



**La réponse aux
nécessités de cuisson
des petits
établissements.**



Découvrir!



Accès au site web



Dépliant commercial



Série 600

Fourneaux à gaz à feux ouverts	081
Fourneaux électriques	082
Fourneaux vitrocéramiques	082
Grillades (Fry-tops)	083
Cuiseur à pâtes électrique	085
Sauteuse électrique	085
Friteuses	086
Chauffe frites.....	087
Bain-marie.....	087
Charcoals.....	088
Éléments neutres	088
Placards.....	089
Soubassements.....	090

Les appareils à gaz sont conçus pour un
branchement aux pressions indiquées:
GLP: 37 g/cm²
Gaz Naturel: 20 g/cm²

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.
- Piézoélectrique pour l'allumage des brûleurs.
- 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 °C - 350 °C).




	MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS	FOURS	PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
				3 KW	KW			
	C-G620	LPG	19080713	2	-	6,00	400x650x290	-
		NG	19080714					
	C-G640	LPG	19080715	4	-	12,00	600x650x290	-
		NG	19080716					
	C-G641	LPG	19080718	4	5,20	17,20	600x650x850	-
		NG	19080719					
	C-GE641	LPG	19080723	4	6,00	18,00	600x650x850	-
		NG	19080724					

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 3+3 KW	PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
			2,0 KW	1,5 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 °C.
- Gaz : brûleur en acier inoxydable avec pilote pour la mise en marche. Versions avec soupape Acal ou fonctionnant à l'aide d'une soupape de sécurité et thermocouple.
- Les grils d'un module possèdent deux zones de chauffe indépendantes.
- Tiroir récupérateur de graisse amovible.

	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 °C - 310 °C)										
		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 °C - 310 °C)										
		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 °C et 250 °C.
- 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 ²)	SUPÉRIEUR	INFÉRIEUR	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 °C à 90 °C.
- 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	19004430	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		-

Tables supports



Caractéristiques générales

- Construction en acier inoxydable.
- Rayon inférieur.






MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
 MNB-120	19006348	1.200x700x600	-
 MNB-140	19006462	1.400x700x600	-
 MNB-160	19006564	1.600x700x600	-
 MNB-180	19006782	1.800x700x600	-
 MNB-200	19007021	2.000x700x600	-

Armoires supports



Caractéristiques générales

- Construction en acier inoxydable.
- Portes sur glissières.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
 ANB-120	19006349	1.200x700x600	-
 ANB-140	19006463	1.400x700x 600	-
 ANB-160	19006565	1.600x700x600	-
 ANB-180	19006783	1.800x700x600	-
 ANB-200	19007022	2.000x700x600	-