideau textile	Portes battantes	1090	4	Inclus	-
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 4 NIVEAUX													
	FVCR7-CP-4-3	R455a	50/60	19091898	1115x720x1870	1090x690	3	Rideau rigide	Portes battantes	990	4	Inclus	-
	FVCR7-CP-4-4	R455a	50/60	19091900	1440x720x1870	1415x690	4	Rideau rigide	Portes battantes	1090	4	Inclus	-
VITRINE COURBÉE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE													
	FVVR7-CT-3	R455a	50/60	19092030	1115x720x1430	1090x690	3	Rideau textile	Portes battantes	980	4	Inclus	-
	FVVR7-CT-4	R455a	50/60	19092032	1440x720x1430	1415x690	4	Rideau textile	Portes battantes	1075	4	Inclus	-

Options disponibles

	FRÉQUENCE HZ	CAPACITÉ GN 1/1	CÔTÉ CLIENT	CÔTÉ SERVICE	GROUPE FROID
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 3-NIVEAUX	50-60	2-3-4-5-6	Ouverte - Fermée - Rideau textile - Rideau rigide	Portes battantes - Fermée	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	Inclus-À distance
VITRINE COURBÉE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE	50-60	2-3-4-5-6	Ouverte - Fermée . Rideau textile	Portes battantes - Fermée	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 directe 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

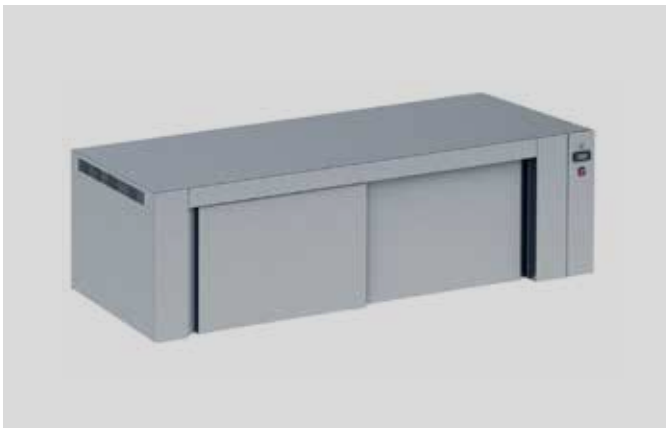
VVC6-4

	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



Caractéristiques générales

- Spécialement conçue pour le maintien des produits froids ou chauds, installeé 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.

FRF4-21 DD

RCD4-11

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	TYPE PORTES	NOMBRE PORTES	PUISSANCE(W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
RÉSERVE FROIDE												
	FRF4-21 DD	R290	50/60	19092162	1370x676x450	GN 1/1	Battantes	2	255	4	Inclus	-
	FRF4-31 DDD	R290	50/60	19092163	1763x676x450	GN 1/1	Battantes	3	260	4	Inclus	-
	FRF5-21 DD	R290	50/60	19092164	1370x676x586	GN 1/1	Battantes	2	265	4	Inclus	-
	FRF5-31 DDD	R290	50/60	19092165	1763x676x586	GN 1/1	Battantes	3	375	4	Inclus	-
	FRF4-12 D	R290	50/60	19092150	1145x766x450	GN 2/1	Battantes	1	250	4	Inclus	-
	FRF4-22 DD	R290	50/60	19092151	1763x766x450	GN 2/1	Battantes	2	310	4	Inclus	-
	FRF5-12 D	R290	50/60	19092152	1145x766x586	GN 2/1	Battantes	1	265	4	Inclus	-
	FRF5-22 DD	R290	50/60	19092153	1763x766x586	GN 2/1	Battantes	2	370	4	Inclus	-
RÉSERVE CHAUDE												
	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	-	-	-
	RCD6-09	-	50/60	19047887	1160x720x610	-	Coulissantes	-	1450	-	-	-
	RCD6-11	-	50/60	19047888	1385x720x610	-	Coulissantes	-	1450	-	-	-
	RCD6-15	-	50/60	19047889	1770x720x610	-	Coulissantes	-	2470	-	-	-
	RCD6-19	-	50/60	19047890	2120x720x610	-	Coulissantes	-	3000	-	-	-
ACCESSOIRES COMMUNS												
	KPSR	-		19056083	Jeu de 4 pieds (hauteur 150 mm)							-

Options disponibles

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

Distributeurs

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)	CASIERS À VERRES (mm)	CAPACITÉ CASIERS 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

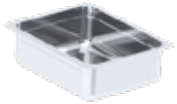
	MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	CÔTÉ CLIENT	FOND	DESCRIPTION TECHNIQUE	PUISSANCE (W)	€
EXPOSITEUR CHAUFFANT SANS FOND										
	VEC-CE-3	50/60	19043234	1104x610x752	3	Fermée	Sans fond	Lumière chaude	900	-
	VEC-CE-4	50/60	19043235	1430x610x752	4	Fermée	Sans fond	Lumière chaude	1200	-
	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	-
EXPOSITEUR FERMÉ AVEC ÉCLAIRAGE SANS FOND										
	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	-
EXPOSITEUR AVEC ÉCLAIRAGE ET ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE										
	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	-
ACCESSOIRES - ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE										
	EI-3	-	19043254	1070x348	3	Étagère intermédiaire pour vitrines d'exposition VE-CE-3				-
	EI-4	-	19043255	1395x348	4	Étagère intermédiaire 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 INTERMÉDIAIRE	2-3-4	Ouverte - Fermée	Sans fond - Avec fond
ACCESSOIRES - ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE	2-3-4	-	-

Accessoires

EV-KIT-450



OF-PAN

PAL-DROPIN

IPCTI/C

KUV-2/3/4

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	PUISSANCE (W)	€
KIT BAC ÉVAPORATION DÉGIVRAGE						
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	-
BAC RÉCUPÉRATION DÉGIVRAGE						
OF-PAN		19046598	GN 1/1 (65 mm hauteur)	Tous les éléments réfrigérés drop-in	-	-
OUTIL POUR SOULEVER DROP-IN						-
PAL-DROPIN		19046641	-	Tous les éléments drop-in	-	-
KIT THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE POUR PLACEMENT SUR PRÉSENTOIRS						
IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interrupteur	1	-
IPCTD/C	50/60	19095600	132x84x70	Thermomètre	1	-
IPCTI/C	50/60	19095601	132x84x70	Thermomètre - Interrupteur	1	-
LAMPE GERMICIDE						
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

Self Suite 405
— Distributeurs 405
— Éléments neutres 407
— Éléments réfrigérés 409
— Vitrines réfrigérés 411
— Éléments chaudes 413
— Vitrines chaudes 415
— Meubles soutien salle manger 416
Self Suite Kids 417
Tables de recyclage 420
Présentoirs et vitres 421
Accessoires 425
Options 428

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

	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-R-313	18003180	798x780x1514	3 GN 1/3 -150mm	160	150	-	-	Carré	-
	D-R-613	18003190	1450x780x1514	6 GN 1/3 -150mm	320	300	-	-	Carré	-
DISTRIBUTEUR À PLATEAUX, COUVERTS ET PAIN AVEC SOUBASSEMENT										
	D-R-313/2	18003191	798x780x1514	3 GN 1/3 - 150mm + 1 GN 2/1- 200mm	160	150	120	-	Carré	-
	D-R-613/2	18003192	1450x780x1514	6 GN 1/3 - 150mm + 2 GN 2/1- 200mm	320	300	240	-	Carré	-
DISTRIBUTEUR À VERRES AVEC SOUBASSEMENT										
	DV-R-6	18003193	798x780x1569	6 niveaux de verres	-	-	-	324/360	Carré	-
	DV-R-8	18003194	798x780x1909	8 niveaux de verres	-	-	-	432/480	Carré	-
	DV-R-62	18003196	1450x780x1569	6 x 2 niveaux de verres	-	-	-	648/720	Carré	-
	DV-R-82	18003197	1450x780x1909	8 x 2 niveaux de verres	-	-	-	864/960	Carré	-
DISTRIBUTEUR À PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES AVEC SOUBASSEMENT										
	DVCP-R-6	18003199	1450x780x1569	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm + 6 niveaux de verres	160	150	120	324/360	Carré	-

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	CAPACITÉ COUVERTS	CAPACITÉ PETIT PAINS	CAPACITÉ VERRES (Ø80 mm // Ø75mm)	SUPPORT	€
DISTRIBUTEUR À COUVERTS À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE									
	DC-R-1	19071811	696x345x536	3 GN 1/3 - 150 mm	150	-	-	Carré	-
	DC-R-2	19071812	696x345x658	6 GN 1/3 - 150 mm	300	-	-	Carré	-
DISTRIBUTEUR À PAIN À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE									
	DP-R-1	19071813	696x667x600	1 GN 2/1 - 200 mm	-	120	-	Carré	-
	DP-R-2	19071814	696x667x725	2 GN 2/1 - 200 mm	-	240	-	Carré	-
DISTRIBUTEUR À COUVERTS ET PAIN À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE									
	DCP-R	19071815	696x667x658	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm	150	120	-	Carré	-
DISTRIBUTEUR À VERRES À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE									
	DV-R-4 SB	19071816	696x745x829	4 niveaux de verres	-	-	216/240	Carré	-

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	€
MEUBLE NEUTRE						
	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	-
ÉLÉMENT D'ANGLE						
	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	-	-
ÉLÉMENT D'ANIMATION						
	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	€
MEUBLE POUR CAISSE ENREGISTREUSE					
	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)	€
ÉLÉMENT LÈVE ASSIETTES AVEC ACCÈS TECHNIQUE									
	DAN-95	18001508	950x850x900	2 lève assiettes - neutres	80-90	-	45 par colonne	-	-
	DAC-95	18001509	950x850x900	2 lève assiettes - chauffants	80-90	-	45 par colonne	960	-
ÉLÉMENT LÈVE PANIERS AVEC ACCÈS TECHNIQUE									
	DPAN-95	18001510	950x850x900	5/6 paniers à verres	-	200 // 265	120	-	-

Éléments réfrigérés

Caractéristiques générales

- Éléments réfrigérés spécialement conçus pour conserver présenter et servir des aliments pendant le service.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus à 900 mm du sol, en acier inoxydable, avec une épaisseur de 1.5 mm, en finition satinée.
- Rampe à plateaux à 800 mm du sol, composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux.

- Panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF).
- Décoration de la façade avec panneau stratifié.
- Décoration de la façade descendant à 150 mm du sol.
- Système de réfrigération statique avec serpentin en cuivre élargi déployé sur la base de la cuve.
- Système de réfrigération à air soufflé avec ventilateurs dans le module d'évaporation qui créent un flux constant d'air froid.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³).
- Contrôle et régulation de la température par un (1) thermostat électronique numérique.
- Composants électroniques accessibles à un seul point.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Il fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Les plinthes ou tout autre accessoire doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.

FSCR-SR-30-4

FSCR-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												
	FSCR-SR-30-3	R290	50/60	18004620	1375x850x900	30	3	Dessous libre / réserve neutre	315	4	Inclus	-
	FSCR-SR-30-4	R290	50/60	18004621	1600x850x900	30	4	Dessous libre / réserve neutre	325	4	Inclus	-
	FSCR-SR-30-5	R290	50/60	18004622	1985x850x900	30	5	Dessous libre / réserve neutre	405	4	Inclus	-
	FSCR-SR-30-6	R290	50/60	18004623	2335x850x900	30	6	Dessous libre / réserve neutre	430	4	Inclus	-
	FSCR-CR-30-3	R290	50/60	18004624	1375x850x900	30	3	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	580	4	Inclus	-
	FSCR-CR-30-4	R290	50/60	18004625	1600x850x900	30	4	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	590	4	Inclus	-
	FSCR-CR-30-5	R290	50/60	18004626	1985x850x900	30	5	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	775	4	Inclus	-
	FSCR-CR-30-6	R290	50/60	18004627	2335x850x900	30	6	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	800	4	Inclus	-

FSCV-SR-4

SCNH-80-4

FSCR-4

FSCV-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 VENTILÉ												
	FSCV-SR-3	R290	50/60	18004636	1375x850x900	30-75-115	3	Dessous libre / réserve neutre	375	4	Inclus	-
	FSCV-SR-4	R290	50/60	18004637	1600x850x900	30-75-115	4	Dessous libre / réserve neutre	380	4	Inclus	-
	FSCV-SR-5	R290	50	18004638	1985x850x900	30-75-115	5	Dessous libre / réserve neutre	485	4	Inclus	-
	FSCV-SR-6	R290	50	18004639	2335x850x900	30-75-115	6	Dessous libre / réserve neutre	510	4	Inclus	-
	FSCV-CR-3	R290	50/60	18004640	1375x850x900	30-75-115	3	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	625	4	Inclus	-
	FSCV-CR-4	R290	50/60	18004641	1600x850x900	30-75-115	4	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	630	4	Inclus	-
	FSCV-CR-5	R290	50	18004642	1985x850x900	30-75-115	5	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	795	4	Inclus	-
	FSCV-CR-6	R290	50	18004643	2335x850x900	30-75-115	6	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	820	4	Inclus	-
BUFFET ISOLÉ AVEC CUVE À GLACE												
	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	-	-	-	-	-
BUFFET ISOLÉ RÉFRIGÉRÉ FROID STATIQUE												
	FSCR-3	R290	50/60	18004684	1265x875x900	80	3	-	315	4	Inclus	-
	FSCR-4	R290	50/60	18004685	1590x875x900	80	4	-	325	4	Inclus	-
	FSCR-5	R290	50/60	18004686	1975x875x900	80	5	-	405	4	Inclus	-
	FSCR-6	R290	50/60	18004687	2325x875x900	80	6	-	430	4	Inclus	-
BUFFET ISOLÉ RÉFRIGÉRÉ FROID VENTILÉ												
	FSCV-3	R290	50/60	18004688	1265x875x900	30-75-115	3	-	375	4	Inclus	-
	FSCV-4	R290	50/60	18004689	1590x875x900	30-75-115	4	-	380	4	Inclus	-
	FSCV-5	R290	50	18004690	1975x875x900	30-75-115	5	-	485	4	Inclus	-
	FSCV-6	R290	50	18004691	2325x875x900	30-75-115	6	-	510	4	Inclus	-

Options disponibles

	FRÉQUENCE HZ	PROFONDEUR CUVE (mm)	RÉSERVE	GROUPE FROID
ÉLÉMENT RÉFRIGÉRÉ CUVE FROID STATIQUE	50-60	30 - 80	Dessous libre - Neutre - Réfrigérée	Inclus - À distance
ÉLÉMENT RÉFRIGÉRÉ CUVE FROID VENTILÉ	50-60	-	Dessous libre - Neutre - Réfrigérée	Inclus - À distance
BUFFET ISOLÉ AVEC CUVE À GLACE *	-	80 - 120	-	-
BUFFET ISOLÉ RÉFRIGÉRÉ FROID STATIQUE	50-60	-	-	Inclus - À distance
BUFFET ISOLÉ RÉFRIGÉRÉ FROID VENTILÉ	50-60	-	-	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 serpentin en cuivre élargi déployé sur la base de la cuve et évaporateur, au-dessus de la vitrine, à air-forcé.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³).
- Étagères de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm.
- Portes arrière de la vitrine à charnières, offrant un accès aisé du personnel au produit à tout moment.
- 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.
- 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.

FVCR-SR-CT-4

FVCR-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													
	FVCR-SR-CT-3	R455a	50/60	18004644	1375x850x1665	3	Dessous libre / réserve neutre	Rideau textile	Portes battantes	990	4	Inclus	-
	FVCR-SR-CT-4	R455a	50/60	18004645	1600x850x1665	4	Dessous libre / réserve neutre	Rideau textile	Portes battantes	1090	4	Inclus	-
	FVCR-SR-CT-5	R455a	50/60	18004646	1985x850x1665	5	Dessous libre / réserve neutre	Rideau textile	Portes battantes	1260	4	Inclus	-
	FVCR-SR-CT-6	R455a	50/60	18004647	2335x850x1665	6	Dessous libre / réserve neutre	Rideau textile	Portes battantes	1685	4	Inclus	-
	FVCR-CR-CT-3	R290 / R455a*	50/60	18004652	1375x850x1665	3	Réfrigérée 1 GN2/1	Rideau textile	Portes battantes	1215	4	Inclus	-
	FVCR-CR-CT-4	R290 / R455a*	50/60	18004653	1600x850x1665	4	Réfrigérée 1 GN2/1	Rideau textile	Portes battantes	1315	4	Inclus	-
	FVCR-CR-CT-5	R290 / R455a*	50/60	18004654	1985x850x1665	5	Réfrigérée 2 GN2/1	Rideau textile	Portes battantes	1385	4	Inclus	-
	FVCR-CR-CT-6	R290 / R455a*	50/60	18004655	2335x850x1665	6	Réfrigérée 2 GN2/1	Rideau textile	Portes battantes	1980	4	Inclus	-

	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													
	FVCR-SR-CP-4-3	R455a	50	18004664	1375x850x2105	3	Dessous libre / réserve neutre	Rideau rigide	Portes battantes	990	4	Inclus	-
	FVCR-SR-CP-4-4	R455a	50	18004665	1600x850x2105	4	Dessous libre / réserve neutre	Rideau rigide	Portes battantes	1090	4	Inclus	-
	FVCR-SR-CP-4-5	R455a	50	18004666	1985x850x2105	5	Dessous libre / réserve neutre	Rideau rigide	Portes battantes	1260	4	Inclus	-
	FVCR-SR-CP-4-6	R455a	50	18004667	2335x850x2105	6	Dessous libre / réserve neutre	Rideau rigide	Portes battantes	1685	4	Inclus	-
	FVCR-CR-CP-4-3	R290 / R455a*	50	18004672	1375x850x2105	3	Réfrigérée 1 GN2/1	Rideau rigide	Portes battantes	1215	4	Inclus	-
	FVCR-CR-CP-4-4	R290 / R455a*	50	18004673	1600x850x2105	4	Réfrigérée 1 GN2/1	Rideau rigide	Portes battantes	1315	4	Inclus	-
	FVCR-CR-CP-4-5	R290 / R455a*	50	18004674	1985x850x2105	5	Réfrigérée 2 GN2/1	Rideau rigide	Portes battantes	1385	4	Inclus	-
	FVCR-CR-CP-4-6	R290 / R455a*	50	18004675	2335x850x2105	6	Réfrigérée 2 GN2/1	Rideau rigide	Portes battantes	1980	4	Inclus	-

Options disponibles

	FRÉQUENCE HZ	CÔTÉ CLIENT	RÉSERVE	GROUPE FROID
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 3 NIVEAUX	50-60	Rideau textile - Rideau rigide	Dessous libre - Neutre - Réfrigérée	Inclus - À distance
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 4 NIVEAUX	50-60	Rideau textile - Rideau rigide	Dessous libre - Neutre - Réfrigérée	Inclus - À distance

* Réserve réfrigérée en R290 et vitrine réfrigérée en R455a

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 directe du dessus en inox / verre vitrocéramique par de résistances en silicone fixées sous le dessus / plaque.
- Système de chauffage indirect du bain-marie à l'eau avec des résistances en silicone cachées et collées au fond de la cuve.
- Système de chauffage ventilé du bain-marie à air formé par des modules de résistances avec un ventilateur qui crée un circuit d'air chaud à l'intérieur de la cuve.
- Contrôle et régulation de la température par un (1) thermostat électronique numérique.
- Composants électroniques accessibles à un seul point.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Il fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Les plinthes ou tout autre accessoire doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.

SI-SR-4

SV-SR-4

	MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	PUISSANCE (W)	€
ELÉMENT 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	-
ELÉMENT 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)	€
ELÉMENT 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	230V 1N 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	-
ELÉMENT 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
ELÉMENT CHAUD AVEC DESSUS EN INOX	Dessous libre - Neutre - Chaude	-
ELÉMENT CHAUD AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ	Dessous libre - Neutre - Chaude	-
ELÉMENT CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À EAU	Dessous libre - Neutre - Chaude	Manuelle - Automatique
ELÉMENT 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.
- 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	-

Meubles soutien salle manger

Caractéristiques générales

- Meuble neutre spécialement conçu pour être utilisés comme stations de soutien pour placer des-micro ondes, distributeurs de condiments.
- Fabrication en panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF)
- Décoration de panneau stratifié.
- Dessus à 900 mm du sol en acier inoxydable, avec une épaisseur de 1.5 mm, en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm entièrement soudé.
- Deux (2) presse-étoupes Ø70 mm avec protections de bord dans le dessus.
- Retrait à l'arrière de 120 mm pour le passage des câbles.
- Rampe à plateaux à 800 mm du sol composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable.
- Décoration de la façade descendant à 150 mm du sol.
- Portes battantes avec serrure.
- Les plinthes ou tout autre accessoire doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.

SSM-2-W

SSM-4-C

SPB-70-R

RDP-4

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	CAPACITÉ GN 1/1	€
DESSUS À DOSSERET						
	SSM-2-W	18004692	950x850x900	Réserve neutre avec 2 portes battantes et une étagère intermédiaire	2	-
	SSM-4-W	18004693	1600x850x900	Réserve neutre avec 3 portes battantes et une étagère intermédiaire	4	-
	SSM-5-W	18004694	1985x850x900	Réserve neutre avec 4 portes battantes et une étagère intermédiaire	5	-
DESSUS SANS DOSSERET						
	SSM-2-C	18004695	950x850x900	Réserve neutre avec 2 portes battantes et une étagère intermédiaire	2	-
	SSM-4-C	18004696	1600x850x900	Réserve neutre avec 3 portes battantes et une étagère intermédiaire	4	-
	SSM-5-C	18004697	1985x850x900	Réserve neutre avec 4 portes battantes et une étagère intermédiaire	5	-

Accessoires meuble soutien

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
PANNEAU ARRIÈRE				
	RDP-2	18004698	Panneau arrière pour meuble 2 GN 1/1	-
	RDP-4	18004699	Panneau arrière pour meuble 4 GN 1/1	-
	RDP-5	18004700	Panneau arrière pour meuble 5 GN 1/1	-
PLINTHE				
	Z-SSM-2-W	19092470	Plinthe frontale et latérale pour meuble SSM-2-W	-
	Z-SSM-4-W	19092471	Plinthe frontale et latérale pour meuble SSM-4-W	-
	Z-SSM-5-W	19092472	Plinthe frontale et latérale pour meuble SSM-5-W	-
	Z-SSM-2-C	19092473	Plinthe de périmètre pour meuble SSM-2-C	-
	Z-SSM-4-C	19092474	Plinthe de périmètre pour meuble SSM-4-C	-
	Z-SSM-5-C	19092475	Plinthe de périmètre pour meuble SSM-5-C	-
DOSSERET LATÉRAL				
	SPB-70-R	19092476	Dosseret latéral rapporté à droite	-
	SPB-70-L	19092477	Dosseret latéral rapporté à gauche	-

Self Suite Kids

Caractéristiques générales

- Gamme spécialement conçue pour conserver, présenter et servir des aliments dans des éléments adaptés aux personnes de taille réduite. Idéal pour être utilisé par les enfants dans les environnements de restauration collective tels que l'éducation, la santé, le sport ou les centres sociaux.
- Distributeur sans décoration. Dessus en acier inoxydable à 200 mm du sol avec une épaisseur de 1.5 mm, en finition satinée.
- Meuble neutre avec dessus à 763 mm du sol. Dessus en acier inoxydable, avec une épaisseur de 1.5 mm, en finition satinée.
- Élément réfrigérée avec vitrine cubique réfrigérée haute capacité, spécialement conçu pour conserver à la température froide, présenter et servir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yaourts, crèmes, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. petites bouteilles ou boîtes) pendant les services de haute capacité/courte durée (1h 30'). Idéal pour les établissements avec des limitations d'espace.
- Meuble chaud avec rampe à plateaux et dessus à 900 mm du sol, spécialement conçue pour être installée en ligne, protégeant les enfants du contact avec des zones trop chaudes.
- Meuble chaud sans rampe à plateaux et dessus à 900 mm du sol, spécialement conçu pour être installé perpendiculairement à la ligne, protégeant les enfants du contact avec les zones trop chaudes.
- Rampe à plateaux à 663 mm du sol composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable.
- Élément de façade F-K-14 spécialement conçu pour assurer la continuité de la ligne de service, permettant la maniabilité lorsque un meuble chaud est placé perpendiculairement à la ligne.

SBM-K-SR-3

F-K-14, SBM-K90-CR-3, ECR-LC-3, ICL-EC

FVCRE-K-CR-CT-5

Distributeurs

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	CAPACITÉ PLATEAUX	CAPACITÉ COUVERTS	CAPACITÉ PETIT PAINS	CAPACITÉ VERRES (Ø80 mm // Ø75mm)	SUPPORT	€
SOUBASSEMENT SEUL									
SS-K-77	18003699	798x780x200	2 Piles	160	-	-	-	-	-
SS-K-147	18003780	1450x780x200	4 Piles	320	-	-	-	-	-
DISTRIBUTEUR À PLATEAUX ET COUVERTS AVEC SOUBASSEMENT									
D-K-R-313	18003852	798x780x1178	3 GN 1/3 -150mm	160	150	-	-	Carré	-
D-K-R-613	18003853	1450x780x1178	6 GN 1/3 -150mm	320	300	-	-	Carré	-
DISTRIBUTEUR À PLATEAUX, COUVERTS ET PAIN AVEC SOUBASSEMENT									
D-K-R-313/2	18003854	798x780x1178	3 GN 1/3 - 150mm + 1 GN 2/1- 200mm	160	150	120	-	Carré	-
D-K-R-613/2	18003855	1450x780x1178	6 GN 1/3 - 150mm + 2 GN 2/1- 200mm	320	300	240	-	Carré	-
DISTRIBUTEUR À VERRES AVEC SOUBASSEMENT									
DV-K-R-5	18003856	798x780x1200	5 niveaux de verres	-	-	-	270/300	Carré	-
DV-K-R-52	18003857	1450x780x1200	5 x 2 niveaux de verres	-	-	-	540/600	Carré	-
DISPENSADOR DE BANDEJAS. CUBIERTOS, PAN Y VASOS SOBRE BASE									
DVCP-K-R-5	18003851	1450x780x1200	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm + 5 niveaux de verres	160	150	120	270/300	Carré	-

Éléments neutres

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	CAPACITÉ GN 1/1	€
MEUBLE NEUTRE						
	SM-K-2	18003787	950x850x763	Dessous libre / réserve neutre	2	-
	SM-K-3	18003788	1375x850x763	Dessous libre / réserve neutre	3	-
	SM-K-4	18003789	1600x850x763	Dessous libre / réserve neutre	4	-
	SM-K-5	18003790	1985x850x763	Dessous libre / réserve neutre	5	-
ÉLÉMENT D'ANGLE						
	SA-I-K-90	18003791	1141x1141x763	Angle interne à 90°. Dessous libre / réserve neutre	-	-
	SA-I-K-45	18003792	850x850x763	Angle interne à 45°. Dessous libre / réserve neutre	-	-
	SA-E-K-90	18003793	935x935x763	Angle externe à 90°. Dessous fermé	-	-
	SA-E-K-45	18003794	850x850x763	Angle externe à 45°. Dessous fermé	-	-
ÉLÉMENT DE FAÇADE						
	F-K-14	18003850	1400x215x763	Élément de façade = 1400 mm	-	-

Éléments réfrigérés

	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												
	FSCR-K-SR-30-3	R290	50/60	18003797	1375x850x763	30	3	Dessous libre / réserve neutre	315	4	Inclus	-
	FSCR-K-SR-30-4	R290	50/60	18003798	1600x850x763	30	4	Dessous libre / réserve neutre	325	4	Inclus	-
	FSCR-K-SR-30-5	R290	50/60	18003799	1985x850x763	30	5	Dessous libre / réserve neutre	405	4	Inclus	-
	FSCR-K-CR-30-3	R290	50/60	18003800	1375x850x763	30	3	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	580	4	Inclus	-
	FSCR-K-CR-30-4	R290	50/60	18003801	1600x850x763	30	4	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	590	4	Inclus	-
	FSCR-K-CR-30-5	R290	50/60	18003802	1985x850x763	30	5	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	775	4	Inclus	-
BUFFET ISOLÉ RÉFRIGÉRÉ FROID STATIQUE												
	FSCR-K-3	R290	50/60	18003810	1265x875x763	80	3	-	315	4	Inclus	-
	FSCR-K-4	R290	50/60	18003811	1590x875x763	80	4	-	325	4	Inclus	-
	FSCR-K-5	R290	50/60	18003812	1975x850x763	80	5	-	405	4	Inclus	-

Vitrines réfrigérés

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	CÔTÉ CLIENT	CÔTÉ SERVICE	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
	FVCRE-K-SR-CT-3	R455a	50/60	18003803	1375x850x1733	3	Dessous libre / réserve neutre	Rideau textile	Portes battantes	1750	3	Inclus	-
	FVCRE-K-SR-CT-4	R455a	50/60	18003804	1600x850x1733	4	Dessous libre / réserve neutre	Rideau textile	Portes battantes	2020	3	Inclus	-
	FVCRE-K-SR-CT-5	R455a	50/60	18003805	1985x850x1733	5	Dessous libre / réserve neutre	Rideau textile	Portes battantes	2250	3	Inclus	-
	FVCRE-K-CR-CT-3	R290/ R455a*	50/60	18003806	1375x850x1733	3	Réfrigérée 1 GN2/1	Rideau textile	Portes battantes	2020	3	Inclus	-
	FVCRE-K-CR-CT-4	R290/ R455a*	50/60	18003807	1600x850x1733	4	Réfrigérée 1 GN2/1	Rideau textile	Portes battantes	2290	3	Inclus	-
	FVCRE-K-CR-CT-5	R290/ R455a*	50/60	18003808	1985x850x1733	5	Réfrigérée 1 GN2/1	Rideau textile	Portes battantes	2520	3	Inclus	-

Éléments chauds

	MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	PUISSANCE (W)	€
ELÉMENT CHAUD AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ								
	SV-K-SR-3	230V 1N 50/60	18003813	1375x850x900	3	Dessous libre / réserve neutre	1355	-
	SV-K-SR-4	230V 1N 50/60	18003815	1600x850x900	4	Dessous libre / réserve neutre	1805	-
	SV-K-SR-5	230V 1N 50/60	18003817	1985x850x900	5	Dessous libre / réserve neutre	2255	-
	SV-K-CR-3	230V 1N 50/60	18003819	1375x850x900	3	Réserve chaude	2805	-
	SV-K-CR-4	230V 1N 50/60	18003821	1600x850x900	4	Réserve chaude	3255	-
	SV-K-CR-5	400V 3N 50/60	18003823	1985x850x900	5	Réserve chaude	4275	-
ELÉMENT CHAUD AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ - 90º LIGNE								
	SV-K90-SR-3	230V 1N 50/60	18003814	1375x850x900	3	Dessous libre / réserve neutre	1355	-
	SV-K90-SR-4	230V 1N 50/60	18003816	1600x850x900	4	Dessous libre / réserve neutre	1805	-
	SV-K90-SR-5	230V 1N 50/60	18003818	1985x850x900	5	Dessous libre / réserve neutre	2255	-
	SV-K90-CR-3	230V 1N 50/60	18003820	1375x850x900	3	Réserve chaude	2805	-
	SV-K90-CR-4	230V 1N 50/60	18003822	1600x850x900	4	Réserve chaude	3255	-
	SV-K90-CR-5	400V 3N 50/60	18003824	1985x850x900	5	Réserve chaude	4275	-
ELÉMENT CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À EAU								
	SBM-K-SR-3	230V 1N 50/60	18003825	1375x850x900	3	Dessous libre / réserve neutre	2005	-
	SBM-K-SR-4	230V 1N 50/60	18003827	1600x850x900	4	Dessous libre / réserve neutre	2510	-
	SBM-K-SR-5	230V 1N 50/60	18003829	1985x850x900	5	Dessous libre / réserve neutre	3030	-
	SBM-K-CR-3	230V 1N 50/60	18003831	1375x850x900	3	Réserve chaude	2905	-
	SBM-K-CR-4	230V 1N 50/60	18003833	1600x850x900	4	Réserve chaude	3360	-
	SBM-K-CR-5	400V 3N 50/60	18003835	1985x850x900	5	Réserve chaude	4480	-
ELÉMENT CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À EAU - 90º LIGNE								
	SBM-K90-SR-3	230V 1N 50/60	18003826	1375x850x900	3	Dessous libre / réserve neutre	2005	-
	SBM-K90-SR-4	230V 1N 50/60	18003828	1600x850x900	4	Dessous libre / réserve neutre	2510	-
	SBM-K90-SR-5	230V 1N 50/60	18003830	1985x850x900	5	Dessous libre / réserve neutre	3030	-
	SBM-K90-CR-3	230V 1N 50/60	18003832	1375x850x900	3	Réserve chaude	2905	-
	SBM-K90-CR-4	230V 1N 50/60	18003834	1600x850x900	4	Réserve chaude	3360	-
	SBM-K90-CR-5	400V 3N 50/60	18003836	1985x850x900	5	Réserve chaude	4480	-
ELÉMENT CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À AIR PULSÉ								
	SBMV-K-SR-3	230V 1N 50/60	18003837	1375x850x900	3	Dessous libre / réserve neutre	1550	-
	SBMV-K-SR-4	230V 1N 50/60	18003839	1600x850x900	4	Dessous libre / réserve neutre	2050	-
	SBMV-K-SR-5	230V 1N 50/60	18003841	1985x850x900	5	Dessous libre / réserve neutre	3080	-
	SBMV-K-CR-3	230V 1N 50/60	18003843	1375x850x900	3	Réserve chaude	2400	-
	SBMV-K-CR-4	230V 1N 50/60	18003845	1600x850x900	4	Réserve chaude	2900	-
	SBMV-K-CR-5	400V 3N 50/60	18003847	1985x850x900	5	Réserve chaude	4530	-
ELÉMENT CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À AIR PULSÉ - 90º LIGNE								
	SBMV-K90-SR-3	230V 1N 50/60	18003838	1375x850x900	3	Dessous libre / réserve neutre	1550	-
	SBMV-K90-SR-4	230V 1N 50/60	18003840	1600x850x900	4	Dessous libre / réserve neutre	2050	-
	SBMV-K90-SR-5	230V 1N 50/60	18003842	1985x850x900	5	Dessous libre / réserve neutre	3080	-
	SBMV-K90-CR-3	230V 1N 50/60	18003844	1375x850x900	3	Réserve chaude	2400	-
	SBMV-K90-CR-4	230V 1N 50/60	18003846	1600x850x900	4	Réserve chaude	2900	-
	SBMV-K90-CR-5	400V 3N 50/60	18003848	1985x850x900	5	Réserve chaude	4530	-

Options disponibles

	FRÉQUENCE HZ	GROUPE FROID	TYPE REMPLISSAGE D'EAU
ÉLÉMENT RÉFRIGÉRÉ CUVE FROID STATIQUE	50-60	Inclus - À distance	-
BUFFET ISOLÉ RÉFRIGÉRÉ FROID STATIQUE	50-60	Inclus - À distance	-
VITRINES RÉFRIGÉRÉS	50-60	Inclus - À distance	-
ELÉMENT CHAUD AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ	-	-	-
ELÉMENT CHAUD AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ - 90º LIGNE	-	-	-
ELÉMENT CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À EAU	-	-	Manuelle - Automatique
ELÉMENT CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À EAU - 90º LIGNE	-	-	Manuelle - Automatique
ELÉMENT CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À AIR PULSÉ	-	-	-
ELÉMENT CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À AIR PULSÉ - 90º LIGNE	-	-	-

* Réserve réfrigérée en R290 et vitrine réfrigérée en R455a

Tables de recyclage

TCLR-R-612 D

TCLR-R-617 D

Voir options

Caractéristiques générales

- Conçue pour la classification des déchets.
- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Trou vide-déchets Ø195 mm.
- Collerette caoutchouc non inclus. Espace libre pour placer un seau à déchets (non inclus) d'un diamètre maximum de 460 mm.
- Panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF).
- Décoration de la façade avec panneau stratifié.
- **Livré démonté.**
- **Option expédié monté.**

Centrale

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TROUS	€
ADULTES					
	TCLR-R-612 D	19094262	1200x600x850	2	-
	TCLR-R-617 D	19094263	1700x600x850	3	-
ENFANTS	kids				
	TCLR-R-K-612 D	19094264	1200x600x700	2	-
	TCLR-R-K-617 D	19094265	1700x600x700	3	-

Collerette caoutchouc

- Collerette caoutchouc Ø162 mm pour identification du conteneur à déchets.
- Facile à nettoyer et à désinfecter.

MODELO	CÓDIGO	COLOR	€
R-Y232	19092787	Jaune	-
R-B232	19092788	Bleu	-
R-R232	19092789	Rouge	-
R-G232	19092790	Vert	-

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 ISPCCS-R

	MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	FONCTION	NIVEAUX	SUPPORT	PUISSANCE (W)	€
PRÉSENTOIR AVEC ÉCLAIRAGE										
	IPLS-R-2	50/60	19071983	764x142x426	2	Éclairage	1 niveau	Carré	15	-
	IPLS-R-3	50/60	19071984	1089x142x426	3	Éclairage	1 niveau	Carré	25	-
	IPLS-R-4	50/60	19071985	1414x142x426	4	Éclairage	1 niveau	Carré	35	-
	IPLS-R-5	50/60	19071986	1739x142x426	5	Éclairage	1 niveau	Carré	45	-
	IPLS-R-6	50/60	19071988	2064x142x426	6	Éclairage	1 niveau	Carré	55	-
PRÉSENTOIR CHAUD PAR HALOGÈNE										
	IPCS-R-2	50/60	19072011	764x142x426	2	Lumière chaude	1 niveau	Carré	600	-
	IPCS-R-3	50/60	19072012	1089x142x426	3	Lumière chaude	1 niveau	Carré	900	-
	IPCS-R-4	50/60	19072013	1414x142x426	4	Lumière chaude	1 niveau	Carré	1200	-
	IPCS-R-5	50/60	19072014	1739x142x426	5	Lumière chaude	1 niveau	Carré	1500	-
	IPCS-R-6	50/60	19072015	2064x142x426	6	Lumière chaude	1 niveau	Carré	1500	-
PRÉSENTOIR CHAUD PAR CÈRAMIQUE										
	IPCS-R-2 C	50/60	19072016	764x142x426	2	Lumière chaude par céramique	1 niveau	Carré	600	-
	IPCS-R-3 C	50/60	19072017	1089x142x426	3	Lumière chaude par céramique	1 niveau	Carré	1050	-
	IPCS-R-4 C	50/60	19072018	1414x142x426	4	Lumière chaude par céramique	1 niveau	Carré	1300	-
	IPCS-R-5 C	50/60	19072019	1739x142x426	5	Lumière chaude par céramique	1 niveau	Carré	1650	-
	IPCS-R-6 C	50/60	19072021	2064x142x426	6	Lumière chaude par céramique	1 niveau	Carré	1650	-
SUPPORT NEUTRE										
	ISPCCS-R		19071964	68x85x426	-	Neutre	1 niveau	Carré	-	-
	ISPCCS-R-2		19071966	68x85x676	-	Neutre	2 niveaux	Carré	-	-

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	FORME VITRE	€
VITRE FRONTALE					
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	-
ICC-R-6 1C	19047843	1975x433x123	6	Droite	-
VITRE CENTRALE					
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-R-6 2C	19047844	1975x585x123	6	Droite	-
VITRE FRONTALE FERMÉE					
ICCS-R-FP-2	19072075	675x433x420	2	Droite	-
ICCS-R-FP-3	19072076	1000x433x420	3	Droite	-
ICCS-R-FP-4	19072077	1325x433x420	4	Droite	-
ICCS-R-FP-5	19072078	1650x433x420	5	Droite	-
ICCS-R-FP-6	19072079	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.
- Etagère 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-L-4

ECR-LC-4

ECR-LC-4-C

	MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	FONCTION	TYPE	SUPPORT	PUISSANCE (W)	€
PRÉSENTOIR NEUTRE AVEC ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE										
	ECR-2	-	19056248	764x540x446	2	Neutral	Étagère inox	Carré	-	-
	ECR-3	-	19056249	1089x540x446	3	Neutral	Étagère inox	Carré	-	-
	ECR-4	-	19056250	1414x540x446	4	Neutral	Étagère inox	Carré	-	-
	ECR-5	-	19056251	1739x540x446	5	Neutral	Étagère inox	Carré	-	-
	ECR-6	-	19056252	2064x540x446	6	Neutral	Étagère inox	Carré	-	-
PRÉSENTOIR AVEC LUMIÈRE ET ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE										
	ECR-L-2	50/60	19086845	764x540x446	2	Lumière	Étagère inox	Carré	15	-
	ECR-L-3	50/60	19086846	1089x540x446	3	Lumière	Étagère inox	Carré	25	-
	ECR-L-4	50/60	19086847	1414x540x446	4	Lumière	Étagère inox	Carré	35	-
	ECR-L-5	50/60	19086848	1739x540x446	5	Lumière	Étagère inox	Carré	45	-
	ECR-L-6	50/60	19086849	2064x540x446	6	Lumière	Étagère inox	Carré	55	-
PRÉSENTOIR AVEC LUMIÈRE CHAUDE PAR HALOGÈNE ET ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE										
	ECR-LC-2	50/60	19056261	764x540x446	2	Lumière chaude	Étagère inox	Carré	600	-
	ECR-LC-3	50/60	19056262	1089x540x446	3	Lumière chaude	Étagère inox	Carré	900	-
	ECR-LC-4	50/60	19056263	1414x540x446	4	Lumière chaude	Étagère inox	Carré	1200	-
	ECR-LC-5	50/60	19056264	1739x540x446	5	Lumière chaude	Étagère inox	Carré	1500	-
	ECR-LC-6	50/60	19056265	2064x540x446	6	Lumière chaude	Étagère inox	Carré	1500	-
PRÉSENTOIR AVEC LUMIÈRE CHAUDE PAR CÉRAMIQUE ET ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE										
	ECR-LC-2 C	50/60	19071819	764x540x446	2	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Carré	600	-
	ECR-LC-3 C	50/60	19071820	1089x540x446	3	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Carré	1050	-
	ECR-LC-4 C	50/60	19071821	1414x540x446	4	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Carré	1300	-
	ECR-LC-5 C	50/60	19071822	1739x540x446	5	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Carré	1650	-
	ECR-LC-6 C	50/60	19071823	2064x540x446	6	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Carré	1650	-

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	FONCTION	TYPE	SUPPORT	NOMBRE SUPPORTS	€
PARE-HALEINE NEUTRE AVEC VITRE DE PROTECTION VERTICALE									
	SCP-R-2	19056934	778x70x420	2	Neutre	Sans plot de dépose	Carré	2	-
	SCP-R-3	19056874	1103x70x420	3	Neutre	Sans plot de dépose	Carré	2	-
	SCP-R-4	19056875	1428x70x420	4	Neutre	Sans plot de dépose	Carré	2	-
	SCP-R-5	19056877	1753x70x420	5	Neutre	Sans plot de dépose	Carré	3	-
	SCP-R-6	19056878	2078x70x420	6	Neutre	Sans plot de dépose	Carré	3	-
PARE-HALEINE NEUTRE AVEC PLOT DE DÉPOSE ET VITRE DE PROTECTION VERTICALE									
	SCPP-R-2	18001812	778x270x420	2	Neutre	Avec plot de dépose	Carré	2	-
	SCPP-R-3	18001805	1103x270x420	3	Neutre	Avec plot de dépose	Carré	2	-
	SCPP-R-4	18001806	1428x270x420	4	Neutre	Avec plot de dépose	Carré	2	-
	SCPP-R-5	18001807	1753x270x420	5	Neutre	Avec plot de dépose	Carré	3	-
	SCPP-R-6	18001809	2078x270x420	6	Neutre	Avec plot de dépose	Carré	3	-
VITRE LATÉRALE PROTECTION									
	ICL-EC	-	19084852	-	-	-	-	-	-

Options disponibles

	SUPPORT
PRÉSENTOIR NEUTRE AVEC ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE	Oblong - Carré
PRÉSENTOIR AVEC LUMIÈRE ET 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	€
ACCESSOIRES POUR MEUBLES NEUTRES					
	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	-
ACCESSOIRES POUR ÉLEMENTS D'ANGLE					
	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	-
ACCESSOIRES POUR MEUBLES CAISSE ENREGISTREUSE					
	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	-
ACCESSOIRES POUR ÉLÉMENTS LÈVE ASSIETTES					
	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 ÉLEMENTS, 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 o 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 dégivrage.	-	-
	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/C

DBFLI

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
Z-SS-77-ISL	19046603	Distributeur sur base 798 mm	-
Z-SS-147-ISL	19046604	Distributeur sur base 1450 mm	-
Z-SM-450	19046605	SM-450	-
Z-SM-450-LW	19046606	SM-450	-
Z-SM-450-L2W	19046607	SM-450	-
Z-SA-I-90	19046630	Angle interne à 90° dessous libre	-
Z-SA-I-45	19046631	Angle interne à 45° dessous libre	-
Z-SA-E-90	19046632	Angle externe à 90º dessous fermé	-
Z-SA-E-45	19046633	Angle externe à 45º dessous fermé	-
Z-F-5	19046608	F-5	-
Z-F-5-LW	19046609	F-5	-
Z-F-14	19095818	F-14	-
Z-F-14-LW	19095819	F-14	-
Z-BL	19046610	BL	-
Z-BL-LW	19070148	BL	-
Z-SMC-12 L2W	19070149	SMC-12-D, SMC-12-I	-
Z-SMC-12 LWS	19070290	SMC-12-D, SMC-12-I	-
Z-SMC-16 L2W	19070291	SMC-16-D, SMC-16-I	-
Z-SMC-16-LWS	19070292	SMC-16-D, SMC-16-I	-
Z-SMC-16-C-ISL	19046637	SMC-16	-
Z-SMC-8	19046638	SMC-8-F	-
Z-SMC-8-LW	19046639	SMC-8-F	-

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
Z-SMC-8-L2W	19046640	SMC-8-F	-
Z-SMC-6	19046634	SMC-6-D, SMC-6-I	-
Z-SMC-6-ISL	19070293	SMC-6-D, SMC-6-I	-
Z-2GN	19046611	Meuble 950 mm	-
Z-2GN-LW	19046612	Meuble 950 mm	-
Z-2GN-L2W	19046613	Meuble 950 mm	-
Z-3GN	19046614	Meuble 1375 mm	-
Z-3GN-LW	19046615	Meuble 1375 mm	-
Z-3GN-L2W	19046616	Meuble 1375 mm	-
Z-4GN	19046617	Meuble 1600 mm	-
Z-4GN-LW	19046618	Meuble 1600 mm	-
Z-4GN-L2W	19046619	Meuble 1600 mm	-
Z-5GN	19046620	Meuble 1985 mm	-
Z-5GN-LW	19046621	Meuble 1985 mm	-
Z-5GN-L2W	19046622	Meuble 1985 mm	-
Z-6GN	19046623	Meuble 2335 mm	-
Z-6GN-LW	19046624	Meuble 2335 mm	-
Z-6GN-L2W	19046625	Meuble 2335 mm	-
Z-3GN-ISL	19046626	Buffet isolé 1265 mm	-
Z-4GN-ISL	19046627	Buffet isolé 1590 mm	-
Z-5GN-ISL	19046628	Buffet isolé 1975 mm	-
Z-6GN-ISL	19046629	Buffet isolé 2325 mm	-

MODÈLE	DESCRIPTION
-	Plinthe sur le côté public de l'élément.
LW	Plinthe sur le côté public de l'élément et une (1) côté.
L2W	Plinthe sur le côté public de l'élément et deux (2) côtés.
ISL	Plinthe sur les quatre (4) côtés de l'élément.
LWS	Plinthe sur le côté public de l'élément et une (1) côté court.

	MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	PUISSANCE (W)	€
KIT THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE POUR PLACEMENT SUR PRÉSENTOIRS							
	IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interrupteur	1	-
	IPCTD/C	50/60	19095600	132x84x70	Thermomètre	1	-
	IPCTI/C	50/60	19095601	132x84x70	Thermomètre - Interrupteur	1	-

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

Options de configuration

Décoration de façade

- ODF0020_BF Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option.
  Choisir entre 16 couleurs basiques:

BF3091 Cristal Blanc
BF7927 Folkestone
BF7912 Tempête
BF2253 Diamant Noir
BF7940 Spectre Jaune
BF3210 Levante
BF1238 Carnaval
BF6907 Amarena
BF4177 Lime
BF8755 Citron
BF6901 Vert Vibrant
BF0187 Cachemire
BF5347 Maui
BF1326 Capri
BF5127 Monaco
BF0157 Tahiti

Roulettes

- 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
- OGF0041 Éléments à 230V 1N 60Hz.

Classe climatique IV
- OGF0010 Éléments à 230V 1N 60Hz.

Groupe froid à distance
- OGF0099 Éléments avec groupe froid à distance.

Tables de recyclage

- Voir préparation statique - tables de travail.

Voir options

Vin et viande au centre de la salle.

Découvrir!

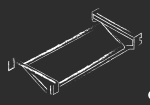
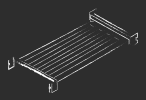
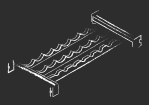
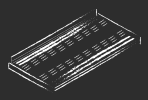
Accès au site web

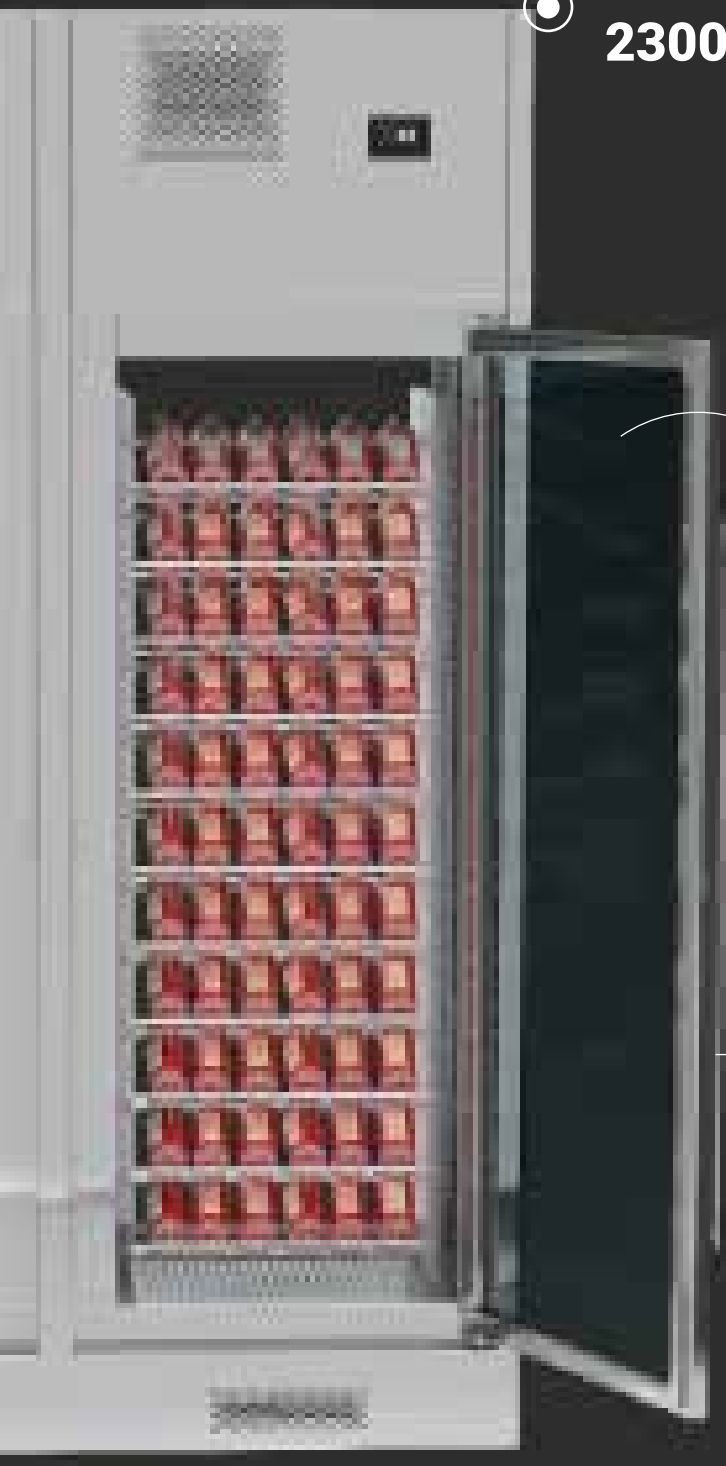
Tarif détaillé

Caves à vin et caves de maturation

Cave à vin Enolux..... 433
—— Advance..... 433
—— Concept..... 435
Caves de maturation Meat Ager 436
—— Advance Viande, saucisses et fromage (MA) 436
—— Advance Viande (MD)..... 437
—— Concept..... 439

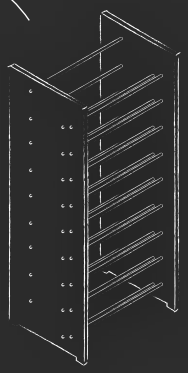
La cave à vin pour chaque besoin

Combien de bouteilles peuvent contenir ?	Nous vous conseillons d'utiliser ce type d'étagère pour ...	Exemple de composition selon la hauteur de la cave à vin 2300 / 2600
Capacité **09** bouteilles/étagère	Vins tranquilles et/ou peu alcoolisés	 **x2 / x2** DIS-20
Capacité **08** bouteilles/étagère		 **x1 / x2** DIS-0-180
Capacité **08** bouteilles/étagère		 **x1 / x2** DIS-0-90
Capacité **43** bouteilles/étagère	Champagne, vins effervescents et très alcoolisés	 **x1 / x1** DIS-90
Capacité **43** bouteilles/étagère		**Partie inférieure**



Hauteur de la cave

2300 / 2600
mm



DIM-20-23
DIM-20-26

DIM-20-23	DIM-20-26
Capacité	Capacité
63 bouteilles/ bloc	**77** bouteilles/ bloc
09 étagères/ bloc	**11** étagères/ bloc

Capacité

07 bouteilles/ étagère

Cave à vin Enolux | **Advance**

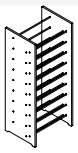
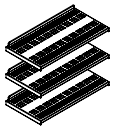
Caractéristiques générales

- 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.
- Plinthe décoratif inclus comme élément standard. Étagères et crochets doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Gaz réfrigérant : R290 (HC).
- Température de fonctionnement: dans les conditions de classe climatique V (température ambiante jusqu'à +40°C et d'humidité relative de 40%)

	MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	FINITION	PORTES	TEMPÉRATURES	PUISSANCE (W)	€
CAVE À VIN CENTRALE									
	FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	50	19092285	862 x 632 x 2300	Gris	1	1	1335	-
	FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR	50	19092297	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2	2520	-
	FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR	50	19092282	862 x 632 x 2300	Noir	1	1	1335	-
	FWC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR	50	19092294	1697 x 632 x 2300	Noir	2	2	2520	-
	FWC-2601-T1-C-L-W-GRE TR	50	19092303	862 x 632 x 2600	Gris	1	1	1420	-
	FWC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR	50	19092315	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2	2800	-
	FWC-2601-T1-C-L-W-BLA TR	50	19092300	862 x 632 x 2600	Noir	1	1	1420	-
	FWC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR	50	19092312	1697 x 632 x 2600	Noir	2	2	2800	-
	FWC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR	50	19092291	1697 x 632 x 2300	Gris	2	1	2295	-
	FWC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR	50	19092288	1697 x 632 x 2300	Noir	2	1	2295	-
	FWC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR	50	19092309	1697 x 632 x 2600	Gris	2	1	2700	-
	FWC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR	50	19092306	1697 x 632 x 2600	Noir	2	1	2700	-
CAVE À VIN MURALE									
	FWC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	50	19092321	862 x 632 x 2300	Gris	1	1	1335	-
	FWC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR	50.	19092333	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2	2520	-
	FWC-2301-T1-W-L-W-BLA TR	50	19092318	862 x 632 x 2300	Noir	1	1	1335	-
	FWC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR	50	19092330	1697 x 632 x 2300	Noir	2	2	2520	-
	FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR	50.	19092339	862 x 632 x 2600	Gris	1	1	1420	-
	FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR	50.	19092351	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2	2800	-
	FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR	50.	19092336	862 x 632 x 2600	Noir	1	1	1420	-
	FWC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR	50.	19092348	1697 x 632 x 2600	Noir	2	2	2800	-
	FWC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR	50.	19092327	1697 x 632 x 2300	Gris	2	1	2295	-
	FWC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR	50.	19092324	1697 x 632 x 2300	Noir	2	1	2295	-
	FWC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR	50.	19092345	1697 x 632 x 2600	Gris	2	1	2700	-
	FWC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR	50	19092342	1697 x 632 x 2600	Noir	2	1	2700	-

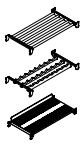
Options de groupe froid: 60Hz et groupe froid à distance.

Accessoires

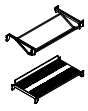
	CÔTÉS EN MÉTHACRYLATE AVEC ÉTAGÈRES DE TIGE	BOUTEILLES X ÉTAGÈRE	ETAGÈRES X CORPS CAVE	BOUTEILLES X CORPS CAVE	€
		BORDEAUX			
	DIM-20-23 (h 2300 mm) 19067947	7 bouteilles	9 étagères	63 bouteilles	-
	DIM-20-26 (h 2600 mm) 19067948	7 bouteilles	11 étagères	77 bouteilles	-

	ETAGÈRES EN ACIER INOXYDABLE OU EN MÉTHACRYLATE ET CROCHET À CHARCUTERIE	BOUTEILLES X ÉTAGÈRE	ETAGÈRES X CORPS CAVE (H 2300 / 2600 MM)	BOUTEILLES X CORPS CAVE (H 2300 / 2600 MM)	€
	DIS-90 19067949	43 bouteilles	3 / 4 étagères	168 / 210 bouteilles (en utilisant la base de la cave)	-
	DIS-0-90 19067950	8 bouteilles	9 / 11 étagères	72 / 108 bouteilles	-
	DIS-0-180 19067951	8 bouteilles	9 / 11 étagères	72 / 108 bouteilles	-
	DIS-20 19067952	9 bouteilles	9 / 11 étagères	81 / 99 bouteilles	-
	DIM-90 19067953	20 kg (etagère en méthacrylate transparent pour laisser des saucisses et des fromages)	5 / 6 étagères	100 Kg / 120 Kg	-
	G-10 19067988	10 kg (charcuterie)			-

Exemples de composition d'étagères



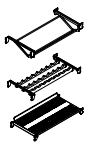
TYPE	Nº ÉTAGÈRES	
	2300 mm (118 BOUTEILLES)	2600 mm (134 BOUTEILLES)
DIS-0-180	2	3
DIS-0-90	2	3
DIS-90	1	1
BASE	1	1



TYPE	Nº ÉTAGÈRES	
	2300 mm (147 BOUTEILLES)	2600 mm (165 BOUTEILLES)
DIS-20	2	4
DIS-90	2	2
BASE	1	1

TYPE	Nº ÉTAGÈRES	
	2300 mm (77 BOUTEILLES)	2600 mm (94 BOUTEILLES)
DIS-0-180	4	5
DIS-20	5	6

TYPE	Nº ÉTAGÈRES	
	2300 mm (72 BOUTEILLES)	2600 mm (88 BOUTEILLES)
DIS-0-180	4	5
DIS-0-90	5	6



TYPE	Nº ÉTAGÈRES	
	2300 mm (120 BOUTEILLES)	2600 mm (137 BOUTEILLES)
DIS-20	2	3
DIS-0-90	2	3
DIS-90	1	1
BASE	1	1

TYPE	Nº ÉTAGÈRES	
	2300 mm (104 BOUTEILLES)	2600 mm (121 BOUTEILLES)
DIS-20	5	6
DIS-0-90	2	3
BASE	1	1

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/m³ 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).

CWC-180

CWC-300

CWC-600

KIT-CWC-180

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	DIMENSIONS (mm)	N. PORTES	CAPACITÉ (L)	CAPACITÉ BOUTEILLES (75 CL)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	€
	CWC-180	R-600a	50	19089796	505x570x950	1	130	25	225	-
			60	19089797					-	
	CWC-300	R-600a	50	19089798	620x655x1.850	1	400	72	257	-
			60	19089799					-	
	CWC-600	R-600a	50	19089800	1.240x655x1.850	2	800	144	513	-
			60	19089801					-	

Accessoires

KIT	CODE	QUANTITÉ DE KITS À DEMANDER PAR MACHINE			€
		WR-180	WR-300	WR-600	
KIT ÉTAGÈRES TIGES NOIRES					
Étagère en tringle noire WR-180	19097789	x1	-	-	-
Étagère en tringle noire WR-300	19097794	-	x1	x1	-
Étagère en tringle noire 45º WR-300	19097795	-	x2	x2	-
KIT ÉTAGÈRES EN BOIS POUR WR					
Étagère en bois WR-180	19097793	x 1	-	-	-
Étagère en bois WR-300	19097791	-	x 1	x 1	-
Étagère en bois 45º WR-300	19097792	-	x 2	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 pour la stérilisation à l'air.
- Alimentation en eau avec entrée ½. Vanne de vidage 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 périmétrique à LED, réglable par télécommande.
- 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.
- Plinthe décoratif inclus comme élément standard. Étagères et crochets doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Gaz réfrigérant : R455a.
- Température de fonctionnement: dans les conditions de classe climatique V (température ambiante jusqu'à +40°C et d'humidité relative de 40%).

	MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	FINITION	PORTES	PUISSANCE (W)	€
CAVE DE MATURATION CENTRALE								
	FMA-2302-C-LR-W-GRE TR	50/60	19092357	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2365	-
	FMA-2302-C-LR-W-BLA TR	50/60	19092354	1697 x 632 x 2300	Noir	2	2365	-
	FMA-2602-C-LR-W-GRE TR	50/60	19092363	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2335	-
	FMA-2602-C-LR-W-BLA TR	50/60	19092360	1697 x 632 x 2600	Noir	2	2335	-
CAVE DE MATURATION MURALE								
	FMA-2301-W-L-W-GRE TR	50/60	19092369	862 x 632 x 2300	Gris	1	1180	-
	FMA-2301-W-L-W-BLA TR	50/60	19092366	862 x 632 x 2300	Noir	1	1180	-
	FMA-2601-W-L-W-GRE TR	50/60	19092381	862 x 632 x 2600	Gris	1	1160	-
	FMA-2601-W-L-W-BLA TR	50/60	19092378	862 x 632 x 2600	Noir	1	1160	-
	FMA-2302-W-LR-W-GRE TR	50/60	19092375	1697 x 632 x 2300	Gris	2	2245	-
	FMA-2302-W-LR-W-BLA TR	50/60	19092372	1697 x 632 x 2300	Noir	2	2245	-
	FMA-2602-W-LR-W-GRE TR	50/60	19092387	1697 x 632 x 2600	Gris	2	2215	-
	FMA-2602-W-LR-W-BLA TR	50/60	19092384	1697 x 632 x 2600	Noir	2	2215	-

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

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

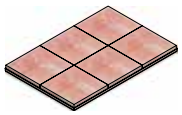
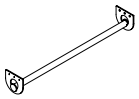
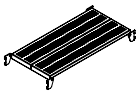
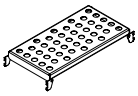
Caractéristiques générales

- 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 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 périmétrique à LED, réglable par télécommande.
- 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.
- Plinthe décoratif inclus comme élément standard. Étagères et crochets doivent être demandés séparément et sont livrés démontés.
- Gaz réfrigérant : R455a.
- Température de fonctionnement: dans les conditions de classe climatique V (température ambiante jusqu'à +40°C et d'humidité relative de 40%).

	MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	FINITION	PORTES	PUISSANCE (W)	€
CAVE DE MATURATION CENTRALE								
	FMD-2301-C-L-W-GRE TR	50/60	19092393	862 x 632 x 2300	Gris	1	1800	-
	FMD-2301-C-L-W-BLA TR	50/60	19092390	862 x 632 x 2300	Noir	1	1800	-
	FMD-2601-C-L-W-GRE TR	50/60	19092405	862 x 632 x 2600	Gris	1	1780	-
	FMD-2601-C-L-W-BLA TR	50/60	19092402	862 x 632 x 2600	Noir	1	1780	-
	FMD-2302-C-LR-W-GRE TR	50/60	19092399	1697 x 632 x 2300	Gris	2	3485	-
	FMD-2302-C-LR-W-BLA TR	50/60	19092396	1697 x 632 x 2300	Noir	2	3485	-
	FMD-2602-C-LR-W-GRE TR	50/60	19092411	1697 x 632 x 2600	Gris	2	3455	-
	FMD-2602-C-LR-W-BLA TR	50/60	19092408	1697 x 632 x 2600	Noir	2	3455	-
CAVE DE MATURATION MURALE								
	FMD-2301-W-L-W-GRE TR	50/60	19092417	862 x 632 x 2300	Gris	1	1740	-
	FMD-2301-W-L-W-BLA TR	50/60	19092414	862 x 632 x 2300	Noir	1	1740	-
	FMD-2601-W-L-W-GRE TR	50/60	19092429	862 x 632 x 2600	Gris	1	1720	-
	FMD-2601-W-L-W-BLA TR	50/60	19092426	862 x 632 x 2600	Noir	1	1720	-
	FMD-2302-W-LR-W-GRE TR	50/60	19092423	1697 x 632 x 2300	Gris	2	3365	-
	FMD-2302-W-LR-W-BLA TR	50/60	19092420	1697 x 632 x 2300	Noir	2	3365	-
	FMD-2602-W-LR-W-GRE TR	50/60	19092435	1697 x 632 x 2600	Gris	2	3335	-
	FMD-2602-W-LR-W-BLA TR	50/60	19092432	1697 x 632 x 2600	Noir	2	3335	-

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	Étagère en acier inoxydable pour suspendre des saucisses et des morceaux de viande plus petits.	-
	DIS-MB	19067990	Étagère perforée en acier inoxydable pour laisser des morceaux de viande.	-
	DIS-M	19067994	Étagère perforée en acier inoxydable. S'applique uniquement aux modèles MA à 1 corps.	-
	DIM-90	19067953	Étagère 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/m3.

-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

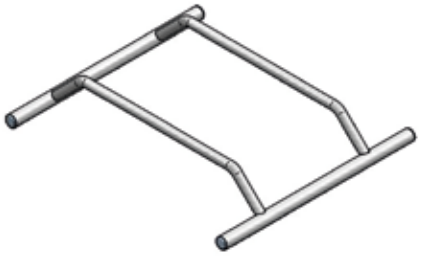
FMA-900 B

	MODÈLE	REFRIGERANT	HZ	CODE	DIM. INTERNES (mm)	DIM. EXTÉRIEURES (mm)	VOLUME INTERNE NET (L)	ÉCART DE TEMPÉRATURE (ºC)	NIVEAU D'HUMIDITÉ (%)	POUVOIR ÉLECTRIQUE (W)	€
	FMA-1650	R-600a	50	19073883	595 x 554 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 554 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 554 1424	700 x 750 x 2050	496	0 / +20	60 al 90	1,7	-
			60	19081265							-
	FMA-900	R-600a	50	19073881	490 x 427x 686	600 x 620 x 925	140	0 / +20	60 al 90	1	-
	FMA-900 B	R-600a	50	19073882	490 x 427x 686	600 x 620 x 925	140	0 / +20	60 al 90	1	-

Accessoires

BLOC SEL HIMALAYA

200 x 200 x 30 mm. (Sur la photo on voit 4 unités).
· FMA-1650: 4 unités en tant qu'équipage
· FMA-900: 2 unités en tant qu'équipage



KIT BARRE+CROCHET

19074043 - PEANA FMA-1650 B
19081970 - PEANA FMA-900 B

19097804 - GRIL MC-1000:
· 487 x 582 mm pour FMA-1650

19097799 - GRIL MC-500:
· 482 x 368 mm pour FMA-900

19097803 - GRIL INF MC-1000:
· 558 x 413 x 62,5 mm gris pour FMA-1650

19097802- GRIL INF MC-500:
· 467 x 277 x 62,5 mm pour FMA-900

CODE	MODÈLE	POUR MODÈLES	€
19097804	Parrilla MC-1000	FMA-1650	-
19097799	Parrilla MC-500	FMA-900	-
19097803	Parrilla Inf MC-1000	FMA-1650	-
19097802	Parrilla Inf MC-500	FMA-900	-
19097798	BLOC SEL HIMALAYA 200X200X30MM		-
19097801	SUPPORT SEL HIMALAYA	FMA-1650	-
19097800	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	-

Votre cuisine en mouvement.

Découvrir!

Accès au site web

Tarif détaillé

Chariots de distribution

Chariots neutres 443
— Chariots de service 443
— Chariots à glissières..... 444
— Chariots cafétéria..... 445
— Chariots porte-assiettes..... 446
— Chariots porte-assiettes garnies 447
— Chariots de transport..... 448
— Meubles poubelle..... 448
— Poubelles cylindriques..... 448
Chariots de maintien de température..... 449
— Chariots chauds avec contrôle d'humidité ... 449
— Chariots chauds de maintien température ... 450
— Chariots réfrigérés..... 451

Chariots de service

TS-2-610

TS-3-610

TS-4-610

Caractéristiques générales

- Entièrement en acier inoxydable AISI-304 18/10 avec finition satinée.
- Plateau robuste, insonorisé, embouti avec rebord périphérique.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø125 mm, deux (2) avec des freins, avec pare-chocs en caoutchouc non tachant.
- Capacité de supporter des charges de 70 kg par plateau, avec un maximum de 200 kg par chariot (charges réparties).

	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS ÉTAGÈRE (mm)	CHARIOT MONTÉ		€	CHARIOT DÉMONTÉ		€
			MODÈLE	CODE		MODÈLE	CODE	
2 ÉTAGÈRES								
	885x585x975	800x500	TS-2-58	19092937	-	TSD-2-58	19092940	-
	985x585x975	900x500	TS-2-59	19092938	-	TSD-2-59	19092941	-
	1085x685x975	1000x600	TS-2-610	19092939	-	TSD-2-610	19092942	-
3 ÉTAGÈRES								
	885x585x975	800x500	TS-3-58	19092943	-	TSD-3-58	19092946	-
	985x585x975	900x500	TS-3-59	19092944	-	TSD-3-59	19092947	-
	1085x685x975	1000x600	TS-3-610	19092945	-	TSD-3-610	19092948	-
4 ÉTAGÈRES								-
	985x585x1270	900x500	TS-4-59	19092949	-	-	-	-
	1085x685x1270	1000x600	TS-4-610	19092950	-	-	-	-

TAC TAG

Accessoires pour chariots de service

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Facile à monter sur tous les chariots de service standard TS.

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
	TAG	19092951	Support sac poubelle	-
	TAC	19092952	Porte-couverts. Comprend 4 paniers et un bac en acier inoxydable.	-

Chariots à glissières

Caractéristiques générales

- Entièrement en acier inoxydable avec finition satinée.
- Glissières U pour éviter que les bacs ne tombent lors de leur retrait. Butées d'arrêt en extrémité pour éviter que les bacs ne se déplacent pendant le transport.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø125 mm, deux (2) avec des freins, avec pare-chocs en caoutchouc non tachant.

Chariots GN

- Gastronorm bacs non inclus.
- 75mm distance entre glissières.
- **Livré démonté.**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS BACS	Nº GLISSIÈRES	€
	TTT11-17	19092953	455x695x1700	GN 1/1	18	-
	TTT21-17	19092954	656x815x1700	GN 2/1	18	-
	TTT11-9	19092957	455x695x900	GN 1/1	8	-
	TTT21-9	19092958	656x815x900	GN 2/1	8	-

Chariots à glissières GN encastrables

- Spécialement conçu pour le stockage de chariots qui ne sont pas utilisés, en minimisant l'espace nécessaire.
- Gastronorm bacs non inclus.
- 75mm distance entre glissières.
- **Livré monté.**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS BACS	Nº GLISSIÈRES	€
	TTTF21-17	19092956	656x815x1720	GN 2/1	18	-

Chariots à pâtisserie

- Bacs à pâtisserie non inclus.
- 85mm distance entre glissières.
- **Livré démonté.**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	Nº GLISSIÈRES	€
	TTT64-17	19092955	530x765x1720	16	-
	TTT64-9	19092959	530x765x990	8	-

TT55-17

Chariots porte-casiers à vais

- Spécialement conçu pour le stockage et le transport de casiers à vaisselle standards 500 x 500 mm.
- Casiers à vaisselle non inclus.
- 203mm distance entre glissières.
- **Livré démonté.**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	Nº GLISSIÈRES	€
	TT55-17	19092960	631x702x1720	7	-

PC55-17

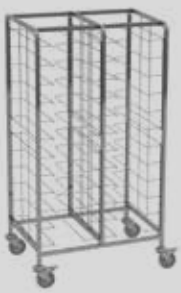
Housses chariots à glissières

- Couvercle PVC transparent, épaisseur 200 microns.
- Fermeture zippée.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS CHARIOTS (mm)	DESCRIPTION	€
PC11-17	19092965	455x695x1700	Housse en PVC pour TTT11-17	-
PC21-17	19092966	656x815x1700	Housse en PVC pour TTT21-17	-
PC64-17	19092967	530x765x1720	Housse en PVC pour TTT64-17	-
PC55-17	19092968	631x702x1720	Housse en PVC pour TT55-17	-

Chariots cafétéria

TTS1-12



TTSA2-24

Caractéristiques générales

- En acier inoxydable.
- Charge maximale par niveau de 5 kg.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø125 mm, deux (2) avec des freins, avec pare-chocs en caoutchouc non tachant.
- Pour stocker des plateaux de 450 x 350 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1 et 350 x 270 mm, ou d'autres plateaux aux dimensions maximales de 530 x 370 mm.
- 115mm distance entre glissières.
- **Seuls les modèles doubles sont livrés montés.**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	Nº GLISSIÈRES	€
	TTS1-12	19092962	528x718x1720	12	-
	TTSA2-24	19092963	963x718x1720	12 + 12	-

Chariots porte-assiettes

TTD-150

TTD-300

Chariots inoxydable

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Structure robuste avec tube Ø25 mm et tôle d'épaisseur 1,2 mm. Tige soudée à chaque extrémité, pour pouvoir supporter des charges importantes.
- Etagères inclinées vers l'intérieur pour éviter la chute de la vaisselle.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø125 mm, deux (2) avec des freins, avec pare-chocs en caoutchouc non tachant.
- **Livré monté.**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TYPE	CAPACITÉ ASSIETTES	Ø MAXIMUM D'ASSIETTES (mm)	€
	TTD-150	19089283	1125x570x825	Simple	150	320	-
	TTD-300	19089284	1125x783x825	Double	300	320/260	-

PCD-150

TASR

PCD-300

Accessoires pour chariots porte-assiettes

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
PCD-150	19092969	Housse en PVC pour TTD-150	-
PCD-300	19092970	Housse en PVC pour TTD-300	-
TASR	19089285	Grilles de séparation de piles d'assiettes	-

TTDP-710

Chariots plastique

- Fabriqué en polyéthylène de qualité alimentaire résistant à l'usure, non tachant et facile à laver.
- Parois latérales et arrière épaisses, protègent efficacement les assiettes contre les chocs lors des déplacements.
- Colonnes de séparation de piles d'assiettes amovibles et faciles à régler, sans outils. Les différentes modularités permettent le stockage d'assiettes de différents diamètres (de 180 à 320 mm).
- Six (6) blocs de séparation pour l'organisation de la vaisselle. 45 à 60 assiettes dans chaque colonne. Capacité de 180-480 assiettes.
- Housse de protection translucide qui protège la vaisselle stockée.
- Facile et ergonomique stockage, transport et déchargement de la vaisselle.
- Accès rapide aux colonnes d'assiettes avec les deux mains.
- Quatre (4) roulettes insonorisants, deux (2) avec des freins.
- Couleur noire.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
TTDP-710	19095153	1100x710x800	-

Chariots porte-assiettes garnies

TTP-100

Caractéristiques générales

- Spécialement conçu pour stocker et fournir un grand nombre d'assiettes dans un très petit espace.
- Fabriqué en acier avec traitement antirouille et finition époxy gris.
- Structure robuste entièrement soudée.
- Tube au milieu, pour offrir une rigidité maximale et faciliter le transport.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø125 mm, deux (2) avec des freins, avec pare-chocs en caoutchouc non tachant.
- Conception ajustable aux dimensions de l'assiette, jusqu'à un maximum de Ø330 mm.
- Capacité maximale : 100 assiettes.
- Séparation entre niveaux : 60 mm.
- Couvercle hygiénique en plastique (PCP-100) qui protège et maintient le chariot propre, en accessoire.
- **Livré monté.**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ ASSIETTES	€
	TTP-100	19089286	754x754x1800	100	-

PCP-100

Housses chariots porte-assiettes garnies

- Couvercle PVC transparent, épaisseur 200 microns.
- Fermeture zippée.

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
PCP-100	19092972	Housse en PVC pour TTP-100	-

WP-14

Porte-assiettes murale

- Spécialement conçu pour fournir la vaisselle dans les cuisines professionnelles de moyenne production.
- Fabriqué en acier avec traitement antirouille et finition époxy gris.
- Structure entièrement soudée.
- Petite taille pour un montage mural facile.
- Conception ajustable aux dimensions de l'assiette, jusqu'à un maximum de Ø330 mm.
- Capacité : 14 assiettes.
- **Livré monté.**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ ASSIETTES	€
	WP-14	19089287	300x250x880	14	-

Chariots de transport

TTLL-610

Socles rouleurs renforcés

- Conçu pour transporter de grosses charges (jusqu'à 300 kg).
- Entièrement en acier inoxydable.
- Quatre (4) roulettes Ø125 mm, deux (2) avec freins.
- Pare-chocs en caoutchouc non tachant aux quatre coins.
- **Livré monté.**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS ÉTAGÈRE (mm)	€
	TTLL-610	19089280	1070x663x910	1000x600	-

TTH55-1 TT55-1

Porte-casiers

- Conçu pour stocker et transporter de casiers à vaisselle de 500 x 500 mm.
- Fabriqué entièrement en acier inoxydable.
- Charge maximale de 80 kg.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø125 mm, deux (2) avec freins.
- Pare-chocs en caoutchouc non tachant aux quatre coins.
- Casiers à vaisselle non inclus.
- **Livré monté.**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TYPE	€
	TT55-1	19089281	587x587x200	Sans poignée	-
	TTH55-1	19089282	587x627x900	Avec poignée	-

PC55-1

Housses porte-casiers

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
PC55-1	19092971	Housse en PVC pour TT-55-1 et TTH-55-1	-

FF-66

Meubles poubelle

- Spécialement conçu pour utilisation en restauration rapide, self-service, buffets, etc.
- Fabriqué en acier inoxydable.
- Rampe pour une élimination facile des déchets à la poubelle.
- Espace pour loger des poubelles (non incluses) de dimensions maximales de Ø 500 mm x 690 mm.
- **Livré monté.**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
	FF-66	19092964	668x585x1175	-

BSS-50

Poubelles cylindriques

- Entièrement en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Fond embouti avec rayons sanitaires pour faciliter le nettoyage.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø50 mm, sans freins.
- A placer sous les tables de travail.

	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ (L)	COMMANDE À MAIN		€	COMMANDE AU PIED		€
			MODÈLE	CODE		MODÈLE	CODE	
	Ø 390x610	50	BSS-50	19095236	-	-	-	-
	Ø 460x695	90	BSS-100	19095156	-	BSS-100 P	19095154	-

Chariots chauds avec contrôle d'humidité

Caractéristiques générales

- Chaque élément du charriot a été analysé et testé soigneusement afin d'offrir le rendement maximum de température à l'intérieur, en tenant compte des nécessités les plus importantes telles que : facilité d'utilisation, entretien minimum et facilité des tâches de nettoyage.
- Tableau de commandes électronique, intuitif et moderne.
- Parois et porte conçues à double paroi, isolées au polyuréthane de haute densité apportant une grande robustesse et fermeté.
- Glissières embouties monobloc avec des rebords larges garantissant une hygiène maximale.
- Système efficient de production de chaleur composé par une résistance et un ventilateur.
- Réserve d'eau emboutie avec des coins arrondis. La chaleur est produite par une résistance en silicone à haut rendement.
- Système d'humidité avec une régulation de quatre niveaux en fonction des produits à maintenir à l'intérieur. Le système d'humidité peut également s'éteindre et s'annuler totalement, réduisant ainsi la consommation d'énergie.
- La porte, avec une ouverture à 270º, 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 ºC à 90 ºC.
- 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 fournie 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^3.
- 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	-

Préparation
statique

Laver, préparer et nettoyer avec qualité et ergonomie.

Découvrir!

Accès au site web

Plonges, lave-mains, robinetterie professionnelle et caniveaux de sol

Plonges 457
— Gamme 500 457
— Gamme 600 459
— Gamme 700 461
— Grande capacité 463
— Avec trou vide-déchets 464
— Préparation aliments 465
— Pour vide seau 465
— Accessoires 466
— Options 467
Lave-mains murale et sure piètement ... 468
Robinetterie professionnelle 469
— Douchettes 469
— Robinets manuels 472
— Robinets commande électronique 473
— Enrouleurs 473
— Accessoires 474
Caniveaux de sol 475
— Siphon de sol 475
— Caillebotis antidérapants 475
— Caillebotis décharge rapide 476

Gamme 500

SK-510 WD B1 D1R + P-43

Voir les options

Plonges

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 de 0.8 mm d'épaisseur, avec rebord périphérique pour éviter les débordements.
- Dessus de 500 mm de profondeur avec plonge, dosseret arrière de hauteur de 30 mm, bord avant arrondi de 30 mm.
- Bac embouti avec protection insonorisant.
- Vanne de vidange et tube surverse pour chaque bac.

Plonge sur pied

- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piétement en tube carré de 30 x 30 mm.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré monté.

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE T	€	PLONGE SUR PIED L	€
SK-510	1000x500	B1 D1R	360x400x150	19092980	-	19092984	-
		B1 D1L	360x400x150	19092981	-	19092985	-
SK-513	1350x500	B2 D1R	340x365x150	19092982	-	19092986	-
		B2 D1L	340x365x150	19092983	-	19092987	-

Plonge sur placard avec portes pour lave-vaisselle encastré

- Conçu pour incorporer un lave-vaisselle.
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Piétement en tube carré de 30 x 30 mm.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Arrière ouvert pour l'accès aux installations.
- Livré monté (sauf plonges).
- Option serrure de porte.

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	SUR PLACARD AVEC PORTE WD	€
SK-510	1000x500	B1 D1R	360x400x150	19092988	-
		B1 D1L	360x400x150	19092989	-
SK-513	1350x500	B2 D1R	340x365x150	19092990	-
		B2 D1L	340x365x150	19092991	-

Accessoires

Support pour lave-vaisselle 350

- Construction en acier inoxydable.
- Structure avec réglage en hauteur pour améliorer l'ergonomie de travail.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
P-43	19092486	460x460x155	-

Supports muraux pour plonges Gamme 500

- Construction en acier inoxydable.
- Compatible avec les plonges de la gamme 500.
- Jeu de deux (2) supports (gauche + droite).

MODÈLE	CODE	€
S-5	19092487	-

Gamme 600

SK-620 S B2 D2RL

Voir les options

Plonges

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, avec rebord périphérique pour éviter les débordements.
- Dessus de 600 mm de profondeur avec plonge, dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Bac embouti avec protection insonorisant.
- Vanne de vidange et tube surverse pour chaque bac.

Plonges sur pied

- Conçu pour incorporer une étagère inférieure (en accessoire).
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté.
- Option expédié monté.

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE T	€	PLONGE SUR PIED L	€	PLONGE SUR PIED ET ÉTAGÈRE S	€
SK-66	600x600	B1	500x400x250	19092992	-	19093008	-	19093024	-
SK-610	1000x600	B1 D1R	400x400x250	19092993	-	19093009	-	19093025	-
		B1 D1L	400x400x250	19092994	-	19093010	-	19093026	-
		B2	400x400x250	19092995	-	19093011	-	19093027	-
SK-612	1200x600	B1 D1R	500x400x250	19092996	-	19093012	-	19093028	-
		B1 D1L	500x400x250	19092997	-	19093013	-	19093029	-
		B2	500x400x250	19092998	-	19093014	-	19093030	-
SK-614	1400x600	B2 D1R	400x400x250	19092999	-	19093015	-	19093031	-
		B2 D1L	400x400x250	19093000	-	19093016	-	19093032	-
		B1 D1R	500x400x250	19093001	-	19093017	-	19093033	-
		B1 D1L	500x400x250	19093002	-	19093018	-	19093034	-
SK-616	1600x600	B2 D1R	500x400x250	19093003	-	19093019	-	19093035	-
		B2 D1L	500x400x250	19093004	-	19093020	-	19093036	-
SK-618	1800x600	B2 D1R	500x400x250	19093005	-	19093021	-	19093037	-
		B2 D1L	500x400x250	19093006	-	19093022	-	19093038	-
SK-620	2000x600	B2 D2RL	500x400x250	19093007	-	19093023	-	19093039	-

Plonges sur placard avec portes

- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Arrière ouvert pour l'accès aux installations.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré monté.
- Option serrure de porte.

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE SUR PLACARD AVEC PORTE D	TYPE DE PORTE	€
SK-66	600x600	B1	500x400x250	19093040	Battante	-
SK-610	1000x600	B1 D1R	400x400x250	19093041	Coulissantes	-
		B1 D1L	400x400x250	19093042	Coulissantes	-
		B2	400x400x250	19093043	Coulissantes	-
SK-612	1200x600	B1 D1R	500x400x250	19093044	Coulissantes	-
		B1 D1L	500x400x250	19093045	Coulissantes	-
		B2	500x400x250	19093046	Coulissantes	-
SK-614	1400x600	B2 D1R	400x400x250	19093047	Coulissantes	-
		B2 D1L	400x400x250	19093048	Coulissantes	-
		B1 D1R	500x400x250	19093049	Coulissantes	-
		B1 D1L	500x400x250	19093050	Coulissantes	-
SK-616	1600x600	B2 D1R	500x400x250	19093051	Coulissantes	-
		B2 D1L	500x400x250	19093052	Coulissantes	-
SK-618	1800x600	B2 D1R	500x400x250	19093053	Coulissantes	-
		B2 D1L	500x400x250	19093054	Coulissantes	-
SK-620	2000x600	B2 D2RL	500x400x250	19093055	Coulissantes	-

Plonge sur placard avec portes pour lave-vaisselle encastré

- Conçu pour incorporer un lave-vaisselle et une étagère inférieure (en accessoire).
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté.
- Les modèles avec portes sont livrés montés (sauf plonges).
- Option expédié monté.
- Option serrure de porte.

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE SUR PIED WL	€	PLONGE SUR PIED ET ÉTAGÈRE WS	€	SUR PLACARD AVEC PORTE WD	TYPE DE PORTE	€
SK-612	1200x600	B1 D1R	500x400x250	19093056	-	19093062	-	19093068	Battante	-
		B1 D1L	400x400x250	19093057	-	19093063	-	19093069	Battante	-
SK-614	1400x600	B1 D1R	400x400x250	19093058	-	19093064	-	19093070	Battante	-
		B1 D1L	400x400x250	19093059	-	19093065	-	19093071	Battante	-
SK-618	1800x600	B1 D1R	500x400x250	19093060	-	19093066	-	19093072	Coulissantes	-
		B1 D1L	500x400x250	19093061	-	19093067	-	19093073	Coulissantes	-

Gamme 700

SK-716 S B2 D1L

Voir les options

Plonges

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, avec rebord périphérique pour éviter les débordements.
- Dessus de 700 mm de profondeur avec plonge, dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Bac embouti avec protection insonorisant.
- Vanne de vidange et tube surverse pour chaque bac.

Plonges sur pied

- Conçu pour incorporer une étagère inférieure (en accessoire).
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté.
- Option expédié monté.

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE T	€	PLONGE SUR PIED L	€	PLONGE SUR PIED ET ÉTAGÈRE S	€
SK-77	700x700	B1	500x500x300	19093074	-	19093092	-	19093110	-
SK-710	1000x700	B1 D1R	400x500x300	19093075	-	19093093	-	19093111	-
		B1 D1L	400x500x300	19093076	-	19093094	-	19093112	-
		B2	400x500x300	19093077	-	19093095	-	19093113	-
SK-712	1200x700	B1 D1R	500x500x300	19093078	-	19093096	-	19093114	-
		B1 D1L	500x500x300	19093079	-	19093097	-	19093115	-
		B2	500x500x300	19093080	-	19093098	-	19093116	-
SK-714	1400x700	B1 D1R	600x500x300	19093081	-	19093099	-	19093117	-
		B1 D1L	600x500x300	19093082	-	19093100	-	19093118	-
		B2	600x500x300	19093083	-	19093101	-	19093119	-
SK-716	1600x700	B2 D1R	500x500x300	19093084	-	19093102	-	19093120	-
		B2 D1L	500x500x300	19093085	-	19093103	-	19093121	-
SK-718	1800x700	B2 D1R	500x500x300	19093086	-	19093104	-	19093122	-
		B2 D1L	500x500x300	19093087	-	19093105	-	19093123	-
		B3	500x500x300	19093088	-	19093106	-	19093124	-
SK-720	2000x700	B2 D1R	600x500x300	19093089	-	19093107	-	19093125	-
		B2 D1L	600x500x300	19093090	-	19093108	-	19093126	-

Plonges sur placard avec portes

- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Arrière ouvert pour l'accès aux installations.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm)
- Livré monté.
- Option serrure de porte.

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE SUR PLACARD AVEC PORTE D	TYPE DE PORTE	€
SK-77	700x700	B1	500x500x300	19093128	Battante	-
SK-710	1000x700	B1 D1R	400x500x300	19093129	Coulissantes	-
		B1 D1L	400x500x300	19093130	Coulissantes	-
		B2	400x500x300	19093131	Coulissantes	-
SK-712	1200x700	B1 D1R	500x500x300	19093132	Coulissantes	-
		B1 D1L	500x500x300	19093133	Coulissantes	-
		B2	500x500x300	19093134	Coulissantes	-
SK-714	1400x700	B1 D1R	600x500x300	19093135	Coulissantes	-
		B1 D1L	600x500x300	19093136	Coulissantes	-
		B2	600x500x300	19093137	Coulissantes	-
SK-716	1600x700	B2 D1R	500x500x300	19093138	Coulissantes	-
		B2 D1L	500x500x300	19093139	Coulissantes	-
SK-718	1800x700	B2 D1R	500x500x300	19093140	Coulissantes	-
		B2 D1L	500x500x300	19093141	Coulissantes	-
		B3	500x500x300	19093142	Coulissantes	-
SK-720	2000x700	B2 D1R	600x500x300	19093143	Coulissantes	-
		B2 D1L	600x500x300	19093144	Coulissantes	-

Plonge sur placard avec portes pour lave-vaisselle encastré

- Conçu pour incorporer un lave-vaisselle et une étagère inférieure (en accessoire).
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté.
- Les modèles avec portes sont livrés montés (sauf plonges).
- Option expédié monté.
- Option serrure de porte.

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE SUR PIED WL	€	PLONGE SUR PIED ET ÉTAGÈRE WS	€	SUR PLACARD AVEC PORTE WD	TYPE DE PORTE	€
SK-712	1200x700	B1 D1R	500x500x300	19093145	-	19093151	-	19093157	Battante	-
		B1 D1L	500x500x300	19093146	-	19093152	-	19093158	Battante	-
SK-714	1400x700	B1 D1R	600x500x300	19093147	-	19093153	-	19093159	Battante	-
		B1 D1L	600x500x300	19093148	-	19093154	-	19093160	Battante	-
SK-718	1800x700	B2 D1R	500x500x300	19093149	-	19093155	-	19093161	Coulissantes	-
		B2 D1L	500x500x300	19093150	-	19093156	-	19093162	Coulissantes	-

Grande capacité

SKBB-714 L B1

Voir les options

Plonges

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, avec rebord périphérique pour éviter les débordements.
- Dessus de 700 mm de profondeur avec plonge, dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Bac embouti avec protection insonorisant.
- Vanne de vidange et tube surverse pour chaque bac.

Plonges sur pied

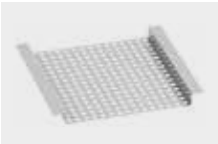
- Conçu pour incorporer une étagère inférieure (en accessoire).
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté.
- Option expédié monté.

Plonges sur placard avec portes

- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Arrière ouvert pour l'accès aux installations.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré monté.
- Option serrure de porte.

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE T	€	PLONGE SUR PIED L	€	SUR PIED ET ÉTAGÈRE S	€	SUR PLACARD AVEC PORTE D	€
SKBB-710	1000x700	B1	800x500x400	19093163	811	19093169	1.123	19093175	1.311	19093181	-
SKBB-712	1200x700	B1	955x510x380	19093164	908	19093170	1.236	19093176	1.457	19093182	-
SKBB-714	1400x700	B1	1280x510x380	19093165	1.005	19093171	1.367	19093177	1.613	19093183	-
SKBB-716	1600x700	B1 D1R	1280x510x380	19093166	1.103	19093172	1.505	19093178	2.177	19093184	-
SKBB-718	1800x700	B2	800x500x400	19093167	1.326	19093173	1.728	19093179	2.045	19093185	-

Accessoires



Égouttoir coulissant

- Spécialement conçu pour être installé sur des plonges de grande capacité pour faciliter l'égouttage.
- Construction en acier inoxydable.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SG-35	19092488	400x500	-

Avec trou vide-déchets

SK-614 L B1 S1L

Voir les options

Plonges

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, avec rebord périphérique pour éviter les débordements.
- Dessus avec dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Bac embouti avec protection insonorisant.
- Vanne de vidange et tube surverse pour chaque bac.
- Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Un seau à déchets (non inclus) pourrait être placée sous le dessus.

Plonges sur pied

- Conçu pour incorporer une étagère inférieure (en accessoire).
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté.
- Option expédié monté.

Gamme 600

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE T	€	PLONGE SUR PIED L	€	PLONGE SUR PIED POUR LAVE-VAISSELLE ENCASTRÉ WL	€
SK-614	1400x600	B1 S1L	500x400x250	19093187	-	19093191	-	-	-
		B1 S1R	500x400x250	19093188	-	19093192	-	-	-
SK-618	1800x600	B1 D1R S1L	500x400x250	19093189	-	19093193	-	19093195	-
		B1 D1L S1R	500x400x250	19093190	-	19093194	-	19093196	-

Gamme 700

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	PLONGE T	€	PLONGE SUR PIED L	€	PLONGE SUR PIED POUR LAVE-VAISSELLE ENCASTRÉ WL	€
SK-714	1400x700	B1 S1L	500x500x300	19093197	-	19093201	-	-	-
		B1 S1R	500x500x300	19093198	-	19093202	-	-	-
SK-718	1800x700	B1 D1R S1L	500x500x300	19093199	-	19093203	-	19093205	-
		B1 D1L S1R	500x500x300	19093200	-	19093204	-	19093206	-

Préparation aliments

SKMFP-714 L

Voir les options

Plonges

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, avec rebord périphérique pour éviter les débordements, spécialement conçue pour laver les aliments frais.
- Dessus de 700 mm de profondeur, dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Un seau à déchets (non inclus) pourrait être placée sous le dessus.
- Modèle SKVEP: Bac de grande capacité avec vanne de vidange, tube surverse et protection insonorisant. Possibilité de superposer des bacs GN 1/3, 1/2, 1/1, 2/3. Plaque de découpe amovible en polyéthylène épaisseur 20 mm.
- Modèle SKMFP: Plateau perforé pour égoutter ou décongeler. Décaissé avec fond pointe de diamant et vanne de vidange centré. Plaque de découpe en polyéthylène épaisseur 20 mm.

Plonges sur pied

- Conçu pour incorporer une étagère inférieure (en accessoire).
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté.
- Option expédié monté.

Gamme 700

DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS BAC (mm)	MODÈLE	PLONGE	€	MODÈLE	PLONGE SUR PIED	€
Table de préparation des légumes	1400x700	1140x320x170	SKVEP-714 T	19093207	1.280	SKVEP-714 L	19093209	-
Tables d'angle avec porte	1400x700	1140x320x30	SKMFP-714 T	19093208	1.246	SKMFP-714 L	19093210	-

Pour vide seau

SKDU-66 F

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, avec rebord périphérique pour éviter les débordements, spécialement conçue pour le remplissage et le vidage de marmites.
- Dessus avec dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Bac embouti avec protection insonorisant.
- Vanne de vidange et tube surverse pour chaque bac.
- Grille amovible pour support de grands conteneurs.
- Cadre entièrement en acier inoxydable.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 555 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré monté.

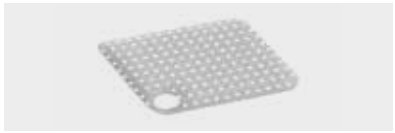
DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS BAC (mm)	MODÈLE	CODE	€
600x600x555	500x400x250	SKDU-66 F	19093211	-
700x700x555	500x500x300	SKDU-77 F	19093212	-

Accessoires

Dosseret latéral rapporté

- Spécialement conçu pour être assemblé facilement sur tous les plonges.
- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304.

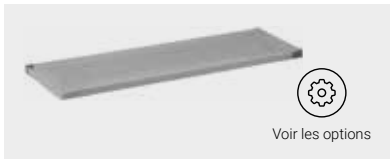
GAMME	MODÈLE	CODE	CÔTÉ	€
600	TPB-6 R	19092813	Droite	-
	TPB-6 L	19092814	Gauche	-
700	TPB-7 R	19092815	Droite	-
	TPB-7 L	19092816	Gauche	-



Réhausses de bacs

- Spécialement conçu pour être assemblé sur le fond des bacs pour faciliter le nettoyage des aliments.
- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304.

DIMENSIONS BAC (mm)	POSITION TROU	MODÈLE	CODE	€
400x400	Droite	SKFPB-44 R	19092978	-
	Gauche	SKFPB-44 L	19092977	-
500x400	Droite	SKFPB-54 R	19092780	-
	Gauche	SKFPB-54 L	19092489	-
500x500	Droite	SKFPB-55 R	19092782	-
	Gauche	SKFPB-55 L	19092781	-
600x500	Droite	SKFPB-65 R	19092784	-
	Gauche	SKFPB-65 L	19092783	-



Étagères

- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304 avec finition satiné.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une plus grande robustesse.
- Assemblage réalisé en fixant quatre (4) vis.

DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	GAMME 600	€	MODÈLE	GAMME 700	€
POUR PLONGES SUR PIED						
600	NS-66	19094220	-	-	-	-
700	-	-	-	NS-77	19094240	-
1000	NS-610	19094224	-	NS-710	19094243	-
1200	NS-612	19094226	-	NS-712	19094245	-
1400	NS-614	19094228	-	NS-714	19094247	-
1600	NS-616	19094230	-	NS-716	19094249	-
1800	NS-618	19094232	-	NS-718	19094251	-
2000	NS-620	19094234	-	NS-720	19094253	-
POUR PLONGES SUR PIED AVEC LAVE-VAISSELLE ENCASTRÉ						
1200	NSW-612	19094203	-	NSW-712	19094206	-
1400	NSW-614	19094204	-	NSW-714	19094207	-
1800	NSW-618	19094205	-	NSW-718	19094208	-

Supports muraux

- Construction en acier inoxydable.
- Compatible avec plonges gamme 600/700, sauf plonges 600 x 600 mm et plonges pour marmites.

DESCRIPTION	MODÈLE	CODE	€ / UNIT
Support murale	C-6	19092785	-
Support avec pied	CP-6	19092786	-

Couvercle trou vide-déchets

- Spécialement conçu pour être placé sur le trou vide-déchets pour le recouvrir.

MODÈLE	CODE	€
RL-232	19092820	-

Options

Option expédié monté.

ABRÉVIATION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
A	0201-0001	Jusqu'à 1200 mm	-
A	0201-0002	Jusqu'à 2000 mm	-
A	0201-0003	Jusqu'à 2800 mm	-

Option hauteur du meuble.

ABRÉVIATION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	-

Remarque : applicable aux éviers de largeur 600 et 700 mm.

Option renforcée par un cadre en profilé en acier inoxydable.

ABRÉVIATION UNE (1) ÉTAGÈRE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SS	0205-0006	Jusqu'à 1200 mm	-
SS	0205-0007	Jusqu'à 1600 mm	-
SS	0205-0008	Jusqu'à 2000 mm	-

Option serrure de porte.

ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
CR	0206-0001	Une (1) serrure	-

Option trou de robinetterie Ø 33 mm.

ABRÉVIATION	CODE		DESCRIPTION	€
33R1	0208-0001		Un (1) trou à droite	-
33L1	0208-0002		Un (1) trou à gauche	-
33C1	0208-0003		Un (1) trou au centre	-
33B1	0208-0004		Un (1) trou entre deux (2) bacs	-
33R2	0208-0005		Deux (2) trous à droite	-
33L2	0208-0006		Deux (2) trous à gauche	-
33C2	0208-0007		Deux (2) trous au centre	-
33B2	0208-0008		Deux (2) trous entre trois (3) bacs	-
33R3	0208-0009		Trois (3) trous à droite	-
33L3	0208-0010		Trois (3) trous à gauche	-
33C3	0208-0011		Trois (3) trous au centre	-

Remarque : Dans les plonges sur pied avec lave-vaisselle encastré, le trou ne peut pas être situé entre l'égouttoir et la cuve.

Lave-mains murale et sure piètement

HWW-44

HWF-44

- Construction en acier inoxydable.
- Cuve embouti avec coins entièrement soudés.
- Livré entièrement équipé, prêt à installer.
- En équipement standard :
  - · Pré-mélangeur et robinets eau chaude – eau froide.
  - · Tubes flexibles pour eau haute pression.
  - · Vanne de vidange.
- Sur piètement: Avec porte frontale.

Bec rotatif

- Bouton-poussoir et bec rotatif faciles à utiliser.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS BAC (mm)	DISTRIBUTEUR DE SAVON	NOMBRE DE POUSSOIRS	€
LAVE-MAINS MURALE						
HWW-33	19092821	350x315x120	Ø 225x105	Non	-	-
HWW-44	19092822	400x400x173	Ø 360x130	Non	-	-
HWW-44-D	19092823	400x400x173	Ø 360x130	Oui	-	-
LAVE-MAINS SURE PIÈTEMENT						
HWF-44	19092826	400x440x850	Ø 360x130	Non	1	-
HWF-44-D	19092827	400x440x850	Ø 360x130	Oui	1	-

À commande électronique

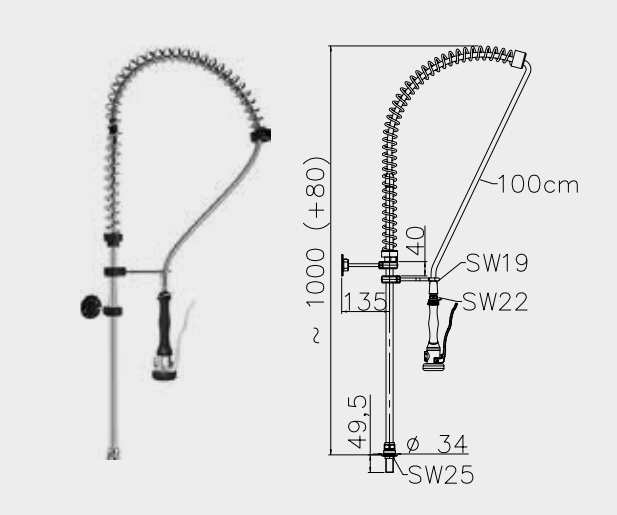
- Robinet électronique avec raccordement électrique 230V 1N 50/60 Hz.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS BAC (mm)	DISTRIBUTEUR DE SAVON	€
LAVE-MAINS MURALE					
HWW-44-E	19092824	400x400x173	Ø 360x130	Non	-
HWW-44-E-D	19092825	400x400x173	Ø 360x130	Oui	-
LAVE-MAINS SURE PIÈTEMENT					
HWF-44-E	19092828	400x440x850	Ø 360x130	Non	-
HWF-44-E-D	19092829	400x440x850	Ø 360x130	Oui	-

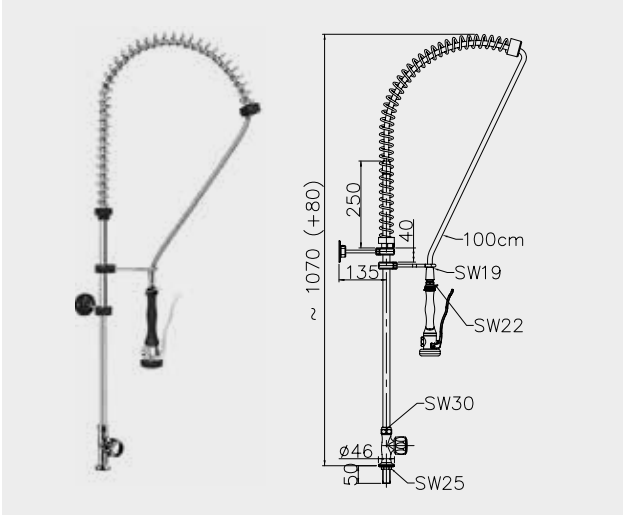
Douchettes

Hauteur 1200 mm

- Douchette de haute qualité, durable et ergonomique. Conçue pour un usage intensif dans les cuisines professionnelles.
- Corps en laiton chromé poli, avec tuyau à ressort en acier et tube flexible avec revêtement protecteur en plastique transparent résistant aux températures élevées et à la pression de l'eau.
- Colonne de support en acier inoxydable AISI-304 18/10, pour une protection durable contre la corrosion.
- Douchette ergonomique avec poignée plastique anti-chaleur, réglage du débit, avec bague clip pour une utilisation continue et clapet anti-retour.
- Tubes de raccordement et tous les accessoires nécessaires à l'installation inclus.

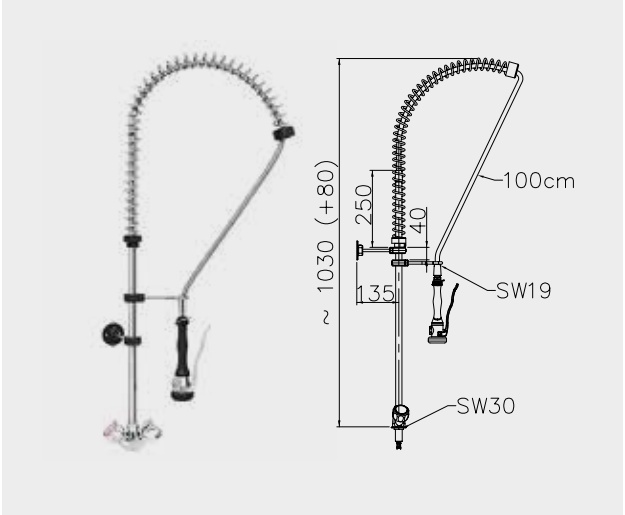


MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPD-11	19095041	Douchette à l'eau directe	-

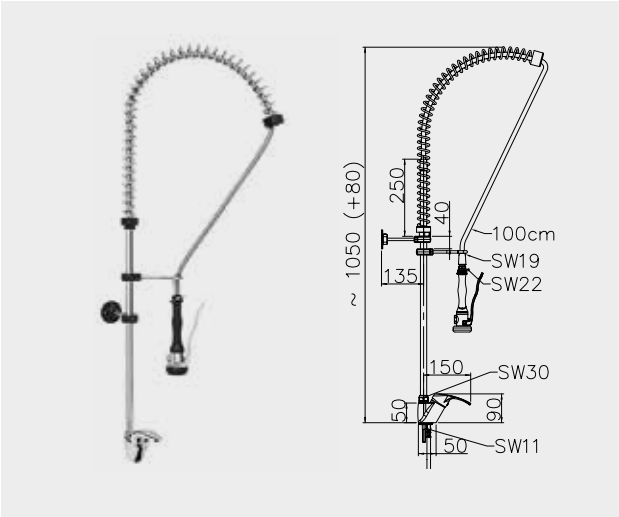


MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPTH-11	19095042	Douchette monotrou	-

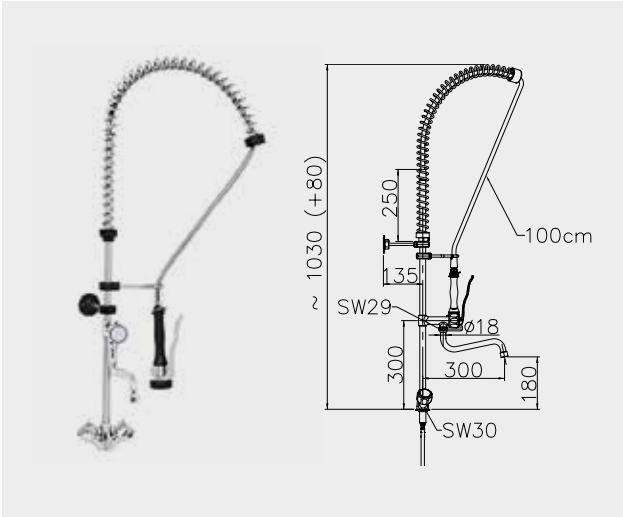
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPTH-11-MS	19095043	Douchette monotrou avec robinet	-



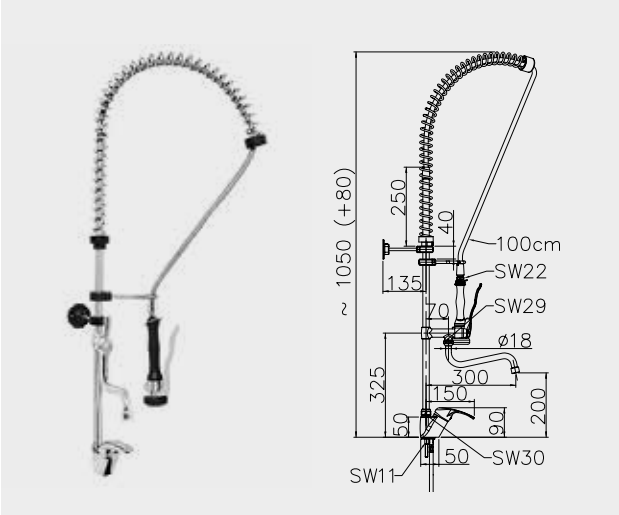
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPTH-21	19095044	Douchette bitrou	-



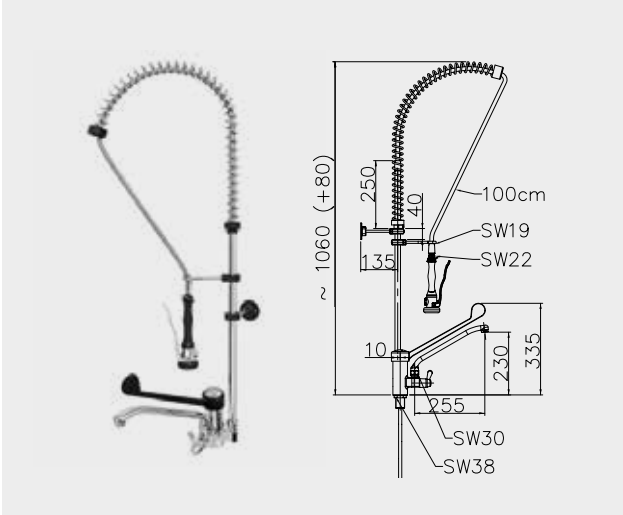
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPSL-21	19095045	Douchette bitrou avec levier	-



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPTH-21-MS	19095046	Douchette bitrou avec robinet	-

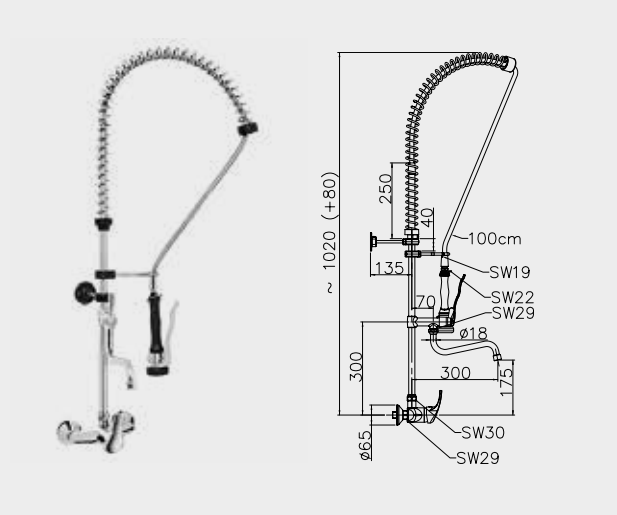


MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPSL-21-MS	19095047	Douchette bitrou avec levier et robinet	-

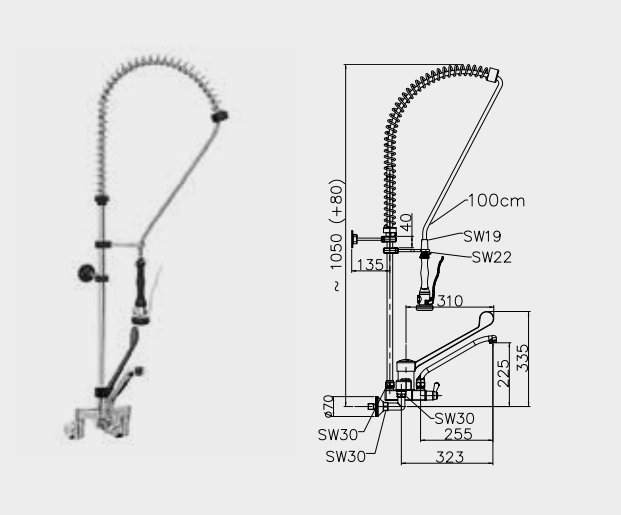


MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPCL-21	19095048	Douchette gérontologique avec robinet	-

Hauteur 1200 mm

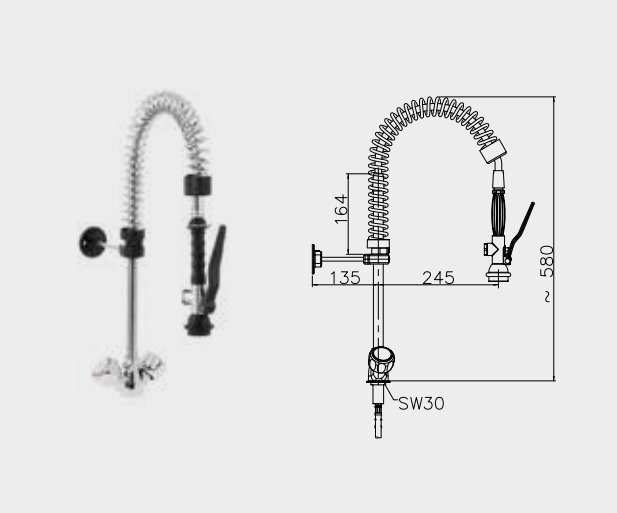


MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPSL-22W-MS	19095049	Douchette murale avec robinet	-

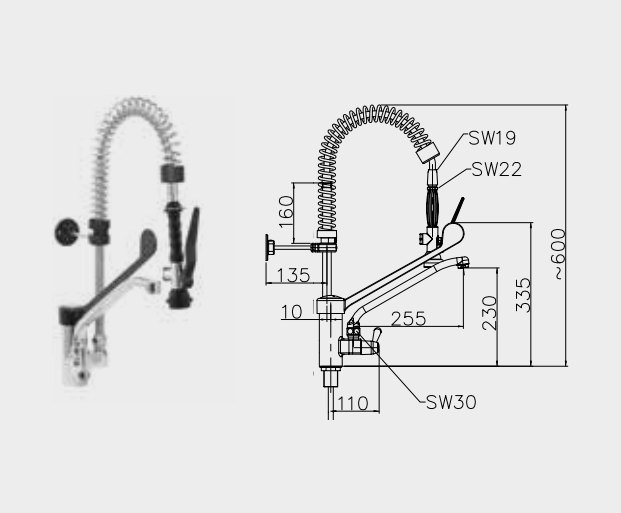


MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPCL-22W	19095060	Douche gérontologique murale	-

Hauteur 600 mm



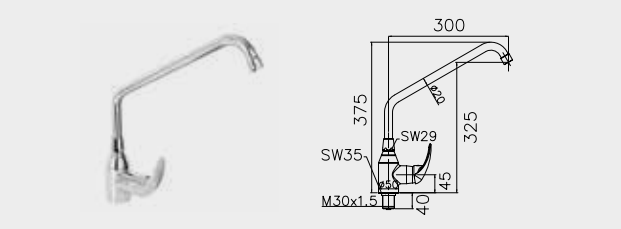
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FP6TH-21	19095061	Douchette bitrou hauteur 600 mm	-



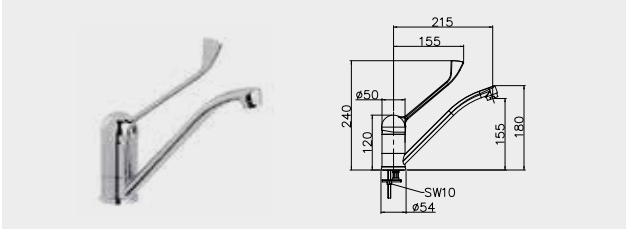
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FP6CL-21	19095062	Douchette gérontologique bitrou hauteur 600 mm	-

Robinets manuels

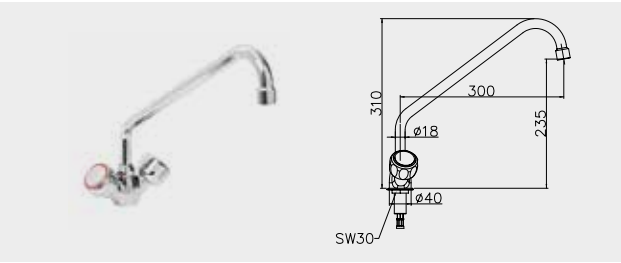
- Robinet manuel de haute qualité. Conçu pour un usage intensif dans les cuisines professionnelles.
- Corps en laiton chromé poli.
- Conception ergonomique de la poignée pour faciliter les opérations d'ouverture, de régulation et de fermeture du débit d'eau.
- Tubes de raccordement et tous les accessoires nécessaires à l'installation inclus.



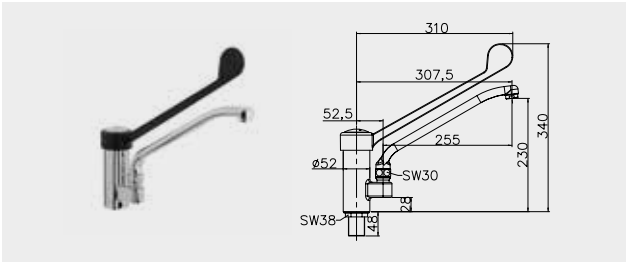
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FMSL-123	19095063	Robinet mélangeur avec levier et bec haut	-



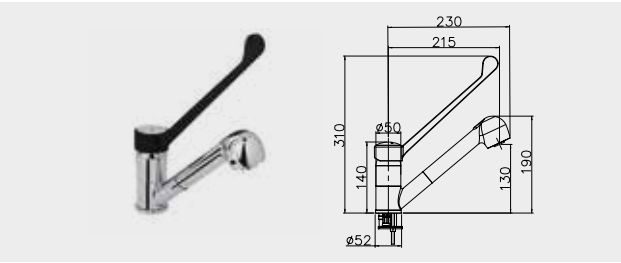
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FMCL-112	19095064	Robinet mélangeur avec levier haut et bec bas	-



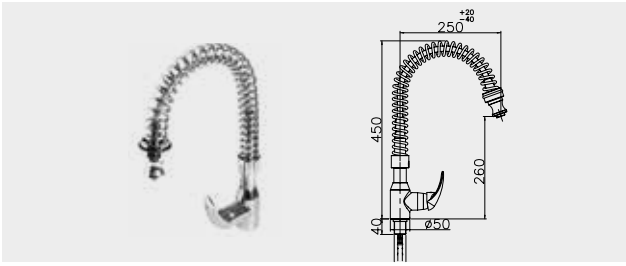
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FMTH-123	19095065	Robinet mélangeur avec boutons	-



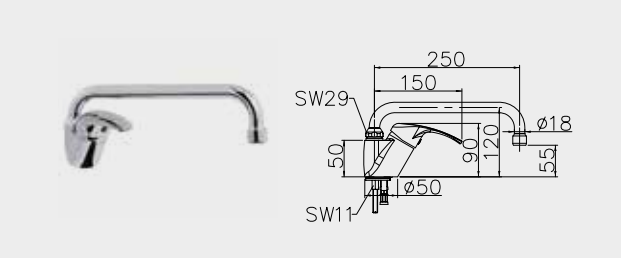
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FMCL-123	19095066	Robinet mélangeur gérontologique	-



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FMCL-112R	19095067	Robinet mélangeur avec levier et bec amovible	-



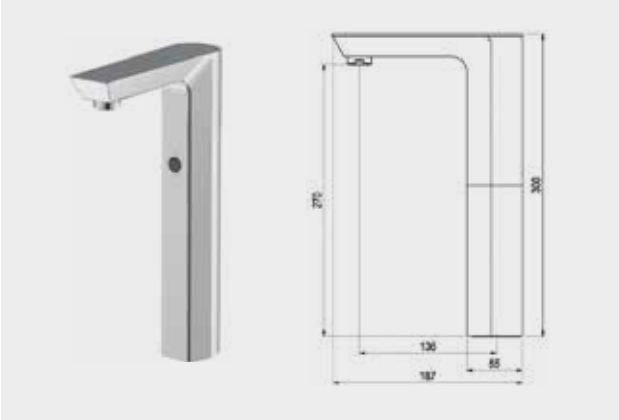
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FSMSL-122	19095068	Robinet mélangeur avec ressorts	-



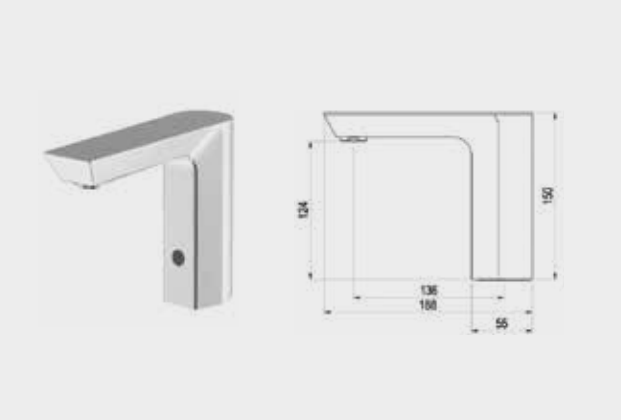
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FMSL-112	19095070	Robinet mélangeur avec levier et bec bas	-

Robinets commande électronique

- Robinet à commande électronique avec capteurs infrarouges pour l'ouverture et la fermeture automatique du débit d'eau. Conçu pour un usage intensif dans les cuisines professionnelles.
- Hygiène totale et plus grande facilité d'utilisation, sans pédales ni boutons.
- Corps en laiton chromé poli.
- Fermeture automatique de l'électrovanne en cas de coupure de courant ou de batterie déchargée.
- Tubes de raccordement et tous les accessoires nécessaires à l'installation inclus.
- Mitigeur non inclus.



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FE-121	19095073	Robinet à commande électronique avec bec haut et raccordement au réseau électrique	-



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FE-111	19095074	Robinet à commande électronique avec raccordement au réseau électrique	-
FE-111 B	19095075	Robinet à commande électronique par piles	-

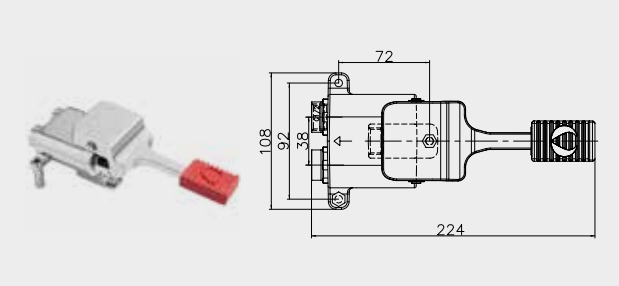
Enrouleurs

- Enrouleur de tuyau conçu pour une utilisation intensive dans la restauration, l'industrie de la viande, les poissonneries, les collectivités, etc.
- Structure et support entièrement en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Tuyau alimentaire rétractable résistant à la température.
- Tuyau avec système de blocage permettant de maintenir la longueur souhaitée sans effort.
- Configuration murale.

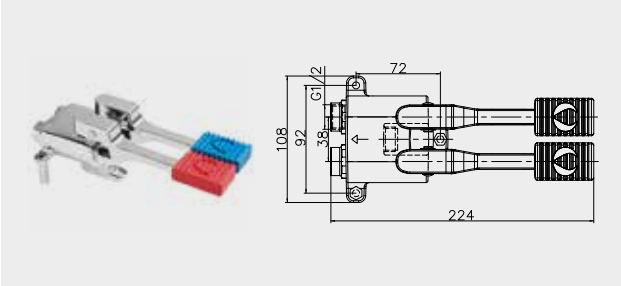
MODÈLE	CODE	LONGUEUR TUYAU (m)	€
WOR-5	19095079	5	-
WOR-10	19095080	10	-
WOR-15	19095081	15	-

Accessoires

Robinet à pédale

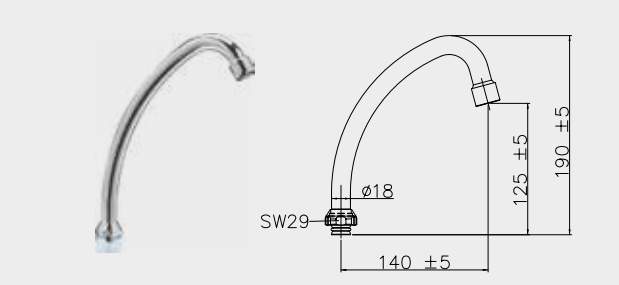


MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FM-1	19095076	Robinet à pédale deux-eaux, simple	-



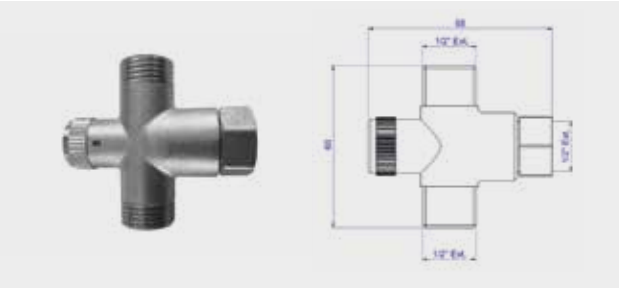
MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FM-2	19095077	Robinet à pédale deux-eaux, double	-

Autres accessoires



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FM-111	19095078	Bec pivotant haut	-

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
FPS-100	19095082	Tuyau flexible en acier inoxydable avec revêtement en plastique résistant aux pressions et températures élevées. Longueur 1000 mm. Connexion 1/2"	-



MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
MV	19095552	Mitigeur avec régulateur et clapets anti-retour	-

Caniveaux de sol

Siphon de sol

- Spécialement conçu pour les installations avec des planchers très bas où des hauteurs minimales sont nécessaires.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Panier à déchets amovible.
- Grille antidérapant qui permet à l'eau d'entrer facilement.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	SORTIE	€
FGB-33 H	19095157	300x300x80	Horizontale	-

Caillebotis antidérapants

- Caillebotis à lattes antidérapant.
- Adapté à la circulation piétonne et des chariots non lourds.
- Adapté pour récupérer l'eau du lavage du sol avec des seaux.

Sortie horizontale

DIMENSIONS (mm)	CADRE DOUBLE		€	SANS CADRE		€
	MODÈLE	CODE		MODÈLE	CODE	
300x300x160	FGASM-33 H	19095208	-	FGAS-33 H	19095218	-
600x300x160	FGASM-36 H	19095209	-	FGAS-36 H	19095219	-
900x300x160	FGASM-39 H	19095210	-	FGAS-39 H	19095238	-
2400x300x160	FGASM-324 H	19095211	-	FGAS-324 H	19095221	-
600x162x160	FGASM-16 H	19095212	-	FGAS-16 H	19095222	-

Sortie verticale

DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€
300x300x220	FGASM-33 V	19095213	-	FGAS-33 V	19095223	-
600x300x220	FGASM-36 V	19095214	-	FGAS-36 V	19095224	-
900x300x220	FGASM-39 V	19095215	-	FGAS-39 V	19095225	-
2400x300x220	FGASM-324 V	19095216	-	FGAS-324 V	19095226	-
600x162x220	FGASM-16 V	19095217	-	FGAS-16 V	19095227	-

Caillebotis décharge rapide

- Spécialement conçu pour collecter les rejets à haut débit (p.ex. marmites, braisières, blanchisserie).
- Caillebotis arrondie qui facilite l'entrée de l'eau, évitant les éclaboussures sur la surface du sol de la cuisine.
- Adapté aux passages piétons et chariots non lourds.

Sortie horizontale

DIMENSIONS (mm)	CADRE DOUBLE		€	SANS CADRE		€
	MODÈLE	CODE		MODÈLE	CODE	
300x300x160	FGFFM-33 H	19095158	-	FGFF-33 H	19095203	-
600x300x160	FGFFM-36 H	19095159	-	FGFF-36 H	19095204	-
900x610x210	FGFFM-96 H	19095237	-	FGFF-96 H	19095205	-

Sortie verticale

DIMENSIONS (mm)	CADRE DOUBLE		€	SANS CADRE		€
	MODÈLE	CODE		MODÈLE	CODE	
300x300x220	FGFFM-33 V	19095201	-	FGFF-33 V	19095206	-
600x300x220	FGFFM-36 V	19095202	-	FGFF-36 V	19095207	-

Faciliter le travail dans la cuisine.

Découvrir!

Accès au site web

Tables de travail et armoires

Tables de travail 479
— Tables à dosseret 479
— Tables centrales 481
— Tables à dosseret avec bac 483
— Tables de travail 600mm haut 485
— Plans de travail 487
— Tables à dosseret avec tiroirs 489
— Tables d'angle 489
— Tables avec trou vide-déchets 490
— Tables de recyclage 490
— Étagères supérieures 491
— Accessoires 492
— Options 495
Armoires 496
— Armoires suspendues 496
— Armoires hautes 497

Tables à dosseret

Option personnalisation en longueur.

TWDDR3R-614

Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté (sauf modèles avec portes).
- Option expédié monté.
- Option serrure de porte.

Gamme 500

DIMENSIONS (mm)	AVEC CADRE RENFORT TWLR-5	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE TWS1-5	€	AVEC DEUX (2) ÉTAGÈRES TWS2-5	€	AVEC PORTES TWD-5	TYPE DE PORTE	€
600x500x850	19093246	-	19093257	-	19093268	-	-	-	-
800x500x850	19093247	-	19093258	-	19093269	-	19093279	Battante	-
1000x500x850	19093248	-	19093259	-	19093270	-	19093280	Coulissantes	-
1200x500x850	19093249	-	19093260	-	19093271	-	19093281	Coulissantes	-
1400x500x850	19093250	-	19093261	-	19093272	-	19093282	Coulissantes	-
1500x500x850	19093251	-	19093262	-	19093273	-	-	-	-
1600x500x850	19093252	-	19093263	-	19093274	-	19093283	Coulissantes	-
1800x500x850	19093253	-	19093264	-	19093275	-	19093284	Coulissantes	-
2000x500x850	19093254	-	19093265	-	19093276	-	19093285	Coulissantes	-
2200x500x850	19093255	-	19093266	-	19093277	-	-	-	-
2400x500x850	19093256	-	19093267	-	19093278	-	-	-	-

Gamme 600

DIMENSIONS (mm)	AVEC CADRE RENFORT	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE	€	AVEC DEUX (2) ÉTAGÈRES	€	AVEC PORTES	TYPE DE PORTE	€	PORTES COULISSANTES ET TIROIRS		€
										À DROITE	À GAUCHE	
	TWLR-6		TWS1-6		TWS2-6		TWD-6			TWDDR3R-6	TWDDR3L-6	
600x600x850	19093364	-	19093383	-	19093402	-	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093365	-	19093384	-	19093403	-	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093366	-	19093385	-	19093404	-	19093421	Battante	-	-	-	-
900x600x850	19093367	-	19093386	-	19093405	-	-	-	-	-	-	-
1000x600x850	19093368	-	19093387	-	19093406	-	19093422	Coulissantes	-	-	-	-
1100x600x850	19093369	-	19093388	-	19093407	-	-	-	-	-	-	-
1200x600x850	19093370	-	19093389	-	19093408	-	19093423	Coulissantes	-	-	-	-
1300x600x850	19093371	-	19093390	-	19093409	-	-	-	-	-	-	-
1400x600x850	19093372	-	19093391	-	19093410	-	19093424	Coulissantes	-	19093590	19093596	-
1500x600x850	19093373	-	19093392	-	19093411	-	-	-	-	-	-	-
1600x600x850	19093374	-	19093393	-	19093412	-	19093425	Coulissantes	-	19093591	19093597	-
1700x600x850	19093375	-	19093394	-	19093413	-	-	-	-	-	-	-
1800x600x850	19093376	-	19093395	-	19093414	-	19093426	Coulissantes	-	19093592	19093598	-
1900x600x850	19093377	-	19093396	-	19093415	-	-	-	-	-	-	-
2000x600x850	19093378	-	19093397	-	19093416	-	19093427	Coulissantes	-	19093593	19093599	-
2200x600x850	19093379	-	19093398	-	19093417	-	19093428	Coulissantes	-	19093594	19093600	-
2400x600x850	19093380	-	19093399	-	19093418	-	19093429	Coulissantes	-	19093595	19093601	-
2600x600x850	19093381	-	19093400	-	19093419	-	19093430	Coulissantes	-	-	-	-
2800x600x850	19093382	-	19093401	-	19093420	-	19093431	Coulissantes	-	-	-	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	AVEC CADRE RENFORT	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE	€	AVEC DEUX (2) ÉTAGÈRES	€	AVEC PORTES	TYPE DE PORTE	€	PORTES COULISSANTES ET TIROIRS		€
										À DROITE	À GAUCHE	
	TWLR-7		TWS1-7		TWS2-7		TWD-7			TWDDR3R-7	TWDDR3L-7	
600x700x850	19093510	-	19093529	-	19093548	-	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093511	-	19093530	-	19093549	-	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093512	-	19093531	-	19093550	-	19093567	Battante	-	-	-	-
900x700x850	19093513	-	19093532	-	19093551	-	-	-	-	-	-	-
1000x700x850	19093514	-	19093533	-	19093552	-	19093568	Coulissantes	-	-	-	-
1100x700x850	19093515	-	19093534	-	19093553	-	-	-	-	-	-	-
1200x700x850	19093516	-	19093535	-	19093554	-	19093569	Coulissantes	-	-	-	-
1300x700x850	19093517	-	19093536	-	19093555	-	-	-	-	-	-	-
1400x700x850	19093518	-	19093537	-	19093556	-	19093570	Coulissantes	-	19093614	19093620	-
1500x700x850	19093519	-	19093538	-	19093557	-	-	-	-	-	-	-
1600x700x850	19093520	-	19093539	-	19093558	-	19093571	Coulissantes	-	19093615	19093621	-
1700x700x850	19093521	-	19093540	-	19093559	-	-	-	-	-	-	-
1800x700x850	19093522	-	19093541	-	19093560	-	19093572	Coulissantes	-	19093616	19093622	-
1900x700x850	19093523	-	19093542	-	19093561	-	-	-	-	-	-	-
2000x700x850	19093524	-	19093543	-	19093562	-	19093573	Coulissantes	-	19093617	19093623	-
2200x700x850	19093525	-	19093544	-	19093563	-	19093574	Coulissantes	-	19093618	19093624	-
2400x700x850	19093526	-	19093545	-	19093564	-	19093575	Coulissantes	-	19093619	19093625	-
2600x700x850	19093527	-	19093546	-	19093565	-	19093576	Coulissantes	-	-	-	-
2800x700x850	19093528	-	19093547	-	19093566	-	19093577	Coulissantes	-	-	-	-

Tables centrales

Option personnalisation en longueur.

TCDDR3R-614

Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté (sauf modèles avec portes).
- Option expédié monté.
- Option serrure de porte.

Gamme 500

DIMENSIONS (mm)	AVEC CADRE RENFORT TCLR-5	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE TCS1-5	€	AVEC DEUX (2) ÉTAGÈRES TCS2-5	€
600x500x850	19093213	-	19093224	-	19093235	-
800x500x850	19093214	-	19093225	-	19093236	-
1000x500x850	19093215	-	19093226	-	19093237	-
1200x500x850	19093216	-	19093227	-	19093238	-
1400x500x850	19093217	-	19093228	-	19093239	-
1500x500x850	19093218	-	19093229	-	19093240	-
1600x500x850	19093219	-	19093230	-	19093241	-
1800x500x850	19093220	-	19093231	-	19093242	-
2000x500x850	19093221	-	19093232	-	19093243	-
2200x500x850	19093222	-	19093233	-	19093244	-
2400x500x850	19093223	-	19093234	-	19093245	-

Gamme 600

DIMENSIONS (mm)	AVEC CADRE RENFORT	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE	€	AVEC DEUX (2) ÉTAGÈRES	€	AVEC PORTES	€	PORTES SUR DEUX (2) FACES	€	TYPE DE PORTE	PORTES COULISSANTES ET TIROIRS		€
	TCLR-6		TCS1-6		TCS2-6		TCD-6		TCDP-6			À DROITE TCDDR3R-6	À GAUCHE TCDDR3L-6	
600x600x850	19093286	-	19093305	-	19093324	-	-	-	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093287	-	19093306	-	19093325	-	-	-	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093288	-	19093307	-	19093326	-	19093343	-	-	-	Battante	-	-	-
900x600x850	19093289	-	19093308	-	19093327	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1000x600x850	19093290	-	19093309	-	19093328	-	19093344	-	19093354	-	Coulissantes	-	-	-
1100x600x850	19093291	-	19093310	-	19093329	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1200x600x850	19093292	-	19093311	-	19093330	-	19093345	-	19093355	-	Coulissantes	-	-	-
1300x600x850	19093293	-	19093312	-	19093331	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1400x600x850	19093294	-	19093313	-	19093332	-	19093346	-	19093356	-	Coulissantes	19093578	19093584	-
1500x600x850	19093295	-	19093314	-	19093333	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1600x600x850	19093296	-	19093315	-	19093334	-	19093347	-	19093357	-	Coulissantes	19093579	19093585	-
1700x600x850	19093297	-	19093316	-	19093335	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1800x600x850	19093298	-	19093317	-	19093336	-	19093348	-	19093358	-	Coulissantes	19093580	19093586	-
1900x600x850	19093299	-	19093318	-	19093337	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2000x600x850	19093300	-	19093319	-	19093338	-	19093349	-	19093359	-	Coulissantes	19093581	19093587	-
2200x600x850	19093301	-	19093320	-	19093339	-	19093350	-	19093360	-	Coulissantes	19093582	19093588	-
2400x600x850	19093302	-	19093321	-	19093340	-	19093351	-	19093361	-	Coulissantes	19093583	19093589	-
2600x600x850	19093303	-	19093322	-	19093341	-	19093352	-	19093362	-	Coulissantes	-	-	-
2800x600x850	19093304	-	19093323	-	19093342	-	19093353	-	19093363	-	Coulissantes	-	-	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	AVEC CADRE RENFORT	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE	€	AVEC DEUX (2) ÉTAGÈRES	€	AVEC PORTES	€	PORTES SUR DEUX (2) FACES	€	TYPE DE PORTE	PORTES COULISSANTES ET TIROIRS		€
	TCLR-7		TCS1-7		TCS2-7		TCD-7		TCDP-7			À DROITE TCDDR3R-7	À GAUCHE TCDDR3L-7	
600x700x850	19093432	-	19093451	-	19093470	-	-	-	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093433	-	19093452	-	19093471	-	-	-	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093434	-	19093453	-	19093472	-	19093489	-	-	-	Battante	-	-	-
900x700x850	19093435	-	19093454	-	19093473	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1000x700x850	19093436	-	19093455	-	19093474	-	19093490	-	19093500	-	Coulissantes	-	-	-
1100x700x850	19093437	-	19093456	-	19093475	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1200x700x850	19093438	-	19093457	-	19093476	-	19093491	-	19093501	-	Coulissantes	-	-	-
1300x700x850	19093439	-	19093458	-	19093477	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1400x700x850	19093440	-	19093459	-	19093478	-	19093492	-	19093502	-	Coulissantes	19093602	19093608	-
1500x700x850	19093441	-	19093460	-	19093479	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1600x700x850	19093442	-	19093461	-	19093480	-	19093493	-	19093503	-	Coulissantes	19093603	19093609	-
1700x700x850	19093443	-	19093462	-	19093481	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1800x700x850	19093444	-	19093463	-	19093482	-	19093494	-	19093504	-	Coulissantes	19093604	19093610	-
1900x700x850	19093445	-	19093464	-	19093483	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2000x700x850	19093446	-	19093465	-	19093484	-	19093495	-	19093505	-	Coulissantes	19093605	19093611	-
2200x700x850	19093447	-	19093466	-	19093485	-	19093496	-	19093506	-	Coulissantes	19093606	19093612	-
2400x700x850	19093448	-	19093467	-	19093486	-	19093497	-	19093507	-	Coulissantes	19093607	19093613	-
2600x700x850	19093449	-	19093468	-	19093487	-	19093498	-	19093508	-	Coulissantes	-	-	-
2800x700x850	19093450	-	19093469	-	19093488	-	19093499	-	19093509	-	Coulissantes	-	-	-

Tables à dosseret avec bac

Option personnalisation en longueur.

TWDDR3R-B1L-614

Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Bac soudé de 500 x 400 x 250 mm.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté (sauf modèles avec portes).
- Option expédié monté.
- Option serrure de porte.

Gamme 600

	AVEC CADRE RENFORT						AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE					
DIMENSIONS (mm)	BAC À DROITE ~~TWLR-B1R-6~~	€	BAC À GAUCHE ~~TWLR-B1L-6~~	€	BAC AU CENTRE ~~TWLR-B1C-6~~	€	BAC À DROITE ~~TWS1-B1R-6~~	€	BAC À GAUCHE ~~TWS1-B1L-6~~	€	BAC AU CENTRE ~~TWS1-B1C-6~~	€
1000x600x850	19093626	-	19093637	-	-	-	19093678	-	19093689	-	-	-
1200x600x850	19093627	-	19093638	-	-	-	19093679	-	19093690	-	-	-
1400x600x850	19093628	-	19093639	-	-	-	19093680	-	19093691	-	-	-
1500x600x850	19093629	-	19093640	-	19093648	-	19093681	-	19093692	-	19093700	-
1600x600x850	19093630	-	19093641	-	19093649	-	19093682	-	19093693	-	19093701	-
1800x600x850	19093631	-	19093642	-	19093650	-	19093683	-	19093694	-	19093702	-
2000x600x850	19093632	-	19093643	-	19093651	-	19093684	-	19093695	-	19093703	-
2200x600x850	19093633	-	19093644	-	-	-	19093685	-	19093696	-	-	-
2400x600x850	19093634	-	19093645	-	-	-	19093686	-	19093697	-	-	-
2600x600x850	19093635	-	19093646	-	-	-	19093687	-	19093698	-	-	-
2800x600x850	19093636	-	19093647	-	-	-	19093688	-	19093699	-	-	-

	PORTES COULISSANTES						PORTES COULISSANTES ET TIROIRS			
DIMENSIONS (mm)	BAC À DROITE ~~TWD-B1R-6~~	€	BAC À GAUCHE ~~TWD-B1L-6~~	€	BAC AU CENTRE ~~TWD-B1C-6~~	€	BAC À DROITE ~~TWDDR3L-B1R-6~~	€	BAC À GAUCHE ~~TWDDR3R-B1L-6~~	€
1000x600x850	19093730	-	19093740	-	-	-	-	-	-	-
1200x600x850	19093731	-	19093741	-	-	-	-	-	-	-
1400x600x850	19093732	-	19093742	-	-	-	19093776	-	19093782	-
1600x600x850	19093733	-	19093743	-	19093750	-	19093777	-	19093783	-
1800x600x850	19093734	-	19093744	-	19093751	-	19093778	-	19093784	-
2000x600x850	19093735	-	19093745	-	19093752	-	19093779	-	19093785	-
2200x600x850	19093736	-	19093746	-	-	-	19093780	-	19093786	-
2400x600x850	19093737	-	19093747	-	-	-	19093781	-	19093787	-
2600x600x850	19093738	-	19093748	-	-	-	-	-	-	-
2800x600x850	19093739	-	19093749	-	-	-	-	-	-	-

Gamme 700

	AVEC CADRE RENFORT						AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE					
DIMENSIONS (mm)	BAC À DROITE TWLR-B1R-7	€	BAC À GAUCHE TWLR-B1L-7	€	BAC AU CENTRE TWLR-B1C-7	€	BAC À DROITE TWS1-B1R-7	€	BAC À GAUCHE TWS1-B1L-7	€	BAC AU CENTRE TWS1-B1C-7	€
1000x700x850	19093652	-	19093663	-	-	-	19093704	-	19093715	-	-	-
1200x700x850	19093653	-	19093664	-	-	-	19093705	-	19093716	-	-	-
1400x700x850	19093654	-	19093665	-	-	-	19093706	-	19093717	-	-	-
1500x700x850	19093655	-	19093666	-	19093674	-	19093707	-	19093718	-	19093726	-
1600x700x850	19093656	-	19093667	-	19093675	-	19093708	-	19093719	-	19093727	-
1800x700x850	19093657	-	19093668	-	19093676	-	19093709	-	19093720	-	19093728	-
2000x700x850	19093658	-	19093669	-	19093677	-	19093710	-	19093721	-	19093729	-
2200x700x850	19093659	-	19093670	-	-	-	19093711	-	19093722	-	-	-
2400x700x850	19093660	-	19093671	-	-	-	19093712	-	19093723	-	-	-
2600x700x850	19093661	-	19093672	-	-	-	19093713	-	19093724	-	-	-
2800x700x850	19093662	-	19093673	-	-	-	19093714	-	19093725	-	-	-

	PORTES COULISSANTES						PORTES COULISSANTES ET TIROIRS			
DIMENSIONS (mm)	BAC À DROITE TWD-B1R-7	€	BAC À GAUCHE TWD-B1L-7	€	BAC AU CENTRE TWD-B1C-7	€	BAC À DROITE TWDDR3L-B1R-7	€	BAC À GAUCHE TWDDR3R-B1L-7	€
1000x700x850	19093753	-	19093763	-	-	-	-	-	-	-
1200x700x850	19093754	-	19093764	-	-	-	-	-	-	-
1400x700x850	19093755	-	19093765	-	-	-	19093788	-	19093794	-
1600x700x850	19093756	-	19093766	-	19093773	-	19093789	-	19093795	-
1800x700x850	19093757	-	19093767	-	19093774	-	19093790	-	19093796	-
2000x700x850	19093758	-	19093768	-	19093775	-	19093791	-	19093797	-
2200x700x850	19093759	-	19093769	-	-	-	19093792	-	19093798	-
2400x700x850	19093760	-	19093770	-	-	-	19093793	-	19093799	-
2600x700x850	19093761	-	19093771	-	-	-	-	-	-	-
2800x700x850	19093762	-	19093772	-	-	-	-	-	-	-

Tables de travail 600 mm haut

Option personnalisation en longueur.

- Conçue pour placer des appareils de cuisson et régler la hauteur du plan de travail à 850-900 mm.
- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 600 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté.
- Option expédié monté.

Gamme 600

	TABLE À DOSSERET				TABLE CENTRALE			
DIMENSIONS (mm)	AVEC CADRE RENFORT T6WLR-6	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE T6WS1-6	€	AVEC CADRE RENFORT T6CLR-6	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE T6CS1-6	€
600x600x600	19093996	-	19094015	-	19093958	-	19093977	-
700x600x600	19093997	-	19094016	-	19093959	-	19093978	-
800x600x600	19093998	-	19094017	-	19093960	-	19093979	-
900x600x600	19093999	-	19094018	-	19093961	-	19093980	-
1000x600x600	19094000	-	19094019	-	19093962	-	19093981	-
1100x600x600	19094001	-	19094020	-	19093963	-	19093982	-
1200x600x600	19094002	-	19094021	-	19093964	-	19093983	-
1300x600x600	19094003	-	19094022	-	19093965	-	19093984	-
1400x600x600	19094004	-	19094023	-	19093966	-	19093985	-
1500x600x600	19094005	-	19094024	-	19093967	-	19093986	-
1600x600x600	19094006	-	19094025	-	19093968	-	19093987	-
1700x600x600	19094007	-	19094026	-	19093969	-	19093988	-
1800x600x600	19094008	-	19094027	-	19093970	-	19093989	-
1900x600x600	19094009	-	19094028	-	19093971	-	19093990	-
2000x600x600	19094010	-	19094029	-	19093972	-	19093991	-
2200x600x600	19094011	-	19094030	-	19093973	-	19093992	-
2400x600x600	19094012	-	19094031	-	19093974	-	19093993	-
2600x600x600	19094013	-	19094032	-	19093975	-	19093994	-
2800x600x600	19094014	-	19094033	-	19093976	-	19093995	-

Gamme 700

	TABLE À DOSSERET				TABLE CENTRALE			
DIMENSIONS (mm)	AVEC CADRE RENFORT T6WLR-7	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE T6WS1-7	€	AVEC CADRE RENFORT T6CLR-7	€	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE T6CS1-7	€
600x700x600	19094072	-	19094091	-	19094034	-	19094053	-
700x700x600	19094073	-	19094092	-	19094035	-	19094054	-
800x700x600	19094074	-	19094093	-	19094036	-	19094055	-
900x700x600	19094075	-	19094094	-	19094037	-	19094056	-
1000x700x600	19094076	-	19094095	-	19094038	-	19094057	-
1100x700x600	19094077	-	19094096	-	19094039	-	19094058	-
1200x700x600	19094078	-	19094097	-	19094040	-	19094059	-
1300x700x600	19094079	-	19094098	-	19094041	-	19094060	-
1400x700x600	19094080	-	19094099	-	19094042	-	19094061	-
1500x700x600	19094081	-	19094100	-	19094043	-	19094062	-
1600x700x600	19094082	-	19094101	-	19094044	-	19094063	-
1700x700x600	19094083	-	19094102	-	19094045	-	19094064	-
1800x700x600	19094084	-	19094103	-	19094046	-	19094065	-
1900x700x600	19094085	-	19094104	-	19094047	-	19094066	-
2000x700x600	19094086	-	19094105	-	19094048	-	19094067	-
2200x700x600	19094087	-	19094106	-	19094049	-	19094068	-
2400x700x600	19094088	-	19094107	-	19094050	-	19094069	-
2600x700x600	19094089	-	19094108	-	19094051	-	19094070	-
2800x700x600	19094090	-	19094109	-	19094052	-	19094071	-

Plans de travail

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Conçu pour être monté sur des supports muraux.

TTC-714

Voir les options

Plans de travail lisse

Option personnalisation en longueur.

Gamme 600

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TTW-6	€	CENTRALE TTC-6	€
600x600	19093823	-	19093800	-
700x600	19093824	-	19093801	-
800x600	19093825	-	19093802	-
900x600	19093826	-	19093803	-
1000x600	19093827	-	19093804	-
1100x600	19093828	-	19093805	-
1200x600	19093829	-	19093806	-
1300x600	19093830	-	19093807	-
1400x600	19093831	-	19093808	-
1500x600	19093832	-	19093809	-
1600x600	19093833	-	19093810	-
1700x600	19093834	-	19093811	-
1800x600	19093835	-	19093812	-
1900x600	19093836	-	19093813	-
2000x600	19093837	-	19093814	-
2100x600	19093838	-	19093815	-
2200x600	19093839	-	19093816	-
2300x600	19093840	-	19093817	-
2400x600	19093841	-	19093818	-
2500x600	19093842	-	19093819	-
2600x600	19093843	-	19093820	-
2700x600	19093844	-	19093821	-
2800x600	19093845	-	19093822	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TTW-7	€	CENTRALE TTC-7	€
600x700	19093869	-	19093846	-
700x700	19093870	-	19093847	-
800x700	19093871	-	19093848	-
900x700	19093872	-	19093849	-
1000x700	19093873	-	19093850	-
1100x700	19093874	-	19093851	-
1200x700	19093875	-	19093852	-
1300x700	19093876	-	19093853	-
1400x700	19093877	-	19093854	-
1500x700	19093878	-	19093855	-
1600x700	19093879	-	19093856	-
1700x700	19093880	-	19093857	-
1800x700	19093881	-	19093858	-
1900x700	19093882	-	19093859	-
2000x700	19093883	-	19093860	-
2100x700	19093884	-	19093861	-
2200x700	19093885	-	19093862	-
2300x700	19093886	-	19093863	-
2400x700	19093887	-	19093864	-
2500x700	19093888	-	19093865	-
2600x700	19093889	-	19093866	-
2700x700	19093890	-	19093867	-
2800x700	19093891	-	19093868	-

TTW-B1C-614

Voir les options

Plans de travail avec bac

- Bac soudé de 500 x 400 x 250 mm.

Option personnalisation en longueur.

Gamme 600

DIMENSIONS (mm)	BAC À DROITE TTW-B1R-6	€	BAC À GAUCHE TTW-B1L-6	€	BAC AU CENTRE TTW-B1C-6	€
1000x600	19093892	-	19093903	-	19093914	-
1200x600	19093893	-	19093904	-	19093915	-
1400x600	19093894	-	19093905	-	19093916	-
1500x600	19093895	-	19093906	-	19093917	-
1600x600	19093896	-	19093907	-	19093918	-
1800x600	19093897	-	19093908	-	19093919	-
2000x600	19093898	-	19093909	-	19093920	-
2200x600	19093899	-	19093910	-	19093921	-
2400x600	19093900	-	19093911	-	19093922	-
2600x600	19093901	-	19093912	-	19093923	-
2800x600	19093902	-	19093913	-	19093924	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	BAC À DROITE TTW-B1R-7	€	BAC À GAUCHE TTW-B1L-7	€	BAC AU CENTRE TTW-B1C-7	€
1000x700	19093925	-	19093936	-	19093947	-
1200x700	19093926	-	19093937	-	19093948	-
1400x700	19093927	-	19093938	-	19093949	-
1500x700	19093928	-	19093939	-	19093950	-
1600x700	19093929	-	19093940	-	19093951	-
1800x700	19093930	-	19093941	-	19093952	-
2000x700	19093931	-	19093942	-	19093953	-
2200x700	19093932	-	19093943	-	19093954	-
2400x700	19093933	-	19093944	-	19093955	-
2600x700	19093934	-	19093945	-	19093956	-
2800x700	19093935	-	19093946	-	19093957	-

Supports muraux

- Construction en acier inoxydable.
- Compatible avec plonges gamme 600/700, sauf plonges 600 x 600 mm et plonges pour marmites.

DESCRIPTION	MODÈLE	CODE	€/ UNIT
Support mural	C-6	19092785	-
Support avec pied	CP-6	19092786	-

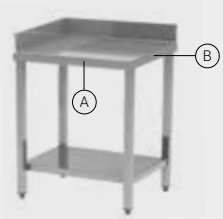
Tables à dosseret avec tiroirs

Voir les options

- Structure fermée avec module trois (3) tiroirs.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Tiroirs amovibles sur glissières télescopiques avec frein.
- Dimension utile du tiroir: 304 x 435 x 105 mm.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré monté.

GAMME	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TIROIRS	€
600	TWDR3-65	19094112	500x600x850	3	-
700	TWDR3-75	19094113	500x700x850	3	-

Tables d’angle



Voir les options

Avec étagères basses

- Étagère en acier inoxydable avec finition satinée, renforcée par un cadre en profilé.
- Assemblage réalisé en fixant quatre (4) vis.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté.
- Option expédié monté.

DIMENSIONS (mm)		MODÈLE	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE	€	MODÈLE	AVEC DEUX (2) ÉTAGÈRES	€
A	B						
600 x 600		T90WS1-66	19094114	-	T90WS2-66	19094118	-
700 x 700		T90WS1-77	19094115	-	T90WS2-77	19094119	-
600 x 700		T90WS1-67	19094116	-	T90WS2-67	19094120	-
700 x 600		T90WS1-76	19094117	-	T90WS2-76	19094121	-

Voir les options

Avec porte

- Structure fermée avec portes.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré monté.
- Option serrure de porte.

GAMME	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
600	T90WD-6	19094122	1000x1000x600x850	-
700	T90WD-7	19094123	1000x1000x700x850	-

Tables avec trou vide-déchets

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Espace libre pour placer des seaux à déchets d'un diamètre maximum de 460 mm (seau non inclus).
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré monté.

GAMME	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
600	TWD-R-67	19094110	700x600x850	-
700	TWD-R-77	19094111	700x700x850	-

Tables de recyclage

- Conçue pour la classification des déchets.
- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Trou vide-déchets Ø195 mm.
- Collerette caoutchouc non inclus. Espace libre pour placer un seau à déchets (non inclus) d'un diamètre maximum de 460 mm.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté.
- Option expédié monté.

À dosseret

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TROUS	€
ADULTES				
TWLR-R-612	19094126	1200x600x850	2	-
TWLR-R-617	19094127	1700x600x850	3	-
ENFANTS kids				
TWLR-R-K-612	19094260	1200x600x700	2	-
TWLR-R-K-617	19094261	1700x600x700	3	-

Centrale

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TROUS	€
ADULTES				
TCLR-R-612	19094124	1200x600x850	2	-
TCLR-R-617	19094125	1700x600x850	3	-
ENFANTS kids				
TCLR-R-K-612	19094258	1200x600x700	2	-
TCLR-R-K-617	19094259	1700x600x700	3	-

Collerette caoutchouc

- Collerette caoutchouc Ø162 mm pour identification du conteneur à déchets.
- Facile à nettoyer et à désinfecter.

MODÈLE	CODE	COULEUR	€
R-Y232	19092787	Jaune	-
R-B232	19092788	Bleu	-
R-R232	19092789	Rouge	-
R-G232	19092790	Vert	-

Étagères supérieures

Option personnalisation en longueur.

F2H-313

Voir les options

- Construction en acier inoxydable.
- Installation facile en faisant de petits trous dans le dessus où sont placés les supports de joint.
- A fixer sur tous types de tables de travail.
- Livré démonté.

Simple

DIMENSIONS TABLE (mm)	DIMENSIONS (mm)	NEUTRE F1N-3	€	Hz	TENSION	ÉCLAIRAGE ET CHAUFFAGE PAR HALOGÈNE F1H-3	PUISSANCE (W)	€	CHAUFFAGE PAR CÉRAMIQUE F1C-3	PUISSANCE (W)	€
1000	700x350x400	19094128	-	50/60	230V 1N	-	-	-	-	-	-
1200	900x350x400	19094129	-	50/60	230V 1N	19094138	600	-	19094147	500	-
1400	1100x350x400	19094130	-	50/60	230V 1N	19094139	600	-	19094148	500	-
1600	1300x350x400	19094131	-	50/60	230V 1N	19094140	900	-	19094149	750	-
1800	1500x350x400	19094132	-	50/60	230V 1N	19094141	900	-	19094150	750	-
2000	1700x350x400	19094133	-	50/60	230V 1N	19094142	1200	-	19094151	1000	-
2200	1900x350x400	19094134	-	50/60	230V 1N	19094143	1200	-	19094152	1000	-
2400	2100x350x400	19094135	-	50/60	230V 1N	19094144	1500	-	19094153	1250	-
2600	2300x350x400	19094136	-	50/60	230V 1N	19094145	1800	-	19094154	1500	-
2800	2500x350x400	19094137	-	50/60	230V 1N	19094146	1800	-	19094155	1500	-

Double

DIMENSIONS TABLE (mm)	DIMENSIONS (mm)	NEUTRE F2N-3	€	Hz	TENSION	ÉCLAIRAGE ET CHAUFFAGE PAR HALOGÈNE F2H-3	PUISSANCE (W)	€	CHAUFFAGE PAR CÉRAMIQUE F2C-3	PUISSANCE (W)	€
1000	700x350x700	19094156	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1200	900x350x700	19094157	-	50/60	230V 1N	19094166	1200	-	19094175	1000	-
1400	1100x350x700	19094158	-	50/60	230V 1N	19094167	1200	-	19094176	1000	-
1600	1300x350x700	19094159	-	50/60	230V 1N	19094168	1800	-	19094177	1500	-
1800	1500x350x700	19094160	-	50/60	230V 1N	19094169	1800	-	19094178	1500	-
2000	1700x350x700	19094161	-	50/60	230V 1N	19094170	2400	-	19094179	2000	-
2200	1900x350x700	19094162	-	50/60	230V 1N	19094171	2400	-	19094180	2000	-
2400	2100x350x700	19094163	-	50/60	230V 1N	19094172	3000	-	19094181	2500	-
2600	2300x350x700	19094164	-	50/60	230V 1N	19094173	3600	-	19094182	3000	-
2800	2500x350x700	19094165	-	50/60	230V 1N	19094174	3600	-	19094183	3000	-

Bande de lampes

DIMENSIONS (mm)	Hz	TENSION	MODÈLE	ÉCLAIRAGE ET CHAUFFAGE PAR HALOGÈNE	PUISSANCE (W)	€	MODÈLE	CHAUFFAGE PAR CÉRAMIQUE	PUISSANCE (W)	€
800x150x60	50/60	230V 1N	H-8	19092791	600	-	C-8	19092795	500	-
1200x150x60	50/60	230V 1N	H-12	19092792	900	-	C-12	19092796	750	-
1600x150x60	50/60	230V 1N	H-16	19092793	1200	-	C-16	19092797	1000	-
2000x150x60	50/60	230V 1N	H-20	19092794	1500	-	C-20	19092798	1250	-

Accessoires

Kit tiroir glissières télescopique

- Construction en acier inoxydable.
- Tiroir amovible sur glissières télescopiques avec frein.
- Assemblage facile sans besoin de soudure.
- A monter sur des tables, sauf dans la gamme 500.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
DR1	19092799	460x450x150	-

Module tiroir

- Construction en acier inoxydable.
- Tiroirs amovibles sur glissières télescopiques avec frein.
- Assemblage facile sans besoin de soudure.
- A monter sur des tables avec étagère, sauf dans la gamme 500.

GAMME	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TIROIRS	€
600	DR2-64	19092800	465x510x600	2	-
	DR3-64	19092801	465x510x600	3	-
700	DR2-74	19092802	465x610x600	2	-
	DR3-74	19092803	465x610x600	3	-

Module tiroir grande capacité

- Spécialement conçu pour être utilisé comme distributeur à pains, placer des sacs à déchets ou d'autres applications. Fourni avec des clips pour tenir les sacs en plastique.
- Construction en acier inoxydable.
- Tiroirs amovibles sur glissières télescopiques avec frein.
- Assemblage facile sans besoin de soudure.
- A monter sur tables avec étagère, sauf dans la gamme 500.

GAMME	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
600	DR1-64	19092804	465x510x600	-
700	DR1-74	19092805	465x610x600	-

Module glissières

- Construction en acier inoxydable.
- Assemblage facile sans besoin de soudure.
- Huit (8) paires de glissières au pas de 70 mm.
- A monter sur des tables avec étagère, sauf dans la gamme 500.

CAPACITÉ	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
1xGN 1/1	GS-35	19092806	380x560x590	-
600x400	GS-46	19092807	660x436x596	-

Panneau latéral

- Conçu pour protéger les allées et diviser les zones de stockage.
- Construction en acier inoxydable.
- Assemblage facile sans besoin de soudure.
- A monter sur tables avec étagère.

GAMME	MODÈLE	CODE	€
500	SP-5	19092808	-
600	SP-6	19092809	-
700	SP-7	19092810	-

Panneau arrière

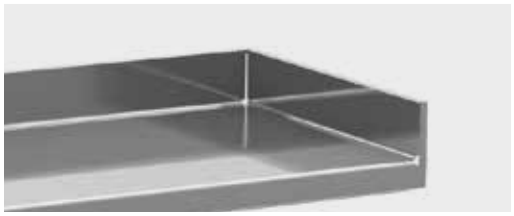
Option personnalisation en longueur.

Voir les options

- Conçu pour protéger les allées et diviser les zones de stockage.
- Construction en acier inoxydable.
- Assemblage facile sans besoin de soudure.
- A monter sur tables avec étagère.

MODÈLE	DIMENSIONS TABLE (mm)	CODE	€
BP-6	600	19094184	-
BP-7	700	19094185	-
BP-8	800	19094186	-
BP-9	900	19094187	-
BP-10	1000	19094188	-
BP-11	1100	19094189	-
BP-12	1200	19094190	-
BP-13	1300	19094191	-
BP-14	1400	19094192	-
BP-15	1500	19094193	-

MODÈLE	DIMENSIONS TABLE (mm)	CODE	€
BP-16	1600	19094194	-
BP-17	1700	19094195	-
BP-18	1800	19094196	-
BP-19	1900	19094197	-
BP-20	2000	19094198	-
BP-22	2200	19094199	-
BP-24	2400	19094200	-
BP-26	2600	19094201	-
BP-28	2800	19094202	-



Dosseret latéral rapporté

- Spécialement conçu pour être assemblé facilement sur tous les plonges.
- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304.

GAMME	MODÈLE	CODE	POSITION	€
500	TPB-5 R	19092811	Droite	-
	TPB-5 L	19092812	Gauche	-
600	TPB-6 R	19092813	Droite	-
	TPB-6 L	19092814	Gauche	-
700	TPB-7 R	19092815	Droite	-
	TPB-7 L	19092816	Gauche	-

NS-614

Voir les options

Étagères

Option personnalisation en longueur.

- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304 avec finition satiné.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une plus grande robustesse.
- Meilleure utilisation de l'espace puisque les étagères pourraient être ajoutées et assemblées plus tard.
- Assemblage réalisé en fixant quatre (4) vis.

DIMENSIONS TABLE (mm)	CODE (GAMME 500) NS-5	€	CODE (GAMME 600) NS-6	€	CODE (GAMME 700) NS-7	€
600	19094209	-	19094220	-	19094239	-
700	-	-	19094221	-	19094240	-
800	19094210	-	19094222	-	19094241	-
900	-	-	19094223	-	19094242	-
1000	19094211	-	19094224	-	19094243	-
1100	-	-	19094225	-	19094244	-
1200	19094212	-	19094226	-	19094245	-
1300	-	-	19094227	-	19094246	-
1400	19094213	-	19094228	-	19094247	-
1500	19094214	-	19094229	-	19094248	-
1600	19094215	-	19094230	-	19094249	-
1700	-	-	19094231	-	19094250	-
1800	19094216	-	19094232	-	19094251	-
1900	-	-	19094233	-	19094252	-
2000	19094217	-	19094234	-	19094253	-
2200	19094218	-	19094235	-	19094254	-
2400	19094219	-	19094236	-	19094255	-
2600	-	-	19094237	-	19094256	-
2800	-	-	19094238	-	19094257	-

Couvercle trou vide-déchets

- Spécialement conçu pour être placé sur le trou vide-déchets pour le recouvrir.

MODÈLE	CODE	€
RL-232	19092820	-

Kit roulettes

- Roulettes avec Ø125 mm.
- Montées sur pieds carrés de 40 x 40 mm.

MODÈLE	CODE	Nº ROULETTES	LONGUEUR TABLE	€
CK-4	19092817	4	<= 2000 mm	-
CK-5	19092818	5	tables d'angle avec porte	-
CK-6	19092819	6	> 2000 mm	-

Options

Option expédié monté.

ABRÉVIATION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
A	0201-0001	Jusqu'à 1200 mm	-
A	0201-0002	Jusqu'à 2000 mm	-
A	0201-0003	Jusqu'à 2800 mm	-

Option hauteur du meuble.

ABRÉVIATION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	-

Remarque: applicable aux éviers de largeur 600 et 700 mm.

Option personnalisation en longueur.

Option personnalisation en longueur.

Indiquez le code et le prix du modèle immédiatement supérieur et la longueur souhaitée.

Option dessus d'épaisseur 1.5 mm.

ABRÉVIATION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
1,5	0204-0001	Jusqu'à 1200 mm	-
1,5	0204-0002	Jusqu'à 2000 mm	-
1,5	0204-0003	Jusqu'à 2800 mm	-

Option renforcée par un cadre en profilé en acier inoxydable.

DIMENSIONS (mm)	ABRÉVIATION	DESSUS	€	ABRÉVIATION	UN (1) ÉTAGÈRE	€	ABRÉVIATION	DESSUS ET UN (1) ÉTAGÈRE	€	ABRÉVIATION	DESSUS ET DEUX (2) ÉTAGÈRES	€
Jusqu'à 1200 mm	ST	0205-0001	-	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-	ST2S	0205-0016	-
Jusqu'à 1600 mm	ST	0205-0002	-	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-	ST2S	0205-0017	-
Jusqu'à 2000 mm	ST	0205-0003	-	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-	ST2S	0205-0018	-
Jusqu'à 2400 mm	ST	0205-0004	-	SS	0205-0009	-	STS	0205-0014	-	ST2S	0205-0019	-
Jusqu'à 2800 mm	ST	0205-0005	-	SS	0205-0010	-	STS	0205-0015	-	ST2S	0205-0020	-

Option serrure de porte.

ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
CR	0206-0001	Une (1) serrure	-
CR	0206-0002	Deux (2) serrures	-
CR	0206-0004	Quatre (4) serrures	-

Option dosseret latéral plié et soudé au dessus.

ABRÉVIATION	CODE	CÔTÉ	€
SPR	0207-0001	Droite	-
SPL	0207-0002	Gauche	-
SPRL	0207-0003 *	Droite + Gauche	-

* Longueur maximale jusqu'à 2600 mm.

Option trou de robinetterie Ø 33 mm.

ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
33R1	0208-0001	Un (1) trou à droite	-
33L1	0208-0002	Un (1) trou à gauche	-
33C1	0208-0003	Un (1) trou au centre	-

Option un (1) trou vide-déchets avec collerette caoutchouc noir sur le dessus.

ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
RR	0209-0001	Un (1) trou avec collerette à droite	-
RL	0209-0002	Un (1) trou avec collerette à gauche	-
RC	0209-0003	Un (1) trou avec collerette au centre	-
RCR	0209-0004	Un (1) trou avec collerette au centre à droite. A partir de dessus de 2200 mm.	-
RCL	0209-0005	Un (1) trou avec collerette au centre à gauche. A partir de dessus de 2200 mm.	-
R	0209-0006	Un (1) trou avec collerette personnalisé	-

Armoires suspendues

- Spécialement conçue pour optimiser l'espace disponible dans les cuisines professionnelles.
- Entièrement en acier inoxydable.
- Système d'ancrage mural, y compris tous les accessoires nécessaires à l'installation.
- Étagère intermédiaire réglable en hauteur.
- Livré monté.

Ouvert

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
CWS1-410	19092847	1000x400x600	-
CWS1-412	19092848	1200x400x600	-
CWS1-414	19092849	1400x400x600	-
CWS1-416	19092850	1600x400x600	-
CWS1-418	19092851	1800x400x600	-

Portes battantes

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	Nº PORTES	€
CWHD-45	19092845	500x400x600	1	-
CWHD-410	19092846	1000x400x600	2	-

Portes coulissantes

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
CWD-410	19092852	1000x400x600	-
CWD-412	19092853	1200x400x600	-
CWD-414	19092854	1400x400x600	-
CWD-416	19092855	1600x400x600	-
CWD-418	19092856	1800x400x600	-

Armoire d'angle avec porte

- Modèle pour joindre des armoires suspendues dans des angles à 90º.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
C90WD-4	19092859	700x400x600	-

Portes coulissantes avec égouttoir

- Modèle avec capacité de stockage de 36 assiettes avec max Ø280 mm.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
CWDD-410	19092857	1000x400x600	-
CWDD-412	19092858	1200x400x600	-

Bacs sur glissières en partie inférieure

- Construction en acier inoxydable.
- Porte-bacs à placer sous les armoires (bacs non incluses).

MODÈLE	CODE	€
GNS-4	19092860	-

POUR ARMOIRES LONGUEUR (mm)	QUANTITÉ DE GLISSIÈRES INFÉRIEURES À DEMANDER
500	2
1000	5
1200	6
1400	7
1600	8
1800	9

Armoires hautes

Armoires sur pieds

- Spécialement conçue pour optimiser l'espace disponible dans les cuisines professionnelles.
- Entièrement en acier inoxydable.
- Trois (3) étagères intermédiaires en acier inoxydable, renforcées par un cadre en profilé. L'étagère centrale est fixe, les deux autres sont réglables en hauteur.
- Serrure à clé incluse.
- Livré monté.

Avec portes battantes

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	Nº PORTES	€
CSHD-66	19092862	600x600x1900	1	-
CSHD-610	19092863	1000x600x1900	2	-

Avec portes coulissantes

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
CSD-612	19092864	1200x600x1900	-
CSD-614	19092865	1400x600x1900	-
CSD-616	19092866	1600x600x1900	-

Armoires produits d'entretien

- Spécialement conçue pour optimiser l'espace disponible dans les cuisines professionnelles.
- Entièrement en acier inoxydable.
- Trois (3) étagères intermédiaires en acier inoxydable, renforcées par un cadre en profilé. L'étagère centrale est fixe, les deux autres sont réglables en hauteur.
- Serrure à clé incluse.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	N° PORTES	€
CCHD-66	19092874	600x600x1900	1	-
CCHD-610	19092875	1000x600x1900	2	-

Toit penté

- Spécialement conçu pour éviter l'accumulation de poussière et de saleté sur la partie supérieure du meuble.
- Construction en acier inoxydable.
- Installation facile sur des armoires sur pieds.

DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	CODE	€
600x600x200	CSHDIP-66	19092867	-
1000x600x200	CSHDIP-610	19092868	-
1200x600x200	CSDIP-612	19092871	-
1400x600x200	CSDIP-614	19092872	-
1600x600x200	CSDIP-616	19092873	-

Barre porte-ustensiles

- Construction en tube Ø8 mm d'acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Plaques soudées avec trous pour fixation au mur (chevilles et vis incluses).

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
UH-6	19092861	600x40x40	-

Conception modularisant avec intégration esthétique.

Découvrir!

Accès au site web

Compositions meubles neutre-chaud

— Meubles avec étagères 501
— Meubles avec portes coulissantes 502
— Meubles avec portes battantes 503
— Meubles avec tiroirs 504
— Meubles avec portes coulissantes et tiroirs 505
— Meubles chaudes 507
— Meubles avec module glissières 508
— Meubles hauteur 600 mm 509
— Meubles d'angle 510
— Meubles collecte des déchets 510
— Meubles avec plonge 511
— Plans de travail 513
— Meubles de tri sélectif 515
— Accessoires 516
— Options 517

Meubles avec étagères

Option personnalisation en longueur.

TMWS1-614

Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres et chauds à travers un dessus commun ou indépendant.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré monté.

Gamme 600

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TMWS1-6	€	CENTRALE TMCS1-6	€	SANS DESSUS TMS1-6 SE	€	SUR DEUX FACES TMPS1-6	€	SUR DEUX FACES SANS DESSUS TMPS1-6 SE	€
600x600x850	19094353	-	19094363	-	19094373	-	19094313	-	19094323	-
800x600x850	19094354	-	19094364	-	19094374	-	19094314	-	19094324	-
1000x600x850	19094355	-	19094365	-	19094375	-	19094315	-	19094325	-
1200x600x850	19094356	-	19094366	-	19094376	-	19094316	-	19094326	-
1400x600x850	19094357	-	19094367	-	19094377	-	19094317	-	19094327	-
1600x600x850	19094358	-	19094368	-	19094378	-	19094318	-	19094328	-
1800x600x850	19094359	-	19094369	-	19094379	-	19094319	-	19094329	-
2000x600x850	19094360	-	19094370	-	19094380	-	19094320	-	19094330	-
2200x600x850	19094361	-	19094371	-	19094381	-	19094321	-	19094331	-
2400x600x850	19094362	-	19094372	-	19094382	-	19094322	-	19094332	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TMWS1-7	€	CENTRALE TMCS1-7	€	SANS DESSUS TMS1-7 SE	€	SUR DEUX FACES TMPS1-7	€	SUR DEUX FACES SANS DESSUS TMPS1-7 SE	€
600x700x850	19094383	-	19094393	-	19094403	-	19094333	-	19094343	-
800x700x850	19094384	-	19094394	-	19094404	-	19094334	-	19094344	-
1000x700x850	19094385	-	19094395	-	19094405	-	19094335	-	19094345	-
1200x700x850	19094386	-	19094396	-	19094406	-	19094336	-	19094346	-
1400x700x850	19094387	-	19094397	-	19094407	-	19094337	-	19094347	-
1600x700x850	19094388	-	19094398	-	19094408	-	19094338	-	19094348	-
1800x700x850	19094389	-	19094399	-	19094409	-	19094339	-	19094349	-
2000x700x850	19094390	-	19094400	-	19094410	-	19094340	-	19094350	-
2200x700x850	19094391	-	19094401	-	19094411	-	19094341	-	19094351	-
2400x700x850	19094392	-	19094402	-	19094412	-	19094342	-	19094352	-

Meubles avec portes coulissantes

Option personnalisation en longueur.

TMWD-614

Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres et chauds à travers un dessus commun ou indépendant.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm /+ 50 mm).
- Livré monté.
- Option serrure de porte.

Gamme 600

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TMWD-6	€	CENTRALE TMCD-6	€	SANS DESSUS TMD-6 SE	€	POUR DESSUS AVEC BAC TMD-6 OB SE	€	SUR DEUX FACES TMDP-6	€	SUR DEUX FACES SANS DESSUS TMDP-6 SE	€
1000x600x850	19094437	-	19094443	-	19094449	-	19094455	-	19094413	-	19094419	-
1200x600x850	19094438	-	19094444	-	19094450	-	19094456	-	19094414	-	19094420	-
1400x600x850	19094439	-	19094445	-	19094451	-	19094457	-	19094415	-	19094421	-
1600x600x850	19094440	-	19094446	-	19094452	-	19094458	-	19094416	-	19094422	-
1800x600x850	19094441	-	19094447	-	19094453	-	19094459	-	19094417	-	19094423	-
2000x600x850	19094442	-	19094448	-	19094454	-	19094460	-	19094418	-	19094424	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TMWD-7	€	CENTRALE TMCD-7	€	SANS DESSUS TMD-7 SE	€	POUR DESSUS AVEC BAC TMD-7 OB SE	€	SUR DEUX FACES TMDP-7	€	SUR DEUX FACES SANS DESSUS TMDP-7 SE	€
1000x700x850	19094461	-	19094467	-	19094473	-	19094479	-	19094425	-	19094431	-
1200x700x850	19094462	-	19094468	-	19094474	-	19094480	-	19094426	-	19094432	-
1400x700x850	19094463	-	19094469	-	19094475	-	19094481	-	19094427	-	19094433	-
1600x700x850	19094464	-	19094470	-	19094476	-	19094482	-	19094428	-	19094434	-
1800x700x850	19094465	-	19094471	-	19094477	-	19094483	-	19094429	-	19094435	-
2000x700x850	19094466	-	19094472	-	19094478	-	19094484	-	19094430	-	19094436	-

Meubles avec portes battantes

TMWHD-68

Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres et chauds à travers un dessus commun ou indépendant.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré monté.
- Option serrure de porte.

Gamme 600

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TMWHD-6	€	CENTRALE TMCHD-6	€	SANS DESSUS TMHD-6 SE	€	POUR DESSUS AVEC BAC TMHD-6 OB SE	€	SUR DEUX FACES TMCHDP-6	€	SUR DEUX FACES SANS DESSUS TMHDP-6 SE	€
400x600x850	19094497	-	19094501	-	19094505	-	-	-	19094527	-	19094531	-
600x600x850	19094498	-	19094502	-	19094506	-	19094509	-	19094528	-	19094532	-
800x600x850	19094499	-	19094503	-	19094507	-	19094510	-	19094529	-	19094533	-
1000x600x850	19094500	-	19094504	-	19094508	-	19094511	-	19094530	-	19094534	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TMWHD-7	€	CENTRAL TMCHD-7	€	SANS DESSUS TMHD-7 SE	€	POUR DESSUS AVEC BAC TMHD-7 OB SE	€	SUR DEUX FACES TMCHDP-7	€	SUR DEUX FACES SANS DESSUS TMHDP-7 SE	€
400x700x850	19094512	-	19094516	-	19094520	-	-	-	19094535	-	19094539	-
600x700x850	19094513	-	19094517	-	19094521	-	19094524	-	19094536	-	19094540	-
800x700x850	19094514	-	19094518	-	19094522	-	19094525	-	19094537	-	19094541	-
1000x700x850	19094515	-	19094519	-	19094523	-	19094526	-	19094538	-	19094542	-

Meubles avec tiroirs

TMWDR3-64

TMWDR1-66

Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres et chauds à travers un dessus commun ou indépendant.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré monté.

Meuble avec 3 tiroirs

- Module trois (3) tiroirs.
- Tiroirs amovibles sur glissières télescopiques avec frein.
- Dimension utile du tiroir: 304 x 435 x 105 mm.

GAMME	DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	À DOSSERET	€	MODÈLE	CENTRALE	€	MODÈLE	SANS DESSUS	€
600	400x600x850	TMWDR3-64	19094485	-	TMCDR3-64	19094486	-	TMDR3-64 SE	19094487	-
700	400x700x850	TMWDR3-74	19094488	-	TMCDR3-74	19094489	-	TMDR3-74 SE	19094490	-

Meuble tiroir grand capacité

- Spécialement conçu pour être utilisé comme distributeur à pains, placer des sacs à déchets ou d'autres applications. Fourni avec des clips pour tenir les sacs en plastique.
- Tiroirs amovibles sur glissières télescopiques avec frein.

GAMME	DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	À DOSSERET	€	MODÈLE	CENTRALE	€	MODÈLE	SANS DESSUS	€
600	600x600x850	TMWDR1-66	19094491	-	TMCDR1-66	19094492	-	TMDR1-66 SE	19094493	-
700	600x700x850	TMWDR1-76	19094494	-	TMCDR1-76	19094495	-	TMDR1-76 SE	19094496	-

Meubles avec portes coulissantes et tiroirs

Option personnalisation en longueur.

TMWDDR3R-614

TMWDDR3L-614

Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres et chauds à travers un dessus commun ou indépendant.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Étagère intermédiaire lisse, en acier inoxydable, réglable en hauteur et renforcée par un cadre en profilé.
- Module trois (3) tiroirs inclus.
- Tiroirs amovibles sur glissières télescopiques avec frein.
- Dimension utile du tiroir: 304 x 435 x 105 mm.
- Livré monté.
- Option serrure de porte.

Tiroirs à droite

Gamme 600

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TMWDDR3R-6	€	CENTRALE TMCDDR3R-6	€	SANS DESSUS TMDDR3R-6 SE	€
1400x600x850	19094579	-	19094585	-	19094591	-
1600x600x850	19094580	-	19094586	-	19094592	-
1800x600x850	19094581	-	19094587	-	19094593	-
2000x600x850	19094582	-	19094588	-	19094594	-
2200x600x850	19094583	-	19094589	-	19094595	-
2400x600x850	19094584	-	19094590	-	19094596	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TMWDDR3R-7	€	CENTRALE TMCDDR3R-7	€	SANS DESSUS TMDDR3R-7 SE	€
1400x700x850	19094597	-	19094603	-	19094609	-
1600x700x850	19094598	-	19094604	-	19094610	-
1800x700x850	19094599	-	19094605	-	19094611	-
2000x700x850	19094600	-	19094606	-	19094612	-
2200x700x850	19094601	-	19094607	-	19094613	-
2400x700x850	19094602	-	19094608	-	19094614	-

Tiroirs à gauche

Gamme 600

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TMWDDR3L-6	€	CENTRALE TMCDDR3L-6	€	SANS DESSUS TMDDR3L-6 SE	€
1400x600x850	19094543	-	19094549	-	19094555	-
1600x600x850	19094544	-	19094550	-	19094556	-
1800x600x850	19094545	-	19094551	-	19094557	-
2000x600x850	19094546	-	19094552	-	19094558	-
2200x600x850	19094547	-	19094553	-	19094559	-
2400x600x850	19094548	-	19094554	-	19094560	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TMWDDR3L-7	€	CENTRALE TMCDDR3L-7	€	SANS DESSUS TMDDR3L-7 SE	€
1400x700x850	19094561	-	19094567	-	19094573	-
1600x700x850	19094562	-	19094568	-	19094574	-
1800x700x850	19094563	-	19094569	-	19094575	-
2000x700x850	19094564	-	19094570	-	19094576	-
2200x700x850	19094565	-	19094571	-	19094577	-
2400x700x850	19094566	-	19094572	-	19094578	-

Meubles chaudes

TMWH-614

Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres à travers un dessus commun ou indépendant.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Chauffage à air pulsé. Chauffage rapide grâce au système résistance-ventilateur qui produit une circulation efficace de l'air chaud à l'intérieur.
- Isolation par laine de roche.
- Contrôle et régulation de la température par thermostat électronique numérique indépendant.
- Température de fonctionnement: de +30 °C à +90 °C.
- Livré monté.
- Option serrure de porte.

Gamme 600

DIMENSIONS (mm)	Hz	TENSION	PUISSANCE (W)	À DOSSERET TMWH-6	€	CENTRALE TMCH-6	€	SANS DESSUS TMH-6 SE	€
1200x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094681	-	19094645	-	19094649	-
1400x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094682	-	19094646	-	19094650	-
1600x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094683	-	19094647	-	19094651	-
1800x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094684	-	19094648	-	19094652	-

DIMENSIONS (mm)	Hz	TENSION	PUISSANCE (W)	SANS DESSUS TMPH-6	€	SUR DEUX FACES SANS DESSUS TMPH-6 SE	€
1200x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094663	-	19094667	-
1400x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094664	-	19094668	-
1600x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094665	-	19094669	-
1800x600x850	50/60	230V 1N	3000	19094666	-	19094670	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	Hz	TENSION	PUISSANCE (W)	À DOSSERET TMWH-7	€	CENTRALE TMCH-7	€	SANS DESSUS TMH-7 SE	€
1200x700x850	50/60	230V 1N	1565	19094685	-	19094653	-	19094658	-
1400x700x850	50/60	230V 1N	1565	19094686	-	19094654	-	19094659	-
1600x700x850	50/60	230V 1N	2600	19094687	-	19094655	-	19094660	-
1800x700x850	50/60	230V 1N	2600	19094688	-	19094656	-	19094661	-
2000x700x850	50/60	230V 1N	3000	19094689	-	19094657	-	19094662	-

DIMENSIONS (mm)	Hz	TENSION	PUISSANCE (W)	SUR DEUX FACES TMPH-7	€	SUR DEUX FACES SANS DESSUS TMPH-7 SE	€
1200x700x850	50/60	230V 1N	1565	19094671	-	19094676	-
1400x700x850	50/60	230V 1N	1565	19094672	-	19094677	-
1600x700x850	50/60	230V 1N	2600	19094673	-	19094678	-
1800x700x850	50/60	230V 1N	3000	19094674	-	19094679	-
2000x700x850	50/60	230V 1N	3000	19094675	-	19094680	-

Meubles avec module glissières

TMW-78 GN

Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres et chauds à travers un dessus commun ou indépendant.
- Conçu pour stocker des grilles ou des bacs.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré monté.

Gamme 600

CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	À DOSSERET	€	MODÈLE	CENTRALE	€	MODÈLE	SANS DESSUS	€
1xGN 1/1	400x600x850	TMW-64 GN	19094627	-	TMC-64 GN	19094629	-	TM-64 GN SE	19094631	-
2xGN 1/1	800x600x850	TMW-68 GN	19094628	-	TMC-68 GN	19094630	-	TM-68 GN SE	19094632	-

Gamme 700

CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	À DOSSERET	€	MODÈLE	CENTRALE	€	MODÈLE	SANS DESSUS	€
1xGN 1/1	400x700x850	TMW-74 GN	19094633	-	TMC-74 GN	19094637	-	TM-74 GN SE	19094641	-
1x600x400	500x700x850	TMW-75 P	19094634	-	TMC-75 P	19094638	-	TM-75 P SE	19094642	-
2xGN 1/1	800x700x850	TMW-78 GN	19094635	-	TMC-78 GN	19094639	-	TM-78 GN SE	19094643	-
2x600x400	1000x700x850	TMW-710 P	19094636	-	TMC-710 P	19094640	-	TM-710 P SE	19094644	-

Meubles hauteur 600 mm

Option personnalisation en longueur.

TM6W-612

TM6WHD-68

Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres hauteur 600 mm à travers un dessus commun ou indépendant.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Conçu pour placer des appareils de cuisson et régler la hauteur du plan de travail à 850-900 mm. Avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré monté.
- Option serrure de porte. (Meuble avec portes battantes).

Meubles avec dessous libre

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TM6W-6 | TM6W-7	€	CENTRALE TM6C-6 | TM6C-7	€	SANS DESSUS TM6-6 SE | TM6-7 SE	€
GAMME 600						
600x600x600	19094690	-	19094696	-	19094702	-
800x600x600	19094691	-	19094697	-	19094703	-
1000x600x600	19094692	-	19094698	-	19094704	-
1200x600x600	19094693	-	19094699	-	19094705	-
1400x600x600	19094694	-	19094700	-	19094706	-
1600x600x600	19094695	-	19094701	-	19094707	-
GAMME 700						
600x700x600	19094708	-	19094714	-	19094720	-
800x700x600	19094709	-	19094715	-	19094721	-
1000x700x600	19094710	-	19094716	-	19094722	-
1200x700x600	19094711	-	19094717	-	19094723	-
1400x700x600	19094712	-	19094718	-	19094724	-
1600x700x600	19094713	-	19094719	-	19094725	-

Meuble avec portes battantes

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET TM6WHD-6 | TM6WHD-7	€	CENTRALE TM6CHD-6 | TM6CHD-7	€	SANS DESSUS TM6HD-6 SE | TM6HD-7 SE	€
GAMME 600						
400x600x600	19094726	-	19094730	-	19094734	-
600x600x600	19094727	-	19094731	-	19094735	-
800x600x600	19094728	-	19094732	-	19094736	-
1000x600x600	19094729	-	19094733	-	19094737	-
GAMME 700						
400x700x600	19094738	-	19094742	-	19094746	-
600x700x600	19094739	-	19094743	-	19094747	-
800x700x600	19094740	-	19094744	-	19094748	-
1000x700x600	19094741	-	19094745	-	19094749	-

Meubles d'angle

TM90W-6 R

Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres et chauds à travers un dessus indépendant.
- Conçu pour joindre meubles neutres et chauds à un angle, tout en assurant une ligne homogène.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré monté.
- Option serrure de porte.

Meubles d'angle avec dessous fermé

- Spécialement conçu avec un module de couplage pour une (1) porte battante pour faciliter la connexion à un autre dessus.
- Nécessite dessus avec débord de 500 mm sur le module de couplage.
- Coins droits.

Gamme 600

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	POSITION	€
TM90W-6 R	19094621	1100x600x850	Droite	-
TM90W-6 L	19094622	1100x600x850	Gauche	-

Gamme 700

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	POSITION	€
TM90W-7 R	19094623	1200x700x850	Droite	-
TM90W-7 L	19094624	1200x700x850	Gauche	-

Meubles d'angle avec porte

Gamme 600

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
TM90WD-6	19094625	1000x1000x600x850	-

Gamme 700

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
TM90WD-7	19094626	1000x1000x700x850	-

Meubles collecte des déchets

Voir les options

- Meubles d'angle avec porte
- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres et chauds à travers un dessus commun ou indépendant.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Espace libre pour placer des seaux à déchets d'un diamètre maximum de 360 mm (seau non inclus).
- Livré monté.

GAMME	DIMENSIONS (mm)	MODÈLE	À DOSSERET	€	MODÈLE	CENTRALE	€	MODÈLE	SANS DESSUS	€
600	600x600x850	TMWD-R-66	19094615	-	TMCD-R-66	19094616	-	TMD-R-66 SE	19094617	-
700	600x700x850	TMWD-R-76	19094618	-	TMCD-R-76	19094619	-	TMD-R-76 SE	19094620	-

Meubles avec plonge

Voir les options

- Meuble modulaire à structure fermée en acier inoxydable, entièrement intégrable avec le reste des meubles neutres à travers un dessus commun ou indépendant.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 de 1 mm d'épaisseur, avec rebord périphérique pour éviter les débordements.
- Bac embouti avec protection insonorisant.
- Vanne de vidange et tube surverse pour chaque bac.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Livré monté.
- Option serrure de porte.

Gamme 600

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	MEUBLES AVEC PORTES D	TYPE DE PORTE	€	MEUBLES AVEC PORTES ET ESPACE POUR LAVE-VAISSELLE WD	TYPE DE PORTE	€
SKM-66	600x600	B1	500x400x250	19094750	Battante	-	-	-	-
SKM-610	1000x600	B1 D1R	400x400x250	19094751	Coulissantes	-	-	-	-
		B1 D1L	400x400x250	19094752	Coulissantes	-	-	-	-
		B2	400x400x250	19094753	Coulissantes	-	-	-	-
SKM-612	1200x600	B1 D1R	500x400x250	19094754	Coulissantes	-	19094766	Battante	-
		B1 D1L	500x400x250	19094755	Coulissantes	-	19094767	Battante	-
		B2	500x400x250	19094756	Coulissantes	-	-	-	-
SKM-614	1400x600	B2 D1R	400x400x250	19094757	Coulissantes	-	-	-	-
		B2 D1L	400x400x250	19094758	Coulissantes	-	-	-	-
		B1 D1R	500x400x250	19094759	Coulissantes	-	19094768	Battante	-
		B1 D1L	500x400x250	19094760	Coulissantes	-	19094769	Battante	-
SKM-616	1600x600	B2 D1R	500x400x250	19094761	Coulissantes	-	-	-	-
		B2 D1L	500x400x250	19094762	Coulissantes	-	-	-	-
SKM-618	1800x600	B2 D1R	500x400x250	19094763	Coulissantes	-	19094770	Coulissantes	-
		B2 D1L	500x400x250	19094764	Coulissantes	-	19094771	Coulissantes	-
SKM-620	2000x600	B2 D2RL	500x400x250	19094765	Coulissantes	-	-	-	-

Gamme 700

MODÈLE	DIMENSIONS (mm)		DIMENSIONS BAC (mm)	MEUBLES AVEC PORTES D	TYPE DE PORTE	€	MEUBLES AVEC PORTES ET ESPACE POUR LAVE-VAISSELLE WD	TYPE DE PORTE	€
SKM-77	700x700	B1	500x500x300	19094772	Battante	-	-	-	-
SKM-710	1000x700	B1 D1R	400x500x300	19094773	Coulissantes	-	-	-	-
		B1 D1L	400x500x300	19094774	Coulissantes	-	-	-	-
		B2	400x500x300	19094775	Coulissantes	-	-	-	-
SKM-712	1200x700	B1 D1R	500x500x300	19094776	Coulissantes	-	19094789	Battante	-
		B1 D1L	500x500x300	19094777	Coulissantes	-	19094790	Battante	-
		B2	500x500x300	19094778	Coulissantes	-	-	-	-
SKM-714	1400x700	B1 D1R	600x500x300	19094779	Coulissantes	-	19094791	Battante	-
		B1 D1L	600x500x300	19094780	Coulissantes	-	19094792	Battante	-
		B2	600x500x300	19094781	Coulissantes	-	-	-	-
SKM-716	1600x700	B2 D1R	500x500x300	19094782	Coulissantes	-	-	-	-
		B2 D1L	500x500x300	19094783	Coulissantes	-	-	-	-
SKM-718	1800x700	B2 D1R	500x500x300	19094784	Coulissantes	-	19094793	Coulissantes	-
		B2 D1L	500x500x300	19094785	Coulissantes	-	19094794	Coulissantes	-
		B3	500x500x300	19094786	Coulissantes	-	-	-	-
SKM-720	2000x700	B2 D1R	600x500x300	19094787	Coulissantes	-	-	-	-
		B2 D1L	600x500x300	19094788	Coulissantes	-	-	-	-

Plans de travail

Option personnalisation en longueur.

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Conçu pour être monté sur des compositions de meubles neutres et chauds sans dessus.

Voir les options

Dessus

Gamme 600

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET MTTW-6	€	CENTRALE MTTC-6	€
600x600	19094903	-	19094880	-
700x600	19094904	-	19094881	-
800x600	19094905	-	19094882	-
900x600	19094906	-	19094883	-
1000x600	19094907	-	19094884	-
1100x600	19094908	-	19094885	-
1200x600	19094909	-	19094886	-
1300x600	19094910	-	19094887	-
1400x600	19094911	-	19094888	-
1500x600	19094912	-	19094889	-
1600x600	19094913	-	19094890	-
1700x600	19094914	-	19094891	-
1800x600	19094915	-	19094892	-
1900x600	19094916	-	19094893	-
2000x600	19094917	-	19094894	-
2100x600	19094918	-	19094895	-
2200x600	19094919	-	19094896	-
2300x600	19094920	-	19094897	-
2400x600	19094921	-	19094898	-
2500x600	19094922	-	19094899	-
2600x600	19094923	-	19094900	-
2700x600	19094924	-	19094901	-
2800x600	19094925	-	19094902	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	À DOSSERET MTTW-7	€	CENTRALE MTTC-7	€
600x700	19094949	-	19094926	-
700x700	19094950	-	19094927	-
800x700	19094951	-	19094928	-
900x700	19094952	-	19094929	-
1000x700	19094953	-	19094930	-
1100x700	19094954	-	19094931	-
1200x700	19094955	-	19094932	-
1300x700	19094956	-	19094933	-
1400x700	19094957	-	19094934	-
1500x700	19094958	-	19094935	-
1600x700	19094959	-	19094936	-
1700x700	19094960	-	19094937	-
1800x700	19094961	-	19094938	-
1900x700	19094962	-	19094939	-
2000x700	19094963	-	19094940	-
2100x700	19094964	-	19094941	-
2200x700	19094965	-	19094942	-
2300x700	19094966	-	19094943	-
2400x700	19094967	-	19094944	-
2500x700	19094968	-	19094945	-
2600x700	19094969	-	19094946	-
2700x700	19094970	-	19094947	-
2800x700	19094971	-	19094948	-

Dessus lisse central double

Gamme 1200

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
MTTC-1214	19094795	1400x1200	-
MTTC-1216	19094796	1600x1200	-
MTTC-1218	19094797	1800x1200	-
MTTC-1220	19094798	2000x1200	-
MTTC-1222	19094799	2200x1200	-
MTTC-1224	19094800	2400x1200	-
MTTC-1226	19094801	2600x1200	-
MTTC-1228	19094802	2800x1200	-

Gamme 1300

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
MTTC-1314	19094803	1400x1300	-
MTTC-1316	19094804	1600x1300	-
MTTC-1318	19094805	1800x1300	-
MTTC-1320	19094806	2000x1300	-
MTTC-1322	19094807	2200x1300	-
MTTC-1324	19094808	2400x1300	-
MTTC-1326	19094809	2600x1300	-
MTTC-1328	19094810	2800x1300	-

Plans de travail avec bac

- Bac soudé de 500 x 400 x 250 mm.

Gamme 600

DIMENSIONS (mm)	BAC À DROITE MTTW-B1R-6	€	BAC À GAUCHE MTTW-B1L-6	€	BAC AU CENTRE MTTW-B1C-6	€
1000x600	19094972	-	19094983	-	19094994	-
1200x600	19094973	-	19094984	-	19094995	-
1400x600	19094974	-	19094985	-	19094996	-
1500x600	19094975	-	19094986	-	19094997	-
1600x600	19094976	-	19094987	-	19094998	-
1800x600	19094977	-	19094988	-	19094999	-
2000x600	19094978	-	19094989	-	19095000	-
2200x600	19094979	-	19094990	-	19095001	-
2400x600	19094980	-	19094991	-	19095002	-
2600x600	19094981	-	19094992	-	19095003	-
2800x600	19094982	-	19094993	-	19095004	-

Gamme 700

DIMENSIONS (mm)	BAC À DROITE MTTW-B1R-7	€	BAC À GAUCHE MTTW-B1L-7	€	BAC AU CENTRE MTTW-B1C-7	€
1000x700	19095005	-	19095016	-	19095027	-
1200x700	19095006	-	19095017	-	19095028	-
1400x700	19095007	-	19095018	-	19095029	-
1500x700	19095008	-	19095019	-	19095030	-
1600x700	19095009	-	19095020	-	19095031	-
1800x700	19095010	-	19095021	-	19095032	-
2000x700	19095011	-	19095022	-	19095033	-
2200x700	19095012	-	19095023	-	19095034	-
2400x700	19095013	-	19095024	-	19095035	-
2600x700	19095014	-	19095025	-	19095036	-
2800x700	19095015	-	19095026	-	19095037	-

Renforcée profilé table réfrigérée

- Fabriqué en acier inoxydable.

- A installer sur des tables réfrigérées sans dessus pour un alignement dans des compositions modulaires.

MODÈLE	CODE	APPLIQUE À	€
R-ACP	19095383	Tables réfrigérés GN ACP	-
R-CCP-G	19095384	Tables réfrigérés GN CCP	-
R-CCP-S	19095385	Tables réfrigérés Snack CCP	-

POUR TABLES RÉFRIGÉRÉS LONGUEUR (mm)	QUANTITÉ
<2000	3
>=2000	4

Meubles de tri sélectif

Voir les options

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble à structure fermée en acier inoxydable.
- Hauteur de 850 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Conçue pour la classification des déchets.
- Trou vide-déchets Ø195 mm.
- Collerette caoutchouc non inclus. Espace libre pour placer un seau à déchets (non inclus) d'un diamètre maximum de 360 mm.
- Livré monté.

À dosseret

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TROUS	€
ADULTES				
TMW-R-612	19094813	1200x600x850	2	-
TMW-R-618	19094814	1800x600x850	3	-
ENFANTS kids				
TMW-R-K-612	19094817	1200x600x700	2	-
TMW-R-K-618	19094818	1800x600x700	3	-

Centrale

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TROUS	€
ADULTES				
TMC-R-612	19094811	1200x600x850	2	-
TMC-R-618	19094812	1800x600x850	3	-
ENFANTS kids				
TMC-R-K-612	19094815	1200x600x700	2	-
TMC-R-K-618	19094816	1800x600x700	3	-

Collerette caoutchouc

- Collerette caoutchouc Ø162 mm pour identification du conteneur à déchets.
- Facile à nettoyer et à désinfecter.

MODÈLE	CODE	COULEUR	€
R-Y232	19092787	Jaune	-
R-B232	19092788	Bleu	-
R-R232	19092789	Rouge	-
R-G232	19092790	Vert	-

Accessoires

Couvercle trou vide-déchets

- Spécialement conçu pour être placé sur le trou vide-déchets pour le recouvrir.

MODÈLE	CODE	€
RL-232	19092820	-

Kit roulettes

- Roulettes avec Ø125 mm.

MODÈLE	CODE	N° ROULETTES	LONGUEUR TABLE	€
CMK-4	19092830	4	<= 2000 mm	-
CMK-5	19092831	5	Meubles d'angle avec dessous fermé	-
CMK-6	19092832	6	> 2000 mm	-

Plinthes

- Construction en acier inoxydable et assemblage facile.

Pour meubles modulaires neutres et chauds

Option personnalisation en longueur.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
PF-4	19094819	400	-
PF-5	19094820	500	-
PF-6	19094821	600	-
PF-8	19094822	800	-
PF-10	19094823	1000	-
PF-12	19094824	1200	-
PF-14	19094825	1400	-
PF-16	19094826	1600	-
PF-18	19094827	1800	-
PF-20	19094828	2000	-
PF-22	19092779	2200	-
PF-24	19095040	2400	-
SF-6	19092843	côté 600 mm	-
SF-7	19092844	côté 700 mm	-
PF-90WD	19095380	Meubles d'angle avec dessous fermé	-
PF-90W R	19095381	Meubles d'angle avec porte - dessus droit	-
PF-90W L	19095382	Meubles d'angle avec porte - dessus gauche	-

Pour tables de réfrigération Concept

AVEC DESSUS			SANS DESSUS			
MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€	APPLIQUE À
PF-CC-2G	19092833	-	PF-CC-2G NT	19095542	-	Tables réfrigérés Concept GN 2 portes
PF-CC-3G	19092834	-	PF-CC-3G NT	19095543	-	Tables réfrigérés Concept GN 3 portes
PF-CC-4G/ 4S R	19092835	-	PF-CC-4G/ 4S R NT	19095544	-	Tables réfrigérés Concept GN 4 portes à distance et Snack 4 portes
PF-CC-2G R	19092836	-	PF-CC-2G R NT	19095545	-	Tables réfrigérés Concept GN 2 portes à distance
PF-CC-3G R/ 2S	19092837	-	PF-CC-3G R/ 2S NT	19095546	-	Tables réfrigérés Concept GN 3 portes à distance et Snack 2 portes
PF-CC-4G R	19092838	-	PF-CC-4G R NT	19095547	-	Tables réfrigérés Concept GN 4 portes à distance
PF-CC-3S	19092839	-	PF-CC-3S NT	19095548	-	Tables réfrigérés Concept Snack 3 portes
PF-CC-4S	19092840	-	PF-CC-4S NT	19095549	-	Tables réfrigérés Concept Snack 4 portes
PF-CC-2S R	19092841	-	PF-CC-2S R NT	19095560	-	Tables réfrigérés Concept Snack 2 portes à distance
PF-CC-3S R	19092842	-	PF-CC-3S R NT	19095561	-	Tables réfrigérés Concept Snack 3 portes à distance

Pour tables de réfrigération Advance

MODÈLE	CODE	APPLIQUE À	€
PF-AC-2G	19095562	Tables réfrigérés Advance GN 2 portes	-
PF-AC-3G	19095563	Tables réfrigérés Advance GN 3 portes	-
PF-AC-4G	19095564	Tables réfrigérés Advance GN 4 portes	-

Options

Option personnalisation en longueur.

Option personnalisation en longueur.

Indiquez le code et le prix du modèle immédiatement supérieur et la longueur souhaitée.

Option dessus d'épaisseur 1.5 mm.

ABRÉVIATION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
1,5	0204-0001	Jusqu'à 1200 mm	
1,5	0204-0002	Jusqu'à 2000 mm	
1,5	0204-0003	Jusqu'à 2800 mm	

Option renforcée par un cadre en profilé en acier inoxydable.

DIMENSIONS (mm)	ABRÉVIATION	DESSUS	€	ABRÉVIATION	UNE (1) ÉTAGÈRE	€	ABRÉVIATION	DESSUS ET UN (1) ÉTAGÈRE	€	ABRÉVIATION	DESSUS ET DEUX (2) ÉTAGÈRES	€
Jusqu'à 1200 mm	ST	0205-0001	-	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-	ST2S	0205-0016	-
Jusqu'à 1600 mm	ST	0205-0002	-	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-	ST2S	0205-0017	-
Jusqu'à 2000 mm	ST	0205-0003	-	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-	ST2S	0205-0018	-
Jusqu'à 2400 mm	ST	0205-0004	-	SS	0205-0009	-	STS	0205-0014	-	ST2S	0205-0019	-

Option serrure de porte.

ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
CR	0206-0001	Une (1) serrure	-
CR	0206-0002	Deux (2) serrures	-
CR	0206-0004	Quatre (4) serrures	-

Option dosseret latéral plié et soudé au dessus.

ABRÉVIATION	CODE	CÔTÉ	€
SPR	0207-0001	Droite	-
SPL	0207-0002	Gauche	-
SPRL	0207-0003 *	Droite + Gauche	-

* Longueur maximale jusqu'à 2600 mm.

Option trou de robinetterie Ø 33 mm.

ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
33R1	0208-0001	Un (1) trou à droite	-
33L1	0208-0002	Un (1) trou à gauche	-
33C1	0208-0003	Un (1) trou au centre	-
33B1	0208-0004	Un (1) trou entre deux (2) bacs	-
33R2	0208-0005	Deux (2) trous à droite	-
33L2	0208-0006	Deux (2) trous à gauche	-

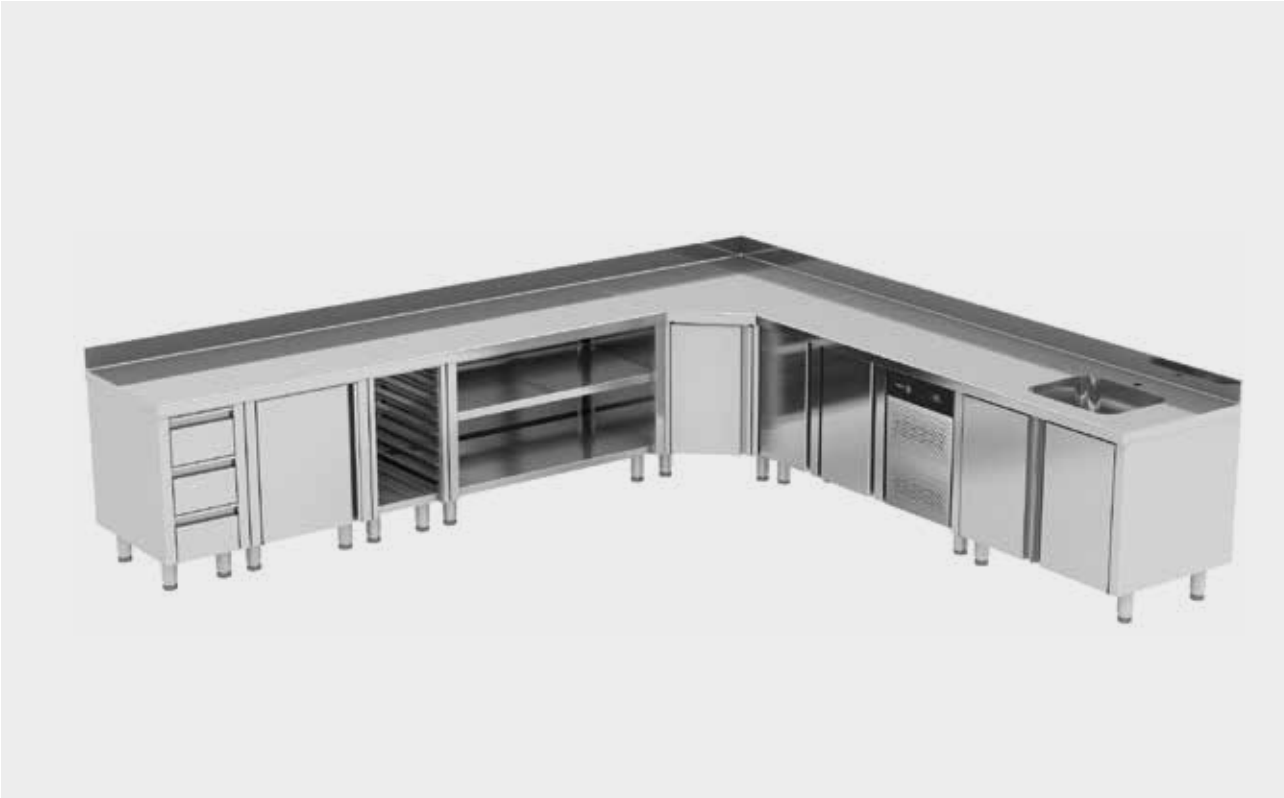
ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
33C2	0208-0007	Deux (2) trous au centre	-
33B2	0208-0008	Deux (2) trous entre trois (3) bacs	-
33R3	0208-0009	Trois (3) trous à droite	-
33L3	0208-0010	Trois (3) trous à gauche	-
33C3	0208-0011	Trois (3) trous au centre	-

Option un (1) trou vide-déchets avec collerette caoutchouc noir sur le dessus.

ABRÉVIATION	CODE	DESCRIPTION	€
RC	0209-0003	Un (1) trou avec collerette à droite	-
R	0209-0006	Un (1) trou personnalisé	-

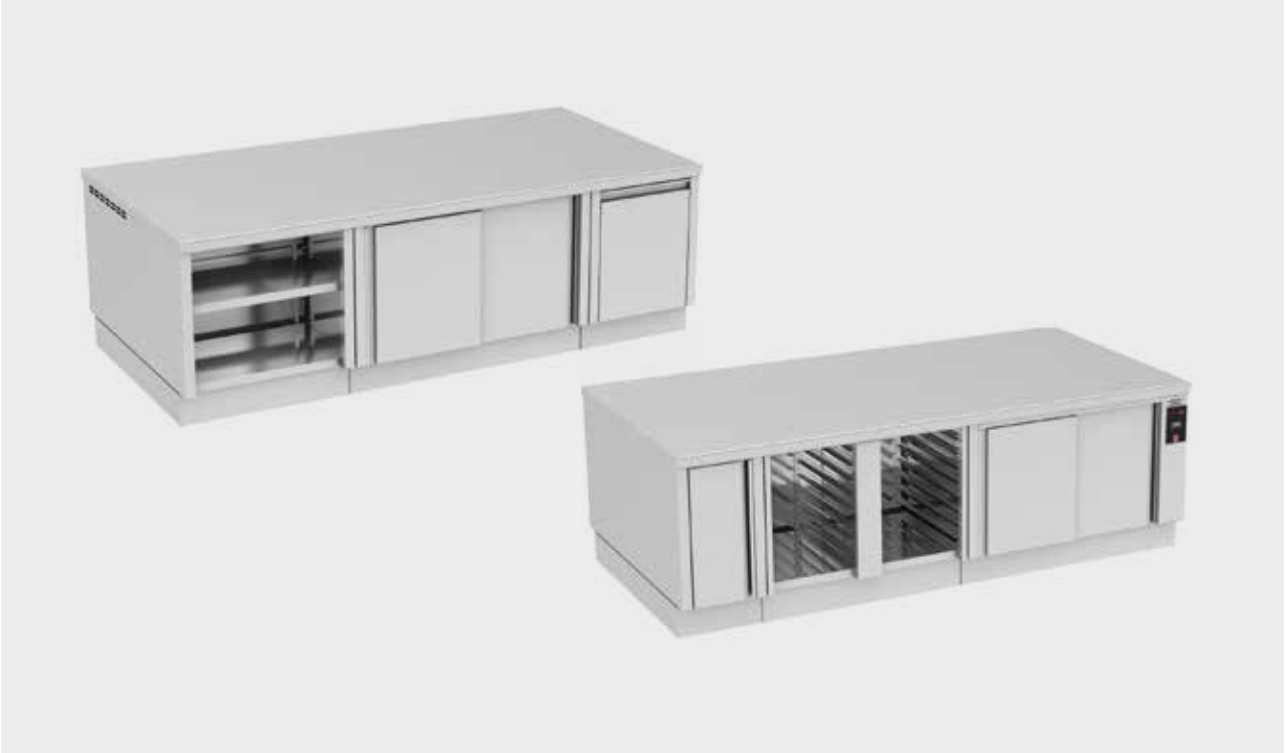
Exemples de compositions

Composition d'angle à dosseret en intégrant une table réfrigérée:



N°	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	€	QUANTITÉ	TOTAL €
1	MTTW-726	19094969	Dessus lisse à dosseret	2600x700	-	1	-
2	TMDR3-74 SE	19094490	Meuble avec 3 tiroirs sans dessus	400x700x850	-	1	-
3	TMHD-76 SE	19094521	Meubles avec portes battantes sans dessus	600x700x850	-	1	-
4	TM-74 GN SE	19094641	Meuble avec module glissières 1xGN1/1 sans dessus	400x700x850	-	1	-
5	TMS1-712 SE	19094406	Meuble avec étagères sans dessus	1200x700x850	-	1	-
6	TM90WD-7	19094626	Meuble d'angle avec porte	1000x1000x700x850	-	1	-
7	MTTW-B1R-724	19095013	Plans de travail avec bac à droite	2400x700	-	1	-
		-	L= 2342 mm				
	33C1	0208-0003	Un (1) trou de robinetterie Ø 33 mm au centre.		-		
8	CCP-2G NT	19089829	Table réfrigérée Concept GN avec 2 portes sans dessus	1342x700x850	-	1	-
9	R-CCP-G	19095384	Table réfrigérée Concept GN avec 2 portes sans dessus	-	-	3	-
10	TMHD-710 OB SE	19094526	Meubles avec portes battantes pour dessus avec bac	1000x700x850	-	1	-
TOTAL					-		-

Composition central double en intégrant un meuble chaude:



Nº	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	€	QUANTITÉ	TOTAL €
1	MTTC-1326	19094809	Dessus lisse central double	2600x1300	-	1	-
2	TMS1-68 SE	19094374	Meuble avec étagères sans dessus	800x600x850	-	1	-
3	TMD-612 SE	19094450	Meubles avec portes coulissantes sans dessus	1200x600x850	-	1	-
4	TMDR1-66 SE	19094493	Meuble tiroir grand capacité sans dessus	600x600x850	-	1	-
5	TMHD-74 SE	19094520	Meubles avec portes battantes sans dessus	400x700x850	-	1	-
6	TM-710 P SE	19094644	Meubles avec portes battantes sans dessus	1000x700x850	-	1	-
7	TMH-712 SE	19094658	Meuble chaude sans dessus	1200x700x850	-	1	-
8	PF-8	19094822	Plinthe	800	-	1	-
9	PF-12	19094824	Plinthe	1200	-	2	-
10	PF-6	19094821	Plinthe	600	-	1	-
11	PF-4	19094819	Plinthe	400	-	1	-
12	PF-10	19094823	Plinthe	1000	-	1	-
13	SF-6	19092843	Plinthe latéral	600	-	2	-
14	SF-7	19092844	Plinthe latéral	700	-	2	-
TOTAL					-		-

Composition d'angle à dosseret en intégrant un meuble chaude:

Nº	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	€	QUANTITÉ	TOTAL €
1	MTTW-723	19094966	Dessus lisse à dosseret	2300x700x850	-	1	-
	R	0209-0006	Un (1) trou personnalisé		-	1	-
2	TMD-712 SE	19094474	Meubles avec portes coulissantes sans dessus	1200x700x850	-	1	-
3	TMD-R-76 SE	19094620	Meubles collecte des déchets sans dessus	600x700x850	-	1	-
4	TM90W-7 R	19094623	Meubles d'angle avec dessous fermé dessus à droite	1200x700x850	-	1	-
5	TMWH-720	19094689	Meuble chaude	2000x700x850	-	1	-
TOTAL					-		-

Relevez la barre.

Découvrir!

Accès au site web

Meubles pour bar

Meubles arrières bar pour café et meubles arrières bar 523
—— Meubles arrières bar pour café 523
—— Meubles arrières bar 523
Cocktail stations 524
—— Cocktail stations à encaisser..... 524
—— Cocktail stations individuels 524
—— Accessoires 526
Options 527

Meubles arrières bar pour café

TFS1-615 WH

Voir les options

- Spécialement conçu pour placer une machine à café. Idéal pour les cafés, bars ou restaurants.
- A compléter avec des meubles arrières et tables réfrigérées, pour configurer une ligne de bar adaptée à chaque espace et besoin.
- Tiroirs amovibles sur glissières télescopiques avec frein.
- Trémie à déchets pour collecter le marc de café, avec un bouchon en caoutchouc qui absorbe le bruit lors de l'utilisation.
- Arrière due meuble en acier inoxydable, partiellement ouverte pour l'installation de la machine à café.
- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Livré monté.

DIMENSIONS (mm)	POSITION TRÉMIE	MODÈLE	PAS DE TROU DANS LE DESSUS	€	MODÈLE	AVEC TROU SUR LE DESSUS	€	MODÈLE	SANS DESSUS	€
1000x600x1050	Droite	TFS1-610 R	19094266	-	TFS1-610 R WH	19094267	-	TFS1-610 R SE	19094268	-
1000x600x1050	Gauche	TFS1-610 L	19094269	-	TFS1-610 L WH	19094270	-	TFS1-610 L SE	19094271	-
1500x600x1050	Centre	TFS1-615	19094272	-	TFS1-615 WH	19094273	-	TFS1-615 SE	19094274	-
2000x600x1050	Centre	TFS1-620	19094275	-	TFS1-620 WH	19094276	-	TFS1-620 SE	19094277	-
2500x600x1050	Centre	TFS1-625	19094278	-	TFS1-625 WH	19094279	-	TFS1-625 SE	19094280	-

Meubles arrières bar

Option personnalisation en longueur.

TBBS1-315

Voir les options

- Spécialement conçu pour placer de petites machines, ustensiles de cuisine, accessoires de bar, etc. Idéal pour les cafés, bars ou restaurants.
- A compléter avec des meubles arrières pour café et tables réfrigérées, pour configurer une ligne de bar adaptée à chaque espace et besoin.
- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée renforcé par un cadre en profilé.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Livré monté.

Gamme 350

	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE				AVEC DEUX (2) ÉTAGÈRES			
DIMENSIONS (mm)	AVEC DESSUS TBBS1-3	€	SANS DESSUS TBBS1-3 SE	€	AVEC DESSUS TBBS2-3	€	SANS DESSUS TBBS2-3 SE	€
1000x350x1050	19094281	-	19094285	-	19094289	-	19094293	-
1500x350x1050	19094282	-	19094286	-	19094290	-	19094294	-
2000x350x1050	19094283	-	19094287	-	19094291	-	19094295	-
2500x350x1050	19094284	-	19094288	-	19094292	-	19094296	-

Gamme 600

	AVEC UNE (1) ÉTAGÈRE				AVEC DEUX (2) ÉTAGÈRES			
DIMENSIONS (mm)	AVEC DESSUS TBBS1-6	€	SANS DESSUS TBBS1-6 SE	€	AVEC DESSUS TBBS2-6	€	SANS DESSUS TBBS2-6 SE	€
1000x600x1050	19094297	-	19094301	-	19094305	-	19094309	-
1500x600x1050	19094298	-	19094302	-	19094306	-	19094310	-
2000x600x1050	19094299	-	19094303	-	19094307	-	19094311	-
2500x600x1050	19094300	-	19094304	-	19094308	-	19094312	-

Cocktail stations à encaisser

CKD-S-12 BR2 BS

Cuve à glace et plonge

- Spécialement conçue pour être encastré sur meubles du bar afin de rationaliser la préparation de cocktails professionnels.
- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PORTE-BOUTEILLES	SUPPORT POUR MIXEUR	€
CKD-S-12 BR1	19092973	1200x685x310	1175x520x245	Simple	Non	-
CKD-S-12 BR2 BS	19092974	1200x795x310	1175x520x245	Double	Oui	-

Cocktail stations individuels

Voir les options

CKS1-12 BR1

Table avec cuve à glace

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Modèle avec cadre renfort: Trois (3) traverses, deux (2) sur les côtés et une (1) à l'arrière, en renfort pour la partie inférieure du meuble. Possibilité de placer la traverse en position centrale.
- Modèle avec étagère: Étagère en acier inoxydable avec finition satinée, renforcée par un cadre en profilé. Assemblage réalisé en fixant quatre (4) vis.
- Hauteur de 900 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté.
- Option expédié monté.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TYPE	PORTE-BOUTEILLES	SUPPORT POUR MIXEUR	€
CKLR-12 BR1	19094866	1200x710x900	Cadre renfort	Simple	Non	-
CKS1-12 BR1	19094867	1200x710x900	Avec étagère	Simple	Non	-

CKM-12 BR2

Meuble avec cuve à glace

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble à structure fermée en acier inoxydable.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 900 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré monté.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	PORTE-BOUTEILLES	SUPPORT POUR MIXEUR	€
CKM-12 BR2	19094868	1200x820x900	Doble	Non	-

CKS1-S-12 BR2 BS

Table avec cuve à glace et plonge

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Piétement en tube carré de 40 x 40 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Modèle avec cadre renfort: Trois (3) traverses, deux (2) sur les côtés et une (1) à l'arrière, en renfort pour la partie inférieure du meuble. Possibilité de placer la traverse en position centrale.
- Modèle avec étagère: Étagère en acier inoxydable avec finition satinée, renforcée par un cadre en profilé. Assemblage réalisé en fixant quatre (4) vis.
- Hauteur de 900 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré démonté.
- Option expédié monté.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TYPE	PORTE-BOUTEILLES	SUPPORT POUR MIXEUR	€
CKLR-S-12 BR1	19094869	1200x710x900	Cadre renfort	Simple	Non	-
CKS1-S-12 BR1	19094870	1200x710x900	Avec étagère	Simple	Non	-
CKLR-S-12 BR2 BS	19094872	1200x820x900	Cadre renfort	Double	Oui	-
CKS1-S-12 BR2 BS	19094871	1200x820x900	Avec étagère	Double	Oui	-
CKLR-S-15 BR2 BS	19094874	1500x820x900	Cadre renfort	Double	Oui	-
CKS1-S-15 BR2 BS	19094873	1500x820x900	Avec étagère	Double	Oui	-

CKM-S-15 BR2 BS

Meuble avec cuve à glace et plonge

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Meuble à structure fermée en acier inoxydable.
- Base inférieure renforcée par un cadre en profilé pour assurer une excellente stabilité.
- Hauteur de 900 mm, avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (-10 mm / + 50 mm).
- Livré monté.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	PORTE-BOUTEILLES	SUPPORT POUR MIXEUR	RINCE CUILLÈRES	€
CKM-S-12 BR2 BS	19094875	1200x820x900	Double	Oui	Non	-
CKM-S-15 BR2 BS	19094876	1500x820x900	Double	Oui	Non	-
CKM-S-DW-15 BR2 BS	19094878	1500x820x900	Double	Oui	Oui	-

CKRF-S-DW-15 BR2 BS

Meuble avec cuve à glace, plonge et réserve réfrigérée

- Dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304 en finition satinée.
- Dosseret arrière de hauteur de 100 x 15 mm, bord avant arrondi entièrement soudé de 50 mm.
- Pieds en retrait à l'arrière de 40 mm pour adaptation aux rebords sanitaires.
- Réserve réfrigéré avec tiroirs en bas, conçue pour stocker des bouteilles.
- Tiroirs réfrigérés, en acier inoxydable, amovibles sur glissières télescopiques et avec système de fermeture automatique.
- Système modulaire de tiges qui permet une organisation optimale des bouteilles dans les tiroirs.
- Isolation de mousse de polyuréthane sans CFC avec densité 40 kg/m³.
- Joint magnétique, facilement remplaçable, pour atteindre une hygiène maximale et maintenir les propriétés d'isolation.
- Condenseur qui permet une extraction plus rapide et des opérations de maintenance plus précises.
- Système d'évaporation de l'eau de dégivrage avec bac d'évaporation.
- Grilles de ventilation en acier inoxydable côté client.
- Tous les composants électroniques dans un point facile d'accès.
- Évaporateur à air-forcé.
- Contrôle et régulation de la température par un thermostat électronique numérique indépendant.
- Température de fonctionnement (en classe climatique IV): de +0 °C à +4 °C.
- Livré monté.

MODÈLE	GAZ RÉFRI-GÉRANT	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	PORTE-BOUTEILLES	SUPPORT POUR MIXEUR	RINCE CUILLÈRES	PUISSANCE (W)	€
CKRF-S-15 BR2 BS	R290	50/60	19094877	1500x820x900	Double	Oui	Non	255	-
CKRF-S-DW-15 BR2 BS	R290	50/60	19094879	1500x820x900	Double	Oui	Oui	255	-

Accessoires

Étagère pour jiggers

- Spécialement conçu pour stocker les jiggers. L'étagère peut être accrochée au dosseret ou au bac de la cocktail station.

MODÈLE	CODE	€
SS-3	19092975	-

Support pour bouteilles

- Spécialement conçu pour stocker des bouteilles à l'intérieur d'un bac GN 1/3 (non inclus).

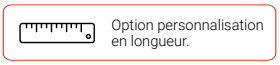
MODÈLE	CODE	€
SB-13	19092976	-

Options

Option expédié monté.

ABRÉVIATION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
A	0201-0001	Jusqu'à 1200 mm	-
A	0201-0002	Jusqu'à 2000 mm	-

Option personnalisation en longueur.



Indiquez le code et le prix du modèle immédiatement supérieur et la longueur souhaitée.

Option dessus d'épaisseur 1.5 mm.

ABRÉVIATION	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
1,5	0204-0001	Jusqu'à 1200 mm	-
1,5	0204-0002	Jusqu'à 2000 mm	-
1,5	0204-0003	Jusqu'à 2800 mm	-

Remarque : s'applique aux meubles arrières bar.

Option renforcée par un cadre en profilé en acier inoxydable.

ABRÉVIATION	CODE	CÔTÉ	€
SPR	0207-0001	Droite	-
SPL	0207-0002	Gauche	-
SPRL	0207-0003	Droite + Gauche	-

Remarque : s'applique aux meubles arrières bar.

Option dosseret latéral plié et soudé au dessus.

DIMENSIONS (mm)	ABRÉVIATION UNE (1) ÉTAGÈRE	CODE	€	ABRÉVIATION DESSUS ET UNE (1) ÉTAGÈRE	CODE	€
Jusqu'à 1200 mm	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-
Jusqu'à 1600 mm	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-
Jusqu'à 2000 mm	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-
Jusqu'à 2800 mm	SS	0205-0010	-	STS	0205-0015	-

NARANJOS

Stabilité, robustesse et utilisation optimale de l’espace de stockage.

Découvrir!

Accès au site web

Rayonnage

Étagères muraux 531
Étagères à crémaillères 534
Étagères en polypropylène 535

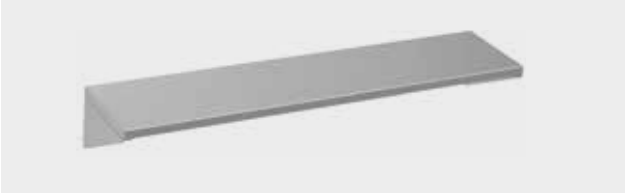
Étagères muraux

Étagères lisses soudées

- Fabriqué en acier inoxydable entièrement soudé.
- Supports muraux avec perceuses (vis et chevilles incluses).

Option personnalisation en longueur.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SW-26	19094831	600x250x150	-
SW-28	19094832	800x250x150	-
SW-210	19094833	1000x250x150	-
SW-212	19094834	1200x250x150	-
SW-214	19094835	1400x250x150	-
SW-215	19094836	1500x250x150	-
SW-216	19094837	1600x250x150	-
SW-218	19094838	1800x250x150	-
SW-220	19094839	2000x250x150	-
SW-46	19094840	600x400x250	-
SW-48	19094841	800x400x250	-
SW-410	19094842	1000x400x250	-
SW-412	19094843	1200x400x250	-
SW-414	19094844	1400x400x250	-
SW-415	19094845	1500x400x250	-
SW-416	19094846	1600x400x250	-
SW-418	19094847	1800x400x250	-
SW-420	19094848	2000x400x250	-



Étagères lisses avec supports

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Supports muraux avec perceuses (vis et chevilles incluses).
- Montage simple et rapide.

Option personnalisation en longueur.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SWD-36	19094857	600x300x200	-
SWD-38	19094858	800x300x200	-
SWD-310	19094859	1000x300x200	-
SWD-312	19094860	1200x300x200	-
SWD-314	19094861	1400x300x200	-
SWD-315	19094862	1500x300x200	-
SWD-316	19094863	1600x300x200	-
SWD-318	19094864	1800x300x200	-
SWD-320	19094865	2000x300x200	-

Étagères égouttoir à vaisselle

- Fabriqué en acier inoxydable entièrement soudé.
- Grilles en acier inoxydable amovibles pour un nettoyage facile.
- Supports muraux avec perceuses (vis et chevilles incluses).
- Pour assiettes avec un diamètre maximum de 250 mm.

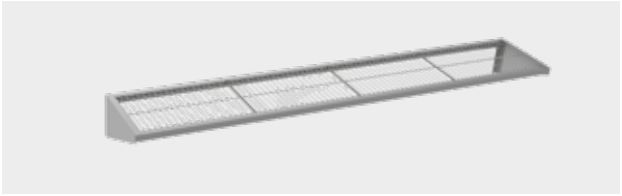
MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SD-37	19092876	780x300x200	-
SD-314	19092877	1535x300x200	-

Étagères pour micro-ondes

- Spécialement conçu pour placer un four à micro-ondes ou d'autres petits appareils électroménagers.
- Fabriqué en acier inoxydable.
- Supports muraux avec perceuses (vis et chevilles incluses).
- Trou passe-câbles Ø60 mm.
- Montage simple et rapide.
- Livré démonté.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SMW-46	19092882	600x400x230	-
SMW-57	19092883	700x550x280	-
SMW-48	19092884	800x400x230	-

Étagères pour hottes

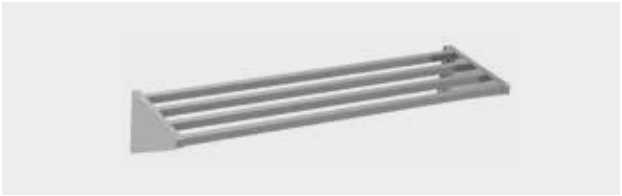


- Fabriqué en acier inoxydable entièrement soudé.
- Grilles GN 1/1 en acier inoxydable amovibles pour un nettoyage facile.
- Supports muraux avec perceuses (vis et chevilles incluses).

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SH-45	19092878	595x390x200	-
SH-411	19092879	1125x390x200	-
SH-416	19092880	1655x390x200	-
SH-421	19092881	2185x390x200	-

Étagères en tubes

Option personnalisation en longueur.



- Fabriqué en acier inoxydable entièrement soudé.
- Supports muraux avec perceuses (vis et chevilles incluses).
- Les modèles de 1800 et 2000 mm de long ont un support central soudé.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SP-46	19094849	600x400x250	-
SP-48	19094850	800x400x250	-
SP-410	19094851	1000x400x250	-
SP-412	19094852	1200x400x250	-
SP-414	19094853	1400x400x250	-
SP-416	19094854	1600x400x250	-
SP-418	19094855	1800x400x250	-
SP-420	19094856	2000x400x250	-

Étagères inclinées pour paniers lave-vaisselles

- Fabriqué en acier inoxydable entièrement soudé.
- Supports muraux avec perceuses (vis et chevilles incluses).
- Vidange Ø16 mm.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SWW-511	19092901	1100x505x231	-
SWW-516	19092902	1600x505x231	-

Étagères muraux à crémaillères

- Fabriqué en acier inoxydable.

Crémaillère vertical

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€/UNIT
SAS-6	19092885	600	-
SAS-10	19092886	1000	-
SAS-15	19092887	1500	-

Étagère droite

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SPF-210	19092888	1000x250	-
SPF-212	19092889	1200x250	-
SPF-214	19092890	1400x250	-
SPF-216	19092891	1600x250	-
SPF-410	19092892	1000x400	-
SPF-412	19092893	1200x400	-
SPF-414	19092894	1400x400	-
SPF-416	19092895	1600x400	-

Étagère incliné

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	NOMBRE DE BACS	DIMENSIONS BACS	€
SI-210	19092896	1000x250	4	GN 1/6	-
SI-410	19092897	1000x400	4	GN 1/3	-

Barre de suspension

- Fabriqué en acier inoxydable entièrement soudé.
- Tube Ø30 mm.
- Plaques soudées avec perceuses (vis et chevilles incluses).

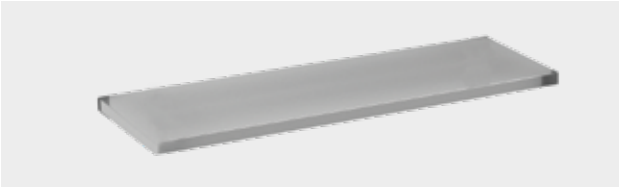
MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
UH-10	19092898	1000x150	-
UH-15	19092899	1500x150	-
UH-20	19092900	2000x150	-

Étagères à crémaillères

À crémaillères

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Hauteur des étagères réglable tous les 150 mm.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SF-17	19092935	1700	-
SF-20	19092936	2000	-

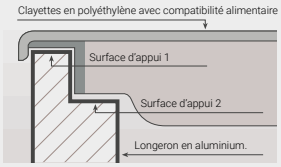


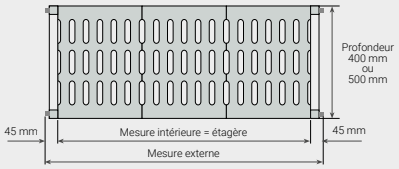
Étagères lisses en acier inoxydable

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Fixation des étagères aux pieds à glissière à l'aide du matériel inclus.

	1 mm D'ÉPAISSEUR						1.5 mm D'ÉPAISSEUR					
DIMENSIONS (mm)	SANS RENFORCE-MENT SS10	CHARGE MAXIMALE (KG)/ ÉTAGÈRE	€	RENFORCÉE PAR UN CADRE EN PROFILÉ SS10R	CHARGE MAXIMALE (KG)/ ÉTAGÈRE	€	SANS RENFORCE-MENT SS15	CHARGE MAXIMALE (KG)/ ÉTAGÈRE	€	RENFORCÉE PAR UN CADRE EN PROFILÉ SS15R	CHARGE MAXIMALE (KG)/ ÉTAGÈRE	€
800x400	19092903	210	-	19092911	260	-	19092919	280	-	19092927	330	-
1000x400	19092904	160	-	19092912	210	-	19092920	230	-	19092928	280	-
1200x400	19092905	110	-	19092913	160	-	19092921	130	-	19092929	180	-
1400x400	19092906	85	-	19092914	135	-	19092922	105	-	19092930	155	-
800x500	19092907	205	-	19092915	255	-	19092923	280	-	19092931	330	-
1000x500	19092908	155	-	19092916	205	-	19092924	230	-	19092932	280	-
1200x500	19092909	105	-	19092917	155	-	19092925	130	-	19092933	180	-
1400x500	19092910	80	-	19092918	130	-	19092926	105	-	19092934	155	-

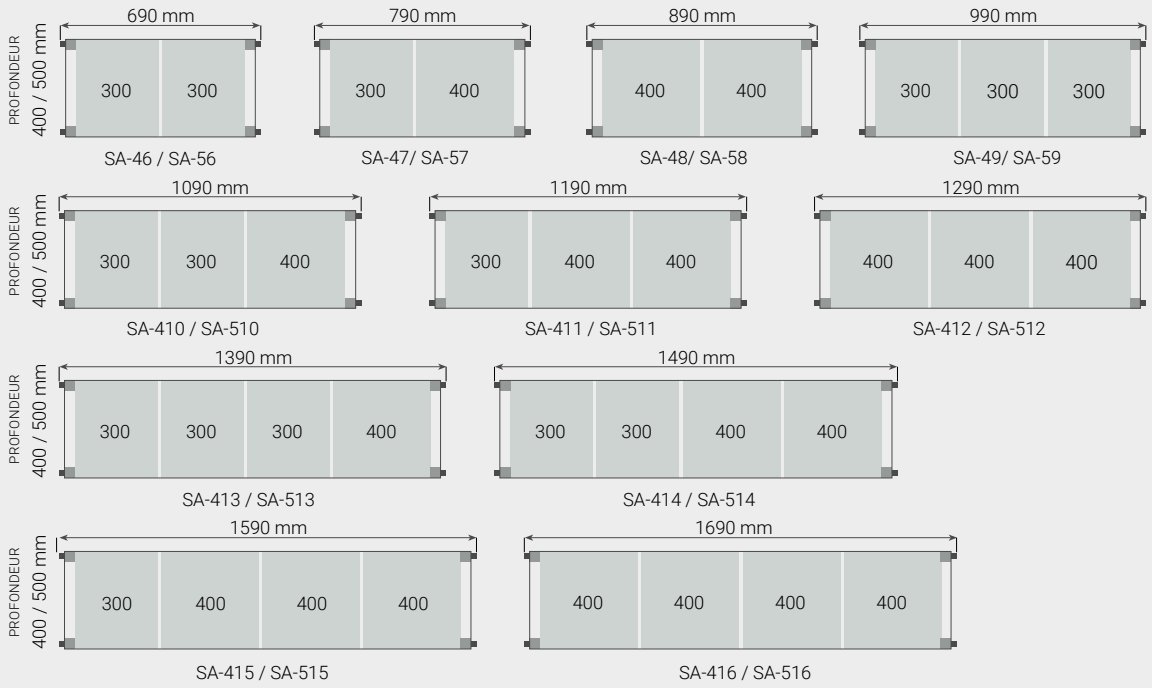
Étagères en polypropylène





- Rayonnage avec structure en aluminium anodisé et clayettes en polyéthylène avec compatibilité alimentaire, spécialement conçue pour être utilisée dans les chambres froides.
- Les étagères en polyéthylène sont soutenues sur l'échelle en aluminium par deux bords, pour un placement parfait et une plus grande solidité.
- Options de largeur dans les clayettes d'étagères : 400 et 500 mm.
- La hauteur standard des échelles est de 1750 mm. Des hauteurs de 2 000 et 1 300 mm sont également disponibles pour les applications non standard.

Dimensions extérieures des rayonnages indépendants comprenant une échelle a chaque côté des étagères.



Les 11 longueurs différentes des clayettes d'étagères permettent, en plus du montage indépendant avec 2 échelles, de multiples combinaisons en plaçant des clayettes d'étagères de part et d'autre des échelles. Voir tableaux des ensembles.

Etagères à clayettes en aluminium et polypropylène

- Étagère en aluminium et polyéthylène avec compatibilité alimentaire spécialement conçue pour être utilisée dans les chambres froides, conformément aux exigences sanitaires.
- Soutenu sur l'échelle en aluminium par deux bords, pour un placement parfait et une plus grande solidité.
- Facilement amovible. Peut être lavé dans un lave-vaisselle conventionnel.
- Clayettes et longerons inclus.

Largeur 400 mm

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SA-46	19091192	600x400	-
SA-47	19091196	700x400	-
SA-48	19091197	800x400	-
SA-49	19091198	900x400	-
SA-410	19091199	1000x400	-
SA-411	19091350	1100x400	-
SA-412	19091351	1200x400	-
SA-413	19091352	1300x400	-
SA-414	19091353	1400x400	-
SA-415	19091354	1500x400	-
SA-416	19091355	1600x400	-

Largeur 500 mm

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SA-56	19091356	600x500	-
SA-57	19091358	700x500	-
SA-58	19091359	800x500	-
SA-59	19091360	900x500	-
SA-510	19091361	1000x500	-
SA-511	19091362	1100x500	-
SA-512	19091363	1200x500	-
SA-513	19091365	1300x500	-
SA-514	19091366	1400x500	-
SA-515	19091367	1500x500	-
SA-516	19091368	1600x500	-

Échelles en aluminium

- Fabriquée en aluminium anodisé.
- Trous tous les 150 mm, pour modifier la taille des modèles standards ou augmenter le nombre d'étagères au moyen de goujons (4 par étagère).
- Pieds réglables en hauteur pour surmonter les irrégularités du sol.
- Goujons inclus.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	NIVEAUX	€
LARGEUR 400 mm				
AF17-43	19091369	1750x400	3	-
AF17-44	19091370	1750x400	4	-
AF17-45	19091371	1750x400	5	-
AF20-45	19091372	2000x400	5	-
AF20-46	19091373	2000x400	6	-
LARGEUR 500 mm				
AF17-53	19091374	1750x500	3	-
AF17-54	19091375	1750x500	4	-
AF17-55	19091376	1750x500	5	-
AF20-55	19091377	2000x500	5	-
AF20-56	19091378	2000x500	6	-

Échelles sur roues

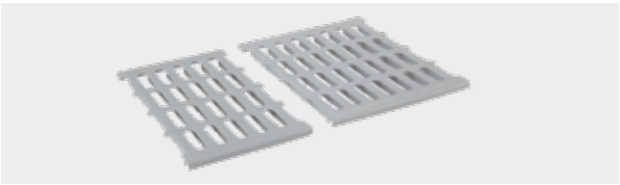
- Deux (2) roulettes Ø125 mm en polyamide inoxydable, une (1) avec frein. Pour construire un rayonnage mobile, outre les étagères, sont nécessaires deux (2) échelles sur roues.
- Échelles incluses uniquement. Les étagères doivent être commandées séparément.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	NIVEAUX	€
LARGEUR 400 mm				
KMA17-44	19091380	1750x400	4	-
KMA17-45	19091381	1750x400	5	-
LARGEUR 500 mm				
KMA17-54	19091382	1750x500	4	-
KMA17-55	19091383	1750x500	5	-

Etagères basses 1 niveau

- Spécialement conçue pour stocker des boîtes dans des chambres froides.
- Structure robuste en acier inoxydable.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
KSA2-1-510	19091391	1085x500x250	-
KSA2-1-512	19091392	1285x500x250	-
KSA2-1-516	19091393	1685x500x250	-



Clayettes

- Clayette en polyéthylène avec compatibilité alimentaire pour étagères.
- Les étagères complètes comprennent déjà des clayettes. Peut être fourni comme accessoire.
- Facile à installer. Peut être lavé dans un lave-vaisselle conventionnel.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
SP-43	19091384	300x400	-
SP-44	19091385	400x400	-
SP-53	19091386	300x500	-
SP-54	19091388	400x500	-

Crochet d'angle

- Conçu pour faciliter l'assemblage de rayonnage en coin. Ils permettent également d'économiser les échelles et d'optimiser l'espace disponible.
- Deux (2) crochets par tablette.
- Prix à l'unité.

MODÈLE	CODE	€
HK	19091389	-

Goujons

- Conçu pour augmenter le nombre d'étagères dans les configurations standard.
- Fourni en accessoire, car les échelles comportent déjà des goujons pour chaque étagère. Quatre (4) goujons sont requises par étagère.
- Prix à l'unité.

MODÈLE	CODE	€
AS	19091390	-

Longerons

- Fourni comme accessoire, car ils sont inclus dans chaque étagère.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
CA-6	19091394	600	-
CA-7	19091395	700	-
CA-8	19091396	800	-
CA-9	19091397	900	-
CA-10	19091398	1000	-
CA-11	19091399	1100	-
CA-12	19091400	1200	-
CA-13	19091401	1300	-
CA-14	19091402	1400	-
CA-15	19091403	1500	-
CA-16	19091404	1600	-

Calculer les ensembles de rayonnages

Comment calculer les ensembles de rayonnages

Pour plus de facilité d'utilisation, les rayonnages en aluminium et en polyéthylène peuvent être commandées par ensembles.

Ensuite, il est indiqué comment calculer l'ensemble souhaité :

Le rayonnage est-il linéaire ou en angle ?

- Les rayonnages linéaires ont des échelles à chaque extrémité.
- Les rayonnages en angle ont une échelle à une extrémité et à l'autre extrémité elles sont fournies avec deux crochets par étagère, pour s'appuyer sur les longerons d'une autre rayonnage.

Quelle sera la profondeur de le rayonnage ?

- Il existe deux mesures de profondeur : 400 ou 500 mm.

De combien de niveaux avez-vous besoin ?

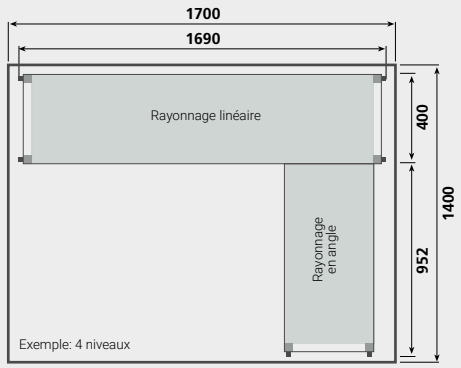
- Il existe des ensembles standards à 3, 4 ou 5 niveaux.
- Des niveaux supplémentaires peuvent être commandés.

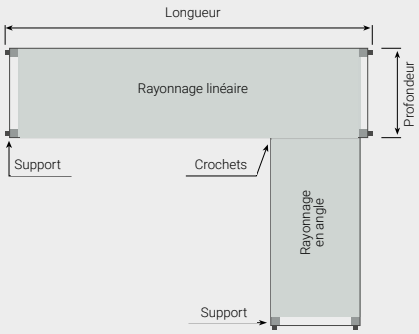
Quelle sera la longueur de le rayonnage?

- Dans les tableaux des pages suivantes, vous devriez trouver le jeu correct pour les mesures de la pièce où le rayonnage doit être placé.
- Lors du calcul de la longueur des rayonnages en angle, n'oubliez pas de soustraire de la longueur totale la mesure de la profondeur du rayonnage sur lequel il reposera.

Dans l'exemple suivant, vous devriez demander:

- Set numéro 99 (linéaire, profondeur 400 mm, 4 niveaux, 1690 mm de long).
- Set numéro 582 (angle, profondeur 400 mm, 4 niveaux, 952 mm de long).





- La hauteur standard des échelles est de 1750 mm. Pour différentes hauteurs, voir la répartition de l'ensemble choisi et remplacer les échelles "AF17" par des échelles hauts "AF20" en ajustant le prix de l'ensemble en fonction des prix des éléments choisis.
- Des niveaux d'étagères supplémentaires peuvent être ajoutés, jusqu'à un total maximum de 11 niveaux sur des échelles standard, en commandant séparément les étagères, les goujons et les crochets d'angle requis.
- Les échelles standards type « AF17 » peuvent être remplacées par des échelles mobiles « KMA17 », prix toujours changeants.

Rayonnage linéaire 400 mm

LONGUEUR TOTALE DU RAYONNAGE (mm)	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
	ENSEMBLE N.°	€	ENSEMBLE N.°	€	ENSEMBLE N.°	€
1390	17	-	96	-	175	-
1490	18	-	97	-	176	-
1590	19	-	98	-	177	-
1690	20	-	99	-	178	-
1726	21	-	100	-	179	-
1826	22	-	101	-	180	-
1926	23	-	102	-	181	-

Rayonnage en angle 400 mm

LONGUEUR TOTALE DU RAYONNAGE (mm)	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
	ENSEMBLE N.°	€	ENSEMBLE N.°	€	ENSEMBLE N.°	€
652	500	-	579	-	658	-
752	501	-	580	-	659	-
852	502	-	581	-	660	-
952	503	-	582	-	661	-
1052	504	-	583	-	662	-
1152	505	-	584	-	663	-
1252	506	-	585	-	664	-

Rayonnage linéaire 400 mm

LONGUEUR TOTALE DU RAYONNAGE (mm)	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
	ENSEMBLE N.º	-€-	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€
690	10	-	89	-	168	-
790	11	-	90	-	169	-
890	12	-	91	-	170	-
990	13	-	92	-	171	-
1090	14	-	93	-	172	-
1190	15	-	94	-	173	-
1290	16	-	95	-	174	-
1390	17	-	96	-	175	-
1490	18	-	97	-	176	-
1590	19	-	98	-	177	-
1690	20	-	99	-	178	-
1726	21	-	100	-	179	-
1826	22	-	101	-	180	-
1926	23	-	102	-	181	-
2026	24	-	103	-	182	-
2126	25	-	104	-	183	-
2226	26	-	105	-	184	-
2326	27	-	106	-	185	-
2426	28	-	107	-	186	-
2526	29	-	108	-	187	-
2626	30	-	109	-	188	-
2726	31	-	110	-	189	-
2826	32	-	111	-	190	-
2926	33	-	112	-	191	-
3026	34	-	113	-	192	-
3126	35	-	114	-	193	-
3226	36	-	115	-	194	-
3326	37	-	116	-	195	-
3362	38	-	117	-	196	-
3462	39	-	118	-	197	-
3562	40	-	119	-	198	-
3662	41	-	120	-	199	-
3762	42	-	121	-	200	-
3862	43	-	122	-	201	-
3962	44	-	123	-	202	-
4062	45	-	124	-	203	-
4162	46	-	125	-	204	-
4262	47	-	126	-	205	-
4362	48	-	127	-	206	-
4462	49	-	128	-	207	-
4562	50	-	129	-	208	-
4662	51	-	130	-	209	-
4762	52	-	131	-	210	-
4862	53	-	132	-	211	-
4962	54	-	133	-	212	-
4998	55	-	134	-	213	-
5098	56	-	135	-	214	-
5198	57	-	136	-	215	-
5298	58	-	137	-	216	-
5398	59	-	138	-	217	-
5498	60	-	139	-	218	-
5598	61	-	140	-	219	-
5698	62	-	141	-	220	-
5798	63	-	142	-	221	-

Rayonnage linéaire 500 mm

LONGUEUR TOTALE DU RAYONNAGE (mm)	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€
690	247	-	326	-	405	-
790	248	-	327	-	406	-
890	249	-	328	-	407	-
990	250	-	329	-	408	-
1090	251	-	330	-	409	-
1190	252	-	331	-	410	-
1290	253	-	332	-	411	-
1390	254	-	333	-	412	-
1490	255	-	334	-	413	-
1590	256	-	335	-	414	-
1690	257	-	336	-	415	-
1726	258	-	337	-	416	-
1826	259	-	338	-	417	-
1926	260	-	339	-	418	-
2026	261	-	340	-	419	-
2126	262	-	341	-	420	-
2226	263	-	342	-	421	-
2326	264	-	343	-	422	-
2426	265	-	344	-	423	-
2526	266	-	345	-	424	-
2626	267	-	346	-	425	-
2726	268	-	347	-	426	-
2826	269	-	348	-	427	-
2926	270	-	349	-	428	-
3026	271	-	350	-	429	-
3126	272	-	351	-	430	-
3226	273	-	352	-	431	-
3326	274	-	353	-	432	-
3362	275	-	354	-	433	-
3462	276	-	355	-	434	-
3562	277	-	356	-	435	-
3662	278	-	357	-	436	-
3762	279	-	358	-	437	-
3862	280	-	359	-	438	-
3962	281	-	360	-	439	-
4062	282	-	361	-	440	-
4162	283	-	362	-	441	-
4262	284	-	363	-	442	-
4362	285	-	364	-	443	-
4462	286	-	365	-	444	-
4562	287	-	366	-	445	-
4662	288	-	367	-	446	-
4762	289	-	368	-	447	-
4862	290	-	369	-	448	-
4962	291	-	370	-	449	-
4998	292	-	371	-	450	-
5098	293	-	372	-	451	-
5198	294	-	373	-	452	-
5298	295	-	374	-	453	-
5398	296	-	375	-	454	-
5498	297	-	376	-	455	-
5598	298	-	377	-	456	-
5698	299	-	378	-	457	-
5798	300	-	379	-	458	-

Rayonnage en angle 400 mm

LONGUEUR TOTALE DU RAYONNAGE (mm)	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€
652	500	-	579	-	658	-
752	501	-	580	-	659	-
852	502	-	581	-	660	-
952	503	-	582	-	661	-
1052	504	-	583	-	662	-
1152	505	-	584	-	663	-
1252	506	-	585	-	664	-
1352	507	-	586	-	665	-
1452	508	-	587	-	666	-
1552	509	-	588	-	667	-
1652	510	-	589	-	668	-
1688	511	-	590	-	669	-
1788	512	-	591	-	670	-
1888	513	-	592	-	671	-
1988	514	-	593	-	672	-
2088	515	-	594	-	673	-
2188	516	-	595	-	674	-
2288	517	-	596	-	675	-
2388	518	-	597	-	676	-
2488	519	-	598	-	677	-
2588	520	-	599	-	678	-
2688	521	-	600	-	679	-
2788	522	-	601	-	680	-
2888	523	-	602	-	681	-
2988	524	-	603	-	682	-
3088	525	-	604	-	683	-
3188	526	-	605	-	684	-
3288	527	-	606	-	685	-
3324	528	-	607	-	686	-
3424	529	-	608	-	687	-
3524	530	-	609	-	688	-
3624	531	-	610	-	689	-
3724	532	-	611	-	690	-
3824	533	-	612	-	691	-
3924	534	-	613	-	692	-
4024	535	-	614	-	693	-
4124	536	-	615	-	694	-
4224	537	-	616	-	695	-
4324	538	-	617	-	696	-
4424	539	-	618	-	697	-
4524	540	-	619	-	698	-
4624	541	-	620	-	699	-
4724	542	-	621	-	700	-
4824	543	-	622	-	701	-
4924	544	-	623	-	702	-
4960	545	-	624	-	703	-
5060	546	-	625	-	704	-
5160	547	-	626	-	705	-
5260	548	-	627	-	706	-
5360	549	-	628	-	707	-
5460	550	-	629	-	708	-
5569	551	-	630	-	709	-
5660	552	-	631	-	710	-
5760	553	-	632	-	711	-

Rayonnage en angle 500 mm

LONGUEUR TOTALE DU RAYONNAGE (mm)	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€	ENSEMBLE N.º	€
652	737	-	816	-	895	-
752	738	-	817	-	896	-
852	739	-	818	-	897	-
952	740	-	819	-	898	-
1052	741	-	820	-	899	-
1152	742	-	821	-	900	-
1252	743	-	822	-	901	-
1352	744	-	823	-	902	-
1452	745	-	824	-	903	-
1552	746	-	825	-	904	-
1652	747	-	826	-	905	-
1688	748	-	827	-	906	-
1788	749	-	828	-	907	-
1888	750	-	829	-	908	-
1988	751	-	830	-	909	-
2088	752	-	831	-	910	-
2188	753	-	832	-	911	-
2288	754	-	833	-	912	-
2388	755	-	834	-	913	-
2488	756	-	835	-	914	-
2588	757	-	836	-	915	-
2688	758	-	837	-	916	-
2788	759	-	838	-	917	-
2888	760	-	839	-	918	-
2988	761	-	840	-	919	-
3088	762	-	841	-	920	-
3188	763	-	842	-	921	-
3288	764	-	843	-	922	-
3324	765	-	844	-	923	-
3424	766	-	845	-	924	-
3524	767	-	846	-	925	-
3624	768	-	847	-	926	-
3724	769	-	848	-	927	-
3824	770	-	849	-	928	-
3924	771	-	850	-	929	-
4024	772	-	851	-	930	-
4124	773	-	852	-	931	-
4224	774	-	853	-	932	-
4324	775	-	854	-	933	-
4424	776	-	855	-	934	-
4524	777	-	856	-	935	-
4624	778	-	857	-	936	-
4724	779	-	858	-	937	-
4824	780	-	859	-	938	-
4924	781	-	860	-	939	-
4960	782	-	861	-	940	-
5060	783	-	862	-	941	-
5160	784	-	863	-	942	-
5260	785	-	864	-	943	-
5360	786	-	865	-	944	-
5460	787	-	866	-	945	-
5569	788	-	867	-	946	-
5660	789	-	868	-	947	-
5760	790	-	869	-	948	-

Rayonnage linéaire 400 mm

3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE
10	2 AF17-43 + 3 SA-46	89	2 AF17-44 + 4 SA-46	168	2 AF17-45 + 5 SA-46
11	2 AF17-43 + 3 SA-47	90	2 AF17-44 + 4 SA-47	169	2 AF17-45 + 5 SA-47
12	2 AF17-43 + 3 SA-48	91	2 AF17-44 + 4 SA-48	170	2 AF17-45 + 5 SA-48
13	2 AF17-43 + 3 SA-49	92	2 AF17-44 + 4 SA-49	171	2 AF17-45 + 5 SA-49
14	2 AF17-43 + 3 SA-410	93	2 AF17-44 + 4 SA-410	172	2 AF17-45 + 5 SA-410
15	2 AF17-43 + 3 SA-411	94	2 AF17-44 + 4 SA-411	173	2 AF17-45 + 5 SA-411
16	2 AF17-43 + 3 SA-412	95	2 AF17-44 + 4 SA-412	174	2 AF17-45 + 5 SA-412
17	2 AF17-43 + 3 SA-413	96	2 AF17-44 + 4 SA-413	175	2 AF17-45 + 5 SA-413
18	2 AF17-43 + 3 SA-414	97	2 AF17-44 + 4 SA-414	176	2 AF17-45 + 5 SA-414
19	2 AF17-43 + 3 SA-415	98	2 AF17-44 + 4 SA-415	177	2 AF17-45 + 5 SA-415
20	2 AF17-43 + 3 SA-416	99	2 AF17-44 + 4 SA-416	178	2 AF17-45 + 5 SA-416
21	3 AF17-43 + 6 SA-48	100	3 AF17-44 + 8 SA-48	179	3 AF17-45 + 10 SA-48
22	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48	101	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48	180	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48
23	3 AF17-43 + 6 SA-49	102	3 AF17-44 + 8 SA-49	181	3 AF17-45 + 10 SA-49
24	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410	103	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410	182	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410
25	3 AF17-43 + 6 SA-410	104	3 AF17-44 + 8 SA-410	183	3 AF17-45 + 10 SA-410
26	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411	105	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411	184	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411
27	3 AF17-43 + 6 SA-411	106	3 AF17-44 + 8 SA-411	185	3 AF17-45 + 10 SA-411
28	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412	107	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412	186	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412
29	3 AF17-43 + 6 SA-412	108	3 AF17-44 + 8 SA-412	187	3 AF17-45 + 10 SA-412
30	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413	109	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413	188	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413
31	3 AF17-43 + 6 SA-413	110	3 AF17-44 + 8 SA-413	189	3 AF17-45 + 10 SA-413
32	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414	111	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414	190	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414
33	3 AF17-43 + 6 SA-414	112	3 AF17-44 + 8 SA-414	191	3 AF17-45 + 10 SA-414
34	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415	113	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415	192	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415
35	3 AF17-43 + 6 SA-415	114	3 AF17-44 + 8 SA-415	193	3 AF17-45 + 10 SA-415
36	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416	115	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416	194	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416
37	3 AF17-43 + 6 SA-416	116	3 AF17-44 + 8 SA-416	195	3 AF17-45 + 10 SA-416
38	4 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411	117	4 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411	196	4 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411
39	4 AF17-43 + 9 SA-411	118	4 AF17-44 + 12 SA-411	197	4 AF17-45 + 15 SA-411
40	4 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412	119	4 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412	198	4 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412
41	4 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412	120	4 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412	199	4 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412
42	4 AF17-43 + 9 SA-412	121	4 AF17-44 + 12 SA-412	200	4 AF17-45 + 15 SA-412
43	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413	122	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413	201	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413
44	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413	123	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413	202	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413
45	4 AF17-43 + 9 SA-413	124	4 AF17-44 + 12 SA-413	203	4 AF17-45 + 15 SA-413
46	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414	125	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414	204	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414
47	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414	126	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414	205	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414
48	4 AF17-43 + 9 SA-414	127	4 AF17-44 + 12 SA-414	206	4 AF17-45 + 15 SA-414
49	4 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415	128	4 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415	207	4 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415
50	4 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415	129	4 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415	208	4 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415
51	4 AF17-43 + 9 SA-415	130	4 AF17-44 + 12 SA-415	209	4 AF17-45 + 15 SA-415
52	4 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416	131	4 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416	210	4 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416
53	4 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416	132	4 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416	211	4 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416
54	4 AF17-43 + 9 SA-416	133	4 AF17-44 + 12 SA-416	212	4 AF17-45 + 15 SA-416
55	5 AF17-43 + 12 SA-412	134	5 AF17-44 + 16 SA-412	213	5 AF17-45 + 20 SA-412
56	5 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413	135	5 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413	214	5 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413
57	5 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413	136	5 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413	215	5 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413
58	5 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413	137	5 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413	216	5 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413
59	5 AF17-43 + 12 SA-413	138	5 AF17-44 + 16 SA-413	217	5 AF17-45 + 20 SA-413
60	5 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414	139	5 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414	218	5 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414
61	5 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414	140	5 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414	219	5 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414
62	5 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414	141	5 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414	220	5 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414
63	5 AF17-43 + 12 SA-414	142	5 AF17-44 + 16 SA-414	221	5 AF17-45 + 20 SA-414

Rayonnage linéaire 500 mm

3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE
247	2 AF17-53 + 3 SA-56	326	2 AF17-54 + 4 SA-56	405	2 AF17-55 + 5 SA-56
248	2 AF17-53 + 3 SA-57	327	2 AF17-54 + 4 SA-57	406	2 AF17-55 + 5 SA-57
249	2 AF17-53 + 3 SA-58	328	2 AF17-54 + 4 SA-58	407	2 AF17-55 + 5 SA-58
250	2 AF17-53 + 3 SA-59	329	2 AF17-54 + 4 SA-59	408	2 AF17-55 + 5 SA-59
251	2 AF17-53 + 3 SA-510	330	2 AF17-54 + 4 SA-510	409	2 AF17-55 + 5 SA-510
252	2 AF17-53 + 3 SA-511	331	2 AF17-54 + 4 SA-511	410	2 AF17-55 + 5 SA-511
253	2 AF17-53 + 3 SA-512	332	2 AF17-54 + 4 SA-512	411	2 AF17-55 + 5 SA-512
254	2 AF17-53 + 3 SA-513	333	2 AF17-54 + 4 SA-513	412	2 AF17-55 + 5 SA-513
255	2 AF17-53 + 3 SA-514	334	2 AF17-54 + 4 SA-514	413	2 AF17-55 + 5 SA-514
256	2 AF17-53 + 3 SA-515	335	2 AF17-54 + 4 SA-515	414	2 AF17-55 + 5 SA-515
257	2 AF17-53 + 3 SA-516	336	2 AF17-54 + 4 SA-516	415	2 AF17-55 + 5 SA-516
258	3 AF17-53 + 6 SA-58	337	3 AF17-54 + 8 SA-58	416	3 AF17-55 + 10 SA-58
259	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58	338	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58	417	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58
260	3 AF17-53 + 6 SA-59	339	3 AF17-54 + 8 SA-59	418	3 AF17-55 + 10 SA-59
261	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510	340	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510	419	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510
262	3 AF17-53 + 6 SA-510	341	3 AF17-54 + 8 SA-510	420	3 AF17-55 + 10 SA-510
263	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511	342	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511	421	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511
264	3 AF17-53 + 6 SA-511	343	3 AF17-54 + 8 SA-511	422	3 AF17-55 + 10 SA-511
265	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512	344	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512	423	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512
266	3 AF17-53 + 6 SA-512	345	3 AF17-54 + 8 SA-512	424	3 AF17-55 + 10 SA-512
267	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513	346	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513	425	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513
268	3 AF17-53 + 6 SA-513	347	3 AF17-54 + 8 SA-513	426	3 AF17-55 + 10 SA-513
269	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514	348	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514	427	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514
270	3 AF17-53 + 6 SA-514	349	3 AF17-54 + 8 SA-514	428	3 AF17-55 + 10 SA-514
271	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515	350	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515	429	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515
272	3 AF17-53 + 6 SA-515	351	3 AF17-54 + 8 SA-515	430	3 AF17-55 + 10 SA-515
273	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516	352	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516	431	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516
274	3 AF17-53 + 6 SA-516	353	3 AF17-54 + 8 SA-516	432	3 AF17-55 + 10 SA-516
275	4 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511	354	4 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511	433	4 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511
276	4 AF17-53 + 9 SA-511	355	4 AF17-54 + 12 SA-511	434	4 AF17-55 + 15 SA-511
277	4 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512	356	4 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512	435	4 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512
278	4 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512	357	4 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512	436	4 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512
279	4 AF17-53 + 9 SA-512	358	4 AF17-54 + 12 SA-512	437	4 AF17-55 + 15 SA-512
280	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513	359	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513	438	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513
281	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513	360	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513	439	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513
282	4 AF17-53 + 9 SA-513	361	4 AF17-54 + 12 SA-513	440	4 AF17-55 + 15 SA-513
283	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514	362	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514	441	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514
284	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514	363	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514	442	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514
285	4 AF17-53 + 9 SA-514	364	4 AF17-54 + 12 SA-514	443	4 AF17-55 + 15 SA-514
286	4 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515	365	4 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515	444	4 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515
287	4 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515	366	4 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515	445	4 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515
288	4 AF17-53 + 9 SA-515	367	4 AF17-54 + 12 SA-515	446	4 AF17-55 + 15 SA-515
289	4 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516	368	4 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516	447	4 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516
290	4 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516	369	4 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516	448	4 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516
291	4 AF17-53 + 9 SA-516	370	4 AF17-54 + 12 SA-516	449	4 AF17-55 + 15 SA-516
292	5 AF17-53 + 12 SA-512	371	5 AF17-54 + 16 SA-512	450	5 AF17-55 + 20 SA-512
293	5 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513	372	5 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513	451	5 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513
294	5 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513	373	5 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513	452	5 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513
295	5 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513	374	5 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513	453	5 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513
296	5 AF17-53 + 12 SA-513	375	5 AF17-54 + 16 SA-513	454	5 AF17-55 + 20 SA-513
297	5 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514	376	5 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514	455	5 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514
298	5 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514	377	5 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514	456	5 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514
299	5 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514	378	5 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514	457	5 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514
300	5 AF17-53 + 12 SA-514	379	5 AF17-54 + 16 SA-514	458	5 AF17-55 + 20 SA-514

Rayonnage en angle 400 mm

3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE
500	1 AF17-43 + 3 SA-46 + 6 HK	579	1 AF17-44 + 4 SA-46 + 8 HK	658	1 AF17-45 + 5 SA-46 + 10 HK
501	1 AF17-43 + 3 SA-47 + 6 HK	580	1 AF17-44 + 4 SA-47 + 8 HK	659	1 AF17-45 + 5 SA-47 + 10 HK
502	1 AF17-43 + 3 SA-48 + 6 HK	581	1 AF17-44 + 4 SA-48 + 8 HK	660	1 AF17-45 + 5 SA-48 + 10 HK
503	1 AF17-43 + 3 SA-49 + 6 HK	582	1 AF17-44 + 4 SA-49 + 8 HK	661	1 AF17-45 + 5 SA-49 + 10 HK
504	1 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 HK	583	1 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 HK	662	1 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 HK
505	1 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 HK	584	1 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 HK	663	1 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 HK
506	1 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 HK	585	1 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 HK	664	1 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 HK
507	1 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 HK	586	1 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 HK	665	1 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 HK
508	1 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 HK	587	1 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 HK	666	1 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 HK
509	1 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 HK	588	1 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 HK	667	1 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 HK
510	1 AF17-43 + 3 SA-416 + 6 HK	589	1 AF17-44 + 4 SA-416 + 8 HK	668	1 AF17-45 + 5 SA-416 + 10 HK
511	2 AF17-43 + 6 SA-48 + 6 HK	590	2 AF17-44 + 8 SA-48 + 8 HK	669	2 AF17-45 + 10 SA-48 + 10 HK
512	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48 + 6 HK	591	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48 + 8 HK	670	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48 + 10 HK
513	2 AF17-43 + 6 SA-49 + 6 HK	592	2 AF17-44 + 8 SA-49 + 8 HK	671	2 AF17-45 + 10 SA-49 + 10 HK
514	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410 + 6 HK	593	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410 + 8 HK	672	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410 + 10 HK
515	2 AF17-43 + 6 SA-410 + 6 HK	594	2 AF17-44 + 8 SA-410 + 8 HK	673	2 AF17-45 + 10 SA-410 + 10 HK
516	2 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411 + 6 HK	595	2 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411 + 8 HK	674	2 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411 + 10 HK
517	2 AF17-43 + 6 SA-411 + 6 HK	596	2 AF17-44 + 8 SA-411 + 8 HK	675	2 AF17-45 + 10 SA-411 + 10 HK
518	2 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	597	2 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	676	2 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
519	2 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 HK	598	2 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 HK	677	2 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 HK
520	2 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	599	2 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	678	2 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
521	2 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 HK	600	2 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 HK	679	2 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 HK
522	2 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	601	2 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	680	2 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
523	2 AF17-43 + 6 SA-414 + 6 HK	602	2 AF17-44 + 8 SA-414 + 8 HK	681	2 AF17-45 + 10 SA-414 + 10 HK
524	2 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	603	2 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	682	2 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
525	2 AF17-43 + 6 SA-415 + 6 HK	604	2 AF17-44 + 8 SA-415 + 8 HK	683	2 AF17-45 + 10 SA-415 + 10 HK
526	2 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	605	2 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	684	2 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
527	2 AF17-43 + 6 SA-416 + 6 HK	606	2 AF17-44 + 8 SA-416 + 8 HK	685	2 AF17-45 + 10 SA-416 + 10 HK
528	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411 + 6 HK	607	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411 + 8 HK	686	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411 + 10 HK
529	3 AF17-43 + 9 SA-411 + 6 HK	608	3 AF17-44 + 12 SA-411 + 8 HK	687	3 AF17-45 + 15 SA-411 + 10 HK
530	3 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	609	3 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	688	3 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
531	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412 + 6 HK	610	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412 + 8 HK	689	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412 + 10 HK
532	3 AF17-43 + 9 SA-412 + 6 HK	611	3 AF17-44 + 12 SA-412 + 8 HK	690	3 AF17-45 + 15 SA-412 + 10 HK
533	3 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	612	3 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	691	3 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
534	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	613	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	692	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
535	3 AF17-43 + 9 SA-413 + 6 HK	614	3 AF17-44 + 12 SA-413 + 8 HK	693	3 AF17-45 + 15 SA-413 + 10 HK
536	3 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	615	3 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	694	3 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
537	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	616	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	695	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
538	3 AF17-43 + 9 SA-414 + 6 HK	617	3 AF17-44 + 12 SA-414 + 8 HK	696	3 AF17-45 + 15 SA-414 + 10 HK
539	3 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	618	3 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	697	3 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
540	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415 + 6 HK	619	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415 + 8 HK	698	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415 + 10 HK
541	3 AF17-43 + 9 SA-415 + 6 HK	620	3 AF17-44 + 12 SA-415 + 8 HK	699	3 AF17-45 + 15 SA-415 + 10 HK
542	3 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	621	3 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	700	3 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
543	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416 + 6 HK	622	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416 + 8 HK	701	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416 + 10 HK
544	3 AF17-43 + 9 SA-416 + 6 HK	623	3 AF17-44 + 12 SA-416 + 8 HK	702	3 AF17-45 + 15 SA-416 + 10 HK
545	4 AF17-43 + 12 SA-412 + 6 HK	624	4 AF17-44 + 16 SA-412 + 8 HK	703	4 AF17-45 + 20 SA-412 + 10 HK
546	4 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	625	4 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	704	4 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
547	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	626	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	705	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
548	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413 + 6 HK	627	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413 + 8 HK	706	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413 + 10 HK
549	4 AF17-43 + 12 SA-413 + 6 HK	628	4 AF17-44 + 16 SA-413 + 8 HK	707	4 AF17-45 + 20 SA-413 + 10 HK
550	4 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	629	4 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	708	4 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
551	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	630	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	709	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
552	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414 + 6 HK	631	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414 + 8 HK	710	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414 + 10 HK
553	4 AF17-43 + 12 SA-414 + 6 HK	632	4 AF17-44 + 16 SA-414 + 8 HK	711	4 AF17-45 + 20 SA-414 + 10 HK

Rayonnage en angle 500 mm

3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	ENSEMBLE N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE	CONJUNTO N°	RÉPARTITION DES ÉLÉMENTS DU RAYONNAGE
737	1 AF17-53 + 3 SA-56 + 6 HK	816	1 AF17-54 + 4 SA-56 + 8 HK	895	1 AF17-55 + 5 SA-56 + 10 HK
738	1 AF17-53 + 3 SA-57 + 6 HK	817	1 AF17-54 + 4 SA-57 + 8 HK	896	1 AF17-55 + 5 SA-57 + 10 HK
739	1 AF17-53 + 3 SA-58 + 6 HK	818	1 AF17-54 + 4 SA-58 + 8 HK	897	1 AF17-55 + 5 SA-58 + 10 HK
740	1 AF17-53 + 3 SA-59 + 6 HK	819	1 AF17-54 + 4 SA-59 + 8 HK	898	1 AF17-55 + 5 SA-59 + 10 HK
741	1 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 HK	820	1 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 HK	899	1 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 HK
742	1 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 HK	821	1 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 HK	900	1 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 HK
743	1 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 HK	822	1 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 HK	901	1 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 HK
744	1 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 HK	823	1 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 HK	902	1 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 HK
745	1 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 HK	824	1 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 HK	903	1 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 HK
746	1 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 HK	825	1 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 HK	904	1 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 HK
747	1 AF17-53 + 3 SA-516 + 6 HK	826	1 AF17-54 + 4 SA-516 + 8 HK	905	1 AF17-55 + 5 SA-516 + 10 HK
748	2 AF17-53 + 6 SA-58 + 6 HK	827	2 AF17-54 + 8 SA-58 + 8 HK	906	2 AF17-55 + 10 SA-58 + 10 HK
749	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58 + 6 HK	828	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58 + 8 HK	907	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58 + 10 HK
750	2 AF17-53 + 6 SA-59 + 6 HK	829	2 AF17-54 + 8 SA-59 + 8 HK	908	2 AF17-55 + 10 SA-59 + 10 HK
751	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510 + 6 HK	830	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510 + 8 HK	909	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510 + 10 HK
752	2 AF17-53 + 6 SA-510 + 6 HK	831	2 AF17-54 + 8 SA-510 + 8 HK	910	2 AF17-55 + 10 SA-510 + 10 HK
753	2 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511 + 6 HK	832	2 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511 + 8 HK	911	2 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511 + 10 HK
754	2 AF17-53 + 6 SA-511 + 6 HK	833	2 AF17-54 + 8 SA-511 + 8 HK	912	2 AF17-55 + 10 SA-511 + 10 HK
755	2 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	834	2 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	913	2 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
756	2 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 HK	835	2 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 HK	914	2 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 HK
757	2 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	836	2 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	915	2 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
758	2 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 HK	837	2 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 HK	916	2 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 HK
759	2 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	838	2 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	917	2 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
760	2 AF17-53 + 6 SA-514 + 6 HK	839	2 AF17-54 + 8 SA-514 + 8 HK	918	2 AF17-55 + 10 SA-514 + 10 HK
761	2 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	840	2 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	919	2 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
762	2 AF17-53 + 6 SA-515 + 6 HK	841	2 AF17-54 + 8 SA-515 + 8 HK	920	2 AF17-55 + 10 SA-515 + 10 HK
763	2 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	842	2 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	921	2 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
764	2 AF17-53 + 6 SA-516 + 6 HK	843	2 AF17-54 + 8 SA-516 + 8 HK	922	2 AF17-55 + 10 SA-516 + 10 HK
765	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511 + 6 HK	844	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511 + 8 HK	923	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511 + 10 HK
766	3 AF17-53 + 9 SA-511 + 6 HK	845	3 AF17-54 + 12 SA-511 + 8 HK	924	3 AF17-55 + 15 SA-511 + 10 HK
767	3 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	846	3 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	925	3 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
768	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512 + 6 HK	847	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512 + 8 HK	926	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512 + 10 HK
769	3 AF17-53 + 9 SA-512 + 6 HK	848	3 AF17-54 + 12 SA-512 + 8 HK	927	3 AF17-55 + 15 SA-512 + 10 HK
770	3 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	849	3 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	928	3 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
771	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	850	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	929	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
772	3 AF17-53 + 9 SA-513 + 6 HK	851	3 AF17-54 + 12 SA-513 + 8 HK	930	3 AF17-55 + 15 SA-513 + 10 HK
773	3 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	852	3 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	931	3 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
774	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	853	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	932	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
775	3 AF17-53 + 9 SA-514 + 6 HK	854	3 AF17-54 + 12 SA-514 + 8 HK	933	3 AF17-55 + 15 SA-514 + 10 HK
776	3 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	855	3 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	934	3 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
777	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515 + 6 HK	856	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515 + 8 HK	935	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515 + 10 HK
778	3 AF17-53 + 9 SA-515 + 6 HK	857	3 AF17-54 + 12 SA-515 + 8 HK	936	3 AF17-55 + 15 SA-515 + 10 HK
779	3 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	858	3 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	937	3 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
780	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516 + 6 HK	859	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516 + 8 HK	938	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516 + 10 HK
781	3 AF17-53 + 9 SA-516 + 6 HK	860	3 AF17-54 + 12 SA-516 + 8 HK	939	3 AF17-55 + 15 SA-516 + 10 HK
782	4 AF17-53 + 12 SA-512 + 6 HK	861	4 AF17-54 + 16 SA-512 + 8 HK	940	4 AF17-55 + 20 SA-512 + 10 HK
783	4 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	862	4 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	941	4 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
784	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	863	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	942	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
785	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513 + 6 HK	864	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513 + 8 HK	943	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513 + 10 HK
786	4 AF17-53 + 12 SA-513 + 6 HK	865	4 AF17-54 + 16 SA-513 + 8 HK	944	4 AF17-55 + 20 SA-513 + 10 HK
787	4 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	866	4 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	945	4 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
788	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	867	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	946	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
789	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514 + 6 HK	868	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514 + 8 HK	947	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514 + 10 HK
790	4 AF17-53 + 12 SA-514 + 6 HK	869	4 AF17-54 + 16 SA-514 + 8 HK	948	4 AF17-55 + 20 SA-514 + 10 HK

Extraction

Extraire le maximum de votre cuisine

Découvrir!

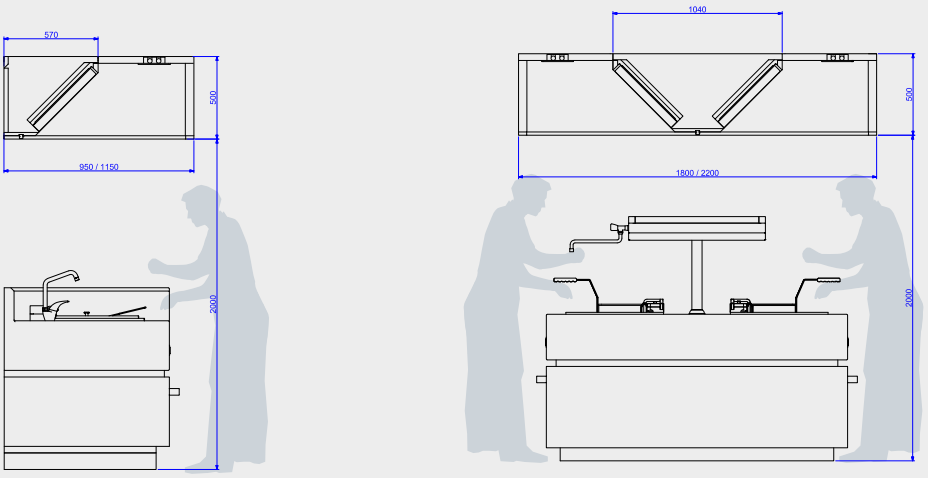
Accès au site web

Hottes d’extraction

Hottes pour blocs de cuisson 549
— Avec plenum centrales 551
— Avec plenum muraux 552
— À compensation centrales 553
— À compensation muraux 554
Hottes d’extraction inversées 555
— Avec plenum muraux 556
Hottes d’extraction pour vapeur 557
Hottes d’extraction pour buffet 559
— Avec plenum 560
— À compensation 560

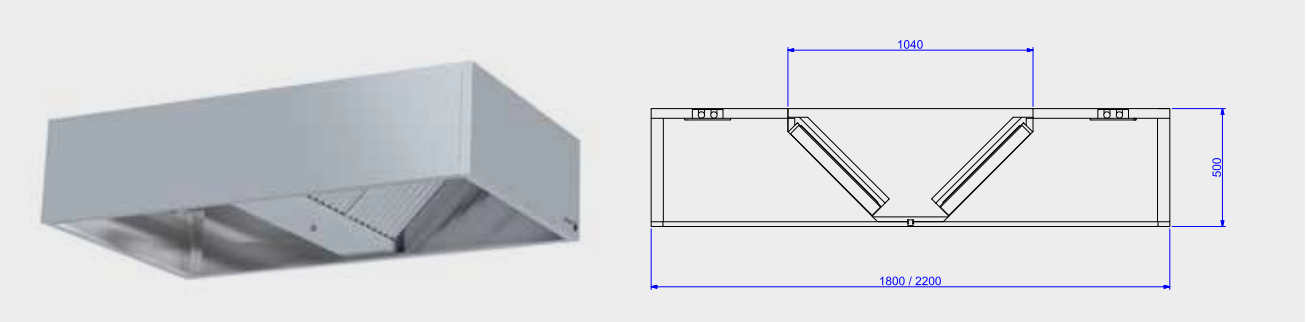
Hottes pour blocs de cuisson

- Hotte d'extraction spécialement conçue pour être installée dans les cuisines professionnelles pour aspirer la vapeur, les odeurs, les graisses et la chaleur générées lors des opérations de cuisson et de transformation des aliments.
- Construction en acier inoxydable avec finition satinée.
- Pièces accessibles et chants en tôle pliée pour faciliter le nettoyage et éviter les coupures lors de la manipulation.
- Capacité d'extraction maximisée grâce à la conception du boîtier et au profil de la hotte.
- Les modèles de plus de 2,20 mètres (sauf le modèle de 2,5 m qui est fourni en une seule pièce) sont fournis en plusieurs pièces avec un kit de jonction caché, facile à assembler.
- Structure hermétiquement fermée, solide et robuste, éliminant les risques de gouttes de graisse et de fuite de fumée vers l'extérieur.
- Système de drainage des graisses guidé. Bac de récupération et trou de vidange pour l'évacuation.
- Filtres à lamelles en acier inoxydable 490x490x50 mm.
- Plénum intérieur avec trappes de régulation de débit individuelles pour chaque filtre.
- Modèles disponibles avec système d'alimentation en air compensé intégré à la hotte, pour éviter que le flux d'air ne tombe sur les chefs. Deux unités de ventilation externes, une pour l'extraction d'air interne et l'autre pour le soufflage d'air externe.



STAY WILD
FAGOR

Avec plenum centrales

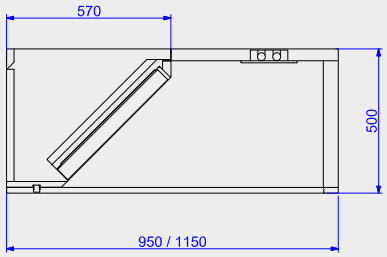


		LARGEUR 1800 mm			LARGEUR 2200 mm		
LONGUEUR (mm)	Nº FILTRES	MODÈLE EHBPC	CODE	€	MODÈLE EHBPC	CODE	€
1200	4	120180	19083377	-	120220	19084046	-
1200	4	120180-L	19083378	-	120220-L	19084047	-
1500	4	150180	19083379	-	150220	19083443	-
1500	4	150180-L	19083380	-	150220-L	19083444	-
1700	6	170180	19083381	-	170220	19083445	-
1700	6	170180-L	19083382	-	170220-L	19083446	-
2000	6	200180	19083383	-	200220	19084048	-
2000	6	200180-L	19083384	-	200220-L	19084049	-
2200	8	220180	19083385	-	220220	19084050	-
2200	8	220180-L	19083386	-	220220-L	19084051	-
2400	8	240180	19083387	-	240220	19083451	-
2400	8	240180-L	19083388	-	240220-L	19083452	-
2500	8	250180	19083389	-	250220	19083453	-
2500	8	250180-L	19083390	-	250220-L	19083454	-
2700	8	270180	19083391	-	270220	19083455	-
2700	8	270180-L	19083392	-	270220-L	19083456	-
2900	10	290180	19083393	-	290220	19083457	-
2900	10	290180-L	19083394	-	290220-L	19083458	-
3000	8	300180	19083395	-	300220	19083459	-
3000	8	300180-L	19083396	-	300220-L	19083460	-
3200	10	320180	19083397	-	320220	19083461	-
3200	10	320180-L	19083398	-	320220-L	19083462	-
3400	12	340180	19083399	-	340220	19083463	-
3400	12	340180-L	19083400	-	340220-L	19083464	-
3500	10	350180	19083401	-	350220	19083465	-
3500	10	350180-L	19083402	-	350220-L	19083466	-
3600	12	360180	19083403	-	360220	19084052	-
3600	12	360180-L	19083404	-	360220-L	19084053	-
3700	12	370180	19083405	-	370220	19083469	-
3700	12	370180-L	19083406	-	370220-L	19083470	-
3900	14	390180	19083407	-	390220	19083471	-
3900	14	390180-L	19083408	-	390220-L	19083472	-

		LARGEUR 1800 mm			LARGEUR 2200 mm		
LONGUEUR (mm)	Nº FILTRES	MODÈLE EHBPC	CODE	€	MODÈLE EHBPC	CODE	€
4000	12	400180	19083409	-	400220	19083473	-
4000	12	400180-L	19083410	-	400220-L	19083474	-
4200	14	420180	19083411	-	420220	19083475	-
4200	14	420180-L	19083412	-	420220-L	19083476	-
4400	16	440180	19083413	-	440220	19083477	-
4400	16	440180-L	19083414	-	440220-L	19083478	-
4500	14	450180	19083415	-	450220	19083479	-
4500	14	450180-L	19083416	-	450220-L	19083480	-
4600	16	460180	19083417	-	460220	19084054	-
4600	16	460180-L	19083418	-	460220-L	19084055	-
4700	16	470180	19083419	-	470220	19083483	-
4700	16	470180-L	19083420	-	470220-L	19083484	-
4900	16	490180	19083421	-	490220	19083485	-
4900	16	490180-L	19083422	-	490220-L	19083486	-
5000	16	500180	19083423	-	500220	19083487	-
5000	16	500180-L	19083424	-	500220-L	19083488	-
5100	18	510180	19083425	-	510220	19083489	-
5100	18	510180-L	19083426	-	510220-L	19083490	-
5200	16	520180	19083427	-	520220	19084056	-
5200	16	520180-L	19083428	-	520220-L	19084057	-
5400	18	540180	19083429	-	540220	19084058	-
5400	18	540180-L	19083430	-	540220-L	19084059	-
5500	16	550180	19083431	-	550220	19084060	-
5500	16	550180-L	19083432	-	550220-L	19084061	-
5600	20	560180	19083433	-	560220	19084062	-
5600	20	560180-L	19083434	-	560220-L	19084063	-
5700	18	570180	19083435	-	570220	19084064	-
5700	18	570180-L	19083436	-	570220-L	19084065	-
5900	20	590180	19083437	-	590220	19084066	-
5900	20	590180-L	19083438	-	590220-L	19084067	-
6000	18	600180	19083439	-	600220	19084068	-
6000	18	600180-L	19083440	-	600220-L	19084069	-

- -L: Avec éclairage LED

Avec plenum muraux

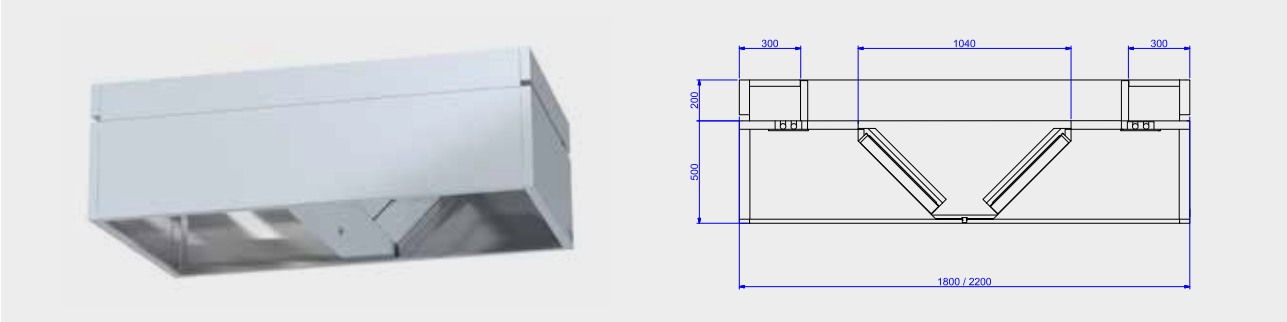


		LARGEUR 950 mm			LARGEUR 1150 mm		
LONGUEUR (mm)	Nº FILTRES	MODÈLE EHBPW	CODE	€	MODÈLE EHBPW	CODE	€
1200	2	120950	19082439	-	120115	19083313	-
1200	2	120950-L	19083250	-	120115-L	19083314	-
1500	2	150950	19083216	-	150115	19084016	-
1500	2	150950-L	19083217	-	150115-L	19084017	-
1700	3	170950	19083218	-	170115	19084018	-
1700	3	170950-L	19083219	-	170115-L	19084019	-
2000	3	200950	19083255	-	200115	19083319	-
2000	3	200950-L	19083256	-	200115-L	19083320	-
2200	4	220950	19083257	-	220115	19083321	-
2200	4	220950-L	19083258	-	220115-L	19083322	-
2400	4	240950	19083259	-	240115	19083323	-
2400	4	240950-L	19083260	-	240115-L	19083324	-
2500	4	250950	19083990	-	250115	19084020	-
2500	4	250950-L	19083991	-	250115-L	19084021	-
2700	4	270950	19083992	-	270115	19084022	-
2700	4	270950-L	19083993	-	270115-L	19084023	-
2900	5	290950	19083994	-	290115	19084024	-
2900	5	290950-L	19083995	-	290115-L	19084025	-
3000	4	300950	19083267	-	300115	19083331	-
3000	4	300950-L	19083268	-	300115-L	19083332	-
3200	5	320950	19083269	-	320115	19083333	-
3200	5	320950-L	19083270	-	320115-L	19083334	-
3400	6	340950	19083271	-	340115	19083335	-
3400	6	340950-L	19083272	-	340115-L	19083336	-
3500	5	350950	19083996	-	350115	19084026	-
3500	5	350950-L	19083997	-	350115-L	19084027	-
3600	6	360950	19083275	-	360115	19083339	-
3600	6	360950-L	19083276	-	360115-L	19083340	-
3700	6	370950	19083998	-	370115	19084028	-
3700	6	370950-L	19083999	-	370115-L	19084029	-
3900	7	390950	19084000	-	390115	19084030	-
3900	7	390950-L	19084001	-	390115-L	19084031	-

		LARGEUR 950 mm			LARGEUR 1150 mm		
LONGUEUR (mm)	Nº FILTRES	MODÈLE EHBPW	CODE	€	MODÈLE EHBPW	CODE	€
4000	6	400950	19083281	-	400115	19083345	-
4000	6	400950-L	19083282	-	400115-L	19083346	-
4200	7	420950	19083283	-	420115	19083347	-
4200	7	420950-L	19083284	-	420115-L	19083348	-
4400	8	440950	19083285	-	440115	19083349	-
4400	8	440950-L	19083286	-	440115-L	19083350	-
4500	7	450950	19084002	-	450115	19084032	-
4500	7	450950-L	19084003	-	450115-L	19084033	-
4600	8	460950	19083289	-	460115	19083353	-
4600	8	460950-L	19083290	-	460115-L	19083354	-
4700	8	470950	19084004	-	470115	19084034	-
4700	8	470950-L	19084005	-	470115-L	19084035	-
4900	8	490950	19084006	-	490115	19084036	-
4900	8	490950-L	19084007	-	490115-L	19084037	-
5000	8	500950	19083295	-	500115	19083359	-
5000	8	500950-L	19083296	-	500115-L	19083360	-
5100	9	510950	19084008	-	510115	19084038	-
5100	9	510950-L	19084009	-	510115-L	19084039	-
5200	8	520950	19083299	-	520115	19083363	-
5200	8	520950-L	19083300	-	520115-L	19083364	-
5400	9	540950	19083301	-	540115	19083365	-
5400	9	540950-L	19083302	-	540115-L	19083366	-
5500	8	550950	19084010	-	550115	19084040	-
5500	8	550950-L	19084011	-	550115-L	19084041	-
5600	10	560950	19083305	-	560115	19083369	-
5600	10	560950-L	19083306	-	560115-L	19083370	-
5700	9	570950	19084012	-	570115	19084042	-
5700	9	570950-L	19084013	-	570115-L	19084043	-
5900	10	590950	19084014	-	590115	19084044	-
5900	10	590950-L	19084015	-	590115-L	19084045	-
6000	9	600950	19083311	-	600115	19083375	-
6000	9	600950-L	19083312	-	600115-L	19083376	-

• -L: Avec éclairage LED

À compensation centrales

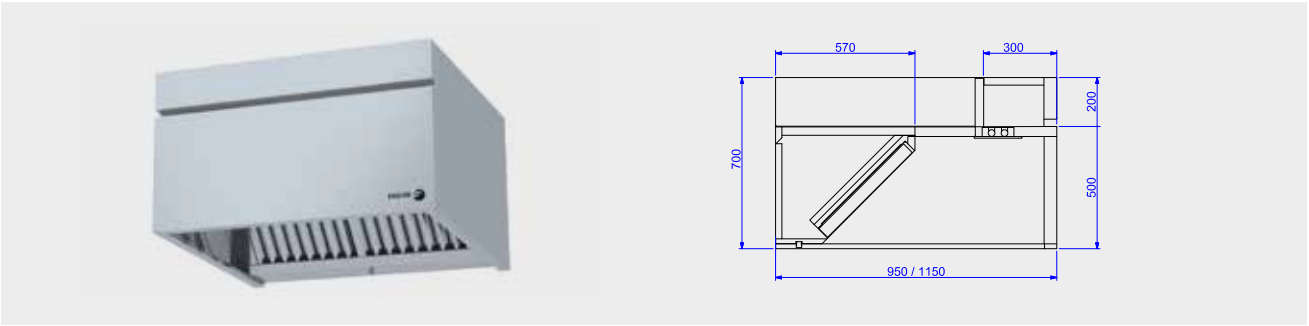


		LARGEUR 1800 mm			LARGEUR 2200 mm		
LONGUEUR (mm)	Nº FILTRES	MODÈLE EHBCOC	CODE	€	MODÈLE EHBCOC	CODE	€
1200	4	120180	19083633	-	120220	19083697	-
1200	4	120180-L	19083634	-	120220-L	19083698	-
1500	4	150180	19083635	-	150220	19083699	-
1500	4	150180-L	19083636	-	150220-L	19083700	-
1700	6	170180	19083637	-	170220	19083701	-
1700	6	170180-L	19083638	-	170220-L	19083702	-
2000	6	200180	19083639	-	200220	19083703	-
2000	6	200180-L	19083640	-	200220-L	19083704	-
2200	8	220180	19083641	-	220220	19083705	-
2200	8	220180-L	19083642	-	220220-L	19083706	-
2400	8	240180	19083643	-	240220	19083707	-
2400	8	240180-L	19083644	-	240220-L	19083708	-
2500	8	250180	19083645	-	250220	19083709	-
2500	8	250180-L	19083646	-	250220-L	19083710	-
2700	8	270180	19083647	-	270220	19083711	-
2700	8	270180-L	19083648	-	270220-L	19083712	-
2900	10	290180	19083649	-	290220	19083713	-
2900	10	290180-L	19083650	-	290220-L	19083714	-
3000	8	300180	19083651	-	300220	19083715	-
3000	8	300180-L	19083652	-	300220-L	19083716	-
3200	10	320180	19083653	-	320220	19083717	-
3200	10	320180-L	19083654	-	320220-L	19083718	-
3400	12	340180	19083655	-	340220	19083719	-
3400	12	340180-L	19083656	-	340220-L	19083720	-
3500	10	350180	19083657	-	350220	19083721	-
3500	10	350180-L	19083658	-	350220-L	19083722	-
3600	12	360180	19083659	-	360220	19083723	-
3600	12	360180-L	19083660	-	360220-L	19083724	-
3700	12	370180	19083661	-	370220	19083725	-
3700	12	370180-L	19083662	-	370220-L	19083726	-
3900	14	390180	19083663	-	390220	19083727	-
3900	14	390180-L	19083664	-	390220-L	19083728	-

		LARGEUR 1800 mm			LARGEUR 2200 mm		
LONGUEUR (mm)	Nº FILTRES	MODÈLE EHBCOC	CODE	€	MODÈLE EHBCOC	CODE	€
4000	12	400180	19083665	-	400220	19083729	-
4000	12	400180-L	19083666	-	400220-L	19083730	-
4200	14	420180	19083667	-	420220	19083731	-
4200	14	420180-L	19083668	-	420220-L	19083732	-
4400	16	440180	19083669	-	440220	19083733	-
4400	16	440180-L	19083670	-	440220-L	19083734	-
4500	14	450180	19083671	-	450220	19083735	-
4500	14	450180-L	19083672	-	450220-L	19083736	-
4600	16	460180	19083673	-	460220	19083737	-
4600	16	460180-L	19083674	-	460220-L	19083738	-
4700	16	470180	19083675	-	470220	19083739	-
4700	16	470180-L	19083676	-	470220-L	19083740	-
4900	16	490180	19083677	-	490220	19083741	-
4900	16	490180-L	19083678	-	490220-L	19083742	-
5000	16	500180	19083679	-	500220	19083743	-
5000	16	500180-L	19083680	-	500220-L	19083744	-
5100	18	510180	19083681	-	510220	19083745	-
5100	18	510180-L	19083682	-	510220-L	19083746	-
5200	16	520180	19083683	-	520220	19083747	-
5200	16	520180-L	19083684	-	520220-L	19083748	-
5400	18	540180	19083685	-	540220	19083749	-
5400	18	540180-L	19083686	-	540220-L	19083750	-
5500	16	550180	19083687	-	550220	19083751	-
5500	16	550180-L	19083688	-	550220-L	19083752	-
5600	20	560180	19083689	-	560220	19083753	-
5600	20	560180-L	19083690	-	560220-L	19083754	-
5700	18	570180	19083691	-	570220	19083755	-
5700	18	570180-L	19083692	-	570220-L	19083756	-
5900	20	590180	19083693	-	590220	19083757	-
5900	20	590180-L	19083694	-	590220-L	19083758	-
6000	18	600180	19083695	-	600220	19083759	-
6000	18	600180-L	19083696	-	600220-L	19083760	-

• -L: Avec éclairage LED

À compensation muraux



		LARGEUR 950 mm			LARGEUR 1150 mm		
LONGUEUR (mm)	Nº FILTRES	MODÈLE EHBCOW	CODE	€	MODÈLE EHBCOW	CODE	€
1200	2	120950	19083505	-	120115	19083569	-
1200	2	120950-L	19083506	-	120115-L	19083570	-
1500	2	150950	19084070	-	150115	19084100	-
1500	2	150950-L	19084071	-	150115-L	19084101	-
1700	3	170950	19084072	-	170115	19084102	-
1700	3	170950-L	19084073	-	170115-L	19084103	-
2000	3	200950	19083511	-	200115	19083575	-
2000	3	200950-L	19083512	-	200115-L	19083576	-
2200	4	220950	19083513	-	220115	19083577	-
2200	4	220950-L	19083514	-	220115-L	19083578	-
2400	4	240950	19083515	-	240115	19083579	-
2400	4	240950-L	19083516	-	240115-L	19083580	-
2500	4	250950	19084074	-	250115	19084104	-
2500	4	250950-L	19084075	-	250115-L	19084105	-
2700	4	270950	19084076	-	270115	19084106	-
2700	4	270950-L	19084077	-	270115-L	19084107	-
2900	5	290950	19084078	-	290115	19084108	-
2900	5	290950-L	19084079	-	290115-L	19084109	-
3000	4	300950	19083523	-	300115	19083587	-
3000	4	300950-L	19083524	-	300115-L	19083588	-
3200	5	320950	19083525	-	320115	19083589	-
3200	5	320950-L	19083526	-	320115-L	19083590	-
3400	6	340950	19083527	-	340115	19083591	-
3400	6	340950-L	19083528	-	340115-L	19083592	-
3500	5	350950	19084080	-	350115	19084110	-
3500	5	350950-L	19084081	-	350115-L	19084111	-
3600	6	360950	19083531	-	360115	19083595	-
3600	6	360950-L	19083532	-	360115-L	19083596	-
3700	6	370950	19084082	-	370115	19084112	-
3700	6	370950-L	19084083	-	370115-L	19084113	-
3900	7	390950	19084084	-	390115	19084114	-
3900	7	390950-L	19084085	-	390115-L	19084115	-

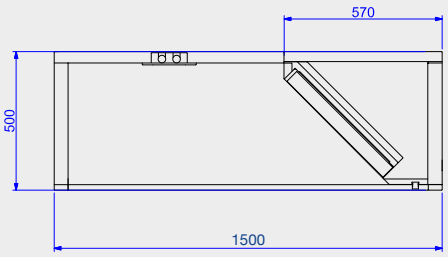
		LARGEUR 950 mm			LARGEUR 1150 mm		
LONGUEUR (mm)	Nº FILTRES	MODÈLE EHBCOW	CODE	€	MODÈLE EHBCOW	CODE	€
4000	6	400950	19083537	-	400115	19083601	-
4000	6	400950-L	19083538	-	400115-L	19083602	-
4200	7	420950	19083539	-	420115	19083603	-
4200	7	420950-L	19083540	-	420115-L	19083604	-
4400	8	440950	19083541	-	440115	19083605	-
4400	8	440950-L	19083542	-	440115-L	19083606	-
4500	7	450950	19084086	-	450115	19084116	-
4500	7	450950-L	19084087	-	450115-L	19084117	-
4600	8	460950	19083545	-	460115	19083609	-
4600	8	460950-L	19083546	-	460115-L	19083610	-
4700	8	470950	19084088	-	470115	19084118	-
4700	8	470950-L	19084089	-	470115-L	19084119	-
4900	8	490950	19084090	-	490115	19084120	-
4900	8	490950-L	19084091	-	490115-L	19084121	-
5000	8	500950	19083551	-	500115	19083615	-
5000	8	500950-L	19083552	-	500115-L	19083616	-
5100	9	510950	19084092	-	510115	19084122	-
5100	9	510950-L	19084093	-	510115-L	19084123	-
5200	8	520950	19083555	-	520115	19083619	-
5200	8	520950-L	19083556	-	520115-L	19083620	-
5400	9	540950	19083557	-	540115	19083621	-
5400	9	540950-L	19083558	-	540115-L	19083622	-
5500	8	550950	19084094	-	550115	19084124	-
5500	8	550950-L	19084095	-	550115-L	19084125	-
5600	10	560950	19083561	-	560115	19083625	-
5600	10	560950-L	19083562	-	560115-L	19083626	-
5700	9	570950	19084096	-	570115	19084126	-
5700	9	570950-L	19084097	-	570115-L	19084127	-
5900	10	590950	19084098	-	590115	19084128	-
5900	10	590950-L	19084099	-	590115-L	19084129	-
6000	9	600950	19083567	-	600115	19083631	-
6000	9	600950-L	19083568	-	600115-L	19083632	-

• -L: Avec éclairage LED

Hottes d’extraction inversées

- Extraction hood specially designed to be installed in high-performance professional kitchens to suck out steam, odors, grease and heat generated in cooking and food processing operations.
- Inverted extraction ideal for ovens. Filter arrangement on the front that facilitate the absorption of steam generated during cooking and exposed when oven door is opened. Also recommended for large depth cooking surfaces or high temperature cooking.
- Made of stainless steel with satin finish.
- Accessible parts and edges in bent sheet metal to make cleaning easier and avoid cuts when handling.
- Extraction capacity maximized thanks to casing design and hood profile.
- Models larger than 2.20 meters (except 2.5 m model that comes in a single piece) are supplied in several pieces with a hidden joining kit, easy to assemble.
- Hermetically closed, solid and robust structure, eliminating the risk of dripping fat and escaping fumes.
- Guided grease drain system. Collection tray and drain hole for evacuation.
- 490x490x50 mm stainless steel slat filters.
- Interior plenum with independent flow regulation flaps for each filter.

Avec plenum muraux



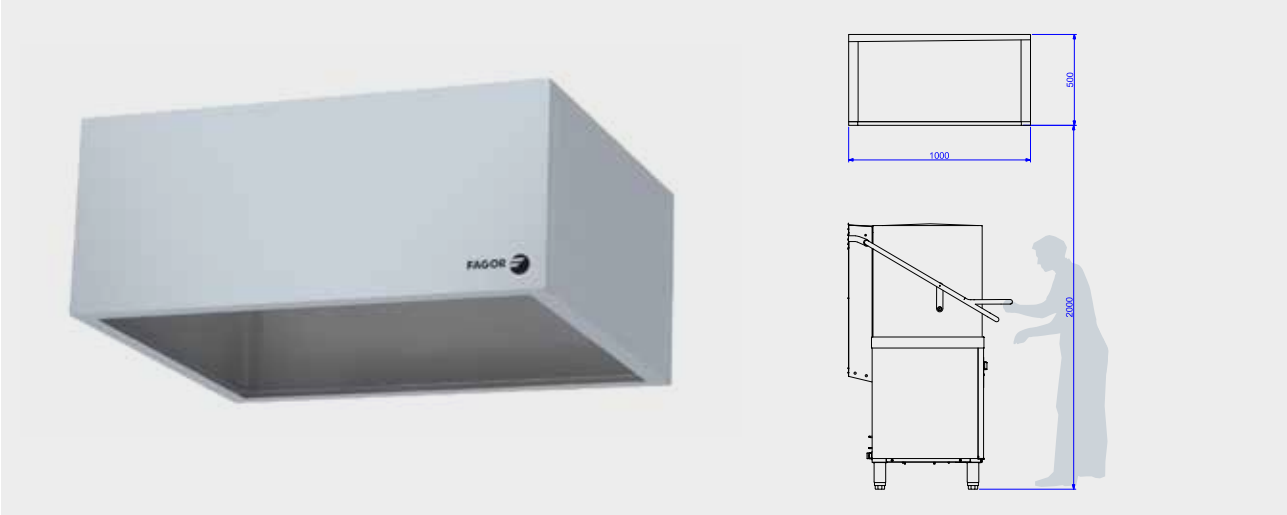
Largeur 1500 mm

MODÈLE	CODE	LONGUEUR (mm)	N° FILTRES	€
EHBINVPW120150	19095446	1200	2	-
EHBINVPW120150-L	19095447	1200	2	-
EHBINVPW150150	19095448	1500	2	-
EHBINVPW150150-L	19095449	1500	2	-
EHBINVPW170150	19095450	1700	3	-
EHBINVPW170150-L	19095451	1700	3	-
EHBINVPW200150	19095452	2000	3	-
EHBINVPW200150-L	19095453	2000	3	-
EHBINVPW220150	19095454	2200	4	-
EHBINVPW220150-L	19095455	2200	4	-
EHBINVPW240150	19095456	2400	4	-
EHBINVPW240150-L	19095457	2400	4	-
EHBINVPW250150	19095458	2500	4	-
EHBINVPW250150-L	19095459	2500	4	-
EHBINVPW270150	19095460	2700	4	-
EHBINVPW270150-L	19095461	2700	4	-
EHBINVPW290150	19095462	2900	5	-
EHBINVPW290150-L	19095463	2900	5	-
EHBINVPW300150	19095464	3000	4	-
EHBINVPW300150-L	19095465	3000	4	-
EHBINVPW320150	19095466	3200	5	-
EHBINVPW320150-L	19095467	3200	5	-
EHBINVPW340150	19095468	3400	6	-
EHBINVPW340150-L	19095469	3400	6	-
EHBINVPW350150	19095470	3500	5	-
EHBINVPW350150-L	19095471	3500	5	-
EHBINVPW360150	19095472	3600	6	-
EHBINVPW360150-L	19095473	3600	6	-
EHBINVPW370150	19095474	3700	6	-
EHBINVPW370150-L	19095475	3700	6	-
EHBINVPW390150	19095476	3900	7	-
EHBINVPW390150-L	19095477	3900	7	-

MODÈLE	CODE	LONGUEUR (mm)	N° FILTRES	€
EHBINVPW400150	19095478	4000	6	-
EHBINVPW400150-L	19095479	4000	6	-
EHBINVPW420150	19095480	4200	7	-
EHBINVPW420150-L	19095481	4200	7	-
EHBINVPW440150	19095482	4400	8	-
EHBINVPW440150-L	19095483	4400	8	-
EHBINVPW450150	19095484	4500	7	-
EHBINVPW450150-L	19095485	4500	7	-
EHBINVPW460150	19095486	4600	8	-
EHBINVPW460150-L	19095487	4600	8	-
EHBINVPW470150	19095488	4700	8	-
EHBINVPW470150-L	19095489	4700	8	-
EHBINVPW490150	19095490	4900	8	-
EHBINVPW490150-L	19095491	4900	8	-
EHBINVPW500150	19095492	5000	8	-
EHBINVPW500150-L	19095493	5000	8	-
EHBINVPW510150	19095494	5100	9	-
EHBINVPW510150-L	19095495	5100	9	-
EHBINVPW520150	19095496	5200	8	-
EHBINVPW520150-L	19095497	5200	8	-
EHBINVPW540150	19095498	5400	9	-
EHBINVPW540150-L	19095499	5400	9	-
EHBINVPW550150	19095500	5500	8	-
EHBINVPW550150-L	19095501	5500	8	-
EHBINVPW560150	19095502	5600	10	-
EHBINVPW560150-L	19095503	5600	10	-
EHBINVPW570150	19095504	5700	9	-
EHBINVPW570150-L	19095505	5700	9	-
EHBINVPW590150	19095506	5900	10	-
EHBINVPW590150-L	19095507	5900	10	-
EHBINVPW600150	19095508	6000	9	-
EHBINVPW600150-L	19095509	6000	9	-

- -L: Avec éclairage LED

Hottes d’extraction pour vapeur



- Extraction hood specially designed to be installed in high-performance professional kitchens to suck out steam and heat generated in ware washing operations.
- Made of stainless steel with satin finish.
- Accessible parts and edges in bent sheet metal to make cleaning easier and avoid cuts when handling.
- Extraction capacity maximized thanks to casing design and hood profile.
- Models larger than 2.20 meters (except 2.5 m model that comes in a single piece) are supplied in several pieces with a hidden joining kit, easy to assemble.
- Hermetically closed, solid and robust structure, eliminating the risk of escaping fumes.
- Interior roof with slight inclination to guide condensations.

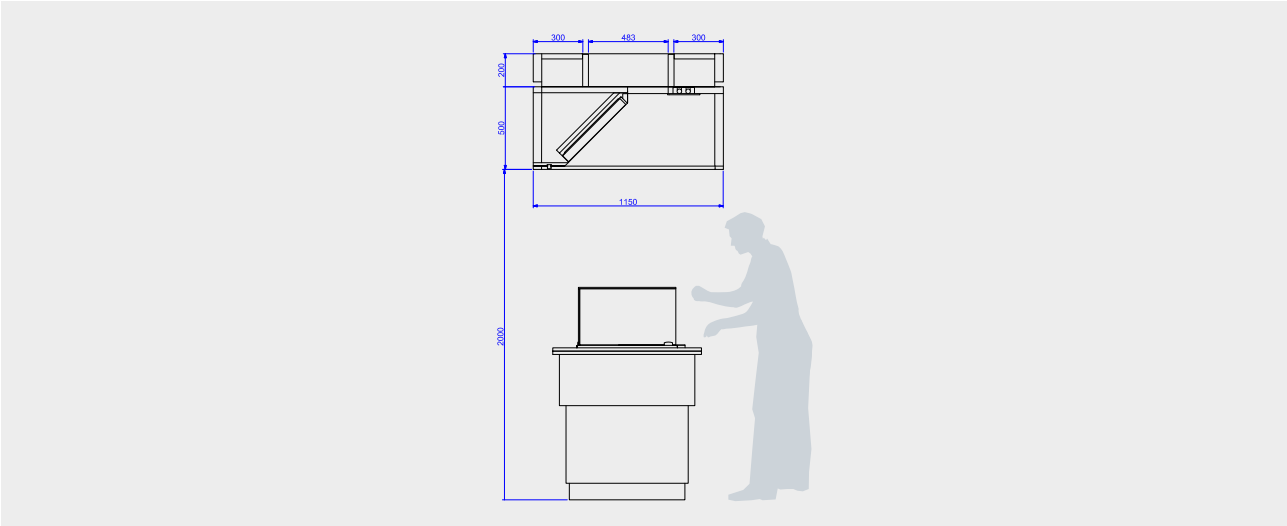
Largeur 1000 mm

MODÈLE	CODE	LONGUEUR (mm)	€
EHBVW100100	19083825	1000	-
EHBVW120100	19083826	1200	-
EHBVW150100	19083827	1500	-
EHBVW170100	19083828	1700	-
EHBVW200100	19083829	2000	-
EHBVW220100	19083830	2200	-
EHBVW240100	19083831	2400	-
EHBVW250100	19083832	2500	-
EHBVW270100	19083833	2700	-
EHBVW290100	19083834	2900	-
EHBVW300100	19083835	3000	-
EHBVW320100	19083836	3200	-
EHBVW340100	19083837	3400	-
EHBVW360100	19083838	3600	-
EHBVW370100	19083839	3700	-
EHBVW390100	19083840	3900	-

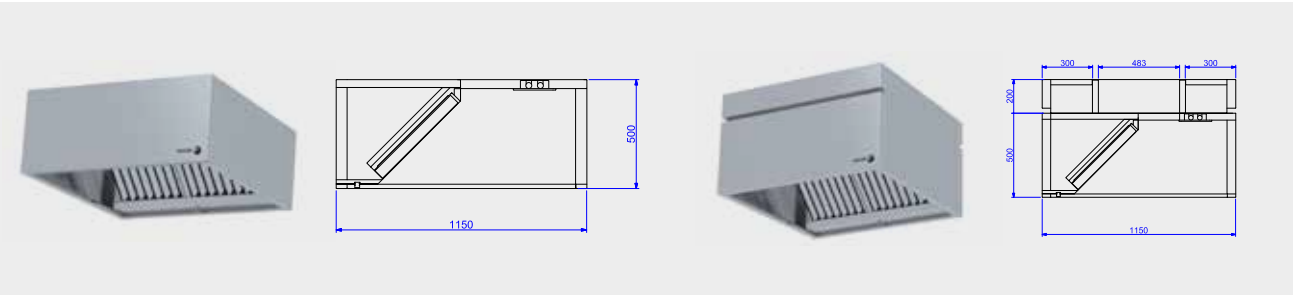
MODÈLE	CODE	LONGUEUR (mm)	€
EHBVW400100	19083841	4000	-
EHBVW420100	19083842	4200	-
EHBVW440100	19083843	4400	-
EHBVW450100	19083844	4500	-
EHBVW460100	19083845	4600	-
EHBVW470100	19083846	4700	-
EHBVW490100	19083847	4900	-
EHBVW500100	19083848	5000	-
EHBVW510100	19083849	5100	-
EHBVW520100	19083850	5200	-
EHBVW540100	19083851	5400	-
EHBVW550100	19083852	5500	-
EHBVW560100	19083853	5600	-
EHBVW570100	19083854	5700	-
EHBVW590100	19083855	5900	-
EHBVW600100	19083856	6000	-

Hottes d’extraction pour buffet

- Extraction hood specially designed to be installed in buffet areas to suck out steam, odors, grease and heat generated in show cooking stations.
- Made of stainless steel with satin finish.
- Accessible parts and edges in bent sheet metal to make cleaning easier and avoid cuts when handling.
- Extraction capacity maximized thanks to casing design and hood profile.
- Models larger than 2.20 meters (except 2.5 m model that comes in a single piece) are supplied in several pieces with a hidden joining kit, easy to assemble.
- Hermetically closed, solid and robust structure, eliminating the risk of dripping fat and escaping fumes.
- Guided grease drain system. Collection tray and drain hole for evacuation.
- 490x490x50 mm stainless steel slat filters.
- Interior plenum with independent flow regulation flaps for each filter.
- Models available with compensated air supply system, integrated into the hood, to prevent air flow falling directly on the chefs. Two external ventilation units, one for internal air extraction and the other for external air supply.



Avec plenum et à compensation



Largeur 1150 mm

		AVEC PLENUM			À COMPENSATION		
LONGUEUR (mm)	Nº FILTRES	MODÈLE EHBPB	CODE	€	MODÈLE EHBCOB	CODE	€
1200	2	120115	19083857	-	120115	19083921	-
1200	2	120115-L	19083858	-	120115-L	19083922	-
1500	2	150115	19084130	-	150115	19084160	-
1500	2	150115-L	19084131	-	150115-L	19084161	-
1700	3	170115	19084132	-	170115	19084162	-
1700	3	170115-L	19084133	-	170115-L	19084163	-
2000	3	200115	19083863	-	200115	19083927	-
2000	3	200115-L	19083864	-	200115-L	19083928	-
2200	4	220115	19083865	-	220115	19083929	-
2200	4	220115-L	19083866	-	220115-L	19083930	-
2400	4	240115	19083867	-	240115	19083931	-
2400	4	240115-L	19083868	-	240115-L	19083932	-
2500	4	250115	19084134	-	250115	19084164	-
2500	4	250115-L	19084135	-	250115-L	19084165	-
2700	4	270115	19084136	-	270115	19084166	-
2700	4	270115-L	19084137	-	270115-L	19084167	-
2900	5	290115	19084138	-	290115	19084168	-
2900	5	290115-L	19084139	-	290115-L	19084169	-
3000	4	300115	19083875	-	300115	19083939	-
3000	4	300115-L	19083876	-	300115-L	19083940	-
3200	5	320115	19083877	-	320115	19083941	-
3200	5	320115-L	19083878	-	320115-L	19083942	-
3400	6	340115	19083879	-	340115	19083943	-
3400	6	340115-L	19083880	-	340115-L	19083944	-
3500	5	350115	19084140	-	350115	19084170	-
3500	5	350115-L	19084141	-	350115-L	19084171	-
3600	6	360115	19083883	-	360115	19083947	-
3600	6	360115-L	19083884	-	360115-L	19083948	-
3700	6	370115	19084142	-	370115	19084172	-
3700	6	370115-L	19084143	-	370115-L	19084173	-
3900	7	390115	19084144	-	390115	19084174	-
3900	7	390115-L	19084145	-	390115-L	19084175	-

		AVEC PLENUM			À COMPENSATION		
LONGUEUR (mm)	Nº FILTRES	MODÈLE EHBPB	CODE	€	MODÈLE EHBCOB	CODE	€
4000	6	400115	19083889	-	400115	19083953	-
4000	6	400115-L	19083890	-	400115-L	19083954	-
4200	7	420115	19083891	-	420115	19083955	-
4200	7	420115-L	19083892	-	420115-L	19083956	-
4400	8	440115	19083893	-	440115	19083957	-
4400	8	440115-L	19083894	-	440115-L	19083958	-
4500	7	450115	19084146	-	450115	19084176	-
4500	7	450115-L	19084147	-	450115-L	19084177	-
4600	8	460115	19083897	-	460115	19083961	-
4600	8	460115-L	19083898	-	460115-L	19083962	-
4700	8	470115	19084148	-	470115	19084178	-
4700	8	470115-L	19084149	-	470115-L	19084179	-
4900	8	490115	19084150	-	490115	19084180	-
4900	8	490115-L	19084151	-	490115-L	19084181	-
5000	8	500115	19083903	-	500115	19083967	-
5000	8	500115-L	19083904	-	500115-L	19083968	-
5100	9	510115	19084152	-	510115	19084182	-
5100	9	510115-L	19084153	-	510115-L	19084183	-
5200	8	520115	19083907	-	520115	19083971	-
5200	8	520115-L	19083908	-	520115-L	19083972	-
5400	9	540115	19083909	-	540115	19083973	-
5400	9	540115-L	19083910	-	540115-L	19083974	-
5500	8	550115	19084154	-	550115	19084184	-
5500	8	550115-L	19084155	-	550115-L	19084185	-
5600	10	560115	19083913	-	560115	19083977	-
5600	10	560115-L	19083914	-	560115-L	19083978	-
5700	9	570115	19084156	-	570115	19084186	-
5700	9	570115-L	19084157	-	570115-L	19084187	-
5900	10	590115	19084158	-	590115	19084188	-
5900	10	590115-L	19084159	-	590115-L	19084189	-
6000	9	600115	19083919	-	600115	19083983	-
6000	9	600115-L	19083920	-	600115-L	19083984	-

- -L: Avec éclairage LED

Annexes

Conditions de vente

01. Formation du contrat – contenu

1.1. Informations

Les indications générales fournies par le Constructeur quelle qu'en soit la nature (prix, performances, caractéristiques techniques, cotes...), la forme ou l'origine (catalogues, documentations techniques, renseignements oraux ou écrits) ne sont données qu'à titre indicatif.

1.2. Formation du contrat

Conformément à l'article L441-6 du code de commerce, les conditions générales de vente constituent la base juridique des négociations, sauf dispositions particulières contraires écrites et acceptées par le Constructeur.

Le contrat n'est parfait qu'après confirmation de la commande par le Constructeur.

1.3. Modifications à la demande de l'Acheteur

L'Acheteur qui demande expressément la modification ou l'adaptation du matériel du Constructeur s'assure au préalable du respect des lois, des règlements et des droits éventuels des tiers (propriété industrielle, artistique...) et cette modification ou adaptation n'engage pas la responsabilité du Constructeur.

1.4. Fournitures additionnelles

Les fournitures ou prestations complémentaires non expressément prévues dans le contrat font l'objet d'un nouveau contrat n'ayant aucune incidence sur le contrat principal.

1.5. Gestion des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Les équipements électriques et électroniques professionnels visés par le décret n° 2005-829 du 20 Juillet 2005 transposant la directive 2002/96/CE du 27 Janvier 2003 et mis sur le marché après le 13 Août 2005, bénéficieront du dispositif mis en place par le SYNEG pour la reprise et le traitement des DEEE. Les modalités pratiques sont précisées dans le contrat de vente de chacun des constructeurs.

En cas de contrôle, le Constructeur présentera les documents établissant qu'il remplit, pour ses équipements, l'ensemble des obligations qui lui incombe. Dans le cas où le client ne remplit pas les obligations mises à sa charge dans les dispositions contractuelles, il sera présumé responsable et le Constructeur se réserve le droit de lui demander la réparation de tout dommage qu'il pourrait subir de ce fait.

02. Etudes - projets – dessins

2.1. Propriété

Les études et documents de toute nature remis ou envoyés par le Constructeur restent toujours son entière propriété.

Le Constructeur conserve intégralement la propriété intellectuelle de ses projets, qui ne peuvent être communiqués, ni exécutés sans son autorisation écrite.

2.2. Responsabilité

L'Acheteur garantit que le contenu des plans, dessins ou modèles qu'il fournit, n'utilise pas les droits de propriété intellectuelle ou un savoir-faire détenus par un tiers. Il garantit pouvoir en disposer librement sans contrevenir à une obligation contractuelle ou légale.

L'Acheteur garantit le Constructeur des conséquences directes ou indirectes de toute action en responsabilité civile ou pénale résultant notamment d'une action en contrefaçon ou en concurrence déloyale.

2.3. Obligation du demandeur

Dans le cas où le constructeur aurait engagé des frais d'études spécialement à la demande, le demandeur s'engage à en effectuer le remboursement s'ils ne sont pas suivis de commande.

03. Inspections - essais - epreuves – reception

3.1. Inspections - Contrôles

Si le contrat le prévoit, l'Acheteur a la faculté de procéder à l'inspection du matériel pendant sa fabrication, après entente avec le Constructeur sur la date de visite et les noms des représentants mandatés à cet effet. Le contrat prévoit l'étendue des inspections et des contrôles ainsi que leur programme.

3.2. Essais - Epreuves avant livraison

Si le contrat le prévoit, des essais avant livraison, sont effectués dans les ateliers de fabrication ou dans les magasins du vendeur.

3.3. Essais et réception

3.3.1. Le Constructeur invite par écrit et pour une date déterminée l'Acheteur à procéder à la réception et à la mise en marche. Celles-ci sont effectuées en présence d'un représentant du Constructeur et conformément aux prescriptions réglementaires éventuellement en vigueur. Il est établi un procès- verbal de cette réception.

3.3.2. Dans le cas où l'Acheteur, régulièrement requis, n'a pas fait le nécessaire pour procéder à la réception à la date indiquée ci-dessus, la réception est considérée comme ayant eu lieu ce jour. La réception vaut reconnaissance des défauts apparents.

3.3.3. Si, à la demande de l'Acheteur, les installations sont mises en service complet ou partiel avant la date définie au paragraphe 3.3.1, la réception est considérée comme ayant eu lieu le jour de cette mise en service.

3.3.4. La date de réception, ou éventuellement de la réception anticipée, telle qu'elle résulte des alinéas précédents, marque le point de départ de la garantie.

3.3.5. Si lors des opérations de mise en marche ou de réception, l'installation n'est pas reconnue conforme au contrat ou à la réglementation en vigueur, le Constructeur est tenu de faire diligence pour remédier aux défauts constatés et réaliser la mise en conformité.

Tout autre droit de l'Acheteur, en particulier à des dommages intérêts ou à une résiliation du contrat, est exclu.

3.3.6. Les frais correspondant aux essais et à la réception par un organisme ou un agent des autorités de contrôle, en fonction des prescriptions réglementaires éventuelles ou des clauses du contrat, sont uniquement à la charge de l'Acheteur.

04. Livraison

4.1. Transport – Assurance

Les clauses de transport (à l'usine, Ex-works) sont interprétées conformément aux INCOTERMS de la Chambre de Commerce Internationale en vigueur au jour du contrat.

Sauf disposition contraire, quelles que soient la destination et les conditions de la vente, la livraison est réputée effectuée lors de la mise à disposition du matériel dans les usines, magasins ou dépôts du Constructeur.

Le transfert des risques du matériel a lieu également dans les usines, dépôts ou magasins, même quand le prix comprend les frais de montage ou de ré assemblage sur place ou encore lorsqu'il s'agit de livraisons partielles et quel que soit les indications portées sur les bons de commandes ou factures telles que remise franco en gare, sur l'embranchement, à quai, à domicile, etc.

La livraison est effectuée soit par la remise directe du matériel à l'Acheteur, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance du matériel dans les usines ou magasins du constructeur à un expéditeur ou un transporteur désigné ou accepté par l'Acheteur ou, à défaut de cette désignation, choisi par le Constructeur.

Le Constructeur prévient l'Acheteur par écrit de la date à laquelle il est tenu de prendre livraison du matériel, en respectant un délai suffisant pour ce faire.

4.2. Stockage matériel

Si la remise directe du matériel à l'Acheteur est retardée pour une cause indépendante de la volonté du Constructeur, et si ce dernier y consent, le matériel est emmagasiné et manutentionné s'il y a lieu, aux frais et risques de l'Acheteur.

Le Constructeur n'assume aucune responsabilité pour les pertes ou dommages causés, à l'exception de ceux qui seraient directement provoqués par lui-même ou par son personnel. Toute autre responsabilité est exclue.

4.3. Délai de livraison

Le délai de livraison convenu est fixé dans le contrat par le Constructeur. Il part de la dernière des dates suivantes :

a) la date d'approbation définitive des plans par l'Acheteur ;

b) la date de la confirmation de commande ;

c) la date de réception par le Constructeur de l'acompte à la commande fixée dans le contrat ;

d) la date où le Constructeur reçoit les éventuels documents contractuels conditionnant l'exécution du marché.

Si, en cours d'exécution du contrat, l'Acheteur demande un délai de livraison plus court, et, si le Constructeur décide de prendre en considération cette demande, un avenant sera établi pour fixer notamment, suivant les cas, les charges supplémentaires à facturer à l'Acheteur.

4.4. Retard de livraison – Pénalités

4.4.1. Les délais ont un caractère purement indicatif et n'ont, par conséquent, pas de caractère obligatoire strict. L'Acheteur, en cas de non-respect des délais, n'est donc pas en droit de demander la résolution ou la modification des conventions.

4.4.2. Dans le cas où des pénalités auraient été convenues entre les parties, celles-ci ne peuvent être en tout état de cause, supérieures à 0,5 % de la valeur hors taxes à l'usine du matériel non livré dans le délai prévu, par jour ouvrable de retard à partir de la quatrième semaine de retard, le Constructeur bénéficiant toujours d'une franchise de trois semaines. Le total des pénalités ne peut en aucun cas dépasser 5 % de la valeur totale hors taxes du matériel non livré.

Le dédommagement de l'Acheteur pour retard est ainsi assuré par le jeu des pénalités, et a un caractère forfaitaire, définitif, libératoire et exclusif de toute autre indemnité au même titre.

4.4.3. Le Constructeur est dégagé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison :

1. Dans le cas où les conditions de paiement n'auraient pas été observées par l'Acheteur ;

2. Dans le cas où les renseignements à fournir par l'Acheteur ne seraient pas parvenus en temps voulu ;

3. En cas de force majeure ou d'événements, tels que lock-out, grève, épidémie, guerre, réquisition, incendie, inondation, accident d'outillage, rebut des pièces importantes en cours de fabrication, interruption ou retard dans les transports ou toute autre cause amenant un chômage total ou partiel pour le Constructeur ou ses fournisseurs, et plus généralement de toutes causes indépendantes de la volonté du Constructeur.

Le Constructeur, dans toute la mesure de ses moyens, tiendra l'Acheteur au courant, en temps opportun, des cas ou événements ci-dessus énumérés.

4.4.4. Le jeu des pénalités ne dégage l'Acheteur d'aucune de ses obligations contractuelles, notamment celles concernant les paiements.

05. Conditions de paiement

5.1. Termes de paiement

Sous réserve des conditions particulières qui pourraient être précisées dans le contrat, les documents contractuels définissent les termes de paiement. A défaut et à titre de conditions de référence, les conditions suivantes sont appliquées :

a) 1/3 à la commande.

b) le solde à la livraison ou à la mise à disposition du matériel.

5.2. Lieu et moyen de paiement

Les paiements doivent être effectués au siège social du Constructeur, toujours nets et sans escompte. Sauf disposition expresse dans le contrat, le versement prévu à la commande doit faire l'objet d'un chèque, le solde doit faire l'objet d'une lettre de change, acceptée et domiciliée, établie conformément aux délais contractuels.

5.3. Acomptes

Le versement effectué à la commande est un acompte sur prix et ne peut en aucun cas être considéré comme arrhes dont l'abandon autoriserait les parties à se dégager du contrat.

5.4. Non-paiement des chèques et lettres de change

En cas de non-paiement des chèques ou des lettres de change à l'échéance ou de paiement partiel, la totalité du paiement est réputée non effectuée, tous les frais (agios, intérêts, taxes, assurances, etc.) en liaison avec cette défaillance seront à la charge de l'Acheteur sans préjudice des actions ci-après précisées.

5.5. Retard de paiement

Conformément à l'article L441-6 du Code de commerce issu de la Loi de modernisation de l'économie n° 2008/776 du 4 Août 2008 :

- Le délai convenu entre les parties pour régler les sommes dues ne peut dépasser quarante cinq jours fin de mois ou soixante jours à compter de la date d'émission de la facture.

- Tout retard donnera lieu à l'application d'un intérêt de retard égal au taux de refinancement le plus récent de la Banque Centrale Européenne majorée de dix points.

Conformément à l'article L442-6 du Code de commerce, modifié par la même loi, le fait de soumettre un partenaire à des conditions de règlement qui ne respectent pas le plafond légal, ainsi que le fait de demander au fournisseur sans raison objective, de différer la date d'émission de la facture, sont passibles notamment d'une amende civile pouvant aller jusqu'à deux millions d'euros.

Par ailleurs, tout retard de paiement ou dans l'acceptation des lettres de change, la vente, la mise en nantissement du fonds de commerce ou du matériel de l'Acheteur, la liquidation de son entreprise sous quelque forme que ce soit, autorise le Constructeur à se prévaloir de la déchéance du terme et de l'exigibilité immédiate de la totalité des sommes dues, et ce par simple lettre recommandée avec accusé de réception.

5.6. Clause pénale

Les infractions prévues aux paragraphes 5.4 et 5.5 ci-dessus, autorisent également le Constructeur, à sa seule volonté, à invoquer en sus l'attribution à titre de clause pénale d'une somme égale à 20 % du prix prévu révisé et mis à jour, calculé taxes comprises.

Le contrat précisera éventuellement, en fonction de la nature du matériel vendu, des montants différents pour le jeu de cette clause pénale.

5.7. Réservation

Le Constructeur, si le jeu de la clause pénale n'a pas été invoqué, a toujours la possibilité de faire valoir ses droits par les voies légales habituelles pour notamment obtenir réparation intégrale et non forfaitaire de son préjudice.

5.8. Réserve de propriété

5.8.1. La propriété des biens livrés est réservée au Constructeur jusqu'au paiement complet du prix et de ses accessoires.

5.8.2. Le défaut de paiement de l'une des échéances pourra entraîner

la revendication de ces biens.

5.8.3. A compter de la livraison, au sens du 4.1. ci-dessus, l'Acheteur assume les risques de perte ou de détérioration du matériel ainsi que la responsabilité des dommages qu'ils pourraient occasionner.

06. Garanties et responsabilite

6.1. Défaut de fonctionnement

Le Constructeur s'engage à remédier à tout défaut de fonctionnement provenant de la mauvaise conception des matières ou de la mauvaise exécution du matériel dans les conditions suivantes, à l'exclusion des garanties décennales et biennales des articles 1792 et suivants du Code Civil qui ne peuvent jouer pour le matériel vendu par le Constructeur.

6.2. Fournitures de l'Acheteur

Les obligations de garantie du Constructeur ne peuvent exister pour les défauts qui proviendraient des matières ou matériels fournis par l'Acheteur, ou de ses propres conceptions, de ce fait, à moins de stipulations expresses contraires, mises en œuvre à ses seuls risques et périls.

6.3. Exonérations

Toute garantie est également exclue pour des incidents tenant à des cas fortuits ou de force majeure, à des causes qui ne seraient pas décelées, ou encore imputables au fait de l'Acheteur de quelque nature qu'il soit : mauvaise implantation, faits liés à l'utilisation (conduite, entretien non conforme au livret d'entretien, personnel non qualifié, etc.), modification du matériel, réparation effectuée en dehors des conditions ci-après précisées, les pièces d'usure, etc.

6.4. Durée de la période de garantie initiale

La période de garantie est strictement limitée à un an. Ce délai peut toutefois être abrégé, ou au contraire allongé par le contrat pour tout ou partie du matériel.

Sauf disposition expresse contraire, le délai ne sera que de six mois pour tout matériel fonctionnant en moyenne plus de huit heures par jour.

6.5. Point de départ de la période de garantie

Les délais ci-dessus prévus ou qui pourraient résulter du contrat, partent de la réception telle qu'elle est définie ci-dessus ou dans le contrat, ou en cas de montage ou de mise en route par le constructeur, de la fin du montage ou de la mise en route, selon les dispositions générales ou particulières résultant des accords dans ce domaine. Si la mise à disposition du matériel est postérieure à la livraison, le délai part de la mise à disposition sans que la prolongation du délai de garantie puisse de ce fait être supérieure à trois mois, à moins que cette prolongation soit imputable au Constructeur.

6.6. Durée de la période de garantie des pièces

Les obligations de garantie pour les pièces de remplacement et pour les pièces refaites ne peuvent exister que pendant une période de six mois. La durée de la période de garantie du matériel dans son ensemble n'est prorogée que dans l'hypothèse où il a été immobilisé, et seulement pour la durée de cette immobilisation avec un maximum de six mois.

En aucun cas, la durée cumulée de la période de garantie ne peut excéder 18 mois.

6.7. Obligations de l'Acheteur

Pour pouvoir invoquer le bénéfice des garanties, l'Acheteur doit, à peine de déchéance de ses droits, aviser par écrit, le Constructeur des défauts qu'il impute au matériel, et ce, dès qu'il en a eu connaissance, en produisant toute explication ou justification quant à leur nature et à leur étendue.

L'Acheteur ne peut, à son initiative, remédier à ces défauts mais il est tenu de prendre les mesures de sauvegarde indispensables en prévenant, sous peine de déchéance, le Constructeur par les moyens les plus rapides.

6.8. Modalités d'exercice de la garantie

S'il a été normalement avisé, et à la condition également que toute facilité lui soit donnée par l'Acheteur, le Constructeur prend à sa seule initiative, les mesures pour assurer le fonctionnement normal du matériel. Les travaux de réparation, réfection ou remplacement, se font en principe dans les ateliers du Constructeur ou dans ceux de ses fournisseurs ou sous- traitants. L'Acheteur est tenu de prêter son concours pour le renvoi du matériel ou des pièces défectueuses aux fins de réparation ou de remplacement.

Si en raison de la nature du matériel, la réparation doit être faite sur l'aire d'installation, le Constructeur prend toutes dispositions nécessaires pour déléguer sur place le personnel compétent. Les frais demeurent à la charge du Constructeur à l'exclusion de ceux afférents aux travaux de réparation, montage, démontage ou autres, résultant des conditions spécifiques d'implantation ou d'utilisation du matériel fourni. Le coût du transport du matériel défectueux ou des pièces défectueuses, ainsi que celui du retour du matériel ou des pièces réparées ou remplacées sont à la charge de l'Acheteur. Il en est de même, en cas de réparation sur l'aire d'installation pour les frais de voyage et de séjour des représentants du Constructeur et ceux de ses fournisseurs et sous-traitants.

Les pièces remplacées gratuitement sont remises à la disposition du Constructeur sur demande et redeviennent sa propriété.

Si les réclamations de l'Acheteur ont entraîné une action du Constructeur en dehors des cas où doivent jouer ses obligations de garantie, le Constructeur aura la faculté d'en facturer le coût conformément à ses tarifs de réparations.

6.9. Responsabilité

La responsabilité du Constructeur est strictement limitée aux obligations définies ci-dessus et il est de convention expresse que le Constructeur ne sera tenu à aucune indemnisation.

En aucune circonstance, le Constructeur ne sera tenu d'indemniser les dommages immatériels ou indirects tels que : pertes d'exploitation, perte de profit, perte d'une chance, préjudice commercial, manque à gagner.

En tout état de cause, la responsabilité civile du Constructeur, toutes causes confondues à l'exception des dommages corporels et du dol ou de la faute lourde, ne pourra excéder le montant global du contrat.

L'Acheteur et ses assureurs renoncent à tout recours contre le Constructeur et ses assureurs au-delà des limites et exclusions fixées ci-dessus.

6.10. Mesures de sécurité

Lorsque les biens vendus sont susceptibles par leur nature de se révéler directement ou indirectement dangereux, en raison de leur utilisation ou même de leur seule inertie à l'égard des tiers ou de l'Acheteur lui-même, celui-ci est tenu de se faire délivrer par le Constructeur une note d'information.

07. Assurance du personnel

En cas d'accident survenant à quelque moment et pour quelque cause que ce soit, la responsabilité du Constructeur est strictement limitée à son personnel propre et à sa fourniture.

08. Contestation

Toute contestation résultant de l'interprétation ou l'exécution du contrat sera tranchée, soit par voie d'arbitrage, si un compromis se révèle possible, soit par le Tribunal de Commerce du siège social du Constructeur.

09. Montage et mise en route

Les conditions de montage sont précisées dans une convention annexe éventuellement, et dans les conditions générales de montage ci-après.

10. Conditions particulieres

S'il n'y a pas identité absolue entre les conditions générales exposées ci-dessus et les conditions particulières du Constructeur ou les termes du contrat, il est expressément stipulé que les clauses particulières et/ou les termes du contrat ont primauté sur celles des conditions générales qui ne sont pas conformes.

11. Resiliation du contrat

En cas de résiliation du contrat par l'Acheteur, pour quelque cause que ce soit, l'indemnisation des frais engagés par le Constructeur pour son exécution y compris les frais d'étude, les frais généraux et une part du profit, sera due par l'Acheteur sur justification du Constructeur.

Il est de convention expresse que les présentes conditions générales font partie intégrante du Contrat. Toute dérogation à ces conditions doit être mentionnée par écrit.

Conditions de montage

Les présentes conditions traitent d'un marché de fourniture de matériel industriel, avec montage, pose et raccordement aux réseaux en attente. Elles n'entraînent pas participation à un quelconque compte prorata.

Au cas particulier où ce marché porterait également sur des prestations pouvant entraîner la participation à un compte prorata, cette participation sera strictement assise sur le montant de ces prestations, à l'exclusion de la valeur des matériels fournis, et sera proportionnelle à la durée réelle d'intervention sur le chantier.

01. Travaux preparatoires au montage

1.1. Avant le début du montage, les locaux destinataires du matériel, conformes aux plans, devront être totalement prêts à le recevoir : carrelages nettoyés, sols et faux plafonds achevés, fluides (eau, gaz, électricité, vapeur, etc.) amenés au dos des appareils, évacuations exécutées, ventilations posées, peintures terminées.

1.2. L'Acheteur doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour permettre, sans difficultés et sans interruptions, sur les emplacements de montage, la mise en place et les essais du matériel. Il devra assurer gratuitement l'utilisation des grues d'une force suffisante et autres engins nécessaires pour faciliter le montage.

02. Abords et acces

2.1. Les abords devront permettre l'approche aisée des camions jusqu'au lieu du montage.

2.2. Les accès au lieu de montage devront être prévus pour permettre l'entrée des appareils et être libres de tous obstacles.

Les conditions de montage sont précisées dans une convention annexe éventuellement, et dans les conditions générales de montage ci-après.

2.3. Au cas où le lieu du montage se trouverait en étage, l'Acheteur devra mettre à la disposition du Constructeur, soit du matériel de levage, soit du personnel de manutention.

2.4. L'Acheteur met gratuitement à la disposition du Constructeur des locaux fermés, secs, éclairés et éventuellement chauffés, situés à proximité des lieux de l'installation, permettant de mettre à l'abri du vol et des détériorations, le matériel et l'outillage nécessaires au montage, ainsi que les vêtements du personnel.

03. Execution du montage

3.1. Sauf convention expresse, le montage sera effectué pendant les heures de travail normales. Si, à la demande de l'Acheteur, des heures supplémentaires doivent être effectuées, les frais qui en résulteront feront l'objet d'un décompte. Les frais supplémentaires résultant de l'attente ou du déplacement du monteur, par suite de la non-application des clauses du chapitre B. 2, feront également l'objet d'un décompte séparé.

3.2. La main-d'œuvre auxiliaire mise par l'Acheteur à la disposition du Constructeur pour le montage (si cela est prévu au contrat) reste sous la responsabilité de l'Acheteur.

3.3. En cas d'accident ou sinistre, la responsabilité du Constructeur est strictement limitée à son personnel propre et à sa fourniture.

Conditions Générales Syndicales de Vente et de Montage enregistrées au Greffe du Tribunal de Commerce de Paris sous le n° 2008086711.

FAGOR PROFESSIONAL

MONDRAGON HUMANITY AT WORK

ONNERA GROUP

ISO 9001

ACTIVELY SUPPORTING

Fagor Industrial S. Coop.

Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (España)

T. (+34) 943 71 80 30
F. (+34) 943 71 81 81

info@fagorprofessional.com
www.fagorprofessional.com