



**BY PRO
EQUIPMENT**



EQUIPEMENT C.H.R

Matériel professionnel pour la grande cuisine

www.byproequipment.fr

À PROPOS

By Pro Equipment est une entreprise française spécialisée dans la vente d'équipements professionnels pour la grande cuisine CHR (Hôtellerie, Restauration, Fast Food, Pizzeria, Boulangerie, Cafétéria, Buanderie, Self-service). Nous proposons une étude personnalisée et des implantations 3D de projets, offrant des équipements de qualité issus de grandes marques internationales. Avec un savoir-faire spécifique, By Pro Equipment réalise des installations innovantes et design pour les professionnels.

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

Une expérience dans le domaine depuis 2012 nous permet d'être à jour dans le domaine des équipements et Hôtellerie.

NOS QUALITÉS :

- Équipements de qualité (Italie | Espagne | USA) avec des prix compétitifs.
- Le positionnement géostratégique de son siège lui permet d'assurer une disponibilité.
- Rapidité de livraison d'une grande variété d'équipements.
- Le partenaire idéal du conseil technique.

NOS SERVICES :

- Bénéficiez des conseils de nos spécialistes d'équipements.
- Service après-vente professionnel et sérieux.
- Garantie sur tous nos équipements.
- Service de déplacement au bureau des clients.
- Toujours à l'écoute et présent pour nos clients.
- Possibilité de collaboration longue durée avec des tarifs très compétitifs.
- Obtenez votre devis en maximum 24H



**BY PRO
EQUIPMENT**



ADRESSE:

**16 AVENUE DE LA PYRAMIDE
93290 TREMBLAY-EN-FRANCE**

CONTACT:



+33 6 42 74 65 13



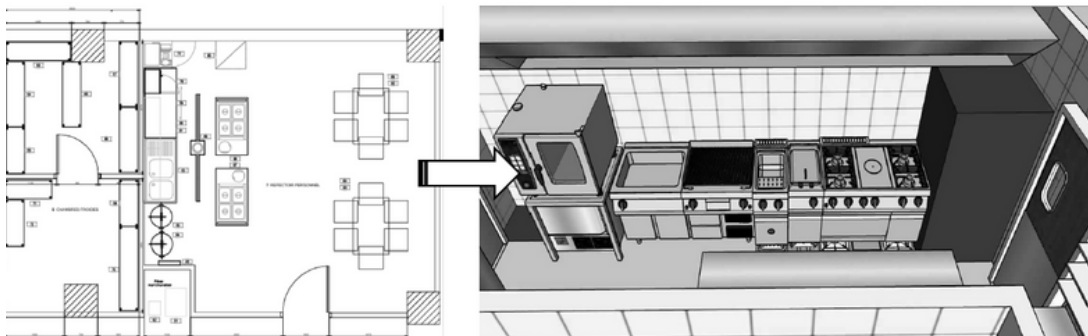
+33 6 42 74 65 18



contact@byproequipment.fr

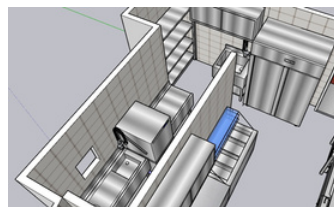
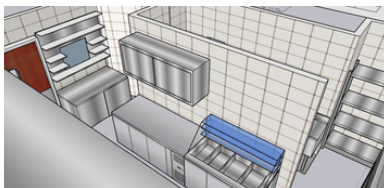
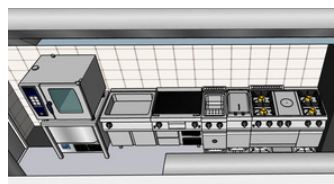
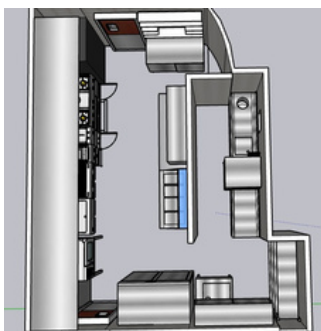
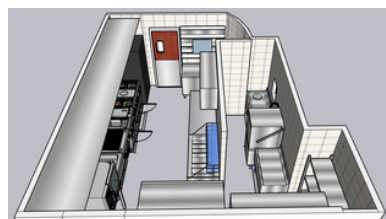
BUREAU D'ÉTUDES

BY PRO EQUIPMENT dispose d'un bureau d'études pour la réalisation de vos projets et vous servir en équipements de qualité et marques internationales pour un investissement hautement rentable.



IMPLANTATION EN 3D DE VOTRE PROJET

Nous réalisons pour vous une étude personnalisée avec des implantations en 3D de votre projet. Nous proposons un concept de création innovant, avec une touche design et une technologie parfaite grâce à une large gamme de produits et un savoir-faire spécifique pour la réalisation des installations dédiées aux produits alimentaires



**BY PRO
EQUIPMENT**

NOS PARTENAIRES



SILKO

prismafood
solutions

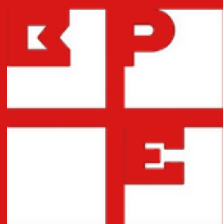


salva

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Encotel zumoval atra Magister
Sistema Caffè

HOUNÖ



BY PRO
EQUIPMENT

SOMMAIRE

ÉQUIPEMENT PIZZERIA



FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

Four à pizza BASIC 4
 Four à pizza BASIC XL 4
 Four à pizza BASIC 44
 Four à pizza BASIC XL 44
 Four à pizza BASIC 6
 Four à pizza BASIC XL 6
 Four à pizza BASIC 66
 Four à pizza BASIC XL 66
 Four à pizza BASIC XL 6L
 Four à pizza BASIC XL 66L
 Four à pizza BASIC XL 9
 Four à pizza BASIC XL 99
 Four à pizza TRAYS 4 GLASS
 Four à pizza TRAYS 44 GLASS
 Four à pizza TRAYS 6 GLASS
 Four à pizza TRAYS 66 GLASS
 Four à pizza SUPERIOR XL 66 GLASS

FOUR À PIZZA À GAZ

Four à pizza GAS 4
 Four à pizza GAS XL 4
 Four à pizza GAS 6
 Four à pizza GAS XL 6
 Four à pizza GAS 9
 Four à pizza GAS XL 9

FOURS TUNNEL ÉLECTRIQUE

ACCESSOIRES POUR FOURS

Supports pour fours
 Étuve de fermentation

FOUR À PIZZA CONVOYEUR

Four convoyeur à impact PS638 Gaz ou Électrique
 Four à convoyeur électrique sans ventilation PS638E-V
 Convoyeur à impact traditionnel PS3240 – Chambre de cuisson 40"
 Four convoyeur à impact PS640 Électrique ou Gaz

PÉTRIN À SPIRALE

Pétrin à spirale ITR 15/30/50
 Pétrin à spirale IMR 15/30/50

DIVISEUSE ET BOULEUSE PF-PO-AR800

FAÇONNEUSE DSA 310 ET DSA 420

PRESSE À PIZZA



17-22

17

17

17

18

18

18

19

19

19

20

20

20

21

21

21

22

22



23-24

23

23

23

24

24

24



25

26

26

26

27-31

28

29

30

31

32-34

33

34

35-36

37-38

39-40



ÉQUIPEMENT RESTAURANT



SÉRIE 650

CUISINIÈRES À GAZ

PLAN DE CUISSON À GAZ 2 FEUX
 PLAN DE CUISSON À GAZ 4 FEUX
 CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR FOUR À GAZ
 CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR FOUR ÉLECTROSTATIQUE
 CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR FOUR ÉLECTRIQUE
 CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR FOUR À GAZ

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2 PLAQUES
 PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES
 CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES SUR FOUR ÉLECTROSTATIQUE
 CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES DE HAUTE PUISSANCE SUR FOUR ÉLECTROSTATIQUE
 CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ
 CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES DE HAUTE PUISSANCE SUR FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ



42-69

43-45

43

43

43

44

44

45

45

46-51

46

46

47

47

48

48



SOMMAIRE

PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2 ZONES VITROCÉRAMIQUE
 PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE 4 ZONES VITROCÉRAMIQUE
 CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES SUR FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ
 CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES DE HAUTE PUISSANCE SUR FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ

PLAN DE CUISSON 1 ZONES À INDUCTION
 PLAN DE CUISSON 2 ZONE À INDUCTION
 PLAN DE CUISSON 1 ZONE WOK À INDUCTION

FRY TOP À GAZ

FRY TOP À GAZ 40
 FRY TOP À GAZ 60
 FRY TOP À GAZ 80

FRY TOP ÉLECTRIQUES

FRY TOP ÉLECTRIQUE 40
 FRY TOP ÉLECTRIQUE 60
 FRY TOP ÉLECTRIQUE 1000

GRILLES À GAZ

GRILLE À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 80
 GRILLE À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 40

GRILLES ÉLECTRIQUES

GRILLE ÉLECTRIQUE DE 40
 GRILLE ÉLECTRIQUE DE 60
 GRILLE ÉLECTRIQUE DE 80

BAC DE SALAGE, CHAUFFE POMME DE TERRE

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 BAC-10LT
 FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE HAUTE PUISSANCE 1 BAC-10LT
 FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 BACS-10LT
 FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE HAUTE PUISSANCE 2 BACS-10LT

FRITEUSES À GAZ

FRITEUSE À GAZ 1 BAC-8LT
 FRITEUSE À GAZ 2 BACS-8LT

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUES

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE, 1BAC - 20 LT
 CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE 1V-28LT

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ TN [-2+8C] 2 PORTES
 SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ BT [-15-20C] 2 PORTES
 SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ TN [-2+8C] 4 TIROIRS
 SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ TN [-2+8C] 1 PORTE ET 2 TIROIRS
 SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ TN [-2+8C] 3 PORTES
 SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ BT [-15-20C] 3 PORTES
 SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ TN [-2+8C] 2 PORTES ET 2 TIROIRS

SALAMANDRES

SALAMANDRE MOBILE ÉLECTRIQUE MONOPHASE
 SALAMANDRE MOBILE ULTRA RAPIDE ÉLECTRIQUE TRIPHASÉE
 SALAMANDRE FIXE ÉLECTRIQUE MONOPHASE

FRITEUSES PÂTISSERIE ÉLECTRIQUES

FRITEUSES PÂTISSERIE ELECTRIQUE BAC DE 21 LT
 FRITEUSES PÂTISSERIE ELECTRIQUE BAC DE 10 LT

FRITEUSES PÂTISSERIE À GAZ

FRITEUSES PÂTISSERIE À GAZ BAC DE 45 LT
 FRITEUSES PÂTISSERIE À GAZ BAC DE 21 LT



SOMMAIRE

SÉRIE 700

CUISINIÈRES À GAZ 2 FEUX

- CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX À POSER
- CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE
- CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX SUR CAISSON À TIROIR

CUISINIÈRES À GAZ 4 FEUX

- CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX À POSER
- CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE
- CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR CAISSON À TIROIR
- CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR ARMOIRE 2 PORTES

CUISINIÈRES À GAZ 6 FEUX

- CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX À POSER
- CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE
- CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR 2 CAISSONS À TIROIR
- CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR ARMOIRE 3 PORTES

CUISINIÈRES À GAZ SUR FOUR

- CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR FOUR À GAZ
- CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR FOUR ÉLECTRIQUE
- CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR FOUR MAXI GAZ
- CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR FOUR ÉLECTRIQUE ET ARMOIRE 1 PORTE
- CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR FOUR ÉLECTRIQUE ET CAISSON À TIROIR
- CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR FOUR À GAZ ET ARMOIRE 1 PORTE
- CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR FOUR À GAZ ET CAISSON À TIROIR

PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR À GAZ

- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 2 FEUX SUR FOUR À GAZ
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ SUR FOUR À GAZ
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 2 FEUX SUR FOUR GAZ ET ARMOIRE 1 PORTE
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 2 FEUX SUR FOUR GAZ + TIROIR
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 4 FEUX SUR FOUR GAZ ET ARMOIRE 1 PORTE
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 4 FEUX SUR FOUR GAZ + CAISSON À TIROIR
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ À POSER + 2 FEUX À DROITE
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 2 FEUX SUR CAISSON À TIROIR
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 2 FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 2 FEUX SUR ARMOIRE 2 PORTES
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ À POSER
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ SUR CAISSON À TIROIR
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ SUR ARMOIRE OUVERTE
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ SUR ARMOIRE 2 PORTES
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 4 FEUX SUR 2 CAISSONS À TIROIR
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 4 FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 4 FEUX SUR ARMOIRE 3 PORTES
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 2 FEUX SUR ARMOIRE 3 PORTES
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 2 FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE
- PLAQUE COUP DE FEU À GAZ SUR 2 CAISSONS À TIROIR

WOK À GAZ

- CUISINIÈRE À GAZ 1 FEU WOK SUR ARMOIRE 1 PORTE
- CUISINIÈRE À GAZ 1 FEU WOK SUR ARMOIRE OUVERTE
- CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX WOK SUR ARMOIRE 2 PORTES
- CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX WOK SUR ARMOIRE OUVERTE

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES 2 PLAQUES

- CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 2 PLAQUES RONDES À POSER
- CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 2 PLAQUES RONDES SUR ARMOIRE 1 PORTE
- CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 2 PLAQUES RONDES SUR ARMOIRE OUVERTE

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES 4 PLAQUES RONDES

- CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 4 PLAQUES RONDES À POSER
- CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 4 PLAQUES SUR ARMOIRE 2 PORTES
- CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES SUR CAISSON À TIROIR
- CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 4 PLAQUES SUR ARMOIRE OUVERTE

70-115



71

71

71

71

72

72

72

72

72

72

73

73

73

73

73

74-75

74

74

74

74

75

75

75

75

75



76-80

76

76

77

77

77

77

78

78

78

78

79

79

79

79

80

80

80

80

80

80



81-82

81

81

82

82

83

83

83

83

84

84

84

84

84



SOMMAIRE

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE PLAQUES CARRÉES

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

- CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 4 PLAQUES RONDES SUR FOUR ÉLECTRIQUE
- CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 4 PLAQUES CARRÉES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PLAQUES VITROCERAMIQUE 2 ZONES

- CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE À 2 ZONES À POSER
- CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE 2 ZONES SUR CAISSON À TIROIR
- CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE À 2 ZONES SUR ARMOIRE OUVERTE

PLAQUES VITROCERAMIQUE 4 ZONES

- CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE À 4 ZONES À POSER
- CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES SUR CAISSON À TIROIR
- CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE À 4 ZONES SUR ARMOIRE 2 PORTES
- CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE À 4 ZONES SUR ARMOIRE OUVERTE

PLAQUES VITROCERAMIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PLAN DE CUISSON À INDUCTION 2 ZONES

- CUISINIÈRE À INDUCTION À 2 ZONES À POSER
- CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À INDUCTION 2 ZONES SUR CAISSON À TIROIR
- CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À INDUCTION 2 ZONES SUR ARMOIRE OUVERTE

PLAN DE CUISSON À INDUCTION 4 ZONES

- CUISINIÈRE TABLE À INDUCTION À 4 ZONES À POSER
- CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À INDUCTION 4 ZONES SUR CAISSON À TIROIR
- CUISINIÈRE À INDUCTION À 4 ZONES SUR ARMOIRE 2 PORTES
- CUISINIÈRE À INDUCTION À 4 ZONES SUR ARMOIRE OUVERTE

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES WOK À INDUCTION

- CUISINIÈRE WOK À INDUCTION À POSER
- CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE WOK À INDUCTION SUR CAISSON À TIROIR
- CUISINIÈRE WOK À INDUCTION SUR ARMOIRE OUVERTE

FRY TOP À GAZ

- FRY TOP À GAZ 40
- FRY TOP A GAZ 60
- FRY TOP A GAZ 80

FRY TOP ÉLECTRIQUE

- FRY TOP ÉLECTRIQUE 40
- FRY TOP ÉLECTRIQUE 60
- FRY TOP ÉLECTRIQUE 80

GRILLES À PIERRE DE LAVE À GAZ

- GRILLE À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 40 À POSER
- GRILLE À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 40 SUR CAISSON À TIROIR
- GRILLES À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 40CM SUR ARMOIRE OUVERTE
- GRILLE À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 80 À POSER
- GRILLES À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 80CM SUR ARMOIRE 2 PORTES
- GRILLE À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 80 SUR CAISSON À TIROIR
- GRILLES À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 80CM SUR ARMOIRE OUVERTE

GRILLES VAPEUR À GAZ

- GRILLE GAZ DE 40CM
- GRILLE GAZ DE 80CM

GRILLES ÉLECTRIQUES

- GRILLE ÉLECTRIQUE DE 40CM À POSER
- GRILLE ÉLECTRIQUE DE 40CM SUR CAISSON À TIROIR
- GRILLE ÉLECTRIQUE DE 40CM SUR ARMOIRE 1 PORTE
- GRILLE ÉLECTRIQUE DE 40CM SUR ARMOIRE OUVERTE
- GRILLE ÉLECTRIQUE DE 80CM À POSER
- GRILLE ÉLECTRIQUE DE 80CM SUR ARMOIRE 2 PORTES
- GRILLE ÉLECTRIQUE DE 80CM SUR CAISSON À TIROIR
- GRILLE ÉLECTRIQUE DE 80CM SUR ARMOIRE OUVERTE

85

86

86

86

87

87

87

87

88

88

88

88

88

88



89

90

90

90

90

91

91

91

91

91



92

92

92

92



93-95

93

94

95



96-98

96

97

98



99-100

99

99

99

100

100

100

100



101

101

101



102-103

102

102

102

102

103

103

103

103



SOMMAIRE

FRITEUSES À GAZ

FRITEUSE À GAZ 1 CUVE 8 LT À POSER
FRITEUSE À GAZ, UNE CUVE DE 10 OU 15 L
FRITEUSE À GAZ 2 CUVES DE 8 + 8 LT À POSER
FRITEUSE À GAZ, 2 CUVES DE 10 + 10 L
FRITEUSE À GAZ, 2 CUVES DE 15 + 15 L

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 10 LT À POSER
FRITEUSE ÉLECTRIQUE, UNE CUVE DE 10 OU 15 L
FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES 10+10 LT À POSER
FRITEUSE ÉLECTRIQUE, 2 CUVES DE 10 + 10 L
FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES DE 15 + 15 L

CHAUFFE-POMMES DE TERRE

CHAUFFE-POMMES DE TERRE ÉLECTRIQUE DE 40 À POSER
CHAUFFE-POMMES DE TERRE ÉLECTRIQUE SUR CAISSON À TIROIR
CHAUFFE-POMMES DE TERRE ÉLECTRIQUE SUR ARMOIRE OUVERTE

CUISEUR À PÂTES À GAZ, CHARGE D'EAU MANUELLE

CUISEUR À PÂTES À GAZ, UNE CUVE DE 28 L. À CHARGEMENT MANUEL
CUISEUR À PÂTES À GAZ, 2 CUVES DE 28 + 28 L. À CHARGEMENT MANUEL

CUISEUR À PÂTES À GAZ, CHARGE D'EAU AUTOMATIQUE

CUISEUR À PÂTES À GAZ, UNE CUVE DE 28 L
CUISEUR À PÂTES À GAZ, UNE CUVE DE 42 L
CUISEUR À PÂTES À GAZ, 2 CUVES DE 28 + 28 L

BAIN-MARIE

BAIN MARIE ÉLECTRIQUE DE 40 À POSER
BAIN MARIE ÉLECTRIQUE DE 40 SUR CAISSON À TIROIR
BAIN MARIE ÉLECTRIQUE SUR ARMOIRE OUVERTE
BAIN MARIE ÉLECTRIQUE DE 80 À POSER
BAIN MARIE ÉLECTRIQUE DE 80 SUR CAISSON À TIROIR
BAIN MARIE ÉLECTRIQUE SUR ARMOIRE 2 PORTES

MARMITES À GAZ

MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE DE 80 LIT
MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE DE 50 LIT
MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE DE 80 LIT
MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE DE 50 LIT

MARMITES ÉLECTRIQUES

MARMITE ÉLECTRIQUE CHAUFFE INDIRECTE DE 50 LIT
MARMITE ÉLECTRIQUE CHAUFFE INDIRECTE DE 80 LIT

BASCULANTES, SAUTEUSES

SAUTEUSE À GAZ DE 50 lt FOND DUPLEX À RELEVAGE MANUEL
SAUTEUSE ÉLECTRIQUE DE 50 lt FOND DUPLEX À RELEVAGE MANUEL

SÉRIE 900

CUISINIÈRES À GAZ 2 FEUX

CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX À POSER
CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE
CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX SUR CAISSON À TIROIR

CUISINIÈRES À GAZ 4 FEUX

CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX À POSER
CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE
CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR CAISSON À TIROIR
CUISINIÈRE À GAZ, 4 FEUX SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

CUISINIÈRES À GAZ 6 FEUX

CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX À POSER
CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE
CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR 2 CAISSONS À TIROIR



SOMMAIRE

CUISINIÈRES À GAZ 8 FEUX

CUISINIÈRE À GAZ 8 FEUX SUR 2 CAISSONS À TIROIR

CUISINIÈRE À GAZ, 8 FEUX SUR 2 FOURS GAZ GN 2/1

CUISINIÈRES À GAZ, 8 FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE

CUISINIÈRES À GAZ SUR FOUR

CUISINIÈRE À GAZ, 6 FEUX SUR FOUR À GAZ GN 2/1 ET ARMOIRE 1 PORTE

CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR FOUR À GAZ GN 2/1 ET CAISSON À TIROIR

CUISINIÈRE À GAZ, 6 FEUX SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1 ET CAISSON À TIROIR

CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR FOUR MAXI GAZ

PLAQUE COUP DE FEU

PLAQUE COUP DE FEU À GAZ +2 FEUX SUR FOUR À GAZ

PLAQUE COUP DE FEU À GAZ À POSER + 2 FEUX À DROITE

PLAQUE COUP DE FEU À GAZ SUR CAISSON À TIROIR

PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR À GAZ

PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 2 FEUX SUR FOUR GAZ ET ARMOIRE 1 PORTE

PLAQUE COUP DE FEU À GAZ SUR FOUR GN 2/1 + TIROIR

PLAQUE COUP DE FEU GAZ, 4 FEUX SUR 2 FOURS GAZ GN 2/1

WOK À GAZ 1 FEU

CUISINIÈRE À GAZ 1 FEU WOK SUR ARMOIRE 1 PORTE

CUISINIÈRE À GAZ 1 FEU WOK SUR ARMOIRE OUVERTE

WOK À GAZ 2 FEUX

CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX WOK SUR ARMOIRE 2 PORTES

CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX WOK SUR ARMOIRE OUVERTE

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 2 PLAQUES CARRÉES À POSER

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 2 PLAQUES CARRÉES SUR CAISSON À TIROIR

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE, 2 PLAQUES CARRÉES SUR ARMOIRE OUVERTE

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES CARRÉES À POSER

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE, 4 PLAQUES CARRÉES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN2/1

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE, 4 PLAQUES CARRÉES SUR ARMOIRE OUVERTE

PLAQUES VITROCERAMIQUE 2 ZONES

PLAQUES VITROCERAMIQUE 4 ZONES

PLAN DE CUISSON A INDUCTION 2 ZONES

PLAN DE CUISSON A INDUCTION 4 ZONES

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES WOK À INDUCTION

FRY TOP À GAZ

FRY TOP À GAZ 40

FRY TOP À GAZ 60

FRY TOP À GAZ 80

FRY TOP À GAZ 120

FRY TOP ÉLECTRIQUE

FRY TOP ÉLECTRIQUE 40

FRY TOP ÉLECTRIQUE 60

FRY TOP ÉLECTRIQUE 80

FRY TOP ÉLECTRIQUE 120

GRILLES À PIERRE DE LAVE À GAZ

GRILLE À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 40 À POSER

GRILLE À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 40 SUR CAISSON À TIROIR

GRILLES À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 40CM SUR ARMOIRE OUVERTE

GRILLE À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 80 À POSER

GRILLES À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 80CM SUR ARMOIRE 2 PORTES

GRILLE À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 80 SUR CAISSON À TIROIR

GRILLES À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 80CM SUR ARMOIRE OUVERTE

GRILLES VAPEUR À GAZ

GRILLE GAZ DE 40CM ET 80CM

GRILLES À GAZ

GRILLE À GAZ DE 120 À POSER

GRILLE À GAZ DE 120 AVEC 1 TIROIR (800) + 1 TIROIR (400)

GRILLE À GAZ DE 120 SUR ARMOIRE OUVERTE

120

120

120

120

121

121

121

121

121

121



122-124

122

123

124



125-126

125

125

126



127

127

127

128

128

128



129-130

129

129

129

130

130

130



131

132

133

134



135



136-139

136

137

138

139



140-143

140

141

142

143



144-145

144

144

144

145

145

145



146

146

147

147

147

147

SOMMAIRE

GRILLES ÉLECTRIQUES

GRILLE ÉLECTRIQUE DE 40CM À POSER
GRILLE ÉLECTRIQUE DE 40CM SUR CAISSON À TIROIR
GRILLE ÉLECTRIQUE DE 40CM SUR ARMOIRE 1 PORTE
GRILLE ÉLECTRIQUE DE 40CM SUR ARMOIRE OUVERTE
GRILLE ÉLECTRIQUE DE 80CM À POSER
GRILLE ÉLECTRIQUE DE 80CM SUR ARMOIRE 2 PORTES
GRILLE ÉLECTRIQUE DE 80CM SUR CAISSON À TIROIR
GRILLE ÉLECTRIQUE DE 80CM SUR ARMOIRE OUVERTE

FRITEUSES À GAZ BRULEUR EXTERNE

FRITEUSE À GAZ, 2 CUVES DE 15 + 15 L.
FRITEUSE À GAZ, UNE CUVE DE 15 L
FRITEUSE À GAZ, 2 CUVES DE 10 + 10 L.

FRITEUSES À GAZ BRULEUR INTERNE

FRITEUSE À GAZ, 1 CUVES DE 15 AVEC BRÛLERS À L'INTÉRIEUR DE LA CUVE
FRITEUSE À GAZ, 2 CUVES DE 15 + 15 L. AVEC BRÛLERS À L'INTÉRIEUR DE LA CUVE

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

FRITEUSE ÉLECTRIQUE, UNE CUVE DE 15 L.
FRITEUSE ÉLECTRIQUE, UNE CUVE DE 22 L.
FRITEUSE ÉLECTRIQUE, 2 CUVES DE 15 + 15 L.
FRITEUSE ÉLECTRIQUE, 2 CUVES DE 10 + 10 L
FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES 10+10 LT À POSER

CHAUFFE-POMMES DE TERRE

CHAUFFE-POMMES DE TERRE ÉLECTRIQUE À POSER
CHAUFFE-POMMES DE TERRE ÉLECTRIQUE SUR CAISSON À TIROIR
CHAUFFE-POMMES DE TERRE ÉLECTRIQUE SUR ARMOIRE OUVERTE

CUISEUR À PÂTES À GAZ, CHARGE D'EAU MANUELLE

CUISEUR À PÂTES À GAZ, UNE CUVE DE 42 L. À CHARGEMENT MANUEL
CUISEUR À PÂTES À GAZ , 2 CUVES DE 42+42L. REMPLISSAGE MANUEL

CUISEUR À PÂTES À GAZ, CHARGE D'EAU AUTOMATIQUE

CUISEUR À PÂTES À GAZ , UNE CUVE DE 42L
CUISEUR À PÂTES À GAZ, UNE CUVE DE 42 L
CUISEUR À PÂTES À GAZ , 2 CUVES DE 42+42L

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUES, CHARGE D'EAU AUTOMATIQUE

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE, UNE CUVE DE 42 L
CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE, UNE CUVE DE 42 L
CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE, 2 CUVES DE 42+42L

BAIN-MARIE

BAIN MARIE ÉLECTRIQUE DE 40 À POSER
BAIN MARIE ÉLECTRIQUE DE 40 SUR CAISSON À TIROIR
BAIN MARIE ÉLECTRIQUE SUR ARMOIRE OUVERTE
BAIN MARIE ÉLECTRIQUE DE 80 À POSER
BAIN MARIE ÉLECTRIQUE DE 80 SUR CAISSON À TIROIR
BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE DE 80CM SUR ARMOIRE OUVERTE

MARMITES À GAZ

MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE DE 100 LIT
MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE DE 150 LIT
MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE DE 100 LIT AUTOCLAVE
MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE DE 100 LIT
MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE DE 150 LIT
MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE DE 150 LIT AUTOCLAVE

MARMITES ÉLECTRIQUES

SAUTEUSES À GAZ

SAUTEUSE À GAZ FOND DUPLEX DE 80 lt À RELEVAGE MANUEL
SAUTEUSE À GAZ FOND DUPLEX DE 80 lt À RELEVAGE AUTOMATIQUE
SAUTEUSE À GAZ FOND DUPLEX DE 120 lt À RELEVAGE AUTOMATIQUE

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES



148-149

148

148

148

148

149

149

149

149

149



150

150

150

150



151

151

151



152-153

152

152

153

153

153



154

154

154

154



155

155

155



156

156

156

156



157

157

157

157

158-159

158

158

158

159

159

159



160

160

160

160

160

160

160

160



161

162

162

162

162



163



SOMMAIRE

ÉQUIPEMENT BOULANGERIE ET PATISSERIE



FOURS VENTILÉS

- FOUR VENTILÉ POUR UNE CUISSON À AIR PULSÉ, FOUR KWIK-CO
- LE FOUR VENTILÉ LABE TRANS À PORTÉE DE MAIN
- FOUR EOLO
- FOUR METRO
- TABLEAU COMPARATIF DES 4 FOURS

FOURS ROTATIFS

- FOUR SIROCCO
- FOUR ROTOR INDUSTRIA
- FOUR ROTOR CR

FOURS À SOLES ÉLECTRIQUES

- FOUR À SOLE MODULAR BOULANGERIE
- FOUR À SOLE SOLARIS
- TABLEAU COMPARATIF FOURS MODULAR SALVA
- FOUR À SOLE
- FOUR À SOLE TUBE
- FOUR MODULAIRE

FOUR ÉLECTRIQUE DE BOUTIQUE

- FOUR À CONVECTION ET FOUR À SOLE COMBINÉS DANS UN ESPACE INFÉRIEUR À 1 M2

FOUR À CONVECTION

- FOURS À CONVECTION 4 PLAQUES 40X60
- FOURS À CONVECTION 6 PLAQUES 40X60
- FOURS À CONVECTION 10 PLAQUES 40X60

PÉTRIN

- PÉTRIN À BRAS PLONGEANTS
- PÉTRIN À FOURCHE
- PÉTRIN À SPIRALE

FAÇONNEUSE ET MOULEUSE

- FAÇONNEUSE À BAGUETTE
- MOULEUSE À PAIN

DIVISEURS

- DIVISEURS RECTANGULAIRES SEMI-AUTOMATIQUES OU AUTOMATIQUES
- DIVISEURS HEXAGONAUX SEMI-AUTOMATIQUES OU AUTOMATIQUES
- DIVISEUSE - ARRONDEUR SEMI-AUTOMATIQUE OU AUTOMATIQUE
- DIVISEURS DE CUVE RONDES SEMI-AUTOMATIQUE OU AUTOMATIQUE

COUPEURS

- COUPE-TOAST
- COUPE-BAGUETTES

CHAMBRE DE FERMENTATION

- CHAMBRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE
- CHAMBRE DE FERMENTATION

LAMINOIRS

- LAMINOIRS MANUELS
- LAMINOIRS AUTOMATIQUES

164-168

166

166

167

167

168

169-172

170

171

172

173-177

174

174

175

176

176

177

178-179

179

180-181

181

181

181

182-184

183

183

184

185-186

186

186

187-189

188

188

189

189

190-191

191

191

192-194

193

194

195-196

196

196



ÉQUIPEMENT CAFÉTERIA ET SALON DE THE



MACHINE À CAFÉ

- F 2006 HP MULTIBOILER
- MIURA MULTIBOILER
- ALFA
- DELTA ES VERSION ÉLECTRONIQUE
- KAPPA VERSION ÉLECTRONIQUE
- STILO VERSION ÉLECTRONIQUE

197-204

199

199

200

200

201

201



SOMMAIRE

HRC version électronique
 EEG version électronique
 LEVA
 AVIATOR
 GALILEO
 LIRA

MACHINE À JUS

MACHINE PRESSE - AGRUMES

MACHINE À GRANITA

MACHINE À CRÈMES MOELLEUSES / YAOURTS GLACÉS

MACHINE À CHOCOLAT CHAUD



MACHINES DE RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION



PREMIUM LINE : ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES ET ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POUR L'AFFINAGE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN2/1 - VENTILÉES
 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POUR MATURATION
 MACHINES À GLAÇONS

LIGNE PROFESSIONNELLE : ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES, CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET TABLES RÉFRIGÉRÉ

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES GN2/1
 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES GN2/1
 TABLES GASTRONOMIQUES RÉFRIGÉRÉES GN1/1 VENTILÉES
 TABLES RÉFRIGÉRÉES LIGNE SNACK VENTILÉE
 CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

SWEET LINE : VITRINES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES ET COMPTOIR

ARMOIRES À PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES
 COMPTOIR À PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ

FAST FOOD & PIZZA : VITRINES À SUSHIS, COMPTOIRS À PIZZA, TABLES RÉFRIGÉRÉES À PIZZA, VITRINES PIZZERIA, SALADETTES

VITRINES À PIZZA RÉFRIGÉRÉES STATIQUES
 COMPTOIRS À PIZZA RÉFRIGÉRÉS VENTILÉS
 TIROIRS EN ACIER INOXYDABLE
 SALADETTES RÉFRIGÉRÉES POUR SALADES GN1/1 STATIQUE

ECO LINE : GAMME ÉCONOMIQUE DE MEUBLES RÉFRIGÉRÉS ET DE CONGÉLATEURS

COFFRES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES
 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES
 CONGÉLATEURS COFFRES

GLASS LINE : LIGNE DE VITRINES, VITRINES, PRÉSENTOIRS DE DIFFÉRENTS TYPES ET TAILLES

VITRINE À PÂTISSERIE 4 FACES
 VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES
 VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES EN VERRE COURBE
 VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES RONDES EN VERRE
 VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES MURALES
 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES LIGNE SNACK STATIQUE
 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES VENTILÉS

219-225

220

221-222

223-225

226-246

227-229

230-231

234-241

242-243

244-246

247-250

248

249-250

251-263

252-255

256-257

258

259-263

264-275

265-271

272

273-274

275-285

276

277-279

280

281

282-283

284

285



AUTRES ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS

FOURS VENTILÉS MIXTES NUMÉRIQUES À GAZ TECNOCOMBI

FOURS MIXTES NUMÉRIQUES ÉLECTRIQUES TECNOCOMBI

FOURS INVOQ HOUNÖ

FOURS MIXTES COMBISLIM HOUNÖ

287

288-289

290

291



SOMMAIRE

RÔTISSOIRES	292
ARMOIRE DE MATURATION VIANDE	293
ARMOIRE DE MATURATION POISSON	294
AFFINAGE DE LA CHARCUTERIE ET DU FROMAGE	295
FOUR À BRAISE JOSPER HJA-PLUS MEDIUM	296
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE	297
CHARIOTS ET PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS ET THERMIQUES EN BOIS	298
CHARIOTS, RÉSERVOIRS ET DISTRIBUTEURS EN ACIER INOXYDABLE	299
PLATEAU ET CHARIOTS À PLATEAU	300
CHARIOTS À PLAT	301
ÉLÉMENTS CHAUFFANTS ET VITRES NEUTRES	302-303
ÉQUIPEMENT POUR LE PETIT DÉJEUNER	304
LAVE-VAISSELLE	305
INOX SUR MESURE	306





Cuisson et Préparation





ÉQUIPEMENT PIZZERIA

Notre matériel de pizzeria professionnel est conçu pour garantir performance et fiabilité. Nous proposons des équipements de qualité, tels que des fours, pétrins, réfrigérateurs et tables de travail, adaptés aux besoins des professionnels de la restauration. Fiables et durables

FOURS ÉLECTRIQUE



BASIC 4

Four à pizza BASIC 4

Four à 1 chambre

Pour cuire 4 pizzas de 32 cm

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 97,5 x 92,5 x 41,5

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400



BASIC XL 4

Four à pizza BASIC XL 4

Four à 1 chambre

Pour cuire 4 pizzas de 35 cm

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 100 x 95,5 x 41,5

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400



BASIC_44

Four à pizza BASIC 44

Four à 2 chambres

Pour cuire 4+4 pizzas de 32 cm

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 97,5 x 92,5 x 74,5

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400

FOURS ÉLECTRIQUE



BASIC XL 44

Four à pizza BASIC XL 44

Four à 2 chambres

Pour cuire 4+4 pizzas de 35 cm

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 100 x 95,5 x 74,5

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400



BASIC_6

Four à pizza BASIC 6

Four à 1 chambre

Pour cuire 6 pizzas de 32 cm

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 97,5 x 121,5 x 41,5

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400



BASIC XL 6

Four à pizza BASIC XL 6

Four à 1 chambre

Pour cuire 6 pizzas de 35 cm

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 100 x 131,5 x 41,5

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400

FOURS ÉLECTRIQUE



BASIC_66

Four à pizza BASIC 66

Four à 2 chambres

Pour cuire 6+6 pizzas de 32 cm

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 97,5 x 121,5 x 74,5

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400



BASIC XL 66

Four à pizza BASIC XL 66

Four à 2 chambres

Pour cuire 6+6 pizzas de 35 cm

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 100 x 131,5 x 74,5

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400



BASIC XL 6

Four à pizza BASIC XL 6L

Four à 1 chambre

Pour cuire 6 pizzas de 35 cm

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 136 x 95,5 x 41,5

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400

FOURS ÉLECTRIQUE



BASIC_XL_66L

Four à pizza BASIC XL 66L

Four à 2 chambres

Pour cuire 6+6 pizzas de 32 cm

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 136 x 95,5 x 74,5

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400



BASIC_XL_9

Four à pizza BASIC XL 9

Four à 1 chambre

Pour cuire 9 pizzas de 35 cm

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 136 x 131,5 x 41,5

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400



BASIC_XL_99

Four à pizza BASIC XL 99

Four à 2 chambres

Pour cuire 9+9 pizzas de 35 cm

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 136 x 131,5 x 74,5

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400

FOURS ÉLECTRIQUE

Four à pizza TRAYS 4 GLASS

Four à 1 chambre

Pour cuire 4 pizzas de 40 cm

Permet l'insertion de 2 plaques de 40 x 60 cm

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 110 x 108 x 41,5

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400



TRAYS_4_GLASS

Four à pizza TRAYS 44 GLASS

Four à 2 chambres

Pour cuire 4+4 pizzas de 40 cm

Permet l'insertion de 2 + 2 plaques de 40 x 60 cm

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 110 x 108 x 74,5

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400



TRAYS_44_GLASS

Four à pizza TRAYS 6 GLASS

Four à 1 chambre

Pour cuire 6 pizzas de 35 cm

Permet l'insertion de 3 plaques de 40 x 60 cm

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 110 x 132 x 41,5

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400



TRAYS_6_GLASS

FOURS ÉLECTRIQUE

Four à pizza TRAYS 66 GLASS

Four à 2 chambres

Pour cuire 6+6 pizzas de 35 cm

Permet l'insertion de 3 + 3
plaques de 40 x 60 cm

Dimensions extérieures (cm W x
D x H) 110 x 132 x 74,5

Plan de cuisson en pierre
réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400



TRAYS_66_GLASS

Four à pizza SUPERIOR XL 66 GLASS

Four à 2 chambres

Pour cuire 6+6 pizzas de 35 cm

Dimensions extérieures (cm W
x D x H) 100 x 130 x 74,5

Plan de cuisson en pierre
réfractaire

Alimentation (volt) 230 - 400



SUPERIOR_XL_66_GLASS



FOUR À GAZ

Four à pizza GAS 4

Simple et intuitif

Pour cuire 4 pizzas de 30 cm

Isolation en laine de roche évaporée

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 100 x 106 x 54

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230



GAS_4

Four à pizza GAS XL 4

Simple et intuitif

Pour cuire 4 pizzas de 35 cm

Isolation en laine de roche évaporée

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 111 x 118 x 54

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230



GAS XL 4

Four à pizza GAS 6

Simple et intuitif

Pour cuire 6 pizzas de 30 cm

Isolation en laine de roche évaporée

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 100 x 136 x 54

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230



GAS_6

FOUR À GAZ



GAS_XL 6

Four à pizza GAS XL 6

Simple et intuitif

Pour cuire 6 pizzas de 35 cm

Isolation en laine de roche évaporée

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 111 x 154 x 54

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230



GAS_9

Four à pizza GAS 9

Simple et intuitif

Pour cuire 9 pizzas de 30 cm

Isolation en laine de roche évaporée

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 130 x 136 x 54

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230



GA XL 9

Four à pizza GAS XL 9

Simple et intuitif

Pour cuire 9 pizzas de 35 cm

Isolation en laine de roche évaporée

Dimensions extérieures (cm W x D x H) 147 x 154 x 54

Plan de cuisson en pierre réfractaire

Alimentation (volt) 230

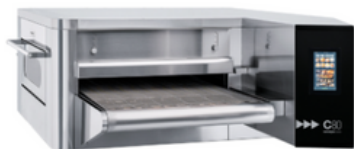
FOURS TUNNEL

Fours tunnel électrique

Cuit jusqu'à 206 pizzas à l'heure
Il garantit qualité et quantité pour
améliorer vos produits et votre
travail

Chambre ventilée pour une
cuisson toujours uniforme
Permet de calibrer séparément
deux températures de travail
différentes

Porte pour contrôler la cuisson
Base en acier inox



REF	TUNNEL C40	TUNNEL C50	TUNNEL C65	TUNNEL C80
Température de travail C°	0 - 350	0 - 350	0 - 350	0 - 350
Alimentation (volt)	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
Puissance KW BTU/hr kcal/h	7,8 26500 6700	14,2 48500 12200	18,4 63000 15800	24,4 83000 21000
Absorption électrique monophasé (Amp x phase)	33,9	61,7	75,7	106,1
Absorption électrique triphasé (Amp x phase)	11,3	20,6	25,2	35,4
Puissance résistance voûte (W)	1500x2	2800x2	3600x2	6000x2
Puissance résistance sol (W)	2200x2	4100x2	5400x2	6000x2
Dimensions extérieures (cm W x D x H)	142,5 x 98,5 x 45	186 x 121 x 50	207 x 132 x 56	225 x 156 x 60
Poids net (Kg)	101	255	284	411
Poids brut (Kg)	163	318	367	480



Disponible aussi à GAZ



ACCESSOIRES POUR FOURS

SUPPORTS POUR FOURS



- Solide et résistant
- Disponible dans des tailles spécifiques pour chaque modèle de four Prismafood
- Facile à installer
- En fer verni
- Facultatif : set de 4 roues

ÉTUVE DE FERMENTATION

- Alimentation (volt) 230
- Combinable aux fours Prismafood
- Température réglable de 0 à 60 degrés
- En acier inox
- Haute capacité





FOUR À PIZZA CONVOYEUR



Four convoyeur à impact PS638 Gaz ou Électrique

Le four à convoyeur Middleby Marshalls permet un contrôle total du flux d'air, optimisant ainsi la cuisson des aliments.

Grâce à la commande principale, l'utilisateur ajuste instantanément le mouvement de l'air, la durée et la température. L'extérieur du four reste froid au toucher, et il est conçu pour cuire une large gamme de produits, comme des pizzas, du poulet, des fruits de mer, des sandwichs, et plus encore.



PS638

- Impaction PLUS ! profil de four bas et double retour d'air
 - Réduit la consommation d'énergie et augmente l'efficacité de la cuisson
 - Chambre de cuisson de 38 po (965 mm) de longueur
 - Bande transporteuse de 26" (660 mm) de largeur et 65,25" (1 657 mm) de longueur
 - Pièces amovibles pour un nettoyage facile (bacs à miettes, panneaux d'extrémité, doigts d'air et ensemble de bande transporteuse pliable)
 - Le compartiment de commande est conçu pour un accès rapide et facile
 - Le système de distribution d'air de technologie avancée cuit jusqu'à 30 % plus rapidement que les fours à convoyeur standard
 - Pour installation sous une hotte de ventilation uniquement
- Caractéristiques optionnelles
- Courroie divisée – deux courroies de 12 po (305 mm) avec réglages de vitesse réglables individuellement

Four à convoyeur électrique sans ventilation PS638E-V

Le four Middleby Marshall Ventless est doté de systèmes internes permettant de détruire les vapeurs chargées de graisse avant que la graisse ne s'échappe du four ; par conséquent, les fours sont certifiés comme appareils non émetteurs de graisse. Le PS638E-V a été approuvé par Intertek pour un fonctionnement sans ventilation (liste UL © KNLZ) et peut être installé sans l'aide d'une hotte de type I ou de type II



PS638E-V

Test EPA 202 (8 heures) :

- Produit : 439 pizzas au pepperoni
 - Résultats : 3,10 mg/m³
 - Exigences sans ventilation : < 5 mg/m³
 - Impaction PLUS ! profil de four bas et double retour d'air
 - Système de gestion de l'énergie breveté (EMS)
 - Le système de distribution d'air de technologie avancée cuit jusqu'à 30 % plus rapidement que les fours à convoyeur traditionnels
 - Chambre de cuisson de 38 po (965 mm) de longueur
 - Convoyeur de 26" (660 mm) de largeur et 65,25" (1 657 mm) de longueur
 - Plage de vitesse du convoyeur 30 secondes à 13 minutes
 - Le dispositif de sécurité « Cool Skin » maintient la surface externe du four à une température inférieure à 120 °F (49 °C).
 - Pièces amovibles pour un nettoyage facile (bacs collecteurs, bacs à miettes, panneaux d'extrémité, doigts d'air et bande transporteuse)
 - Empilable jusqu'à deux hauteurs
- Caractéristiques optionnelles
- Courroie divisée – deux courroies de 12 po (381 mm) avec réglages de vitesse réglables individuellement

Convoyeur à impact traditionnel

PS3240 – Chambre de cuisson 40"

Les fours à convoyeur Middleby Marshall cuisent à la fois plus rapidement et à des températures plus basses que les autres fours. Les colonnes verticales d'air chaud brevetées déplacent la chaleur de manière aérodynamique au lieu d'utiliser des températures élevées. Les flux d'air chaud éliminent les couches limites d'air frais et lourd qui tendent à isoler le produit, ce qui permet une cuisson rapide sans brûlure.

Tous les fours Middleby Marshall sont conçus pour cuire une multitude de produits.



PS3240

- Impaction PLUS ! profil de four bas et double retour d'air
- Chambre de cuisson de 40,5" (1 029 mm) de long
- Bande transporteuse de 33,5" (851 mm) de large et 76,5" (1 943 mm) de long
- Système de distribution d'air de technologie avancée
- Le compartiment de commande est conçu pour une utilisation rapide et facile accès
- Garantie d'un an pièces et main d'œuvre
- Pièces amovibles pour un nettoyage facile (bacs à miettes, panneaux d'extrémité, doigts d'air et ensemble de bande transporteuse pliable)
- Pour installation sous une hotte de ventilation uniquement
- Le dispositif de sécurité « Cool Skin » maintient la surface externe du four à moins de 120°F (49°C)

Caractéristiques optionnelles :

- Courroie divisée – deux courroies de 15 po (381 mm) avec réglages de vitesse réglables individuellement
- Courroies de foyer à courroie simple ou divisée

Four convoyeur à impact PS640

Électrique ou Gaz

Le four à convoyeur Middleby Marshalls utilise la technologie à débit d'air variable (VAF). Cette technologie permet aux utilisateurs de contrôler entièrement le flux d'air dans la chambre de cuisson pour créer instantanément des résultats de cuisson optimaux. Les fours Middleby Marshall disposent d'une technologie brevetée qui leur permet de cuire jusqu'à 30 % plus rapidement que les fours à convoyeur traditionnels. Ceci est réalisé grâce à l'utilisation d'un flux d'air amélioré et d'une conception avancée du système de chauffage.



PS640

- Impaction PLUS ! profil de four bas et double retour d'air
- Chambre de cuisson de 40,5 po (1 029 mm) de longueur
- Bande transporteuse de 33,5 po (851 mm) de largeur et 76,5 po (1 943 mm) de longueur
- Le système de distribution d'air de technologie avancée cuit jusqu'à 30 % plus rapidement que les fours à convoyeur standard
- Le compartiment de commande est conçu pour un accès rapide et facile
- Pièces amovibles pour un nettoyage facile (bacs à miettes, panneaux d'extrémité, doigts d'air et ensemble de bande transporteuse pliable)
- Pour installation sous une hotte de ventilation uniquement
- Le dispositif de sécurité « Cool Skin » maintient la surface externe du four à une température inférieure à 120 °F (49 °C).

Caractéristiques optionnelles

- Courroie divisée – deux courroies de 15 po (381 mm) avec réglages de vitesse réglables individuellement
- Ceintures de foyer à bande simple ou divisée



PÉTRIN À SPIRALE



Pétrin à spirale ITR 15/30/50

- Pétrin de 12 kg, 25 kg, 42 kg
- Tête basculante et cuve amovible
- Avec moteur triphasé
- Minuterie standard
- Roues standard
- 2 vitesses
- Moteur disponible avec fréquence 60Hz



REF	ITR 15	ITR 30	ITR 50
Poids pâte (Kg)	12	24	40
Capacité (Lt)	15	32	48
Pâte / heure (Kg)	48	88	128
Diamètre cuve (cm)	32	40	45
Alimentation (volt)	400	400	400
Puissance vitesse 1 (Kw - Hp)	0,75 1	1,1 1,5	1,5 2
Puissance vitesse 2 (Kw - Hp)	0,75 - 1,1 1	1,3 - 1,7 1,75	1,5 - 2,2 2
Dimensions machine (cm W x D x H)	39X67X73,5	43,5 x 75 x 81	48 x 80 x 85
Poids net (Kg)	71,5	95	108
Poids brut (Kg)	85	103	129

Pétrin à spirale IMR 15/30/50

- Pétrin de 12 kg, 25 kg, 42 kg
- Tête basculante et cuve amovible
- Avec moteur monophasé
- Minuterie standard
- Roues standard
- Moteur disponible avec fréquence 60Hz



REF	IMR 15	IMR 30	IMR50
Poids pâte (Kg)	12	24	40
Capacité (Lt)	16	32	48
Pâte / heure (Kg)	48	88	128
Diamètre cuve (cm)	32	40	45
Alimentation (volt)	230	230/400	230/400
Puissance vitesse 1 (Kw - Hp)	0,75 1	1,1 1,5	1,5 2
Dimensions machine (cm W x D x H)	39x67x73,5	43,5 x 75 x 81	48 x 80 x 85
Poids net (Kg)	71,5	95	108
Poids brut (Kg)	85	103	129



DIVISEUSE ET BOULEUSE PF-PO-AR800



Diviseuse et bouleuse
PF-PO-AR800



- Production horaire : jusqu'à 700 boules (250 gr.) par heure
- Capacité : 30 kg
- Portion de pâtes de 50 à 8/900 gr
- Conçue pour une utilisation simple et intuitive
- Support inclus



Portion pâte (gr)	50 - 3x280 (840)
Production heure (n.)	600 (250 gr-r)/h 350 (500 gr-r)/h 200 (840 gr-r)/h
Capacité (Kg)	30
Alimentation (volt)	400
Puissance (Kw - Hp)	1,30 1,70
Dimensions machine (cm W x D x H)	61 x 84 x 156
Dimensions emballage (cm W x D x H)	60 x 50 x 81 95 x 75 x 101 85 x 100 x 18
Poids net (Kg)	177
Poids brut (Kg)	104 85 18



FAÇONNEUSE



Façonneuse DSA 310 ET DSA 420



- Diamètre pizza 14 - 30 cm/ 26 - 40 cm
- Avec système de démarrage automatique Touch and Go breveté exclusif
- Rouleau supérieur incliné
- Idéal pour les pizzas rondes grâce à la présence du balancier central
- Système de transmission à engrenages
- Épaisseurs sélectionnables sur les deux rouleaux
- Épaisseurs ajustables de 0 à 5 mm
- Protection des rouleaux en plexiglas transparent pour une sécurité maximale sans altérer la visibilité
- Tension spéciale 110V 60Hz disponible



REF	DSA 310 TOUCH AND GO	DSA 420 TOUCH AND GO
Poids pâte (gr)	80 - 210	210 - 700
Diamètre pizza (cm)	14 - 30	26 - 40
Alimentation (volt)	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz
Puissance (Kw - Hp)	0,25 0,33	0,25 0,33
Dimensions machine (cm W x D x H)	47,5 x 37,5 x 66	58,5 x 43,5 x 79
Poids net (Kg)	28	37
Poids brut (Kg)	35	39



PRESSE À PIZZA



Presse à pizza



- Pour former des pizzas de 33 cm, 45 cm, 50 cm de diamètre
- À actionnement mécanique
- Facile à utiliser
- La grille de sécurité en fil métallique offre une protection maximale
- Double éclairage pour augmenter la visibilité à l'intérieur
- Précision maximale pour régler l'épaisseur du disque



REF	PIZZA PRESS 33	PIZZA PRESS 45	PIZZA PRESS 50
Poids pâte (gr)	250 - 270	600 - 650	600 - 650
Diamètre plat (cm)	33	45	45
Température de travail C°	0 - 160	0 - 160	0 - 160
Alimentation (volt)	230 - 400	230 - 400	230 - 400
Puissance (KW)	4,75	6,1	6,1
Absorption électrique monophasé (Amp x phase)	20,7	26,5	26,5
Absorption électrique triphasé (Amp x phase)	6,9	8,8	8,8
Puissance résistance (W)	2000	2500	2500
Dimensions machine (cm W x D x H)	47 x 66 x 82,5	65,5 x 75 x 85,5	65,5 x 75 x 85,5
Poids net (Kg)	121	163	163
Poids brut (Kg)	140	182	182



ÉQUIPEMENT Restaurant

Série 650



Série 700



Série 900



Notre équipement de cuisine professionnel pour restaurants et hôtels allie performance, fiabilité et durabilité. Nous offrons une gamme de produits de qualité, tels que des cuisinières, réfrigérateurs et grilles...ect, intégrant des technologies modernes et écoénergétiques. Ces solutions optimisent l'efficacité de votre cuisine tout en réduisant vos coûts opérationnels, garantissant ainsi une performance maximale et une longévité de vos équipements.

SILKO

TECNOINOX

Garantie
2 ans

SÉRIE 650





Série 650

CUISINIÈRES À GAZ



PLAN DE CUISSON À GAZ 2 FEUX

ECG62T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	19 kg
VOLUME	0.15 m3
PUISSANCE GAZ	9 kW



PLAN DE CUISSON À GAZ 4 FEUX

ECG64T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	700 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	27 kg
VOLUME	0.23 m3
PUISSANCE GAZ	18 kW





Série 650

CUISINIÈRES À GAZ



CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR FOUR À GAZ

ECG64F

STRUCTURE	SUR FOUR À GAZ
LARGEUR	700 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	80 kg
VOLUME	0.73 m ³
PUISSANCE GAZ	23 kW
PUISSANCE DU FOUR	5 kW



CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR FOUR ÉLECTROSTATIQUE

ECG64ES

STRUCTURE	SUR FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE
LARGEUR	700 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	89 kg
VOLUME	0.73 m ³
PUISSANCE GAZ	18 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	4.2 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
PUISSANCE DU FOUR	4.2 kW





CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR FOUR ÉLECTRIQUE

ECG64EV

STRUCTURE	SUR FOUR ÉLECTRIQUE À VENTILATEUR
LARGEUR	700 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	89 kg
VOLUME	0.73 m ³
PUISSANCE GAZ	18 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	4.2 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
PUISSANCE DU FOUR	4.2 kW



CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR FOUR À GAZ

ECG65F

STRUCTURE	SUR FOUR À GAZ
LARGEUR	1100 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	120 kg
VOLUME	1.13 m ³
PUISSANCE GAZ	32 kW
PUISSANCE DU FOUR	5 kW





Série 650

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

ECE62T



PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2 PLAQUES

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	20 kg
VOLUME	0.15 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	4.1 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V



ECE64T



PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	700 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	29 kg
VOLUME	0.24 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	8.2 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V





Série 650

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES SUR FOUR ÉLECTROSTATIQUE

ECE64ES

STRUCTURE	SUR FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE
LARGEUR	700 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	80 kg
VOLUME	0.73 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	12.4 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
PUISSANCE DU FOUR	4.2 kW



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES DE HAUTE PUISSANCE SUR FOUR ÉLECTROSTATIQUE

ECE64ESP

STRUCTURE	SUR FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE
LARGEUR	700 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	80 kg
VOLUME	0.73 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	14.6 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
PUISSANCE DU FOUR	4.2 kW





Série 650

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ

ECE64EV

STRUCTURE	SUR FOUR ÉLECTRIQUE À VENTILATEUR
LARGEUR	700 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	80 kg
VOLUME	0.73 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	12.4 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
PUISSANCE DU FOUR	4.2 kW



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES DE HAUTE PUISSANCE SUR FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ

ECE64EVP

STRUCTURE	SUR FOUR ÉLECTRIQUE À VENTILATEUR
LARGEUR	700 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	80 kg
VOLUME	0.73 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	14.6 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
PUISSANCE DU FOUR	4.2 kW





Série 650

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

ECV62T



PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE
2 ZONES VITROCÉRAMIQUE



STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	16 kg
VOLUME	0.15 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	4.3 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V



PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE
4 ZONES VITROCÉRAMIQUE

ECV64T



STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	700 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	22 kg
VOLUME	0.23 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	8 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V



Série 650

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES



CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES SUR FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ

ECV64EV

STRUCTURE	SUR FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE
LARGEUR	700 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	80 kg
VOLUME	0.73 m ³
PUISSANCE GAZ	0 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	12.2 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
PUISSANCE DU FOUR	4.2 kW



CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES DE HAUTE PUISSANCE SUR FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ

ECV64EVP

STRUCTURE	SUR FOUR ÉLECTRIQUE À VENTILATEUR
LARGEUR	700 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	80 kg
VOLUME	0.73 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	14.2 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
PUISSANCE DU FOUR	4.2 kW





Série 650

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES



**PLAN DE CUISSON 1
ZONE À INDUCTION**



**PLAN DE CUISSON 2
ZONES À INDUCTION**

ECI62T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	16 kg
VOLUME	0.15 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V

ECI64T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	700 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	22 kg
VOLUME	0.23 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	10 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V



**PLAN DE CUISSON 1 ZONE
WOK À INDUCTION**

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	16 kg
VOLUME	0.24 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V

ECIW62T





Série 650

FRY TOP À GAZ



**FRY TOP A GAZ 40 PLAQUE
LISSE CHROMÉE TOP**

EBG62TLC

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	38 kg
VOLUME	0.15 m3
PUISSANCE GAZ	5 kW



DISPONIBLE AUSSI EN :



**FRY TOP A GAZ 40
PLAQUE STRIEE TOP**



EBG62TL



**FRY TOP A GAZ 40
PLAQUE LISSE TOP**



EBG62TR





Série 650

FRY TOP À GAZ



FRY TOP À GAZ 60 PLAQUE
LISSE CHROMÉE TOP

EBG63TLC

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	56 kg
VOLUME	0.23 m3
PUISSANCE GAZ	10 kW



DISPONIBLE AUSSI EN :



FRY TOP À GAZ 60 PLAQUE LISSE
STRIÉE TOP



EBG63TLR



FRY TOP À GAZ 60 PLAQUE LISSE
TOP



EBG63TL



FRY TOP À GAZ DE 60, PLAQUE
LISSE/STRIÉE CHROMÉE



EBG63TMC



Série 650

FRY TOP À GAZ



**FRY TOP À GAZ 80 PLAQUE
LISSE CHROMÉE TOP**

EBG64TLC

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	70 kg
VOLUME	0.45 m3
PUISSANCE GAZ	12.5 kW



DISPONIBLE AUSSI EN :



**FRY TOP À GAZ 80 PLAQUE LISSE
STRIÉE TOP**



EBG64TLR



**FRY TOP À GAZ 80 PLAQUE LISSE
TOP**



EBG64TL



**FRY TOP À GAZ DE 80, PLAQUE
LISSE/STRIÉE CHROMÉE**



EBG64TMC



Série 650

FRY TOP ÉLECTRIQUES



**FRY TOP ÉLECTRIQUE 40
PLAQUE LISSE CHROMÉE TOP**

EBE62TLC

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	32 kg
VOLUME	0.15 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	3.9 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V



DISPONIBLE AUSSI EN :



**FRY TOP ELECTRIQUE 40 PLAQUE
LISSE STRIÉE TOP**



EBE62TR



**FRY TOP ELECTRIQUE 40 PLAQUE
LISSE TOP**



EBE62TL





Série 650

FRY TOP ÉLECTRIQUES



**FRY TOP ÉLECTRIQUE 60
PLAQUE LISSE CHROMÉE TOP**

EBE63TLC

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	53 kg
VOLUME	0.23 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	7.8 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V



DISPONIBLE AUSSI EN :



**FRY TOP ÉLECTRIQUE 60 PLAQUE
LISSE STRIÉE TOP**



EBE63TLR



**FRY TOP ÉLECTRIQUE 60 PLAQUE
LISSE TOP**



EBE63TL



**FRY TOP À GAZ DE 60, PLAQUE
LISSE/STRIÉE CHROMÉE**



EBE63TMC



Série 650

FRY TOP ÉLECTRIQUES



**FRY TOP ÉLECTRIQUE 1000
PLAQUE LISSE CHROMÉE TOP**

EBE65TLC

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	1000 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	75 kg
VOLUME	0.56 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	11.7 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V



DISPONIBLE AUSSI EN :



**FRY TOP ELECTRIQUE 1000
PLAQUE LISSE STRIÉE TOP**



EBE65TLR



**FRY TOP ELECTRIQUE 1000
PLAQUE LISSE TOP**



EBE65TL



**FRY TOP À GAZ DE 1000 PLAQUE
LISSE/STRIÉE CHROMÉE**



EBE65TMC



GRILLE À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 80

EGL64T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	70 kg
VOLUME	0.25 m ³
PUISSANCE GAZ	14 kW



GRILLE À PIERRE DE LAVE À GAZ DE 40

EGL62T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	38 kg
VOLUME	0.15 m ³
PUISSANCE GAZ	7 kW





Série 650

GRILLES ÉLECTRIQUES

GRILLE
ÉLECTRIQUE DE 40



GRILLE
ÉLECTRIQUE DE 60



ECW62T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	24 kg
VOLUME	0.15 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	4.08 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V

ECW63T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	28 kg
VOLUME	0.17 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5.44 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V

GRILLE
ÉLECTRIQUE DE 80



STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	33 kg
VOLUME	0.23 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	8.16 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V

ECW64T





Série 650

BAC DE SALAGE, CHAUFFE POMME DE TERRE



CHAUFFE-POMMES DE
TERRE ÉLECTRIQUE DE 40

ERP62T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	27 kg
VOLUME	0.15 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	2 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V





Série 650

FRITEUSES ÉLECTRIQUES



FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 BAC-10LT

EFE62110T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	20 kg
VOLUME	0.15 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	6 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	10 LT.



Disponible aussi en:



FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE HAUTE PUISSANCE 1 BAC- 10LT

EFE62110TP

PUISSANCE ÉLECTRIQUE 9 kW



FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 BACS-10LT

EFE63210T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	33 kg
VOLUME	0.23 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	12 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V



Disponible aussi en:



FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE HAUTE PUISSANCE 2 BACS- 10LT

EFE63210TP

PUISSANCE ÉLECTRIQUE 18 kW



Série 650

FRITEUSES À GAZ



FRITEUSE À GAZ 1 BAC-8LT

EFG62108T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	26 kg
VOLUME	0.15 m3
PUISSANCE GAZ	7 kW



FRITEUSE À GAZ 2 BACS-8LT

EFG63208T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	44 kg
VOLUME	0.23 m3
PUISSANCE GAZ	14 kW





Série 650

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

CUISEUR À PÂTES
ÉLECTRIQUE, 1BAC - 20 LT



CUISEUR À PÂTES
ÉLECTRIQUE 1V-28LT



EDE62120T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	17 kg
VOLUME	0.15 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5.67 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	20 LT.

EDE63128T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	30 kg
VOLUME	0.23 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	9 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	28 LT.





Série 650

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE



BAIN MARIE ÉLECTRIQUE

EME62T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	17 kg
VOLUME	0.15 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	1 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
DIMENSIONS DE LA CUVE	530x325x200 mm



BAIN MARIE ÉLECTRIQUE

EME63T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	650 mm
HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	21 kg
VOLUME	0.23 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	1.8 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
DIMENSIONS DE LA CUVE	530x487x200 mm



BAIN MARIE ÉLECTRIQUE

EME64T

POIDS NET	25 kg
VOLUME	0.25 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	2 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
DIMENSIONS DE LA CUVE	530x650x200 mm



Série 650

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS



SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ
TN [-2+8C] 2 PORTES

BR76APP

STRUCTURE	TN
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	630 mm
HAUTEUR	610 mm
POIDS NET	90 kg
VOLUME	0.8 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.109 kW
FRÉQUENCE	50 Hz
TENSION	230 V



SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ
BT [-15-20C] 2 PORTES

BR76APP

STRUCTURE	BT
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	630 mm
HAUTEUR	610 mm
POIDS NET	90 kg
VOLUME	0.8 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.109 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V



SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ
TN [-2+8C] 4 TIROIRS

BR76ACC

STRUCTURE	TN
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	630 mm
HAUTEUR	610 mm
POIDS NET	110 kg
VOLUME	0.8 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.109 kW
FRÉQUENCE	50 Hz
TENSION	230 V



SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ
TN [-2+8C] 1 PORTE ET 2 TIROIRS

BR76APC

STRUCTURE	TN
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	630 mm
HAUTEUR	610 mm
POIDS NET	100 kg
VOLUME	0.8 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.109 kW
FRÉQUENCE	50 Hz
TENSION	230 V





Série 650

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS



SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ TN [-2+8C] 3 PORTES

STRUCTURE	TN
LARGEUR	1600 mm
PROFONDEUR	630 mm
HAUTEUR	610 mm
POIDS NET	125 kg
VOLUME	1 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.109 kW
FRÉQUENCE	50 Hz
TENSION	230 V

BR78APP



SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ BT [-15-20C] 3 PORTES

STRUCTURE	BT
LARGEUR	1600 mm
PROFONDEUR	630 mm
HAUTEUR	610 mm
POIDS NET	125 kg
VOLUME	1 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.109 kW
FRÉQUENCE	50 Hz
TENSION	230 V

BF78APP



SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ TN [-2+8C] 2 PORTES ET 2 TIROIRS

STRUCTURE	TN
LARGEUR	1600 mm
PROFONDEUR	630 mm
HAUTEUR	610 mm
POIDS NET	130 kg
VOLUME	1 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.109 kW
FRÉQUENCE	50 Hz
TENSION	230 V

BR78APC





Série 650

SALAMANDRES

**SALAMANDRE MOBILE
ÉLECTRIQUE MONOPHASE**



SEM60RT

LARGEUR MM	600
PROFONDEUR MM	548
HAUTEUR MM	500
POIDS KG	52
VOLUME M3	0,31
PUISSANCE ELECTRIQUE (kw)	4

**SALAMANDRE MOBILE ULTRA
RAPIDE ÉLECTRIQUE TRIPHASÉE**



SEM60

LARGEUR MM	600
PROFONDEUR MM	450
HAUTEUR MM	500
POIDS KG	46,9
VOLUME M3	0,27
PUISSANCE ELECTRIQUE (kw)	4

**SALAMANDRE FIXE ÉLECTRIQUE
MONOPHASE**



SEF79

LARGEUR MM	790
PROFONDEUR MM	400
HAUTEUR MM	390
POIDS KG	22
VOLUME M3	0,19
PUISSANCE ELECTRIQUE (kw)	4





Série 650

FRITEUSES PÂTISSERIE ÉLECTRIQUES



FRITEUSES PÂTISSERIE ÉLECTRIQUE BAC DE 21 LT

- 1 bac de 21 lt.
- Dimensions(LxPxH) 700x650x290.
- Panier dimension 605x329x70.
- Système rotatif des résistances pour un nettoyage aisé du bac.
- Résistances a l'intérieure de la cuve.

SFR670E1-21



FRITEUSES PÂTISSERIE ÉLECTRIQUE BAC DE 10 LT

- 1 bac de 10 lt,
- Dimensions(LxPxH)700x650x290.
- Panier dim 605x329x70.
- Résistances externes "noyées" en aluminium.
- Résistances a l'extérieure de la cuve

SFR670E1-10





Série 650

FRITEUSES PÂTISSERIE À GAZ



**FRITEUSES PÂTISSERIE À GAZ
BAC DE 45 LT**

SFR780T1-45

- 1 bac de 45 lt.
- Dimensions(LxPxH) 800x730x900.
- Panier dim 610x340x70.



**FRITEUSES PÂTISSERIE À GAZ
BAC DE 21 LT**

SFR670T1-21

- 1 bac de 21 lt.
- Dimensions(LxPxH) 700x650x290.
- Panier dim 575x302x70.



SÉRIE 700





Série 700

CUISINIÈRES À GAZ 2 FEUX



NECG72T



**CUISINIÈRE À GAZ 2
FEUX À POSER**

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	23.5 kg
VOLUME	0.09 m3
PUISSANCE GAZ	12 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2



**CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX
SUR ARMOIRE OUVERTE**

STRUCTURE	ARMOIRE OUVERTE
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	36.5 kg
VOLUME	0.26 m3
PUISSANCE GAZ	12 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2

NECG72G



**CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX
SUR CAISSON À TIROIR**

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	36.5 kg
VOLUME	0.26 m3
PUISSANCE GAZ	12 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2

NECG72C





Série 700

CUISINIÈRES À GAZ 4 FEUX



CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX À POSER



CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE

NECG74T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	35 kg
VOLUME	0.18 m3
PUISSANCE GAZ	24 kW

NECG74G

STRUCTURE	ARMOIRE OUVERTE
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	62 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE GAZ	24 kW



CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR CAISSON À TIROIR



CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR ARMOIRE 2 PORTES

NECG74C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	62 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE GAZ	24 kW

NECG74A

STRUCTURE	CUPBOARD
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	62 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE GAZ	24 kW



Série 700

CUISINIÈRES À GAZ 6 FEUX



CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX À POSER



CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE

NECG76T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	60.5 kg
VOLUME	0.27 m ³
PUISSANCE GAZ	36 kW

NECG76G

STRUCTURE	ARMOIRE OUVERTE
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	85 kg
VOLUME	0.76 m ³
PUISSANCE GAZ	36 kW



CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR 2 CAISSONS À TIROIR

NECG76C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	85 kg
VOLUME	0.76 m ³
PUISSANCE GAZ	36 kW



NECG76A



CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR ARMOIRE 3 PORTES





Série 700

CUISINIÈRES À GAZ SUR FOUR



CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX
SUR FOUR À GAZ



CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX
SUR FOUR ÉLECTRIQUE



NECG74F

NECG74E

STRUCTURE	SUR FOUR À GAZ
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	98 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE GAZ	32 kW
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	8 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x650x300 mm

STRUCTURE	SUR FOUR ÉLECTRIQUE
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	130 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE GAZ	24 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	6 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	6 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x650x300 mm



CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX
SUR FOUR MAXI GAZ

NECG76H

STRUCTURE	SUR FOUR À GAZ MAXI
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	165 kg
VOLUME	0.76 m3
PUISSANCE GAZ	46 kW
CAPACITÉ DU FOUR	930x620
PUISSANCE DU FOUR	10 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	6
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	935x640x400 mm





Série 700

CUISINIÈRES À GAZ SUR FOUR



**CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX
SUR FOUR ÉLECTRIQUE ET
ARMOIRE 1 PORTE**

NECG76E

STRUCTURE	SUR FOUR ÉLECTRIQUE
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	140 kg
VOLUME	0.76 m3
PUISSANCE GAZ	36 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	6 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	6 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	6
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x650x300 mm



**DISPONIBLE
AUSSI EN:**

NECG76EC

**CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX
SUR FOUR ÉLECTRIQUE ET
CAISSON À TIROIR**



**CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX
SUR FOUR À GAZ ET
ARMOIRE 1 PORTE**



**DISPONIBLE
AUSSI EN:**

NECG76F

NECG76FC



**CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX
SUR FOUR À GAZ ET
CAISSON À TIROIR**

STRUCTURE	SUR FOUR À GAZ
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	169 kg
VOLUME	0.76 m3
PUISSANCE GAZ	44 kW
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	8 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	6
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x650x300 mm



Série 700

PLAQUE COUP DE FEU DE FEU SUR FOUR À GAZ



PLAQUE COUP DE FEU À GAZ +2 FEUX SUR FOUR À GAZ

NETG74FL

STRUCTURE	FOUR À GAZ
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	120 kg
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE GAZ	26 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	362X567 mm
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	8 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	3
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x650x300 mm



PLAQUE COUP DE FEU À GAZ SUR FOUR À GAZ

NETG74F

STRUCTURE	FOUR À GAZ
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	125 kg
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE GAZ	17 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	745x567 mm
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	8 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	1
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x650x300 mm





Série 700

PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR À GAZ

NETG74FL



NETG76FCL

**PLAQUE COUP DE FEU À
GAZ + 2 FEUX SUR FOUR
GAZ + TIROIR**

NETG76FC



NETG76FCC

**PLAQUE COUP DE FEU À
GAZ + 4 FEUX SUR FOUR
GAZ + CAISSON À TIROIR**



**PLAQUE COUP DE FEU À GAZ
+ 2 FEUX SUR FOUR GAZ ET
ARMOIRE 1 PORTE**

STRUCTURE	FOUR À GAZ
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	195 kg
VOLUME	0.76 m3
PUISSANCE GAZ	29 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	745x567 mm
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	8 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	3
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x650x300 mm

Disponible aussi en:



**PLAQUE COUP DE FEU À
GAZ + 4 FEUX SUR FOUR
GAZ ET ARMOIRE 1 PORTE**

STRUCTURE	FOUR À GAZ
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	210 kg
VOLUME	0.76 m3
PUISSANCE GAZ	38 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	352x567 mm
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	8 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	5
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x650x300 mm

Disponible aussi en:





Série 700

PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR À GAZ



**PLAQUE COUP DE FEU À GAZ
À POSER + 2 FEUX À DROITE**

NETG74TL



STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	83 kg
VOLUME	0.18 m ³
PUISSANCE GAZ	18 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	352x567 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	3



**PLAQUE COUP DE FEU À GAZ
+ 2 FEUX SUR CAISSON À
TIROIR**

NETG74CL



STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	120 kg
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE GAZ	18 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	352x567 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	3

Disponible aussi en:



NETG74GL



NETG74AL



**PLAQUE COUP DE FEU À
GAZ + 2 FEUX SUR
ARMOIRE OUVERTE**



**PLAQUE COUP DE FEU À
GAZ + 2 FEUX SUR
ARMOIRE 2 PORTES**



Série 700

PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR À GAZ

NETG74T



**PLAQUE COUP DE
FEU À GAZ À POSER**



STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	83 kg
VOLUME	0.18 m3
PUISSANCE GAZ	9 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	745x567 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	1

NETG74C



**PLAQUE COUP DE FEU À
GAZ SUR CAISSON À TIROIR**



STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	105 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE GAZ	9 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	745x567 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	1

Disponible aussi en:



NETG74G

NETG74A



**PLAQUE COUP DE FEU À
GAZ SUR ARMOIRE
OUVERTE**



**PLAQUE COUP DE FEU À
GAZ SUR ARMOIRE 2
PORTES**



Série 700

PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR À GAZ



**PLAQUE COUP DE FEU À GAZ
+ 4 FEUX SUR 2 CAISSONS À
TIROIR**

NETG76CC



STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	210 kg
VOLUME	0.76 m ³
PUISSANCE GAZ	30 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	352x567 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	5

NETG76GC



**PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 4
FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE**



NETG76AC



**PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 4
FEUX SUR ARMOIRE 3 PORTES**



**PLAQUE COUP DE FEU À GAZ
+2 FEUX SUR ARMOIRE 3
PORTES**

NETG76AL

STRUCTURE	ARMOIRE FERMÉE
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	105 kg
VOLUME	1.2 m ³
PUISSANCE GAZ	15 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	21 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	745x567 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	3



NETG76GL



**PLAQUE COUP DE FEU À GAZ +2
FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE**



NETG76CL



**PLAQUE COUP DE FEU À GAZ
SUR 2 CAISSONS À TIROIR**



Série 700

WOK À GAZ 1 FEU



**CUISINIÈRE À GAZ 1 FEU WOK
SUR ARMOIRE 1 PORTE**

STRUCTURE	ARMOIRE FERMÉE
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
VOLUME	0.8 m3
PUISSANCE GAZ	10 kW ou 14 kW



NEWK73A110

NEWK73A114



**CUISINIÈRE À GAZ 1 FEU WOK
SUR ARMOIRE OUVERTE**

STRUCTURE	ARMOIRE OUVERTE
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	72 kg
VOLUME	0.4 m3
PUISSANCE GAZ	10 kW ou 14 kW



NEWK73G110

NEWK73G114





Série 700

WOK À GAZ 2 FEUX



CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX WOK SUR ARMOIRE 2 PORTES

NEWK75A210

STRUCTURE	ARMOIRE FERMÉE
LARGEUR	1000 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
VOLUME	1 m3
PUISSANCE GAZ	20 kW ou 28 kW



NEWK73A114



CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX WOK SUR ARMOIRE OUVERTE

NEWK75G210

STRUCTURE	ARMOIRE OUVERTE
LARGEUR	1000 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	100 kg
VOLUME	0.66 m3
PUISSANCE GAZ	20 kW ou 28 kW



NEWK75G214



Série 700

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES 2 PLAQUES



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 2 PLAQUES RONDES À POSER

NECE72T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	17.5 kg
VOLUME	0.09 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5.2 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	Ø 220 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 2 PLAQUES RONDES SUR ARMOIRE 1 PORTE

NECE72A

STRUCTURE	CUPBOARD
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	41 kg
VOLUME	0.4 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5.2 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	220 mm mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2



NECE72G



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 2 PLAQUES RONDES SUR ARMOIRE OUVERTE





Série 700

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES 4 PLAQUES RONDES



**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 4
PLAQUES RONDES À POSER**

NECE74T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	33 kg
VOLUME	0.18 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	10.4 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	Ø 220 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4



NECE74A



**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 4
PLAQUE SUR ARMOIRE 2
PORTES**

STRUCTURE	CUPBOARD
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	56 kg
VOLUME	0.8 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	10.4 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	Ø 220 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4



**Disponible
aussi en:**

NECE74C



**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 4
PLAQUES SUR CUISSON À
TIROIR**



NECE74G



**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 4
PLAQUES SUR ARMOIRE
OUVERTE**





Série 700

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES CARRÉS



**CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES
PLAQUES CARRÉES**

NECE74TQ



NECE74AQ



NECE74CQ



NECE74GQ



NECE72TQ



NECE72AQ



NECE72GQ





Série 700

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 4 PLAQUES RONDES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

NECE74E

STRUCTURE	FOUR ÉLECTRIQUE
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	90 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	16.4 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	Ø 220 mm
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	6 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x650x300 mm



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 4 PLAQUES CARRÉES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

NECE74EQ

STRUCTURE	FOUR ÉLECTRIQUE
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	100 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	16.4 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	220x220 mm
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	6 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x650x300 mm





Série 700

PLAQUES VITROCERAMIQUE 2 ZONES

NECV72T



CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE À 2 ZONES À POSER

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	18 kg
VOLUME	0.09 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	350x570 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE 2 ZONES SUR CAISSON À TIROIR

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	29.5 kg
VOLUME	0.26 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	350x570 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2



NECV72C



CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE À 2 ZONES SUR ARMOIRE OUVERTE



NECV72G



Série 700

PLAQUES VITROCERAMIQUE 4 ZONES



**CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE À
4 ZONES À POSER**

NECV74T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	30 kg
VOLUME	0.18 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	10 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	750x570 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4



**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES SUR
CAISSON À TIROIR**

NECV74C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	60 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	10 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	750x570 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4



Disponible aussi en:

NECV74A



**CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE
À 4 ZONES SUR ARMOIRE 2
PORTES**



NECV74G



**CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE
À 4 ZONES SUR ARMOIRE
OUVERTE**





Série 700

PLAQUES VITROCERAMIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

NECV74E



**CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE À
4 ZONES SUR FOUR ÉLECTRIQUE**

STRUCTURE	SUR FOUR ÉLECTRIQUE
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	90 kg
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	16 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	750x570 mm
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	6 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x650x300 mm





Série 700

PLAN DE CUISSON À INDUCTION 2 ZONES



CUISINIÈRE À INDUCTION À 2 ZONES À POSER

NECI72T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	34.5 kg
VOLUME	0.09 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	7 kW
PHASE	3
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	350x570 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À INDUCTION 2 ZONES SUR CAISSON À TIROIR

NECI72C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	47.5 kg
VOLUME	0.26 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	7 kW
PHASE	3
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	350x570 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À INDUCTION 2 ZONES SUR ARMOIRE OUVERTE

NECI72G





Série 700

PLAN DE CUISSON À INDUCTION 4 ZONES



CUISINIÈRE TABLE À INDUCTION À 4 ZONES À POSER

NECI74T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	47 kg
VOLUME	0.18 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	14 kW
PHASE	3
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	750x570 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À INDUCTION 4 ZONES SUR CAISSON À TIROIR

NECI74C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	74 kg
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	14 kW
PHASE	3
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	750x570 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4



Disponible aussi en:



CUISINIÈRE À INDUCTION À
4 ZONES SUR ARMOIRE 2
PORTES

NECI74A

NECI74G

CUISINIÈRE À INDUCTION À
4 ZONES SUR ARMOIRE
OUVERTE





Série 700

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES WOK À INDUCTION



CUISINIÈRE WOK À INDUCTION À POSER

NECIW72T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	36 kg
VOLUME	0.09 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5 kW
PHASE	3
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	1



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE WOK À INDUCTION SUR CAISSON À TIROIR

NECIW72C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	44 kg
VOLUME	0.26 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5 kW
PHASE	3
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	1



CUISINIÈRE WOK À INDUCTION SUR ARMOIRE OUVERTE

NECIW72G





Série 700

FRY TOP À GAZ



NEBG72TL



**FRY TOP À GAZ 40
PLAQUE LISSE
TOP**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
400×730×320	7	39,5	0,09



NEBG72TR

**FRY TOP A GAZ 40 PLAQUE
STRIÉE TOP**



**FRY TOP A GAZ 40 PLAQUE
LISSE CHROMÉE TOP**

NEBG72TLC



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
DE 40 CM SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
400×730×900	7	52.5	0.26



NEBG72CL

NEBG72CR

**FRY TOP GAZ PLAQUE STRIÉE
DE 40 CM AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
CHROMÉE DE 40 CM AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

NEBG72CLC



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
DE 40 CM SUR PORTE
OUVERTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
400×730×900	7	52.5	0.26



NEBG72GL

NEBG72GR

**FRY TOP GAZ PLAQUE
STRIÉE DE 40 CM AVEC SUR
PORTE OUVERTE**



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
CHROMÉE DE 40 CM AVEC SUR
PORTE OUVERTE**

NEBG72GLC



Série 700

FRY TOP À GAZ



NEBG73TL



**FRY TOP À GAZ 60
PLAQUE LISSE TOP**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
600×730×320	11	46.5	0.14



NEBG73TLR

**FRY TOP À GAZ 60 PLAQUE LISSE
RAYE**



**FRY TOP À GAZ 60 PLAQUE LISSE
CHROMÉE TOP**

NEBG73TLC



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
DE 60 CM SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
600×730×900	11	73.5	0.38



NEBG72CL

NEBG74CLR

**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
RAYE DE 60 CM AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
CHROMÉE DE 60 CM AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

NEBG73CLC



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
DE 60 CM SUR PORTE
OUVERTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
600×730×900	11	73.5	0.38



NEBG73GL

NEBG73GLR

**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
RAYE DE 60 CM AVEC SUR
PORTE OUVERTE**



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
CHROMÉE DE 60 CM AVEC SUR
PORTE OUVERTE**

NEBG73GLC



Série 700

FRY TOP À GAZ



NEBG74TL



**FRY TOP À GAZ 80
PLAQUE LISSE TOP**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
800×730×320	14	46.5	0.14



NEBG74TLR FRY TOP À GAZ 80 PLAQUE LISSE RAYE



FRY TOP À GAZ 80 PLAQUE LISSE CHROMÉE TOP

NEBG74TLC



FRY TOP À GAZ 80 PLAQUE STRIÉE

NEBG74TR



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
DE 80 CM SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
800×730×900	14	94	0.50



NEBG72CL

NEBG74CLR PLAQUE LISSE RAYE DE 80 CM AVEC SUR ARMOIRE 1 PORTE



PLAQUE LISSE CHROMÉE DE 80 CM AVEC SUR ARMOIRE 1 PORTE

NEBG74CLC



PLAQUE STRIÉE DE 80 CM AVEC SUR ARMOIRE 1 PORTE

NEBG74CR



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
DE 80 CM SUR PORTE
OUVERTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
800×730×900	14	94	0.50



NEBG73GL

NEBG74GLR PLAQUE LISSE RAYE DE 80 CM AVEC SUR PORTE OUVERTE



PLAQUE LISSE CHROMÉE DE 80 CM AVEC SUR PORTE OUVERTE

NEBG74GLC



PLAQUE STRIÉE DE 80 CM AVEC SUR PORTE OUVERTE

NEBG74GR



Série 700

FRY TOP ÉLECTRIQUE



NEBE72TL



**FRY TOP ÉLECTRIQUE 40
CM PLAQUE LISSE TOP**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400×730×320	5.4	39.5	0.09



NEBE72TR

**FRY TOP ELECTRIQUE 40 CM
PLAQUE STRIEE**



**FRY TOP ELECTRIQUE 40CM
PLAQUE LISSE
CHROMÉE TOP**

NEBE72TLC



**FRY TOP ÉLECTRIQUE, PLAQUE
LISSE DE 40CM SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400×730×320	5.4	52.5	0.26



NEBE72CL

NEBE72CR

**PLAQUE STRIEE DE 40 CM AVEC
SUR
ARMOIRE 1 PORTE**



**PLAQUE LISSE CHROMÉE DE 40
CM AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

NEBE72ALC



**FRY TOP ÉLECTRIQUE, PLAQUE
LISSE DE 40CM SUR
ARMOIRE OUVERTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400×730×320	5.4	52.5	0.26



NEBE72GL

NEBE72GR

**PLAQUE STRIEE DE 40 CM
AVEC SUR PORTE OUVERTE**



**PLAQUE LISSE CHROMÉE DE
40 CM AVEC SUR PORTE
OUVERTE**

NEBE72GLC



Série 700

FRY TOP ÉLECTRIQUE



NEBE73TL



**FRY TOP ÉLECTRIQUE 60
CM PLAQUE LISSE TOP**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
600×730×320	7.5	58	0.14



NEBE73TLR

**PLAQUE 60 CM PLAQUE LISSE
RAYE**



**PLAQUE 60 CM PLAQUE LISSE
CHROMÉE TOP**

NEBE73TLC



**FRY TOP ÉLECTRIQUE, PLAQUE
LISSE DE 60CM SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
600×730×320	7.5	99	0.60



NEBE73CL

NEBE73CLR

**PLAQUE LISSE RAYE DE 60 CM
AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**



**PLAQUE LISSE CHROMÉE DE 60
CM AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

NEBE73CLC



**FRY TOP ÉLECTRIQUE, PLAQUE
LISSE DE 60 CM SUR
ARMOIRE OUVERTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
600×730×320	7.5	81	0.38



NEBE73GL

NEBE73GLR

**PLAQUE LISSE RAYE DE 60
CM AVEC SUR PORTE
OUVERTE**



**PLAQUE LISSE CHROMÉE DE
60 CM AVEC SUR PORTE
OUVERTE**

NEBE73GLC



Série 700

FRY TOP ÉLECTRIQUE



NEBE74TL



**FRY TOP ÉLECTRIQUE 80
CM PLAQUE LISSE TOP**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800×730×320	10.8	73	0.18



NEBE74TLR

**PLAQUE 80 CM PLAQUE LISSE
RAYE**



**PLAQUE 80 CM PLAQUE LISSE
CHROMÉE TOP**

NEBE74TLC



**PLAQUE 80 CM PLAQUE STRIEE
TOP**

NEBE74TR



**FRY TOP ÉLECTRIQUE, PLAQUE
LISSE DE 80CM SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800×730×900	10.8	99	0.60



NEBE74CL

NEBE74CLR

**PLAQUE LISSE RAYE DE 80 CM
AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**



**PLAQUE LISSE CHROMÉE DE 80
CM AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

NEBE74CLC



**PLAQUE STRIEE DE 80 CM AVEC
SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

NEBE74CR



**FRY TOP ÉLECTRIQUE, PLAQUE
LISSE DE 80 CM SUR
ARMOIRE OUVERTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800×730×900	10.8	95	0.80



NEBE74GL

NEBE74GLR

**PLAQUE LISSE RAYE DE 80
CM AVEC SUR PORTE
OUVERTE**



**PLAQUE LISSE CHROMÉE DE 80
CM AVEC SUR PORTE OUVERTE**

NEBE74GLC



**PLAQUE STRIEE DE 80 CM
AVEC SUR PORTE OUVERTE**

NEBE74GR



Série 700

GRILLES À PIERRE DE LAVE À GAZ



GRILLE À PIERRE DE LAVE
À GAZ DE 40 À POSER

NEGL72T

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400x730x320	10	49	0.09



GRILLE À PIERRE DE LAVE À
GAZ DE 40 SUR CAISSON À
TIROIR

NEGL72C

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400x730x900	10	56	0.40



GRILLES À PIERRE DE LAVE À
GAZ DE 40CM SUR ARMOIRE
OUVERTE

NEGL72G

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400x730x900	10	54	0.26





Série 700

GRILLES À PIERRE DE LAVE À GAZ



GRILLE À PIERRE DE LAVE
À GAZ DE 80 À POSER

NEGL74T

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800x730x320	20	70	0.18



GRILLES À PIERRE DE LAVE À
GAZ DE 80CM SUR ARMOIRE 2
PORTES

NEGL74A

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800x730x900	20	85	0.80



GRILLE À PIERRE DE LAVE À GAZ
DE 80 SUR CAISSON À TIROIR

NEGL74C

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800x730x900	20	85	0.80



GRILLES À PIERRE DE LAVE À
GAZ DE 80CM SUR ARMOIRE
OUVERTE

NEGL74G





Série 700

GRILLES VAPEUR À GAZ



GRILLE GAZ DE 40CM

NEGVG72

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	57 kg
VOLUME	0.26 m ³
PUISSANCE GAZ	7.5 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	1
DIMENSIONS DES GRILLES	320x465 mm



GRILLE GAZ DE 80CM

NEGVG74

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	100 kg
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE GAZ	15 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2
DIMENSIONS DES GRILLES	640x465 mm





Série 700

GRILLES ÉLECTRIQUES



GRILLE ÉLECTRIQUE DE
40CM À POSER

NEGVRE72T

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400x730x320	4.08	20	0.40



Alimentation
[V - Hz]
400 3N - 50/60



GRILLE ÉLECTRIQUE DE 40CM
SUR CAISSON À TIROIR

NEGVRE72C

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400x730x900	4.08	36	0.40



Alimentation
[V - Hz]
400 3N - 50/60



GRILLE ÉLECTRIQUE DE 40CM
SUR ARMOIRE OUVERTE

NEGVRE72G

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400x730x900	4.08	31	0.26



Alimentation
[V - Hz]
400 3N - 50/60



Série 700

GRILLES ÉLECTRIQUES



GRILLE ÉLECTRIQUE DE 80CM À POSER

NEGVRE74T

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800x730x320	8.16	40	0.80



Alimentation
[V - Hz]
400 3N - 50/60



GRILLE ÉLECTRIQUE DE 80CM SUR ARMOIRE 2 PORTES

NEGVRE74A

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800x730x900	8.16	63	0.80



Alimentation
[V - Hz]
400 3N - 50/60



GRILLE ÉLECTRIQUE DE 80CM SUR CAISSON À TIROIR

NEGVRE74C

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800x730x900	8.16	63	0.80



Alimentation
[V - Hz]
400 3N - 50/60



GRILLE ÉLECTRIQUE DE 80CM SUR ARMOIRE OUVERTE

NEGVRE74G





Série 700

FRITEUSES À GAZ

NEFG72108T



FRITEUSE À GAZ 1 CUVE 8 LT À POSER

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	29.5 kg
VOLUME	0.09 m3
PUISSANCE GAZ	7 kW
CAPACITÉ DE LA CUVE	8 LT.



FRITEUSE À GAZ, UNE CUVE DE 10 OU 15 L

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	46 kg
VOLUME	0.26 m3
PUISSANCE GAZ	10 kW
CAPACITÉ DE LA CUVE	10 LT.



NEFG72110

NEFG72115





Série 700

FRITEUSES À GAZ



FRITEUSE À GAZ 2 CUVES DE 8 + 8 LT À POSER

NEFG73208T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	48.5 kg
VOLUME	0.14 m ³
PUISSANCE GAZ	14 kW
CAPACITÉ DE LA CUVE	8 LT.



FRITEUSE À GAZ, 2 CUVES DE 10 + 10 L

NEFG73210

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	71.5 kg
VOLUME	0.38 m ³
PUISSANCE GAZ	20 kW
CAPACITÉ DE LA CUVE	10 LT.



FRITEUSE À GAZ, 2 CUVES DE 15 + 15 L

NEFG74215

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	74.5 kg
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE GAZ	28 kW
CAPACITÉ DE LA CUVE	15 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	250x461x525 mm





Série 700

FRITEUSES ÉLECTRIQUES



FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 10 LT À POSER

NEFE72110T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	25 kg
VOLUME	0.09 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	9 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	10 LT



FRITEUSE ÉLECTRIQUE, UNE CUVE DE 10 OU 15 L

NEFE72110

NEFE72115

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	39 kg
VOLUME	0.26 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	9 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	10 LT





Série 700

FRITEUSES ÉLECTRIQUES



FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES 10+10 LT À POSER

NEFE73210T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	37.5 kg
VOLUME	0.14 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	18 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	10 LT.



FRITEUSE ÉLECTRIQUE, 2 CUVES DE 10 + 10 L

NEFE73210

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	40 kg
VOLUME	0.38 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	18 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	10 LT.



FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES DE 15 + 15 L

NEFE74215

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	74.5 kg
VOLUME	0.5 m ³
CAPACITÉ DE LA CUVE	15 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	250x461x525 mm





Série 700

CHAUFFE-POMMES DE TERRE

NERP72T



**CHAUFFE-POMMES DE TERRE
ÉLECTRIQUE DE 40 À POSER**

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	20 kg
VOLUME	0.09 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	2 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	GN 1/1



NERP72C



**CHAUFFE-POMMES DE TERRE
ÉLECTRIQUE SUR CAISSON À
TIROIR**

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	45 kg
VOLUME	0.26 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	2 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	GN 1/1



NERP72G



**CHAUFFE-POMMES DE TERRE
ÉLECTRIQUE SUR ARMOIRE
OUVERTE**





Série 700

CUISEUR À PÂTES À GAZ, CHARGÉ D'EAU MANUELLE

NEDG72128M



CUISEUR À PÂTES À GAZ, UNE
CUVE DE 28 L. À CHARGEMENT
MANUEL



STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	43.5 kg
VOLUME	0.26 m ³
PUISSANCE GAZ	10.5 kW
CAPACITÉ DE LA CUVE	28 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	305x340x285 mm



CUISEUR À PÂTES À GAZ, 2
CUVES DE 28 + 28 L. À
CHARGEMENT MANUEL



NEDG74228M

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
VOLUME	0.8 m ³
PUISSANCE GAZ	21 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.1 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	28 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	305x340x285 mm





Série 700

CUISEUR À PÂTES À GAZ, CHARGE D'EAU AUTOMATIQUE

NEDG72128



CUISEUR À PÂTES À GAZ,
UNE CUVE DE 28 L

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	43.5 kg
VOLUME	0.26 m ³
PUISSANCE GAZ	10.5 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.1 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	28 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	305x340x285 mm



CUISEUR À PÂTES À GAZ,
UNE CUVE DE 42 L

NEDG73142



STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	54 kg
VOLUME	0.38 m ³
PUISSANCE GAZ	14 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.1 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	42 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	510x305x285 mm



CUISEUR À PÂTES À GAZ, 2
CUVES DE 28 + 28 L

NEDG74228

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	62 kg
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE GAZ	21 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.1 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	28 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	305x340x285 mm





Série 700

BAIN-MARIE



BAIN MARIE ÉLECTRIQUE DE 40 À POSER

NEME72T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	18.5 kg
VOLUME	0.09 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	1.8 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	7,5 (MAX 22,5)



BAIN MARIE ÉLECTRIQUE DE 40 SUR CAISSON À TIROIR

NEME72C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	43 kg
VOLUME	0.26 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	1.8 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	7,5 (22,5 MAX)



BAIN MARIE ÉLECTRIQUE SUR ARMOIRE OUVERTE

NEME72G





Série 700

BAIN-MARIE



BAIN MARIE ÉLECTRIQUE DE 80 À POSER

NEME74T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	30 kg
VOLUME	0,18 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5,4 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	16 (47 Max)



BAIN MARIE ÉLECTRIQUE DE 80 SUR CAISSON À TIROIR

NEME74C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	54 kg
VOLUME	0,5 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5,4 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	16 (47 Max)



BAIN MARIE ÉLECTRIQUE SUR ARMOIRE 2 PORTES

NEME74A



STRUCTURE	ARMOIRE FERMÉE
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	54 kg
VOLUME	0,8 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5,4 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V



Série 700

MARMITES À GAZ



**MARMITE GAZ CHAUFFE
DIRECTE DE 80 LIT**



**MARMITE GAZ CHAUFFE
DIRECTE DE 50 LIT**



NEPG7D05

NEPG7D08

STRUCTURE	50 LT.
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	82 kg
VOLUME	0.38 m3
PUISSANCE GAZ	10.5 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.15 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	50 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	Ø 396x420 mm

STRUCTURE	80 LT.
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	85 kg
VOLUME	0.38 m3
PUISSANCE GAZ	17 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.2 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	80 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	Ø 496x430 mm



**MARMITE GAZ CHAUFFE
INDIRECTE DE 80 LIT**

**MARMITE GAZ CHAUFFE
INDIRECTE DE 50 LIT**



NEPG7I05

NEPG7I08

STRUCTURE	50 LT.
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	99 kg
VOLUME	0.38 m3
PUISSANCE GAZ	10.5 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.2 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	50 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	Ø 396x420 mm

STRUCTURE	80 LT.
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	102 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE GAZ	17 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.28 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	80 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	Ø 496x430 mm



Série 700

MARMITES ÉLECTRIQUES



MARMITE ÉLECTRIQUE CHAUFFE INDIRECTE DE 50 LIT

NEPE7I05

STRUCTURE	50 LT.
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	78 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	9.8 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	50 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	Ø 396x420 mm



MARMITE ÉLECTRIQUE CHAUFFE INDIRECTE DE 80 LIT

NEPE7I08

STRUCTURE	80 LT.
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	90 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	16.8 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	80 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	Ø 496x430 mm





SAUTEUSE À GAZ DE 50 LT FOND DUPLEX À RELEVAGE MANUEL

NESG74CRM

STRUCTURE	COMPOUND
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	109 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE GAZ	14 kW
CAPACITÉ DE LA CUVE	50 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	726x410x169 mm



SAUTEUSE ÉLECTRIQUE DE 50 LT FOND DUPLEX À RELEVAGE MANUEL

NESE74CRM

STRUCTURE	COMPOUND
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	730 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	112 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	9.9 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	50 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	726x410x169 mm



SÉRIE 900





Série 900

CUISINIÈRES À GAZ 2 FEUX



NECG92T



**CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX À
POSER**

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	35 kg
VOLUME	0.2 m ³
PUISSANCE GAZ	15 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2



**CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX
SUR ARMOIRE OUVERTE**

STRUCTURE	ARMOIRE OUVERTE
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	54 kg
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE GAZ	15 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2

NECG92G



**CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX
SUR CAISSON À TIROIR**

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	54 kg
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE GAZ	15 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2

NECG92C





Série 900

CUISINIÈRES À GAZ 4 FEUX



CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX À POSER



CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE

NECG94T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	60 kg
VOLUME	0.4 m ³
PUISSANCE GAZ	27 kW

NECG94G

STRUCTURE	ARMOIRE OUVERTE
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	86 kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE GAZ	27 kW



CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX SUR CAISSON À TIROIR



CUISINIÈRE À GAZ, 4 FEUX SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

NECG94C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	101 kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE GAZ	27 kW

STRUCTURE	SUR FOUR ÉLECTRIQUE
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	145 kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE GAZ	27 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	6 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	6 kW
DIMENSIONS INTERIEURES DU FOUR	575x700x300 mm

NECG94E



Série 900

CUISINIÈRES À GAZ 6 FEUX



CUISINIÈRE À GAZ 6
FEUX À POSER



CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX
SUR ARMOIRE OUVERTE

NECG96T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	92 kg
VOLUME	0.6 m3
PUISSANCE GAZ	42 kW

NECG96G

STRUCTURE	ARMOIRE OUVERTE
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	124 kg
VOLUME	1.5 m3
PUISSANCE GAZ	42 kW



CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX
SUR 2 CAISSONS À TIROIR

STRUCTURE	AVEC 2 TIROIRS
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	134 kg
VOLUME	1.5 m3
PUISSANCE GAZ	42 kW

NECG96C





Série 900

CUISINIÈRES À GAZ 8 FEUX



CUISINIÈRE À GAZ 8 FEUX SUR 2 CAISSONS À TIROIR

NECG98C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	1600 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	205 kg
VOLUME	1.8 m3
PUISSANCE GAZ	54 kW



CUISINIÈRE À GAZ, 8 FEUX SUR 2 FOURS GAZ GN 2/1

NECG98F

STRUCTURE	SUR 2 FOURS À GAZ
LARGEUR	1600 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	275 kg
VOLUME	1.8 m3
PUISSANCE GAZ	70 kW
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	16 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	8
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	935x640x400 mm



CUISINIÈRES À GAZ, 8 FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE

NECG98G





Série 900

CUISINIÈRES À GAZ SUR FOUR



CUISINIÈRE À GAZ, 6 FEUX SUR
FOUR À GAZ GN 2/1 ET ARMOIRE
1 PORTE



CUISINIÈRE À GAZ, 6 FEUX
SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN
2/1



NECG96F

NECG96E

STRUCTURE	SUR FOUR À GAZ
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	182 kg
VOLUME	1.5 m ³
PUISSANCE GAZ	50 kW
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	8 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	6
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x700x300 mm

STRUCTURE	SUR FOUR ÉLECTRIQUE
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	194 kg
VOLUME	1.5 m ³
PUISSANCE GAZ	42 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	6 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	6 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	6
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x700x300 mm

Disponible aussi en:

NECG96FC



CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR
FOUR À GAZ GN 2/1 ET CAISSON
À TIROIR

NECG96EC



CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX SUR
FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1 ET
CAISSON À TIROIR



CUISINIÈRE À GAZ 6 FEUX
SUR FOUR MAXI GAZ

NECG96H

STRUCTURE	SUR FOUR À GAZ MAXI
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	195 kg
VOLUME	1.5 m ³
PUISSANCE GAZ	54 kW
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	12 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	6
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	935x640x400 mm





Série 900

PLAQUE COUP DE FEU FEU



**PLAQUE COUP DE FEU À
GAZ +2 FEUX SUR FOUR À
GAZ**

NETG94FL

STRUCTURE	FOUR À GAZ
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	178 kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE GAZ	30 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	350x740 mm
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	8 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	3
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x700x300 mm



**PLAQUE COUP DE FEU GAZ, 2
FEUX SUR ARMOIRE OUVERTE**

NETG94GL

STRUCTURE	SUR ARMOIRE OUVERTE
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	121 kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE GAZ	22 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	350x740 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	3





Série 900

PLAQUE COUP DE FEU FEU



PLAQUE COUP DE FEU À GAZ À POSER + 2 FEUX À DROITE

NETG94TL

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	93 kg
VOLUME	0.2 m ³
PUISSANCE GAZ	22 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	350x740 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	3



PLAQUE COUP DE FEU À GAZ + 2 FEUX SUR CAISSON À TIROIR

NETG94CL

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	121 kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE GAZ	22 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	350x740 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	3





Série 900

PLAQUE COUP DE FEU FEU

NETG94T



PLAQUE COUP DE FEU À GAZ À POSER

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	100 kg
VOLUME	0.2 m ³
PUISSANCE GAZ	14 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	745x740 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	1



PLAQUE COUP DE FEU À GAZ SUR CAISSON À TIROIR

NETG94C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	121 kg
VOLUME	0.6 m ³
PUISSANCE GAZ	14 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	745x740 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	1



**Disponible
aussi en:**



NETG94G

NETG94F



PLAQUE COUP DE FEU À GAZ SUR ARMOIRE OUVERTE



PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ GN 2/1



Série 900

PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR À GAZ



**PLAQUE COUP DE FEU À GAZ
+ 2 FEUX SUR FOUR GAZ ET
ARMOIRE 1 PORTE**

NETG96FL

STRUCTURE	FOUR À GAZ ET ARMOIR AVEC PORTES
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	224 kg
VOLUME	1.4 m ³
PUISSANCE GAZ	37 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	745x740 mm
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	8 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	3
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x700x300 mm



NETG96FLC



**PLAQUE COUP DE FEU À
GAZ SUR FOUR GN 2/1 +
TIROIR**

NETG96FCC



**PLAQUE COUP DE FEU À
GAZ + 4 FEUX SUR FOUR GN
2/1 + TIROIR**

STRUCTURE	FOUR À GAZ ET TIROIR
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	224 kg
VOLUME	1.4 m ³
PUISSANCE GAZ	45 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	350x740 mm
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	8 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	5
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x650x300 mm





Série 900

PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR À GAZ



**PLAQUE COUP DE FEU GAZ, 4
FEUX SUR 2 FOURS GAZ GN
2/1**

NETG98F



STRUCTURE	2 FOURS GAZ
LARGEUR	1600 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	309 kg
VOLUME	1.8 m ³
PUISSANCE GAZ	60 kW
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	745x740 mm
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	8 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	5
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x700x300 mm



Série 900

WOK À GAZ 1 FEU



CUISINIÈRE À GAZ 1 FEU WOK SUR ARMOIRE 1 PORTE

NEWK93A114



STRUCTURE	ARMOIRE FERMÉE
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
VOLUME	0.7 m3
PUISSANCE GAZ	14 kW



CUISINIÈRE À GAZ 1 FEU WOK SUR ARMOIRE OUVERTE

NEWK93G114



STRUCTURE	SUR ARMOIRE OUVERTE
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
VOLUME	0.7 m3
PUISSANCE GAZ	10 kW





Série 900

WOK À GAZ 2 FEUX



**CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX
WOK SUR ARMOIRE 2 PORTES**

NEWK95A214

STRUCTURE	ARMOIRE FERMÉE
LARGEUR	1000 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
VOLUME	1.2 m3
PUISSANCE GAZ	28 kW



**CUISINIÈRE À GAZ 2 FEUX
WOK SUR ARMOIRE OUVERTE**

NEWK95G214

STRUCTURE	SUR ARMOIRE OUVERTE
LARGEUR	1000 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
VOLUME	1.2 m3
PUISSANCE GAZ	28 kW





Série 900

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES



**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 2
PLAQUES CARRÉES À POSER**

NECE92T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	320 mm
VOLUME	0.22 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	8 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	300x300 mm



**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 2
PLAQUES CARRÉES SUR
CAISSON À TIROIR**

NECE92C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	60 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	8 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	300X300 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2

NECE92G



**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE, 2
PLAQUES CARRÉES SUR
ARMOIRE OUVERTE**





Série 900

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES CARRÉES À POSER

NECE94T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	78 kg
VOLUME	0.4 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	16 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	300X300 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE, 4 PLAQUES CARRÉES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN2/1

NECE94E

STRUCTURE	FOUR ÉLECTRIQUE
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	150 kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	22 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	300X300 mm
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	6 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x700x300 mm



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE, 4 PLAQUES CARRÉES SUR ARMOIRE OUVERTE

NECE74C





Série 900

PLAQUES VITROCERAMIQUE 2 ZONES

NECV92T



CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE À 2 ZONES À POSER

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	320 mm
VOLUME	0.2 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	8 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	350x570 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE 2 ZONES SUR CAISSON À TIROIR

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	65 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	8 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	350x570 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2



NECV92C



CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE À 2 ZONES SUR ARMOIRE OUVERTE



NECV92G



Série 900

PLAQUES VITROCERAMIQUE 4 ZONES



**CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE
À 4 ZONES À POSER**

NECV94T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	0 kg
VOLUME	0,41 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	16 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	750x700 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4



**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE-PLAQUE
VITROCÉRAMIQUE, 4 ZONES SUR
FOUR ÉLECTRIQUE**

NECV94E



STRUCTURE	FOUR ÉLECTRIQUE
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	141.5 kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	22 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	750x700 mm
CAPACITÉ DU FOUR	GN 2/1
PUISSANCE DU FOUR	6 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4
DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR	575x700x300 mm

Disponible aussi en:

NECV94C



**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES
SUR CAISSON À TIROIR**



**CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE
À 4 ZONES SUR ARMOIRE
OUVERTE**



NECV94G



Série 900

PLAN DE CUISSON A INDUCTION 2 ZONES



CUISINIÈRE À INDUCTION À 2 ZONES À POSER

NECI92T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	50 kg
VOLUME	0.22 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	10 kW
PHASE	3
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	350x570 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À INDUCTION 2 ZONES SUR CAISSON À TIROIR

NECI92C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	65 kg
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	10 kW
PHASE	3
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	350x570 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À INDUCTION 2 ZONES SUR ARMOIRE OUVERTE

NECI92G





Série 900

PLAN DE CUISSON A INDUCTION 4 ZONES



CUISINIÈRE TABLE À INDUCTION À 4 ZONES À POSER

NECI94T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	79 kg
VOLUME	0,41 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	20 kW
PHASE	3
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	750x570 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À INDUCTION 4 ZONES SUR CAISSON À TIROIR

NECI94C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	107 kg
VOLUME	1 m3
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	20 kW
PHASE	3
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	750x570 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À INDUCTION, 4 ZONES SUR ARMOIRE OUVERTE

NECI94G



Série 900

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES WOK À INDUCTION

NECIW92T



CUISINIÈRE WOK À INDUCTION À POSER

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	320 mm
VOLUME	0.2 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5 kW
PHASE	3
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	Ø 300 mm



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE WOK À INDUCTION SUR CAISSON À TIROIR

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5 kW
PHASE	3
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
DIMENSIONS DE LA PLAQUE	Ø 300 mm
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	1

NECIW92C



NECIW92G



CUISINIÈRE WOK À INDUCTION SUR ARMOIRE OUVERTE



Série 900

FRY TOP À GAZ



NEBG92TL



**FRY TOP À GAZ 40
PLAQUE LISSE
TOP**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
400×900×330	10.5	58	0.20



NEBG92TR

**FRY TOP A GAZ 40 PLAQUE
STRIÉE TOP**



**FRY TOP A GAZ 40 PLAQUE
LISSE CHROMÉE TOP**

NEBG92TLC



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
DE 40 CM SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
400×900×900	10.5	0	0.50



NEBG92CL

NEBG92CR

**FRY TOP GAZ PLAQUE STRIEE
DE 40 CM AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
CHROMÉE DE 40 CM AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

NEBG92CLC



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
DE 40 CM SUR PORTE
OUVERTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
400×900×900	10.5	-	0.50



NEBG92GL

NEBG92GR

**FRY TOP GAZ PLAQUE
STRIEE DE 40 CM AVEC SUR
PORTE OUVERTE**



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
CHROMÉE DE 40 CM AVEC SUR
PORTE OUVERTE**

NEBG92GLC



Série 900

FRY TOP À GAZ



NEBG93TL



**FRY TOP À GAZ 60
PLAQUE LISSE TOP**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
600×900×330	14	84	0.20



NEBG93TLR

**FRY TOP À GAZ 60 PLAQUE LISSE
RAYE**



**FRY TOP À GAZ 60 PLAQUE LISSE
CHROMÉE TOP**

NEBG94TLC



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
DE 60 CM SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
600×900×900	14	-	0.70



NEBG93CL

NEBG93CLR

**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
RAYE DE 60 CM AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
CHROMÉE DE 60 CM AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

NEBG93CLC



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
DE 60 CM SUR PORTE
OUVERTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
600×900×900	14	-	0.70



NEBG93GL

NEBG93GLR

**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
RAYE DE 60 CM AVEC SUR
PORTE OUVERTE**



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
CHROMÉE DE 60 CM AVEC SUR
PORTE OUVERTE**

NEBG93GLC



Série 900

FRY TOP À GAZ



NEBG94TL



**FRY TOP À GAZ 80
PLAQUE LISSE TOP**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
800×900×330	21	110	0.40



NEBG94TLR FRY TOP À GAZ 80 PLAQUE LISSE
RAYE



**FRY TOP À GAZ 80 PLAQUE LISSE
CHROMÉE TOP**

NEBG94TLC



**FRY TOP À GAZ 80 PLAQUE
STRIÉE**

NEBG94TR



**FRY TOP À GAZ 80 LISSE
CHROMÉE SUR CAISSON À
TIROIR**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAE KW	POIDS KG	VOLUME
800×900×900	21	150	1



NEBG94CL

NEBG94CLR PLAQUE LISSE RAYE DE 80 CM
AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE



**PLAQUE LISSE CHROMÉE DE 80
CM AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

NEBG94CLC



**PLAQUE STRIÉE DE 80 CM AVEC
SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

NEBG94CR



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
DE 80 CM SUR PORTE
OUVERTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
800×730×900	21	130	0.90



NEBG94CL

NEBG94GLR PLAQUE LISSE RAYE DE 80
CM AVEC SUR PORTE
OUVERTE



**PLAQUE LISSE CHROMÉE DE 80
CM AVEC SUR PORTE OUVERTE**

NEBG94GLC



**PLAQUE STRIÉE DE 80 CM
AVEC SUR PORTE OUVERTE**

NEBG94GR



Série 900

FRY TOP À GAZ



NEBG96TL



**FRY TOP À GAZ 120
PLAQUE LISSE TOP**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
1200×900×320	31.5	167	0.60



NEBG96TLR

**FRY TOP À GAZ 120 PLAQUE
LISSE RAYE**



**FRY TOP À GAZ 120 PLAQUE
LISSE CHROMÉE TOP**

NEBG96TLC



**FRY TOP À GAZ 120 LISSE
SUR CAISSON À 2 TIROIRS**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
1200×900×900	31.5	230	1.40



NEBG96CL

NEBG96CLR

**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
RAYE DE 120 CM AVEC SUR
CAISSON À 2 TIROIRS**



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
CHROMÉE DE 120 CM AVEC SUR
CAISSON À 2 TIROIRS**

NEBG96CLC



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
DE 120 CM SUR PORTE
OUVERTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE GAZ KW	POIDS KG	VOLUME
1200×900×900	31.5	196	1.40



NEBG96GL

NEBG96GLR

**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
RAYE DE 120 CM AVEC SUR
PORTE OUVERTE**



**FRY TOP GAZ PLAQUE LISSE
CHROMÉE DE 120 CM AVEC
SUR PORTE OUVERTE**

NEBG96GLC



Série 900

FRY TOP ÉLECTRIQUE



NEBE92TL



**FRY TOP ÉLECTRIQUE 40
CM PLAQUE LISSE TOP**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400×900×320	7.5	58	0.20



NEBE92TR

**FRY TOP ELECTRIQUE 40 CM
PLAQUE STRIEE**



**FRY TOP ELECTRIQUE 40CM
PLAQUE LISSE
CHROMÉE TOP**

NEBE92TLC



**FRY TOP ÉLECTRIQUE, PLAQUE
LISSE DE 40CM SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400×900×900	7.5	75	0.50



NEBE92CL

NEBE92CR

**PLAQUE STRIEE DE 40 CM AVEC
SUR
ARMOIRE 1 PORTE**



**PLAQUE LISSE CHROMÉE DE 40
CM AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

NEBE92CLC



**FRY TOP ÉLECTRIQUE, PLAQUE
LISSE DE 40CM SUR
ARMOIRE OUVERTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400×900×900	7.5	73	0.50



NEBE92GL

NEBE92GR

**PLAQUE STRIEE DE 40 CM
AVEC SUR PORTE OUVERTE**



**PLAQUE LISSE CHROMÉE DE
40 CM AVEC SUR PORTE
OUVERTE**

NEBE92GLC



Série 900

FRY TOP ÉLECTRIQUE



NEBE93TL



**FRY TOP ÉLECTRIQUE 60
CM PLAQUE LISSE TOP**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
600×900×320	10.5	85.5	0.27



NEBE93TLR

**PLAQUE 60 CM PLAQUE LISSE
RAYE**



**PLAQUE 60 CM PLAQUE LISSE
CHROMÉE TOP**

NEBE93TLC



**FRY TOP ÉLECTRIQUE, PLAQUE
LISSE DE 60CM SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
600×900×900	10.5	-	0.70



NEBE93CL

NEBE93CLR

**PLAQUE LISSE RAYE DE 60 CM
AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**



**PLAQUE LISSE CHROMÉE DE 60
CM AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

NEBE93CLC



**FRY TOP ÉLECTRIQUE, PLAQUE
LISSE DE 60 CM SUR
ARMOIRE OUVERTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
600×900×900	10.5	101	0.70



NEBE93GL

NEBE93GLR

**PLAQUE LISSE RAYE DE 60
CM AVEC SUR PORTE
OUVERTE**



**PLAQUE LISSE CHROMÉE DE
60 CM AVEC SUR PORTE
OUVERTE**

NEBE93GLC



Série 900

FRY TOP ÉLECTRIQUE



NEBE94TL



**FRY TOP ÉLECTRIQUE 80
CM PLAQUE LISSE TOP**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800×900×330	15	110	0.40



NEBE94TLR

**PLAQUE 80 CM PLAQUE LISSE
RAYE**



**PLAQUE 80 CM PLAQUE LISSE
CHROMÉE TOP**

NEBE94TLC



**PLAQUE 80 CM PLAQUE STRIÉE
TOP**

NEBE94TR



**FRY TOP ÉLECTRIQUE 80 LISSE
SUR CAISSON À TIROIR**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800×900×900	15	150	0.90



NEBE94CL

NEBE94CLR

**PLAQUE LISSE RAYE DE 80 CM
AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**



**PLAQUE LISSE CHROMÉE DE 80
CM AVEC SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

NEBE94CLC



**PLAQUE STRIÉE DE 80 CM AVEC
SUR
ARMOIRE 1 PORTE**

NEBE94CR



**FRY TOP ÉLECTRIQUE, PLAQUE
LISSE DE 80 CM SUR
ARMOIRE OUVERTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800×900×900	15	132	0.90



NEBE94GL

NEBE94GLR

**PLAQUE LISSE RAYE DE 80
CM AVEC SUR PORTE
OUVERTE**



**PLAQUE LISSE CHROMÉE DE 80
CM AVEC SUR PORTE OUVERTE**

NEBE94GLC



**PLAQUE STRIÉE DE 80 CM
AVEC SUR PORTE OUVERTE**

NEBE94GR



Série 900

FRY TOP ÉLECTRIQUE



NEBE96TL



**FRY TOP ELECTRIQUE 120
PLAQUE LISSE TOP**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
1200×900×320	22.5	167	0.60



NEBE96TLR

**FRY TOP ELECTRIQUE 120
PLAQUE LISSE RAYE**



**FRY TOP ELECTRIQUE 120
PLAQUE LISSE CHROMÉE TOP**

NEBE96TLC



**FRY TOP ELECTRIQUE 120
LISSE SUR CAISSON À 2
TIROIRS**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
1200×900×900	22.5	230	1.40



NEBE96CL

NEBE96CLR

**FRY TOP ELECTRIQUE PLAQUE
LISSE RAYE DE 120 CM AVEC
SUR CAISSON À 2 TIROIRS**



**FRY TOP ELECTRIQUE PLAQUE
LISSE CHROMÉE DE 120 CM AVEC
SUR CAISSON À 2 TIROIRS**

NEBE96CLC



**FRY TOP ELECTRIQUE PLAQUE
LISSE DE 120 CM SUR PORTE
OUVERTE**

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
1200×900×900	22.5	196	1.40



NEBE96GL

NEBE96GLR

**FRY TOP ELECTRIQUE
PLAQUE LISSE RAYE DE 120
CM AVEC SUR PORTE
OUVERTE**



**FRY TOP ELECTRIQUE PLAQUE
LISSE CHROMÉE DE 120 CM
AVEC SUR PORTE OUVERTE**

NEBE96GLC



Série 900

GRILLES À PIERRE DE LAVE À GAZ



GRILLE À PIERRE DE LAVE
À GAZ DE 40 À POSER

NEGL92T

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400x900x320	12.5	61	0.20



GRILLE À PIERRE DE LAVE À GAZ
DE 40 SUR CAISSON À TIROIR

NEGL92C

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400x900x900	12.5	81	0.50



GRILLES À PIERRE DE LAVE À
GAZ DE 40CM SUR ARMOIRE
OUVERTE

NEGL92G

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400x900x900	12.5	80	0.50





Série 900

GRILLES À PIERRE DE LAVE À GAZ



GRILLE À PIERRE DE LAVE
À GAZ DE 80 À POSER

NEGL94T

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800x900x320	25	104	0.20



GRILLES À PIERRE DE LAVE À
GAZ DE 80CM SUR ARMOIRE 2
PORTES

NEGL94A

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800x900x900	25	133	0.80



GRILLE À PIERRE DE LAVE À GAZ
DE 80 SUR CAISSON À TIROIR

NEGL94C

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800x900x900	25	133	0.50



GRILLES À PIERRE DE LAVE À
GAZ DE 80CM SUR ARMOIRE
OUVERTE

NEGL94G





Série 900

GRILLES VAPEUR À GAZ



GRILLE GAZ DE 40CM

NEGVG92

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	70 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE GAZ	11 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	1
DIMENSIONS DES GRILLES	627x315 mm



GRILLE GAZ DE 80CM

NEGVG94

LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	121 kg
VOLUME	0.6 m3
PUISSANCE GAZ	22 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	2
DIMENSIONS DES GRILLES	627x710 mm





GRILLE À GAZ DE 120 À POSER

NEGVG96T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	94 kg
VOLUME	0.6 m3
PUISSANCE GAZ	32 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4
DIMENSIONS DES GRILLES	530x1085 mm



GRILLE À GAZ DE 120 AVEC 1 TIROIR (800) + 1 TIROIR (400)

NEGVG96C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
VOLUME	0.9 m3
PUISSANCE GAZ	33 kW
NOMBRE DE ZONES DE CUISSON	4
DIMENSIONS DES GRILLES	530x1085 mm



GRILLE À GAZ DE 120 SUR ARMOIRE OUVERTE

NEGVG96G





Série 900

GRILLES ÉLECTRIQUES



**GRILLE ÉLECTRIQUE DE
40CM À POSER**

NEGVRE92T

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400x900x320	5.41	30	0.40



Alimentation
[V - Hz]
400 3N - 50/60



**GRILLE ÉLECTRIQUE DE 40CM
SUR CAISSON À TIROIR**

NEGVRE92C

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400x900x900	5.41	50	0.50



Alimentation
[V - Hz]
400 3N - 50/60



**GRILLE ÉLECTRIQUE DE 40CM
SUR ARMOIRE OUVERTE**

NEGVRE92G

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
400x900x900	5.41	45	0.30



Alimentation
[V - Hz]
400 3N - 50/60



Série 900

GRILLES ÉLECTRIQUES



**GRILLE ÉLECTRIQUE DE
80CM À POSER**

NEGVRE94T

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800x900x320	10.83	50	0.80



Alimentation
[V - Hz]
400 3N - 50/60



**GRILLE ÉLECTRIQUE DE 80CM
SUR ARMOIRE 2 PORTES**

NEGVRE94A

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800x900x900	10.83	88	1



Alimentation
[V - Hz]
400 3N - 50/60



**GRILLE ÉLECTRIQUE DE 80CM
SUR CAISSON À TIROIR**

NEGVRE94C

DIMENSION (LxPxHmm)	PUISSANCE KW	POIDS KG	VOLUME
800x900x900	10.83	88	1



Alimentation
[V - Hz]
400 3N - 50/60



**GRILLE ÉLECTRIQUE DE 80CM
SUR ARMOIRE OUVERTE**

NEGVRE94G





Série 900

FRITEUSES À GAZ BRULEUR EXTERNE

NEFG92115



FRITEUSE À GAZ, 2
CUVES DE 15 + 15 L.

FRITEUSE À GAZ, UNE
CUVE DE 15 L



NEFG92125

LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	65 kg
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE GAZ	14 kW
CAPACITÉ DE LA CUVE	15 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	250x461x525 mm

LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	110 kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE GAZ	28 kW
CAPACITÉ DE LA CUVE	15 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	250x461x525 mm

NEFG92123

FRITEUSE UNE CUVE
DE 23 L.



FRITEUSE À GAZ, 2
CUVES DE 10 + 10 L.

LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	78 kg
VOLUME	0.7 m ³
PUISSANCE GAZ	20 kW
CAPACITÉ DE LA CUVE	10 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	240x20x200 mm

FRITEUSE 2 CUVES
DE 23 + 23 L.

NEFG92423

NEFG93210





Série 900

FRITEUSES À GAZ BRULEUR INTERNE



**FRITEUSE À GAZ, 1 CUVES DE
15 AVEC BRÛLERS À
L'INTÉRIEUR DE LA CUVES**

NEFG92115S

LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	58 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE GAZ	14 kW
CAPACITÉ DE LA CUVES	15 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVES	280x535x180 mm



**FRITEUSE À GAZ, 2 CUVES DE 15 +
15 L. AVEC BRÛLERS À
L'INTÉRIEUR DE LA CUVES**

NEFG94215S

LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	100 kg
VOLUME	0.9 m3
PUISSANCE GAZ	28 kW
CAPACITÉ DE LA CUVES	15 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVES	250x461x525 mm





Série 900

FRITEUSES ÉLECTRIQUES



**FRITEUSE ÉLECTRIQUE,
UNE CUVE DE 15 L**

NEFE92115

LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	56 kg
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	12 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	15 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	250x318x525 mm



**FRITEUSE ÉLECTRIQUE,
UNE CUVE DE 22 L**

NEFE92122

LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	61 kg
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	18 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	22 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	340x420x180 mm





Série 900

FRITEUSES ÉLECTRIQUES



**FRITEUSE ÉLECTRIQUE, 2
CUVES DE 15 + 15 L**

NEFE94215



LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	95 kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	24 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	15 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	250x318x525 mm

**FRITEUSE ÉLECTRIQUE, 2
CUVES DE 22 + 22 L.**

NEFE94222



**FRITEUSE ÉLECTRIQUE,
2 CUVES DE 10 + 10 L**

NEFE93210

LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	78 kg
VOLUME	0.7 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	18 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	10 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	210x400x140 mm



**FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2
CUVES 10+10 LT À POSER**

NEFE93210





Série 900

CHAUFFE-POMMES DE TERRE DE TERRE



**CHAUFFE-POMMES DE TERRE
ÉLECTRIQUE À POSER**

NERP92T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	0 kg
VOLUME	0.2 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	2 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	25 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	GN 1/1 mm



**CHAUFFE-POMMES DE TERRE
ÉLECTRIQUE SUR CAISSON À
TIROIR**

NERP92C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	51 kg
VOLUME	0.3 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	2 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	25 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	GN 1/1 mm



**CHAUFFE-POMMES DE TERRE
ÉLECTRIQUE SUR ARMOIRE
OUVERTE**

NERP92G





Série 900

CUISEUR À PÂTES À GAZ, CHARGE D'EAU MANUELLE

NEDG92142M



CUISEUR À PÂTES À GAZ, UNE
CUVE DE 42 L. À CHARGEMENT
MANUEL



STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	65 kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE GAZ	14 kW
CAPACITÉ DE LA CUVE	42 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	305x510x285 mm



CUISEUR À PÂTES À GAZ, 2
CUVES DE 42+42L.
REMPLISSAGE MANUEL



NEDG94242M

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	111 Kg
VOLUME	1 m3
PUISSANCE GAZ (kW)	28
CAPACITÉ CUVE	42 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	305x510x285 mm





Série 900

CUISEUR À PÂTES À GAZ, CHARGE D'EAU AUTOMATIQUE



CUISEUR À PÂTES À GAZ , UNE CUVE DE 42L

NEDG92142

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	65 Kg
VOLUME	0.5 m3
PUISSANCE GAZ (kW)	14
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.1 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ CUVE	42 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	305x510x285 mm



CUISEUR À PÂTES À GAZ, UNE CUVE DE 42 L

NEDG93142



STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	73 Kg
VOLUME	0.8 m3
PUISSANCE GAZ (kW)	14
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.1 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ CUVE	42 LT.



CUISEUR À PÂTES À GAZ , 2 CUVES DE 42+42L

NEDG94242

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	111 Kg
VOLUME	0.9 m3
PUISSANCE GAZ (kW)	28
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.1 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ CUVE	42 LT.





Série 900

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUES, CHARGE D'EAU AUTOMATIQUE

NEDE92142



CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE, UNE CUVE DE 42 L

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	55 Kg
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	8.5 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ CUVE	42 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	305x510x285 mm



CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE, UNE CUVE DE 42 L

NEDE93142



STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	600 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	72 Kg
VOLUME	0.7 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	9 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ CUVE	42 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	305x510x285 mm



CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE, 2 CUVES DE 42+42L

NEDE94242

STRUCTURE	SUR LE PLANCHER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	95 Kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	17 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ CUVE	42 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	305x510x285 mm





Série 900

BAIN-MARIE



BAIN MARIE ÉLECTRIQUE DE 40 À POSER

NEME92T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	31 kg
VOLUME	0.2 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	1.8 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	GN 1/1+1/3



BAIN MARIE ÉLECTRIQUE DE 40 SUR CAISSON À TIROIR

NEME92C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	400 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	59 kg
VOLUME	0.5 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	1.8 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	GN 1/1+1/3



BAIN MARIE ÉLECTRIQUE SUR ARMOIRE OUVERTE

NEME92G





Série 900

BAIN-MARIE



BAIN MARIE ÉLECTRIQUE DE 80 À POSER

NEME94T

STRUCTURE	À POSER
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	320 mm
POIDS NET	53 kg
VOLUME	0.41 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5.4 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	N°2 GN 1/1+1/3



BAIN MARIE ÉLECTRIQUE DE 80 SUR CAISSON À TIROIR

NEME94C

STRUCTURE	AVEC TIROIR
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	80 kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5.4 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	N°2 GN 1/1+1/3



BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE DE 80CM SUR ARMOIRE OUVERTE

NEME94G



STRUCTURE	SUR ARMOIRE OUVERTE
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	74 kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	5.4 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V



Série 900

MARMITES À GAZ



**MARMITE GAZ CHAUFFE
DIRECTE DE 100 LIT**

**MARMITE GAZ CHAUFFE
DIRECTE DE 150 LIT**



NEPG9D10

NEPG9D15

STRUCTURE	100 LT.
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	115 kg
VOLUME	1.1 m3
PUISSANCE GAZ	21 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.2 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	100 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	Ø 595x370 mm

STRUCTURE	150 LT.
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	120 kg
VOLUME	1.1 m3
PUISSANCE GAZ	24 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.2 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	150 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	Ø 595x530 mm

NEPG9D10A

**MARMITE GAZ CHAUFFE
DIRECTE DE 100 LIT AUTOCLAVE**

**MARMITE GAZ CHAUFFE
DIRECTE DE 150 LIT AUTOCLAVE**

NEPG9D15A



**MARMITE GAZ CHAUFFE
INDIRECTE DE 100 LIT**

**MARMITE GAZ CHAUFFE
INDIRECTE DE 150 LIT**



NEPG9I10

NEPG9I15



STRUCTURE	100 LT.
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	137 kg
VOLUME	1.1 m3
PUISSANCE GAZ	21 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.2 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	100 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	Ø 595x380 mm

STRUCTURE	150 LT.
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	120 kg
VOLUME	1.1 m3
PUISSANCE GAZ	24 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.2 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	150 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	Ø 595x500 mm

NEPG9I10A

**MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE DE
100 LIT AUTOCLAVE**

**MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE DE
150 LIT AUTOCLAVE**

NEPG9I15A



Série 900

MARMITES ÉLECTRIQUES



**MARMITE ÉLECTRIQUE
CHAUFFE DIRECTE DE 100LT**

**MARMITE ÉLECTRIQUE
CHAUFFE DIRECTE DE 150LT**



NEPE9D10

NEPE9D15

STRUCTURE	100 LT.
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	116 kg
VOLUME	1.1 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	12 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	100 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	Ø 595x370 mm

STRUCTURE	150 LT.
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	121 kg
VOLUME	1.1 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	12 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	150 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	Ø 595x530 mm



**MARMITE ÉLECTRIQUE
CHAUFFE INDIRECTE DE 100LT**

**MARMITE ÉLECTRIQUE
CHAUFFE INDIRECTE DE 150LT**



NEPE9I10

NEPE9I15

STRUCTURE	100 LT.
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	128 kg
VOLUME	1.1 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	21 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	100 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	Ø 595x370 mm

STRUCTURE	150 LT.
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	138 kg
VOLUME	1.1 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	21 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	150 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	Ø 595x530 mm



Série 900

SAUTEUSES À GAZ



SAUTEUSE À GAZ FOND DUPLEX DE 80 lt À RELEVAGE MANUEL

NESG94CRM

STRUCTURE	DUPLEX
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	158 kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE GAZ	20 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.2 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	80 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	726x580x169 mm



SAUTEUSE À GAZ FOND DUPLEX DE 80 lt À RELEVAGE AUTOMATIQUE

NESG94CRA



STRUCTURE	DUPLEX
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	163 kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE GAZ	20 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.3 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	80 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	726x580x169 mm



SAUTEUSE À GAZ FOND DUPLEX DE 120 lt À RELEVAGE AUTOMATIQUE

NESG96CRA

STRUCTURE	DUPLEX
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	213 kg
VOLUME	1.4 m ³
PUISSANCE GAZ	24 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	0.3 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	230 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	120 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	1126x580x169 mm





Série 900

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES



**SAUTEUSE ÉLECTRIQUE FOND
DUPLEX DE 80 lt À RELEVAGE
MANUEL**

NESE94CRM

STRUCTURE	DUPLEX
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	160 kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	9 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	80 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	726x580x169 mm



**SAUTEUSE ÉLECTRIQUE FOND
DUPLEX DE 80 lt À RELEVAGE
AUTOMATIQUE**



NESE94CRA



STRUCTURE	DUPLEX
LARGEUR	800 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	160 kg
VOLUME	0.9 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	9 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	80 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	726x580x169 mm



**SAUTEUSE ÉLECTRIQUE FOND
DUPLEX DE 120 lt À RELEVAGE
AUTOMATIQUE**

NESE96CRA

STRUCTURE	DUPLEX
LARGEUR	1200 mm
PROFONDEUR	900 mm
HAUTEUR	900 mm
POIDS NET	218 kg
VOLUME	1.4 m ³
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	13.5 kW
PHASE	3N
FRÉQUENCE	50/60 Hz
TENSION	400 V
CAPACITÉ DE LA CUVE	120 LT.
DIMENSIONS DE LA CUVE	1126x580x169 mm





ÉQUIPEMENT DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Nous proposons une gamme complète de matériel professionnel pour boulangerie et pâtisserie, conçu pour optimiser votre production. Nos équipements incluent des fours, pétrins, moules, chambres de fermentation, et appareils à pâtisserie, tous choisis pour leur performance et durabilité

salva

CONTINENTAL
FORNI



FOURS VENTILÉS

Les fours ventilés utilisent un système de circulation d'air chauffé et statique qui permet une cuisson uniforme, en évitant les points chauds et froids. Ils offrent une cuisson homogène à une vitesse plus élevée, ce qui permet d'économiser de l'énergie sans pour autant négliger la texture du produit cuit





FOUR VENTILÉ POUR UNE CUISSON À AIR PULSÉ, FOUR KWIK-CO

- Turbine en acier inoxydable AISI 304 à rotation auto-inverse pour une cuisson homogène.
- Habillage en inox alliant esthétique et protection contre les chocs.
- Cuiseur vapeur haute performance injectant directement de l'eau dans la turbine pour une diffusion optimale.
- Chambre arrondie et étanche favorisant la circulation de l'air et évitant les fuites.
- Porte double vitrage COOL-TOUCH avec rupture de pont thermique et verre à faible émissivité "Low-e".
- Poumons articulés pour un accès facile à la chambre de cuisson.
- Poignée en inox AISI 304, renforcée et épaisse, avec détecteur magnétique de porte pour une ouverture facile.

LE FOUR VENTILÉ LABE TRANS À PORTÉE DE MAIN

- Cuisson à air pulsé grâce à deux turbines à rotation inversée pour une cuisson uniforme.
- Régulation de la température par thermostat et contrôle de la sortie des vapeurs.
- Structure en acier inoxydable AISI 430 conforme aux normes CE, à l'intérieur et à l'extérieur.
- Tableau de commande électromécanique avec 25 programmes et 5 phases réglables (température, vapeur, etc.).
- Éclairage halogène pour une visibilité optimale.
- Porte à ouverture latérale ou à charnière.
- Alarme sonore à la fin de la cuisson.
- Isolation thermique de haute qualité.
- Pieds réglables pour un positionnement personnalisé du four.
- Capacité de 4 plateaux ou grilles 60x40 cm en croix.





FOUR EOLO

- Four à chauffage rapide. Augmentation rapide de la température. Flexibilité dans la gestion des productions
- Tableau de commande KS-Basic et KS-Plus avec 8 programmes.
- Version EO-5 (5 plaques) et EO-9 (9 plaques).
- Nettoyage facile de la porte et des portes coulissantes intérieures.
- Entretien facile.
- Avec ou sans humidité.
- Possibilité de personnalisation

FOUR METRO

- Cuisson homogène : 3 turbines de 350 mm assurent une répartition uniforme de l'air pour une cuisson rapide.
- Tirage motorisé : ouverture programmable du tirage pour un produit toujours croustillant.
- Double joint : garantit l'étanchéité de la chambre et minimise les pertes d'énergie.
- Triple vitrage isolant : réduit les pertes de chaleur, avec verre extérieur COOL.
- Arbres pivotants : résistants, garantissant 100 000 ouvertures/fermetures sans dysfonctionnement.
- Bras d'ouverture ergonomique : facilite l'ouverture pour un travail confortable.
- Protection antichoc : panneau de commande protégé, accès direct aux composants électriques.
- Sécurité anti-pincement : ouverture à mains libres depuis l'intérieur du four.





FOURS VENTILÉS

TABLEAU COMPARATIF DES 4 FOURS



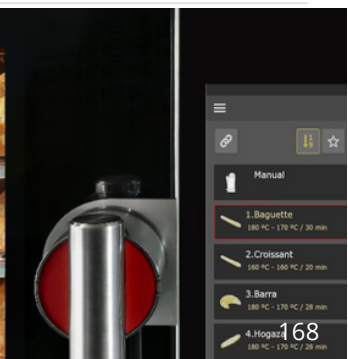
FOUR EOLO

FOUR KWIK-CO

FOUR METRO

FOUR LABE TRANS

Porte	Latérale	Latérale	Latérale	Boulangère / Latérale
Ventilateur	1 2	1 2	3	2
Panneau	Digital	Basic / STC	Standar / STC	Basic/Digital
Programmes	8	10 / 150	10 / 150	- / 25
Isolation	65mm	65mm	110mm	65mm
Type d'isolation	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique
Température	280°C	280°C	280°C	250°C
Plateaux	60x40	60x40 66x46 76x46 80x40 80x46	60x40 66x46 76x46 80x40 80x46	60x40
N ° Plateaux	5 9	5 10	Carro: 15	4
Accessoires	Condensateur de vapeur Garniture de capot	Condensateur de vapeur Air/Eau Garniture de hotte Hotte aspirante Chauffage - épreuve directe	Condensateur de vapeur Garniture de capot	Condensateur de vapeur Garniture de capot Chauffage - épreuve directe
Support	Pieds: 10 Roues : 10 et 20	Pieds: 10 Roues : 10 et 20	-	Pieds: 10 Roues : 10 et 20





FOURS ROTATIFS

Les fours rotatifs Salva sont durables, adaptables et nécessitent un entretien minimal. Ils intègrent un système de distribution d'air réglable pour une cuisson homogène des préparations délicates





FOUR SIROCCO

Four rotatif conçu selon les principes de la qualité de cuisson, de la robustesse et de la fiabilité, de la polyvalence, de la facilité et de l'économie.

Il a été conçu pour que chaque artisan boulanger puisse trouver le modèle qui convient le mieux à ses besoins de cuisson et à l'espace dont il dispose.

- Turbine d'aspiration : génère un effet de sole pour une cuisson optimale.
- Vapeur dynamique : production rapide et uniforme de vapeur de qualité.
- Chambre de cuisson : vitesse d'air faible et rotation douce pour une cuisson délicate.
- Batteries électriques : assurent le fonctionnement du four.
- Qualité de cuisson : chambre de cuisson octogonale garantissant une température uniforme.
- Porte redessinée : meilleure isolation thermique, réduit de 25 % la chute de température.
- Sonde de température intégrée : récupération rapide et réduction de l'inertie du four.

FOUR ROTOR INDUSTRIA



- **STRUCTURE PRÉ-ASSEMBLÉE:** Structure robuste, four livré en 2-3 pièces semi assemblées, montage facile.
- **CUISSON UNIFORME:** Flux d'air vertical, cuisson homogène avec double flux régulé.
- **ENTRETIEN FACILE:** Composants accessibles, entretien simple du brûleur, chaudière et vaporisateur.
- **GÉNÉRATION DE CHALEUR:** Échangeur AISI 310s, structure inverse pour économies d'énergie.
- **VAPEUR:** Cuiseur vapeur puissant, vaporisation homogène, entretien facile.
- **CHARIOT TOURNANT:** Surface de cuisson étendue, chariot personnalisé avec vagues de maintien.
- **PORTE:** Porte inox avec double vitrage, cavité interne et mouvement fluide.
- **ALIMENTATION:** Brûleur avant, options diesel, méthane, GPL, électrique ou pellets.

	SMART	MEDIO	SUPER
Numéro de chariot	1	1	1
Dimensions des chariots	40x60 50x70	45x75 60x80	60x100 80x80 80x100
N° d'étagères sur chaque chariot	12/15	16/18/20	16/18/20
Mesures extérieures LxP (cm)	145x164	170x154	205x180
H sans moteurs (cm)	207	230	230
H avec moteurs (cm)	246	270	270
Poids (kg)	650	1350	1800
Brûleur	frontal	frontal	frontal
Puissance Thermique (kcal/h)	45.000	55.000	65.000
Puissance thermique (KW)	52	64	76
Puissance électrique avec brûleur (KW)	2	2,5	3
Puissance électrique avec résistances (KW)	36 (9)	48 (12)	70 (18)
Voltage	400 v – 50hz – 3PH	400 v – 50hz – 3PH	400 v – 50hz – 3PH
Matériau structure (Interne – Externe)	inox aisi 430 - brossé	inox aisi 430 - brossé	inox aisi 430 - brossé
Positionnement manuel du chariot	✓	✓	✓
Mouvements sur bagues en bronze	✓	✓	✓
Structure entièrement soudée	✓	✓	✓
Structure pré-assemblée en 2 ou 3 pièces	2	2	3
Matériau échangeur chaleur près de la flamme	Aisi 310s réfractaire	Aisi 310s réfractaire	Aisi 310s réfractaire
Éclairage intérieur de la chambre	✓	✓	✓
Faible consommation avec « Système Inversé »	✓	✓	✓
Position vaporisateur avec tiroirs	Sous foyer	Sous foyer	Sous foyer
Tiroirs amovibles pour un nettoyage facile	✓	✓	✓
Partie supérieure de la chambre avec flux d'air	✓	✓	✓
Effet de sol pendant la cuisson	✓	✓	✓
Système « trop plein » de série (sécurité)*	✓	✓	✓
Fentes réglables pour le débit d'air*	4	4	4



FOUR ROTOR CR

- **STRUCTURE PRÉ-ASSEMBLÉE**

Four semi-assemblé en 2-3 pièces, facile à monter, passe par une porte de 95 cm. Modèle bas pour petits espaces, sans fuites.

- **CUISSON UNIFORME**

Flux d'air enveloppant le chariot en rotation, cuisson homogène sur chaque plateau, flux dirigé par registres réglables.

- **ENTRETIEN FACILE**

Accès latéral pour entretien de la chaudière et brûleur arrière, verre amovible pour nettoyage, vaporisateur fixe sur toute la hauteur.

- **ÉCHANGEUR DE CHALEUR**

Acier réfractaire épais avec ailettes spéciales, passage rapide de la chaleur grâce à la structure « DIRECT » et tubes circulaires.

- **VAPEUR**

Vaporisateur puissant à récupération rapide, distribution homogène de vapeur. Option vaporisateur à billes ou mixte.

- **PORTE**

Acier inox, double vitrage, goupille de réglage modulaire.

- **ALIMENTATION**

Brûleur arrière avec options diesel, méthane, GPL ou résistances électriques céramiques.





FOURS À SOLES ÉLECTRIQUES

La gamme de fours à soles électriques de Salva est la solution parfaite pour les artisans qui recherchent des pains de qualité et de différentes variétés, mais qui souhaitent disposer d'un four plus léger et flexible et non d'un four à soles traditionnel



FOUR À SOLE MODULAR BOULANGERIE



- Éléments chauffants en céramique : Plus de 90 % du plafond et de la sole sont une surface radiante efficace
- Contrôle indépendant : Toit, couverture, sol, et chaque chambre
- Tirage motorisé et programmable : Disponible dans toutes les versions
- Cuisson personnalisée : Pour chaque produit
- Systèmes ECO/ECU : Consommation intelligente
- Production de vapeur : Plus de 50 kg de fer et cartouches céramiques, 100 ml d'eau par seconde
- Panneaux de commande : Améliorent la visibilité et protègent les composants électroniques
- Dimensions : NXMP : 0,87m² /EDP : 1,54m² /NXEP:1,3m² /NXDP : 2,37m² /LXP : 1,52m²
- Hauteur chambre : 200mm ou 300mm
- Nombre de portes : 1 ou 2
- Dimensions des plateaux : 60x40 ou 76x46
- Nombre de chambres : 1, 2, 3, 4 ou 5

FOUR À SOLE SOLARIS

- Chambres disponibles : 3, 4, ou 5 chambres
- Portes de cuisson : 1 ou 2 portes
- Éléments chauffants en céramique : Diffusion uniforme et régulière de la chaleur, plus de 90 % de la voûte et de la sole sont des surfaces radiantes pour un contrôle optimal de la cuisson
- Système Power Master : Ajuste la puissance pour économiser jusqu'à 50 % d'énergie
- Système Smart Heating : Activation alternée des éléments chauffants de la sole et du plafond
- Matériau interne : Acier noir bleui pour un meilleur rayonnement thermique
- Isolation : Fibre de verre à haute densité entre les chambres
- Vaporisateur inox : Indépendant pour chaque chambre, vaporisation de 100 ml d'eau par seconde
- Hotte aspirante : Absorption de 100 % des vapeurs lors de l'ouverture des portes
- Installation : Montage rapide (1 jour), facile à déplacer (avec roues)



Tableau comparatif des 4 fours



**FOUR À
SOLE
SOLARIS**



**FOUR À SOLE
MODULAR
BOULANGERIE**



**FOUR À SOLE
MODULAR
PIZZERIA**



**FOUR À SOLE
MODULAR
PATISSERIE**

Porte	Pilage vers l'intérieur	Pilage vers l'intérieur	Pilage vers l'extérieur	Pilage vers l'extérieur
Porte no.	1 2	1 2	1	1
Modulable	3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
Résistances	Céramique	Céramique	Céramique	Céramique
Panneau	STC / STC Multi	Advance / STC	Advance / STC	Advance / STC
Programmes	150 / 150	10 / 150	10 / 150	10 / 150
Température	300°C	300°C	400°C	300°C
Vapeur	Oui	Optionnel	Optionnel	Optionnel
Plateau	-	60x40 76x46	60x40 76x46	60x40 76x46
Hauteur de la chambre	200mm	200 mm	200 mm	200mm 300 mm
Isolation	70-110 mm	70-110 mm	70-110 mm	70-110 mm
Type de chambre	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique
Nombre de plateaux	-	2 3 4 6	4 -12 pizzas	2 3 4 6
Plancher	Cimenté	Cimenté	Pizza	Métallique
Supplémentaire	Extracteur			
Accessoires	Chargeur Intégré/Colonne/Ciseaux	Condensateur de vapeur Eau/Air Capot d'échappement Chargeur intégré/Colonne/Ciseaux Chauffage	Condensateur de vapeur Eau/Air Hotte aspirante Cuisinière	Condensateur de vapeur Eau/Air Hotte aspirante Chauffage

FOUR À SOLE



- **BASE ET STRUCTURE**

La base du four ELECTRO est fabriquée en fer épais avec une soudure robuste, garantissant une durabilité maximale. Les vaporisateurs sont placés dans la partie basse, et la structure est conçue pour un assemblage rapide.

- **CHAMBRES DE CUISSON**

Les chambres sont soudées individuellement, hermétiquement scellées pour éviter les pertes de chaleur. Chaque chambre est indépendante et isolée avec de la laine de roche pressée, permettant de cuire à des températures différentes dans des chambres adjacentes.

- **VAPORISATEUR**

Chaque chambre dispose d'un vaporisateur indépendant avec 2 résistances blindées, assurant une production constante de vapeur. La quantité de vapeur est indépendante de la température du four.

- **RÉSISTANCES ET CARTES DE PUISSANCE**

Les résistances en AISI 321 sont renforcées et faciles à remplacer. Chaque four est équipé de cartes de puissance pour un fonctionnement optimal. Option d'ajout du système « ECO » pour des économies d'énergie et contrôle via des panneaux Touch Screen.

- **ÉLÉVATEUR**

Les fours à sole peuvent être équipés de systèmes de levage pour le chargement, avec des modèles universels ou sur mesure.

FOUR À SOLE TUBE

- **TUBES ANNULAIRES ET CONTRÔLE QUALITÉ**

Tubes en Fe, 35mm (ou 27mm option), épaisseur 5,5mm, soudés manuellement pour une étanchéité parfaite, testés à 600 atmosphères.

- **BASE**

Base en fer épais avec soudure robuste, canaux de fumées recouverts de briques réfractaires exclusives, assemblage facile.

- **SOL ET CUISSON**

Tubes espacés pour une cuisson uniforme, briques réfractaires pour un transfert de chaleur optimal, température maximale de 300°C.

- **VAPORISATEURS**

2 vaporisateurs internes indépendants, production de vapeur constante, faciles à entretenir, vapeur pendant 5 secondes à 240°C.

- **VERRES ET PORTES**

Portes personnalisables en verre à double chambre (20mm) ou acier AISI 430, ouverture vers le haut ou bas, portes équilibrées.



FOUR MODULAIRE



Avec MODULAR Continental Forni, créez le four idéal selon votre activité (pâtisserie, boulangerie, pizzeria). Choisissez entre cuisiner à la poêle ou sur la surface du four avec un fond réfractaire. Ajoutez une hotte aspirante et une chambre de levage selon vos besoins. Des accessoires comme le vaporisateur pour la chambre de cuisson et l'humidificateur pour la cellule de levée sont également disponibles pour plus d'efficacité.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES :

- Structure en acier inoxydable
- Possibilité d'ajouter chaque composant selon les besoins
- Panneau de commande numérique, simple et intuitif

PANNEAU DE COMMANDE

Fonctionnalités incluses :

- Préchauffage
- Autonettoyant
- Allumage programmé hebdomadaire avec 2 allumages quotidiens



FOUR ÉLECTRIQUE DE BOUTIQUE

Combinez le four à convection à air pulsé avec le four radiant à sole en pierre comme vous le souhaitez, dans un tandem de cuisson imbattable. Les fours à convection Salva se distinguent par leurs temps de cuisson remarquablement rapides. Grâce à sa capacité de chauffage de 20 degrés par minute, les aliments sont cuits efficacement et en moins de temps





Four à convection et four à sole combinés dans un espace inférieur à 1 m2

- Tirage motorisé : Disponible sur toutes les versions, sans intervention manuelle en cours de cuisson
- Nouvelle esthétique : Design élégant et robuste, avec une nouvelle poignée marquant la personnalité de Salva
- Variété de cuisson : Combinaison de convection et rayonnement pour une plus grande diversité de produits
- Conception éco-énergétique : À pleine charge, l'élément chauffant actif seulement 55 % du temps

1- Four à convection:

- Chauffage à air pulsé et isolation haute densité
- Température de cuisson rapide
- Porte réversible et COOL-TOUCH
- Producteur de vapeur performant et porte à double vitrage

2-Four à rayonnement :

- Cuisson sur sole en pierre pour un aspect rustique
- Modules modulables (1 ou 2)
- Porte de cuisson facile à nettoyer
- Générateurs de vapeur haute performance



FOUR À CONVECTION

Le four à convection est un type de four qui utilise un système de ventilation pour faire circuler l'air chaud autour des aliments, permettant ainsi une cuisson plus uniforme et plus rapide. Ce type de four est une amélioration par rapport aux fours traditionnels qui utilisent uniquement la chaleur radiante provenant des résistances situées en haut et en bas.





FOUR À CONVECTION

FOUR À CONVECTION



**FOURS À CONVECTION 4 PLAQUES
40X60**

Alimentation : électrique
Structure en acier inoxydable
Panneau de commande à écran tactile, avec 100 recettes
Capacité : 4 plateaux 40x60
Pas de guidage : 80 mm
Dim. Externe : 850 X 1035 X 700 (mm)
Poids : 93kg
Puissance électrique : 7,8 kW
Tension : 380/400 3N (V) - 50/60 Hz
Température : 30 - 270 (°C)
Idéal pour la gastronomie, le pain, la pâtisserie, la pizza en petite quantité
Gestion autonome de la vapeur, de la hotte et de la fermentation
Option : autonettoyage

Alimentation : électrique
Structure en acier inoxydable
Panneau de commande à écran tactile, avec 100 recettes
Capacité : 6 plateaux 40x60
Pas de guidage : 80 mm
Dim. Externe : 850 X 1035 X 850 (mm)
Poids : 110kg
Puissance électrique : 10,4 kW
Tension : 380/400 3N (V) - 50/60 Hz
Température : 30 - 270 (°C)
Idéal pour la gastronomie, le pain, la pâtisserie, la pizza en petite quantité
Gestion autonome de la vapeur, de la hotte et de la fermentation
Option : autonettoyage



**FOURS À CONVECTION 6 PLAQUES
40X60**



**FOURS À CONVECTION 10 PLAQUES
40X60**

Alimentation : électrique
Structure en acier inoxydable
Panneau de commande à écran tactile, avec 100 recettes
Capacité : 10 plateaux 40x60
Pas de guidage : 80 mm
Dim. Externe : 850 X 1035 X 1130 (mm)
Poids : 130 kg
Puissance électrique : 15,4 kW
Tension : 380/400 3N (V) - 50/60 Hz
Température : 30 - 270 (°C)
Idéal pour la gastronomie, le pain, la pâtisserie, la pizza en petite quantité
Gestion autonome de la vapeur, de la hotte et de la fermentation
Option : autonettoyage





PÉTRIN À BRAS PLONGEANTS

Les pétrins à bras Continental Forni offrent une structure en fonte pour plus de rigidité et une mécanique immergée dans un bain d'huile pour un fonctionnement silencieux et durable. Ils sont idéaux pour les pâtes très hydratées, avec des outils en acier inoxydable réglables en hauteur. La cuve en inox renforcé et les protections en PET assurent sécurité et conformité sanitaire. Un système arrête les bras au point mort haut pour faciliter le déchargement.

INFO	CT30	CT45	CT60	CT80	CT90	CT120
Dim LxPxH cm	64x98x146	64x98x146	77x118x163	77x118x163	95x140x186	95x140x186
Capacity dough (kg)	30	45	60	80	90	120
Kw	2,2	2,2	4	4	9,2	11
Tension	400 50 3	400 50 3	400 50 3	400 50 3	400 50 3	400 50 3
Kg	400	400	630	660	1000	1000
2 Speeds rpm	31/62	31/62	31/62	31/62	31/62	31/62
Speed variator	36 to 82	36 to 82	36 to 82	36 to 82	36 to 82	36 to 82

PÉTRIN À FOURCHE

Les pétrins Continental Forni utilisent des composants robustes comme des roulements, des arbres en acier allié et des poulies en fonte anticorrosion. Conformes aux normes européennes, ils sont équipés de protections fermées et de zones alimentaires en acier inoxydable pour une hygiène optimale. La peinture et la menuiserie sont résistantes, faciles à nettoyer et conçues pour une grande durabilité.



INFO	CIF160
Capacity tank (Lt)	330
Capacity dough (kg)	160
Free tank	✓
Structure	inox painted
Fork	aluminium
Dim (cm)	106x151x130h
Kw	5,5
Speed	2
Control	Electromechanical
Tension	400v 50hz ph
Protection	inox painted
Direct transmission	✓

PÉTRIN À SPIRALE



INFO	CIS20	CIS30	CIS40	CIS60
Capacity dough (kg)	3-20	5-30	6-40	60
Spiral, tank, column	inox	inox	inox	inox
Dim. LxPxH (cm)	73x39x66	76x42x66	84x48x76	95x57x92
Kg	70	73	120	160
Kw	0,75/0,55	1,1/0,75	1,5/1,1	1,8/1,1
Speeds	2	2	2	2
Trasmissione catena	✓	✓	✓	✓
Tension	400-50-3	400-50-3	400-50-3	400-50-3
Removable tank	Option	Option	Option	Option
Tilting head	Option	Option	Option	Option

INFO	CIS80	CIS100	CIS130	CIS160	CIS200
Capacity dough (kg)	80	100	130	160	200
Capacity flour (kg)	50	65	80	100	125
Spiral, tank, column	inox	inox	inox	inox	inox
Dim. LxPxH cm	75x120x155	75x120x155	85x130x155	95x145x155	95x145x160
Kg	530	540	630	730	740
Kw	2,7/5,1	2,7/5,1	3,6/5,8	6,6/10	6,6/10
Speeds	2	2	2	2	2
Tension	400-50-3	400-50-3	400-50-3	400-50-3	400-50-3

INFO	CISVE160	CISVE200
Capacity dough (kg)	160	200
Capacity flour (kg)	100	125
Spiral, tank, column	inox	inox
Dim LxPxH cm	95X145X160	95X145X160
Kg	840	840
Kw	8,5	8,5
Speeds	2	2
Tension	400-50-3	400-50-3
Removable tank	✓	✓



FAÇONNEUSE ET MOULEUSE





FAÇONNEUSE ET MOULEUSE

FAÇONNEUSE À BAGUETTE



INFO	CB700
Dim. (cm)	100x78x76
Kg	200
Gr	da 35 a 1000gr
Lmax baguette	79cm
Kw	0.75
Tension	400 50 3
Pcs/h	1200

Données techniques :

- Diamètre rouleau : 80 mm
- Épaisseur courroies : 5/6 mm
- Entraînement mixte bande/chaîne
- Moteur : 0,75 kW

Matériaux :

- Acier inoxydable
- Rouleaux en résine acétal antiadhésive, certifiée alimentaire
- Grattoirs en plastique ARNITE, démontables
- Bandes d'emballage conformes aux normes européennes et américaines
- Courroies et cylindres réglables

MOULEUSE À PAIN

INFO	CF500 E CF600
Dim. (cm)	97x85x118
Kg	150
Gr	da 25 a 1000gr
Diam. cylinder (mm)	50
L cylinder (mm)	500 o 600
Opening cylinder (mm)	0-10
Pcs/h	1200
Kw	1,1
Tension	400 50 3



DONNÉES TECHNIQUES :

- Remplacement facile des rouleaux d'entraînement en caoutchouc et des courroies d'enroulement
- Tapis en fibres synthétiques, très doux et adaptés à un usage alimentaire
- Moteur : 0,75 kW



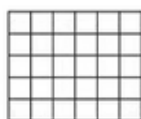
DIVISEURS





DIVISEURS

DIVISEURS RECTANGULAIRES SEMI-AUTOMATIQUES OU AUTOMATIQUES



INFO	CSSAR10	CSSAR15	CSSAR18	CSSAR22	CSSAR30
N° divisions	10	15	18	22	30
Gr. min - max (gr)	300-2000	150-1000	130-830	100-660	80-500
Capacity tank (kg)	20	20	20	20	20
Dim. tank (mm)	100X200	100X100	100X80	80X84	50X100
Pcs/h	1200	2400	2800	730	740
Dim LxPxH cm	70X70X110	70X70X110	70X70X110	70X70X110	70X70X110
Tension	400 50 3	400 50 3	400 50 3	400 50 3	400 50 3

DIVISEURS HEXAGONAUX SEMI-AUTOMATIQUES OU AUTOMATIQUES



INFO	CSSAE19	CSSAE37
N° divisions	19	37
Gr. min - max (gr)	90-500	30-160
Capacity tank (kg)	9,5	6
Press opening (mm)	85	57
Pcs/h	2300	4400
Dim LxPxH cm	70X70X110	70X70X110
Tension	400 50 3	400 50 3

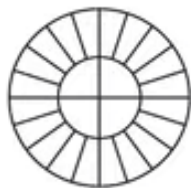


DIVISEURS



DIVISEUSE - ARRONDEUR SEMI-AUTOMATIQUE OU AUTOMATIQUE

INFO	CSSAAR11	CSSAAR18	CSSAAR22	CSSAAR30	CSSAAR36
N° divisions	11	18	22	30	36
Gr. min - max (gr)	180-500	120-280	60-220	40-135	34-110
Capacity tank (kg)	5,5	5	5	4	4
Dim. tank (mm)	400	400	400	400	400
Pcs/h	1300	2100	2600	3600	4300
Dim. LxPxH cm	75X80X145	75X80X145	75X80X145	75X80X145	75X80X145
Tension	400 50 3	400 50 3	400 50 3	400 50 3	400 50 3



DIVISEURS DE CUVE RONDES SEMI-AUTOMATIQUE OU AUTOMATIQUE

INFO	CSSAT16	CSSAT20	CSSAT24
N° divisions	16	20	24
Gr. min - max (gr)	190-1200	150-1000	130-830
Capacity tank (kg)	20	20	20
Diam tank mm	460	460	460
Pcs/h	1900	2400	2800
Dim LxPxH cm	70X70X110	70X70X110	70X70X110
Tension	400 50 3	400 50 3	400 50 3



COUPE-TOAST



MODÈLE DE BASE :

Dim: 60x71x94cm

Poids : 160kg

Puissance : 0,75 kW

Longueur maximale du pain : 52 cm

Hauteur du pain : 6/17cm

Pas de lame de coupe : 7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-18-20

MODÈLE DE COMPTOIR :

Dim: 60x61x60cm

Poids : 100 kg

Puissance : 0,75 kW

Longueur maximale du pain : 42 cm

Hauteur du pain : 6/17cm

Pas de lame de coupe : 7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-18-20

COUPE-BAGUETTES

Production : de 8 300 à 16 600 pièces/heure

Tension : 220 V 50 Hz 1 ph

Puissance : 0,18 kW - 1,4 Ampère

Épaisseur de coupe : de 13mm à 90mm

Bouche de chargement : 100x134mm

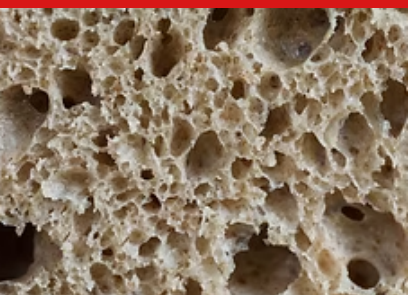
Poids : 30 kg

Dim: 400x560x1000hmm





CHAMBRE DE FERMENTATION





CHAMBRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

Le ralentisseur de levée permet de bloquer et réactiver la levée des pâtes, optimisant la production et réduisant les coûts. Le cycle de fermentation comprend 5 phases : refroidissement, conservation, pré-lèvement, levain, et retard.

La chambre Continental Forni convient à toutes tailles de produits et types de pâtes. Son évaporateur à grande surface maintient l'humidité sans assaisonnements. Le système de réfrigération à ventilation pulsée optimise la température, l'humidité et réduit la consommation d'énergie.

Caractéristiques techniques principales :

Structure modulaire en panneaux de polyuréthane expansé haute densité, recouverts d'aluminium plastifié (option acier inoxydable)

Sol climatisé en résine phénolique antidérapante, capacité 5000 kg/m², résistant aux chariots à roues en fer

Panneau de commande à écran tactile.

Le générateur de vapeur à injection introduit de la vapeur à 110°C, réduisant la condensation sur les parois et limitant l'entretien dû au calcaire. Le sol climatisé, chauffé à la température de l'environnement contrôlé, évite également la condensation, réduisant ainsi la consommation d'énergie en limitant le fonctionnement du générateur.

La chambre peut être contrôlée à distance via une application mobile (optionnelle), permettant de surveiller le processus de fermentation, ajuster l'humidité et mémoriser des programmes personnalisés. Cela offre flexibilité, autonomie et une intervention rapide en cas de dysfonctionnement.





CHAMBRE DE FERMENTATION

Les chambres fermentation Continental Forni permettent un excellent contrôle de la chaleur et de l'humidité malgré leur construction très simple

Toutes les chambres fermentation Continental Forni sont conçues pour être modulaires et peuvent être réalisées sur demande, tant en termes de taille que de structure.



Principales caractéristiques :

Structure portante en aluminium anodisé

Panneaux en polyuréthane expansé de 40 mm, recouverts de tôles d'aluminium gaufré blanc, avec joint à rainure et languette pour un montage vraiment simple et pratique

Les protections et les canaux à l'intérieur sont en acier inoxydable

Panneau de commande électromécanique amovible, à positionner au-dessus de la porte

Unité de chaleur/vapeur avec réservoir et compartiment flottant, équipée d'un moteur de ventilation

Plancher en acier inoxydable sur demande

Lumière avec protection

Sonde de température et d'humidité

Fermeture équipée d'un ralentisseur dictateur

Fenêtres d'inspection

L'ensemble de la structure est conçu pour être parfaitement étanche à l'air



LAMINOIRS



LAMINOIRS MANUELS



Les lamineurs manuels Continental Forni sont disponibles en deux versions : « banc » et « avec base ». Conçus pour minimiser les dimensions, ils facilitent un nettoyage rapide grâce à des grattoirs amovibles sans outils. L'ajustement précis de l'épaisseur permet d'obtenir des bandes de pâte uniformes, combinant simplicité d'utilisation et performance.

Caractéristiques techniques :

Conformes aux normes d'hygiène et de sécurité avec matériaux approuvés.
Bandes transporteuses en polyuréthane.
Variateur de vitesse électronique "Économie d'énergie" (économie de 10%).
Dispositif de coupe à rouleaux (sur demande).
Grattoirs et supports en polyéthylène faciles à démonter.
Tapis soulevables pour un nettoyage facilité.

LAMINOIRS AUTOMATIQUES

Les lamineurs automatiques sont conçus pour une utilisation industrielle avec une structure en acier inox AISI 304 et aluminium. Le "touch screen" à logique intelligente simplifie la programmation, avec la possibilité de définir jusqu'à 50 programmes et divers cycles de travail (démarrages, arrêts, réglages des cylindres). Le sfarinatore et l'enrouleur "no-stress" automatisés réduisent les temps de production.

Caractéristiques techniques :

Vitesse du tapis réglable de 20 à 120 cm/sec.
Écran tactile couleur 8 pouces.
Enrouleur automatique "no-stress".
Farineur automatique à quantité réglable.





ÉQUIPEMENT DE CAFÉTERIA ET SALON DE THÉ

Nos machines à café, à jus, granita et chocolat chaud sont spécialement conçues pour les cafétérias et salons de thé. Elles allient technologie de pointe et facilité d'utilisation pour offrir une large gamme de boissons de qualité. Que ce soit pour un café parfaitement dosé, un chocolat chaud crémeux, un granita rafraîchissant ou un jus frais, nos équipements assurent une préparation rapide et constante. Avec des designs élégants et robustes, nos machines sont idéales pour répondre aux besoins d'un service efficace et garantir une expérience client inoubliable.





MACHINE À CAFÉ

Nos machines à café professionnelles offrent une préparation rapide et de qualité, idéales pour les environnements à fort trafic. Robustes et faciles à utiliser, elles garantissent une saveur parfaite à chaque tasse, avec des composants de haute qualité comme des moulins intégrés et des buses vapeur. Parfaites pour les cafés, restaurants et hôtels, elles assurent une expérience café exceptionnelle pour vos clients.

F 2006 HP MULTIBOILER

Machine à café automatique avec dosage volumétrique, contrôle microprocesseur et écran TFT.

- Carrosserie inox AISI 304-18/8 poli
- Logo Magister éclairé, pieds chromés
- Version « High Group » pour tasses jusqu'à 185 mm
- Groupes de débit à réchauffage indépendant, chaudière café 400 cc
- Chaudière eau et vapeur haute capacité
- Lance vapeur "cool touch" et lance eau chaude programmable
- Tableau tactile éclairé, contrôle température et temps de débit
- Lavage automatique, contrôle de dosage et niveau d'eau
- Programme d'assistance, régénération adoucisseur
- Pompe volumétrique avec by-pass intégré, chauffe-tasses électrique
- Système économiseur après inactivité



Modèle	F 2006 HP MULTIBOILER	F 2006 HP MULTIBOILER
Version	2 GROUPES	3 GROUPES
Dimensions mm.	770x560x580h	1010x560x580h
Capacité chaudière	11 lt.	17 lt.
Puissance	2700/4500 watt + 600W chaque groupe	4500 Watt + 600W chaque groupe
Alimentation	110-220/240V monophasé, 230/380/415V triphasé	220/240V monophasé, 230/380/415V triphasé
Poids	91 kg	103 kg

MIURA MULTIBOILER

- Chaudière de service (eau chaude et vapeur) : 11L (3500/4500W pour 2 groupes), 17L (4500/5400W pour 3 groupes) avec échangeurs et contrôle de température
- Chaudières café 550 ml (700W), régulation indépendante de température pour chaque groupe
- Chauffage thermosiphonique, pompe volumétrique avec by-pass intégré
- Manomètre à double échelle, porte-filtre anti-brûlure, lances vapeur "cool touch"
- Grilles inclinables, électrovannes 24VDC avec détection de pannes
- Mélangeur d'eau chaude avec doses programmables
- Écran tactile couleur 72x54 mm pour programmation et affichage
- Lumières LED pour le plan de travail, côtés polyuréthane bicolores
- Pieds en acier réglables en hauteur



Modèle	MIURA MULTIBOILER			MIURA MULTIBOILER	
Version	2 GROUPES			3 GROUPES	
Dimensions mm.	795x555x590h			1035x555x590h	
Capacité de la chaudière à vapeur	11 lt.			17 lt.	
Capacité de la chaudière à café	2 x 0.55 lt.			3 x 0.55 lt.	
Puissance de la vapeur	2400W	3500W	4500W	4500W	5400W
Puissance du café	2 x 700W			3 x 700W	
Puissance maximale	2400W*	3500W*	4500W*	4500W*	5400W*
* Absorption maximale avec chauffage séquentiel activé (priorité chauffage café)					
Alimentatio	110V-60hz		220/240V-50/60Hz 230/400V-50/60Hz	220/240V-50/60Hz 230/400V-50/60Hz	
Poids	67 kg			81 kg	
Couleurs					

ALFA



- Machine à café automatique avec dosage volumétrique
- Carrosserie en acier poli, panneaux en polyuréthane
- Pompe volumétrique avec by-pass intégré
- 4 doses par groupe, bouton débit continu
- Débit d'eau chronométré, robinets à levier
- Lances vapeur "cool touch", poignées en gomme
- Porte-filtre Magister personnalisé
- Tableau à 6 boutons LED, éclairage plan de travail
- Contrôle électronique de la température et pré-infusion
- Affichage de la température, niveau d'eau, temps de débit et alarmes
- Menu pour programmer horaires, température et pré-infusion
- Versions 2 et 3 groupes TALL CUP.

Modèle	ALFA	ALFA
Version	2 GROUPES	3 GROUPES
Dimensions mm.	830x535x580h	1070x535x580h
Capacité chaudière	11 lt.	17 lt.
Puissance	4500 watt	5400 watt
Alimentation	110-220/240V monophasé, 230/380/415V triphasé	220/240V monophasé, 230/380/415V triphasé
Poids	74 kg	94 kg
Couleurs		

DELTA ES version électronique

- Machine à café automatique avec dosage volumétrique
- Carrosserie en acier poli, panneaux en polyuréthane
- Pompe volumétrique avec by-pass intégré
- 4 doses par groupe, bouton débit continu
- Débit d'eau chronométré, programmation en apprentissage
- Deux lances vapeur inox "cool touch", poignées en gomme
- Sortie d'eau inox, mélangeur d'eau chaude
- Porte-filtre personnalisé Magister
- Tableau à 6 boutons LED avec graphique Magister
- Indicateurs LED, éclairage plan de travail
- Contrôle électronique de la température de la chaudière
- Bloc d'alimentation 'switching' pour fluctuation de tension
- Pré-infusion électronique désactivable, contrôle du niveau d'eau
- Versions 2 et 3 groupes standard, "grande tasse", "High Group".



Modèle	DELTA ES	DELTA ES
Version	2 GROUPES	3 GROUPES
Dimensions mm.	830x535x500h	1070x535x500h
Dimensions HG mm.	830x535x580h	1070x535x580h
Capacité chaudière	11 lt.	17 lt.
Puissance	4500 Watt	5400 Watt
Alimentation	110-220/240V monophasé, 230/380/415V triphasé	110-220/240V monophasé, 230/380/415V triphasé
Poids	68 kg	88 kg
Couleurs		

KAPPA version électronique



- Machine à café automatique électronique avec dosage programmable
- Modèles : KES60 (1 groupe), KES70 (2 groupes compact), KES100 (2, 3, 4 groupes)
- Carrosserie en acier inox AISI 304 - 18/8 miroir poli
- Pompe volumétrique avec by-pass intégré
- Panneau de commande avec dosage volumétrique (0 à 3000 cc), 4 doses par groupe, bouton débit continu
- Auto-niveau électronique, lance eau chaude avec dosage programmable
- Thermostat de sécurité électrique
- Version "High Group" pour tasses jusqu'à 185 mm (sur 2 et 3 groupes).

STILO version électronique

- Machine à café automatique électronique avec dosage programmable
- Modèles : ES60 (1 groupe), ES70 (2 groupes compact), ES100 (2, 3, 4 groupes)
- Carrosserie en acier inox ou peinte
- Pompe volumétrique avec by-pass intégré
- Panneau de commande avec dosage volumétrique (0 à 3000 cc), 4 doses par groupe, bouton débit continu
- Auto-niveau électronique, lance eau chaude avec dosage programmable
- Thermostat de sécurité électrique.

Modèle	KAPPA ES 60	KAPPA ES 70	KAPPA ES 100	KAPPA ES 100
Version	1 GROUPE	2 GROUPES	2 GROUPES	3 GROUPES
Dimensions mm.	415x535x500h	595x535x500h	795x535x500h	1035x535x500h
Capacité chaudière	4 lt.	4,9 lt.	11 lt.	17 lt.
Lance(s) vapeur	1	1	2	2
Puissance	1600 watt	2700 watt	2700/4500 watt	4500/5400 watt
Alimentation	220/240V monophasé, 110V monophasé (1.200W)	220/240V monophasé, 380/415V triphasé, 110V monophasé (2.400W)	220/240V monophasé, 380/415V triphasé, 110V monophasé (2.400W)	220/240V monophasé, 380/415V triphasé
Kit gaz	/	/	optionnel	optionnel
Mélangeur	/	optionnel	optionnel	optionnel
Chauffe-tasse	/	optionnel	optionnel	optionnel
Poids	51 kg	64 kg	72 kg	88 kg

Modèle	STILO ES 60	STILO ES 70	STILO ES 100	STILO ES 100
Version	1 GROUPE	2 GROUPES	2 GROUPES	3 GROUPES
Dimensions mm.	415x535x500h	595x535x500h	795x535x500h	1035x535x500h
Capacité chaudière	4 lt.	4,9 lt.	11 lt.	17 lt.
Lance(s) vapeur	1	1	2	2
Puissance	1600 watt	2700 watt	2700/4500 watt	4500/5400 watt
Alimentation	220/240V monophasé, 110V monophasé (1.200W)	220/240V monophasé, 380/415V triphasé, 110V monophasé (2.400W)	220/240V monophasé, 380/415V triphasé, 110V monophasé (2.400W)	220/240V monophasé, 380/415V triphasé
Kit gaz	/	/	optionnel	optionnel
Mélangeur	/	optionnel	optionnel	optionnel
Chauffe-tasse	/	optionnel	optionnel	optionnel
Poids	47 kg	60 kg	68 kg	83 kg

Couleurs



HRC version électronique



Machine à café automatique électronique avec dosage programmable

- Pompe volumétrique avec by-pass équilibré incorporée
- Panneau commande avec dosage volumétrique (0 à 3000 cc), avec 4 doses pour groupe, bouton débit continu
- Auto-niveau électronique
- Thermostat de sécurité partie électrique
- Lance eau chaude
- Deux lances vapeur

Modèle	ES 100 HRC	ES 100 HRC
Version	2 GROUPES	3 GROUPES
Dimensions mm.	795x535x500h	1035x535x500h
Capacité chaudière	11 lt.	17 lt.
Puissance	2700/4500 watt	4500/5400 watt
Alimentation	220/240V monophasé	220/240V monophasé
	380/415V triphasé.	380/415V triphasé
Poids	68 kg	83 kg
Couleurs		

EEG version électronique

- Machine avec groupes externes électroniques et dosage programmable
- Groupe en laiton chrome, carrosserie en acier inox brillant
- 2 robinets vapeur et 1 robinet eau chaude en inox anti-brûlure
- Verre-niveau optique, contrôle électronique du niveau d'eau
- Pompe volumétrique avec by-pass intégré, pressostat mécanique
- Boutons LED bleu pour dosage volumétrique (0 à 3000 cc), 4 doses/groupe, bouton débit continu
- Pré-infusion électronique activable et réglable



- Programmation des doses par auto-apprentissage
- Écran EEG ESD avec contrôle électronique de la température
- Affichage : nom de la machine, température chaudière, temps d'érogation, comptabilisation débit café et eau chaude
- Menu pour configurer : longueur, horaires, température, temps de pré-infusion, programme de maintenance
- Programme de régénération du adoucisseur.

Modèle	EEG ES	EEG ES
Version	2 GROUPES	3 GROUPES
Dimensions mm.	795x535x500h	1035x535x500h
Capacité chaudière	11 lt.	17 lt.
Poids	80 kg	98 kg

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES					
Version	VOLTAGE/FRÉQUENCE				
	V110 60HZ	V220 60HZ	V230 50HZ	V240 50-60HZ	V230-400 50-60HZ
2 GROUPES	2400 Watt	2700 Watt			
	2700 Watt	3000 Watt			
		3500 Watt			
		4500 Watt			
3 GROUPES	-	4500 Watt			
	-	5400 Watt			

LEVA



- Machine à café à commande manuelle
- Carrosserie en acier inox brillant
 - Groupe débit mécanique à levier
 - Deux lances vapeur
 - Une lance eau chaude
 - Verre-niveau optique
 - Chaudière contrôlable en cuivre avec grande capacité
 - Soupape anti-remous sur la chaudière
 - Thermostat sécurité partie électrique

Modèle	LEVA	LEVA
Version	2 GROUPES	3 GROUPES
Dimensions mm.	795x535x780h	1035x535x780h
Capacité chaudière	13.5 lt.	21 lt.
Poids	87 kg	101 kg

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES					
Version	SPANNUNG/FREQUENZ				
	V110 60HZ	V220 60HZ	V230 50HZ	V240 50-60HZ	V230-400 50-60HZ
2 GROUPES	2700 Watt	4500 Watt			
3 GROUPES	-	5400 Watt			





AVIATOR

- Machine à café expresso 2 – 3 groupes.
- Modèles: • électronique à clavier programmable – Touch screen
- Chaudière en branche de 14 – 21 litres à circuit thermosiphonique.
- Groupes thermo-compensés traditionnels (4,4 kg)



GALILEO

- Machine à café expresso 2 – 3 – 4 groupes.
- Modèles: • électronique à clavier programmable
- • semi-automatique à boutons
- • semi-automatique à manette.
- Chaudière en branche de 11 – 14 – 21 – 27 litres à circuit thermosiphonique.
- Groupes thermo-compensés traditionnels (4,4 kg) ou groupes thermo-compensés à anneau (1,5 Kg).



LIRA

- Machine à café expresso 1 – 2SB – 2 – 3 – 4 groupes.
- Modèles: • électronique à clavier programmable
- • semi-automatique à boutons
- • semi-automatique à manette.
- Chaudière en branche de 4 – 7 – 6 – 8 – 11 – 14 – 21 – 27 litres à circuit thermosiphonique.
- Groupes thermo-compensés traditionnels (4,4 kg) ou groupes thermo-compensés à anneau (1,5 Kg).



MACHINE À JUS

Nos machines à jus offrent une extraction rapide et efficace de jus frais, préservant les nutriments essentiels. Conçues pour être robustes, faciles à nettoyer et hygiéniques, elles sont idéales pour les environnements exigeants comme les restaurants et cafés



MACHINE À JUS



E-112

La glacière pour thé, café, lait, jus de fruits

Distributeur de boissons froides

Servez vos boissons froides avec style et facilité avec NH, la glacière la plus innovante du secteur, une machine parfaite pour refroidir tout type de boisson.



E-120

Mêmes performances avec une plus grande capacité

Distributeur de boissons froides

Servez vos boissons froides avec style et facilité avec NH, la glacière la plus innovante du secteur, une machine parfaite pour refroidir tout type de boisson.



E-112

E-120

CAPACITÉ DU BOL	12L	20L
NOMBRE DE BOLS	1	1
POIDS NET	16,3 kg	16,8 kg
TENSION STANDARD	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
TENSION SPÉCIALE	220 V/60 Hz - 115 V/60 Hz	220 V/60 Hz - 115 V/60 Hz
POUVOIR	150 W	150 W
AMP	1.1	1.2
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	Thermostat réglable (0°C - 10°C)	
TRAVAILLE AVEC	Jus, lait, thé, limonade, cocktails, café, vin, soupes rafraîchissantes, etc.	





MACHINE PRESSE - AGRUMES



Machines Presse Agrumes Minimax

Le presse-agrumes MINIMAX est l'extracteur de jus le plus compact, idéal pour les petits espaces tels que les cafés, boulangeries, bars, et petits hôtels. Il peut presser jusqu'à 15 fruits par minute, avec une capacité de 6 kg pour le panier supérieur et 9 kg pour la poubelle.

Caractéristiques :

- 15 fruits par minute
- Capacité du panier : 6 kg
- Diamètre de pressage : 65-80 mm
- Capacité de la poubelle : 9 kg
- Écran digital 3.0 simple d'utilisation
- Couvercle facile à retirer et à nettoyer
- Écran en Tritan, durable et non toxique

Le MINIMAX vous permet de presser rapidement des agrumes de qualité, avec un mode de fonctionnement programmable et un indicateur de remplissage.





MACHINE PRESSE - AGRUMES



Machines Presse Agrumes Minimatic

Le presse-agrumes MINIMATIC est idéal pour les espaces limités, offrant un jus frais de qualité. Avec son doseur automatique de 8 kg, il peut presser jusqu'à 15 verres de jus d'orange ou de citron en autonomie.

Caractéristiques :

- 15 fruits par minute
- Capacité d'alimentation : 8 kg
- Diamètre de pressage : 65-80 mm
- Capacité de la poubelle : 9 kg

Il dispose d'un écran digital 3.0, facile à utiliser, avec indicateur de remplissage. Le système Stop-Fruit permet un nettoyage facile, et le couvercle est simple à retirer. L'écran de protection en Tritan est durable et résistant.



Machines Presse Agrumes Basic

L'extracteur de jus BASIC est parfait pour les cafés, bars, petits hôtels et restaurants souhaitant offrir un jus d'agrumes fraîchement pressé de qualité.

Caractéristiques :

- 28 fruits par minute
- Capacité du panier : 8 kg
- Diamètre de pressage : 65-80 mm
- Poubelle d'écorces : 18 kg

Avec une capacité de 8 fruits dans la goulotte, l'écran digital 3.0 permet de suivre la consommation et de programmer le mode de fonctionnement. Le système Push&Juice permet un pressage instantané par simple pression du bouton. Le couvercle est facile à retirer, et l'écran de protection est en Tritan, un matériau durable et non toxique.





MACHINE À GRANITA

Nos machines à granita offrent des boissons glacées de qualité, avec une texture parfaite et une consistance homogène. Faciles à utiliser et à entretenir, elles permettent de préparer rapidement des granitas rafraîchissants, idéals pour les cafétérias et salons de thé. Robustes et efficaces, elles sont un choix parfait pour votre établissement.



MACHINE À GRANITA



Plage GraniBeach

Machine à granité compacte

La machine à granité parfaite pour tout type d'entreprise où la simplicité, la durabilité et les performances professionnelles sont les choses les plus importantes.



	GB-110	GB-220	GB-330
CAPACITÉ DU BOL	10L	10L	10L
NOMBRE DE BOLS	1	2	3
POIDS NET	28 kg	48 kg	60 kg
TENSION STANDARD	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
TENSION SPECIALE	220 V/60 Hz - 115 V/60 Hz	220 V/60 Hz - 115 V/60 Hz	220 V/60 Hz - 115 V/60 Hz
POUVOIR	300 W	650 W	900 W
AMP	2.5	4.8	6.7
PRODUCTION	Slush, Sorbet, Cocktail glacé et Boissons froides		
TRAVAILLE AVEC	Concentré + eau, mélanges à base d'alcool, mélanges à base de produits laitiers et mélanges à base de fruits		

G5

Petit et professionnel

La plus petite machine à granité professionnelle au monde, c'est l'équipement idéal pour les espaces limités ou pour la consommation limitée de granité, de sorbet ou de boissons froides.



	G5-1	G5-2	G5-3
CAPACITÉ DU BOL	5L	5L	5L
NOMBRE DE BOLS	1	2	3
POIDS NET	22 kg	33 kg	47 kg
TENSION STANDARD	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
TENSION SPECIALE	220 V/60 Hz - 115 V/60 Hz	220 V/60 Hz - 115 V/60 Hz	220 V/60 Hz - 115 V/60 Hz
POUVOIR	300 W	560 W	700 W
AMP	2.25	4.2	5.2
PRODUCTION	Slush, Sorbet, Cocktail glacé et Boissons froides		
TRAVAILLE AVEC	Concentré + eau, mélanges à base d'alcool, mélanges à base de produits laitiers et mélanges à base de fruits		



MACHINE À GRANITA



GRANISUN

La machine haute performance
Idéal pour les clients qui recherchent un
design de pointe et des performances
puissantes, une technologie de classe
mondiale pour une glace pilée parfaite.



	Granisun 1 FF	Granisun 2 FF	Granisun 3 FF
CAPACITÉ DU BOL	12L	12L	12L
NOMBRE DE BOLS	1	2	3
POIDS NET	29 kg	56 kg	70 kg
TENSION STANDARD	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
TENSION SPÉCIALE	220 V/60 Hz - 115 V/60 Hz	220 V/60 Hz - 115 V/60 Hz	220 V/60 Hz - 115 V/60 Hz
POUVOIR	450 W	800 W	1200 W
AMP	3.3	6	9
PRODUCTION	Slush, Sorbet, Cocktail glacé et Boissons froides		
TRAVAILLE AVEC	Concentré + eau, mélanges à base d'alcool, mélanges à base de produits laitiers et mélanges à base de fruits		

V-MIX

Permet de préparer des cocktails de manière
simple et rapide

Vmix vous permet de préparer des cocktails de
manière simple et rapide, trois options en un
seul mouvement ! La poignée Push&Pull, facile
à utiliser, à monter et à démonter, vous offre
la possibilité de combiner les saveurs des deux
bols en un seul mouvement. Vos clients
adoreront vos cocktails, et vous l'aimerez pour
sa facilité d'utilisation et son design polyvalent
et compact.



CAPACITÉ DU BOL	12L x 2
DIMENSIONS	47 x 51,7 x 81,3
POIDS NET	56 kg
TENSION STANDARD	230 V/50 Hz
POUVOIR	800 W
PRODUCTION	2 saveurs, 1 mouvement facile à démonter polyvalent et compact



MACHINE À GRANITA



Machine à granita V-AIR - 2x 12L

- Ventilation verticale : Gain d'espace et performance maximale.
- Durabilité et efficacité : Moins de pièces pour plus de fiabilité.
- Design hygiénique : Facilité d'entretien et nettoyage simplifié.
- Système sans contact : Expérience 100 % sûre.
- Minuteur intégré : Glace pilée prête en une minute.
- Dégivrage rapide : 75 % plus rapide pour un nettoyage simplifié.
- Poignée ergonomique : Facile à nettoyer.
- Filtre accessible : Retrait facile sous la machine.
- Couvercle à charnière : Remplissage sans retirer le couvercle.
- Système de sécurité : Bac de récupération pour éviter les fuites.



Origine :	Italie
Reference :	V-AIR2
Capacité :	2x 12 l
Dimensions :	45x62x90
Poids :	56 kg
Tension :	230V-50Hz
Puissance :	800w
Gaz réfrigérant :	R290-110
Garantie :	1 an pièces

Machine à granita - V-AIR 3

- Ventilation verticale : Meilleure production de granita dans un espace réduit.
- Utilisation optimale de l'espace : Gain d'espace de travail.
- Durabilité et efficacité : Moins de pièces, plus de performance.
- Design hygiénique : Facilité d'entretien et utilisation simplifiée.
- Distribution intelligente : Expérience conviviale et hygiénique.
- Système sans contact : Détecteur de mouvement pour une sécurité maximale.
- Minuteur intégré : Glace pilée prête en une minute.
- Dégivrage rapide : 75 % plus rapide pour un nettoyage simplifié.
- Poignée ergonomique : Nettoyage facilité.
- Filtre accessible : Facile à retirer sous la machine.
- Couvercle à charnière : Remplissage facile du réservoir.
- Système de sécurité : Protège contre les fuites.



Caractéristiques	Valeurs
Origine :	Italie
Référence :	V-AIR3
Capacité :	3x 12 L
Dimensions :	62 x 67 x 90 cm
Poids :	70 kg

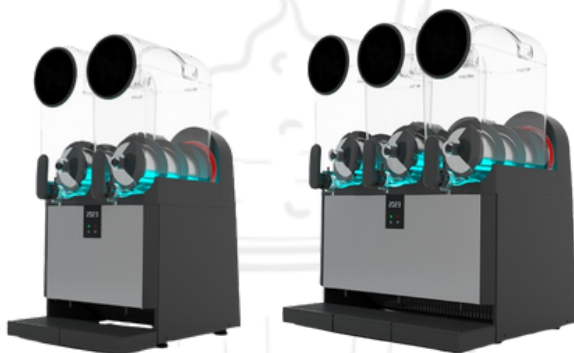
Caractéristiques	Valeurs
Tension :	230V-50Hz
Puissance :	1200W
Gaz réfrigérant :	R290-110
Garantie :	1 an pièces



MACHINE À GRANITA



MACHINE À GRANITE V-AIR SMART



La machine SMART offre une grande polyvalence, permettant de préparer granités et boissons glacées avec divers ingrédients. Son système de travail périodique garantit un mélange homogène pour une neige fondante parfaite toute la journée. Son design épuré et personnalisable est renforcé par des lumières LED de différentes couleurs pour mettre en valeur votre produit.

- Conçu pour une meilleure utilisation de l'espace
 - Modes de travail automatiques
 - Filtre d'accès facile •
- Dépôts lumineux (12 couleurs) (version solo +)
- Grifo avec système de baïonnette
 - Nettoyage facile et rapide





MACHINE À CRÈMES MOELLEUSES / YAOURTS GLACÉS

Les modèles G5 Super ressemblent aux machines à granité classiques, mais sont équipés d'un système de congélation plus puissant. En plus de produire du granité, les modèles Super peuvent également refroidir le produit à -8 °C, créant ainsi des crèmes onctueuses avec une texture similaire à celle de la crème glacée molle.



MACHINE À CRÈMES MOELLEUSES / YAOURTS GLACÉS

G5-SUPER

Petit et facile

Nouveau design et esthétique, non seulement idéal pour les espaces limités, mais assure également la production de granités et de délicieuses crèmes douces pour offrir de nouvelles idées à déguster.

	G5 SUPER 1	G5 SUPER 2
NOMBRE DE BOLS	1	2
CAPACITÉ DU BOL	5L	5L
POIDS NET	22 kg	33 kg
TENSION STANDARD	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
TENSION SPÉCIALE	220 V/60 Hz - 115 V/60 Hz	220 V/60 Hz - 115 V/60 Hz
POUVOIR	350 W	650 W
AMP	2.6	4.8
PRODUCTION	Slush, Crèmes, Boissons froides, Cocktails	
TRAVAILLE AVEC	Poudre, concentré liquide, alcool, produits laitiers	



Super Spin

La machine à crème

Les machines les plus innovantes et avancées pour la préparation de crèmes froides et de granités.

Proposez de nouvelles idées et élargissez votre menu.

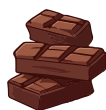
NOMBRE DE BOLS	1
CAPACITÉ DU BOL	10L
POIDS NET	29 kg
TENSION STANDARD	230 V/50 Hz
TENSION SPÉCIALE	220 V/60 Hz - 115 V/60 Hz
PUISSANCE	500 W
AMP	3.7
PRODUCTION	Slush, Crèmes, Boissons froides, Cocktails
TRAVAILLE AVEC	Poudre, concentré liquide, alcool, produits laitiers





MACHINE À CHOCOLAT CHAUD

Nos machines à chocolat chaud professionnelles sont conçues pour préparer des boissons crémeuses et savoureuses en un temps record. Faciles à utiliser et à nettoyer, elles garantissent une texture parfaite et une température idéale, offrant une expérience de dégustation de qualité. Idéales pour les cafés, hôtels et restaurants, elles permettent de servir un chocolat chaud délicieux à tout moment.



MACHINE À CHOCOLAT CHAUD

CH-5

**La machine pour le chocolat, le thé,
le café, le lait, etc**

Distributeur de boissons chaudes

La nouvelle option de distribution polyvalente
pour tous les restaurants, hayons et événements
de traiteur. Conçu pour distribuer du chocolat et
toutes les boissons chaudes.



CH-10

**Mêmes performances avec une
plus grande capacité**

Distributeur de boissons chaudes

La nouvelle option de distribution polyvalente
pour tous les restaurants, hayons et événements
de traiteur. Conçu pour distribuer du chocolat et
toutes les boissons chaudes.



CH-5L

CH-10L

CAPACITE DU BOL	5L	10L
NOMBRE DE BOLS	1	1
POIDS NET	9 kg	9,5 kg
TENSION STANDARD	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
TENSION SPECIALE	220 V/60 Hz - 115 V/60 Hz	220 V/60 Hz - 115 V/60 Hz
POUVOIR	1000 W	1000 W
AMP	8.2	8.2
PRODUCTION	Boissons chaudes : Chocolat chaud, café, lait, thé, vin chaud, etc.	
TRAVAILLE AVEC	Concentré + eau, mélanges à base d'alcool, mélanges à base de produits laitiers et mélanges à base de fruits	
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	Thermostat réglable	
PLAGE DE TEMPÉRATURE	0°C - 85°C	
L'appareil ne fonctionne pas comme un refroidisseur. Si le thermostat est réglé en dessous de la température ambiante, le produit ne pourra pas atteindre une température inférieure à la température ambiante.		

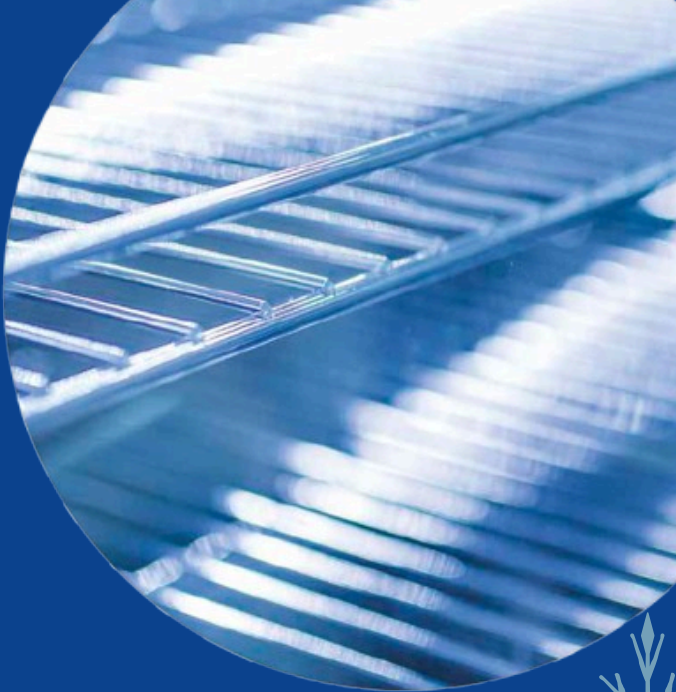


MACHINES DE RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION



Nos MACHINES DE RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION sont conçues pour garantir une conservation optimale de vos produits. Elles offrent une performance fiable, une efficacité énergétique et une facilité d'entretien, tout en maintenant la température idéale pour préserver la fraîcheur et la qualité. Parfaites pour les professionnels de la restauration, elles assurent une réfrigération et congélation de haute performance, adaptées à vos besoins.





**PREMIUM LINE : armoires réfrigérées et
armoires réfrigérées pour l'affinage**





Premium Line:
Armoires réfrigérées
GN2/1 - ventilées



G-UGN650TN
G-UGN650BT



	M-GNH610TN-FC	M-GNH610BT-FC
	+0°C / +8°C	-18°C / -22°C
	726 x 864 x 2150(h) mm	
	566 x 714 x 1500(h) mm	
	605 L	
	38°C / 70%HR	
	VENTILEE	
DEFROST	AUTOMATIQUE	
GAS	R290	R290
	AUTOMATIQUE	
	ELECTRONIQUE	
	80 mm	
	167 W	205 W
	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acier inoxydable AISI 304 / stainless steel AISI 304	
	OUI	
	LED	
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1 3 coppie di guide / pairs of slides	
ENERGY CLASS	A	B

	G-UGN650TN	G-UGN650BT
	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
	740 x 875 x 2090(h) mm	
	533 x 700 x 1501(h) mm	
	560 L	
	+43°C / 60%HR	
	VENTILEE	
DEFROST	AUTOMATIQUE	
GAS	R600a	R290
	AUTOMATIQUE	
	ELECTRONIQUE	
	100 mm	
	250 W	380 W
	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	acier inoxydable AISI 304 / stainless steel AISI 304	
	OUI	
	LED	
STANDARD	3 griglie / grids GN2/1	
ENERGY CLASS	A	B

M-GNH610TN-FC
M-GNH610BT-FC





Premium Line:
Armoires D'affinage



**ARMOIRES
RÉFRIGÉRÉES POUR
MATURATION G-
GDMA180N**



	G-GDMA120N	G-GDMA180N
	+1°C / +25°C	
	595 x 710 x 1270(h) mm	595 x 710 x 1720(h) mm
	485 x 552 x 1055(h) mm	485 x 552 x 1508(h) mm
	233 L	352 L
	60% - 85% HR	
	VENTILEE	
DEFROST	AUTOMATIQUE	
GAS	R600a	
	AUTOMATIQUE	
CONTROL	ELECTRONIQUE	
	55 mm	
	170 W	
	220V-240V / 50Hz	
MATERIAL	Tole peinte+ABS+double vitrage+ABS+ verre insulant	
REVERSIBLE	OUI	
	LED	
STANDARD	3 GRILLES + Tige avec 3 crochets	

**ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
POUR MATURATION G-
GDMA120N**



Premium Line:
Armoires D'affinage



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POUR MATURATION G-GDPH508C

	G-GDPH508C
	0°C / +25°C
	730 x 805 x 2100(h) mm
	575 x 650 x 1375(h) mm
	508 L
	70% - 90% HR
	VENTILEE
DEFROST	AUTOMATIQUE
GAS	R290
	AUTOMATIQUE
	ELECTRONIQUE
	60 mm
	400 W
	220V-240V / 50Hz
MATERIAL	interne en acier inoxydable AISI 304 – externe en acier inoxydable 430
	OUI
	LED
STANDARD	5 étagères 526 x 604 mm + 2 tringles avec 2 crochets + bloc à sel



MACHINES À GLAÇONS

Machines à glaçons pleins de 18 g - structure entièrement en acier inoxydable. La formation des glaçons se fait par aspersion d'eau sur un évaporateur horizontal en cuivre qui, en refroidissant, forme des glaçons purs et cristallins de haute densité ; le cube plein est le plus approprié pour le refroidissement prolongé de n'importe quelle boisson. Disponible en version refroidie à l'eau, encastrable (GH20W) ou refroidie par air (GH20A) - pieds réglables 0-20 mm.

GH20A - GH20W

GH30A - GH30W

ABSORPTION (W)	455	455
Production quotidienne	20 Kg – 21°C extérieur – 15°C eau	30 Kg – 21°C extérieur – 15°C Eau
TENSION	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	mécanique	mécanique
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	365 x 495 x 600(h) mm	365 x 495 x 690(h) mm
POIDS NET (Kg)	32	34
POIDS BRUT (Kg)	36	38,5
DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE	420 x 560 x 760(h) mm	420 x 560 x 860(h) mm
TYPE DE GAZ	R452A	R452A
CAPACITÉ	6 kg	10 kg



MACHINES À GLAÇONS

Machines à glaçons pleins de 18 g - structure entièrement en acier inoxydable. La formation des glaçons se fait par aspersion d'eau sur un évaporateur horizontal en cuivre qui, en refroidissant, forme des glaçons purs et cristallins de haute densité ; le cube plein est le plus approprié pour le refroidissement prolongé de n'importe quelle boisson. Disponible en version refroidie à l'eau, encastrable (GH40W-) ou refroidie par air (GH40A) - pieds réglables 0-20 mm.

GH40A - GH40W

GH50A - GH50W

ABSORPTION (W)	570	750
Production quotidienne	40 Kg - 21°C extérieur - 15°C Eau	50 Kg - 21°C out -15°C water
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	500 x 585 x 685(h) mm	500 x 585 x 795(h) mm
TENSION	230 V/50 Hz	230V / 50Hz
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	mécanique	meccanico
POIDS NET (Kg)	45	49
POIDS BRUT (Kg)	52,5	56,5
DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE	575 x 640 x 850(h) mm	575 x 640 x 950(h) mm
TYPE DE GAZ	R452A	R452A
CAPACITÉ	15 kg	25 Kg



MACHINES À GLAÇONS

Machines à glaçons pleins de 18 g - structure entièrement en acier inoxydable. La formation des glaçons se fait par aspersion d'eau sur un évaporateur horizontal en cuivre qui, en refroidissant, forme des glaçons purs et cristallins de haute densité ; le cube plein est le plus approprié pour le refroidissement prolongé de n'importe quelle boisson. Disponible en version refroidie à l'eau, encastrable (GH60W) ou refroidie par air (GH60A) - pieds réglables 40-50 mm.

GH60A - GH60W

GH100A - GH100W

ABSORPTION (W)	780	1200
TENSION	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz
TYPE DE GAZ	R452A	R452A
Production quotidienne	60 Kg - 21°C extérieur - 15°C eau	100 Kg - 21°C extérieur - 15°C eau
CAPACITÉ	40 kg	60 kg
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	mécanique	mécanique
DIMENSIONS DE LA MACHINE (cm)	74 x 60,5 x 91,5 (h) cm	74 x 60,5 x 101,5 (h) mm
DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE	810 x 670 x 1080(h) mm	810 x 670 x 1180(h) mm
POIDS NET (Kg)	72	82
POIDS BRUT (Kg)	81	91



**LIGNE PROFESSIONNELLE : armoires
réfrigérées, cellules de refroidissement
rapide et tables réfrigéré**





LIGNE PROFESSIONNELLE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
VENTILÉES GN2/1

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES GN2/1



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	740 x 830 x 2010(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	624 x 685 x 1396(h) mm
CAPACITÉ	650
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	315
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Oui
LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles GN2/1 – 3 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C

G-GN650TN

-2°C / +8°C
740 x 830 x 2010(h) mm
624 x 685 x 1396(h) mm
650
+32°C / 55%HR
ventilé
automatique
R290
automatique
électronique
60
315
220-240 V/50 Hz
Acier inoxydable AISI 304
Oui
Oui
3 grilles GN2/1 – 3 paires de guides
C

G-GN650BT

-18°C / -22°C
740 x 830 x 2010(h) mm
624 x 685 x 1396(h) mm
650
+32°C / 55%HR
ventilé
automatique
R290
automatique
électronique
60
500
220-240 V/50 Hz
Acier inoxydable AISI 304
Oui
Oui
3 grilles GN2/1 – 3 paires de guides
D



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	740 x 830 x 2010(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	624 x 685 x 1396(h) mm
CAPACITÉ	650
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	315
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304 + porte vitrée
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles GN2/1 – 3 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B

G-GN650TNG

+2°C / +8°C
740 x 830 x 2010(h) mm
624 x 685 x 1396(h) mm
650
+32°C / 55%HR
ventilé
automatique
R290
automatique
électronique
60
315
220-240 V/50 Hz
Acier inoxydable AISI 304 + porte vitrée
Non
Oui
3 grilles GN2/1 – 3 paires de guides
B

G-GN650BTG

-18°C / -22°C
740 x 830 x 2010(h) mm
624 x 685 x 1396(h) mm
650
+32°C / 55%HR
ventilé
automatique
R290
automatique
électronique
60
500
220-240 V/50 Hz
Acier inoxydable AISI 304 + porte vitrée
Non
Oui
3 grilles GN2/1 – 3 paires de guides
D



LIGNE PROFESSIONNELLE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
VENTILÉES GN2/1

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES GN2/1



	G-GN1410TN	G-GN1410BT
TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1480 x 830 x 2010(h) mm	1480 x 830 x 2010(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1360 x 685 x 1390(h) mm	1360 x 685 x 1390(h) mm
CAPACITÉ	1325	1325
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	60	60
ABSORPTION (W)	320	730
TENSION	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non	Non
LUMIÈRE INTERNE	Oui	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	6 grilles GN2/1 – 6 paires de guides	6 grilles GN2/1 – 6 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	D	D



	G-GN1410TNG
TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1480 x 830 x 2010(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1360 x 685 x 1390(h) mm
CAPACITÉ	1325
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	500
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304 + porte vitrée
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	6 grilles GN2/1 – 6 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C



LIGNE PROFESSIONNELLE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
VENTILÉES GN2/1

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES GN2/1



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C -18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	680 x 830 x 2010(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	530 x 650 x 550(h) mm – 530 x 650 x 550(h) mm
CAPACITÉ	237 + 237
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	TN R290 / BT R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	TN 250 / BT 300
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	4 grilles GN2/1 – 4 paires de guides

G-GNV600DT



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C -18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1340 x 830 x 2010(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	530 x 650 x 1386(h) mm – 530 x 650 x 1386(h) mm
CAPACITÉ	507 + 507
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	TN R290 / BT R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	TN255/BT750
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	6 grilles GN2/1 – 6 paires de guides

G-GNV1200DT



LIGNE PROFESSIONNELLE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
STATIQUES GN2/1

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES GN2/1



G-GN600FISH	
TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-5°C / +0°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	680 x 810 x 2010(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	560 x 653 x 1386(h) mm
CAPACITÉ	507
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	manuel
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	réservoir de collecte
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Oui
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	7 cassettes 600 x 400 x 130(h) mm



G-GN600TN		G-GN600BT	
TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C	-18°C / -22°C	
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	680 x 810 x 2010(h) mm	680 x 810 x 2010(h) mm	
DIMENSIONS INTERNES	560 x 653 x 1386(h) mm	560 x 653 x 1386(h) mm	
CAPACITÉ	507	507	
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR	
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique	statique	
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	manuel	
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290	R290	
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	réservoir de collecte	réservoir de collecte	
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique	
ISOLATION (mm)	60	60	
ABSORPTION (W)	260	510	
TENSION	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz	
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304	Acier inoxydable AISI 304	
INVERSION DE PORTE	Oui	Oui	
LUMIÈRE INTERNE	Non	Non	
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles GN2/1 - 3 paires de guides	3 grilles GN2/1 - 3 paires de guides	



LIGNE PROFESSIONNELLE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
STATIQUES GN2/1

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES GN2/1



	G-GN1200TN	G-GN1200BT
TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1340 x 800 x 2010(h) mm	1340 x 800 x 2010(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1220 x 653 x 1386(h) mm	1220 x 653 x 1386(h) mm
CAPACITÉ	1104	1104
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	réservoir de collecte	réservoir de collecte
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	60	60
ABSORPTION (W)	450	710
TENSION	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	6 grilles GN2/1 – 6 paires de guides	6 grilles GN2/1 – 6 paires de guides



G-GN1200DT

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C / +8°C / -18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1340 x 830 x 2010(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	560 x 530 x 1386(h) mm 560 x 530 x 1386(h) mm
CAPACITÉ	552 + 552
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	TN R290 / BT R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	réservoir de collecte
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	TN 260 / BT 510
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	6 grilles GN2/1 – 6 paires de guides



LIGNE PROFESSIONNELLE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
STATIQUES GN2/1

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES GN2/1



	G-GN1200TN	G-GN1200BT
TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C / +8°C	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1340 x 800 x 2010(h) mm	1340 x 800 x 2010(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1220 x 653 x 1386(h) mm	1220 x 653 x 1386(h) mm
CAPACITÉ	1104	1104
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	réservoir de collecte	réservoir de collecte
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	60	60
ABSORPTION (W)	450	710
TENSION	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	6 grilles GN2/1 – 6 paires de guides	6 grilles GN2/1 – 6 paires de guides



G-GN1200DT

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C / +8°C / -18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1340 x 830 x 2010(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	560 x 530 x 1386(h) mm 560 x 530 x 1386(h) mm
CAPACITÉ	552 + 552
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	TN R290 / BT R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	réservoir de collecte
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	TN 260 / BT 510
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	6 grilles GN2/1 – 6 paires de guides



LIGNE PROFESSIONNELLE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
STATIQUES GN2/1

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES GN2/1



G-SNACK400TN

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	680 x 700 x 2000(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	560 x 580 x 1386(h) mm
CAPACITÉ	429
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	réservoir de collecte
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	50
ABSORPTION (W)	260
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Oui
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles 53x54 mm – 3 paires de guides

G-SNACK400BT

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-18°C / -20°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	680 x 700 x 2000(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	560 x 580 x 1386 (h) mm
CAPACITÉ	429
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	manuel
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	réservoir de collecte
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	50
ABSORPTION (W)	490
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Oui
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles 53x54 mm – 3 paires de guides



LIGNE PROFESSIONNELLE
TABLES GASTRONOMIQUES
RÉFRIGÉRÉES GN1/1
VENTILÉES

TABLES GASTRONOMIQUES RÉFRIGÉRÉES GN1/1 VENTILÉES



**AISI
304**



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1360 x 700 x 860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	902 x 530 x 589(h) mm
CAPACITÉ	282
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles GN1/1 - 2 paires de guides

G-GN2100TN

G-GN2100BT

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1360 x 700 x 860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	902 x 530 x 589(h) mm
CAPACITÉ	282
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	470
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles GN1/1 - 2 paires de guides

**AISI
304**



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1795 x 700 x 860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1337 x 530 x 589(h) mm
CAPACITÉ	417
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles GN1/1 - 3 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B

G-GN3100TN

G-GN3100BT

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1795 x 700 x 860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1337 x 530 x 589(h) mm
CAPACITÉ	417
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	570
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles GN1/1 - 3 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	D



LIGNE PROFESSIONNELLE
TABLES GASTRONOMIQUES
RÉFRIGÉRÉES GN1/1
VENTILÉES

TABLES GASTRONOMIQUES RÉFRIGÉRÉES GN1/1 VENTILÉES



G-GN4100TN

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	2230 x 700 x 860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1772 x 530 x 589(h) mm
CAPACITÉ	553
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	4 grilles GN1/1 - 4 paires de guides C

G-GN4100BT

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	2230 x 700 x 860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1772 x 530 x 589(h) mm
CAPACITÉ	553
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	660
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	4 grilles GN1/1 - 4 paires de guides ET



LIGNE PROFESSIONNELLE
TABLES GASTRONOMIQUES
RÉFRIGÉRÉES GN1/1
VENTILÉES

TABLES GASTRONOMIQUES RÉFRIGÉRÉES GN1/1 VENTILÉES



AISI
304



	G-GN2200TN	G-GN2200BT
TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1360 x 700 x 860/960(h) mm	1360 x 700 x 860/960(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	902 x 530 x 589(h) mm	902 x 530 x 589(h) mm
CAPACITÉ	282	282
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+32°C / 55% HR	+32°C / 55%HR
TYPE DE REFRIGERISSEMENT	ventilé	ventilé
TYPE DE DÉGIVAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ DE REFRIGERISSEMENT	R290	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	60	60
CONSUMMATION ÉLECTRIQUE (W)	260	470
TENSION	220-240V / 50Hz	220-240 V/50 Hz
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	acier inoxydable AISI 304	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non	Non
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles GN1/1 - 2 paires de glissières	2 grilles GN1/1 - 2 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B	D

AISI
304



	G-GN3200TN	G-GN3200BT
TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1795 x 700 x 860/960(h) mm	1795 x 700 x 860/960(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1337 x 530 x 589(h) mm	1337 x 530 x 589(h) mm
CAPACITÉ	417	417
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé	ventilé
TYPE DE DÉGIVAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	60	60
ABSORPTION (W)	260	570
TENSION	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles GN1/1 - 3 paires de guides	3 grilles GN1/1 - 3 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B	D



LIGNE PROFESSIONNELLE
TABLES GASTRONOMIQUES
RÉFRIGÉRÉES GN1/1
VENTILÉES

TABLES GASTRONOMIQUES RÉFRIGÉRÉES GN1/1 VENTILÉES



G-GN4200TN

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	2230 x 700 x 860/960(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1772 x 530 x 589(h) mm
CAPACITÉ	553
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	4 grilles GN1/1 - 4 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C

G-GN4200BT

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	2230 x 700 x 860/960(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1772 x 530 x 589(h) mm
CAPACITÉ	553
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	660
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	4 grilles GN1/1 - 4 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	D



LIGNE PROFESSIONNELLE
TABLES GASTRONOMIQUES
RÉFRIGÉRÉES GN1/1
VENTILÉES

TABLES GASTRONOMIQUES RÉFRIGÉRÉES GN1/1 VENTILÉES



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1360 x 700 x 860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	902 x 530 x 589(h) mm
CAPACITÉ	282
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles GN1/1 - 2 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B

G-GN2100TNG

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1360 x 700 x 860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	902 x 530 x 589(h) mm
CAPACITÉ	282
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles GN1/1 - 2 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B

G-GN2200TNG

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1360 x 700 x 860/960(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	902 x 530 x 589(h) mm
CAPACITÉ	282
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles GN1/1 - 2 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1795 x 700 x 860/960(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1337 x 530 x 589(h) mm
CAPACITÉ	417
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles GN1/1 - 3 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C

G-GN3100TNG G-GN3200TNG

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1795 x 700 x 860/960(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1337 x 530 x 589(h) mm
CAPACITÉ	417
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles GN1/1 - 3 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C



LIGNE PROFESSIONNELLE
TABLES GASTRONOMIQUES
RÉFRIGÉRÉES GN1/1
VENTILÉES

TABLES GASTRONOMIQUES RÉFRIGÉRÉES GN1/1 VENTILÉES



G-GN4100TNG

G-GN4200TNG

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	2230 x 700 x 860(h) mm	2230 x 700 x 860/960(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1772 x 530 x 589(h) mm	1772 x 530 x 589(h) mm
CAPACITÉ	553	553
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR	+32°C / 55% HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	60	60
ABSORPTION (W)	260	260
TENSION	220-240 V/50 Hz	220-240V / 50Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304	acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non	Non
LUMIÈRE INTERNE	Oui	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	4 grilles GN1/1 - 4 paires de guides	4 grilles GN1/1 - 4 paires de glissières
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C	C



LIGNE PROFESSIONNELLE
TABLES GASTRONOMIQUES
RÉFRIGÉRÉES GN1/1
VENTILÉES

TABLES GASTRONOMIQUES RÉFRIGÉRÉES GN1/1 VENTILÉES



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL
DIMENSIONS EXTÉRIEURES
DIMENSIONS INTERNES
CAPACITÉ
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL
TYPE DE RÉFRIGÉRATION
TYPE DE DÉGIVRAGE
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE
ISOLATION (mm)
ABSORPTION (W)
TENSION
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION
INVERSION DE PORTE
LUMIÈRE INTERNE
ACCESSOIRES FOURNIS
CLASSE ÉNERGÉTIQUE

G-UGN2100TN

-2°C / +8°C
1360 x 700 x 650(h) mm
902 x 530 x 355(h) mm
170
+32°C / 55%HR
ventilé
automatique
R290
automatique
électronique
60
260
220-240 V/50 Hz
Acier inoxydable AISI 304
Non
Non
2 grilles GN1/1 - 2 paires de guides
B



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL
DIMENSIONS EXTÉRIEURES
DIMENSIONS INTERNES
CAPACITÉ
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL
TYPE DE RÉFRIGÉRATION
TYPE DE DÉGIVRAGE
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE
ISOLATION (mm)
ABSORPTION (W)
TENSION
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION
INVERSION DE PORTE
LUMIÈRE INTERNE
ACCESSOIRES FOURNIS
CLASSE ÉNERGÉTIQUE

G-UGN3100TN

-2°C / +8°C
1795 x 700 x 650(h) mm
1337 x 530 x 355(h) mm
262
+32°C / 55%HR
ventilé
automatique
R290
automatique
électronique
60
260
220-240 V/50 Hz
Acier inoxydable AISI 304
Non
Non
3 grilles GN1/1 - 3 paires de guides
B



LIGNE PROFESSIONNELLE
TABLES GASTRONOMIQUES
RÉFRIGÉRÉES GN1/1
VENTILÉES

TABLES GASTRONOMIQUES RÉFRIGÉRÉES GN1/1 VENTILÉES



G-UGN4100TN

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	2230 x 700 x 650(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1772 x 530 x 355(h) mm
CAPACITÉ	350
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	4 grilles GN1/1 - 4 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C



LIGNE PROFESSIONNELLE
TABLES RÉFRIGÉRÉES LIGNE
SNACK VENTILÉE

TABLES RÉFRIGÉRÉES LIGNE SNACK VENTILÉE



AISI
304

G-SNACK2100TN

G-SNACK2200TN

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1360 x 600 x 860(h) mm	1360 x 600 x 860/960(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	902 x 430 x 589(h) mm	902 x 430 x 589(h) mm
CAPACITÉ	228	228
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	60	60
ABSORPTION (W)	260	260
TENSION	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles 33x43 cm – 2 paires de guides	2 grilles 33x43 cm – 2 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B	B

G-SNACK3100TN G-SNACK3200TN



AISI
304

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1795 x 600 x 860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1337 x 430 x 589(h) mm
CAPACITÉ	339
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	230 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles 33x43 cm – 3 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B



LIGNE PROFESSIONNELLE
TABLES RÉFRIGÉRÉES LIGNE
SNACK VENTILÉE

TABLES RÉFRIGÉRÉES LIGNE SNACK VENTILÉE



AISI
304

G-SNACK4100TN

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	2230 x 600 x 860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1772 x 430 x 589(h) mm
CAPACITÉ	449
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	230 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	4 grilles 33x43 cm - 4 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	D

G-SNACK4200TN

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	2230 x 600 x 860/960(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1772 x 430 x 589(h) mm
CAPACITÉ	449
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	230 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	4 grilles 33x43 cm - 4 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	D



LIGNE PROFESSIONNELLE
CELLULES DE REFOIDISSEMENT
RAPIDE

CELLULES DE REFOIDISSEMENT RAPIDE



AS1105N

AS1110N

AS1114N

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	+90°C / +3°C +90°C / -18°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	820 x 700/1470 x 900(h) mm	820 x 800/1 570 x 1 750(h) mm	820 x 800/1 570 x 1 950(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	700 x 587 x 375(h) mm	700 x 687 x 990(h) mm	700 x 687 x 1090(h) mm
CAPACITÉ	154	250	320
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+38°C / 55%HR	+38°C / 55%HR	+38°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé	ventilé	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	manuel	manuel	manuel
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R452a	R452a	R452a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	automatique	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	60	60	60
ABSORPTION (W)	875	2100	2400
TENSION	220-240 V/50 Hz	380V-415V/50Hz	380V-415V/50Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304	Acier inoxydable AISI 304	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non	Non	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non	Non	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	5 supports de plateaux	10 supports de plateaux	14 supports de plateaux



LIGNE PROFESSIONNELLE
CELLULES DE REFOIDISSEMENT
RAPIDE

CELLULES DE REFOIDISSEMENT RAPIDE



G-T3



G-D5A



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+70°C / +3°C +70°C / -18°C	+90°C / +3°C +90°C / -18°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	660 x 650 x 420 (h) mm	800 x 822 x 1 035 (h) mm
DIMENSIONS INTERNES	360 x 330 x 200(h) mm	660 x 400 x 400(h) mm
CAPACITÉ	33	169
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 60%HR	+43°C / 60%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	manuel	manuel
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	manuel	manuel
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	60	60
ABSORPTION (W)	500	720
TENSION	220-240 V/50 Hz	230 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 supports de plateaux	5 supports de plateaux

G-AB1203

G-AB1805

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	+90°C / +3°C +90°C / -18°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	800 x 815 x 945(h) mm	800 x 815 x 1015(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	660 x 400 x 330(h) mm	660 x 400 x 400(h) mm
CAPACITÉ	140	169
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+43°C / 60%HR	+43°C / 60%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	gaz chaud/gaz chaud	gaz chaud/gaz chaud
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	70	70
ABSORPTION (W)	700	720
TENSION	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Oui	Oui
LUMIÈRE INTERNE	Non	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 supports de plateaux	5 supports de plateaux





LIGNE PROFESSIONNELLE
CELLULES DE REFRIGERISSEMENT
RAPIDE

CELLULES DE REFRIGERISSEMENT RAPIDE



G-AB4010	
TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+90°C / +3°C +90°C / -18°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	800 x 815 x 1645(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	660 x 400 x 870(h) mm
CAPACITÉ	241
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+43°C / 60%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	gaz chaud/gaz chaud
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	70
ABSORPTION (W)	900
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Oui
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	10 supports de plateaux



G-AB5514	
TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+90°C / +3°C +90°C / -18°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	800 x 815 x 2170(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	660 x 400 x 1170(h) mm
CAPACITÉ	319
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+43°C / 60%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	gaz chaud/gaz chaud
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	70
ABSORPTION (W)	2500
TENSION	380V-415V/50Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Oui
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	14 supports de plateaux



**SWEET LINE : vitrines réfrigérées
pâtisseries**





SWEET LINE :

ARMOIRES À PÂTISSERIE
RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES

ARMOIRES À PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	740 x 990 x 2010(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	624 x 846 x 1396(h) mm
CAPACITÉ	737
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	330
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Oui
LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	10 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C

G-PA800TN

+2°C / +8°C
740 x 990 x 2010(h) mm
624 x 846 x 1396(h) mm
737
+32°C / 55%HR
ventilé
automatique
R290
automatique
électronique
60
330
220-240 V/50 Hz
Acier inoxydable AISI 304
Oui
Oui
10 paires de guides

G-PA800BT

-18°C / -24°C
740 x 990 x 2010(h) mm
624 x 846 x 1396(h) mm
737
+32°C / 55%HR
ventilé
automatique
R290
automatique
électronique
60
700
220-240 V/50 Hz
Acier inoxydable AISI 304
Oui
Oui
10 paires de guides



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-10°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	740 x 990 x 2010(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	624 x 846 x 1396(h) mm
CAPACITÉ	737
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	700
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Oui
LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	10 grilles - 10 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	D

G-GE800BT

-10°C / -22°C
740 x 990 x 2010(h) mm
624 x 846 x 1396(h) mm
737
+32°C / 55%HR
ventilé
automatique
R290
automatique
électronique
60
700
220-240 V/50 Hz
Acier inoxydable AISI 304
Oui
Oui
10 grilles - 10 paires de guides



SWEET LINE :
COMPTOIR À PÂTISSERIE
RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ

COMPTOIR À PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ



	G-PA1500TNGR7	G-PA2000TNGR7
TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1505 x 800 x 870(h) mm	2005 x 800 x 870(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1052 x 630 x 589(h) mm	1562 x 630 x 589(h) mm
CAPACITÉ	390	580
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	60	60
ABSORPTION (W)	300	300
TENSION	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	7 paires de guides de porte pour porte	7 paires de guides de porte pour porte
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B	C



	G-PA2100TN	G-PA3100TN
TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1510 x 800 x 860(h) mm	2020 x 800 x 860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1052 x 630 x 589(h) mm	1562 x 630 x 589(h) mm
CAPACITÉ	390	580
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	60	60
ABSORPTION (W)	260	260
TENSION	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles 60x40 cm – 2 paires de guides	3 grilles 60x40 cm – 3 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B	C





SWEET LINE :
COMPTOIR À PÂTISSERIE
RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ

COMPTOIR À PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ



G-PA2200TN

G-PA3200TN

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1510 x 800 x 860/960(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1052 x 630 x 589(h) mm
CAPACITÉ	390
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles 60×40 cm – 2 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	2020 x 800 x 860/960(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1562 x 630 x 589(h) mm
CAPACITÉ	580
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles 60×40 cm – 3 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	2020 x 800 x 860/960(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1562 x 630 x 589(h) mm
CAPACITÉ	580
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	260
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles 60×40 cm – 3 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C



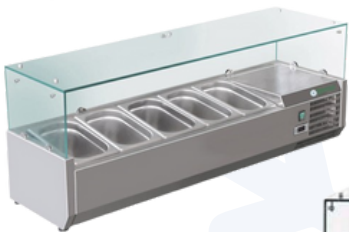
**FAST FOOD & PIZZA : vitrines à
sushis, comptoirs à pizza, tables
réfrigérées à pizza, vitrines
pizzeria, saladettes**



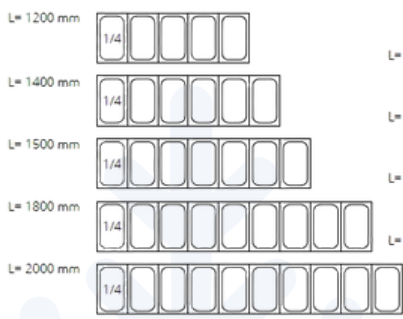


FAST FOOD & PIZZA :
VITRINES À PIZZA
RÉFRIGÉRÉES STATIQUES

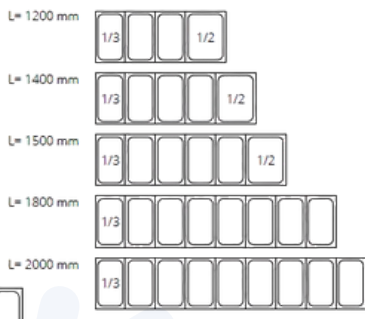
VITRINES À PIZZA RÉFRIGÉRÉES STATIQUES



Series 330 MAX h 150 mm



Series 380 MAX h 150 mm





FAST FOOD & PIZZA : VITRINES À PIZZA RÉFRIGÉRÉES STATIQUES

VITRINES À PIZZA RÉFRIGÉRÉES STATIQUES



G-RI12033V

G-RI12038V

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	+2°C/+8°C	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1200 x 335 x 230/435(h) mm sans / avec verre	1200 x 395 x 230/435(h) mm sans / avec verre
DIMENSIONS INTERNES	850 x 245 x 150(h) mm	850 x 305 x 150(h) mm
CAPACITÉ	n.5 x GN1/4	n.3 x GN1/3 + n.1 x GN1/2
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+32°C / 55% HR	+32°C / 55% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	statique	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R600a	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	manuel	manuel
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	45	45
CONSOMMATION ÉLECTRIQUE (W)	110	110
TENSION	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	acier inoxydable AISI 304	acier inoxydable AISI 304
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	ensemble de lunettes	ensemble de lunettes

G-RI14033V

G-RI14038V

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	+2°C/+8°C	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1400 x 335 x 230/435(h) mm sans / avec verre	1400 x 395 x 230/435(h) mm sans / avec verre
DIMENSIONS INTERNES	1050 x 245 x 150(h) mm	1050 x 305 x 150(h) mm
CAPACITÉ	n.6 x GN1/4	n.4 x GN1/3 + n.1 x GN1/2
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+32°C / 55% HR	+32°C / 55% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	statique	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R600a	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	manuel	manuel
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	45	45
CONSOMMATION ÉLECTRIQUE (W)	110	110
TENSION	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	acier inoxydable AISI 304	acier inoxydable AISI 304
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	ensemble de lunettes	ensemble de lunettes



FAST FOOD & PIZZA :
VITRINES À PIZZA
RÉFRIGÉRÉES STATIQUES

VITRINES À PIZZA RÉFRIGÉRÉES STATIQUES



G-RI15033V

G-RI15038V

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT
DIMENSIONS EXTÉRIEURES
DIMENSIONS INTERNES
CAPACITÉ
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT
TYPE DE REFROIDISSEMENT
TYPE DE DÉGIVRAGE
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE
ISOLATION (mm)
CONSOMMATION ÉLECTRIQUE (W)
TENSION
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION
LUMIÈRE INTÉRIEURE
ACCESSOIRES FOURNIS

+2°C/+8°C
1500 x 335 x 230/435(h) mm sans / avec verre
1150 x 245 x 150(h) mm
n.7 x GN1/4
+32°C / 55% HR
statique
automatique
R600a
manuel
électronique
45
110
220-240V / 50Hz
acier inoxydable AISI 304
Non
ensemble de lunettes

+2°C/+8°C
1500 x 395 x 230/435(h) mm sans / avec verre
1150 x 305 x 150(h) mm
n.5 x GN1/3 + n. 1 x GN1/2
+32°C / 55% HR
statique
automatique
R600a
manuel
électronique
45
110
220-240V / 50Hz
acier inoxydable AISI 304
Non
ensemble de lunettes

G-RI18033V

G-RI18038V

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT
DIMENSIONS EXTÉRIEURES
DIMENSIONS INTERNES
CAPACITÉ
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT
TYPE DE REFROIDISSEMENT
TYPE DE DÉGIVRAGE
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE
ISOLATION (mm)
CONSOMMATION ÉLECTRIQUE (W)
TENSION
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION
LUMIÈRE INTÉRIEURE
ACCESSOIRES FOURNIS

+2°C/+8°C
1800 x 335 x 230/435(h) mm sans / avec verre
1450 x 245 x 150(h) mm
n.9 x GN1/4
+32°C / 55% HR
statique
automatique
R600a
manuel
électronique
45
122
220-240V / 50Hz
acier inoxydable AISI 304
Non
ensemble de lunettes

+2°C/+8°C
1800 x 395 x 230/435(h) mm sans / avec verre
1450 x 305 x 150(h) mm
n.8 x GN1/3
+32°C / 55% HR
statique
automatique
R600a
manuel
électronique
45
122
220-240V / 50Hz
acier inoxydable AISI 304
Non
ensemble de lunettes



FAST FOOD & PIZZA :
VITRINES À PIZZA
RÉFRIGÉRÉES STATIQUES

VITRINES À PIZZA RÉFRIGÉRÉES STATIQUES

AISI
304

G-RI20033V

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	2000 x 335 x 230/435(h) mm sans / avec verre
DIMENSIONS INTERNES	1650 x 245 x 150(h) mm
CAPACITÉ	n.10 x GN1/4
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+32°C / 55% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	manuel
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	45
CONSOMMATION ÉLECTRIQUE (W)	122
TENSION	220-240V / 50Hz
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	acier inoxydable AISI 304
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	ensemble de lunettes

G-RI20038V

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	2000 x 335 x 230/435(h) mm sans / avec verre
DIMENSIONS INTERNES	1650 x 245 x 150(h) mm
CAPACITÉ	n.10 x GN1/4
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+32°C / 55% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	manuel
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	45
CONSOMMATION ÉLECTRIQUE (W)	122
TENSION	220-240V / 50Hz
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	acier inoxydable AISI 304
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	ensemble de lunettes



FAST FOOD & PIZZA :
COMPTOIRS À PIZZA
RÉFRIGÉRÉS VENTILÉS

COMPTOIRS À PIZZA RÉFRIGÉRÉS VENTILÉS

G-PZ2600TN



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1510 x 800 x 1000(h) mm sans vitre/sans écran
DIMENSIONS INTERNES	1052 x 630 x 589(h) mm
CAPACITÉ	390
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+32°C / 55% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	50
CONSUMMATION ÉLECTRIQUE (W)	260
TENSION	220-240V / 50Hz
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	7 paires de glissières par porte
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B

G-PZ2610TN



G-PZ2610TN



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	2020 x 800 x 1000(h) mm sans écran
DIMENSIONS INTERNES	1052 x 630 x 589(h) mm
CAPACITÉ	390
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+32°C / 55% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	50
CONSUMMATION ÉLECTRIQUE (W)	260
TENSION	220-240V / 50Hz
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	7 paires de glissières par porte
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B

G-PZ3600TN



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	2020 x 800 x 1000(h) mm sans vitre / sans écran
DIMENSIONS INTERNES	1562 x 630 x 589(h) mm
CAPACITÉ	580
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+32°C / 55% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	50
CONSUMMATION ÉLECTRIQUE (W)	260
TENSION	220-240V / 50Hz
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	7 paires de glissières par porte
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C

G-PZ3600TN



FAST FOOD & PIZZA :
COMPTOIRS À PIZZA
RÉFRIGÉRÉS VENTILÉS

COMPTOIRS À PIZZA RÉFRIGÉRÉS VENTILÉS

G-S903PZ



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1400 x 700 x 1020(h) mm sans vitre/sans écran
DIMENSIONS INTERNES	1295 x 515 x 500(h) mm
CAPACITÉ	368
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+32°C / 55% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	50
CONSOMMATION ÉLECTRIQUE (W)	235
TENSION	220-240V / 50Hz
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles GN1/1 - 3 paires de glissières

G-S903PZCAS



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1400 x 700 x 1020(h) mm sans vitre/sans écran
DIMENSIONS INTERNES	854 x 530 x 500(h) mm
CAPACITÉ	257
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+32°C / 55% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	45
CONSOMMATION ÉLECTRIQUE (W)	155
TENSION	220-240V / 50Hz
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles GN1/1 - 2 paires de glissières



FAST FOOD & PIZZA :

TIROIRS EN ACIER
INOXYDABLE

TIROIRS EN ACIER INOXYDABLE



CAS7

DIMENSIONS EXTERIEURES	520 x 800 x 810 (h) mm
POIDS NET (Kg)	28
POIDS BRUT (Kg)	30
DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE	530 x 810 x 820(h) mm



FAST FOOD & PIZZA : SALADETTES RÉFRIGÉRÉES POUR SALADES

SALADETTES RÉFRIGÉRÉES POUR SALADES GN1/1 STATIQUE



**AISI
304**



G-S900

G-S902

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	+2°C/+8°C	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	900 x 700 x 850(h) mm	1045 x 700 x 850(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	830 x 530 x 500(h) mm	975 x 530 x 500(h) mm
CAPACITÉ	2x GN1/1+3 x GN1/6 – 240 L	n.3 x GN1/1 – 275
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+32°C / 55% HR	+32°C / 55% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	statique	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R600a	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	40	40
CONSOMMATION ÉLECTRIQUE (W)	155	175
TENSION	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	acier inoxydable AISI 304	acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non	Non
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles GN1/1 – 2 paires de glissières	2 grilles GN1/1 – 2 paires de glissières

**AISI
304**

G-S903



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1365 x 700 x 850(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1295 x 530 x 500(h) mm
CAPACITÉ	n.4 x GN1/1 – 368
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+32°C / 55% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	40
CONSOMMATION ÉLECTRIQUE (W)	235
TENSION	220-240V / 50Hz
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles GN1/1 -3 paires de glissières



FAST FOOD & PIZZA :
SALADETTES RÉFRIGÉRÉES
POUR SALADES

SALADETTES RÉFRIGÉRÉES POUR **SALADES GN1/1 STATIQUE**



AISI
304



G-PS900

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	900 x 700 x 1100(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	830 x 515 x 500(h) mm
CAPACITÉ	n.5 x GN1/6 – 288
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	40
ABSORPTION (W)	155
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304 avec plateau en granit et plan de travail en granit
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles GN1/1 – 2 paires de guides

G-PS903

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1365 x 700 x 1100 (h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1295 x 595 x 500 (h) mm
CAPACITÉ	8 x GN1/6 – 400 L
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	40
ABSORPTION (W)	235
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304 avec plateau en granit et plan de travail en granit
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles GN1/1 - 3 paires de guides

AISI
304





FAST FOOD & PIZZA :
SALADETTES RÉFRIGÉRÉES
POUR SALADES

SALADETTES RÉFRIGÉRÉES POUR **SALADES GN1/1 STATIQUE**



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	900 x 700 x 1010(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	830 x 530 x 500(h) mm
CAPACITÉ	n.5 x GN1/6 - 254
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	40
ABSORPTION (W)	230
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles GN1/1 - 2 paires de guides

G-PS200



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1370 x 700 x 1010(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1296 x 530 x 500(h) mm
CAPACITÉ	n.8 x GN1/6 - 392
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	40
ABSORPTION (W)	230
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles GN1/1 - 3 paires de guides

G-PS300



FAST FOOD & PIZZA :
SALADETTES RÉFRIGÉRÉES
POUR SALADES

SALADETTES RÉFRIGÉRÉES POUR SALADES GN1/1 STATIQUE



G-S901

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	900 x 700 x 850(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	830 x 530 x 500(h) mm
CAPACITÉ	240
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	40
ABSORPTION (W)	155
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles GN1/1 – 2 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C

G-S903TOP



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1365 x 700 x 850(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1295 x 530 x 500(h) mm
CAPACITÉ	368
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	40
ABSORPTION (W)	235
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles 652 x 530 mm – 1 grille 664 x 330 mm / 3 paires de guides
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C





FAST FOOD & PIZZA :
SALADETTES RÉFRIGÉRÉES
POUR SALADES

SALADETTES RÉFRIGÉRÉES POUR **SALADES GN1/1 STATIQUE**



AISI
304



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	900 x 700 x 860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	340 x 530 x 500(h) mm + 2 tiroirs/tiroirs 300 x 510 x 140(h) mm
CAPACITÉ	240
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	40
ABSORPTION (W)	155
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	1 grille GN1/1 + 1 paire de guides + 2 tiroirs

G-S9012D

AISI
304



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	900 x 700 x 850(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	340 x 530 x 500(h) mm + 4 tiroirs/tiroirs 300 x 510 x 140(h) mm
CAPACITÉ	240
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	40
ABSORPTION (W)	155
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 304
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	4 tiroirs

G-S9014D



%

**ECO LINE : gamme économique de
meubles réfrigérés et de
congélateurs coffres**





ECO LINE : %
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
VENTILÉES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES



G-ERV400

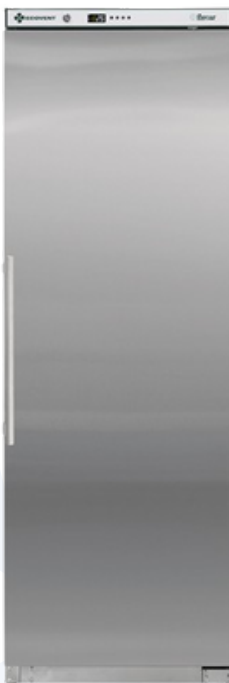
G-EFV400

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	600 x 600 x 1860(h) mm	600 x 600 x 1860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	460 x 460 x 1627(h) mm	460 x 460 x 1627(h) mm
CAPACITÉ	279	279
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+35°C / 65% HR	+35°C / 65% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	ventilé	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R600a	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	70	70
PUISSANCE - W-	210	220-240V / 50Hz
TENSION	220-240V / 50Hz	390
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	tôle peinte PS	tôle peinte PS
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles 475 x 377 mm 1 grille inférieure 475 x 147 mm	Oui
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non	Non
INVERSION DE PORTE	Oui	4 grilles 475 x 377 mm + 1 grille inférieure 475 x 147 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	D	D



ECO LINE : %
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
VENTILÉES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES



G-ERV400SS

G-EFV400SS

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	0°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	600 x 600 x 1860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	460 x 460 x 1627(h) mm
CAPACITÉ	279
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+35°C / 65% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	70
TENSION	220-240V / 50Hz
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	acier inoxydable AISI 201 PS
INVERSION DE PORTE	acier inoxydable AISI 201 PS , oui
ACCESSOIRES FOURNIS	3 grilles 475 x 377 mm + 1 grille inférieure 475 x 147 mm
PUISSANCE - W-	210
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	D

-18°C / -22°C



ECO LINE : %
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
VENTILÉES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES



G-ERV600

G-EFV600

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	0°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	775 x 750 x 1860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	635 x 460 x 1627(h) mm
CAPACITÉ	509
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+35°C / 65% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	ventilé
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R600a
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	70
TENSION	220-240V / 50Hz
PUISSANCE - W-	280
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	tôle peinte + PS
INVERSION DE PORTE	Oui
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 étagères 650 x 527 mm + 1 étagère 650 x 297 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	D

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	0°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	775 x 750 x 1860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	635 x 460 x 1627(h) mm
CAPACITÉ	509
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+35°C / 65% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	ventilé
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R600a
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	70
TENSION	220-240V / 50Hz
PUISSANCE - W-	280
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	tôle peinte + PS
INVERSION DE PORTE	Oui
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 étagères 650 x 527 mm + 1 étagère 650 x 297 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	D

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	775 x 750 x 1860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	635 x 460 x 1627(h) mm
CAPACITÉ	509
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+35°C / 65% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	ventilé
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	automatique
TYPE DE DÉGIVRAGE	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	70
TENSION	220-240V / 50Hz
PUISSANCE - W-	480
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	tôle peinte PS
INVERSION DE PORTE	Oui
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	4 étagères 650 x 527 mm + 1 étagère 650 x 297 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	D



ECO LINE : %
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
VENTILÉES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES



G-ERV600SS

G-EFV600SS

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	775 x 750 x 1860(h) mm	775 x 750 x 1860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	635 x 460 x 1627(h) mm	635 x 460 x 1627(h) mm
CAPACITÉ	509	509
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+35°C / 65% HR	+35°C / 65% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	ventilé	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R600a	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	70	70
PUISSANCE - W-	280	220-240V / 50Hz
TENSION	220-240V / 50Hz	480
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	acier inoxydable AISI 430 - PS	acier inoxydable AISI 430 - PS
INVERSION DE PORTE	Oui	Oui
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Non	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 étagères 650 x 527 mm + 1 étagère 650 x 297 mm	4 étagères 650 x 527 mm + 1 étagère 650 x 297 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	D	D



ECO LINE : %
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
VENTILÉES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES



G-ERV400G

G-EFV400G

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	0°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	600 x 600 x 1860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	460 x 460 x 1627(h) mm
CAPACITÉ	300 L
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+30°C / 55% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	70
PUISSANCE - W-	210
TENSION	220-240V / 50Hz
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	tôle peinte PS + verre isolant
INVERSION DE PORTE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	3 étagères 475 x 377 mm + 1 étagère 475 x 147 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	600 x 600 x 1860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	460 x 460 x 1627(h) mm
CAPACITÉ	300 L
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+30°C / 55% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	70
PUISSANCE - W-	530
TENSION	220-240V / 50Hz
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	tôle peinte PS + verre isolant
INVERSION DE PORTE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	4 étagères 475 x 377 mm + 1 étagère 475 x 147 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	600 x 600 x 1860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	460 x 460 x 1627(h) mm
CAPACITÉ	300 L
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+30°C / 55% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	70
PUISSANCE - W-	530
TENSION	220-240V / 50Hz
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	tôle peinte PS + verre isolant
INVERSION DE PORTE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	4 étagères 475 x 377 mm + 1 étagère 475 x 147 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C



ECO LINE : %
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
VENTILÉES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES



G-ERV400GSS

G-EFV400GSS

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT
DIMENSIONS EXTÉRIEURES
DIMENSIONS INTERNES
CAPACITÉ
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT
TYPE DE REFOUILLISSEMENT
TYPE DE DÉGIVRAGE
TYPE DE GAZ DE REFOUILLISSEMENT
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE
ISOLATION (mm)
CONSOMMATION ÉLECTRIQUE (W)
TENSION
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION
INVERSION DE PORTE
LUMIÈRE INTÉRIEURE
ACCESSOIRES FOURNIS
CLASSE ÉNERGÉTIQUE

0°C / +8°C
600 x 600 x 1860(h) mm
460 x 460 x 1627(h) mm
300 L
+30°C / 55% HR
ventilé
automatique
R600a
automatique
électronique
70
210
220-240V / 50Hz
acier inoxydable AISI 430 PS + verre isolant
Non
Oui
3 étagères 475 x 377 mm + 1 étagère 475 x 147 mm
B

-18°C / -22°C
600 x 600 x 1860(h) mm
460 x 460 x 1627(h) mm
300 L
+30°C / 55% HR
ventilé
automatique
R290
automatique
électronique
70
220-240V / 50Hz
530
acier inoxydable AISI 430 PS + verre isolant
Non
Oui
4 étagères 475 x 377 mm + 1 étagère 475 x 147 mm
C



ECO LINE : %
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
VENTILÉES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES



G-ERV600G

G-EFV600G

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL/TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	0°C / +8°C	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	775 x 750 x 1860(h) mm	775 x 750 x 1860(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	635 x 460 x 1627(h) mm	635 x 460 x 1627(h) mm
CAPACITÉ	538 L	538
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT	+30°C / 55% HR	+30°C / 55% HR
TYPE DE REFROIDISSEMENT	ventilé	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ DE REFROIDISSEMENT	R600a	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	70	70
TENSION	220-240V / 50Hz	220-240V / 50Hz
PUISSANCE - W-	280	480
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION	acier inoxydable AISI 430 / PS + verre isolant	tôle peinte PS + verre isolant
INVERSION DE PORTE	Non	Non
LUMIÈRE INTÉRIEURE	Oui	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	3 étagères 650 x 527 mm + 1 étagère 650 x 297 mm	4 étagères 650 x 527 mm + 1 étagère 650 x 297 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B	C



ECO LINE : %
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
STATIQUES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES



G-EF600SSCAS

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	777 x 695 x 1895(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	657 x 580 x 1660(h) mm
CAPACITÉ	570
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	évaporateur à étagères
TYPE DE DÉGIVRAGE	manuel
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	manuel
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	thermostat
ISOLATION (mm)	60
ABSORPTION (W)	300
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 430 + ABS
INVERSION DE PORTE	Oui
LUMIÈRE INTERNE	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	6 étagères fixes



ECO LINE : %
CONGÉLATEURS COFFRES

CONGÉLATEURS COFFRES



G-BD350S

G-BD450S

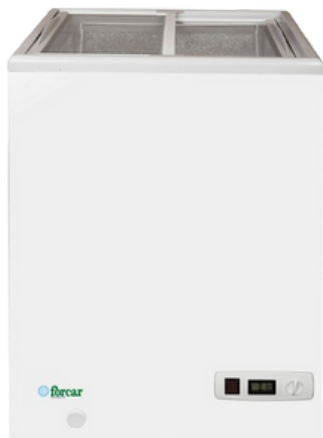
G-BD550S

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	≤-18	≤-18	≤-18
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1035 x 680 x 850(h) mm	1276 x 680 x 850(h) mm	1535 x 680 x 840(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	875 x 520 x 660(h) mm	1115 x 520 x 660(h) mm	1370 x 525 x 645(h) mm
CAPACITÉ	269	354 L	439
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+38°C/ 60%HR	+38°C/ 60%HR	+38°C/ 60%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique	statique	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	manuel	manuel	manuel
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a	R600a	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	avec tuyau d'évacuation	avec tuyau d'évacuation	avec tuyau d'évacuation
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	mécanique	mécanique	mécanique
ISOLATION (mm)	70	70	70
ABSORPTION (W)	64	69	71
TENSION	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	tôle peinte en blanc + aluminium gaufré	tôle peinte en blanc + aluminium gaufré	tôle peinte en blanc + aluminium gaufré
INVERSION DE PORTE	porte pliante	porte pliante	porte pliante
LUMIÈRE INTERNE	Non	Non	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	palette de dégivrage	palette de dégivrage	palette de dégivrage
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	F	F	F



ECO LINE : %
CONGÉLATEURS COFFRES

CONGÉLATEURS COFFRES



G-SD100S

G-SD200S

G-SD320PS

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	≤-18	≤-18	≤-18
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	580 x 520 x 810(h) mm	960 x 520 x 810(h) mm	1030 x 675 x 840(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	430 x 370 x 680(h) mm	810 x 370 x 680(h) mm	880 x 520 x 630(h) mm
CAPACITÉ	97	197	245
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+43°C / 60%HR	+43°C / 60%HR	+43°C / 60%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique	statique	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	manuel	manuel	manuel
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a	avec tuyau d'évacuation	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	avec tuyau d'évacuation	mécanique	avec tuyau d'évacuation
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	mécanique	64 millimètres	mécanique
ISOLATION (mm)	64 millimètres	110	70
ABSORPTION (W)	58	220-240 V/50 Hz	198
TENSION	220-240 V/50 Hz	tôle peinte en blanc + aluminium gaufré	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	tôle peinte en blanc + aluminium gaufré	ouverture supérieure coulissante	tôle peinte en blanc + aluminium gaufré
INVERSION DE PORTE	ouverture supérieure coulissante	Non	ouverture supérieure coulissante
LUMIÈRE INTERNE	Non	palette de dégivrage	Non
ACCESSOIRES FOURNIS	palette de dégivrage	C	palette de dégivrage
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C		C



**GLASS LINE : ligne de vitrines,
vitrines, présentoirs de différents
types et tailles.**





**GLASS LINE :
VITRINE À PÂTISSERIE 4
FACES**

VITRINE À PÂTISSERIE 4 FACES



G-VGP420TN

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-2°C / +15°C	-15°C / -24°C
DIMENSIONS DE LA MACHINE (cm)	700 x 650 x 1900(h) mm	700 x 650 x 1900(h) mm
CAPACITÉ	420	420
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+30°C / 60%HR	+30°C / 60%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	manuel
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	réservoir de collecte
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	triple verre	triple verre
ABSORPTION (W)	550	650
TENSION	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	aluminium anodisé	aluminium anodisé
INVERSION DE PORTE	Non	Non
LUMIÈRE INTERNE	dirigé	dirigé
ACCESSOIRES FOURNIS	5 étagères réglables en hauteur 53 x 45 cm	5 étagères fixes 52 x 44 cm – 1 grille 53 x 45 cm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	A	B

G-VGP420BT



G-VGP400R

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	706 x 740 x 1800(h) mm	701 x 742 x 1300(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	638 x 628 x 1180(h) mm	638 x 628 x 618(h) mm
CAPACITÉ	408	200
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	double verre	double verre
ABSORPTION (W)	330	260
TENSION	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 430 + verre	Acier inoxydable AISI 430 + verre
INVERSION DE PORTE	Non	Non
LUMIÈRE INTERNE	dirigé	dirigé
ACCESSOIRES FOURNIS	4 grilles 510 x 485 mm	2 grilles 510 x 485 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B	C

G-VGP200R



GLASS LINE :
VITRINE À PÂTISSERIE 4
FACES

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES



G-LDC65LB

G-LSC65B

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	-18°C / -22°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	650 x 650 x 1950(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	588 x 515 x 1425(h) mm
CAPACITÉ	431
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	32°C / 80%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ABSORPTION (W)	1000
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	tôle peinte + plastique + verre
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	dirigé
ACCESSOIRES FOURNIS	5 étagères en verre 530 x 417 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	D

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	650 x 650 x 1500(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	588 x 515 x 925(h) mm
CAPACITÉ	280
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	32°C / 80% HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ABSORPTION (W)	320
TENSION	220-240V / 50Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	tôle peinte + plastique + verre
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	dirigé
ACCESSOIRES FOURNIS	3 étagères 530 x 417 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C / +8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	650 x 650 x 1500(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	588 x 515 x 925(h) mm
CAPACITÉ	280
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	32°C / 80% HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ABSORPTION (W)	320
TENSION	220-240V / 50Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	tôle peinte + plastique + verre
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	dirigé
ACCESSOIRES FOURNIS	3 étagères 530 x 417 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C



**GLASS LINE :
VITRINES RÉFRIGÉRÉES
VENTILÉES**

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES



G-LSC280

G-LSC235B

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL
DIMENSIONS EXTÉRIEURES
DIMENSIONS INTERNES
CAPACITÉ
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL
TYPE DE RÉFRIGÉRATION
TYPE DE DÉGIVRAGE
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE
ISOLATION (mm)
ABSORPTION (W)
TENSION
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION
INVERSION DE PORTE
LUMIÈRE INTERNE
ACCESSOIRES FOURNIS
CLASSE ÉNERGÉTIQUE

+2°C/+8°C
515 x 485 x 2035(h) mm
473 x 408 x 1338(h) mm
280
+32°C / 60%HR
ventilé
automatique
R290
automatique
électronique
double verre
260
220-240 V/50 Hz
tôle peinte + plastique + verre
Non
dirigé
4 grilles 404 x 411 mm
C

+2°C/+8°C
515 x 485 x 1695(h) mm
473 x 408 x 1138(h) mm
235
+32°C / 60%HR
ventilé
automatique
R290
automatique
électronique
double verre
260
220-240 V/50 Hz
tôle peinte + plastique + verre
Non
dirigé
3 grilles 404 x 411 mm
C



**GLASS LINE :
VITRINES RÉFRIGÉRÉES
VENTILÉES**

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES



G-TCBD98

G-TCBD68B

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	428 x 386 x 1150(h) mm	428 x 386 x 924(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	400 x 358 x 760(h) mm	400 x 358 x 535(h) mm
CAPACITÉ	98	68
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 60%HR	+32°C / 60%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	électronique
ISOLATION (mm)	double verre	double verre
ABSORPTION (W)	170	160
TENSION	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	tôle peinte + plastique + verre	tôle peinte + plastique + verre
INVERSION DE PORTE	Non	Non
LUMIÈRE INTERNE	dirigé	dirigé
ACCESSOIRES FOURNIS	4 grilles 375 x 335 mm	3 grilles 375 x 335 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C	C



**GLASS LINE :
PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS
AVEC VERRE BOMBÉ
VENTILÉES**

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES EN VERRE COURBE

G-VPR160



TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	695 x 580 x 670(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	663 x 498 x 384(h) mm
CAPACITÉ	120
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+28°C / 60%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	thermostat
ISOLATION (mm)	double verre
ABSORPTION (W)	160
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 430 + verre
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	dirigé
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles 642×376 – 642×412 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C





**GLASS LINE :
PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS
AVEC VERRE ROND**

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES RONDES EN VERRE



ARC400RC

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	ø 680 x 1750(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	ø 350x 760(h) mm
CAPACITÉ	400
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+30°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	thermostat
ISOLATION (mm)	30
ABSORPTION (W)	210
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 430 + verre
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	dirigé
ACCESSOIRES FOURNIS	4 étagères en verre
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C

ARC100B

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	ø 480 x 1030(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	ø 350 x 535(h) mm
CAPACITÉ	100
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+30°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	30
ABSORPTION (W)	210
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 430 + verre
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	dirigé
ACCESSOIRES FOURNIS	3 étagères en verre
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C



GLASS LINE :
PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS
À MUR VENTILÉES

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES MURALES



RTS200C

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C / +10°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1000 x 638 x 1250(h) mm
CAPACITÉ	200
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+28°C / 60%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ABSORPTION (W)	1300
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 430 + verre
INVERSION DE PORTE	rideau
LUMIÈRE INTERNE	dirigé
ACCESSOIRES FOURNIS	2 étagères en acier inoxydable AISI 430 /étagères en acier inoxydable AISI 430



GLASS LINE :
PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS
À MUR VENTILÉES

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES MURALES



RTS220C

+2°C / +10°C

494 x 674 x 1450 (h) mm

180

RTS220C

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C / +10°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	494 x 674 x 1742 (h) mm
CAPACITÉ	220
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+28°C / 60%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R290
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	thermostat
ABSORPTION (W)	1300
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	Acier inoxydable AISI 430 + verre
INVERSION DE PORTE	rideau
LUMIÈRE INTERNE	dirigé
ACCESSOIRES FOURNIS	3 étagères en acier inoxydable AISI 430 /étagères en acier inoxydable AISI 430



GLASS LINE :
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
LIGNE SNACK STATIQUE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES LIGNE SNACK STATIQUE



G-SNACK251SC

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	595 x 575 x 1830(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	500 x 400 x 1200(h) mm
CAPACITÉ	290
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	thermostat
ISOLATION (mm)	40
ABSORPTION (W)	165
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	tôle peinte + aluminium
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	4 grilles 490 x 330 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B

G-SNACK176SC

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	550 x 450 x 1650(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	470 x 290 x 950(h) mm
CAPACITÉ	171
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	thermostat
ISOLATION (mm)	35
ABSORPTION (W)	90
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	tôle peinte + ABS
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	4 grilles 470 x 275 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	B

G-SNACK638L2TNG

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1198 x 530 x 1880(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1110 x 360 x 1250(h) mm
CAPACITÉ	620
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	statique
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	45
ABSORPTION (W)	250
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	tôle peinte
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	8 grilles 540 x 350 mm
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C



**GLASS LINE :
REFROIDISSEURS DE
BOUTEILLES VENTILÉS**

REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES VENTILÉS



**G-BC1PB
G-BC1PB87**



**G-BC2PS
G-BC2PS87**

G-BC1PB

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C	TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	602 x 535 x 920(h) mm	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	920 x 535 x 920(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	537 x 408 x 765 (h) mm	DIMENSIONS INTERNES	855 x 408 x 765(h) mm
CAPACITÉ	140	CAPACITÉ	223
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR	TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé	TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique	TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a	TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique	ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique	CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	35	ISOLATION (mm)	40
ABSORPTION (W)	106	ABSORPTION (W)	112
TENSION	220-240 V/50 Hz	TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	tôle peinte + aluminium	MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	tôle peinte + aluminium
INVERSION DE PORTE	Non	INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Oui	LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles 520 x 315 mm	ACCESSOIRES FOURNIS	4 grilles 420 x 320 mm

G-BC2PS

G-BC1PB87

G-BC2PS87

DIMENSIONS EXTÉRIEURES	600 x 535 x 870(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	535 x 370 x 735(h) mm
CAPACITÉ	129

DIMENSIONS EXTÉRIEURES	900 x 535 x 870(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	835 x 370 x 735(h) mm
CAPACITÉ	202

G-BC3PS87

DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1350 x 535 x 870(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1285 x 370 x 735(h) mm
CAPACITÉ	320

G-BC3PS

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL	+2°C/+8°C
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	1350 x 535 x 920(h) mm
DIMENSIONS INTERNES	1285 x 408 x 765 (h) mm
CAPACITÉ	335
TEMPÉRATURE MAXIMALE DE TRAVAIL	+32°C / 55%HR
TYPE DE RÉFRIGÉRATION	ventilé
TYPE DE DÉGIVRAGE	automatique
TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a
ÉVAPORATION DE L'EAU CONDENSÉE	automatique
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	électronique
ISOLATION (mm)	40
ABSORPTION (W)	138
TENSION	220-240 V/50 Hz
MATÉRIEL DE CONSTRUCTION	tôle peinte + aluminium
INVERSION DE PORTE	Non
LUMIÈRE INTERNE	Oui
ACCESSOIRES FOURNIS	2 grilles 445 x 320 mm + 4 grilles 405 x 320 mm



**G-BC3PS
G-BC3PS87**



AUTRES ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS





952350 - GOM06D

Tecnocombi série de four combiné à gaz
version gastronomie 6 plaques GN1/1 avec
contrôle électronique, recettes
programmables et vapeur directe



Disponible aussi en :



954351 - GOM06DSL

Tecnocombi série de four combiné à gaz
version gastronomie 6 plaques GN1/1
avec contrôle électronique, recettes
programmables, lavage automatique et
vapeur directe

952351 - GOM10D

Tecnocombi série de four combiné à gaz
version gastronomie 10 plaques GN1/1
avec contrôle électronique, recettes
programmables et vapeur directe



Disponible aussi en :



954353 - GOM10DSL

Tecnocombi série de four combiné à gaz
version gastronomie 10 plaques GN1/1
avec contrôle électronique, recettes
programmables, lavage automatique et
vapeur directe



952651 - EOM04D

Tecnocombi série de four combiné électrique version gastronomie 4 plaques GN1/1 avec contrôle électronique, recettes programmables et vapeur directe



952650 - EOM06D

Tecnocombi série de four combiné électrique version gastronomie 6 plaques GN1/1 avec contrôle électronique, recettes programmables et vapeur directe



952653- EOM10D

Tecnocombi série de four combiné électrique version gastronomie 10 plaques GN1/1 avec contrôle électronique, recettes programmables et vapeur directe



954658 - EOM20DSL

Tecnocombi xtra série de four combiné électrique version gastronomie 20 plaques GN1/1 avec contrôle électronique, recettes programmables, lavage automatique et vapeur directe – chariot porte – plaques – compatible avec chariot pâtisserie 16 niveaux (600×400)mm





FOUR INVOQ COMBI 6-1/1 GN HOUNÖ

L'Invoq Combi GN 6-1/1 est un appareil de cuisson moderne et intuitif, combinant vapeur par injection, capteurs intelligents et systèmes intégrés pour une cuisson rapide, efficace et sûre. Sa capacité de 7 plateaux augmente la productivité de 17 %. La production de vapeur et le nettoyage automatisé optimisent l'énergie et l'eau sans compromettre la qualité. Dimensions, y compris la poignée (HxIxP) [mm]: 851 x 937 x 908 - Poids net [kg]: 122 -141. Disponible en électrique et gaz et aussi en **10-1/1 GN**



FOUR INVOQ BAKE 9- 400x600 EN HOUNÖ

L'Invoq Bake est un appareil de cuisine performant et facile à utiliser, intégrant les technologies les plus récentes. Son espacement optimisé entre les grilles assure une circulation d'air idéale pour une cuisson parfaitement homogène, qu'il s'agisse de pains croustillants, de surgelés ou de desserts délicats. Son système d'humidification et de nettoyage automatique minimise l'énergie et l'eau consommées sans compromettre la qualité. Dimensions, y compris la poignée (HxIxP) [mm] : 1081 x 917 x 908 - Poids net [kg]: 150. Disponible en électrique et gaz et aussi en **6-400x600 EN**



FOUR INVOQ HYBRID 6-1/1 GN HOUNÖ

L'Invoq Hybrid est un four professionnel 6 1/1 GN combinant chaudière écoénergétique et injection de vapeur. Ses capteurs intelligents garantissent une saturation rapide et sûre de vapeur haute densité, idéale pour une production intensive. Sa capacité de 7 niveaux augmente la productivité de 17 %. La vapeur et le nettoyage automatique optimisent la consommation d'eau et d'énergie sans compromettre la qualité. Dimensions, y compris la poignée (HxIxP) [mm] : 851 x 937 x 908. Disponible en électrique et gaz et aussi en **10-1/1 GN**



FOUR INVOQ COMBI 20-1/1 GN

L'Invoq Combi est l'appareil de cuisson idéal, réunissant technologies avancées et simplicité d'usage. Le modèle 20-1/1 GN, doté d'injection de vapeur, de capteurs intelligents et de systèmes intégrés, offre une cuisson vapeur rapide, efficace et sûre. Son encastrement ergonomique, avec hauteur de travail max. 1,6 m, optimise la productivité. La gestion contrôlée de la vapeur et le nettoyage automatique réduisent la consommation d'eau et d'énergie sans compromettre la qualité. Dimensions, y compris la poignée et le support (HxIxP) [mm] : 1730 x 937 x 923. Disponible en électrique et gaz et en **Bake et Hybride**.





FOUR MIXTE-6 NIVEAUX GN1/1 COMBISLIM 1.06

Poignée (ferrage gauche)	Poignée à droite
Panneau de commande	Tactile
Sonde à cœur	Oui
Support	Sans support
Puissance	9.2 kW
Alimentation en eau	Nécessaire
Alimentation	Électrique triphasé 380/400V
Poids	67 kg
Format (mm)	GN1/1 (325 x 530)
Programmable	Oui
Auto-nettoyage	Oui
Nombre de niveaux	6
DIMENSIONS :	
Largeur 513 mm	
Hauteur, modèle table 753 mm	
Profondeur, modèle table 811 mm	



FOUR MIXTE - 10 NIVEAUX COMBISLIM 1.10

Nombre de rails : 10 (1/1 GN, 20/40 mm) ou
 nombre de rails : 6 (1/1 GN, 60 mm)
 Électricité
 Injection de vapeur
 Affichage avec interface SmartTouch®
 Support à 2 pièces
 Sonde de température principale multipoint
 DIMENSIONS ET POIDS:
 Largeur 513 mm
 Hauteur, modèle table 948 mm
 Profondeur, modèle table 811 mm
 Poids 81 kg net
 SPÉCIFICATIONS DE LA NORME:
 Tension 3 NAC 400/415 V
 Wattage 12,7/13,8 kW
 Courant 21 A
 Fusible protection Selon les réglementations locales
 Raccordement à l'eau 3/4", externe
 Écoulement Ø40 mm, externe





**Rôtissoire Professionnelle
Horizontale à Gaz - 12 Poulets**



**Rôtissoire Professionnelle à
Gaz - 18 Poulets**



**Rôtissoire Professionnelle
Electrique - 24 Poulets**



EKO: LA GAMME DES RÔTISSOIRES À POULETS

3 pics au milieu, 2 pics sur le côté par broche.
Des commandes frontales, d'accès facile.
Supports de broche qui ferment mieux la machine pour une meilleure retenue de la chaleur. La capacité indiquée pour les poulets est fournie à titre indicatif puisqu'elle dépend du poids et du système de mise en place du poulet. Transmission est totalement métallique, sans matières plastiques ni éléments à haute usure, et avec des roulements à billes dans les manchons et les tendeurs.

-12 poulets: Dimensions 1100 x 450 x 610 mm,
Puissance 12.000 K cal/h, Poids 48 Kg.

-18 poulets: Dimensions 110 x 45 x 78

Puissance 18.000 K cal/h, Poids 61Kg, Broches 3

-24 poulets: Dimensions 110 x 45 x 97

Puissance 16.8 KW, Modèle Triphasé 400V

Poids 84 Kg, Broches 4.





**Capacité : min 50kg - max
130kg**

**Capacité : min 60kg - max
180kg**



Viande vieillie à sec

Klima Meat est une armoire de vieillissement à sec innovante qui permet de réaliser un vieillissement de qualité avec une biosécurité optimale. Conçue et fabriquée en Italie, elle combine des brevets sur la ventilation, l'assainissement et l'oxygénation de la viande. Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 et isolée au cyclopentane, elle garantit une isolation thermique maximale. Grâce à un panneau de contrôle intuitif, il est facile de gérer la température, l'humidité, l'oxygénation et la ventilation pour sécher la viande en toute simplicité.

**Capacité : min 100kg - max
260kg**





**Capacité : min 30kg - max
50kg**



**Capacité : min 40kg - max
60kg**



Le vieillissement à sec du poisson, grâce à Klima Fish, améliore la douceur, la saveur et la jutosité de la chair. Cette armoire de maturation, fabriquée en Italie, utilise des composants de haute qualité et une technologie de pointe. Elle est construite en acier inoxydable AISI 304, isolée au cyclopentane pour une isolation optimale, et équipée de dispositifs de ventilation et de désinfection brevetés. La gestion des paramètres tels que la température, l'humidité et l'oxygénation est facilitée par un panneau de commande intuitif, permettant à chacun de sécher le poisson facilement.

**Capacité : min 60kg - max
100kg**





**Capacité : min 40kg - max
70kg**



**Capacité : min 50kg - max
80kg**



AFFINAGE DE LA CHARCUTERIE ET DU FROMAGE

Klima Aging est une armoire de maturation innovante pour charcuterie et fromage, conçue en Italie avec des composants de haute qualité. Grâce à sa technologie brevetée, elle assure une ventilation et un stockage optimaux, permettant une maturation de qualité sans limites saisonnières. Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 et isolée au cyclopentane, elle garantit une isolation thermique maximale. L'écran tactile intuitif permet de contrôler facilement la température, l'humidité et la ventilation pour une maturation parfaite, sans additifs.

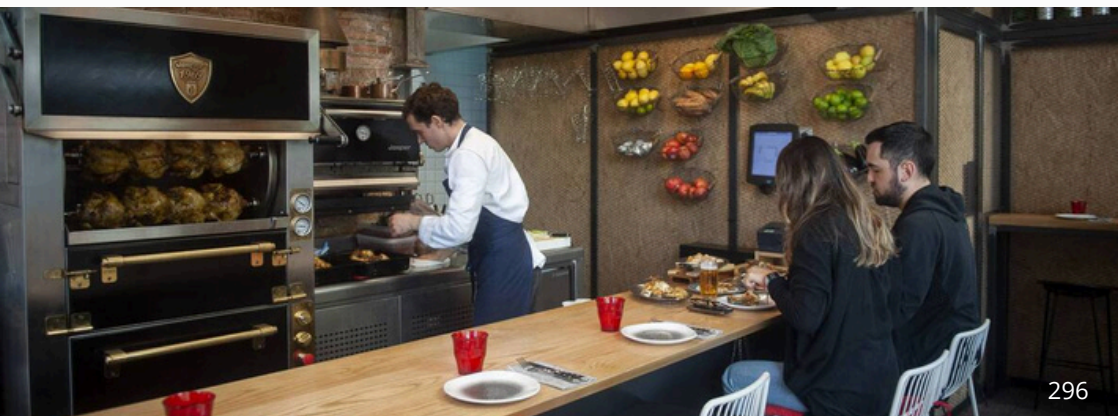
**Capacité : min 80kg - max
140kg**





Four à braise Jospier

Le four à braise Jospier HJA-PLUS Medium conserve le design et la fiabilité de ses prédécesseurs tout en améliorant la performance. Il bénéficie d'un système de verrouillage hydraulique optimisé, d'une meilleure circulation de l'air et d'une zone supérieure tiède personnalisable. La configuration HJA-PLUS permet d'ajouter des tables d'appoint, tiroirs et armoire de maintien de température selon les besoins. Le HJA-PLUS M120, adapté pour 120 convives, chauffe en 35 minutes, consomme 12 à 16 kg de charbon par jour, et atteint une température de cuisson de 250 à 350 °C, avec une production horaire de 90 kg.





**CHARIOT DE SERVICE EN INOX À
PLAQUES EUTECTIQUES
RÉFRIGÉRANTES-CA1165**



**CHARIOTS DE SERVICE AVEC
DÔME. STRUCTURE
TUBULAIRE-CA1390C**



**CHARIOT DE
SERVICE EN INOX-
CA1380**



**CHARIOT DE SERVICE
EN INOX-CA1410**

CHARIOTS ET PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS ET THERMIQUES EN BOIS



**CHARIOTS THERMIQUES BAIN-
MARIE EN BOIS-CL 2777N**



**CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS EN BOIS
AVEC DÔME EN PLEXIGLAS-
CLR2788N**



**VITRINES RÉFRIGÉRÉES
EN BOIS-ELR2825**



**CHARIOT THERMIQUE POUR
VIANDES BOUILLIES ET RÔTIES-
CL2770N**





**CHARIOT RÉFRIGÉRÉ EN ACIER
INOXYDABLE-CAR2780**



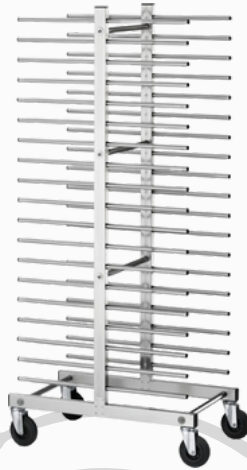
**CHARIOTS BAIN-MARIE
THERMIQUE-CT1760C**



**CHARIOTS BAIN-MARIE THERMIQUE
À TEMPÉRATURES DIFFÉRENCIÉES
EN ACIER INOXYDABLE-CT1760TD**



**ARMOIRES THERMIQUES À BAIN-
MARIE-CT1770TD**



**CHARIOTS À PLATEAUX
UNIVERSELS-CA1480D**



**CHARIOTS ARMOIRES ET
PLATEAUX CHAUFFANTS-
HE290**



**CHARIOTS À PLATEAUX-
CA1476**



**CHARIOTS À PLATEAUX
UNIVERSELS-CA1650**



**CHARIOTS À PLATEAUX-
CA1451R**

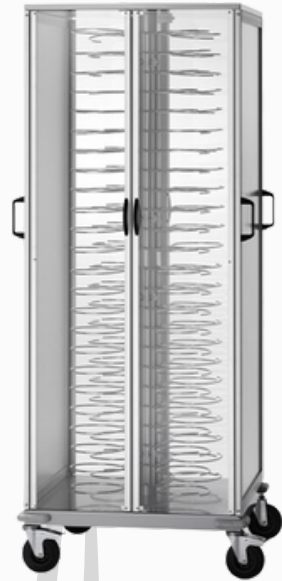


**CHARIOTS À PLATEAUX-
CA1477**

CHARIOTS À PLAT



**CHARIOTS À ASSIETTES POUR
PLACARD-CG1439A**



**CHARIOTS À ASSIETTES
POUR PLACARD-CA1439A**



CHARIOTS À ASSIETTES-CA1439



**CHARIOT DE TRANSPORT
D'ASSIETTES-CP1441**



**COLONNE PORTE-ASSIETTES À
POSER- CA1435**



**LAMPES INFRAROUGES AVEC PLAQUE
CHAUFFANTE EN ACIER INOXYDABLE-
PCI4717**



**LAMPES INFRAROUGES AVEC
RÉCIPIENT GASRONORM-
BI4719D**



**LAMPES INFRAROUGES AVEC PLAQUE
CHAUFFANTE EN ACIER INOXYDABLE-
PCI4713**



**LAMPES CHAUFFANTES
INFRAROUGES SUSPENDUES-
HLAN-AA-EBD-EBB-CN-CA**



**TABLES CHAUDES AU BAIN-
MARIE-BM31**



**ARMOIRE CHAUFFANTE À
ASSIETTES-MS1866RF2**



**PLAQUES CHAUFFANTES
EN ACIER INOXYDABLE-
PC4754**



**SURFACES CHAUDES AVEC
DÔME EN PLEXIGLAS-
PCC4730**



VITRINES CHAUFFANTES AVEC GRILLES-VPH100



VITRINES CHAUFFANTES À POSER AVEC GRILLES-RTR97L2



VITRINES CHAUFFANTES À POSER AVEC GRILLES-RTR97L



VITRINES NEUTRES-VBN4753



VITRINES NEUTRES-VBN4786



VITRINE DE BRIOCHE ET CROISSANTS-VL4749



VITRINE DE BRIOCHE ET CROISSANTS-VL4748



**CHAFING DISH AVEC COUVERCLE
ROLL TOP 180° ET BACS 4,6 L-
CD6505**



**RÉCHAUD AVEC COUVERCLE
ROULANT-CD9801**



**CHAFING DISH AVEC COUVERCLE
ROULANT À 180°-CD6502**



RÉCHAUD AVEC COUVERCLE-CD7905



SUPREME² 500 Hygiene+

340 H - 450/hr

340 H - 750/hr

GN 1/1 530x325

Paniers/heure: 55° C n. */6/4/42/30/20/60/30 - 20/10

Cycles de lavage: 10:

*/180/630/60/120/180/60/120 - 180/360 s

Pompe de lavage: 650W / 250 W

Puissance: 6650 W

Capacité cuve: 10 l - 7 l

Capacité surchauffeur: 11 l

Consommation eau: 3,5 - 7 l

Dimensions panier: 500x500 mm

Dimensions: 600 x 610 x 850 H



PL 1300 ECO

410H - 690/hr

GN 1/1 530x325

Paniers/heure: 55 °C n. 46/20

Cycles de lavage: 2: 50/180 s

Pompe de lavage: 900 W

Puissance: 6900 W

Capacité cuve: 30 l

Capacité surchauffeur: 10 l

Consommation eau: 2,8 l

Dimensions panier: 500x500 mm

Dimensions: 720 x 735 x 1445/1880 H



**TABLE D'ARMOIRE-
INOX-GDASR**



**TABLE DE TRAVAIL-
INOX-GDATS**



**TABLE D'ARMOIRE D'ANGLE-
INOX-GDCC**



**ÉLÉMENT HAUT-
INOX-GDSC-1**



**ÉVIERS DE MEUBLE-
INOX-GDWB-1-1**



SERVICE APRÈS-VENTE

Notre service de maintenance, à la fois préventif et correctif, veille à ce que vos équipements restent en parfait état de fonctionnement tout au long de leur durée de vie.

Nous sommes fiers d'offrir un service après-vente professionnel et sérieux, garantissant que vous pouvez compter sur nous même après l'installation.



PIECES DE RECHANGE

Pour toutes demandes de pièces de rechange, veuillez contacter le service client.

Il faudra préciser :

La marque

L'article

Le numéro de série

La pièce endommagée



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

GÉNÉRALITÉS :

La société BY PRO EQUIPMENT, SAS dont le siège social est située au 16 avenue de la Pyramide 93290 Tremblay-en-France

Ce catalogue est exploité par By Pro Equipment. Partout sur le catalogue, nous employons les termes « nous », « notre » et « nos » en référence à la société By Pro Equipment. Ce catalogue, y compris l'ensemble des informations, outils et services auxquels il donne accès, est offert par By Pro Equipment à l'utilisateur que vous êtes, à condition que vous acceptiez la totalité des modalités, conditions, politiques et avis stipulés ici.

ART-1. RÉGLEMENTATION :

- Les clients sont tenus de se renseigner sur la réglementation et les règles de sécurité, et de les faire respecter. Notamment:

1) La pose des systèmes anti-incendie des friteuses.

2) Le respect de la norme 400°/2h pour les moteurs d'extractions des fumées de la cuisine.

- Les descriptions, interprétations, ou traductions des caractéristiques des produits figurant dans le catalogue n'engagent en aucun cas la responsabilité de notre société.

- Les photos et références des produits contenues dans le catalogue ne sont pas contractuelles.

ART-2. COMMANDE :

- Toute commande confirmée par écrit, devient automatiquement définitive. Ne peut être partiellement ou totalement annulée, sauf accord explicite écrit de By Pro Equipment.

ART-3. PRIX ET REMISE :

- Les prix appliqués sont ceux en vigueur le jour de la commande.

- Les prix des produits sont indiqués sur des supports (devis ou confirmation de commande)

- Les prix de nos produits sont modifiables sans préavis.

- Nous sommes libres d'appliquer un taux de remise qui nous semble opportun sans nous justifier sur celui-ci.

ART-4. PAIEMENT:

- Nous acceptons le paiement par carte bancaire, virement bancaire et chèques. Le client s'engage à régler la totalité de la commande avant expédition ou enlèvement. Il existe une condition particulière en cas d'acceptation du dossier par notre assurance client, dans ce cas nous indiquerons au client les conditions par écrit. LCR à 30 jours date de facture.

- Toute commande de produit spécifique ou sur mesure doit être réglée intégralement avant la fabrication de celle-ci.

- Dans le cas où le paiement de quelque facture ne serait pas honoré à la date d'échéance indiquée sur la facture, By Pro Equipment procédera à la facturation d'intérêts de retard d'un montant égal à 4 fois le taux en vigueur appliqué par la banque de France.

- Les intérêts sont calculés par jour de retard à compter de la date d'échéance jusqu'au règlement total de la facture.

- Toute commande dûment acceptée par le constructeur de matériel sur mesure ou spécifique ne pourra faire l'objet d'annulation SANS l'accord du constructeur. Le constructeur pourra éventuellement, à l'analyse du dossier, procéder à l'acceptation de l'annulation de la commande moyennant une pénalité de 50% du montant de la facture.

ART-5. ANNULATION DE COMMANDE ET RETOUR :

- Toute commande validée est définitive et aucune annulation n'est acceptée sauf accord écrit de notre part.

- Aucun retour de marchandise n'est accepté sans l'accord écrit par nous. Dans le cas où nous acceptons un retour de marchandise, une décote de 30% sera systématiquement appliquée sur le prix du produit incluant d'éventuels frais de transport.

ART-6. RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ :

- Nous restons propriétaire des marchandises vendues jusqu'au règlement intégral du prix de ces marchandises et le cas échéant, des frais et autres intérêts relatifs à cette vente.

- By Pro Equipment, se réserve le droit de reprendre possession sur les marchandises non réglées totalement sans attendre d'éventuelles décisions de justice.

- Tout acompte versé sur ces marchandises devient la propriété de By Pro Equipment à titre d'indemnisation sans aucune discussion possible. (Loi N° 80-335 du 12 mai 1985)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ART-7. LIVRAISON :

- Les frais de livraison sont à la charge du client.
- Les délais de livraison ou d'enlèvement sont communiqués à titre indicatif et n'engagent en aucun cas la responsabilité de notre société. Le client ne peut demander aucune compensation ou indemnité en cas de retard de livraison.
- Une éventuelle réclamation pour retard ou autre ne peut en aucun cas suspendre le paiement du prix total par le client de la marchandise concernée.
- Le client est libre de choisir son transporteur ou d'opter pour celui proposé par notre service logistique.

ART-8. ÉTAT DES MARCHANDISES – DÉFECTUOSITÉ DE PRODUIT :

- Le client est tenu de vérifier les quantités et qualités des marchandises lors de leur livraison, en présence du chauffeur-livreur.
- Toute anomalie constatée doit être signalée sur le bordereau de transport ou bon de livraison.
- Aucune réclamation non signalée sur les documents de transport livraison ne sera prise en compte par By Pro Equipment.
- Les frais de transport ou de retour des marchandises défectueuses sont exclusivement à la charge du client.
- By Pro Equipment ne pourra en aucun cas être tenue pour responsable des avaries survenus lors du transport.
- Les marchandises voyagent sous l'assurance risque de l'acheteur.

ART-9. GARANTIE DES MARCHANDISES :

- La garantie concerne exclusivement les produits neufs et ne s'applique pas aux produits de déstockage quel que soit leur état.
- Les marchandises neuves sont garanties pour une durée de 12 à 24 mois à compter de la date de la facture émise par By Pro Equipment.
- La garantie couvre uniquement les défauts ou vices de fabrication constatés sur la marchandise pendant la période de 12 à 24 mois à compter de la date de la facture.
- La garantie ne s'applique pas à l'usure des machines, à leur mauvaise utilisation ou au défaut d'entretien.
- La non-présentation de certificat de conformité des installations de l'électricité et du gaz annule toute garantie sur les marchandises raccordées à ces installations.
- Notre garantie ne s'applique pas à défaut d'aspect des marchandises.
- La garantie couvre exclusivement les pièces de rechange renvoyées à By Pro Equipment en Franc de port examinées et constatées défectueuses. Dans ce cas nous procéderons à l'envoi d'une pièce de remplacement semblable à la pièce d'origine ou effectuer un avoir au client si la pièce est déjà réglée à By Pro Equipment.
- Sont exclus de garantie : ampoules, roulettes, joints d'étanchéité, vitres et accessoires de raccordement ou de vidange...,etc.
- Pour que la garantie s'applique à une pièce quelconque, le client doit aviser By Pro Equipment par écrit, dès constatation du défaut, procéder à son envoi sans délais et fournir un justificatif d'achat – la facture d'achat – avec le numéro de série de l'appareil.
- By Pro Equipment, n'est pas responsable des frais engagés par le client (main-d'œuvre, déplacement et autres) pour la recherche de la panne ou sa réparation.
- La seule et unique responsabilité de By Pro Equipment se limite à la fourniture de la pièce de rechange si les conditions citées dans cet article 09 sont respectées.

ART-10. CAS DE FORCE MAJEURE :

- La survenance d'un cas de force majeure telle que prévu par la loi suspend toute responsabilité de By Pro Equipment.
- La force majeure désigne tous événements extérieurs imprévisibles et irrésistibles au sens de l'article 12-18 du code civil. Le cas de force majeure ne suspend en aucun cas les engagements de paiement des clients.

ART-11. LOI APPLICABLE ET TRIBUNAL COMPÉTENT :

- Les conditions générales de vente sont soumises au droit Français.
- Tout différend relatif aux conditions générales de vente sera porté à titre exclusif devant le tribunal d'instance de Bobigny.



Nous vous remercions sincèrement d'avoir exploré notre catalogue dédié au matériel professionnel pour la grande cuisine. Chaque produit est conçu pour répondre à vos exigences de qualité, de performance et de fiabilité. Nous sommes honorés de pouvoir contribuer à l'excellence de vos créations culinaires

www.byproequipment.fr

**CUISSON
PRÉPARATION**



**PIZZA
SNACKING**



**BOULANGERIE
PÂTISSERIE
CAFÉTERIA**

**C.H.R
ÉQUIPEMENT**



**ÉQUIPEMENT
FROID**



ADRESSE:

**16 AVENUE DE LA PYRAMIDE
93290 TREMBLAY-EN-FRANCE**

CONTACT:



+33 6 42 74 65 13

+33 6 42 74 65 18



contact@byproequipment.fr