

AMEZEUS

CATALOGUE PRODUITS

CUISINES ET BUFFETS

Mobilier professionnel et solutions de buffet.

Équipements pour restauration et service.

Route de Taillepied 44

1095 Lutry, Suisse

direction@amezeus.com

+41 21 903 57 67

amezeus.com

USINE
ultra-moderne

PROFESSIONNELS

- groupe d'ingénieurs R&D hautement qualifié et expérimenté
- équipe de production formée et qualifiée
- équipes d'installation spécialisées et expérimentées



parc de machines ultra-moderne

- équipement de production ultra-moderne disponible sur le marché
- large gamme de solutions technologiques
- investissements continus dans les nouvelles technologies



flexibilité

- ouverts aux idées et aux besoins des clients
- prêts à travailler sur des projets inhabituels et difficiles
- vaste expérience dans la fabrication d'équipement sur mesure



qualité

- contrôle à chaque étape de la production
- Système de Management de la Qualité interne
- participation systématique aux projets de R&D



sommaire

CUISSON 4-89

- Marmites 4
- Gamme 700 12
- Bains-Marie 64
- Tables Chauffantes 82
- Sauteuse Basculante 86
- Tabourets Réchauds 87





CANIVEAUX DE SOL 90-105
HOTTES DE VENTILATION 106-131

REFRIGERATION 132-169

- Chambres Réfrigérées Positives et Négatives 132
- Armoires Réfrigérées Positives et Négatives 148
- Armoire Réfrigérée à poissons 150
- Armoire Réfrigérée Négative spéciale à glaces 152
- Tables Réfrigérées Positives et Négatives 154
- Saladettes 160
- Armoires Réfrigérées encastrables et
  Armoire Réfrigérée encastrable pour échantillons plats témoins 162
- Arrières-bars réfrigérés positifs et négatifs 164
- Tables de bar Réfrigérées 166
- Cellules de Refroidissement et de Congélation 168





large gamme
de produits

SOLUTIONS **DEDIEES** **170-239**

- Bars 170
- Buffets 198
- Armoires à Vins 226





MEUBLES EN INOX **240-254**





MARMITES PROFESSIONNELLES

Les marmites professionnelles sont largement utilisées dans les établissements de restauration. Particulièrement dans les cantines, les centres de loisirs, les cuisines scolaires, les hôtels, les hôpitaux, les établissements pénitentiaires, les collectivités etc. Généralement elles sont très appréciées et utilisées par les cuisiniers pour leur grande capacité et adaptation à tous les types de cuisson.

La gamme de marmites professionnelles est caractérisée par la fiabilité et l'esthétique. La construction robuste comprend de nombreuses solutions techniques qui optimisent le fonctionnement des équipements. Tous ces facteurs font de cette gamme de marmites professionnelles la solution idéale pour cuisine professionnelle.

Le point fort est une équipe d'ingénieurs et de constructeurs expérimentés, grâce à laquelle il est possible d'obtenir l'équipement d'une qualité exceptionnelle. Depuis toujours, nous travaillons sur des réalisations techniques et technologiques qui s'adaptent aux multiples attentes des utilisateurs.

- offre les marmites: électriques, à gaz, à vapeur
- en option : remplissage automatique ou manuel de l'eau dans la cuve double paroi
- en option : couvercle AUTOCLAVE
- fond de la cuve en finition poli, en acier inox AISI 316
- réalisation en acier inoxydable de haute qualité
- marmites équipées des systèmes de sécurité appropriés
- cuve ronde
- chauffage indirecte











esthétique
et fonctionnalité

MARMITES A GAZ
150, 200, 300, 500 L



- Construction en acier inoxydable de haute qualité.
- Fond de la cuve en finition poli, réalisation en inox AISI 316.
- Chauffage indirect par la double paroi.
- Vanne de vidange 2".
- Deux versions de remplissage de la double paroi par l'eau potable : automatique (par électrovanne) et manuelle (par groupe de sécurité).
- Contrôle de la pression par une soupape de 0,5 bar.
- Allumage Piézo-électrique.
- Panneau de contrôle avec l'indication visuelle des états d'alarmes du niveau de l'eau dans la double paroi - la protection contre un niveau d'eau trop bas.
- Protection thermique de la cuve contre la surchauffe et la protection électrochimique de la double paroi.
- Brûleur à haut rendement pour une consommation de gaz faible.
- Protection contre la fuite de gaz.
- Certifiées protection IPX4.
- En option : couvercle AUTOCLAVE avec joint, soupape de sécurité pour cuire avec une légère pression (0,05 bar), pinces de serrage du couvercle.




capacité	150 L				200 L			
référence	GK611500-090GN	GK211500-090GN	GK611510-090GN	GK211510-090GN	GK612000-100JN	GK212000-100JN	GK612010-100JN	GK212010-100JN
version	standard		autoclave		standard		autoclave	
système de remplissage de la double paroi*	A	M	A	M	A	M	A	M
raccordement l'eau potable	G¾"	-	G¾"	-	G¾"	-	G¾"	-
raccordement l'eau chaude et froide sur un mitigeur	2 x G½"				2 x G½"			
dimensions extérieures [L x P x H]	900 x 900 x 850/1571 mm				1000 x 1150 x 900/1785 mm			
nature de gaz	G20; G25; G2.350; G27; G30/31				G20; G25; G2.350; G27; G30/31			
puissance gaz	23 kW				34,5 kW			
alimentation	1N + PE 230/50				1N + PE 230/50			
puissance électrique	0,2 kW				0,2 kW			

* A – automatique, M - manuel




capacité	300 L				500 L			
référence	GK613000-120KN	GK213000-120KN	GK613010-120KN	GK213010-120KN	GK615000-120KN	GK215000-120KN	GK615010-120KN	GK215010-120KN
version	standard		autoclave		standard		autoclave	
système de remplissage de la double paroi*	A	M	A	M	A	M	A	M
raccordement l'eau potable	G¾"	-	G¾"	-	G¾"	-	G¾"	-
raccordement l'eau chaude et froide sur un mitigeur	2 x G½"				2 x G½"			
dimensions extérieures [L x P x H]	1200 x 1300 x 900/1933 mm				1200 x 1300 x 1100/2133 mm			
nature de gaz	G20; G25; G2.350; G27; G30/31				G20; G25; G2.350; G27; G30/31			
puissance gaz	48 kW				58 kW			
alimentation	1N + PE 230/50				1N + PE 230/50			
puissance électrique	0,2 kW				0,2 kW			

* A – automatique, M - manuel

MARMITES ELECTRIQUES
150, 200, 300, 500 L



- Construction en acier inoxydable de haute qualité.
- Marque emboutie de niveau max. de cuisson.
- Chauffage indirect par la double paroi en inox.
- Vanne de vidange 2".
- Deux versions de remplissage de la double paroi par l'eau potable: automatique (par électrovanne) et manuelle (par groupe de sécurité).
- Contrôle de la pression par une soupape de 0,5 bar.
- Panneau de contrôle avec l'indication visuelle des états d'alarmes du niveau de l'eau dans la double paroi - la protection contre un niveau d'eau trop bas.
- Protection thermique de la cuve contre la surchauffe et la protection électrochimique de la double paroi anti-corrosion.
- Eléments chauffants blindés en acier inox INCOLOY 800.
- Régulation continue de la température de cuisson.
- Certifié protection IPX4.
- En option : couvercle AUTOCLAVE avec joint, soupape de sécurité pour cuire avec une légère pression (0,05 bar), pinces de serrage du couvercle.




capacité	**150 L**				**200 L**			
référence	GK511500-090GN	GK111500-090GN	GK511510-090GN	GK111510-090GN	GK512000-100JN	GK112000-100JN	GK512010-100JN	GK112010-100JN
version	standard		autoclave		standard		autoclave	
système de remplissage de la double paroi*	A	M	A	M	A	M	A	M
raccordement l'eau potable	G¾"	-	G¾"	-	G¾"	-	G¾"	-
raccordement l'eau chaude et froide sur un mitigeur	2 x G½"				2 x G½"			
dimensions extérieures [L x P x H]	900 x 900 x 850/1571 mm				1000 x 1150 x 900/1786 mm			
alimentation	3N + PE 400/50				3N + PE 400/50			
puissance	18,2 kW				27,2 kW			

* A – automatique, M – manuel




capacité	**300 L**				**500 L**			
référence	GK513000-120KN	GK113000-120KN	GK513010-120KN	GK113010-120KN	GK515000-120KN	GK115000-120KN	GK515010-120KN	GK115010-120KN
version	standard		autoclave		standard		autoclave	
système de remplissage de la double paroi*	A	M	A	M	A	M	A	M
raccordement l'eau potable	G¾"	-	G¾"	-	G¾"	-	G¾"	-
raccordement l'eau chaude et froide sur un mitigeur	2 x G½"				2 x G½"			
dimensions extérieures [L x P x H]	1200 x 1300 x 900/1934 mm				1200 x 1300 x 1100/2134 mm			
alimentation	3N + PE 400/50				3N + PE 400/50			
puissance	36,2 kW				45,2 kW			

* A – automatique, M – manuel

MARMITES A VAPEUR
150, 200, 300, 500 L



- Construction en acier inoxydable de haute qualité.
- Fond de la cuve en inox AISI 316, finition poli.
- Couvercle embouti à ouverture graduelle.
- Marque emboutie du niveau max. de cuisson.
- Vanne de vidange 2".
- Contrôle de la pression par une soupape de 0,5 bar.
- En option : couvercle AUTOCLAVE avec joint, soupape de sécurité pour cuire avec une légère pression (0,05 bar), pinces de serrage du couvercle.






capacité	**150 L**		**200 L**	
référence	GK311500-090GN	GK311510-090GN	GK312000-100JN	GK312010-100JN
version	standard	autoclave	standard	autoclave
dimensions extérieures [L x P x H]	900 x 900 x 850/1571 mm		1000 x 1150 x 900/1777 mm	
capacité de pression [Mpa]	0,04 ÷ 0,043		0,04 ÷ 0,043	
raccordement l'eau chaude et froide sur un mitigeur	2 x G½"		2 x G½"	
raccordement vapeur	G1¼"		G1¼"	
raccordement du condensat	G ½"		G ½"	
température de vapeur	110°C		110°C	
débit vapeur	65 kg/h		85 kg/h	






capacité	**300 L**		**500 L**	
référence	GK313000-120KN	GK313010-120KN	GK315000-120KN	GK315010-120KN
version	standard	autoclave	standard	autoclave
dimensions extérieures [L x P x H]	1200 x 1300 x 900/1931 mm		1200 x 1300 x 1100/2134 mm	
capacité de pression [Mpa]	0,04 ÷ 0,043		0,04 ÷ 0,043	
raccordement l'eau chaude et froide sur un mitigeur	2 x G½"		2 x G½"	
raccordement vapeur	G1¼"		G1¼"	
raccordement du condensat	G ½"		G ½"	
température de vapeur	110°C		110°C	
débit vapeur	100 kg/h		115 kg/h	

GAMME 700

La gamme de cuisson 700 est caractérisée par la fiabilité et l'esthétique. La construction robuste et moderne de cette série comprend de nombreuses solutions techniques qui optimisent le fonctionnement des équipements. Tous ces facteurs font de la gamme 700 la solution idéale pour la cuisine professionnelle.

Le point fort est une équipe d'ingénieurs et de constructeurs expérimentés, grâce à laquelle il est possible d'obtenir l'équipement d'une qualité exceptionnelle. Depuis toujours, nous travaillons sur des réalisations techniques et technologiques qui s'adaptent aux multiples attentes des utilisateurs.

- construction en inox AISI 304 et AISI 316
- dimensions des appareils: 400/800/1200 mm x 730 mm x 850÷900 mm
- équipement électrique et à gaz
- équipement disponible en 2 versions: à poser ou monobloc











esthétique
et fonctionnalité



CARACTERISTIQUES DISTINCTIVES

01 Brûleurs **modernes et économiques à haut rendement**, réalisés en matériau résistant à la corrosion.

02 Facilité de nettoyage pour assurer **l'hygiène**. Les éléments démontables tels que: les cheminées, les cuvettes sous brûleurs, les éléments de brûleurs, les grilles de four et les grilles à pierre de lave peuvent être **mis au lave-vaisselle**.

03 Tous les éléments de cuisson électriques réalisés en acier inoxydable **INCOLOY 800** - garantissent la longévité et la résistance à la corrosion.

04 Récipients ayant le contact avec de l'eau salée (p.ex. le cuiseur à pâtes, le fond de cuve) réalisés en acier **AISI 316** - la solution la plus appropriée.

05 Augmentation de la surface de cuisson et la distribution d'air chaud idéale dans tous les types de grillades et dans les sauteuses basculantes.

06 En option, des friteuses avec **la zone froide** qui permet de conserver plus longtemps l'huile. Le filtre fait partie du récipient de la friteuse et permet d'effectuer un nettoyage facile et rapide de l'huile à la fin du travail.

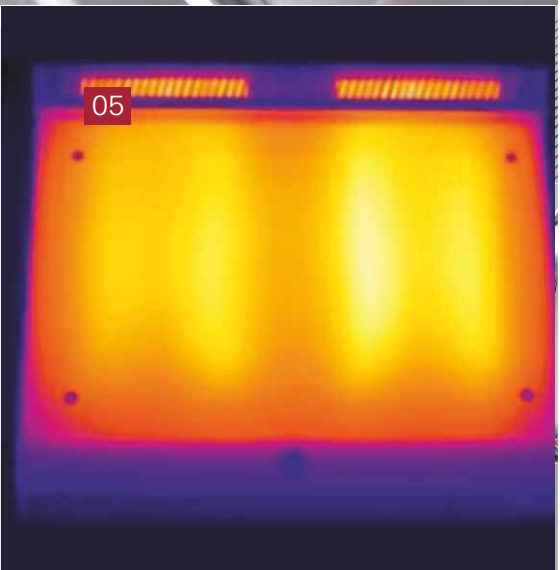


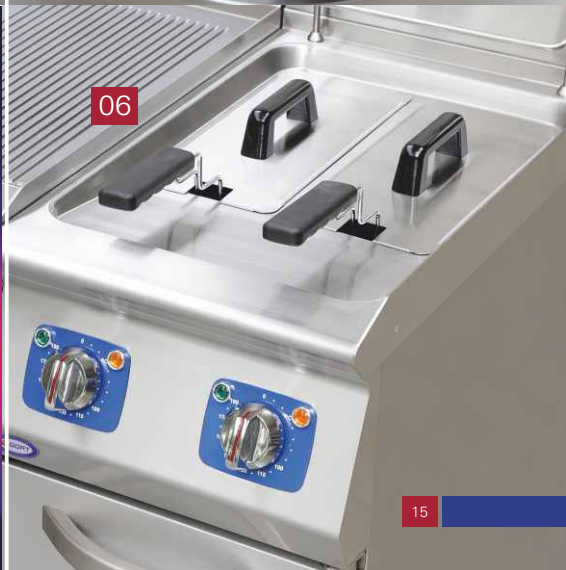

01


02


03


04


05


06

CARACTERISTIQUES DISTINCTIVES

07 Plans de travail des éléments neutres renforcés et insonorisés.
Les éléments neutres disponibles avec les tiroirs.

08 Soubassements universels. La possibilité d'installer la porte à tout moment.
Grand choix de soubassements chauffants et réfrigérés.

09 Tous les appareils ont subi des tests rigoureux. Les appareils
à gaz sont prévus pour fonctionner dans différentes familles de gaz.
La notification CE garantit que tout équipement à gaz soit conforme
aux normes de sécurité en toute Europe.

10 Facilité d'installation - les raccordements électriques, hydrauliques et au gaz facilement accessibles et unifiés - la commodité et le raccourcissement du temps de l'installation.

11 Service facile et rapide avec
un minimum d'outils.

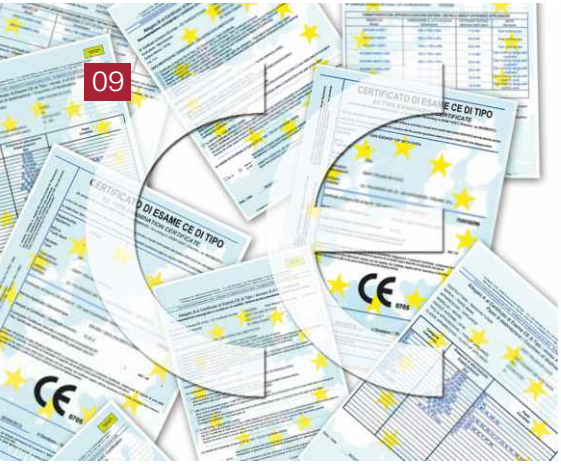
12 Pieds ronds, réglables en hauteur
de 850 à 900 mm.

13 Assemblage en „bords francs";
afin d'avoir des plans de travail affleurant.




07


08


09
CE DI TIPO
CE


10
13


11


12

FOURNEAUX A GAZ



cheminées démontables - nettoyage facile

brûleurs à haut rendement, réalisés en matériau résistant à la corrosion



brûleur pilote avec flamme auto-stabilisée

nouvelle philosophie du brûleur
- petit feu à haut rendement
- combustion idéale
- chauffage de manière uniforme sur toute la surface de récipients de l'intérieur





hygiène irréprochable - les bacs sous brûleurs, les éléments des brûleurs et les grilles démontables

- boutons de réglage ergonomiques
- contrôle continu de la puissance du brûleur

appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur

pieds en acier inox, ronds, réglables en hauteur de 850 à 900 mm

- Construction réalisée en acier inox de haute qualité.
- Brûleur de grande puissance assure une hauteur de flammes stable.
- Grilles en fonte, robustes, solides.
- Protection contre la fuite de gaz - quand la flamme s'éteint le détecteur ferme l'alimentation en gaz du brûleur principal et brûleur pilote.
- Brûleur pilote et les buses protégés.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.

Gamme 700

fourneaux à gaz
A POSER





référence	GC2000-040EV	S GC2000-080EV	S GC2000-120EV
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*	GAZ*
puissance	11,3 kW	22,6 kW	33,9 kW
nombre de brûleurs	2 (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	4 (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)	6 (3x4,15 kW + 3x7,15 kW)

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31

fourneaux à gaz sur
PLACARD OUVERT





référence	GC2000-040EV+S02	S GC2000-080EV+S02	S GC2000-120EV+S02
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*	GAZ*
puissance	11,3 kW	22,6 kW	33,9 kW
nombre de brûleurs	2 (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	4 (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)	6 (3x4,15 kW + 3x7,15 kW)

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31




FOURNEAUX A GAZ
sur four gaz (monobloc)

cheminées démontables - nettoyage facile

brûleurs à haut rendement, réalisés en matériau résistant à la corrosion



brûleur pilote avec flamme auto-stabilisée



nouvelle philosophie du brûleur
- petit feu à haut rendement
- combustion idéale
- chauffage de manière uniforme sur toute la surface de récipients de l'intérieur



hygiène irréprochable - les bacs sous brûleurs, les éléments des brûleurs et les grilles démontables

- 3 modes de cuisson dans le four électrique (haut, bas, bas-haut)
- régulateur de température à 8 positions
+ allumeur piézo-éléctrique du four gaz

appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur

- boutons de réglage ergonomiques
- contrôle continu de la puissance du brûleur

insert pour four en fonte assure excellente capacité d'accumulation de la chaleur



intérieur de la porte du four embossé



- Construction en acier inox de haute qualité.
- Brûleur de grande puissance assure une hauteur de flammes stable.
- Grilles en fonte robustes, solides.
- Protection contre la fuite de gaz - quand la flamme s'éteint le détecteur ferme l'alimentation en gaz du brûleur principal et brûleur pilote.
- Brûleurs pilotes et les buses protégés.
- Chaud réparti de manière uniforme à l'intérieur.
- Glissières pour les récipients GN 2/1.
- Une grille GN 2/1 fournie avec le four.
- Protection thermique du four contre la surchauffe.
- Pieds en acier inox, ronds, réglables en hauteur de 850 à 900 mm.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.





fourneaux à gaz
SUR FOUR GAZ

référence	S GC2000-080EV+V51	GC2000-120EV+V52
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*
puissance totale	28,3 kW	39,6 kW
nombre de brûleurs	4 (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)	6 (3x4,15 kW + 3x7,15 kW)
puissance du four	5,7 kW	5,7 kW
plage de réglage de temp.	120-270°C+/- 10°C	120-270°C+/- 10°C
hauteur du four	305 mm	305 mm

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31

fourneaux à gaz
SUR FOUR ELECTRIQUE

référence	S GC2000-080EV+V40	GC2000-120EV+V42
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
alimentation	GAZ*/électrique 400 V	GAZ*/électrique 400 V
puissance de gaz maximale	22,6 kW	33,9 kW
nombre de brûleurs	4 (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)	6 (3x4,15 kW + 3x7,15 kW)
puissance du four	5,5 kW / 400 V	5,5 kW / 400 V
plage de réglage de temp.	70-270°C+/- 10°C	70-270°C+/- 10°C
hauteur du four	305 mm	305 mm

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31





PLAQUES COUP DE FEU A GAZ



- Construction en acier inox de haute qualité.
- Température maximum au centre 500°C.
- Plaque coup de feu d'une grande surface de travail.
- Dans la version avec le four:
  - régulateur de température du four à 8 positions
  - allumeur piézo-éléctrique
  - grille GN 2/1
  - insert pour four en fonte assure excellente capacité d'accumulation de la chaleur
  - intérieur de la porte du four embossé
  - température se répartit de manière uniforme
- Nettoyage facile et confortable.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.

plaques coup de feu
A POSER





référence	GT2000-040EV	S GT2000-080EV
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*
puissance	5,7 kW	10 kW
dimensions de plaque [L x P]	370 x 572 mm	770 x 572 mm

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31

plaques coup de feu
SUR PLACARD OUVERT





référence	GT2000-040EV+S02	S GT2000-080EV+S02
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*
puissance	5,7 kW	10 kW
dimensions de plaque [L x P]	370 x 572 mm	770 x 572 mm

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31

plaques coup de feu
SUR FOUR GAZ



référence	GT2000-080EV+V51
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 850 mm
alimentation	GAZ*
puissance totale	15,7 kW
puissance du four	5,7 kW
dimensions de la plaque [L x P]	770 x 572 mm
dimensions du four	570 x 655 x 305 mm
dimensions de la grille	GN2/1
plage de réglage de temp.	120-270°C+/- 10°C

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31

PLAQUES COUP DE FEU A GAZ avec fourneau

- plaque coup de feu robuste, composée de trois parties
- distribution idéale de la température
- temps de chauffage court à des températures plus élevées

brûleurs à haut rendement, réalisés en matériau résistant à la corrosion



cheminées démontables - nettoyage facile







hygiène irréprochable - les bacs sous brûleurs, les éléments des brûleurs et les grilles démontables

- boutons de réglage ergonomiques
- allumeur piézo-éléctrique
- contrôle continu de la puissance du coup de feu et des brûleurs

brûleur pilote avec flamme auto-stabilisée

appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur

nouvelle philosophie du brûleur
- petit brûleur à haut rendement
- combustion idéale
- chauffage de manière uniforme sur toute la surface de récipients de l'intérieur

pieds en acier inox, ronds, réglables en hauteur de 850 à 900 mm

- Construction en acier inox de haute qualité.
- Température maximum au centre 500°C.
- Plaque coup de feu d'une grande surface de travail.
- Grilles en fonte, robustes, solides.
- Brûleurs pilotes et les buses protégées.
- Dans la version **avec le four**:
  - régulateur de température du four à 8 positions
  - allumeur piézo-éléctrique
  - grille GN 2/1
  - insert pour four en fonte assure excellente capacité d'accumulation de la chaleur
  - intérieur de la porte du four embossé
  - température se répartit de manière uniforme
- Nettoyage facile et confortable.
- Protection contre la fuite de gaz - quand la flamme s'éteint le détecteur ferme l'alimentation en gaz du brûleur principal et brûleur pilote.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.

plaques coup de feu
A POSER





référence	GT2100-080EV	GT2100-120EV	GT2300-120EV
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*	GAZ*
puissance	17 kW	21,3 kW	28,3 kW
nombre de brûleurs	2 (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	2 (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	4 (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)
dimensions de la surface de travail [L x P]	370 x 572 mm	770 x 572 mm	370 x 572 mm

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31

plaques coup de feu
SUR PLACARD OUVERT





référence	GT2100-080EV+S02	GT2100-120EV+S02	GT2300-120EV+S02
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*	GAZ*
puissance	17 kW	21,3 kW	28,3 kW
nombre de brûleurs	2 (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	2 (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	4 (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)
dimensions de la surface de travail [L x P]	370 x 572 mm	770 x 572 mm	370 x 572 mm

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31

plaques coup de feu
SUR FOUR GAZ





référence	GT2100-080EV+V51	GT2100-120EV+V52	GT2300-120EV+V52
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*	GAZ*
puissance totale	22,7 kW	27 kW	34 kW
puissance du four	5,7 kW	5,7 kW	5,7 kW
nombre de brûleurs	2 (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	2 (1x4,15 kW + 1x7,15 kW)	4 (2x4,15 kW + 2x7,15 kW)
dimensions de la surface de travail [L x P]	370 x 572 mm	770 x 572 mm	370 x 572 mm
dimensions du four	570 x 655 x 305 mm	570 x 655 x 305 mm	570 x 655 x 305 mm
dimensions de la grille	GN2/1	GN2/1	GN2/1
plage de réglage de temp.	120-270°C+/- 10°C	120-270°C+/- 10°C	120-270°C+/- 10°C

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31

FOURNEAUX ELECTRIQUES
avec plaques chauffantes Ø 220 mm

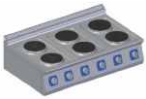


- Construction en acier inox de haute qualité.
- Protection thermique du four contre la surchauffe.
- Protection thermique de la plaque chauffante contre la surchauffe.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.

Gamme 700

fourneaux électriques
A POSER





référence	GC1100-040EV	GC1100-080EV	GC1100-120EV
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm
alimentation	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
puissance	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW
nombre de plaques chauffantes	2 (2x2,6 kW)	4 (4x2,6 kW)	6 (6x2,6 kW)

fourneaux électriques
SUR PLACARD OUVERT





référence	GC1100-040EV+S02	GC1100-080EV+S02	GC1100-120EV+S02
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
alimentation	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
puissance	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW
nombre de plaques chauffantes	2 (2x2,6 kW)	4 (4x2,6 kW)	6 (6x2,6 kW)

fourneaux électriques
SUR FOUR ÉLECTRIQUE




référence		GC1100-080EV+V40	GC1100-120EV+V42
dimensions extérieures [L x P x H]		800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
alimentation		400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
puissance totale		15,9 kW	21,1 kW
puissance du four		5,5 kW	5,5 kW
plage de réglage de temp.		70-270°C+/- 10°C	70-270°C+/- 10°C
nombre de plaques chauffantes		4 (4x2,6 kW)	6 (6x2,6 kW)

FOURNEAUX ELECTRIQUES
avec plaques chauffantes 220x220mm



- Construction en acier inox de haute qualité.
- Protection thermique du four contre la surchauffe.
- Glissières adaptées pour les récipients GN 2/1.
- Une grille GN 2/1 fourni avec le four.
- Protection thermique de la plaque chauffante contre la surchauffe.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.

Gamme 700

fourneaux électriques
A POSER





référence	GC1200-040EV	GC1200-080EV	GC1200-120EV
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm
alimentation	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
puissance	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW
nombre de plaques chauffantes	2 (2x2,6 kW)	4 (4x2,6 kW)	6 (6x2,6 kW)

fourneaux électriques
SUR PLACARD OUVERT





référence	GC1200-040EV+S02	GC1200-080EV+S02	GC1200-120EV+S02
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
alimentation	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
puissance	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW
nombre de plaques chauffantes	2 (2x2,6 kW)	4 (4x2,6 kW)	6 (6x2,6 kW)

.

fourneaux électriques
SUR FOUR ÉLECTRIQUE




référence		GC1200-080EV+V40	GC1200-120EV+V42
dimensions extérieures [L x P x H]		800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm
alimentation		400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
puissance totale		15,9 kW	21,1 kW
puissance du four		5,5 kW	5,5 kW
plage de réglage de temp.		70-270°C+/- 10°C	70-270°C+/- 10°C
nombre de plaques chauffantes		4 (4x2,6 kW)	6 (6x2,6 kW)

PLAQUE A INDUCTION
sur placard ouvert (monobloc)

cheminées démontables -
nettoyage facile

plaques à induction
professionnelles Ø 220 mm





appareil construit dans
le respect de toutes
les normatives (CE) en vigueur

- boutons de réglage
ergonomiques
- réglage
de puissance souple



pieds en acier inox, ronds, réglables
en hauteur de 850 à 900 mm

- Construction monobloc en acier inoxydable de haute qualité.
- Plaques à induction 570 x 335 mm avec 2 foyers. Chaque foyer d'une puissance de 3,5 kW.
- Consommation d'énérgie inférieure par rapport aux autres équipments de cuisson traditionnels.
- Grande facilité de nettoyage grâce à sa surface plate.
- Ventilation parfaite du générateur.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.





référence	GC1300-040EV+S02	GC1300-080EV+S02
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
alimentation	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
puissance	7 kW	14 kW
nombre de plaques chauffantes	2 (2x3,5 kW)	4 (4x3,5 kW)

CUISEUR A PATES ELECTRIQUE



- Construction en acier inoxydable de haute qualité.
- Trois paniers en acier inoxydable AISI 304 dotés des poignées anti-brûlures. Assortiment: 2 x panier 144 x 164 x 215 mm + 1 x panier 290 x 164 x 215 mm.
- Evacuation directe des eaux usées.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.



référence	S GW1110-040EV+S03
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 850 mm
alimentation	400 V
puissance	6 kW
connexion d'eau	¾"
sortie d'eau	1"
capacité	26 L

GRILLADES A GAZ
à poser



- Construction en acier inoxydable.
- Nettoyage facile et confortable.
- Protection contre la fuite de gaz.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.










référence	GG2110-040EV	GG2210-040EV	GG2130-040EV	GG2230-040EV
matériau de la surface de travail	AISI 304	AISI 304	FE 510	FE 510
structure de la surface de travail	lisse	rainurée	lisse	rainurée
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	400 x730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm
dimensions de la surface de travail	390 x 510 mm	390 x 510 mm	390 x 510 mm	390 x 510 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*	GAZ*	GAZ*
puissance	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31





référence	GG2110-080EV	GG2210-080EV	GG2310-080EV
matériau de la surface de travail	AISI 304	AISI 304	AISI 304
structure de la surface de travail	lisse	rainurée	lisse-rainurée
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm
dimensions de la surface de travail	790 x 510 mm	790 x 510 mm	790 x 510 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*	GAZ*
puissance	13 kW	13 kW	13 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C deux zones de cuisson	120 - 280°C deux zones de cuisson	120 - 280°C deux zones de cuisson

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31





référence	GG2130-080EV	GG2230-080EV	GG2330-080EV
matériau de la surface de travail	FE 510	FE 510	FE 510
structure de la surface de travail	lisse	rainurée	lisse-rainurée
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm
dimensions de la surface de travail	790 x 510 mm	790 x 510 mm	790 x 510 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*	GAZ*
puissance	13 kW	13 kW	13 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C deux zones de cuisson	120 - 280°C deux zones de cuisson	120 - 280°C deux zones de cuisson

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31

GRILLADES A GAZ
sur placard ouvert (monobloc)



- Construction en acier inoxydable de haute qualité.
- Nettoyage facile et confortable.
- Protection contre la fuite de gaz.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.






référence	GG2110-040EV+S02	GG2210-040EV+S02	GG2130-040EV+S02	GG2230-040EV+S02
matériau de la surface de travail	AISI 304	AISI 304	FE 510	FE 510
structure de la surface de travail	lisse	rainurée	lisse	rainurée
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 850 mm	400 x 730 x 850 mm	400 x 730 x 850 mm	400 x 730 x 850 mm
dimensions de la surface de travail	390 x 510 mm	390 x 510 mm	390 x 510 mm	390 x 510 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*	GAZ*	GAZ*
puissance	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31





référence	GG2110-080EV+S02	GG2210-080EV+S02	GG2310-080EV+S02
matériau de la surface de travail	AISI 304	AISI 304	AISI 304
structure de la surface de travail	lisse	rainurée	lisse-rainurée
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
dimensions de la surface de travail	790 x 510 mm	790 x 510 mm	790 x 510 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*	GAZ*
puissance	13 kW	13 kW	13 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C deux zones de cuisson	120 - 280°C deux zones de cuisson	120 - 280°C deux zones de cuisson

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31





référence	GG2130-080EV+S02	GG2230-080EV+S02	GG2330-080EV+S02
matériau de la surface de travail	FE 510	FE 510	FE 510
structure de la surface de travail	lisse	rainurée	lisse-rainurée
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
dimensions de la surface de travail	790 x 510 mm	790 x 510 mm	790 x 510 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*	GAZ*
puissance	13 kW	13 kW	13 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C deux zones de cuisson	120 - 280°C deux zones de cuisson	120 - 280°C deux zones de cuisson

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31

GRILLADES CHROMEES A GAZ à poser



- Idéales pour griller **des aliments délicats** avec le revêtement anti-adhésif.
- Construction en acier inox de haute qualité.
- Nettoyage facile et confortable.
- Protection thermique de la plaque chauffante contre la surchauffe.
- Protection contre la fuite de gaz.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.

		
référence	GG2140-040EV	GG2140-080EV
matériau de la surface de travail	FE 510 chromé	FE 510 chromé
structure de la surface de travail	lisse	lisse
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm
dimensions de la surface de travail	390 x 510 mm	790 x 510 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*
puissance	6,5 kW	13 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C	120 - 280°C deux zones de cuisson

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31

GRILLADES CHROMEES A GAZ à poser sur placard ouvert (monobloc)



- Idéales pour griller **des aliments délicats** avec le revêtement anti-adhésif.
- Construction en acier inox de haute qualité.
- Nettoyage facile et confortable.
- Protection thermique de la plaque chauffante contre la surchauffe.
- Protection contre la fuite de gaz.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.





référence	GG2140-040EV+S02	GG2140-080EV+S02
matériau de la surface de travail	FE 510 chromé	FE 510 chromé
structure de la surface de travail	lisse	lisse
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
dimensions de la surface de travail	390 x 510 mm	790 x 510 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*
puissance	6,5 kW	13 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C	120 - 280°C deux zones de cuisson

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31

GRILLADES ELECTRIQUES A POSER



- Construction en acier inoxydable de haute qualité.
- Nettoyage facile et confortable.
- Protection contre la fuite de gaz.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.










référence	GG1110-040EV	GG1210-040EV	GG1130-040EV	GG1230-040EV
matériau de la surface de travail	AISI 304	AISI 304	FE 510	FE 510
structure de la surface de travail	lisse	rainurée	lisse	rainurée
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm	400 x 730 x 250 mm
dimensions de la surface de travail	390 x 510 mm	390 x 510 mm	390 x 510 mm	390 x 510 mm
alimentation	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
puissance	4,05 kW	4,05 kW	4,05 kW	4,05 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C





référence	GG1110-080EV	GG1210-080EV	GG1310-080EV
matériau de la surface de travail	AISI 304	AISI 304	AISI 304
structure de la surface de travail	lisse	rainurée	lisse-rainurée
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm
dimensions de la surface de travail	790 x 510 mm	790 x 510 mm	790 x 510 mm
alimentation	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
puissance	8,1 kW	8,1 kW	8,1 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C deux zones de cuisson	120 - 280°C deux zones de cuisson	120 - 280°C deux zones de cuisson





référence	GG1130-080EV	GG1230-080EV	GG1330-080EV
matériau de la surface de travail	FE 510	FE 510	FE 510
structure de la surface de travail	lisse	rainurée	lisse-rainurée
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm
dimensions de la surface de travail	790 x 510 mm	790 x 510 mm	790 x 510 mm
alimentation	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
puissance	8,1 kW	8,1 kW	8,1 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C deux zones de cuisson	120 - 280°C deux zones de cuisson	120 - 280°C deux zones de cuisson

GRILLADES ELECTRIQUES
sur placard ouvert (monobloc)



- Construction monobloc en acier inox de haute qualité.
- Nettoyage facile et confortable.
- Protection thermique de la plaque chauffante contre la surchauffe.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.






référence	GG1110-040EV+S02	GG1210-040EV+S02	GG1130-040EV+S02	GG1230-040EV+S02
matériau de la surface de travail	AISI 304	AISI 304	FE 510	FE 510
structure de la surface de travail	lisse	rainurée	lisse	rainurée
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 850 mm	400 x 730 x 850 mm	400 x 730 x 850 mm	400 x 730 x 850 mm
dimensions de la surface de travail	390 x 510 mm	390 x 510 mm	390 x 510 mm	390 x 510 mm
alimentation	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
puissance	4,05 kW	4,05 kW	4,05 kW	4,05 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C	120 - 280°C





référence	GG1110-080EV+S02	GG1210-080EV+S02	GG1310-080EV+S02
matériau de la surface de travail	AISI 304	AISI 304	AISI 304
structure de la surface de travail	lisse	rainurée	lisse-rainurée
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
dimensions de la surface de travail	790 x 510 mm	790 x 510 mm	790 x 510 mm
alimentation	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
puissance	8,1 kW	8,1 kW	8,1 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C deux zones de cuisson	120 - 280°C deux zones de cuisson	120 - 280°C deux zones de cuisson





référence	GG1130-080EV+S02	GG1230-080EV+S02	GG1330-080EV+S02
matériau de la surface de travail	FE 510	FE 510	FE 510
structure de la surface de travail	lisse	rainurée	lisse-rainurée
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
dimensions de la surface de travail	790 x 510 mm	790 x 510 mm	790 x 510 mm
alimentation	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
puissance	8,1 kW	8,1 kW	8,1 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C deux zones de cuisson	120 - 280°C deux zones de cuisson	120 - 280°C deux zones de cuisson

GRILLADES ELECTRIQUES CHROMEES A POSER



- Idéales pour griller **des aliments délicats** avec le revêtement anti-adhésif.
- Construction en acier inox de haute qualité.
- Nettoyage facile et confortable.
- Protection thermique de la plaque chauffante contre la surchauffe.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.

		
référence	GG1140-040EV	GG1140-080EV
matériau de la surface de travail	FE 510 chromé	FE 510 chromé
structure de la surface de travail	lisse	lisse
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm
dimensions de la surface de travail	390 x 510 mm	790 x 510 mm
alimentation	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
puissance	4,05 kW	8,1 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C	120 - 280°C deux zones de chauffage

GRILLADES ELECTRIQUES CHROMEES sur placard ouvert (monobloc)



- Idéales pour griller **des aliments délicats** avec le revêtement anti-adhésif.
- Construction en acier inox de haute qualité.
- Nettoyage facile et confortable.
- Protection thermique de la plaque chauffante contre la surchauffe.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.





référence	GG1140-040EV+S02	GG1140-080EV+S02
matériau de la surface de travail	FE 510 chromé	FE 510 chromé
structure de la surface de travail	lisse	lisse
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
dimensions de la surface de travail	390 x 510 mm	790 x 510 mm
alimentation	400 V / 50Hz	400 V / 50Hz
puissance	4,05 kW	8,1 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C	120 - 280°C deux zones de chauffage

GRILL PIERRE DE LAVE A GAZ

à poser et sur placard ouvert (monobloc)



- Construction monobloc en acier inoxydable de haute qualité.
- Grille de cuisson solide en acier inox.
- Brûleur robuste à haut rendement.
- Tiroir de récupération des déchets.
- Pierres de lave - fournies avec appareil.
- Protection contre la fuite de gaz - quand la flamme s'éteint le détecteur ferme l'alimentation en gaz du brûleur principal et brûleur pilote.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.






référence	S GL2000-040EV	S GL2000-080EV	S GL2000-040EV+S02	GL2000-080EV+S02
dimensions extérieures [L x P x H]	400x730x250 mm	800x730x250 mm	400x730x850 mm	800x730x850 mm
dimensions de la surface de travail	330x500 mm	660x500 mm	330x500 mm	660x500 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*	GAZ*	GAZ*
puissance	7,8 kW	15,6 kW	7,8 kW	15,6 kW
nombre de brûleurs	1x7,8 kW	2x7,8 kW	1x7,8 kW	2x7,8 kW

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31

BAINS-MARIE ELECTRIQUES
sur placard ouvert (monobloc)



- Construction monobloc en acier inox de haute qualité.
- Profondeur maximale des bacs GN 200 mm (option).
- Bain-marie 2 cuves indépendantes.
- Protection thermique de la chauffe contre la surchauffe.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.





référence	S GB1100-040EV+S02	GB1200-080EV+S02
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	1 kW	2 kW
nombre de cuves	1 x GN1/1	2 x GN1/1
plage de réglage de temp.	30 - 95°C	30 - 95°C

FRITEUSES A GAZ

sur placard avec une porte (monobloc)

cheminée haute -
empêche la friture
d'entrer dans l'appareil

- cuve emboutie avec la zone froide
(dépend de la référence)
- chaque cuve équipée d'un panier



cuve emboutie
en acier inoxydable AISI 316



- allumeur piézo-éléctrique
- bouton avec la régulation
continue de la température

appareil construit dans le respect
de toutes les normatives (CE) en vigueur

vanne de vidange
et le reservoir
de l'huile placés
dans le placard
sous la cuve



pieds en acier inox, ronds,
réglables en hauteur de 850 à 900 mm

- Construction en acier inox de haute qualité.
- Zone froide (dépend de la référence)permet aux résidus d'aliment qui tombent dans le fond de la friteuse, de ne pas carboniser.
- Filtrage préliminaire de la friture par le filtre sur la cuve.
- Protection contre la fuite de gaz.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.

Gamme 700





référence	S GF2210-040EV+S03	S GF2110-040EV+S03
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 850/1040 mm	400 x 730 x 850/1040 mm
zone froide	OUI	OUI
nombre de cuves x capacité	2 x 8 L	1 x 13 L
alimentation	GAZ*	GAZ*
puissance	11,2 kW	11,2 kW
plage de réglage de temp.	110 - 190°C	110 - 190°C

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31



référence	S GF2210-080EV+S05
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 850/1040 mm
zone froide	OUI
nombre de cuves x capacité	2 x 13 L
alimentation	GAZ*
puissance	22,4 kW
plage de réglage de temp.	110 - 190°C

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31





FRITEUSES ELECTRIQUES
sur placard avec une porte (monobloc)



- Construction en acier inox de haute qualité.
- Zone froide (dépend de la référence) permet aux résidus d'aliment qui tombent dans le fond de la friteuse, de ne pas carboniser.
- Filtrage préliminaire de la friture par le filtre sur la cuve.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.

référence	S GF1210-040EV+S03	GF1110-040EV+S03	S GF1210-080EV+S05
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 850/1040 mm	400 x 730 x 850/1040 mm	800 x 730 x 850/1040 mm
avec zone froide	OUI	OUI	OUI
nombre de cuves x capacité	2 x 8 L	1 x 17 L	2 x 17 L
alimentation	400 V	400 V	400 V
puissance	14 kW	16,5 kW	33 kW
plage de réglage de temp.	94 - 190°C	94 - 190°C	94 - 190°C

CHAUFFE-FRITES ELECTRIQUE



- Construction en acier inox de haute qualité.
- Puissance de chauffage réglable en continu.
- Chauffage par lampes infrarouges de forte puissance.
- Cuve extractible de la profondeur 150 mm - le nettoyage facile et confortable.
- Fond perforé spécialement conçu pour une récupération facile des aliments.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.



référence	GH1000-040EV
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 730 x 250 mm
cuve	GN1/1-150 mm
alimentation	230 V
puissance	1 kW

SAUTEUSE BASCULANTE A GAZ



- Construction et la cuve en acier inox de haute qualité.
- Protection thermique de la résistance contre surchauffe.
- Basculement de la cuve manuel pour vidange facile.
- En raison des propriétés physiques des matériaux utilisés pour réaliser le fond de la cuve, il est conseillé d'utiliser la sauteuse:
  - avec le fond en acier inox AISI 304 pour la préparation du ragoût et des sauces ;
  - avec le fond en acier FE 510 à une graisse de friture peu profonde, et pour pour faire frire et cuire des plats dans sa propre sauce (sans l'addition d'acide).





référence	S GP2111-080EV+S00	S GP2131-080EV+S00
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
matériau du fond de la cuve	AISI 304	FE 510
capacité de la cuve	60 L	60 L
surface de cuisson	705 x 463 (0,33 m^2)	705 x 463 (0,33 m^2)
alimentation	GAZ*	GAZ*
puissance	16 kW	16 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C	120 - 280°C

* Il faut préciser la nature de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31

SAUTEUSE BASCULANTE ELECTRIQUE





- Construction et la cuve en acier inox de haute qualité.
- Protection thermique de la résistance contre surchauffe.
- Basculement de la cuve manuel pour vidange facile.
- En raison des propriétés physiques des matériaux utilisés pour réaliser le fond de la cuve, il est conseillé d'utiliser la sauteuse:
  - avec le fond en acier inox AISI 304 pour la préparation du ragoût et des sauces ;
  - avec le fond en acier FE 510 à une graisse de friture peu profonde, et pour faire frire et cuire des plats dans sa propre sauce (sans l'addition d'acide).





référence	S GP1111-080EV+S00	S GP1131-080EV+S00
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm
matériau du fond de la cuve	AISI 304	FE 510
capacité de la cuve	60 L	60 L
surface de cuisson	705 x 463 (0,33 m^2)	705 x 463 (0,33 m^2)
alimentation	400 V	400 V
puissance	9,6 kW	9,6 kW
plage de réglage de temp.	120 - 280°C	120 - 280°C

MARMITES A GAZ 50 L





couvercle à ouverture graduelle

groupe de sécurité avec le manomètre

marque emboutie de niveau max. de cuisson

protection thermique de la cuve contre la surchauffe et la protection électrochimique de la double paroi

cuve de cuisson à fond en acier inox AISI 316, la finition polie

régulation continue de la puissance du brûleur

appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur

niveau d'eau de la double-paroi (version manuelle)



panneau de contrôle avec l'indication visuelle des états d'alarmes du niveau de l'eau dans la double paroi - la protection contre le niveau faible de l'eau

vanne de vidange 1½"

pieds en acier inox, ronds, réglables en hauteur de 850 à 900 mm

- Construction et la cuve en acier inox de haute qualité.
- Réchauffement indirect avec la double paroi.
- Brûleur à haut rendement pour une consommation de gaz faible.
- Contrôle de la pression par une soupape de 0,5 bar.
- Protection contre la fuite de gaz.
- Indice de protection IPX4.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.





référence	GK610500-080EV	GK210500-080EV
système de remplissage de l'eau potable	automatique	manuel
dimensions extérieures (L x P x H)	800 x 730 x 850/1380 mm	800 x 730 x 850/1380 mm
capacité	50 L	50 L
nature de gaz*	G20; G25; G2.350; G27; G30/31	
puissance totale de gaz	14 kW	14 kW
filetage gaz	R1/2"	R1/2"
branchement électrique	230 V	230 V
raccordement eau chaude et froide	2 x G1/2"	2 x G1/2"
raccordement eau potable	G3/4"	-
puissance électrique	0,2 kW	0,2 kW

* Il faut préciser le type de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31

MARMITES ELECTRIQUES 50L



- Construction en acier inox de haute qualité.
- Cuve de cuisson à fond en acier inox AISI 316, la finition polie.
- Réchauffement indirect avec la double paroi.
- Contrôle de la pression par une soupape de 0,5 bar.
- Eléments chauffants de haute qualité en acier INOCLY 800.
- Protection IPX4.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.





référence	GK510500-080EV	GK110500-080EV
système de remplissage de l'eau potable	automatique	manuel
dimensions extérieures (L x P x H)	800 x 730 x 850/1380 mm	800 x 730 x 850/1380 mm
capacité	50 L	50 L
alimentation	400 V	400 V
puissance	9,2 kW	9,2 kW
raccordement eau chaude et froide	2 x G1/2"	2 x G1/2"
raccordement eau potable	G3/4"	-

ELEMENTS NEUTRES
à poser ou sur placard ouvert (monobloc)



- Construction et plan de travail en acier inoxydable de haute qualité.
- Elément neutre sans tiroir de la langueur de 250 mm à 1200 mm.
- Elément neutre avec tiroir de la langueur de 400 mm à 800 mm.
- Tiroir avec l'extension maximale pour les bacs GN1/1 avec la dimension 400 mm, pour les bacs GN2/1 la dimension 800 mm h. max. 100 mm.
- Assemblage en „bords francs"; afin d'avoir des plans de travail affleurant.









référence	GN0100-040EV	GN0100-080EV	GN0100-120EV
tiroir	NON	NON	NON
dimensions extérieures (L x P x H)	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	1200 x 730 x 250 mm




référence	S GN0110-040EV	GN0110-080EV	
tiroir	OUI	OUI	
dimensions extérieures (L x P x H)	400 x 730 x 250 mm	800 x 730 x 250 mm	





référence	S GN0100-040EV+S02	GN0100-080EV+S02	GN0100-120EV+S02
tiroir	NON	NON	NON
dimensions extérieures (L x P x H)	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	1200 x 730 x 850 mm




référence	S GN0110-040EV+S02	GN0110-080EV+S02	
tiroir	OUI	OUI	
dimensions extérieures (L x P x H)	400 x 730 x 850 mm	800 x 730 x 850 mm	

ELEMENT NEUTRE AVEC PORTE ET EVIER



s'adapte au mélangeur de cuisine
à bec haut et aux mitigeurs de cuisine





- Structure portante réalisée en acier inox de haute qualité.
- Possibilité d'installation aussi bien du robinet bas et du robinet haut.
- Siphon dans le standard.
- Finition hygiénique et d'entretien facile.



référence	GN0300-040EV+S03
dim. ext. (L x P x H)	400 x 730 x 850 mm
dim. de la cuve (L x P x H)	305 x 510 x 215 mm
trou pour robinet Ø 35 mm	option[1)]
trou pour le mélangeur de cuisine à bec haut Ø 46 mm	option[1)]

[1)] Elément peut être réalisé en version: avec le trou pour robinet à droite (GN0310-040EV+S03), avec le trou pour le robinet à gauche (GN0320-040EV+S03), avec le trou pour le robinet à droite et le trou pour le mélangeur de cuisine à bec haut(GN0330-040EV+S03) et le trou pour le robinet à gauche et le trou pour le mélangeur de cuisine à bec haut (GN0340-040EV+S03).

équipement
EN OPTION

référence	TEX_M019253	TEX_M019031	TEX_M019165
description	mélangeur de cuisine à bec haut H=450 mm, L du bec 300 mm	mélangeur de cuisine L du bec 250 mm	mitigeur de cuisine L=240 mm

SOUBASSEMENTS OUVERTS
pour la Gamme 700



- Construction en acier inoxydable de haute qualité.
- Finitions hygiéniques facilitant l'entretien.





référence	GS0200-040EV	GS0200-080EV	GS0200-120EV
longueur*	400 mm	800 mm	1200 mm
profondeur	655 mm	655 mm	655 mm
hauteur	600 mm	600 mm	600 mm

* Le tableau présente les exemples des références. Il y a la possibilité de commander le support entre 250 mm – 1200 mm de la longueur.

SOUBASSEMENTS REFRIGERES pour l'equipement de la gamme 700



- Construction en acier inoxydable de haute qualité.
- Système de ventilation à air forcé.
- Evaporation automatique de l'eau de condensation.





référence	S GR1220-120EV	S GR1222-160EV
nombre de tiroir(s)	2 x 2	3 x 2
capacité	160 L	240 L
dimensions extérieures (L x P x H)	1200 x 705 x 600 mm	1600 x 705 x 600 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	0,5 kW	0,5 kW
plage de réglage de temp.	2 - 16°C	2 - 16°C

SOUBASSEMENT CHAUFFANT pour l'equipement de la gamme 700



ventilation à air forcé

plage de réglage
de température
de 30°C à 65°C



appareil construit dans
le respect de toutes
les normatives (CE) en vigueur

armoire chauffante
avec étagère perforée



pieds en acier inox, ronds, réglables
en hauteur de 850 à 900 mm

- Construction en acier inoxydable de haute qualité.
- Armoire chauffante (non isolée) avec tiroir perforé.
- Voyant de contrôle de la connexion au réseau et de fonctionnement des éléments chauffants.

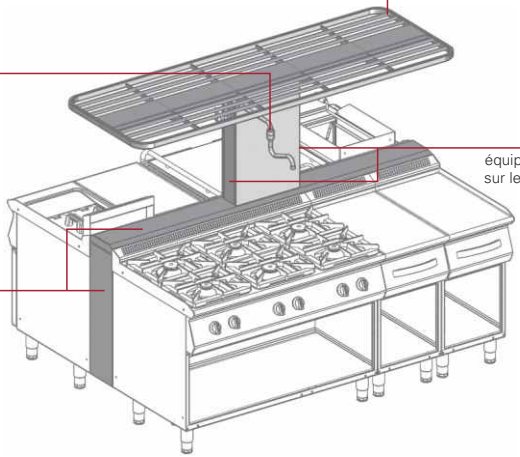


référence	S GA1330-080EV
nombre de porte(s)	2
dimensions extérieures (L x P x H)	800 x 705 x 600 mm
alimentation	230 V
puissance	1,4 kW
plage de réglage de temp.	30 - 65°C

SYSTEME D'ETAGERES CHAUFFANTES pour l'équipement de la Gamme 700

fonctionnalité et ergonomie
-grande étagère pour
les accessoires de cuisine
- tout à portée de main
- possibilité d'accrocher
des louches, écumoires

solutions réfléchies
- accès facile au robinet et
à la prise des deux côtés
de l'île (ligne de cuisine)
- robinet à grande portée



équipement en option peut être installé
sur les côtés d'une colonne de support:
- robinet d'eau froide, L 500 mm
- prise 230 V



haute hygiène
- set de couvertures
dans le standard

- Réalisation en acier inox de haute qualité.
- Installation facile et rapide.
- Nettoyage facile et confortable.





CENTRALE version					
référence	GZ0100-120EV	GZ0100-160EV	GZ0100-200EV	GZ0100-240EV	GZ0100-280EV
type (nombre de colonnes)	1	1	1	2	2
longueur	1200 mm	1600 mm	2000 mm	2400 mm	2800 mm
profondeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
hauteur	1600 mm	1600 mm	1600 mm	1600 mm	1600 mm

MURALE version					
référence	GZ0200-120BV	GZ0200-160BV	GZ0200-200BV	GZ0200-240BV	GZ0200-280BV
type (nombre de colonnes)	1	1	1	2	2
longueur	1200 mm	1600 mm	2000 mm	2400 mm	2800 mm
profondeur	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
hauteur	1600 mm	1600 mm	1600 mm	1600 mm	1600 mm

équipement **EN OPTION**		
référence	GY7V011	GY7V012
description	robinet d'eau froide, longueur 500 mm	prise 230 V





MODULE DE DEUX TIROIRS
pour la Gamme 700



- Réalisation en acier inox de haute qualité.
- Conçus pour les supports ouverts: 400 ou 800 de la longueur.
- Destiné au travail avec:
  - fourneaux électriques GC11, GC12, GC13;
  - grillades électriques GG11;
  - éléments neutres GN010, GN011;
  - soubassements GS02.
- Nettoyage simple et confortable.
- Stockage pratique et ergonomique d'ustensiles de cuisine.

			
référence	GY7V008	GY7V009	GY7V010
longueur*	400 mm	600 mm	800 mm
profondeur	520 mm	520 mm	520 mm
hauteur utile de tiroir	105 mm	105 mm	105 mm

* Le tableau présente les exemples des références. Il y a la possibilité de commander le module de deux tiroirs de 400-800 mm de la longueur.

PLAQUES DE FINITIONS et PORTES pour l'équipement de la Gamme 700





référence	GY7V001	GY7V002	GY7V003
version	gauche	droite	universelle

BAINS-MARIE

Notre gamme de bains-marie est particulièrement reconnue par les utilisateurs pour sa fiabilité exceptionnelle. Construction des Bains-Marie est robuste et basée sur les solutions techniques garantissant leur parfaite opération. Elle comporte des appareils d'un niveau de précision, de sécurité et de confort d'utilisation inégalés. Bains-marie de la ligne 700 définissent la nouvelle qualité grâce à la technologie ultra-moderne et les équipes d'experts hautement qualifiés et expérimentés.

Gamme de bains-marie propose un large groupe de références et d'appareils. Tous sont conçus pour garder la température des repas chauds dans les bacs GN.

Construction du bain-marie est basée sur un réservoir chauffé en acier inoxydable de haute qualité rempli de l'eau, dans lequel est placé un récipient. C'est une sorte de bain d'eau qui maintient la température du plat servi.

- réalisation en acier inox
- alimentation électrique
- adaptés aux bacs GN1/1 - 200 mm
- disponibles: bain marie à poser, sur placard ouvert ou chariot bain-marie
- disponibles: cuves de cuisson soudées ou embouties
- disponibles: bains-marie avec des cuves indépendantes ou une cuve commune



régulation indépendante des cuves

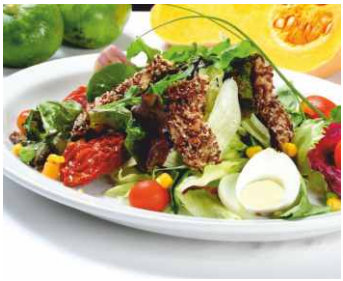


régulation commune des cuves











esthétique
et fonctionnalité

CHARIOTS BAINS-MARIE



- Construction en acier inox de haute qualité.
- Cuve adaptée aux bacs GN1/1 - 200 mm.
- Robinets de vidange pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Bains-marie avec cuves indépendantes sont dotés d'un interrupteur et d'un régulateur de température par cuve.
- Bains-marie avec cuve commune sont dotés d'un interrupteur et d'un régulateur de température.
- Traverses de support pour les bains-marie avec cuve commune.

chariots bains-marie
AVEC REGULATION INDEPENDANTE DES CUVES





référence	GBJ4022-088EG	GBJ4033-122EG	GBJ4044-156EG
dimensions extérieures (L x P x H)	900 x 660 x 850 mm	1245 x 660 x 850 mm	1590 x 660 x 850 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V
puissance	2 kW	3 kW	3 kW
capacité	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
régulation des cuves	indépendante*	indépendante*	indépendante*
type de cuve	emboutie	emboutie	emboutie
régulation de température	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C

*réglage continu de la température indépendant pour chaque cuve

chariots bains-marie
AVEC REGULATION COMMUNE DES CUVES





référence	GBJ4012-088EK	GBJ4013-122EK	GBJ4014-156EK
dimensions extérieures (L x P x H)	900 x 660 x 850 mm	1245 x 660 x 850 mm	1590 x 660 x 850 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V
puissance	2 kW	3 kW	3 kW
capacité	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
régulation des cuves	commune	commune	commune
type de cuve	soudée	soudée	soudée
régulation de température	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C

CHARIOTS BAINS-MARIE
avec couvercle à coulisse



couvercle à coulisse
facilite la distribution
des repas

galérie périférique qui
protége les récipients

construction robuste - garantie
de la stabilité de l'appareil

poignée ergonomique

bouton de réglage progressif
de la température

pares chocs dans les coins
pour assurer une meilleure
protection

voyant de chauffe
et de mise sous tension

4 roulettes pivotantes Ø 125 mm
(dont 2 avec des freins placées du côté de l'utilisateur)

- Construction en acier inox de haute qualité.
- Cuve adaptée aux bacs GN1/1 – 200 mm.
- Robinets de vidange pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Bains-marie avec cuves indépendantes sont dotés d'un interrupteur et d'un régulateur de température par cuve.
- Bains-marie avec cuve commune sont dotés d'un interrupteur et d'un régulateur de température.
- Traverses de support pour les bains-marie avec cuve commune.
- Couvercle est bloqué dans la position fermée et ouverte.
- Niveau de remplissage d'eau indiqué à l'intérieur de chaque cuve.

chariots bains-marie avec
REGULATION INDEPENDANTE DES CUVES





référence	GBJ4122-088EH	GBJ4133-122EH
dimensions extérieures (L x P x H)	950 x 740 x 950 mm	1295 x 740 x 950 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	2 kW	3 kW
capacité	2 x GN1/1	3 x GN1/1
régulation des cuves	indépendante*	indépendante*
type de cuve	emboutie	emboutie
régulation de température	30 - 100°C	30 - 100°C

*réglage continu de la température indépendant pour chaque cuve

chariots bains-marie avec
REGULATION COMMUNE DES CUVES





référence	GBJ4112-088EL	GBJ4113-122EL
dimensions extérieures (L x P x H)	950 x 740 x 950 mm	1295 x 740 x 950 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	2 kW	3 kW
capacité	2 x GN1/1	3 x GN1/1
régulation des cuves	commune*	commune*
type de cuve	soudé	soudé
régulation de température	30 - 100°C	30 - 100°C

CHARIOTS BAINS-MARIE
avec armoire chauffante



- Construction en acier inox de haute qualité.
- Cuves de bain-marie et d'armoire chauffante adaptées aux bacs GN1/1 – 200 mm.
- Robinets de vidange pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Bains-marie avec cuves indépendantes sont dotés d'un interrupteur et d'un régulateur de température par cuve.
- Bains-marie avec cuve commune sont dotés d'un interrupteur et d'un régulateur de température.
- Bains-marie avec cuve commune sont munis de traverses de support pour les bacs.

chariots bains-marie
AVEC REGULATION INDEPENDANTE DES CUVES





référence	GBJ3022-088EG	GBJ3033-122EG
dimensions extérieures (L x P x H)	950 x 640 x 870 mm	1295 x 640 x 870 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	2,8 kW	3,45 kW
capacité	2 x GN1/1	3 x GN1/1
régulation des cuves	indépendante*	indépendante*
type de cuve	emboutie	emboutie
nombre de modules d'armoires avec glissières et portes	2	3
régulation de temp.	30 - 100°C bain-marie 30 - 70°C armoire	30 – 100°C bain-marie 30 – 70°C armoire

*réglage continu de la température indépendant pour chaque cuve

chariots bains-marie
AVEC REGULATION COMMUNE DES CUVES





référence	GBJ3012-088EK	GBJ3013-122EK
dimensions extérieures (L x P x H)	950 x 640 x 870 mm	1295 x 640 x 870 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	2,8 kW	3,45 kW
capacité	2 x GN1/1	3 x GN1/1
régulation des cuves	commune	commune
type de cuve	soudé	soudé
nombre de modules d'armoires avec glissières et portes	2	3
régulation de temp.	30 - 100°C bain-marie 30 - 70°C armoire	30 – 100°C bain-marie 30 – 70°C armoire

CHARIOTS BAINS-MARIE
avec armoire chauffante et couvercle à coulisse



couvercle à coulisse
facilite la distribution
des repas

galérie périférique
qui protége les récipients

pares chocs dans les coins
pour assurer
une meilleure protection

poignée ergonomique

bouton de réglage
progressif de la température

construction robuste - garantie
de la stabilité de l'appareil

voyant de chauffe
et de mise sous tension

armoire chauffante
avec portes battantes



4 roulettes pivotantes Ø 125 mm
(dont 2 avec freins placées
du côté de l'utilisateur)

- Construction en acier inox de haute qualité.
- Cuves de bain-marie et d'armoire chauffante adaptées aux bacs GN1/1 – 200 mm.
- Robinets de vidange pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Bains-marie avec cuves indépendantes sont dotés d'un interrupteur et d'un régulateur de température par cuve.
- Bains-marie avec cuve commune sont dotés d'un interrupteur et d'un régulateur de température.
- Bains-marie avec cuve commune sont munis de traverses de support pour les bacs.
- Niveau de remplissage d'eau indiqué à l'intérieur de chaque cuve.
- Couvercle est bloqué dans la position fermée et ouverte.

chariots bains-marie
AVEC REGULATION INDEPENDANTE DES CUVES





référence	GBJ3122-088EH	GBJ3133-122EH
dimensions extérieures (L x P x H)	950 x 740 x 960 mm	1295 x 740 x 960 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	2,8 kW	3,45 kW
capacité	2 x GN1/1	3 x GN1/1
régulation des cuves	indépendante*	indépendante*
type de cuve	emboutie	emboutie
nombre de modules d'armoires avec glissières et portes	2	3
régulation de temp.	30 - 100°C bain-marie 30 - 70°C armoire	30 – 100°C bain-marie 30 – 70°C armoire

*réglage continu de la température indépendant pour chaque cuve

chariots bains-marie
AVEC REGULATION COMMUNE DES CUVES





référence	GBJ3112-088EL	GBJ3113-122EL
dimensions extérieures (L x P x H)	950 x 740 x 960 mm	1295 x 740 x 960 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	2,8 kW	3,45 kW
capacité	2 x GN1/1	3 x GN1/1
régulation des cuves	commune	commune
type de cuve	soudée	soudée
nombre de modules d'armoires avec glissières et portes	2	3
régulation de temp.	30 - 100°C bain-marie 30 - 70°C armoire	30 - 100°C bain-marie 30 - 70°C armoire

BAINS-MARIE SUR BAIE LIBRE



- Construction en acier inoxydable de haute qualité.
- Cuve adaptée aux bacs GN1/1 – 200 mm.
- Robinets de vidange pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Bains-marie avec cuves indépendantes sont dotés d'un interrupteur et d'un régulateur de température par cuve.
- Bains-marie avec cuve commune sont dotés d'un interrupteur et d'un régulateur de température.
- Bains-marie avec cuve commune sont munies de traverses de support pour les bacs.
- Pieds de nivellement réglables.
- En option: Bain-marie 900 mm en hauteur (standard L et H).

bains-marie
AVEC REGULATION INDEPENDANTE DES CUVES






référence	GBS4011-040DG	GBS4022-074DG	GBS4033-108DG	GBS4044-142DG
dimensions extérieures (L x P x H)	400 x 600 x 850 mm	740 x 600 x 850 mm	1080 x 600 x 850 mm	1420 x 600 x 850 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V	230 V
puissance	1 kW	2 kW	3 kW	4 kW
capacité	1 x GN1/1	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
régulation des cuves	indépendante*	indépendante*	indépendante*	indépendante*
type de cuve	emboutie	emboutie	emboutie	emboutie
régulation de temp.	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C

*réglage continu de la température indépendant pour chaque cuve

bains-marie
AVEC REGULATION COMMUNE DES CUVES





référence	GBS4012-074DK	GBS4013-108DK	GBS4014-142DK
dimensions extérieures (L x P x H)	740 x 600 x 850 mm	1080 x 600 x 850 mm	1420 x 600 x 850 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V
puissance	2 kW	3 kW	4 kW
capacité	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
régulation des cuves	indépendante	indépendante	indépendante
type de cuve	soudée	soudée	soudée
régulation de temp.	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C

BAINS-MARIE
sur placard ouvert



- Construction en acier inoxydable de haute qualité.
- Cuve adaptée aux bacs GN1/1 – 200 mm.
- Robinets de vidange pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Bains-marie avec cuves indépendantes sont dotés d'un interrupteur et d'un régulateur de température par cuve.
- Bains-marie avec cuve commune sont dotés d'un interrupteur et d'un régulateur de température.
- Bains-marie avec cuve commune sont munies de traverses de support pour les bacs.
- Pieds de nivellement réglables.
- En option: Bain-marie 900 mm en hauteur (standard L et H).

bains-marie
AVEC REGULATION INDEPENDANTE DES CUVES






référence	GBS1011-040EG	GBS1022-074EG	GBS1033-108EG	GBS1044-142EG
dimensions extérieures (L x P x H)	400 x 700 x 850 mm	740 x 700 x 850 mm	1080 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V	230 V
puissance	1 kW	2 kW	3 kW	4 kW
capacité	1 x GN1/1	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
régulation des cuves	indépendante*	indépendante*	indépendante*	indépendante*
type de cuve	emboutie	emboutie	emboutie	emboutie
régulation de température	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C

* réglage continu de la température indépendant pour chaque cuve

bains-marie
AVEC REGULATION COMMUNE DES CUVES





référence	GBS1012-074EK	GBS1013-108EK	GBS1014-142EK
dimensions extérieures (L x P x H)	740 x 700 x 850 mm	1080 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V
puissance	2 kW	3 kW	4 kW
capacité	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
régulation des cuves	commune*	commune*	commune*
type de cuve	soudée	soudée	soudée
régulation de temp.	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C

BAINS-MARIE
sur placard fermé neutre et chauffant



- Construction en acier inoxydable de haute qualité.
- Cuve adaptée aux bacs GN1/1 – 200 mm.
- Robinets de vidange pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Bains-marie avec cuves indépendantes sont dotés d'un interrupteur et d'un régulateur de température par cuve.
- Bains-marie avec cuve commune sont dotés d'un interrupteur et d'un régulateur de température.
- Bains-marie avec cuve commune sont munies de traverses de support pour les bacs.
- Pieds de nivellement réglables.
- En option: bain-marie 900 mm en hauteur (standard L et H).

bains-marie
SUR PLACARD NEUTRE






référence	GBS2033-108EG	GBS2044-142EG	GBS2013-108EK	GBS2014-142EK
dimensions extérieures (L x P x H)	1080 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm	1080 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V	230 V
puissance	3 kW	4 kW	3 kW	4 kW
capacité	3 x GN1/1	4 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
régulation de la temp.	indépendante*	indépendante*	commune	commune
type de cuve	emboutie	emboutie	soudée	soudée
plage de réglage de temp.	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C
placard	neutre	neutre	neutre	neutre

* réglage continu de la température indépendant pour chaque cuve

bains-marie
AVEC PLACARD CHAUFFANT






référence	GBS3033-108EG	GBS3044-142EG	GBS3013-108EK	GBS3014-142EK
dimensions extérieures (L x P x H)	1080 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm	1080 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V	230 V
puissance totale du bain-marie	3 kW	4 kW	3 kW	4 kW
puissance totale du placard	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW
capacité	3 x GN1/1	4 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
régulation de la temp.	indépendante*	indépendante*	commune	commune
type de cuve	emboutie	emboutie	soudée	soudée
plage de réglage de temp.	30 - 100°C bain-marie 30 - 70°C placard	30 - 100°C bain-marie 30 - 70°C placard	30 - 100°C bain-marie 30 - 70°C placard	30 - 100°C bain-marie 30 - 70°C placard
placard	chauffant	chauffant	chauffant	chauffant

BAINS-MARIE
A POSER



- Construction en acier inox de haute qualité.
- Cuve de bain-marie adaptée aux bacs GN1/1-200mm.
- Robinets de vidange pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Bains-marie avec cuves indépendantes sont dotés d'un interrupteur et d'un régulateur de température par cuve.
- Bains-marie avec cuve commune sont dotés d'un interrupteur et d'un régulateur de température.
- Bains-marie avec cuve commune sont munis de traverses de support pour les bacs.



bains-marie
AVEC REGULATION INDEPENDANTE DES CUVES

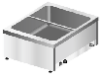
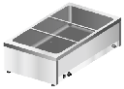
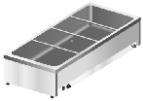





référence	GBN0011-040DG	GBN0022-074DG	GBN0033-108DG	GBN0044-142DG
dimensions extérieures (L x P x H)	400 x 600 x 350 mm	740 x 600 x 350 mm	1080 x 600 x 350 mm	1420 x 600 x 350 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V	230 V
puissance	1 kW	2 kW	3 kW	4 kW
capacité	1 x GN1/1	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
régulation de la temp.	indépendante*	indépendante*	indépendante*	indépendante*
type de cuve	emboutie	emboutie	emboutie	emboutie
plage de réglage de temp.	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C

* réglage continu de la température indépendant pour chaque cuve

bains-marie
AVEC REGULATION COMMUNE DES CUVES

référence	GBN0012-074DK	GBN0013-108DK	GBN0014-142DK
dimensions extérieures (L x P x H)	740 x 600 x 350 mm	1080 x 600 x 350 mm	1420 x 600 x 350 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V
puissance	2 kW	3 kW	4 kW
capacité	2 x GN1/1	3 x GN1/1	4 x GN1/1
régulation de la temp.	commune	commune	commune
type de cuve	soudée	soudée	soudée
plage de réglage de temp.	30 - 100°C	30 - 100°C	30 - 100°C

TABLES CHAUFFANTES
avec portes coulissantes



- Disponibles en deux options:
  - tables traversantes - dessus sans dosserets.
  - tables non traversantes - dessus avec dosseret arrière H= 50 mm.
- Réglage progressif de la température de 30 à 65°C.
- Voyants de chauffe et de mise sous tension.
- Dans le catalogue nous présentons les dimensions les plus populaires.
  Tables sont disponibles en longueur de 1000 à 2000 et en profondeur 600 et 700 mm.
  Offre complète à la demande.



tables chauffantes
AVEC PORTES COULISSANTES






référence	GKA3111-100DK	GKA3111-120DK	GKA3111-140DK	GKA3112-160DK
dimensions extérieures (L x P x H)	1000 x **600** x 850 mm	1200 x **600** x 850 mm	1400 x **600** x 850 mm	1600 x **600** x 850 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V	230 V
puissance	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	2,8 kW

tables chauffantes
AVEC PORTES COULISSANTES






référence	GKA3111-100EK	GKA3111-120EK	GKA3111-140EK	GKA3112-160EK
dimensions extérieures (L x P x H)	1000 x **700** x 850 mm	1200 x **700** x 850 mm	1400 x **700** x 850 mm	1600 x **700** x 850 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V	230 V
puissance	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	2,8 kW

tables chauffantes traversantes
AVEC PORTES COULISSANTES






référence	GKB3121-100DK	GKB3121-120DK	GKB3121-140DK	GKB3122-160DK
dimensions extérieures (L x P x H)	1000 x **600** x 850 mm	1200 x **600** x 850 mm	1400 x **600** x 850 mm	1600 x **600** x 850 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V	230 V
puissance	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	2,8 kW

tables chauffantes traversantes
AVEC PORTES COULISSANTES






référence	GKB3121-100EK	GKB3121-120EK	GKB3121-140EK	GKB3122-160EK
dimensions extérieures (L x P x H)	1000 x **700** x 850 mm	1200 x **700** x 850 mm	1400 x **700** x 850 mm	1600 x **700** x 850 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V	230 V
puissance	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	2,8 kW

TABLES CHAUFFANTES
avec portes battantes et tiroirs



- Disponibles en deux options:
  - tables traversantes - dessus sans dosserets
  - tables non traversantes - dessus avec dosseret arrière H= 50 mm.
- Réglage progressif de la température de 30 à 65°C.
- Voyants de chauffe et de mise sous tension.



tables chauffantes
AVEC DEUX PORTES





référence	GKA2111-090DK	GKA2111-090EK	GKA2211-090EK
dimensions extérieures (L x P x H)	900 x **600** x 850 mm	900 x **700** x 850 mm	900 x **700** x 850 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V
puissance	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW
intérieur de l'armoire	étagère	étagère	glissières 5x GN1/1-65 mm

tables chauffantes traversantes
AVEC DEUX PORTES




référence	GKB2121-090DK	GKB2121-090EK
dimensions extérieures (L x P x H)	900 x **600** x 850 mm	900 x **700** x 850 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	1,4 kW	1,4 kW
intérieur de l'armoire	étagère	étagère

tables chauffantes
AVEC UNE PORTE






référence	GKA1111-055DK	GKA1111-075DK	GKA1211-055EK	GKA1111-075EK
dimensions extérieures (L x P x H)	550 x **600** x 850 mm	750 x **600** x 850 mm	550 x **700** x 850 mm	750 x **700** x 850 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V	230 V
puissance	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW	2,8 kW
intérieur de l'armoire	étagère	étagère	glissières 5x GN1/1-65 mm	étagère

tables chauffantes
AVEC TIROIRS




référence	GKA4311-055EK	GKA4411-090EK
dimensions extérieures (L x P x H)	550 x **700** x 850 mm	900 x **700** x 850 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	1,4 kW	1,4 kW
intérieur de l'armoire	2x tiroirs GN1/1-200 mm	2x tiroirs GN2/1-200 mm

SAUTEUSE ELECTRIQUE BASCULANTE



- Basculement manuel de la cuve (angle 50°).
- Possibilité de positionner le couvercle dans une position desirée.
- Protection contre la surchauffe.
- Fixation de l'appareil au sol.



référence	S EP40
dimensions extérieures (L x P x H)	710 x 775 x 880/1600 mm
matériau du fond de la cuve	AISI 304
capacité de la cuve	35,5 L
dimensions intérieures de la cuve	549 x 440 x 148 mm
alimentation	400 V
puissance	5,4 kW
réglage de temp.	70 ÷ 309°C

RECHAUDS ELECTRIQUES





HET02-060DK
rechaud h. 850 mm

- Plaque chauffante durable et de grande surface.
- Adapté aux grands casseroles Ø 40÷60cm.
- Régulateur de 4 niveaux (0-1-2-3).
- Distribution homogène de température sur la plaque indépendant de la puissance choisie.
- Appareil muni d'un raccordement anti éclaboussures.

		
référence	S HET01-060DK	HET02-060DK
dimensions extérieures (L x P x H)	600 x 600 x 400/450 mm	600 x 600 x 580/900 mm
dimensions de la plaque chauffante (L x P)	400 x 400 mm	400 x 400 mm
alimentation	400 V	400 V
puissance	5,0 kW	5,0 kW

RECHAUDS A GAZ



- Grille robuste.
- Adapté aux grands casseroles, max. Ø 50 cm.
- Réglage de la puissance du brûleur de la position économique (capacité 25%) jusqu'à l'ouverture totale de valve.
- Protection anti-fuite de gaz.




référence	S HGT19-060DK	S HGT29-120DK
dimensions extérieures (L x P x H)	600 x 600 x 432 mm	1200 x 600 x 432 mm
alimentation	GAZ*	GAZ*
puissance	9 kW	18 kW

* Il faut préciser le type de gaz : G20; G25; G2.350; G27; G30/31



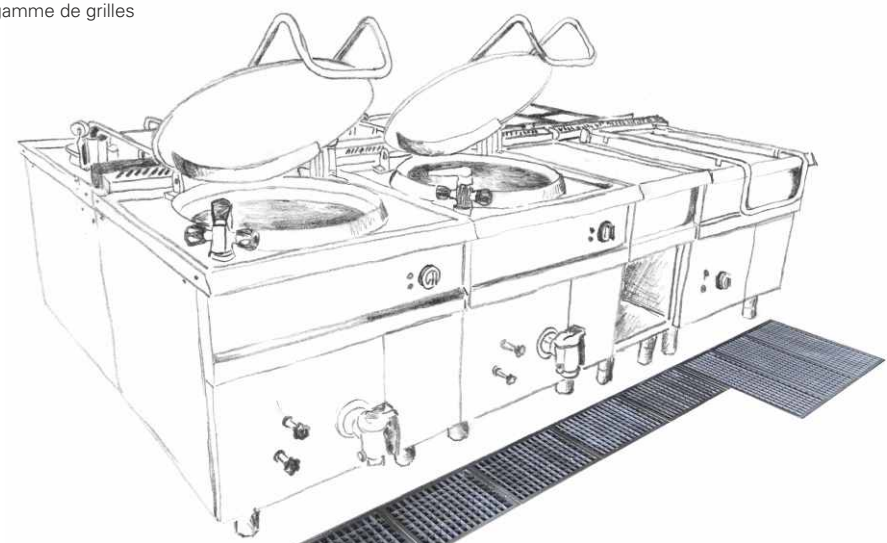
CANIVEAUX DE SOL

Les caniveaux de sol sont conçus pour évacuer rapidement et efficacement l'eau des sols et des appareils vers les égouts. Ils sont alors fréquemment utilisés dans les établissements de restauration, l'industrie agroalimentaire (boucherie, crémerie, brasserie), l'industrie chimique, les hôpitaux etc. Fabriqués en acier inoxydable, ils répondent à la norme la plus stricte d'hygiène dont le rôle est d'empêcher la contamination nuisible des bactéries.

Les caniveaux **sont particulièrement utilisés** dans les cuisines à côté des marmites professionnelles, sauteuses basculantes afin de faciliter la vidange des graisses de cuisson et des eaux de nettoyage.

Il faut souligner que les cuisines des restaurants sont des endroits potentiellement dangereux pour l'homme en raison de la présence des éléments chauds, de l'eau ou des graisses bouillantes. Ainsi c'est extrêmement important d'eliminer le risque des accidents au travail. Le choix du système d'évacuation des eaux usées du sol approprié facilite le nettoyage et la désinfection des cuisines pour une hygiène parfaite.

- construction en acier inoxydable AISI 304 en forme de la cuvette hermétique, soudée
- dans les caniveaux avec cuvette monobloc la cuvette support de caillebotis est soudée avec le siphon
- étanchéité de tous les éléments est verifiée durant le processus de production
- fond de la cuvette support de caillebotis plat
- panier à déchets dans l'assortiment standard, mailles diam. 6 mm
- offre vaste et diversifiée:
  - caniveaux de sol
  - caniveaux de sol avec cuvette réglable
  - siphons de sol
  - siphons de sol avec cuvette réglable
- sortie horizontale ou verticale encastrement
- selon le type de sol:
  - standard
  - pour revêtement de sol en plastique souple
  - pour sol carrelé
- large gamme de grilles



esthétique
et fonctionnalité

TYPES DE CANIVEAUX

- caniveaux de sol (AB050, AB053)
- caniveaux de sol avec cuvette réglable (SD-AB050, SD-AB053)
- siphons de sol (AB060)
- siphons de sol avec cuvette réglable (SD- AB060)

Caniveaux se divisent en **siphons de sol** et en **caniveaux de sol**. Tous sont disponibles en version avec cuvette réglable ou monobloc.

Comme le nom indique, **les caniveaux avec cuvette monobloc** se composent de la cuvette, du panier, de la grille et du siphon.

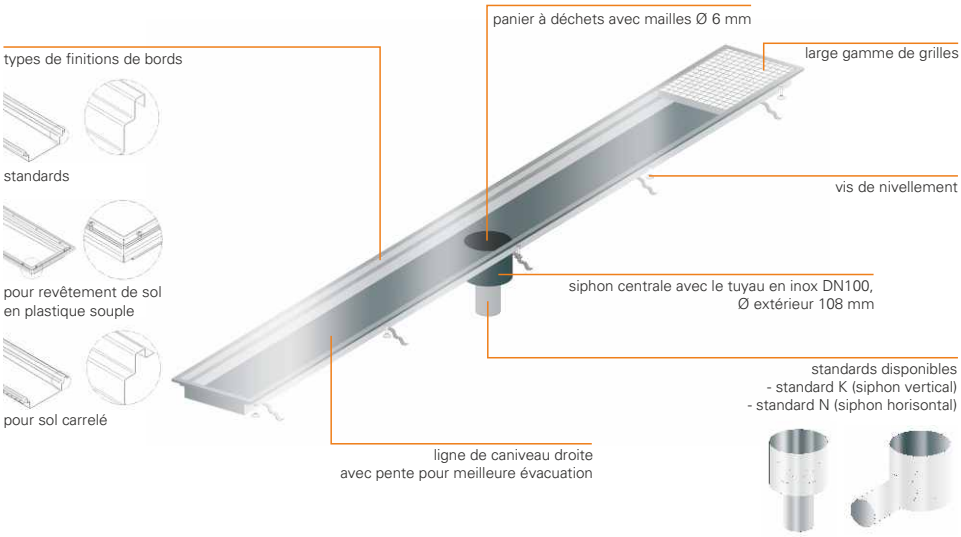
Cependant **les caniveaux avec cuvette réglable** se composent de la cuvette, du panier, de la grille et du boîtier avec le siphon. Leur construction modulaire permet la pose et le montage faciles et rapides. Ce type de caniveaux est spécialement recommandé pour les planchers hydrofuges.
Sa construction permet la régulation de la partie supérieure à trois niveaux: hauteur, rotation, inclinaison.





CANIVEAUX DE SOL AVEC CUVETTE MONOBLOC

sortie du siphon centrale



- Construction en acier inoxydable AISI 304 en forme de la cuvette hermétique, soudée.
- Acier inoxydable épaisseur de 0,8 à 2,0.
- Fond de la cuvette support plat.
- Cuvette avec siphon soudé.
- Etanchéité de tous les éléments est verifiée durant le processus de production.
- Grilles doivent être commandées séparément.

caniveaux de sol avec cuvette monobloc

SORTIE DU SIPHON CENTRALE

Dans le tableau il y a les références **des caniveaux avec profil du cadre standard et siphon vertical (AB0500-___AK)**.

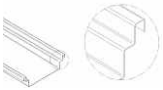
longueur [1] [mm]	profondeur [mm] 300	profondeur [mm] 400
	référence	référence
600	AB0500-060AK	AB0500-060BK
700	AB0500-070AK	AB0500-070BK
800	AB0500-080AK	AB0500-080BK
900	AB0500-090AK	AB0500-090BK
1000	AB0500-100AK	AB0500-100BK
1100	AB0500-110AK	AB0500-110BK
1200	AB0500-120AK	AB0500-120BK
1300	AB0500-130AK	AB0500-130BK
1400	AB0500-140AK	AB0500-140BK
1500	AB0500-150AK	AB0500-150BK
1600	AB0500-160AK	AB0500-160BK
1700	AB0500-170AK	AB0500-170BK
1800	AB0500-180AK	AB0500-180BK
1900	AB0500-190AK	AB0500-190BK
2000	AB0500-200AK	AB0500-200BK
2100	AB0500-210AK	AB0500-210BK
2200	AB0500-220AK	AB0500-220BK
2300	AB0500-230AK	AB0500-230BK
2400	AB0500-240AK	AB0500-240BK
2500	AB0500-250AK	AB0500-250BK
2600	AB0500-260AK	AB0500-260BK
2700	AB0500-270AK	AB0500-270BK
2800	AB0500-280AK	AB0500-280BK
2900	AB0500-290AK	AB0500-290BK
3000	AB0500-300AK	AB0500-300BK

[1] Longueur disponible des caniveaux AB050: 510 ÷ 5000 mm.

CANIVEAUX DE SOL AVEC CUVETTE MONOBLOC

sortie du siphon à l'extrémité

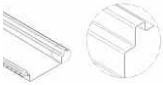
types de finitions de bords



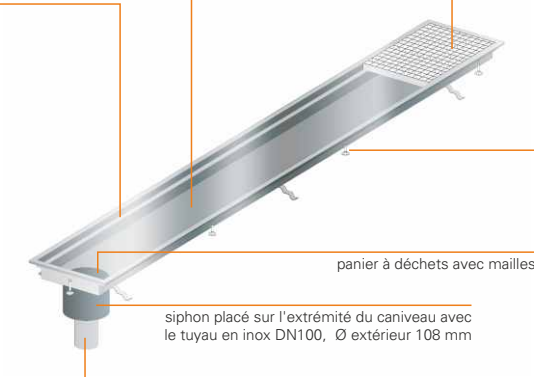
standards



pour revêtement de sol
en plastique souple



pour sol carrelé





standards disponibles
- standard K (siphon vertical)
- standard N (siphon horisontal)

- Construction en acier inoxydable AISI 304 en forme de la cuvette hermétique, soudée.
- Acier inoxydable épaisseur de 0,8 à 2,0.
- Fond de la cuvette support plat.
- Cuvette avec siphon soudé.
- Etanchéité de tous les éléments est verifiée durant le processus de production.
- Siphon disponible aussi en version asymétrique (détails à la demande).
- Grilles doivent être commandées séparément.

caniveaux de sol avec cuvette monobloc

SORTIE DU SIPHON A L'EXTREMITE

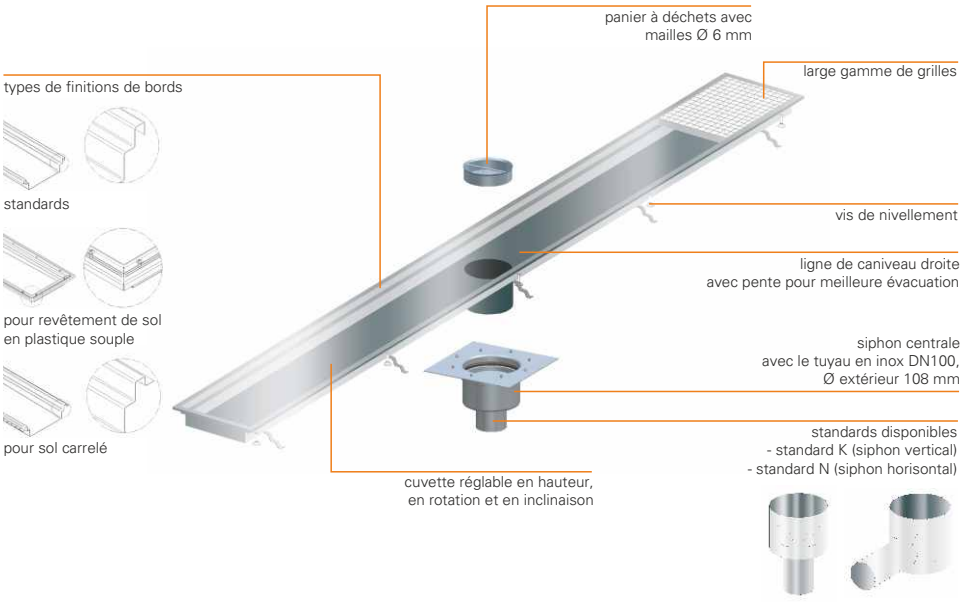
Dans le tableau il y a les références **des caniveaux avec profil du cadre standard et siphon vertical (AB0530-___AK)**.

longueur [1] [mm]	profondeur [mm] 300	profondeur [mm] 400
	référence	référence
600	AB0530-060AK	AB0530-060BK
700	AB0530-070AK	AB0530-070BK
800	AB0530-080AK	AB0530-080BK
900	AB0530-090AK	AB0530-090BK
1000	AB0530-100AK	AB0530-100BK
1100	AB0530-110AK	AB0530-110BK
1200	AB0530-120AK	AB0530-120BK
1300	AB0530-130AK	AB0530-130BK
1400	AB0530-140AK	AB0530-140BK
1500	AB0530-150AK	AB0530-150BK
1600	AB0530-160AK	AB0530-160BK
1700	AB0530-170AK	AB0530-170BK
1800	AB0530-180AK	AB0530-180BK
1900	AB0530-190AK	AB0530-190BK
2000	AB0530-200AK	AB0530-200BK
2100	AB0530-210AK	AB0530-210BK
2200	AB0530-220AK	AB0530-220BK
2300	AB0530-230AK	AB0530-230BK
2400	AB0530-240AK	AB0530-240BK
2500	AB0530-250AK	AB0530-250BK

[1] Longueur disponible des caniveaux AB053: 510 ÷ 2500 mm.

CANIVEAUX DE SOL AVEC CUVETTE REGLABLE

sortie du siphon centrale



- Construction en acier inoxydable AISI 304 en forme de la cuvette hermétique, soudée.
- Acier inoxydable épaisseur de 0,8 à 2,0.
- Fond de la cuvette support plat.
- Etanchéité de tous les éléments est verifiée durant le processus de production.
- Spécialement recommandé pour les planchers hydrofuges.
- Grilles doivent être commandées séparément.

caniveaux de sol avec cuvette réglable

SORTIE DU SIPHON CENTRALE

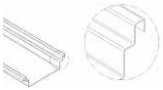
Dans le tableau il y a les références **des caniveaux avec profil du cadre standard et siphon vertical (SD-AB0500-___AK)**.

longueur [1] [mm]	profondeur [mm] 300	profondeur [mm] 400
	référence	référence
600	SD-AB0500-060AK	SD-AB0500-060BK
700	SD-AB0500-070AK	SD-AB0500-070BK
800	SD-AB0500-080AK	SD-AB0500-080BK
900	SD-AB0500-090AK	SD-AB0500-090BK
1000	SD-AB0500-100AK	SD-AB0500-100BK
1100	SD-AB0500-110AK	SD-AB0500-110BK
1200	SD-AB0500-120AK	SD-AB0500-120BK
1300	SD-AB0500-130AK	SD-AB0500-130BK
1400	SD-AB0500-140AK	SD-AB0500-140BK
1500	SD-AB0500-150AK	SD-AB0500-150BK
1600	SD-AB0500-160AK	SD-AB0500-160BK
1700	SD-AB0500-170AK	SD-AB0500-170BK
1800	SD-AB0500-180AK	SD-AB0500-180BK
1900	SD-AB0500-190AK	SD-AB0500-190BK
2000	SD-AB0500-200AK	SD-AB0500-200BK
2100	SD-AB0500-210AK	SD-AB0500-210BK
2200	SD-AB0500-220AK	SD-AB0500-220BK
2300	SD-AB0500-230AK	SD-AB0500-230BK
2400	SD-AB0500-240AK	SD-AB0500-240BK
2500	SD-AB0500-250AK	SD-AB0500-250BK
2600	SD-AB0500-260AK	SD-AB0500-260BK
2700	SD-AB0500-270AK	SD-AB0500-270BK
2800	SD-AB0500-280AK	SD-AB0500-280BK
2900	SD-AB0500-290AK	SD-AB0500-290BK
3000	SD-AB0500-300AK	SD-AB0500-300BK

[1] Longueur disponible des caniveaux AB050:: 510 ÷ 5000 mm.

CANIVEAUX DE SOL AVEC CUVETTE REGLABLE sortie du siphon à l'extrémité

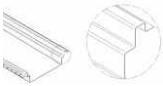
types de finitions de bords



standards



pour revêtement de sol en plastique souple



pour sol carrelé



standards disponibles
- standard K (siphon vertical)
- standard N (siphon horisontal)

- Construction en acier inoxydable AISI 304 en forme de la cuvette hermétique, soudée avec une collerette à fixer dans le siphon.
- Acier inoxydable épaisseur de 0,8 à 2,0.
- Fond de la cuvette support plat.
- Etanchéité de tous les éléments est verifiée durant le processus de production.
- Spécialement recommandé pour les planchers hydrofuges.
- Grilles doivent être commandées séparément.

caniveaux de sol avec cuvette réglable

SORTIE DU SIPHON A L'EXTREMITE

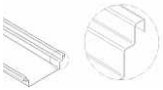
Dans le tableau il y a les références **des caniveaux avec profil du cadre standard et siphon vertical (SD-AB0530-___AK)**.

longueur [1] [mm]	profondeur [mm] 300	profondeur [mm] 400
	référence	référence
600	SD-AB0530-060AK	SD-AB0530-060BK
700	SD-AB0530-070AK	SD-AB0530-070BK
800	SD-AB0530-080AK	SD-AB0530-080BK
900	SD-AB0530-090AK	SD-AB0530-090BK
1000	SD-AB0530-100AK	SD-AB0530-100BK
1100	SD-AB0530-110AK	SD-AB0530-110BK
1200	SD-AB0530-120AK	SD-AB0530-120BK
1300	SD-AB0530-130AK	SD-AB0530-130BK
1400	SD-AB0530-140AK	SD-AB0530-140BK
1500	SD-AB0530-150AK	SD-AB0530-150BK
1600	SD-AB0530-160AK	SD-AB0530-160BK
1700	SD-AB0530-170AK	SD-AB0530-170BK
1800	SD-AB0530-180AK	SD-AB0530-180BK
1900	SD-AB0530-190AK	SD-AB0530-190BK
2000	SD-AB0530-200AK	SD-AB0530-200BK
2100	SD-AB0530-210AK	SD-AB0530-210BK
2200	SD-AB0530-220AK	SD-AB0530-220BK
2300	SD-AB0530-230AK	SD-AB0530-230BK
2400	SD-AB0530-240AK	SD-AB0530-240BK
2500	SD-AB0530-250AK	SD-AB0530-250BK

[1] Longueur disponible des caniveaux SD-AB053: 510 ÷ 2500 mm.

SIPHONS DE SOL AVEC CUVETTE MONOBLOC

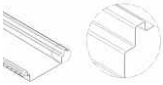
types de finitions de bords



standards



pour revêtement de sol en plastique souple



pour sol carrelé



large gamme de grilles

panier à déchets avec mailles Ø 6 mm

vis de nivellement

siphon se termine par un tuyau en inox DN100, Ø extérieur 108 mm



standards disponibles
- standard K (siphon vertical)
- standard N (siphon horisontal)

- Construction en acier inoxydable AISI 304 en forme de la cuvette hermétique, soudée.
- Acier inoxydable épaisseur de 0,8 à 2,0.
- Fond de la cuvette support plat.
- Cuvette avec siphon soudé.
- Etanchéité de tous les éléments est verifiée durant le processus de production.
- Grilles doivent être commandées séparément.

SIPHONS DE SOL
AVEC CUVETTE MONOBLOC

Dans le tableau il y a les références **des caniveaux avec profil du cadre standard et siphon vertical (AB0600-___AK)**.

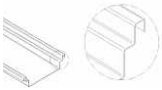
longueur [1] [mm]	profondeur [mm] 300	profondeur [mm] 400	profondeur [mm] 500
	référence	référence	référence
300	AB0600-030AK	AB0600-030BK	AB0600-030CK
400	AB0600-040AK	AB0600-040BK	AB0600-040CK
500	AB0600-050AK	AB0600-050BK	AB0600-050CK

[1] En vue d'obtenir la pente optimale, dim. max. s'élèvent à 500 x 500 mm.



SIPHONS DE SOL AVEC CUVETTE REGLABLE

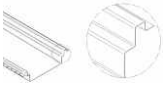
types de finitions de bords



standards



pour revêtement de sol
en plastique souple



pour sol carrelé



- Construction en acier inoxydable AISI 304 en forme de la cuvette hermétique, soudée.
- Acier inoxydable épaisseur de 0,8 à 2,0.
- Fond de la cuvette support plat.
- Etanchéité de tous les éléments est verifiée durant le processus de production.
- Spécialement recommandé pour les planchers hydrofuges.
- Grilles doivent être commandées séparément.

SIPHONS DE SOL
AVEC CUVETTE REGLABLE

Dans le tableau il y a les références **des caniveaux avec profil du cadre standard et siphon vertical (SD-AB0600-___AK)**.

longueur [1] [mm]	profondeur [mm] 300	profondeur [mm] 400	profondeur [mm] 500
	référence	référence	référence
300	SD-AB0600-030AK	SD-AB0600-030BK	SD-AB0600-030CK
400	SD-AB0600-040AK	SD-AB0600-040BK	SD-AB0600-040CK
500	SD-AB0600-050AK	SD-AB0600-050BK	SD-AB0600-050CK

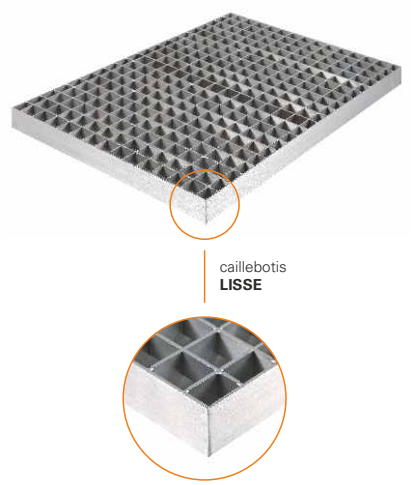
[1] En vue d'obtenir la pente optimale, dim. max. s'élèvent à 500 x 500 mm.



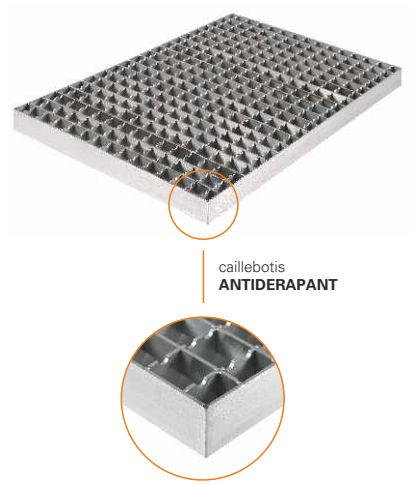
GRILLES CAILLEBOTIS

La partie indispensable des caniveaux constituent **les grilles**. Afin de choisir la grille optimale, il faut prendre en compte les facteurs suivants : la classe de charge et les spécifications d'un endroit.

Dans les cuisines industrielles et industrie de transformation de produits alimentaires, les plus fréquement utlilisées sont les grilles caillebotis crantées lisses ou antidérapantes avec les mailles 23 x 23 mm.
Les caillebotis antidérapants sont particulièrement utilisés dans les lieux à haut risque où les gros volumes d'eau sont évacués.



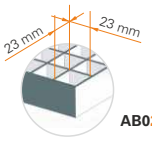
caillebotis
LISSE



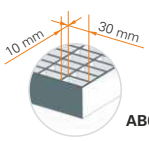
caillebotis
ANTIDERAPANT

- Construction en acier inoxydable AISI 304.
- Facilité d'entretien.
- Disponible en version lisse et antidérapant.
- Offre riche et variée:
  - grilles pour les cuisines professionnelles, maille de 23 x 23 mm;
  - grilles pour l'industrie, maille de 30 x 30 mm;
  - grilles pour les lieux publics, maille de 30 x 10 mm.

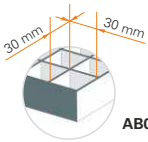
caillebotis
LISSES



AB0230



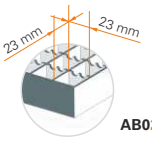
AB0100



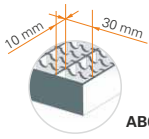
AB0300

	longueur [mm]	profondeur [mm] 258	profondeur [mm] 358	profondeur [mm] 458
		référence	référence	référence
maille de 23 x 23 mm	300	AB0230-030AK	AB0230-030BK	AB0230-030CK
	400	AB0230-040AK	AB0230-040BK	AB0230-040CK
	500	AB0230-050AK	AB0230-050BK	AB0230-050CK
maille de 30 x 10 mm	300	AB0100-030AK	AB0100-030BK	AB0100-030CK
	400	AB0100-040AK	AB0100-040BK	AB0100-040CK
	500	AB0100-050AK	AB0100-050BK	AB0100-050CK
maille de 30 x 30 mm	300	AB0300-030AK	AB0300-030BK	AB0300-030CK
	400	AB0300-040AK	AB0300-040BK	AB0300-040CK
	500	AB0300-050AK	AB0300-050BK	AB0300-050CK

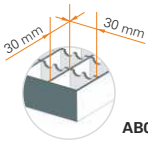
caillebotis
ANTIDERAPANTS



AB0240



AB0110



AB0310

	longueur [mm]	profondeur [mm] 258	profondeur [mm] 358	profondeur [mm] 458
		référence	référence	référence
maille de 23 x 23 mm	300	AB0240-030AK	AB0240-030BK	AB0240-030CK
	400	AB0240-040AK	AB0240-040BK	AB0240-040CK
	500	AB0240-050AK	AB0240-050BK	AB0240-050CK
maille de 30 x 10 mm	300	AB0110-030AK	AB0110-030BK	AB0110-030CK
	400	AB0110-040AK	AB0110-040BK	AB0110-040CK
	500	AB0110-050AK	AB0110-050BK	AB0110-050CK
maille de 30 x 30 mm	300	AB0310-030AK	AB0310-030BK	AB0310-030CK
	400	AB0310-040AK	AB0310-040BK	AB0310-040CK
	500	AB0310-050AK	AB0310-050BK	AB0310-050CK

HOTTES DE VENTILATION

Systèmes de ventilation constituent un élément indispensable dans les cuisines de restauration. Lorsque vous travaillez dans la cuisine (traitement thermique, lavage), les dégagements gazeux, les odeurs et les particules de graisse qui sont des produits de combustion se répandent dans l'air. La grande quantité de la chaleur et de l'humidité se dégagent. Au cas où les facteurs énumérés ne sont pas captés et extraits, ils se propagent à travers le rayonnement et la convection en provoquant l'augmentation de la température et en se déposant sur l'équipement (ce qui provoque sa pollution). Pour éviter cela, il est essentiel d'utiliser dans les cuisines différents types de **hottes de ventilation**.

Hottes de cuisine ont pour fonction de **capter les polluants, les odeurs et la chaleur** du dessus des appareils et **filtrer les particules de graisse** dans l'air extrait. La graisse est une combinaison de différentes particules contenant des particules solides ou liquides, de la vapeur d'eau et du gaz non condensables. Lorsque les vapeurs de graisse se refroidissent dans le flux d'air d'échappement elles se condensent et peuvent être captées par la hotte, puis extraits. La filtration des graisses est importante dans tout le système de ventilation. Son objectif est d'empêcher la combustion des graisses dans le conduit d'évacuation et dans la hotte afin d'éliminer les grosses particules de graisse du flux d'air d'échappement. Plus de graisse est éliminée de l'air d'échappement plus longtemps les canaux d'échappement et le ventilateur restent propres, assurant la sécurité incendie.
Par conséquent, les solutions de construction pour la ventilation doivent être exécutées avec justesse et précision afin d'assurer le confort thermique approprié et d'empêcher la propagation d'odeurs.

Gamme de hottes de ventilation possède un vaste assortiment de hottes avec des équipements en option. Elle se caractérise par la fiabilité et la haute efficacité de fonctionnement, dont la source sont des solutions de construction réfléchies et testées.

- construction réalisée en acier inoxydable AISI 304
- hottes disponibles en version murale et centrale
- offre variée – possibilité d'application dans différents établissements de restauration
- dans l'offre les types de hottes : tubulaire, d'extraction, à induction, induction-compensation, à condensation
- livraison des hottes avec le kit d'accessoires indispensable:
  - filtres à chocs (à labyrinthe)
  - élingues
  - piquages
  - clapets anti-retour
- vaste gamme d'accessoires optionnels:
  - système UV – améliore la qualité de l'air intérieur et réduit les emissions d'odeurs
  - système anti-incendie ANSUL R-102
  - système de soufflages augmente la productivité du travail et améliore l'équilibre entre l'air soufflé et l'air extrait
  - filtres : à labyrinthe (chocs), à maille (tricots), à labyrinthe et à maille, cycloniques et aveugles
  - éclairage
  - piquages de différentes dimensions et emplacement
- deux hauteurs des hottes: 400 et 550 mm

esthétique
et fonctionnalité

TYPES DE HOTTES

- tubulaire (OT)
- d'extraction (OW01, OW02)
- d'extraction pour chambres basses (OP50, OP51)
- à induction (ON10, ON20)
- induction-compensation (OK11, OK22)
- à condensation (OZ99)





gamme complète de SOLUTIONS

01 **Stands de cuisson en direct** animent le restaurant et permettent de cuisiner les plats devant les invités en live cooking. Les hottes peuvent être fabriqués dans une forme et une finition correspondant à la vision de l'architecte. Ainsi, l'intégration de la hotte avec le design intérieur est possible.

02 Petites hottes tubulaires s'accordent parfaitement avec les décorations des intérieurs et soulignent leur design moderne.

03 Réalisation des hottes avec l'habillage de façade décoratif est une des solutions pour les rendre en même temps fonctionnelles et esthétiques.

04 Diversité de l'offre permet d'appliquer des hottes dans tous les types d'établissements de restauration: cuisines de restaurants et d'hôtels, bars, pubs, pizzerias, cantines, stations de cuisson en direct (live cooking), etc.

05 Plafonds ventilés constituent un complément des systèmes de ventilation. Ils permettent un échange efficace de grands volumes d'air tout en maintenant un confort thermique à l'intérieur d'un établissement et le confort de travail.




01


02


03


04


05


05

gamme complète de SOLUTIONS

01
02 Système d'extinction incendie ANSUL R-102 offre une protection de l'utilisateur 24 heures par jour.
Très efficace en cas d'incendie avec un feu ouvert.

03 Différents types de filtres assurant une filtration efficace.Facilité de montage et de démontage. Les filtres peuvent être lavés dans les lave-vaisselles.

04 Trois types d'éclairage disponibles: suspendu, intégré et ponctuel. L'éclairage intégré assure un niveau d'hygiène élevé.

05 Possibilité d'installation d'une étagère à la hotte pour bénéficier d'un espace de rangement supplémentaire.

06 Réseau de soufflages complémentaires qui améliore l'équilibre entre le débit d'air soufflé et le débit d'air extrait. Types de soufflages disponibles : flux d'air de compensation, flux d'air d'induction, rideaux d'air, buses individuelles de soufflage.




01


02

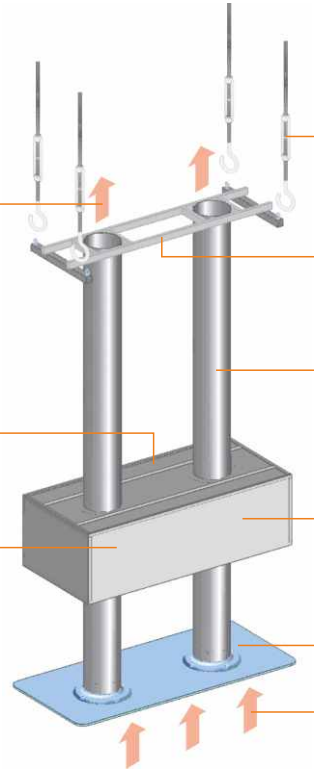

03


04


05


06

HOTTES TUBULAIRES

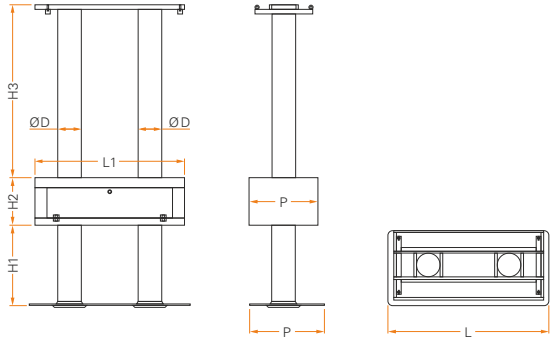


- Destinées pour les zones de cuisson ouvertes.
- Destinées à la captation et au cantonnement de pollutions en forme de fumées, vapeur, odeurs, chaleur excessive émis par les équipements de cuisson de moyen puissance.
- La hauteur totale de la hotte est définie individuellement pour chaque pièce.

Equipement standard:
- filtres à chocs (à labyrinthe)
- bac d'égouttage
- élingues

En option:
- filtres: à maille, à labyrinthe et à maille, cycloniques, aveugles
- système UV (pour hotte hauteur 550 mm)
- système d'extinction d'incendie ANSUL R-102

hottes
TUBULAIRES (OT)

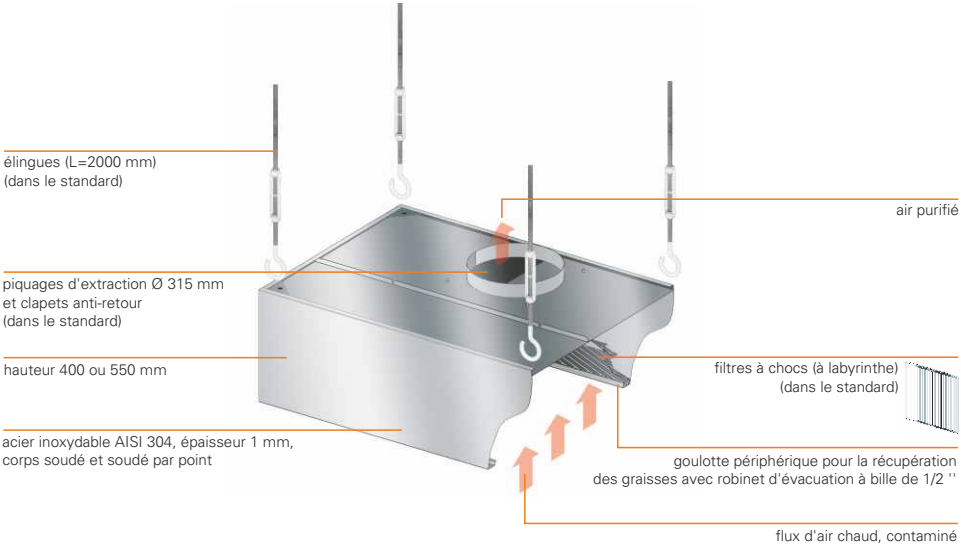


longueur L [mm]	profondeur P [mm]	hauteur du tube inférieur H1 [mm]	longueur L1 [mm]	profondeur du plénum P1 [mm]	hauteur du plénum H2 [mm]	diamètre des tubes Ø D [mm]	nombre de tubes d'extraction
600÷800	600÷1000	600	L-100	600	410, 550[1)]	204	1
900÷1600	600÷1000	600	L-100	600	410, 550[1)]	204	2

hauteur de la colonne H3 est définie individuellement (chaque gradation vaut 100 mm)
* concerne les hottes avec système UV.



HOTTES D'EXTRACTION

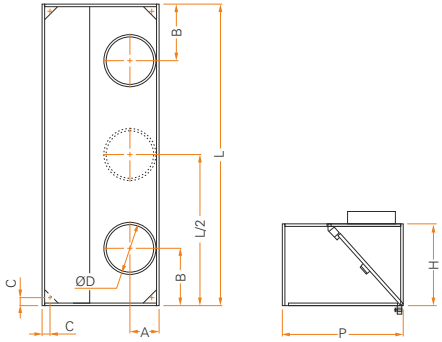


- Destinées à la captation et au cantonnement de pollutions en forme de fumées, vapeur, odeurs, chaleur excessive émis par les équipements de cuisson.
- Longueur > à 2900 mm : obtenues par assemblage.

Equipement standard:
- filtres à chocs (à labyrinthe)
- piquages d'extraction avec clapets anti-retour
- élingues

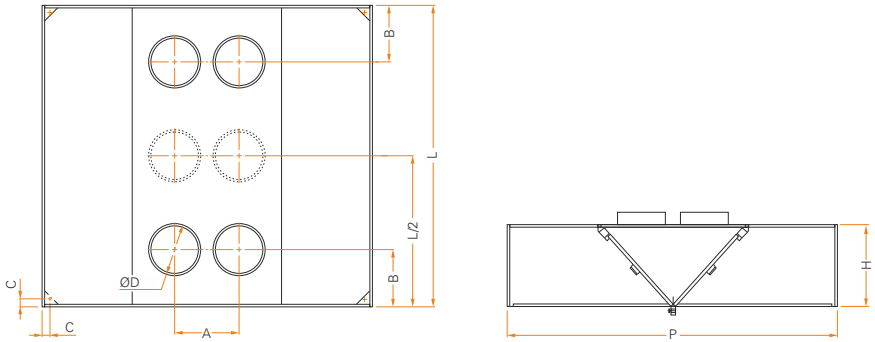
En option:
- éclairage: suspendu, integré, ponctuel
- filtres: à maille, à chocs - maille, cycloniques, aveugles
- système UV (pour hotte hauteur 550 mm)
- système d'extinction d'incendie ANSUL R-102
- ventilateur d'extraction (pour les hottes de la hauteur 550 mm)
- dimensions et positions des piquages non standards

hottes d'extraction
MURALES OW01



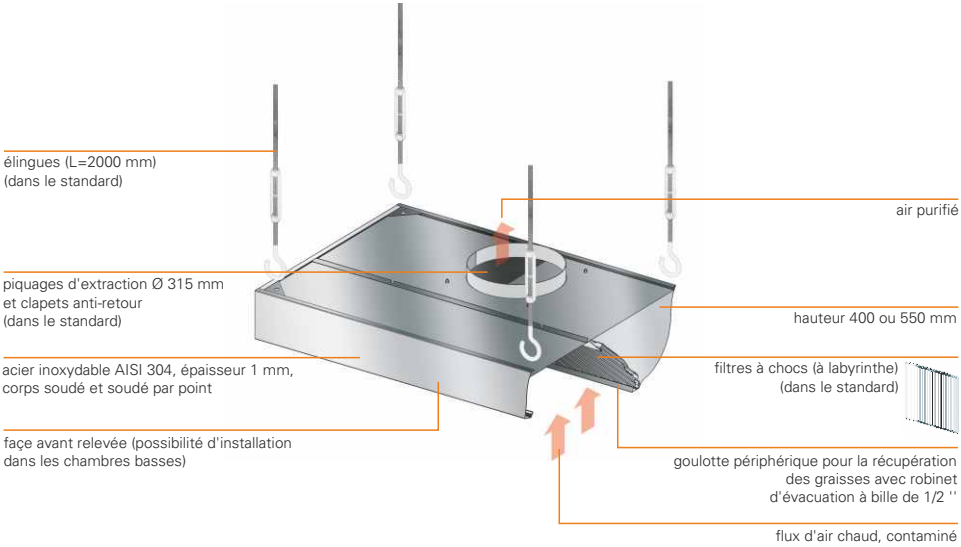
longueur L [mm]	profondeur P [mm]	hauteur H [mm]	A [mm]	B [mm]	nombre de piquages d'extraction	ØD [mm]	C [mm]
1000÷1500	700÷1400	400, 550	210	W/2	1	315	50
1600÷2000	700÷1400	400, 550	210	375	2	315	50
2100÷2900	700÷1400	400, 550	210	500	2	315	50

hottes d'extraction
CENTRALES OW02



longueur L [mm]	profondeur P [mm]	hauteur H [mm]	A [mm]	B [mm]	nombre de piquages d'extraction	ØD [mm]	C [mm]
1000÷1500	1500÷2500	400, 550	420	W/2	2	315	50
1600÷2000	1500÷2500	400, 550	420	375	4	315	50
2100÷2900	1500÷2500	400, 550	420	500	4	315	50

HOTTES D'EXTRACTION POUR CHAMBRES BASSES



- Destinées à la captation et au cantonnement de pollutions en forme de fumées, vapeur, odeurs, chaleur excessive émis par les équipements de cuisson.
- Face avant relevée (possibilité d'installation dans les chambres basses) .
- Longueur > à 2900 mm: obtenues par assemblage.

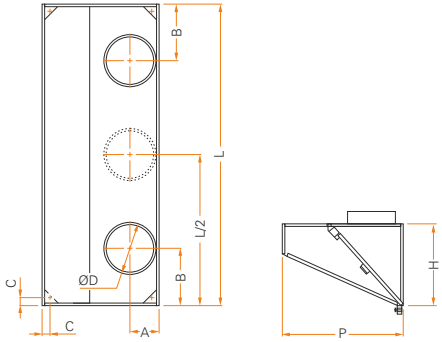
Equipement standard:

- filtres à chocs (à labyrinthe)
- piquages d'extraction avec clapets anti-retour
- élingues

En option :

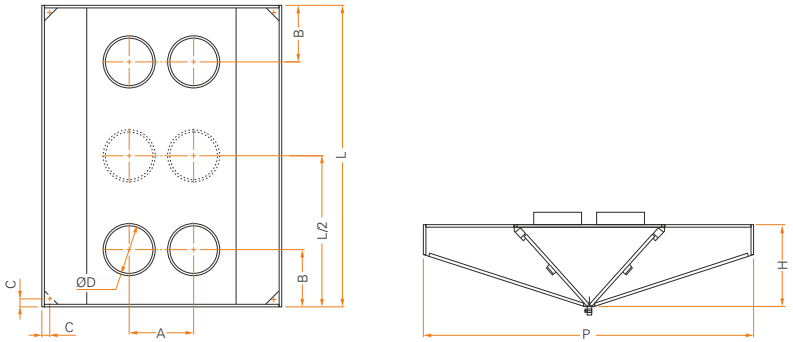
- éclairage: suspendu, integré, ponctuel
- filtres: à maille, à labyrinthe et à maille, cycloniques, aveugles
- système UV (pour hotte hauteur 550 mm)
- système d'extinction d'incendie ANSUL R-102
- ventilateur d'extraction (pour les hottes de la hauteur 550 mm)
- dimensions et positions des piquages non standards

hottes d'extraction pour chambres basses
MURALES OP50



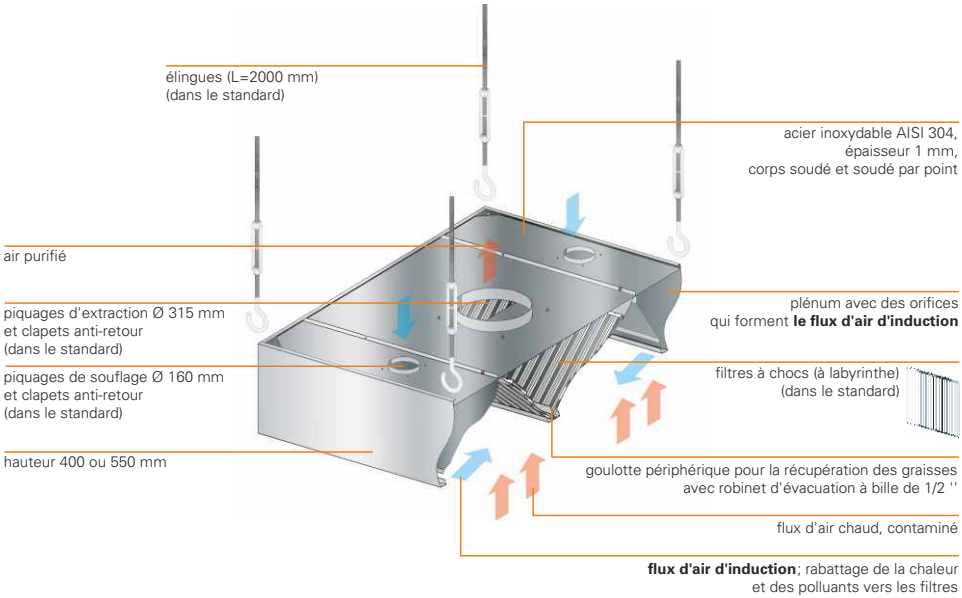
longueur L [mm]	profondeur P [mm]	hauteur H [mm]	A [mm]	B [mm]	nombre de piguages d'extraction	ØD [mm]	C [mm]
1000÷1500	700÷1400	400, 550	210	W/2	1	315	50
1600÷2000	700÷1400	400, 550	210	375	2	315	50
2100÷2900	700÷1400	400, 550	210	500	2	315	50

hottes d'extraction pour chambres basses
CENTRALES OP51



longueur L [mm]	profondeur P [mm]	hauteur H [mm]	A [mm]	B [mm]	nombre de piguages d'extraction	ØD [mm]	C [mm]
1000÷1500	1500÷2500	400, 550	420	W/2	2	315	50
1600÷2000	1500÷2500	400, 550	420	375	4	315	50
2100÷2900	1500÷2500	400, 550	420	500	4	315	50

HOTTES
A INDUCTION



- Hottes d'extraction et de soufflage.
- Destinées à la captation et au cantonnement de pollutions en forme de fumées, vapeur, odeurs, chaleur excessive afin de garantir l'équilibre exact entre le débit d'air soufflé et le débit d'air extrait.
- Flux d'air soufflé (flux d'air d'induction) dirige les flux convectifs directement vers les filtres en garantissant la plus haute efficacité de captation des fumées et odeurs de cuisson, sans dispersion pour un debit d'extraction minimal.
- La plus haute efficacité du fonctionnement de la hotte réduit les débits extraits et la consommation énergétique.
- Longueur > à 2900 mm: obtenues par assemblage.

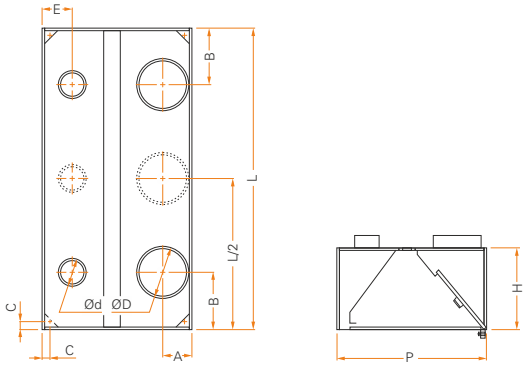
Equipement standard:

- filtres à chocs (à labyrinthe)
- piquages d'extraction avec clapets anti-retour
- piquages de soufflage avec clapets anti-retour
- élingues

En option:

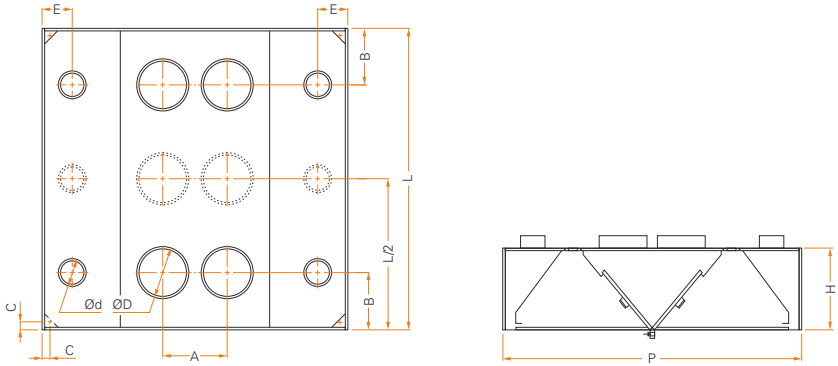
- éclairage: suspendu, integré et ponctuel
- filtres: à maille, à labyrinthe et à maille, cycloniques, aveugles
- système UV (pour hotte hauteur 550 mm)
- système d'extinction d'incendie ANSUL R-102
- types de soufflages: flux d'air d'induction dans les bords internes de la hotte, rideaux d'air, flux d'air autonome
- dimensions et positions des piquages non standards

hottes à induction
MURALES ON10



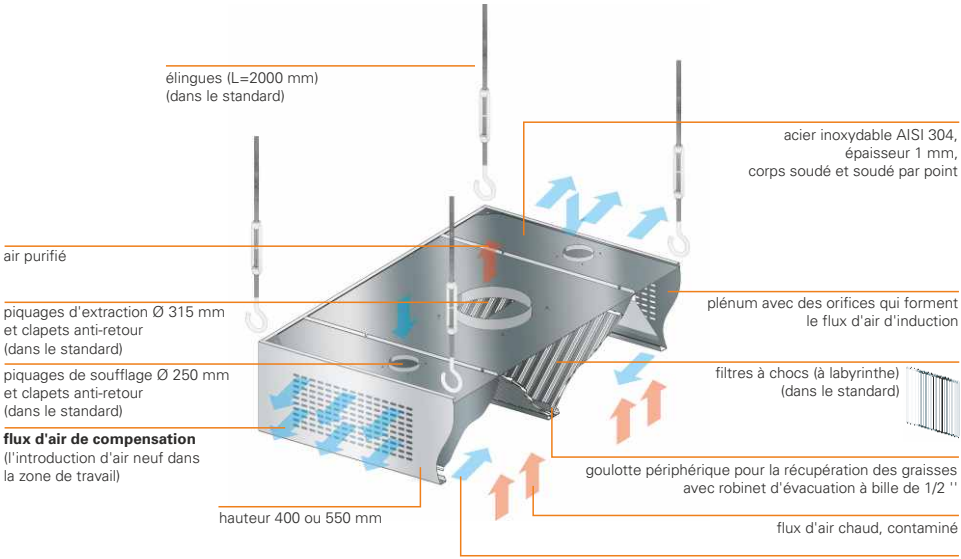
longueur L [mm]	profondeur P [mm]	hauteur H [mm]	A [mm]	B [mm]	nombre de piquages d'extraction	ØD [mm]	E [mm]	nombre de piquages de soufflage	Ød [mm]	C [mm]
1000÷1500	1000÷1700	400, 550	210	W/2	1	315	180	1	160	50
1600÷2000	1000÷1700	400, 550	210	375	2	315	180	2	160	50
2100÷2900	1000÷1700	400, 550	210	500	2	315	180	2	160	50

hottes à induction
CENTRALES ON20



longueur L [mm]	profondeur P [mm]	hauteur H [mm]	A [mm]	B [mm]	nombre de piquages d'extraction	ØD [mm]	E [mm]	nombre de piquages de soufflage	Ød [mm]	C [mm]
1000÷1500	2000÷2600	400, 550	420	W/2	2	315	180	2	160	50
1600÷2000	2000÷2600	400, 550	420	375	4	315	180	4	160	50
2100÷2900	2000÷2600	400, 550	420	500	4	315	180	4	160	50

HOTTES INDUCTION-COMPENSATION



- Hottes d'extraction et de soufflage.
- Destinées à la captation et au cantonnement de pollutions en forme de fumées, vapeur, odeurs, chaleur excessive afin de **garantir l'équilibre exact entre le débit d'air soufflé et le débit d'air extrait** .
- Flux d'air soufflé **(flux d'air d'induction)** dirige les flux convectifs directement vers les filtres en garantissant la plus haute efficacité de captation des fumées et odeurs de cuisson, sans dispersion pour un debit d'extraction minimal.
- **Flux d'air de compensation** (l'introduction d'air neuf) est soufflé par le panneau frontal perforé de la hotte.
- La plus haute efficacité du fonctionnement de la hotte réduit les débits extraits et la consommation énergétique.
- Longueur > à 2900 mm: obtenues par assemblage.

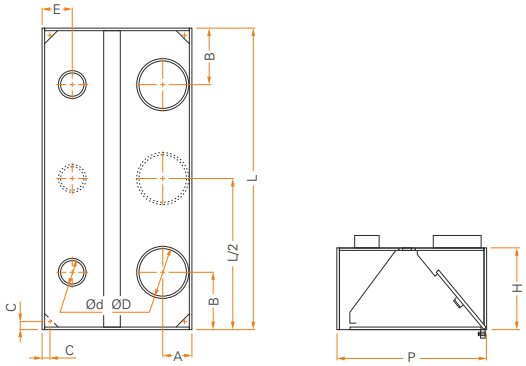
Equipement standard:

- filtres à chocs (à labyrinthe)
- piquages d'extraction avec clapets anti-retour
- piquages de soufflage avec clapets anti-retour
- élingues

En option :

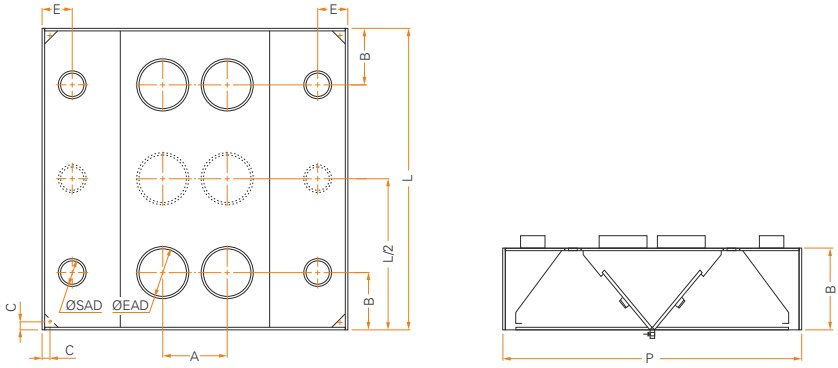
- éclairage: suspendu, integré et ponctuel
- filtres: à maille, à labyrinthe et à maille, cycloniques, aveugles
- système UV (pour hotte hauteur 550 mm)
- système d'extinction d'incendie ANSUL R-102
- types de soufflages: flux d'air d'induction dans les bords internes de la hotte, rideaux d'air, flux d'air autonome
- dimensions et positions des piquages non standards

hottes induction-compensation
MURALE OK11



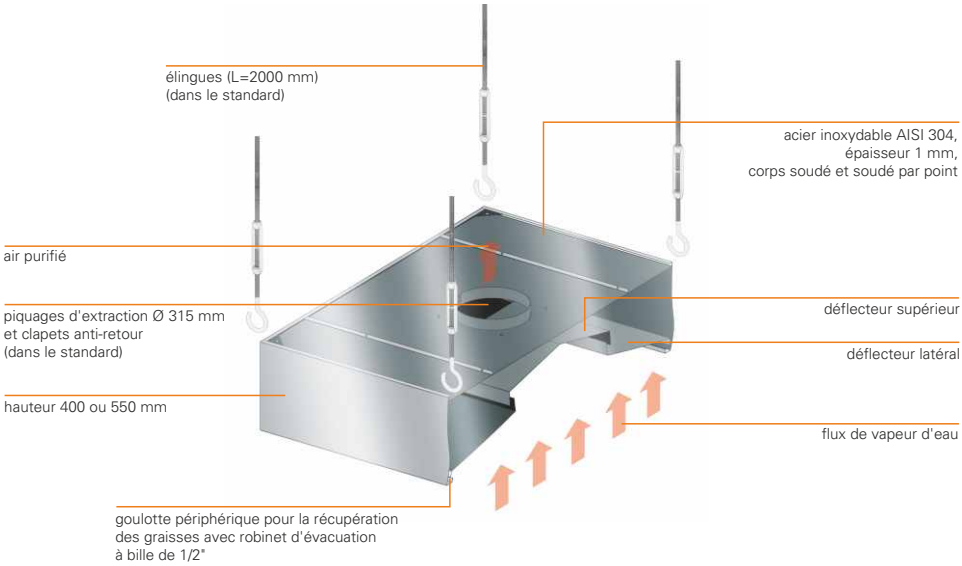
longueur L [mm]	profondeur P [mm]	hauteur H [mm]	A [mm]	B [mm]	nombre de piquages d'extraction	ØD [mm]	E [mm]	nombre de piquages de soufflage	Ød [mm]	C [mm]
1000÷1500	1000÷1700	400, 550	210	W/2	1	315	180	1	250	50
1600÷2000	1000÷1700	400, 550	210	375	2	315	180	2	250	50
2100÷2900	1000÷1700	400, 550	210	500	2	315	180	2	250	50

hottes induction-compensation
MURALE OK11



longueur L [mm]	profondeur P [mm]	hauteur H [mm]	A [mm]	B [mm]	nombre de piquages d'extraction	ØD [mm]	E [mm]	nombre de piquages de soufflage	Ød [mm]	C [mm]
1000÷1500	2000÷2600	400, 550	420	W/2	2	315	180	2	250	50
1600÷2000	2000÷2600	400, 550	420	375	4	315	180	4	250	50
2100÷2900	2000÷2600	400, 550	420	500	4	315	180	4	250	50

HOTTES
A CONDENSATION



- Destinées à la condensation et à la récuperation des condensats.
- Spécialement dédiées aux équipements de cuisines professionnelles produisant de la vapeur d'eau en grande quantité telles que p.ex. les machines à laver.
- Grâce à sa construction, elles offrent une grande surface de condensation.
- Longueur > à 2900 mm: obtenues par assemblage.

Equipement standard:

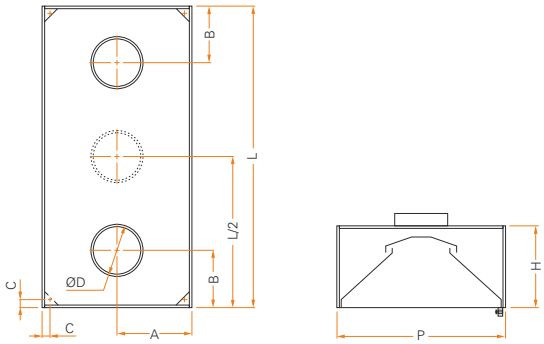
- piquages d'extraction avec clapets anti-retour
- élingues
- déflecteurs latéraux

En option:

- éclairage suspendu
- dimensions et positions des piquages non standards
- types de soufflages : flux d'air de compensation, buses individuelles de soufflage

hottes

A CONDENSATION OZ



longueur L [mm]	profondeur P [mm]	hauteur H [mm]	A [mm]	B [mm]	nombre de piquages d'extraction	ØD [mm]	C [mm]
1000÷1500	800÷1400	400, 550	D/2	W/2	1	315	50
1600÷2000	800÷1400	400, 550	D/2	375	2	315	50
2100÷2900	800÷1400	400, 550	D/2	500	2	315	50

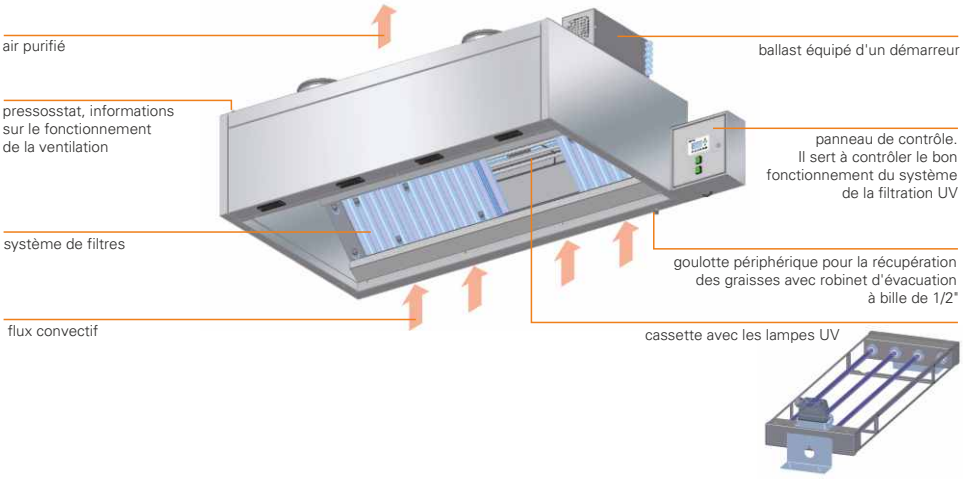


TECHNOLOGIE UV

Technologie UV est **un système de purification d'air et de la réduction des emissions d'odeurs** basé sur l'utilisation **des rayons ultraviolets UV** et **l'ozone**. La lumière ultraviolette agit sur les petites particules et les composés organiques volatils générés lors du processus de cuisson de deux manières: lors de l'exposition des effluents à la lumière et par la production d'ozone. En manipulant la lumière et l'ozone, nous pouvons attaquer ces composés organiques en faisant les séparer et diviser en deux molécules plus petites le CO2 et le H2O. L'ozone a de très fortes propriétés antibactériennes et élimine les micro-organismes dans l'air évacué. L'utilisation de la technologie UV dans les hottes réduit considérablement l'accumulation de graisse, d'odeurs et de micro-organismes dans les réseaux d'extraction.

- réduction efficace des odeurs - air propre et inodore
- filtration plus efficace
- environnement de travail plus confortable
- dépôts de graisse dans les réseaux d'extraction réduits au minimum, meilleure hygiène et sécurité incendie maximale
- réduction de la consommation d'énergie et de la fréquence de nettoyage des réseaux d'extraction

Les flux convectifs, chargés de polluants générés par les équipements de cuisson, passent à travers une double filtration avec des filtres. Ensuite, les particules de graisse tombent dans les goulottes périphériques où sont récupérées et évacuées par le robinet d'évacuation à bille de 1/2 ''. Après la double filtration, le flux d'air qui contient encore les particules de graisse, de vapeur et d'odeur passe à la zone de filtration (espace entre les filtres et plafond de la hotte), dans laquelle il est exposé aux lampes UV et l'ozone. L'ozone réagit avec les composés organiques dans le flux d'air en les décomposant en H2O et CO2. Le H2O s'évapore partiellement ou se dépose sur les filtres et s'écoule vers les goulottes périphériques. Le CO2 avec l'air purifié sont supprimés dans le réseau d'extraction.
Grâce à l'application d'ozone il est possible de purifier presque entièrement l'air évacué dans les hottes et par conséquent de réduire les emissions d'odeurs, la fréquence de nettoyage des réseaux et d'améliorer la sécurité incendie. Les cassettes UV se trouvent dans la zone de filtration afin que les employés ne soient pas exposés aux rayons UV. De plus, la hotte avec la technologie UV est équipée d'un panneau de contrôle qui surveille le bon fonctionnement du système de filtration UV. Il teste l'ensemble du système, vérifie les connexions, la position des filtres dans les hottes et le fonctionnement de la ventilation.

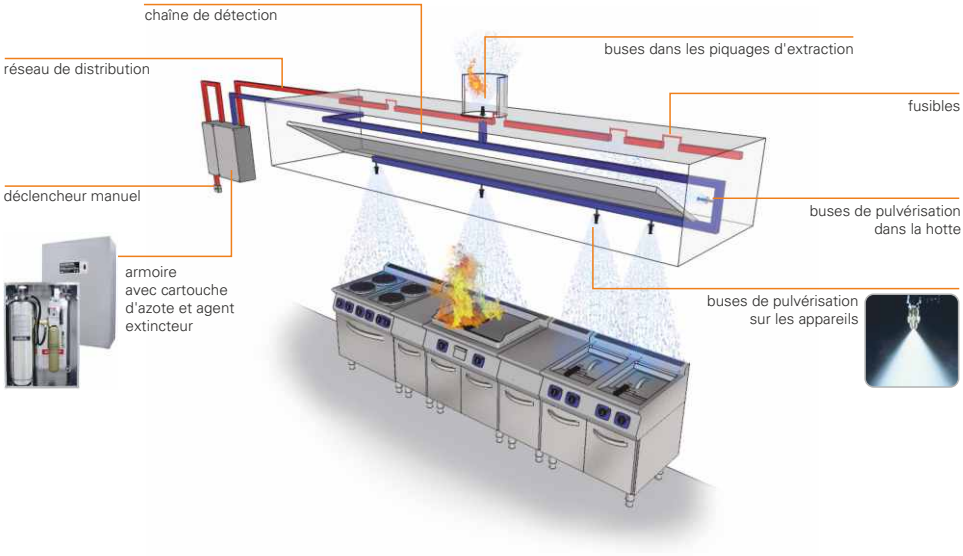


SYSTEME ANSUL R-102

La dynamique du travail, l'intensité de l'exploatation de l'équipement et leurs puissances élevées, ainsi que les effets secondaires des processus technologiques (par exemple les particules de graisse présentées dans l'air et sur les appareils de cuisine) augmentent les risques d'incendie dans les zones de cuisson. **L'installation du système d'extinction d'incendie ANSUL R-102** constitue la meilleure solution pour les prévenir.
Le système protège les zones les plus exposées au risque d'incendie, comme les équipements de cuisson, les hottes et les réseaux de gaines. Il est particulièrement recommandé de protéger les appareils dans lesquels il y a un risque de feu ouvert en raison de la combustion de particules de graisse, par ex. friteuses, grillades, salamandres, sauteuses, woks, fourneaux, coups de feu etc.

- système de déclenchement manuel ou automatique
- protection pendant 24 heures
- efficace en cas d'incendie en feu ouvert
- niveau de sécurité incendie des zones de cuisson plus élevé
- possibilité d'installation dans toutes les hottes

En cas d'incendie dans une zone protégée, le fusible situé dans le détecteur se sépare et libère le cordon relié à un ressort et au mécanisme de déclenchement. La tension du ressort déclenche alors le mécanisme qui libère la cartouche de gaz. Le(s) réservoir(s) sont mis sous pression. L'agent extincteur liquide est évacué par le réseau de tuyauterie pour alimenter toutes les buses ce qui permet d'éteindre le feu à sa source et de prévenir sa propagation aux réseaux. L'agent liquide et les graisses chaudes forment une couche de mousse qui empêche les vapeurs inflammables de s'échapper et protège contre le rallumage de la flamme. La mousse est facile à nettoyer et non agressive.

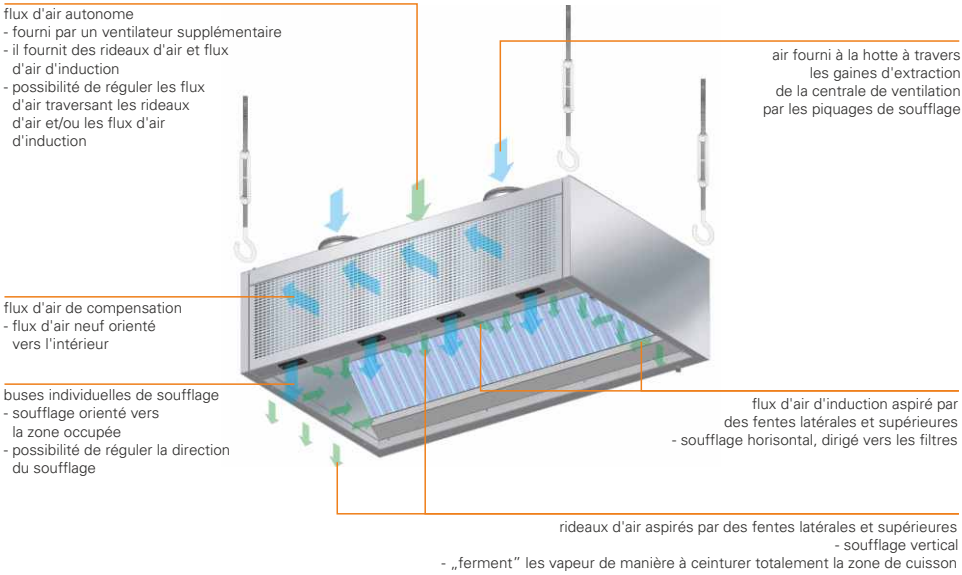


Hottes de ventilation - équipement optionnel
SYSTEMES DE SOUFFLAGE

Les hottes de ventilation comprennent deux groupes des hottes: les hottes d'extraction et de soufflage. L'objectif principal du deuxième groupe, est **d'améliorer l'équilibre entre le débit d'air soufflé et le débit d'air extrait.**

Il est realisé à travers les différents flux d'air: flux d'air d'induction, flux d'air de compensation, des rideaux d'air, des buses individuelles de soufflage et flux d'air autonome. Application du système de soufflage dans les hottes d'extraction-soufflage, influence sur:

- amélioration de l'équilibre entre le débit d'air soufflé et le débit d'air extrait
- environnement de travail plus confortable
- amélioration de l'efficacité de travail de la hotte
- économie d'énergie



flux d'air **d'INDUCTION**

- ·fourni par les jets d'air soufflé horizontales, nommés **le flux d'air d'induction**
- jets d'air dirigent le flux convectif vers les filtres afin d'empêcher son évacuation à l'extérieur de la hotte
- flux d'air d'induction est aspiré par des fentes latérales et supérieures (option)
- flux d'air d'induction peut être introduit à travers l'air des piquages de soufflage ou par **le flux d'air autonome**
- standard ON dans les hottes à induction et standard OK dans les hottes de compensation

flux d'air de **COMPENSATION**

- assure l'introduction d'air neuf dans la zone de cuisson par le panneau frontal au travers d'une tôle perforée de la hotte
- consiste à compenser l'air dans la cuisine, qui a été extrait à l'extérieur par la hotte
- élimine le besoin d'utiliser des buses individuelles de soufflage dans la cuisine
- flux d'air de compensation est alimenté par le flux d'air livré au travers des piquages de soufflage
- standard OK dans les hottes de condensation

rideaux **d'AIR**

- rideaux d'air aspirés par des fentes supérieures, soufflage vertical vers le bas
- haute efficacité de captation et d'évacuation l'air pollué et la chaleur émis par les équipements de cuisson avec les débits d'air extraits réduits
- „ferment" les vapeur de manière à ceinturer totalement la zone de cuisson
- peuvent être aspirés par des fentes supérieures et aussi latérales (en option)
- fournis par **le flux d'air autonome**
- débit d'air extrait réglable dans les rideaux

buses **INDIVIDUELLES DE SOUFFLAGE**

- buses situées dans la partie basse de la hotte
- flux d'air aspiré vers le bas par les fentes supérieures avec **la régulation de la direction du soufflage**
- soufflage orienté vers la zone occupée **(zones de soufflage)**
- adaptation aux hottes de compensation (OK)

flux d'air **AUTONOME**

- fourni par un ventilateur supplémentaire, indépendant placé en haut de la hotte
- habituellement appliqué dans les hottes avec le flux d'air d'induction et les rideaux d'air
- peut être utilisé dans les hottes uniquement avec le flux d'air d'induction
- possibilité de **réguler les flux d'air** traversant les rideaux d'air et/ou les flux d'air d'induction
- régulation du flux d'air réalisée par le changement du débit d'air du ventilateur

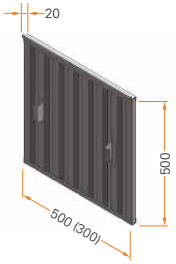
FILTRES

Destinés à la captation des impuretés de l'air (particulièrement des graisses) produites pendant le traitement thermique des aliments. Réalisation en acier inoxydable AISI 304, construction soudée et soudée par point.

- facilité de nettoyage – possibilité de nettoyage dans les lave-vaisselles professionnels
- dimensions standards: 300 x 500 mm, 500 x 500 mm
- dimensions des filtres pour les hottes avec système UV: 300 x 350 mm et 500 x 350 mm

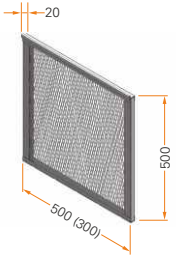
filtres à **LABYRINTHE**

- Type de filtre le plus couramment utilisé.
- Construction du type labyrinthe en lamelles inox montées en chicanes.
- L'air traversant le filtre "tombe" sur le premier profil (première chicane) et il est forcé de changer la direction. Ensuite, en raison de la diminution de la section transversale (la fente), l'air accélère et tombe sur le second profil (deuxième chicane). Les particules de graisse contenues dans l'air se déposent sur les chicanes et s'écoulent vers la goulotte périphérique.
- Protection au feu supérieure (empêche les flammes d'entrer dans les réseaux).
- Filtres à labyrinthe fournis en standard pour les hottes OW, OP, ON, OK.



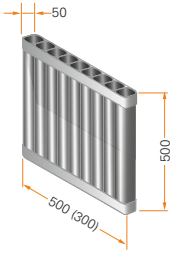
filtres à **MAILLE**

- Composé de plusieurs couches de treillis en aluminium (généralement six) placées dans un cadre rigide.
- Mailles internes ont les maillons environ trois fois plus petits que les mailles externes.
- L'air traversant le filtre tourbillonne, provoquant le dépôt des particules de graisse sur le treillis, puis elles s'écoulent vers la goulotte périphérique.
- Conçus pour être utilisés avec des appareils qui génèrent de petites quantités de graisse.



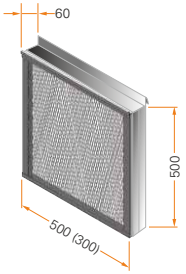
filtres **CYCLONIQUES**

- Composés de plusieurs profils placés les uns à côté des autres.
- ·En raison de la forme particulière du filtre et de la pression générée par le système d'extraction, l'air traversant le filtre tourbillonne à l'intérieur des profils, et s'envole vers le haut et le bas du filtre. Grâce à la force centrifuge, des particules de graisse plus grosses et plus lourdes se déposent sur les chicanes et s'écoulent vers la goulotte périphérique.



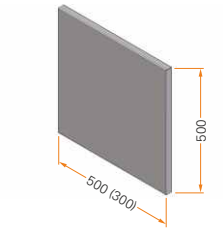
filtres à **LABYRINTHE** et à **MAILLE**

- Combinaison de deux types de filtres: à labyrinthe, situé à l'avant du filtre, utilisant la force centrifuge et le filtre à maille.
- Filtre à labyrinthe est conçu pour éliminer la majorité des particules de graisse, le reste est capté par le filtre à maille.
- Le plus souvent appliqué dans les hottes avec système UV.



filtres **AVEUGLES**

- Construction à paroi complète (appelé aussi filtre bouché ou filtre sans trou).
- Utilisés à la place des filtres à labyrinthe pour obtenir une perte de pression convenable.





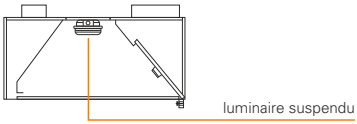
ECLAIRAGE

Dans le standard, les hottes sont exécutées sans installation d'éclairage et ne disposent pas d'interrupteurs d'éclairage.
Trois types d'éclairage sont disponibles: éclairage suspendu, éclairage intégré et ponctuel (sur demande).

ECLAIRAGE SUSPENDU

référence AW106, AW109, AW112, AW115

- Éclairage sous la forme d'un boîtier suspendu au plafond.
- Alimentation 230V / 50Hz.
- Pour travailler avec les hottes OW, OP, ON, OK et OZ.

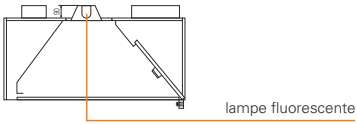


référence	AW106	AW109	AW112	AW115
dimensions extérieures (L x P x H)	660 x 154 x 62 mm	960 x 154 x 62 mm	1260 x 154 x 62 mm	1560 x 154 x 62 mm
puissance	**2 x** 9 W	**2 x** 14 W	**2 x** 18 W	**2 x** 22 W

ECLAIRAGE INTEGRE

référence AW206, AW209, AW212, AW215

- Éclairage intégré dans le corps de la hotte.
- Solution fonctionnelle garantissant un niveau d'hygiène élevé.
- Alimentation 230V / 50Hz.
- Pour travailler avec les hottes OW, OP, ON et OK.



référence	AW206	AW209	AW212	AW215
dimensions extérieures (L x P x H)	660 x 260 x 61 mm	970 x 260 x 61 mm	1270 x 260 x 61 mm	1570 x 260 x 61 mm
puissance	**2 x** 9 W	**2 x** 14 W	**2 x** 18 W	**2 x** 22 W

VENTILATEURS

VENTILATEURS

référence AW051, AW052 et AW053

- ·Appliqués uniquement quand l'installation d'extraction collective n'est pas utilisée.
- Conçus pour fonctionner avec les hottes d'extraction OW et OP de la hauteur 550 mm.
- L'interrupteur du ventilateur est monté sur le cadre de la hotte.
- Alimentation 230V / 50Hz.
- Avant de choisir le ventilateur le plus approprié, consultez un concepteur du système de ventilation.



référence	puissance [W]	paramètres	pression statique								
			0	25	50	100	170	200	250	300	370
AW051	147	débit [m^3/h]	-	1650	1600	1500	1300	1200	550	-	-
		rpm [tr./min.]	-	880	930	1050	1170	1200	1360	-	-
		courant [A]	-	1,6	1,4	1,3	1,2	1,1	0,6	-	-
AW052	250	débit [m^3/h]	2250	2225	2180	1925	1050	-	-	-	-
		rpm [tr./min.]	780	790	840	860	940	-	-	-	-
		courant [A]	2,2	2,1	1,9	1,5	1,2	-	-	-	-
AW053	600	débit [m^3/h]	4400	4300	4200	4000	3750	3350	3250	2900	215
		rpm [tr./min.]	1200	1240	1230	1270	1310	1330	1350	1370	1410
		courant [A]	6,4	6,2	6,0	5,6	5,1	4,7	4,3	3,8	3,1

ELINGUES

référence AW023 et AW022

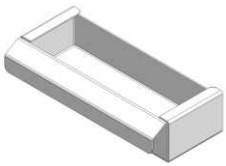
- Elingues de suspension permettent une fixation stable des hottes au plafond.
- Références disponibles:
  - **AW023** élingue de suspension filetée, longueur 2000 mm (en standard dans tous les types de hottes),
  - **AW022** élingue de suspension filetée, deux crochets, longueur 300 mm.
- Régulation possible ± 50 mm.



BAC DE RÉCUPÉRATION

référence AW024

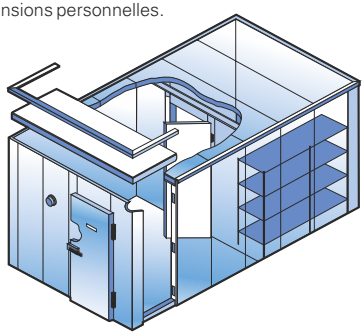
- Destiné à collecter les impuretés liquides.
- Installé à la place du robinet d'évacuation.



CHAMBRES FROIDES MODULAIRES POSITIVES et NEGATIVES

01 Chambres froides modulaires

Le coût d'obtenir un espace isolé réfrigéré dans chaque établissement de restauration est moins élevé pour les chambres réfrigérées positives et négatives que pour les armoires réfrigérées positives ou négatives! C'est la meilleure solution qui permet de maximiser l'espace isolé, réfrigéré et économiser des coûts.
La chambre de stockage est un espace isolé réfrigéré composé d'une ou plusieurs cellules dans lequel une température positive ou négative permet une conservation optimale des produits. Le noyau des panneaux parois est caracterisé par la résistance thérmique et étanchéité à la vapeur. La température stable et bien contrôlée dans la chambre donne les conditions idéales pour stocker les produits alimentaires. Généralement on construit les chambres froides sur mesure bien adaptées aux différentes exigences pour permettre d'optimiser la place disponible sans les contraintes de la chambre froide modulaire. Elles sont conçues et construites à vos dimensions personnelles.



02 Dimensions disponibles

Les dimensions disponibles des panneaux permettent de construire la chambre à différents profondeurs et longueurs. La hauteur de la chambre dépend de la hauteur des panneaux (2100 mm, 2300 mm, 2500 mm). L'isolation des chambres froides est réalisée par injection de polyuréthane expansé.
Nous adaptons les panneaux de différents épaisseurs à ses destinations. Les épaisseurs de panneaux disponibles : 80 mm et 100 mm. Bien sûr il existe la possibilité d'application des murs existants dans les chambres pour construire des espaces isolés réfrigérés.

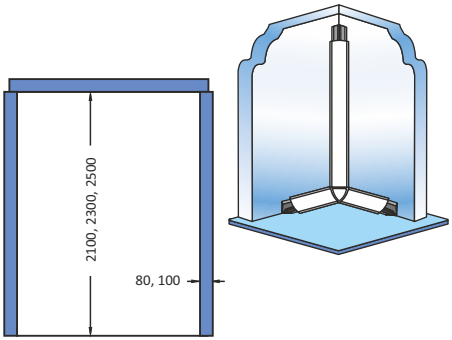
03 Différentes finitions

Le client a la possibilité de choisir la finition des panneaux pour sa chambre froide. La surface peut être peinte avec la couleur RAL 9010 ou fabriquée en tôle d'acier inox. Il y a la possibilité de choisir la finition de l'intérieur et de l'extérieur de la chambre et de la porte.
Dans la version avec le sol vous avez en option le sol en acier rainuré - aluminium ou inoxydable. Les finitions des panneaux en profilés PVC de couleur blanche.

04 Plancher

A partir des différentes situations sur le site, vous pouvez choisir entre les options suivantes:

- construction du plancher avec niche
- construction du plancher sans niche
- chambre avec sol





choisir parmi
plusieurs options



05 Porte

La chambre réfrigérée positive ou négative peut être équipée en portes battantes et coulissantes. Dans les portes battantes la construction du cadre et de la porte permet d'échanger la direction de la porte juste après son installation. Le cadre de la porte est équipé d'une résistance chauffante. La fermeture dans la porte permet de l'ouvrir de l'intérieur de la chambre. L'hauteur minimum de la chambre pour utiliser la porte coulissante – 2300 mm. La porte est munie du pare chocs, de la fermeture à clé et protection pour roulette.

06 Équipement de réfrigération

- monobloc
- splith
- réfrigération centrale

07 Besoins individuels

- ALARME présence d'homme dans la chambre
- ALARME sur un téléphone portable
- surveillance de la température
- rideaux à lanières
- rampe d'accès
- étagères de chambres froides

08 Installation

Le montage est simple et rapide. Dans les chambres froides sans fermetures, le montage consiste à la liaison idéale de panneaux modulaires les uns avec les autres réalisés au moyen des rivets. Après l'installation des panneaux sur le coté extérieur et intérieur vous voyez les rivets du dessus sur toute la hauteur du panneau. D'habitude, c'est notre équipe de montage qui réalise l'installation, néanmoins il existe la possibilité de faire le montage vous même.

CHAMBRES FROIDES MODULAIRES POSITIVES et NEGATIVES









- En option les panneaux en **acier inoxydable** ou en tôle d'acier laqué blanc (RAL 9010).
- Divers revêtements et finitions sont disponibles de l'intérieur et de l'extérieur.
- Choix de la finition concerne aussi **la porte**.
- A l'intérieur de la chambre, les profilés de finition PVC blancs.

03 options de finition









D'habitude, s'il y a plusieurs chambres froides sur un site, on met sur chaque porte une information en fonction de leur destination.

CHAMBRES FROIDES MODULAIRES POSITIVES / NEGATIVES

type de sol	domaines d'application	usage de chariots à l'intérieur de la chambre froide
plancher avec niche	chambre froide positive et négative	oui
plancher sans niche avec profils de sol en "U"	chambre froide positive	oui
chambre avec sol	chambre froide positive et négative	en option (seulement avec une rampe d'accès)

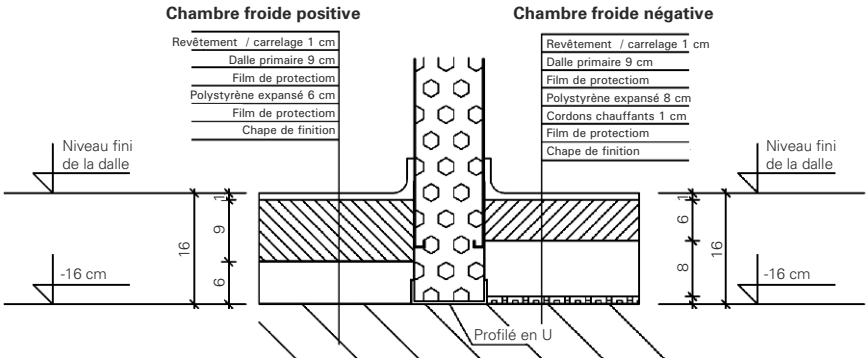
plancher avec niche

solution recommandée

Les instructions concernant la niche sous la chambre froide (niveau du plancher devant la chambre est le même que le niveau du revêtement du sol dans la chambre).

1. La surface sur laquelle les panneaux de sol sont installés doit être de niveau, lisse et plane.
2. La hauteur optimale de la niche c'est 16 cm (sur toute la surface de la niche). Les niches au-desous de 16 cm de la hauteur (en particulier dans les chambres froides positives) doivent être signalées à l'avance et consultées avec notre société lors de l'étape de la préparation de la niche.
3. Chaque écart dans la surface de la niche par rapport à la surface horizontale et la hauteur recommandée de la niche (à compter du revêtement de la surface prête à l'extérieur et l'intérieur de la chambre) ne devront pas dépasser +-3 mm.
4. Les dimensions horizontales de la niche sous la chambre sont pris individuellement. Elles dépendent de la taille de la chambre. Il faut prendre en compte le vide sanitaire.
5. Il faut placer dans la niche sous la chambre froide négative le chauffage électrique de protection contre le gel de sol.
6. Sous la dalle béton devant la porte de la chambre froide négative il faut installer des cordons chauffants dans une niche préparée à l'avance.

Schémat de la réalisation de l'isolation du plancher d'une chambre froide positive et négative



04 plancher

plancher sans niche avec profils de sol en "U"

Une autre solution pour réaliser le plancher dans les chambres froides est le sol en carrelage. Ce dernier constitue aussi le plancher de la chambre froide. Les panneaux en profils de sol en „U" se fixent sur le dalle béton. Sous le dalle il n'y a pas de niche – voir la photo à côté. Cette solution est destinée uniquement aux sols de chambres froides positives.

chambre avec sol

Le sol peut être realisé avec des panneaux sandwichs - la même technologie que pour les panneaux sandwichs pour les murs. Il existe deux types de finitions disponibles – en aluminium ou en acier inoxydable.







plancher avec niche - étape de l'installation

plancher sans niche avec profils de sol en "U"

chambre avec sol

CHAMBRES FROIDES MODULAIRES POSITIVES et NEGATIVES

	porte PIVOTANTE	**porte COULISSANTE**
domaine d'application	chambres froides positives et négatives	chambres froides positives et négatives
épaisseur de la porte	70 mm (froid positif) 90 mm (froid négatif)	90 mm
largeur	700 mm, 800 mm, 900 mm	700 mm, 800 mm, 900 mm
finition	acier inox ou émaillé RAL9010	acier inox ou émaillé RAL9010
fermeture à clé	standard	standard
système de securité*	standard	standard
joint facilement démontable	standard	standard
caractéristiques supplémentaires	charnières renforcées	pare-chocs, protection des glissières supérieures, roulettes doubles avec palier

* Système de securité permet d'ouvrir la porte de l'intérieur quand elle a été fermée à clé. (photo 1,2).
* Porte pivotante 90 mm peut être installée hors de la chambre froide – pex. dans les murs (photo 3).

Photo 1



Photo 2



Photo 3



exemples de chambres avec portes **pivotantes** (colonne à gauche)

exemples de chambres avec portes **coulissantes** (colonne à droite)

05 portes













CHAMBRES FROIDES MODULAIRES POSITIVES et NEGATIVES

monobloc à cheval ou plafonier

Le système du monobloc permet un gain de temps considérable lors de son installation. Après l'installation sur le site, l'appareil est prêt à travailler. Les monoblocs sont utilisés quand il est impossible d'installer un groupe frigorifique à l'extérieur d'un immeuble ou d'un autre logement.

groupe frigorifique split

L'équipement frigorifique Bi-bloc (ou split système) est localisé loin de la chambre réfrigérée positive/négative. Il est une solution idéale quand il est impossible d'installer un groupe frigorifique à l'intérieur. L'installation du groupe frigorifique split est plus longue car elle exige la connexion des tuyaux d'alimentation entre le groupe frigorifique et les chambres froides. C'est un équipement qui permet de refroidir les chambres froides mais aussi les vitrines et armoires réfrigérées.

plusieurs possibilités

↗ exemples d'application des monoblocs **à cheval**

→ exemples d'application des monoblocs **plafoniers** (vue à l'extérieur et de l'intérieur de la chambre)

↘ exemples d'application du groupe frigorifique **split**

06 unités de réfrigération













CHAMBRES FROIDES MODULAIRES POSITIVES et NEGATIVES

centrales de réfrigération

Quand il y a plusieurs chambres et appareils réfrigérés positives et négatives sur le site il est recommandé d'y installer la centrale de réfrigération avec le groupe frigorifique à l'efficacité de la production variable.
La régulation de puissance des groupes frigorifiques adapte son efficacité aux besoins actuels ce qui permet de diminuer la consommation d'énergie électrique par rapport aux groupes frigirifiques individuels.
Un autre atout de la centrale frigorifique est la récuperation de la chaleur considérable pour la production d'eau chaude domestique.

nous concevons
et fabriquons
DE GROUPES FRIGORIFIQUES

centrales frigorifiques

exemples d'application des **centrales de réfrigération**

06 unités de réfrigération













CHAMBRES FROIDES MODULAIRES POSITIVES et NEGATIVES

ALARME personne enfermée

Alarme est activée manuellement de l'intérieur de la chambre. Refroidissement est arrêté et un signal sonore est activé.



ALARME vers un téléphone

Contrôle des paramètres du cycle de réfrigération permet une maîtrise totale de ce système. En cas d'avarie, utilisateur reçoit automatiquement information sur son téléphone portable.

surveillance des températures

Système permet de surveiller et enregistrer la température dans les chambres froides positives et négatives.

rideaux à lanières

Rideaux à lanières constituent une protection contre la fuite de froid. Ils représentent un équipement standard pour les chambres froides négatives et une option pour les chambres froides positives.

tremplin d'accès

C'est l'option pour les chambres froides avec le sol.
Il donne l'accès pour les chariots dans la chambre.

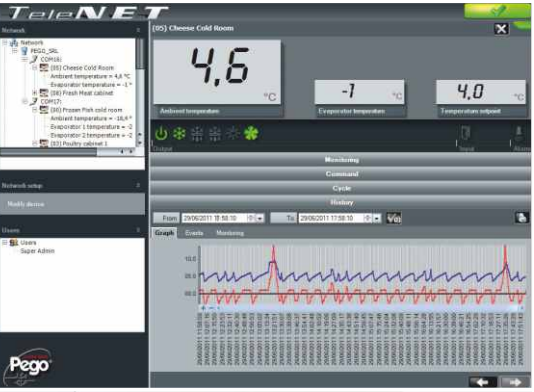
rayonnages

En option les rayonnages en acier inoxydable (dans les chambres froides positives) ou rayonnages en aluminium et polyéthylène (dans les chambres froides positives et négatives).

07 besoins individuels















REFRIGERATION

Voici la nouvelle offre d'équipements frigorifiques professionnels tels que : chambres froides modulaires, armoires et tables réfrigérées positives et négatives, saladettes, meubles de bar réfrigérés, armoires réfrigérées encastrables pour les échantillons plats témoins, cellules de refroidissement et de congélation, refroidisseurs de déchets.

Afin de satisfaire pleinement les attentes et les besoins des clients, nous fabriquons les appareils frigorifiques positifs et négatifs qui se caractérisent par la construction fonctionnelle et ultra moderne. Ils sont robustes, fiables et possèdent des intérieurs professionnellement aménagés. En plus, notre équipement est simple
à utiliser, économique et respectueux de l'environnement.

Nous offrons des solutions issues de longues années d'expérience et du développement technologique constant. Notre équipement frigorifique est conçu pour le stockage et l'exposition des produits qui exigent de basses températures en vue de garder toutes leurs valeurs alimentaires et esthétiques.

Notre matériel frigorifique se caractérise par l'ergonomie, la fonctionnalité et la finition esthétique. Il respecte des normes internationales de qualité et de sécurité ce qui garantie la haute qualité et l'utilisation fiable à long terme.











esthétique
et fonctionnalité

ARMOIRES REFRIGEREES POSITIVES ET NEGATIVES



ventilation à air forcé
(ventilateur + gaine arrière)
pour la meilleure
distribution d'air



pieds inox, réglables
(roulettes en option)



acier inox AISI 304

serrure

riche offre d'accessoires
standards
- 5 grilles (armoires 700L)
- 10 grilles (armoires 1400L)

fond de la chambre enfoncé

afficheur digital de température

arrêt de ventilation mécanique
à l'ouverture de la porte
-économie d'énergie
-moins de pertes de chaleur

penderie à glissières
démontable,
facile à nettoyer

porte à fermeture automatique
[ouverture à <90°]
- moins de pertes de froid

joint de porte magnétique,
démontable

- Evaporation des condensats.
- Dégivrage automatique et manuel.
- Isolation en polyuréthane 60 mm d'épaisseur.
- Ouverture vers la droite (changement de sens d'ouverture possible).
- Dans **les armoires réfrigérées négatives** - cadre de porte chauffé.

ARMOIRES REFRIGEREES POSITIVES





référence	S CMR1101-070GG	CMF1101-140GG
dimensions extérieures [L x P x H]	700 x 895 x 2040 mm	1400 x 895 x 2040 mm
dimensions intérieures [L x P x H]	576 x 690 x 1524 mm	1276 x 690 x 1524 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	0,55 kW	0,8 kW
capacité	**700 L**	**1400 L**
étendue des températures	-1 ÷ +10°C	-1 ÷ +10°C
température d'ambiance	+43°C	+43°C

ARMOIRES REFRIGEREES NEGATIVES





référence	S FMR1101-070GG	FMF1101-140GG
dimensions extérieures [L x P x H]	700 x 895 x 2040 mm	1400 x 895 x 2040 mm
dimensions intérieures [L x P x H]	576 x 690 x 1524 mm	1276 x 690 x 1524 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	0,7 kW	1,05 kW
capacité	**700 L**	**1400 L**
étendue des températures	-14 ÷ -21°C	-14 ÷ -21°C
température d'ambiance	+43°C	+32°C

accessoires
STANDARDS et OPTIONNELS

référence	CMR1101-070GG FMR1101-070GG	CMF1101-140GG FMF1101-140GG
nombre de grilles par porte	5 pcs (GN2/1 650 x 530 mm)	10 pcs (GN2/1 650 x 530 mm)
nombre standard de glissières par porte	5 kits	10 kits
serrure	●	●
éclairage	○ [1]	○ [1]
roulettes	○	○
grilles inox	○	○
alarme avec sonnerie porte ouverte	○	○
enregistreur de température	○	○
glissières pour le support de bacs pâtissiers	○	○
panneau de séparation vertical	n.d.	○
couleur de finition blanche (RAL 9010)	○	○

[1] disponible uniquement pour les armoires réfrigérées positives; ● - standard; ○ - en option, n.d. - non disponible.

ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE A POISSONS



acier inox AISI 304

serrure

réfrigération statique



capacité maximale
de la chambre 7 bacs
400 x 600 x 160 mm



pieds inox, réglables
(roulettes en option)

afficheur digital
de température

porte à fermeture automatique
(ouverture à <90°)
- moins de pertes de froid

penderie à glissières démontable,
facile à nettoyer

joint de porte magnétique,
démontable

- Isolation en polyuréthane 60 mm d'épaisseur.
- Ouverture vers la droite (en option: ouverture vers la gauche).
- Au fond de l'armoire se trouve le bouchon de vidange.
- Charge maximale: 200 kg.



référence	CMR1103-070GG
dimensions extérieures [L x P x H]	700 x 895 x 2040 mm
dimensions intérieures [L x P x H]	576 x 690 x 1524 mm
alimentation	230 V
puissance	0,65 kW
capacité	**700 L**
étendue des températures	-1 ÷ +1°C
température d'ambiance	+43°C

accessoires

STANDARDS et OPTIONNELS

référence	CMR1103-070GG
nombre de glissières par porte	4 kits
serrure	●
roulettes	○
alarme avec sonnerie porte ouverte	○
enregistreur de température	○
bac 400 x 600 x 160 mm avec couverture	○
fond perforé, en inox	○

● - standard; ○ - en option.



ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE A POISSONS

réfrigération rapide intense
- cycle de refroidissement pour une grande capacité de stockage

acier inox AISI 304

serrure



froid statique ou ventilé et gaine arrière

riche offre d'accessoires standards
- 9 grilles

grande capacité
(54 bacs x 5L, 360 x 165 x 120 mm

pieds inox, réglables



régulateur intelligent
- régulation intelligente du compresseur et du ventilateur
- économie d'énergie
- réglage digital avec affichage de la température

porte à fermeture automatique (ouverture à <90°)
- moins de pertes de froid

joint de porte magnétique, démontable

penderie à glissières démontable
- entretien facile

bouchon de vidange au fond de l'armoire



- Isolation en polyuréthane 60 mm d'épaisseur.
- Ouverture vers la droite (en option: ouverture vers la gauche).
- Capacité maximale: 54 bacs 5L, dim.: 360 x 165 x 120 mm.
- Charge maximale de l'étagère: 30 kg.
- Bacs non fournis.



référence	S FLR1101-070HG
dimensions extérieures [L x P x H]	700 x 1010 x 2040 mm
dimensions intérieures [L x P x H]	576 x 800 x 1516 mm
alimentation	230 V
puissance	1,0 kW
capacité	**700 L**
étendue des températures	-25 ÷ -10°C
température d'ambiance	+32°C

accessoires
STANDARDS et OPTIONNELS

référence	FLR1101-070HG
nombre de grilles par porte	9 pcs (530 x 760 mm)
nombre de glissières par porte	9 kits
serrure	●
alarme avec sonnerie porte ouverte	○
enregistreur de température	○

● - standard; ○ - en option.



TABLES REFRIGEREES POSITIVES ET NEGATIVES

GN1/1 et GN2/3





CKA102230-184EK
Table réfrigérée positive
3 modules,
2 x **2 tiroirs** + 1 x **3 tiroirs**



CKA104444-231EK
Table réfrigérée positive
4 modules,
portes **vitrées**



CKA701110-184EK
Table réfrigérée positive
3 modules,
portes pleines,
tiroir au-dessus du groupe



CKA501100-137EK
Table réfrigérée
positive 2 modules,
portes pleines,
évier au-dessus
du groupe

- Table réfrigérée pour les bacs:
  - **GN1/1**, tables avec épaisseur 700 et 770 mm,
  - **GN2/3**, tables avec épaisseur 600 mm.
- Evaporation des condensats.
- Dégivrage automatique et manuel.
- Adaptée à la température ambiante +32°C.
- Isolation en polyuréthane 50 mm.
- Groupe à gauche (à droite en option).
- **Dans les tables réfrigérées négatives** - contour de portes chauffant.

TABLES REFRIGEREES POSITIVES GN1/1





référence	S CKA101100-137EK	CKA101110-184EK	CKA101111-231EK
dimensions extérieures [L x P x H]	1370 x 700 x 850 mm	1840 x 700 x 850 mm	2310 x 700 x 850 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V
puissance	0,50 kW	0,55 kW	0,55 kW
capacité	**280 L**	**440 L**	**600 L**
étendue des températures	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C

TABLES REFRIGEREES POSITIVES GN2/3





référence	CKA101100-137DK	CKA101110-184DK	CKA101111-231DK
dimensions extérieures [L x P x H]	1370 x 600 x 850 mm	1840 x 600 x 850 mm	2310 x 600 x 850 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V
puissance	0,50 kW	0,55 kW	0,55 kW
capacité	**230 L**	**365 L**	**500 L**
étendue des températures	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C

TABLES REFRIGEREES POSITIVES TRAVERSANTES GN1/1




référence		CAB101100-137FK	CAB101110-184FK
dimensions extérieures [L x P x H]		1370 x 770 x 850 mm	1840 x 770 x 850 mm
alimentation		230 V	230 V
puissance		0,50 kW	0,55 kW
capacité		**280 L**	**440 L**
étendue des températures		+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C

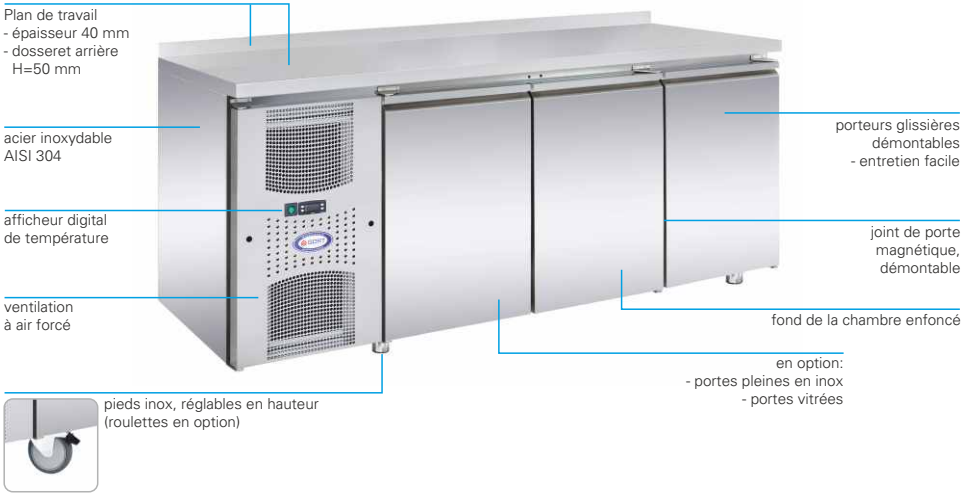
TABLES REFRIGEREES NEGATIVES GN1/1




référence		S FKA10-137EK	FKA10-184EK
dimensions extérieures [L x P x H]		1370 x 700 x 850 mm	1840 x 700 x 850 mm
alimentation		230 V	230 V
puissance		0,70 kW	0,70 kW
capacité		**280 L**	**440 L**
étendue des températures		-21 ÷ -14°C	-21 ÷ -14°C

TABLES REFRIGEREES POSITIVES ET NEGATIVES

pour les plaques à pâtisserie 400 x 600 mm





CKA701110-207FK
Table réfrigérée positive
3 modules,
portes pleines,
tiroir au-dessus du groupe



CKA501100-152FK
Table réfrigérée positive
2 modules,
portes pleines,
évier au-dessus du groupe



CKA104400-152FK
Table réfrigérée positive
2 modules,
2 **portes vitrées**

- Table réfrigérée pour les plaques à pâtisserie 400 x 600 mm.
- Evaporation des condensats.
- Dégivrage automatique et manuel.
- Adaptée à la température ambiante +32°C.
- Isolation en polyuréthane 50 mm.
- Groupe à gauche (à droite en option).
- Dans les tables réfrigérées négatives - contour de portes chauffant.

TABLES REFRIGEREES POSITIVES
pour les plaques à pâtisserie 400 x 600 mm





référence	CKA101100-152FK	CKA101110-207FK
dimensions extérieures [L x P x H]	1520 x 750 x 850 mm	2065 x 750 x 850 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	0,55 kW	0,55 kW
capacité	**370 L**	**570 L**
étendue des températures	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C

TABLES REFRIGEREES NEGATIVES
pour les plaques à pâtisserie 400 x 600 mm





référence	FKA10-152FK	FKA10-207FK
dimensions extérieures [L x P x H]	1520 x 750 x 850 mm	2065 x 750 x 850 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	0,70 kW	0,70 kW
capacité	**370 L**	**570 L**
étendue des températures	-21 ÷ -14°C	-21 ÷ -14°C



TABLES REFRIGEREES POSITIVES GN1/1





CKA401100-095EK
Table réfrigérée positive
2 modules,
portes **pleines**



CKA402200-095EK
Table réfrigérée positive
2 modules,
2 x 2 **tiroirs**



CKA404400-095EK
Table réfrigérée positive
2 modules,
portes **vitrées**



CKA401210-142EK
Table réfrigérée positive
3 modules,
portes **pleines** + 2 **tiroirs**
+ portes **pleines**

- Table réfrigérée pour **les bacs GN1/1.**
- Evaporation des condensats.
- Dégivrage automatique et manuel.
- Adaptée à la température ambiante +32°C.
- Isolation en polyuréthane 50 mm.

TABLES REFRIGEREES GN1/1		
référence	S CKA401100-095EK	CKA401110-142EK
dimensions extérieures [L x P x H]	950 x 700 x 850 mm	1420 x 700 x 850 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	0,50 kW	0,50 kW
capacité	**200 L**	**315 L**
étendue des températures	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C

accessoires **STANDARDS et OPTIONNELS** référence	CKA101100-137EK CKA101110-184EK CKA101111-231EK	CKA101100-137DK CKA101110-184DK CKA101111-231DK	CAB101100-137FK CAB101110-184FK	FKA10-137EK FKA10-184EK	CKA401100-095EK CKA401110-142EK	CKA101100-152FK CKA101110-207FK	FKA10-152FK FKA10-207FK
nombre de grilles par porte	1 pc	1 pc	1 pc	1 pc	1 pc	n.d.	n.d.
nombre de glissières par porte	2 kits	2 kits	2 kits	2 kits	2 kits	2 kits	2 kits
serrure	○	○	○	○	○	○	○
roulettes	○	○	○	○	n.d.	○	○
grilles inox	○	○	○	○	○	n.d.	n.d.
portes vitrées	○[1]	○[1]	○[1]	n.d.	○[1]	n.d.	n.d.
bloc 2 tiroirs (tiroirs pour GN1/1-200 mm)	○	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
bloc 3 tiroirs (tiroirs pour GN1/1-65 mm)	○	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
bloc 2 tiroirs (tiroirs pour GN1/1-100 mm)	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	○	n.d.	n.d.
bloc 2 tiroirs (tiroirs pour GN2/3-200 mm)	n.d.	○	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
bloc 3 tiroirs (tiroirs pour GN2/3-65 mm)	n.d.	○	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
tiroir au-dessus du groupe	○	○	n.d.	○	n.d.	○	○
évier au-dessus du groupe	○	n.d.	n.d.	○	n.d.	○	○
dessus avec dosseret en arrière	●	●	n.d.	●	●	●	●
dessus sans dosserets	○	○	●	○	○	○	○
dessus avec dosseret en arrière et sur les côtés	○	○	n.d.	○	○	○	○
dessus avec dosseret en arrière et sur le côté gauche	○	○	n.d.	○	○	○	○
dessus avec dosseret en arrière et sur le côté droit	○	○	n.d.	○	○	○	○
dessus en granit, sans dosserets - # 30 mm[2]	○	○	○	○	○	○	○
sans dessus (plan de travail)	○	○	○	○	○	○	○
groupe à droite	○	○	○	○	n.d.	○	○
à connecter au groupe à distance	○	n.d.	○	○	n.d.	○	○
hauteur H = 900 m	○	○	○	○	○	○	○

[1] portes vitrées = sans serrure
[2] GORT standard
● - standard; ○ - en option; n.d. - non disponible

SALADETTES



disposition des bacs GN dans
le dessus (concerne les saladettes)
5 x GN1/3-150 mm +
5 x GN1/6-150 mm

porteurs glissières démontables
- entretien facile

ventilation à air forcé

fond de la chambre enfoncé

groupe frigorifique
se trouve en bas

pieds réglables

pare-haleine en verre (CL03)

planche à découper
en polyéthylène

joint de porte
magnétique,
démontable

acier inoxydable AISI 304

afficheur digital
de température



couvercle en inox,
référence **CL02**



plan de travail en granit,
référence **CL04**

- Saladette réfrigérée pour **les bacs GN1/1.**
- Evaporation des condensats.
- Dégivrage automatique et manuel.
- Isolation en polyuréthane 40 mm.

SALADETTES





référence	CL01-095EK	CL02-095EK	CL03-095EK
dimensions extérieures [L x P x H]	950 x 700 x 850 mm	950 x 700 x 850/1080 mm	950 x 700 x 850/1290 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V
puissance	0,50 kW	0,50 kW	0,50 kW
capacité	**200 L**	**200 L**	**200 L**
disposition des bacs dans le dessus	5xGN1/3-150 + 5xGN1/6-150	5xGN1/3-150 + 5xGN1/6-150	5xGN1/3-150 + 5xGN1/6-150
étendue des températures	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C	+2 ÷ +10°C
température d'ambiance	+25°C	+25°C	+25°C

TABLE DE PREPARATION POUR SANDWICHES, PIZZAS



référence	CL04-095EK
dimensions extérieures [L x P x H]	950 x 700 x 850/1170 mm
dessus [L x P]	950 x 430 mm
alimentation	230 V
puissance	0,50 kW
capacité	**200 L**
disposition des bacs dans le dessus	5xGN1/6-150
étendue des températures	+2 ÷ +10°C
température d'ambiance	+25°C

accessoires STANDARDS et OPTIONNELS

référence	CL01-095EK	CL02-095EK	CL03-095EK	CL04-095EK
nombre de grilles par porte	1 pc	1 pc	1 pc	1 pc
nombre de glissières par porte	2 kits	2 kits	2 kits	2 kits
grilles en inox	○	○	○	○
H = 900 mm	○	○	○	○

○ - en option

ARMOIRE REFRIGEREE ENCASTRABLE



accessoires standards:
- 2 clayettes perforées (433 x 380 mm)

roulettes à l'arrière pour faciliter
le déplacement de l'appareil sous le dessus

pieds réglables à l'avant

serrure



joint de porte magnétique, démontable

- En acier inoxydable.
- Evaporation des condensats.
- Réfrigération statique.
- Isolation en mousse polyuréthane 35 mm.
- Ouverture de la porte à droite (à gauche en option).





référence	S CCP01-054DK	S CCP00-054DK
dimensions extérieures (L x P x H)	540 x 580 x 800 mm	540 x 580 x 800 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	0,21 kW	0,21 kW
capacité	**120 L**	**120 L**
étendue des températures	-1 ÷ +10°C	-1 ÷ +10°C
température d'ambiance	+25°C	+25°C
serrure	●	○

● - standard; ○ - en option

ARMOIRE REFRIGEREE ENCASTRABLE POUR LES ECHANTILLONS PLATS TEMOINS



chaque clayette contient 9 récipients à échantillons plats témoins



accessoires standards
- 9 clayettes étiquetées pour récipients à échantillons plats témoins



serrure



joint de porte magnétique, démontable

roulettes à l'arrière pour faciliter le déplacement de l'appareil sous le dessus

pieds réglables à l'avant

- Produit sert à stocker les plats témoins par les milieux d'accueil collectifs durant la période 72 heures

- En acier inoxydable.
- Evaporation des condensats.
- Réalisation en acier inoxydable.
- Isolation en mousse polyuréthane 35 mm.
- Ouverture de la porte à droite (à gauche – en option).



référence	S CCZ01-054DK
dimensions extérieures [L x P x H]	540 x 580 x 800 mm
alimentation	230 V
puissance	0,2 kW
capacité	**120 L**
étendue des températures	-1 ÷ +10°C
température d'ambiance	+25°C

ARRIERES BARS POSITIFS ET NEGATIFS



- Réalisation en acier inoxydable.
- Evaporation des condensats.
- Dans les arrières-bars positifs il y a le dégivrage automatique ventilé et dans les arrières-bars négatifs – le dégivrage par gaz chauds.
- Isolation en mousse polyuréthane 30mm dans les arrières-bars positifs et 50mm dans les arrières-bars négatifs.
- Porte à droite dans les arrières-bars singuliers (la porte gauche en option).



ARRIERES BARS POSITIFS






référence	S BCB1110-061CK	S BCB2110-061CK	S BCB1010-093CK	S BCB2010-093CK
dimensions extérieures [L x P x H]	613 x 516 x 840 mm	613 x 516 x 840 mm	933 x 516 x 840 mm	933 x 516 x 840 mm
alimentation	230 V	230 V	230 V	230 V
puissance	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW
capacité	**135 L**	**135 L**	**215 L**	**215 L**
étendue des températures	+2 ÷ +8°C	+2 ÷ +8°C	+2 ÷ +8°C	+2 ÷ +8°C
températures d'ambiance	+25°C	+25°C	+25°C	+25°C

ARRIERES BARS NEGATIFS



référence	S BFK1110-061CK
dimensions extérieures [L x P x H]	613 x 516 x 840 mm
alimentation	230 V
puissance	0,4 kW
capacité	**110 L**
étendue des températures	-20 ÷ -10°C
températures d'ambiance	+25°C

accessoires
STANDARDS et EN OPTION

référence	BCB1110-061CK BCB2110-061CK	BCB1010-093CK BCB2010-093CK	BFK1110-061CK
nombre de grilles par module	2pcs	4pcs	2pcs
serrure	●	●	●
éclairage LED	●	●	●
portes droites	●	n.d.	●
portes gauches	○	n.d.	○

● - standard; ○ - en option; n.d. - non disponible

TABLES DE BAR REFRIGEREES



serrures des portes/tiroirs (en option)
- une clé pour toutes les portes et tiroirs



sans plan de travail (à installer au-dessous du dessus du bar)

acier inoxydable AISI 304

en option:
- portes pleines en inox
- portes vitrées
- bloc de 2 tiroirs
  (bouteilles H= 315 mm)

joint portes magnétique,
démontable

régulateur digital
avec affichage
de température

chambre du groupe
avec porte et serrure
- accès facile
au condenseur

système frigorifique
sur glissières entièrement amovible
- pour faciliter la maintenance

ventilation à air forcé

dans les modules avec portes
- les porteurs des glissières pour
les étagères démontables
- glissières réglables en hauteur



bloc de tiroirs
- glissières télescopiques à extension totale
- pour bouteilles/cannettes H= 315 mm
- avec séparateurs de tiroirs (partage en 3 parties)

- Evaporation du condensat.
- Evaporation automatique des condensats.
- Dégivrage d'évaporateur ventilé.
- Adapté à la température ambiante jusqu'aux +32°C.
- Isolation polyuréthane 40 mm.
- Groupe à droite (groupe à gauche en option).

tables de bar réfrigérées
AVEC TIROIRS





référence	CB02022000-146DK	CB02022200-200DK
dimensions extérieures [L x P x H]	1462 x 510 x 847 mm	2002 x 510 x 847 mm
alimentation / puissance	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,53 kW
nombre de modules avec tiroirs (dimensions)	2 x 2 tiroirs (396 x 387 x 320 mm)	3 x 2 tiroirs (396 x 387 x 320 mm)
étendue des températures	+2 ÷ +12°C	+2 ÷ +12°C

tables de bar réfrigérées
AVEC PORTES PLEINES





référence	CB02011000-146DK	CB02011100-200DK
dimensions extérieures [L x P x H]	1462 x 510 x 847 mm	2002 x 510 x 847 mm
alimentation / puissance	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,53 kW
capacité	**277 L**	**442 L**
étendue des températures	+2 ÷ +12°C	+2 ÷ +12°C

tables de bar réfrigérées avec
PORTES VITREES





référence	CB02044000-146DK	CB02044400-200DK
dimensions extérieures [L x P x H]	1462 x 510 x 847 mm	2002 x 510 x 847 mm
alimentation / puissance	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,53 kW
capacité	**277 L**	**442 L**
étendue des températures	+2 ÷ +12°C	+2 ÷ +12°C

accessoires
STANDARDS et EN OPTION

référence	CB02022000-146DK CB02022200-200DK	CB02011000-146DK CB02011100-200DK	CB02044000-146DK CB02044400-200DK
nombre de grilles par porte dans le standard	n.d.	1 pc	1 pc
nombre de glissières par porte dans le standard	n.d.	2 kits	2 kits
nombre de séparateurs par tiroir	2 pcs	n.d.	n.d.
serrure	○	○	○
éclairage	○	○	○
sans dessus (plan de travail), à monter sous le plan de travail	●	●	●
dessus en inox	○	○	○
dessus en granit, sans dosserets – épaisseur 30 mm*	○	○	○
groupe à gauche	○	○	○
connexion au compresseur central	○	○	○

● - standard; ○ - en option; n.d. - non disponible; * - standard GORT

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGELATION RAPIDE



2 modes de fonctionnement
- en fonction de temps
- en fonction de température (sonde)

alarmes HACCP

panneau de commande intuitif et lisible

porte à fermeture automatique à 90°
- moins de pertes de froid

fonction HOLD - maintient en température du produit à la fin du cycle jusqu'à l'extraction de la cellule

quatre (CBF) ou deux (CBC) processus indépendants - avec la possibilié de la configuration individuelle par utilisateur

horloge temps réel

avertissement sonore
- de porte ouverte
- de fin du cycle

sonde de température supplémentaire



pieds réglables en hauteur en inox (roulettes en option)



dans l'équipement optionnel
- encadrement mobile
- chariot de transport

- Réalisation en acier inoxydable.
- Système de ventilation à air forcé.
- Dégivrage automatique/manuel.
- Cellules de congélation rapide ont le cordon chauffant pour le joint de porte.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT





référence	CBC0610-085GG	CBC1010-085GG
dimensions extérieures [L x P x H]	850 x 950 x 1650 mm	850 x 950 x 1950 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	1,4 kW	1,9 kW
capacité	6x GN1/1-65 ou 6x plateau 400 x 600 mm	10x GN1/1-65 ou 10x plateau 400 x 600 mm
étendue de la température du refroidissement de la nourriture	+70 ÷ +3°C à 90 min	+70 ÷ +3°C à 90 min
efficacité/cycle	25 kg	36 kg
température d'ambiance	+43°C	+43°C

CELLULES DE CONGELATION RAPIDE





référence	CBF0610-085GG	CBF1010-085GG
dimensions extérieures [L x P x H]	850 x 950 x 1650 mm	850 x 950 x 1950 mm
alimentation	400 V	400 V
puissance	2,0 kW	2,2 kW
capacité	6x GN1/1-65 ou 6x plateau 400 x 600 mm	10x GN1/1-65 ou 10x plateau 400 x 600 mm
étendue de la température du refroidissement de la nourriture	+70 ÷ +3°C à 90 min	+70 ÷ +3°C à 90 min
étendue de la température de la congélation de la nourriture	+70 ÷ -18°C à 240 min	+70 ÷ -18°C à 240 min
efficacité/cycle	21,6 kg refroidissement / 15 kg congélation	36 kg refroidissement / 25 kg congélation
température d'ambiance	+43°C	+43°C

accessoires STANDARDS et EN OPTION

référence	CBC0610-085GG CBF0610-085GG	CBC1010-085GG CBF1010-085GG
encadrement fixe 6x GN1/1-65 mm	●	n.d.
encadrement fixe 10x GN1/1-65 mm	n.d.	●
sonde	●	●
lampe UV de stérilisation	○	○
éclairage	○	○
roulettes	○	○
CBA0601-042DG encadrement mobile 6x GN1/1-40 mm[1)]	○	n.d.
CBA1001-042DG encadrement mobile 10x GN1/1-40 mm[1)]	n.d.	○
CBA0005-051FG chariot de transport pour l'encadrement mobile [1)]	○	○

[1)] - adaptée aux fours mixtes RATIONAL;
● - standard; ○ - en option; n.d. - non disponible

BARS professionnels

Les bars professionnels sont crées pour différents établissements gastronomiques tels que: hôtels, restaurants, discothèques. Nous réalisons aussi les projets dans l'aménagement de résidences privées.

Les bars sont disponibles en différentes dimensions et formes. Les grands bars sont divisés en sections et installés sur le site. Après leur installation, ils ressemblent à une construction monolitique sans les liaisons visibles sur le plan de travail.

Chaque bar se compose de modules et appareils qui s'intégrent dans un système fonctionnel et technologique. Dans l'offre, il y a un large choix de modules de bar, refroidisseurs de bar, tables réfrigérées et d'autres appareils (p.ex. machines à glaçons cubes, lave-vaisselles, machines à café etc.) qui constituent les composants du système de bar complet.

- réalisation en acier inoxydable
- plan de travail commun
- disponibles en toute forme
- large choix de modules
- haute qualité appréciée par les clients les plus exigeants











esthétique
et fonctionnalité







BARS professionnels

01 **Devis rapide** - Nous sommes capables de faire le devis rapidement à la base des suggestions du client (description, dessin professionnel ou fait à la main). Un service spécialisé et expérimenté prépare l'offre qui répond aux exigences du client.

02 **Détails & projet** - Nous transposons les rêves du client et les visions de l'architecte dans la langue technique et introduisons dans la fabrication. Nous assemblons les informations, proposons les solutions et suggérons les options les plus convenables pour un intérieur. Après nous préparons les dessins et les visualisations pour l'acceptation.

03 **Chef de projet** – Nous portons une attention particulière à la coopération avec client. Le cordinateur exprimenté surveille les différentes étapes d'un projet – du devis, des arrangements, des solutions à la fabrication et le montage.

04 **Production** - Notre infrastructure de production innovante permet de réaliser les commandes les plus audacieuses et difficiles. Nous profitons des technologies les plus actuelles et des techniques de travail issues des meilleurs métiers artisanaux existants.

de la conception jusqu'à l'installation - étapes de la réalisation

05 **Vérification & tests** - Suivant la fabrication, toutes les pièces du bar sont assemblées pour vérifier la conformité de chaque élément avec la documentation technique et leur rangement idéal en vue de préparer leur installation sur le site.

06 **Emballage & transport** - Après la vérification d'un bar, les éléments différents sont emballés de façon convenable, signés et préparés au transport en vue de l'installation facile et rapide sur le site. Les éléments sont bien préparés pour la livraison et l'installation sur le site.

07 **Montage** - Avec notre équipe de professionnels expérimentés, l'installation est réalisée avec soin et dans les normes européennes. Généralement l'équipe qui a realisé l'installation d'un meuble après la fabrication en usine est engagé dans le montage du même élément sur le site. Cette solution permet de diminuer le temps d'installation et d'éliminer les éventuelles difficultés.

08 **Documentation technique & formation** - Après le montage le client reçoit la documentation technique et fonctionnelle. Elle doit être gardée pour la future utilisation. Le matériel doit être installé et utilisé selon les recommandations du manuel d'utilisation pour que la garantie soit valable.





Retrouvez les inspirations
en parcourant

les projets réalisés de BARS

retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis







BARS professionnels







retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis







BARS professionnels







retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis







BARS professionnels







retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis







BARS professionnels







Bar arrondi avec îlot rectangulaire à l'intérieur, comptoir en Corian, façades en panneau plaqué.

retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis







Bar arrondi avec îlot rectangulaire à l'intérieur, comptoir en Corian, façades en panneau plaqué.

BARS professionnels







Bar avant dans la ligne droite, dessus en Corian, façades en HPL. Derrière bar aussi dans la ligne droite, dessus en acier, façades en HPL.

retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis



BAR CIRCULAIRE
(étape d'assemblage dans
le hall de production)

A chaque fois la forme
du bar s'adapte parfaitement
à un intérieur. Dans certains cas,
les bars circulaires représentent
la solution la plus appropriée.
Parfois, on rencontre
les bars de grands diamètres.





Choisissez les éléments pour ton BAR

- choisissez le comptoir
- choisissez les éléments à intégrer dans le plan de travail
- choisissez les éléments à placer au-dessous du plan de travail

choisissez **les éléments** de ton bar

01 PLAN DE TRAVAIL DE BAR

- disponibles en toute forme (soit en ligne, en angle ou en arrondi)
- assemblage en "bords francs" ou soudé (plan de travail unique pour un bar)
- plan de travail plat ou encastré
- réalisation du plan de travail en général en acier inoxydable (autres matériaux disponibles)
- comptoir de bar en pierre naturelle (p.ex. granit), verre, HPL, composites (p.ex. Corian), bois, mélaminé

02 ELEMENTS A ENCASTRER DANS UN PLAN DE TRAVAIL

- évier
- évier rond
- distributeur de savon encastré dans le dessus
- bac à glaçons
- égoutoir
- support mixer
- éléments faits sur mesure (p.ex. les piliers sur site)

03 MODULES DE BAR

- module ouvert
- module pour stockage panier lave verre 500 x 500
- module bac basculant
- module bac coulissant
- module marc à café
- module à 1 porte à charnière
- module à 2 portes à charnière
- module à porte coulissante
- module 2 ou 3 tiroirs
- module distributeur de serviettes en papier et corbeille

04 MEUBLES DE BAR REFRIGERES POSITIFS ET NEGATIFS

- éclairage LED
- serrure de porte dans le standard
- étagères inox
- design attractif
- travail silencieux

05 TABLES DE BAR REFRIGEREES

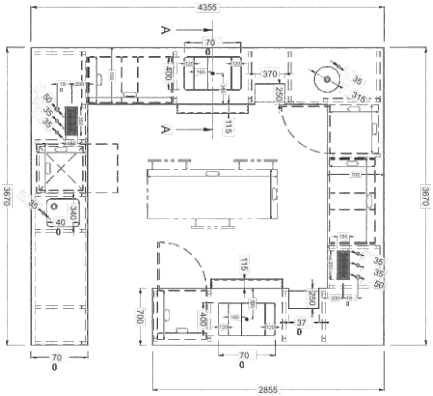
- configuration de portes et de tiroirs flexible
- choix de porte pleine en inox ou vitrée
- éclairage
- disponible en version compresseur à distance

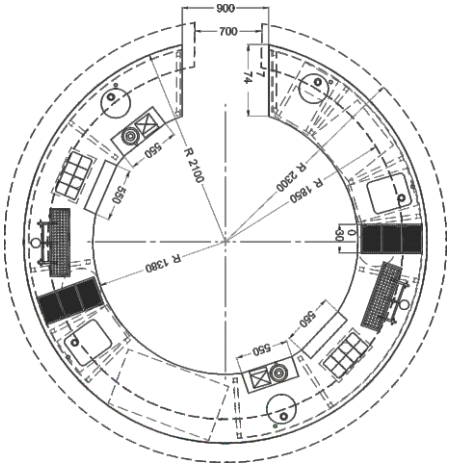
BARS professionnels



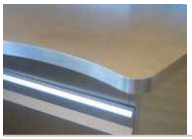




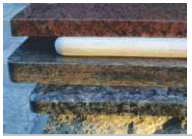




01 comptoirs de bars



acier inoxydable



granit



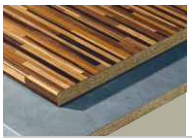
verre



HPL



composite



stratifié



bois







BARS professionnels



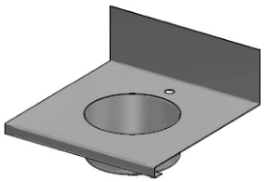






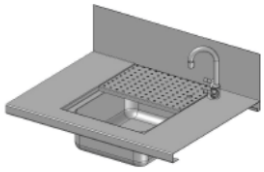
évier

340 x 400 x 160 mm

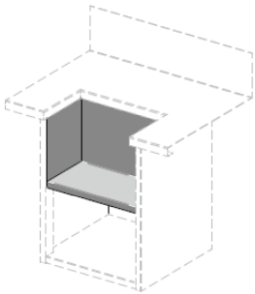


évier rond

Ø 315 x 150 mm

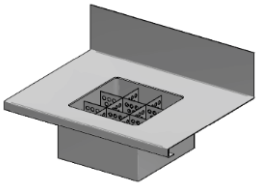


distributeur
du savon encastré



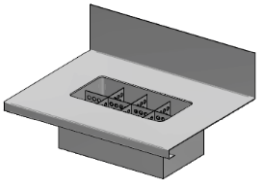
support mixer

02 accessoires à encastrer dans le plan de travail



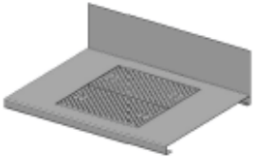
bac à glaçons

334 x 334 mm

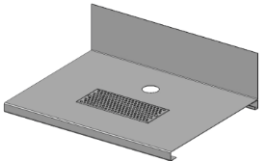


bac à glaçons

446 x 222 mm



module égouttoir perforé



égouttoir à bière







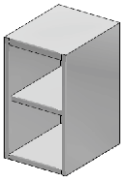
possibilité d'intégrer des différents éléments dans un plan de travail.

BARS professionnels





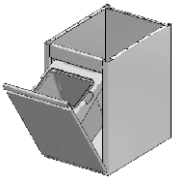




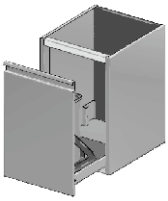
module ouvert



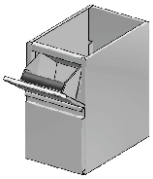
module pour stockage
panier lave verre



module
bac basculant

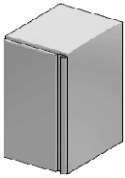


module
bac coulissant

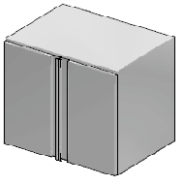


marc à café

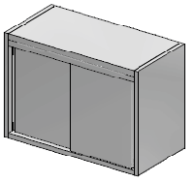
03 modules de bar



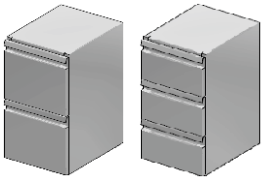
module
1 porte à charnières



module
2 portes à charnières



module portes
coulissantes



module
2 ou 3 tiroirs



module distributeur de serviettes
en papier et corbeille







BARS professionnels



BCB1110-061CK
BFK1110-061CK



BCB2110-061CK



BCB1010-093CK



BCB2010-093CK

référence	BCB1110-061CK	BCB2110-061CK
dimensions extérieures [L x P x H]	613 x 516 x 840 mm	613 x 516 x 840 mm
alimentation	230 V	230 V
puissance	0,2 kW	0,2 kW
puissance frigorifique	200 W	200 W
capacité	135 L	135 L
capacité (qté de bouteilles Ø 60 mm)	117 x 330 ml	117 x 330 ml
étendue de la température	2 ÷ 8°C	2 ÷ 8°C
porte	1 (pleine); droite	1 (vitrée); droite





04 meubles de bar réfrigérés positifs et négatifs



BCB1010-093CK	BCB2010-093CK	BFK1110-061CK
933 x 516 x 840 mm	933 x 516 x 840 mm	613 x 516 x 840 mm
230 V	230 V	230 V
0,2 kW	0,2 kW	0,4 kW
200 W	200 W	250 W
215 L	215 L	110 L
195 x 330 ml	195 x 330 ml	p.ex. 80 verres
2 ÷ 8°C	2 ÷ 8°C	-20 ÷ -10°C
2 (pleine)	2 (vitrée)	1 (pleine); droite





BARS professionnels



CB02122000-146DK



CB02144001-146DK



CBA2022200-200DK

TABLES REFRIGEREES SANS PLAN DE TRAVAIL
à encastrer dans le comptoir de bar

référence	CB02011000-146DK	CB02011100-200DK	CB02022000-146DK	CB02022200-200DK
dimensions extérieures [L x P x H]	1462 x 510 x 847 mm	2002 x 510 x 847 mm	1462 x 510 x 847 mm	2002 x 510 x 847 mm
porte	2	3	-	-
tiroirs	-	-	2 x 2	3 x 2
chambre	277 L	442 L	396 x 387 x 320 mm	396 x 387 x 320 mm
puissance	450 W	530 W	450 W	530 W



05 tables réffrigérées de bar



TABLES REFRIGEREES AVEC PLAN DE TRAVAIL
en inox avec dosseret h= 50 mm

référence	CBA2011000-146DK	CBA2011100-200DK	CBA2022000-146DK	CBA2022200-200DK
dimensions extérieures [L x P x H]	1462 x 600 x 870 mm	2002 x 600 x 870 mm	1462 x 600 x 870 mm	2002 x 600 x 870 mm
porte	2	3	-	-
tiroirs	-	-	2 x 2	3 x 2
chambre	277 L	442 L	396 x 387 x 320 mm	396 x 387 x 320 mm
puissance	450 W	530 W	450 W	530 W





BUFFETS

Les buffets professionnels sont destinés à la présentation esthétique des plats en libre-service. Les plus élégants buffets, on les voit dans les hôtels. Néanmoins, Ils sont aussi présents dans les cantines où le design de l'intérieur joue un rôle important et dans les restaurants dont les buffets ou les panneaux frontaux font partie intégrante.

Les buffets sont réalisés sur-mesure afin de répondre aux besoins individuels du consommateur. Ils sont disponibles en toute forme. Les buffets de petites dimensions sont livrés en totalité, prêts à l'installation,
ceux de grandes dimensions sont divisés en parties à assembler sur le site.

Les buffets combinent la construction solide, les matériaux élégants et les appareils réfrigérés (p.ex. cuves, plaques et vitrines réfrigérées), les appareils chauffants (p.ex. plaques à induction, plaques chauffantes,
parfois bains-maries) et les appareils neutres (p.ex. les distributeurs d'assiettes).

- à choisir les buffets réfrigérés, chauffants et neutres
- disponibles en toute forme
- large choix de matériaux de finition
- large choix d'appareils à intégrer dans le buffet
- haute qualité appréciée par les consommateurs exigeants











esthétique
et fonctionnalité



Retrouvez les inspirations
en parcourant
les exemples de réalisations
DES BUFFETS

retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis







BUFFETS







retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis







BUFFETS







retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis







BUFFETS







retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis







BUFFETS







retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis







BUFFETS





retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis







BUFFETS





retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis







BUFFETS







retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis





BUFFETS







TABLE D'EXPOSITION
DE FRUITS DE MER

Façade élégante, du côté client en pierre et en bois, du côté service **la cuve pour l'exposition de fruits de mer sur glace**. Cuve et pare-haleine avec éclairage.

retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis



TABLE D'EXPOSITION
DE FRUITS DE MER





BUFFETS







BUFFET
REFRIGERE

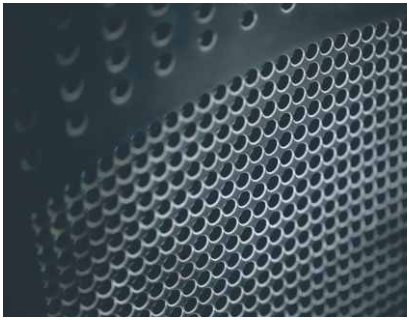
Table réfrigérée
4 portes GN1/1
sous le plateau réfrigéré

dimensions: 3200x1060x1060
mm

retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis



BUFFET
REFRIGERE





BUFFETS





BUFFET
REFRIGERE

plateau en granit
meubles de bar réfrigérés
gamme BCB
panneaux frontaux noirs
placards avec serrures

retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis



BUFFET
REFRIGERE

plateau réfrigéré en granit
panneaux frontals noirs
placards avec serrures
éclairage LED sous le dessus





BUFFETS







retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis



BUFFETS

niches pour la vaisselle
éclairage LED
dosserets en granit
dessus réfrigéré
plinthes en inox
textures du grain
du bois planifiées





BUFFETS







BUFFETS

décaissés en inox dans
le plateau en Corian
pour l'encastrement
des plaques chauffantes

retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis



BUFFETS





étagères en verre
avec éclairage LED

ARMOIRES A VINS

Nos armoires à vins sont réalisées **sur mesure - pour obtenir le meilleur effet visuel dans un intérieur particulier** . Toutes les armoires à vins sont adaptées aux conditions de l'intérieur afin de présenter les bouteilles de vins de manière élégante et attirante.

Grâce à nos armoires à vins, les bouteilles avec le vin **de qualité** gagnent une excellente carrosserie. Elles sont présentées dans un encadrement design de portes vitrées et éclairage discret afin d'être plus visibles pour les consommateurs qui font aussi attention à la beauté des bouteilles de vins **présentées**.

- design et réalisation appréciée par les clients les plus exigeants
- armoires standards et encastrables
- en option les armoires neutres ou réfrigérées
- en option la localisation du compresseur
- vaste choix de possibilités d'arrangements des bouteilles à l'intérieur de l'armoire
- différentes options d'éclairage











esthétique
et fonctionnalité

Retrouvez les inspirations en parcourant les projets réalisés des ARMOIRES A VINS

retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis



ARMOIRES A VINS

ARMOIRES A VINS





retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis







ARMOIRES A VINS







retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis







ARMOIRES A VINS







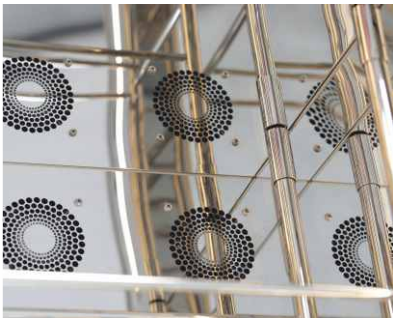
retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis











ARMOIRES A VINS







retrouvez **les inspirations** en parcourant
les réalisations des projets choisis





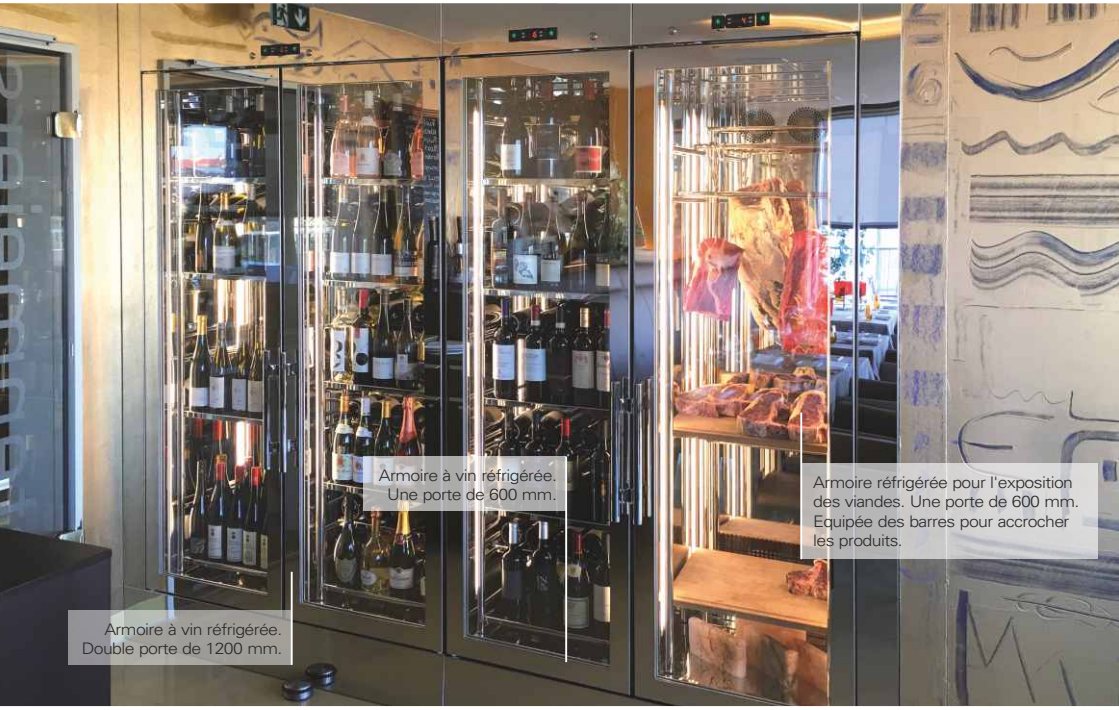
ARMOIRES A VINS







retrouvez **les inspirations** en parcourant les réalisations des projets choisis



Armoire à vin réfrigérée. Une porte de 600 mm.

Armoire réfrigérée pour l'exposition des viandes. Une porte de 600 mm. Equipée des barres pour accrocher les produits.

Armoire à vin réfrigérée. Double porte de 1200 mm.





Accomplissement de l'ensemble constitue l'armoire réfrigérée pour la présentation des viandes. Réalisation entièrement en acier, finition polie.

Construction de quelques armoires permet d'obtenir dans chacune les températures appropriées pour les différents aliments.

MEUBLES INOX

Spécialiste de mobilier en acier inoxydable, nous possédons une riche gamme de produits. Dans ce court catalogue, nous présentons uniquement les références sélectionnées. **Certaines d'entre elles (marquées avec le symbole „S") sont disponibles en stock**, les autres sont réalisées à la demande.

Le mobilier inox est réalisé en acier de haute qualité et possède les qualités indispensables dans la cuisine professionnelle - résistance aux dommages mécaniques et aux produits chimiques, facilité du nettoyage et de la désinfection. Leur construction est conforme aux exigences les plus strictes d'hygiène et de fonctionnement et répondent aux règlements obligatoires en vigueur en UE.

- réalisation en **acier inoxydable AISI 304** qui répond aux exigences strictes hygiéniques et fonctionnelles
- construction solide **soudée** (non visseé) qui garantie la longue utilisation
- plans de travail renforcés et insonorisés
- pieds en plastique réglables en hauteur ± 15 mm assurent la stabilité du meuble
- meubles mobiles équipés des roues en caoutchouc qui ne laissent pas de traces dont 2 à frein
- hottes avec un large choix d'accessoires - élingues et piquetages dans l'assortiment standard











esthétique
et fonctionnalité

TABLES DE TRAVAIL
avec étagère basse



référence	SPA1X0-100DK	SPA1X0-120DK	SPA1X0-100EK	SPA1X0-120EK
dimensions extérieures [L x P x H]	1000 x 600 x 850 mm	1200 x 600 x 850 mm	1000 x 700 x 850 mm	1200 x 700 x 850 mm



PLONGES 1 ou 2 bacs



PLONGES 1 BAC				
référence	ZAA0L01X-100DK	ZAA0L01X-120EK	ZAA0P01X-100DK	ZAA0P01X-120EK
dimensions extérieures [L x P x H]	1000 x 600 x 850 mm	1200 x 700 x 850 mm	1000 x 600x 850 mm	1200 x 700 x 850 mm
dimensions de la cuve	400 x 400 x 250 mm	500 x 500 x 250 mm	400 x 400 x 250 mm	500 x 500 x 250 mm
emplacement de la cuve	à gauche	à gauche	à droite	à droite
trou pour robinet	OUI / robinet monotrou	OUI / robinet monotrou	OUI / robinet monotrou	OUI / robinet monotrou

PLONGES 2 BACS		
référence	ZCA0X01X-100DK	ZCA0X01X-100EK
dimensions extérieures [L x P x H]	1000 x 600 x 850 mm	1000 x 700 x 850 mm
dimensions de la cuve	400 x 400 x 250 mm	400 x 500 x 250 mm
trou pour robinet	OUI / robinet monotrou	OUI / robinet monotrou

PLONGES A BASSIN






référence	ZDA0X01X-080DK	ZDA0X01X-080EK
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 600 x 850 mm	800 x 700 x 850 mm
trou pour robinet	OUI / monotrou	OUI / monotrou
dimensions du bac	680 x 450 x 400 mm	680 x 550 x 400 mm



PLONGES MURALES
avec habillage cache-cuve







référence	S ZHA0X01X-040BK	S ZHA0X01X-040BL
dimensions extérieures [L x P x H]	400 x 385 x 250 mm	400 x 385 x 400 mm
dimensions du bac [L x P x H]	350 x 250 x 110 mm	350 x 250 x 110 mm
hauteur de la cache-bac	250 mm	400 mm
trou pour robinetterie	OUI / monotrou	OUI / monotrou

PLONGE DE RANGEMENT basse

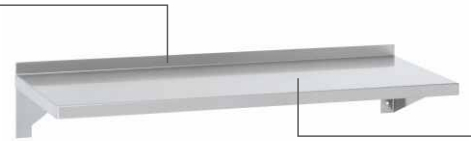




référence	S ZFA0001X-060DK
dimensions extérieures [L x P x H]	600 x 600 x 500 mm
dimensions du bac [L x P x H]	500 x 500 x 250 mm
trou pour robinetterie	OUI / monotrou

ETAGERES

dosseret arrière 30 mm



- réalisation en acier inox AISI 304 de haute qualité
- construction soudée





référence	AM612-080AK	AM612-100AK	AM612-120AK
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 300 x 200 mm	1000 x 300 x 200 mm	1200 x 300 x 200 mm

ETAGERES 2 NIVEAUX

dosseret arrière 30 mm



réalisation en acier inox
AISI 304 de haute qualité

- étagère réglable
- distance entre les étagères
min. 120 mm, max. 500 mm





référence	AM616-080AK	AM616-100AK	AM616-120AK
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 300 x 600 mm	1000 x 300 x 600 mm	1200 x 300 x 600 mm

MEUBLES AVEC PORTES
coulissantes



- réalisation en acier inox AISI 304 de haute qualité
- construction soudée

étagère intérieure







référence	AM506-080BK	AM506-100BK
dimensions extérieures [L x P x H]	800 x 400 x 600 mm	1000 x 400 x 600 mm

CHARIOT A ECHELLES
13 x GN1/1-100 mm



- réalisation en acier inox AISI 304 de haute qualité
- construction soudée

107 mm

4 roulettes pivotantes diam. 125 mm, dont 2 freinées









référence	S TG35-046EK	TG35-067FK	TG35-083EK	TG35-122EK
dimensions extérieures [L x P x H]	453 x 620 x 1750 mm	658 x 740 x 1750 mm	811 x 620 x 1750 mm	1221 x 740 x 1750 mm
capacité	**1 x** 13 GN1/1-100	**1 x** 13 GN2/1-100	**2 x** 13 GN1/1-100	**2 x** 13 GN2/1-100

POUBELLE MOBILE EN INOX 70 L



réalisation en acier inox
AISI 304 de haute qualité

4 roulettes pivotantes diam. 60 mm,
dont 2 freinées



référence	S TU61-040BK_ZAK
diamètre	465 mm
hauteur	605 mm

POUBELLE MOBILE EN INOX 50 L



réalisation en acier inox
AISI 304 de haute qualité

avec pédale



4 roulettes pivotantes diam. 50 mm



référence	S TU63-040BK_ZAK
diamètre	380 mm
hauteur	605 mm

CHARIOT A PLATEFORME



- réalisation en acier inox AISI 304 de haute qualité
- construction soudée

4 roulettes pivotantes
diam. 125 mm, dont 2 freinées



référence	S TW05-096EK
dimensions extérieures [L x P x H]	960 x 660 x 900 mm

CHARIOT DE TRANSPORT
2 niveaux



- réalisation en acier inox
AISI 304 de haute qualité
- construction soudée

espace entre les niveaux 510 mm

4 roulettes pivotantes
diam. 125 mm, dont 2 freinées



référence	S TW06-091EK
dimensions extérieures [L x P x H]	880 x 580 x 900 mm

CHARIOTS DE SERVICE

- réalisation en acier inox AISI 304 de haute qualité
- construction soudée



étagère à rebord



distance entre les étagères:
- chariot avec 2 étagères 520 mm
- chariot avec 3 étagères 245 mm

4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 avec freins



chariot de service avec 2 étagères





référence	S TW20-091EK	S TW21-091EK
dimensions extérieures [L x P x H]	895 x 595 x 900 mm	1095 x 595 x 900 mm
nombre d'étagères	2	3



CHARIOT DE CUISINE



- chariot pour bacs GN1/1 h=200 mm
- charge max. 25 kg

cadre réglable en hauteur
(min. 450 mm, max. 750 mm du sol)

4 roues pivotantes Ø 100 mm,
dont 2 avec freins

- Chariot est spécialement conçu comme un équipement supplémentaire pour des coupeurs .



référence	S UH80-074BK
dimensions extérieures [L x P x H]	740 x 355 x 900 mm



BLOC A DECOUPAGE

- dessus en polyéthylène
- épaisseur du dessus 50 mm



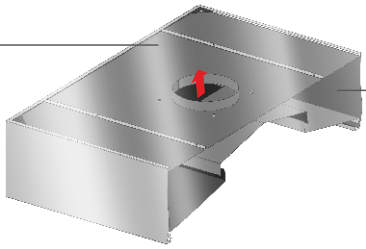
- réalisation en acier inox AISI 304 de haute qualité
- construction soudée



référence	S US50-050CK
dimensions extérieures [L x P x H]	500 x 500 x 850 mm

HOTTES A CONDENSATION

- réalisation en acier inox AISI 304 de haute qualité
- construction soudée



dans l'assortiment standard
le piquage Ø 315 mm et les élingues
(4 x 2m de longs)



référence	S OZ99-100HK
dimensions extérieures [L x P x H]	1000 x 1000 x 400 mm

SUPPORTS POUR FOURS COMBINES A VAPEUR ET A CONVECTION



acier inox AISI 304

structure à platines intégrée, réglable

pieds réglables en hauteur

structure de rangement
- adaptée aux bacs GN et aux plateaux de pâtisserie 400 x 600 mm
- distance entre les glissières 70 mm

		
référence	S UP02-083EK	S UP61.2-084FK
dimensions extérieures (L x P x H)	830 x 735 x 700 mm	845 x 725 x 700 mm
type de support	**1x GN1/1-65 mm ou plateaux de pâtisserie 400 x 600 mm**	**2x GN1/1-65 mm**
nombre de glissières par support	6	7
type de structure	réglable	fixe
distance entre les glissières	70 mm	70 mm

HFS GROUP

A VOTRE SERVICE DEPUIS 1995

AMEZEUS

Taillepied 44 - 1095 Lutry
www.amezeus.com
direction@amezeus.com
+41 21 903 57 67