

# EURO CHEF

numéro 5



CUISINES PROFESSIONNELLES

# EUROCHEF

# UN RÉSEAU

DES HOMMES, DES IDÉES,  
UNE PASSION...

**Un réseau d'installateurs  
professionnels reconnus**

**900 personnes  
au service de l'hôtellerie,  
la restauration, la collectivité**

**Un panel de fournisseurs  
sélectionnés pour garantir  
PRIX - QUALITÉ - PERFORMANCE**

**5 plateformes  
d'approvisionnement**

**Assistance technique & logistique  
de proximité**

**Un catalogue commun  
répondant à tous types d'application**

**Bureaux d'études  
systèmes intégrés DAO**

**Contrat de maintenance  
personnalisé**



WWW. [eurochef.fr](http://eurochef.fr)



### Indépendance vis à vis des fabricants :

de façon à pouvoir proposer à ses clients l'offre correspondant le mieux à leurs besoins et ceci au meilleur rapport qualité-prix.

### Rapidité d'intervention :

par la formation polyvalente dispensée à ses techniciens, par un rayon d'action volontairement limité et par un stock important de pièces détachées.

### Proximité :

par la situation de ses établissements distants d'à peine plus d'une heure de ses clients les plus éloignés, par sa politique commerciale et par le nombre de ses technico-commerciaux.

### Sélection des fabricants :

par la qualité, le meilleur prix et la constitution d'un stock de matériels et de pièces détachées pour assurer la pérennité de nos articles.

### Contrat de maintenance :

nous développons une politique élaborée de contrat de maintenance avec nos clients, en mettant en place une assistance informatique poussée permettant un suivi très précis des interventions et des coûts, sur le parc machines de nos clients. Ces contrats de maintenance représentent une part importante de notre activité et les formations que suivent tous nos techniciens leur permettent d'intervenir sur l'ensemble des marques du marché. La compétence de nos techniciens nous assure l'obtention des labels qualitatifs de la Profession.

**EUROCHEF** vous apporte toute son expérience dans le choix de vos matériels de cuisines professionnelles. La qualité des produits, la diversité de sa gamme vous garantissent un choix souple et évolutif dans le respect de la démarche HACCP.



Conseiller  
Penser  
Chiffrer  
Installer  
**Création**



*AU DELÀ DU PRODUIT  
EUROCHEF APPORTE  
L'EXPERTISE D'UN  
VRAI "PRO" POUR LA CONCEPTION  
D'UNE CUISINE "HAUTE PERFORMANCE"*



# Démonstration



*PARCE QUE L'ESSENTIEL  
C'EST LE GOÛT...  
EUROCHEF VOUS APPORTE  
L'EXPERTISE D'UN  
CONSEILLER CULINAIRE*

*LES SOLUTIONS  
QUI RÉVOLUTIONNENT  
LA CUISINE  
PROFESSIONNELLE!*

# Innovation



**SAV**

# TECHNOLOGIE, FORMES & FONCTIONS

LES RECETTES  
DU FUTUR...



## L'induction

devient un standard de performance et d'économie dans plus de 50% des projets de restauration commerciale en cours...  
Un gain de temps considérable au moment du nettoyage

## Les équipements multifonctions

Four combiné, sauteuse marmite, cellule de refroidissement avec cuisson basse température programmable

## Le lavage et le nettoyage optimisés

Fini les heures perdues après le service, lave vaisselle vertical et installation des matériels sur des supports permettant un nettoyage rapide.



DÉJÀ DISPONIBLES  
CHEZ VOTRE REVENDEUR

**EURO  
CHEF**



# DANS LA CUISINE PROFESSIONNELLE

## Le "snacking" grande vitesse

Tout en préservant la qualité, une nouvelle génération de matériel permet de cuisiner à très grande vitesse dans un espace réduit.



## Les équipements électriques

de cuisson subissent une forte demande au détriment des équipements au gaz...



## La cuisine connectée

Frigos, Chambres froides, Plaques, fours, hotte, ventilation, etc. la centralisation des informations permet de répondre aux obligations sanitaires légales mais aussi d'optimiser la gestion des énergies et des ressources.



## La gestion des déchets

Une réduction des déchets organiques avec des broyeurs qui extraient l'eau, réduisant la masse de 80%

Un recyclage des matériels professionnels en conformité avec la directive DEEE



DEEE

# EUROCHEF

eurochef.fr

**P**AR DES PROFESSIONNELS; **P**OUR DES PROFESSIONNELS

**Le N° 5 : Un sacré Numéro !**

"Florilège d'équipements performants, novateurs et qualitatifs sélectionnés pour vous"

Le Réseau Eurochef est aujourd'hui présent sur l'ensemble du territoire national mais aussi sur les Dom Tom, le Benelux, la Suisse et le Maroc...

Résolument tourné vers l'avenir, nous nous sommes attachés à développer :

- **l'innovation** tant en restauration commerciale qu'en collectivités,
- **des démonstrations personnalisées**, par nos conseillers culinaires
- **5 plate-formes logistiques** pour une meilleure réactivité,
- **un site Web actualisé** en permanence.

*Choisir EuroChef, c'est exiger l'excellence !*

Pierre Couvey  
Président

EDITO



SOMMAIRE

# EURO CHEF



CUISSON	
PRÉPARATION	
FROID	
LAVERIE	
TRAITEMENT DE L'EAU	
MOBILIER INOX	
DISTRIBUTION	
VENTILATION / CLIM.	
BUANDERIE	
HYGIÈNE	
MANUTENTION STOCKAGE	
ACCESSOIRES	
CAFÉTERIE	
MÉNAGER	
INFOS UTILES	
PORTFOLIO	



CUISSON



EURO  
CHEF



# CUISSON



CUISSON

## EURO CHEF

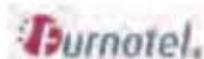
FOURNEAUX

FOURS

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

PIANOS À INDUCTION

FRITEUSES



EURO  
CHEF

# RATIONAL

## SelfCookingCenter® 5 Senses



La fenêtre de sélection affiche les aliments souhaités. Vous voyez en un coup d'œil quels aliments peuvent être associés.

Vous voyez quels aliments vont être cuits et à quel niveau.

Chaque niveau est surveillé : le temps de cuisson restant s'affiche.

Le temps de cuisson est adapté en fonction du niveau de charge et de la durée des ouvertures de la porte.

L'appareil avertit quand un plat est prêt.



**iCookingControl**  
Puissant. Sensible. Précis.

- > Jusqu'à 320 croissants, légers et moelleux, avec des volumes nettement supérieurs en 23 minutes.
- > Jusqu'à 400 pilons de poulet, croustillants et juteux, en 45 minutes.
- > Jusqu'à 240 escalopes pannées, croustillantes à l'extérieur et juteuses à l'intérieur, en 12 minutes.
- > Jusqu'à 160 steaks à point avec motif grill en 15 minutes.



**Efficient CareControl**

- > Économisez jusqu'à 25 % sur les coûts de nettoyage
- > Jusqu'à 60 % de coûts en moins en termes d'adoucissement d'eau, par rapport aux fours à injection



**Les charges mixtes intelligentes optimisent le résultat et la qualité.**

- > Aucun transfert de goût malgré les différents produits présents dans l'appareil
- > Plus besoin de retourner les produits, d'en contrôler la cuisson ni d'en ajuster les réglages
- > Réduction des temps de production jusqu'à 30 %\*
- > Réduction de la consommation d'énergie jusqu'à 20 %\*
- > Résultats de cuisson irréprochables pouvant être répétés à volonté

\* Par rapport au modèle précédent.

## RATIONAL CombiMaster® Plus

*Principales caractéristiques de performances.*



- > **Applications culinaires sans limite**  
Le CombiMaster® Plus peut remplacer jusqu'à la moitié des appareils de cuisson traditionnelle: Vous pouvez griller, cuire au four, rôtir, braiser, cuire à la vapeur, étuver, blanchir et bien d'autres choses encore.
- > **Performance de cuisson unique**  
Grâce à la performance de cuisson du CombiMaster® Plus, il est possible d'augmenter les quantités enfournées de 30 % par rapport au modèle précédent. Associée aux technologies de cuisson de pointe, cette performance assure une qualité exceptionnelle des mets à tous les niveaux.

> **Climat optimal dans l'enceinte de cuisson**

ClimaPlus® adapte le climat spécifique au produit à l'intérieur de l'enceinte de cuisson: aspect grâtiné, pâtes et panures croustillantes et rôtis savoureux.

> **Commande conviviale**

La commande par molette de réglage tournante permet la sélection aisée des différentes fonctions. Cette commande conviviale a déjà fait ses preuves dans le dur quotidien des cuisines.

## RATIONAL ServicePlus



**RATIONAL CookingLive**

Cuisinez avec nos chefs et découvrez comment RATIONAL peut transformer votre quotidien en cuisine. Vous trouverez tous les événements sur [www.rational-online.fr](http://www.rational-online.fr).

**Formation personnelle**

Nous venons dans votre cuisine et nous montrons à votre équipe comment fonctionnent nos appareils ou comment vous pouvez les utiliser au mieux en fonction de vos exigences.

**Academy RATIONAL**

La formation continue est une évidence chez nous. Sur le site [www.rational-online.fr](http://www.rational-online.fr), vous pouvez vous inscrire à l'un de nos séminaires gratuits.

**ChefLine®**

Si vous avez des questions liées à des applications ou des recettes, nous vous aiderons volontiers par téléphone. Une aide rapide et simple, de cuisinier à cuisinier, 365 jours par an. Pour contacter la ChefLine®, formez le numéro 08 25 80 18 38.



## Accessoires RATIONAL

### Découvrez les nouvelles possibilités

Accès au  
catalogue des  
appareils et  
accessoires



Plaque à griller et à rôtir



Plaque à griller et à pizza



Grille CombiGrill®



CombiFry®



Plaques de cuisson et pâtisserie



Accessoires GN RATIONAL



Plat en granit émaillé



Super broche pour  
poulet et canard



Multibaker



Plat à rôtir et à pâtisserie



Moule à muffins et à timboles



Accessoires norme boulangère

### Tables et armoires de soubassement Toujours la solution idéale



Table de soubassement UG I, II, IV, et norme boulangère



UltraVent®



Systèmes Finishing® pour banquet



Combi-Duo



Produits d'entretien

# SelfCookingCenter® 5 Senses et CombiMaster® Plus



SCC 61 / CMP 61

SCC 62 /CMP 62

SCC 101 / CMP 101

SCC 102 / CMP 102

SCC 201 /CMP 201

SCC 202 /CMP 202

Appareils	Modèle 61	Modèle 101	Modèle 62	Modèle 102	Modèle 201	Modèle 202
<i>Version électrique et gaz</i>						
Capacité	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Nombre de couverts par jour	30-80	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Enfournement longitudinal	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Largeur	847 mm	847 mm	1 069 mm	1 069 mm	879 mm	1 084 mm
Profondeur	771 mm	771 mm	971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
Hauteur	782 mm	1 042 mm	782 mm	1 042 mm	1 782 mm	1 782 mm
<i>Version électrique</i>						
Puissance raccordée	11 kW	18,6 kW	22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
<i>Gaz</i>						
Puissance raccordée (version électrique)	0,3 kW	0,39 kW	0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW

**VISUAL COOKING 1.06****Référence :****DIM. en mm** L x P x H = 899x831x795

Capacité, taille de plaque 1/1 GN  
 Nombre de rails, 65 mm espacement: 6  
 Support à 2 pièces  
 Portions: 90

**MODÈLES STANDARDS.****FONCTIONNALITÉS STANDARDS**

- Mémoire de 50 recettes (10 étapes)
- Préchauffage
- Turbine réversible avec 9 étapes réglables
- Injection manuelle d'humidité
- Refroidissement automatique
- Programme de nettoyage semi-automatique
- Système d'enregistrement des erreurs

**VISUAL COOKING 1.10  
AVEC SUPPORT****Référence :****DIM. en mm** L x P x H = 899x831x1492

Capacité, taille de plaque 1/1 GN  
 Nombre de rails, 65 mm espacement: 10  
 Support à 2 pièces  
 Portions: 150

**COMBIPLUS® - 2 FOURS  
SUPERPOSÉS****Référence :****DIM. en mm** L x P x H = 899x831x2350

Capacité, taille de plaque 1/1 GN  
 Nombre de rails, 65 mm espacement: 16  
 Portions: 240  
 Possibilité de hotte d'extraction



Test de qualité et de sécurité:

**kiwa WRAS** APPROVED PRODUCT

# Visual Cooking



CUISSIN

produit  
Star



## VISUAL COOKING 1.16 ROLL-IN

Référence :

DIM. en mm L x P x H = 899x831x1592

Capacité, taille de plaque 1/1 GN  
Nombre de rails, 65 mm espacement: 16  
Chariot roll-in avec porte-cassette  
Portions: 240

EURO  
CHEF

+ La solution parfaite entre 10  
€ 20 niveaux

+ Garantie 3 ans

+ Economisez jusqu'à 30%  
d'énergie



Installez l'application HOUNÖ sur votre Tablette en utilisant le fameux système d'exploitation **Android** et découvrez à quel point il est facile de faire fonctionner votre four Visual Cooking!

## MODÈLES TOUCH.



### FONCTIONNALITÉS STANDARDS

- Mémoire de 500 recettes (15 étapes)
- Livre de recettes prédéfinies
- Préchauffage
- Turbine réversible avec 9 étapes réglables
- Injection manuelle ou automatique d'humidité
- Refroidissement manuel ou automatique
- Sonde de température au cœur
- CombiWash®
- Douchette à main
- RackTimer®
- Connexion USB
- Contrôle qualité HACCP
- CombiNet®
- Système de diagnostic de service automatique

## VISUAL COOKING 1.06

Référence :

DIM. en mm L x P x H = 899x831x795

Capacité, taille de plaque 1/1 GN  
Support à 2 pièces  
Poids: 150 kg  
Portions: 90



## MODÈLES STANDARDS.

## FONCTIONNALITÉS STANDARDS

- Affichage avec cadran de sélection
- Poignée de porte à 2 temps en acier inoxydable pour sécurité optimum
- 50 recettes comportant chacune jusqu'à 10 étapes
- Vitesse de turbine ajustable avec 9 étapes
- Préchauffage
- Fonction de refroidissement automatique
- Impulsion manuelle d'humidité
- Automatic cooling
- Système de nettoyage semi-automatique
- Sonde multipoints
- Douchette
- Service d'enregistrement des erreurs

## COMBISLIM C 1.10

Référence :

DIM. en mm L x P x H = 513x811x948

Capacité, taille de plaque 1/1 GN  
 Nombre de plaques 20/40 mm  
 de profondeur: 10  
 Injection de vapeur  
 Sonde multipoint  
 Douchette intégrée  
 Portions: 90



## MODÈLES TOUCH.

## FONCTIONNALITÉS STANDARDS

- Affichage avec interface SmartTouch®
- Poignée de porte à 2 temps en acier inoxydable pour sécurité optimum
- Vitesse de turbine ajustable avec 9 étapes
- RackTimer®
- 500 recettes comportant chacune jusqu'à 15 étapes
- Recettes prédéfinies
- Système de nettoyage automatique CombiWash®
- Douchette intégrée
- Fonction de refroidissement automatique et manuel
- Impulsion automatique d'humidité
- Préchauffage
- Sonde multipoints
- CombiNet®
- Contrôle qualité HACCP
- Connexion USB
- Système de diagnostic de service automatique



## COMBISLIM CPE 1.06

Référence :

DIM. en mm L x P x H = 513x811x753

Capacité, taille de plaque 1/1 GN  
 Nombre de plaques 20/40 mm  
 de profondeur: 6  
 Injection de vapeur  
 Sonde multipoint  
 Douchette intégrée  
 Portions: 60

COMBIPLUS® - 2 FOURS  
SUPERPOSÉS

Référence :

DIM. en mm L x P x H = 513x816x1531

CombiPlus est disponible dans les tailles suivantes:  
 23.06 + 23.06  
 1.06 + 1.06  
 1.06 + 1.10  
 Possibilité de hotte d'extraction



# CombiSlim

## PANIER FRITURIER

Référence :  
DIM. 1/1 GN

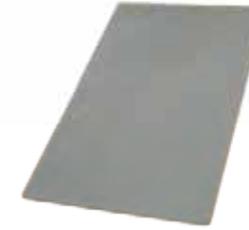
Des frites croustillantes



## PLAQUES À PÂTISSERIE AVEC SILICONE 2 MM

Référence :  
DIM. 2/3, 1/1 GN; 400x600mm

Des pâtisseries parfaites



## PLATEAU

Référence :  
DIM. 2/3 GN, 1/1 GN

Économisez jusqu'à 90 % de  
matière grasse  
Disponible:  
20mm  
40 mm  
60 mm



## GRILLE

Référence :  
DIM. 2/3 GN, 1/1 GN

Des marques de grill  
parfaites



## PLAQUE MIXTE

Référence :  
DIM. 2/3; 1/1 GN

Des pizzas au four  
croustillantes



produit  
Star

## COMBISLIM CPE 23.06

Référence :  
DIM. en mm L x P x H = 513x631x753

Capacité, taille de plaque 2/3 GN  
Injection de vapeur  
Sonde multipoint  
Douchette intégrée  
Portions: 40



EURO  
CHEF

- + Simple à utiliser
- + Garantie 3 ans
- + Un minimum de place
- + Nouvelle interface  
SmartTouch



CUISSING

EURO  
CHEF

produit  
Star



ALTO-SHAAM.

- CT EXPRESS trouve sa place a peu près partout; dessus ou dessous un comptoir et peut également se superposer avec l'un sur l'autre.
- Platine de commande par dalle tactile.
- Système de gestion technique électronique pour SAV.

#### COMMANDE EXPRESSTOUCH™

Comporte moteur à deux vitesses, mode de réchauffage, injection d'humidité, 6 niveaux de brunissement, niveaux d'énergie réduits, décharge de vapeur, délai de démarrage, minuterie de grill, port USB et interface utilisateur en anglais, français, allemand, coréen, mandarin, russe et espagnol.

#### OPTIONS ET ACCESSOIRES :

- Sonde de température monopoint
- Programme CombiClean®
- Choix des couleurs de panneau
- Charnières de porte à gauche
- Douchette manuelle
- Accès aux données HACCP (Express Touch seulement)
- Élément de gril (barre de brunissement)
- Option fumoir (CTX4-10E seulement)



**CT Express™**

#### CT EXPRESS™

<b>Référence:</b>	<b>CTX4-10E</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 517 x 906 x 850

Injection.

Capacité produit: 5 x GN 1/1, 65 mm

#### CT EXPRESS™

<b>Référence:</b>	<b>CTX4-10EVH</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 517 x 906 x 850

Injection. Hotte sans Évacuation.

Capacité produit: 5 x GN 1/1, 65 mm

#### CT EXPRESS™

<b>Référence:</b>	<b>CTX4-10EC</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 517 x 906 x 850

Injection avec convertisseur catalytique.

Capacité produit: 5 x GN 1/1, 65 mm

Système sans évacuation: Le convertisseur catalytique intégré « récure » le flux d'air pour éliminer les odeurs et sous-produits gras normaux du processus de cuisson.



## FEU - EAU - AIR

Le four Combitherm® CT PROformance™ offre une maîtrise totale des éléments, feu, eau et air, pour produire des plats de la plus haute qualité.

**CT PROformance™**

**CTPROFORMANCE™**

<b>Référence:</b>	<b>CTP6-10</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 906 x 1053 x 876

avec et sans chaudière.

Capacité produit: 6 x GN 1/1, 65 mm

**CTPROFORMANCE™**

<b>Référence:</b>	<b>CTP7-20</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 1111 x 1173 x 961

avec et sans chaudière.

Capacité produit: 14 x GN 1/1, 65 mm  
7 x GN 2/1, 65 mm

**CTPROFORMANCE™**

<b>Référence:</b>	<b>CTP10-10</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 906 x 1053 x 1160

avec et sans chaudière.

Capacité produit: 10 x GN 1/1, 65 mm

**CTPROFORMANCE™**

<b>Référence:</b>	<b>CTP10-20</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 1111 x 1173 x 1160

avec et sans chaudière.

Capacité produit: 20 x GN 1/1, 65 mm  
10 x GN 2/1, 65 mm

**CTPROFORMANCE™**

<b>Référence:</b>	<b>CTP20-10</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 906 x 1072 x 2012

avec et sans chaudière

Capacité produit: 20 x GN 1/1, 65 mm

**CTPROFORMANCE™**

<b>Référence:</b>	<b>CTP20-20</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 1111 x 1192 x 2012

avec et sans chaudière.

Capacité produit: 40 x GN 1/1, 65 mm  
20 x GN 2/1, 65 mm

Les modes d'exploitation à commande intuitive comprennent des fonctions de bibliothèque de recettes professionnelles et à simple effileurement.



Dégagement zéro pour un placement sans restriction.



Il est à présent plus facile que jamais de préserver la propreté du four CT PROformance™ grâce à CombiClean PLUS.



Fumage à chaud ou à froid sans transfert de saveur.



**Tous les modèles sont disponibles en version „CT Classic“.**



CUISSIN

EURO  
CHEF

**HALO HEAT.**

Halo Heat®... une source de chaleur uniforme et régulée qui cuit, maintient en température et enveloppe les aliments pour préserver leur apparence, leur goût et leur durée de maintien.

- Basse consommation.
- Ne nécessite pas de hotte de four ni de ventilation extérieure.
- Plages de température :
  - » Cuisson - 93 °C à 162 °C
  - » Sonde - 10 °C à 91 °C
  - » Maintien - 15 °C à 96 °C
- Commande de luxe avec sonde amovible.
- Fabrication en acier inoxydable.

**CUISSON BASSE TEMPERATURE**

<b>Référence:</b>	<b>300-TH/III</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 426 x 643 x 480

Capacité produit: 3 x GN 1/1, 65 mm

**CUISSON BASSE TEMPERATURE**

<b>Référence:</b>	<b>500-TH/III</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 458 x 675 x 718

Capacité produit: 4 x GN 1/1, 65 mm

**ALTO-SHAAM.**



**CUISSON BASSE TEMPERATURE**

<b>Référence:</b>	<b>750-TH/III</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 651 x 802 x 718

Capacité produit: 10 x GN 1/1, 65 mm

**CUISSON BASSE TEMPERATURE FUMOR**

<b>Référence:</b>	<b>767-SK/III</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 559 x 673 x 510

Capacité produit: 9 x GN 1/1, 65 mm



**CUISSON BASSE TEMPERATURE**

<b>Référence:</b>	<b>1200-TH/III</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 572 x 802 x 1748

Capacité produit: 8 x GN 1/1, 65 mm

**CUISSON BASSE TEMPERATURE FUMOR**

<b>Référence:</b>	<b>1767-SK/III</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 651 x 832 x 1400

Capacité produit: 18 x GN 1/1, 65 mm



## MAINTIEN EN TEMPERATURE


**Référence:** 300-S

**DIM. en mm:** LxPxH = 443 x 645 x 466

Capacité produit: 3 x GN 1/1, 65 mm



## MAINTIEN EN TEMPERATURE

**Référence:** 1200-UP

**DIM. en mm:** LxPxH = 672 x 817 x 1797

Capacité produit: 3 x GN 1/1, 65 mm



## MAINTIEN EN TEMPERATURE

**Référence:** 500-S

**DIM. en mm:** LxPxH = 483 x 670 x 718

Capacité produit: 6 x GN 1/1, 65 mm

## MAINTIEN EN TEMPERATURE

**Référence:** 750-S

**DIM. en mm:** LxPxH = 676 x 797 x 718

Capacité produit: 10 x GN 1/1, 65 mm

## MAINTIEN EN TEMPERATURE

**Référence:** 1200-S

**DIM. en mm:** LxPxH = 672 x 817 x 944

Capacité produit: 16 x GN 1/1, 65 mm

## MAINTIEN EN TEMPERATURE

**Référence:** 20-20MW

**DIM. en mm:** LxPxH = 888 x 1049 x 1898

 Capacité produit: 40 x GN 1/1, 65 mm  
20 x GN 2/1, 65 mm

Chariot à bacs ou à assiettes roulant avec quatre (4) roulettes. Le chariot roulant est conçu pour offrir une capacité maximale et peut s'utiliser avec un four Combitherm® 20-10 ou 20-20.



## TIROIRS CHAUFFANTS

**Référence:** 500-1D

**DIM. en mm:** LxPxH = 624 x 657 x 296

**Référence:** 500-1DN

**DIM. en mm:** LxPxH = 423 x 792 x 296

Tiroirs: Un (1)



## CHARIOTS DE SERVICE

**Référence:** 1000-BQ2/96

**DIM. en mm:** LxPxH = 964 x 739 x 1716

Capacité maximale :

- » 96 assiettes/24 porte-assiettes de 4 assiettes chacun (254 mm)
- » 64 assiettes/16 porte-assiettes de 4 assiettes chacun (324 mm)

## TIROIRS CHAUFFANTS

**Référence:** 500-2D

**DIM. en mm:** LxPxH = 624 x 657 x 481

**Référence:** 500-2DN

**DIM. en mm:** LxPxH = 423 x 792 x 481

Tiroirs: Deux (2)



## CHARIOTS DE SERVICE

**Référence:** 1000-BQ2/128

**DIM. en mm:** LxPxH = 1164 x 739 x 1716

Capacité maximale :

- » 128 assiettes/32 porte-assiettes de 4 assiettes chacun (254 mm)
- » 96 assiettes/24 porte-assiettes de 4 assiettes chacun (298 mm)

## TIROIRS CHAUFFANTS

**Référence:** 500-3D

**DIM. en mm:** LxPxH = 624 x 657 x 664

**Référence:** 500-3DN

**DIM. en mm:** LxPxH = 423 x 792 x 664

Tiroirs: Trois (3)



## CHARIOTS DE SERVICE

**Référence:** 1000-BQ2/192

**DIM. en mm:** LxPxH = 1744 x 739 x 1716

Capacité maximale :

- » 192 assiettes/48 porte-assiettes de 4 assiettes chacun (254 mm)
- » 128 assiettes/32 porte-assiettes de 4 assiettes chacun (324 mm)

**VITRINE DE SERVICE AU COMPTOIR**

**Référence:** ED2SYS-48  
**DIM. en mm:** LxPxH = 1219 x 1125 x 765

Avec socle.  
 Capacité produit: 3 x GN 1/1, 100 mm  
 et 3 x GN 1/1, 100 mm

**Référence:** EDSYS2-72  
**DIM. en mm:** LxPxH = 1829 x 1125 x 765

Avec socle.  
 Capacité produit: 5 x GN 1/1, 100 mm  
 et 5 x GN 1/1, 100 mm

**Référence:** ED2SYS-96  
**DIM. en mm:** LxPxH = 2438 x 1125 x 765

Avec socle.  
 Capacité produit: 7 x GN 1/1, 100 mm  
 et 7 x GN 1/1, 100 mm



**VITRINE DE SERVICE AU COMPTOIR**

**Référence:** ED2-48  
**DIM. en mm:** LxPxH = 1219 x 1125 x 1212

Modèle de comptoir.  
 Capacité produit: 3 x GN 1/1, 100 mm  
 et 3 x GN 1/1, 100 mm

**Référence:** ED2-72  
**DIM. en mm:** LxPxH = 1829 x 1125 x 1212

Modèle de comptoir.  
 Capacité produit: 5 x GN 1/1, 100 mm  
 et 5 x GN 1/1, 100 mm

**Référence:** ED2-96  
**DIM. en mm:** LxPxH = 2438 x 1125 x 1212

Modèle de comptoir.  
 Capacité produit: 7 x GN 1/1, 100 mm  
 et 7 x GN 1/1, 100 mm



**VITRINE MULTIRAYONNAGES**

**Référence:** ED2SYS-48/2S  
**DIM. en mm:** LxPxH = 348 x 546 x 305

Capacité produit:  
 Rayon supérieur - 12 barquettes de poulet  
 Rayon inférieur - 15 barquettes de poulet

**Référence:** ED2SYS-72/2S  
**DIM. en mm:** LxPxH = 348 x 546 x 305

Capacité produit:  
 Rayon supérieur - 18 barquettes de poulet  
 Rayon inférieur - 21 barquettes de poulet

**Référence:** ED2SYS-96/2S  
**DIM. en mm:** LxPxH = 348 x 546 x 305

Capacité produit:  
 Rayon supérieur - 24 barquettes de poulet  
 Rayon inférieur - 30 barquettes de poulet



RÔTISSOIRE AR-7EVH  
 ARMOIRE DE MANTEN  
 COMPLÉMENTAIRE AR-7H

**RÔTISSOIRE**

**Référence:** AR-7E  
**DIM. en mm:** LxPxH = 348 x 546 x 305

Capacité produit: poulets (7 broches ou 7 paniers)

**RÔTISSOIRE**

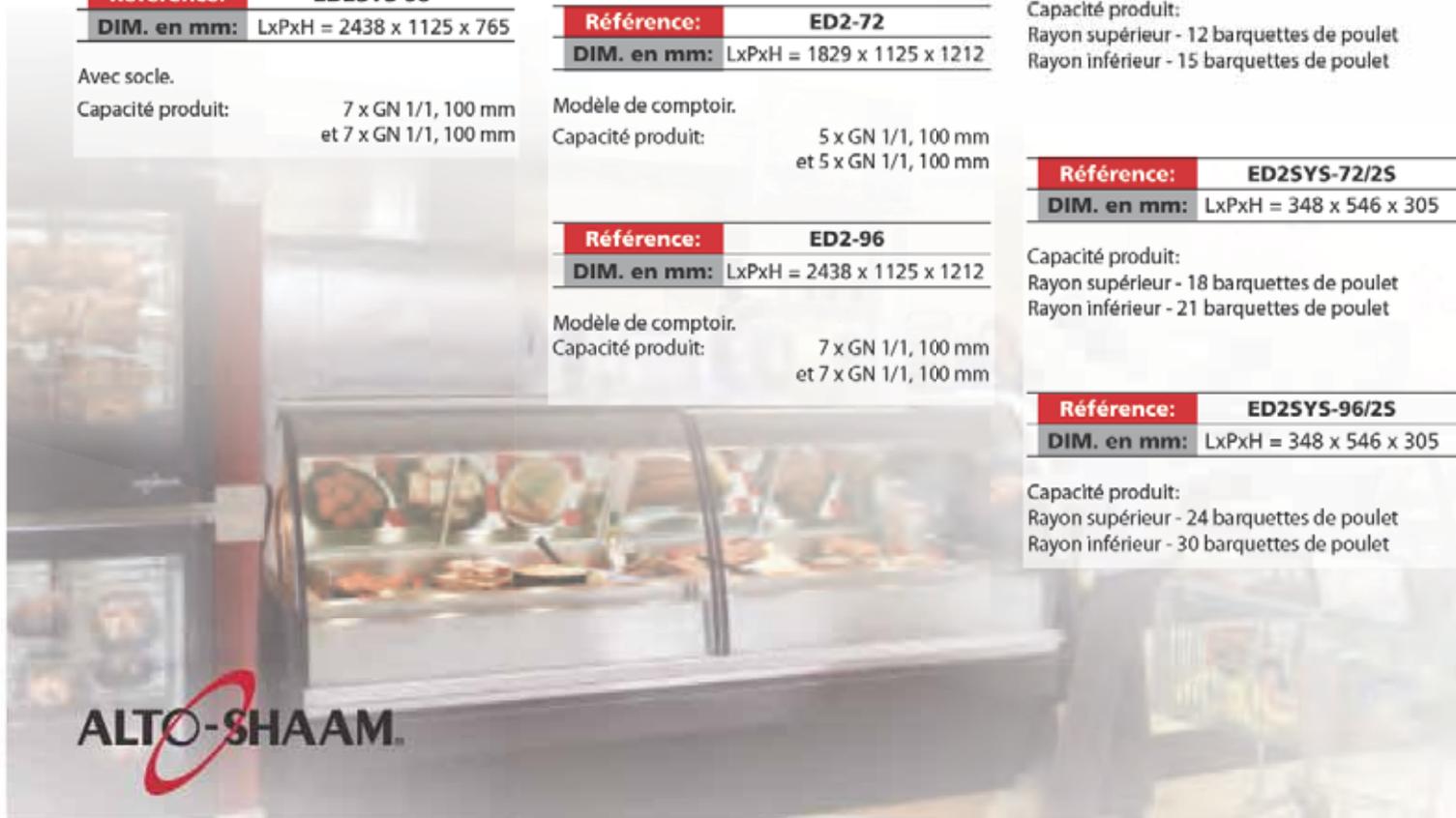
**Référence:** AR-7EVH  
**DIM. en mm:** LxPxH = 348 x 546 x 305

Rôtissoire avec hotte.  
 Capacité produit: poulets (7 broches ou 7 paniers)

**MAINTIEN COMPLÉMEN-  
 TAIRE DE RÔTISSOIRE**

**Référence:** 1200-TH/III  
**DIM. en mm:** LxPxH = 348 x 546 x 305

Capacité produit: 24 barquettes de poulet (6 par grille)



**ALTO-SHAAM.**



### PRÉSENTOIR À FAÇADE OUVERTE

<b>Référence:</b>	<b>HSM-48/55</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 1226 x 692 x 1919

Capacité produit: 5 rayons (8 barquettes de poulets par rayon)



### PRÉSENTOIR À FAÇADE OUVERTE

<b>Référence:</b>	<b>HSM-38/35</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 968 x 694 x 1307

OPTIONS: Socle  
Capacité produit: 3 rayons (8 barquettes de poulets par rayon)



### POSTE DE DÉCOUPE À CHAUD

<b>Référence:</b>	<b>CS-200 &amp; CS-200/S</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 660 x 782 x 783

» Plateau de découpe à deux lampes en acier inoxydable avec (CS-200/S) ou sans (CS-200) écran hygiénique.  
» Conçue pour être posée sur une armoire de maintien 750-S, un four de cuisson et maintien 750-TH/III ou un four fumoir 767-SK/III.



### POSTE DE DÉCOUPE À CHAUD

<b>Référence:</b>	<b>CS-100 &amp; CS-100/S</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 466 x 648 x 787

» Plateau de découpe à une lampe en acier inoxydable avec (CS-100/S) ou sans (CS-100) écran hygiénique.  
» Conçue pour être posée sur une armoire de maintien 500-S et un four de cuisson et maintien 500-TH/III.



### TABLE CHAUFFANTE POUR BUFFET

<b>Référence:</b>	<b>HFT2-300</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 1220 x 707 x 858

Capacité produit: 3 x GN 1/1, 100 mm



### CUVE CHAUFFANTE

<b>Référence:</b>	<b>200-HW/D4</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 707 x 586 x 190

Capacité produit: 2 x GN 1/1, 100 mm

<b>Référence:</b>	<b>200-HW/D6</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 707 x 586 x 241

Capacité produit: 2 x GN 1/1, 150 mm



### CUVE CHAUFFANTE

<b>Référence:</b>	<b>300-HW/D4</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 1039 x 586 x 190

Capacité produit: 3 x GN 1/1, 100 mm

<b>Référence:</b>	<b>300-HW/D6</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 1039 x 586 x 241

Capacité produit: 3 x GN 1/1, 150 mm



### CUVE CHAUFFANTE

<b>Référence:</b>	<b>400-HW/D4</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 1371 x 586 x 190

Capacité produit: 4 x GN 1/1, 100 mm

<b>Référence:</b>	<b>400-HW/D6</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 1372 x 586 x 241

Capacité produit: 4 x GN 1/1, 150 mm



### CUVE CHAUFFANTE

<b>Référence:</b>	<b>500-HW/D4</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 1702 x 586 x 190

Capacité produit: 5 x GN 1/1, 100 mm

<b>Référence:</b>	<b>500-HW/D6</b>
<b>DIM. en mm:</b>	LxPxH = 1702 x 586 x 241

Capacité produit: 5 x GN 1/1, 150 mm



**VarioCooking Center®**  
MULTIFICIENCY



www.frima-online.com

Pocher, sauter, frire...

Dans un seul appareil, jusqu'à 4 fois plus vite et 40 % d'énergie en moins\*

Avec le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® vous pouvez pocher, sauter, frire, cuire à basse température, confire, cuire sous vide... Sans surveillance, sans risque que les produits n'accrochent, sans manipulation stressante de casseroles et de poêles, et plus rapidement que jamais. Il est tellement flexible, simple à installer et maniable que vous pouvez l'utiliser là où vous en avez besoin.



## Idéal pour la Restauration

» Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T offre un maximum de possibilités sur une surface minimum.

Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T peut être installé n'importe où : sur une table, un plan de travail, un piano central, à proximité du passe ou en production... là où vous en avez besoin.



» Utilisable partout, immédiatement...





## Imbattable en collectivité

» Meilleurs résultats de cuisson aussi pour les grandes productions, jusqu'à 4 fois plus vite.



### Dimensions Capacités



VarioCooking Center  
MULTIFICIENCY® 112T

VarioCooking Center  
MULTIFICIENCY® 112

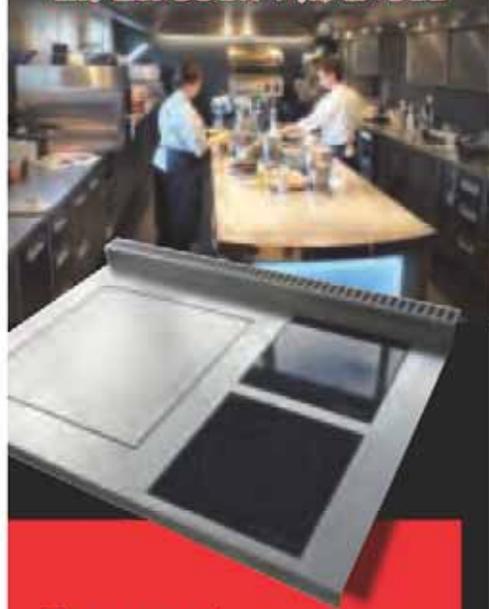
VarioCooking Center  
MULTIFICIENCY® 211

VarioCooking Center  
MULTIFICIENCY® 311

Nombre de repas	à partir de 30	à partir de 30	100 - 300	100 - 500
Capacité utile	14 Litres + 14 Litres	14 Litres + 14 Litres	100 Litres	150 Litres
Surface de cuisson	12 dm <sup>2</sup> + 12 dm <sup>2</sup>	12 dm <sup>2</sup> + 12 dm <sup>2</sup>	42 dm <sup>2</sup>	65 dm <sup>2</sup>
Largeur	982 mm	1224 mm	1164 mm	1542 mm
Profondeur	800 mm	777 mm	914 mm	914 mm
Hauteur	400 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm
Puissance	17 kW	17 kW	28,2 kW	45 kW
Puissance avec Vitro	-	19,5 kW	30,7 kW	47,5 kW

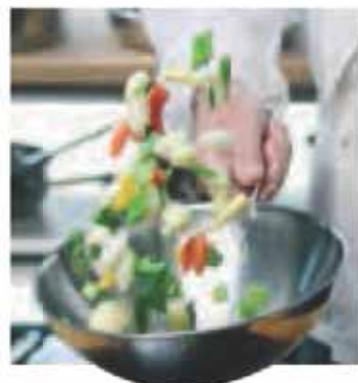


## INDUCTOCHEF

*La cuisson maîtrisée*

**Un concept innovant, compact et puissant qui assure :**

- Une cuisson parfaitement maîtrisée.
- Une réactivité au 1/10<sup>ème</sup> de seconde
- Un rendement optimal.
- Une sécurité maximale.
- Une diminution de température en cuisine.
- une grande facilité de nettoyage.
- un grand confort d'utilisation.
- un environnement plus propre.



**Les + INDUCTOCHEF**

- Une performance sans égal
- Grande facilité d'entretien
- Suppression des contraintes réglementaires liées au gaz
- Prévention des brûlures au feu

**+ ECONOMIQUE****Rendement 95%**

**Les pianos INDUCTOCHEF®** intègrent des plaques et planchas de haute technologie ayant un rendement exceptionnel de 95%

95 Watts restitués pour 100 Watts dépensés contre 50 à 70% pour le gaz.

**+ RAPIDE**

5 l d'eau à ébullition en 5 Minutes

**+ PRECIS**

20 positions

**+ RÉACTIF**

1/10<sup>ème</sup> de seconde

*La Gamme INDUCTOCHEF*

- En complément de la **Gamme Standard** comprenant des combinaisons de zones induction, plancha et wok...
- **La Gamme "Création"** vous permet de concevoir un piano induction à vos dimensions, intégrant toutes les fonctionnalités que vous souhaitez... évier, rangements, tiroirs chauffants...

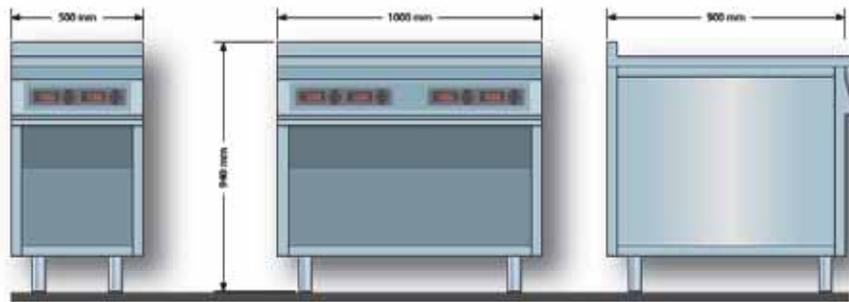
**ARTINOX**

Plus est rien, mieux ça va



INDUCTOCHEF 

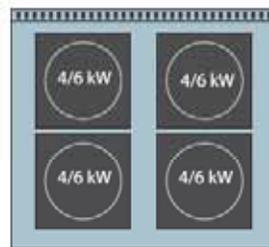
## Dimensions



## Gamme standard - Autres combinaisons : nous consulter



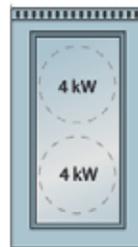
2 zones



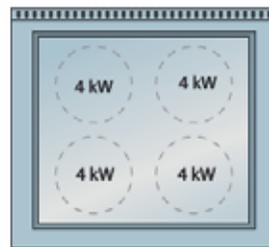
4 zones panachables



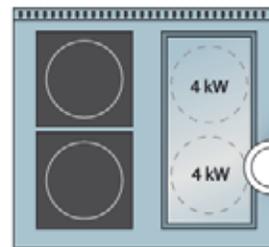
1zone + wok



1/2 plancha



Plancha 4 zones



2 zones 1/2 plancha

## Caractéristiques Techniques

**Puissance :** nous consulter - **Tension :** 400 V/50 Hz

Protection alimentation par disjoncteur différentiel 30 mA en tête de ligne

**Carrosserie :** Fabrication tout inox aisi 304.**Options :** Placard avec portes pivotantes ou tiroirs neutres/chauffants/réfrigérés**Nota :** Possibilité de fabrication en profondeur : 600/700/800 et 1000

Création

produit  
Star 

Gamme



CUISSIND

EURO  
CHEF



**smart cooking** by SALVIS



**Compétence, innovation et qualité à discrétion.** Nous développons et produisons des systèmes de cuisson thermiques haut de gamme innovants à l'intention de nos clients de la gastronomie et de la restauration collective. Notre réussite est le fruit de nos efforts pour répondre à leurs attentes. Nous produisons pour vous des produits de la meilleure qualité satisfaisant aux exigences les plus élevées. Salvis - **smart cooking!**



### Salvis Fourneau VisionPRO

Modèle	Fourneaux VisionPRO
Dimensions	Du sur-mesure
Valeurs de connexion	Adapté au besoin du client

- Technologie intelligente
- Design plaisant et ergonomique
- Haute flexibilité dans la conception
- Du sur-mesure

La ligne de fourneau VisionPRO réunit précision, qualité de finition et longévité. Un plateau unique avec toutes les techniques de cuisson modernes et innovatives adaptées à chaque solution grâce à une planification simplifiée et facilement adaptable. Un radiateur exceptionnel avec des bords arrondis fond du VisionPRO un fourneau facile à manipuler et à entretenir.



### L'appareil de maintien au chaud Hold-o-mat

Modèle	Hold-o-mat
Dimensions	675 x 415 x 343 mm
Valeurs de connexion	1 kW

- Contrôle précis de la température grâce au PT 500 et à un logiciel élaboré avec subtilité
- Système de déshumidification intelligent garantissant une température ambiante optimale
- Peut s'encastrer dans tous les meubles et cuisinières de cuisine
- Capacité: 3 récipients 1/1 65 mm ou 2 x 1/1 100 mm

Pendant que vous dormez tranquille, le Hold-o-mat mijote pour vous le menu du lendemain! La cuisson à basse température «de nuit» dans le Hold-o-mat vous fait profiter du tarif électrique nocturne, ménageant ainsi vos nerfs et, qui plus est, votre budget. Mais le Hold-o-mat est aussi votre partenaire idéal pour garder au chaud vos rôtis, grillades à la carte ou en plat du jour - tout en leur conservant une qualité irréprochable.



### Salvis Salamandre Classic, HiLight

Modèle	SSR HL C
Dimensions	600 x 480/520 x 456 mm
Valeurs de connexion	4,6 kW 400 V 2N 50/60 Hz, 16 A

- Grâce à ses côtes extérieures compactes, elle peut être utilisée dans de nombreux secteurs
- La fabrication robuste garantit une grande longévité
- Détection automatique des assiettes
- Le corps de chauffe HiLight

La Salamandre permet de gratiner, fondre ou simplement maintenir au chaud. Un produit unique dans son genre avec une reconnaissance au poids qui permet de réels économies d'énergies Au choix mode manuel ou automatique avec corps de chauffe ou radiateurs (HiLight). Un appareil compact et robuste pour toute cuisine.



### Salvis Cuisneur à vapeur Vitality Pro

<b>Modèle</b>	<b>SDS 1/1 P-16</b>
<b>Dimensions</b>	630 x 855 x 722/756 mm
<b>Valeurs de connexion</b>	16 kW 400V 3N 50 Hz, 25 A

- Sonde de température à coeur
- L'adoucisseur d'eau intégré avec adaptation du degré de dureté
- AQA – Adaptation automatique du temps de cuisson à la quantité
- Élimination de la vapeur intégrée
- Économie d'énergie jusqu'à 65 %

Poissons, fruits de mer et les volailles sont cuits en douceur et gardent toutes leurs saveurs. Peu gourmand en eau et en électricité, le Vitality cuit jusqu'à 400 portions de légumes par heure dans un espace des plus restreints. Ses particularités uniques, telles que l'adoucisseur d'eau intégré, la sonde de température à coeur ou les 99 places de programmation font du Vitality le bourreau de travail idéal pour de nombreuses utilisations.



### Salvis Friteuse Fryline Pro

<b>Modèle</b>	<b>SFR42S</b>
<b>Dimensions</b>	400 x 650 x 750/900 mm
<b>Valeurs de connexion</b>	2 x 8,0 kW (2 x 9,5 kW) 400V 3 50/60 Hz, 2x (3 x 16 A)

- AQA – Ajustement du temps de cuisson à la Quantité Automatique
- Productivité horaire supérieure à la moyenne
- Plusieurs modèles possibles: SFR21S, SFR31S et SFR41S. Tous les modèles sur pieds ou à encastrer

Le type Pro ou Easy est également disponible sur pieds ou comme module encastré, avec un supplément au niveau de l'équipement, des fonctions et du confort d'utilisation. Les friteuses peuvent être équipées optionnellement avec un système de pompage et de filtration de graisse / d'huile ou / et un dispositif de levage de panier automatique.



### Station de Cuisson Mobile Salvis-Smartline

<b>Modèle</b>	<b>Plaque Grill-Griddle large</b>
<b>Dimensions</b>	580 x 600 x 208-218 mm
<b>Valeurs de connexion</b>	2 x 4,0 kW 400V 3 50/60 Hz, 20A

<b>Modèle</b>	<b>Unité de cuisson gaz naturel H</b>
<b>Dimensions</b>	380 x 600 x 208-218 mm
<b>Valeurs de connexion</b>	devant 5,0 kW, derrière 3,5 kW

<b>Modèle</b>	<b>Induction 2 zones</b>
<b>Dimensions</b>	380 x 600 x 208-218 mm
<b>Valeurs de connexion</b>	2 x 3,5 kW 400V 3 50/60 Hz, 16 A

En encastrement quasi-affleurant, en appareil à poser, réglable en hauteur ou en association avec le programme de meubles Gastroline, Salvis est le premier prestataire à mettre à votre disposition une gamme complète d'unités de cuisson thermiques avec Smartline. La solution, un système intelligent, extensible et individuel vous propose 27 modules. Tous les appareils sont équipés d'une protection contre la surchauffe et d'un thermostat de sécurité ou d'un réglage électronique.



www.salvis.ch



### Station mobile «Frontcooking» Salvis Fresh & Smart

<b>Modèle</b>	<b>SFS 11</b>
<b>Dimensions</b>	1100 x 720 x 950 mm (sans couvercle)
<b>Valeurs de connexion</b>	400 V 3N 50/60 Hz, 32 A

- Peut-être équipé avec des appareils de la gamme «Smartline» selon les besoins, les appareils sont interchangeables
- Aspiration trilatérale directe, n'exigeant pas de système d'aspiration externe
- Livrable au choix avec recouvrement en verre avec lampe et décor au choix

Avec le Fresh & Smart de Salvis, les odeurs développées pendant la cuisson sont immédiatement éliminées à la base. Plus d'odeurs désagréables, même dans des locaux fermés, grâce à l'aspiration directe placée au-dessus des appareils de cuisson. Les vapeurs et les odeurs sont directement, trilatérale conduites vers le bas à travers les fentes d'aération dans un filtre spécialement conçu. Le système FreshAir neutralise intégralement les odeurs désagréables.





★ ★ ★ ★  
**CAPIC**  
 Depuis 1955

UN SAVOIR-FAIRE DEPUIS PLUS DE 60 ANS.  
 Le spécialiste de la cuisson pour la restauration, les cuisines collectives et l'industrie.

**ELITE**

LE FOURNEAU  
 DES CHEFS

Fourneau sur-mesure  
 en émail de couleur



**LE PEDAGOGIQUE**

Fourneau sur-mesure pour les centres de formations culinaires.



**OCEANE**

Toutes nos gammes de fourneaux en émail  
 de couleur (Aven, Celtic et Armen).



**FINITIONS EXCEPTIONNELLES**



Main  
 courante et  
 poignées  
 en laiton



★ ★ ★ ★  
**CAPIC**  
Depuis 1955

### AVEN, GAMME 700

Fourneau modulaire. Dessus, dessous indépendants.



### CELTIC, GAMME 800

Restauration commerciale et petite collectivité.



### ARMEN, GAMME 900

Restauration, grande brasserie, traiteur et collectivité.



**CAPIC, LA SOLUTION POUR COMPOSER VOS FOURNEAUX.**

#### FEU + COUP DE FEU



Feux : standard, corps inox ou volcan. PCF : 6, 8 et 10 kW.

#### GRILLADE



Plaque à snacker, plancha. Pierres volcaniques, ajourée élec.

#### BAIN-MARIE



Bain-marie élec. GN1/1 ou GN 2/1.

#### PLAQUE ELEC



Plaque électrique, coup de feu et vitro, induction ou rayonnant.

#### FRITEUSE



De 15 à 60 kg/h avec ou sans relevage auto.

#### CUISEUR



Cuiseur à pâtes élec. + 35 kg/H

#### BRAISIERE



Elec ou gaz. Cuve GN 2/1

Tous les appareils peuvent être accompagnés de plan neutre et être posés sur un grand choix de soubassements : prételement, placard ouvert, fermé, étuve, four et armoire réfrigérée.

Euro  
CHEF

### Avantages Ecoflam :

- Économise environ 30% de gaz.
- Réduit de 90% les interventions techniques.
- Réduire de 20% le temps de nettoyage.

## LIGNE DE CUISSON

produit  
**Star**

### ECOFLAM

Référence	Feu vif 7 kW INOX
DIM. en mm	Celtic : 400x836x270
	Armen : 400x925x270

Déclenchement automatique des feux nus.



### CAPICHEF

Le fourneau tout en un monobloc.

Référence	W382711
DIM. en mm	Celtic : 2000x836x270

4 feux (4,8 kWx4) + 1 coup de feu (6 kW) + 1 plancha inox (3 kW) + 1 friteuse 8 litres (6 kW).



CUISSON

Euro  
CHEF



★ ★ ★ ★  
**CAPIC**  
Depuis 1955

produit  
**Star**

Euro  
Chef

**Avantages Capitop :**

- Capacité de production environ 80 à 150 couverts.
- 100 recettes par cuve.
- 1,1 m2 de solutions culinaires.

**MARMITE BAIN-MARIE OU CHAUFFE DIRECTE**

Gamme	CELTIC 800 - ARMEN 900			
Capacité	60 L	100 L	150 L	235 L
Dim. cuve	Ø 500x360	Ø 603x390	Ø 603x550	640x620x600



**SAUTEUSE BRAISIERE OU MULTICUISSONS**

Gamme	CELTIC 800 - ARMEN 900			
Modèle	35 DM²	50 DM²	60 DM²	80 DM²
Capacité utile	80 L	100 L	130 L	170 L



**CAPITOP**

Le seul équipement compact associant une marmite bain-marie avec bras mélangeur et une sauteuse multifonctions.

Référence	W088530
DIM. en mm	1400x796x930/960



**MARMITE BM OU CD**

Avec ou sans mélangeur. Gaz ou électrique.

Gamme	PILOTE 900 SUSPENDUE		
Capacité	80 L	150 L	225 L
DIM. en mm	1200x925x270	1300x925x270	1500x925x270



**SAUTEUSE MULTIFONCTIONS**

Gaz ou électrique.

Gamme	PILOTE 900 SUSPENDUE		
Modèle	50 DM²	60 DM²	80 DM²
DIM. en mm	1500x925x270	1700x925x270	2000x925x270





★ ★ ★ ★  
**CAPIC**  
 Depuis 1955

## GAMME UPC

Unités de Productions Culinaires

Pour le respect de la qualité du travail et de l'hygiène, CAPIC innove et propose une gamme bien spécifique.



## MARMITE BASCULANTE

Avec ou sans mélangeur.  
 Gaz ou électrique

Référence	CM / RC / CH
Capacité	De 80 L à 300 L



## CUISEUR / REFROIDISSEUR

Gaz ou électrique.  
 100/300 kg produits/heure.

Référence	CR250
DIM. en mm	1800x1200x950



## SAUTEUSE MULTIFONCTIONS

Gaz ou électrique. 100 dm<sup>2</sup> - 300L  
 Le tout en un : sauteuse, marmite, cuisson basse température.

Référence	TYPE 100
DIM. en mm	2300x1200x900



**EURO CHEF**  
**Avantages AC700 :**  
 Capacité exceptionnelle  
 2 chariots GN2/1.  
 PLUS économe en énergie  
 PLUS faible encombrement  
 QUE 2 fours GN2/1

produit  
**Star**



## AC700

Four mixte programmable.  
 Capacité : 2 chariots de 20 niveaux soit  
 80 bacs GN1/1.

Référence	W257011
DIM. en mm	1600x1650x2100



CUISSINA

EURO  
 CHEF



**Em Line** est la nouvelle gamme de cuisines modulaires professionnelles née de l'expérience des designers GIGA, qui depuis toujours travaillent avec passion et enthousiasme pour rendre unique votre cuisine. Des années de recherche appliquée et savoir-faire ont permis de réaliser une gamme complète, innovatrice, fonctionnelle et efficace.



#### FOURNEAU DEUX FEUX

Référence	EM92PCG
DIM. en mm	400 x 900 x 900

Fourneau deux feux gaz placard ouvert



#### FOURNEAU QUATRE FEUX

Référence	EM94CGG
DIM. en mm	800 x 900 x 900

Fourneau quatre feux gaz four gaz GN 2/1



#### FOURNEAU VITROCERAMIQUE

Référence	EM92PCV
DIM. en mm	400 x 900 x 900

Fourneau vitroceramique deux plaques placard ouvert



#### FOURNEAU ELECTRIQUE QUATRE PLAQUES

Référence	EM94PCE
DIM. en mm	800 x 900 x 900

Fourneau électrique quatre plaques carrées placard ouvert

**PLAQUE COUP DE FEU**

Référence	EM94TFG
DIM. en mm	800 x 900 x 900

Plaque coup de feu gaz  
four gaz GN 2/1

**PLAQUE COUP DE FEU  
ELECTRIQUE** **NOUVEAUTE!**

Référence	EM94TPE
DIM. en mm	800 x 900 x 900

Plaque coup de feu électrique  
quatre zones de cuisson  
placard ouvert

**GRILLADE GAZ CHROMEE**

Référence	EM92FGC
DIM. en mm	400 x 900 x 900

Grillade gaz plaque chromée  
placard ouvert

**GRILLADE GAZ**

Référence	EM94FGM
DIM. en mm	800 x 900 x 900

Grillade gaz  
plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée  
deux zones de cuisson  
placard ouvert

**NOUVEAUTE!**  
**FRITEUSE ELECTRIQUE**

Référence	EM92FDV
DIM. en mm	400 x 900 x 900

Friteuse électrique  
deux cuves 10 + 10 lt  
en dotation 2 paniers 125 x 280 x 114

**FRITEUSE GAZ**

Référence	EM92FRG
DIM. en mm	400 x 900 x 900

Friteuse gaz  
une cuve 22 lt  
en dotation 2 paniers 130 x 400 x 120

**SAUTEUSE  
BASCULANTE GAZ**

Référence	EM94BGM
DIM. en mm	800 x 900 x 900

Sauteuse basculante gaz 70 lt  
relevage automatique  
cuve en métal

**Série 900**

EMline



#### FOURNEAU QUATRE FEUX

Référence	EM74PCG
DIM. en mm	800 x 700 x 900

Fourneau quatre feux gaz  
placard ouvert



#### FOURNEAU ELECTRIQUE QUATRE PLAQUES

Référence	EM74PCE
DIM. en mm	800 x 700 x 900

Fourneau électrique  
quatre plaques  
placard ouvert



#### GRILLADE GAZ

Référence	EM74FGL
DIM. en mm	800 x 700 x 900

Grillade gaz plaque lisse  
deux zones de cuisson  
placard ouvert



**NOUVEAUTE!**

#### FRITEUSE ELECTRIQUE

Référence	EM72FDV
DIM. en mm	400 x 700 x 900

Friteuse électrique  
deux cuves 10+10 lt  
en dotation 2 paniers 125 x 280 x 114

**FRITEUSE ELECTRIQUE**

Référence	EM74FRE
DIM. en mm	800 x 700 x 900

Friteuse électrique  
deux cuves 16+16 lt  
en dotation 2 paniers 270 x 280 x 114

**BAIN-MARIE ELECTRIQUE**

Référence	EM74BME
DIM. en mm	800 x 700 x 900

Bain-marie électrique  
une cuve GN 2/1  
placard ouvert

**ELEMENT NEUTRE**

Référence	EM74ELN
DIM. en mm	800 x 700 x 900

Elément neutre  
placard ouvert

**Série 700**


**AIGA**  
DRIVING YOUR BUSINESS

**FIORE**

 produit  
**Star**

**FRITEUSE ELECTRIQUE DE TABLE**

Panneau de contrôle digital facile d'utilisation par une simple manette. Régulation électronique et thermostat de sécurité. Réglage de la température très précis (+1/-1°C) par sonde. Élément de chauffe et cuve démontable sans outils pour nettoyage et entretien facile.

Système intégré de fonte de graisse. Dotée de LED de contrôle sous tension et du thermostat de sécurité. Fonction "Stand-by" (économie d'énergie). Un panier inclus par cuve. Intégralement en acier inox.


**FRITEUSE ELECTRIQUE DE TABLE 1 CUVE**

Référence	943-000-00
DIM. en mm	225 x 418 x 301

Friteuse électrique à poser avec réglage électronique  
1 cuve 5 lt


**FRITEUSE ELECTRIQUE DE TABLE 2 CUVES**

Référence	943-001-00
DIM. en mm	451 x 418 x 301

Friteuse électrique à poser avec réglage électronique  
2 cuves 5+5 lt

EURO  
 CHEF

ULTRA-RAPIDE.  
 UNE PIZZA  
 FRAICHE A  
 PARTIR DE 90  
 SECONDES!



**PUISSANCE** La température de 440/450°C est atteinte en 10-12 minutes

**COMPACT** on peut le placer partout grâce à ses dimensions

**PRÉCIS** Contrôle électronique de la température et des temps de cuisson

**POLYVALENT** on peut l'utiliser comme un four traditionnel à air pulsé

**ECONOMIQUE** consommation énergétique réduite et porte vitrée

**INSTALLATION IMMÉDIATE** alimentation monophasée



#### FOUR ELECTRIQUE AIR PULSE

Référence	GSP01
DIM. en mm	600 x 615 x 660

Four électrique air pulsé pour cuisson rapide et gastronomie (pizzas, croissants, rotis...)

#### LA VRAIE PIZZA ITALIENNE!

Chaude, savoureuse et croquante, prête en quelques secondes et cuite parfaitement où vous la souhaitez. Mithiko est le four pizza le plus polyvalent disponible sur le marché avec des résultats comparables à ceux d'un four à bois traditionnel. Son design unique permet d'obtenir une pizza fraîche cuite en seulement 90 secondes et grâce à sa polyvalence, peut être utilisé comme un four à air pulsé classique pour la cuisson traditionnelle. Ses dimensions compactes sont parfaites pour les bars, les brasseries, les restaurants, les hôtels et tous ceux qui, dans le domaine de la restauration rapide, souhaitent servir une vraie pizza italienne sans un gros investissement.

**ROSINOX**

Euro  
Chef

Nouveaux produits:  
 . Friteuse 2x8 Litres  
 . Plaque de cuisson  
 multifonctions  
 . Sauteuse cuve fixe

## Royal Chef 800

### LA PUISSANCE DANS UNE GAMME COMPACTE ET MODULAIRE

- . Gamme modulaire à bords francs jointifs
- . Profondeur 800 mm
- . Modules largeur 400 ou 800 mm
- . Plus de 100 modules gaz ou électriques
- . Dessus épaisseur 30/10ème
- . Tout inox
- . Possibilité de montage sur placard neutre ou chauffant, sur soubassement réfrigéré, en pont, sur socle maçonné

#### Constitution de la gamme :

- . Feux vifs
- . Plaques coup de feu gaz ou électrique
- . Soubassements four gaz ou électrique
- . Plaques à snacker et grillades gaz ou électrique
- . Bains-marie
- . Friteuses gaz ou électrique
- . Cuiseurs à pâtes gaz ou électrique
- . Sauteuses gaz ou électrique
- . Marmites gaz ou électrique
- . Ensemble de modules neutres

## Rosichef

### UNE GAMME ROBUSTE ET PERFORMANTE DEDIEE A LA RESTAURATION COMMERCIALE



- . Gamme modulaire à bords francs jointifs
- . Profondeur 900 mm
- . Modules largeur 400, 800, 1000 ou 1200 mm
- . Plus de 150 modules gaz ou électriques
- . Dessus épaisseur 30/10ème
- . Tout inox
- . Possibilité de montage sur soubassement réfrigéré, en pont, sur socle maçonné

#### Constitution de la gamme :

- . Feux vifs, plaques coup de feu gaz ou électrique
- . Simple services gaz ou mixte
- . Plaques à snacker et grillades gaz ou électrique
- . Bains-marie, ensemble de modules neutres
- . Friteuses, cuiseurs à pâtes gaz ou électrique
- . Sauteuses et marmites gaz ou électrique



# ROSINOX

## Friteuse Haute Performance Gaz

- . Haut rendement
- . Profondeur 900 mm
- . Régulation électronique avec fonction dégivrage
- . Système électronique d'allumage par train d'étincelles et surveillance de flamme par ionisation
- . Relevage des paniers en option



FR 25 G HP-RF  
Cuve 25 litres - Puissance 30 kW

- . Ergonomie, poste de travail optimisé
- . Pas de manipulation de bac rempli d'huile
- . Sécurité, pas de risque de brûlure
- . Allongement de la durée de vie de l'huile
- . Performances accrues
- . Appareils gaz ou électriques
- . Bac de salage avec rampe chauffante céramique

produit  
Star



FR 30 E HP-RF  
Cuve 28 litres - Puissance 27 kW

## Friteuse Haute Performance Electrique

- . Haut rendement
- . Profondeur 900 mm
- . Régulation électronique avec fonction dégivrage
- . Élément de chauffe blindé de haute performance
- . Thermostat de sécurité
- . Relevage 1 grand panier ou 2 x 1/2 panier simultanément en option
- . Relevages indépendants 2 x 1/2 panier en option



Bac de filtration intégré sous le bac de salage



Canne avec flexible pour remontée de l'huile dans la cuve



**ROSINOX**



CUISSON

## Royal Chef Suspendu

UNE GAMME COMPLETE ALLIANT  
 PUISSANCE, CONFORT D'UTILISATION  
 ET NETTOYAGE AISE



- . Gamme modulaire suspendu à bords francs jointifs
- . Profondeur 900 mm
- . Modules largeur 400, 800, 1000 et 1200 mm
- . Plus de 100 modules gaz ou électriques
- . Dessus épaisseur 30/10ème
- . Tout inox
- . Structure centrale ou adossée inox
- . Bord avant rayonné
- . Bord arrière relevé

### Constitution de la gamme :

- . Feux vifs
- . Plaques coup de feu gaz ou électrique
- . Plaques à snacker et grillades gaz ou électrique
- . Bains-marie
- . Friteuses gaz ou électrique
- . Cuiseurs à pâtes gaz ou électrique
- . Sauteuses gaz ou électrique
- . Marmites gaz ou électrique
- . Ensemble de modules neutres



Marmite bain-marie type MBM 150 E-S  
 Cuve 150 litres - Puissance 27 kW  
 Basculement électrique



Sauteuse type SBM 80 E-S  
 Cuve 80dm<sup>2</sup> - Puissance 28 kW  
 Basculement électrique

**ROSINOX** 


# Périphériques Autonomes

DES PRODUITS INDEPENDANTS ASSURANT UN RENDEMENT ELEVE POUR LES PRODUCTIONS IMPORTANTES

- . Gamme de sauteuses et marmites électriques ou gaz haut rendement
- . Marmites électriques pression avec ou sans agitateur
- . Sauteuses multifonctions électriques ou gaz: Cuisson traditionnelle avec racleur mélangeur, cuisson pression, cuisson vapeur, braisage, mijotage, cuisson des pâtes avec en option relevage automatique des paniers
- . Sauteuse multifonctions avec ou sans automate Hyperdrive

#### AVANTAGES:

- . Sauteuse racleur (Brevet ROSINOX): Plus de mélange manuel, baisse des temps de cuisson, homogénéité des préparations, fonctionnalités accrues
- . Sauteuse pression: Baisse des temps de cuisson, conservation des qualités organoleptiques des aliments, diminution des pertes de poids à la cuisson, économie d'énergie



produit  
Star 



Relevage automatique des paniers: idéal pour la cuisson des pâtes (en option)



Outils sauteuse racleur


**CUISSIN**
**EURO  
CHEF**



**FOURNEAU 4 FEUX VIFS,  
1 FOUR GAZ 620 X 400**

<b>Référence</b>	<b>CG 841 P</b>
<b>DIM. en mm</b>	<b>L x P x H = 800x650x900</b>

- Table: 800 x 650 mm.  
Brûleurs à sécurité par thermocouple.  
2 brûleurs de 3 kW, 2 brûleurs de 4 kW.  
Grilles fonte.  
- Four: L 620 - P 455 - H 305 mm.  
Brûleurs à flammes autostabilisée de 4 kW.  
Sécurité par thermocouple. Thermostat.  
Equipement standard: 1 grille fil,  
1 tôle à pâtisserie.



**FOURNEAU 5 FEUX VIFS,  
2 FOURS GAZ 55 LITRES**

<b>Référence</b>	<b>CG 1052 P</b>
<b>DIM. en mm</b>	<b>L x P x H = 1000x650x900</b>

- Table: 1000 x 650 mm.  
Brûleurs à sécurité par thermocouple.  
2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW.  
1 brûleur de 1,5 kW, 1 brûleur de 5 kW.  
Grilles fonte.  
- Four: L 400 - P 455 - H 305 mm.  
Brûleurs à flamme autostabilisée de 3,5 kW.  
Sécurité par thermocouple. Thermostat.  
Equipement standard: 1 grille fil.  
1 tôle à pâtisserie.

**FOURNEAU 5 FEUX VIFS,  
1 FOUR GAZ 137 LITRES**

<b>Référence</b>	<b>CG 1051 B</b>
<b>DIM. en mm</b>	<b>L x P x H = 1000x650x900</b>

- Table: 1000 x 650 mm.  
Brûleurs à sécurité par thermocouple.  
2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW,  
1 brûleur de 1,5 kW, 1 brûleur central de 5 kW.  
Grilles fonte.  
- Four: L 900 - P 455 - H 305 mm.  
2 brûleurs à flamme autostabilisée  
de 3,5 kW.  
Sécurité par thermocouple. Thermostat.  
Equipement standard: 1 grille fil,  
1 tôle à pâtisserie.  
Peut cuire un agneau de 10 kg.



**FOURNEAU AVEC PLAQUE COUP DE FEU  
4 FEUX VIFS - FOUR GASTRONORME 1/1**

<b>Référence</b>	<b>CG 1051 GACF</b>
<b>DIM. en mm</b>	<b>L x P x H = 800x650x900</b>

- Table: 1000 x 650 mm.  
Brûleurs à sécurité par thermocouple.  
2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW.  
1 brûleur de 1,5 kW, 1 plaque coup de feu  
fonte de 400 x 500 mm sur brûleur 5 kW.  
Grilles fonte.  
- Four: L 530 - P 455 - H 305 mm.  
Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW.  
Sécurité par thermocouple. Thermostat.  
Equipement standard: 1 grille fil.  
1 tôle à pâtisserie.





**MODULE MOBILE**  
**TABLE DE CUISSON GAZ 5 FEUX**

Référence	CTG 1050
DIM. en mm	L x P x H = 1200x650x950

2 brûleurs de 3 kW. 1 brûleur central de 5 kW.  
 1 brûleur de 4 kW. 1 brûleur de 1.5 kW.  
 Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.  
 Allumage électrique par batterie.  
 Raccord gaz fileté G1/2.  
 Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.  
 Poignées latérales soudées sur châssis.  
 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.  
 Tablette inférieure avec découpe (x1), dimensions (mm): 510 x 320.

**FRITEUSE ELECTRIQUE 12 L -12 kW**

Référence	CME 434 FRI
DIM. en mm	L x P x H = 400X650X900

Cuve inox, fixe à zone froide. Vanne de vidange. Bac récupérateur. Thermostat 60/180°.  
 Thermostat de sécurité. Bloc résistance amovible.  
 Commutateur marche/arrêt. Alimentation : Tri 400 V.  
 Livrée avec un panier à frites. Option: 230 V monophasé avec supplément. Capacité de production: de 24 à 30 kg/h.



**CUISEUR À PÂTES ELECTRIQUE**

Référence	CME 410 CP
DIM. en mm	L x P x H = 600x650x900

Conçu pour recevoir 1 bac perforé gastronorme 2/3 ou toute composition de sous multiples en profondeur de 100 mm à 150 mm.  
 Thermostat 30/110° C. Cuve inox AISI emboutie à angles rayonnés. Vanne de vidange.  
 Grille de fond support paniers à pâtes. Egouttoir amovible. Résistance immergée en acier inox "special" cuiseur pâtes, pivotante (90°).  
 Alimentation d'eau par électrovanne calibrée.  
 Puissance totale: 3,5 kW. Thermostat de sécurité de manque d'eau à ré-enclenchement manuel.  
 Alimentation: 230 V mono + T.  
 Livré avec 4 paniers à pâtes perforés GN1/6.

**MODULES BAIN-MARIE GN 1/1,**

Référence	CME 410 MCA
DIM. en mm	L x P x H = 400X650X900

Module bain marie GN1/1 sur chauffe assiettes au format GN1/1.  
 Cuve inox emboutie à angles rayonnés.  
 Vanne de vidange. Grille de fond.  
 Puissance : 2 kW. Thermostat 30/110°.  
 Livré avec échelles et 2 grilles.  
 Porte avec contre porte isolée.



**GRIL ACIER 1/2 LISSE, 1/2 NERVURE**

Référence	CMG 410 SLR
DIM. en mm	L x P x H = 400X650X900

Plaque en acier 1/2 lisse, 1/2 nervurée épaisseur 12 mm. Surface de cuisson : 367 x 495 mm (18 dm<sup>2</sup>).  
 Goulotte de récupération des jus intégrée sur l'avant de la plaque avec trou d'évacuation. Bac de récupération amovible, capacité: 1,5 litre. Pare éclaboussures en inox ep. 30/10, soudé sur la plaque assurant l'étanchéité.  
 Puissance gaz totale: 6 kW. Robinet gaz débit nominal et débit réduit. Sécurité par thermocouple. Allumage électrique par poussoir sur bandeau. Alimentation: 230 V.



**ETUVE DE CUISSON ELECTRIQUE À CONVECTION FORCÉE - 10 NIVEAUX GN 1/1**

Référence	CFE 710 CTE
DIM. en mm	L x P x H = 900x650x1105

Capacités: 10 niveaux GN 1/1.  
 Hauteur entre niveaux: 78 mm.  
 Thermostat: 50-250°.  
 Indicateur de la température en façade.  
 Puissance des éléments chauffants: 3500 W.  
 Alimentation: 230 V monophasé + N + T.  
 Livré avec un câble d'alimentation 16 A.  
 Bac de récupération des condensats.  
 Porte à ouverture latérale.  
 Poignées latérales soudées sur châssis.



**FOUR ELECTRIQUE À CONVECTION FORCÉE - 6 NIVEAUX GN 1/1**

Référence	CFE 706 CT
DIM. en mm	L x P x H = 750x725x600

Habillage inox, structure et moufle intérieur étanche en acier inoxydable.  
 Dimensions intérieures: L 530 - P 410 - H 420 mm.  
 Échelles amovibles.  
 Hauteur entre niveaux: 65 mm.  
 Porte à hublot double verre. Eclairage intérieur.  
 Puissance des éléments chauffants: 6 kW.  
 Thermostat.  
 Livré avec 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.  
 Alimentation 230V 1N~ 50Hz / 400V 3N~ 50Hz sans neutre.  
 Options avec supplément:  
 Inversion du sens d'ouverture de porte.  
 Humidificateur séquentiel.  
 Gril sur voûte.

**FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION VAPEUR - 6 NIVEAUX GASTRONORME**

Référence	CFE 806 CV
DIM. en mm	L x P x H = 800x760x700

Four électrique à convection vapeur.  
 Capacité : 6 bacs GN 1/1.  
 Puissance totale : 7,3 kW.  
 Alimentation 230V 1N~ 50Hz/400V 3N~ 50Hz.  
 Production de vapeur par injection directe.  
 Habillage intérieur et extérieur en inox.  
 Porte à hublot athermique.  
 Cuisson vapeur, air pulsé, ou mixte.  
 Mode régénération.  
 Evacuation sur tube fileté 1"1/2.  
 Alimentation en eau sur filetage 1/2".



**FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION VAPEUR - 10 NIVEAUX GASTRONORME**

Référence	CFE 910 CV
DIM. en mm	L x P x H = 950x870x750

Four électrique à convection vapeur.  
 Capacité : 10 niveaux GN1/1 ou 600 x 400.  
 Puissance totale : 18 kW.  
 Alimentation : 400V 3N~ 50Hz.  
 Production de vapeur par injection directe.  
 Habillage intérieur et extérieur en inox.  
 Porte à hublot athermique.  
 Cuisson vapeur, air pulsé, ou mixte.  
 Mode régénération.  
 Evacuation sur tube fileté 1"1/2.  
 Alimentation en eau sur filetage 1/2".





## Votre cuisine en toute liberté.

**P**réparation, cuisson, remise ou maintien en température, avec les modules mobiles "MobiChef", la cuisine s'installe là où vous voulez. Compact, maniable, performant, accessible à toutes formes d'énergies, chaque module mobile peut être utilisé seul ou en combinaison avec d'autres pour créer une ligne complète. Un système d'arrimage simple et précis assure un assemblage parfait, en toute sécurité.





salva

**Salva, société fondée en 1943**

- Leader incontesté du marché ibérique dans le domaine de la boulangerie pâtisserie
- Présent dans plus de 87 pays et dans les 10 plus grands fabricants d'Europe
- Forte notoriété de la marque basée sur la robustesse et la qualité de ces produits

**4 usines de fabrication :**

- Fabrication de fours
- Fabrication de chambres et d'armoires de fermentation, de vitrines.
- Fabrication de machines et accessoires
- Fabrication de tableaux de commande

**FOUR À CHARIOT ROTATIF POUR 40x80 ÉLECTRIQUE AVEC ECHANGEUR**

(Existe en version gaz et fioul)

Référence :	SK-21-E+V/02
DIM. en mm	LxPxH= 1665x1405x2197

- Four électrique à convection pour chariot rotatif
- Plateau de rotation extractible, en acier inoxydable
- Capacité de 14 à 20 niveaux (60x40cm ou 80x40 par étage).
- Générateur de vapeur incorporé.
- Tableau de commande 8 programmes : contrôle la température, temps de cuisson avec alarme sonore, durée de la vapeur au début de la cuisson. Eclairage intérieur, interrupteur de mise en marche.
- Thermostat de sécurité dans l'échangeur. Valves d'expansion.
- Intérieur et extérieur : acier inoxydable.
- Porte froide : triple vitrage
- Forte isolation thermique
- Protections nécessaires conformes aux Normes CE.
- Puissance 42,5 KW ; 400 V (III) 50 Hz.

**FOUR À SOLES ELECTRIQUE BOULANGER**

Référence :	LXP 41
DIM. en mm	L x P x H = 1292x2452x315

- 1 voie de 779mm profondeur 1908mm sur 4 étage surface 6.1 m<sup>2</sup>.
- Four à rayonnement statiques (résistances céramiques); cuisson uniforme et homogène.
- Nombreuses capacités et configurations . (A CONSULTER).
- Tableau de commande numérique: contrôle de puissance voute, sol et bouche. Contrôle automatique de température, alarme fin de cuisson.
- Répartiteur de puissance: économie d'énergie.
- Excellente isolation / Extérieur inox.

**FOUR METRO K15/13 STANDARD**

Référence :	K15
DIM. en mm	L x P x H = 1000x1602x2090

- Four électrique à convection pour chariot fixe.
- Tableau de commande: 10 programmes qui contrôle la température, temps de cuisson avec alarme sonore, durée de la vapeur au début de la cuisson éclairage halogène, interrupteur de mise en marche.
- Intérieur et extérieur : acier inoxydable.
- Triple vitrage. Forte isolation thermique.
- Capacité pour un chariot de 15 niveaux (60x40 et 80x40).
- Puissance 24,5 ou 32,5 KW; 400 V (III).
- Conformes aux Normes CE.

**FOUR ÉLECTRIQUE A CONVECTION**

Référence :	KX9/10 STANDARD
DIM. en mm	L x P x H = 915x1059x1070

- Tableau de commande: 10 programmes facile à programmer et utiliser, inversement de rotation, téléchargement de programmes par Firmware, tirage programmable, paramètre ECO (arrêt automatique).
- Porte froide double vitrage. Forte isolation thermique.
- Capacité pour 9 plaques de 60x40/ 66x46 cm (14,5kW)



## FOUR A CONVECTION /VENTILÉ

Référence :	KX-5/10 STANDAR
DIM. en mm	L x P x H = 780 x 855 x 535

## HOTTE DÉCORATIVE KC

- Fabriquée en acier inoxydable.

## FOUR KWIK-CO KX5 STANDARD

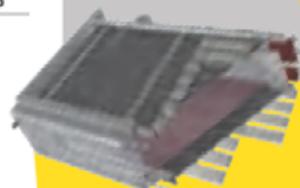
- Four électrique à convection.
- Tableau de commande: 10 programmes facile à programmer et utiliser, inversement de rotation, téléchargement de programmes par Firmware, tirage programmable, paramètre ECO (arrêt automatique).
- Eclairage halogène, interrupteur de mise en marche et interrupteur différentiel.
- Porte froide double vitrage. Forte isolation thermique.
- Capacité 5 plaques de 60x40.
- Puissance 24,5 ou 32,5 KW; 400 V (III).
- Puissance 6 Kw; 230/400V (III).

## ETUVE KWIK-CO KE-20+H

- Etuve avec production de chaleur et de l'humidité, contrôlé par thermostat. Ventilateur pour obtenir une distribution uniforme.
- Capacité : 20 plaques de 60x40 cm.
- Fabriquée en acier inox., sur roulettes (dont 2 avec freins)
- Conformes aux Normes CE.
- Puissance 1 Kw ; 230V (I)



salva

produit  
Star

Système de distribution de la chaleur unique sur le marché, formé d'un ensemble de briques céramiques réfractaires planes traversées par des résistances électriques en fils de tungstène, au vuôt et au sol de la chambre de cuisson, qui permettent de contrôler, l'intensité de la chaleur.

EURO  
CHEFFOUR BOUTIQUE EM KX5 KSD5  
+ SUPPORT

Référence :	EM-KX5 KSS 543
DIM. en mm	L x P x H = 1317x1855x1263

CAPACITÉ 2 + 5 (60x40)  
(Autres configurations nous consulter).



## FOUR VENTILÉ LT-3 (digital)

Référence :	LT-3+H 60 x 40
DIM. en mm	L x P x H = 790 x 665 x 505

LT-3+H DG. : 3,7 KW.

FOUR BOUTIQUE EM KX5 KSD5  
+ SUPPORT

Référence :	EM-KX5 KSS 543
DIM. en mm	L x P x H = 1317x1855x1263

CAPACITÉ 2 + 5 (60x40)  
(Autres configurations nous consulter).

ARMOIRE FERMENTATION CONTRÔLÉE  
POUR PLAQUES

Référence :	FC-22 / FC-46
DIM. en mm	FC-22: LxPxH = 520x810x2170 FC-46: LxPxH = 740x1075x2180

- Toute en inox, Forné par équipements de froid et chaud, générateur d'humidité et Microprocesseur de contrôle.
- Sur roulettes, avec freins.
- Double vitrage.
- Capacité FC 46 : 46 plaques 60x40 ou 23, 80x60 cm.  
FC 22 : 22 plaques 60x40
- Utilisation: -3°C jusqu'à +40°C et humidité jusqu'à 90%.
- Puissance de chauffe 1,1 kW, humidité 0,1 kW.
- Groupe frigorifique tropicalisé 1/2 CV



## FOUR MODULAIRE PÂTISSIER

Référence :	EM-20
DIM. en mm	L x P x H = 838x945x1070

- Capacité : 2x2 plaques 60x40
- Résistances céramiques: cuisson uniforme et homogène.
- Nombreux capacités et configurations (NOUS CONSULTER).
- Puissance voute, sol et bouche. 4,9 kW par module.
- Option : générateur de vapeur et sole réfractaire.



CUISSIN

EURO  
CHEF



## UNE OFFRE ADAPTÉE À TOUS LES UNIVERS DE LA PIZZA



## Deck

« Upgrade Your Work ! »

Fours électriques en acier inox.  
Sole en matériau réfractaire sablé.  
Très faciles à utiliser.  
Excellent rapport qualité-prix.



## Pourquoi choisir un four iDeck ?

Pour son adaptabilité, son uniformité de cuisson et son rapport qualité-prix optimisé.

serie P  
classic

## Fours modulables : intégration et fonctionnalité

## P60E / P80E / P120E

Largeurs de chambre adaptées à toutes les contraintes.  
Moufle est en tôle aluminée haute densité  
Sole en pierre réfractaire.



## Pourquoi choisir un four P60E, P80E ou P120E ?

Pour leur faible coût de service et leur adaptabilité à la production de pizzas sur plaque pour la vente à la découpe.

## P110G

Four à gaz modulable.  
Grande ouverture de 110 cm.  
Brûleur en inox microperforé avec injection.  
Contrôle électronique de sécurité.



## Pourquoi choisir un four P110G ?

Pour ses coûts d'exercice réduits et le haut niveau de productivité.

## Amalfi

Chambre calorifugée en pierre réfractaire.  
Capacité de maintien de la température unique et incomparable et une qualité de cuisson mondialement reconnue.



## Pourquoi choisir un four AMALFI ?

Pour son isolation thermique élevée qui garantit un excellent maintien de la température, une faible consommation électrique et une production maximale en usage intensif.



**serieM**  
multifuncional

## Fours multifonctions

4 brevets, des possibilités infinies :  
Pizza mais aussi boulangerie, viande, poisson,  
pâtes et légumes...  
Des possibilités qui font des fours serieM, les  
fours multifonctions par excellence.



### Pourquoi choisir un four serieM ?

Pour la multifonctionnalité extrême et la  
technologie de pointe.

**serieT**  
conveyor

## Fours à convoyeur (tunnel)

Cool-Around System : maintient les parois  
extérieures du four froides.  
Cuisson ventilée sur tapis roulant.

- › Existente en version électrique ou gaz.
- › Capacité de 25 à 125 pièces Ø 33mm.



### Pourquoi choisir un four serieT ?

Pour la qualité de cuisson inégalable et la  
sécurité des parois extérieures entièrement  
froides.

**serieS**  
evolution

## Le four de demain

Économies d'énergie jamais réalisées auparavant.  
Matériaux innovants.  
Isolation avancée.  
Nouvelles commandes électroniques avec la  
fonction intelligente Eco Smartbaking.



### Pourquoi choisir un four serieS ?

Pour réduire sa consommation d'énergie  
de 30% et profiter d'un four novateur.



## Moretti Forni,

C'est aussi une gamme de mécanique  
pour la préparation des pâtes et pâtons.





VISIO-3P/1

SHOW-COOKING VISIO

<b>Référence :</b>	VISIO-3P/1
<b>Dim. (mm)</b>	1500x756x1266
<b>Nb postes</b>	3 postes

Équipé d'une extraction incorporée avec traitement de l'air. Visibilité du plan de travail depuis le côté client à l'aide des surfaces en vitrage trempé. Possibilité de travailler avec jusqu'à 3 appareils de cuisson simultanément. Aspiration motorisée à 4 vitesses réglables. Filtres facilement accessibles pour un entretien aisé. Appareils à induction facilement interchangeables.



TEC 3500

PLAQUES INDUCTION POSABLES

<b>Référence :</b>	TEC 3000	TEC 3500	TEC2P 3500
<b>Puissance (W)</b>	3000	3500	3500
<b>Ø inducteur</b>	210 mm	280 mm	180+180 mm
<b>Dim. (mm)</b>	392x526x95	392x526x95	392x526x95

Carter en inox AISI 304. Dessus en verre vitrocéramique de 4 mm. Réglage fin de 20 positions pour une précision optimale. Minuterie d'une durée de 99 minutes avec signal sonore et visuel en fin de cycle. 1 touche programmable et mémorisable. Touches capacitives.



TECW 3500

WOK INDUCTION POSABLE

<b>Référence :</b>	TECW 3500
<b>Puissance (W)</b>	3500
<b>Ø inducteur</b>	280 mm
<b>Dim. (mm)</b>	382x526x195

Carter en inox AISI 304. Dessus en inox et bol en vitrocéramique de 6 mm. Réglage fin de 20 positions pour une précision optimale. Minuterie d'une durée de 99 minutes avec signal sonore et visuel en fin de cycle. 1 touche programmable et mémorisable. Touches capacitives.



TECG 3500

PLANCHA INDUCTION POSABLE

<b>Référence :</b>	TECG 3500
<b>Puissance (W)</b>	3500
<b>Surface de cuisson (LxP)</b>	297x363 mm
<b>Dim. (mm)</b>	392x526x195

Carter en inox AISI 304. Surface de cuisson en matériau composite haute performance. Tiroir de récupération des jus amovible. Réglage 10 positions pour une précision optimale. Touches capacitives.


**SRT 2060**
**SRT 1060**


Modèles intuitifs, avec activation par simple contact et fonction maintien en température de série.



Commandes électroniques programmables.

**SALAMANDRES**

Référence :	SRT 2060	SRT 1060
Dim. (mm)	570x530x520	735x530x520
Puissance (kW)	4,5	6
Surface de cuisson (mm)	540x365 (GN 1/1)	700x365
Nombre foyers	3	4
Alimentation	230 V (mono) /400 V (tri+N)	400 V (tri+N)

Régulation électronique programmable.  
 3 à 4 foyers radiants suivant modèles.  
 200° en 20 secondes.  
 Fonction intuitive maintien en température.  
 Favorise les économies d'énergies.


**SEC 3 F**
**SEC 3 FM**
**SALAMANDRES**

Référence :	SEC 3 F	SEC 3 FM
Dim. (mm)	570x530x520	735x530x520
Puissance (kW)	4,5	4,5
Surface de cuisson (mm)	530x365 (GN 1/1)	530x365 (GN 1/1)
Nombre foyers	3	3
Alimentation	230 V (mono) /400 V (tri+N)	230 V (mono)

Régulation électronique.  
 Surface de cuisson GN 1/1.  
 3 foyers radiants.  
 200° en 20 secondes.  
 Modèle FM avec fonction intuitive maintien en température.



Metos fabricant Finlandais de matériels de cuisson et laverie pour cuisines professionnelles société du Groupe Ali, leader européen de fabrication de matériels de grande cuisine. La gamme cuisson Metos se compose de marmites multifonctions avec ou sans brasseur, de plaques de cuisson type plancha, de plaques de cuisson à induction ou encore de cuiseurs à vapeur. L'ensemble des matériels Metos présente des caractéristiques permettant d'améliorer considérablement la productivité des utilisateurs ainsi que leur confort de travail et cela tout en diminuant les coûts de fonctionnement par des besoins réduits en fluide.



### Plancha Mixte Ardox S

Plaque de cuisson mixte Metos Ardox S Chrome permet à la fois de snacker et/ou de cuire en récipient. Le revêtement chrome d'une épaisseur de 50 microns a pour avantage de diminuer le dégagement de chaleur sur le poste de cuisson et de faciliter le nettoyage de la plaque.

L'Ardox S permet de réaliser des cuissons comme sur une plancha avec plus de polyvalence en réglant la température de 60 à 340° C pour pouvoir cuire rapidement tout type de produit même les plus fragiles (foie gras, crustacés...) sans risque et sans transfert de goût.

La Metos Ardox S dispose, sur une surface 800x500, de 2 points de chauffe distincts. Cette conception permet de cuire deux produits différents à des températures différentes.

L'Ardox S est aussi très appréciée en collectivité pour son maintien de température. Elle permet d'enchaîner les cuissons sans chute de température de la plaque même avec l'utilisation de produits congelés.

L'Ardox S existe en différents modèles 2,4 ou 6 points de chauffe, à poser, sur placard, sur socle (hauteur réglable de 700 à 900 en option) ou encore équipée d'un four (air pulsé ou statique) en partie basse.



### Plaques Induction Ardox I

L'Ardox I est une gamme de plaque de cuisson avec des éléments à induction indépendant. Avec l'induction, les récipients sont chauffés rapidement et les changements de température sont instantanés permettant de trouver facilement le degré de température désiré. Le rendement énergétique est remarquable : 90% de l'énergie produite étant transférée aux récipients de cuisson. L'Ardox I existe en différents modèles 2,4 ou 6 points de chauffe de 3.5 kW chacun.



### Cuiseur Vapeur Futura Marvel

Le cuiseur à vapeur Futura Marvel avec ou sans pression permet de décongeler, réchauffer et cuire rapidement même les produits nécessitant un traitement plus délicats. La rapidité et l'efficacité de Futura Marvel permettent de préparer les plats à la dernière minute et garantissent ainsi une conservation totale des qualités organoleptiques des produits. 2 modèles le SE 14 4 bacs GN 1/1 et le SE 24 2x4 GN 1/1.



## Marmites multifonctions



Les marmites Metos se déclinent en 3 familles Viking, Culino et Proveno. Ces différents modèles sont disponibles avec ou sans brasseur et dans des capacités allant de 40 à 400 litres utiles. Les marmites Metos sont à double enveloppe vapeur 1 bar de pression soit 123°C et sont toutes basculantes. 70% des préparations culinaires sont réalisables dans les marmites multifonctions Metos. Elles sont les outils indispensables des cuisines professionnelles.



### Viking & Viking Combi

- Régulation électromécanique de la T°C
- 6 positions de chauffe
- Avec ou sans brasseur
- Brassage de 20 à 110 t/mn
- 2 programmes de brassage
- Fonction brassage inversé



### Culino & Culino Combi

- Régulation électronique de la T°C au degré près dans la double enveloppe
- Affichage digital de la T°C au degré près
- Avec ou sans brasseur
- Brassage de 20 à 110 t/mn
- 4 programmes de brassage
- Fonctions brassage inversé
- Refroidissement manuel (option)
- Compteur volumétrique d'eau pour le remplissage de la cuve (option)



### Proveno

- Régulation électronique de la T°C au degré près à cœur du produit
- Affichage digital de la T°C au degré près à cœur du produit
- Fonction 1/2 Energie
- Avec ou sans brasseur
- Brassage de 15 à 140 t/mn
- 6 programmes de brassage
- Fonction brassage inversé
- Possibilité refroidissement automatique
- Fonction Easy Run démarrage différé





## La qualité scandinave...

La gamme de produits Joni Foodline va des marmites à basculement simples aux marmites sophistiquées avec brasseur en passant par les marmites traditionnelles multifonctions. La large gamme de produits inclut, entre autre, des marmites montées sur un support à quatre pieds, des marmites mobiles et des marmites avec une hauteur de basculement de 600 mm et un système de refroidissement efficace.

Nos marmites n'ont fait l'objet d'aucun compromis en matière de qualité, et par conséquent, les différents modèles présentent uniquement des différences de fonctions. Les marmites utilisent une pression de vapeur de 1 bar, ce qui représente 120°C. Elles peuvent être fournies avec un système de chauffe électrique ou être raccordées à un système de vapeur externe.



### MultiMix

Référence :	MultiMix
Tailles	40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400, 500 l

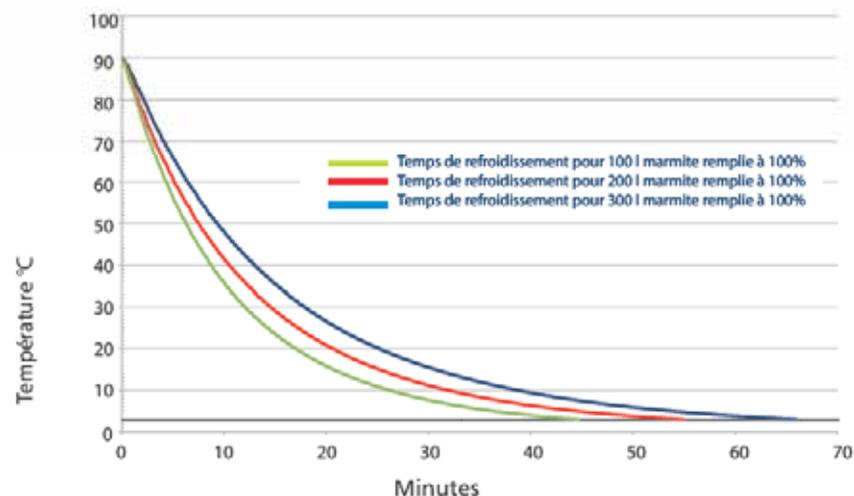
Tableau de commande AutoTemp 35



### EasyMix

Référence :	EasyMix
Tailles	40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300 l

Tableau de commande AutoTemp 15



### Chilling

Référence :	Closed chilling

Le refroidissement rapide et effectif dans une marmite de Joni Foodline, indiqué dans le tableau ci-dessus, respecte les exigences légales les plus strictes.

Un débit important d'eau refroidie traversant l'enveloppe de vapeur, assure à la marmite OptiMix un refroidissement des liquides plus rapide que d'autre équipement sur le marché

300 litres d'eau peuvent être refroidis de 90° à 3°C en moins de 90 minutes dans une OptiMix 300 correctement installée. Un moindre remplissage raccourcira de façon significative le temps de refroidissement.

**OptiMix**



<b>Référence :</b>	<b>OptiMix</b>
<b>Tailles</b>	40,60,80,100,120,150,200,250,300 l

Ces modèles allient les fonctionnalités des marmites à basculement à une hauteur de basculement idéale de 600 mm. Le modèle OptiMix peut également être raccordé à un système de refroidissement externe.

Ces marmites sont idéales pour les cuisines qui souhaitent utiliser du matériel ergonomique ou pour les cuisines dont les besoins en cuisson et en brassage sont importants.



produit **Star**



encore plus fort par deux !

Sur le modèle OptiMix, toutes les fonctions de la marmite à basculement ont été optimisées afin de créer un produit unique.

Avec cette marmite, il est possible d'exécuter l'ensemble du processus de préparation dans un seul appareil, puisque la marmite est capable de cuire, de brasser et de refroidir.

Avec une hauteur libre de 600 mm entre le sol et la marmite, le contenu de la marmite peut être versé dans des conteneurs placés sur un chariot élévateur.

**JONIFOODLINE**



**Easy**

<b>Référence :</b>	<b>Easy</b>
<b>Tailles</b>	40,60,80,100, 120, 150, 200, 250, 300 l

Marmite à poser.



**EasyMobile**

<b>Référence :</b>	<b>EasyMobile</b>
<b>Tailles</b>	40, 60, 80, 100 l

Cette marmite sur roulettes est idéale quand la mobilité est importante pour le travail en cuisine.



**EasyStand**

<b>Référence :</b>	<b>EasyStand</b>
<b>Tailles</b>	40, 60, 80, 100 l

Cette marmite montée sur quatre pieds est recommandée quand il est souhaité d'avoir une installation simple sans fixation au sol.

les +  
**JONIFOODLINE**  
+ qualité de fabrication  
+ économie d'énergie



**Nettoyage**

<b>Référence :</b>	<b>MultiClean</b>
--------------------	-------------------

Système de nettoyage automatique, utilisant moins d'eau et de produits.





### Série Basic Plus - une technique solide pour le confort au travail

Tableau de commande simple et clair avec bouton rotatif, sélection de la température de 140°C à 190°C, réglage supplémentaire entre 80°C et 140°C pour le "Cooking Systems with Oil", système de fonte de graisse intégré, bac de récupération avec filtres grossier et fin, degré de protection IPX 5.

Modèle	L x P / mm	Contenance / lt	Puissance	Prod. kg/h
Basic 211	200 x 650	7,5-9	7,5/9/11 kW/400V	17 - 22
Basic 311	300 x 650	12,5-14,5	11,4/15 kW/400V	27 - 32
Basic 411	400 x 650	17-20,5	15/18/22 kW/400V	34 - 44
Basic 422	400 x 650	2 x 7,5-9	2 x 7,5/9/11 kW/400V	2 x 17 - 22

### Série VISION - Le meilleur de la technologie pour votre succès

Friteuse avec tableau de commande électronique avec affichage LED (18 programmes), sélection de la température degré par degré, programmation avancée pour le "Cooking System with Oil", système de fonte de graisse incorporé, mode économique "Stand-by" lorsque la friteuse n'est pas en service, corps de chauffe avec positions d'égouttage et de nettoyage, cuve emboutie, degré de protection IPX5.

Modèle	L x P / mm	Contenance / lt	Puissance	Prod. kg/h
Vision 211	200 x 650	7,5-9	7,5/9/11 kW/400V	17 - 22
Vision 311	300 x 650	12,5-14,5	11,4/15 kW/400V	27 - 32
Vision 411	400 x 650	17-20,5	15/18/22 kW/400V	34 - 44
Vision 412	400 x 650	17-20,5	15/18/22 kW/400V	34 - 44
Vision 422	400 x 650	2 x 7,5-9	2 x 7,5/9/11 kW/400V	2 x 17 - 22

### Série Elegance S & M - friteuses à encastrer, la solution propre

La série Elegance S dispose du même tableau de commande comme les friteuses Basic. Comme pour les friteuses VISION, la série Elegance M dispose de la commande électronique programmable.

Modèle	L x P / mm	Contenance / lt	Puissance	Prod. kg/h
Elegance S 211	200 x 650	7,5-9	7,5/11 kW/400V	17 - 22
Elegance S 311	300 x 650	12,5-14,5	11,4/15 kW/400V	27 - 32
Elegance S 411	400 x 650	17-20,5	15/22 kW/400V	34 - 44
Elegance S 422	400 x 650	2 x 7,5-9	2 x 7,5/11 kW/400V	2 x 17 - 22
Elegance M 211	200 x 650	7,5-9	7,5 kW/400V	17 - 22
Elegance M 311	300 x 650	12,5-14,5	11,4 kW/400V	27 - 32
Elegance M 411	400 x 650	17-20,5	15 kW/400V	34 - 44
Elegance M 412	400 x 650	17-20,5	15 kW/400V	34 - 44
Elegance M 422	400 x 650	2 x 7,5-9	2 x 7,5 kW/400V	2 x 17 - 22



### Accessoires pour les séries Basic, Vision et Elegance

Pour les trois séries, le système de filtration et pompage intégré est disponible.

OP1 = Système de pompage simple

OP2 = Système pompage double

Pour les séries Vision et Elegance M le relevage automatique des paniers est également disponible.

OL1 = Relevage de panier simple

OL2 = Relevage de panier double

### Silofrit - Chips Scuttle

Le Silofrit, bac de salage et d'attente chauffé, permet de servir aux hôtes, particulièrement aux heures de pointe, des frites chaudes et croustillantes. La plaque perforée sert de support et est amovible pour un nettoyage aisé.

Référence	L x P x H	Puissance
650722	380 x 637 x 385	AC230V, 10A





### Série SuperEasy - La meilleure réponse à votre investissement

Commande avec bouton rotatif et lampes de contrôle, sélection de la température par pas de 5°C jusqu'à 190°C. Cuve simple ou double, système de fonte de graisse incorporé, corps de chauffe avec positions d'égouttage et de nettoyage, bac de récupération, degré de protection IPX 5.

Modèles SuperEasy à encastrer disponible

Modèle	L x P / mm	contenance / lt	Puissance	Prod. kg/h
SuperEasy 211	200 x 650	7,5-9	7,5/11 kW/400V	17-22
SuperEasy 311	300 x 650	12,5-14,5	11,4/15 kW/400V	27-32
SuperEasy 411	400 x 650	15-18	15/22 kW/400V	34-44
SuperEasy 422	400 x 650	2 X 7,5-9	2 X 7,5/11 kW/400V	2 X 17-22

### Série Profi Plus - Technologies élevées en un espace minimal

Friteuse de table professionnelle avec système de fonte de graisse intégrée.

Tableau de commande simple avec bouton rotatif, sélection de la température par paliers de 5°C jusqu'à 190°C. Réglage supplémentaire entre 80°C et 140°C pour le "Cooking Systems with Oil". Tous les modèles avec vanne de vidange.

Modèle	L x P / mm	Contenance / lt	Puissance	Prod. kg/h
Profi 6	270 x 475	5-7	4.6 kW/400V	12 - 14
Profi 6	540 x 475	2 x 5-7	2 x 4.6 kW/400V	2 x 12 - 14
Profi 8	360 x 475	8-9.5	6.9 kW/400V	19 - 22
Profi 8	720 x 475	2 x 8-9.5	2 x 6.9 kW/400V	2 x 19 - 22
Profi 1	540 x 475	12-15	6.9 kW/400V	20 - 25

### Série Eco - une alliance parfaite et professionnelle

Friteuse de table professionnelle avec grande production horaire pour entreprises petites et moyennes. Thermostat de sécurité positive selon les prescriptions européennes. Prêt à l'emploi avec prise, boîtier avec case pour ranger le câble.

Modèle	L x P / mm	Contenance / lt	Puissance	Prod. kg/h
Eco4	167 x 375	3-4	3.2 kW/230V	5- 6
Eco4+4	348 x 375	2 x 3-4	2 x 3.2 kW/230V	2 x 5 - 6
Eco 6	218 x 375	4-5	3.2 kW/230V	6 - 7
Eco 6+6	450 x 375	2 x 4-5	2 x 3.2 kW/230V	2 x 6 - 7



produit  
Star

## Friteuses au Gaz Ligne Economy



### La version Economy :

- La qualité Pitco à un prix abordable.
- Ces modèles d'entrée de gamme sont plus simples mais tout aussi solides que les friteuses Solstice.
- Thermostat mécanique Millivolt
- Allumage mécanique
- Dotée de brûleurs en acier
- Construite en acier inoxydable.  
(35c+ : Cotés galvanisés. • 35c+S : Cotés inox.)
- Friteuses autonomes uniquement
- Une capacité et un résultat supérieurs à la moyenne.

# PITCO®

*La référence mondiale des friteuses*

Depuis 90 ans Pitco allie fiabilité, durabilité et efficacité...  
offrant un excellent rendement pour de faibles coûts opérationnels.



GAMME GAZ	ECONOMY	Solstice STANDARD			DROP-IN	Solstice SUPREME	
	35C+/35C+S	SG14/SG14S	SG14TS	SG18/SG18S	SG14DI	SSH55	SSH55T
	1 cuve	1 cuve	2 cuves	1 cuve	1 cuve intégrable	1 cuve	2 cuves
BTUs	90 000	110 000	50 000	140 000	110 000	80 000	40 000
Puissance	27 kW	33/36 kW	15 kW	41 kW	32 kW	23 kW	11 kW
Dim. cuve mm	356 x 356	356 x 356	177 x 356 x2	457 x 457	356 x 356	356 x 356	177 x 356 x2
Cap. HUILE	16 - 18 l.	18 - 23 l.	9 - 11 l.x2	31 - 40 l.	18 - 23 l.	18 - 23 l.	9 - 11 l.x2
Cap. PRODUITS	45 kg/h	60/65 kg/h	60/65 kg/h	90 kg/h	60 kg/h	75 kg/h	75 kg/h
Dim. l x P mm	384 x 769	397 x 864	397 x 864	498 x 864	397 x 817	397 x 875	397 x 875
Hauteur mm	864	864	864	864		864	864
Tubes Flamme	3	4	4	5	4	4	4
Hauteur tubes	6"- 152 mm	4"-101 mm	4"-101 mm	4"-101 mm	4"-101 mm	6"- 152 mm	6"- 152 mm
Rendement Th.	45%	57%	57%	57%	57%	72%	72%
Commande	MV	MV / D / C	MV / D / C	MV / D / C	MV	SS / D / C	SS / D / C

# PITCO®



## Une large gamme

- Électricité ou gaz
- Autonome ou en batterie.
- Un grand choix de puissance
- Des capacités adaptées
- Cuve(s) unique ou séparées

## Options et accessoires

- Thermostats et commande manuelle
- Commande électronique programmable
- Station de dépôt
- Relevage automatique
- Système de filtration intégré.



**EURO CHEF** les + PITCO

- + qualité de fabrication
- + choix de la configuration
- + performance de filtration
- + économie d'énergie
- + cuve garantie 5 ans



## Les filtres à graisse Pitco sont :

- **Faciles et rapides d'emploi :**
  - Tirez la poignée bleue pour vider la cuve
  - Tirez la poignée rouge pour activer la filtration
  - L'huile/graisse est filtrée à 30 litres par minute
- **Faciles d'entretien :**
  - Filtres faciles à nettoyer ou à remplacer
- **Sûrs et fiables :**
  - Instructions claires toujours à portée de main
  - Un grand tuyau d'évacuation évite les obstructions et les éclaboussures



CUISSINQ



GAMME ELEC.	Solstice STANDARD		ROV - Reduced Oil Volume			
	SE14S/RS	E14XS/TS	SELV14	SELV14T	SELV14X	SELV14TX
	1 cuve	2 cuves séparées	1 cuve	2 cuves séparées	1 cuve	2 cuves séparées
Puissance	17/22 kW	8,5 kW x 2	17 Kw	8,5 Kw x 2	14 Kw	7 Kw x 2
Dim. cuve mm	356 x 363	177 x 363 (2)	343 x 378	161 x 378 (2)	343 x 378	161 x 378 (2)
Cap. HUILE	18 - 23 l.	9 - 11,5 l. x 2	14 l.	7 l. x 2	14 l.	7 l. x 2
Cap. PRODUITS	60/70 kg/h	75 kg/h	60 Kg/h	60 Kg/h	60 Kg/h	60 Kg/h
Dim. lxP mm	397 x 873	397 x 873	397 x 762	397 x 762	397 x 762	397 x 762
Hauteur mm	864	864	1162	1162	1162	1162
Commande	SS / D / C	SS / D / C	C	C	C	C

## Hhc 2020 Hhc 2620

Les TurboChef Hhc 2020 et 2620 sont des fours à convoyeurs permettant une cuisson rapide et de qualité.

Les principaux avantages sont :  
la facilité d'utilisation, les coûts;  
l'exploitation sans ventilation;  
la possibilité de cuire la totalité de votre menu dans un espace réduit.

1. Moteur de ventilateur
2. Air tournant
3. Élément chauffant d'air perpendiculaire
4. Convertisseurs catalytiques (en option)
5. Moteur de transporteur



TURBOCHEF



# HhC 2020

**TURBOCHEF**

**CUIT JUSQU'À 60 PIZZAS DE 30 CM EN UNE HEURE**

**SANS VENTILATION GRÂCE À SON SYSTÈME DE CATALYSE**



### Hhc 2020 - 60 pizzas/h

Référence :	Hhc 2020	
Dimensions	Hauteur	432 mm
	Largeur	1227 mm
	Profondeur	907 mm
	Poids	88,5 kg
Puissance	9 200 W.	

### HhC 2620

### Hhc 2620 - 100 pizzas/h

Référence :	Hhc 2620	
Dimensions	Hauteur	432 mm
	Largeur	1227 mm
	Profondeur	1059 mm
	Poids	118 kg
Puissance	10 900 W.	

#### Ultra rapide

**Cuit jusqu'à 60 pizzas de 30 cm en une heure**  
(100 pizza/h pour le Hhc 2620)  
et ceci sans mise à l'air libre.

- **Jusqu'à 50% plus rapide** qu'un four à convoyeur conventionnel.
- Débit supérieur aux autres transporteur dans une conception compacte
- **Encombrement réduit**, très compact.
- Mode économie l'énergie
- **Un tapis unique ou double (50/50 ou 70/30)** le double permettant d'effectuer des cuissons différentes simultanément.
- **Facile à utiliser** : jusqu'à huit profils de cuisson personnalisables par saisie manuelle ou carte à puce
- Peut contenir une plaque à pâtisserie entière
- Direction de la courroie du transporteur d'alimentation à droite ou à gauche contrôlée par logiciel
- **Une conception à la pointe de l'innovation** qui distribue uniformément de l'air chaud à grande vitesse permettant une cuisson plus uniforme et un menu étendu.
- **Facile à nettoyer**
- Conception **empilable** jusqu'à trois fours (nécessite un kit d'empilage)
- Configurable pour un fonctionnement homologué UL®-KNLZ sans hotte aspirante\*



i3 i5

TURBOCHEF

i3 et i5

Les TurboChef i3 et i5 sont des fours permettant une cuisson rapide et de qualité.

Les principaux avantages sont : la facilité d'utilisation, les coûts; l'exploitation sans ventilation; la possibilité de cuire la totalité de votre menu dans un espace réduit.

## LES FOURS QUI FONT GAGNER DU TEMPS EN CONSERVANT UNE QUALITÉ OPTIMALE

### Révolutionnaire

Ces fours combinent les fonctions air pulsé sous pression et micro-ondes permettant ainsi une cuisson des produits en un temps record sans extraction.

Cette technologie brevetée Turbochef permet de cuire les aliments très rapidement sans compromis avec la qualité.

Ces fours maximisent le flux de production.

### Idéal pour

les restaurants traditionnels et brasseries, les restaurants à service rapide, les concessions hospitalières, les bars et les entreprises de nuit, les entreprises industrielles, les établissements scolaires/universitaires, les hôpitaux et les boulangeries.

### Polyvalents

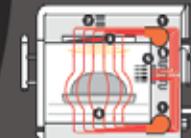
grâce à leur grande capacité et la possibilité d'utiliser tous les plats en métal et GN1/2 (GN1/1 pour la version i5).

La technologie est basée sur un système d'air pulsé sous pression indépendant en haut et en bas combiné avec les micro-ondes offrant une qualité et une vitesse optimale grâce à son système de projection des ondes par le haut.

Les convertisseurs catalytiques intégrés permettent l'opération sans ventilation, sans extraction certifiée UL.\*

Référence :	i3 / i5
Dimensions	i3 : l. 597 x p. 718 x h. 618 mm i5 : l. 691 x p. 718 x h. 540 mm
Puissance	10 KW. en 400 V.

1. Turbine de ventilation
2. Système de micro-ondes
3. Chaleur sous pression (voûte) et micro-ondes
4. Chaleur sous pression (sole)
5. Convertisseur catalytique
6. Chauffage air pulsé
7. Catalyseur tuyau d'évacuation



TURBOCHEF



Pommes de terre rissolées

Gagnez  
**15**  
minutes

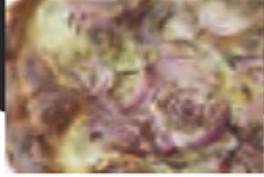
Viande de bœuf

Gagnez  
**6**  
minutes

Escalope de poulet

Gagnez  
**13**  
minutes

Tarte feuilletée à l'oignon

Gagnez  
**15**  
minutes

Poêlée de saumon

Gagnez  
**8**  
minutes

Tarte au pommes

Gagnez  
**15**  
minutes

CUISSIN

EURO  
CHEF

**PFA 7200**

Friteuse de comptoir entièrement automatisée sans conduit d'évacuation

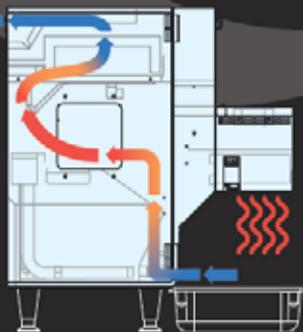
Les principaux avantages sont :  
la facilité d'utilisation, les coûts;  
l'exploitation sans ventilation;  
Production de frites en continu sans avoir  
à surveiller la cuisson.



### fonctionnalités électroniques perfectionnées

- Sensibilité du temps de cuisson (CTS)™
- Compteurs à présélection
- Sensibilité au type d'aliment™
- Mode veille
- Cycle de cuisson pour chargement double
- Dispositif de surveillance du temps de maintien en chaleur

### Circulation d'air



# PFA 7200

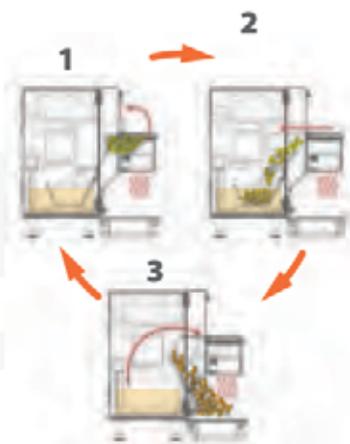


## 25 KG DE FRITES PAR HEURE

SANS VENTILATION NI ODEURS GRÂCE À SON SYSTÈME DE CATALYSE

### Technologie RapidFry™

- La technologie RapidFry™ permet de précharger des produits à cuire dans le tiroir pendant que d'autres produits sont en cours de friture.



- La cuisson de ce deuxième chargement commencera automatiquement après la sortie du premier.

- un système entièrement automatique
- chargement et déchargement par l'avant
- hotte intégrée sans conduit d'évacuation
- réglages programmables
- encombrement réduit
- complètement fermé
- sans odeur
- facile à nettoyer
- dispositif d'extinction intégré



### Friteuse automatique

Référence :	PFA 7200	
Dimensions	Hauteur	762 mm
	Largeur	434 mm
	Profondeur	409 mm
	Poids	57 kg
Puissance	7300 W. 230 ou 400 V.	
Options	Lampe chauffante	
	240v-500W	
	Panier anti-adhésif	
	Kit de vidange	

# Fire

**TURBOCHEF**
EURO  
CHEF

Nouveauté!

**CUIT UNE PIZZA EN 90 SECONDES**  
SANS VENTILATION GRÂCE À SON SYSTÈME DE CATALYSE

## Ultra rapide

Cuit jusqu'à 40 pizzas de 35 cm en une heure

- Un **résultat de cuisson parfait** rappelant la cuisson au feu de bois.
- Une pizza croustillante et appétissante en 90 secondes seulement, **même avec du personnel non qualifié.**
- Des ventilateurs à convection haut et bas commandés indépendamment chauffent **jusqu'à 450 °C**
- Cuit des pizzas jusqu'à 35 cm
- Faible encombrement **46 cm de large**
- 6 minuteries pré-réglées
- Un design parfait pour une utilisation face à la clientèle
- Habillages personnalisés pour correspondre à la couleur qui vous convient.
- Ne nécessite **pas d'extraction** grâce à son système de catalyse.

Temps de cuisson Pizza 35 cm

**Pizza margherita artisanale**

**1 min 30 sec.**

**Pizza saucisse artisanale**

**1 min 30 sec.**

## TurboChef Fire

Référence :	fire	
Dimensions	Hauteur	584 mm
	Largeur	457 mm
	Profondeur	644 mm
	Poids	34 kg
Puissance	5000 W. en 230 ou 400 V.	

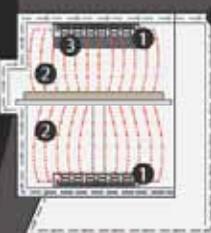


## TurboChef Fire

Le TurboChef Fire est un four permettant une cuisson de pizza de type artisanale ultra rapide.

Les principaux avantages sont : la facilité d'utilisation, les coûts ; l'exploitation sans ventilation ; la possibilité de cuire une pizza de qualité dans un espace réduit.

1. Ventilateurs à convection
2. Flux d'air à convection
3. Convertisseur catalytique
4. Refroidissement isolé



Sulfur Yellow



Yellow Green



Pure white



Turbo Blue



Jet Black



CUISSINA

EURO  
CHEF



ALFA43

**Four à chaleur tournante**

- Electromécanique
- En dotation : 4 plaques de 435x320 mm au pas de 80 mm

ALFA144XE1

produit  
Star

**Four à chaleur tournante**

- Electronique
- 2 turbines contrarotatives à sens alterné
- Chambre de cuisson en acier inox
- En dotation : 4 plaques de 600x400 mm au pas de 77 mm, Kit superposition des fours, Kit réduction du flux d'air
- En option KIT GN1/1 (RGN11-4)

**smeg**  
FOODSERVICE SOLUTIONS

À travers l'utilisation de ventilateurs surdimensionnés et d'une puissance adaptée aux résistances, le **préchauffage** à four vide et la remontée en température à charge pleine, se produit dans des temps extrêmement rapides.

ALFA145



#### Four à chaleur tournante

- Electromécanique
- 2 turbines contrarotatives à sens alterné / Porte latérale
- Chambre de cuisson en acier inox
- Bouton FAST pour augmenter la puissance à 6,7 kW et réduire le temps de préchauffage
- 4 niveaux pour plaques de 600x400 mm au pas de 77 mm
- En option KIT GN1/1 (RGN11-4)

ALFA45MFPGN



#### Four à chaleur tournante

- Electromécanique
- Multifonction Spécial Pizza avec base en pierre réfractaire
- Porte latérale
- Système d'humidification
- 3 niveaux pour plaques de GN2/3 au pas de 75 mm

ALFA341XM



#### Four à chaleur tournante

- Electromécanique
- 3 turbines contrarotatives à sens alterné
- Porte avec verre démontable
- Chambre de cuisson en acier inox
- Système d'humidification
- 10 niveaux pour plaques de 600x400 mm au pas de 80 mm
- En option KIT GN1/1 (RGN11-10)

**smeg**  
FOODSERVICE SOLUTIONS

Les fours à air pulsée Smeg garantissent une **parfaite uniformité** et une **excellente qualité de cuisson** dans toute condition de charge. Une série de moyens programmés et techniques parmi lesquels la structure de la chambre de cuisson et l'utilisation des déflecteurs adaptés permettent au four de régénérer le aliments surgelés et de cuire les aliments frais.



EURO CHEF

by ADVENTYS

EURO  
CHEFConception et  
Fabrication françaiseGamme **GEOLINE** EUROCHEF by ADVENTYS

- Démarrage à très basse température
- Paliers de chauffe rapprochés
- Commandes à touches sensibles
- Pied(s) réglable(s)
- Filtre démontable et lavable



Démarré dès 50W

### Plaque Induction Haute technologie

<b>Référence :</b>	<b>EC 2500 GASTRO</b>
<small>CM2500 - 30cm x 45cm</small>	L x P x H = 390 x 450 x 70

Puissance 2500 W

### Modèle spécial PÂTISSERIE

- Très grande précision de cuisson
- 20 réglages de puissance
- Garantie 3 ans

Démarré dès 25W



### Plaque Induction posable

<b>Référence :</b>	<b>EC 1500 PATISSIER</b>
<small>CM1500 - 30cm x 36cm</small>	L x P x H = 280 x 360 x 70

Puissance 1500 W

- Très grande précision de cuisson
- 20 réglages de puissance
- Garantie 3 ans



Démarré dès 100W

### Plaque Induction posable

<b>Référence :</b>	<b>EC 3500 GASTRO PLUS</b>
<small>CM3500 - 30cm x 45cm</small>	L x P x H = 390 x 450 x 70

Puissance 3500 W



Gamme **BIOLINE** ADVENTYS

- Endurance améliorée (double ventilation interne)
- Produits semi-encastrables
- Esthétique

produit  
Star



### Plaque Induction Haute technologie

Référence : BRIC 3000 et BRIC 3600

L x P x H = 526 x 392 x 96

Puissance 3000 W ou 3600 W

EURO  
CHEF

Nouveau

Affichage de la température en degrés ou de la puissance en Watts



### Plancha Inductionposable

Référence : BGIC 3600

L x P x H = 526 x 392 x 200

Puissance 3600 W



### Wok Inductionposable

Référence : BWIC 3600

L x P x H = 526 x 392 x 177

Puissance 3600 W



## K-Pot Multifonctions

**Rieber**



Régénérer et cuire / Maintien au chaud /  
Cuire à la vapeur / Rotir, griller

L'appareil sur table multifonctionnel. Le K-POT dispose de 3 fonctions de base importantes : **cuisson et régénération automatique, maintien au chaud** comme sur un chafing dish et cuisson normale comme sur une table de cuisson. Les niveaux de puissance 4 à 6 permettent au chef de **rôtir, griller, cuire et cuire à la vapeur**.

### K-Pot - Le chafing dish intelligent - GN 1/1

Types	K-POT 1/1 multifonctions°	K-POT 1/1 multifonctions°	K-POT 1/1 maintien
Références	84 01 20 13°°	84 01 20 01°°	84 01 20 11°°
Désignation	Multifonctions	Multifonctions	Maintien au chaud
Dim. (mm)	533 x 380 x 88	533 x 380 x 88	533 x 380 x 88
Zones / Puis.	2 zones / 2200W	1 zone / 2200W	1 zone / 550W

° 12 fonctions au choix - °° Références coloris inox, existe en noir.

### Thermoplates® - Bac haute-performance pour K-Pot

Références	84 01 08 61	84 01 08 71	Autres dimensions et couvercles disponibles.
Dim. (mm)	Prof. 65 - GN 1/1	Prof. 65 - GN 1/2	

## Thermomat

Unité de cuisson basse température, maintien au chaud et remise en température



Types	THERMOMAT TMSL211L à tiroirs°	THERMOMAT TMSL311L à tiroirs°
Références	85 01 10 05	84 01 10 06
Désignation	2 tiroirs pour 2 GN 1/1 Pf 150 mm	3 tiroirs pour 3 GN 1/1 Pf 150 mm
Dim. (mm)	448 x 691 x 554	448 x 691 x 752
Poids (kg)	37	50

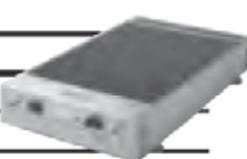
Utilisation de + 30 °C à + 140 °C.  
Régulateur avec options de sélection pour 3 modes opératoires : Cuisson basse température/maintien au chaud - Cuisson basse température à commande temporisée/maintien au chaud - Cuisson basse température par sonde/maintien au chaud. Evacuation d'humidité par soupape rotative.

\* Existe en version à portes.

## Varitek 2.0

### Plaque à induction



Référence	91 01 02 56 - 3500W	
Désignation	Cuisson sur toute la surface	
Dim. (mm)	325 x 642 x 140 - GN 1/1	
Référence	91 01 02 57 - 3500W	
Désignation	1 zone de cuisson Ø 230 mm	
Dim. (mm)	325 x 642 x 140 - GN 1/1	
Référence	91 01 02 58 - 3600W	
Désignation	2 zones de cuisson rondes	
Dim. (mm)	325 x 642 x 78 - GN 1/1	
Référence	91 01 02 40 - 3500W	
Désignation	1 zone de cuisson Ø 250 mm	
Dim. (mm)	400 x 660 x 135	
Référence	91 01 02 37 - 5000W	
Désignation	1 zone de cuisson Ø 250 mm	
Dim. (mm)	400 x 660 x 135	

### Wok à induction Ø 300 mm



Références	91 04 03 10 - 3500W 91 04 03 07 - 5000W	
Dim. (mm)	400 x 660 x 195	

### Module grillade



Référence	91 03 01 62 - 3400W	
Dim. (mm)	325 x 620 x 143	
Référence	91 03 01 66 - 4800W	
Dim. (mm)	400 x 660 x 135	
Référence	91 03 01 64 - 9600W	
Dim. (mm)	800 x 660 x 135	



## Servo Air Cleaning System (ACS)



Servo ACS 3/1  
(Éléments de cuisson en option).

Filter à courant  
tourbillonnaire  
type "cyclone".

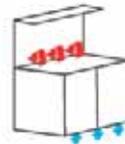


Charbon actif.



Volume  
d'extraction.

750  
M<sup>3</sup>



Types	Servo ASC 2/1	Servo ACS 3/1
Références	88 02 52 32	88 02 52 36
Désignation	4 roues Séparation prévue pour 2 modules lg 325 mm	4 roues - 2 tiroirs Séparation prévue pour 3 modules lg 325 mm

AIR CLEANING SYSTÈME (ACS) avec système d'aspiration arrière.  
Chariot inox mobile.  
Présentoir et éclairage.  
4 prises en 230 V- alimentation en 400 V.  
Existe en version Plasma

## Air Cleaning System

Nettoyer l'air  
plutôt que l'évacuer

\* Nous consulter pour les modules de cuisson

## Rieber

**EURO  
CHEF**

- 1250m<sup>3</sup> d'extraction
- Aspiration 3D
- Filtration des odeurs par système Plasma
- Soubassement chaud et /ou réfrigéré
- Version Hygiène H3 (intérieur rayonné soudé)
- Glissières embouties
- Garantie 2 ans

produit  
Star

## Varithek 2.0 Air Cleaning System (ACS)



ACS 1600 O3  
(Éléments de cuisson en option).



P  
Plasma

1250  
M<sup>3</sup>

Types	ACS® 1600 O3		
Références	Soubassement neutre/neutre .....	91 14 01 43	N N
	Soubassement neutre/chaud .....	91 14 01 44	N M
	Soubassement neutre/froid .....	91 14 01 45	N F
	Soubassement chaud/chaud .....	91 14 01 42	M M
	Soubassement froid/froid .....	91 14 01 80	F F
	Soubassement chaud/froid .....	91 14 01 41	M F
Dim. (mm)	1745 X 850 X 1225		

Technologie ozone brevetée. Présentoir et éclairage.  
Niche d'insertion : L x L x H : 1200 x 660 x 250 mm.  
Prévu pour 3 modules de 400 mm.  
Débit d'aspiration : 1250 m<sup>3</sup>/h.  
Puissance raccordée : 22 kW.

## Varithek 2.0 Air Cleaning System (ACS)



Zéolithe

ACS 1500 avec présentoir éclairant  
(éléments de cuisson en option).



Types	1000 M <sup>3</sup>	ACS 1100 3D	1250 M <sup>3</sup>	ACS 1500 3D
Références	91 14 01 58		91 14 01 73	
Désignation	Niche d'insertion : 810 x 660 x 299 mm Prévu pour 2 modules de 400 mm ou 1 module de 800 mm		Niche d'insertion : 1200x660x299 mm Prévu pour 3 modules de 400 mm	
Dim. (mm)	1100 X 722 X 1225		1503 X 760 X 1100	
Puis. raccordée	11 kW		22 kW	

Système 3D + plasma - Présentoir et éclairage.


**MICRO-ONDES À SOLE FIXE**


Références :	CM1099FR
--------------	----------

DIM. en mm	517x412x297
------------	-------------

1100W restitués  
 Capacité 26L  
 Intérieur et Extérieur Inox  
 Cavité GN2/3  
 Sole fixe en céramique  
 Commande par minuterie pré-programmée + bouton marche/arrêt  
 Cycle de 45 sec

**MICRO-ONDES À SOLE FIXE**


Références :	P1100C
--------------	--------

DIM. en mm	520x442x312
------------	-------------

1100W restitués  
 Capacité 25L  
 Intérieur et Extérieur Inox  
 Sole fixe en céramique  
 Commande par minuterie pré-programmée + bouton marche/arrêt  
 Cycle de 45 sec

produit  
**Star** 


**MICRO-ONDES PATEAU TOURNANT**

Références :	ER1043C
--------------	---------

DIM. en mm	540x400x315
------------	-------------

Fabrication en FRANCE  
 1000W restitués  
 Capacité 24L  
 Façade et intérieur Inox / Extérieur tôle noire (inox en option)  
 Plateau tournant intégré dans la sole  
 (réduction des risques de casse)  
 Cycle de 60 sec  
 Affichage du déroulement du temps + sonnerie de fin  
 Eclairage intérieur  
 Plateau diamètre 30

**CODIGEL**  
MATÉRIEL DE RESTAURATION

**SAMSUNG**



CUISINART

### MICRO-ONDES À SOLE FIXE

Références :	CM1919A / CM1929A
DIM. en mm	464x557x368

1850W restitués  
Capacité 26L  
Intérieur et Extérieur Inox  
Cavité GN2/3  
Sole fixe en céramique  
Commande mécanique sur  
CM1919A  
Et programmable sur CM1929A  
5 niveaux de puissance  
Fonction décongélation  
Éclairage intérieur  
Double magnétron



### MICRO-ONDES À SOLE FIXE

Références :	CM1099
DIM. en mm	517x412x297

1100W restitués  
Capacité 26L  
Intérieur et Extérieur Inox  
Cavité GN2/3  
Sole fixe en céramique  
Commande mécanique  
5 niveaux de puissance  
Fonction décongélation  
Éclairage intérieur  
Double magnétron



### MICRO-ONDES À SOLE FIXE

Références :	CM1519A / CM1529A
DIM. en mm	464x557x368

1500W restitués  
Capacité 26L  
Intérieur et Extérieur Inox  
Cavité GN2/3  
Sole fixe en céramique  
Commande mécanique sur  
CM1919A  
Et programmable sur CM1929A  
5 niveaux de puissance  
Fonction décongélation  
Éclairage intérieur  
Double magnétron



**FRITEUSES ÉLECTRIQUES**

PROFONDEUR 700 OU 800

Références :	Gamme RC (700) et ERC (800)
DIM. en mm	400 x 700/800 x 1010

Existe en 17 ou 22Kw (production entre 42 et 55 Kg/h)

1 ou 2 cuves (22L ou 2x11L)

Existe avec ou sans filtres

Existe avec ou sans relevage automatique

Zone froide de 7L ou de 4L par cuve sur les doubles

Equipées avec 4 roues de série

Couvercle fourni en standard



**FRITEUSES GAZ**

Références :	STER26 / STER26P
DIM. en mm	410 x 830 x 11150

Puissance 30Kw (Production de 45 à 50kg/h)

1 cuve de 26L

Existe avec (modèle P) ou sans filtres

Zone froide de 9.5L

Vidange avant

Commandes à l'intérieur de la porte

Equipées avec 4 roues de série

Couvercle fourni en standard



**PLAQUES AU CHROME GAZ**

Références :	Zone1 / Zone2 / Zone3 / Zone4
DIM. en mm	400/650/1000x650x300 (Modèles Zone 1 à 3) 1300x745x300 (Zone4)

Carrosserie entièrement inox

Plancha lisse (rainurage en option)

Plaque soudée étanche de 16mm

Bain chrome poli miroir dur 50 microns

Régulation par thermostat indépendant - temp max 280/290°C

Tiroir à graisse en façade



**PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES**

Références :	M4E / M650E / M1000E / M1300E
DIM. en mm	400/650/1000x550x300 (Modèles M4E à M1000E) 1300x680x300 (M1300E)

Carrosserie entièrement inox

Plancha lisse (rainurage en option)

Plaque soudée étanche de 16mm

Bain chrome poli miroir dur 50 microns

Régulation par thermostat indépendant - temp max 280/290°C

Tiroir à graisse en façade





### PLAQUES À SNACKER GAZ

Références :	de 317x625 à 1232x778
DIM. en mm	de 317x625 à 1232x778

Revêtement MIRACLEAN

Cuisson à basse température grâce à son transfert de chaleur idéal  
2 zones de chauffe



**Euro CHEF**  
**MIRACLEAN** est un alliage breveté à base de chrome sur l'épaisseur (pas une simple couverture) = pas de risque de décollage en surface  
 - Possibilité de travailler dans des conditions difficiles (tranchage)  
 - Cuisson par contact = environnement avec moins de chaleur, réduction de la consommation, pas de caramélisation, pas de mélange d'odeurs  
 - Nettoyage facile

### PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

Références :	de 317x625 à 1232x778
DIM. en mm	de 317x625 à 1232x778

Revêtement MIRACLEAN

Cuisson à basse température grâce à son transfert de chaleur idéal

Existe de 1 à 4 zones de chauffe



**FOUR A PIZZA ELECTRIQUE FME**

Référence :	FME 4+4
DIM. en mm	L x P x H = 900x735x750

Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. - revêtement frontal en inox ou rustique, uniquement inox pour mod. FES - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres uniquement pour mod. FME - éclairage interne - 2 thermostats par chambre.

**FOUR A PIZZA ELECTRIQUE FMD**

Référence :	FMDW/6 (1 chambre) FMDW/6+6 (2 chambres)
DIM. en mm	L x P x H = 1520x850x420 L x P x H = 1520x850x750

Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableaux de commandes numériques - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur.

**FOUR A PIZZA GAZ**

Référence :	FGI/4 FGI/6 FGI/9
DIM. en mm	L x P x H = 1000x840x470 L x P x H = 1000x1140x470 L x P x H = 1300x1140x470

Fours à gaz professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - allumage par piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit GPL - éclairage intérieur - thermostat numérique.

**FOURS AU GAZ A CONVECTION**

Référence :	FN 423M - MV FN 423G - GV
DIM. en mm	L x P x H = 620x645x615

Structure en acier inox - minuterie 0 à 120 minutes - thermostat 50 à 270°C - éclairage intérieur - porte à double vitrage, vitre intérieure extractible - guides de support de plaques extractibles - joint de porte à encastrement - tiroir de collecte de condensation extractible. Contenance 4 GC2/3 pas 75 mm - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur à régulateur d'énergie et sélecteur à 3 fonctions (décongélation, convection, grill) pour les mod. FN423GV-MV.

**FOURS POUR GASTRONOMIE À CONVECTION - ÉLECTRIQUES**

Référence :	FN 423E FN 423EV
DIM. en mm	L x P x H = 620x600x580

Structure en acier inox - timer 0÷120 - thermostat 50÷270°C - éclairage interne - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur automatique avec régulateur d'énergie pour le mod. FN423 EV - sélecteur à 8 fonctions (defrost, 4 modalités de convection, 2 modalités grill, seulement ventilateur) - porte avec double vitre interne amovible - garniture porte encastrée - bac amovible pour le ramassage de la condense - glissières de support bac amovibles.

**FOURS POUR GASTRONOMIE À CONVECTION - ÉLECTRIQUES**

Référence :	GN 5N GN 10N
DIM. en mm	L x P x H = 830x695x600 L x P x H = 830x695x970

Electromécanique - structure en acier inox - timer 0÷120 - thermostat 70÷300°C - éclairage interne - ventilateur centrifuge avec autoreverse - humidificateur avec régulateur d'énergie - porte avec double vitre (vitre interne ouvrable) et charnières réglables.

**TOASTEUR TOC**

Référence :	TOC_3000W
DIM. en mm	L x P x H = 450x680x390

Machine pour griller les tranches de pain en continu. Corps en acier inox - tapis de grillage rotatif en acier inox - chambre de cuisson revêtue de matériel isolant - moteur auto ventilé avec réducteur incorporé - réglage de vitesse à coulissement du tapis de cuisson - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - mise en marche avec la chaleur voulue - ventilateur de dissipation de chaleur.

**TOASTEUR TOP**

Référence :	TOP 6D_3300W
DIM. en mm	L x P x H = 490x250x350

Machine pour chauffer les pizzas, les petits pains, les aliments pré-cuits, les steak hachés, les saucisses de Francfort, les toasts farcis, les «piadine», etc. Corps en acier inox - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - minuterie 0 à 15 minutes.



1 fonction Toaster  
1 fonction Salamandre  
grâce au régulateur

**TOASTER SENIOR avec régulateur**

Référence :	11052 / 11054
DIM. en mm	L x P x H = 570x360x390 surface utile : 490x300 mm

5400 watts - 2 étages  
3 rampes indépendantes de 4 tubes quartz chacunes



Grâce au régulateur,  
5 fonctions :  
Cuire, Griller, Toaster,  
Réchauffer et Gratiner

**TOASTER 501 avec régulateur**

Référence :	11122 / 11124
DIM. en mm	L x P x H = 570x280x280 surface utile : 490x235 mm

2800 watts - 1 étage  
2 rampes indépendantes de 2 tubes quartz chacunes



Fonte pleine 1,2 cm  
Flexible IP44  
Chaîne = robustesse du mécanisme

**GRILL PANINI (Petit, Grand et Double modèle)**

Référence :	10172 / 10174
DIM. en mm	L x P x H = 260x460x500 surface utile : 250x200 mm

2200 watts - 1 Minuterie - 2 Paninis

Référence :	10182 / 10184
DIM. en mm	L x P x H = 380x550x650 surface utile : 340x280 mm

3000 watts - 1 Minuterie - 3 Paninis

Référence :	10212 / 10214
DIM. en mm	L x P x H = 580x450x500 surface utile : 2x(250x200 mm)

3000 watts - 1 Minuterie - 2x2 Paninis



Allumage instantané  
pas de préchauffage  
pas d'odeur ni fumée

**TOASTER GRAND CLUB**

Référence :	11572 / 11574
DIM. en mm	L x P x H = 550x280x400 surface utile : 490x235 mm

4200 watts - 2 étages  
3 rampes indépendantes de 2 tubes quartz chacunes



**TOASTER SUPER CLUB**

Référence :	11562 / 11564
DIM. en mm	L x P x H = 410x275x400 surface utile : 340x330 mm

2700 watts - 2 étages  
3 rampes indépendantes de 2 tubes quartz chacunes



Inox 316  
Spécial anti-corrosion

**CUISEUR A PATES**

Référence :	21242
DIM. en mm	L x P x H = 350x500x300 8 paniers portions

3600 watts - Capacité 15 L  
\* Différent panier disponible



CUISSON



Plus puissante

**RAMPE CERAMIQUE avec régulateur 7 positions**

Référence :	33072C
DIM. en mm	L x P x H = 930x155x65

1500 watts

Référence :	33082C
DIM. en mm	L x P x H = 1230x155x65

2000 watts

option : support réf : 33090A



**LAMPE IR avec Interrupteur**

Référence :

33002INOX (inox décor)  
33002JAC (Cuivrée jaune)  
33002CRAC (Chromée)

250 watts - Diam : 200



Un concept Unique et Novateur

**VISIO BUFFET**

Référence :	20002
DIM. en mm	L x P x H = 450x360x385

800 watts - Capacité 12 L

Idéal pour maintenir au chaud des plats en sauce, légumes, soupes...

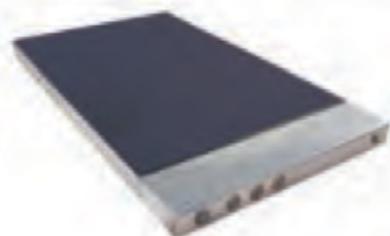
Grâce à la vasque en verre de 12L, vos plats sont mis en valeur et suscite l'envie de consommer.

**PLAQUE DE MAINTIEN AU CHAUD VITRO LES PLUS PLATES DU MARCHÉ**



Référence :	30012V
DIM. en mm	L x P x H = 700X500X35 Surface utile : 600X400

600 watts - ultra plate 3,5 cm  
Bords arrondis



Référence :	30022
DIM. en mm	L x P x H = 405x700x35 Surface utile : 400X600

600 watts - ultra plate 3,5 cm  
rasante = possibilité de les coller les unes aux autres



Référence :	30062
DIM. en mm	L x P x H = 605x500x35 Surface utile : 600x400

600 watts - ultra plate 3,5 cm  
rasante = possibilité de les coller les unes aux autres



Très facile à encastrer

Référence :	30002
DIM. en mm	L x P x H = 432x639x40 Surface utile : 600X400

600 watts - Encastrable  
Kit d'encastrement fourni

**Pour tous les modèles : possibilité de découper directement sur la plaque**  
**Pour les modèles rasants, les plaques existent avec finition inox CLASSIQUE ou inox DECOR (martelé)**




CUISSINO




<b>Référence :</b>	<b>CM1099A</b>
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 412x517x297

Volume important : 26 litres  
 1 magnétron 1000 W  
 Plaque de sole céramique  
 Grande poignée d'ouverture  
 1 position décongélation - Minuterie 30 mn  
 Commandes mécaniques - 4 niveaux de puissance  
 + 1 position décongélation  
 Façade et cuve inox

#### Four micro-ondes 1000 W restitués Touche Unique Cafétaria

<b>Référence :</b>	<b>CM1099C</b>
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 412x517x297

Volume important : 26 litres  
 1 magnétron 1000 W  
 Plaque de sole céramique  
 Grande poignée d'ouverture  
 Minuterie pré réglée à 1mn  
 Touche unique Cafétaria  
 Façade et cuve inox

#### Four micro-ondes 1100 W restitués Commandes digitales

<b>Référence :</b>	<b>CM1089A</b>
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 412x517x297

Volume important : 26 litres  
 5 positions de puissance, 20 programmes  
 Démarrage instantané du programme  
 Cuisson en 3 étapes  
 Porte avec poignée, grande fenêtre pour affichage digital  
 1 magnétron 1000 W  
 Plaque de sole céramique - Grande poignée d'ouverture  
 Minuterie pré réglée à 1mn - Touche unique Cafétaria  
 Extérieur et cavité acier inox

Furnotel®

## Four micro-ondes Professionnels 2 Magnetrans

SAMSUNG



REF	Commandes		Usage	Puissance
CM1519A	Mécaniques	<b>USAGE INTENSIF 1 500 W restitués</b>	Idéal pour la production de portions uniques ou multiples, ou pour les utilisations de type : petits pubs, restaurants, distribution automatique, cantines	High : 1500 W Medium : 1050 W Low : 750 W Dégivrage : 375 W et 195 W
CM1529A	Digitales 30 programmes			
CM1919A	Mécaniques	<b>SUPER INTENSIF 1 850 W restitués</b>	Idéal pour la production rapide de portions uniques ou multiples, et pour les utilisations où le temps est compté : restauration rapide, distribution automatique à volume élevé, les grands pubs, la restauration collective.	High : 1850 W Medium : 1295 W Low : 925 W Dégivrage : 370 W et 185 W
CM1929A	Digitales 30 programmes			

Extérieur et cavité en acier inoxydable de forte épaisseur - Grâce au double magnétron, la distribution des micro-ondes s'effectue par le haut et assure une cuisson plus homogène - 5 positions de puissance pour une cuisson polyvalente - Filtre à air facilement amovible - Bouton à touche unique + 20 secondes - Porte à poignée - Grande fenêtre d'affichage - Superposables - Volume 26 litres - Alimentation 230/1/T - Poids 32 kg - Dimensions extérieures : 464 x 557 x 368 mm - Dimensions intérieures : 370 x 370 x 190 mm

## Fonctions supplémentaires des modèles avec commandes à touches programmables :

Sélection de 30 programmes - Idéal pour les menus réguliers ou la distribution automatique - Cuisson multi-étapes - Compteur de cycles - Enregistre la fréquence d'utilisation de chaque programme - Verrouillage des programmes - Permet une utilisation à touche unique - Rappel automatique de nettoyage du filtre à air - Signal sonore réglable

## Four micro-ondes Professionnels 4 Magnetrans

Fours équipés de 4 MAGNETRONS : quadruple émission d'ondes par la voûte et par la sole, simultanément - Grande capacité : volume 44 litres, 2 niveaux (permet le réchauffage simultané de 4 assiettes) - Dimensions intérieures GN1/1- Existent en 3 versions de puissance restituée : 1.800 W, 2.100 W et 3.200 W - Existent avec commandes mécaniques ou digitales - 4 Niveaux de puissance : FORT, MOYEN, DOUX et DECONGELATION - Fournis avec une plaque intermédiaire amovible (permet de réchauffer un bac GN1/1, profondeur 100 mm, volume 24 litres) - Cuve et carrosserie tout inox pour un usage intensif - Fenêtre avec affichage digital - Modèle 1880 : COMMANDES DIGITALES : 16 touches mémoires programmables pouvant inclure 1, 2 ou 3 étapes de cuisson

Panasonic



Réf	Commandes	Puissance RESTITUEE	Puissance ABSORBEE	Dimensions (l x P x H)	Volume	Alim.
221840	MECANIQUES	1 800 W	3 200 W	Extérieures : 650 x 526 x 471 mm Intérieures : 535 x 330 x 250 mm	44 litres	230/1/T
221880	DIGITALES	1 800 W	3 200 W			230/1/T
222140	MECANIQUES	2 100 W	3 650 W	400/2/N/T		
223240	MECANIQUES	3 200 W	4 960 W	400/2/N/T		



### PLAQUES DU CUISSON À INDUCTION

Référence :	239230 - 2000W
DIM. en mm	L x P x H = 296x370x46
Référence :	239780 - 3500W manuel
DIM. en mm	L x P x H = 327x425x100
Référence :	239711 - 3500W digital
DIM. en mm	L x P x H = 340x440x120

### FRITEUSES BLUE LINE

Référence :	205808 - 4 L
DIM. en mm	L x P x H = 217x400x290
Référence :	205815 - 6 L
DIM. en mm	L x P x H = 265x430x290
Référence :	205822 - 8 L
DIM. en mm	L x P x H = 265x430x345
Référence :	205839 - 2x8 L
DIM. en mm	L x P x H = 550x430x345

Friteuses de haute qualité, facile à utiliser et nettoyer. En inox avec élément chauffant amovible. Cuve amovible, température réglable jusqu'à 190°C. Equipé d'un thermostat de sécurité et zone froide. Livré avec panier et couvercle.



### CUISEUR SOUS-VIDE

Référence :	225448 - 20 L
DIM. en mm	L x P x H = 600x330x300

La cuisson sous-vide à juste température est une méthode de cuisson réalisée dans une poche plastique sous vide et scellé avec une température contrôlée très précisément. Idéal pour des restaurants avec un menu à la carte. Convient très bien à la préparation en dehors des coups de feu. Résultats de cuisson de haute qualité constante. Thermostat réglable avec une haute précision (0,1°C) de 45° à 95°C. Bâti en acier chromé. Livré avec un panier en inox avec 6 compartiments et un couvercle avec une bande de silicone pour une fermeture hermétique.



### GRILLS BLUE LINE

Référence :	203125 - lisse
DIM. en mm	L x P x H = 450x300x225
Référence :	203149 - lisse
DIM. en mm	L x P x H = 550x380x240
Référence :	203156 - 1/2 lisse, 1/2 rainuré
DIM. en mm	L x P x H = 550x380x240
Référence :	203170 - rainuré
DIM. en mm	L x P x H = 550x380x240
Référence :	203163 - 2/3 lisse, 1/3 rainuré
DIM. en mm	L x P x H = 720x460x240

Grills de haute qualité, facile à utiliser et nettoyer. En inox, plaque de fer chromé dur (9mm). Avec tiroir collecteur de graisse. Température réglable en continu jusqu'à 300°C. Protection surchauffe. Convient pour une utilisation continue.



### SALAMANDRE

Référence :	264607 - 450
DIM. en mm	L x P x H = 480x520x530
Référence :	264706 - 650
DIM. en mm	L x P x H = 600x520x530





**SALAMANDRE, HI-LIGHT,  
LIFT "PREMIUM"**

Référence :	101547 - 4500 W
DIM. en mm	L x P x H = 570x575x520

Confort d'utilisation • Rapidité • Economie  
Panneau de commande HI-TOUCH  
3 résistances chauffantes  
3 programmes réglables  
Résistance chauffante réglable en hauteur  
Lèche-frite et grille, L 540 x P 370 mm



**SALAMANDRE 600 LIFT**

Référence :	151511 - 4000 W
DIM. en mm	L x P x H = 600x540x530

Acier inoxydable  
Résistances à infrarouges  
Tête mobile  
Témoin lumineux  
Rhéostat  
Grille B 557 x T 325 mm



**FOUR A CONVECTION AT90**

Référence :	A120786 - 2670 W
DIM. en mm	L x P x H = 595x615x570

Plage de température : de 0 °C à 300 °C  
Minuterie : 0 - 120 minutes  
Porte à double vitrage  
Avec 2 moteurs  
Contenance : 4 x 438 x 315 mm  
Espacement entre grilles : 70 mm



**VITRINE CHAUFFANTE  
"BARTSCHER DELI III"**

Référence :	306055 - 2200W
DIM. en mm	L x P x H = 1200x480x810

Intérieur chromé, extérieur laqué  
Avec 2 portes coulissantes  
(à l'avant et à l'arrière)  
par conséquent pour un accès par 2 côtés  
Contenance : 373 litres  
Plage de température : de 30 °C à 90 °C



**VITRINE CUISINE 72L**

Référence :	700207G - 170W
DIM. en mm	L x P x H = 450x450x983

Pour une présentation parfaite des tartes, des gâteaux  
ou des snacks froids. Le bâti rotatif fait de vos aliments  
un plaisir pour les yeux.  
Volume : 72 litres  
Température de service : 2° C à 10° C  
Humidité de l'air : max. 70 %



**FOUR A PIZZAS NT622**

Référence :	2002097 - 10000 W
DIM. en mm	L x P x H = 910x810x770

Température : jusqu'à 400 °C  
2 enceintes, chacune : L 620 x P 620 x H 140 mm  
2x 4 pizzas Ø 30 cm  
Isolation par laine minérale  
Résistances blindées  
Éclairage intérieur

**BARTSCHER**  
Une gamme complète



TECHNIQUE DE CUISSON



TECHNIQUE DE REFROIDISSEMENT



TECHNIQUE DE RINÇAGE



PETIT APAREILS



Une offre de service étoffée :



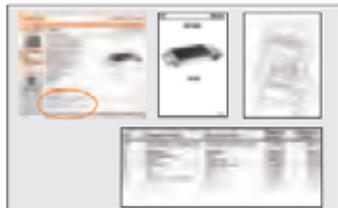
- 66.000 m<sup>2</sup> à votre service
- Stockage à hauts rayonnages modernes



- Capacité de livraison élevée
- Système de management de la qualité



- Relation coopérative avec nos fournisseurs
- Soutien informatique et marketing opérationnel



- Manuels d'instruction
- Vues éclatées et nomenclatures des pièces de rechange



### APPAREIL HOT-DOGS, 4 TOASTS

<b>Référence :</b>	<b>A120408 - 960W</b>
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 500x285x390

avec 4 plots chauffés  
Acier inoxydable  
Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm  
Température réglable de 40 °C à 100 °C



### APPAREIL TOASTER / GRATINER, DOUBLE

<b>Référence :</b>	<b>A151600 - 3000W</b>
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 440x260x400

Boîtier en acier inoxydable  
Résistances en quartz  
Minuterie de 15 minutes  
2 grilles  
Dim. int. : L 355 x P 240 x H 2x 50 mm  
Pince à toasts incluse



### GRILL CONTACT DOUBLE, NERVURÉ

<b>Référence :</b>	<b>A150671 - 3600W</b>
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 570x370x200

Appareil robuste en acier inoxydable  
Plaques en fonte d'acier pour une diffusion thermique optimale, Thermostat de 50 °C à 300 °C  
Témoin de chauffe lumineux  
Témoin lumineux marche/arrêt  
Bac de récupération des graisses



### FRITEUSE IMBISS I, 8L, AT

<b>Référence :</b>	<b>A150107 - 3250W</b>
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 290x550x410

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
1 cuve emboutie  
1 panier, contenance : 8 litres  
Thermostat de sécurité



### RÉCHAUD IND IK 35SK

<b>Référence :</b>	<b>105837 - 3500W</b>
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 340x445x115

Surface de cuisson en Schott Ceran, boîtier en acier inox  
Affichage de la température digital sur le plan vitrocéramique  
Réglage de température en 10 niveaux  
Plage de température: 60 °C à 240 °C



### RÉCHAUD GAZ, 2PL

<b>Référence :</b>	<b>1057503 - 9000W</b>
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 350x660x170

Pour GPL avec thermocouple  
Acier inoxydable 18/10  
2 brûleurs : 4,5 kW

**FOUR A CONVECTION**

Référence :	CFCV1
DIM. en mm	L x P x H = 595x615x570

Enceinte de cuisson en acier émaillé  
Plage de température : de 0°C à 300°C  
Puissance : 2 670 W / 230 V  
Poids : 38 kg

**BAIN-MARIE GN 1/1**

Référence :	CBM1
DIM. en mm	L x P x H = 338x540x248

Capacité GN 1/1 - 150 mm profondeur  
Thermostat avec 5 niveaux de température  
Puissance : 1 200 W / 230 V  
Poids : 8 kg

**APPAREIL A HOT-DOG 4 PLOTS**

Référence :	CMH1
DIM. en mm	L x P x H = 500x285x390

Cylindre en verre Ø 200 mm, hauteur 240 mm  
Thermostat réglable de 40°C à 100°C  
Puissance : 960 W / 230 V  
Poids : 8,7 kg

**CUISEUR A PATES ELECTRIQUE**

Référence :	CCAP2
DIM. en mm	L x P x H = 270x420x300

Dimensions de la cuve : GN 1/2 - 200 mm  
Température : 30°C - 110°C  
Puissance : 3 400 W / 230 V  
Poids : 12 kg

**FOUR A PIZZA 2 CHAMBRES**

Référence :	CFRP2
DIM. en mm	L x P x H = 550x430x375

Température jusqu'à 400°C  
Fond en pierre réfractaire  
Puissance : 2 700 W / 230 V  
Poids : 27,7 kg

**GRILL PANINI PLAQUES RAINUREE - LISSE**

Référence :	CGPRL
DIM. en mm	L x P x H = 410x370x200

Thermostat de 50°C à 300°C  
Brosse de nettoyage incluse  
Puissance : 2 200 W / 230 V  
Poids : 19 kg

**GRILL PANINI PLAQUES RAINUREE - RAINUREE**

Référence :	CGPRR
DIM. en mm	L x P x H = 410x370x200

Thermostat de 50°C à 300°C  
Brosse de nettoyage incluse  
Puissance : 2 200 W / 230 V  
Poids : 19 kg

# casselin



CUISSINO



## FRITEUSE A BEIGNETS 16L

Référence :	CFB16
DIM. en mm	L x P x H = 540x450x370

Capacité : 16L  
Température : 50°C - 190°C  
Puissance : 9 000 W / 400 V  
Poids : 13 kg

produit  
Star

EURO  
CHEF

les + Casselin  
+Disponibilités produits  
+Livraison 24h



## CUISEUR À PÂTES ELECTRIQUE

Référence :	CCAP1
DIM. en mm	L x P x H = 520x340x600

4 paniers de 1 litre chacun inclus  
Température : 30°C - 120°C  
Puissance : 3 200 W / 230 V  
Poids : 24 kg



## CHAUFFE FRITES

Référence :	CCF1
DIM. en mm	L x P x H = 270x420x300

Inox AISI 316  
Capacité GN 1/1 - 150 mm  
Puissance : 1 200 W / 230 V  
Poids : 15,5 kg



## FRITEUSE ELECTRIQUE 8 LITRES

Référence :	CFE8
DIM. en mm	L x P x H = 265x430x340

Acier inoxydable  
Thermostat de température réglable  
Puissance : 3 250 W / 230 V  
Poids : 7,1 kg



## FRITEUSE ELECTRIQUE 2 x 8 L

Référence :	CFE82
DIM. en mm	L x P x H = 550x430x340

Thermostat de température réglable  
2 prises de courant indépendantes  
Puissance : 2 x 3 250 W / 230 V  
Poids : 12,5 kg



## FRITEUSE ELECTRIQUE AVEC VANNE DE VIDANGE 8 LITRES

Référence :	CFEV8
DIM. en mm	L x P x H = 290x550x410

Acier inoxydable  
Thermostat de température réglable  
Puissance : 3 250 W / 230 V  
Poids : 10 kg



## FRITEUSE ELECTRIQUE AVEC VANNE DE VIDANGE 2 x 8 L

Référence :	CFEV82
DIM. en mm	L x P x H = 580x550x410

Thermostat de température réglable  
2 prises de courant indépendantes  
Puissance : 2 x 3 250 W / 230 V  
Poids : 22 kg



**PLANCHA MANIA**

Référence :	MANIA 45 - 60 ou 75
DIM. en mm	240 X 490 X 490 (MANIA45)

- Bâti en inox marin. Plaque de cuisson en fonte émaillée  
 Email multicouche finition lisse pour une cuisson parfaite et un nettoyage impeccable  
 + émail lisse multicouche  
 + sécurité gaz  
 + allumage Piezo à chaque bruleur  
 + température maxi 380°C  
 + garantie 10 ans



**PLANCHA ELEKTRA**

Référence :	ELEKTRA 45 ou 60
DIM. en mm	230 X 500 X 470 (ELEKTRA45)

- Bâti en inox qualité marine pour une résistance parfaite à l'extérieur  
 Plaque de cuisson en fonte émaillée multicouche finition lisse pour une cuisson parfaite et un nettoyage impeccable  
 + émail lisse multicouche  
 + témoin de chauffe résiduel  
 + manette à sécurité enfant  
 + température maxi 380°C  
 + garantie 10 ans



PLANCHA  
 MANIA®

EURO  
CHEF

Made in France

Bâti en inox qualité  
marine pour une  
résistance parfaite à  
l'extérieur

**COMBO**

<b>Référence :</b>	<b>COMBO</b>
<b>DIM. en mm</b>	1060 X 1340 X 610

Meuble en inox marin et acier galvanisé thermo  
laqué noir  
Monté sur 4 roues multidirectionnelles avec  
frein



CUISSON

La Solution pour le show cooking et  
la street food!  
Compact et mobile, le Show Cooker  
est équipé d'une plancha électrique  
et d'une plaque vitrocéram.

**SHOW COOKER**

<b>Référence :</b>	<b>SHOW COOKER</b>
<b>DIM. en mm</b>	1060 X 1340 X 610

Meuble en inox marin et acier galvanisé thermo  
laqué noir  
Monté sur 4 roues multidirectionnelles avec  
frein

1 desserte supérieure pour poser les assiettes  
2 plans de travail latéraux escamotables équi-  
pés de:

- 1 planche à découper en polyéthylène
  - 1 plaque de cuisson vitrocéramique -1,2Kw
  - 1 barre accroche-torchons
- Placard 2 portes avec un espace de rangement  
ou d'encastrement pour les options suivantes:  
Four électrique ou  
Réfrigérateur  
1 Plancha Elektra 60, 2 feux, en fonte émaillée  
avec rebords anti projections et bâti en inox  
(température cuisson max 380°C)  
Fermeture par capot en acier galvanisé thermo  
laqué noir  
Verrouillage de l'ensemble par cadenas  
Labellisé Origine France Garantie. BVCert.



**STEAMUP**

<b>Référence :</b>	<b>STEAMUP S6 ET S9</b>
<b>DIM. en mm</b>	<b>L x P x H = 1020x775x910</b> <b>20/30 Volailles</b>
	<b>L x P x H = 1020x955x1090</b> <b>30/45 Volailles</b>

Rôtissoire à 6 ou 9 balancelles inox  
Cuisson par infrarouges ventilés « multidirectionnels » avec possibilité d'adjonction de vapeur  
**Nettoyage vapeur automatique intégré**  
Intérieur émaillé rouge  
Vision panoramique  
Portes vitrées ouvrantes sur deux faces  
Tableau de commande digital extra-plat anti-reflet positionné à droite ou à gauche  
Thermostat digital 0 - 240°  
9 programmes de cuisson  
Arrêt automatique de la cuisson avec passage en mode « Maintien »  
Support central démontable  
Bac à sauce intégré à vidange rapide



Photo non contractuelle

**NEOFLAM**

<b>Références :</b>	<b>NEOFLAM 4, 6 et 8 broches</b>
<b>DIM. en mm</b>	<b>L x P x H = 1530x700x1070 - 20/24 Volailles</b> <b>L x P x H = 1530x700x1470 - 30/36 Volailles</b> <i>hauteur avec support NEOFLAM 4 et 6 1940 mm</i> <b>L x P x H = 1530x700x1995 - 40/48 Volailles</b>

Rôtissoire Flammes Vives 4, 6 ou 8 broches à poignées  
Finition émail vitrifié, inox et laiton  
Cuisson par « fontes rayonnantes » (Modèle déposé)  
Emetteurs « Flammes Vives » à haut rendement  
**Briques de parement réfractaires**  
Moteurs montés sur pivots verticaux permettant d'orienter la broche vers l'extérieur, facilitant ainsi sa mise en place  
Tirettes en laiton rendant possible le réglage en profondeur des broches lorsque les glaces sont fermées  
Protection par glaces trempées avec blocage position ouverte à 90 ou 120° par charnières laiton  
Châssis renforcé tubulaire monté sur roulettes pivotantes et à freins



**MAG (Gaz ou Électrique)**

<b>Références :</b>	<b>MAG 4 / MAG 6 / MAG 8</b>
<b>DIM. en mm</b>	<b>L x P x H = 1475x680x1160</b> <b>Volailles</b> <b>MAG 4 : 24/28</b>
	<b>L x P x H = 1475x680x1520</b> <b>Volailles</b> <b>MAG 6 : 36/42</b>
	<b>L x P x H = 1475x680x1890</b> <b>Volailles</b> <b>MAG 8 : 48/56</b>

Construction entièrement en inox 304 et émail ou inox  
Réglage des broches en profondeur sur moteurs surpuissants indépendants  
Angles arrondis  
Déflecteurs arrière en émail démontables  
Éclairage vitrocéram  
Tête arrondie avec découpe laser texte  
" Rôtisserie " rétro éclairée  
Équipée de broches " simplifil® " brevetées  
Accessoires multiusages pour cuisines diverses (rôtis, petites découpes, grosses pièces...)  
" Coup de poing " arrêt d'urgence



### MODULE POELON «CUISSON» et «MAINTIEN EN TEMPERATURE»

Référence :	MPC
DIM. en mm	750x900

#### Finitions

Glace avant haute et droite en « verre securit »

#### Caractéristiques

Plaque chaude réalisée en fonte d'aluminium pour une cuisson homogène (parfaite planitude)

Pare-chocs Inox sur la langueur

Régulation par thermostat 20 à 300°

Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage

Courant : 380 + N + T

Prise 20 Ampères

Puissance : 4500 W



### VITRINE SERVICE TRADITIONNEL

Références et Dim. en mm	V 75 TRAD : 750 x 1000 x 1390 mm
	V 100 TRAD : 1000 x 1000 x 1390 mm
	V 130 TRAD : 1300 x 1000 x 1390 mm
	V 150 TRAD : 1500 x 1000 x 1240 mm

Vitrine fermée pour optimiser le maintien en Température et économiser l'énergie

Glace avant droite

Glaces arrière coulissantes et réfléchissantes (effet miroir)

Pare-chocs Inox sur la langueur

Eclairage chauffant

Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage

Mobilité assurée par 4 roulettes dont 2 à freins

Régulation par thermostat digital 20 – 90°

Puissance : 2100 W

Courant : 230 V mono- prise 10- 16 Ampères

Poids : 114 kg



### MODULE PIZZA

Référence :	MP 120 et MP 160
DIM. en mm	L x P x H = 1200x900 MP 120 L x P x H = 1200x900 MP 160

#### Glace avant droite

Plan de présentation incliné chauffant en granit poli (Régulation 20 – 90°)

Pare-chocs Inox sur la langueur

Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage

Mobilité assurée par 4 roulettes dont 2 à freins

Courant : 230 V mono

Puissance : 1 800W

**COLORIS AU CHOIX POUR CES 3 MODELES**



produit  
Star



**ROTISSOIRE MULTISSERIE  
SUR CHASSIS A ROULETTES**

Référence	MULTISSERIE
Dimensions	1260 x 970 x 1890 mm

Rotissoire multifonction autonettoyante  
Cuisson par convection thermique et/ou vapeur  
Capacité de cuisson extraordinaire de 80 volailles ou de 80 kg de marchandises diverses/heure  
Visibilité panoramique à 270°  
3 portes doubles vitrées à parois extérieures froides  
Équipée d'une sonde à coeur



**ROTISSOIRE HOT FLAMM'S 6  
SUR CHASSIS A ROULETTES**

Référence	ROTHOTFLAMM6 + CHASSISHOTF
Dimensions	1450 x 790 x 2120 mm

Cuisson par brûleurs à flammes vives  
Capacité 42 volailles (56 pour modèle HOT FLAMM'S 8)  
Vitres bombées panoramiques  
Un moteur par broche  
Construction tout inox avec toit et filtres intégrés



**VITRINE CHAUFFANTE  
SUR MEUBLE A ROULETTES**

Référence	MAPHOT1410S
Dimensions	1410 x 775 x 1210 mm

Indispensable pour développer vos ventes  
Construction tout inox  
Vitres coulissantes à l'arrière  
Chaleur ventilée avec tiroir d'humidification



**ROTISSOIRE GALAXY 6  
SUR CHASSIS A ROULETTES**

Référence	ROTGALAXY6CH
Dimensions	1070 x 740 x 1830 mm

Rotissoire panoramique avec visibilité sur 4 côtés  
Capacité de 36 volailles  
Bac à pommes de terre intégré  
Construction tout inox avec toit et filtre intégré

# PRÉPARATION



## EURO CHEF

MIXEURS

BALANCES

PÉTRINS

TRANCHEURS

COUPE LÉGUMES

CONDITIONNEMENT

**captain**  
machines



## Combinés : cutter/coupe-légumes



	R 101 XL	R 201 XL	R 211 XL	R 301*	R 301 Ultra*	R 401	R 402	R 402 V.V.	R 502	R 502 V.V.	R 652	R 652 V.V.
Référence	22580	22570	2124	2523	2546	2425	2433	2444	2483	2481	2136	2138
Voltage (Volt)	230	230	230	230	230	230	400	230	400	230	400	230
Puissance (Watt)	450	550	550	650	650	700	750	1 000	1 000	1 300	1 200	1 500
Vitesse cutter (tr/mn)	1 500	1 500	1 500	1 500	1 500	1 500	750 et 1 500	de 300 à 3 500	750 et 1 500	de 300 à 3 500	750 et 1 500	300 à 3 500
Vitesse CL (tr/mn)	1 500	1 500	1 500	1 500	1 500	1 500	750 et 1 500	de 300 à 1 000	750 et 1 500	de 300 à 1 000	750 et 1 500	300 à 1 000
Capacité cuve cutter	1,9 l.	2,9 l.	2,9 l.	3,7 l.	3,7 l.	4,5 l.	4,5 l.	4,5 l.	5,5 l.	5,5 l.	7 l.	7 l.
Matériau cuve cutter	Matériau composite	Matériau composite	Matériau composite	Matériau composite	Inox							
Nombre de couvercles	Jusqu'à 20	Jusqu'à 20	10 à 30	10 à 80	10 à 80	20 à 100	20 à 100	20 à 100	30 à 300	30 à 300	50 à 400	50 à 400
Dimensions L x P x H	220 x 300 x 450	220 x 280 x 495	220 x 360 x 445	325 x 300 x 550	325 x 300 x 550	320 x 304 x 570	320 x 304 x 590	320 x 304 x 590	380 x 350 x 665	380 x 350 x 665	426 x 481 x 880	426 x 481 x 880

\* Livré avec 4 disques



## Coupe-Légumes

	CL 20	CL 40	CL 50*	CL 50 Ultra*	CL 50 Gourmet	CL 52	CL 55 Auto	CL 55 levier	CL 60 Auto	CL 60 levier	CL60 Nutrition Fraicheur	CL 60 V.V.
Référence	2493	24570	24440	24465	24453	24490	2216	2214	2313	2319		2329
Voltage (Volt)	230	230	230	230	230	400	400	400	400	400	400	230
Puissance (Watt)	400	500	550	600	650	750	1 100	1 100	1 500	1 500		1 500
Vitesse (tr/mn)	1 500	375	375	375	375	375	375 et 750	375 et 750	375 et 750	375 et 750	375 et 750	100 à 1 000
Nombre de disques	23	27	50	50	51	+ de 50	+ de 50	+ de 50	+ de 50	+ de 50	+ de 50	+ de 50
Matériau bloc moteur	Polycarbonate	Métallique	Polycarbonate	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Nombre de couvercles	20 à 80	20 à 80	20 à 300	50 à 400	50 à 400	70 à 600	100 à 1 000	100 à 1 000	300 à 3 000	300 à 3 000	300 à 3 000	300 à 3 000
Dimensions L x P x H	325 x 304 x 570	320 x 304 x 590	350 x 320 x 590	350 x 320 x 590	376 x 309 x 581	360 x 340 x 690	480 x 350 x 665	370 x 325 x 720	335 x 560 x 1300	335 x 560 x 1160		335 x 560 x 1300

\* existe également en triphasé / 2 vitesses et triphasé / 1 vitesse

robot coupe®

## Cutters de table

	R 2	R 3 1500*	R 4	R 4 1500	R 4 V.V.	R 5 Plus	R 5 V.V.	R 6	R 6 V.V.	R 8 (1)	R 8 V.V.	R 10 (1)	R 10 V.V. (1)
Référence	22100	22382	22437	22430	22441	24309	24336	24314	24304	21291	21285	21391	21060
Voltage (Volt)	230	230	400	230	230	400	230	400	230	400	230	400	230
Puissance (Watt)	550	650	900	700	1 000	1 100	1 300	1 300	1 500	2 200	2 200	2600	2600
Vitesse (tr/mn)	1 500	1 500	1 500 et 3 000	1 500	300 à 35000	1 500 et 3 000	300 à 3 500	1 500 et 3 000	300 à 3 500	1 500 et 3 000	300 à 3 500	1 500 et 3 000	50 à 3 500
Capacité cuve cutter	2,9 l.	3,7 l.	4,5 l.	4,5 l.	4,5 l.	5,5 l.	5,5 l.	7 l.	7 l.	8 l.	8 l.	11,5 l.	11,5 l.
Nombre de couverts	10 à 20	10 à 30	10 à 40	10 à 40	10 à 40	20 à 80	20 à 80	20 à 100	20 à 100	20 à 150	20 à 150	50 à 200	50 à 200
Dimen- sions L x P x H	200 x 280 x 350	210 x 320 x 400	226 x 304 x 440	226 x 304 x 440	226 x 304 x 460	280 x 350 x 490	490 x 280 x 350	280 x 350 x 520	280 x 350 x 520	315 x 545 x 585	315 x 545 x 585	345 x 560 x 660	345 x 560 x 660

\*Disponible en 3 000 tr/mn.

(1) Disponibles en version sous-vide.



## Centrifugeuses

	J80 Ultra	J100 Ultra
Référence	56000A	56100A
Voltage (Volt)	230	230
Puissance (Watt)	700	1000
Vitesse (tr/mn)	3000	3000
Débit (kg/h)	120	160
Bac à résidus	6,5 l.	7,2 l.
Dimensions (HxLxP)	505x235x420	595x235x438



## Blixers®

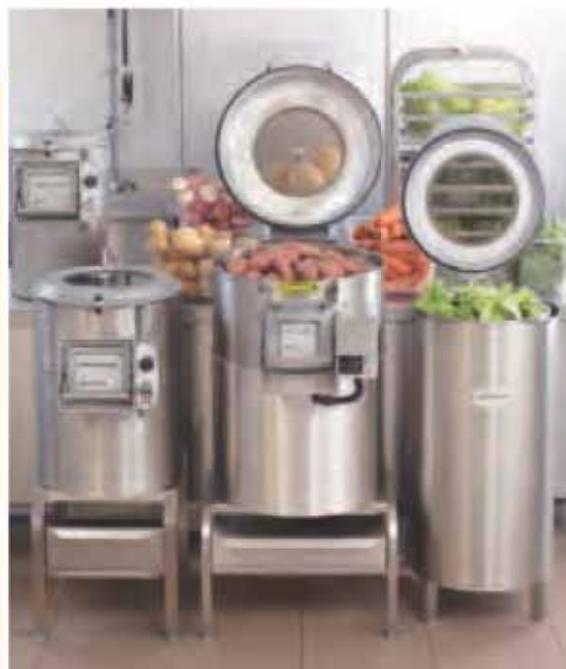


	Blixer 3	Blixer 4	Blixer 4 3000	Blixer 4 V.V.	Blixer 5 Plus	Blixer 5 V.V.	Blixer 6	Blixer 6 V.V.	Blixer 23	Blixer 30	Blixer 45	Blixer 60
Référence	33197	33215	33208	33220	33164	33171	33227	33155	51053	52076	53076	54176
Voltage (Volt)	230	400	230	230	400	230	400	230	400	400	400	400
Puissance (Watt)	750	1 000	900	1 100	1 300	1 400	1 300	1 500	4 500	5 400	9 000	11 000
Vitesse (tr/mn)	3 000	1500 et 3 000	3 000	300 à 3 500	1 500 et 3 000	300 à 3 500	1500 et 3 000	300 à 3 500	1 500 et 3 000			
Capacité cuve	3,7 l.	4,5 l.	4,5 l.	4,5 l.	5,5 l.	5,5 l.	7 l.	7 l.	23 l.	28 l.	45 l.	60 l.
Quantité travaillée	0,3 à 2 kg	0,3 à 2,5 kg	0,3 à 2,5 kg	0,3 à 2,5 kg	0,4 à 3,5 kg	0,4 à 3,5 kg	0,5 à 4,5 kg	0,5 à 4,5 kg	4 à 15 kg	4 à 20 kg	6 à 30 kg	6 à 45 kg
Dimensions L x P x H	242 x 304 x 444	242 x 304 x 444	342 x 332 x 479	242 x 332 x 479	280 x 350 x 500	280 x 350 x 500	280 x 350 x 535	280 x 350 x 535	700 x 600 x 1250	720 x 600 x 1250	760 x 600 x 1400	810 x 600 x 1400

## TP 180



	TP 180
Référence	23001
Voltage (Volt)	230
Puissance (Watt)	350
tranches à la minute	180 à 360
Dimensions H x L x P	920 x 335 x 385
	<b>Socket en inox</b>
Référence	27187



	EP 5 TA	EP 10 TA*	EP 15 TA*	EP 25 TA	ES 10
Référence	46048	46052	46056	46034	
Voltage (Volt)	230	400	400	400	
Puissance (Watt)	250	370	370	1 100	250
Vitesse (tr/mn)	-	-	-	-	500
Capacité cuve	5 kg	10 kg	15 kg	25 kg	8 à 10 kg
Nombre de couverts	-	-	-	-	-
Dimensions H x L x P	634 x 474 x 366	1 130 x 592 x 481	1 195 x 592 x 481	1 302 x 784 x 643	1 144 x 620 x 450

\* existent également en monophasé



MINI			COMPACTE			LARGE					COMBI										
Mini MP			CMP			MP					Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra										
220 W	240 W	270 W	290 W	310 W	350 W	400 W	440 W	500 W	750 W	850 W	1000 W	250 W	270 W	310 W	350 W	440 W	500 W	500 W			
165 mm	160 mm	190 mm	240 mm	250 mm	300 mm	350 mm	350 mm	450 mm	550 mm	600 mm	740 mm	190 mm	185 mm	240 mm	250 mm	270 mm	300 mm	350 mm	280 mm	450 mm	450 mm
Micromix	Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.	MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra	MP 450 FW Ultra			
	Special Petites préparations			15 litres	30 litres	45 litres	50 litres	100 litres	200 litres	300 litres	400 litres	Spécial Petites préparations		15 litres	30 litres	50 litres	100 litres	100 litres			
				Spécial restauration			Special collectivités / Traiteur. Usage intensif														



## Batteurs-Mélangeurs

### Compacts et transportables,

Les batteurs RM5 et RM8 de Robot-Coupe réalisent à merveille toutes vos préparations salées ou sucrées de type blancs en neige, chantilly, beurre pommade, pain, brioche, mélange de farine, cakes salés etc...

	RM5	RM8
Référence	26150	2060
Voltage (Volt)	230	230
Puissance (Watt)	550	700
Vitesse (tr/mn)	Sélecteur de 10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/min	Sélecteur de 10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/min
Cuve	Inox 5 l	Inox 7,6 l
Bâti	Métallique	Tout métallique
Livré avec	3 outils : fouet, crochet, palette	3 outils : fouet, crochet, palette et 1 accessoire cutter de 1.7 litres
Dimensions (HxLxP)	392x318x465	392x318x465

### POLYVALENCE

- Prise frontale pour accessoires usuels.
- Prise supérieure pour le positionnement d'un accessoire cutter de 1,7 l\*

\* uniquement valable sur le RM8

### PRODUCTIVITÉ

Cuve inox grande capacité.  
Poignée ergonomique.

### PERFORMANCE

- Forme de l'outil qui épouse parfaitement le profil de la cuve.
- Fond de cuve très bombé qui favorise le travail de pétrissage et qui permet la réalisation de très petites quantités.

**Nouveau**



### ROBUSTESSE

Bâti tout métallique pour une parfaite stabilité et un entretien facile.

### SÉCURITÉ

Ecran de protection transparent avec grandes ouvertures pour introduction des produits.

### ERGONOMIE

- Basculement de la tête pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve.
- Système de verrouillage de la cuve breveté Robot-Coupe



# Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER

	Robot Cook®
Référence	43000R
Voltage (Volt)	230
Puissance (Watt)	1800
5 vitesses	
- Vitesse variable	de 100 à 3500 tr/min
- Haute vitesse	Turbo de 4500 tr/min
- Pulse	Haute précision
- Vitesse de mélange R-Mix	de -100 à -500 tr/min
- Vitesse intermittente	rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente
Cuve	3,7 litres avec poignée
Bras raqueur	Cuve et couvercle
Couteau	Lames inox micro dentée
Dimensions (LxPxH)	226 x 338 x 522 mm

## Fonctions



● A froid ou ● A chaud jusqu'à 140°C



## Le 1<sup>er</sup> Robot chauffant professionnel !

### À CHAUD ou À FROID

JE MIXE,  
JE PETRIS,  
JE HACHE,  
JE MELANGE,  
JE PULVERISE,  
J'EMULSIONNE,  
JE CHAUFFE ET JE CUIS...



PRÉPARATION

Euro  
CHEF

# caplain

machines



**FOUR VENTILE ELECTRIQUE  
5 NIVEAUX**

Référence :	FC500E-x
DIM. en mm	L x P x H = 995x975x977

7,9 kW - 400V-50/60Hz-Tri +N

Existe en 10 et 16 niveaux

Options :

Hotte motorisée, support à glissières, étuve

**EURO  
CHEF** Gamme FC-E-x  
IDEAL POUR LA CUISSON DES  
MACARONS

Existe en différentes versions :

- commandes électromécaniques (FCx-E-M)
- commandes électroniques (FCx-E-E)
- commandes programmables, 90 prog/10 phases, avec écran LCD (FCx-E-P)



**FOUR VENTILE ELECTRIQUE  
10 NIVEAUX**

Référence :	FC1000E-x
DIM. en mm	L x P x H = 995x975x1177

15,8 kW - 400V-50/60Hz-Tri +N

Existe en 5 et 16 niveaux

Options :

Hotte motorisée, support à glissières, étuve



**LAMINOIR A TAPIS  
A POSER SUR TABLE**

Référence :	LP5890X
DIM. en mm	L x P x H = 890x1650x400

0,37 kW - 400V-50/60Hz-Tri

Existe en 2 longueurs de travail : 1650 mm et 2050 mm

**EURO  
CHEF** LAMINOIRS A TAPIS

Existe en différentes versions :

- sur socle à roulettes ou à poser sur table
- avec des tables courtes (1650 mm) ou des tables longues (2050 mm)

L'inversion de sens de laminage se fait avec un joystick ou au pied avec une pédale en option.



**LAMINOIR A TABLETTES  
A POSER SUR TABLE**

Référence :	LP2000X
DIM. en mm	L x P x H = 1000x835x470

0,37 kW - 400V-50/60Hz-Tri



**PETRIN SPIRALE 18Kg DE PÂTE  
TETE FIXE**

Référence :	PE18MC-TF
DIM. en mm	L x P x H = 410x715x820

0,8 kW - 400V-50/60Hz-Tri - 2 vitesses  
Existe de 18Kg à 60Kg de pâte



EURO  
CHEF

### Gamme BTxC

Déstinés aux  
COLLECTIVITES, CUISINES et  
RESTAURANTS.

- du 10L au 60L
- 3 vitesses mécaniques  
synchronisées.



#### BATTEUR 10L - 3 VITESSES

Référence :	BT10C
DIM. en mm	L x P x H = 455x470x800

0,6 kW - 230V-50Hz-Mono

#### BATTEUR 20L - 3 VITESSES

Référence :	BT20C
DIM. en mm	L x P x H = 565x580x980

1,1 kW - 230V-50Hz-Mono



#### PETRIN SPIRALE 44Kg DE PÂTE TÊTE RELEVABLE

Référence :	PE44MC-TR
DIM. en mm	L x P x H = 550x880x900

2,2 kW - 400V-50/60Hz-Tri - 2 vitesses  
Existe de 18Kg à 60Kg de pâte

Produit  
Star



EURO  
CHEF

### Gamme BTxF

Conçus pour les  
CUISINES et FOURNILS

- 10L au 140L
- variateur de vitesses
- 20 vitesses pré-sélectionnées
- équipements de réductions
- de nombreuses options dont le  
corps de machine entièrement  
en INOX.



#### BATTEUR 20L - 20 VITESSES

Référence :	BT20F
DIM. en mm	L x P x H = 480x680x1070

0,75 kW - 230V-50/60Hz-Mono

#### BATTEUR 40L - 20 VITESSES

Référence :	BT40F
DIM. en mm	L x P x H = 600x910x1340

1,5 kW - 400V-50/60Hz-Tri



## BATTEUR MELANGEUR EUROCHEF 10L, 20L, 30L, 40L, 60L

Les batteurs mélangeurs EUROCHEF sont fabriqués en France, conçus pour durer dans le temps, respectueux de l'environnement et sont livrés avec :- une cuve inox et 3 outils (Spirale, palette, fouet à brin inox )- vitesse réglable à 20 positions par variateur de fréquence- grille inox rotative et amovible sans outil- vérin d'assistance au monte et baisse de la cuve- minuterie, sécurité, normes CE- modèle 10L, 20L : 220V / modèle 30L, 40L, 60L :400V- options : cuve supplémentaire, réduction possible (cuve + 3 outils), version inox (piétement colonne, berceau), rampe de chauffage (gaz ou électrique) selon modèle.



### AUTRES BATTEURS :

Pour les gros volumes, nous pouvons vous fournir des batteurs avec des cuves de 80L, 100L, 150L



## AXOPLUS95 PREMIUM

Mélangeur pour équiper les laboratoires des traiteurs, des préparations froides des collectivités - pour assembler les salades: carotte-céleri-soja, salade de pâtes, taboulé- pour les salades avec sauce : piémontaise, macédoine, salade verte- pour assembler les viandes : chipolatas, merguez, saucisson, nêms...- pour assembler le poisson : brandades- homogénéiser des pâtes : crêpes, beignets, accras utilisable aussi pour les : - fromagerie : à partir du caillé pour incorporer des ingrédients- boulangerie-pâtisserie : pain, pizza, détrempe, pâte brisée, à choux-données techniques :- capacité de 5 à 50 kg par cuve / châssis en inox, cuve entraînée en inox avec bouchon de vidange, bras 3 branches en inox avec relevage assisté- réglage vitesse cuve, vitesses bras, temps de travail par l'utilisateur- mémorisation possible, 220V, largeur 79 cm, mobile sur roues- sécurité, normes CE



## AXOPLUS95 EVOLUTION

- pour les pizzerias et les boulangeries - châssis en acier laqué, cuve en inox entraînée, bras 2 branches aluminium avec relevage assisté, couvercle en PETG alimentaire- capacité de 5 à 50 kg de production de pâte- réglage vitesse cuve, vitesses bras, temps de travail par l'utilisateur- mémorisation possible, 220V, largeur 79 cm, mobile sur roues- sécurité, normes CE

## PETRIN DE TABLE 1032

- pétrin de boulangerie pour faire le pain, la pizza, la détrempe, ...- cuve en aluminium, bras 2 branches aluminium, 2 vitesses avec minuterie- capacité de 6.4 à 16 kg de pâte (80 boules de 200g) par bol - tête relevable facilitant le décuage- 220 volts, à poser sur un support- sécurité, normes CE





- Fabrication inox.
- Mélangeurs latéraux avec abrasif en carbure de silice (approuvé par NSF).
- Plateau en aluminium avec abrasif en carbure de silice (approuvé par NSF), facile à démonter pour son nettoyage.
- Entraînement automatique des déchets vers la vidange.
- Efficacité énergétique par l'optimisation des moteurs.
- Couvercle transparent en polycarbonate relevable, avec fermeture et dispositif de sécurité.
- Porte en aluminium avec fermeture hermétique et dispositif de sécurité.
- Bouton de commande avec protection IP65 contre l'humidité et les éclaboussures d'eau.
- Système anti-retour à l'entrée d'eau
- PI-30: Entrée d'eau par le biais d'une électrovanne.
- Contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure.
- Minuterie 0-6 min. et fonctionnement en continu.

1000565 M-5 - 230 V / 50-60 Hz / 1~ (monophasé - sans socle )

1000650 PI-10 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~ (triphase - sans socle )

1000651 PI-10 - 230 V / 50 Hz / 1~ (monophasé - sans socle )

1000660 PI-20 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~ (triphase - sans socle )

1000661 PI-20 - 230 V / 50 Hz / 1~ (monophasé - sans socle )

1000630 PI-30 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~ (triphase - sans socle )

1000631 PI-30 - 230V / 50 Hz / 1~ (monophasé - sans socle )

1000670 PES-20 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~ (triphase - sans socle )

1000671 PES-20 - 230V / 50 Hz / 1~ (monophasé - sans socle )

CARACTÉRISTIQUES	M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
CAPACITÉ PAR CYCLE (Kg.)	5 kg	10 kg	20 kg	30 kg	20 kg
PRODUCTION	80-100 kg/h	200-240 kg/h	400-480 kg/h	600-720 kg/h	300 kg/h
MINUTERIE	0-6 min	0-6 min	0-6 min	0-6 min	0-6 min
PUISSANCE					
Monophasé	300 W	550 W	550 W	730 W	550 W
Triphasé	-	370 W	550 W	730 W	550 W
DIMENSIONS SANS SOCLE	333 x 367 x 490	433 x 635 x 625	433 x 635 x 735	622 x 760 x 950	433 x 635 x 735
DIMENSIONS AVEC SOCLE	425 x 555 x 965	433 x 638 x 1.040	433 x 638 x 1.155	546 x 760 x 1.255	433 x 638 x 1.155
POIDS NET	15 kg	36 kg	39 kg	60 kg	39 kg



ES-100



ES-200

Les plus rapides du marché

- 2 modèles avec différentes capacités.
- Modèles à deux vitesses et avec 3 cycles de travail.
- Jusqu'à 900 tr/mn : les essoreuses Samic sont les plus rapides du marché. Elles garantissent le meilleur rendement sans endommager le produit.
- **Vibration Control System exclusif**: contrôle automatique de la répartition de la charge avant

- le démarrage du cycle, améliorant ainsi la durée de vie de l'appareil.
- Panier inox.
- Équipées avec des roues avec frein de série: confort maximum dans le lieu de travail, concédant stabilité durant le travail, et facilité de déplacement pour son nettoyage ou stockage.

1000700 ES-100 - 230V / 50-60 Hz / 1~ - 6 Kg. (monophasé)

1000710 ES-200 - 230V / 50-60 Hz / 1~ - 12 Kg. (monophasé)

CARACTÉRISTIQUES	ES-100	ES-200
CAPACITÉ PAR CYCLE (Kg.)	6 kg	12 kg
PRODUCTION	120-360 kg/h	240-720 kg/h
MINUTERIE	1-2-3 min	1-2-3 min
PUISSANCE		
Monophasé	550 W	550 W
Triphasé	-	-
DIMENSIONS SANS SOCLE	540x 750 x 665	540 x 750 x 815
DIMENSIONS AVEC SOCLE	-	-
POIDS NET	48 kg	52 kg





1050021 CA-301 - 230V / 50 Hz / 1~

1050301 CA-301 - 230-400V / 50 Hz / 3N~

1050059 CA-401 - 230V / 50 Hz / 1~

1050315 CA-401 - 230-400V / 50 Hz / 3N~

1050062 CA-601 - 400V / 50 Hz / 3~

1050028 CK-301 - 230V / 50-60 Hz / 1~ - Cuve cutter de 5 l.

1050345 CK-302 - 230V / 50-60 Hz / 1~ - Cuve cutter de 8 l.

1050330 CK-401 - 230V / 50-60 Hz / 1~ - Cuve cutter de 5 l.

1050350 CK-402 - 230V / 50-60 Hz / 1~ - Cuve cutter de 8 l.

CARACTÉRISTIQUES	CA-301	CA-401	CA-601	CK-301/302	CK-401/402
PRODUCTION	150-450 Kg/h	200-650 Kg/h	500-1000 Kg/h	150-450 Kg/h	200-650 Kg/h
DIMENSIONS BOUCHE	136 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>	273 cm <sup>2</sup>	136 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>
CAPACITÉ DE LA CUVE (CUTTER)	-	-	-	5 l / 8 l.	5 l / 8 l.
NBRE VITESSES (COUPE-LÉGUMES)	1	1	2	Variable (5 pos.)	Variable (5 pos.)
TR/MIN. MOTEUR (COUPE-LÉGUMES)	365	365	365 / 730	365-1000	365-1000
NBRE VITESSES (CUTTER)	-	-	-	Variable (10 pos.)	Variable (10 pos.)
TR/MIN. MOTEUR (CUTTER)	-	-	-	365-3000	365-3000
POISSANCE					
Monophasé	550 W	550 W	-	1500 W	1500 W
Triphasé	370 W	550 W	750 W	-	-
DIMENSIONS (COUPE-LÉGUMES)	389 x 405 x 544 mm	389 x 382 x 646 mm	431 x 418 x 767 mm	389 x 412 x 565 mm	389 x 400 x 767 mm
DIMENSIONS (CUTTER)	-	-	-	283 x 390 x 468/517 mm	283 x 390 x 468/517 mm
POIDS NET (COUPE-LÉGUMES)	21 Kg	24 Kg	26 Kg	28 Kg	30 Kg
POIDS NET (CUTTER)	-	-	-	23/24 Kg	23/24 Kg

- Permettent de couper, triturer, mélanger, pétrir et émulsionner salades, légumes, herbes, pâtes, viandes crues ou cuisinées, poisson, fruits, surimi, fruits secs, glace, etc...
- Bloc-moteur en aluminium.
- Cuve inox à grande capacité utile.
- Couvercle en polycarbonate hautement résistant, avec orifice pour l'ajout de liquides pendant le travail.
- Cuve facile à extraire pour son nettoyage.

- Gamme à multiples choix: 2 vitesses ou vitesse variable avec racleur cut&mix. Plusieurs genres de couteaux selon les différents besoins d'utilisation.
- Panneau de commandes étanche très facile à utiliser.
- Microinterrupteur de sécurité.

1050130 CK-5 - 400V / 50 Hz / 3~

1050140 CKE-5 - 230V / 50-60 Hz / 1~

1050150 CK-8 - 400V / 50 Hz / 3~

1050160 CKE-8 - 20V / 50-60 Hz / 1~



CARACTÉRISTIQUES	CK-5	CKE-5	CK-8	CKE-8
CAPACITÉ CUVE	5,5 l	5,5 l	8 l	8 l
DIMENSIONS CUVE mm	ø240 x 150h	ø240 x 150h	ø240 x 240h	ø240 x 240h
POISSANCE	0,9-1,5Kw	1,25Kw	0,9-1,5Kw	1,25Kw
VITESSE VARIABLE (MIN/MAX TR/MIN)	1.500 / 3.000	385 / 3.000	1.500 / 3.000	385 / 3.000
DIMENSIONS	284 x 374 x 439 mm	284 x 374 x 439 mm	284 x 374 x 488 mm	284 x 374 x 488 mm
POIDS NET	21,6 kg	23 kg	23 kg	24 kg
DOTATION	Couteau micro-denté	Couteau micro-denté + racleur	Couteau micro-denté	Couteau micro-denté + racleur



- Grille de sécurité à relevage manuel.
- Montée-descente de la cuve par levier.
- Double microinterrupteur de sécurité.
- Livré avec crochet pétrisseur, palette mélangeuse et fouet.
- Crochet pétrisseur: pour les pâtes à pain, gâteaux, pizzas, croissants, biscuits.
- Palette mélangeuse: pour les mélanges, tels que crèmes, génoises, etc.
- Fouet: pour blancs en neige, meringues, mayonnaises, crèmes, etc.
- Cuve en acier inox.
- Facilité de nettoyage.

### BM-5 / BM-5E

- Spécialement conçu pour être posé sur table.
- Variateur de vitesse en continu, sans paliers.
- BM-5: pour travaux intensifs.
- BM-5E: moteur universel.

### BE-10/20/30/40

- La gamme de batteurs BE de SAMMIC est dotée de moteurs robustes triphasés alimentés par des variateurs électroniques de grande fiabilité. Grâce à cela, les batteurs se branchent au réseau électrique en monophasé.
- BE-10: modèle sur table.
- BE-20/30/40: modèles au sol.
- Minuterie 0-30 min. Et possibilité de marche en continu. Avertisseur sonore en fin de cycle.
- Variation électronique de vitesse.
- Indicateur de non mise en place des protections.
- Modèles combinés disponibles dans toute la gamme BE. Facilité d'accès à la prise d'accessoires, située sur la façade.
- Accessoires disponibles: hachoir à viande, coupe-légumes et presse-purée (Page P31).
- Protection renforcée contre les projections d'eau.
- Pieds en acier inox.
- Cuve robuste et résistante.
- Simplicité d'entretien et de réparation.



#### EN OPTION:

- Equipements de réduction pour BE-20/30/40.
- Cuves supplémentaires.
- Accessoires pour modèles combinés.
- Kit-base avec roues pour batteur.
- Chatot pour cuve.

1500180	BM-5E - 230 V / 50-60 Hz / 1~ (monophasé)
1500170	BM-5 - 230 V / 50-60 Hz / 1~ (monophasé)
1500210	BE-10 - 230V / 50-60 Hz / 1~ (monophasé)
1500211	BE-10C - 230V / 50-60 Hz / 1~ (monophasé) - Prise d'accessoires
1500220	BE-20 - 230V / 50-60 Hz / 1~ (monophasé)
1500221	BE-20C - 230V / 50-60 Hz / 1~ (monophasé) - Prise d'accessoires
1500223	BE-20I - 230V / 50-60 Hz / 1~ (monophasé) - Colonne inox
1500280	BE-30 - 230V / 50-60 Hz / 1~ (monophasé)
1500281	BE-30C - 230V / 50-60 Hz / 1~ (monophasé) - Prise d'accessoires
1500282	BE-30I - 230V / 50-60 Hz / 1~ (monophasé) - Colonne inox
1500240	BE-40 - 230V / 50-60 Hz / 1~ (monophasé)
1500241	BE-40C - 230V / 50-60 Hz / 1~ (monophasé) - Prise d'accessoires

CARACTÉRISTIQUES	BM-5E / BM-5	BE-10 / BE-10C	BE-20 / BE-20C / BE-20I	BE-30 / BE-30C / BE-30I	BE-40 / BE-40C
CAPACITÉ DE LA CUVE	5l	10l	20l	30l	40l
CAPACITÉ EN KG DE FARINE *	1 / 1,5	3	6	9	12
MINUTERIE	-	0-30 min	0-30 min	0-30 min	0-30 min
PRISE D'ACCESSOIRES	Non	BE-10C	BE-20C	BE-30C	BE-40C
PUISSANCE	300 W / 250 W	550W / 750W	900 W	1.100 W	1.400 W
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	230 V / 50-60Hz/ 1~	230 V / 50-60Hz/ 1~	230 V / 50-60Hz/ 1~	230 V / 50-60Hz/ 1~	230 V / 50-60Hz/ 1~
DIMENSIONS mm	310 x 382 x 537	410 x 523 x 688	520 x 733 x 1.152	528 x 764 x 1.152	586 x 777 x 1.202
POIDS NET	14 kg / 15,8 kg	44 kg	89 kg	105 kg	124 kg

\* 60% d'eau



CP-250

L'épaisseur des tranches peut être réglée entre 10 et 90 mm  
Goulotte avec possibilité d'introduire un ou deux pains.  
Economie: rapidité de travail, coupe uniforme et rentabilité maximum.  
Hygiène: moins de manipulations.  
Nettoyage facile.  
Lame extractible.  
Système de sécurité de couvercle et grille de protection des mains à la sortie des tranches.

1050225	CP-250 - 230V / 50 Hz / 1~ (monophasé)
1050230	Socle inox

CARACTÉRISTIQUES	CP-250
DÉBIT HORAIRE (TRANCHES)	8.400 / 16.800
ÉPAISSEUR DES TRANCHES	10 mm - 90 mm
DIMENSIONS BOUCHE	115 x 135 mm
PUISSANCE	250 W
DIMENSIONS SANS SOCLE	410 x 524 x 910 mm
DIMENSIONS AVEC SOCLE	494 x 567 x 605 mm
POIDS NET	26,5 Kg



Se compose d'un bloc moteur à vitesse fixe et un bras mixer.

3030550	TR-200 - 200 mm - 250 W - 230V / 50-60Hz / 1~ Mixer Compact
3030130	TR-250 - 290mm - 250 W - 230 V / 50-60Hz / 1~
3030380	TR-350BN - 420mm - 350 W - 230V / 50-60Hz / 1~
3030381	TR-350BL - 500mm - 350 W - 230V / 50-60Hz / 1~

Nous consulter autres modèles.



TRX

Conçus pour travailler dans des marmites jusqu'à 800 litres de capacité.

TRX21	TRX-21 - 1.500 rpm - 230-400/50/3N (avec 1 accessoire micro-broyeur)
TRX22	TRX-22 - 1.500/750 rpm - 400/50/3N (avec 1 accessoire micro-broyeur)

CARACTÉRISTIQUES	TRX-21	TRX-22
CAPACITÉ MAX. RÉCIPIENT	800 L	800 L
LONGUEUR BRAS	600 mm	600 mm
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	230-400 / 50Hz / 3~	400 / 50Hz / 3~
PUISSANCE	2.200W	2.200W
VITESSE (TR/MN)	1.500	750-1.500
DIMENSIONS EN UTILISATION	568 x 1643 x 1219 mm	568 x 1643 x 1219 mm
HORS UTILISATION	568 x 963 x 1651 mm	568 x 963 x 1651 mm
POIDS NET	96 Kg	96 Kg



### GAMME -T

- Temporisateur électronique et tableau de commande digital.
- Vide contrôlé par temps.
- Atmosphère progressive.

### GAMME -S

- Les différentes phases sont contrôlées par un micro-processeur qui permet de régler exactement le niveau de vide désiré à l'intérieur de la chambre.
- Vide extra : permet de programmer un temps de vide supplémentaire une fois que l'on a atteint la valeur de 99%.
- Programmation facile. Mémoire avec 10 programmes.
- Atmosphère progressive et gaz inerte de série.

#### SÉRIE 200

##### VIDE CONTRÔLÉ PAR TEMPS

1140400 SV-204 T - 4 m<sup>3</sup>/h - Barre 264 mm - 230V / 50-60 Hz / 1~

#### SÉRIE 300

##### VIDE CONTRÔLÉ PAR TEMPS

1140410 SV-306 T - 6 m<sup>3</sup>/h - Barre 314 mm - 230V / 50-60 Hz / 1~

1140417 SV-308 T - 8 m<sup>3</sup>/h - Barre 314 mm - 230V / 50-60 Hz / 1~

1140420 SV-310 T - 10 m<sup>3</sup>/h - Barre 314 mm - 230V / 50-60 Hz / 1~

##### VIDE CONTRÔLÉ PAR SENSEUR

1140421 SV-310 S - 10 m<sup>3</sup>/h - Barre 314 mm - 230V / 50-60 Hz / 1~

#### SÉRIE 400

##### VIDE CONTRÔLÉ PAR TEMPS

1140429 SV-408 T - 8 m<sup>3</sup>/h - Barre 414 mm - 230V / 50-60 Hz / 1~

1140430 SV-410 T - 10 m<sup>3</sup>/h - Barre 414 mm - 230V / 50-60 Hz / 1~

1140438 SV-418 T - 18 m<sup>3</sup>/h - Barre 414 mm - 230V / 50-60 Hz / 1~

1140440 SV-420 T - 20 m<sup>3</sup>/h - Barre 414 mm - 230V / 50-60 Hz / 1~

##### VIDE CONTRÔLÉ PAR SENSEUR

1140431 SV-410 S - 10 m<sup>3</sup>/h - Barre 414 mm - 230V / 50-60 Hz / 1~

1140441 SV-420 S - 20 m<sup>3</sup>/h - Barre 414 mm - 230V / 50-60 Hz / 1~

#### SÉRIE 500

##### VIDE CONTRÔLÉ PAR TEMPS

1140448 SV-520 T - 20 m<sup>3</sup>/h - Barre 414+414 mm - 230V / 50-60 Hz / 1~

##### VIDE CONTRÔLÉ PAR SENSEUR

1140449 SV-520 S - 20 m<sup>3</sup>/h - Barre 414+414 mm - 230V / 50-60 Hz / 1~



SÉRIE 400



SÉRIE 600

#### SÉRIE 600

##### VIDE CONTRÔLÉ PAR TEMPS

1140460 SV-604 T - 40 m<sup>3</sup>/h - Barre 650+407 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~

1140470 SV-606 T - 63 m<sup>3</sup>/h - Barre 650+407 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~

1140462 SV-604 CCT - 40 m<sup>3</sup>/h - Barre 459+459 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~

1140472 SV-606 CCT - 63 m<sup>3</sup>/h - Barre 459+459 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~

##### VIDE CONTRÔLÉ PAR SENSEUR

1140461 SV-604 S - 40 m<sup>3</sup>/h - Barre 650+407 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~

1140471 SV-606 S - 63 m<sup>3</sup>/h - Barre 650+407 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~

1140463 SV-604 CCS - 40 m<sup>3</sup>/h - Barre 459+459 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~

1140473 SV-606 CCS - 63 m<sup>3</sup>/h - Barre 459+459 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~



SÉRIE 6000

#### SÉRIE 800

##### VIDE CONTRÔLÉ PAR TEMPS

1140480 SV-806 T - 63 m<sup>3</sup>/h - Barre 842+524 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~

1140490 SV-810 T - 100 m<sup>3</sup>/h - Barre 842+524 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~

##### VIDE CONTRÔLÉ PAR SENSEUR

1140481 SV-806 S - 63 m<sup>3</sup>/h - Barre 842+524 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~

1140491 SV-810 S - 100 m<sup>3</sup>/h - Barre 842+524 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~

1140487 SV-806 CCS - Barre 524+524 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~

1140494 SV-810 CCS - Barre 524+524 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~

1140482 SV-806 LLS - Barre 842+842 mm - 100 m<sup>3</sup>/h - 230-400V / 50 Hz / 3N~

1140492 SV-810 LLS - Barre 842+842 mm - 100 m<sup>3</sup>/h - 230-400V / 50 Hz / 3N~



#### SÉRIE 6000 : DOUBLE CHAMBRE

- Machines à emballer sous-vide à double clore avec cloche basculante et 4 barres de soudure.
- Les machines sous-vide à double cloche Sammic sont conçues pour préparer le produit dans une des chambres, pendant que l'on emballe sous-vide dans l'autre. Elles sont idéales pour des grosses productions.



##### VIDE CONTRÔLÉ PAR SENSEUR

1140520 SV-6100 - Barre 662+662 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~

1140521 SV-6160 - Barre 662+662 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~

1140526 SV-6100G - Barre 662+662 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~ · Avec entrée de gaz inerte

1140527 SV-6160G - Barre 662+662 mm - 230-400V / 50 Hz / 3N~ · Avec entrée de gaz inerte





EUROCHEF

**TRANCHEUR ÉLECTRIQUE M.R. À COURROIE**

Références	TGE Ø 250/275/300
DIM. en mm	475 x 475 x 380/470

Montage monobloc en métal anodisé assurant une grande facilité de nettoyage.  
Plan de coupe en métal anodisé  
Protège lame rainuré et démontable  
Couteau en acier traité  
Affuteur incorporé à deux temps  
Chariot démontable  
Monophasé 230 volts  
Dimension de coupe :  
- Ø250 L 255 x H 170 mm  
- Ø275 L 255 x H 195 mm  
- Ø300 L 255 x H 200 mm  
Conformes aux normes C.E.

EUROCHEF

**TRANCHEUR ÉLECTRIQUE M.R. À COURROIE**  
APPAREIL POLYVALENT EN DIAMÈTRE 300

Références	TGN Ø 300
DIM. en mm	640 x 500 x 440/500

Montage monobloc en métal anodisé assurant une grande facilité de nettoyage.  
Plan de coupe en métal anodisé  
Protège lame rainuré et démontable  
Couteau en acier traité de qualité supérieure  
Affuteur incorporé à deux temps permettant un affûtage rapide et précis de la lame.  
Chariot démontable  
Monophasé 230 volts.  
Dimension de coupe : L 270 x H 225 mm  
Conformes aux normes C.E.



existe en option  
lame extractible



EUROCHEF

**TRANCHEUR ÉLECTRIQUE M.R. À COURROIE**

Références	TG Ø 350
DIM. en mm	600 x 420 x 500/575

Montage monobloc en métal anodisé assurant une grande facilité de nettoyage.  
Plan de coupe en métal anodisé  
Protège lame rainuré et démontable  
Couteau en acier traité de qualité supérieure  
Affuteur incorporé à deux temps permettant un affûtage rapide et précis de la lame.  
Chariot démontable  
Monophasé 230 volts.  
Dimension de coupe : L 325 x H 255 mm  
Conformes aux normes C.E.



EURO CHEF

**TRANCHEUR ÉLECTRIQUE M.R. AUTOMATIQUE**

Références	TGPAE Ø 350 (pignon) TGAE Ø 350 (courroie)
DIM. en mm	850 x 600 x 750

Montage monobloc en métal anodisé assurant une grande facilité de nettoyage.  
Embase en inox  
Plan de coupe en métal anodisé  
Avec ou sans compte tranches/réglage de la course  
Chariot avec maintien et poussée par contre poids des pièces à couper.  
Couteau en acier traité de qualité supérieure  
Affûteur incorporé à deux temps permettant un affûtage rapide et précis de la lame.  
Motorisation séparée du chariot.  
utilisation manuelle ou automatique  
Chariot démontable  
Monophasé 230 volts  
Dimension de coupe :  
- pignon L 330 x H 265 mm  
- courroie L 325 x H 255 mm  
Conformes aux normes C.E.

EURO CHEF

produit  
**Star**



**TRANCHEUR ÉLECTRIQUE M.R. À PIGNON**

Références	TGP Ø 350
DIM. en mm	800 x 580 x 550

Montage monobloc en métal anodisé assurant une grande facilité de nettoyage.  
Plan de coupe en métal anodisé  
Protège lame rainuré et démontable  
Couteau en acier traité de qualité supérieure  
Forte puissance d'entraînement  
Affûteur incorporé à deux temps permettant un affûtage rapide et précis de la lame.  
Chariot démontable  
Monophasé 230 volts  
Dimension de coupe : L 330 x H 265 mm  
Conformes aux normes C.E.

EURO CHEF les + Roussey  
facilité de nettoyage  
montage robuste  
poignées alu  
Interrupteurs inox  
étanches

V. Estève - www.eurochef.fr

EURO CHEF



**TRANCHEUR À PIGNON  
DIAMÈTRE 350 TOUT INOX**

<b>Références</b>	<b>TGP Ø 350 TOUT INOX</b>
<b>DIM. en mm</b>	<b>780 x 620 x 480 (pousse talon baissé) 780 X 620 X 650 (pousse talon relevé)</b>

Entièrement INOX  
Diamètre 350  
Entraînement par pignon  
Protection contre l'eau renforcée  
Mono 230 volts  
Dimensions de coupe : L 300 x H 210 mm  
Conformes aux normes C.E.

**Ø 370 IVOIRE PRÉCIEUX LÉGENDE**



**Euro Chef les + Roussey**  
Construction et fabrication de haute qualité  
Entraînement par pignons coniques  
Système de sécurité sur la lame  
Affûteur intégré dans le carter



**TRANCHEUR ÉTANCHE TOUT  
INOX ET SPÉCIAL ZONE FROIDE**

<b>Références</b>	<b>LAGO 2 Ø 350</b>
<b>DIM. en mm</b>	<b>780 x 620 x 480 (pousse talon baissé) 780 X 620 X 650 (pousse talon relevé)</b>

Tout inox - carter étanche y compris le dessous de l'appareil  
Lavage à la douchette sans démontage (sauf pare-lame)  
Sécurité renforcée  
Lame inox montée sur poulie étanche et fermée  
Plage de coupe 0 à 25 mm  
Monophasé 230 volts  
Dimensions de coupe : L 300 x H 210 mm  
Conformes aux normes C.E.



Ø 370 NOIR LUCIDA LÉGENDE



**OPTION**

**PIED ROUGE, NOIR, IVOIRE OU LÉGENDE**

Références	PIED 330/370 - 70 KG 370 LEGENDE
DIM. en mm plateau	675x 400x850 (330) 675x 400x850 (370)

**EURO CHEF les + Roussey**  
 Plateau et chariot tout inox  
 Chariot et griffe démontable  
 Cerclage inox autour du volant  
 Volant à fleur historique,  
 entièrement travaillé à la main  
 Poignée rabattable

Ø 330 ROUGE HISTORIQUE



Ø 370 ROUGE HISTORIQUE



**TRANCHEUR MANUEL À VOLANT PROFESSIONNEL**

Références	VOLANT 330/370
DIM. en mm	760x 600x670 (330) - 60 KG
Poids	900X710X770 (370) - 90 KG

Trancheur manuel à volant, à la mécanique de précision.  
 Modèle 330 pour demi-jambon  
 Modèle 370 pour jambon entier  
 Disponible en différent laquage :  
 Les 3 couleurs historiques : noir, rouge, ivoire.  
 Et personnalisé (sur demande).  
 Les modèles «Légende», comportent l'intégralité des décorations d'époque et sont numérotés «Edition limitée».  
 Les modèles non légende ont un simple filet or.  
 Trancheur au normes C.E.  
 Fabrication entièrement artisanale fait main.  
 Diamètre de lame 330/370 mm



# Dadaux

TECHNOLOGIES

Un outil de production performant  
Nous fabriquons depuis plus de 20 ans l'ensemble de la gamme dans nos ateliers sur une surface qui atteint aujourd'hui 10 000 m<sup>2</sup>. Du bureau d'étude au montage final, la maîtrise parfaite de la chaîne permet une meilleure réactivité. Le magasin de pièces détachées garantit la rapidité du service après-vente.



## MÉLANGEURS

Référence : **PMX60**

DIM. en mm L x P x H = 600 x 817 x 1073

Entièrement inox 18-10. Bras relevable.  
Cuve basculante. Monté sur roulettes.  
Cuve motorisée pour les PMX 60 et 90 CM.



## CUTTERS

Référence : **CUTTER 40**

DIM. en mm L x P x H = 1044 x 879 x 1071

Entièrement inox 18-10.  
Cuve en inox fondu ou moulé.  
Bâti monobloc.  
Equipé de 6 couteaux.  
Couvercle anti-bruit.  
Très facile à nettoyer



## TRANCHEURS À VIANDE ET À CÔTELETTES

Référence : **SLICO 700**

DIM. en mm L x P x H = 1667 x 832 x 1496

Entièrement inox 18-10.  
Retour automatique du pousse talon.  
Assurent les découpes de viande avec et sans os, charcuterie, poisson, fromage.



## POUSSOIRS

Référence : **PHX25**

DIM. en mm L x P x H = 363 x 499 x 1155

Entièrement inox 18-10.  
Circuit hydraulique fermé.  
Monté sur roulettes. Livré avec 3 canules.  
Très facile à nettoyer.

**HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS**

Référence :	SETNA
DIM. en mm	L x P x H = 415 x 524 x 503

Entièrement inox 18-10. Finition inox brossé.  
Carter monobloc. Corps et réserves réfrigérés.  
Double coupe.

**HACHOIRS**

Référence :	TX98
DIM. en mm	L x P x H = 484 x 480 x 663

Entièrement inox 18-10. Carter monobloc.  
Double coupe. Très facile à nettoyer.  
Assure un résultat et une hygiène parfaite.

produits  
**Star**



MAJOR SLICE 350



GRAVINOX 300



GRAVINOX 350

**Dadaux**  
TECHNOLOGIES

EURO  
CHEF

Coupe parfaite  
Entièrement Inox  
Garantie 2 ans

**TRANCHEURS À JAMBON INOX**

Référence :	MAJOR SLICE 350
DIM. en mm	L x P x H = 836 x 544 x 495
Référence :	GRAVINOX 300
DIM. en mm	L x P x H = 634 x 508 x 476
Référence :	GRAVINOX 350
DIM. en mm	L x P x H = 678 x 537 x 535

Entièrement étanche, lavable à la douchette.  
Entraînement par pignons.  
Affûteur indépendant.





produit  
Star



**HACHOIR REFRIGERE  
ARTIC LIGHT + PORTIONNEUR**

Référence	ALIGHTR380
Dimensions	355 x 470 x 435 mm

Hachoir réfrigéré compact, idéal pour la restauration, tartares et burgers frais.  
Portionneur à steak breveté, calibre 80 à 240 g.  
Fonction "vrac" en un seul geste.  
Économique en énergie.



**HACHOIR REFRIGERE  
ARTIC + PORTIONNEUR**

Référence	ARTICR380
Dimensions	410 x 485 x 490 mm

Hachoir réfrigéré pour boucheries traditionnelles.  
Portionneur à steak breveté, calibre 80 à 240 g.  
Fonction "vrac" en un seul geste.



**ARMOIRE DE MATURATION  
2 PORTES VITREES**

Référence	MATURE2PV
Dimensions	1440 x 850 x 2070 mm

Idéal pour le séchage des charcuteries ou la maturation des viandes fraîches.  
Technologie de régulation des cycles comprenant : température/humidité/ventilation.



**TRANCHEUR A COURROIE  
SC 350 CE**

Référence	MAPSC350
Dimensions	780 x 550 x 500 mm

Construction aluminium anodisé.  
Moteur ventilé 370 W.  
Grande accessibilité pour le nettoyage.



**TRANCHEUR A PIGNONS TEFLON HD  
MAP SP 350 TEFLON**

Référence	MAPSP350TEFLON
Dimensions	765 x 540 x 490 mm

Revêtement téflon Haute Densité.  
Finition haut de gamme.  
Entraînement par pignons hélicoïdaux.  
Grande accessibilité pour le nettoyage.



**TRANCHEUR A PIGNONS AUTOMATIQUE  
MAP SP 350 AUTOMATIQUE**

Référence	MAPSP350AUTO
Dimensions	840 x 580 x 700 mm

Construction aluminium anodisé.  
Entraînement par pignons hélicoïdaux.  
Compteur de tranches numérique.  
Vitesse du chariot variable.



**MELANGEUR RECTANGULAIRE  
MAINCA MR 40**

Référence	MAPMR40
Dimensions	730 x 440 x 650 mm

Mélange de manière homogène, même avec une charge minimale.  
Construction tout inox.  
Cuve basculante.  
Double sens de rotation.



**EPLUCHEUR A POMMES DE TERRE**

Référence :	PPN 5 PPN 10M PPN 18M PPN 25
DIM. en mm	L x P x H = 520x630x590 L x P x H = 400x770x860 L x P x H = 400x770x930 L x P x H = 540x900x1040

Machine pour éplucher les pommes de terre et les carottes. Structure en acier inox - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - microcontacts de sécurité sur le couvercle supérieur et sur la goulotte de sortie - bouton d'expulsion du produit - minuterie 0 à 4 minutes - jet d'eau automatique pour faciliter l'élimination des résidus d'épluchure - de série tournette abrasive escamotable (PTA pour 5-10-18Kg, PTB pour 25Kg). L'abrasif latéral n'est de série que sur le modèle PPN-PPF/25. Le modèle PPN5 est un modèle de comptoir. Accessoires: Support inox CI (de série sur les modèles PPF/5-10-18) - Support inox CB (de série sur le modèle PPF/25) - Tournette abrasive PTA (de série sur les modèles PPN-PPF/5-10-18) - Tournette abrasive PTA (de série sur le modèle PPN-PPF/25) - Tournette abrasive PAB (uniquement pour les modèles PPN-PPF/5-10-18) - Panier de centrifugation CCV (uniquement sur les modèles PPN-PPF/10-18) - Tiroir avec filtre en acier inox CCV (applicable uniquement sur les modèles PPF) - Abrasif latéral (sauf modèle PPF-PPN/5).



**COUPE-JAMBONS A GRAVITE**

Référence :	H 220 H 300 H 350
DIM. en mm	L x P x H = 580x405x340 L x P x H = 650x495x440 L x P x H = 890x585x480

Machine à couper la charcuterie, les fromages, etc. Structure en alliage d'aluminium anodisé léger (moulage en coquille) - bloc plateau - cloison pour retrait du chariot sur les modèles HS250-300, HL300, H330-350-370 - anneau fixe de protection de lame - pare-lame escamotable - bouton de réglage de cloison avec échelle graduée - aiguiser fixe avec paire d'émeris pour l'aiguillage de la lame.



**COUPE-JAMBONS A VOLANT**

Référence :	V/350 VOLANO
DIM. en mm	L x P x H = 1000x900x980

Machine manuelle à couper la charcuterie, les fromages, etc. Structure vernie à chaud de couleur rouge ou noir - anneau fixe de protection de lame - réglage d'épaisseur de coupe et de progression automatique du chariot. Accessoires: piédestal en fonte peinte de couleur rouge ou noir.



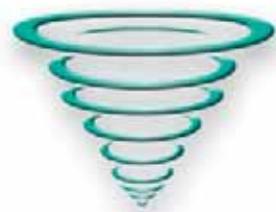
**FORMEUSE A PIZZA A DEUX COUPLES DE ROULEAUX**

Référence :	FI/32N
DIM. en mm	L x P x H = 490x510x655

Machine pour étendre les pâtes à pizza, pain, piada, fougasse, etc. Châssis entièrement en acier inox - rouleaux en résine alimentaire - levier de réglage d'épaisseur sur les deux groupes - rouleaux supérieurs inclinés (FI/32N-42N) ou parallèles (FIP/42N) pour réaliser différentes formes. Système avec micro de sécurité, placé sur le couvercle de protection des rouleaux supérieurs, qui permet le fonctionnement seulement lorsque le couvercle est fermé avec la même fonctionnalité du pédalier.

**EURO CHEF**  
100%  
Produit italien  
Haute Qualité





ORIGINAL  
**HENKELMAN**  
vacuum systems

Pure  
Vacuum

## HENKELMAN, LE MEILLEUR POUR LA CUISINE SOUS-VIDE



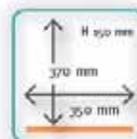
### MINI JUMBO

Option H 130 mm (couvercle bombé)



- Capacité de la pompe 004 m<sup>3</sup>/h
- Cycle de la machine 25-60 sec.
- Dimensions (L x l x h) 450 x 330 x 295 mm
- Poids 25 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz
- Puissance 0,30 kW

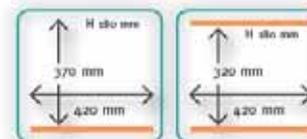
### JUMBO 30



- Capacité de la pompe 008 m<sup>3</sup>/h
- Cycle de la machine 20-40 sec.
- Dimensions (L x l x h) 525 x 450 x 370 mm
- Poids 35 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz
- Puissance 0,40 kW

### JUMBO 42

Standard 1 x 420 mm soudure  
Option 2 x 420 mm soudure

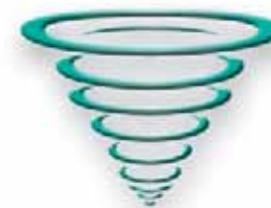


- Capacité de la pompe 016 m<sup>3</sup>/h
- Cycle de la machine 20-40 sec.
- Dimensions (L x l x h) 525 x 480 x 430 mm
- Poids 56 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz
- Puissance 0,55 kW



ACCESSOIRES DISPONIBLES :

PLAQUE INCLINÉE, KIT DE MAINTENANCE, MEUBLE UNIVERSEL, CONNECTION EXTÉRIEURE POUR BACS GASTRO



ORIGINAL  
**HENKELMAN**  
vacuum systems

Pure  
Vacuum

**LES + HENKELMAN**  
✓ 3 ans de garantie  
✓ Conception robuste  
et hygiénique  
✓ Cycle de vide  
ultra-rapide.



### BOXER 42

Standard 1 x 420 mm soudure  
Option 2 x 420 mm soudure



- Capacité de la pompe 21 m<sup>3</sup>/h
- Cycle de la machine 15-35 sec.
- Dimensions (L x l x h) 520 x 480 x 450 mm
- Poids 62 kg
- Voltage 230V-50 Hz
- Puissance 0,75 kW

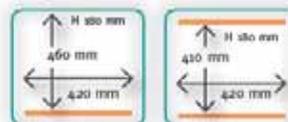
produit  
**Star**



MEUBLE UNIVERSEL EN OPTION

### BOXER 42 XL

Standard 1 x 420 mm soudure  
Option 2 x 420 mm soudure



- Capacité de la pompe 21 m<sup>3</sup>/h
- Cycle de la machine 20-40 sec.
- Dimensions (L x l x h) 620 x 480 x 470 mm
- Poids 67 kg
- Voltage 230V-50Hz
- Puissance 0,75 kW



### MARLIN 52

Standard 2 x 520 mm soudure  
Option 1 x 600 mm soudure

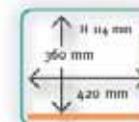


- Capacité de la pompe 063 m<sup>3</sup>/h
- Cycle de la machine 15-40 sec.
- Dimensions (L x l x h) 690 x 700 x 1030 mm
- Poids 143 kg
- Voltage 400V-3-50 Hz
- Puissance 2,4 kW



### LYNX 42

- Capacité de la pompe 16 m<sup>3</sup>/h
- Cycle de la machine 15-30 sec.
- Dimensions (L x l x h) 534 x 480 x 396 mm
- Poids 46 kg
- Voltage 230V-50Hz
- Puissance 0,7 kW



ACCESSOIRES DISPONIBLES : PLAQUE INCLINÉE, KIT DE MAINTENANCE, IMPRIMANTE, MEUBLE UNIVERSEL, CONNECTION EXTÉRIEURE POUR BACS GASTRO  
OPTIONS DISPONIBLES : INJECTION DE GAZ, CAPTEUR DE VIDE PAR POURCENTAGE, SENSOR DE CONTRÔLE DES LIQUIDES , COMMANDE ÉCRAN COULEUR (ACS)



**SCELLEUSES DE BARQUETTES MANUELLES**

Machine manuelle permettant de sceller hermétiquement tous types de barquettes plastiques ainsi que les barquettes carton et aluminium avec différents matériaux compatibles.

- Découpe et soudure simultanées du film
- Régulation électronique de la température
- Fabrication INOX alimentaire poli



**TOP SEAL 140**

Permet d'operculer jusqu'au format GN1/8  
Matrice réglable petit et grand format:  
191x138 et 138x96



**TOP SEAL 180**

Permet d'operculer jusqu'au format GN1/4  
Changement des empreintes sans outils

**Version TRIPLEX**  
3 formats : 127 x 96  
182 x 127  
208 x 150  
Commandes de 250 à 2999 €



**TOP SEAL 190**

Permet d'operculer jusqu'au format GN1/2  
Changement des empreintes sans outils



**befor**  
technitrans

**SCELLEUSES DE BARQUETTES SEMI-AUTOMATIQUES**

Machine semi-automatique tout électrique permettant de sceller hermétiquement tous types de barquettes, Découpe et soudure simultanées du film  
Régulation électronique de la température  
Fabrication INOX alimentaire poli  
Fermeture manuelle du tiroir

**SA 20**

Permet d'operculer jusqu'au format GN1/8  
Outillage standard double formats: 191x138 et 138x96  
Outillages sur mesure



produit **Star**  
**THERMOP**

Permet d'operculer jusqu'au format GN1/2  
Changement des empreintes sans outils  
Découpe du film transversale et longitudinale



**SCELLEUSES DE BARQUETTES AUTOMATIQUES**

**THERMOP AUTO**

Idem THERMOP mais déclenchement par bouton poussoir



Expédition de consommables sous 48h!  
Barquettes, bobines, sacs sous vide...

## SCELLEUSE DE BARQUETTES EN LIGNE

### SC 2000

Construction inox et aluminium  
Régulation électronique de la température  
Système de soudure en continu par tambour roulant  
Système de coupe par couteau rotatif  
Permet d'operculer jusqu'au format GN1/2 (325x265)

Cadence d'operculage:

1000 barquettes/heure pour les 750 GR  
1500 barquettes/heure pour les 250 GR



**befor**  
technitrans

## CONDITIONNEMENT EN SACS SOUS VIDE

Construction inox robuste et soignée  
Pompe BUSCH  
Barres de soudure amovibles  
Option simple ou double barres de soudure  
Option réinjection de gaz sur certains modèles  
Expédition de sacs sous 48h!



SUR TABLE



SUR PIED



DOUBLE CLOCHE

MODELES	SV 350	SV 420	SV 420 XL	SV 520 DUO	SV 800	SV 2.400
Type	sur table	sur table	sur table	sur pied	sur pied	DOUBLE CLOCHE
Dim. max. des sacs	350 x 370	420 x 370	420 x 480	500 x 520	510 x 780	400 x 620
Pompe	8 m <sup>3</sup> /h	16 m <sup>3</sup> /h	21 m <sup>3</sup> /h	63 m <sup>3</sup> /h	63 m <sup>3</sup> /h	63 m <sup>3</sup> /h

## CONDITIONNEMENT EN BARQUETTES SOUS VIDE AVEC INJECTION DE GAZ



### VP PACK 300L

Machine semi-automatique permettant de conditionner sous atmosphère modifiée  
Découpe de forme  
Permet d'operculer jusqu'au format 360x300

## CONDITIONNEMENT SOUS FILM RETRACTABLE

Machines permettant le conditionnement sous film rétractable de produits alimentaires, de bacs gastro pour livraisons sécurisées, etc...

Opération de soudure et de rétraction simultanée,  
Régulation de la température de rétraction  
Plateau inox mobile adapté au produit à emballer

Option: enrouleur de chute  
Expédition de bobines dossées sous 48h!



Modèle	RP-60	RP-55	RP-76 Auto	RP-85
Capacité de production (Pc/h)	300	300	650	300
Dim. Max. du produit à emballer	320x250x130	450x300x200	450x300x200	600x400x300





### BALANCE PLATEFORME

Robuste, simple et multi-usages

Plate-forme à chassis acier peint epoxy et plateau inox montée sur pieds caoutchouc réglables. Capteur aluminium et indicateur ABS protégé des poussières, farines et projections d'eau, IP54. Affichage leds 23mm. Alimentation batterie interne et secteur. Colonne inox 60cm



Référence	Poids max.	Facture max.	Plateau (mm)
TSX-30N	30	5	400 x 300
TSX-60N	60	10	400 x 300
TSX-150N	150	20	500 x 400
TSX-300N	300	50	600 x 600

### VERSION TOUT INOX

Référence	Poids max.	Facture max.	Plateau (mm)
TSI-30	30	5	400 x 300
TSI-60	60	10	400 x 300
TSI-150	150	20	500 x 400
TSI-150L	150	20	600 x 600
TSI-300	300	50	600 x 600

### BALANCE TOUT INOX IP67

Pour les environnements froids et humides



Balance compacte entièrement en acier inox. Totalement protégée contre toutes les poussières, les farines et les projections d'eau. Afficheur à leds 25mm. Alimentation batterie et secteur.

Référence	Poids max.	Facture max.	Plateau (mm)
TXI-6	6	0,5	230 x 190
TXI-15	15	1	230 x 190
TXI-30	30	2	230 x 190

### BALANCE COMPACTE

Contrôle en ambiance sèche

Le modèle ACS-N est une balance compacte et robuste, idéale pour toutes les applications. Son capot de protection transparent la rend facile à nettoyer, et sa mobilité lui permet une utilisation pour les préparations en ambiance sèche.

Référence	Poids max.	Facture max.	Plateau (mm)
ACS-3N	3	0,2	305 x 230
ACS-6N	6	0,5	305 x 230
ACS-15N	15	1	305 x 230
ACS-30N	30	2	305 x 230



### BALANCE DE PRECISION

Haute précision en ambiance sèche



Le modèle JSE est une balance compacte et robuste, idéale pour toutes les applications industrielles et agroalimentaires en ambiance sèche. Son capot de protection en polyuréthane facilite le nettoyage et protège l'écran d'affichage.

Référence	Poids max.	Facture max.	Plateau (mm)
JSE-3N	3	0,1	305 x 230
JSE-6N	6	0,2	305 x 230
JSE-15N	15	0,5	305 x 230
JSE-30N	30	1	305 x 230

**PLATEFORME AU SOL 4 CAPTEURS**

Plateau en tôle larmée et indicateur inox

Balance au sol de qualité industrielle avec indicateur inox. Le plateau est en tôle larmée à surface antidérapante avec une hauteur de 80mm. Support mural pour l'afficheur en série et rampe de montée en option. Application de comptage et de dosage intégrée ainsi que le contrôle de pesage avec plage de tolérance.



Rampe en accessoire

Référence	Poids max.	Hauteur	Dimensions
PR-800-3	300	20	800 x 800
PR-800-6	600	50	800 x 800



Indicateur inox

Options	Description
PR-800	Rampe 800mm
BATT-PR	Accus interne

**Version tout inox et indicateur inox**

Référence	Poids max.	Hauteur	Dimensions
PPI-800-3	300	20	800 x 800
PPI-800-6	600	50	800 x 800

Options	Description
PPI-800	Rampe 800mm
BATT-PR	Accus interne

**PESE-VIANDES**

Plateau mural relevable

Module de pesage en acier inox IP65 adapté pour la pesée des quartiers de viande avec plateau rabattable. Idéal pour les environnements difficiles, humides et poussiéreux. Accès très facile pour le nettoyage.

Référence	Poids max.	Hauteur	Dimensions
DGI-150	150	50	500 x 490
DGI-300	300	100	500 x 490



Indicateur inox

**PLATEFORME AU SOL TOUT INOX**

Plateau relevable sur vérins

Plates-formes à 4 capteurs en acier inoxydable IP67 spécialement conçues pour des secteurs d'activités qui nécessitent un entretien et un nettoyage quotidien, comme les ateliers de découpe et le secteur agro alimentaire en général.



Indicateur inox

Référence	Poids max.	Hauteur	Dimensions
GWPL-800-3	300	100	800 x 800
GWPL-10-3	300	100	1000 x 1000
GWPL-800-6	600	200	800 x 800
GWPL-10-6	600	200	1000 x 1000



Options	Description
CPI-1	Cuvelage 800mm
CPI-2	Cuvelage 1000mm

**PLATEFORME AU SOL ENCASTRABLE**

Plateau en tôle larmée et indicateur inox

Balance plateforme au sol à poser ou à encastrer avec plateau de charge amovible en acier galvanisé larmée et avec capteurs INOX IP68 de série. Construction robuste et soignée.



Indicateur inox

Référence	Poids max.	Hauteur	Dimensions
DG-10-3	300	50	1000 x 1000
DG-10-6	600	100	1000 x 1000
DG-12-6	600	100	1250 x 1000



Options	Description
DR-1000	Rampe 1000mm
DC-1000	Cuvelage 1000mm
DC-1250	Cuvelage 1250mm

**Version tout inox et indicateur inox**

Référence	Poids max.	Hauteur	Dimensions
DGI-10-3	300	50	1000 x 1000
DGI-10-6	600	100	1000 x 1000
DGI-12-6	600	100	1250 x 1000



Options	Description
DR-1000	Rampe 1000mm
DC-1000	Cuvelage 1000mm
DC-1250	Cuvelage 1250mm



**PERÇOIR À COURONNE  
PNEUMATIQUE**

Référence : 610L



- Sécurité et rapidité: jusqu'à 400 boîtes/jour
- Hauteur boîtes: de 40 à 266 mm
- Fabrication inox
- Pression: 6 bars



**OUVRE-BOÎTE MANUEL**

Référence : EDL-1SS



- Hauteur boîte: 280 mm max.
- Tête et tige en fonte
- Plaque à visser
- Ergonomique
- Pour CHR, hôtellerie, cuisines professionnelles, ...



**COUPE LÉGUMES/FRUITS**

Référence : ARC-136



- Appareil et lames en inox
- Pour fruits et légumes mous et durs
- Coupe uniforme, le produit ne sera jamais écrasé
- Lavable au lave-vaisselle

**THERMOMÈTRE DIGITAL  
À ENERGIE SOLAIRE**

Référence : DT5070



- -50°C à +70°C
- Résolution: 0,1°C
- Idéal pour contrôle HACCP
- Sonde de 3 mètres

Plus d'informations techniques sur notre catalogues Linum ou par téléphone au 03 20 24 09 99

**MOUFLE CHAUD & FROID**

Référence : 8015G

- De -18°C à +204°C
- Cousu pour une meilleure protection



**MOUFLE DE PROTECTION KEVLAR**

Référence : KTO

- Matière: Nomex (jusque +232°C) / Kevlar (jusque +537°C)
- Ignifuge
- Lavable en machine



**THERMOMÈTRE DE POCHE - À COEUR**

Référence : DFP450-W

- -40°C à +232°C
- Résolution: 0,1°C
- Résistant au lave-vaisselle
- Livré avec pile



## MIXEUR À PIVOT

Référence : 60200



- Milk-shake & cafés
- Lames en inox
- Bol inox: 0,75 L
- Puissance: 300 Watts
- 2 vitesses de rotation



## BLENDER

Référence : HBH750



- Permet de broyer des glaçons
- Unité insonorisée
- Lames en inox
- Bol: 1,40 L
- Puissance: 1000 Watts
- 2 vitesses de rotation + mode impulsion
- Système "Wave Action"



## BLENDER

Référence : HBF600

produit  
Star



- Boissons & aliments
- Lames en inox
- Bol: 1,80 L
- Puissance: 1000 Watts
- Vitesse de rotation manuelle + mode impulsion
- Système "Wave Action"

Polyvalent  
Puissant  
Compact

## DISTRIBUTEUR À POMPE & BEC CHAUFFANT

Référence : 80840



- Thermostat réglable (0°C à +99°C)
- Qualité alimentaire
- 220 V, 50 Hz - CE
- 3 bagues permettent un dosage optimal

Plus d'informations techniques sur notre catalogues Linum ou par téléphone au 03 20 24 09 99

## SNACKING

## BLENDER

Référence : HBB908



- 1-14 boissons par jour
- Lames en inox
- Bol: 1,25 L
- Puissance: 400 Watts
- 2 vitesses de rotation: 17.300 t/m - 19.000 t/m



## BLENDER

Référence : HBH550



- 50-74 boissons & smoothies par jour
- Lames en inox
- Bol: 1,80 L
- Puissance: 880 Watts
- 2 vitesses de rotation + mode impulsion
- Système "Wave Action"



## PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

Les deux côtés conviennent à la découpage

600x400x18mm		450x300x12,7mm	
825600	blanc	825518	blanc
825617	rouge	825525	rouge
825624	bleu	825532	bleu
825631	vert	825549	vert
825648	brun	825556	brun
825655	jaune	825563	jaune

Un côté lisse et l'autre côté avec rigole.

530x325x15mm		265x325x12mm	
826003	blanc	826102	blanc
826010	rouge	826119	rouge
826027	bleu	826126	bleu
826034	vert	826133	vert
826041	brun	826140	brun
826058	jaune	826157	jaune



### TRANCHEUSE HENDI

<b>Référence :</b>	<b>210017 - ø 300 mm</b>
<b>DIM. en mm</b>	<b>L x P x H = 500x620x435</b>
<b>Référence :</b>	<b>210000 - ø 250 mm</b>
<b>DIM. en mm</b>	<b>L x P x H = 380x490x380</b>

En aluminium. Protecteur de lame et affûteur intégré. Facile à démonter pour le nettoyage.



### HACHE-VIANDE HENDI 12

<b>Référence :</b>	<b>282199</b>
<b>DIM. en mm</b>	<b>L x P x H = 370x220x440</b>

En inox. Capacité de 200 kg par heure. Transmission silencieuse, remplie avec l'huile. Crépine diamètre 70mm avec trous de Ø 6 mm.

## BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME HACCP

Avec étiquette inusable pour enregistrer les aliments stockés.

GN 1/1		GN 1/4	
880050	(H)200	880357	(H)200
880067	(H)150	880364	(H)150
880074	(H)100	880371	(H)100
		880388	(H)65
GN 1/2		GN 1/6	
880159	(H)200	880456	(H)200
880116	(H)150	880463	(H)150
880173	(H)100	880470	(H)100
		880487	(H)65
GN 1/3		GN 1/9	
880258	(H)200	880555	(H)100
880265	(H)150	880562	(H)65
880272	(H)100		
880289	(H)65		

Couvercle Gastronomique

880609	GN 1/1	880630	GN 1/4
880616	GN 1/2	880647	GN 1/6
880623	GN 1/3	880654	GN 1/8



### COUPE-LÉGUMES

<b>Référence :</b>	<b>231807</b>
<b>DIM. en mm</b>	<b>L x P x H = 540x240x450</b>

Coupez facilement de grandes quantités des légumes. Avec 5 couteaux inclus: 2 disques à trancher et 3 disques à râper. Construction aluminium.



# TELLIER SAS



**LT COUPE-TOMATES INOX  
TRANCHES DE 5 MM**

REF. CTX55  
DIM. 200 x 480 x 280 mm

existe en version tranches de 4 mm



**LT COUPE-TOMATES 8 SECTIONS  
VERSION HAUTE**

REF. CAX108  
DIM. 385 x 325 x 580 mm

existe en version 4 - 6 et 12 sections



**LT EPLUCHEUR INOX  
CONCOMBRES SUR PIED**

REF. EPX003  
DIM. 140 x 215 x 510 mm



**LT SECTIONNEUR MELON INOX  
6 & 8 PARTS**

REF. SM01  
DIM. 200 x 270 x 420 mm



**EPLUCHEUR ELECTRIQUE (KIWIS,  
ORANGES, OIGNONS...)**

REF. N4220  
DIM. 250 x 165 x 230 mm



**LT LOT DE 4 EPLUCHEURS MELON  
INOX**

REF. MEL01  
DIM. 225 x 185 x 23 mm

**THERMOMETRE HACCP  
INFRAROUGE & SONDE REPLIABLE**

REF. N3127  
DIM. 160 x 35 x 20 mm



**THERMOMETRE INFRAROUGE A  
VISEE LASER + HOUSSE**

REF. N3124  
DIM. 175 x 39 x 72 mm

existe avec certificat de calibration



**CONTENEUR ISOTHERME - TRANS-  
PORT REPAS - 3 COMPARTIMENTS**

REF. NCP06  
DIM. 420 x 290 x 120 mm

existe en version 2 et 4 compartiments



**CONTENEUR ISOTHERME GN  
OUVERTURE ET CHARGEMENT  
FRONTAL**

REF. NCP08  
DIM. 500 x 370 x 20 mm

existe en différentes tailles



**CAFETIERE INOX 10 L**

REF. N5010

DIM. 532 x 185 mm

existe en version 5 et 15 litres



**PICHET ISOTHERME INOX A POMPE 1,9 L**

REF. N5084

DIM. 320 x 205 mm

existe en version 2,2 – 2,5 – 3 et 3,5 litres



**PICHET DE SERVICE ISOTHERME INOX 2 L**

REF. N5072

DIM. 245 x 180 mm

existe en version 1 – 1,2 et 1,5 litre



**LT OUVRE-BOITES MANUEL INOX AVEC SOCLE SERRE-JOINT**

REF. OXV55

DIM. 220 x 550 x 790 mm

existe en version plaque à visser



**MARMITE A SOUPE BAIN-MARIE 8 LITRES NOIRE**

REF. N8080

DIM. 345 x 360 mm

existe en version blanche, inox et design

**LT OUVRE-BOITES ELECTRIQUE INOX MOYENNE CAPACITE**

REF. OEXTC

DIM. 250 x 450 x 670 mm

existe en version grande capacité monophasé



**LT PRESSE MANUELLE INOX POUR BOITES CYLINDRIQUES**

REF. N8019

DIM. 285 x 960 x 1120 mm



**PLANCHE POLYETHYLENE HD500 ROUGE**

REF. NPP4-R

DIM. 400 x 300 x 20 mm

existe en version jaune, verte, bleue, marron et blanche en différentes tailles

**PLANCHE POLYETHYLENE HD500 AVEC RIGOLE – MARBRE**

REF. NPP41-G

DIM. 400 x 300 x 20 mm

existe en version marron et blanche en différentes tailles

**PLANCHE POLYETHYLENE HD500 AVEC REBORD – BLANCHE**

REF. NPP1

DIM. 500 x 370 x 20 mm



**LT BOITE A CHARLOTTES INOX**

REF. B1000

DIM. 105 x 260 x 280 mm

existe en version boîte à gants, à calots, à kit visiteurs et à masques

**LT DEROULEUR INOX POUR FILM ALIMENTAIRE ET ALU 45 CM**

REF. DF450

DIM. 560 x 140 x 135 mm

existe en version 30 cm



**BALANCE ELECTRONIQUE 12 KG PRECISION 1 G**

REF. N3671

DIM. 320 x 300 x 115 mm

existe en version 6 – 30 et 50 kg



**1- DYNAMIX** PIED DÉMONTABLE

Référence :	<b>MX060</b>
Capacité	1 à 4 litres

Pied longueur 160 mm, cloche en acier inox  
Couteau TI-MÉTAL  
Voltage : 230 V  
Puissance max : 220 W  
Poids : 0,990 Kg  
Vitesse : 0 à 13000 tr/mn en charge

**2- DYNASHAKE** PIED DÉMONTABLE

Référence :	<b>MX051</b>
Capacité	1 à 4 litres

Pied longueur 190 mm, cloche en acier inox  
Couteau TI-MÉTAL  
Voltage : 230 V  
Puissance max : 220 W  
Poids : 1,4 Kg  
Vitesse : 0 à 13000 tr/mn en charge

**3- JUNIOR STANDARD** PIED FIXE

Référence :	<b>MX020</b>
Capacité	5 à 25 litres

Pied longueur 225 mm, cloche en acier inox  
Couteau TI-MÉTAL  
Voltage : 230 V  
Puissance max : 270 W  
Poids : 1,7 Kg  
Vitesse : 9500 tr/mn en charge

**4- JUNIOR COMBI**

Référence :	<b>MX022</b>
Capacité	Mixeur 5 à 25 litres Fouets 1 à 5 litres

Pied longueur : 225 mm, fouets : 185 mm  
Voltage : 230 V  
Puissance max : 270 W  
Poids : 2,4 Kg  
Vitesse mixeur : 0 à 9500 tr/mn en charge  
Vitesse fouets : 0 à 2000 tr/mn en charge

**5- PMX 98** PIED FIXE

Référence :	<b>MX007</b>
Capacité	20 à 40 litres

Pied longueur 300 mm, cloche en acier inox  
Couteau TI-MÉTAL  
Voltage : 230 V  
Puissance max : 350 W  
Poids : 2,4 Kg  
Vitesse : 9500 tr/mn en charge

**6- PMF 250 COMBI**

Référence :	<b>MF003</b>
Capacité	Mixeur 20 à 40 litres Fouets 5 à 10 litres

Pied longueur : 300 mm, fouets : 205 mm  
Voltage : 230 V  
Puissance max : 350 W  
Poids : 3,4 Kg  
Vitesse mixeur : 0 à 9500 tr/mn en charge  
Vitesse fouets : 0 à 900 tr/mn en charge

**7- JUNIOR FOUET** PIED FIXE

Référence :	<b>FT005</b>
Capacité	1 à 5 litres

Pied longueur 185 mm, cloche en acier inox  
Couteau TI-MÉTAL  
Voltage : 230 V  
Puissance max : 270 W  
Poids : 1,4 Kg  
Vitesse : 0 à 2000 tr/mn en charge

**8- FT 97** PIED FIXE

Référence :	<b>FT001</b>
Capacité	5 à 20 litres

Pied longueur 245 mm, cloche en acier inox  
Couteau TI-MÉTAL  
Voltage : 230 V  
Puissance max : 500 W  
Poids : 3,3 Kg  
Vitesse : 300 à 900 tr/mn



**9- BM 2000**

Référence :	AC001
Capacité	-

1 seul bloc moteur pour 10 accessoires  
 Voltage : 230 V  
 Puissance : 500 W  
 Poids : 2,7 Kg  
 Vitesse : 3000 à 9500 tr/mn en charge

**10- M 90 PIED MIXEUR**

Référence :	AC002
Capacité	20 à 100 litres

Poids : 1 Kg

**11- F 90 BOÎTE + FOUETS**

Référence :	AC003
Capacité	5 à 20 litres

Poids : 0,9 Kg

**12- BOL CUTTER INOX COMPLET**

Référence :	AC055
Capacité	5 litres

Bol cutter complet à associer au bloc moteur BM 2000 comprenant : un bol en acier inox étanche, un couvercle, un couteau avec lames standard ou lames dentées au choix.

**13- FM 90 FOUET MÉLANGEUR**

Référence :	AC200
Capacité	20 à 200 litres

Longueur : 600 mm

**14- AP 90 PIED PRESSE-PURÉE**

Référence :	AC004
Capacité	30 Kg

Poids : 1,9 Kg

**15- SMX 600 E PIED FIXE**

Référence :	MX002
Capacité	75 à 200 litres

Pied longueur 530 mm, cloche en acier inox  
 Couteau TI-MÉTAL  
 Voltage : 230 V  
 Puissance max : 850 W  
 Poids : 6,1 Kg  
 Vitesse : 9500 tr/mn

**SPECIAL  
USAGE  
INTENSIF**

**16- SMX 800 E PIED DÉMONTABLE**

Référence :	MX001
Capacité	75 à 300 litres

Pied longueur 680 mm, cloche en acier inox  
 Couteau TI-MÉTAL  
 Voltage : 230 V  
 Puissance max : 1000 W  
 Poids : 6,7 Kg  
 Vitesse : 9500 tr/mn

**SPECIAL  
USAGE  
INTENSIF**

**17- GIRAFE**

Référence :	TB001
Capacité	100 à 400 litres

Pied longueur 570 mm, ø de la cloche 270 mm  
 Voltage : 230 V  
 Puissance utile : 1,5 kW  
 Poids : 67 Kg  
 Vitesse : 4000 tr/mn

**18- E 10 ESSOREUSE MANUELLE**

Référence :	E001
Capacité	10 litres

Diamètre 330 mm, hauteur 420 mm  
 Poids : 2,4 Kg

**19- E20 ESSOREUSE MANUELLE**

Référence :	E001
Capacité	20 litres

Diamètre 430 mm, hauteur 500 mm  
 Poids : 3,6 Kg

# taurus

## ROWZER

Processeur et émulsionneur d'aliments surgelés.



Design attractif et compact.  
Corps en aluminium injecté

Rowzer est livré avec 2 containers  
en acier inoxydable avec couvercle.



### Écran LCD.

Sélection digitale du nombre de parts pour éviter les pertes de produit. Les glaces et les sorbets sont servis avec une texture et une température parfaite.



Une texture unique obtenue grâce au dessin des lames et au système de circulation d'air haute pression.



Une fonction spécifique de l'axe permet un entretien et un nettoyage facile assurant la durée de vie de l'appareil.



### 3 moteurs indépendants.

- 250 W. pour le mouvement vertical de l'axe
- 800 W. pour la rotation des lames
- Un troisième pour l'incorporation de l'air (15 litres / minute)

### Décongelez la dose juste !

Un appareil qui transforme l'aliment congelé en mousse, sans besoin de décongélation et en fonction de la dose nécessaire.

produit  
Star



Euro  
Chef

Design attractif  
Texture parfaite  
Economie de produit  
Qualité de fabrication

### Taurus Rowzer

Référence :	ROWZER	
Dimensions	Hauteur	475 mm
	Largeur	190 mm
	Profondeur	335 mm

UNE TEXTURE SUBLIME



PRÉPARATION



Euro  
Chef



FROID



EURO  
CHEF

128



# FROID



FROID



## EURO CHEF

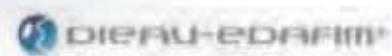
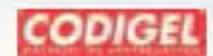
FROID POSITIF

FROID NÉGATIF

MACHINES À GLAÇONS

FONTAINES RÉFRIGÉRÉES

CAVES À VINS





ATTEIGNEZ VOS OBJECTIFS EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT DURABLE ET DE REDUCTION DES COÛTS !



Foster  
une marge de confiance :  
100% de nos produits  
sont traités  
en inox !



**+** PRATIQUE

- > Tableau de commande style smartphone / Manipulation simple, informations visibles en cuisine.
- > Equipement frigorifique encastré : Volume 100% utilis, stockage supplémentaire.
- > Cache groupe monté sur charnière : Condenseur accessible, entretien plus facile.

**+** DURABLE

- > Gamme G2 recyclable à 98%, avec une isolation accrue et en option un fluide frigorigène plus respectueux de l'environnement (R290).
- > Conception innovante : Le système de ventilation « Airries » refroidit le compresseur et réduit son temps de fonctionnement de 15%.
- > Système de commande intelligent «Fuzzy Logic 3» avec fonction économie d'énergie «modes», Consommation électrique optimisée.

**=** ECONOMIQUE

- > Plus de stockage : +29 litres par rapport à nos plus proches concurrents : Soit 100 plaques de beurre de 250g supplémentaires ou 27 briques de 1L de jus d'orange !
- > Consommation d'énergie minimale : Une armoire EP200HS consomme moins qu'une ampoule électrique !\*

\* consommation minimale à 8cts/jour (0,04€) selon tarif jaune EDF guéris au 30 de 22/07/2012 (hors prime fixe et TVA). Consommation moyenne de 1,38kWh/24h (Testé en laboratoire indépendant IMAT Bristol University).

ARMOIRES REFRIGEREES G2 FOSTER

Référence	EP200H (+1°C/+4°C)	EP140HS (+1°C/+4°C)
	EP200H (-18°C/-21°C)	EP140HS (-18°C/-21°C)
Coeff. d'efficacité	700 x 820 x 2080	1440 x 820 x 2080
Configuration	1 porte - GN 1/1	2 portes - GN 2/1
Litres	650 Litres	1150 Litres



MEUBLES BAS REFRIGEREES G2 FOSTER

Référence	EP12H (+1°C/+4°C)	EP12H (+1°C/+4°C)	EP14H (+1°C/+4°C)	EP22H (+1°C/+4°C)	EP22H (+1°C/+4°C)
	EP12L (-18°C/-21°C)	EP12L (-18°C/-21°C)	EP14L (-18°C/-21°C)		
Coeff. d'efficacité	1415 x 700 x 865	1865 x 700 x 865	2320 x 700 x 865	1825 x 800 x 865	2490 x 800 x 865
Configuration	2 portes - GN 1/1	3 portes - GN 1/1	4 portes - GN 1/1	2 portes - GN 2/1	2 portes - GN 2/1
Litres	280	425	585	495	760

02 44 60 10 00 - www.foster.com



UNE GAMME POLYVALENTE, CAPABLE DE REpondre AUX ATTENTES DE LA RESTAURATION.

- + SIMPLE**
  - > Technologie eProcess<sup>2</sup> auto adaptative : intervention humaine minimum, détection automatique du mode de fonctionnement (Sonde / Minuterie).
  - > Conception compacte : + 20% de capacité par rapport aux gammes précédentes.
  - > Modèles à grilles polyvalents ; Format GN1/1 ou 600x400 et aménagement possible au pas de 75mm ou 60mm.
- + FIABLE**
  - > Pilotage «Safe» : Refroidir ou congeler rapidement tout en respectant l'hygiène et la sécurité. Système de traçabilité HACCP sur clé USB en option.
  - > Évaporateur à ailettes verticales : Évacuation des eaux de dégivrage facilitée qui évite la prolifération des bactéries.
  - > Entretien simple : Option «Dry» anti-odeurs (pour les modèles à grilles) : assèche l'enceinte après utilisation, minimisant les risques de moisissures.
- = EFFICACE**
  - > Capacité de refroidissement de +63°C à +10°C en moins de 2 heures et de congélation de +63° à -18°C en moins de 4h30 ; Conservation optimale et préservation des qualités organoleptiques de vos plats.
  - > Construction ultra-résistante et fonctionnement autonome et fiable : Risques d'erreurs humaines limités, hygiène irréprochable.



CELLULES MIXTES A GLISSIERES EPROCESS 2

Références	EP06-12 (12/00 kg/cycle)	EP06-20 (20/10 kg/cycle)	EP12-25 (25/15 kg/cycle)	EP12-40 (40/20 kg/cycle)	EP17-60 (60/25 kg/cycle)	EP17-80 (80/40 kg/cycle)
Dimensions (hauteur x largeur x profondeur)	755 x 695 x 600	755 x 695 x 870	755 x 695 x 930	755 x 695 x 1030	755 x 695 x 1205	755 x 695 x 1405
Capacité (hauteur x largeur x profondeur)	6	8	12	12	17	27



CELLULES A CHARIOT EPROCESS 2

Références	EP0208 Compact (80 kg/cycle)	EP0210 Compact (100 kg/cycle)	EP0215 Plus (120 kg/cycle)	EP0220 Plus (160 kg/cycle)	EP0224 Plus (200 kg/cycle)	EP0228 Plus (240 kg/cycle)	EP0232 Plus (280 kg/cycle)
Dimensions (hauteur x largeur x profondeur)	1020 x 1040 x 2100	1020 x 1040 x 2100	1020 x 1040 x 2100	1020 x 1040 x 2100	1020 x 1040 x 2100	1020 x 1040 x 2100	1020 x 1040 x 2100
Capacité (hauteur x largeur x profondeur)	1 chariot (GN1/1 ou GN2/2)	1 chariot (GN1/1 ou GN2/2)	1 chariot (GN1/1 ou GN2/2)	1 chariot (GN1/1 ou GN2/2)	1 chariot (GN1/1 ou GN2/2)	1 chariot (GN1/1 ou GN2/2)	1 chariot (GN1/1 ou GN2/2)



EP0228+  
DEMAND MORE. CHOOSE FOSTER



## LE MEILLEUR MOYEN DE METTRE VOS PRODUITS EN VALEUR !



GAMME MULTIDECK - VITRINES JOUES PLEINES OU VITRÉES

### + COMPLETE

- > Disponibles en 2 versions : Adaptation parfaite aux contraintes de votre environnement.
- > \* Modèle « NG » avec joues vitrées pour mettre en avant vos marchandises et rideau de nuit pour les conserver.
- > \*\*Modèle « RF » avec volet roulant à fermeture à clef et joues pleines pour dissimuler leur contenu en dehors des heures de service.

### = FONCTIONNELLE

- > Conception astucieuse : Rangement optimisé et mise en valeur idéale des produits !



VITRINES RÉFRIGÉRÉES MULTIDECK

Références	Modèle MULTIDECK FMQ1M700NG	Modèle MULTIDECK FMQ1M700RF
Dimensions (H x L x P)	875 x 1795 x 580 et 1780	875 x 1795 x 775 et 1780
Surface d'exposition	0,85m² et 1,05m²	0,85 x 1795 x 775 et 1050
Niveaux (couver inclus)	4	5
Capacité (couverets 21 cl)	De 812 à 1196 unités/m²	De 840 à 1020 unités/m²
Q. Inverse/Chaque		

## VITRINES RÉFRIGÉRÉES SGU

Références	EP7005GU	567000	5671250	5670850
Dimensions	750 x 865 x 2020	960 x 750 x 2060	1250 x 750 x 2060	1610 x 750 x 2060
Surface d'exposition	2,30m²	2,30m²	2,30m²	4,70m²
Niveaux (couver inclus)	4	5	5	5



**Foster**  
Les vitrines à portes coulissantes vitrées permettent d'économiser jusqu'à 70% d'énergie !

GAMME SGU - PORTES COULISSANTES VITRÉES

### + ECOLOGIQUE

- > Anticipation de la nouvelle législation française en matière de développement durable imposant la fermeture des vitrines en point de ventes d'ici 2020
- > LED peu énergivores : Produits plus visibles et design attrayant

### = ECONOMIQUE

- > Réduction drastique des déperditions de froid : Jusqu'à 70% d'économie d'énergie par rapport à leur équivalent sans portes vitrées.



GAMME FDC - SERVICE ARRIERE TRADITIONNEL OU LIBRE-SERVICE

### + INNOVANTE

- > Technologie à rideau d'air protecteur : Conservation idéale de vos produits (Modèles ouverts à l'avant)
- > Design novateur qui permet de placer le régulateur à l'avant ou à l'arrière (Modèles service arrière)

### = SDR

- > Système de réfrigération efficace : Vos produits les plus délicats conservent fraîcheur et attrait.



## VITRINES RÉFRIGÉRÉES FDC

Références	Vitrines FDC Modèles Service Arrière	Vitrines FDC Modèles Libre-Service Vitrine ouverte
Dimensions	de 600 à 1500 de largeur à 780 et 1425	de 600 à 1500 de largeur à 780 et 1425
Niveaux (couver inclus)	4	4



FDC600

FDC600C

DISMANS MOIRE - FROST - FOSTER



**IDEALES POUR LES EXIGENCES DES COLLECTIVITES !**



**ARMOIRES A CHARIOTS FOSTER**

- + PRATIQUE**
  - > Important gain de temps qui facilite l'organisation en cuisine : Meilleure utilisation de la place disponible, hygiène irréprochable.
  - > Disponibles en dimension GN1/1, GN2/1, 600x800 mm, en version chaude ou froide, positive ou négative : idéales en ligne de self ou en cuisine centrale.
- = PRODUCTIVE**
  - > Minimisation de la manutention : Augmentation du rendement, sécurité alimentaire accrue.



**ARMOIRES A CHARIOTS FOSTER**

Références :	Armoires à Chariots Modulaires				Armoires à Chariots Monocoupe		
	FGR11H (1700x470) FGR12H (1870x470)	FGR11H (1700x470) FGR12H (1870x470)	FGR11H (1700x470) FGR12H (1870x470)	FGR11H (1700x470) FGR12H (1870x470)	GR11H (1700x470) GR12H (1870x470)	GR11H (1700x470) GR12H (1870x470)	GR11H (1700x470) GR12H (1870x470)
Dimensions (H x L x P) mm	865 x 1940 x 2250	960 x 1940 x 2250	1100 x 1940 x 2250	1840 x 1940 x 2250	865 x 1940 x 2250	1100 x 1940 x 2250	1840 x 1940 x 2250
Dimensions (H x L x P) mm	765 x 880 x 1800	1010 x 880 x 1800	1260 x 880 x 1800	1910 x 880 x 1800	765 x 790 x 1800	1010 x 790 x 1800	1260 x 810 x 1800
Capacité (chariots pour fourneaux)	1 chariot GN2/1	2 chariots GN2/1	3 chariots GN2/1	2 chariots GN2/1	1 chariot GN2/1	2 chariots GN2/1	3 chariots GN2/1



**ARMOIRES MOBILES FOSTER**

- + ROBUSTE**
  - > Stockage et transfert des préparations plus simple entre le lieu de fabrication et de consommation : Température stable et hygiène alimentaire garanties.
  - > Solidité à toute épreuve : Transport de vos fabrications en toute sécurité
- = FIABLE**
  - > Maintien des aliments à la bonne température : Conservation et service optimal

**ETUVES ET ARMOIRES MOBILES FOSTER**

Références :	FMS101X (1400x470)						
Dimensions (H x L x P) mm	840 x 750 x 1800	1100 x 750 x 1800	1400 x 750 x 1800	1700 x 750 x 1800	1900 x 750 x 1800	2100 x 750 x 1800	2300 x 750 x 1800
Volume (litres) pour fourneaux	12 GN2/1						
Volume	165	300	390	470	550	630	710



DEMAND MORE, CHOOSE FOSTER



Fkv 5440



FKUv 1610



GGu 1500



Exemple de superposition  
FKUv/GGu

**ARMOIRES DE STOCKAGE  
TOUT USAGE**

<b>Référence :</b>	<b>FKv 3640</b>	<b>FKv 5440</b>
<b>Dim. (mm)</b>	600x610x1644	750x730x1640
<b>Capacité (L)</b>	335	544

Froid positif ventilé +2°/+15°C.  
Isolation haute densité sans CFC épaisseur 50 mm.  
Dégivrage entièrement automatique.  
Carrosserie en acier époxy blanc anti-corrosion.  
Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.  
Fluide propre R-600a.  
Ambiance de +10° à +43°C.

› Existent en capacités différentes, modèles porte vitrée et carrosserie inox color

**ARMOIRES DE STOCKAGE  
TABLE-TOP**

<b>Référence :</b>	<b>FKUv 1610</b>
<b>Dim. (mm)</b>	600x615x830
<b>Capacité (L)</b>	141
<b>Carrosserie</b>	Blanc

Froid positif ventilé +1°/+15°C.  
Réglage de l'hygrométrie (75% ou 95%).  
Dégivrage entièrement automatique.  
Régulation électronique avec alarmes température et porte.  
Fluide propre R-600a.  
Ambiance de +10° à +43°C.  
Possibilité de superposer les Table-top positives FKUv avec les Table-top négatives GGU.  
Encastrable sous plan.

› Existent en modèles porte vitrée et carrosserie inox

**ARMOIRES DE STOCKAGE  
TABLE-TOP**

<b>Référence :</b>	<b>GGu 1500</b>	<b>GGU 1550</b>
<b>Dim. (mm)</b>	600x616x830	600x615x830
<b>Capacité (L)</b>	143	143
<b>Carrosserie</b>	Blanc	Inox

Froid négatif statique -26°/-9°C.  
Dégivrage manuel.  
Régulation électronique avec alarmes température et porte.  
Fluide propre R-600a.  
Ambiance de +10° à +43°C.  
Possibilité de superposer les Table-top positifs FKUv avec les Table-top négatifs GGU.  
Encastrable sous plan.



GPI 147

**ARMOIRES GASTRONORMES GN 2/1 POSITIVES**

<b>Référence :</b>	<b>GPI 657</b>	<b>GPI 147</b>
<b>Dim. (mm)</b>	700x830x2150	1430x830x2150
<b>Capacité (L)</b>	601	1430

Froid ventilé indirect +1°/+15°C.  
 3 niveaux d'hygrométrie.  
 Isolation haute densité sans CFC 83mm.  
 Dégivrage entièrement automatique.  
 Régulation électronique avec alarmes porte et température.  
 Carrosserie et cuve en acier inox.  
 Pieds inox réglables 110-180mm  
 Livrées sans grilles.  
 Ambiance de +10° à +43°C.

produit  
**Star**

Les + Eurochef :  
 - Cuve à glissières embouties  
 - Fluide R-290



**ARMOIRE GASTRONORME GN 2/1 POSITIVE**

<b>Référence :</b>	<b>AGG 600 Pi-2</b>
<b>Dim. (mm)</b>	750x750x1864
<b>Capacité (L)</b>	583

Froid positif ventilé +1°/+15°C.  
 Régulation électronique avec alarmes porte et température.  
 Carrosserie époxy gris - porte inox. Cuve ABS.  
 Pieds inox réglables 150-180 mm.  
 Fluide R600A.  
 Ambiance de +10° à +43°C.  
 Possibilité d'associer l'armoire AGG avec l'armoire ANG.



GNI 657

**ARMOIRES GASTRONORMES GN 2/1 NÉGATIVES**

<b>Référence :</b>	<b>GNI 657</b>	<b>GNI 147</b>
<b>Dim. (mm)</b>	700x830x2150	1430x830x2150
<b>Capacité (L)</b>	601	1430

Froid ventilé indirect -10 à -35°C.  
 (sur version 2 portes : -10 à -26°C).  
 Régulation électronique avec alarmes porte et température. 3 niveaux d'hygrométrie.  
 Isolation haute densité sans CFC 83mm.  
 Dégivrage entièrement automatique.  
 Carrosserie et cuve en acier inox.  
 Cuve avec glissières embouties.  
 Pieds inox réglables 110-180mm  
 Livrées sans grilles. Fluide R-290.  
 Ambiance de +10° à +43°C.



**ARMOIRE À PANIERS NÉGATIVE**

<b>Référence :</b>	<b>ANG 520 Pi-2</b>
<b>Dim. (mm)</b>	750x750x1864
<b>Capacité (L)</b>	513

Froid négatif statique -14° à -28°C.  
 Régulation électronique avec alarmes porte et température.  
 Carrosserie époxy gris - porte inox. Cuve ABS  
 Pieds inox 150-180 mm.  
 Fluide R600A.  
 Ambiance de +10° à +38°C.  
 Possibilité d'associer l'armoire ANG avec l'armoire AGG.



GKv 6110

**ARMOIRES GASTRONORMES GN 2/1 POSITIVES**

<b>Référence :</b>	<b>GKv 6110</b>	<b>GKv 7110</b>
<b>Dim. (mm)</b>	750x750x1864	750x750x2064
<b>Capacité (L)</b>	583	663

Froid positif ventilé +1°/+15°C.  
 Réglage de l'hygrométrie (75% ou 95 %).  
 Isolation haute densité sans CFC épaisseur 50 mm.  
 Dégivrage entièrement automatique.  
 Régulation électronique.  
 Alarmes porte et température.  
 Cuve Easyclean thermoformée  
 Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm  
 Fluide propre R-600a.  
 Ambiance de +10° à +43°C.  
 Possibilité d'associer les armoires positives GKv avec les armoires négatives GGv ou GG.

- › Existent en carrosserie acier inox
- › Option traçabilité



GGv 5010

**ARMOIRES DE RESTAURATION NÉGATIVES VENTILÉES**

<b>Référence :</b>	<b>GGv 5010</b>	<b>GGv 5810</b>
<b>Dim. (mm)</b>	750x750x1864	750x750x2064
<b>Capacité (L)</b>	478	547

Froid négatif ventilé -28°/-14°C.  
 Dégivrage entièrement automatique par gaz chaud.  
 Isolation haute densité sans CFC épaisseur 70 mm.  
 Régulation électronique.  
 Alarmes porte et température.  
 Cuve Easyclean thermoformée.  
 Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm.  
 Fluide propre R-290.  
 Ambiance de +10° à +43°C.  
 Possibilité d'associer les armoires négatives GGv avec les armoires positives GKv.

- › Existent en carrosserie acier inox



GG 5210

**ARMOIRE DE RESTAURATION NÉGATIVES STATIQUES À PANIERS**

<b>Référence :</b>	<b>GG 5210</b>
<b>Dim. (mm)</b>	750x750x1864
<b>Capacité (L)</b>	513

Froid négatif statique -28°/-14°C.  
 Dégivrage manuel.  
 Isolation haute densité sans CFC épaisseur 70 mm.  
 Régulation électronique de la température.  
 Alarmes porte et température.  
 Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm.  
 Fluide propre R-600a.  
 Ambiance de +10° à +38°C.  
 Possibilité d'associer les armoires négatives GG avec les armoires positives GKv.

- › Existe en carrosserie acier inox



AGP 832-2

**MEUBLES GASTRONORMES GN 1/1  
POSITIFS - CONFORT**

Référence :	AGP 821-2	AGP 822-2
Dim. (mm)	1340x700x850-900	
Dessus	inox central	inox + dossieret
Modèle	2 portes	

Référence :	AGP 831-2	AGP 832-2
Dim. (mm)	1820x700x850-900	
Dessus	inox central	inox + dossieret
Modèle	3 portes	

Référence :	AGP 841-2	AGP 842-2
Dim. (mm)	2300x700x850-900	
Dessus	inox central	inox + dossieret
Dessus	4 portes	

Froid positif ventilé -2°/+7°C.  
Isolation polyuréthane injecté épaisseur 50 mm.  
Dégivrage entièrement automatique avec évaporation des condensats.  
Carrosserie et cuve en acier inox 18-10 (dessous acier galva.)  
Cuve avec angles arrondis.  
Ambiance +10° à +40°C.  
Fluide R-404a.

› Existents sans dessus, avec granit et modèles sans groupe ou négatifs



AGP 822 Ti

 produit  
Star

Les + Eurochef :  
- Inox intégral  
- R-290  
- 3D cooling system

**MEUBLES GASTRONORMES GN 1/1  
POSITIFS - CONFORT PLUS**

Référence :	AGP 821 Ti	AGP 822 Ti
Dim. (mm)	1340x700x850-900	
Dessus	inox central	inox + dossieret
Modèle	2 portes	

Référence :	AGP 831 Ti	AGP 832 Ti
Dim. (mm)	1820x700x850-900	
Dessus	inox central	inox + dossieret
Modèle	3 portes	

Référence :	AGP 841 Ti	AGP 842 Ti
Dim. (mm)	2300x700x850-900	
Dessus	inox central	inox + dossieret
Modèle	4 portes	

**Modèles AGP :** Froid positif ventilé -2°/+7°C.  
**Modèles AGN :** Froid négatif ventilé -24°/-18°C.  
Groupe frigorifique basse consommation.  
Isolation polyuréthane injecté épaisseur 50 mm.  
Fluide R-290.  
Carrosserie et cuve intégralement en acier inox 18-10.  
Cuve avec angles arrondis et évacuation des eaux de nettoyage.  
Ambiance + 10° à + 40°C.

**MEUBLES GASTRONORMES GN 1/1  
NÉGATIFS - CONFORT PLUS**

Référence :	AGN 821 Ti	AGN 822 Ti
Dim. (mm)	1340x700x850-900	
Dessus	inox central	inox + dossieret
Modèle	2 portes	

Référence :	AGN 831 Ti	AGN 832 Ti
Dim. (mm)	1820x700x850-900	
Dessus	inox central	inox + dossieret
Modèle	3 portes	

Référence :	AGN 841 Ti	AGN 842 Ti
Dim. (mm)	2300x700x850-900	
Dessus	inox central	inox + dossieret
Modèle	4 portes	



GTL 4906

**CONSERVATEURS COFFRES  
PROFESSIONNELS**

Référence :	GTL 3006	GTL 4906	GTL 6106
Dim. (mm)	1000x725x917	1372x726x917	1650x776x917
Capacité (L)	299	485	601

Froid négatif statique -26°/-14°C.  
Usage intensif, refroidissement 5 faces.  
Couvercle en inox.  
Carrosserie traitée anti-corrosion époxy blanc.  
Fluide propre R-600 a.  
Fonctionnent en ambiance de +10° à + 43°C.

› Existent aussi avec couvercle blanc



GTE 3002

**CONSERVATEURS COFFRES  
CRÈMES GLACÉES/SURGELÉS**

Référence :	GTE 2402	GTE 3002	GTE 3702
Dim. (mm)	830x665x896	1000x665x896	1170x665x896
Capacité (L)	244	313	383

Froid négatif statique -24°/-10°C.  
Couvercle coulissant vitré athermique 4 mm.  
Cuve aluminium refroidie sur 5 faces.  
Carrosserie blanche traitée anti corrosion époxy blanc.  
Fluide propre R-600 a ou R-290.  
Livrés avec paniers pour bacs glacier de 2,5 litres.  
Ambiance de +10° à +32°C.

› **Existents en 3 versions :**

- Avec couvercle opaque plat
- Avec couvercle vitré plat
- Avec couvercle vitré incliné galbé



PLD 8-1

PLD 15-1

**CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION**

Référence :	PLD 5-1	PLD 8-1
Dim. (mm)	790x780x850	790x780x1300
Nb niveaux	5	8
Capacité <sup>(1)</sup>	15 kg	21 kg
Capacité <sup>(2)</sup>	10 kg	15 kg

Référence :	PLD 10-1	PLD 15-1
Dim. (mm)	790x780x1630	790x780x1980
Nb niveaux	10	15
Capacité <sup>(1)</sup>	32 kg	40 kg
Capacité <sup>(2)</sup>	22 kg	28 kg

<sup>(1)</sup>Refroidissement. <sup>(2)</sup>Surgélation.

Régulation électronique avec touches lumineuses.  
 Sonde à coeur de série.  
 Fonction décongélation.  
 Passage automatique en mode conservation à la fin des cycles.  
 Construction acier inox 18-10.  
 Echelles facilement démontables compatibles GN 1/1 et 600x400.  
 Fluide R 404 a.  
 Ambiance +10° à +40°C.

produit  
Star



INFINITY 8

**ARMOIRES MULTI-FONCTIONS INFINITY**

Référence :	INFINITY 5	INFINITY 8
Dim. (mm)	790x820x850	790x820x1300
Nb niveaux	5	8
Capacité <sup>(1)</sup>	20 kg	32 kg
Capacité <sup>(2)</sup>	14 kg	22 kg

Référence :	INFINITY 10	INFINITY 15
Dim. (mm)	790x820x1630	790x820x1980
Nb niveaux	10	15
Capacité <sup>(1)</sup>	40 kg	65 kg
Capacité <sup>(2)</sup>	28 kg	48 kg

<sup>(1)</sup>Refroidissement. <sup>(2)</sup>Surgélation.

Armoires multi-fonctions :  
 Construction acier inox 18-10.  
 Refroidissement rapide, surgélation, conservation, lavage, maintien en température, cuisson lente.  
 Sonde 4 points avec connecteur rapide.  
 Lecteur de clé USB et SD CARD en façade.  
 Echelles compatibles GN 1/1 et 600x400 facilement démontables.  
 Fluide R-404A.  
 Ambiance +10°C à +40°C.

7 en 1

Cycle combiné



Les + Eurochef :  
 - Armoire multifonctions  
 - 7 fonctions en 1  
 - Écran tactile  
 - Innovation



FROID





GB 1540



## MACHINES À GRAINS

Référence :	GB 601	GB 902
Dim. (mm)	450x620x680	500x660x690
Capacité <sup>(1)</sup>	10	20
Production	60	90

Référence :	GB 1540	GB 1555
Dim. (mm)	738x690x920	738x690x1020
Capacité <sup>(1)</sup>	40	55
Production <sup>(2)</sup>	150	150

<sup>(1)</sup>Capacité réserve (kg), <sup>(2)</sup>production (kg/24h) : pour T° air/eau : 21°/15°C.

Système à vis sans fin en inox poli.  
Tropicalisées +43°C.

Consommation d'eau optimale : 1 litre d'eau =  
1 kg de glace (modèles A).  
Carrosserie inox 18/8.

› Existent en version condenseur air ou eau  
de 65 à 1400 kg.



TB 852



## MACHINES SUPER GRAINS

Référence :	TB 551	TB 852
Dim. (mm)	450x620x680	500x660x690
Capacité <sup>(1)</sup>	10	20
Production <sup>(2)</sup>	55	85

Référence :	TB 1404	TB 1405
Dim. (mm)	738x690x852	738x690x1020
Capacité <sup>(1)</sup>	40	50
Production <sup>(2)</sup>	140	140

<sup>(1)</sup>Capacité réserve (kg), <sup>(2)</sup>production (kg/24h) : pour T° air/eau : 21°/15°C.

Système à vis sans fin en inox poli.  
Tropicalisées +43°C.

Consommation d'eau optimale : 1 litre d'eau =  
1 kg de glace (modèles A).  
Carrosserie inox 18/8.

› Existent en version condenseur air ou eau  
de 58 à 468 kg.



GPE 1804

Système à projection.  
Tropicalisées +43°C.  
Carrosserie Inox 18/8.

› Existent en version  
condenseur air ou eau.



## MACHINES À GLAÇONS PLEINS

Référence :	GPE 1804	GPE 2409	GPE 3316
Dim. (mm)	355x400x590	390x460x690	500x580x690/840
Capacité <sup>(1)</sup>	4	9	16
Production <sup>(2)</sup>	21	28	33

<sup>(1)</sup>Capacité réserve (kg), <sup>(2)</sup>production (kg/24h) : pour T° air/eau : 21°/15°C.



GDE 2508

Machines à palette.  
Tropicalisées +43°C.  
Carrosserie Inox 18/8.

› Existent en version  
condenseur air ou eau.



## MACHINES À GLAÇONS CREUX

Référence :	GDE 2508	GDE 3215	GDE 4220	GDE 7530
Dim. (mm)	390x460x690	500x580x800	500x580x910	738x600x1030
Capacité <sup>(1)</sup>	8	15	20	30
Production <sup>(2)</sup>	25	32	45	75

<sup>(1)</sup>Capacité réserve (kg), <sup>(2)</sup>production (kg/24h) : pour T° air/eau : 21°/15°C.



WTes 5872

WTPes 5972

### ARMOIRES À VIN MIXTES GAMME VINIDOR

Référence :	WTPes 5972	WTes 5872
Dim. (mm)	700x745x1920	700x745x1920
Nb zones	2 ou 3 zones de températures	
Capacité	155 bouteilles	178 bouteilles

Température réglable de +5° à +20°C indépendamment dans chaque zone.

Version WTPes avec tiroir télescopique pour un service du vin au verre.

Régulation électronique sensitive «Touch».

Alarme porte et température.

Carrosserie en acier inox.

Fluide propre R-600a.

Ambiance +10° à +38°C.

- › Existent en capacité 34 et 211 bouteilles et modèles encastrables.



WTB 4212

### ARMOIRE À VIN DE MISE EN TEMPÉRATURE

Référence :	WTB 4212
Dim. (mm)	600x730x1650
Nb zones	1 zone multi-température
Capacité	201bouteilles

5 niveaux de température étagés de +5° à +18°C.

Régulation électronique avec double affichage température haute et basse.

Carrosserie en acier époxy noir mat.

Alarme porte et température.

Fluide propre R-600a.

Ambiance +10° à +38°C.



WK 65

WK 200

### CAVES À VIN DE VIEILLISSEMENT GAMME VINOHEK

Référence :	WK 65	WK 200
Dim. (mm)	600x605x890	600x730x1650
Nb zones	1 zone Mono-température	
Capacité	65 bouteilles	200 bouteilles

Température réglable de +5° à +20°C.

Régulation électronique avec affichage digital de la température.

Alarme porte et température.

Carrosserie acier époxy noir mat, porte rouge

Fluide propre R-600a.

Ambiance +10° à +43°C.

- › Existent en capacité 164 bouteilles et modèles porte vitrée



# ODIC

*Le Froid*

## CELLULES A GRILLES MIXTE • Groupe Logé



Référence : CM13/9 - 5 niveaux  
DIM en mm L 760 x P 740 x H 905



Référence : CM32/22 - 10 niveaux  
DIM en mm L 790 x P 780 x H 1639



Référence : CM40/28 - 15 niveaux  
DIM en mm L 790 x P 780 x H 1980



Référence CMI  
avec imprimante

## CELLULES A GRILLES REFROIDISSEMENT Groupe Logé



Référence : CR 12 - 7 niveaux  
DIM en mm L 1292 x P 830 x H 930



Référence : CR 70 - 34 niveaux  
DIM en mm L 835 x P 860 x H 2480

## CELLULES A CHARIOT COMPACT Avec ou sans groupe

produit  
Star

Référence : CHRC 80 SG  
DIM en mm L 930 x P 1070 x H 2250



Cellule  
80kg  
Compact  
+ Réserve



Référence : CHRC 1/1 R 80 SG  
DIM en mm L 1720 x P 1070 x H 2500



Référence : CHRC 2/1 R 80 SG  
DIM en mm L 1820 x P 1070 x H 2500

# CELLULES A CHARIOT

## Avec ou sans groupe



<b>Référence :</b>	<b>CHR 65 SG</b>
Refroidissement	Chariot
65 kg - 90 mn	GN1/1
<b>DIM intérieure</b>	L 610 x H 1875 x P 930

<b>Référence :</b>	<b>CHR GV 65 SG</b>
Refroidissement	Chariot
65 kg - 90 mn	GN2/1
<b>DIM intérieure</b>	L 790 x H 1875 x P 930

<b>Référence :</b>	<b>CHR 80 SG</b>
Refroidissement	Chariot
80 kg - 90 mn	GN1/1
<b>DIM intérieure</b>	L 610 x H 1875 x P 930

<b>Référence :</b>	<b>CHR GV 80 SG</b>
Refroidissement	Chariot
80 kg - 90 mn	GN2/1
<b>DIM intérieure</b>	L 790 x H 1875 x P 930

<b>Référence :</b>	<b>CHR PV 135 SG</b>
Refroidissement	Chariot
135 kg - 90 mn	GN1/1
<b>DIM intérieure</b>	L 610 x H 1875 x P 930

<b>Référence :</b>	<b>CHR 135 SG</b>
Refroidissement	Chariot
135 kg - 90 mn	GN2/1
<b>DIM intérieure</b>	L 610 x H 1875 x P 930

<b>DIM extérieure</b>	<b>GN 1/1</b>	L 1220 x P 1215 x H 2090
<b>DIM extérieure</b>	<b>GN 2/1</b>	L 1400 x P 1215 x H 2090

Groupe à Air RéfAIR • Groupe à Eau RéfEAU

Possibilité en TRAVERSANT - Reçoivent des CHARIOTS A FOUR

# ODIC

*Le Froid*



FROID

<b>Référence :</b>	<b>CHR 80 SG 110</b>
Refroidissement	Chariot
80 kg - 110 mn	GN1/1
<b>DIM intérieure</b>	L 610 x H 1875 x P 930

<b>Référence :</b>	<b>CHR GV 80 SG 110</b>
Refroidissement	Chariot
80 kg - 110 mn	GN2/1
<b>DIM intérieure</b>	L 790 x H 1875 x P 930

<b>Référence :</b>	<b>CHR PV 160 SG</b>
Refroidissement	Chariot
160 kg - 110 mn	GN1/1
<b>DIM intérieure</b>	L 610 x H 1875 x P 930

<b>Référence :</b>	<b>CHR 160 SG</b>
Refroidissement	Chariot
160 kg - 110 mn	GN2/1
<b>DIM intérieure</b>	L 790 x H 1875 x P 930

### CELLULE MIXTE

#### Surgélation/Refroidissement

<b>Référence :</b>	<b>CHRM 80 SG</b>
Refroidissement	Chariot
80 kg - surg. 60 Kg	GN1/1
<b>DIM intérieure</b>	L 610 x H 1875 x P 930

<b>Référence :</b>	<b>CHRM 160 SG</b>
Refroidissement	Chariot
160 kg - surg. 120 Kg	GN2/1
<b>DIM intérieure</b>	L 790 x H 1875 x P 930



Écran tactile



Prise USB



Décondamnation intérieure



Poignée avec fermeture à clé

**ODIC**  
*Le Froid***ARMOIRE  
A CHARIOT**

Mach 900



Mach 1200



Mach 1700

Poignée avec  
fermeture à cléDécondamnation  
intérieure

Référence	Accès	Pour Chariots	Passage de Porte et Prof. int. utile	Dim. Ext. L x P x H
MINI 1 P	1 porte simple accès	1 x GN1/1 15 niv.	550 x 1500 x 650	710 x 840 x 2050
MINI 2 P	2 portes simple accès	2 x GN1/1 15 niv.	550 x 1500 x 650	1450 x 840 x 2050
MACH 900 S	1 porte simple accès	1 x GN1/1 ou 1 x 400 x 600	615 x 1830 x 825	780 x 1070 x 2250
MACH 1800 S	2 portes simple accès	2 x GN1/1 ou 2 x 400 x 600	615 x 1830 x 825	1570 x 1070 x 2250
MACH 900 D	1 porte double accès	1 x GN1/1 ou 1 x 400 x 600	615 x 1830 x 950	780 x 1185 x 2250
MACH 1800 D	2 portes double accès	2 x GN1/1 ou 2 x 400 x 600	615 x 1830 x 950	1570 x 1185 x 2250
MACH 1200 S	1 porte simple accès	1 x GN1/1 ou 2 x GN1/1	765 x 1830 x 825	930 x 1070 x 2250
MACH 2400 S	2 portes simple accès	2 x GN1/1 ou 4 x GN1/1	615 x 1830 x 825	1870 x 1070 x 2250
MACH 1200 D	1 porte double accès	1 x GN1/1 ou 2 x GN1/1	765 x 1830 x 950	930 x 1185 x 2250
MACH 2400 D	2 portes double accès	2 x GN1/1 ou 4 x GN1/1	765 x 1830 x 950	1870 x 1185 x 2250
MACH 1700 S	1 porte simple accès	2 x GN1/1 ou 1 x 600 x 800	795 x 1875 x 925	960 x 1132 x 2265
MACH 3400 S	2 portes simple accès	4 x GN1/1 ou 2 x 600 x 800	795 x 1875 x 925	1930 x 1132 x 2300
MACH 1700 D	1 porte double accès	2 x GN1/1 ou 1 x 600 x 800	795 x 1875 x 1070	960 x 1195 x 2300
MACH 3400 D	2 portes double accès	4 x GN1/1 ou 2 x 600 x 800	765 x 1875 x 1070	1930 x 1195 x 2250

**ARMOIRE A GRILLE  
MONOCOQUE****Gamme HORIZON  
Monocoque**1 porte, 2 portes,  
positif, négatif.  
Inox blanc**ARMOIRE A GRILLE  
DEMONTABLE****Gamme DÉMONTABLE,  
MODULABLE  
GN1/1 - GN2/1  
400x600 - 600x800**

- Froid positif, froid négatif.
- Maintien en température
- Simple accès ou traversante
- Groupe Logé ou sans groupe.



## MEUBLE BAS FORMAT GN2/1 - GN1/1 - 400x600

DÉMONTABLE,  
avec groupe ou sans groupe.  
Avec dessus, sans dessus.

SOLUTION TRAVERSANT



Réf. MB 2/1 + 4P/D  
MEUBLE BAS 2/1  
avec groupe et avec dessus  
L 3220 x P 830 x H 930



Réf. BTTV + 3P/D  
MEUBLE BAS 400x600  
avec groupe et avec dessus  
L 2048 x P 785 x H 930

SOUBASSEMENT A TIROIRS - 4 tiroirs ou 6 tiroirs

# ODIC

Le Froid



FROID

## CONCEPT PETITE PROFONDEUR

produit  
Star

Meuble profondeur 580  
Armoire profondeur 680

Solution  
aménagement  
espace  
réduit



- ARMOIRE GN1/1 POSITIVE et NÉGATIVE
- ARMOIRE TRAITEUR 600x400 POSITIVE et NÉGATIVE
- ARMOIRE D'ANGLE
- MEUBLE BAS VENTILÉ GN1/1 POSITIF
- MEUBLE BAS TRAITEUR 600x400 POSITIF

**FRIGINOX** 

# Armoires de conservation

## UNE GAMME COMPLETE D'ARMOIRES DE CONSERVATION POSITIVES ET NEGATIVES

**Armoire de conservation GN2/1**

Référence :	<b>G1</b>
DIM. en mm	740 x 835 x 2075

Armoire ventilée monocoque à température positive, 650 L, 4 clayettes fournies

**Armoire de conservation emboutie GN2/1**

Référence :	<b>G1E</b>
DIM. en mm	700 x 830 x 2080

Armoire ventilée monocoque emboutie à température positive, 600 L, 4 clayettes fournies

**Armoire mobile de conservation GN 2/1**

Référence :	<b>AMF 13</b>
DIM. en mm	790 x 900 x 1600

**Armoire à chariot de conservation**

Référence :	<b>AT1 GN2/1</b>
DIM. en mm	985 x 1035 x 2270

Armoire froide à chariot, capacité 1 chariot GN 2/1, 1320 L

**Armoire à chariot de maintien en température**

Référence :	<b>ATC GN1/1</b>
DIM. en mm	785 x 1035 x 2270

Armoire de maintien en température à chariot, capacité 1 chariot GN 1/1, 1000 L

**Meuble bas de conservation**

Référence :	<b>TGE 3</b>
DIM. en mm	2015 x 707 x 900

Meuble bas de conservation, Format GN 1/1, 2 clayettes par porte fournies

**Soubassement réfrigéré**

Référence :	<b>SBR 3</b>
DIM. en mm	1600 x 700 x 635

Soubassement réfrigéré format GN 1/1 pour ligne de cuisson



# Cellules de refroidissement et surgélation rapide



## UNE NOUVELLE REGULATION POUR UN CONFORT D'UTILISATION ET DES PERFORMANCES ACCRUES



- Écran tactile ergonomique.
- Écran d'accueil 5 fonctions :
  - Utilisation manuelle
  - Fonctions auxiliaires
  - Programmes
  - Favoris
  - Pré-refroidissement

- Arrêt du cycle par décomptage de temps.
- Réglage de la température "à coeur".
- Réglage du temps de cycle.
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.
- Réduction de la ventilation après le cycle.
- Maintien en température après le cycle.
- Régulation automatique de la durée du dégivrage.
- Affichage des températures en °C ou °F.
- Possibilité de modification de la langue de l'interface.
- Enregistrement des alarmes HACCP.



### Cellule mixte à chariot TouchScreen

Référence :	<b>MX 29 S TS</b>
DIM. en mm	1460 x 1231 x 2170

Cellule mixte, 2 chariots GN 1/1 ou 1 chariot GN 2/1 ou 2 chariots 600 x 400 ou 1 chariot 600 x 800, capacité refroidissement : 160 kg, capacité surgélation : 80 kg, Puissance élec : 4400 W

### Cellule spéciale chariot de four TouchScreen

Référence :	<b>MX 65 cA TS</b>
DIM. en mm	805 x 850 x 2420

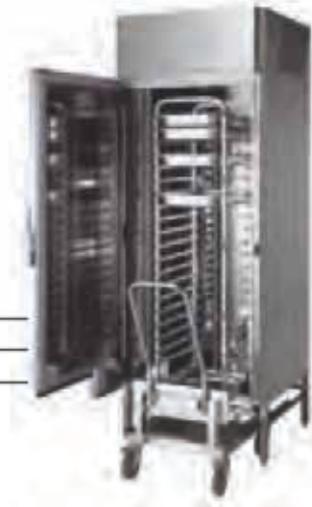
Cellule pour chariot de fours 20 niveaux GN 1/1\*, capacité refroidissement : 85 kg, Puissance élec : 4000 W

\* pour compatibilité des chariots, nous consulter

### Cellule mixte sur pied TouchScreen

Référence :	<b>MX 45-20 A TS</b>
DIM. en mm	770 x 790 x 1565

Cellule mixte, 19 niveaux, 9 paires de glissières, capacité refroidissement : 45 kg, capacité surgélation : 20 kg, Puissance élec : 2280 W





**Glissières embouties**

**Armoire froide positive  
GN 2/1 - 1 porte ou 2 portes -  
glissières embouties**

<b>Référence :</b>	<b>APF-801 EUROCHEF (1p) APF-1602 EUROCHEF(2p)</b>
<b>DIM. en mm</b>	653 X 796 X 1996 ou 1318 X 796 X 1996

Armoire froide positive GN 2/1 simple ou double porte , tropicalisée.  
Porte ferrée à gauche.  
Capacité de 600 litres ou 1200 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
24 niveaux par porte.  
Groupe tropicalisé.  
Serrure comprise.  
Eclairage par LED.

**Armoire froide négative  
GN 2/1 - 1 porte ou 2 portes -  
glissières embouties**

<b>Référence :</b>	<b>ANF-801 EUROCHEF (1p) ANF-1602 EUROCHEF (2p)</b>
<b>DIM. en mm</b>	653 X 796 X 1996 ou 1318 X 796 X 1996

Armoire froide négative GN 2/1 simple ou double porte, tropicalisée.  
Porte ferrée à gauche.  
Capacité de 600 litres ou 1200 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -18°C / -22°C.  
24 niveaux par porte.  
Groupe tropicalisé.  
Serrure comprise.



**Armoire froide positive  
GN 2/1 avec éclairage interne  
1 porte ou 2 portes - à glissières**

<b>Référence :</b>	<b>ECCP-701 R O (1p)</b> <b>ECCP-1402 O (2p)</b>
<b>DIM. en mm</b>	693 X 826 X 2008 1388 X 826 X 2008

Armoire froide positive GN 2/1 simple porte ou double porte.  
Porte ferrée à droite. (simple)  
Capacité de 700 litres ou 1400 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
16 niveaux par porte.  
Groupe tropicalisé.  
Éclairage intérieur.



**ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES**



**FROID**



**Armoire froide négative  
GN 2/1 - 1 porte ou 2 portes - à  
glissières**

<b>Référence :</b>	<b>ECCN-701 R (1p)</b> <b>ECCN-1402 (2p)</b>
<b>DIM. en mm</b>	693 X 826 X 2008 1388 X 826 X 2008

Armoire froide négative GN 2/1 simple porte.  
Porte ferrée à droite. (simple)  
Capacité de 700 litres ou 1400 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -18°C / -22°C.  
16 niveaux par porte.  
Groupe tropicalisé.




### Armoire à poissons 1 porte

Référence :	<b>ECCF-601 R</b>
DIM. en mm	760 X 729 X 2005

Armoire réfrigérée à poissons simple porte.  
Porte ferrée à droite.  
Capacité de 600 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -4°C / +2°C.  
7 niveaux.  
Groupe tropicalisé.  
Éclairage intérieur.



### Table réfrigérée positive GN 1/1 avec dossier - 2 portes

Référence :	<b>ECTP-7-135-20</b>
DIM. en mm	1342 X 700 X 850

Table réfrigérée avec dossier.  
2 portes positives.  
Gastronorm GN 1/1.  
Capacité de 290 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.



### Table réfrigérée positive GN 1/1 sans dossier - 4 tiroirs

Référence :	<b>ECTP-7-135-04 SP</b>
DIM. en mm	1342 X 700 X 850

Table réfrigérée sans dossier.  
4 tiroirs positifs 1/2.  
Gastronorm GN 1/1.  
Capacité de 290 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.

produit  
**Star**



### Table réfrigérée positive GN 1/1 sans dossier - 2 portes

Référence :	<b>ECTP-7-135-20 SP</b>
DIM. en mm	1342 X 700 X 850

Table réfrigérée sans dossier.  
2 portes positives.  
Gastronorm GN 1/1.  
Capacité de 290 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.



### Table réfrigérée positive GN 1/1 avec dossier - 4 tiroirs

Référence :	<b>ECTP-7-135-04</b>
DIM. en mm	1342 X 700 X 850

Table réfrigérée avec dossier.  
4 tiroirs positifs 1/2.  
Gastronorm GN 1/1.  
Capacité de 290 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.



**Table réfrigérée positive  
GN 1/1 sans dossier - 6 tiroirs**

Référence :	<b>ECTP-7-180-06 SP</b>
DIM. en mm	1792 X 700 X 850

Table réfrigérée sans dossieret.  
6 tiroirs positifs 1/2.  
Gastronorm GN 1/1.  
Capacité de 452 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.



**Table réfrigérée positive  
GN 1/1 avec dossier - 6 tiroirs**

Référence :	<b>ECTP-7-180-06</b>
DIM. en mm	1792 X 700 X 850

Table réfrigérée avec dossieret.  
6 tiroirs positifs 1/2.  
Gastronorm GN 1/1.  
Capacité de 452 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.



produit  
Star

**Table réfrigérée positive  
GN 1/1 sans dossier - 3 portes**

Référence :	<b>ECTP-7-180-30 SP</b>
DIM. en mm	1792 X 700 X 850

Table réfrigérée sans dossieret.  
3 portes positives.  
Gastronorm GN 1/1.  
Capacité de 452 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.



**Table réfrigérée positive  
GN 1/1 avec dossier - 3 portes**

Référence :	<b>ECTP-7-180-30</b>
DIM. en mm	1792 X 700 X 850

Table réfrigérée avec dossieret.  
3 portes positives.  
Gastronorm GN 1/1.  
Capacité de 452 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.



### Soubassement réfrigéré 4 portes avec dossier

Référence :	ECTPB-225
DIM. en mm	2242 X 700 X 584

Soubassement réfrigérée avec dossier.  
4 portes positives.  
Gastronorm GN 2/3.  
Capacité de 550 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.



### Soubassement réfrigéré 3 portes avec dossier

Référence :	ECTPB-180
DIM. en mm	1792 X 700 X 584

Soubassement réfrigérée avec dossier.  
3 portes positives.  
Gastronorm GN 2/3.  
Capacité de 360 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.



### Soubassement réfrigéré 2 portes avec dossier

Référence :	ECTPB-135
DIM. en mm	1342 X 700 X 584

Soubassement réfrigérée avec dossier.  
2 portes positives.  
Gastronorm GN 2/3.  
Capacité de 255 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.



### Soubassement réfrigéré 4 portes sans dossier

Référence :	ECTPB-225 SP
DIM. en mm	2242 X 700 X 584

Soubassement réfrigérée sans dossier.  
4 portes positives.  
Gastronorm GN 2/3.  
Capacité de 550 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.



### Soubassement réfrigéré 3 portes sans dossier

Référence :	ECTPB-180 SP
DIM. en mm	1792 X 700 X 584

Soubassement réfrigérée sans dossier.  
3 portes positives.  
Gastronorm GN 2/3.  
Capacité de 360 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.

### Soubassement réfrigéré 2 portes sans dossier

Référence :	ECTPB-135 SP
DIM. en mm	1342 X 700 X 584

Soubassement réfrigérée sans dossier.  
2 portes positives.  
Gastronorm GN 2/3.  
Capacité de 255 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.





**Vitrine réfrigérée pour table pizza 2 portes - Capacité 5 x GN1/4**

Référence :	ECLV-135
DIM. en mm	1342 X 336 X 283

Vitrine réfrigérée pour table à pizza.  
Gastronorm GN 1/1.  
Capacité de 5 bacs GN 1/4 de 150 mm de profondeur.  
Froid statique.  
Température de travail : +4°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.



**Vitrine réfrigérée pour table pizza 3 portes - Capacité 8 x GN1/4**

Référence :	ECLV-180
DIM. en mm	1792 X 336 X 313

Vitrine réfrigérée pour table à pizza.  
Gastronorm GN 1/1.  
Capacité de 8 bacs GN 1/4 de 150 mm de profondeur.  
Froid statique.  
Température de travail : +4°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.



**Saladette réfrigérée 2 portillons**

Référence :	ECTS-100
DIM. en mm	906 X 700 X 894

Saladette réfrigérée 2 portillons.  
Planche à découper en Polyéthylène amovible.  
Capacités 2 x GN 1/1 pour bacs prof 200 mm et 2 x GN1/4 pour bac prof 100 mm.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.  
Froid ventilé.



**Table réfrigérée pour pizza 2 portillons**

Référence :	ECTS-100 G
DIM. en mm	906 X 700 X 894

Saladette réfrigérée 2 portillons.  
Dessus en granit.  
Emplacement pour 5 bacs GN 1/6 de prof. 100mm  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.  
Froid ventilé.



**Table réfrigérée pour pizza GN 1/1 - Dessus granit - 3 portes**

Référence :	ECTP-7-180-30 G
DIM. en mm	1792 X 700 X 850

Table réfrigérée avec plan de travail et dossier (arrière et latéraux) en granit.  
3 portes positives.  
Gastronorm GN 1/1.  
Capacité de 452 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.



**Table réfrigérée pour pizza GN 1/1 - Dessus granit - 2 portes**

Référence :	ECTP-7-135-20 G
DIM. en mm	1342 X 700 X 850

Table réfrigérée avec plan de travail et dossier (arrière et latéraux) en granit.  
2 portes positives.  
Gastronorm GN 1/1.  
Capacité de 290 litres.  
Froid ventilé.  
Température de travail : -2°C / +8°C.  
Groupe tropicalisé.





### Comptoirs réfrigérés pour pizzerias avec réfrigération ventilée

Référence :	PZ2600TN38 (+2° +8°C)
DIM. en mm	L x P x H = 1510x800x1390

Structure en acier inox AISI 304. Réfrigération ventilée. Groupe incorporé extractible pour un entretien facile. Panneau antérieur à ouverture avec clé. Mouvement circulaire de l'air froid pour éviter tout contact direct avec le produit. Possibilité de positionnement direct sur une base en ciment ou autre. Contrôle électronique de la température avec thermostat digital. Résistance électrique sur le pourtour du cadre de la porte pour l'élimination de l'eau de condensation. Dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage. Évaporation automatique de l'eau de condensation. Évaporateur à traitement anticorrosion. Porte réversible avec dispositif de retour. Joint de porte extractible sans outil. Fond à angles arrondis. Pieds en acier Inox Aisi 304 à hauteur réglable.



### Armoires réfrigérées statiques

Référence :	SNACK2515C (+2° +8°C)
DIM. en mm	L x P x H = 550x520x1780

Armoire réfrigérée. Structure extérieure en tôle peinte avec peinture epoxy blanche. Structure intérieure en aluminium avec peinture epoxy blanche (sur mod.176-251 intérieur en ABS) Réfrigération statique avec ventilateur. Eclairage intérieur. Fond et dos extérieurs en tôle galvanisée.



### Saladettes réfrigérées avec réfrigération statique

Référence :	5901 (+2° +8°C) 5903TOP (+2° +8°C)
DIM. en mm	L x P x H = 900x700x870 L x P x H = 1365x700x865

Saladette réfrigérée pour salades. Structure en acier inox AISI 304. Dégivrage automatique. Évaporateur statique à mousse isolante sur trois côtés pour uniformiser la température. Couvercle à ouverture télescopique. Petit plan de travail en polyéthylène alimentaire. Une grille intermédiaire par porte. Thermostat électronique. Bacs exclus. Nr. 1 grille GN 1/1 par porte.



### Comptoirs réfrigérés GN1/1 avec réfrigération ventilée

Référence :	GN2100TN (-2° +8°C) GN3100TN (-2° +8°C) GN4100TN (-2° +8°C)
DIM. en mm	L x P x H = 1360x700x850 L x P x H = 1795x700x850 L x P x H = 2230x700x850

Structure en acier inox AISI 304. Réfrigération ventilée. Groupe incorporé extractible pour un entretien facile. Panneau antérieur à ouverture avec clé. Mouvement circulaire de l'air froid pour éviter tout contact direct avec le produit. Possibilité de positionnement direct sur une base en ciment ou autre. Contrôle électronique de la température avec thermostat digital. Résistance électrique sur le pourtour du cadre de la porte pour l'élimination de l'eau de condensation. Dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage. Évaporation automatique de l'eau de condensation. Évaporateur à traitement anticorrosion. Porte réversible avec dispositif de retour. Joint de porte extractible sans outil. Fond à angles arrondis. Interchangeabilité facile des portes avec aménagement deux ou trois tiroirs. Tiroirs montés sur glissières télescopiques en acier inox complètement extractibles. Pieds en acier Inox Aisi 304 à hauteur réglable. Fourniture de série: 1 grilles plastifiées par porte.



### Bottle Cooler

Référence :	BC1PB (+2° +8°C) BC2PS (+2° +8°C) BC3PS (+2° +8°C)
DIM. en mm	L x P x H = 604x535x920 L x P x H = 920x535x925 L x P x H = 1350x535x925

Présentoir réfrigéré horizontal pour boissons. Structure extérieure peinte en noir, structure intérieure en aluminium. Réfrigération ventilée, dégivrage automatique. Thermostat électronique de régulation de la température. Portes coulissantes.



**Armoires réfrigérées statiques ECO**

<b>Référence :</b>	ER200 (+2° +8°C) ER400 (+2° +8°C) ER600 (+2° +8°C) EF 200 (-18° -22°C) EF 400 (-18° -22°C) EF 600 (-18° -22°C)
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 600x585x855 L x P x H = 600x585x1855 L x P x H = 777x695x1895

Armoire réfrigérée avec structure extérieure en tôle peinte en blanc époxy, structure intérieure en ABS. Réfrigération statique avec ventilateur interne pour uniformiser la température. Panneaux extérieurs du fond et du derrière en tôle galvanisée.



**Armoire réfrigérée ventilée GN2/1**

<b>Référence :</b>	GN650TN (-2° +8°C) GN1410TN (-2° +8°C) GN650BT (-18° -22°C) GN1410BT (-18° -22°C)
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 740x830x2010 L x P x H = 1480x830x2010 L x P x H = 740x830x2010 L x P x H = 1480x830x2010

Armoire réfrigérée GN 2/1 en acier inox AISI 304. Groupe intégré. Réfrigération ventilée. Evaporateur escamotable pour une plus grande disponibilité d'espace. Compartiment moteur aux parois latérales à isolation thermique. Contrôle électronique de la température avec thermostat digital. Résistance électrique sur le pourtour du cadre de la porte pour l'élimination de l'eau de condensation. Dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage. Evaporation automatique de l'eau de condensation. Evaporateur à traitement anticorrosion. Porte réversible avec dispositif de retour. Fermeture de la porte avec clé. Joint de porte extractible sans outil. Eclairage intérieur. Fond à angles arrondis. Panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée. Pieds en acier Inox Aisi 304 à hauteur réglable. Sur demande kit d'adaptation pour grilles de 600x400 mm disponible seulement pour GN650.



**Armoire a poisson GN2/1**

<b>Référence :</b>	GN600FISH (-5° +2°C)
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 680x810x2010

Armoire réfrigérée GN 2/1 en acier inox AISI 304. Réfrigération statique avec ventilateur et convoyeur d'air intérieur pour une bonne distribution de la température. Groupe incorporé dans compartiment supérieur. Compartiment moteur aux parois latérales à isolation thermique. Contrôle électronique de la température avec thermostat digital. Résistance électrique sur le pourtour du cadre de la porte pour l'élimination de l'eau de condensation. Elimination de l'eau de condensation au moyen d'une cuvette. Porte réversible avec dispositif de retour. Fermeture de la porte avec clé. Joint de porte extractible sans outil. Fond à angles arrondis. Panneaux de fond extérieurs et panneau postérieur en tôle galvanisée. Pieds en acier Inox Aisi 304 à hauteur réglable.



**Comptoirs h650 avec réfrigération ventilée**

<b>Référence :</b>	UGN2100TN (-2° +8°C) UGN3100TN (-2° +8°C) UGN4100TN (-2° +8°C)
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 1360x700x650 L x P x H = 1795x700x650 L x P x H = 2230x700x650

Structure en acier inox AISI 304. Réfrigération ventilée. Groupe incorporé extractible pour un entretien facile. Panneau antérieur à ouverture avec clé. Mouvement circulaire de l'air froid pour éviter tout contact direct avec le produit. Possibilité de positionnement direct sur une base en ciment ou autre. Contrôle électronique de la température avec thermostat digital. Résistance électrique sur le pourtour du cadre de la porte pour l'élimination de l'eau de condensation. Dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage. Evaporation automatique de l'eau de condensation. Evaporateur à traitement anticorrosion. Porte réversible avec dispositif de retour. Joint de porte extractible sans outil. Fond à angles arrondis. Interchangeabilité facile des portes avec aménagement deux ou trois tiroirs. Tiroirs montés sur glissières télescopiques en acier inox complètement extractibles. Pieds en acier Inox Aisi 304 à hauteur réglable. Fourniture de série: 1 grilles plastifiées par porte.





UNIVERS DU SUSHI

VITRINES A SUSHI HOSHIZAKI HNC 120 HNC 150 HNC 180 ET HNC 210

<b>Référence :</b>	HNC120-BE-L/R-B	HNC150-BE-L/R-B	HNC180-BEL/R-B	HNC210-BEL/R-B
<b>DIM. en mm</b>	1200x345x270	1500x345x270	1800x345x270	2100x345x270

Volume: 42L 57L 72 87  
 Température : +5°C  
 Compresseur à Droite ou à Gauche Option (L: Gauche ou R Droite)



CUISEUR RIZ RICE COOKER X 20 CUPS

<b>Référence :</b>	JNO-B36W
<b>DIM. en mm</b>	LxPxH = 360x426x383

Poids: 8,6 kg  
 Capacité de stockage: 3,6 L  
 Fabrication japonaise



GARDE CHAUD THERMAL HOLDER JFM 390P JFM 570 3.9 L et 5.7 L

<b>Référence :</b>	JFM 390 et JFM 570
<b>DIM. en mm</b>	430x360x250 et 430x360x310

Poids: 4,3 kg et 4,8 kg  
 Capacité de stockage: 3.9 L et 5.7 L  
 Fabrication japonaise



ARMOIRE COMPACT SOUS COMPTOIR COMPACT K210 RH 3N

<b>Référence :</b>	COMPACT K210 RH 3N
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 595x640x830

Volume brut: 125 L  
 Extérieur/Intérieur: Inox/ABS gris  
 Fluide Frigorigène: R134A  
 Poids: 46 kg



ARMOIRE COMPACT VITREE COMPACT KG 210 RH 3W

<b>Référence :</b>	COMPACT KG 210 RH 3W
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 595x640x830

Volume brut/ 125 L  
 Extérieur/ Intérieur: Inox/ABS Blanc  
 Fluide Frigorigène: R134A  
 Poids: 52 kg



ARMOIRE COMPACT COMPACT 310 RG L1 4N

<b>Référence :</b>	COMPACT 310 RG L1 4N
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 595x640x1300

Volume brut: 218 L  
 Extérieur/ Intérieur: Inox/ABS gris  
 Fluide Frigorigène: R134A  
 Poids: 61kg



ARMOIRE COMPACT COMPACT K410RGL16N

<b>Référence :</b>	COMPACT K410 RG L16N
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 595x640x1875

Volume brut: 346 L  
 Extérieur/ Intérieur: Inox/ABS gris  
 Fluide Frigorigène: R134A  
 Poids: 75kg



FROID

EURO CHEF



ARMOIRE POSITIVE 2 PORTES  
HRE 1300A

Référence :	HRE-1300A/-HC
DIM. en mm	L x P x H = 1390x855x2010

Volume 1230 L  
Extérieur/Intérieur: inox (Sauf derrière /dessous)  
Fluide Frigorigène: R134A  
Poids: 249kg



produit  
Star

**Euro Chef**  
les + Hoshizaki  
+ qualité de fabrication  
+ fiabilité  
= garantie 2 ans  
pièces et main d'œuvre



ARMOIRE POSITIVE GN 2/1  
HRE600A/-HC

Référence :	HRE600A/-HC
DIM. en mm	L x P x H = 695x855x2010

Volume brut: 594 L  
Extérieur/Intérieur: Inox/inox (sauf dos et dessous)  
Fluide Frigorigène: R134A  
Poids: 113 kg



ARMOIRE NEGATIVE GN2/1  
HFE600A/-HC

Référence :	HFE 600A/-HC
DIM. en mm	LxPxH = 695x855x2010

Volume brut: 594 L  
Extérieur/Intérieur: Inox/inox (sauf dos et dessous)  
Fluide Frigorigène: R134A  
Poids: 120kg



TABLE REFRIGEREE 2 PORTES POSITIVE  
RTE-240A/-HC

Référence :	RTE-240A/-HC
DIM. en mm	LxPxH = 1182x700x835-900

Volume brut: 234 L  
Extérieur/Intérieur: Inox/inox (sauf dessous)  
Fluide Frigorigène: R134A  
Poids: 119 kg



TABLE REFRIGEREE 3 PORTES POSITIVE  
RTE-370A/-HC

Référence :	RTE-370A/-HC
DIM. en mm	1633x700x835-900

Volume brut: 364 L  
Extérieur/Intérieur: Inox/inox (sauf dessous)  
Fluide Frigorigène: R134A  
Poids: 153 kg



- . OPTIONS TIROIRS X2 X3 PAR PORTE
- . SERRURES ET LEDS DE SERIE POUR LES ARMOIRES
- . JOINT DEMONTABLE SANS OUTILS
- . RECUPERATEUR EAU DE CONDENSAT
- . SOUPAPE DE DECOMPRESSION + et -
- . DEFLECTEUR DANS L'ARMOIRE
- . FABRICATION EN EUROPE





**MACHINE ENCASTRABLE  
REFROIDISSEMENT A AIR  
EN FACADE**



**MACHINE A GLACONS CUBIQUE  
IM21CNE Bac intégré Encastrable**

<b>Référence :</b>	IM21 CNE
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 398x446x695

Capacité de production par 24h: 22 kg  
Capacité de stockage: 11,5 kg  
Encastrable Refroidissement par air en façade



**MACHINE A GLACONS CUBIQUE  
IM30CNE Bac intégré Encastrable**

<b>Référence :</b>	IM30 CNE
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 398x446x695

Capacité production par 24 h: 28 kg  
Capacité de stockage: 11,5 kg  
Encastrable Refroidissement par air



**MACHINE A GLACONS CUBIQUE  
IM45 CNE Bac Intégré Encastrable**

<b>Référence :</b>	IM45 CNE
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 633x506x690

Capacité production par 24 h: 44 kg  
Capacité de stockage: 15 kg  
Encastrable Refroidissement par air en façade



**NOUVEAUTE**

**MACHINE A GLACONS CUBIQUE  
IM130 ANE-HC 130 KG / 24H**

<b>Référence :</b>	IM-130 ANE-HC sur bac B301
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 560x820x1896

Capacité production par 24 h: 130 kg  
Capacité de stockage: 144 kg  
Refroidissement par air, maintenance simplifiée  
Fluide Frigorigène: R290A



**MACHINE A GLACON CUBIQUE  
IM45 NE Bac intégré**

<b>Référence :</b>	IM 45 NE
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 503x456x840

Capacité production par 24 h: 44 kg  
Gaz réfrigérant: R 134  
Evacuation de l'air sur le côté et derrière



**MACHINE A GLACONS CUBIQUE  
IM100 NE IM130 NE Bac intégré**

<b>Référence :</b>	IM 100 NE et IM130 NE
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 704x506x1200

Capacité de production: 95 kg - 130 kg  
Capacité de stockage: 50 kg  
Evacuation de l'air sur le côté et derrière



**MACHINE A GLACONS CUBIQUE  
IM100 CNE Bac intégré Encastrable**

<b>Référence :</b>	IM100 CNE
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 1004x600x800

Capacité de production par 24h: 95Kg  
Capacité de stockage: 38kg  
Encastrable Refroidissement par air en façade




**MACHINE A GLACE SUPER GRAINS  
POUR COCKTAILS, FM150KE-N**

<b>Référence :</b>	FM 150 KE-N
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 640x600x800

Capacité production par 24 h: 150 kg  
Capacité de stockage: 26 kg  
Refroidissement par air


**MACHINE A GLACE SUPER GRAINS  
POUR COCKTAILS FM150KE-50-N**

<b>Référence :</b>	FM 150 KE-50-N
<b>DIM. en mm</b>	LxPxH = 940x600x800

Capacité production par 24 h: 150 kg  
Capacité de stockage: 57 kg  
Refroidissement par air



produit  
**Star**

EURO  
CHEF

les + Hoshizaki  
+ qualité de fabrication  
+ fiabilité  
= garantie 2 ans  
pièces et main d'œuvre


**MACHINE A GLACE SUPER GRAINS  
POUR COCKTAILS, ETAL ET BUFFET**

<b>Référence :</b>	FM80KE-N
<b>DIM. en mm</b>	L x P x H = 640x600x800

Capacité de production: 85 kg  
Capacité de stockage: 26 kg  
Refroidissement à air


**DISTRIBUTEUR DE GLACONS CUBE  
COULOIR D'HÔTEL DIM30DE-1**

<b>Référence :</b>	DIM 30 DE-1
<b>DIM. en mm</b>	350x526x1590

Capacité de production: 32 kg  
Capacité de stockage: 15 kg  
Refroidissement à air


**MACHINE A GLACE SUPER GRAINS  
POUR COCKTAILS, ETAL ET BUFFET**

<b>Référence :</b>	FM170AKE-N + B301 SA
<b>DIM. en mm</b>	LxPxH = 560x820x1796 bac compris

Capacité de production: 170 kg  
Capacité de stockage: 144 kg  
Refroidissement à air


**DISTRIBUTEUR DE GLACE ET/OU D'EAU  
COLLECTIVITES ET RESTAURATION RAPIDE**

<b>Référence :</b>	DCM 120 KE
<b>DIM. en mm</b>	350x585x815

Capacité de production: 125 kg  
Capacité de stockage: 4 kg  
Refroidissement à air

PORTES PLEINES OU VITRÉES, GROUPE LOGÉ,  
VERSION INOX OU ANTHRACITE...

Gamko

www.gamko.fr



**DESSERTE 330 BOUTEILLES**  
2 PORTES PLEINES / GROUPE LOGÉ

Référence :	<b>ECO/22MU</b>
DIM en mm	L 1462 x P 513 x H 840/880

2 Portes pleines Anthracite ou Inox  
Volume 325L - Capacité bouteilles: 330 x 33cl  
Puissance absorbée: 356 W  
4 plateaux pleins réglables  
Poids: 90 Kg

Version Inox >> ECO/22MUCS



produit  
Star

**DESSERTE 509 BOUTEILLES**  
3 PORTES PLEINES / GROUPE LOGÉ

Référence :	<b>ECO/222MU</b>
DIM en mm	L 2002 x P 513 x H 840/880

3 Portes Pleines Anthracite ou Inox  
Volume 495L - Capacité bouteilles: 509 x 33cl  
Puissance absorbée: 356 W  
6 plateaux pleins réglables  
Poids: 117 Kg

Version Inox >> ECO/222MUCS



**DESSERTE 688 BOUTEILLES**  
4 PORTES PLEINES / GROUPE LOGÉ

Référence :	<b>ECO/2222MU</b>
DIM en mm	L 2542 x P 513 x H 840/880

4 Portes Pleines, ferrure à droite, anthracite  
Volume 630L - Capacité bouteilles: 688 x 33cl  
Puissance absorbée: 356 W  
8 plateaux pleins réglables  
Poids: 144 Kg

Version Inox >> ECO/2222MUCS



**DESSERTE BAR 330 BOUTEILLES**  
2 PORTES VITRÉES / GROUPE LOGÉ

Référence :	<b>ECO/22GMU</b>
DIM en mm	L 1462 x P 513 x H 840/880

2 Portes vitrées Anthracite ou Inox  
Volume 325L - Capacité bouteilles: 330 x 33cl  
Puissance absorbée: 368 W  
4 plateaux pleins réglables  
Poids: 105 Kg

Version Inox >> ECO/22GMUCS



produit  
Star

**DESSERTE BAR 509 BOUTEILLES**  
3 PORTES VITRÉES / GROUPE LOGÉ

Référence :	<b>ECO/222GMU</b>
DIM en mm	L 2002 x P 513 x H 840/880

3 Portes vitrées Anthracite ou Inox  
Volume 495 - Capacité bouteilles: 509 x 33cl  
Puissance absorbée: 372 W  
6 plateaux pleins réglables  
Poids: 138 Kg

Version Inox >> ECO/222GMUCS



**DESSERTE BAR 688 BOUTEILLES**  
4 PORTES VITRÉES / GROUPE LOGÉ

Référence :	<b>ECO/2222GMU</b>
DIM en mm	L 2542 x P 513 x H 840/880

4 Portes vitrées Anthracite ou Inox  
Volume 630L - Capacité bouteilles: 688 x 33cl  
Puissance absorbée: 376 W  
8 plateaux pleins réglables  
Poids: 172 Kg

Version Inox >> ECO/2222GMUCS

#### DESSERTES DE BAR MODERNES

Fabriquée selon les normes C.E.  
Construction monocoque. Deux versions: extérieur skin-plate gris anthracite ou inox. Intérieur skin-plate gris argenté. Isolation polyuréthane injecté in situ sans C.F.C., épaisseur 40 mm. Groupe incorporé (toujours positionné à droite), réfrigérant R134a, évaporateur central ventilé double flux. Régulation automatique, réévaporation automatique des eaux de condensats. Pieds réglables par l'intérieur de 860 mm à 880 mm. Puissance frigorifique: 488 W\* (8,8 cc) pour tous les modèles. Voltage: 220-240 V / 50Hz / 1~. Thermostat électronique digital: +2° C/+18° C.

#### OPTIONS BLOCS TIROIRS & MARC À CAFÉ

- Bloc 2 tiroirs finition Anthracite ou Inox hauteur maxi 350mm/tiroir
- Bloc 3 tiroirs finition Anthracite ou Inox hauteur maxi 210mm/tiroir
- Tiroir Marc à café finition Anthracite ou Inox





## VITRINES DE PRÉSENTATION BASSES OU HAUTES AVEC ÉCLAIRAGE LED...

**VITRINE BASSE 135 BOUTEILLES**  
1 PORTE VITRÉE / ANTHRACITE

Référence :	<b>MG1/140RG</b>
DIM en mm	L 602 x P 514 x H 840/850

1 Porte vitrée, ferrure à droite, Anthracite  
Volume 140L - Capacité bouteilles: 135 x 33cl  
Puissance frigorifique: 271W (5,6 cc)  
Puissance absorbée: 250 W  
2 Grilles chromées réglables  
Poids: 65 Kg

Version porte vitrée entourage Inox >>  
MG1/140RGCS

**VITRINE BASSE 295 BOUTEILLES**  
2 PORTES VITRÉES / ANTHRACITE

Référence :	<b>MG1/275G</b>
DIM en mm	L 1200 x P 514 x H 900/910

2 Portes vitrées Anthracite  
Volume 275L - Capacité bouteilles: 295 x 33cl  
Puissance frigorifique: 451 W (8,85 cc)  
Puissance absorbée: 437 W  
2 Grilles chromées réglables  
Poids: 95 Kg

Version porte vitrée entourage Inox >>  
MG1/275RGCS

**VITRINE BASSE 333 BOUTEILLES**  
3 PORTES VITRÉES / ANTHRACITE

Référence :	<b>MG1/315G</b>
DIM en mm	L 1350 x P 514 x H 900/910

3 Portes vitrées Anthracite  
Volume 315L - Capacité bouteilles: 333 x 33cl  
Puissance frigorifique: 451W (8,85 cc)  
Puissance absorbée: 437 W  
6 Grilles chromées réglables  
Poids: 95 Kg

Version porte vitrée entourage Inox >>  
MG1/315RGCS

**VITRINE HAUTE 508 BOUTEILLES**  
2 PORTES VITRÉES / ANTHRACITE

Référence :	<b>MG/500RG</b>
DIM en mm	L 900 x P 558 x H 1800/1825

2 portes vitrées, ferrure à droite, anthracite  
Volume 500L - Capacité bouteilles: 508 x 30 cl  
Puissance frigorifique: 488 W  
Puissance absorbée: 338 W  
?? Grilles chromées réglables  
Poids : 130 kg

Version porte vitrée entourage Inox >>  
MG/500RGCS



**Gamko**  
www.gamko.fr

**VITRINE BASSE 215 BOUTEILLES**  
1 PORTE VITRÉE / ANTHRACITE

Référence :	<b>MG1/250RG</b>
DIM en mm	L 900 x P 514 x H 900/910

1 Porte vitrée, ferrure à droite, anthracite  
Volume 250L - Capacité bouteilles: 215 x 33cl  
Puissance frigorifique: 271W (5,6 cc)  
Puissance absorbée: 278 W  
2 Grilles chromées réglables - Poids: 85 Kg

Version porte vitrée entourage Inox >>  
MG1/250RGCS

Les modèles 150, 250 et 315 litres existent en hauteur 840/850 mm pour se placer sous les plans de travail

**LES + DE NOS VITRINES MAXIGLASS**

Isolation polyuréthane 25mm sans C.F.C.  
Groupe incorporé en partie basse,  
Réfrigérant std R134a (dispo en R600a),  
Evaporateur ventilé et régulation auto,  
Récupération des eaux de condensats,  
Éclairage LED et fermeture à clef,  
Thermostat électronique digital :  
+2°C / +18°C

PORTES PLEINES OU VITRÉES, GROUPE LOGÉ,  
VERSION INOX OU ANTHRACITE...

#### A PROPOS DES CAVES À VIN

Conçues pour les professionnels de la restauration et du bar, les caves à vins sélectionnées par Gamko s'intègrent dans tous les espaces de travail. Suivant les modèles, elles permettent de gérer de 1 à 2 zones de températures différentes assurant ainsi de parfaites conditions de conservation et de rafraîchissement pour vos vins.

**Gamko**

www.gamko.fr



produit  
Star



#### MISE EN TEMPÉRATURE 42 BOUTEILLES / MONO ZONE

Référence :	<b>VINO 50M</b>
DIM en mm	L 595 x P 570 x H 870

Volume Utile : 145L  
Encastrable ou pose libre  
Verre double vitrage traité anti-UV  
2 clayettes +2 demi clayettes  
Gestion électronique de température +5° +22° C  
Classe climatique : N-ST-T (+16 à +43°C)  
Consommation électrique : 174 kwh/an  
Niveau sonore : 39 dB  
No Frost Système anti-vibration

#### MISE EN TEMPÉRATURE 121 BOUTEILLES / MONO ZONE

Référence :	<b>VINO 120M</b>
DIM en mm	L 595 x P 680 x H 1392

Volume Utile : 321L  
Encastrable ou pose libre  
Verre triple vitrage traité anti-UV  
10 clayettes +1 demi clayette coulissante  
Gestion électronique de température +5° +18° C  
Classe climatique : N (+16 à +32°C)  
Consommation électrique : 250 kwh/an  
Niveau sonore : 45 dB  
No Frost Système anti-vibration

Même modèle double zone - Réf : VINO 120D

#### CAVE DOUBLE ZONE 77 BOUTEILLES PAR ZONE

Référence :	<b>VINO 150D</b>
DIM en mm	L 595 x P 680 x H 1762

Volume Utile : 416L - Encastrable ou pose libre  
Verre triple vitrage traité anti-UV  
14 clayettes +1 demi clayette coulissante  
Zone supérieure mise en température (+5°+10°C)  
Zone inférieure Conservation (+10°- +18°C)  
Gestion électronique de température affichage LED  
Classe climatique : N (+16 à +32°C)  
Consommation électrique : 337 kwh/an  
Niveau sonore : 45 dB  
No Frost Système anti-vibration

Même modèle mono zone - Réf : VINO 150M

#### MISE EN TEMPÉRATURE 199 BOUTEILLES / MONO ZONE

Référence :	<b>VINO 200M</b>
DIM en mm	L 660 x P 760 x H 1750

Volume Utile : 428L  
Pose libre - Non encastrable  
Verre double vitrage traité anti-UV  
5 clayettes +3 demi clayettes  
Gestion électronique de température +5° +18° C  
Classe climatique : SN - N (+10 à +32°C)  
Consommation électrique : 380 kwh/an  
Niveau sonore : 39 dB  
No Frost Système anti-vibration

Même modèle double zone - Réf : VINO 200D

produit  
Star

#### VINO STAR DISTRIBUTEUR DE VIN AU VERRE

Référence :	<b>VINO/4</b>
DIM en mm	L 500 x P 330/420 x H 865

VINO-STAR est un distributeur de vin par doses réglables qui offre jusqu'à 21 jours de conservation par surpression d'azote. Il dispose d'une large plage de températures de service, d'un faible encombrement. La transparence avant et arrière du distributeur permet une installation sur un bar ou en îlot.

*Un outil innovant pour booster  
votre chiffre d'affaire !*





## UN CONCEPT UNIQUE POUR CRÉER VOTRE BAR !

**Flexbar se décline en trois versions** >> Gris anthracite s'alliant harmonieusement à vos décors >> Inox donnant un "look design" à votre ensemble >> Façade vitrée : les portes et tiroirs vitrés sont équipés de double vitrage en verre de sécurité. Les tiroirs vitrés sont uniques sur le marché ! Ils offrent un visuel parfait de vos produits. **Flexbar offre en option une version colorée de l'éclairage EQUAL-LED** muni d'un boîtier multifonction qui vous permettra de choisir une même couleur (bleu, rouge, vert), une couleur différente pour chaque module, ou une couleur tournante sur l'ensemble avec réglage de la vitesse de défilement et de l'intensité lumineuse...

### LES POINTS FORTS

MODULABLE	150 modules pour répondre à tous vos besoins
FLEXIBLE	permet de s'adapter à toutes les configurations
ÉCLAIRAGE EQUAL LED	offre une excellente diffusion de la lumière
FERMETURE CENTRALISÉE	sécuriser vos produits en un tour de clé
POIGNÉE INNOVANTE	permettant une bonne prise en main
DESIGN	un look incomparable
PERFORMANT	froid ventilé double flux, parfaite répartition du froid
COMPLET	pour agencement avant et arrière bar
FACILE À INSTALLER	grâce à son système d'accroche excentré



#### UN SYSTÈME MODULABLE

Deux longueurs disponibles pour chaque module Flexbar 41 cm et 54 cm de façon à vous approcher au maximum de vos dimensions requises. Les modules Flexbar vous permettront tous montages, soit en ligne, soit en angle ou en arrondi. Un bar central double service est tout à fait envisageable en Flexbar, de quoi réaliser tous vos rêves !

Créateur de concept **Gamko**

[www.gamko.fr](http://www.gamko.fr)



Découvrez toute notre gamme flexbar sur notre catalogue !



FIXE OU MOBILE, ORGANISEZ ET OPTIMISEZ VOTRE POSTE DE TRAVAIL !

**A PROPOS DES GASTRO-PRO**

Les plans de travail "GASTRO-PRO" sont des équipements indispensables à l'organisation de votre poste de travail pour des préparations froides et des assemblages culinaires. Idéal pour les cantines, les cuisines collectives, les labos, les restaurants, les sandwicheries, les pizzerias ou les bars à sushi, les "GASTRO-PRO" sont faciles à utiliser.



➤ **LES POINTS FORTS DE GASTRO-PRO**

PRÉPARATION FROIDE	idéal pour les préparations froides type sushis
CONFORT DE TRAVAIL	respectueux du personnel
HYGIËNIQUE	facilité de nettoyage et démontage facile
FERMETURE CENTRALISÉE	sécuriser vos produits en un tour de clé
MOBILE	pour poste de préparation réfrigéré ou temporaire et usage simplifié
FACILE À INSTALLER	
ÉCONOMIQUE	moins coûteux qu'un laboratoire isolé et réfrigéré
ROBUSTE	construction tout INOX AISI 304
HACCP	renforce les méthodes de travail fondées sur l'HACCP
COMPLET	livré complet avec de nombreux accessoires



**TABLE 3 MODULES GASTRO 1/1**  
6 BACS ET COUVERCLES GN1/6

Référence :	<b>GP-3N</b>
DIM en mm	L 1105 x P 700 x H 1200

Groupe logé, prêt à brancher  
Module de base collectivité et dessus cuve pentée  
3 modules Gastro 1/1  
6 bacs et couvercles GN1/6 inclus (P 65mm)  
Poids : 110 Kg



**TABLE 4 MODULES GASTRO 1/1**  
8 BACS ET COUVERCLES GN1/6

Référence :	<b>GP-4N</b>
DIM en mm	L 1457 x P 700 x H 1200

Groupe logé, prêt à brancher  
Module de base collectivité et dessus cuve pentée  
4 modules Gastro 1/1  
8 bacs et couvercles GN1/6 inclus (P 65mm)  
Poids : 128 Kg



**TABLE 5 MODULES GASTRO 1/1**  
10 BACS ET COUVERCLES GN1/6

Référence :	<b>GP-5N</b>
DIM en mm	L 1800 x P 700 x H 1200

Groupe logé, prêt à brancher  
Module de base collectivité et dessus cuve pentée  
5 modules Gastro 1/1  
10 bacs et couvercles GN1/6 inclus (P 65mm)  
Poids : 142 Kg

Nos Gastro Pro sont livrés avec supports, bacs gn1/6 en 65 mm, couvercles et bac gn1/3 pour les condensats.

produit  
Star

Créateur de concept **Gamko**

[www.gamko.fr](http://www.gamko.fr)





## KFK - UN REFROIDISSEUR DE POUBELLES INDISPENSABLE POUR L'HYGIÈNE DES CUISINES PROFESSIONNELLES !

### LES POINTS FORTS

HYGIENIQUE	évite les bactéries et les mauvaises odeurs
PRATIQUE	couvercle à ouverture automatique
GRANDE CAPACITÉ	modèle pour 1 ou 2 poubelles de 240L (non fournies)
COMPACT	efficacité maximum pour un espace réduit
ÉCONOMIQUE	évite les solutions onéreuses type local à poubelle
SOLIDE	construction robuste
EFFICACE	maintien de température à +5°C automatique
CHARGEMENT RAPIDE	par le dessus
POUBELLES STANDARD	240l homologuée UE

Produit  
Star



**REFROIDISSEUR 1 PORTE**  
1 CONTAINER DE 240L

Référence :	KFK/1
DIM en mm	L 965 x P 853 x H 1550

Extérieur et intérieur skin-plate anthracite  
Avec clapet de chargement  
Poids 80 Kg

Version Inox AISI304 >> KFK/1CS



**REFROIDISSEUR 2 PORTES**  
2 CONTAINERS DE 240L

Référence :	KFK/2
DIM en mm	L 1550 x P 853 x H 1550

Extérieur et intérieur skin-plate anthracite  
Avec clapets de chargement  
Poids 117 Kg

Version Inox AISI304 >> KFK/2CS

#### A PROPOS DU KFK

Conçu pour les cuisines professionnelles mais aussi pour les boucheries, hôtels et restaurants. Il permet de réfrigérer à +5°C de 1 à 2 containers poubelle de 240 litres. Le chargement par clapet s'effectue par le dessus (inox 18/10). Sa facilité d'utilisation est déconcertante. Le nettoyage peut s'effectuer aisément par un jet haute pression.

Créateur de concept **Gamko**





## Conservateurs

Trois fonctions, un seul conservateur

+ positif (0/15°C)

- négatif (0/-30 °C)

chocolat (14/15°C)

personnalisé (-30/15°C)



### N-ICE - CONSERVATEUR

Référence:	NICE
DIM. en mm	L x P x H = 730x821x2060

Dim. internes: 530 x 650 x 1300 mm  
 Capacités en plats n.:  
 31 (GN2/1 o 600x400 mm)  
 Rendement frigorifique:  
 en positif (-10°C / 40°C): **1172 W**  
 en négatif (-25°C / 40°C): **653 W**



### CP Multi - CONSERVATEUR

Référence:	CP 120 MULTI
DIM. en mm	L x P x H = 2770x1245x2360

Trois modules indépendants à 6 portes avec une unité distante.  
 Capacités en plats n.: de **120** à **240** (600x400 mm)  
 Dim. unité condensante: 670x1010x1010 mm

Gestion combinée de la température (-30/+15°C) et de l'humidité (40/95 % HR).

Personnalisables et entièrement désinfectés.

## 8 bonnes raisons de choisir

# IRINOX

1 Économie sur le coût du personnel

2 Organisation à l'avance de la production

3 Haute qualité des produits

4 Meilleure sécurité alimentaire

5 Augmentation de la durée de conservation

6 Préparation rapide de vos aliments

7 Réduction du coût des aliments

8 Réduction des gaspillages

## Cellules de refroidissement rapide

Pas seulement une cellule



### EasyFresh - CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Référence:	EF 30.1
DIM. en mm	L x P x H = 790x971x1595

Rendement par cycle: **30 kg**  
 Capacités en plats n.:  
 de **9** à **18** (GN1/1 o 600x400 mm)



### MultiFresh® - CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Référence:	MF 25.1
DIM. en mm	L x P x H = 790x771x870

Rendement par cycle: **25 kg**  
 Capacités en plats n.:  
 de **4** à **8** (GN1/1 o 600x400 mm)  
 Flexibilité maximale: de **-40°C** à **+85°C**



Cellules de  
refroidissement rapide  
*Cuisson Basse  
Température*



**MultiFresh® - CELLULE DE  
REFROIDISSEMENT RAPIDE**

Référence:	MF 30.2
DIM. en mm	L x P x H = 870x902x870

Rendement par cycle: **30 kg**  
Capacités en plats n.:  
de **4 à 8** (GN2/1 ø 600x400 mm),  
de **6 à 14** (GN1/1)  
Flexibilité maximale: de **-40°C à +85°C**

produit  
**Star**

EURO  
CHEF

- ★ MyA: nouvelle interface tactile
- ★ garantie 2 ans
- ★ parfait dimensionnement des composants
- ★ stérilisation 24h/24

**MultiFresh®**  
MF 45.1



**MultiFresh® - CELLULE DE  
REFROIDISSEMENT RAPIDE**

Référence:	MF 45.1
DIM. en mm	L x P x H = 790x962x1595

Rendement par cycle: **45 kg**  
Capacités en plats n.:  
de **9 à 18** (GN1/1 ø 600x400 mm)  
Flexibilité maximale: de **-40°C à +85°C**



**MultiFresh® - CELLULE DE  
REFROIDISSEMENT RAPIDE**

Référence:	MF 70.2
DIM. en mm	L x P x H = 870x1092x1595

Rendement par cycle: **70 kg**  
Capacités en plats n.:  
de **9 à 18** (GN2/1 ø 600x400 mm)  
de **16 à 34** (GN1/1)  
Flexibilité maximale: de **-40°C à +85°C**



**MultiFresh® - CELLULE DE  
REFROIDISSEMENT RAPIDE**

Référence:	MF 85.2
DIM. en mm	L x P x H = 870x1092x1970

Rendement par cycle: **85 kg**  
Capacités en plats n.:  
de **13 à 27** (GN2/1 ø 600x400 mm)  
de **26 à 54** (GN1/1)  
Flexibilité maximale: de **-40°C à +85°C**



**MultiFresh® - CELLULE DE  
REFROIDISSEMENT RAPIDE**

Référence:	MF 130.2
DIM. en mm	L x P x H = 1500x1275x2150

Rendement par cycle: **130 kg**  
Capacités en chariots n.:  
**1 x 20** (GN2/1 ø 600x800 mm)  
**2 x 20** (GN1/1 ø 600x800 mm)  
Flexibilité maximale: de **-40°C à +85°C**



**MultiFresh®**  
multifonction  
de -40°C à +85°C

refroidissement rapide

surgélation rapide

décongélation

fermentation

cuisson basse température

régénération

pasteurisation

maintien

chocolat

## Le refroidissement rapide

Le refroidissement rapide est le meilleur système naturel pour prolonger la durée de vie des aliments. Eurochef, en utilisant son expérience de plusieurs années dans le domaine de la réfrigération alimentaire, présente la nouvelle gamme des cellules de refroidissement rapide CME. Ces équipements sont nés pour améliorer la qualité et l'organisation du travail dans les restaurants, les pâtisseries, les boulangeries, et les glaciers. Grande puissance, polyvalence et facilitation d'emploi sont les caractéristiques les plus évidentes des cellules Eurochef.

L'utilisation de la cellule améliore considérablement la sécurité alimentaire des aliments, en garantissant le respect total des normes HACCP.



## Tableau des commandes

Intuitif et très facile à utiliser, muni de toutes les fonctions nécessaires aux différents procédés.



## Les solutions techniques

# EUROCHEF



**Commandes soft touch**  
Nouvelle carte électronique avec commandes soft touch: intuitive et facile à utiliser munie de toutes les fonctions nécessaires aux différents procédés.



**Structure spéciale**  
pour pâtisserie (option). Extrêmement polyvalente grâce au réglage de 10 mm du pas entre les glissières, appropriée pour placer des grilles/plaque EN 600x400



**Clayette porte-bacs**  
Facile à extraire pour son nettoyage, elle est réalisée de façon à faciliter le passage de l'air de refroidissement en augmentant l'efficacité de l'appareil. Les plaques GN 1/1 ou EN 600X400 peuvent être placées à l'intérieur.



**Générateur d'ozone**  
(option). Il s'agit d'un générateur d'ozone (O<sub>3</sub>) pour la stérilisation parfaite de la cellule. Utile aussi pour stériliser les outils de travail.



**Sonde à piquer**  
Elle contrôle automatiquement la durée du cycle de refroidissement. Sa forme est conique pour une extraction facile sans être chauffée.



**Porte**  
Réversible et qui se ferme automatiquement pour les angles inférieurs à 90°.

## CELLULES



# FROID

### RESPECT DES NORMES HACCP



L'utilisation de la cellule améliore considérablement la sécurité alimentaire des aliments, en garantissant le respect total des normes HACCP.



## CME 511

### CAPACITÉ

- 5 Niveaux (600 x 400 mm)
- 5 Niveaux GN 1/1
- 6 Bacs pour glace 5 lt (360x120x160 mm)

### PAS ENTRE NIVEAUX

- 68 mm

### DIMENSIONS

- Largeur 800 mm
- Profondeur 700 mm
- Hauteur 900 mm

### RENDEMENT

CME511	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
	18 kg	10 kg

### VOLTAGE

• 230 V / 1 / 50 Hz

### GAZ RÉFRIGÉRANT

• R404a

### CONSOMMATION MOYENNE

- 1250 W

### OPTIONS

- Clayette à pas variable 10 mm
- Hauteur 850 mm
- Roues



Seulement 700 mm de profondeur !!!

## CME 1011

### CAPACITÉ

- 10 Niveaux (600 x 400 mm)
- 10 Niveaux GN 1/1
- 15 Bacs pour glace 5 lt (360x120x160 mm)

### PAS ENTRE NIVEAUX

- 68 mm

### DIMENSIONS

- Largeur 800 mm
- Profondeur 700 mm
- Hauteur 1514 mm

### RENDEMENT

CME1011	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
	32 kg	22 kg

### VOLTAGE

• 230 V / 1 / 50 Hz

### GAZ RÉFRIGÉRANT

• R404a

### CONSOMMATION MOYENNE

- 2100 W

### OPTIONS

- Clayette à pas variable 10 mm
- Roues



## CME 1511

### CAPACITÉ

- 15 Niveaux (600 x 400 mm)
- 15 Niveaux GN 1/1
- 21 Bacs pour glace 5 lt (360x120x160 mm)

### PAS ENTRE NIVEAUX

- 68 mm

### DIMENSIONS

- Largeur 800 mm
- Profondeur 800 mm
- Hauteur 1970 mm

### RENDEMENT

CME1511	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
	40 kg	28 kg

### VOLTAGE

• 400 V / 3N / 50 Hz

### GAZ RÉFRIGÉRANT

• R404a

### CONSOMMATION MOYENNE

- 2700 W

### OPTIONS

- Clayette à pas variable 10 mm
- Roues



### CME 323

- CAPACITÉ**
- 3 Bacs (GN2/1 - 354x325 mm)
  - 2 Bacs glace (360x165x120H mm)
  - 1 Bac glace (360x250x80H mm)

- DIMENSIONS**
- Largeur 600 mm
  - Profondeur 600 mm
  - Hauteur 400 mm

**RENDEMENT**

CME323	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
	7 kg	5 kg

VOLTAGE	GAZ RÉFRIGÉRANT
• 230 V / 1 / 50 Hz	• R404a

**CONSOMMATION MOYENNE**  
• 700 W



### CME 311

- CAPACITÉ**
- 3 Bacs (GN1/1 - 530x325 mm)
  - 2 Bacs glace (360x165x120H mm)
  - 2 Bacs glace (360x250x80H mm)

- DIMENSIONS**
- Largeur 600 mm
  - Profondeur 805 mm
  - Hauteur 400 mm

**RENDEMENT**

CME311	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
	7 kg	5 kg

VOLTAGE	GAZ RÉFRIGÉRANT
• 230 V / 1 / 50 Hz	• R404a

**CONSOMMATION MOYENNE**  
• 700 W





**INDUSTRIE & TERTIAIRE**



Modèle présenté avec option rince-bouche



Modèle présenté avec option rince-bouche et col de cygne eau chaude



**EDA**

Références :	EDA 20 BG / EDA 30 BG / EDA 45 BG
DIM. en mm	333x333x1015

Machine à poser sur sol, idéale pour milieux industriels  
 Refroidissement par banc de glace de capacité 20, 30 ou 45 litres/heure - Carrosserie Tôle plastifiée gris bleuté  
 Cuvette Inox - Livrée non filtrée et équipée d'un robinet haut « Col de cygne »

**Options :**

- Filtration en ligne EDAPUREF
- Filtration Brita Purity C 1000 AC avec tête de changement quart de tour
- Une sortie eau chaude supplémentaire avec robinet Col de cygne
- Remplacement robinet Col de cygne par un robinet Rince-bouche
- Ajout d'une sortie Col de cygne ou Rince-bouche
- Carrosserie inox
- Non réfrigérée

**EC**

Références :	Eau réfrigérée seule : EC 45 BGRS / EC 60 BGRS / EC 80 BGRS Eau chaude et réfrigérée : EC 45 BGMS / EC 60 BGMS / EC 80 BGMS
DIM. en mm	420x340x1015

Machine à poser sur sol avec de nombreuses options -  
 Refroidissement par banc de glace de capacité 45, 60 ou 80 litres/heure - Carrosserie Tôle plastifiée gris bleuté  
 Livrée non filtrée et équipée d'un robinet haut « Col de cygne » à bouton-poussoir

**Options :**

- Dosseret Polyester ou Inox
- Filtration en ligne EDAPUREF
- Une sortie eau chaude supplémentaire avec robinet Col de cygne
- Remplacement robinet Col de cygne par un robinet Rince-bouche
- Ajout d'une sortie Col de cygne ou Rince-bouche
- Commande à pédale ou Commandes électriques par électrovanne
- Carrosserie inox
- Non réfrigérée

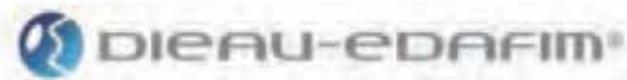
**LUMIO GRIS MÉTALLISÉ**

Références :	Eau réfrigérée et eau tempérée : LUMIO RFT SE / LUMIO RFT AE Eau réfrigérée, tempérée et chaude : LUMIO RFTC SE / LUMIO RFTC AE
DIM. en mm	332x280x1132

Fontaine à poser sur sol avec de multiples options, idéale pour les bureaux - Possibilité de remplissage gobelets ou bouteilles de 0,5 L - Refroidissement par banc de glace de capacité 45 litres/h - Carrosserie acier prélaqué Gris métallisé - Disponible Sans Evacuation (SE) ou Avec Evacuation (AE) - Livrée filtrée d'origine avec filtre EDAPUREF

**Options :**

- Eau gazeuse en remplacement eau chaude
- Distributeur de gobelets
- Autres couleurs (nous consulter)
- Carrosserie inox
- Coupure électronique en cas de trop-plein du bac pour les modèles sans évacuation




**REFROIDISSEUR SUR COMPTOIR RC**

Références : **RC 45BG / RC 60BG / RC 80BG / RC 100BG**

DIM. en mm 500x500x710

Machine à poser sur plan de travail avec une évacuation - Fabriquée en France - Refroidissement par banc de glace de capacité 45, 60, 80 ou 100 litres/heure - Carrosserie Inox 304L - Grille de cuvette Inox amovible pour nettoyage - 2 tirages d'eau réfrigérée par bouton électrique 3 positions Arrêt/intermittent/Continu Becs démontables pour un entretien aisé munis d'une protection sanitaire

**Options :**

- Filtration en ligne
- Eau chaude en remplacement d'une sortie Eau Froide
- Commandes pour utilisation par handicapés
- Commandes infra-rouge
- Kit de rinçage automatique
- Jerrican externe de récupération des eaux usées en cas d'absence d'évacuation
- Non réfrigérée

**GROUPES A ENCASTRER RE**

Références : **Groupes à détente directe : RE 30DD / RE 75DD / RE 100DD**  
**Groupes à banc de glace : RE 120BG / RE 150BG / RE 200BG**  
**Zones de service : DOSSERET / COLONNE / CUVETTE**

DIM. groupe en mm **RE 30DD : 350x290x440**  
**RE 75DD et RE 100DD : 370x320x510**  
**RE 120BG : 375x310x635**  
**RE 150BG et RE 200BG : 540x490x850**

Machine à encastrer dans un meuble à compléter d'une zone de service au choix - Refroidissement par détente directe (30, 75 ou 100 litres / heure) ou banc de glace (120, 150 ou 200 litres / heure) - Carrosserie Inox 304L - Zones de service en Inox

**Options :**

- Filtration en ligne externe au groupe
  - Filtration Brita Purity C 1000 AC avec tête de changement quart de tour externe au groupe
  - Carrosserie horizontale pour les modèles à banc de glace.
- Dimensions : Nous consulter


**EXCLUSIVITE  
EUROCHEF**

Eurochef est heureux d'ajouter deux références importantes à sa famille exclusive de refroidisseurs sur sol :

**RS 80 CO2 CLUB**

- La RS 80 CO2 muni d'un carbonateur directement refroidi par un système à détente directe de capacité 80 litres/heure
- Equipée en option d'une bouteille intégrée de 3 kg de CO<sub>2</sub> permettant la production d'environ 600 litres

**RS 80 WINTACT BG CLUB**

- Idéale pour tous les milieux sensibles d'un point de vue bactériologique : Hôpitaux, maisons de retraite en particulier
- Cette machine dispose d'une tête UV de désinfection en continu de l'eau réfrigérée avec des fonctions de sécurité intégrées
- Cette machine ne dispose que d'une sortie d'eau

**REFROIDISSEUR SUR SOL**

Références : **RS 80 BGCLUB / RS 120 BGCLUB / RS 150 BGCLUB / RS 80 CO2 CLUB / RS 80 WINTACT BGCLUB**

DIM. en mm 420x340x1400 (sauf CO2)

Machine à poser sur sol - Fabriquée en France pour Eurochef - Refroidissement par banc de glace de capacité 80, 120 ou 200 litres/heure (détente directe pour CO2) - Carrosserie Inox 304L - Grille de cuvette Inox amovible pour nettoyage - 2 becs démontables pour un entretien aisé munis d'une protection sanitaire (un seul pour WINTACT) Cache-tuyauteries arrière

**Options :**

- Filtration en ligne
- Filtration Brita PURITY C 1000 AC avec tête de changement rapide Brita
- Commandes latérales pour utilisation par handicapés

Maintenant disponible avec eau gazéifiée ou désinfection en continu



produit  
**Star**

**EURO CHEF**

**Application Copper :**  
antibactérienne  
Tous les matériaux polymères à l'intérieur de la fontaine sont remplacés par du cuivre métallique pur à 99%, dont la particularité est de tuer toutes formes de bactéries polluantes. Les procédures d'assainissement deviennent inutiles !! (Sur gamme Niagara et Niagara Top, ajouter /Cu à la fin de la référence)

### REFROIDISSEURS SUR SOL NIAGARA

Références :	NIA50ISL / NIA65ISL / NIA80ISL / NIA120ISL / NIA180ISL
DIM. en mm	362x362x1480 (NIA50ISL) / 480x408x1480

Débit de 50 à 180L/h - Carrosserie Inox  
Refroidissement par banc de glace  
2 sorties eau froide (3e sortie eau ambiante en option) -  
panneau de commande avec bouton 3 positions  
Application antibactérienne Copper en option

**COSMETAL**  
drinking water solutions

**CODIGEL**  
MATÉRIEL DE RESTAURATION

### REFROIDISSEURS SUR COMPTOIR NIAGARA TOP

Références :	Top65I / Top80I / Top120I / Top180I
DIM. en mm	422x495x510 (Top50I/Top80I) / 482x495x510 (Top120I) / 532x495x510 (Top180I)

Débit de 65 à 180L/h - Carrosserie Inox  
Refroidissement par banc de glace  
2 sorties eau froide (3e sortie eau ambiante en option)  
panneau de commande avec bouton 3 positions  
Recueille goutte raccordable sur vidange de série  
Application antibactérienne Copper en option



### FONTAINES RÉFRIGÉRÉES RIVER

Références :	RIVERNF / RIVER20/2 / RIVER 30 / RIVER 30/2 / RIVER 55/2 (ajouter I à la fin de la référence pour la carrosserie en inox)
DIM. en mm	340x325x690

Débit de 20 à 55L/h  
Refroidissement par banc de glace  
Carrosserie en tôle grise ou en Inox sur les modèles I  
Cuvette en Inox  
Col de cygne sur modèles 1 sortie et col de cygne et rince  
bouche sur les modèles 2 sorties  
Application antibactérienne Copper en option



# CODIGEL **ugolini**

MATÉRIEL DE RESTAURATION



## DISTRIBUTEURS DE BOISSON FROIDE

Références :	Compact8/1 / Compact 8/2
DIM. en mm	180x400x630 (Compact8/1) / 250x400x630 (Compact8/2)

Carrosserie en acier Inox  
Réservoir et robinet facilement démontable  
Compresseur hermétique  
Turbine d'agitation à entraînement magnétique  
Niveau de bruit inférieur à 70dba

## DISTRIBUTEURS DE DESSERTS GLACÉS

Références :	MinigelPlus1 / MinigelPlus2
DIM. en mm	2000x480x620 (MinigelPlus1) / 390x480x620 (MinigelPlus2)

Fabrication de desserts glacés  
Carrosserie tôle blanche  
Fabrication de la glace en moins d'une heure à partir d'un mix + lait (ou eau)  
Affichage de la température en façade  
Système d'arrêt en cas d'ouverture du couvercle  
Panneau de commande pré réglé  
Réservoir et robinet facilement démontable  
Compresseur hermétique  
Capteur de présence du gobelet  
Niveau de bruit inférieur à 70dba



produit  
**Star**



## DISTRIBUTEURS DE GRANITÉS ET FRAPPÉS

Références :	MT1 Mini / MT2 Mini
DIM. en mm	180x470x650 (Mt1 Mini1) / 360x470x650 (MT2 Mini)

Fabrication de granités, frappés, sorbet liquides, yaourt frappés, cocktail à base de café, cappuccino ou alcool  
Carrosserie en acier Inox  
Réservoir et robinet facilement démontable  
Compresseur hermétique  
Pompe de brassage à entraînement magnétique  
Niveau de bruit inférieur à 70dba



FROID

EURO  
CHEF



### MEUBLES DE PRÉPARATION GN1/1

Références :	MFEI70-135 / MFEI70-180 / MFEI70-225
DIM. en mm	1345/1795/2245 x 700x850

Intérieur et extérieur Inox AISI304 (sauf partie arrière)  
 Porte pleine avec contreporte emboutie avec rappel de porte  
 Livrée avec 1 clayettes rilsan GN1/1 par porte  
 Pieds inox réglables  
 Capacité de 8 à 13 bacs GN1/4 selon les modèles  
 Bacs non fournis  
 Existe en profondeur 600 (bacs ¼) et profondeur 800 (bacs 1/3)

**EURO CHEF**  
 Retrouvez toute  
 notre gamme de  
 meubles et  
 d'armoires Coreco  
 dans le catalogue  
 Codigel

### ARMOIRES GN 1/1

Références :	AGR50 / ACG50
DIM. en mm	460x665x2075

Armoire monocoque GN1/1 de 240L  
 Intérieur et extérieur Inox AISI304 (sauf partie arrière)  
 Porte pleine avec contreporte emboutie avec rappel de porte  
 Livrée avec 3 clayettes Inox GN1/1 (max 17 niveaux)  
 Pieds inox réglables  
 Lumière intérieure  
 Serrure en standard



### MEUBLES SOUBASSEMENTS GN1/1

Références :	MFB135 / MFB180 / MFB220 / MFB270
DIM. en mm	1345/1795/2245/2695 x 700x600

Idéal pour poser des petits éléments de cuisson, sous vide, trancheur...  
 Intérieur et extérieur Inox AISI304 (sauf partie arrière)  
 Porte pleine avec contreporte emboutie avec rappel de porte  
 Livrée avec 1 clayettes rilsan GN1/1 par porte  
 Pieds inox réglables  
 Option tiroir possible (2 tiroirs au lieu d'une porte)



**CODIGEL**  
MATÉRIEL DE RESTAURATION

**CONECO**

### VITRINES RÉFRIGÉRÉES

PROFONDEUR 800, 940 OU 1100 MM

Références : Gamme CVE

DIM. en mm De 1055 à 2995 mm

Gamme canalisable  
Côtés en ABS  
Extérieur en tôle plastifiée  
Différents types de vitres selon les modèles  
Froid statique (800) ou ventilé (en option à partir des 940)  
Classe climatique 3 (-1/+5°C) – Régime M1



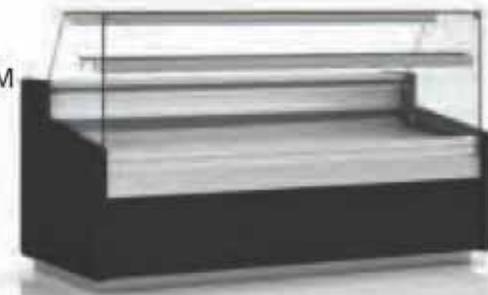
### VITRINES RÉFRIGÉRÉES

PROFONDEUR 800, 940 OU 1100 MM

Références : Gamme CVE-RC

DIM. en mm De 1055 à 2995 mm

Gamme canalisable  
Côtés en ABS  
Extérieur en tôle plastifiée  
Vitres droites  
Froid statique ou ventilé (en option)  
Idéale pour habillage par agenceur  
Classe climatique 3 (-1/+5°C) – Régime M1



*Toutes nos vitrines  
sont personnalisables  
avec des couleurs  
différentes selon la  
palette RAL*



### VITRINES MURALES

PROFONDEUR 635, 725 OU 850 MM

Références : Gamme CM

DIM. en mm De 680 à 2380 mm

Gamme canalisable  
Côtés en ABS  
Extérieur en tôle plastifiée  
Froid ventilé  
Rideau de nuit de série  
Classe climatique 3 – Régime M1



### VITRINE MURALES

PROFONDEUR 635, 725 OU 850 MM

Références : Gamme CM - LC

DIM. en mm De 680 à 2380 mm

Gamme canalisable  
Côtés pleins avec intérieur effet mirror  
Extérieur en tôle plastifiée  
Froid ventilé  
Rideau de nuit de série (persienne électrique en option)  
Classe climatique 3 – Régime M1



FROID

EURO  
CHEF

## Les cellules frigorifiques

### OPTIMA

Avec leur épaisseur unique de 80 mm, les cellules Optima sont utilisables aussi bien en températures positives qu'en températures négatives. Leur nouvelle conception sans angles horizontaux les rend plus esthétiques et diminue le temps de montage. Pour les cellules hauteur 200 cm la porte est parfaitement réversible droite/gauche, le sens de ferrage peut être choisi sur le site sans aucune adaptation. Pour les cellules hauteur 230 cm la porte livrée ferrée droite est facilement modifiable. Montage d'une cellule en moins d'une heure à deux personnes.



Épaisseur d'isolation : 80 mm  
Hauteur intérieure : 200 ou 230 cm  
Dimensions intérieures : 120 x 240 cm à 240 x 320 cm (module de 20 cm)  
Avec sol  
Porte réversible pour les cellules ht 200 cm et possibilité de changement sur site pour les cellules ht 230 cm).



### LE COIN FRAICHEUR

Design, esthétiques, "Le coin fraîcheur" sont des cellules qui s'intègrent parfaitement dans les locaux exigus. Pas de coins perdus, leur conception permet d'optimiser au maximum l'espace. La combinaison de leurs différentes options (couleurs, portes pleines ou vitrées, groupes) contribuent à leur intégration dans n'importe quel environnement, qu'il s'agisse d'une cuisine, d'une salle de restaurant, d'un commerce....

Elles ont été conçues pour apporter souplesse lors de leur installation et fiabilité lors de leur utilisation. Grâce à la porte réversible, le sens de ferrage peut être choisi sur site.

Le rayonnage en L a été étudié pour offrir un maximum de stockage.



Épaisseurs d'isolation : 60 mm  
Hauteur intérieure : 185,5 cm  
Dimensions intérieures : 143 x 143 - 143 x 163 - 163 x 143 - 163 x 163 (module de 20 cm)  
Avec sol  
Porte isotherme ou porte vitrée réversible

### TOUNDRA

Les cellules Toundra sont des cellules complètes avec une porte réversible (pour les cellules avec sol) et des congés d'angles intégrés pour un total respect des règles d'hygiène. Leurs caractéristiques dimensionnelles permettent leur intégration dans des lieux d'accès difficile, notamment dans les locaux de faible hauteur.

### EASY BLOC

Les cellules Easy Bloc sont issues de l'alliance entre les cellules Toundra et un équipement frigorifique de dernière génération, silencieux et de faible consommation électrique. Leur pré-équipement pour le groupe frigorifique permet un montage très rapide, avec un raccordement par simple branchement électrique.



Épaisseurs d'isolation : 60 ou 100 mm  
Hauteur intérieure : 185,5 ou 203 cm  
Dimensions intérieures : 123 x 123 cm à 243 x 243 cm selon modèle (module de 20 cm)  
Avec ou sans sol selon modèle  
Porte réversible pour les cellules avec sol

## Les chambres froides



## TAIGA

Les chambres froides Taiga sont conçues pour répondre aux contraintes des différents environnements de travail.

Le design de leurs éléments constitutifs en fait des chambres froides aux formes harmonieuses et esthétiques.

La combinaison des panneaux au module de 20 cm permet d'optimiser l'espace disponible. En épaisseur 60 mm elles peuvent être accolées à une autre Taiga de même épaisseur.

Les règles d'hygiène sont respectées grâce aux angles intégrant les arrondis.



Différents accès selon les besoins

- Portes pivotantes
- Portes coulissantes
- Portes de service
- Portes va et vient
- Rideaux à lanières



Épaisseurs d'isolation : 60 ou 100 mm

Hauteurs intérieures : 203 - 223 - 243 - 283 - 323 cm

Dimensions intérieures : 83 x 83 cm à 403 x 603 cm au module de 20 cm (à partir de 403 cm module de 40 cm)

Avec ou sans sol

## EUROPA

Entièrement modulables, extensibles dans leurs 3 dimensions, les chambres froides Europa s'adaptent à tous les projets.

Elles peuvent être cloisonnées ou accolées à une chambre de même hauteur ou de hauteur différente, et/ou à une chambre de même épaisseur ou d'épaisseur différente. Elles s'intègrent dans des locaux de configuration complexe et permet toute évolution ultérieure.



Épaisseurs d'isolation : 60, 100, 150 mm

Hauteurs intérieures : 201,5 - 221,5 - 241,5 - 281,5 - 321,5 cm

Dimensions intérieures : à partir 80 x 80 cm module de 20 cm (à partir de 400 cm au module de 40 cm)

Avec ou sans sol.

De nombreux accessoires pour plus de fonctionnalités :

- Gâche à contact électrique commandant l'éclairage et l'arrêt du groupe frigorifique à l'ouverture.
- Gaines pour l'alimentation du cordon chauffant, des soupapes, de l'afficheur de température, de l'alarme personne enfermée... totalement intégrées pour un nettoyage facilité et une esthétique parfaite.
- Rayonnages, portiques barres à dents
- Vitrages pour les chambres froides en températures positives.
- Soupapes

## Les panneaux

### ISOLATION THERMIQUE - PANNEAUX LA

Destinée à la réalisation d'entrepôts, d'ateliers de production, de préparation ou de conditionnement, la gamme isolation thermique répond aux exigences des différentes filières agro-alimentaires. Les panneaux sandwichs LA âme en mousse de polyuréthane haute densité sans HCFC, s'adaptent à toutes les contraintes architecturales, techniques et environnementales. Ils s'installent en cloison de séparation, en façade, en plafond, en doublage, et ce à températures positives ou négatives.

### PROTECTION FEU - PANNEAUX LF

La gamme «protection feu» permet de répondre aux contraintes de «sécurité incendie» exigées dans la construction de bâtiments neufs ou dans l'aménagement de locaux existants. Les panneaux sandwichs LF âme laine de roche s'utilisent en cloison, en façade ou en plafond en températures positives. Un large choix d'épaisseurs et de parements est disponible avec la possibilité d'un montage à la verticale ou l'horizontal. La variante incombustible est classée A2-s1,d0. La variante «résistance au feu» permet de réaliser des cloisons «coupe-feu» (EI60 à EI180).



## Spécial cuisines

### DOUBLE CLOISON TECHNIQUE

Pour l'incorporation souple et aisée des fluides (alimentations et évacuations d'eau, électricité...) ainsi que pour la maintenance éventuelle, l'évolutivité, le principe de la double cloison technique est particulièrement adapté aux contraintes de certaines zones, en cuisines professionnelles notamment.

Principe

- 1 cloison fixe toute hauteur
- entretoises, profilés raidisseurs
- 1 cloison technique avec
  - soit des trappes d'accès
  - soit un bandeau central totalement démontable (se monte après l'incorporation des fluides). Ce bandeau aux dimensions sur mesure, peut-être en panneaux d'âmes et de revêtements différents (ex. âme laine de roche - parement inox) selon la localisation de la cloison et les contraintes thermiques.

Ils sont constitués d'une âme isolante en mousse de polyuréthane de haute densité sans HCFC injectée entre deux parements en tôle d'acier.  
 largeur : module 116 cm  
 épaisseurs : de 40 à 220 mm  
 longueur maxi : 13 m (selon épaisseurs)  
 réaction au feu : B-s2,d0  
 variante PIR



Ils sont constitués d'une âme isolante en laine de roche haute densité collée entre deux parements en tôle d'acier.  
 largeur : module 116 cm  
 épaisseurs : de 40 à 160 mm  
 longueur maxi : 8 m (selon épaisseurs)  
 réaction au feu : A2-s1,d0  
 variante coupe feu



produit  
Star

Du nouveau dans  
les cuisines



**PORTES PIVOTANTES**

Destinées aux entrepôts, aux ateliers de transformation et permettant le passage du personnel, elles sont utilisées en intérieur comme en extérieur, en températures positives ou négatives.

Huisserie monobloc aluminium laqué. Isolation en mousse de polyuréthane injectée.

Ep. 60 mm froid positif

Ep.120 mm froid négatif

Dim. 85 x 62 à 220 x 150 cm

**PORTES COULISSANTES ALPHA 200**

Utilisables en intérieur, dédiées aux températures positives, elle sont économiques, simples, pratiques et efficaces. Elles résistent aux chocs, et aux salissures grâce à leur plaque de propreté intérieure en PVC.

Huisserie monobloc en aluminium laqué. Isolation en mousse de polyuréthane injectée.

Ep. 60 mm froid positif

Dim. 185 x 80 à 220 x 160 cm

**PORTES COULISSANTES ALPHA 500**

Utilisables en intérieur comme en extérieur, elles permettent le passage de personnel et de chariots de petites dimensions. Elles résistent aux chocs et aux salissures grâce à leur protection extérieure inox et leur plaque de propreté intérieure en PVC.

Huisserie monobloc en aluminium laqué. Isolation en mousse de polyuréthane injectée.

Ep. 60 mm froid positif

Ep.120 mm froid négatif

Dim. 185 x 95 à 250 x 240 cm

**PORTES VA ET VIENT  
POLYÉTHYLÈNE**

Elles sont idéales en milieu alimentaires, cuisines, laboratoires ...

Robuste, esthétique, facile d'entretien, le polyéthylène contribue à la longévité de l'installation.

Huisserie inox

Battant HD 500 ép. 15 mm

Dim. 240 x 80 à 244 x 200 cm

Robustes  
Esthétiques

**PORTES VA ET VIENT**

Servant à séparer des locaux de températures voisines, elles s'installent dans des lieux à fort trafic pour le passage du personnel et du petit matériel.

Un ou deux vantaux. Huisserie monobloc aluminium laqué.

Ep.40 mm

Dim. 225 x 81 à 225 x 201 cm

**PORTES DE SERVICE**

Portes de service pour bureaux, zones techniques, salles de travail, elle sont destinées au passage du personnel et s'installent dans des locaux à températures voisines.

Un ou deux vantaux. Huisserie monobloc PVC ou aluminium laqué.

Ep.40 mm

Dim. 204 x 61 à 244 x 204 cm

**PORTES COULISSANTES ULTRA 600**

Elles permettent le passage de chariots de dimensions importantes dans les lieux de trafic intense. Elle sont utilisables en intérieur comme en extérieur pour des températures positives ou négatives.

Huisserie monobloc en aluminium laqué. Isolation en mousse de polyuréthane injectée.

Ep.85 mm froid positif,

Ep.150 mm froid négatif

Dim. 250 x 160 à 320 x 320 cm

**OPTIONS**

Selon le type de portes de nombreuses options sont possibles :

**revêtement polyester**, protections bas de porte, fermetures à clés, automatismes, couleurs, ....





**TOTALINE**

**COFFRETS ET ARMOIRES DE RÉGULATION EXPERT**

Dotés d'un large afficheur en façade, les coffrets et armoires EXPERT regroupent à la fois les fonctions de protection et de régulation, permettant un pilotage direct de chaque organe de l'installation ou d'une gestion par pump-down (commande du groupe par les pressostats et de l'électrovanne par le régulateur). Ils sont entièrement paramétrables et adaptables à chaque installation positive ou négative.

2 sondes NTC fournies (ambiance + évaporateur).  
Compatible protocole TeleNET et ModBus RTU.

**Modèles 1500 :**

Protection ventilateur condenseur 2x4A triphasé  
Protection ventilateur évaporateur 4,5+5A monophasé ou triphasé

**Dimensions Ht x L x P:**

EXPERT 200 : 170 x 260 x 75 mm  
EXPERT 300 : 305 x 400 x 140 mm  
EXPERT 400 : 445 x 360 x 165 mm  
EXPERT 1500 : 640 x 440 x 210 mm



TTL 200



TTL 300



TTL 400



TTL 1500



TTL200 EXPERT PLUS



TTL300 EXPERT PLUS

**COFFRETS DE RÉGULATION EXPERT PLUS AVEC FONCTION ENREGISTREMENT HACCP**

Les coffrets EXPERT PLUS regroupent les fonctions de régulation de l'installation frigorifique, de coffret électrique avec circuit de puissance et protection, et la fonction d'enregistreur de température HACCP. Leur électronique séparée avec sonde dédiée répond aux exigences de suivi de températures et permet l'enregistrement de la température et des ouvertures de porte, avec alarme haute et basse et report par contact sec. Les données sont extractibles par cartes SD (non fournie) ou logiciel de supervision TéléNET (fourni).

Mémoire : > 75000 mesures.  
Intervalle d'enregistrement : 1 à 60 min.  
Logiciel : TeleNET simplifié.  
Plage d'utilisation : de -45°C à +45°C. IP 65.  
Carte SD nécessaire : 2GB - 80X mini - FAT 16.  
Conforme EN12830.

**Température Positive et Négative**

Modèle	Code GFF	Protection principale	Différentiel	I <sub>max</sub> compr.	I <sub>max</sub> ventilat. évap.	I <sub>max</sub> résistance	P <sub>max</sub> résistance	P <sub>max</sub> éclairage	P <sub>max</sub> électrovanne	Horloge temps réel	Résistance de porte	Inter. prox.	Fonc. pump down
<b>EXPERT</b>													
<b>230V - 1Ph - 50Hz • Pilotage compresseur par alimentation directe</b>													
200-230V 16A	FGTT1025B	16	300	10	2,7	14	3000	800	10	Non	Non	Non	Oui
400-230V 20A	FGTT1033B	20	30	16	3,6	16	3500	800	10	Oui	Oui	Oui	Oui
<b>230V - 1Ph - 50Hz • Pilotage compresseur via relaying armoire électrique</b>													
200-Contact sec	FGTT1032A	16	300	(10)	(2,7)	(14)	-	-	-	Non	Non	Non	Oui
200-Contact sec-2 Evap.	FGTT1031A	16	300	(10)	(2,7)	(14)	-	-	-	Oui	Non	Non	Oui
<b>400V-3ph-50Hz - Pilotage compresseur via contacteur du groupe carrossé et silencieux</b>													
300 WCC4	FGPG2066A	16	-	-	2,7 (Mono)	9	6000 (Tri)	800	10	Non	Oui	Non	Oui
300 WCC7	FGPG2067A	25	-	-	3,6 (Tri)	13	9000 (Tri)	800	10	Non	Oui	Non	Oui
<b>400V - 3Ph - 50Hz • Pilotage compresseur par alimentation directe</b>													
400 VD7 2,8-4A	FGPG2060B	16	30	2,8-4	3,6 (Tri)	9	9000 (Tri)	800	10	Oui	Oui	Oui	Oui
300 VD407	FGTT2073A	16	-	4,5-6,3	2,5	9	6000 (Tri)	800	10	Non	Non	Oui	Oui
400 VD7 4,5-6,3A	FGPG2061B	16	30	4,5-6,3	3,6 (Tri)	9	6000 (Tri)	800	10	Oui	Oui	Oui	Oui
300 VD409	FGTT2068A	16	-	7-10	2,5	9	6000 (Tri)	800	10	Non	Non	Oui	Oui
400 VD7 7-10A	FGPG2062B	16	30	7-10	3,6 (Tri)	9	6000 (Tri)	800	10	Oui	Oui	Oui	Oui
300 VD703	FGTT2064A	25	-	9-12	4	13	9000 (Tri)	800	10	Non	Non	Oui	Oui
400 VD7 9-12A	FGPG2063B	16	30	9-12	3,6 (Tri)	9	9000 (Tri)	800	10	Oui	Oui	Oui	Oui
300 VD704	FGTT2076A	25	-	11-16	4	13	9000 (Tri)	800	10	Non	Non	Oui	Oui
400 VD7 11-16A	FGPG2064B	25	30	11-16	3,6 (Tri)	13	9000 (Tri)	800	10	Oui	Oui	Oui	Oui
300 VD705	FGTT2069A	25	-	14-20	4	13	9000 (Tri)	800	10	Non	Non	Oui	Oui
400 VD7 14-20A	FGPG2065B	25	30	14-20	3,6 (Tri)	13	9000 (Tri)	800	10	Oui	Oui	Oui	Oui
1500-25A	FGPG2080A	28-32	30	25	5	18	12500 (Tri)	1500	10	Oui	Oui	Oui	Oui
1500-32A	FGPG2081A	30-36	30	32	5	18	12500 (Tri)	1500	10	Oui	Oui	Oui	Oui

**Température Positive et Négative**

Modèle	Code	Horloge temps réel
<b>230V - 1Ph - 50Hz</b>		
200 EXPERT PLUS 230V	FGTT1025D	Oui
-	-	-
200 EXPERT PLUS CONTACT SEC	FGTT1032D	Oui
-	-	-
-	-	-
<b>400V - 3Ph - 50Hz</b>		
-	-	-
300 VD407 EXPERT PLUS	FGTT2073D	Oui
-	-	-
300 VD409 EXPERT PLUS	FGTT2071D	Oui
-	-	-
300 VD703 EXPERT PLUS	FGTT2064D	Oui
-	-	-
300 VD704 EXPERT PLUS	FGTT2076D	Oui
-	-	-
300 VD705 EXPERT PLUS	FGTT2069D	Oui
-	-	-
-	-	-
<b>400V - 3Ph - 50Hz • Application centrale</b>		
EXPERT UVD6 PLUS	FGTT2065D	Oui
EXPERT UVD12 PLUS	FGTT2066D	Oui



LA MARQUE DES GRANDES MARQUES

## GROUPES DE CONDENSATION À AIR CUBO MULTI PACKS ÉQUIPÉS DE COMPRESSEURS SCROLL OU SEMI-HERMÉTIQUES

Châssis en tôle galvanisée avec isolement acoustique du compartiment compresseur et finition peinture polyester (RAL 7035). Plots anti-vibratiles caoutchouc. Compresseurs Scroll ou Scroll Digital™ équipés de vannes d'isolement à l'aspiration et au refoulement, raccords de pression, résistance de carter, protection thermique du moteur, voyant de niveau d'huile.

Les batteries condenseur sont du type Tubes cuivre / Ailettes aluminium. Les ventilateurs du condenseur sont de type axial, 230V monophasé, équipés d'un protecteur thermique interne et piloté par un variateur de vitesse pour gestion de la pression de condensation. Le réservoir de liquide est équipé d'une soupape de sécurité et la ligne liquide se compose d'un filtre déshydrateur, d'un voyant de liquide et d'une vanne d'arrêt.

Filtre et vanne d'aspiration. Manomètres HP & BP.

Ligne d'huile avec séparateur et circuit d'égalisation.

Pressostat HP général à réarmement manuel, pressostat HP à réarmement automatique par compresseur, pressostat BP général à réarmement automatique, manomètre HP et BP, capteurs BP.

Armoire électrique câblée et montée d'usine, elle contient : sectionneur général, disjoncteurs, protection magnéto-thermique des compresseurs, variateur de vitesse des ventilateurs du condenseur et environ 20% de réserve pour accessoirisation supplémentaire sur site si besoin.

Automate ou régulateur de pilotage avec système électromécanique de secours automatique.

Options disponibles sur demande spécifique, contactez votre agence :

- Double isolement acoustique du compartiment compresseur (gain indicatif de 2 à 4 dB(A))
- Système électronique de gestion de l'huile (avec réservoir d'huile)

### Application moyenne température

Modèle	Code GFF	Compresseur		R404A		R134a		Puissance absorbée (kW) - To (°C)		Dimensions (mm)			Poids (kg)	I Max (A)	Ventilation		Vol. réserv. (dm³)	Lp 10m (dB(A))		
		Nbre	Type	Puissance frigorifique (kW) - To (°C)		Puissance frigorifique (kW) - To (°C)		R404A		R134a		Ht			L	P			Nbre	Ø (mm)
				-10	-10	-10	-10	-10	-10	-10	-10									
<b>Compresseurs Scroll • 400V - 3Ph - 50Hz / Ventilateurs 240V - 1Ph - 50Hz</b>																				
BRQP2 C 2x020 MT	BFSY2100C	2	ZB15KCE	7,64	4,71	3,01	1,69	1490	1340	760	298	11,0	2	500	14	37,5				
BRQP2 C 2x025 MT	BFSY2110C	2	ZB19KCE	9,18	5,40	3,67	1,95	1490	1340	760	304	15,4	2	500	14	37,5				
BRQP4 C 3x020 MT	BFSY3100C	3	ZB15KCE	10,8	6,88	4,90	2,66	2086	1338	760	307	16,9	4	400	14	37,7				
BRQP4 C 3x025 MT	BFSY3110C	3	ZB19KCE	13,0	7,86	5,98	3,09	2086	1338	760	316	21,7	4	400	14	37,7				
<b>Compresseurs Scroll Digital™ • 400V - 3Ph - 50Hz / Ventilateurs 240V - 1Ph - 50Hz</b>																				
BRQP2 C 2x030 MT D	BFSY2120E	2	ZB+ZBD21KCE	10,9	6,73	4,52	2,45	1490	1340	760	308	16,8	2	500	14	39,1				
BRQP2 C 2x040 MT D	BFSY2140E	2	ZB+ZBD30KCE	14,2	8,95	6,41	3,35	1490	1340	760	328	23,0	2	500	14	39,8				
BRQP4 C 3x030 MT D	BFSY3130E	3	ZB+ZBD21KCE	15,2	9,74	7,50	3,92	2086	1338	760	320	23,8	4	400	14	39,9				
BRQP2 C 2x050 MT D	BFSY2170E	2	ZB+ZBD38KCE	16,9	10,9	8,50	4,27	1490	1340	760	330	28,0	2	500	14	41,2				
BRQP4 C 2x060 MT D	BFSY2190E	2	ZB+ZBD45KCE	20,8	13,4	9,20	4,72	1490	1900	760	430	28,7	4	450	18	40,6				
BRQP6 C 3x040 MT D	BFSY3150E	3	ZB+ZBD30KCE	21,1	12,8	9,75	5,46	2086	1900	760	400	34,2	6	400	18	41,0				
BRQP4 C 2x080 MT D	BFSY2260E	2	ZB+ZBD58KCE	26,0	16,8	13,0	6,75	1490	1900	760	440	33,7	4	450	18	44,2				
BRQPV C 3x050 MT D	BFSY3170E	3	ZB+ZBD38KCE	27,0	16,2	11,8	6,50	1950	1900	1100	480	43,64	2	630	24,5	43,0				
BRQPV C 3x060 MT D	BFSY3190E	3	ZB+ZBD45KCE	31,7	19,0	13,5	7,74	1950	1900	1100	494	44,54	2	630	24,5	43,0				
BRQPV C 2x100 MT D	BFSY2370E	2	ZB+ZBD76KCE	36,5	22,0	15,8	8,78	1950	1900	1100	454	46,0	2	630	24,5	45,6				
BRQPV C 3x080 MT D	BFSY3250E	3	ZB+ZBD58KCE	40,7	24,9	18,5	10,30	1950	1900	1100	540	51,26	2	800	24,5	46,3				
BRQPV C 3x100 MT D	BFSY3360E	3	ZB+ZBD76KCE	55,2	32,0	23,5	13,84	1950	2775	1100	766	69,06	3	800	30	47,4				

Conditions EN13215 Temp amb = +32°C Surchauffe = 10K Sous-refroidissement = 3K - Performances données à titre indicatif sur modèles multi-fluides HFC



**embraco**

POWER IN. CHANGE ON.

**SLIDING-UNITS**  
SCREWLESS ACCESS



**GROUPES DE CONDENSATION  
À AIR CARROSSÉS ÉQUIPÉS  
DE COMPRESSEURS À PISTON  
EMBRACO**

Carrosserie optimisée pour faciliter l'installation en extérieur.  
Espace optimisé pour un accès total aux composants.  
Accès tiroir pour faciliter la maintenance.  
Flux d'air longitudinal idéal pour un montage mural.  
Superposable sans accessoires additionnels.  
Équipement complet monté d'usine : déshydrateur, voyant, pressostats HP et BP,  
vannes d'isolement aspiration et liquide, résistance de carter compresseur, boîtier  
de raccordement électrique et interrupteur de proximité.  
Charge d'azote de protection.  
Haute température ambiante : conçus pour fonctionner jusqu'à +43°C.



LA MARQUE DES  
GRANDES MARQUES

**R404A / R507 - Application moyenne-haute température**

Modèle	Code GFF	Puis. frigo. (W) - To (°C)	Puis. abs. (W) - To (°C)	Dimensions (mm)			Poids (kg)	I Max (A)	Entraxe fixation (mm)		Volume rés. (dm³)	Lp 10m (dBA)
				Ht	L	P			L	P		
<b>240V - 1Ph - 50Hz CP / 240V - 1Ph - 50Hz VENT</b>												
UDNEK6210GK	BHEM4500A	631	492	460	822	470	65	3,6	600	436	1,1	32
UDNEK6213GK	BHEM4600A	889	660	460	822	470	66	5,2	600	436	1,1	32
UDNEK6217GK	BHEM4730A	1067	783	460	822	470	67	5,7	600	436	2,3	34
UDNT6222GK	BHEM4810A	1205	967	460	822	470	76	7,4	600	436	2,3	34
UDNT6226GK	BHEM4840A	1636	1076	460	822	470	76	8,3	600	436	2,3	35
UDNJ9232GK	BHEM4900A	1903	1138	460	822	470	82	8,8	600	436	2,3	40
UDNJ9238GK	BHEM4957A	2067	1629	460	822	470	82	11,8	600	436	2,3	40

Conditions EN13215 Température ambiante = +32°C Surchauffe = 10K Sous-refroidissement = 3K

**R404A / R507 - Application basse température**

Modèle	Code GFF	Puis. frigo. (W) - To (°C)	Puis. abs. (W) - To (°C)	Dimensions (mm)			Poids (kg)	I Max (A)	Entraxe fixation (mm)		Volume rés. (dm³)	Lp 10m (dBA)
				Ht	L	P			L	P		
<b>240V - 1Ph - 50Hz CP / 240V - 1Ph - 50Hz VENT</b>												
UDNEK2150GK	BHEM3350A	350	433	460	822	470	65	3,5	600	436	1,1	32
UDNEK2168GK	BHEM3460A	418	449	460	822	470	66	3,7	600	436	1,1	32
UDNT2180GK	BHEM3500A	495	652	460	822	470	66	5,2	600	436	2,3	33
UDNT2192GK	BHEM3600A	602	676	460	822	470	76	5,5	600	436	2,3	33
UDNT2212GK	BHEM3620A	775	831	460	822	470	76	6,7	600	436	2,3	33
UDNJ2212GK	BHEM3650A	758	970	460	822	470	76	8	600	436	2,3	36

Conditions EN13215 Température ambiante = +32°C Surchauffe = 10K Sous-refroidissement = 3K

**R134a - Application moyenne-haute température**

Modèle	Code GFF	Puis. frigo. (W) - To (°C)	Puis. abs. (W) - To (°C)	Dimensions (mm)			Poids (kg)	I Max (A)	Entraxe fixation (mm)		Volume rés. (dm³)	Lp 10m (dBA)
				Ht	L	P			L	P		
<b>240V - 1Ph - 50Hz CP / 240V - 1Ph - 50Hz VENT</b>												
UDNEK6210Z	BHEM2340A	513	344	460	822	470	65	2,5	600	436	1,1	32
UDNEK6212Z	BHEM2350A	568	430	460	822	470	66	2,9	600	436	1,1	32
UDNEK6214Z	BHEM2370A	620	430	460	822	470	67	2,9	600	436	2,3	32
UDNT6215Z	BHEM2390A	762	496	460	822	470	76	3	600	436	2,3	34
UDNT6217Z	BHEM2410A	815	546	460	822	470	76	4	600	436	2,3	34
UDNJ6220Z	BHEM2440A	961	682	460	822	470	82	4,5	600	436	2,3	34
UDNJ6226Z	BHEM2460A	1303	833	460	822	470	82	6	600	436	2,3	35

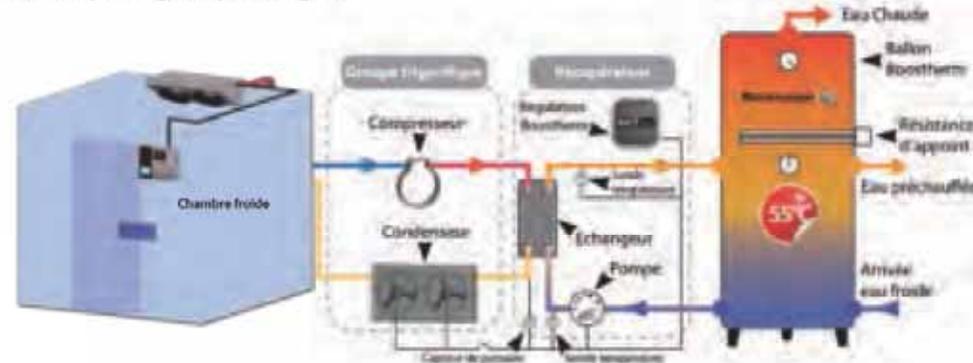
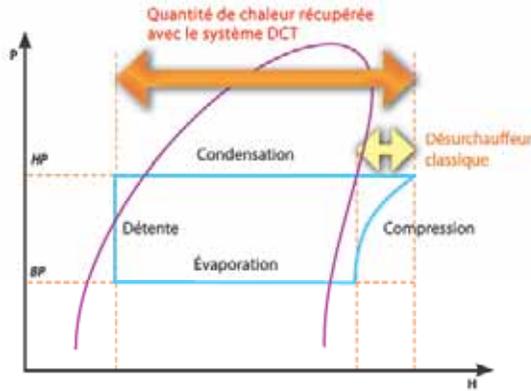
Conditions EN13215 Température ambiante = +32°C Surchauffe = 10K Sous-refroidissement = 3K



## RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR BOOSTHERM, L'EAU CHAUDE DU FRIGORISTE

Les récupérateurs traditionnels ne récupèrent que la désurchauffe des gaz chauds, ce qui représente seulement 20% de l'énergie récupérable. Dans ce cas, la température d'échange de chaleur est peu maîtrisée : elle est haute en été et basse en hiver. Les modules de récupération de chaleur Boostherm permettent de récupérer la totalité de la puissance évacuée grâce à une condensation par eau sans altérer le fonctionnement de l'installation, ni le cycle frigorifique d'origine.

Le module prend alors la main sur le pilotage des ventilateurs du condenseur à air pour optimiser la récupération de chaleur. Une fois la température de consigne atteinte, le module redevient un désurchauffeur pour le maintien en température du ballon.



### LE MODULE DE RÉCUPÉRATION BOOSTHERM

Les modules sont désormais dotés de circulateurs à vitesse variables avec régulation électronique PID. Il vous suffit de régler le type de fluide frigorigène et la température d'eau chaude désirée, et votre module saura s'adapter par une fonction d'auto-apprentissage.

- Coffret inox
- Echangeur double peau haute pression isolé (Pmax 45bar/155°C)
- Sécurité HP. Pouvoir de coupure 6A/250Vac
- Circulateur intégré, protection thermique interne,
- Coffret électrique IP44 avec relais de pilotage des ventilateurs 230V (modèles < 10kW) ou 400V (modèles >10kW).



### Module Boostherm

Modèle	Code GFF	Raccordement		Circulateur		Pouvoir coupeure relais ventilateur (contacts disponibles) (AVV AC)	Production maxi		Dimensions HxLxP (mm)
		Frig.	Eau	Haut. maxi (mCE)	Débit maxi (l/h)		Hiver 12h (*) (l/jr)	Été 16h(*) (l/jr)	
5 KW	RGXX1505B	1/2"	1/2" (15/21)	3,1	200	16A/250V AC (1)	1000	1700	472x325x186
10 KW	RGXX1510B	5/8"	1/2" (15/21)	2,9	400	16A/250V AC (2)	2000	2600	472x325x186
20 KW	RGXX1520B	5/8"	3/4" (20/27)	2,2	650	6A/250V AC (4)	4000	5500	580x380x248
45 KW	RGXX1545B	7/8"	3/4" (20/27)	5,2	1400	6A/250V AC (4)	10000	12500	580x380x248
70 KW	RGXX1570B	1" 1/8"	1" (26/34)	4,6	2200	6A/250V AC (4)	17000	22000	580x380x248

(\*) Temps de fonctionnement journalier du compresseur

### LE BALLON D'EAU CHAUDE BOOSTHERM

Les ballons développés par Boostherm sont plus qu'un simple stockage. Etudiés pour optimiser la récupération de chaleur et dotés d'une canne d'introduction qui permet d'obtenir deux niveaux de températures distinctes et d'éviter l'influence de l'appoint électrique dans la partie dédiée à la récupération de chaleur, ils sont également équipés de cannes directionnelles empêchant un by-pass d'eau froide pendant la phase de récupération.

Cuve garantie 7 ans contre la perforation.



1. Zone de récupération de chaleur - 2. Résistance d'appoint (option) - 3. Zone de stockage eau chaude

### Ballon Boostherm

Modèle	Code GFF	Alim. réseau (groupe sécurité)	Raccordement		Dimensions		Poids (kg)
			Sortie eau chaude au choix	Boucle récupération	Haut. (1) (mm)	Ø (2) (mm)	
BOOSTHERM 300L	RXXX2000A	M3/4"	M3/4" ou F1"	2 x M3/4"	1570	550	63
BOOSTHERM 500L	RXXX2010A	M3/4"	M3/4" ou F1"	2 x M1"	1790	650	87
BOOSTHERM 750L	RXXX2020A	M3/4"	M3/4" ou F1"	2 x M1"	1925	800	116
BOOSTHERM 1000L	RXXX2030A	M3/4"	M3/4" ou F1"	2 x M1"	2355	800	141
BOOSTHERM 1500L	RXXX2050A	F1" 1/4	F1" ou M2"	2 x M1" 1/4	2290	1000	215
BOOSTHERM 2000L	RXXX2060A	F1" 1/4	F1" ou M2"	2 x M1" 1/4	2035	1250	320
BOOSTHERM 3000L	RXXX2070A	F1" 1/2	F1" 1/4 ou M2"	2 x M1" 1/4	2785	1250	394
BOOSTHERM 5000L	RXXX2080A	F1" 1/2	F1" 1/4 ou M2"	2 x M1" 1/4	3365	1500	690

(1) Hauteur sans coude supérieur ni purgeur d'air : hauteur totale = hauteur + 200 mm - (2) Avec jaquette isolation : +100 mm



FROID

EURO CHEF



### Vitrines Murales Libre Service

Référence :	<b>ECO TWIST</b>
DIM. en mm	1330, 1955, et 2580 mm

Portes pivotantes double vitrage - froid ventilé - température 0+2°C - groupe logé ou sans groupe - 4 niveaux d'étagères réglables prof. 450 mm - Eclairage en fronton LED - intérieur époxy blanc ou noir de série

### Vitrines Murales Libre Service

Référence :	<b>ALASKA</b>
DIM. en mm	710, 960, 1250, 1510, 1856, 2435, 2955 ou 3647 mm

2 profondeurs 800 ou 645 mm - Froid ventilé - température 0+2°C ou +2+4°C - groupe logé ou sans groupe - 4 niveaux d'étagères réglables prof. 300 ou 400 mm - Eclairage en fronton fluos rosés - intérieur époxy blanc - grand choix d'autres coloris - intérieur inox en option - rideau de nuit ou jalousie à lattes en option



**Euro Chef**  
choix exceptionnel d'accessoires et de dimensions, parfaitement dédié à la restauration hors domicile



### Vitrines Murales Libre Service

Référence :	<b>TWIST</b>
DIM. en mm	1017, 1330, 1955, et 2580 mm

Froid ventilé - température 0+2°C - groupe logé ou sans groupe - 4 niveaux d'étagères réglables prof. 450 mm - Eclairage en fronton fluos rosés - intérieur époxy blanc ou noir de série - rideau de nuit en option



**Euro Chef**  
50% d'économie d'énergie



### Vitrines Murales Libre Service

Référence :	<b>EUROBALI PV</b>
DIM. en mm	1330, 1955, 2580 et 3830 mm

2 hauteurs 200 et 220 cm - portes pivotantes double vitrage - froid ventilé - température 0+2°C ou +2+4°C - sans groupe - 5 ou 6 niveaux d'étagères réglables prof. 500 mm - Eclairage fluo en fronton et LED entre portes en option - intérieur époxy blanc ou noir de série



Vitrines Service Arrière

Référence :	<b>EPOQUE</b>
DIM. en mm	Dimensions 1330, 1955, 2580, 3205, 3830 mm et 4 formats d'angles arrondis

Froid ventilé – température 0+2°C – groupe logé ou sans groupe – sans réserve – éclairage en plafond LED warm white ou rosées – exposition inox 860 mm - grand choix de coloris

Spéciale traiteurs et épicerie fines avec une exposition réhaussée à 70 cm du sol

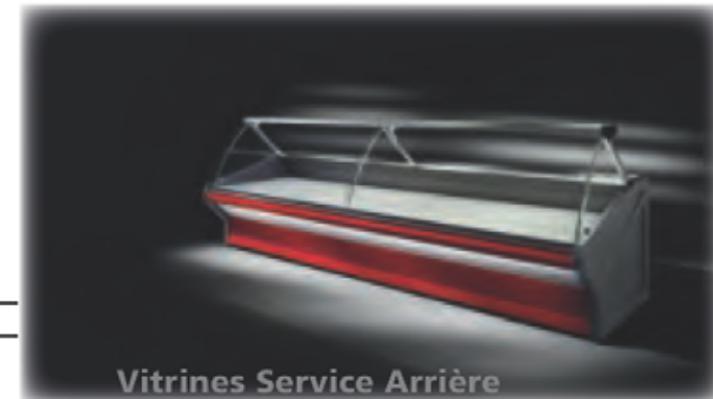
Spéciale bouchers charcutiers



Vitrines Service Arrière

Référence :	<b>ELECTA</b>
DIM. en mm	1047, 1360, 1985, 2610, 3235, 3860 mm et 4 formats d'angles arrondis

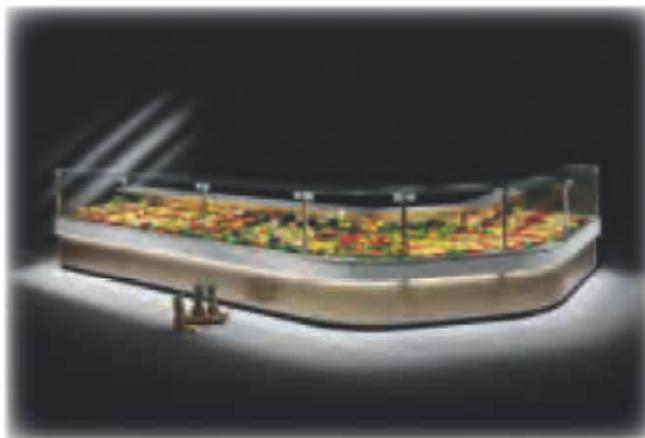
Froid ventilé – température 0+2°C – groupe logé ou sans groupe – avec ou sans réserve – éclairage en plafond LED warm white ou rosées – exposition inox 900 mm – grand choix de coloris



Vitrines Service Arrière

Référence :	<b>ESEDRA</b>
DIM. en mm	1360, 1985, 2610, 3235, 3860 mm et 2 formats d'angles arrondis

Froid ventilé – température 0+2°C – groupe logé ou sans groupe – avec réserve – éclairage en plafond fluos warm white ou rosés natura – exposition acier laqué gris 900 mm



Vitrines Service Arrière

Référence :	<b>ENIXE</b>
DIM. en mm	Dimensions 1017, 1330, 1955, 2580, 3205, 3830 mm et 4 formats d'angles arrondis

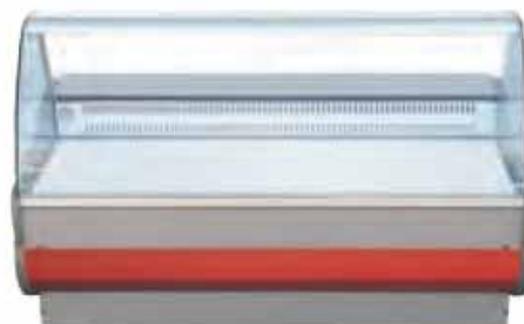
Froid ventilé – température 0+2°C – groupe logé ou sans groupe – avec ou sans réserve – éclairage en plafond LED warm white ou rosées – exposition inox 900 mm - grand choix de coloris



### VITRINE MURALE ISIS LAQUEE ET INOX

Carrosserie intérieure/extérieure, étagères et plateau d'exposition en tôle laquée (Isis laquée), Carrosserie intérieure/extérieure, étagères et plateau d'exposition en inox (Isis inox), joues en ABS gris avec vitres, isolation en polyuréthane expansé, 4 étagères 290 mm sur ISIS 600, éclairage par tube néon, rideau de nuit, froid ventilé, groupe logé, gaz R404 A, régulation électronique, dégivrage automatique, réévaporation automatique des eaux de dégivrage, ambiance de fonctionnement +25° et 60% d'humidité

Modèle	T°	Puiss frigo	Puiss absorbée	Dimensions	Carrosserie laquée Référence	Carrosserie inox Référence
60 L	-1 à +7°C	495 W	720 W	600 x 600 x 2000 mm	691601417	691602123
80 L	-1 à +7°C	660 W	974 W	800 x 600 x 2000 mm	691601418	691602124
100 L	-1 à +7°C	825 W	1229 W	1080 x 600 x 2000 mm	691601419	691602125
120 L	-1 à +7°C	990 W	1345 W	1330 x 600 x 2000 mm	691601420	691602126
160 L	-1 à +7°C	1238 W	1481 W	1680 x 600 x 2000 mm	691601421	691602127
180 L	-1 à +7°C	1486 W	1811 W	1966 x 600 x 2000 mm	691601422	691602128



### VITRINE MULTI SERVICES URBAN

Vitrine non canalisable, réserve réfrigérée, tablette arrière prof 250 mm revêtement plastifié, plateau d'exposition prof 560 mm en tôle laquée blanche, 1 Étagère intermédiaire en verre, vitrage bombé rabattable (structure à monter), éclairage de l'exposition par néon, joues en abs gris, décor tôle peinte facilement interchangeable, décor rouge ou blanc en version standard, groupe logé, gaz R 404 A, froid ventilé, température +1 à +10°C, régulation électronique, dégivrage naturel, vidange manuelle des eaux de dégivrage, ambiance de fonctionnement +25° et 65% d'humidité



Modèle	Réfrigérant	T°	Puiss frigo	Puiss absorbée	Dimensions	Nb de porte de réserve
100 UC	691600105	+1 à +10°C	480 W	590 W	1000 x 880 x 1243 mm	1
150 UC	691600107	+1 à +10°C	640 W	807 W	1500 x 880 x 1243 mm	2
200 UC	691600102	+1 à +10°C	800 W	985 W	2000 x 880 x 1243 mm	2
250 UC	691600103	+1 à +10°C	960 W	1192 W	2500 x 880 x 1243 mm	2
300 UC	691600104	+1 à +10°C	980 W	1192 W	3000 x 880 x 1243 mm	4

Modèle	Réfrigérant	T°	Puiss frigo	Puiss absorbée	Dimensions	Nb de porte de réserve
1,2 V	621600089	-1 à +5°C	344 W	290 W	1205 x 1120 x 1200 mm	1
1,5 V	621600087	-1 à +5°C	380 W	330 W	1505 x 1120 x 1200 mm	1
1,7 V	621600088	-1 à +5°C	460 W	440 W	1705 x 1120 x 1200 mm	1
2,0 V	621600085	-1 à +5°C	550 W	540 W	2005 x 1120 x 1200 mm	2
2,5 V	621600170	-1 à +5°C	680 W	640 W	2385 x 1120 x 1200 mm	2
3,0 V	621600071	-1 à +5°C	810 W	780 W	2935 x 1120 x 1200 mm	3

### VITRINE MULTI SERVICES GRAZIA

Vitrines canalisables (sur commande réalisation d'usine), cuve en acier laqué blanc, réserve réfrigérée, tablette arrière prof 320 mm en acier inox AISI 304, plateau d'exposition prof 715 mm en acier inox AISI 304, tablette supérieure en aluminium, vitrage bombé rabattable (structure à monter), éclairage simple par néon sous la tablette supérieure, joues en ABS gris épaisseur 40 mm, soubassement noir RAL 9005 (autres teintes en option), décor de façade rouge RAL 3000 cinq autres teintes sur commande, fermeture arrière plexiglas, groupe logé, gaz R 404 A, froid ventilé, température -1 à +5°C, régulation électronique, dégivrage naturel (sauf 2.5 V et 3.0 V dégivrage électrique), vidange manuelle des eaux de dégivrage, ambiance de fonctionnement +25° et 60% d'humidité



Une Equipe expérimentée à votre service  
pour aménager votre espace de vente ...



Pour tous vos agencements en boucherie-traiteur, snacking, sandwicherie, bar ...  
N'hésitez pas, consultez nous !!



Pour toute étude nous vous fournirons un  
plan d'implantation 2D, un descriptif  
technique et sur demande un dessin 3D.





WineTaste®

WINE-TASTE  
BASIC 3+3



WINE-TASTE  
BASIC 6+6



WINE-TASTE  
PREMIUM  
3+3



WINE-TASTE  
PREMIUM 6+6



Les + Wine Taste Premium  
• le lavage automatique  
• le dosage volumétrique

**DISTRIBUTEUR GAMME Basic 6  
OU 12 BOUTEILLES**

Référence:	WINE-TASTE-B-3+3 WINE-TASTE-B-6+6
DIM. En mm:	L x P x H = 1000x325x670 L x P x H = 1600x325x670

- 2 doses programmables
- Nettoyage automatique des becs
- 2 compartiments réfrigérés
- Place de stockage pour une deuxième bouteille
- Réglage de l'intensité des LEDS

produit  
Star

WINE-GO 4+4



**DISTRIBUTEUR mobile  
8 bouteilles**

Référence:	WINE-GO-B-4+4 WINE-GO-C-4+4
DIM. En mm:	L x P x H = 500x450x1500

- Autonomie de 5 à 7 heures
- 2 doses programmables
- Nettoyage automatique des becs
- 2 compartiments réfrigérés
- Réglage de l'intensité des LEDS
- Disponible en version Basic ou Premium avec Card



**DISTRIBUTEUR GAMME Premium  
6 OU 12 BOUTEILLES**

Référence:	WINE-TASTE-P-3+3 WINE-TASTE-P-6+6
DIM. En mm:	L x P x H = 1000x325x670 L x P x H = 1600x325x670

- Accès par carte RFID «serveur»
- Fonction self service
- Connexion à la caisse
- Contrôle à distance
- Statistiques de consommation
- Dosage volumétrique réglable par bouton
- Nettoyage automatique des becs
- 2 compartiments réfrigérés modulables
- Place de stockage pour une deuxième bouteille

**OPTION SYSTÈME Card**

Référence:	WINE-TASTE-PC-3+3 WINE-TASTE-PC-6+6
DIM. En mm:	L x P x H = 1000x325x670 L x P x H = 1600x325x670

L'option système Card permet de donner au consommateur la délégation de service appelé aussi self service. La carte RFID en technologie MyFare est compatible avec un grand nombre d'applications telles que les serrures à carte pour les portes d'hôtel.

**OPTION SYSTÈME Connect**

Référence:	WINE-TASTE-PC-3+3-NB WINE-TASTE-PC-6+6-NB
DIM. En mm:	L x P x H = 1000x325x670 L x P x H = 1600x325x670

Boîtier de connexion en réseau local ou via internet. Un système Connect permet de connecter jusqu'à 4 appareils.

**DISTRIBUTEUR WINEFIT ONE**

Référence :	<b>MK.001</b>
DIM. en mm	L x P x H = 255x386x565

2 doses programmables  
Menu simplifié  
Témoin de fin de cartouche de gaz  
Statistiques de consommations

**VALISE DE TRANSPORT POUR WINEFIT ONE**

Référence :	<b>IMBA0017</b>
DIM. en mm	L x P x H = 300x500x750

  
**winefit**  
Quality wine dispenser

**DISTRIBUTEUR WINEFIT CUBO**

Référence :	<b>MC00.300001Z</b>
DIM. en mm	L x P x H = 432x443x505

2 doses programmables  
Système «high precision»  
Appareil encastrable  
Menu simplifié  
Témoin de fin de cartouche de gaz  
Statistiques de consommations

**MODULE DE REFRIGERATION CUBOCOOL**

Référence :	<b>MF00.200001X</b>
DIM. en mm	L x P x H = 432x443x505

Stockage jusqu'à 10 bouteilles  
Réglage de la température de 6 à 18°C

produit  
**Star**



Euro  
Chef

Les + Winefit  
+ un nombre illimité  
de bouteilles  
+ le faible  
encombrement

**BEC DECANTEUR**

Référence :	<b>D.001</b>
DIM. en mm	L x P x H = 130x40x80

**LOT DE 2 CARTOUCHES D'ARGON WINEFIT**

Référence :	<b>B.002</b>
DIM. en mm	L x P x H = 70x70x330

**LOT DE 2 BOUCHONS DE SERVICE WINEFIT**

Référence :	<b>T.002</b>
DIM. en mm	L x P x H = 70x50x150

**BATTERIE POUR DISTRIBUTEUR WINEFIT**

Référence :	<b>GN.001</b>
DIM. en mm	L x P x H = 230x210x80



FROID

EURO  
CHEF

**CONTRÔLE DE LA CHAÎNE DU FROID**

**CENTRALES D'ENREGISTREMENT**

**THERMOCLIM<sup>N</sup>**  
jusqu'à 5 voies  
Température

**MEMOCLIM<sup>N</sup>**  
jusqu'à 16 voies  
Température - 4-20mA - Défaut technique



**MEMOCLIM<sup>N</sup> et THERMOCLIM<sup>N</sup>  
CENTRALES D'ENREGISTREMENT  
VERSION WEB**

Référence :	M8NLOG/WEB TH5N+WEB
DIM. en mm	L x P x H = 229x116x220

Exploitation sur internet ou sur le réseau local  
Alarme visuelle et sonore  
Logiciel de paramétrage et d'exploitation VIGILOG  
Accès au serveur sécurisé en ligne ARGOS

*EUROCHEF*  
**Les + EUROCHEF**  
+ Le service  
+ Fabrication française  
+ Conformité aux normes  
EN 12830 et EN 13486



**MEMOCLIM<sup>N</sup> et THERMOCLIM<sup>N</sup>  
CENTRALES D'ENREGISTREMENT  
VERSION LOG/PC**

Référence :	M8NLOG TH5N+LOG
DIM. en mm	L x P x H = 229x116x220

Exploitation via câble miniUSB  
Alarme visuelle et sonore  
Logiciel de paramétrage et d'exploitation VIGILOG



**MEMOCLIM<sup>N</sup> et THERMOCLIM<sup>N</sup>  
CENTRALES D'ENREGISTREMENT  
VERSION IMPRIMANTE**

Référence :	M8NIMP TH5N+IMP
DIM. en mm	L x P x H = 229x116x220

Exploitation via imprimante thermique et logiciel  
Alarme visuelle et sonore  
Logiciel de paramétrage et d'exploitation VIGILOG



**MEMOCLIM<sup>N</sup> et THERMOCLIM<sup>N</sup>  
CENTRALES D'ENREGISTREMENT  
VERSION USB**

Référence :	M8N+USB TH5N+USB
DIM. en mm	L x P x H = 229x116x220

Exploitation via USB  
Alarme visuelle et sonore  
Logiciel de paramétrage et d'exploitation VIGILOG



**MEMOCLIM<sup>N</sup> et THERMOCLIM<sup>N</sup>  
CENTRALES D'ENREGISTREMENT  
VERSION ETHERNET**

Référence :	M8NLOG/RJ TH5N+LOG/RJ
DIM. en mm	L x P x H = 229x116x220

Exploitation via logiciel sur réseau local  
Alarme visuelle et sonore  
Logiciel de paramétrage et d'exploitation VIGILOG



**SD1+  
TRANSMETTEUR D'ALARME  
TELEPHONIQUE**

Référence :	SD1+
DIM. en mm	L x P x H = 235x115x205

4 Entrées contact  
4 Numéros d'appel - 4 Messages vocaux  
Boîtier mural prêt à poser  
Livré avec alimentation sécurisée



**ENREGISTREUR AUTONOME**

Référence :	8828
DIM. en mm	L x P x H = 55x22x80

Enregistreur 1 voie °C interne  
Afficheur + Alarme Haute et Basse  
Mémoire 16000 points de mesure

Référence :	8828P
-------------	-------

Interface de communication data logger/PC  
1 socle + 1 câble USB  
1 logiciel de paramétrage et d'exploitation Minilog



**MINITHERM  
ENREGISTREUR À MINIDISQUE**

Référence :	MINITHERM-3.6
DIM. en mm	L x P x H = 144x67x144

Echelle -35 +15°C  
1 Tour/7 Jours  
Boîtier pour montage mural ou sur panneau  
Pile Lithium CR AA / 3.6VCC



**CONSOMMABLES  
ENREGISTREUR À MINIDISQUE**

Références :	Disque 113D5
	Stylo F5107901R
	Pile PILEMINITHERM-3.6

Lot de 100 disques -35 +15°C, 1 Tour/7 Jours  
Lot de 5 stylos pour MINIDISQUE  
Lot de 10 piles Lithium CR AA / 3.6V

# LAVÉRIE



LAVÉRIE



## EURO CHEF

LAVE VAISSELLE

LAVE VERRES

LAVE PLATEAUX

ROBINETTERIE

CONVOYEURS

DIHR

HOBART

Linum  
construisons ensemble

AQUATECHNIX  
fabriqué par MECHLINE

Miele

smeg

Sopacom



### GS LAVE-VERRES ET VAISSELLE MONO PAROI

Référence	DIM. en mm
<b>GS 35</b>	400x495x585 H
<b>GS 37</b>	420x490x650 H
<b>GS 40 - GS 40 T</b>	450x535x700 H
<b>GS 50 ECO</b>	590x600x850 H
<b>GS 50 - GS 50 T</b>	590x600x850 H
<b>GS 85</b>	590x600x1290 H

Porte en double paroi - Cuve emboutie et inclinée - Porte avec Micro sécurité - Doseur produit de rinçage incorporé - Toit anti-égouttement - Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange complète - Système Termostop - Version D = Adoucisseur incorporé - Voltage 400V 3N 50HZ - Alimentation eau chaude 50/55°C



### DS LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE DOUBLE PAROI

Référence	DIM. en mm
<b>DS 35 - DS 35 D - DS 35 T</b>	415x465x670 H
<b>DS 37 - DS 37 D - DS 37 T</b>	430x490x680 H
<b>DS 40 - DS 40 D - DS 40 T</b>	460x545x715 H
<b>DS 45 - DS 45 D - DS 45 T</b>	545x610x845 H
<b>DS 50 - DS 50 D - DS 50 T</b>	595x610x845 H

Carrosserie et porte double paroi - Supports panier imprimés - Cuve emboutie et inclinée - Porte avec Micro sécurité - Doseur produit de rinçage incorporé - Toit anti-égouttement - Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange complète - Système Termostop - Version D = Adoucisseur incorporé - Version T = Panneau à touche sensitive, 3 cycles de Lavage avec contrôle automatique niveau sel pour version D - Voltage 400V 3N 50HZ - Alimentation eau chaude 50/55°C



### TEKNO LAVE-VAISSELLE DOUBLE PAROI

Référence	DIM. en mm
<b>ELECTRON 400</b>	450x530x720 H
<b>GASTRO 500 S</b>	600x610x850 H
<b>GASTRO 750 S</b>	600x610x850 H
<b>ELECTRON 500</b>	600x610x850 H
<b>ELECTRON 500 PLUS</b>	600x610x850 H
<b>ELECTRON 600</b>	600x680x860 H
<b>ELECTRON 1000 PLUS</b>	600x700x1380 H

Carrosserie et porte double paroi - Supports panier imprimés - Filtre cuve dédoublé et filtre pompe - version mécanique version électronique avec 4 cycles de lavage réglables, doseur Détergent et rinçage incorporé - Version électronique Plus avec rinçage à température constante (surpresseur et Break Tank en série) - Doseur de produit incorporé - Cuve emboutie et inclinée - Porte avec Micro sécurité - Toit anti-égouttement - Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange complète - Système Termostop - Plateaux Gastonorm et Euronorm - Version D = Adoucisseur incorporé - Voltage 400V 3N 50HZ - Alimentation eau chaude 50/55°C



### OPTIMA LAVE-VAISSELLE DOUBLE PAROI

Référence	DIM. en mm
OPTIMA 400 - 400 D	450x535x720 H
OPTIMA 500 - 500 D	600x610x850 H
OPTIMA 500 HR	600x610x850 H
OPTIMA 500 CUTLERY	600x610x850 H
OPTIMA 500 HR CUTLERY	600x610x850 H

Nouveau concept d'assainissement thermochimique efficace déjà avec basses températures - Six cycles de lavage, dont 4 avec vidange partielle et 2 avec vidange totale - 4 cycles lave couverts (OPTIMA CUTLERY) thermochimique, uni à la puissance germicide de la lampe UV - Commandes électroniques avec écran LCD lumineux - Personnalisation langues et menu commandes - Autodiagnostic et avis de panne sur deux niveaux différents - Changement du voltage directement sur la plaque à bornes d'alimentation - Système PLUS complet de pompe de rinçage - Doseur détergent et produit de Rinçage de série - Pompe de vidange intégrée - Système Termostop avec dispositif Energy Saving - Clapet de non-retour DVGW anticontamination - Cuves embouties et arrondies - Version adoucie avec système de régénération continu - Version HR avec Récupérateur Thermique.



produit  
Star



### TWIN STAR LAVE-VAISSELLE STOCK & WASH

Référence	DIM. en mm
TWIN STAR	1312x745x2040 H
TWIN STAR Double Face	1312x805x2040 H

Les applications de la Twin Star sont multiples: oenothèques, gastros à 50 couverts, brasseries à 75 couverts, la restauration scolaire à 120 couverts, pizzerias à 150 couverts, les hôpitaux, les cliniques, les maisons de retraite, casernes de police et/ou équivalents. Grâce à ses 9 programmes de lavage, Twin Star satisfait toutes exigences- Ouverture des portes à pivot central ; aucune gêne pendant l'utilisation - Double vitrage indépendant - Double paroi avec isolation phonique - départ différé - ampe germicide UV disponible sur demande - Produits lessiviels intégrés et facilement accessibles - Brumisation froide - Condenseur de vapeur - Adoucisseur automatique incorporé - Cuve inox AISI 316, 4 pompes auto nettoyantes





### LP LAVE-BATTERIES POUR LA RESTAURATION

Référence	DIM. en mm
<b>GASTRO 600 S</b>	600x680x860 H
<b>LP1 S5</b>	600x700x1380 H

Grande capacité, petit encombrement - Beaucoup de possibilité d'emploi - Double paroi - Cuve emboutie - Double filtre cuve - Plateaux Euronorm (600x400 mm) - Option adoucisseur incorporé (GASTRO 600S)



### LP LAVE-BATTERIES POUR LA RESTAURATION

Référence	DIM. en mm
<b>H 600 E PLUS</b>	720X735X1445/1915 H

Plateaux Euronorm (600x400 mm) - Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot - Cuve à escalier - Pompe verticale autonettoyante - Bras lavage/rinçage indépendants - Filtre cuve dédoublé + filtre pompe - Maintenance facile - Toit anti égouttent - Thermomètres cuve et surchauffeur



### LP LAVE-BATTERIES POUR LA RESTAURATION

Référence	DIM. en mm
<b>LP1 800</b>	650x750x1690/2070 H

Porte en double paroi - Cuve emboutie - Filtre cuve dédoublé + filtre pompe - Maintenance facile - 4 cycles de lavage - Pompe de rinçage de série - Toit anti égouttent



### LP LAVE-BATTERIES POUR LA RESTAURATION

Référence	DIM. en mm
<b>LP1 S8 PLUS</b>	690x800x1890/2275 H
<b>LP1 S8 TR PLUS</b>	690x800x2160/2275 H
<b>LP2 PLUS</b>	840x885x1790/2050 H
<b>LP2 STR PLUS</b>	840x885x2140 H

Cuve à escalier complètement emboutie - Double paroi - Bras lavage/rinçage en acier inox indépendants - Filtre cuve dédoublé avec petit puits extractible pour les déchets + filtre pompe - Pompe de rinçage de série - Electronique - 4 cycles de lavage - Epargne d'énergie - Thermo stop pour garantir la température de rinçage en conformité à la norme HACCP - START avec touche sensitive multi couleur - Option récupérateur de chaleur



### LP LAVE-BATTERIES POUR LA RESTAURATION

Référence	DIM. en mm	
LP3 S PLUS	990x885x1790/2050 H	Cuve à escalier complètement emboutie - Double paroi - Bras lavage/rinçage en acier inox indépendants - Filtre cuve dédoublé avec petit puits extractible pour les déchets + filtre pompe - Pompe de rinçage de série - Electronique - 4 cycles de lavage - Epargne d'énergie - Thermo stop pour température de rinçage en conformité à la norme HACCP - START avec touche sensitive multi couleur - Option récupérateur de chaleur (LP25 PLUS)
LP3 STR PLUS	990x885x2140 H	
LP4 S8 PLUS	1490x885x1970/2310 H	
LP4 S8 TR PLUS	1490x885x1970/2310 H	
LP4 S8 V	1490x885x2320 H	
LP4 S8 VTR	1490x885x2320 H	



### GRANULES LAVE-BATTERIE À GRANULES AVEC SYSTÈME DE LAVAGE BREVETÉE

Référence	DIM. en mm
GRANULES 900 PLUS	1095x910x1910/2020 H
GRANULES 900 TR PLUS	1095x910x2100 H
GRANULES 1000 TR PLUS	1200x1010x2260/2305 H

La GRANULES 900 PLUS et 1000 plus lave objets a granules avec technologie avancée, ont un système de lavage couvert par un double brevet international. Plus de perte de temps pour le trempage et le rinçage. Grâce à l'action combinée de l'eau, du détergent et des granules à haute pression. L'amortissement rapide de l'investissement est garanti par l'économie de l'eau, de l'énergie électrique et surtout par l'économie de la main d'œuvre

#### ECONOMIE D'ENERGIE:

Machine équipée du système de récupération de la chaleur naturellement produite par la machine pour chauffer l'eau froide du réseau, en garantissant une économie d'énergie immédiate de 35%.



### AX COMPACT LAVE-VAISSELLES À PANIER À TRACTION COMPACTES

Référence	DIM. en mm
<b>AX 161</b>	1080x720x1535/1900 H
<b>AX 290</b>	1880x720x1535/1900 H

Les lave-vaisselles de la gamme AX Compact ont été conçues pour satisfaire les exigences de productivité typiques de la petite et moyenne restauration, grâce à un encombrement limité et aux hautes performances. Panneau commandes électronique - Bras de lavage et de rinçage en acier, facilement démontables - filtres de protection cuves en inox - Surchauffeur en acier INOX AISI 316 - Porte en double paroi isolée - Cuves en acier inox AISI 316 - Système d'entraînement à deux vitesses avec friction incorporée - Auto minuteur - Pompes de lavage verticales, auto-nettoyantes - Soupape de non-retour



### AX RR LAVE-VAISSELLES À PANIER À TRACTION AVEC DOUBLE RINÇAGE

Référence	DIM. en mm
<b>AX 220</b>	1800x750x1645/2200 H
<b>AX 240</b>	2050x750x1645/2200 H
<b>AX 310</b>	2400x750x1770/2200 H
<b>AX 310 LC</b>	2150x1000x1770/2200 H
<b>AX 330</b>	2700x750x1770/2200 H

AX RR: Le pré rinçage garanti un épargne d'eau, de produit de rinçage et d'électricité car l'eau utilisée pour le rinçage est récupérée et canalisée sur deux bras de pré-rinçage. Une gamme combinable avec des nombreux accessoires pour toutes solutions et exigences personnalisées. En tenant compte de la productivité demandée, de la place disponible et de la consommation énergétique nos machines s'adaptent aux différents environnements et aux charges de travail les plus intenses (cantines, hôpitaux, traiteurs, petits et grands hôtels, lycées). L'économiseur de détergent, de série, et le récupérateur de chaleur (option) permettent d'augmenter l'épargne énergétique et de réduire les frais et les consommations.

### AX 2R LAVE-VERRES À PANIER À TRACTION AVEC DOUBLE RINÇAGE RENFORCÉ

Référence	DIM. en mm
<b>AX 250</b>	2000x750x1770/2200 H
<b>AX 380</b>	2600x750x1770/2200 H
<b>AX 380 LC</b>	2350x1000x1770/2200 H
<b>AX 400</b>	2900x750x1770/2200 H
<b>AX 440</b>	3200x750x1770/2200 H
<b>AX 440 LC</b>	2950x1000x1770/2200 H
<b>AX 540</b>	3500x750x1770/2200 H
<b>AX 540 LC</b>	3250x1000x1770/2200 H

AX 2R double rinçage renforcé. La zone de lavage et celle de rinçage sont complètement séparé en évitant l'interaction entre le détergent et le produit de rinçage. La majeure distance entre les bras de pré-lavage, pensée pour des charges importantes, permet de réduire la consommation d'eau grâce au pré-lavage. Le double rinçage renforcé garantit des meilleurs résultats. Sur demande possibilité d'avoir le 3R triple rinçage (-50% produit de rinçage).



### RX NOUVEAU PANNEAU COMMANDES MULTITASKING, TRIPLE RINÇAGE RENFORCÉ DE SÉRIE

Référence	DIM. en mm	Avec RX OPTIMA des nouveaux objectifs, en termes d'efficacité, ont été atteints. Le 3R Plus, rinçage en 3 étapes, garantit une réduction considérable d'eau aussi bien qu'un résultat de qualité incomparable. La parfaite isolation thermique des parois, la réutilisation de la chaleur produite par la vapeur à l'intérieur de la machine, la récupération de la chaleur de l'eau destinée à la vidange, permettent le total abatage des gaspillages. La facilité d'utilisation et le confort caractérisent soit la phase de travail, que les opérations quotidiennes de nettoyage et manutention. Le pratique et ample panneau de contrôle IP5, les bras de lavage qui sont regroupés sur des racks et se retirent facilement sans outil, les options « Auto nettoyage » et « Vidange Automatisé » rendent facile les opérations de fin journée.
RX 250 / AS*	2250x900x1550/2210 H	
RX 300 / AS*	2850x900x1550/2210 H	
RX 300 LC	2550x985x1550/2210 H	
RX 330 / AS*	3150x900x1550/2210 H	
RX 360 / AS*	3750x900x1550/2210 H	
RX 360 LC	3450x985x1550/2210 H	
RX 400 / AS*	4050x900x1550/2210 H	
RX 440 / AS*	4650x900x1550/2210 H	
RX 440 LC	4350x985x1550/2210 H	
RX 480 / AS*	4950x900x1550/2210 H	

\* AS module de Prélavage automatique avec filtre à tiroir. le module AS45 n'est pas disponible pour les modèles avec pré lavage en angle 90°



### FX LAVE-VAISSELLES À CONVOYEUR AVEC DOUBLE RINÇAGE RENFORCÉ

Référence	DIM. en mm
FX 250 - FX 250 V	4500x950x1770/2200 H
FX 380 - FX 380 V	5100x950x1770/2200 H
FX 420 - FX 420 V	5400x950x1770/2200H
FX 540 - FX 540 V	6000x950x1770/2200 H
FX 600 - FX 600 V	6300x950x1770/2200 H
FX 680 - FX 680 V	7300x950x1770/2200 H
FX 780 - FX 780 V	7600x950x1770/2200 H
FX 900 - FX 900 V	8200x950x1770/2200 H

Grâce à l'importante largeur du convoyeur de 710 mm les lave-vaisselle de la gamme FX permettent de: Laver 3 assiettes en ligne plutôt que 2 en obtenant, dans le modèle le plus grand, une production de 10.000 assiettes/heure dans le total respect de la norme DIN 10510; réduire de manière importante la longueur de la machine, élément fondamental pour plusieurs installations de lavage; avoir de meilleurs résultats de lavage lorsque la vitesse d'avancement du convoyeur est réduite



### BX LAVE-CAGETTES À PANIER À TRACTION

Référence	DIM. en mm
<b>BX 230 - BX 230 V</b>	2550x750x1645/2200 H
<b>BX 230 SPECIAL</b>	2660x750x2066/2200 H
<b>BX 280</b>	2800x750x1945/2315 H
<b>BX 300 - BX 300 V</b>	4100x680x1770/2200 H
<b>BX 400 - BX 400 V</b>	4100x680x1770/2200 H

Avec ses 5 modèles de lave-cagettes, DIHR vous permet de résoudre tous les problèmes liés à l'hygiène des produits en contact avec les denrées alimentaires. Les lave-cagettes DIHR sont équipés de rampes latérales spéciales pour le lavage et le rinçage qui garantissent des résultats d'hygiène incontestables.

Les lave-cagettes DIHR ont été spécialement conçues pour satisfaire tous les besoins de l'industrie alimentaire qui doit quotidiennement laver et assainir une grande quantité de cagettes. Double paroi de série pour tous les modèles, construction tout inox 18/10 possibilité d'alimentation à vapeur



### CX LAVE-CAGETTES À CONVOYEUR AVEC DOUBLE RINÇAGE RENFORCÉ

Référence	DIM. en mm
<b>CX 500 - CX 500 V</b>	4900x950x1770/2200 H
<b>CX 750 - CX 750 V</b>	5800x950x1770/2200 H
<b>CX 1000 - CX 1000 V</b>	6700x950x1770/2200 H
<b>CX 1250 - CX 1250 V</b>	7600x950x1770/2200 H

Fonctionnement complètement automatique. - Connexion électrique ou à vapeur sur tous les modèles - Largeur du tapis 710 mm - Passage utile 450 mm/h - Structure en double paroi isolée en acier inox AISI 304 - Cuve radiée et surchauffeur en acier inox AISI 315 - Portes d'accès en double paroi isolés avec système d'ouverture contrebalancé et micro de sécurité - Filtres en acier inox - Bras de lavage et rinçage, faciles à enlever - Panneau électrique avec commandes simplifiés et visualisation digitale des températures de chaque cuve et du ré-rinçage - Auto diagnose et alarmes - Panneau commandes à basse tension 24V - Interrupteur de sécurité START/STOP positionnés soit à l'entrée soit à la sortie de la machine - S.A.S à l'entrée et à la sortie de la machine et rideaux pour diviser les zones - Clapet de non-retour - Economiseur de rinçage - Economiseur de lavage - DDSS économiseur de détergent - Auto-minuteur

### MX LAVE-CAGETTES À CONVOYEUR POUR LA SALETÉ PLUS DIFFICILE

Référence	DIM. en mm
<b>MX 850 - MX 850 V</b>	6200x950x1770/2015 H
<b>MX 1100 - MX 1100 V</b>	7500x950x1770/2015 H


**HT DISPONIBLES EN VERSION LIFT, PLUS, HR, OPTIMA, ÉLECTRONIQUES OU ÉLECTROMÉCANIQUES**

Référence	DIM. en mm
HT 11 ECO	720x735x1445/1880 H
HT 11 ECO T - HT 11 ECO TD	720x735x1445/1880 H
HT 11 - HT 11 D	720x735x1445/1880 H
HT 11 T - HT 11 TD	720x735x1445/1880 H
HT 11 E - HT 11 ED	720x735x1445/1880 H
HT 12	720x735x1445/1880 H
HT 12 E - HT 12 ED	720x735x1445/1880 H
HT 12 E PLUS - HT 12 E LIFT	720x735x1445/1880 H
HT 12 OPTIMA - HT 12 OPTIMA D	720x735x1445/1880 H
HT 12 OPTIMA HR - HT 12 OPTIMA HRD	720x735x2095 H
HT 14 OPTIMA - HT 14 OPTIMA D	720x735x1445/1880 H
HT 14 OPTIMA HR - HT 14 OPTIMA HRD	720x735x2095 H

Les lave-vaisselles DIHR à capot offrent une vaste gamme de modèles, en allant des appareils électromécaniques, qui peuvent être équipés avec divers options, jusqu'aux modèles les plus innovants, conçus avec une électronique très avancée et toute une série d'options déjà incluses.

L'évolution de nos produits dans le temps a été possible grâce à notre expérience mais aussi grâce aux conseils et aux idées de nos clients, une formule qui nous a permis de fournir des solutions toujours plus personnalisés, qui satisfont les critères de fonctionnalité, fiabilité et versatilité requis, toujours avec une grande attention à la réduction des consommations électriques, hydriques et des produits chimiques. Cela se traduit en économie pour l'utilisateur final, mais permet aussi une diminution de la pollution et une réduction des gaspillages des ressources vitales.

**HR ENERGY RECOVERY**

Le système ENERGY RECOVERY permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction, pour échauffer l'eau froide du réseau d'alimentation.

Épargne immédiate de 35% sur la consommation d'énergie et amélioration de la température du local de travail car moins chargée d'humidité produite par la machine.

**PLUS SYSTEM**

Rinçage avec température constante et onsonmation stabilisé avec pompe en aspiration du surchauffeur qui garantit une consommation constante d'eau, détergent et produit de rinçage pour tous les cycles.

En plus, grâce à la grande capacité du surchauffeur, il n'y a pas besoin de le remplir avec l'eau du réseau pendant le rinçage, cela assure une température stabilisée de 85°C.



## LE MIEUX OU LE MEILLEUR ? VOUS AVEZ LE CHOIX !

HOBART est le leader mondial des machines à laver professionnelles destinées aux segments de la restauration commerciale et des collectivités. Présent partout dans le monde, HOBART emploie plus de 6.500 personnes. Notre site de production européen se situe à Offenbourg en Allemagne où sont fabriquées chaque année plus de 30.000 machines à laver. Notre centre de recherches et développement consacre toute son énergie à répondre aux attentes des différents acteurs du marché qui souhaitent à travers nos innovations des solutions à leurs attentes et à leurs besoins spécifiques, une qualité optimale de lavage et de séchage, des consommations énergétiques plus faibles et des conditions de travail plus ergonomiques.

### HOBART PROFI

La gamme HOBART **PROFI** couvre l'ensemble des besoins et des attentes de nos clients. Elle représente la gamme la plus aboutie et la plus complète du marché avec des performances et des caractéristiques qui en font une référence pour les professionnels qui recherchent la qualité de fabrication, la fiabilité et l'efficacité. Elle associe une technique de lavage optimale à un confort d'utilisation élevé et à de faibles coûts d'exploitation. De nombreux choix d'équipements et d'options font de la gamme HOBART **PROFI** ce qui se fait de mieux pour les restaurateurs, et une solution de lavage adaptée à de multiples domaines d'application.

L'offre HOBART est composée de deux gammes **PROFI** et **PREMAX** qui proposent les matériels suivants :

- lave verres
- lave vaisselle frontal
- lave vaisselle à capot
- lave ustensiles
- lave vaisselle multi zones à avancement automatique de casiers
- machines à convoyeur à doigts
- systèmes de traitement des déchets
- applications industrielles et sur mesure

### HOBART PREMAX

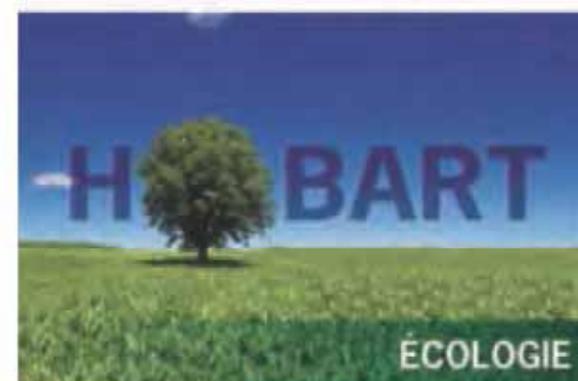
La gamme HOBART **PREMAX** est à la pointe de l'innovation et de la technologie de lavage de la vaisselle. Elle offre des niveaux de performances inégalés, les coûts d'exploitation les plus bas du marché, et un confort d'utilisation incomparable. Les plus récentes innovations technologiques sont intégrées dans cette gamme qui bénéficie également des techniques éprouvées de la gamme HOBART **PROFI**. La gamme HOBART **PREMAX** est la meilleure offre pour les clients les plus exigeants et les plus respectueux en matière d'environnement.



INNOVATION



ÉCONOMIE



ÉCOLOGIE



produit  
Star



Référence :	PREMAX GCP
Dim. en mm :	L x P x H = 460x590x700

### PREMAX GCP

Le modèle compact pour des exigences élevées. En effet, Le PREMAX GCP est le premier lave verres au monde qui donne des verres parfaitement secs.

Avec une consommation d'eau de 1,9 litre seulement, c'est le lave verres le plus économique du marché. Aucune vapeur ne s'échappe à l'ouverture de la porte. Dimension du casier 400 x 400 mm, hauteur compacte de 700 mm

produit  
Star



### PREMAX GP

Le modèle Premium avec une capacité maximale. Idéal pour les bars et les comptoirs car aucune vapeur ne s'échappe à l'ouverture de la porte. Dimension du casier 500 x 500 mm

Référence :	PREMAX GP
Dim. en mm :	L x P x H = 600x600x820

PREMAX GAMME EXCLUSIVE



Référence :	PROFI GC
Dim. en mm :	L x P x H = 460x590x700

### PROFI GC

Le petit lave verres pour des exigences professionnelles dans les bars, les restaurants et les hôtels. Avec une consommation d'eau de 1,9 litre seulement, c'est le lave verres le plus économique du marché.

Dimension du casier 400 x 400 mm, hauteur compacte de 700 mm



### PROFI GX

Le grand modèle PROFI pour les bars, les restaurants et les hôtels qui ont des besoins de lavage importants.

Dimension du casier 500 x 500 mm

Référence :	PROFI GX
Dim. en mm :	L x P x H = 600x600x820



Option.  
osmoseur intégré horizontal ou vertical



### PROFI GXC

La solution idéale pour les grandes quantités de verres, mais une faible hauteur sous le comptoir.

Dimension du casier 500 x 500 mm, Hauteur compacte de 700 mm

Référence :	PROFI GXC
Dim. en mm :	L x P x H = 600x600x700

Lave vaisselle frontal

produit  
Star

PREMAX GAMME EXCLUSIVE

**PREMAX FP**

Avec une consommation d'eau d'1 litre seulement, c'est le lave vaisselle le plus économique du marché et simultanément le seul lave-vaisselle, qui, en cas de salissures très incrustées, déclenche l'arrivée de vapeur d'eau.

Référence :	PREMAX FP
Dim. en mm :	L x P x H = 600x600x820

**PROFI FX**

Le modèle PROFI pour un lavage fiable et simple de vaisselle, couverts et verres. Parfaitement adapté aux exigences des restaurants, brasseries et cafés.

Référence :	PROFI FX
Dim. en mm :	L x P x H = 600x600x820

**PROFI FXL**

Le modèle PROFI avec la profondeur de chargement XL lave sans problème les plaques pâtisseries, les cagettes à pain et les bacs à viande. Il est ainsi le meilleur partenaire des boulangers, des bouchers et de la restauration rapide.

Pour de plus amples informations sur ces produits, consultez le tableau des Équipements.

Référence :	PROFI FXL
Dim. en mm :	L x P x H = 600x640x820



Options  
Double casier  
Adoucisseur  
Réservoirs de produits



Idéal pour le lavage de vaisselle très sale et pour une capacité élevée jusqu'à 70 casiers par heure.

Référence :	PREMAX AUP / PROFI AMX AMXX
Dimensions en mm :	L x P x H = 635x742x1510

produit  
Star

EURO  
CHEF

- Suppression de la douchelette
- Elimination du prélavage manuel
- Gain de temps
- Economies
- 1,4 litre par cycle
- Double pompe de lavage

Au revoir la douchelette...  
Et bonjour l'ASR !



PREMAX GAMME EXCLUSIVE



Largement dimensionné pour le lavage des bacs GN, cagettes et plateaux. 70 casiers par heure.

Référence :	PREMAX AUPL / PROFI AMXXL
Dimensions en mm :	L x P x H = 735x742x1610



Lavage simultané de 2 casiers.  
140 casiers par heure.

Référence :	PREMAX AUPT / PROFI AMXT
Dimensions en mm :	L x P x H = 1268x742x1510

#### Options

- VaPoStop condenseur de buées
- Relevage automatique de capot
- Adoucisseur intégré
- Récupérateur d'énergie sur l'eau de vidange

Lave ustensiles



produit  
**Star**

Rampes de lavage latérales  
Capacité augmentée jusqu'à 300 %  
Cycle Intensif avec pré-lavage  
Cycle de lavage avec injection de vapeur  
Condenseur de buées

PREMAX GAMME EXCLUSIVE



Jusqu'à 24 cycles par heure

Référence :	PREMAX UP
Dim. en mm :	L x P x H = 840x 945x 1984

Jusqu'à 30 cycles par heure

Référence :	PROFI UX
Dim. en mm :	L x P x H = 780x 945x 1984



Jusqu'à 24 cycles par heure

Référence :	PREMAX UPT
Dim. en mm :	L x P x H = 1435x 945x 1984

Jusqu'à 30 cycles par heure

Référence :	PROFI UXT
Dim. en mm :	L x P x H = 1375x 945x 1984



Jusqu'à 30 cycles par heure

Référence :	PROFI UXTH (UXTLH)
Dim. en mm :	L x P x H = 1447x 936 x 1732 (1984)

**PROFI CS****Profi CS :**

De 80 à 100 casiers/h selon DIN10510

**De série :**

Commande électromécanique  
Avancement par double train de taquets  
Surpresseur de rinçage  
Vidange automatique

**Principales options :**

Double vitesse  
Double rinçage  
Isolation  
Condenseur de buées

**PROFI CN****Profi CN, efficace et performante :**

De 80 à 210 casiers/h selon DIN10510

**De série :**

Equipement CS  
+ Commande électronique  
+ Rampes de lavage 6+5  
+ Détection de présence des filtres  
+ Triple rinçage avec by-pass

**Principales options :**

Évacuation automatique des déchets ASR  
Pompe à chaleur  
Commande par automate « Protronic »

produit  
Star



PREMAX GAMME EXCLUSIVE

**PREMAX CP****Premax CP, innovante et écologique :**

De 180 à 200 casiers/h selon DIN10510

**De série :**

Equipement CN

+ Commande par automate « Protronic »

- pas de carte électronique
- 3 vitesses programmables
- Départ différé programmable

+ Evacuation automatique des déchets ASR

+ SENSOTRONIC

- **AUTODIAGNOSTIC**, à chaque mise en route, contrôle total de la machine, contrôle des pompes de lavage et rinçage, contrôle des résistances, contrôle du positionnement des rampes et des bouchons.
- **SENSO ACTIV**, régulation automatique de la consommation d'eau en fonction de la vitesse d'avancement
- **SENSO ACTIV+**, contrôle de la qualité de l'eau
- **SENSO SPACE**, contrôle des espaces entre casiers avec arrêt du rinçage.

**Principales options:**

Programme « verres »  
Programme « batterie »  
Pompe à chaleur

SENSOTRONIC  
la machine intelligente

**PROFI FTNi**

Efficace et performante

Fonctionnement conforme à la norme DIN10510

3 largeurs de tapis disponibles : 612, 760 et 965mm

2 hauteurs de passage: 440 et 560mm

**PREMAX FTNi**

Innovante et écologique.

A performances égales, Premax est plus compact et plus économique

Résultats conformes à la norme DIN10510

2 largeurs de tapis disponibles : 612, 760mm

Hauteur de passage : 440mm

**HOBART**

Machines spéciales et sur mesure



LAVERIE

EURO  
CHEF

209

**HOBART : une solution pour tous les besoins**

- Lave vaisselle à convoyeur double piste
- plateaux couverts
- porcelaine couverts
- Lave plateaux
- Lave ustensiles à convoyeur
- Lave cagettes
- Convoyeur à cordes pour plateaux
- Convoyeur à cordes pour casiers
- Traitement de déchets avec transport par vide d'air
- Lave chariots
- Machines à laver industrielles sur mesure

ATTENTION MAXIMALE AUX ÉCONOMIES  
D'ÉNERGIE, RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT,  
INNOVATION TECHNOLOGIQUE

HAUTES PERFORMANCES, EFFICACITÉ MAXIMALE,  
HYGIÈNE SANS COMPROMIS

## CWC520SD



CAPOT Panier 500x500 mm

- Doseur de détergents incorporé
- Adoucisseur incorporé
- Cuve en acier embouti de 17 litres

## CWC620DL-1



CAPOT Panier 600x500 ou  
500x500 mm

- Système Easylift : relevage automatique du capot
- Doseur de détergents incorporé
- Cuve en acier embouti de 22 litres

## CWC630DHE-1



CAPOT Panier 600x500 ou  
500x500 mm

- Système SHR : récupérateur de condensats
- Système DHR : échangeur de chaleur sur eau de vidange
- Doseur de détergents incorporé
- Cuve en acier embouti de 22 litres

Le dispositif **Steam Heat Recovery (S.H.R.)** - breveté - récupère et condense la vapeur qui se forme durant le cycle de rinçage et l'utilise pour augmenter de 10°C la température de l'eau en arrivée.

L'environnement de travail est plus sain et confortable et la consommation d'énergie est moindre.

Grâce au dispositif spécial **Dain Heat Recovery (D.H.R.)** - 2 brevets en instance - l'eau de vidange chauffe l'eau froide en arrivée, en augmentant la température d'environ 20°C.

Grâce à cela et à toute une série de solutions techniques, la réduction de la consommation électrique dépasse les 40% par rapport aux versions standard présentes sur le marché.



Lave-vaisselle à capot CWC630DHE-1 avec Table neutre WT04L-1, Table avec évier WT02R-1 et Douchette de pré-lavage K01

produit  
Star

PERFORMANCES DE LAVAGE AU TOP, SOLIDITÉ,  
 SIMPLICITÉ D'UTILISATION

HYGIÈNE TOTALE, FLEXIBILITÉ MAXIMALE,  
 SIMPLICITÉ D'UTILISATION

**CWG410MSD-2****CW520SD-1****SWT260X****LAVE VERRES**

Panier 400x400 mm

- Doseur de détergents incorporé
- Adoucisseur incorporé

**CHARGEMENT FRONTAL**

Panier 500x500 mm

- Doseur de détergents incorporé
- Adoucisseur incorporé

**DOUBLE PANIER**

- Thermodésinfection à 93°C
- Cycle rapide
- Système de séchage fin de cycle



Deux programmes dédiés au cycle de **Thermodésinfection** soumettent la vaisselle à une température de lavage de 93°C pour 5 ou 10 min. Ceci permet une réduction de la charge bactérienne selon les critères de la norme européenne EN15883-1.

L'**interface simple et intuitif** du bandeau de commandes facilite l'utilisation des lave-vaisselle Smeg et permet de gérer facilement leurs multiples fonctions.

Consommations d'énergie et d'eau réduites, dosage précis des détergents et produits de rinçage : ces systèmes innovants permettent de **réduire au maximum les consommations**. A cela s'ajoute la **fonction Stand-by** qui limite la consommation des résistances de la cuve et de la chaudière pendant les périodes d'arrêt.

**WO-10**

Osmoseur compact compatible avec lave-vaisselle à chargement frontal CW520/CW530 ou lave-verres CWG420/CWG430



## Le lave-vaisselle adapté à votre quotidien

Les lave-vaisselle Miele dotés du système à eau renouvelée unique de Miele sont inégalés en termes de qualité de nettoyage et d'hygiène. Grâce à une puissance de nettoyage élevée et à des durées de programmes très courtes, ils constituent une solution efficace pour tous les secteurs d'activité.

### Laverie



#### Lave-vaisselle professionnel le plus rapide doté d'un système à eau renouvelée

- Programme le plus court 8 min
- Jusqu'à 225 assiettes/h dans le panier inférieur
- 11 programmes
- Références : PG 8055 U et PG 8056 U



PG 8055 U



#### Une hygiène parfaite de la vaisselle

- Pour les centres hospitaliers, les foyers et les crèches
- Température de rinçage standard : 85°C
- Désinfection thermique à 93°C
- 13 programmes
- Références : PG 8059 U et PG 8057 TD



PG 8059 U



#### Pour une brillance parfaite

- Spécialiste des verres et couverts
- Rinçage à l'eau déminéralisée
- Condenseur de vapeur et séchage Autoopen
- 13 programmes
- Références : PG 8058 U



PG 8058 U



## ProfiLine OFFICE

**Les lave-vaisselle intégrables  
les plus rapides au monde !**

Petits déjeuners, réunions, rendez-vous clients...  
dans toutes les entreprises un lave-vaisselle peut  
s'avérer utile.

- Programme le plus court 17 min
- Posable, encastrable, intégrable ou tout intégrable : toutes les solutions
- Tiroir à couvert 3D
- Éclairage optimisé pour un chargement facilité
- Fonction autOpen brevetée
- 5 références : PG 8080, PG 8080 U, PG 8081 i,  
PG 8082 SCI XXL et PG 8083 SCVi XXL



PG 8080 U

## Lave-vaisselle à surchauffeur

### Système à capot PG 8172

Petits déjeuners, réunions, rendez-vous clients...  
dans toutes les entreprises un lave-vaisselle peut  
s'avérer utile.

- Pour l'hôtellerie, la restauration et les petites restaurations collectives
- Système à surchauffeur pour une utilisation prolongée
- Rendement maximal 1296 assiettes/h
- Programmes très courts
- Doseur interne pour produit de rinçage
- Références : PG 8172 et PG 8172 ECO



PG 8172

[www.miele-professional.fr](http://www.miele-professional.fr)



Les grandes laveries vaisselle doivent toujours traiter en un temps donné une quantité importante de pièces. La laveuse, demande une alimentation sans rupture que seul permet un environnement étudié. Au travers de ses fabrications et systèmes mécanisés performants qui s'adaptent à tous cheminements horizontaux et verticaux et qui offrent des solutions globales, notre société a considérablement fait progresser les techniques de mécanisation et dispose de la gamme manutention mécanisée la plus complète du marché.

*Notre expérience, notre savoir faire, notre écoute et notre réactivité nous ont permis de concevoir et de fabriquer la gamme de manutention mécanisée la plus complète.*

**Nos réalisations parlent pour nous**



Collectivité



Scolaire



Pré-triage



Restauration



Technicord

Transroll & Transflex



## ROBINETTERIE

### ROBINET MÉLANGEUR 1/4 TOUR

Référence :

RM30-007



#### Spécial bar

- Longueur col: 200 mm
- Hauteur sur table: 138 mm

### ROBINET MÉLANGEUR 1/4 TOUR

Référence :

RM30-001



- Finition chromée
- Débit: 30 à 35 l/min à 3 bars
- Avec flexibles 1/2" - L = 400 mm
- Longueur col: 300 mm
- Hauteur sur table: 225 mm

### ROBINET INFRAROUGE

Référence :

K14-9850



- Finition chromée
- Débit: 15 l/min - Pression: 0,5 à 8 bar
- Raccords 1/2"
- Hauteur (hors tout): 125 mm
- Avec plaque de montage sur table
- Sur secteur 220-240V + DC 6V



### ROBINETS INFRAROUGES - HELLO 100

Disponible en Blanc / Noir / Anthracite / Chromé



#### Dual Sensor



- Débit: 1-10 l/min
- Pression: 0,4 à 10 bars
- Raccords: 1/2"
- Diamètre de perçage: 32 mm
- Hauteur (hors tout): 320 mm
- 2 piles (AA) 1.5V incluses
- Mélangeur incorporé
- Avec bec pivotant (360°)

### ROBINET INFRAROUGE

Référence :

KRO-034



- Finition chromée
- Débit: 7 l/min
- Pression: 0,4 à 10 bars
- Avec mitigeur intégré (avec pile 3x 1.5V (AA))
- Longueur col: 150 mm
- Hauteur (hors tout): 145 mm

Plus d'informations techniques sur notre catalogues Linum ou par téléphone au 03 20 24 09 99

### UNITÉ DE NETTOYAGE-ENROULEUR

Référence :

KRO-006



- Avec tuyau de 20 m et pistolet
- Tambour en inox 18/10 - fonction Stop & Go
- Support mural pivotant
- Diamètre enrouleur: 480 mm
- Température d'eau max: 80°C pour ce tuyau

### UNITÉ DE NETTOYAGE-ENROULEUR MIDIREEL 3,00 M

Référence :

KRO-002



- Pistolet ECO/F compris
- Revêtement et suspension en acier inoxydable
- Tuyau avec plusieurs positions d'arrêt (Stop & Go)
- Montage mural - rotation complète 180°

## DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE "ECO PLUS" - BI-TROU

Référence : RM30-104



- Douchette avec boutons
- Avec robinet intermédiaire
- Hauteur sur table: 1260 mm
- Entre axes: 155 mm
- Débit: 17 l/min à 4 bars
- Flexible en acier inox, revêtement synthétique

## DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE "ECO PLUS" - MONOTROU

Référence : RM30-105



- Douchette 1/4 tour
- Avec robinet intermédiaire
- Hauteur sur table: 1260 mm
- Débit: 17 l/min à 4 bars



## MINI DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE AVEC ROBINET INTERMÉDIAIRE

Référence : RM30-162

produit  
Star

EURO  
CHEF

Idéal pour une  
hauteur réduite  
Hauteur sur table:  
750 mm



- Douchette 1/4 tour
- Avec robinet intermédiaire
- Avec valves en laiton massif
- Flexible en acier inox
- Revêtement synthétique
- Ressort en acier gris plastifié
- Débit: 18 l/min à 4 bars

## DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE "ECO JET" - MONOTROU

Référence : RM30-402



- Douchette 1/4 tour
- Avec robinet intermédiaire
- Usage intensif
- Hauteur sur table: 1250 mm
- Débit: 17 l/min à 4 bars

## ROBINETTERIE

## DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE "ENCORE" - MONOTROU

Référence : K50-1155-BS10



- Douchette 1/4 tour
- Avec robinet intermédiaire
- Avec valves en laiton massif
- Flexible en acier inox avec embase à ressort renforcé
- Poignée à double paroi isolante
- Hauteur: +/- 1050 mm
- Débit: 11 l/min à 3 bars

## DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE AVEC POMPE - MONOTROU

Référence : RM30-605



- La douchette s'actionne par pression vers le bas
- Avec robinet intermédiaire
- Économie d'eau et prolongement de la durée de vie du flexible
- Hauteur sur table: 1130 mm
- Débit: 17 l/min à 4 bars



LAVERIE

EURO  
CHEF

Plus d'informations techniques sur notre catalogues Linum ou par téléphone au 03 20 24 09 99



## AQUATECHNIX

fabriqué par MECHLINE

AquaTechnix est la toute nouvelle génération de Douchettes et robinetterie conçue et fabriquée par Mechline en Angleterre.

- Un design moderne, fonctionnel, résistant et stylé, spécialement conçu pour offrir fiabilité et praticité aux Professionnels de la cuisine.
- Equipés de clapets anti-retour, tête céramique, connexions de branchement flexibles, les robinets quart de tour avec ralentisseur breveté le flexible de douchette est renforcé et hautement résistant.
- Les diffuseurs sont vissés sur les bords, pouvant accueillir des diffuseurs à économie d'eau si nécessaire.
- Une fabrication conçue pour une utilisation intense, intégrant des composants de qualité démontrée pour une utilisation en milieu commercial et professionnel.

**MECHLINE**  
The essential, personal agent



**MONTAGE SUR PLAN,  
MONOTROU, MONO  
ALIMENTATION,  
TÊTE DE ROBINET  
À LEVIER ¼ DE TOUR**

Référence : TX-PR-10L-ST-BF0  
DIM. en mm H = 1072mm



**AVEC COL DE  
CYGNE 300mm**

Référence : TX-PR-10L-ST-BF2  
DIM. en mm H = 1204mm



**TÊTE DE ROBINET  
À DÔME**

Référence : TX-PR-10D-ST-BF0  
DIM. en mm H = 1072mm

**AVEC COL DE  
CYGNE 300mm**

Référence : TX-PR-10D-ST-BF2  
DIM. en mm H = 1204mm

Connexions 1/2" - ouverture 21mm - pression minimale 1.5 bar.

**VERSION COURTE (H = 745mm ou 875mm avec col de cygne).**

**NB: La hauteur peut varier en fonction de la traction exercée.**



**MONTAGE SUR  
PLAN, MONOTROU,  
BI ALIMENTATION,  
TÊTE DE ROBINET À  
LEVIER ¼ DE TOUR**

Référence : TX-PR-20L-ST-BF0  
DIM. en mm H = 1072mm



**AVEC COL DE  
CYGNE 300mm**

Référence : TX-PR-20L-ST-BF2  
DIM. en mm H = 1204mm



**TÊTE DE ROBINET  
À DÔME**

Référence : TX-PR-20D-ST-BF0  
DIM. en mm H = 1072mm

**AVEC COL DE  
CYGNE 300mm**

Référence : TX-PR-20D-ST-BF2  
DIM. en mm H = 1204mm

Connexions 1/2" - ouverture 32mm - pression minimale 1.5 bar.

**VERSION COURTE (H = 745mm ou 875mm avec col de cygne).**

**NB: La hauteur peut varier en fonction de la traction exercée.**

produit  
Star



EURO  
CHEF

**Posi-Stop™**

Un système unique et breveté  
de quart de tour pour  
protéger les têtes de robinets  
et soulager les valves.



**MONTAGE MURAL, MONOTROU,  
MONO ALIMENTATION, TÊTE DE  
ROBINET À LEVIER ¼ DE TOUR**

Référence : TX-PR-15L-ST-BF0  
DIM. en mm H = 1018mm



**TÊTE DE ROBINET À DÔME**

Référence : TX-PR-15D-ST-BF0  
DIM. en mm H = 1018mm

Connexions 1/2" - ouverture 21mm - pression minimale 1.5 bar.

**VERSION COURTE (H = 690mm ou 825mm avec col de cygne).**

**NB: La hauteur peut varier en fonction de la traction exercée.**



**MONTAGE MURAL, BI TROU,  
BI ALIMENTATION, TÊTE DE  
ROBINET À LEVIER ¼ DE TOUR**

Référence : TX-PR-40L-ST-BF0  
DIM. en mm H = 1010mm



**TÊTE DE ROBINET À DÔME**

Référence : TX-PR-40D-ST-BF0  
DIM. en mm H = 1010mm

Connexions 1/2" - ouverture 21mm - ENTRAXE 150mm -  
pression minimale 1.5 bar.

**VERSION COURTE (H = 685mm ou 815mm avec col de cygne).**

**NB: La hauteur peut varier en fonction de la traction exercée.**


**MONTAGE SUR  
PLAN, BI TROU,  
BI ALIMENTATION,  
TÊTE DE ROBINET  
À LEVIER ¼ TOUR**

Référence :	TX-PR-30L-ST-BF0
DIM. en mm	H = 1055mm

**AVEC COL DE CYGNE 300mm**

Référence :	TX-PR-30L-ST-BF2
DIM. en mm	H = 1187mm


**TÊTE DE ROBINET  
À DÔME**

Référence :	TX-PR-30D-ST-BF0
DIM. en mm	H = 1055mm

**AVEC COL DE CYGNE 300mm**

Référence :	TX-PR-30D-ST-BF2
DIM. en mm	H = 1187mm

Connexions 1/2" - ouverture 21mm -  
**ENTRAXE 150mm** - pression minimale 1.5 bar.  
**VERSION COURTE** (H = 730mm ou 860mm  
avec col de cygne).

**NB:** La hauteur peut varier en fonction de la  
traction exercée.

**MONOTROU,  
MONO ALIMENTATION,  
TÊTE LEVIER ¼ DE TOUR**
**Bec 150mm**


Référence :	TX-B-106L
DIM. en mm	H = 269mm


**Bec 300mm**


Référence :	TX-B-112L
DIM. en mm	H = 325mm


**Bec 150mm col de cygne**


Référence :	TX-B-15G6L
DIM. en mm	H = 329mm


**TÊTE DE ROBINET À DÔME**


Référence :	TX-B-106D
-------------	-----------



Référence :	TX-B-112D
-------------	-----------



Référence :	TX-B-15G6D
-------------	------------

Connexions 1/2" - ouverture 21mm - pression minimale 1.5 bar.


**MONOTROU,  
BI ALIMENTATION,  
TÊTE LEVIER ¼ DE TOUR**
**Bec 150mm**


Référence :	TX-B-206L
DIM. en mm	H = 271mm


**Bec 300mm**


Référence :	TX-B-212L
DIM. en mm	H = 327mm


**Bec 150mm col de cygne**


Référence :	TX-B-25G6L
DIM. en mm	H = 331mm


**TÊTE DE ROBINET À DÔME**


Référence :	TX-B-206D
-------------	-----------



Référence :	TX-B-212D
-------------	-----------



Référence :	TX-B-25G6D
-------------	------------

Connexions 1/2" - ouverture 32mm - pression minimale 1.5 bar.

**BITROU,  
BI ALIMENTATION,  
TÊTE LEVIER ¼ DE TOUR**
**Bec 150mm**


Référence :	TX-B-306L
DIM. en mm	H = 254mm


**Bec 300mm**


Référence :	TX-B-312L
DIM. en mm	H = 310mm


**Bec 150mm col de cygne**


Référence :	TX-B-35G6L
DIM. en mm	H = 314mm


**TÊTE DE ROBINET À DÔME**


Référence :	TX-B-306D
-------------	-----------



Référence :	TX-B-312D
-------------	-----------



Référence :	TX-B-35G6D
-------------	------------

Connexions 1/2" - ouverture 21mm - **ENTRAXE 150mm** - pression minimale 1.5 bar.





## BWT bestsoft

- ☑ Machine à laver frontale
- ☑ Machine à laver à capot



### Adoucisseur bestsoft 11

Eau froide volumétrique  
10 litres de résine  
Flexibles de raccordement  
Tube de vidange  
Première charge en sel 25kg  
Dimensions LxHxP 270 x 480 x 532 mm  
Débit nominal 1440 l/h



**EURO CHEF**  
Les + de BWT  
N° 1 en Europe du  
Traitement de l'eau

bestsoft 11	M0820001
-------------	----------

### Accessoires

Plateforme à roulettes	M0823427
------------------------	----------



## BWT bestclear

- ☑ Machine à laver frontale
- ☑ Machine à laver à capot



### bestclear 2XL

Déminéralisation Partielle  
Capacité pour 10°Kh 9 000 litres  
Dimensions diam x H 185 x 574 mm  
Le Pack plus (Kit raccordement) comprend:  
tête / débitmètre / flexibles de raccordement...  
(existe aussi en déminéralisation totale, nous consulter)



Cartouche bestclear 2 XL	M0812332
--------------------------	----------

Pack plus (kit installation)	M0812194
------------------------------	----------

1ère installation = cartouche bestclear + pack plus



## BWT bestaqua

- ☑ Machine à laver frontale
- ☑ Machine à laver à capot



### Osmoseur bestaqua 24 HQ / 26 HQ

24 HQ → 120 litres / heure  
26 HQ → 180 litres / heure  
Mesure débit  
Mesure conductivité  
Indications perméat: pression et température  
Taux rétention sels minéraux > 95 %  
Dimensions L X H 230 x 380 mm  
Profondeur 24 / 26 335 / 425 mm



Pack bestaqua 24 HQ	M0821518PACK
---------------------	--------------

Pack bestaqua 26 HQ	M0821519PACK
---------------------	--------------

Le pack bestaqua comprend:  
un osmoseur (24 ou 26 HQ), un kit de raccordement bestaqua, une cartouche de préfiltration besttaste S et une tête BWT.

### Accessoires

Réserve tampon 5.5 L utiles	M0823205
-----------------------------	----------

Réserve tampon 7.5 L utiles	M0823206
-----------------------------	----------

# TRAITEMENT DE L'EAU



TRAITEMENT - EAU

## EURO CHEF

FILTRES

ADOUCCISSEURS

OSMOSEUR

-

-

-



EURO  
CHEF



UNE VAISSELLE  
ÉTINCELANTE



**LAVE-VAISSELLE  
PURITY 1200 Clean**

Référence :	104758
DIM. en mm	H 550 / D 288

Filtre lave vaisselle frontal  
Capacité 12 000 litres  
pour une dureté carbonate KH de 10°  
Déméralisation partielle

**LAVE-VERRES  
PURITY 1200 CleanExtra**

Référence :	104759
DIM. en mm	H 550 / D 288

Filtre lave verres  
Capacité 5 000 litres  
pour une dureté totale GH de 10°  
Déméralisation totale

**EXTRACTION OPTIMALE  
DE L'ARÔME DU CAFÉ**



**MACHINE A CAFE**

Filtre Anti-calcaire machine à café.  
Traitement goûts, odeurs  
et particules fines

**PURITY C300** Capacité 4 000 l.

Référence :	102826
Réf. Tête :	1013637
DIM. en mm	H 464 / D 125

**PURITY C500** Capacité 6 800 l.

Référence :	1002045
Réf. Tête :	1013637
DIM. en mm	H 553 / D 149

**PURITY C1100** Capacité 11 500 l.

Référence :	1012446
Réf. Tête :	1013637
DIM. en mm	H 553 / D 184



UNE EAU LIMPIDE  
ET AU GOÛT AGREABLE

**FONTAINE REFRIGÉRÉE**

Filtre pour fontaine  
Filtration goûts, odeurs et particules fines

**PURITY C 1000 AC**

Référence :	1002063
Réf. Têtes :	1002952 en G3/8 1002945 racc. J.GUEST
DIM. en mm	H 238 / D 109

Capacité de 10 000 litres



**DES GLAÇONS  
TRANSPARENTS**



**MACHINE A GLAÇONS**

Filtre Anti-calcaire pour machine à glaçons  
Traitement goûts, odeurs  
et particules fines.

**KIT PURITY C1100**

Référence :	1017200
DIM. en mm	H 553 / D 184

Capacité de 13 650 litres pour une dureté  
carbonate KH de 10°



produit  
Star



UNE CUISSON PARFAITE  
UN FOUR PROTÉGÉ  
UN PRIX IMBATTABLE !



### Eco Steamer C 500

Référence :	1011843
DIM. en mm	H 553 / D 149

Filtre pour four 6 niveaux  
Capacité de 4 250 litres  
pour une dureté carbonate KH de 10°

### Eco Steamer C 1100

Référence :	1014636
DIM. en mm	H 553 / D 184

Filtre pour four 10 à 20 niveaux  
Capacité de 7 190 litres  
pour une dureté carbonate KH de 10°

EURO  
CHEF les + Brita®

- Sans électricité, sans sel et sans évacuation d'eau
- Prolonge la vie des matériels
- Conformité sanitaire ACS
- Plusieurs tailles adaptées
- Kits complets + accessoires (1 ref./1 carton)



### POUR LE FOUR MIXTE

Filtre Anti-calcaire pour four.  
Traitement goûts, odeurs et particules fines

### PURITY 450 Steam

Référence :	104757
DIM. en mm	H 408 / D 249

Filtre pour four 6 niveaux à injection directe  
Capacité de 3 680 litres  
pour une dureté carbonate KH de 10°

### PURITY 600 Steam

Référence :	104756
DIM. en mm	H 520 / D 249

Filtre pour four 10 niveaux à injection directe  
ou 6 niveaux à chaudière  
Capacité de 5 770 litres  
pour une dureté carbonate KH de 10°

### PURITY 1200 Steam

Référence :	104755
DIM. en mm	H 550 / D 288

Filtre pour four 20 niveaux à injection directe  
ou 10 à 20 niveaux à chaudière  
Capacité de 10 800 litres  
pour une dureté carbonate KH de 10°



# CTA

TRAITEMENT DE L'EAU

En restauration, le premier contact avec le client repose sur l'art de la table... Des assiettes étincelantes, une verrerie irréprochable et des couverts impeccables sont autant de signes qui participent à l'image d'un établissement, et qui sauront mettre la clientèle en confiance.

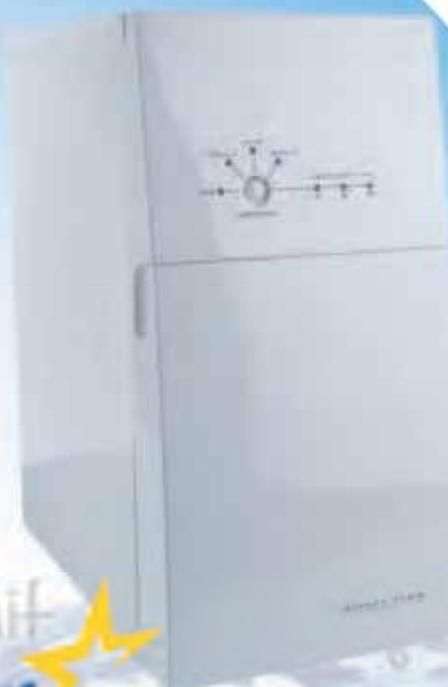
## Une approche professionnelle en Grande Cuisine

Le lavage professionnel repose sur le respect de trois facteurs fondamentaux :

- Une qualité de l'eau d'alimentation, qui conditionne directement le résultat du lavage (plus la minéralité de l'eau est élevée, plus ce dernier est compromis)
- Une force mécanique, qui est déterminée par la machine à laver,
- Une force chimique, par l'emploi et le dosage appropriés de produits de lavage et de rinçage.

Respecter cet équilibre permet de s'assurer d'un résultat indiscutable.

Dans ces conditions le traitement de l'eau devient un élément indispensable qu'il convient de ne pas négliger.



## OSMOSEUR PROFESSIONNEL CTA Série RO400C

Référence :	RO400C
DIM. en mm	LxPxH = 225 x 480 x 466

### DOTATION DE SÉRIE

- Avec contrôleur de qualité d'eau
- Rendement horaire de 200 Litres
- Double préfiltration intégrée impuretés et chlore
- Système de maintenance assistée par voyants avertisseurs
- Flexibles de raccordement et de vidange
- Té de raccordement pour les osmoseurs avec réservoir de stockage

## OSMOSEUR RO400C Avec Réservoir de Stockage 20 L

Référence :	RO400CI020
DIM. en mm	LxPxH = 250 x 550 x 736

L'osmoseur RO400C associé au réservoir de stockage assure un débit de rinçage optimal au process de lavage.

Le réservoir est conçu pour supporter le RO400C présentant ainsi un encombrement minimum et s'intégrant facilement sous les tables de sorties ou les plans de travail.

De plus il permet au RO400C de fonctionner sur des cycles plus longs et moins fréquents, permettant de réduire les consommations d'eau et d'énergie, d'augmenter la durée de vie des consommables et de délivrer une eau de meilleure qualité.

### Fiche Technique

**Méthode de purification :** Osmose Inverse

**Débit :** 200 l/h \*

**Alimentation électrique :** 230 V - 50 Hz

**Puissance :** 530 W en débit continu

\* Varie avec la température de l'eau et la teneur en sel

**Dimensions :**

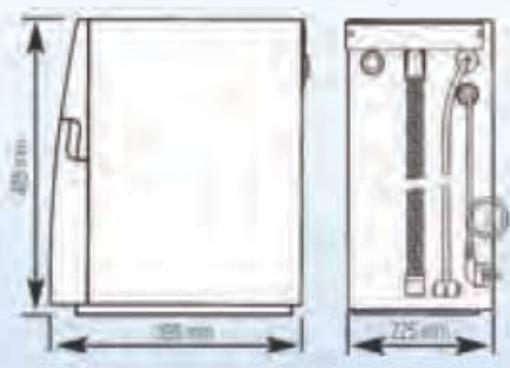
**Hauteur :** 466 mm

**Largeur :** 225 mm

**Profondeur :** 395 mm \*

\* Prévoir 480 mm pour le raccordement hydraulique

**Poids :** 29 kg



## SERIE RONDEO

### Pour une eau exempte de Calcaire

Référence : **RONDEO**

RONDEO, une gamme adaptée pour un traitement professionnel.

Versions Electroniques SANS raccordement électrique :

- Série FC : Eau froide Chronométrique
- Série FV : Eau Froide Volumétrique

Versions Electroniques AVEC prise électrique :

- Série FCE : Eau Froide Chronométrique
- Série FVE : Eau Froide Volumétrique

Versions Eau Chaude AVEC prise électrique :

- Série CC : Eau Chaude Chronométrique
- Série CV : Eau Chaude Volumétrique

RONDEO 1, 2 et 3 peuvent être installés sous un plan de travail

Référence	Diamètre Entrée Sortie	Hauteur H en mm	Largeur L en mm	Profondeur P en mm
RONDEO 1	20/27	550	250	460
RONDEO 2	20/27	715	320	500
RONDEO 3	20/27	715	320	500
RONDEO 4	20/27	1 130	320	500
RONDEO 5	20/27	1 130	320	500

produit  
**Star**



Attestation de  
Conformité Sanitaire  
ACS n° 11 ACC LY 363



**CTA**  
TRAITEMENT DE L'EAU

- ✓ Avec ou Sans raccordement électrique
- ✓ Eau Froide ou Eau Chaude
- ✓ Version basse pour installation sous plan de travail.

### PACK QUALITÉ DE SÉRIE

- Attestation de Conformité Sanitaire
- Première charge de sels régénérants norme AFNOR
- Capot de protection en PETG translucide
- Vanne norme CE
- Résine agréée consommation humaine par le ministère de la santé
- Cuve de qualité alimentaire en PE traité anti-UV, 100% recyclable, moulée sans soudure

### PACK TECHNIQUE DE SÉRIE

- Flotteur de saumurage (sauf pour RONDEO 1FCE et 1FVE)
- By-pass prémonté (sauf RONDEO 1 : adaptateur 3/4")
- Mixing de dureté résiduelle
- Trousse TH TEST
- Flexibles inox de raccordement
- Tube de vidange et colliers de serrage
- Notice technique

### OPTION SUPPORT MOBILE ROLEO POUR RONDEO 1, 2 et 3

Référence :	ROLEO
DIM. en mm	H = 80 mm

Facilite le déplacement du matériel pour les opérations d'entretien et de nettoyage. Permet d'assurer une hygiène renforcée autour de l'application.



### Tableau d'équivalence

Application à protéger	Alimentation Eau Froide 35 °C maximum	Alimentation Eau Chaude 65 °C maximum
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Four mixte 6, 10 et 20 niveaux</li> <li>• Machine à laver Frontale</li> <li>• Cuiseur Vapeur</li> <li>• Machine à Café</li> </ul>	RONDEO 1 FC, FV, FCE ou FVE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine à Laver à Capot</li> </ul>	RONDEO 2 FC, FV, FCE ou FVE	RONDEO 2 CC ou CV
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine à Laver à Avancement automatique 100 casiers/heure - jusqu'à 300 couverts/jour</li> </ul>	RONDEO 3 FC, FV, FCE ou FVE	RONDEO 3 CC ou CV
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine à Laver à Avancement automatique 300 casiers/heure - jusqu'à 500 couverts/jour</li> </ul>	RONDEO 4 FC, FV, FCE ou FVE	RONDEO 4 CC ou CV
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine à Laver à Avancement automatique et Convoyeurs + de 600 couverts/jour</li> </ul>	RONDEO 5 FC, FV, FCE ou FVE	RONDEO 5 CC ou CV



**Cuisson**



**BWT bestmax**

- Four générateur
- Four injection directe



**bestmax L / XL / 2XL**

Filtration anticalcaire

Filtration chlore et particules

Capacités pour 10°Kh	Dim. Diam x H
bestmax L 3585 litres	145 x 500
bestmax XL 4690 litres	145 x 500
bestmax 2XL 8270 litres	188 x 574

Cartouche bestmax L	M0812113
Cartouche bestmax XL	M0812114
Cartouche bestmax 2XL	M0812116
Pack confort	M0812193

1<sup>ère</sup> installation = bestmax + pack confort

- Fours 5/6 niveaux **bestmax L ou XL**
- Fours 10/12 niveaux **bestmax XL ou 2XL**
- Fours 20 niveaux **bestmax 2XL**

Problèmes de **corrosion**: nous avons des solutions! Consultez-nous!

**Fontaine eau froide**



**BWT besttaste**

- Fontaine à eau froide



**besttaste X / S**

Filtration goûts et odeurs / particules 5 µm

Capacités	Dim. Diam x H
<b>besttaste X 10 000 litres</b>	88 x 280
<b>besttaste S 40 000 litres</b>	88 x 360

Cartouche besttaste X	M0812310
Cartouche besttaste S	M0812330
Tête de cartouche	M0812130

1<sup>ère</sup> installation: cartouche besttaste + tête

**BWT bestline 6**



Cartouche on-line raccord rapide 1/4"  
Capacité 4000 litres / filtration 1 µm  
Dimensions Diam x L : 50 x 152 mm

Filter bestline 6*	M0812325
--------------------	----------

\*Référence conditionnée par carton de 25 pièces

**Glaçons**



**BWT bestmax**

SOFT

- Tous types de machines



**bestmax soft XL / 2XL**

Filtration anticalcaire / chlore / particules

Capacités pour 10°Kh	Dim. Diam x H
bestmax soft XL 8160 litres	145 x 500
bestmax soft 2XL 14 400 litres	188 x 574

Cartouche bestmax soft XL	M0812338
Cartouche bestmax 2XL	M0812339
Pack confort	M0812193

1<sup>ère</sup> installation: bestmax soft + pack confort

**Production de glace par 24 h**

- Jusqu'à 48kg **bestmax soft XL**
- Au delà de 48 kg **bestmax soft 2 XL**

**Machine à café**

Gamme bestmax principalement.  
Nous consulter pour préconisations.

# INOX



INOX

## EURO CHEF

TABLES

PLONGES

ARMOIRES

ÉTAGÈRES

MEUBLES



GASTRO POLAND

Madial

TOURNAI  
EQUIPEMENT

EURO  
CHEF

**ETAGERE MURALE**

Référence :	805 753
DIM. en mm	L x P x H = 1400x400x150

Construction en acier inoxydable, épaisseur 1,2 mm et dossier arrière hauteur 50 mm. Largeur utile 360 mm. Charge répartie 100 kg (suivant nature de la paroi). Dossier arrière en retrait de 40 mm pour permettre le passage des tuyaux. Certification NF-Hygiène Alimentaire. Longueurs 800 à 2200 mm. Existe aussi : étagères murales 4 barres, étagères à crémaillères à 1 ou 2 niveaux.

**ARMOIRE HAUTE A PORTES COULISSANTES**

Référence :	802 921
DIM. en mm	L x P x H = 1000x600x1800

Construction soudée en acier inoxydable, dessus incliné, hauteur bord avant 1800 mm. Parois intérieures et portes coulissantes doublées. Dessus incliné. 3 étagères réglables. Longueurs 1000 à 1800 mm. Existe aussi avec portes battantes.

**TOURNUS  
EQUIPEMENT**
**ARMOIRE SUSPENDUE**

Référence :	803 383
DIM. en mm	L x P x H = 1400x400x600

Construction en acier inoxydable, hauteur bord avant 600 mm. Portes coulissantes doublées. Côtés doublés. Dessus incliné (pente 10°). Poignées pliées avec bords écrasés sur toute la hauteur des portes. 1 étagère réglable. Charge jusqu'à 160 kg par étagère (suivant nature de la paroi). Fixation murale par 2 supports. Longueurs 1000 à 2000 mm. Existe aussi avec portes battantes. Possibilité d'ajouter des bacs sur glissières en partie inférieure.

**ARMOIRE SUSPENDUE EUROCHEF**

Référence :	803 363E
DIM. en mm	L x P x H = 1200x400x600

Acier inoxydable. Parois intérieures doublées. Étagère avec bords écrasés anti-coupures, réglable en hauteur. Dessus incliné. Fermeture par rideau avec poignée. Possibilité d'ouverture partielle ou totale. Autres longueurs : 800 et 1600 mm.

*produit  
Star*

les + Tournus  
+ Robustesse  
+ Coulissement silencieux  
+ Esthétique

**MEUBLE A PORTES COULISSANTES**

Référence :	804 363
DIM. en mm	L x P x H = 1400x700x900

Construction en acier inoxydable, portes coulissantes. Profondeurs 600 à 800 mm, longueurs 1000 à 2400 mm, en meubles centraux ou meubles à dossier. Possibilités de réalisations sur-mesure.

**ARMOIRE À PRODUITS D'ENTRETIEN**

Référence :	802 953
DIM. en mm	L x P x H = 600x500x1800

Construction soudée en acier inoxydable, dessus incliné, hauteur bord avant 1800 mm. Porte doublée avec fermeture à clé. Séparation verticale, 3 demi-étagères réglables + 1 inférieure fixe. Existe aussi avec 2 portes ou sans séparation verticale.



**TABLE DU CHEF**

Référence :	806 791
DIM. en mm	L x P x H = 1400x700x900

Construction en acier inoxydable, dessus épaisseur 15/10ème de mm. Bac soudé 400 x 400 x 250 mm. Profondeur 700 mm, longueurs 1000 à 2000 mm.

**PLONGE**

Référence :	816 671
DIM. en mm	L x P x H = 1200x700x900

Construction en acier inoxydable, hauteur 900 mm (hauteur 850 mm sur demande). Bac 500 x 500 x 300 mm. Bandeau avant et dossier rayonnés. Dossier de hauteur 100 mm. Habillage cache-bac 3 faces. Piétement inox diamètre 45 mm avec vérins, en retrait à l'arrière de 80 mm. Egouttoirs nervurés, bords anti-ruissellement. Bac et égouttoirs insonorisés. Existe aussi avec bac 500 x 400, 600 x 500 mm et plonges à batterie avec bac 760 x 510 (GN) et 800 x 600 mm. Possibilité de réalisations sur-mesure.


**TOURNUS  
EQUIPEMENT**
**ACCESSOIRES POUR TABLES INOX**

- Tiroir réglable en toutes positions
- Étagère inférieure, étagère supérieure
- 4 roulettes diamètre 125 mm dont 2 à frein
- 2 roulettes diamètre 125 mm pour table semi-mobile

**PLONGE POUR LAVE-VAISSELLE**

Référence :	816 591
DIM. en mm	L x P x H = 1200x700x900

Construction en acier inoxydable. Habillage cache-bac 3 faces. Bac 500 x 500 mm. Emplacement pour lave-vaisselle sous l'égouttoir, à droite ou à gauche.

**TABLE INOX**

Référence :	804 973
DIM. en mm	L x P x H = 1400x700x900

Construction en acier inoxydable, hauteur 900 mm, réglable jusqu'à 930 mm (hauteur 850 mm sur demande). Plan de travail épaisseur 15/10ème de mm doublé par panneau stratifié double face totalement étanche. Bandeau avant rayonné avec bords écrasés anti-coupures. Piétement en tube inox diamètre 45 mm équipés de vérins avec embouts anti-dérappants. Profondeurs 600 à 800 mm, longueurs 600 à 2400 mm. Existe aussi : tables à dossier, tables sur roues, tables suspendues. Possibilité de réalisations sur-mesure.

produit  
**Star**

les + Tournus

- + Rigidité
- + Hygiène et sécurité
- + modularité

**PLONGE SUR PLACARD**

Référence :	806 791
DIM. en mm	L x P x H = 1200x700x900

Construction en acier inoxydable, hauteur 900 mm. Bac 500 x 500 x 300 mm. Egouttoir nervuré, bords anti-ruissellement, dossier de hauteur 100 mm. Dessus soudé sur la caisse du meuble. Portes coulissantes doublées, piétement inox diamètre 60 mm réglable. Robinetterie en supplément.



### TABLE CENTRALE MOBILE AVEC ÉTAGÈRE BASSE

- Construction en acier inoxydable 18/10, bâti soudé, dessus épaisseur 15/10ème
- Gamme profondeur 600 ou 700 mm
- Gamme longueur 600 à 3000 mm
- Disponible en version adossée, suspendue et semi-suspendue



### TABLE DU CHEF ADOSSÉE

jupe cache-bac 3 faces, tube de surverse fourni

- Construction en acier inoxydable 18/10, bâti soudé, dessus épaisseur 15/10ème
- Gamme profondeur 600 ou 700 mm
- Gamme longueur 1000 à 3000 mm
- Disponible en version centrale, suspendue et semi-suspendue



### MEUBLE CHAUFFANT CENTRAL

portes coulissantes, puissance 2,2kW tension 230V

- Construction en acier inoxydable 18/10, dessus épaisseur 15/10ème
- Gamme profondeur 600 ou 700 mm
- Gamme longueur 1000 à 2000 mm
- En option meuble avec dessus chauffant (puissance 4,4kW et tension 400V) ou deuxième bloc chauffant
- Disponible en version centrale traversante ou adossée



### PLONGE

jupe cache-bac 3 faces, tube de surverse fourni

- Construction en acier inoxydable 18/10, bâti soudé, dessus épaisseur 15/10ème
- Gamme profondeur 600, 700 ou 800 mm
- Gamme longueur 800 à 2600 mm
- Gamme bacs 500x400x250, 500x500x300, 600x500x300, 760x510x380 ou 800x600x450 mm
- Disponible en version avec 1 ou 2 bacs, suspendue, semi-suspendue ou mobile



### PLONGE PLACARD

portes coulissantes, tube de surverse fourni

- Construction en acier inoxydable 18/10, dessus épaisseur 15/10ème
- Gamme profondeur 600 ou 700 mm
- Gamme longueur 1000 à 2000 mm
- Gamme bacs 500x400x250, 500x500x300, 600x500x300 ou 760x510x380 mm
- Disponible en version avec 1 ou 2 bacs

**DIMENSIONS SUR MESURE ÉGALEMENT DISPONIBLES**



### ÉTAGÈRE MURALE À CRÉMAILLÈRE

- Construction en acier inoxydable 18/10, épaisseur 10/10ème
- Gamme profondeur 300 ou 400 mm
- Gamme longueur 800 à 2200 mm
- Disponible en version double ou triple



### ARMOIRE HAUTE

portes coulissantes, 3 étagères intermédiaires réglables, vérins inox

- Construction en acier inoxydable 18/10, épaisseur 10/10ème
- Gamme profondeur 600 ou 700 mm
- Gamme longueur 800 à 2000 mm
- Gamme hauteur 1800 ou 2000 mm
- En option fermeture à clé, toit penté
- Disponible en version mobile ou avec portes battantes



### ARMOIRE MURALE

portes coulissantes, 1 étagère intermédiaire réglable

- Construction en acier inoxydable 18/10, épaisseur 10/10ème
- Gamme profondeur 300 ou 400 mm
- Gamme longueur 1000 à 2200 mm
- En option fermeture à clé, toit penté
- Disponible en version avec portes battantes



### TABLE D'ENTRÉE ET DE SORTIE

avec dossier et plage arrière pour machine à laver

- Construction en acier inoxydable 18/10, bâti soudé, dessus épaisseur 15/10ème
- Bac 500x400x250, tube de surverse fourni
- Gamme longueur 600 à 2400 mm
- Étagère basse ou traverses de renfort au choix
- Disponible en version centrale



### TABLE D'ENTRÉE ET DE SORTIE

centrale à rouleaux PVC pour machine à laver

- Construction en acier inoxydable 18/10, bâti soudé, dessus épaisseur 15/10ème
- Gamme longueur 600 à 2400 mm
- Étagère basse ou traverses de renfort au choix
- En option rouleaux inox, arrêt fin de course mécanique
- Disponible en version adossée avec dossier et plage arrière

**DIMENSIONS SUR MESURE ÉGALEMENT DISPONIBLES**



INOX



## UNE GAMME COMPLÈTE

Artinox fabrique et commercialise dans ses ateliers une large gamme de mobilier en inox destinés aux cuisines professionnelles.

Répondant aux **normes les plus strictes** en matière d'hygiène et de sécurité, la gamme Artinox comprend des plonges, tables, lutrins, casiers, étagères, armoires, tables à rouleaux...

**ARTINOX**

l'inox est notre matière grise



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES PLONGES

- Réalisée en **inox AISI 304 18/10**
- Plan de travail ép. 15/10ème et+
- Dossieret arrière plié fermé aux extrémités
- Egouttoir lisse rigidifié par oméga inox
- Bords tombés de 45mm
- Bords anti-ruissellement
- Jupe cache bac 3 faces
- **Bâti soudé**
- Piètement décalé de 80mm sur l'arrière
- Vérins PVC sans filetage apparent
- Equipée de siphon laiton
- Tube surverse
- perçement robinetterie
- Bacs à droite, à gauche ou au centre



## EQUIPEMENTS OPTIONNELS

- Roulettes Ø125mm polyamides ou inox dont 2 à freins
- Pare chocs pour roulettes
- Butées d'angle
- Bords avant et dossieret rayonnés
- Longueur sur mesure
- Plan de travail ép. 20/10ème
- Vérins inox
- Dossieret latéral

# ARTINOX

La gamme professionnelle

EURO  
CHEF

- Les + ARTINOX
- Qualité de fabrication
  - inox AISI 304
  - Sur-mesure
  - Bâti soudé

pensé pour durer...





Tinox est notre matière grise

Réalisations  
en inox



INOX

#### SUR MESURE

Artinox dessine et fabrique des mobiliers et aménagements inox destinés aux professionnels.

**Fabriqués en France**  
à partir des meilleurs inox, la haute qualité de ces produits en fait un investissement durable.

Du **piano sur mesure** intégrant toutes les fonctionnalités désirées aux produits de prestige en passant par les réalisations extérieures, ARTINOX répond concrètement à vos besoins...



produit  
Star 

construit pour durer...



**MEUBLE STANDARD**

Référence :	<b>S82067</b>
DIM. en mm	L x P x H = 1200X700x900

Plateau inox 18/10 AISI 304, épaisseur 12/10ème  
 Piètement en inox alimentaire AISI 430  
 Dessus doublé mélaminé en 19 mm  
 Dossieret arrière plein de 100X20 (meuble adossé)  
 Étagère réglable renforcée  
 Piètement rond inox Ø 50 mm  
 Portes coulissantes

**ARMOIRE 3 ETAGERES**

Référence :	<b>S84042</b>
DIM. en mm	L x P = 1600X600

Construction inox alimentaire AISI 430,  
 Épaisseur 12/10ème,  
 Portes doublées  
 étagères réglables renforcées  
 Pieds ronds Ø 50 mm  
 Hauteur 2000 mm.

**Madial****ARMOIRE SUSPENDUE**

Référence :	<b>S84011</b>
DIM. en mm	L x P = 1200X400

Construction inox alimentaire AISI 430  
 Épaisseur 12/10ème  
 Portes coulissantes doublées,  
 Étagères réglables renforcées  
 Profondeur 400 mm.

**TABLE**

Référence :	<b>S80207</b>
DIM. en mm	L x P x H = 1200X700x900

Plateau inox 18/10 AISI 304, épaisseur 12/10ème  
 Piètement en inox alimentaire AISI 430  
 Dessus inox doublé mélaminé en 19 mm  
 Tables, bords droits  
 Pieds carrés, retrait arrière de 100 mm (table adossée)  
 Bandeau périphérique de 100 mm  
 Piètement en tube 40X40  
 avec vérins inox réglables de 30 mm.

**PLONGE**

Référence :	<b>S81097</b>
DIM. en mm	L x P x H = 1200X700x900
DIM. BAC en mm	L x P x H = 500X500X300

Plateau inox 18/10 AISI 304, épaisseur 12/10ème  
 Piètement en inox alimentaire AISI 430  
 Bacs avec angles rayonnés et égouttoir nervuré  
 Plateau avec 3 bords anti-ruissellement  
 Dossieret arrière plein de 100X20  
 Jupage sur 3 faces de 300 mm  
 Piètement en tube surverse et bonde  
 Livré sans robinetterie.

produit  
**Star**

**DOUCHETTE DE PRELAVAGE SKY**  
Mélangeur ¼ de tour, col de cygne 300 mm

Référence :	<b>5553EC1</b>
-------------	----------------

Douchette mono trou sur plonge, débit 17L/min  
 Pression max : 5 bars, clapets anti-retour et filtres  
 Flexible inox gainé, hauteur 1250 mm.

**DOUCHETTE DE PRELAVAGE MATIC**  
Mélangeur ¼ de tour, col de cygne 300 mm

Référence :	<b>5553MA</b>
-------------	---------------

Douchette mono trou sur plonge, débit 17 L/min  
 Pression max : 5 bars, clapets anti-retour et filtres  
 Flexible inox gainé renforcé, hauteur 1150 mm  
 Ouverture par levier.

**ROBINET MELANGEUR**  
¼ de tour monotrou – bec 300 mm

Référence :	<b>5540</b>
-------------	-------------

Pression max : 4 bars, débit 21L/min  
 Livré avec flexibles inox  
 Clapets anti-retour et filtres.

# DISTRIBUTION



DISTRIBUTION

## EURO CHEF

SELF-SERVICE

LIAISON FROIDE

LIAISON CHAUDE

REMISE EN TEMPÉRATURE

CHARIOTS



**CAMBRO**



**HUPFER**



EURO  
CHEF



# EXIGENCE LA MEILLEURE SOLUTION POUR AUGMENTER VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES



produit  
Star 



DISTRIBUTION

## ÉQUIPEMENTS STANDARDS

Dessus en finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné

Façade et côtés en mélaminé hydrofuge de 19 mm à 100 mm du sol

Rampe composée de 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable sur rehausses. Les consoles support sont en acier inox avec système de fixation invisible sur le corps de l'élément

Cornière inox en partie basse et profil spécifique en inox de 60 mm sur les cotés de la façade

### + APPÉTISSANT, C'EST + DE CHIFFRE D'AFFAIRES

Nos vitrines sont parmi les plus transparentes du marché. Grâce à son très haut indice de rendu de couleur (IRC minimum de 85) et sa forte puissance d'éclairage (1000 lumens au mètre), l'éclairage LED en standard est conçu pour vous apporter la meilleure mise en lumière. Vu de loin vos préparations sont plus appétissantes encore et permettent de doper vos ventes.

### + DESIGN

Avec un nouveau design pour les façades de la gamme Exigence, Vauconsant établi un nouveau standard de raffinement et d'élégance. Mieux proportionné, plus équilibré, plus épuré, vos éléments de distribution exercent un nouveau pouvoir de séduction.

### + ACCUEILLANT

En standard, la rampe est située à une hauteur de 800 mm. Ainsi, votre restaurant permet d'accueillir les personnes à mobilité réduite. Grâce à son dessus avec bord tombé, les plateaux sont parfaitement guidés !

### + ESTHÉTIQUE, PLUS LONGTEMPS

Nos façades sont en mélaminé hydrofuge pour éliminer tout risque d'altération du bois. Grâce à la finition poli vibré des dessus, aucun risque de rayure ! Vos équipements gardent l'aspect du neuf pour longtemps !

### + DE CONFORT POUR LE SERVICE

L'utilisation de groupes frigorifiques de nouvelle génération permet de n'émettre que 60 dBa en moyenne. Les vibrations et la chaleur associées sont également nettement atténuées.

### + FACILE À NETTOYER

Grâce à la pièce moulée en néoprène alimentaire placée entre chaque élément, tous nos éléments sont parfaitement joints entre eux. Tous les éléments sont démontables sans outil. Cuves arrondies et pentées, évaporateur relevable sans effort grâce au vérin hydraulique, glaces basculantes, gaines de ventilation amovibles, tout a été conçu pour faciliter le nettoyage et gagner ainsi un temps précieux !

### + DE CHOIX

En standard, vous avez le choix parmi 25 coloris unis, 15 tons de bois et 5 effets de matière pour la façade de vos éléments.

### + ÉCONOMIQUE

L'utilisation d'une nouvelle génération de groupes compresseurs Eco-Power plus performants tout en étant plus économiques permet de réaliser jusqu'à 20 % d'économie d'énergie ! L'éclairage LED en standard permet d'économiser 60% de consommation d'énergie par rapport à un tube fluorescent



**VAUCONSANT**



# EXIGENCE PRIMAIRE DESIGN, ORIGINALITÉ ET PERFORMANCE POUR LES PLUS PETITS



## ÉQUIPEMENTS STANDARDS

Dessus en finition poli vibré avec un bord tombé avant incliné de 60 mm en finition poli satiné

Façade en mélaminé hydrofuge de 19 mm à 145 mm du sol

Côtés en inox

Rampe composée de 3 profilés trapézoïdaux en aluminium thermolaqué «grix inox» sur rehausses. Les consoles support sont en acier inox avec système de fixation invisible sur le corps de l'élément

Cornière inox en partie basse et profil spécifique en inox de 60 mm sur les côtés de la façade



**VAUCONSANT**

## FAÇADE COLORADO

Colorado, c'est un concept unique breveté par Vauconsant pour réaliser facilement des espaces de vie chaleureux où les enfants se sentent bien, comme à la maison. Son design rigolo et ses couleurs vives créé immédiatement une atmosphère ludique propice à mettre en appétit tous les enfants !

### 100% recyclable !

Le concept Colorado est constitué de modules en matériau composite rotomoulés 100% recyclable. Avec Colorado, changez votre façade comme bon vous semble tout en contribuant au respect de l'environnement !

Remarque : la façade Colorado ne s'applique que sur les éléments Exigence Primaire standard.



DISTRIBUTION

EURO  
CHEF

  
**VAUCONSANT**



# PYRENOX c'est



Le Self-service, sous toutes ses formes ...





mais aussi l'agencement de comptoirs bars personnalisés ...



du matériel de  
préparation  
culinaire  
sur mesure



...  PYRENOX





**TOURNUS  
EQUIPEMENT**

**ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE ROLL'SERVICE**

Construction en acier inoxydable. Isolation des parois et de la porte en laine de roche. Panneau de commande intégré à touches sensibles. Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis. Espace entre les glissières: 71 mm. Porte vitrée, à ouverture 270° avec joint compressible. 2 poignées latérales de manoeuvre et une barre de guidage à l'arrière. Montée en température rapide, passage de 20 à 85°C en 25 minutes. Tension 230V, fréquence 50 Hz. Certification NF-Hygiène Alimentaire.



**ARMOIRE ROLL'SERVICE  
SANS HUMIDIFICATION**

Référence :	507 452
DIM. en mm	L x P x H = 733x941x1489

Armoire GN2/1 à 15 niveaux avec porte vitrée. Existe aussi en armoires GN1/1, armoires à porte pleine, et armoires à 10 et 20 niveaux.



**ARMOIRE ROLL'SERVICE AVEC  
HYGROMETRIE CONTROLEE**

Référence :	507 387
DIM. en mm	L x P x H = 528x821x1844

Armoire GN1/1 à 20 niveaux avec porte vitrée. La commande électronique permet de sélectionner 5 taux d'hygrométrie. Réservoir rotomoulé aisément amovible, accessible par l'avant, d'une capacité de 2 litres, donnant une autonomie minimale de 24 heures. Existe aussi en armoires GN2/1, armoires à porte pleine, et armoires à 10 et 15 niveaux.

**FOUR TEMP UP**

Référence :	507 635
DIM. en mm	L x P x H = 665x815x1638

Construction en acier inoxydable. Intérieur GN1/1 entièrement rayonné avec glissières embouties. Isolation des parois et de la porte en laine de verre. Panneau de commande à touches sensibles avec affichage du temps de chauffe restant. Chauffe assurée par un ventilateur centrifuge disposé en partie arrière. Four multi-programmes permettant de gérer simultanément 2 ou 3 durées de remise en température. Puissance 9,39 kW. Tension 400 V triphasé, fréquence 50-60 Hz. Existe aussi : fours multi-programmes à 5, 7 et 15 niveaux.

produit  
Star

- les + Tournus
- + Fonctionnement intuitif
- + Economie d'énergie
- + Sécurité
- + Compact
- + Hygiène



**FOUR TEMP UP**

Référence :	507 615
DIM. en mm	L x P x H = 665x815x1638

Four mono-programme : une durée unique de remise en température à programmer. Puissance 9,39 kW. Tension 400 V triphasé, fréquence 50-60 Hz. Existe aussi : fours mono-programme à 5, 7 et 15 niveaux.



**Les buffets somptueux :** attention les papilles ! Tournus réalise des buffets somptueux pour les palaces et les hôtels de luxe. Faites-vous plaisir avec les petits plats qui régaleront vos invités. Entre gastronomie et convivialité, entre produits d'exception et gâteaux maison, le service crée une atmosphère au comble du raffinement. Le buffet des desserts très très gourmands, laissera un souvenir absolument sublime à vos convives.

# TOURNUS EQUIPEMENT

## OREO2 POUR TOUT TYPE D'IMPLANTATION

Les selfs scolaires de Tournus Equipement rendent l'offre des restaurants plus attractive et contribuent à apprendre aux enfants les bases d'une alimentation variée et équilibrée. Pour le personnel du restaurant, les selfs Tournus apportent des solutions en matière de robustesse, d'efficacité et de sécurité alimentaire. Conçue pour respecter une hygiène rigoureuse, **Oreo2** s'adapte naturellement à tous les types d'implantation. Sa large palette d'éléments déclinée en plusieurs finitions et coloris crée des univers variés.



produit  
Star 

### les + Tournus

Gain d'énergie:

- Démarrage différé
- Flux d'air optimisé
- Isolation renforcée

Plus de sécurité pour le cuisinier:

- Informé en permanence
- Instructions bien visibles



Pour les plus jeunes, Tournus a prévu une hauteur spécialement adaptée. **Bambino2** organise une disposition des meubles en ligne avec un meuble chaud en retrait. L'adulte prépare les assiettes dans des conditions confortables avant de les donner aux enfants. **Mandarine** est une ligne dont les meubles sont dessinés en forme de fruits. Pour les adultes, c'est un service simplifié et un rôle d'accompagnement des enfants plus intéressant. Pour les enfants, la parfaite visualisation des plats favorise l'apprentissage de l'autonomie et d'une bonne alimentation.



Restaurants d'entreprise, restaurants administratifs, cafétérias : le déjeuner est un moment de plaisir et de détente durant lequel les convives recherchent un espace agréable. Tournus Equipement a équipé plusieurs centaines de restaurants au cours des dernières années, en proposant un large choix de lignes sur-mesure construites avec des matériaux nobles : inox, verre, bois, granit, pierre de plan, laiton poli. L'esthétique raffinée **d'Altissimo2** permet de créer des ambiances personnalisées et cosues avec un dessus granit et des lignes en courbe. **Ideco2** s'adapte aux configurations et aux décors les plus originaux, laissant libre cours à l'imagination.



Eratos, membre du groupe Coreco, vous accompagne dans tous vos projets de self services, buffets

Le nuancier complet est consultable sur notre site [www.codigel.com](http://www.codigel.com) (Produits/ Fiches commerciales / Vitrines)



**Euro Chef**  
Retrouvez toute notre gamme de plaques ou cuve froides, vitrines, bain-marie, vitrocéramique, ... dans le catalogue Codigel



**CODIGEL**  
MATÉRIEL DE RESTAURATION

**ERATOS**



### CHARIOT DE LIAISON CHAUDE 10 ET 17 NIVEAUX À CRÉMAILLÈRE

Références : **CC-10-GN / CC-17-GN**

DIM. en mm 740x850x1250 (CCS10-GN) /  
740x850x1720 (CCS20-GN)

Espace entre les niveaux de 70 mm – Dimensions GN2/1  
Construit entièrement en acier inoxydable AISI18/10  
Groupe chaud amovible avec résistance ventilées et bac humidificateur  
Poignée avec fermeture à clé  
Livré avec 10 glissières (CC-10-GN) ou 17 glissières (CC-17-GN)



produit  
**Star**



### CHARIOT DE LIAISON CHAUDE 10 ET 18 NIVEAUX EMBOUTIS

Références : **CCS-10-GN / CCS-18-GN**

DIM. en mm 740x850x1250 (CCS10-GN) /  
740x850x1720 (CCS20-GN)

Côtés emboutis inox au pas de 70 mm – Dimensions GN2/1  
Construit entièrement en acier inoxydable AISI18/10  
Groupe chaud amovible avec résistance ventilées et bac humidificateur  
Poignée intégrée avec fermeture à clé  
Ouverture à 270° de la porte



DISTRIBUTION

EURO  
CHEF


**SOCAMEL**  
TECHNOLOGIES

*S'engage à vos côtés*

Robustes et adaptables, les fours THERMATRONIC sont conçus pour une remise en température rapide et homogène des repas en multiportions en milieu scolaire.



**THERMATRONIC 1 - GN1/1**  
de 30 à 40 repas

Référence :	0501.00.01
DIM. en mm	L580 x P590 x H640



**THERMATRONIC 3 - GN1/1**  
de 60 à 80 repas

Référence :	0501.00.03
DIM. en mm	L793 x P710 x H775



**THERMATRONIC 4 - GN1/1**  
de 80 à 120 repas

Référence :	0501.00.04
DIM. en mm	L793 x P710 x H965



**THERMATRONIC 5 - GN1/1**  
de 120 à 160 repas

Référence :	0501.00.05
DIM. en mm	L885 x P980 x H740



**THERMATRONIC 8 - GN1/1**  
de 160 à 240 repas

Référence :	0501.00.08
DIM. en mm	L885 x P980 x H930



**THERMATRONIC 10 - GN1/1**  
de 240 à 320 repas

Référence :	0501.00.10
DIM. en mm	L885 x P980 x H1210



produit  
Star

EURO  
CHEF

- les + Multiserv**
- + Un plan de travail généreux
  - + Une utilisation simple
  - + Des performances intelligentes
  - + Une animation à chaque repas

### MULTISERV SENIOR MIXTE / FROID

Référence : 0476.02.13 - 2x8 niveaux

Référence : 0476.99.01 - Option

DIM. en mm L1280 x P730 x H1375

2x8 niveaux GN1/1 avec option  
Etagère avec pare-haleine et lampes



Le chariot MULTISERV, à technologie embarquée, anime la distribution des repas dans la salle à manger des établissements de santé.

Il est adapté aux liaisons chaudes, froides, mixtes et surgelées pour une prestation hôtelière.

Servi par une technologie d'air pulsé, MULTISERV accepte tous types de préparations et de présentation.

### MULTISERV SENIOR 8+8 niveaux GN1/1

Référence : 0476.01.12

2x8 niveaux Chaud / Chaud

Référence : 0476.01.13

2x8 niveaux Chaud / Froid

Référence : 0476.02.17

2x8 niveaux Mixte / Mixte

Référence : 0476.04.13

2x8 niveaux Mixte / Varitherm / Froid

DIM. en mm L1280 x P730 x H1375



### MULTISERV JUNIOR 2x3 ou 1x8 niveaux GN1/1

Référence : 0476.00.20

1x8 niveaux Chaud

Référence : 0476.00.22

1x8 niveaux Mixte

Référence : 0476.00.23

2x3 niveaux Chaud / Froid

Référence : 0476.00.24

2x3 niveaux Mixte / Froid

DIM. en mm L866 x P730 x H1375





*S'engage à vos côtés*

Une borne DOUBLEFLOW et une navette de transport ERGOSERV compacte : Cette technologie dissociée de remise en température a fait ses preuves dans plus de 12 000 installations en 20 ans, en particulier dans les établissements ayant une logistique repas importante.



### Borne DOUBLEFLOW à air pour ERGOSERV de 16 à 36 niveaux

Référence :	0478.00.01 - mini
DIM. en mm	L580 x P950 x H1425
Référence :	0478.00.02 - junior
DIM. en mm	L580 x P950 x H1745
Référence :	0478.00.03 - senior
DIM. en mm	L580 x P950 x H1980

### Navette ERGOSERV GN1/1 de 16 à 36 niveaux

Référence :	0479.00.16 - 16 niveaux - mini
DIM. en mm	L920 x P795 x H1056
Référence :	0479.00.20 - 20 niveaux - junior
Référence :	0479.00.24 - 24 niveaux - junior
DIM. en mm	L920 x P795 x H1380
Référence :	0479.01.30 - 30 niveaux - junior
Référence :	0479.01.36 - 36 niveaux - junior
DIM. en mm	L1230 x P795 x H1380
Référence :	0479.00.26 - 26 niveaux - senior
Référence :	0479.00.30 - 30 niveaux - senior
DIM. en mm	L920 x P795 x H1610

Le COMPACTSERV est un chariot à technologie embarquée pour le maintien et la remise en température de plateaux repas en liaison froide et surgelée.

Une version pour le maintien en température des plateaux repas en liaison chaude est disponible avec le ROOMSERV.

Ces chariots s'adressent aux établissements de type monobloc à logistique réduite.

### COMPACTSERV GN1/1 de 16 à 30 niveaux

Référence :	0460.00.16 - 16 niveaux
DIM. en mm	L1135 x P775 x H1100
Référence :	0460.00.20 - 20 niveaux
Référence :	0460.00.24 - 24 niveaux
DIM. en mm	L1135 x P775 x H1413
Référence :	0460.00.26 - 26 niveaux
Référence :	0460.00.30 - 30 niveaux
DIM. en mm	L1135 x P775 x H1645



### ROOMSERV GN1/1 de 20 à 30 niveaux

Référence :	0477.00.20 - 20 niveaux
Référence :	0477.00.24 - 24 niveaux
DIM. en mm	L1135 x P775 x H1413
Référence :	0477.00.26 - 26 niveaux
Référence :	0477.00.30 - 30 niveaux
DIM. en mm	L1135 x P775 x H1645



**SOCAMEL**  
TECHNOLOGIES

*S'engage à vos côtés*



DISTRIBUTION



### SERVIZIO CAFÉ de 27 à 45 petits-déjeuners

Référence : 0472.02.60 - 27 petits-déjeuners

DIM. en mm L772 x P648 x H1675

Référence : 0472.02.61 - 45 petits-déjeuners

DIM. en mm L1083 x P648 x H1675

produit  
**Star**

EURO  
CHEF  
les +  
**Servizio Cafe**

- + Prestation 3\*\*\* à partir de 0,06€ par tasse !
- + Carte des boissons personnalisable
- + Pas de gaspillage
- + Décor petit-déjeuner en standard !



SERVIZIO, chariot neutre spécialement conçu pour la distribution de petits-déjeuners et collations dans les établissements de santé.

Inspiré des chariots « avion », le SERVIZIO est reconnu pour sa maniabilité et sa facilité de prise en main.

Existe en 6 versions, dont 2 versions avec distributeur de boissons chaudes intégré pour un service de qualité.



### SERVIZIO 1 puits pour le débarrasage

Référence : 0472.00.10

DIM. en mm L424 x P627 x H1077



### SERVIZIO 2 puits jusqu'à 32 petits-déjeuners

Référence : 0472.00.11

DIM. en mm L780 x P627 x H1068



### SERVIZIO 2 puits traversant jusqu'à 32 petits-déjeuners

Référence : 0472.00.12

DIM. en mm L780 x P728x H1068



### SERVIZIO 3 puits jusqu'à 45 petits-déjeuners

Référence : 0472.00.13

DIM. en mm L1132 x P627x H1068

La gamme "Satellite 4G" est particulièrement adaptée dans les utilisations de maintien en température en "tampon" de self ou de kiosque de distribution en collectivités, ainsi que dans les banquets et réceptions en activité traiteur.

La conception en acier avec fond embouti et parois intérieures à glissières monobloc embouties est certifiée NF Hygiène Alimentaire et facilite particulièrement la bonne gestion des règles HACCP.



### SATELLITE GN 20 - Modèle chauffant

#### Porte inox

Référence :	Armoire neutre - 840120
Référence :	Sans humidification - 840220
Référence :	Avec humidification - 840320
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 959 x 1166

#### Porte vitrée

Référence :	Sans humidification - 841220
Référence :	Avec humidification - 841320
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 959 x 1166

Capacité : 10 GN 2/1 ou 20 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 1750 W. Ampérage : 7,5 ampères.

### SATELLITE GN 30 - Modèle chauffant

#### Porte inox

Référence :	Armoire neutre - 840130
Référence :	Sans humidification - 840230
Référence :	Avec humidification - 840330
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 959 x 1521

#### Porte vitrée

Référence :	Sans humidification - 841230
Référence :	Avec humidification - 841330
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 959 x 1521

Capacité : 15 GN 2/1 ou 30 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 2350 W. Ampérage : 10,5 ampères.

### SATELLITE 2GN 16 - Modèle chauffant

#### Porte inox

Référence :	Sans humidification - 840232
Référence :	Avec humidification - 840332
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 959 x 1848

Capacité : 16 GN 2/1 ou 32 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 1900 W. Ampérage : 8,5 ampères.

### SATELLITE GN 40 - Modèle chauffant

#### Porte inox

Référence :	Armoire neutre - 840140
Référence :	Sans humidification - 840240
Référence :	Avec humidification - 840340
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 959 x 1876

#### Porte vitrée

Référence :	Sans humidification - 841240
Référence :	Avec humidification - 841340
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 959 x 1876

Capacité : 20 GN 2/1 ou 40 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 2950 W. Ampérage : 13 ampères.

### SATELLITE GN 80 - Modèle chauffant

#### Porte inox

Référence :	Sans humidification - 840280
Référence :	Avec humidification - 840380
DIM. en mm	L x P x H = 1616 x 959 x 1917

#### Porte vitrée

Référence :	Sans humidification - 841280
Référence :	Avec humidification - 841380
DIM. en mm	L x P x H = 1616 x 959 x 1917

Capacité : 40 GN 2/1 ou 80 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 3500 W. Ampérage : 15,5 ampères.

### SATELLITE GN 20+16 - Modèle chauffant

#### Porte inox

Référence :	Sans humidification - 840236
Référence :	Avec humidification - 840336
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 959 x 1990

Capacité : 18 GN 2/1 ou 36 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 1900 W. Ampérage : 8,5 ampères.

**BOURGEAT**

Préserver le goût

**SATELLITE GN 6 - Modèle chauffant****Porte inox**

Référence :	Sans humidification - 840206
Référence :	Avec humidification - 840306
DIM. en mm	L x P x H = 752 x 765 x 727

Capacité : 6 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 950 W. Ampérage : 4 ampères.

**SATELLITE GN 10 - Modèle chauffant****Porte inox**

Référence :	Sans humidification - 840210
Référence :	Avec humidification - 840310
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 804 x 1123

**Porte vitrée**

Référence :	Sans humidification - 841210
Référence :	Avec humidification - 841310
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 804 x 1123

Capacité : 10 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 950 W. Ampérage : 4 ampères.

**Caractéristiques générales**

- Humidification réglable avec "boost" automatique.
- Manutention facile (poignée latérales, roues pivotantes).
- Tableau de commande tactile simple et accessible pour tous.
- Programmes préselectionnés optimisés.
- Réservoir d'eau (4 litres) amovible pour remplissage facile.
- Poignée ergonomique intégrée (ouverture / fermeture rapide).
- Pour les modèles réfrigérés : rapidité et facilité d'intervention sur groupe froid (groupe froid monobloc à l'arrière).

**SATELLITE GN 15 - Modèle chauffant****Porte inox**

Référence :	Sans humidification - 840215
Référence :	Avec humidification - 840315
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 804 x 1478

**Porte vitrée**

Référence :	Sans humidification - 841215
Référence :	Avec humidification - 841315
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 804 x 1478

Capacité : 15 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 1750 W. Ampérage : 7,5 ampères.

**SATELLITE GN 20 - Modèle chauffant****Porte inox**

Référence :	Sans humidification - 840221
Référence :	Avec humidification - 840321
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 804 x 1833

**Porte vitrée**

Référence :	Sans humidification - 841221
Référence :	Avec humidification - 841321
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 804 x 1833

Capacité : 20 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 1750 W. Ampérage : 7,5 ampères.

**SATELLITE 2GN 40 - Modèle chaud/froid****Porte inox**

Référence :	Sans humidification - 843081
Référence :	Avec humidification - 843082
DIM. en mm	L x P x H = 1616 x 1132 x 1917

**Porte vitrée**

Référence :	Sans humidification - 843181
Référence :	Avec humidification - 843182
DIM. en mm	L x P x H = 1616 x 1132 x 1917

Capacité : 40 GN2/1 ou 80 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 3400 W. Ampérage : 15 ampères.

**SATELLITE 2GN 20 - Modèle chaud/froid****Porte inox**

Référence :	Sans humidification - 843041
Référence :	Avec humidification - 843042
DIM. en mm	L x P x H = 1616 x 804 x 1917

**Porte vitrée**

Référence :	Sans humidification - 843141
Référence :	Avec humidification - 843142
DIM. en mm	L x P x H = 1616 x 804 x 1917

Capacité : 40 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 2200 W. Ampérage : 9,5 ampères.



**SATELLITE GN 20 - Modèle réfrigéré****Porte inox**

Référence :	842020
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 1129 x 1166

**Porte vitrée**

Référence :	842120
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 1129 x 1166

Capacité : 10 GN2/1 ou 20 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 500 W. Ampérage : 2 ampères.  
Puissance frigorifique : 465 W (à -5°C).

**SATELLITE GN 30 - Modèle réfrigéré****Porte inox**

Référence :	842030
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 1129 x 1521

**Porte vitrée**

Référence :	842130
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 1129 x 1521

Capacité : 15 GN2/1 ou 30 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 500 W. Ampérage : 2 ampères.  
Puissance frigorifique : 465 W (à -5°C).

**SATELLITE GN 40 - Modèle réfrigéré****Porte inox**

Référence :	842040
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 1129 x 1876

**Porte vitrée**

Référence :	842140
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 1129 x 1876

Capacité : 20 GN2/1 ou 40 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 500 W. Ampérage : 2 ampères.  
Puissance frigorifique : 465 W (à -5°C).

**SATELLITE GN 6 - Modèle réfrigéré****Porte inox**

Référence :	842006
DIM. en mm	L x P x H = 752 x 765 x 727

Capacité : 6 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 300 W. Ampérage : 1,5 ampères.  
Puissance frigorifique : 270 W (à -5°C).

**SATELLITE GN 10 - Modèle réfrigéré****Porte inox**

Référence :	842010
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 804 x 1123

**Porte vitrée**

Référence :	842110
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 804 x 1123

Capacité : 10 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 300 W. Ampérage : 1,5 ampères.  
Puissance frigorifique : 270 W (à -5°C).

**SATELLITE GN 15 - Modèle réfrigéré****Porte inox**

Référence :	842015
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 804 x 1478

**Porte vitrée**

Référence :	842115
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 804 x 1478

Capacité : 15 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 300 W. Ampérage : 1,5 ampères.  
Puissance frigorifique : 270 W (à -5°C).

**SATELLITE GN 20 - Modèle réfrigéré****Porte inox**

Référence :	842021
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 804 x 1833

**Porte vitrée**

Référence :	842121
DIM. en mm	L x P x H = 791 x 804 x 1833

Capacité : 20 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 500 W. Ampérage : 2 ampères.  
Puissance frigorifique : 465 W (à -5°C).



Trans'therm, un concept innovant basé sur une technologie maîtrisée et performante, commune à toute la gamme.

Trans'therm se décline en 3 versions pour répondre aux différentes contraintes d'ergonomie d'utilisation :

- modèles à chariots
- modèles à glissières monobloc sur pieds
- modèles à glissières monobloc mobiles

Certifiés NF Hygiène Alimentaire.



#### Four "Trans'therm" 10 GN1/1 - à chariot - Porte inox

Référence :	891210
DIM. en mm	L x P x H = 795 x 720 x 1430

#### Porte vitrée

Référence :	891910
DIM. en mm	L x P x H = 795 x 720 x 1430

Capacité : 10 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 8,7 Kw. Ampérage : 12,5 ampères.  
Livrés avec une poignée amovible pour chariots.  
Fours livrés sans chariots de chargement (vendus séparément).



#### Four "Trans'therm" 15 GN1/1 - à chariot - Porte inox

Référence :	891215
DIM. en mm	L x P x H = 795 x 720 x 1835

#### Porte vitrée

Référence :	891915
DIM. en mm	L x P x H = 795 x 720 x 1835

Capacité : 15 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 13,5 Kw. Ampérage : 19,5 ampères.  
Livrés avec une poignée amovible pour chariots.  
Fours livrés sans chariots de chargement (vendus séparément).



#### Four "Trans'therm" 20 GN1/1 - à chariot - Porte inox

Référence :	891220
DIM. en mm	L x P x H = 795 x 1045 x 1430

#### Porte vitrée

Référence :	891920
DIM. en mm	L x P x H = 795 x 1045 x 1430

Capacité : 20 bacs inox GN 1/1 ou 10 bacs GN 2/1, H 65 mm.  
Puissance : 17,1 Kw. Ampérage : 25 ampères.  
Livrés avec une poignée amovible pour chariots.  
Fours livrés sans chariots de chargement (vendus séparément).



#### Chariots pour barquettes / bacs inox 10 GN1/1

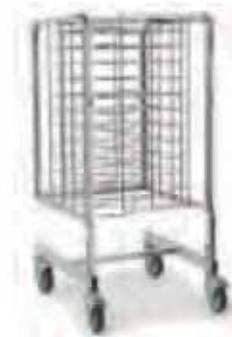
Référence :	894110
DIM. en mm	L x P x H = 587 x 470 x 1254

#### 15 GN 1/1

Référence :	894115
DIM. en mm	L x P x H = 587 x 470 x 1629

#### 20 GN 1/1 (ou 10 GN 2/1)

Référence :	894120
DIM. en mm	L x P x H = 587 x 730 x 1254



#### Chariots pour assiettes

Référence :	894320
DIM. en mm	L x P x H = 587 x 730 x 1254

Supports fil inox pour 4 assiettes par niveau en diam.240 à 280



## Caractéristiques générales

- Panneau de commande à touches sensibles.
- Parois intérieures faciles à nettoyer : lisses (sur modèles à chariots) ou monobloc à glissières embouties (sur modèles sur pieds et mobiles).
- Isolation assurant le respect de la législation sur les températures et un gain de 15% sur les consommations électriques.
- Roues pivotantes avec freins et bandage de protection aux chocs (sur modèles mobiles).
- Tous nos modèles de fours sont livrés avec l'humidification en série (sauf réf. 892004).


**Four "Trans'therm" 10 GN1/1 - Mobile  
Porte inox**

Référence :	893210
DIM. en mm	L x P x H = 748 x 787 x 1331

**Porte vitrée**

Référence :	893910
DIM. en mm	L x P x H = 748 x 787 x 1331

Capacité : 10 bacs inox GN 1/1 H 65 mm.  
Puissance : 8,7 Kw. Ampérage : 12,5 ampères.

**Four "Trans'therm" 15 GN1/1 - Mobile  
Porte inox**

Référence :	893215
DIM. en mm	L x P x H = 748 x 787 x 1736

**Porte vitrée**

Référence :	893915
DIM. en mm	L x P x H = 748 x 787 x 1736

Capacité : 15 bacs inox GN 1/1 H 65 mm.  
Puissance : 13,5 Kw. Ampérage : 19,5 ampères.


**Four "Trans'therm" 10 GN1/1 - sur pieds -  
Porte inox**

Référence :	892210
DIM. en mm	L x P x H = 682 x 720 x 1430

**Porte vitrée**

Référence :	892910
DIM. en mm	L x P x H = 682 x 720 x 1430

Capacité : 10 bacs inox GN 1/1 H 65 mm.  
Puissance : 8,7 Kw. Ampérage : 12,5 ampères.

**Four "Trans'therm" 15 GN1/1 - sur pieds -  
Porte inox**

Référence :	892215
DIM. en mm	L x P x H = 682 x 720 x 1835

**Porte vitrée**

Référence :	892915
DIM. en mm	L x P x H = 682 x 720 x 1835

Capacité : 15 bacs inox GN 1/1 H 65 mm.  
Puissance : 13,5 Kw. Ampérage : 19,5 ampères.


**Four "Trans'therm" - sur pieds -  
5 GN 1/2 - Porte inox**

Référence :	892004
DIM. en mm	L x P x H = 418 x 577 x 810

**5 GN 1/1 - Porte inox**

Référence :	892205
DIM. en mm	L x P x H = 682 x 720 x 845

**7 GN 1/1 - Porte inox**

Référence :	892207
DIM. en mm	L x P x H = 682 x 720 x 1004

*Four 5 GN 1/2*  
Capacité : 5 bacs inox GN 1/2, H 65 mm.  
Puissance : 2,2 Kw. Ampérage : 9,5 ampères.  
*Four 5 GN 1/1*  
Capacité : 5 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 3,5 Kw. Ampérage : 15 ampères.  
*Four 7 GN 1/1*  
Capacité : 7 bacs inox GN 1/1, H 65 mm.  
Puissance : 6,8 Kw. Ampérage : 10 ampères.  
Livrés sans plètemement (vendu séparément).

**Piètemement bas pour 5 GN 1/2**

Référence :	895104
DIM. en mm	L x P x H = 365 x 444 x 175

**Piètemement bas pour 5 et 7 GN 1/1**

Référence :	895105
DIM. en mm	L x P x H = 590 x 627 x 175

**Piètemement haut pour 5 GN 1/1**

Référence :	895205
DIM. en mm	L x P x H = 590 x 627 x 1025

**Piètemement haut pour 7 GN 1/1**

Référence :	895207
DIM. en mm	L x P x H = 590 x 627 x 866



Préserver le goût

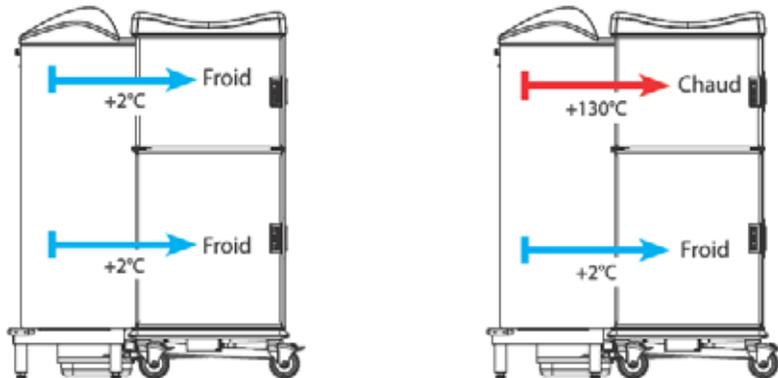
Le concept Nav'therm est particulièrement adapté à la distribution de repas en liaison froide et en liaison chaude ou mixte dans les offices ou cuisines relais de maisons de retraite, cliniques, foyers ou services de garde.

### En liaison froide :

Les composantes peuvent être chargées dès la cuisine centrale en conditionnements divers (bacs multi-portions ou plateaux individuels) et transportés en liaison froide vers les offices ou cuisines relais...

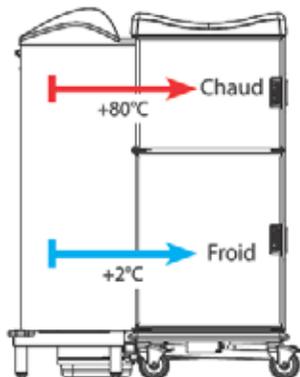
Arrivé dans l'office, le chariot navette est connecté à la borne et le maintien froid se met en route dans les deux enceintes.

La programmation automatique détermine l'heure à laquelle le cycle de remise en température démarre dans l'enceinte supérieure (plat chaud) tout en conservant la partie inférieure au froid (plats froids).



### En liaison chaude :

Conditionné en cuisine le chariot navette est amené sur la borne avant le service pour un maintien chaud de la partie supérieure (+63°C pour les plats chauds) et froid de la partie inférieure (plats froids et neutres à 0/+3°C) jusqu'au moment de servir.



En liaison froide comme en liaison chaude, le chariot peut ensuite être déconnecté de la borne pour assurer la livraison des repas dans les chambres, sur patios ou en salle.



### Polyvalence et souplesse

Le système Nav'therm peut être utilisé en liaison froide comme en liaison chaude.

Chariots à deux enceintes (haut/chaud, bas/froid) traversantes compatibles avec : portions individuelles sur grilles, plateaux prémontés, plats multiportionnés ou vrac, en bacs inox ou barquettes jetables.



### Simplicité de commande

Tableau de commande tactile simple à utiliser. Mise en route automatique du froid et des programmes de remise en température à la mise sous tension (liaison froide), et manuelle du maintien chaud (liaison chaude).



### Qualité et sécurité de fonctionnement

- Détection de présence de chariot pour mise en route.
- Programmations prééglées et accès sécurisé pour éviter les erreurs de manipulation.

L'isolation des chariots, le froid ventilé et la thermoconvection garantissent des résultats qualitatifs et conformes aux normes en vigueur.

- Maintien froid (+3°C) dans les deux enceintes du chariot.
- Réchauffage à l'heure programmée ou maintien chaud (à +63°C à cœur) du compartiment supérieur.



**BOURGEAT**

Préserver le goût

Particulièrement adapté aux structures de 10 à 50 convives, Nav'therm permet de fonctionner en liaison chaude comme en liaison froide, avec une qualité de restauration conforme aux normes en vigueur.

Nav'therm est composé :

- d'une borne fixe qui est équipée des fonctions de maintien (froid positif 0°/+3°C et chaud à + 63°C) et de remise en température pour les plats chauds en liaison froide.
- de chariots navettes pour le transport et le service des différentes composantes des repas préparés à l'avance.

**BORNE MIXTE NAV'THERM**

Référence :	880002
-------------	--------

DIM. en mm	L x P x H = 557 x 589 x 1566
------------	------------------------------

Tension : 230 V monophasé 50/60 Hz.  
 Puissance électrique : 4850 W.  
 Ampérage : 21 ampères.  
 Puissance frigorifique : 620 W.  
 Groupe frigorifique au R134a.  
 Poids à vide : 80 kg.

**CHARIOT 4/8**

Référence :	881800
-------------	--------

DIM. en mm	L x P x H = 698 x 686 x 1547
------------	------------------------------

Nombre de niveaux : 12 (4 GN1/1 en haut, 8 GN1/1 en bas).  
 Espacement niveaux : 71 mm haut, 76 mm bas.  
 Poids : 100 kg, 4 roues pivotantes Ø 125 mm.

**CHARIOT 6/6**

Référence :	881900
-------------	--------

DIM. en mm	L x P x H = 698 x 686 x 1547
------------	------------------------------

Nombre de niveaux : 12 (6 GN1/1 en haut, 6 GN1/1 en bas).  
 Espacement niveaux : 71 mm haut, 74 mm bas.  
 Poids : 100 kg, 4 roues pivotantes Ø 125 mm.



**Nomad, les chariots qui préservent le goût !**  
Particulièrement étudiés pour la recherche du confort et de l'efficacité des services, la gamme Nomad offre de vraies solutions pour améliorer la qualité de la distribution de repas en médico-social, en parfaite conformité avec la réglementation en vigueur.

#### Caractéristiques générales

- Thermo convection pour une meilleure homogénéité des températures d'enceinte.
- Modularité de la conception des plans de travail avec différentes surfaces fonctionnelles possibles au choix selon le mode de service.
- Modularité d'utilisation pour tous types de service : liaison chaude ou froide.
- Interface de commande à écran tactile moderne et simple d'utilisation avec programmes intégrés pour faciliter les opérations.
- Groupe froid sur tiroir pour SAV facile et rapide.
- Affichage permanent des températures et des paramètres de fonctionnement.
- Intérieur «monobloc» à glissières embouties.
- Lavage au jet des compartiments.
- Accès sécurisé aux paramètres de fonctionnement.
- Alerte sonore de bonne fermeture de porte (RET et froid ventilé).
- Groupe frigorifique au R404a.



Chariot 2 x 8 niveaux - Côte à côte



Chariot 2 x 4 niveaux - Dessus / Dessous



#### MAINTIEN EN TEMPÉRATURE / CHAUD VENTILÉ

Dessus inox - neutre	Réf.	885230
Dessus 1 plaque chaude + 1 lampe	Réf.	885231
Dessus inox - neutre + 1 lampe	Réf.	885234
DIM. en mm		L x P x H = 959 x 795 x 1462

Nombre de repas : jusqu'à 60/80 repas.  
Possibilité de chargement : 2 x 4 GN1/1 H65mm.  
Espacement entre les glissières : 70 mm  
Poids : 120 kg. 4 roues pivotantes Ø 125 mm.

#### MAINTIEN EN TEMPÉRATURE / FROID GROUPE VENTILÉ

Dessus inox - neutre	Réf.	886030
Dessus 1 plaque chaude + 1 lampe	Réf.	886031
Dessus inox - neutre + 1 lampe	Réf.	886034
DIM. en mm		L x P x H = 959 x 795 x 1462

Nombre de repas : jusqu'à 30/40 repas.  
Possibilité de chargement : 2 x 4 GN1/1 H65mm.  
Espacement entre les glissières : 70 mm  
Poids : 140 kg. 4 roues pivotantes Ø 125 mm.

#### REMISE EN TEMPÉRATURE / FROID GROUPE VENTILÉ

Dessus inox - neutre	Réf.	887030
Dessus 1 plaque chaude + 1 lampe	Réf.	887031
Dessus inox - neutre + 1 lampe	Réf.	887034
DIM. en mm		L x P x H = 959 x 795 x 1462

Nombre de repas : jusqu'à 30/40 repas.  
Possibilité de chargement : 2 x 4 GN1/1 H65mm.  
Espacement entre les glissières : 70 mm  
Poids : 140 kg. 4 roues pivotantes Ø 125 mm.





### MAINTIEN EN TEMPÉRATURE / FROID EUTECTIQUE VENTILÉ

Dessus inox - neutre	Réf.	885080
Dessus 1 plaque chaude + 1 lampe	Réf.	885081
Dessus 2 plaques chaudes + 2 lampes	Réf.	885082
Dessus inox - neutre + 2 lampes	Réf.	885084
DIM. en mm		L x P x H = 1327 x 795 x 1371

Nombre de repas : jusqu'à 60/80 repas.  
Possibilité de chargement : 2 x 8 GN1/1 H65mm.  
Espacement entre les glissières : 70 mm  
Poids : 160 kg. 4 roues pivotantes + 1 fixe - Ø 125 mm.



### MAINTIEN EN TEMPÉRATURE / CHAUD VENTILÉ

Dessus inox - neutre	Réf.	885280
Dessus 1 plaque chaude + 1 lampe	Réf.	885281
Dessus 2 plaques chaudes + 2 lampes	Réf.	885282
Dessus inox - neutre + 2 lampes	Réf.	885284
DIM. en mm		L x P x H = 1327 x 795 x 1371

Nombre de repas : jusqu'à 100/120 repas.  
Possibilité de chargement : 2 x 8 GN1/1 H65mm.  
Espacement entre les glissières : 70 mm  
Poids : 160 kg. 4 roues pivotantes + 1 fixe - Ø 125 mm.



### MAINTIEN EN TEMPÉRATURE / FROID GROUPE VENTILÉ

Dessus inox - neutre	Réf.	886080
Dessus 1 plaque chaude + 1 lampe	Réf.	886081
Dessus 2 plaques chaudes + 2 lampes	Réf.	886082
Dessus inox - neutre + 2 lampes	Réf.	886084
DIM. en mm		L x P x H = 1327 x 795 x 1371

Nombre de repas : jusqu'à 60/80 repas.  
Possibilité de chargement : 2 x 8 GN1/1 H65mm.  
Espacement entre les glissières : 70 mm  
Poids : 180 kg. 4 roues pivotantes + 1 fixe - Ø 125 mm.



### REMISE EN TEMPÉRATURE / FROID GROUPE VENTILÉ

Dessus inox - neutre	Réf.	887080
Dessus 1 plaque chaude + 1 lampe	Réf.	887081
Dessus 2 plaques chaudes + 2 lampes	Réf.	887082
Dessus inox - neutre + 2 lampes	Réf.	887084
DIM. en mm		L x P x H = 1327 x 795 x 1371

Nombre de repas : jusqu'à 60/80 repas.  
Possibilité de chargement : 2 x 8 GN1/1 H65mm.  
Espacement entre les glissières : 70 mm  
Poids : 180 kg. 4 roues pivotantes + 1 fixe - Ø 125 mm.



#### FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE 5 NIVEAUX GN 1/1

Référence	CFX 705 RTS
DIM. en mm	L x P x H = 750x750x1550

5 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm.

Capacité : de 15 à 60 repas. Poids: 83 kg.  
Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable.  
Livré avec casier intérieur 5 niveaux GN1/1 et support de four monté d'origine.  
Commande et régulation électroniques, programme frites et humidificateur intégrés.  
Thermostat de sécurité.  
Oura d'évacuation et tiroir de récupération des condensats.  
Puissance des éléments chauffants : 6,00 kW.  
Alimentation : 230 V 1N~50 Hz, 400 V 3N~50 Hz.



#### FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE CHARIOT INTEGRE 20 NIV. GN 1/1

Référence	CFE 720 RTC
DIM. en mm	L x P x H = 890x1030x1770

10 niveaux GN2/1 ou 20 niveaux GN1/1.  
Capacité : de 60 à 240 repas.  
Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable.  
Livré avec casier 10 x GN 2/1 ou 20 niveaux GN1/1 et support de four intégré.  
Minuterie 120 mn, thermostat multipoints, thermostat de sécurité.  
Puissance des éléments chauffants : 18 kW.  
Alimentation : 400V 3N~ 50Hz.

#### FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE 14 NIVEAUX GN 1/1

Référence	CFE 714 RT
DIM. en mm	L x P x H = 750x750x1770

14 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm.

Capacité : de 42 à 160 repas. Poids: 146 kg.  
Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable.  
Livré avec casier intérieur 14 niveaux GN1/1 et support de four intégré.  
Minuterie 120 mn. Thermostat multipoints.  
Thermostat de sécurité. Programme frites intégré.  
Oura d'évacuation et tiroir de récupération des condensats.  
Support de four intégré.  
Puissance des éléments chauffants: 12,9 kW. Alimentation : 400 V 3N~50 Hz.



#### FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE CHARIOT INTEGRE 10 NIV. GN 1/1

Référence	CFE 710 RTC
DIM. en mm	L x P x H = 750x750x1770

10 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm.

Capacité : de 30 à 120 repas. Poids: 124 kg.  
Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable.  
Minuterie 120 mn.  
Thermostat multipoints. Thermostat de sécurité.  
Programme frites intégré. Oura d'évacuation.  
Support de four intégré.  
Casier intérieur 10 niveaux GN 1/1.  
Puissance des éléments chauffants: 9,00 kW.  
Alimentation : 400 V 3N~50 H.



AIR'T @



## CHARIOT ASSIETTES NC

Référence :	01.6280.5
DIM. en mm	460x935x900

Chariot niveau constant neutre pour assiettes. Construction entièrement en acier inoxydable 18/10. 1 ou 2 silos réglables, 60 assiettes environ par silo. 4 roues pivotantes dont 2 à frein en polyamide. Poignées de guidage.

## CHARIOT ASSIETTES NC CHAUFFANT

Référence :	01.6281.0
DIM. en mm	460x935x900

Chariot à niveau constant chauffant pour assiettes. Construction entièrement en acier inoxydable 18/10. 1 ou 2 silos réglables, 60 assiettes environ par silo. Isolation par laine de roche, thermostat pour un réglage de 0 à 90°C. 4 roues pivotantes dont 2 à frein en polyamide. Poignées de guidage.



## CHARIOT À CASIER NC

Référence :	01.6277.9
DIM. en mm	560x800x900

Chariot à casiers à niveau constant. Ouvert, prévu pour recevoir des casiers 500 x 500 mm. Construction entièrement en acier inoxydable 18/10. 4 roues pivotantes dont 2 à frein en polyamide. Poignées de guidage.



## CHARIOT PLATEAUX NC

Référence :	01.6277.5
DIM. en mm	510x800x900

Chariot à plateaux à niveau constant. Ouvert, prévu pour recevoir des plateaux GN. Capacité environ 120. Construction entièrement en acier inoxydable 18/10. 4 roues pivotantes dont 2 à frein en polyamide. Poignées de guidage. **OPTION :** Distributeur à couverts à poser sur le chariot.



## CHARIOT À PLATEAUX NC

Référence :	01.6174.0
DIM. en mm	510x820x1030

Chariot à plateaux à niveau constant pour plateaux. Plateforme réglable en longueur et en largeur. Pour le stockage de plateaux de différentes dimensions. Construction entièrement en acier inoxydable 18/10. 4 roues pivotantes dont 2 à frein en polyamide. Poignées de guidage.



### CHARIOT BAIN-MARIE

Référence :	01.6149.0
DIM. en mm	678x1256x900

Chariot Bain-Marie à 2 cuves séparées.  
Construction entièrement en acier inoxydable 18/10.  
Vidange indépendante sur chaque cuve.  
Étagère basse soudée.  
Utilisable en chaleur sèche ou humide.  
4 roues pivotantes dont 2 à frein en polyamide.  
Poignées de guidage.



### CHARIOT CHAUD/FROID

Référence :	01.6333.2
DIM. en mm	1295x735x970

Chariot de transport de bacs chaud et froid.  
1 compartiment chauffant (chaleur ventilée).  
1 compartiment réfrigéré par groupe froid.  
8 niveaux de stockage dans chaque compartiment au pas de 65 mm.  
Construction entièrement en acier inoxydable 18/10.  
4 roues pivotantes dont 2 à frein en polyamide.  
Poignées de guidage.

### CHARIOT BAIN-MARIE SUR ÉTUVE

Référence :	01.6275.4
DIM. en mm	676x1324x941

Chariot Bain-Marie sur étuve 2 bacs GN et 2 compartiments bas chauffés.  
Réglage indépendant de chaque entité chauffante.  
Vidange individuelle des bacs.

Couvercle coulissant équipé d'une galerie périphérique.  
Utilisable en chaleur sèche ou humide.  
4 roues pivotantes dont 2 à frein en polyamide.  
Poignées de guidage.



### CHARIOT BANQUET CHAUFFANT

Référence :	01.6329.4
DIM. en mm	640x775x1858

Chariot banquet chauffant en acier inoxydable 18/10 avec compartiment supérieur réfrigéré par plaques eutectiques.  
Glissières en inox amovibles.  
Blocs de chauffe extractible avec réserve d'eau pour éviter le dessèchement des aliments.  
4 roues pivotantes en polyamide dont 2 à frein.  
Poignées de guidage verticales sur toute la hauteur du chariot.

### CHARIOT ISOBOX MOBILE

Référence :	isobox 2/16
DIM. en mm	1064x799x959

Extérieur en aluminium anodisé, intérieur en acier inoxydable 18/10.  
Glissières embouties.  
Possibilité d'utilisation en neutre, chauffant ou réfrigéré par l'ajout d'un bloc de chauffe ou d'un groupe froid, amovible à tout moment.  
L'extérieur peut être habillé de panneaux de couleurs.  
En option : accumulateur pour une autonomie du chariot.  
4 roues pivotantes dont 2 à frein en polyamide.  
Poignées de guidage.



*+ Modularité maximale  
+ Bloc de chauffe ou groupe froid amovibles  
+ Accumulateur en option pour transport par camion  
+ Garantie 2 ans*

produit Star



## Conteneur et Chariots Isothermes pour Transporter le Froid et le Chaud

- Conçus pour le transport des bacs GN gastronormes.
- **Coque robuste, antirouille et indéformable** en polyéthylène.
- Isolation épaisse et homogène en polyuréthane pour **un maintien au chaud ou au froid pendant au moins 4 heures.**
- Porte avec joint pour un maintien optimal de la température.
- Large poignées pour une ouverture et une fermeture aisées d'une seule main.
- Manipulation aisée.
- Facilite d'entretien.



Référence :	UPC400	UPC800	UPC1600
Dimensions Extérieures en mm	460 x 633 x 620	520 x 690 x 1370	715 x 820 x 1350
Dimensions Intérieures en mm	335 x 533 x 490	330 x 545 x 485	535 x 665 x 535

Couleurs Stockés sur la plate-forme Européenne :  
UPC400 : (401); UPC800, UPC1600 : (401), (192), (194)

## Conteneur et Chariots Isothermes Electriques Chauffants

- Présentent toutes les caractéristiques du conteneur et chariots non électriques, plus :
- Idéal pour les applications exigeant l'ouverture et la fermeture fréquentes de la porte.
  - Contrairement aux chariots en métal :
    - Reste froid au toucher en cours de fonctionnement.
    - Maintient les aliments à des températures salubres même débranché.
    - Consomme en moyenne **50% d'énergie de moins** que les chariots métalliques.
  - Maintient les aliments à une température comprise entre 65°C et 74°C.



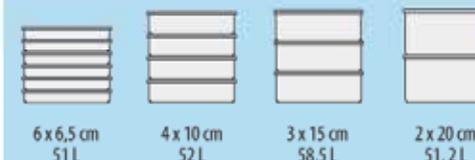
Référence :	UPCH4002	UPCH8002	UPCH16002
Dimensions Extérieures en mm	460 x 633 x 620	520 x 690 x 1372	730 x 847 x 1375
Dimensions Intérieures en mm	335 x 533 x 486	330 x 545 x 485	535 x 665 x 535

Couleurs Stockés sur la plate-forme Européenne :  
UPCH4002, UPCH8002, UPCH16002 : (401)

# CAMBRO

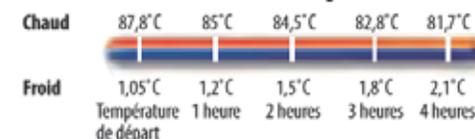
**Les conteneurs sont monobloc évitant les manipulations, et les risques inhérents dus aux poids de charge.**

**Capacité de chargement pour  
UPC400/UPCH4002,  
UPC800/UPCH8002 (x2),  
UPC1600/UPCH16002 (x4)**



**Soit entre 200 à 240 portions.**

### Conservation de température



Pour plus d'informations et la liste complète de toutes les tailles disponibles, veuillez consulter notre website : [www.cambro.com](http://www.cambro.com) ou notre service client.



## Casiers de Lavage – Système Camrack® pour le Lavage de la Vaisselle

Cambro® offre un système « Quatre Fonctions » assurant à lui seul le lavage, le rangement, l'identification et le transport des verres. Cette unité multifonctionnelle intègre le socle rouleur, les casiers à vaisselle à parois extérieures fermées et le couvercle.

### Système de Lavage 4 en 1 Camrack®

#### Lavage efficace



#### Entreposage Hygiénique Optimal



#### Meilleure Gestion Des Stocks



#### Transport Sûr Et Hygiénique



Couleurs Stockés sur la plate-forme Européenne : Tous les casiers à verres Camrack : (110), (119), (151), (163), (167), (168), (184), (186), (414), (416)

**Aucune Bactérie**  
La fermeture hermétique est assurée par le haut par le couvercle Camrack et par le bas par le chariot Camdolly®.

**Plus de Traces de Doigts**

**Protection Contre Les Rongeurs**

**Protection Contre Les Insectes Rampants**

**Protection Contre L'eau de Nettoyage**

Ils s'emplissent avec les casiers des principaux fabricants.



**Les Casiers Camracks sont disponibles en plusieurs tailles :**  
9, 16, 20, 25, 30, 36 ou 49 compartiments.

### Casiers de Lavage Utilitaires



Casier à Plots 5 x 9



Casier à Couverts



Casier de Base

Référence :	PR59314	FR258	BR258
Hauteur Extérieures en mm	101	101	101
Hauteur Intérieures en mm	83	67	83



Casier à extrémité ouverte pour plateaux



Couvercle



Socle Rouleur

Référence :	OETR314	DRC2020	CDR2020
Dimensions en mm	101 (Hauteur Ext.)	500 x 500 x 24	545 x 545 x 205
Dimensions Int. en mm	83 (Hauteur Int.)	-	530 x 530

### Chariot Ajustable pour Assiettes de Tailles Variées

L'ADC33 permet de ranger des assiettes rondes, carrées ou de formes variées allant de 11,7 à 33 cm. Une capacité exceptionnelle de 180 à 480 assiettes.

Référence :	ADC33
Dimensions en mm	984,3 x 762 x 838,2

Pour plus d'informations et la liste complète de toutes les tailles disponibles, veuillez consulter notre website : [www.cambro.com](http://www.cambro.com) ou notre service client.



ADC33



# Thermoport® L'ORIGINAL



**Excellente efficacité énergétique grâce à l'isolation : construction sandwich à double paroi et soudage étanche**

### Solidité

- Durée de vie moyenne constatée : 15 ans
- Forte résistance mécanique aux chocs
- Polypropylène de qualité alimentaire
- Lavable au lave-vaisselle
- Résistant à une température de + de 90 °C
- Double paroi étanches

### Hygiène

- Glissières moulées pour un nettoyage facile et efficace.
- Fermeture hermétique de la porte sans joints.
- Plastique non poreux, facile à nettoyer.
- Porte sans joint, démontable

### Ergonomie

- 30 % de poids en moins par rapport aux matériels concurrents, manipulation sans effort
- Grande stabilité

**Durée de vie constatée :  
15 ans !**

**Rieber**



## Thermoport® L'ORIGINAL - Chargement par le dessus - GN 1/1



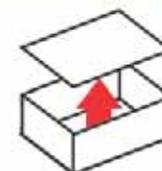
50 KB chauffant

<b>Types</b>	50 K - 50 KB chauffant orange*	
<b>Références</b>	50 K .....	85 02 02 01
<b>Thermoport</b>	50 KB .....	85 02 02 06
<b>Dim. (mm)</b>	370 x 645 x 240	
<b>Poids (kg)</b>	6,9 (50 K) - 7,3 (50 KB)	
<b>Capacité</b>	1 bac GN 1/1 - profondeur 100 mm	

Polypropylène thermoformé, très robuste  
Utilisation de - 20 °C à + 100 °C  
Blocs chauffants, maintien en température max. + 95 °C



100 K - 100 KB chauffant



<b>Types</b>	100 K - 100 KB chauffant orange*	
<b>Références</b>	100 K .....	85 02 03 01
<b>Thermoport</b>	100 KB .....	85 02 03 13
<b>Dim. (mm)</b>	370 x 645 x 308	
<b>Poids (kg)</b>	7,2 (100 K) - 8,3 (100 KB)	
<b>Capacité</b>	1 bac GN 1/1 - profondeur 200 mm	

Puissance de chauffe 500 W  
Tension nominale 1NAC 230V, 50 Hz

\* Existe en noir.

produit  
Star

**Thermoport® L'ORIGINAL**  
Chargement frontal - GN 1/1

LV  
90°



6000 K

6000 KB chauffant

Types	6000 K - 6000 KB chauffant orange	
Références	6000 K	85 02 05 05
Thermoport	6000 KB	85 02 05 07
Dim. (mm)	420 x 610 x 386 (6000 K) - Poids : 9,2 kg 4720 x 645 x 390 (6000 KB) - Poids : 11 kg	
Capacité	7 niveaux au pas de 37 mm	

LV  
90°



1000 K

1000 KB-4.0 chauffant

Types	1000 K - 1000 KB-2.0 chauffant orange*	
Références	1000 K	85 02 04 01
Thermoport	1000 KB-4.0	85 02 04 23
Dim. (mm)	435 x 610 x 561 (1000 K) - Poids : 12 kg 435 x 688 x 561 (1000 KB-4.0) - Poids : 17,2 kg	
Capacité	12 niveaux au pas de 37 mm	

Polypropylène thermoformé, très robuste  
Utilisation de - 20 °C à + 100 °C  
Blocs chauffants, maintien en température max. + 95 °C  
Puissance de chauffe 240 W (type 600 KB) ou 300 W (types 1000 KB)  
ou 800 W (types 1000 KB 2.0) - Tension nominale 1N AC 230 V, 50 Hz

\* Existe en noir.

**Rieber**



6000 K

6000 KB

EURO  
CHEF

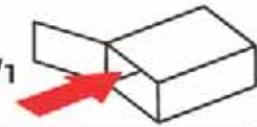
Le + léger  
Le + résistant  
Le meilleur maintien  
en température

- Etanchéité par porte sans joints
- Résiste au LV 90°
- Garantie 2 ans



Maxi K

**Thermoport® L'ORIGINAL**  
Chargement frontal - GN 2/1



Types	6000 K - 6000 KB chauffant	
Références	6000 K (20,7 kg)	85 02 08 01
Thermoport	6000 KB (23,7 kg)	85 02 08 03
orange*		
Dim. (mm)	645 x 790 x 560 au pas de 37 mm	

Polypropylène thermoformé, très robuste  
Utilisation de - 20 °C à + 100 °C  
Polyvalence GN 2/1 ou 600 x 400  
Maxi contenance, mini place  
Blocs chauffants, maintien en température max. + 95 °C  
Puissance de chauffe 300 W  
Tension nominale 1N AC 230 V, 50 Hz  
\* Existe en noir.

LV  
90°

Types	2 x 6000 K (non chauffant) - mobile 1 x 6000 K (non chauffant) - mobile + 1 x 6000 KB (chauffant) 2 x 6000 KB (chauffant) - mobile	
Références	2 x 6000 K	85 02 08 02
Thermoport	1 x 6000 K + 1 x 6000 KB	85 02 08 04
orange*	2 x 6000 KB	85 02 08 20
Dim. (mm)	766 x 779 x 1280 (2 x 6000 K) - Poids : 56,5 kg 766 x 790 x 1280 (1 x 6000 K) - Poids : 59,7 kg 766 x 779 x 1280 (2 x 6000 KB) - Poids : 63 kg	
Capacité	2 x 12 paires de glissières - GN 2/1 au pas de 37 mm	

Maxi K en polypropylène thermoformé pour solutions de banquet  
Utilisation de - 20 °C à + 100 °C  
Thermoport Maxi 6000, assemblage fixe et étanche,  
2 poignées de manœuvre, roues montées, diamètre 125 mm.  
Pour le transport de repas froids et de repas chauds dans  
des bacs GN, sur grilles inox GN 2/1.  
Type 6000 KB : Chauffant, température max. +90 °C.  
Puissance de chauffe 380 W, tension nominale 1 N AC 230 V 50 Hz.  
\* Existe en noir.



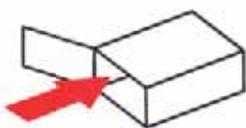
DISTRIBUTION

EURO  
CHEF



## Rieber

### Thermoport® - Chargement frontal - GN 1/1



Types	1000 C réfrigéré	1600 K réfrigéré	2000 K réfrigéré	3000 K réfrigéré
Références	85 01 04 06	85 01 06 10	85 01 07 10	85 01 08 10
Dim. (mm)	410 X 655 X 760	492 X 769 X 1130	492 X 769 X 1278	592 X 769 X 1648
Poids (kg)	37	50	80	100
Glissières°	8	16	20	30

Mobiles en inox, réfrigérés  
Utilisation de + 2 °C à + 8 °C.

Classe de protection IPX3.  
Intérieur soudé étanche - version étanche H3.

\* Glissières embouties au pas de 37 mm.

### Thermoport® - Chargement frontal - GN 1/1



Types	1400 U chauffant	1600 U chauffant	2000 U chauffant	3000 U chauffant
Références	85 01 11 02	85 01 06 09	85 01 07 08	85 01 08 08
Dim. (mm)	492 X 769 X 793	492 X 769 X 930	492 X 769 X 1078	592 X 769 X 1448
Poids (kg)	42,5	45	50	63
Glissières°	14	16	20	30

Mobiles en inox, chauffants  
Utilisation de - 20 °C à + 100 °C

Affichage digital - commande numérique.  
Corps de chauffe amovible

\* Glissières embouties au pas de 37 mm.

Intérieur soudé étanche - version étanche H3.

### Chariot à plateaux Neutres Cook & serve



Type	Chariot 2 x 8 plateaux	■■■ [Agencement des plateaux]
Référence	88 44 02 03	
Dim. (mm)	1047 X 760 X 1357	
Type	Chariot 2 x 10 plateaux	■■■
Référence	88 44 03 03	
Dim. (mm)	1047 X 760 X 1587	
Type	Chariot 2 x 12 plateaux	■■■
Référence	88 44 04 03	
Dim. (mm)	1047 X 760 X 1817	
Type	Chariot 3 x 8 plateaux	■■■■
Référence	88 44 05 03	
Dim. (mm)	1466 X 760 X 1357	
Type	Chariot 3 x 10 plateaux	■■■■
Référence	88 44 06 03	
Dim. (mm)	1466 X 760 X 1587	
Type	Chariot 3 x 12 plateaux	■■■■
Référence	88 44 07 03	
Dim. (mm)	1466 X 760 X 1817	
Type	Chariot 1 x 20 plateaux	■■■■■
Référence	88 44 09 03	
Dim. (mm)	818 X 940 X 1587	
Type	Chariot 2 x 20 plateaux	■■■■■
Référence	88 44 12 03	
Dim. (mm)	1397 X 940 X 1587	



Transport de repas sur plateaux Euronorme ou EuroCompact  
Chariot pour plateaux Gastronorm (sans supplément).  
Version avec portes battantes, double paroi.



**Chariot inox de transport d'aliments  
Norm - GN 1/1**



Types	Chariot NORM-II-o - Chariot Norm-III-o	
Références	Norm-II-o .....	88 13 03 23
	Norm-III-o .....	88 13 10 23
Dim. (mm)	905 x 680 x 900 (Norm-II-o) 1314 x 680 x 900 (Norm-III-o)	

2 compartiments chauffés pour le Norm II  
et 3 compartiments chauffés pour le Norm III.  
14 niveaux GN 1/1 par compartiment au pas de 37 mm.  
Galerie périphérique - Glissières embouties.

**Chariot inox avec bain-marie  
Norm - GN 1/1**

Type	Chariot Norm III-1-1-K
Référence	88 13 18 23
Désignation	3 cuves bain-marie, 1 compartiment chauffé (+ 30 °à + 90 °) 1 caisson technique 1 compartiment réfrigéré (+ 2 °à + 10 °)
Dim. (mm)	1395 X 730 X 974

Cuves bain-marie  
chauffables GN 1/1 Pf 200 mm.  
8 niveaux GN 1/1 par  
compartiment au pas de 37 mm.  
Glissières embouties



INOX 18/10

**Rieber**



**Chariot inox avec bain-marie à eau  
GN 1/1**

Types	ZUB 1 (1 cuve)	ZUB 2° (2 cuves)	ZUB 3° (3 cuves)	ZUB 4 (4 cuves)
Références	88 16 01 01	88 16 02 01	88 16 03 01	88 16 04 01
Dim. (mm)	758 X 475 X 900	858 X 675 X 900	1227 X 675 X 900	1562 X 675 X 900

Chariots mobiles en inox.  
Cuves bain-marie chauffables GN 1/1 Pf 200 mm.

\* Existe en version GL.

INOX 18/10

HoT

produit  
Star

- EURO  
CHEF
- Inox Aisi 304
  - Cuves bain-marie individuelles avec régulations indépendantes
  - Etuve en Norme H3 (intérieur rayonné soudé)
  - Glissières embouties
  - Portes double paroi isolées
  - Garantie 2 ans

**Chariot inox avec bain-marie  
Norm - GN 1/1**

INOX 18/10

HoT



Types	Chariot NORM-II-2 - Chariot Norm-III-3	
Références	Norm-II-2 .....	88 13 06 23
	Norm-III-3 .....	88 13 14 23
Dim. (mm)	905 x 680 x 900 (Norm-II-2) 1314 x 680 x 900 (Norm-III-3)	

Norm II = 2 cuves bain-marie chauffables - 2 compartiments chauffés  
Norm III = 3 cuves bain-marie chauffables - 3 compartiments chauffés.  
Cuves bain-marie GN 1/1 Pf 200 mm.  
8 niveaux GN 1/1 par compartiment au pas de 37 mm.  
Glissières embouties.



# VENTILATION / CLIMATISATION



VENTILATION / CLIM.



## EURO CHEF

HOTTE

PLAFOND FILTRANT

TOURELLE

CLIMATISATION

CUISINE CONNECTÉE

SYSTÈME D'EXTINCTION

 **ALVENE**

**Britannia**  **Kitchen box**  
kitchen ventilation

**saftair**  
Ventilation

EURO  
CHEF

Constructeur de matériels aérauliques

**saftair**  
Ventilation



Cuisine



Traitement d'air



Désenfumage

Des solutions adaptées  
à vos projets

Captation des polluants • Filtration des graisses • Combustion des graisses par traitement UV-C  
Extraction de polluants • Traitement et régulation de l'air neuf  
Protection incendie automatique • Régulation automatique des débits

[www.saftair.com](http://www.saftair.com)





### HOTTES SEMI-PROFESSIONNELLES POUR LA PETITE CUISSON

<b>Référence :</b>	<b>AIR KITCH</b>
<b>DIM. en mm</b>	Longueur : 600 et 1200 mm Profondeur : 540 mm Hauteur : 210 mm

Ce concept de hotte semi professionnel convient à toutes formes de cuisson à faible dégagement de vapeurs et de graisses. Adaptée tout particulièrement aux kitchenettes et aux points chauds. Version statique ou dynamique. Luminaire de type spot étanche.



### HOTTES COMPACTES POUR LA CUISSON HORIZONTALE

<b>Référence :</b>	<b>ALPHA</b>
<b>DIM. en mm</b>	Longueur : au pas de 500 mm Profondeur : 940 à 1575 mm Hauteur : 400 mm

Spécialement adaptée aux faibles hauteurs sous dalle nécessitant une hotte de hauteur réduite. 4 profondeurs et 2 hauteurs de façade (220/400mm) disponibles. Modules monoblocs jusqu'à 3 m puis par assemblage de blocs au-delà. Version adossée ( statique ou dynamiques) ou centrale.



### HOTTES GRAND VOLUME POUR LA CUISSON HORIZONTALE

<b>Référence :</b>	<b>PRIMA</b>
<b>DIM. en mm</b>	Longueur : au pas de 500 mm Profondeur : 940 à 1825 mm Hauteur : 500 mm

Spécialement adaptée aux cuisines ouvertes ou isolées avec des besoins de cantonnements adaptés. 5 profondeurs et 2 hauteurs de façade (400/500mm). Modules monoblocs jusqu'à 3 m puis par assemblage de blocs au-delà. Version adossée ( statique ou dynamiques) ou centrale.

produit  
Star



### HOTTES À INDUCTION POUR LA CUISSON HORIZONTALE

<b>Référence :</b>	<b>ECONOVA</b>
<b>DIM. en mm</b>	Longueur : au pas de 500 mm Profondeur : 940 à 1825 mm Hauteur : 500 mm

Spécialement adaptée aux cuisines ouvertes ou isolées réclamant des besoins importants d'évacuation de polluants. Principalement préconisée pour optimiser le volume d'extraction et limiter les apports d'air neuf dans une logique d'économie d'énergie.

Disponible aussi en version inducto-compensées avec compensation d'air en façade. Idéalement conçue pour ajuster l'équilibre aéraulique du local et limiter les dépressions parasites. 3 profondeurs de visière. Modules monoblocs jusqu'à 3 m puis par assemblage de blocs au-delà. Version adossée ou centrale.



### HOTTES SPÉCIALES FOURS POUR LA CUISSON VERTICALE

<b>Référence :</b>	<b>PRIMA SPF</b>
<b>DIM. en mm</b>	Longueur : 1000 et 6000 mm Profondeur : 1325 à 1825 mm Hauteur : 500 mm

Spécialement adaptée aux fours et aux offices de réchauffage qui requièrent un cantonnement des vapeurs adapté. Conseillée principalement pour les dégagements frontaux de vapeurs tels que les fours mixtes. Version simple ou double captation suivant l'importance des équipements couverts.



### HOTTES DOUBLE COMPACTE POUR LA CUISSON EN ÎLOTS

<b>Référence :</b>	<b>HILOT</b>
<b>DIM. en mm</b>	Longueur : 1000 et 6000 mm Profondeur : 1200 à 1600 mm Hauteur : 300 ou 450 mm

Spécialement adaptée aux cuissons dites en îlot dans un environnement de type "Scramble". Conseillée pour couvrir un petit bloc central ou pour des équipements installés en allège sans cantonnement mural. Conception homogène sur les 4 faces visibles.



### HOTTES SPÉCIALE LAVERIE

<b>Référence :</b>	<b>NOVA</b>
<b>DIM. en mm</b>	Longueur : au pas de 500 mm Profondeur : 940 à 1575 mm Hauteur : 400 ou 500 mm

Conçue sur la base des gammes Alpha et Prima. Cette déclinaison en version Nova, intègre une barrière à condensats réalisée par des cassettes à tuiles . Elle s'adapte aussi bien aux machines à laver et aux convoyeurs de toutes importances. Version statique ou dynamique.





## PLAFONDS FILTRANTS DE CUISINE



- La ventilation d'une cuisine professionnelle par plafond filtrant répond principalement aux besoins de grande efficacité, de polyvalence, de confort et d'économie d'énergie. Grand spécialiste dans ce domaine, SAFTAIR propose plusieurs versions de plafonds filtrants fermés où les flux d'air ne sont pas en contact avec la structure ou les équipements du bâtiment, conformément à l'article GC14. Pour tous les plafonds filtrants de la gamme, l'ingénierie, les plans et la pose sont totalement maîtrisés par SAFTAIR en partenariat avec votre installateur.
- Polyvalence : la configuration des appareils de cuisson en nombre, en puissance ou en positionnement au sol peut être modifiée sans entraîner de gros travaux.
- Confort et énergie : Un plafond filtrant permet de réduire fortement les débits d'air nécessaires et uniformise le flux d'extraction sur l'ensemble de la cuisine en éliminant les phénomènes de courants d'air. Il assure un meilleur équilibre des températures, de l'hygrométrie et de l'éclairage. Il améliore la visibilité à travers la cuisine et le confort acoustique.

**saftair**  
Ventilation



## PLAFOND HORIZON

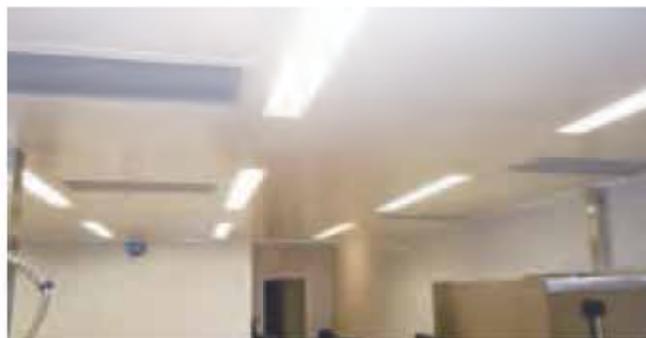
Une grande facilité d'entretien

- La géométrie des voûtes du plafond HORIZON assure la captation au point le plus haut du cantonnement afin d'absorber directement les vapeurs évitant ainsi leur stagnation et permet la dissimulation parfaite des filtres. Voûtes, en aluminium prélaqué (beige satin RAL 1013) qui s'articulent vers le sol et filtre à inertie de haute efficacité 98%.

## PLAFONDS VENTILE DE LAVERIE

### PLAFOND HYGROPLAF

- HYGROPLAF est un plafond ventilé de type fermé et entièrement lisse destiné aux laveries. Sa conception modulaire permet de l'adapter à toutes les configurations de locaux en facilitant son installation. Constitué de cassettes d'extraction, d'insufflation et le blocs lumineux encastrés.



## PLAFONDS ESPACE

Efficacité et confort à coût optimisé

Les plafonds ESPACE satisfont aux exigences d'une ventilation sophistiquée alliant efficacité, esthétique, confort et économie d'énergie. Réalisés entièrement en Inox brossé avec options miroir ou peint.

- **ESPACE Compact** à l'architecture épurée dans une conception ultra plate de 200 mm.
- **ESPACE Volum** à fort volume de cantonnement de conception en voûtes de 300 mm.

## • Etude du process

Chaque réalisation est étudiée et conçue sur mesure suivant la configuration des équipements et du local.





## LE DESENFUMAGE 400°C/2H F400-120 CE



## TOURELLES D'EXTRACTION THF ET TVFC

Homologuées CE F400-120

Les tourelles THF / TVFC sont des extracteurs de toiture destinés à la ventilation des unités tertiaires et industrielles ainsi qu'au désenfumage des ERP.

- La gamme de 11 modèles, certifiée CE F400-120 par le CTICM avec des débits de 1 000 à 27 000 m<sup>3</sup>/h, une pression disponible jusqu'à 800 Pa et un sectionneur de proximité intégré au capotage dont le design s'intègre parfaitement à l'environnement urbain ou industriel.
- Les modèles TVFC sont équipés de capots directionnels à rejet vertical.
- Un modèle à rejet vertical existe avec ventelles automatiques disposées en lieu et place des capots directionnels. (Version non homologuée pour le désenfumage)

## CAISSONS D'EXTRACTION DOF A ET DOF R

Homologués CE F400-120

- Les caissons DOF-A (turbine action) et DOF-R (turbine réaction) sont des extracteurs installés en local technique ou en toiture. Ils sont destinés à la ventilation de tous types de locaux ou au désenfumage des ERP et IGH.
- Gamme de caissons certifiée CE F400-120 par le CTICM avec 20 modèles couvrant une large plage de débits et de pressions jusqu'à 65 000 m<sup>3</sup>/h et 3 500 Pa.
- Tous équipés d'une transmission par poulie et courroie ventilée et d'un moteur placé hors du flux d'air. Nombreux accessoires électriques, aérauliques et acoustiques.

## LES CAISSONS DE VENTILATION



## CAISSONS D'EXTRACTION ET D'INSUFFLATION

A entraînement direct poulies courroie

Destinée à la ventilation d'unités tertiaires ou industrielles, cette gamme de caissons convient aux applications d'extraction conventionnelle ou d'insufflation pour toutes applications y compris celle des amenées d'air pour le désenfumage.

- La gamme de caissons compact CV, avec groupe moto-ventilateur à entraînement direct, se compose de 8 modèles jusqu'à 8 000 m<sup>3</sup>/h et 500 Pa.
- La gamme de caissons CT et CVT, avec groupe moto-ventilateur à entraînement par poulies courroie, se compose de 17 modèles jusqu'à 40 000 m<sup>3</sup>/h et 1 500 Pa.

## LES UNITES DE TRAITEMENT D'AIR



## UNITÉS EXTRA PLATES ET CTA

Unités de réchauffage ou de refroidissement d'air

- Unités de traitement d'air MAXTAIR COMPACT: Ces unités extra plates (410 mm) sont destinées aux installations en faux plafond ou en position murale. L'isolation standard double paroi garantit de très bonnes performances acoustiques. Différentes versions combinent le mélange d'air, la filtration, le chaud et le froid. Gamme de 800 à 4 500 m<sup>3</sup>/h pour des pressions disponibles jusqu'à 300 Pa.
- Aérothermes MAXTAIR : Ces aérothermes offrent une grande plage d'utilisation et combinent à souhait le mélange d'air, la filtration et le chaud. Leur installation s'effectue soit dans les locaux techniques soit en terrasse. Gamme de 1 000 à 28 000 m<sup>3</sup>/h pour des pressions disponibles jusqu'à 800 Pa.

## LE TRAITEMENT D'ODEUR A CHARBON ACTIF



## CAISSONS STATIQUES ET CENTRALES

Le traitement des odeurs pour cuisines

Ces unités de traitement d'odeur se déclinent en deux versions ; le caisson statique ODOR et la centrale dynamique CV'ODOR.

- Le caisson ODOR, disponible en 6 tailles jusqu'à 13 600 m<sup>3</sup>/h, est destiné à être dissocié du groupe moto-ventilateur pour compléter une installation existante ou pour remédier au problème d'encombrement.
- La centrale autonome CV'ODOR, disponible dans les mêmes tailles, offre les fonctions simultanées d'extraction et de traitement d'odeur.

La ventilation des cuisines professionnelles, une affaire de spécialiste.



**Le choix de la maîtrise d'un métier**

Fabricant français, ALVENE a fait le choix d'un seul métier : la ventilation des cuisines professionnelles. Son savoir-faire et sa parfaite maîtrise du marché lui permettent de créer des produits "solutions" alliant performance, efficacité et praticité.

**Des services professionnels performants**

Depuis sa création, ALVENE se développe et améliore son offre pour toujours répondre au mieux à la diversité des demandes en ventilation des cuisines professionnelles :

**UN RÉSEAU COMMERCIAL ET TECHNIQUE DE QUALITÉ**

**-La garantie d'une prestation de qualité à tous les stades**

L'organisation, les méthodes et les contrôles chez ALVENE sont certifiés conformes aux exigences de la norme ISO 9001 par VERITAS.

**- Des spécialistes présents sur tout le territoire français**

Mobilisé pour répondre aux attentes de ses clients avec rapidité et efficacité, ALVENE garantit un service et une qualité irréprochables sur tout le territoire français grâce à des commerciaux "terrain" et une équipe de techniciens.

**- Des partenaires présents dans toute la France**

En tant que spécialiste, ALVENE a construit son développement sur une relation privilégiée avec le groupement EUROCHÉF. Un vrai partenariat qui nous permet d'assurer une prestation de qualité à tous les stades.

**UN SERVICE CLIENT EFFICACE**

- Des délais de livraison optimisés et adaptés aux urgences des clients
- Une assistance technique possible à tous les stades du projet
- Un site internet [www.alvene.com](http://www.alvene.com)

**Une gamme adaptée aux exigences du marché**

**-ALVENE, la gamme de produits la plus complète du marché de la ventilation des cuisines professionnelles**

-Une offre de caissons et tourelles certifiée conforme aux obligations réglementaires européennes (marquage CE)

**-Des produits toujours plus innovants, en constante amélioration**

-Une offre "sur mesure": ALVENE assure des adaptations produits selon les besoins de ses clients.

**GAMME DE HOTTES SIMPLE FLUX :**

**CAPTINE - LUDINE - OPALINE - DUOLINE - PROLINE**

**CONCEPTION :**

Capteurs et hottes monoblocs de 500 à 3000mm, puis par assemblage d'éléments monoblocs vissés entre eux pour les longueurs supérieures (sauf CAPTINE lg maxi 3000mm). Sans visseries apparentes sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement.



Hotte DUOLINE DYNAMIQUE

Elles sont assemblées par goujons thermosoudés et écrous. Filtrés à chevrons avec cadre et poignée en acier inoxydable, média galvanisé. En option, filtres tout inox ou filtres choc. Plaques neutres en acier inoxydable.

Les capteurs et hottes centraux sont constitués de deux éléments adossés, avec cloison centrale, à assembler entre eux.

**MOTORISATION :**

Le capteur, dans sa version motorisé, peut recevoir un type de ventilateurs :  
Type RE : Moteur monophasé 230V - IP55 - classe F conforme à la directive Erp 2015.



Hotte statique LUDINET / OPALINE T

**FABRICATION :**

L'ensemble des pièces visibles est réalisé en acier inoxydable austénitique AISI 304, finition brossée deux faces, grain 220 avec PVC de protection (sauf PROLINE). La conception des joues (sauf hotte CAPTINE et PROLINE) évite tous marquages sur les faces extérieures.

Gamme	Caractéristiques techniques						Spécificités
	Qualité d'acier inox	Hauteur	Profondeur visière adossée (statique et dynamiques)	Profondeur visière centrale (statique)	Longueur mini	Longueur maxi	
CAPTINE	inox brossé AISI 304	290	750/895	1500/1790	500 (statique) 1000 (dynamique)	3000 (statique) 1500 (dynamique)	Faible hauteur
LUDINE	inox brossé AISI 304	380/230	915/1120/1240 /1445/1650	1830/2240/2480 /2890/3300	500 (statique) 1000 (dynamique)	Illimité (statique) 3000 (dynamique)	Grand choix de dimensions et grande adaptabilité
OPALINE		530/380					
DUOLINE	inox brossé AISI 304	380 ou 530	-	1240/1445	1000	Illimité (statique) 3000 (dynamique)	Adapté pour les plans centraux à faibles profondeurs
PROLINE	inox brossé austénitique	380 ou 530	750/915/1120 /1240/1445	1500/1830/2240 /2480/2890	1000	Illimité	Gamme économique, grand choix de dimensions

## GAMME DE HOTTES SPÉCIFIQUES :

### LUDIFOUR - OPAFOUR - LUDILAV - OPALAV

#### CONCEPTION :

Hottes monoblocs de 1000 à 3000mm, puis par assemblage d'éléments monoblocs vissés entre eux pour les longueurs supérieures. Sans visseries apparentes sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement.



Hotte statique LUDIFOUR / OPAFOUR

#### FABRICATION :

L'ensemble des pièces visibles ainsi que l'arrière du capteur est réalisé en acier inoxydable austénitique AISI 304, finition brossée deux faces, grain 220 avec PVC de protection. La conception des joues évite tous marquages sur les faces extérieures. Elles sont assemblées par goujons thermo-

soudés et écrous.

**Modèle S :** Hotte simple captation

**Modèle D :** Hotte double captation

Hotte LUDIFOUR / OPAFOUR : Filtrés choc tout inox et plaques neutres en acier inoxydable.

Hotte LUDILAV / OPALAV: Filtrés à condensation tout inox et plaques neutres en acier inoxydable.

#### MOTORISATION :

Le capteur, dans sa version motorisé, peut recevoir un type de ventilateurs :  
Type RE : Moteur monophasé 230V - IP55 - classe F conforme à la directive Erp 2015.



Hotte statique LUDILAV / OPALAV

## GAMME DE HOTTES À COMPENSATION ET FLUX DE DÉPRESSION :

### LUDIFLUX - OPAFLUX - INDUPACK - INDULINE

#### CONCEPTION :

Hottes monoblocs de 1000 à 2500/3000mm, puis par assemblage d'éléments monoblocs 2500/3000 vissés entre eux pour les longueurs supérieures. Sans visseries apparentes sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement.



Hotte à compensation LUDIFLUX / OPAFLUX

#### FABRICATION :

L'ensemble des pièces visibles est réalisé en acier inoxydable AISI 304, finition brossée deux faces, grain 220 avec PVC de protection. La conception des joues évite tous marquages sur les faces extérieures. Elles sont assemblées par goujons thermosoudés et écrous. Filtrés à chevrons avec cadre et poignée en acier inoxydable, média galvanisé. En option, filtrés tout inox ou filtrés choc. Plaques neutres en acier inoxydable (pour les hottes LUDIFLUX et

OPAFLUX).

Hotte à compensation LUDIFLUX - OPAFLUX : Plénum de compensation isolé. La façade avant reçoit un système de diffusion du débit.

Hotte à flux de dépression INDUPACK - INDULINE :

Plénum de soufflage isolé équipé d'un organe de réglage du débit du flux de dépression. Pour les modèles IDC et ITF, la façade avant reçoit un système de diffusion du débit.

- **INDUPACK IDF - INDULINE IDF :** Flux de dépression seul.

- **INDUPACK IDC - INDULINE IDC :** Flux de dépression + Compensation en façade (même flux d'air)

- **INDULINE ITF :** Flux de dépression + Compensation en façade (flux d'air différent)



Hotte à flux de dépression INDULINE ITF

Gamme	Caractéristiques techniques					Spécificités	
	Qualité d'acier inox	Hauteur	Profondeur visière adossée (statique et dynamiques)	Profondeur visière centrale (statique)	Longueur mini / Longueur maxi		
LUDIFOUR	inox brossé AISI 304	380	915/1120/1240/1445/1650 (existe en capteur double)	-	1000	Illimité (statique) / 3000 (dynamique)	Faible hauteur, adapté pour l'extraction sur fours
OPAFOUR		530					Grands volume de cantonnement, adapté pour l'extraction sur fours
LUDILAV	inox brossé AISI 304	380	915/1120/1240/1445/1650 (existe en capteur double)	-	1000	Illimité (statique) / 3000 (dynamique)	Faible hauteur, adapté pour l'extraction sur laverie
OPALAV		530					Grands volume de cantonnement, adapté pour l'extraction sur laverie

Gamme	Caractéristiques techniques					Spécificités	
	Qualité d'acier inox	Hauteur	Profondeur visière adossée (statique et dynamiques)	Profondeur visière centrale (statique)	Longueur mini / Longueur maxi		
LUDIFLUX	inox brossé AISI 304	380	1240/1445/1650	2480/2890/3300	1000	Illimité	Faible hauteur hotte à flux de dépression et compensation intégrée (selon modèles)
OPAFLUX		530					
INDUPACK	inox brossé AISI 304	380	1240/1445/1650	2480/2890/3300	1000	Illimité	Grands volume de cantonnement hotte à flux de dépression et compensation intégrée (selon modèles)
INDULINE		530					

La ventilation des cuisines professionnelles, une affaire de spécialiste.



## HOTTES

### HOTTE SPÉCIAL FRITEUSE : FRITECH

#### CONCEPTION :

Conçu pour être installée au plus près des friteuses, les hottes FRITECH sont disponibles en longueurs 1000, 2000, et 2500 mm. Sans visseries apparentes sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement



Hotte FRITECH

#### FABRICATION :

L'ensemble des pièces visibles est réalisé en acier inoxydable austénitique AISI 304, finition brossée grain 220 sur les deux faces

avec PVC de protection. Les jonctions façades / joues sont soudées et polies sur toute la hauteur.

Les angles inférieurs de capteur sont soudés et une jonction est prévue entre la gouttière et le capteur, assurant une étanchéité parfaite.

Filtres à choc 398x498x25mm avec cadre et poignée en acier inoxydable, (débit de 8000m<sup>3</sup>/h par filtre).

En option le bandeau inférieur de la façade peut être perforé pour créer un rideau d'air, améliorant le cantonnement de la hotte. L'air neuf est amené par un réseau de soufflage directement sur le plénum de soufflage intégré en standard à la hotte.

Le plénum de soufflage est isolé en mousse M1. L'accès à ce plénum est facilité par des panneaux amovibles.

### GAMME DE HOTTES SOUDÉES : POLYTECH 3

#### CONCEPTION :

Notre gamme de hottes soudées POLYTECH 3 se décline en 3 modèles :

- **POLYTECH 3/SF** : hotte simple flux statique
- **POLYTECH 3/AC** : hotte à compensation
- **POLYTECH 3 à flux de dépression** :
  - **POLYTECH 3/IDF** : hotte à flux de dépression
  - **POLYTECH 3/IDC** : hotte à flux de dépression + compensation (même flux d'air)
  - **POLYTECH 3/ITF** : hotte à flux de dépression + compensation (flux d'air différent)

#### FABRICATION :

L'ensemble des pièces visibles ainsi que la tôle arrière de capteur sont réalisés en acier inoxydable austénitique AISI 304, finition

brossée grain 220 sur les deux faces avec PVC de protection.

Les jonctions façade / joue sont soudées et polies sur toute la hauteur.

Les angles inférieurs de capteur sont soudés, assurant ainsi une étanchéité parfaite.

La jonction entre la gouttière de la joue et le bandeau inférieur du capteur est communicante et soudée.

Filtres à chevrons 398x498x25mm avec

### PLAFOND FILTRANT : ISOTECH

Le plafond filtrant fermé «ISOTECH» constitue un système d'extraction moderne répondant à l'ensemble des exigences actuelles en matière d'hygiène. Une extraction homogène sur l'ensemble du plafond et un soufflage basse vitesse périphérique garantissent des conditions de travail optimales.

#### AVANTAGES :

- Confort de travail grâce à une extraction homogène.
- Pas de contact de l'air extrait avec les structures du bâtiment.
- Homogénéité esthétique de l'ensemble de la cuisine.
- Adaptation à l'ensemble des architectures.
- Equilibre aérodynamique assuré dans la version double flux.
- Souplesse d'implantation, d'extension et de mobilité des appareils de cuisson.



- Faible hauteur des capteurs (350mm)
- Eclairage intégré et uniforme sur la surface du plafond, assurant une luminosité de 500Lux/m<sup>2</sup>.
- Filtre à haute efficacité et anti-incendie et lavable en lave vaisselle.

#### CONCEPTION :

- Plafond filtrant entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304. L'ensemble des parties visibles est en inox brossé grain 220 sur les 2 faces. Les angles sont soudés et polis.
- Plénum d'extraction adossé ou central équipé de filtres «choc» et de plaques neutres.
  - Panneau de jonction entre capteur inox ou peint en option (RAL à définir), plat ou à voûte.
  - Luminaires intégrés.
  - Bandeau périphérique.
  - Plénum de soufflage basse vitesse pour les plafonds double flux.

Gamme	Qualité d'acier inox	Hauteur	Caractéristiques techniques				Spécificités
			Profondeur visière adossée (statique et dynamiques)	Profondeur visière centrale (statique)	Longueur mini	Longueur maxi	
POLYTECH 3 SF			915/1120/1240 /1445/1650	1830/2240/2480 /2890/3300			Finition soudée polie sur les 4 faces
POLYTECH 3 AC	inox brossé AISI 304	380 ou 530	1240/1445/1650	2480/2890/3300	1000	Illimité	Finition soudée polie sur les 4 faces, hotte à compensation intégrée
POLYTECH 3 IDF/IDC/ITF							Finition soudée polie sur les 4 faces, hotte à flux de dépression et compensation intégrée (selon modèles)



La ventilation des cuisines professionnelles, une affaire de spécialiste.

## GAMME D'EXTRACTEURS F400 :

## EMMOS - ALVYRAL - PYRAL A - PYRAL R

ALVENE propose une gamme complète d'extracteurs agrégés F400/120mn, destinées à l'extraction d'air des cuisines professionnelles et tous les autres locaux (tertiaires, industriels ...) ayant besoin d'une ventilation et/ou de désenfumage.

**EMMOS**

Tourelle d'extraction et de désenfumage fabriquée en acier galvanisé. Ensemble moto-turbine à accouplement direct. Turbine à réaction. Rejet horizontale ou verticale en option. La gamme se décline en 10 modèles couvrant une plage de débits de 300 à 20000 m<sup>3</sup>/h pour des pressions de 50 à 750 Pa. Motorisation en monophasé 230V, triphasé 400V 1 et 2 vitesses.

**ALVYRAL**

Caisson d'extraction et de désenfumage fabriqué en acier galvanisé. Ensemble moto-turbine à accouplement direct. Turbine à réaction. Installation possible avec axe moteur en position verticale ou horizontale. Capot moteur en option. La gamme se décline en 8 modèles couvrant une plage de débits de 200 à 19000 m<sup>3</sup>/h pour des pressions de 50 à 1100 Pa. Motorisation en monophasé 230V, triphasé 400V 1 et 2 vitesses.

**PYRAL A**

Caisson d'extraction et de désenfumage fabriqué en acier galvanisé. Ensemble moto-turbine à transmission (poulies-courroie(s)). Turbine à action. L'enveloppe est constituée de panneaux autoporteurs en acier galvanisé. Les panneaux latéraux sont fixés par des écrous 6 pans, permettant l'accès au groupe moto-ventilateur. Isolation double paroi en option. Motorisation triphasé 400V 1 et 2 vitesses.

**PYRAL R**

Caisson d'extraction et de désenfumage fabriqué en acier galvanisé. Ensemble moto-turbine à transmission (poulies-courroie(s)). Turbine à réaction. L'enveloppe est constituée de panneaux autoporteurs en acier galvanisé. Les panneaux latéraux sont fixés par 4 vis quart de tour, permettant l'accès au groupe moto-ventilateur. Isolation double paroi en option. Bac à graisse et bouchon de purge en standard. Motorisation triphasé 400V 1 et 2 vitesses.



## CAISSON AÉRO-RÉCHAUFFEUR ÉLECTRIQUE AUTORÉGULÉ : ALVITHERM



Caisson de traitement d'air avec batterie électrique autorégulée. Constitué de panneaux autoporteurs en acier galvanisé, avec isolation double paroi (ép. 25mm). Caisson à poser en faux-plafond. Accès sous le caisson par une trappe muni de poignées et de vis quart de tour.

Equipé d'un filtre G4 monté en glissière, d'un moto-ventilateur, d'une batterie électrique et d'une armoire de régulation monté et pré-câblé.

Un boîtier pilote sert d'interface avec l'utilisateur et de sonde d'ambiance.

2 modes de fonctionnement :

- **mode compensation** : régulation automatique de la batterie électrique. Asservissement de la vitesse de rotation par l'extraction (signal 0-10V).
- **mode aérotherme** : régulation automatique et autonome du débit et de la température de soufflage.

## CAISSON DE VENTILATION : ALVITRANS

**CONCEPTION :**

La gamme se décline en 15 modèles couvrant une plage de débits de 1 000 à 25 000m<sup>3</sup>/h pour des pressions de 150 à 1500Pa.

**FABRICATION :**

L'enveloppe est constituée de panneaux autoporteurs en acier galvanisé.

Les deux panneaux latéraux sont fixés par des écrous 6 pans, permettant l'accès au groupe moto-ventilateur, l'étanchéité étant assurée par un joint. Isolation simple ou double paroi en option.

L'ensemble groupe moto-ventilateur est désolidarisé de l'enveloppe par des plots antivibratils et un joint au refoulement du ventilateur.

Les caissons ALVITRANS 4500 et 5500 sont montés sur châssis.

Installation en position verticale en option.

- Turbine double ouïe à action en acier galvanisé, déclinée sous deux gammes :

- Basse pression : pertes de charge totale maxi = 600Pa.
- Moyenne pression : pertes de charge totale maxi = 1500Pa.

- Moteur à pattes IP55 avec PTO, classe F, monté sur châssis : triphasé 400V 1 et 2 vitesses

- Transmission par poulies et courroie(s), poulie motrice variable pour les puissances moteurs inférieures ou égales à 1.5kW.

- En option : Filtre G4, Filtre F7, Batterie chaude 2 rangs, Batterie électrique, Registre ...

**NOUVEAUTÉ :**

Existe en version autorégulé pour batterie électrique ou batterie à eau chaude



Caisson ALVITRANS avec option filtre, et batterie électrique autorégulée

La ventilation des cuisines professionnelles, une affaire de spécialiste.





# Britannia

kitchen ventilation

## Hottes professionnelles à recyclage sans sortie extérieure !



Refresh  
Recirculation Unit

# AIR

### Refresh MINI - REF50

Le mini est conçu pour un équipement unique jusqu'à 500 mm de large. Mini peut être utilisé en complément d'une ventilation existante pour en améliorer le rendement.

#### Refresh MINI - REF50

Référence :	REF50	
Dimensions	Hauteur	2185 mm
	Largeur	756 mm
	Profondeur	550 mm
	Poids	125 kg
Puissance	140 W. 230 V. 50Hz	
Capacité	0,25 m³/sec (filtre propre) 4 niveaux de filtration	

### Refresh MIDI - REF100

Le midi est conçu pour des équipements multiples jusqu'à 1000 mm de large. Midi est idéal pour le petit snacking ou pour étendre une activité existante.

#### Refresh MIDI - REF100

Référence :	REF100	
Dimensions	Hauteur	2185 mm
	Largeur	1040 mm
	Profondeur	550 mm
	Poids	175 kg
Puissance	140 W. 230 V. 50Hz	
Capacité	0,33 m³/sec (filtre propre) 4 niveaux de filtration	

### Refresh MAXI - REF150

Maxi est idéal pour le snacking ou pour étendre une activité existante. Le maxi peut contenir plusieurs équipements jusqu'à 1500 mm de large.

#### Refresh MAXI - REF150

Référence :	REF150	
Dimensions	Hauteur	2185 mm
	Largeur	1545 mm
	Profondeur	550 mm
	Poids	220 kg
Puissance	2x140 W. 230 V. 50Hz	
Capacité	0,53 m³/sec (filtre propre) 4 niveaux de filtration	



Refresh  
Recirculation Unit

**Britannia**  
kitchen ventilation

produit  
Star



## Domaines d'application et avantages

- Solution idéale dans le cas où un conduit d'air extérieur est impossible à réaliser.
- Système autoportant rapide à installer.
- Pas de fixations au mur ni au plafond.
- Tour intégrant toutes les fonctions.
- Large gamme de tailles et capacités.
- Confine les risques de feu à la cuisine.

### Refresh UNIT de 17/25 à 38/48

- Refresh est une unité de ventilation qui comprend une extraction supérieure, une tour de ventilation et de traitement de l'air.
- les différents niveaux de filtration permettent de réinjecter un air propre dans la cuisine sans liaison avec l'extérieur.

### Refresh UNIT

Références :	17/25 - 21/29 - 24/32	
Dimensions	Hauteur	2390 mm
	Largeur	2495 à 3195 mm
	Utile	1700 à 2400 mm
	Profondeur	755 mm
Puissance	1500 W. 400 V. 50Hz	
Capacité	0,6 m³/sec (filtre propre) 5 niveaux de filtration	

### Refresh UNIT

Références :	27/37 - 31/41 - 34/44 - 38/48	
Dimensions	Hauteur	2390 mm
	Largeur	3690 à 4790 mm
	Utile	2700 à 3800 mm
	Profondeur	950 mm
Puissance	3000 W. 400 V. 50Hz	
Capacité	1,2 m³/sec (filtre propre) 5 niveaux de filtration	



- 1** Grille d'aspiration
- 2** Moteur de ventilation
- 3** Unité de commande
- 4** Sécurité électrique
- 5** Filtres G3 - F6 - F10 - Charbons actifs
- 6** Grilles de sortie air propre



  
**Kitchen box**

La Gestion Technique  
Centralisée des cuisines  
professionnelles



**Euro Chef**  
Grand Prix  
de l'Innovation  
EQUIP'HOTEL  
Catégorie  
Equipement de Cuisine  
Mention spéciale  
Développement Durable



Depuis plus de 30 ans, nous sommes  
à l'écoute de vos attentes :

- Faire des économies d'énergies
- Contrôler ma cuisine en temps réel
- Avoir un restaurant « Gestion Durable »
- Manager la performance de mes équipes

**Pilotez efficacement votre cuisine professionnelle !**

**SAFEXIS, spécialiste de la gestion technique des cuisines professionnelles a conçu l'outil de gestion technique centralisée que les exploitants et gestionnaires attendaient : la Kitchen box.**

Solution innovante de gestion technique, la **Kitchen box** et ses équipements associés vous permettent de **mesurer** et de **maîtriser** vos consommations énergétiques (eau, gaz, électricité, zones énergivores, temps d'utilisation des équipements,...), de **piloter** et d'**optimiser** l'utilisation de vos équipements (régulation automatique des ventilations, plan d'allumage des appareils de cuisson,...), de mettre sous contrôle votre

cuisine (chambres froides, sécurité incendie...), et de disposer d'un outil puissant de reporting pour **piloter vos plans de progrès**. Elle permet notamment de contrôler et piloter les systèmes **CONCEPT AZUR** et **SAFETY FIRST** (disponibles également dans ce catalogue).

La **Kitchen box**, automate communicant est capable de **collecter** et de **gérer les informations** en provenance des équipements qui lui sont associés. Installée dans la cuisine ou dans le bureau du manager, son tableau de bord peut-être consulté directement via son écran tactile.

La **Kitchen box** est une solution modulable et évolutive qui s'adapte à votre cuisine, votre rythme et votre budget !

**La Gestion Technique Centralisée des cuisines professionnelles.**

Mesure des consommations  
Eau - Gaz - Electricité

Mesure détaillée des  
consommations par zone

Mesure du temps d'utilisation  
des équipements

Régulation automatique  
des ventilations



Contrôle et enregistrement  
des températures  
des chambres froides

Contrôle du système  
automatique de  
suppression incendie

Contrôle du niveau  
d'encrassement des  
réseaux d'extraction

Plan d'optimisation  
des équipements

**NOTRE CONTRAT DE SERVICE**

**Safexis conseille et accompagne ses clients à chaque étape de leurs projets :**

- Audit des équipements
- Préconisations techniques et budgétaires
- Conception et programmation de la Kitchen box et des équipements
- Fourniture et installation des équipements
- Hotline
- Formation
- Maintenance
- Mise à jour des logiciels

**Kitchen report restaurant**



- Traitement de l'information en temps réel
- Ecran de contrôle et alertes
- Située en cuisine ou dans le bureau du manager

**Kitchen report manager**



- Outil de reporting et de pilotage personnalisable
- > Options mono et multi sites
- > Comparatif des restaurants
- > Ratios aux couverts, au m<sup>2</sup>
- Accessible à partir d'un site internet sécurisé : [www.mykitchenreport.com](http://www.mykitchenreport.com)
- Accessible sur PC, smartphone et tablettes

[www.safexis.com](http://www.safexis.com)

**SAFEXIS** | La Gestion Technique des Cuisines Professionnelles



**CONCEPT  
AZUR®**

## La régulation des ventilations des cuisines professionnelles



Réalisez jusqu'à 60 % d'économies  
d'énergie avec CONCEPT AZUR.

CONCEPT AZUR est une solution technique **innovante et communicante de régulation automatique** qui vous permet :

- d'adapter en temps réel la ventilation de votre cuisine professionnelle à vos besoins réels
- de générer des **économies d'énergies** très importantes et immédiates
- de disposer d'un **rapport d'activité** en temps réel (économies, alertes...)

CONCEPT AZUR est la référence incontournable des professionnels de la Grande Cuisine qui souhaitent concilier **efficacité économique et gestion durable**.



**CONCEPT AZUR : la solution de régulation simple et « intelligente ».**



L'**automate CONCEPT AZUR** permet une régulation affinée de la ventilation grâce à la précision unique de « **l'Iris Bleu** » : capteur optique de variation d'opacité des vapeurs et fumées.

Il adapte la vitesse de rotation des moteurs en fonction des besoins d'extraction identifiés en **temps réel et régule automatiquement** la vitesse de ventilation des hottes de cuisines en fonction de deux paramètres :

- la variation d'opacité des vapeurs et/ou fumées dégagées par les appareils de cuisson
- la température dans les conduits d'extraction

Ces données sont analysées par le « **Neurone** » qui détermine la **vitesse des moteurs d'extraction des hottes et des CTA**.

CONCEPT AZUR **est compatible avec tous types et toutes marques de hottes** et s'adapte à tous vos **projets de constructions et de rénovation**. CONCEPT AZUR est également compatible et raccordable à la **Kitchen box**.



### NOTRE CONTRAT DE SERVICE

**Safexis conseille et accompagne ses clients à chaque étape de leurs projets :**

- Audit des équipements
- Préconisations techniques et budgétaires
- Conception et programmation de la Kitchen box et des équipements
- Fourniture et installation des équipements
- Hotline
- Formation
- Maintenance
- Mise à jour des logiciels

[www.safexis.com](http://www.safexis.com)

**SAFEXIS** | La Gestion Technique  
des Cuisines Professionnelles



## La protection incendie des cuisines professionnelles

### Protégez vos équipes et votre patrimoine

Les systèmes **SAFETY FIRST** assurent depuis plus de 30 ans la protection incendie des friteuses, grills, sauteuses, feux vifs, salamandres et autres appareils de cuisson de plus de **6000 clients, restaurateurs et hôteliers**. Nos équipes techniques réalisent chaque année plus de **5000 interventions d'installation et de maintenance**.

### La sentinelle active de votre cuisine !

D'un faible encombrement et modulables, les systèmes SAFETY FIRST trouvent idéalement leur place dans toutes les cuisines professionnelles et **offrent de nombreuses possibilités de configurations** en fonction des zones de cuisson à protéger. Ils sont installés selon les plans d'exécution élaborés et validés par nos ingénieurs.

Qu'ils soient à **Pression Permanente (SF/P)** ou à **Pression Auxiliaire (SF/A)**, mécaniques ou électriques, standards, tandems ou multiples, ils vous garantissent la tranquillité et la sécurité de jour comme de nuit.



Des buses **disposées sur 3 niveaux (au-dessus des appareils de cuisson, dans les capteurs et les conduits d'extraction)**, assurent ensemble une décharge totale et continue de l'agent extincteur lors du déclenchement du système.

Au contact des surfaces chaudes et enflammées, l'agent extincteur de **classe F** SAFETY FIRST forme une mousse à l'aspect savonneux. Cette action, qui refroidit les graisses, empêche le dégagement de **vapeurs inflammables** et évite ainsi **tout risque de reprise du feu**.

La qualité alimentaire et le faible ph de l'agent extincteur évite d'endommager votre cuisine et permet une reprise rapide de son activité. Les systèmes SAFETY FIRST sont compatibles et peuvent être raccordés à la **Kitchen box**.

### Réglementation : faites confiance a un spécialiste

**SAFETY FIRST** garantit la conformité de votre restaurant avec toutes les normes de sécurité en matière de protection incendie : GC8, Commissions de sécurité, CHSCT, Assurances.



#### NOTRE CONTRAT DE SERVICE

##### Le meilleur du service 100% SAFETY FIRST

Les équipes **SAFEXIS** vous apportent expertise, qualité de service, proximité et réactivité à chaque étape de votre projet.

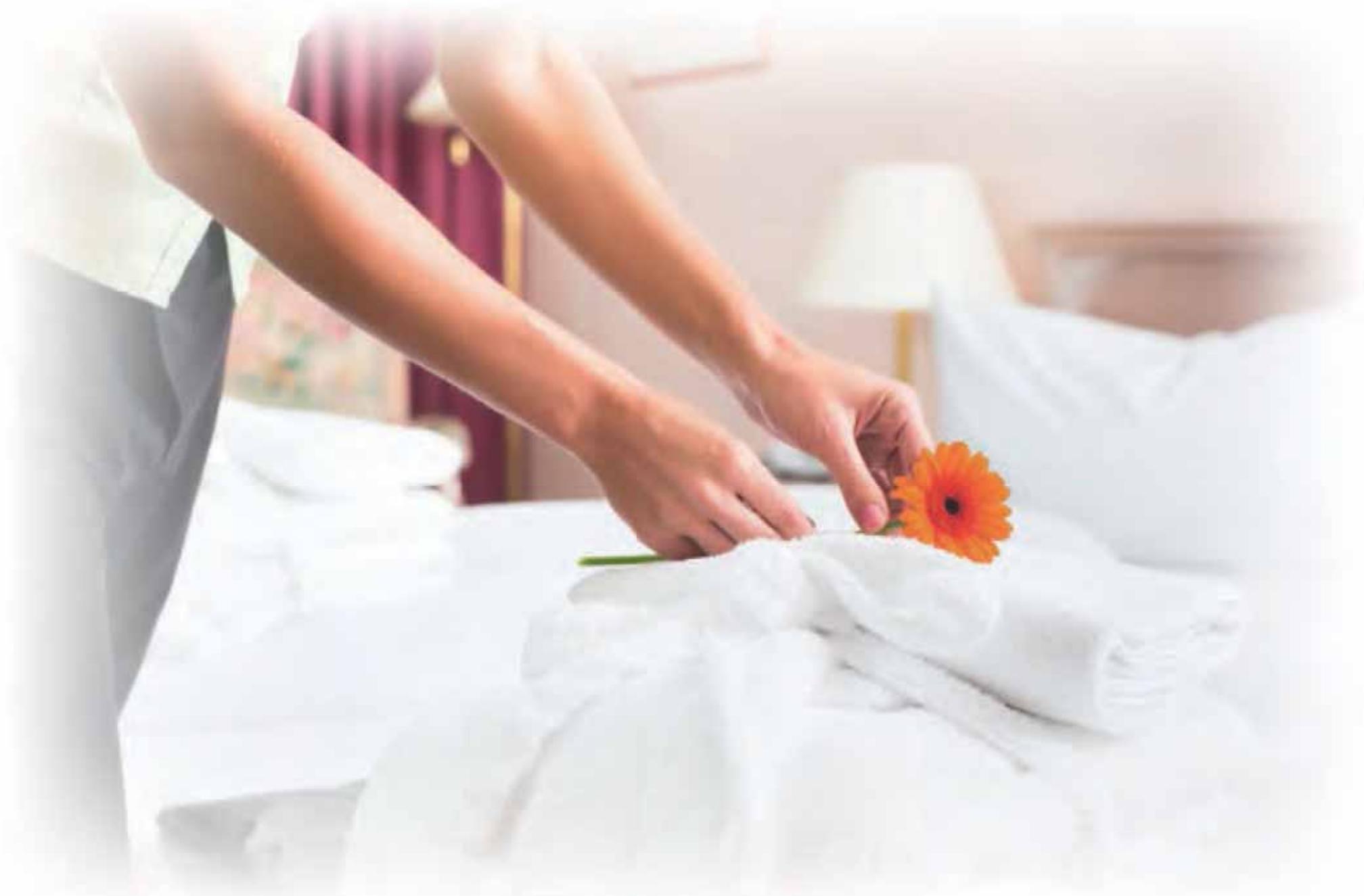
- **Un projet adapté à votre restaurant** : conseil, relevé technique, dossier technique et financier
- **Une installation réalisée à 100 % par les équipes SAFEXIS** dans les règles de l'art : D.O.E, certificats de bon fonctionnement et de réception
- **La formation** de votre personnel
- **Une garantie totale pièce et main d'oeuvre 12 mois**
- **Un contrat de vérification et de maintenance**



www.safexis.com

**SAFEXIS**

La Gestion Technique des Cuisines Professionnelles



# BUANDERIE



BUANDERIE



# EURO CHEF

LAVE LINGE

SÈCHE LINGE

REPASSEUSE

-

-



EURO  
CHEF

**Un soin du linge à la hauteur des critères professionnels commence avec des machines adaptées, flexibles et performantes**

Miele Professional vous propose un large choix de lave-linge et sèche-linge, efficaces, fiables et économiques pour tous les secteurs d'activités grâce à des programmes spécifiques. Hôtels, restaurants, traiteurs, collectivités, hôpitaux, maison de retraite, nous avons une solution adaptée à chacun de vos besoins.

**Lave-linge & Sèche-linge 6.5 kg**

*Avec les lave-linge et sèche-linge 6.5 kg lavez et séchez votre linge en 85 minutes !*

**Lave-linge 6.5 kg**

- Tambour Hydrogliss breveté
- Essorage jusqu'à 1400 tr/min
- Vidange à clapet ou à pompe
- Commande Profiline L ou Profitronic L vario
- Références : PW 5065 et PW 6065 Vario

**Sèche-linge 6.5 kg**

- Tambour Aérogliss breveté
- Commande Profiline L ou Profitronic L Vario
- Évacuation : PT 5136 et PT 7136 Vario
- Condensation : PT 5135 C et PT 7135 C
- Pompe à Chaleur :  
PT 5137 WP et PT 7137 WP Vario



PW 5065



PT 5136



## Lave-linge & Sèche-linge 8 kg



Colonne 6.5 LL SL

### Lave-linge 8 kg

- Tambour Hydrogliss breveté
- Essorage jusqu'à 1200 tr/min
- Commande Profiline B ou Profitronic L Vario
- Références : PW 5082 - PW 6080 Vario
- Colonne PWT 6089 : lave-linge + sèche-linge avec bandeau commande central



PW 5082

### Sèche-linge 8 kg

- Tambour Aérogliss breveté
- Commande Profitronic B ou Profitronic L Vario
- Système à évacuation
- Références : PT 5186 et PT 7186



PT 5186



PWT 8

Ces machines apportent des solutions personnalisées à tous types d'applications grâce à la commande Profitronic M qui disposent de nombreux programmes intelligents.

### Lave-linge & Sèche-linge de 10 à 40 kg

#### Lave-linge de 10kg à 32kg

- Tambour Hydrogliss breveté
- Essorage de 1000 à 1200 tr/min
- Commande ProfilLine L, Vario, Profitronic M ou D
- Référence 10 kg : PW 5105 Vario, PW 6107
- Référence 13 kg : PW 6137
- Références 16 kg : 16, 20, 24 et 32 kg : PW 6167, PW 6207, PW 6241 et PW 6321

#### Sèche-linge de 10 à 40 kg

- Tambour Aérogliss breveté
- Commande à minuterie et/ou programme fixe ou Profitronic M
- Gamme « Slim » Profitronic B : PT 8301 PT 8301 COP et PT 8303
- Références 13 kg : PT 8251 (COP) - PT 8253 - PT 8257
- Références 16 kg : PT 8331 (COP) - PT 8333 - PT 8337
- Références 20 kg : PT 8401 - PT 8403 - PT 8407
- Références 25, 40 kg : PT 8503 - PT 8507 et PT 8803 - PT 8807



PW 6207



PW 6107



PT 8331



PT 8807



## Lave-linge spéciaux

### Aquanett

Le système Aquanett Miele permet de traiter à l'eau 95% des textiles habituellement traités à sec.



### MOPSTAR

spécifique au nettoyage des franges et des lavettes

- Existe en 6, 8, 10 et 13 kg
- Référence : PW 6064, PW 5084, PW 5104 et PW 5134

### Lave-linge aseptique

Nos lave-linge barrières dotés de programmes de désinfection thermique ou chimico-thermique garantissent une hygiène maximale. Nous répondons aux normes RABC.



PW 6243

## Repasseuses

### Les nouvelles repasseuses PM 12 :

optimisation ergonomique, utilisation intuitive et finition parfaite du linge.

- Travail debout ou assis
- Hauteur de travail réglable
- Large écran tactile
- Répartition optimale de la température, de l'entrée à la sortie du linge
- 3 tailles disponibles pour des applications personnalisées
- 3 références : PM 1210 – PM 1214 et PM 1217



PM 1217



# primus

GAMME PROFESSIONNELLE

*Matériel de blanchisserie*

SP10



SD10

**LAVEUSES-ESSOREUSES****Références :**

	Capacité (Kg)	Chauffage électrique
SC65	6,5	électrique
SP10	10	électrique

**DIM. en mm** L x P x H

SC65	595 x 595 x 850
SP10	683 x 704 x 1027

**SÉCHOIRS****Références :**

	Capacité (Kg)	Chauffage électrique
DAM6	6,5	électrique
DAMC6	6,5	condenseur
DAM6HP	6,5	PAC
SD10	10	électrique

**DIM. en mm** L x P x H

DAM6	595 x 595 x 850
DAMC6	595 x 595 x 850
DAM6HP	595 x 595 x 850
SD10	683 x 711 x 1027

**REPASSEUSES****Références :**

	Capacité (Kg)	Largeur repassage
125/100	30	1000 mm
125/120	35	1200 mm
125/140	40	1400 mm
130/160	32	1600 mm
130/200	52	2000 mm

**DIM. en mm** L x P x H

125/100	1400 x 420 x 1005
125/120	1600 x 420 x 1005
125/140	1800 x 420 x 1005
130/160	2200 x 500 x 1100
130/200	2600 x 500 x 1100

**COLONNE LAVEUSE-ESSOREUSE SÉCHOIR****Référence :**

	Capacité (Kg)	Chauffage électrique
SPS10	10	électrique

**DIM. en mm** L x P x H

SPS10	683 x 704 x 1994
-------	------------------

Facteur G 440,  
gain de temps et d'énergie au séchage  
Ouverture de porte à 180°  
Modèle superposé pour un gain de place



RX80

### LAVEUSES-ESSOREUSES À CUVE FIXE

#### Références :

	Capacité (Kg)	Facteur G
RX80	8	200
RX105	11	200
RX135	14	200
RXN180/RX180	18	100/200
RXN240/RX240	24	100/200
RXN280/RX280	28	100/200

#### DIM. en mm L x P x H

RX80	660 x 785 x 1115
RX105	750 x 785 x 1225
RX135	750 x 900 x 1225
RXN180/RX180	890 x 915 x 1410
RXN240/RX240	890 x 1060 x 1410
RXN280/RX280	890 x 1135 x 1410



FXB180/240

### LAVEUSES-ESSOREUSES BARRIÈRES COMPACTES

#### Références :

	Capacité (Kg)	Chauffage
FXB180	18	électrique/vapeur
FXB240	24	électrique/vapeur
FXB280	28	électrique/vapeur

#### DIM. en mm L x P x H

FXB180	900 x 1145 x 1455
FXB240	1020 x 1145 x 1455
FXB280	1130 x 1145 x 1455

# primus

Matériel de blanchisserie

produit  
Star



FX105

### LAVEUSES-ESSOREUSES À CUVE SUSPENDUE

#### Références :

	Capacité (Kg)	Facteur G
FX65	7	400
FX80	8	400
FX105	11	400
FX135	14	400
FX180	18	400
FX240	24	400
FX280	28	350

#### DIM. en mm L x P x H

FX65	710 x 676 x 1115
FX80	710 x 726 x 1115
FX105	795 x 761 x 1225
FX135	795 x 911 x 1225
FX180	970 x 970 x 1410
FX240	970 x 1105 x 1410
FX280	970 x 1185 x 1410

Technologie eco3:  
20%  
d'énergie économisée  
15%  
d'eau épargnée  
25%  
d'humidité résiduelle en moins



MB26

### LAVEUSES-ESSOREUSES BARRIÈRES

#### Références :

	Capacité (Kg)	Chauffage
MB26	26	électrique/vapeur
MB33	33	électrique/vapeur
MB44	44	électrique/vapeur
MB66	2 x 33	électrique/vapeur

#### DIM. en mm L x P x H

MB26	1410 x 1060 x 1600
MB33	1560 x 1060 x 1600
MB44	1610 x 1170 x 1650
MB66	2160 x 1170 x 1650

## GAMME INDUSTRIELLE



Matériel de blanchisserie



T9HP

SÉCHOIRS  
POMPE À CHALEUR

## Références :

	Capacité (Kg)	Puissance installée (Kw)
T9HP	9	2,9
T11HP	11	2,9
T13HP	13	2,9
T16HP	16	2,9

## DIM. en mm L x P x H

T9HP	795 x 1275 x 1465
T11HP	795 x 1525 x 1680
T13HP	795 x 1615 x 1680
T16HP	795 x 1735 x 1680

## CABINES DE SÉCHAGE

## Références :

	Capacité (Kg)	Chauffage
DC4	4	électrique
DC8	8	électrique
DC16	16	électrique
FDC6	6 uniformes	électrique

## DIM. en mm L x P x H

DC4	595 x 615 x 1915
DC8	1200 x 640 x 1870
DC16	1800 x 800 x 1955
FDC6	1800 x 800 x 1955

DC8



DX24

## SÉCHOIRS DX

## Références :

	Capacité (Kg)	Chauffage
DX11	11,5	électrique/gaz
DX13	13,5	électrique/gaz
DX16	16	électrique/gaz
DX24	24	électrique/gaz
DX25	25	électrique/gaz
DX34	34	électrique/gaz

## DIM. en mm L x P x H

DX11	711 x 1038 x 1622
DX13	711 x 1191 x 1622
DX16	800 x 1191 x 1622
DX24	876 x 1362 x 1695
DX25	981 x 1226 x 1946
DX34	981 x 1378 x 1946

# primus

Matériel de blanchisserie

GAMME INDUSTRIELLE



BUANDERIE



150/250

## SÈCHEUSES REPASSEUSES

Références :			
	Capa. (Kg)	Largeur repassage	Chauffage
150/160	65	1600 mm	élec./gaz/vap.
150/200	80	2000 mm	élec./gaz/vap.
150/250	95	2500 mm	élec./gaz/vap.
150/320	120	3200 mm	élec./gaz/vap.
DIM. en mm L x P x H			
150/160	2350 x 992 x 1232		
150/200	2750 x 992 x 1232		
150/250	3350 x 992 x 1232		
150/320	3950 x 992 x 1232		

produit **Star**

Système central d'aspiration pour une chaleur homogène

Brûleur Premix : maintien constant en température

Jusqu'à 18% d'économie sur les consommations électriques.

133/160

## SÈCHEUSES REPASSEUSES

Références :			
	Capa. (Kg)	Largeur repassage	Chauffage
133/160	58/62	1600 mm	électrique/gaz
133/200	70/72	2000 mm	électrique/gaz
DIM. en mm L x P x H			
133/160	2084 x 755 x 1110		
133/200	2500 x 755 x 1110		



IFF50/320

## SÈCHEUSES REPASSEUSES

Références :			
	Capa. (Kg)	Largeur repassage	Chauffage
IFF50/200	60	2000 mm	élec./gaz/vap.
IFF50/250	80	2500 mm	élec./gaz/vap.
IFF50/320	100	3200 mm	élec./gaz/vap.
IFF50/250CS	80	2500 mm	élec./gaz/vap.
IFF50/320CS	100	3200 mm	élec./gaz/vap.
DIM. en mm L x P x H			
IFF50/200	2850 x 1320 x 1760		
IFF50/250	3450 x 1320 x 1760		
IFF50/320	4050 x 1320 x 1760		
IFF50/250CS	4875 x 2670 x 1760		
IFF50/320CS	5475 x 2670 x 1760		



IR50/250

## SÈCHEUSES REPASSEUSES

Références :			
	Capa. (Kg)	Largeur repassage	Chauffage
IR50-IF50/200	80	2000 mm	élec./gaz/vap.
IR50-IF50/250	95	2500 mm	élec./gaz/vap.
IR50-IF50/320	120	3200 mm	élec./gaz/vap.
DIM. en mm L x P x H			
IR50-IF50/200	2750 x 1185 x 1568		
IR50-IF50/250	3350 x 1185 x 1568		
IR50-IF50/320	3950 x 1185 x 1568		



**GÉNÉRATEUR DE VAPEUR  
SEMI PROFESSIONNELS**

Référence :	MINI 4
Dim. (mm)	250X290X370
Autonomie moyenne	3 h
Production vapeur	1,9 kg/h

Chaudière en inox.  
Capacité 4,5 litres - Volume d'eau 3,4 litres.  
Remplissage manuel avec bouchon doté d'une soupape de sécurité.  
Résistance fixée au corps de chauffe.  
Contrôle visuel du niveau d'eau.

- › Adaptable sur chariot TROL pour une utilisation avec la table à repasser TIPI 5.
- › Existe en capacité 3,2 L. (MINI 3), 5 L. (MINI 5) ou 5+8 L. (MINI 6).



TIPI 5

**TABLE DE REPASSAGE  
SEMI-PROFESSIONNELLE**

Référence :	TIPI 5
Dim. (mm)	1200x540x880
Puissance	50 W

Table aspirante, chauffante et soufflante.  
Jeannette de repassage (non chauffante/non aspirante).  
Modèle repliable.  
Adaptable aux générateurs mini 3/4/5 Tecnox avec chariot TROL ou mini 6 (sans chariot TROL).



TECNOX, c'est aussi une gamme complète de chariots pour les différentes étapes de traitement du linge.



**TABLE DE REPASSAGE  
ASPIRANTE/CHAUFFANTE**

Référence :	398 AI
Dim. (mm)	1700x550x1900
Capacité chaudière	5,8 l.



Fer à repasser professionnel électrovaporisant.  
Plateau chauffant, pointe à gauche (Réversible, pointe à droite).  
Manomètre de pression vapeur.  
Berceau de réception des vêtements.  
Chaudière inox.  
Pédale de commande d'aspiration réversible.  
Réglage en hauteur du plateau.  
Repose fer pivotant.  
Contrôle du niveau d'eau mécanique.  
Pompe à eau raccordée sur réseau d'eau dure ou réservoir externe.

Faîtes confiance à de vrais spécialistes de l'Entretien du Textile.

Merker



### La qualité Suisse pour vos machines professionnelles.



Choisir des machines Merker, c'est avoir la garantie d'être équipé avec des machines fiables et efficaces. Spécialiste de l'entretien du textile depuis plus de 150 ans, Merker connaît parfaitement les besoins des professionnels et fait preuve d'innovations, de qualité et de responsabilités environnementales.



Les machines sont faciles à utiliser et équipées de programmes personnalisables. Les programmes rapides et adaptés, l'efficacité énergétique maximale et l'adaptation aux besoins des utilisateurs ont un impact positif sur les frais de fonctionnement et l'environnement.

2015  
Nouvelle  
génération



IPSO



### Le savoir-faire d'un leader mondial pour vos machines industrielles.



Les ingénieurs d'IPSO s'engagent à produire les meilleurs équipements industriels du marché. Bien que les conceptions attrayantes et l'ergonomie soient importantes, nous nous préoccupons avant tout du niveau de performance de nos machines. Nous avons pour mission de fabriquer des lave-linge, sèche-linge, repasseuses et équipements auxiliaires les plus robustes et les plus durables qui soient.



Notre position de leader et la réputation de fiabilité et de qualité garantie d'IPSO, signifie davantage de produits, davantage de services et davantage de solutions efficaces, pour pratiquement tous les marchés et segments de l'activité.



# HYGIÈNE



## EURO CHEF

LAVE MAIN

POUBELLES

DESINFECTION

CANIVEAUX

SÉPARATEUR DE GRAISSES



## SIPHONS ET CANIVEAUX DE CUISINE


**CANIVEAUX**  
**GAMME EPUR HygieneFirst**

Caniveaux inox Epur télescopiques,  
grille caillebotis anti-dérapante,  
avec sortie verticale ou horizontale

Références		DIM. en mm
Sortie Verticale	Sortie Horizontale	L x l
305758	305759	300 x 1000
305740	305748	400 x 400
305741	305749	400 x 800
305743	305751	500 x 500
305744	305752	500 x 1000
305746	305754	600 x 1200
305756	305757	800 x 800



Références		DIM. en mm
Sortie en bout Verticale	Sortie en bout Horizontale	L x l
305762	305763	300 x 600
305742	305750	400 x 800
305745	305753	500 x 1000
305747	305755	600 x 1200
305760	305761	300 x 1000



**L'hygiène est dans les détails et l'hygiène n'est pas un détail**

Notre philosophie **HygieneFirst** repose sur notre engagement à fournir des produits qui offrent le maximum de performance hygiénique grâce à des recherches approfondies et au développement.

produit  
**Star**



EURO  
CHEF

**HygieneFirst**

- Hygiène
- Réduction des coûts
- Sécurité du personnel

**SIPHONS**  
**GAMME EPUR HygieneFirst**

Siphons inox Epur télescopiques,  
grille caillebotis anti-dérapante,  
avec sortie verticale ou horizontale

Références		DIM. en mm
Sortie Verticale	Sortie Horizontale	L x l x Ø
305778	305779	200 x 200 x DN 75
305770	305771	200 x 200 x DN 110
305772	305773	250 x 250 x DN 110
305774	305775	300 x 300 x DN 110



## ACCESSOIRES SIPHONS ET CANIVEAUX DE CUISINE

## CONE DE RECUPERATION

Avec panier,  
diam. 250, haut. 250

Références

415821



pour cadre 200x200

Références

415918

KIT SYSTEME  
PROTECT

Références

304371

304372

DIM. Ø (mm)

DN 75

DN 110



## RACCORD DE LIAISON

En PVC à coller,  
Avec joint EPDM

Références	DN ENTRÉE/SORTIE (mm)	DIAM sortie (mm)
304312	75/75	75
304313	75/100	100
304314	110/100	100

KIT DE PROTECTION  
COUPE-FEU

Références	DIM Ø (mm)
416930	DN 75 / 142
416932	DN 75 / 157
416933	DN 110 / 157
416934	DN 110 / 218



## SIPHONS ET CANIVEAUX DE CUISINE

CANIVEAUX  
GAMME ESKIS HygieneFirst

Caniveaux inox Eskis télescopiques,  
grille caillebotis anti-dérapante,  
avec sortie verticale ou horizontale

Références		DIM. en mm
Sortie Verticale	Sortie Horizontale	L x l
304380	304385	400 x 400
304381	304386	400 x 800
304382	304387	500 x 500
304383	304388	500 x 1000
304390	304391	300 x 1000
304384	304389	300 x 600 en bout

SIPHONS  
GAMME ESKIS HygieneFirst

Siphons inox Eskis télescopiques,  
grille caillebotis anti-dérapante,  
avec sortie verticale ou horizontale

Références		DIM. en mm
Sortie Verticale	Sortie Horizontale	L x l
304392	304393	200 x 200
304394	304395	250 x 250
304396	304397	300 x 300

produit  
Star

EURO  
CHEF

- Evite tout risque de propagation du feu et de fumée,
- Adaptables aux siphons télescopiques et monolithiques,
- Livré en carton.



HYGIÈNE

EURO  
CHEF

## SEPARATEURS DE GRAISSES - POSE EN ELEVATION

### DIMENSIONNER LES SEPARATEURS

Formule simplifiée pour déterminer la taille du séparateur en fonction du nombre de repas par jour

Taille de séparateur l/s	1	2	3	4	5,5	7	8,5	10
<b>Cuisine d'hôtel</b>								
 avec détergents/ produits de rinçage	jusqu'à 45	de 46 à 90	de 91 à 135	de 136 à 180	de 181 à 240	de 241 à 350	de 351 à 370	de 371 à 440
sans détergents/ produits de rinçage	jusqu'à 60	de 61 à 120	de 121 à 180	de 181 à 240	de 241 à 315	de 316 à 400	de 401 à 480	de 481 à 570
<b>Cuisine restaurant traditionnel</b>								
 avec détergents/ produits de rinçage	jusqu'à 50	de 51 à 100	de 101 à 155	de 156 à 205	de 206 à 285	de 286 à 365	de 366 à 430	de 431 à 520
sans détergents/ produits de rinçage	jusqu'à 70	de 71 à 140	de 141 à 210	de 211 à 270	de 271 à 370	de 371 à 470	de 471 à 570	de 571 à 680
<b>Resto U, cuisine d'entreprise et cantine</b>								
 avec détergents/ produits de rinçage	jusqu'à 220	de 221 à 440	de 441 à 660	de 661 à 880	de 881 à 1200	de 1201 à 1550	de 1551 à 1850	de 1851 à 2210
sans détergents/ produits de rinçage	jusqu'à 300	de 301 à 600	de 601 à 900	de 901 à 1200	de 1201 à 1550	de 1551 à 2000	de 2001 à 2400	de 2401 à 2900
<b>Hôpital</b>								
 avec détergents/ produits de rinçage	jusqu'à 70	de 71 à 145	de 146 à 220	de 221 à 295	de 296 à 400	de 401 à 510	de 511 à 625	de 626 à 730
<b>Grande cuisine en service continu (24 h / 24 h)</b>								
 avec détergents/ produits de rinçage	jusqu'à 300	de 301 à 600	de 601 à 900	de 901 à 1200	de 1201 à 1650	de 1651 à 2100	de 2101 à 2550	de 2551 à 3000
sans détergents/ produits de rinçage	jusqu'à 400	de 401 à 800	de 801 à 1200	de 1201 à 1600	de 1601 à 2100	de 2101 à 2750	de 2751 à 3200	de 3201 à 4000



### SEPARATEUR ECO JET 0 / OD

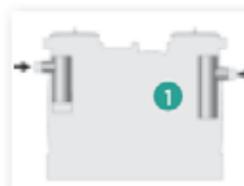
De forme rectangulaire,  
il permet le passage de porte  
sans démontage de cloison.



Références		Taille Normale	Dimensions
Sans tube de vidange	Avec tube de vidange DN 65	TN	largeur x hauteur (mm)
303301	303311	1	700 x 1100
304058	303312	2	700 x 1100
304059	303313	3	700 x 1450
303050	303314	4	700 x 1760
303305	303886	5,5	950 x 1760
304060	303317	7	950 x 1960
304061	304062	8,5	950 x 2250
303306	303319	10	950 x 2450



### 4 NIVEAUX D'EQUIPEMENT



**Niveau 1 :** une entrée,  
une sortie, 2 couvercles.



**Niveau 2 :** équipé d'une colonne de  
vidange.

En option :

- Hublot d'inspection pour mesurer l'épaisseur de couche de graisse et faciliter la prise de décision pour la vidange et le nettoyage du séparateur.

- Dispositif de remplissage, le séparateur peut être vidé et rempli d'eau sans ouverture des couvercles, dans le cas où une colonne de vidange est mise en place.



**Niveau 3 :**

- Colonne de vidange, hublot d'inspection, dispositif de remplissage inclus,
- Dispositif de nettoyage haute pression avec tête rotative multidirectionnelle, incluant la pompe.
- Commande manuelle des équipements.

**Niveau 4 :**

Comprend en plus la commande automatique.

En option : pompe de vidange du séparateur sur demande.

## SEPARATEURS DE GRAISSES - POSE EN ELEVATION

SEPARATEUR  
ECO JET R / RD

De forme cylindrique,  
il se démonte en 2 parties  
et facilite ainsi,  
le franchissement  
des escaliers.



Références		Taille Nominale	Dimensions
Sans tube de vidange	Avec tube de vidange DN 65	TN	Ø x hauteur (mm)
304063	304069	2	1020 x 1320
304064	304070	4	1020 x 1580
304065	304100	7	1560 x 1880
304066	304101	10	1560 x 2050
304067	304102	15	1815 x 2200
304068	304103	20	1815 x 2400

SEPARATEUR  
ECO JET G / GD

Une cuve qui se démonte en  
3 parties pour rendre possible  
le franchissement des angles  
dans les couloirs.



Références		Taille Nominale	Dimensions
Sans tube de vidange	Avec tube de vidange DN 65	TN	largeur x Longueur (mm)
680426	680427	2	700 x 1200
304104	680429	4	700 x 2000



## ACCESSOIRES POUR ECO JET (O, OD, R, RD)

Références	Poids (kg)
304056 Hublot d'inspection	5



304057 Dispositif de remplissage	5
-------------------------------------	---



304113 Alarme détecteur épaisseur de graisses	5
--	---



• Encombrement réduit (dimensions optimisées).

## SEPARATEUR ECO MOBIL

Une cuve qui se positionne sous les éviers ou en plein air pour les restaurations ambulantes.



Références	Taille Nominale	Dimensions
	TN	largeur x Longueur (mm)
691760	0,3	385 x 475
303687	0,5	500 x 855



HYGIÈNE

EURO  
CHEF



### CANIVEAU SORTIE CENTREE AVEC CUVETTE MONOBLOC

Référence :	507 043
DIM. en mm	300x300 - 400x400 - 500x500 800x400 - 1000x500

Caillebotis inox ou galvanisé.



### CANIVEAU SORTIE DECENTREE

Référence :	507 024
DIM. en mm	300x600 - 400x800 400x1200 - 500x1500

Caillebotis inox ou galvanisé.



# TOURNUS EQUIPEMENT

produit  
**Star**



### CANIVEAU SORTIE CENTREE AVEC CUVETTE REGLABLE

Référence :	507 004
DIM. en mm*	300x300 - 400x400 - 500x500 800x400 - 1000x500

Construction en acier inoxydable avec caillebotis inox ou galvanisé, maille 19 x 19 mm. Panier à déchets indépendant. Siphon amovible avec joint torique pour faciliter le nettoyage, garde d'eau réglementaire de 60 mm. Boîtier embouti. Sortie diamètre 100 mm, débit 4 litres/seconde.

les + Tournus  
+ Tenue dans le temps  
+ Débit important  
+ Garde d'eau réglementaire

### SIPHON DE SOL AVEC CADRE REGLABLE

Référence :	804 422
DIM. en mm	802 422 (épaisseur 2 mm) 802 432 (épaisseur 8 mm)

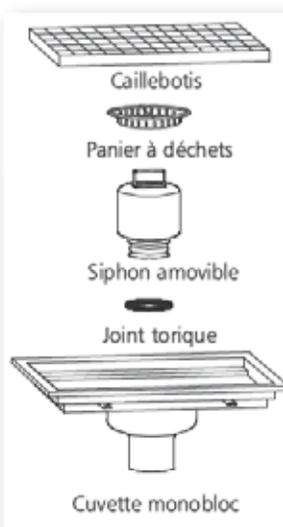
Siphon de sol avec cadre réglable. Grille épaisseur 2 mm ou 8 mm. Avec ou sans vis d'inviolabilité.



### SIPHON DE SOL SANS CADRE REGLABLE

Référence :	804 472
DIM. en mm	802 472 (épaisseur 2 mm) 802 482 (épaisseur 8 mm)

Siphon de sol sans cadre réglable. Grille épaisseur 2 mm ou 8 mm. Avec ou sans vis d'inviolabilité.



Caniveaux avec cuvette monobloc



Caniveaux avec cuvette réglable

**LAVE-MAINS GC EUROCHEF**

Référence :	806 315E
DIM. en mm	L x P x H = 440x335x540

Construction en acier inoxydable avec bac 350 x 275 x 100 mm. Commande au genou avec temporisation. Réglage de la température par 2 robinets d'alimentation EC-EF, munis de clapets anti-retour accessibles sous la palette de commande.

**LAVE-MAINS GA EUROCHEF**

Référence :	806 332E
DIM. en mm	L x P x H = 350x330x500

Construction en acier inoxydable avec cuve ø 275 mm. Commande au genou avec temporisation. Réglage de la température par 2 robinets d'alimentation EC-EF, munis de clapets anti-retour accessibles sous la palette de commande.



**TOURNUS  
EQUIPEMENT**

**LAVE-MAINS AUTONOME**

Référence :	806 517
DIM. en mm	L x P x H = 440x335x540

Construction en acier inoxydable. 2 roulettes fixes et poignée pour déplacement facile. Cuve 345 x 245 mm, profondeur 115 mm. Commande au pied actionnant une pompe électrique alimentée par 2 piles de 6V fournies. 2 bidons de 13 litres (un pour eau propre, un pour eaux usées). Livré avec distributeur de savon manuel 500 ml, distributeur d'essuie-mains (un rouleau d'ouate de cellulose diamètre 120 mm, longueur 208 mm, fourni), poubelle crochetable.

**LAVE-MAINS TS2000N  
EUROCHEF**

Référence :	806 301E
DIM. en mm	L x P x H = 400x400x755

Lave-mains à commande électronique, avec brosse à ongles et corbeille crochetable sous la cuve pour les essuie-mains usagés. Construction en acier inoxydable alimentaire. Cuve 350 x 275 mm, profondeur 100 mm. Robinet à déclenchement par cellule de détection à infra-rouge, fonctionnant sur pile. Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapet anti-retour et réglage de la température à l'aide d'une vis située sur le côté du robinet.

produit  
**Star**

les + Tournus  
+ Esthétique  
+ Ergonomie  
+ Livré complet

**LAVE-MAINS TS2000N A  
COMMANDE AU GENOU**

Référence :	806 322
DIM. en mm	L x P x H = 440x335x540

Bouton-poussoir avec palette de commande largement dimensionnée, disposé à l'avant de la cuve.



**PORTE-SAC**

Référence :	804 465
DIM. en mm	L x P x H = 450x535x900

Porte-sac en acier inoxydable avec couvercle ABS à pédale, pour sac de 100 à 130 litres tenu par un élastique. Existe aussi en hauteur 700 mm pour sac de 50 à 100 litres.



**DESINSECTISEUR**

Référence :	806 945
DIM. en mm	L x P x H = 615x110x330

Désinsectiseur suspendu 40 W, surface protégée 90 m<sup>2</sup>. Construction en acier inoxydable. Grille intérieure sous tension et grille extérieure de protection en fil inox. Bac de récupération inox. Tubes attractifs UV actiniques à efficacité longue durée (1 an). Cordon d'alimentation 1,20 m. Tension 230 V, 50-60 Hz. Existe aussi en modèles 15, 30, 80 W suspendus, en version murale et en appareils à glu.



**PORTE-SAC A PINCE**

Référence :	804 453
DIM. en mm	L x P x H = 580x445x970

Structure en tube inox diamètre 20 mm. Deux mâchoires inox avec revêtement caoutchouc, à commande par pédale. Pour sac 110 litres. Existe aussi en hauteur 810 mm pour sac de 100 litres.



**ARMOIRE DE STERILISATION**

Référence :	806 423
DIM. en mm	L x P x H = 575x170x600

Construction en acier inoxydable avec grille inox amovible. Porte plexiglas transparent, charnières inox, fermeture magnétique. Branchement 230 V. Existe aussi avec barre aimantée.



**PORTE-SAC AVEC HABILLAGE INOX**

Référence :	804 468
DIM. en mm	L x P x H = 450x535x900

Structure en tube inox diamètre 20 mm. Support sac très rigide en méplat inox d'épaisseur 4 mm avec fixation du sac par sangle élastique. Système d'ouverture du couvercle robuste et fiable constitué d'une pédale en tube inox reliée à une double tringle en fil inox. Couvercle en polypropylène injecté, rigide et insonore. 2 roues lisses diamètre 150 mm. Poignée de transport largement dimensionnée. Habillage en tôle rigide avec porte à charnières.

produit  
**Star**

les + Tournus  
+ Robuste  
+ Ergonomique  
+ Facilité d'utilisation



**POUBELLE SNACK**

Référence :	804 395
DIM. en mm	L x P = 444x480x1236

Collecteur à déchets pour la restauration rapide. Construction en acier inoxydable. Dessus avec rebord pour la dépose des plateaux. Volet battant pour les déchets. Façade inox mobile comportant à l'arrière un socle et un méplat très rigide d'épaisseur 4 mm pour le support du sac. Mise en place et évacuation aisée du sac, tenu par une sangle élastique.



### LAVE-MAINS CUVE OVALE "MONOBLOC"

Référence :	<b>980850</b>
-------------	---------------

DIM. en mm	L x P x H = 430 x 375 x 580
------------	-----------------------------

Lave-mains à commande fémorale en acier inoxydable. Cuve et dossier emboutis "monobloc" d'une seule pièce : pas de problème de nettoyage au joint plan de cuve / dossier. Certifié NF Hygiène Alimentaire. Mélangeur à double alimentation eau chaude / eau froide. Clapets anti-retour sur mélangeur. Robinetterie de qualité. Branchement par raccord 15/21. Équipé d'un siphon, d'une brosse à ongles et d'une pompe à savon avec réservoir rechargeable de capacité 0,5 litre. Fixation murale par visserie inox fournie. Dimensions de la cuve : L x P x H HT = 380 x 285 x 100 mm. Capacité : 6 litres.



### LAVE-MAINS CUVE RONDE

Référence :	<b>950460</b>
-------------	---------------

DIM. en mm	L x P x H = 340 x 365 x 530
------------	-----------------------------

Lave-mains à commande fémorale en acier inoxydable. Mélangeur à double alimentation eau chaude / eau froide. Clapets anti-retour sur mélangeur. Robinetterie de qualité. Branchement par raccord 15/21. Équipé d'un siphon. Fixation murale par visserie inox fournie. Dimensions de la cuve : Ø 275 x H 125 mm. Capacité : 5 litres.



### POUBELLE

Référence :	<b>853005</b>
-------------	---------------

DIM. en mm	L x P x H = 315 x 240 x 430
------------	-----------------------------

En polyéthylène. Livrée avec son support fil inox Ø 6 mm adaptable par suspension sur tous les lave-mains à cuve ovale "monobloc" et à cuve ronde. Capacité : 20 litres.



### ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION

Référence :	<b>920010</b>
-------------	---------------

DIM. en mm	L x P x H = 585 x 120 x 735
------------	-----------------------------

Rayonnement UV émis par tube germicide pour une action photo chimique décontaminante efficace. Dessus avec profil pour empêcher le stockage sur l'armoire. Forme étudiée pour faciliter le nettoyage et l'écoulement. Porte transparente fumée (visualisation de présence de couteaux) avec poignée d'ouverture monobloc. Allumage instantané (ballast électronique). Tube à ballast électronique garantissant une durée de vie augmentée (8000 h) et une réduction de 25% de la consommation électrique. Tension 230 volts monophasé 50 / 60 Hz. Tube UV : 1x 15 W. Puissance : 18 W. Indice de protection : 21. Marquage CE. Conforme à la norme NF 60335-1. Modèle avec panier fil pour 20 couteaux et sans serrure.



WasteStation

  
 fresh thinking

### Broyeur-centrifugeuse

- Le principe de fonctionnement réside dans le broyage puis la réduction du volume de déchets via une centrifugation du bio-déchets. 80% du volume des déchets est ainsi éliminé ce qui permet de réduire considérablement les coûts de traitement.

### Économie de transport

- La réduction sur le lieu de la collecte des déchets diminue de 80% le volume et de 60% la masse des déchets.
- Les surfaces de stockage diminuent dans les mêmes proportions.

### Économie de main d'œuvre

- Le système d'auto lavage intégré permet un important gain de temps pour l'entretien.

### Économie d'énergie

- Le design compact et les temps de fonctionnement très courts assurent un coût de fonctionnement très bas ainsi qu'un encombrement au sol minimal.

Une solution  
Eco.  
responsable!

## RÉDUCTEUR DE DÉCHETS ORGANIQUES

WasteStation broie les déchets en fines particules qui alimentent automatiquement un système intégré d'extraction de l'eau (centrifugeuse). L'eau "grise" extraite part directement à l'égout. Le résidu est collecté sous forme d'un déchet homogène, broyé et déshydraté dans une poubelle intégrée à la machine qui permet une collecte facile en vue d'une éventuelle valorisation (compost)



80%  
direct  
égout

20%  
évacuation  
recyclage

# Broyage et déshydratation automatique des déchets

## Domaines d'application

WasteStation est la solution idéale pour de nombreux domaines :

- Hôtels
- Restaurants
- Selfs
- Ecoles
- Hôpitaux
- Cantines
- Réfectoires
- etc.

## Quel types de déchets peut on traiter ?



- Restes de nourriture en tous genres.
- Légumes, fruits, viande, épluchures, poisson, os, pain, gâteaux...

- Papier et carton doivent être collectés séparément mais peuvent être traité en très petite quantité.
- Plastique, verre, canettes, métal et textile doivent être collectés séparément.

## Caractéristiques

### Taux de capture élevé

Améliore la qualité de l'eau "grise" rejetée à l'égout (moins de particules solides en suspension)

### Auto-rinçage

Après chaque usage la machine lance un cycle court de rinçage pour éviter les bourrages par solidification.

### Gamme de grilles

permettant d'accepter des déchets plus gros ou de se concentrer sur la réduction des volumes

### Un système totalement clos

qui évite l'entrée de nourriture dans la machine en laissant l'intérieur propre tout en réduisant les bruits de fonctionnement.

### Auto-lavage & Vidange Automatique

Après le service un cycle de lavage en profondeur garantit que l'intégralité du système est propre et dégraissé, réduisant de façon importante l'entretien manuel.

### Panneau de contrôle visuel

La cuisine étant un environnement bruyant, WasteStation signale les différentes phases de fonctionnement par un affichage de couleur à LED.

### Capteur électronique Intelligent

Détecte quand la poubelle est pleine.

## Réducteur de déchet

Référence :	WasteStation	
Dimensions	Hauteur	900 mm
	Largeur	1000 mm
	Profondeur	700 mm
	Poids	192 kg
Puissance	4100 W. 400 V. 50/60Hz	
Capacité	1450 Couverts	
	700 Kg. /heure	
	12 l. eau/min.	



Option "Magnetic"  
Récupération des couverts

produit  
Star



Automate de contrôle



Panneau de commande



Système auto-nettoyant



Poubelle intégrée



HYGIÈNE

**SÈCHE-MAINS À BEC INOX**

Référence :	<b>CB2INOX</b>
DIM. en mm	L x P x H = 270x200x240

Boîtier anti-vandalisme de 2 mm d'épaisseur  
 Temps de séchage : 15 secondes  
 Puissance : 2 500 W / 230 V  
 Poids : 6,25 kg

**SÈCHE-MAINS BLANC**

Référence :	<b>C1BLANC</b>
DIM. en mm	L x P x H = 270x142x240

Boîtier anti-vandalisme de 2 mm d'épaisseur  
 Construction en acier peint à l'époxy  
 Puissance : 2 500 W / 230 V  
 Poids : 5,40 kg

**SÈCHE-MAINS INOX**

Référence :	<b>C1INOX</b>
DIM. en mm	L x P x H = 270x142x240

Boîtier anti-vandalisme de 2 mm d'épaisseur  
 Construction en acier brossé  
 Puissance : 2 500 W / 230 V  
 Poids : 5,40 kg

**SÈCHE-MAINS À BEC BLANC**

Référence :	<b>CB2BLANC</b>
DIM. en mm	L x P x H = 270x200x240

Boîtier anti-vandalisme de 2 mm d'épaisseur  
 Temps de séchage : 15 secondes  
 Puissance : 2 500 W / 230 V  
 Poids : 6,25 kg

**SÈCHE-MAINS EN ABS BLANC**

Référence :	<b>CSM1</b>
DIM. en mm	L x P x H = 244x264x200

Boîtier en ABS blanc robuste  
 Temps de séchage : 20 secondes  
 Puissance : 2 100 W / 230 V  
 Poids : 2,60 kg

**SÈCHE-MAIN À PROPULSION GRIS**

Référence :	<b>CSM2G</b>
DIM. en mm	L x P x H = 280x174x300

Boîtier anti-vandalisme  
 Air chaud / air froid par interrupteur  
 Puissance : 900 W / 230 V  
 Poids : 5,50 kg

**SÈCHE-MAIN À PROPULSION BLANC**

Référence :	<b>CSM2B</b>
DIM. en mm	L x P x H = 280x174x300

Boîtier anti-vandalisme  
 Air chaud / air froid par interrupteur  
 Puissance : 900 W / 230 V  
 Poids : 5,50 kg

# Casselin

produit  
Star

EURO  
CHEF

les + Casselin

Qualité et disponibilité

rapide de tous ces

produits



## SÈCHE-MAINS AB14 BLANC

Référence :	AB14 BLANC
DIM. en mm	L x P x H = 303x247x661

Filtre HEPA antibactérien  
Vitesse de l'air : 690 Km/h  
Puissance : 1 600 W / 230 V  
Poids : 8,2 kg



## SÈCHE-MAINS AB14 GRIS

Référence :	AB14 GRIS
DIM. en mm	L x P x H = 303x247x661



## DYSON TAP MURAL

Référence :	AB11 Mural
DIM. en mm	L x P = 295x305

Filtres HEPA antibactérien  
Vitesse de l'air : 690 Km/h  
Puissance : 1 600 W / 230 V  
Poids : 4,3 kg



## SÈCHE-MAINS AB12 BLANC

Référence :	AB12 BLANC
DIM. en mm	L x P x H = 234x100x394

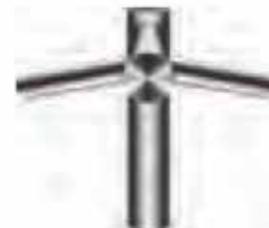
2 filtres HEPA antibactérien  
Vitesse de l'air : 690 Km/h  
Puissance : 1 600 W / 230 V  
Poids : 2,8 kg



## SÈCHE-MAINS AB12 GRIS

Référence :	AB12 GRIS
DIM. en mm	L x P x H = 234x100x394

2 filtres HEPA antibactérien  
Vitesse de l'air : 690 Km/h  
Puissance : 1 600 W / 230 V  
Poids : 2,8 kg



## DYSON TAP SURÉLEVÉ

Référence :	AB10 Surélevé
DIM. en mm	L x P x H = 295x281x308

Filtres HEPA antibactérien  
Vitesse de l'air : 690 Km/h  
Puissance : 1 600 W / 230 V  
Poids : 4,3 kg



## DYSON TAP COURT

Référence :	AB09 Court
DIM. en mm	L x P x H = 295x281x159

Filtres HEPA antibactérien  
Vitesse de l'air : 690 Km/h  
Puissance : 1 600 W / 230 V  
Poids : 4,3 kg



HYGIÈNE

EURO  
CHEF



**CENTRALE Mousse**

**Référence** MUI115CDLM0  
**Dim en mm :** l x H x P = 270 x 330 x 75

Dose et applique le détergent sous forme de mousse pour le nettoyage, la désinfection des surfaces  
 Existe avec option rinçage et / ou pulvérisation, en capotage Inox ou PVC



**ENROULEUR Inox PREMIUM**

**Référence** EAH01500000E  
**Dim en mm :** l x H x P = 160 x 410 x 400

Enrouleur automatique 15m  
 Tuyau Alimentaire 20 bar 70°C  
 Option Kit de dosage intégré  
 Option Support pivotant  
 Option pistolet



tous nos matériels sont conformes à la réglementation en vigueur, certifiés ACSE par le CSTB

**GAMME CENTRALISATION Cuisine - AKTIVA KLP**

**Référence** sur demande  
**Dim en mm :** selon spécifications

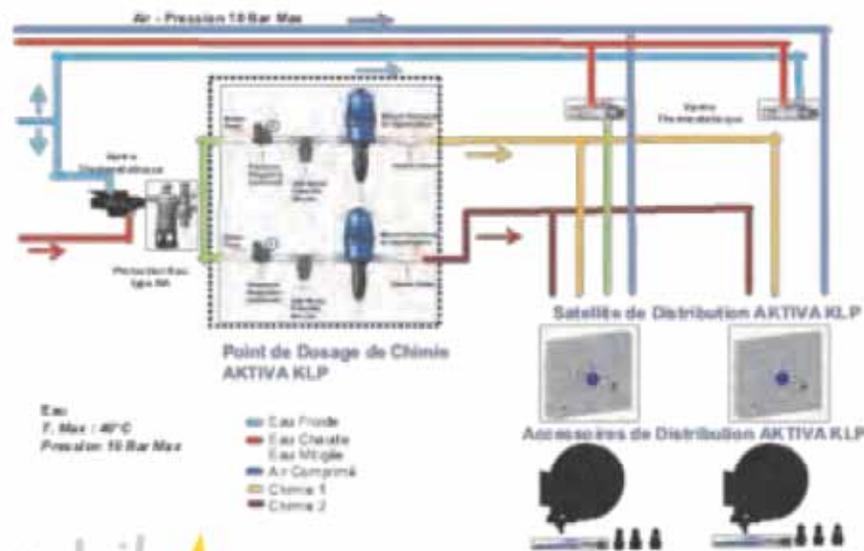
AKTIVA KLP est composé de trois éléments principaux permettant d'alimenter volumes importants et d'assurer performance et qualité :

**Point de Dosage de Chimie centralisé**, connecté à nos nouveaux **Satellites de Distribution**, et nos **Accessoires de Distribution**

Les Tubes et /ou tuyaux sont installés en parallèle du réseau d'eau claire afin d'alimenter les **Satellites de Distribution**

POUR TOUTE ETUDE, NOUS CONSULTER

Panneau de dosage en PPH équipé de mitigeur thermostatique réducteur de pression, filtre et protection, incluant Pompe proportionnelle  
 Débit: 2.5 m<sup>3</sup> - 3 m<sup>3</sup> - 4.5 m<sup>3</sup> - 8 m<sup>3</sup>, dosage 0,05 à 25 %, jusqu'à 6 bar



**DOSEUR VAISSELLE****Référence**

PPR0004M1001A (lavage)  
PPR0301M3001A (rinçage)

**Dim en mm :**

l x H x P = 80 x 130 x 95

Doseur vaisselle intelligent  
Multitension (automatique) + bouton M/A  
Deux versions : lavage et rinçage  
Existe en version double

**PISTOLET LW****Référence**

LB11PISTOPLAV1

**Dim en mm :**

pois = 420gr

Légèreté, manipulation facile  
Protection anti-choc plastique  
Jet ajustable par molette  
Disponible en version Inox



produit  
Star

**SYSTÈME DE DILUTION PROMAX****Référence**

PXB / PXS - 4 / 16 / 30

**Dim en mm :**

l x H x P = 100 x 225 x 100

Système de dilution  
Version 1 ou 4 produits  
Pour remplissage seau ou pulvérisateur  
Système modulaire et démontable sans outil  
Existe en 4 / 16 / 30l minute

**Configurations disponibles :**

- Pulvé (slide) 4P
- Pulvé (slide) 1P
- Seau (bouton) 1P
- Seau (bouton) 4P

Chaque carton comprend :  
- kit d'installation  
- tuyau d'aspiration (produit)  
- tuyau de refoulement (solution)



produit  
Star





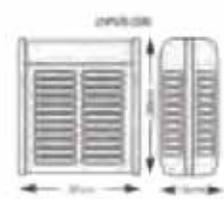
LAMPE A ECONOMIE D'ENERGIE  
OPTION LAMPE ANTI-ECLAIR

## OPUS 200



- 140W (E27)
- 10 m<sup>2</sup>
- 20W max
- 230V / 5 mA
- 1,9kg
- 230V / 50Hz

Produit  
Star

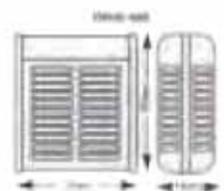


OPUS200	OPUS 200 sans
OPUS200L	OPUS 200 avec

## OPUS 400



- 2x20W (E27)
- 1,20 m<sup>2</sup>
- 40W max
- 230V / 5 mA
- 1,4kg
- 230V / 50Hz

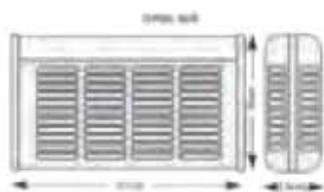


OPUS400	OPUS 400 sans
OPUS400L	OPUS 400 avec

## OPUS 600



- 3x20W (E27)
- 200 m<sup>2</sup>
- 60W max
- 230V / 5 mA
- 5,9kg
- 230V / 50Hz



OPUS600	OPUS 600 sans
OPUS600L	OPUS 600 avec



## AAC 25 A/P



- UVC - 15W
- 10 garnet / 7 (Aimant)
- 1,3 kg
- 240V / 50Hz
- 0 → 120 mm



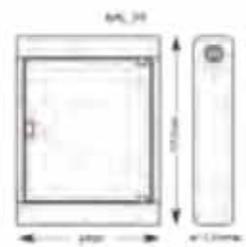
A : Aimant P : Panier

Accessoire	Description
AAC25P	AAC25 25 Lampe Panier 1 x 15W
AAC25A	AAC25 25 Lampe Aimant 1 x 15W
11946271	Lampe UVC 15W

## AAC 50 A/P



- UVC - 15W
- 20 garnet / 10 (Aimant)
- 1 kg
- 240V / 50Hz
- 0 → 120 mm



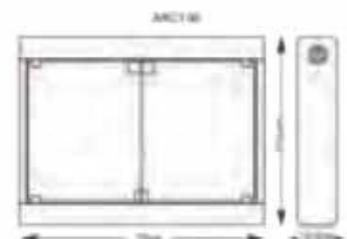
A : Aimant P : Panier

Accessoire	Description
AAC50P	AAC50 50 Lampe Panier 1 x 15 W
AAC50A	AAC50 50 Lampe Aimant 1 x 15 W
11946283	Lampe UVC 15W

## AAC 100 A/P



- UVC - 3x15W
- 30 garnet / 20 (Aimant)
- 1,5 kg
- 240V / 50Hz
- 0 → 120 mm



A : Aimant P : Panier

Accessoire	Description
AAC100P	AAC100 100 Lampe Panier 3 x 15 W
AAC100A	AAC100 100 Lampe Aimant 3 x 15 W
11946291	Lampe UVC 15 W

Option sur demande

Lampe anti-éclats - Serrure - Porte Inox + serrure - Inox 304



- Chaleur immédiate
- Rendement proche de 100%
- Economique (-30%)
- Plus de 5000 heures de fonctionnement
- Conforme aux normes applicables
- Respect total de l'environnement

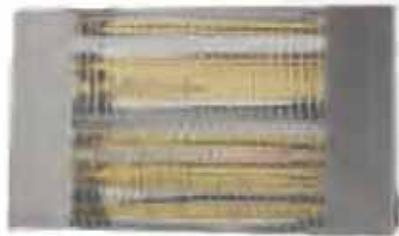
**EURO  
CHEF**  
Version Inox  
Lampe à économie  
d'énergie  
Made in France

## IR 1500



- 1 x 1500 W
- 1,5kg
- 230V / 50Hz

## IR 3000



- 2 x 1500 W
- 3kg
- 230V / 50Hz



### Principe de fonctionnement :

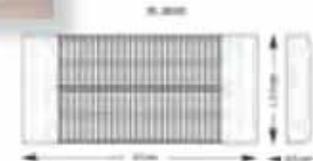
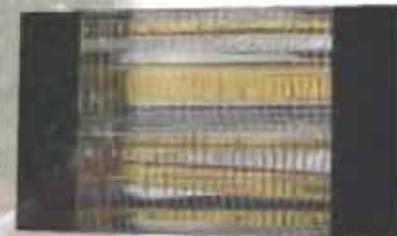
Le rayonnement infrarouge est un rayonnement thermique qui procure une sensation de chaleur agréable, sans contact d'air. Le rayonnement infrarouge ne réchauffe pas l'air, il est actif uniquement sur les corps solides, par exemple le corps humain. Ce procédé est absolument « naturel », aucune addition de produit n'est nécessaire.



Protection	Température ambiante
IP X5	0°C - 40°C
IP X5	0°C - 40°C



Protection	Température ambiante
IP X5	0°C - 40°C
IP X5	0°C - 40°C





### CENTRALE EVOLUTION 1 PRODUIT + PISTOLET + SUPPORT BIDON 5L + TUYAU 10M

Référence : **HCENE39120**

DIM. en mm

Coffret moulé en Polypropylène - NOUVEAU  
Tresse Inox lg 1m50 FF 1/2 DN 13 pour le raccordement en eau  
Vanne d'alimentation 1/4 de tour avec filtre intégré et poignée inox  
Système de protection du réseau d'eau - Double Clapet NF - Homologation SRIPS  
tresse inox lg 400mm à l'intérieur de la centrale - NOUVEAU  
Venturi By Pass PVDF avec boisseau inox  
Tuyau Alimentaire Ø 12x20 résistant aux graisses animales & végétales  
Pistolet anti choc DINGA - Exclusivité Erdemil  
Support Bidon en acier inoxydable 5L

### CENTRALE EVOLUTION 1 PRODUIT + PISTOLET + SUPPORT BIDON 5L + ENROULEUR POLYPROPYLENE 13M+2M RACCORD EAU

Référence : **HCENE39158**

DIM. en mm

Coffret moulé en Polypropylène - NOUVEAU  
Tresse Inox lg 1m50 FF 1/2 DN 13 pour le raccordement en eau  
Vanne d'alimentation 1/4 de tour avec filtre intégré et poignée inox  
Système de protection du réseau d'eau - Double Clapet NF - Homologation SRIPS  
tresse inox lg 400mm à l'intérieur de la centrale - NOUVEAU  
Venturi By Pass PVDF avec boisseau inox  
Tuyau Alimentaire Ø 12x20 résistant aux graisses animales & végétales  
Pistolet anti choc DINGA - Exclusivité Erdemil  
Support Bidon en acier inoxydable 5L



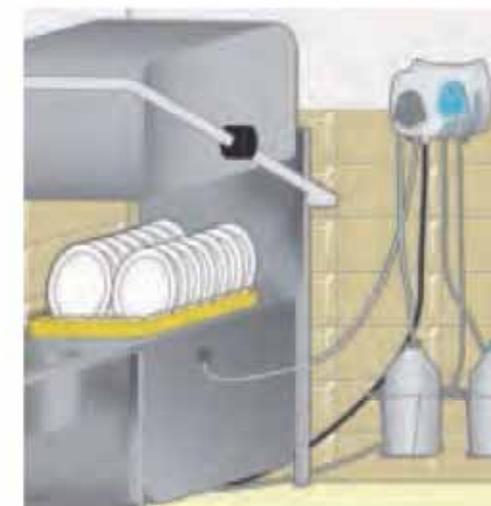
### CENTRALE EVOLUTION 2 PRODUITS + PISTOLET + SUPPORT BIDON 5L + TUYAU 10M

Référence : **HCENE39220**

DIM. en mm

Coffret moulé en Polypropylène - NOUVEAU  
Tresse Inox lg 1m50 FF 1/2 DN 13 pour le raccordement en eau  
Vanne d'alimentation 1/4 de tour avec filtre intégré et poignée inox  
Système de protection du réseau d'eau - Double Clapet NF - Homologation SRIPS  
tresse inox lg 400mm à l'intérieur de la centrale - NOUVEAU  
Venturi By Pass PVDF avec boisseau inox  
Tuyau Alimentaire Ø 12x20 résistant aux graisses animales & végétales  
Pistolet anti choc DINGA - Exclusivité Erdemil  
Support Bidon en acier inoxydable 5L

# erdemil



### MASTERDOSE LRM

Référence : **DELRM00101**

DIM. en mm

Doseur Vaisselle Lavage/Rinçage spécialement conçu pour les machines monozones, un concept qui répondra à toutes vos attentes en terme de précision de dosage. Double Fonction : Mode LR / Mode DI par simple manipulation de la molette Timer.



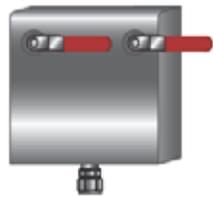
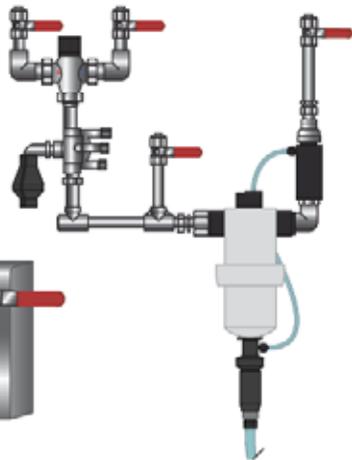
## MASTERDOSE LAVAGE 220V - KIT SILICONE - TUYAU Ø5x8

Référence : **DELOO00101**

DIM. en mm

Les «Masterdose simple» sont des doseurs électroniques de transfert d'un liquide lavage ou d'injection d'un liquide de rinçage. Les Masterdoses offrent un dosage fiable et précis de vos produits. Raccordés sur vos machines à laver la vaisselle, ces appareils apportent de réels avantages dans le nettoyage de la vaisselle. Déclinés en différents modèles pour répondre à vos besoins en terme de nettoyage :

- Masterdose Lavage
- Masterdose Lavage avec l'apport d'une dose initiale, spécialement étudié pour les lave-batteries.
- Masterdose Lavage Sonde avec contrôle du bain par une sonde de résistivité.
- Masterdose Rinçage



## POINT DE DISTRIBUTION

Référence : **HPOIN02012 (1 Produit)  
HPOIN02011(2 Produits)**

DIM. en mm L x P x H = 197 x 81 x 207  
mL x P x H = 322 x 81 x 207

Point de Distribution pour Centralisation simple ou double. Carter en acier inoxydable Existe en 2 versions : 1 & 2 Produits avec Rinçage.



## MASTERDOSE LAVAGE/ RINCAGE AVEC SONDE 220V - KIT SILICONE/SILICONE

Référence : **DELR500101**

DIM. en mm

Les «Masterdose double» sont des doseurs électroniques de transfert d'un liquide de lavage et d'injection d'un liquide de rinçage qui s'adaptent sur les machines multizones, à convoyeur, lave batterie... Le Masterdose LRI apporte une dose initiale lors du 1er remplissage du bain de lavage pour obtenir ainsi le grammage désiré au démarrage. Un concept qui répondra à toutes vos attentes en terme de précision de dosage. Le Masterdose LRS permet un contrôle du grammage de produit du bain de lavage avec une sonde de résistivité. Il existe en différentes versions avec micro contrôleur et/ou avec un buzzer, alarme pour le contrôle de la concentration du produit dans le bain de lavage.

# erdemil



## ENROULEUR AUTOMATIQUE

Référence : **PENRA00001  
PENRA00004**

DIM. en mm L x P x H = 240 x 635 x 465  
L x P x H = 320 x 745 x 490

Enrouleur automatique Polypropylène avec 13m de tuyau alimentaire Ø12x20 + 2m de tuyau en alimentation. Support orientable à 180° ou Enrouleur automatique Inox avec 20m de tuyau alimentaire Ø12x20. Support orientable à 180°.



# MANUTENTION - STOCKAGE



MANUTENTION - STOCKAGE



## EURO CHEF

RAYONNAGE

ETAGÈRES

CONTENEURS

VESTIAIRE

CHARIOTS

*Anjou Côtérie*

**CAMBRO**



**FERMOD**

**HUPFER**

**Madial**

**CARAY**

**TOURNUS  
EQUIPEMENT**

Euro  
CHEF



EURO CHEF  
 Capacité en charge :  
 . Réf. 6611 : 120 à 175 kg  
 par niveau  
 . Réf. 6811-6811/B : 150 à  
 250 kg par niveau  
 . Maximum 900 kg entre 2  
 échelles  
 . Maximum 400 kg par  
 niveau\* pour les rayonnages  
 bas.  
 \* Charge uniformément répartie



**RAYONNAGE FERMOSTOCK  
 NF HYGIENE ALIMENTAIRE**

<b>Références :</b>	6611 Polymère 6811 Duralinox 6811/B Duralinox (pour petits conditionnements)
<b>DIM. en mm</b>	10 longueurs : 660-780-900-960-1080-1200-1320-1500-1620-1740 mm 3 profondeurs : 360*, 460, 560* mm (* compatibles Gastronorme) 4 hauteurs d'échelles : 1685, 1800, 2100 et 2400 mm Toutes combinaisons possibles

Rayonnages constitués d'une structure (échelles + longerons) en Duralinox anodisé (classe 15).  
 . Grande rigidité grâce à la conception d'assemblage par emmanchement conique (breveté) avec bride en Duralinox.  
 . Retour d'angle sur toute la profondeur sans poteau.  
 . Montage rapide sans outil.  
 . 3 types de clayettes amovibles (- 40 °C/+ 60 °C).  
 . Possibilité de régler sans outil chaque niveau à la hauteur désirée.  
 . Accessibilité totale des 2 côtés (pas de croisillon).  
 Nettoyage facile grâce aux clayettes lavables en machine.  
 Option : rayonnage bas (hauteur 300 mm).

**RAYONNAGE MOBILE FERMOSTOCK**

<b>Références :</b>	6611 Polymère 6811 Duralinox
<b>DIM. en mm</b>	3 profondeurs : 360*, 460, 560* mm (* compatibles Gastronorme) 4 hauteurs d'échelles : 1792, 1907, 2242 et 2542 mm

Comme le rayonnage fixe, le rayonnage Fermostock mobile est agréé NF Hygiène Alimentaire et NSF.  
 Rayonnage conçu pour être déplacé sans effort et permettre un nettoyage régulier des locaux.  
 Roulettes en polymère et acier inoxydable.  
 Capacité en charge :  
 . Maximum 240 kg entre 2 échelles avec 120 à 200 kg par niveau\*.  
 \* Charge uniformément répartie  
 Option : rayonnage bas mobile (hauteur 440 mm).

**RAYONNAGE FERMOSTOCK  
 NF HYGIENE ALIMENTAIRE**

<b>Référence :</b>	5611 Polymère
<b>DIM. en mm</b>	8 longueurs : 650-770-890-950-1070-1190-1310-1490 mm 2 profondeurs : 360*, 460 mm (* compatible Gastronorme) 1 hauteur d'échelles : 1685 mm Toutes combinaisons possibles

Le rayonnage FERMOSTOCK 5611, destiné aux professionnels des métiers de l'alimentaire, est conforme aux règles et aux normes de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation.  
 . Clayettes polymère (- 40 °C/+ 80 °C) lavables en machine.  
 . Montage rapide et sans outil.  
 . Retour d'angle sur toute la profondeur, sans poteau.  
 . Possibilité de montage droit, en angle «L», en «U», en «T» ou en «+».  
 Capacité en charge :  
 . Maximum 450 kg entre 2 échelles avec 90 kg par niveau\*.  
 \* Charge uniformément répartie





**RAYONNAGE FERMOSTOCK  
A CLAYETTES PLEINES POLYMERE**

<b>Référence :</b>	<b>6622 Polymère</b>
<b>DIM. en mm</b>	8 longueurs : 660-780-900-960-1080-1200-1320-1500 mm 1 profondeur : 460 mm 1 hauteur d'échelles : 1800 mm Toutes combinaisons possibles

Système de stockage pour réserve sèche et cuisine.  
Structure (échelles + longerons) en Duralinox anodisé (classe 15).  
 . Accessibilité totale des 2 côtés (pas de croisillon).  
 . Retour d'angle sur toute la profondeur sans poteau.  
 . Clayettes polymère (- 40 °C/+ 60 °C) lavables en machine.  
 . Montage rapide et sans outil.  
 . Possibilité de panacher les clayettes du rayonnage Fermostock 6622 avec les clayettes des rayonnages Fermostock 6611, 6811 et 6811/B.  
 Capacité en charge :  
 . Maximum 900 kg entre 2 échelles avec 200 kg par niveau\*.  
 \* Charge uniformément répartie



**RAYONNAGE GALVANISE  
GALVASTOCK**

<b>Références :</b>	<b>512, 522, 530 et 540</b>
<b>DIM. en mm</b>	2 longueurs : 1000 et 1250 mm 3 profondeurs : 400, 500 et 600 mm Hauteur standard : 2 m

Rayonnages à niveaux pleins galvanisés et à niveaux tubulaires Epoxy :

- . Réf. 512 : niveaux pleins galvanisés standard (100 kg\*)
- . Réf. 522 : niveaux pleins galvanisés renforcés (200 kg\*)
- . Réf. 530 : niveaux tubulaires Epoxy gris (250 kg\*)
- . Réf. 540 : niveaux tubulaires Epoxy avec dessus Isobois 3 mm (250 kg\*)

\* Charge uniformément répartie

**PORTES SOUPLES VA-ET-VIENT  
FERMOFLEX**



<b>Référence :</b>	<b>Porte souple</b>
<b>DIM. en mm</b>	Standard Dimensions maxi : Largeur 2400 mm Hauteur 2700 mm Autres : nous consulter

Bâti polyester gris moulé, armé de fibre de verre et teinté dans la masse. Démontable et indéformable.  
 Charnières à ressorts double action réglables, en inox ou acier zingué-bichromaté.  
 Panneau PVC épaisseur 4 mm (en positif) ou 5 mm (en négatif, sur demande).



**RIDEAUX A LANIERES FERMOFLEX**

<b>Références :</b>	<b>2620 Fixe Composite 2600 Fixe Duralinox 2700 Basculant Duralinox</b>
<b>DIM. en mm</b>	Toute dimension possible

Les rideaux à lanières FERMOFLEX sont idéals pour séparer et isoler des zones sensibles au froid, à la propreté, au bruit et aux UV. Les suspensions sont très résistantes et facilement nettoyables.

- . Réf 2620 : bandeau et crochets en Composite. Lanières 190 x 2 mm avec recouvrement 40 et 80%. Lanières 300 x 3 mm avec recouvrement 50%.
- . Réf 2600 : bandeau et éléments de bandeau en Duralinox. Lanières 190 x 2 mm avec recouvrement 40 et 80%. Lanières 300 x 3 mm avec recouvrement 50 et 75%.
- . Réf 2700 : bandeau et éléments de bandeau en Duralinox. Lanières 190 x 2 mm ou 300 x 3 mm au choix.

Lanières PVC en qualité standard (positif) : -10°C à +50°C.  
 Lanières PVC en qualité grand froid (négatif) : -40°C à +10°C.  
 Lanières disponibles à l'unité ou en rouleau.

Option :  
 . Suspension plafond (pour réf. 2600 et 2620).  
 . Rideau coulissant (suspension Duralinox).





### RAYONNAGE NORME 5 NF

Référence :	Norme 5
DIM. en mm	Sur demande

Rayonnage alimentaire entièrement en acier inoxydable 18/10.  
 Pour le stockage alimentaire en chambre froide et en laboratoire.  
 Trois types de plateaux, pleins, ajourés et clayettes fils.  
 Le réglage se fait sans outils au pas de 150 mm.  
 Extension en ligne et en angle par l'ajout de crochets d'angle, en supprimant une échelle.  
 Longueur de base de 600, 800, 900, 1000, 1200, 1400 et 1500 mm.  
 Profondeur de 300, 400, 500 et 600 mm.  
 Hauteur de 1200, 1400, 1600, 1800 et 2000 mm.  
 Charge entre 2 échelles de 600 kg (100 et 150 kg par plateau en fonction de la longueur).  
 Nombreux accessoires.



### RAYONNAGE NORME 12 NF

Référence :	Norme 12
DIM. en mm	Sur demande

Rayonnage alimentaire en aluminium anodisé et tablettes pleines ou ajourées en polystyrol.  
 Pour le stockage en chambre froide positive ou négative (-35 °).  
 Les parties en polystyrol sont amovibles et lavables en machine à laver.  
 Le réglage se fait sans outils au pas de 150 mm.  
 Extension en ligne et en angle par l'ajout de crochets d'angle, en supprimant une échelle.  
 Longueur de base de 600, 800, 900, 1000, 1200, 1400 et 1500 mm.  
 Profondeur de 400, 500 et 600 mm.  
 Hauteur de 1200, 1400, 1600, 1800 et 2000 mm.  
 Charge entre 2 échelles de 600 kg (100 et 150 kg par plateau en fonction de la longueur).  
 Nombreux accessoires.

### RAYONNAGE EN ACIER GALVANISÉ NORME 28

Référence :	Norme 28
DIM. en mm	Sur demande

Rayonnage pour le stockage sec entièrement en acier galvanisé.  
 Le réglage se fait sans outils au pas de 150 mm.  
 Extension en ligne et en angle par l'ajout de crochets d'angle, en supprimant une échelle.  
 Longueur de base de 800, 1000 et 1200 mm.  
 Profondeur de 400, 500 et 600 mm.  
 Hauteur de 1800 et 2000 mm.  
 Pour la profondeur de 500 mm, il existe des clayettes adaptées pour le stockage de bouteilles.  
 Charge entre 2 échelles de 600 kg.  
 Les plateaux supportent individuellement une charge de 150 kg.  
 Nombreux accessoires.



produit  
Star

### RAYONNAGE SUR RAILS

Référence :	Sur rails
DIM. en mm	Sur demande

Concept permettant de recevoir tous nos rayonnages traditionnels.  
 Les échelles sont fixées sur des caissons roulants en acier inoxydable de profondeur de 600, 800 et 1000 mm.  
 L'ensemble circule sur des rails en inox simplement posés au sol (sans nécessiter de chape spéciale).  
 Le sol doit être parfaitement plat !  
 Longueur de façade maximale 1500 mm.  
 Doublement de la capacité de stockage dans une même pièce par rapport à un stockage traditionnel.



### CHARIOT DE SERVICE

Référence :	01.1196.2
DIM. en mm	895x595x960

En acier inoxydable ferrugé.  
 Chariot de service standard, charge de 40 kg par plateau ou renforcé, charge de 80 kg par plateau.  
 10 modèles différents avec plateaux de 600x400, 800x500 et 1000x600 mm.  
 Nombreux accessoires disponibles.



### CHARIOT ASSIETTES

Référence :	01.6339.4
DIM. en mm	995x485x766

Chariot transport d'assiettes en acier inoxydable 18/10.  
 Tous nos chariots sont livrés avec des grilles de séparation et des housses de protection.  
 Ils existent en hauteur standard et en hauteur réhaussée.  
 Pour 200 à 400 assiettes.



### CHARIOT ÉCHELLE

Référence :	01.6327.6
DIM. en mm	665x744x1817

Chariot gastronorme en acier inoxydable 18/10 pour GN 1/1, 2/1 et 600 x 400 mm.  
 7, 14 et 20 niveaux.  
 Deux modèles de chariots existent en version encastrables.



## CHARIOTS

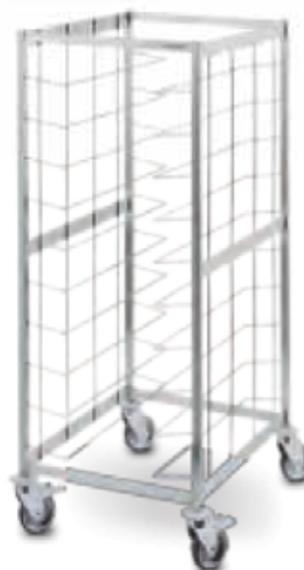


+ Chariot "tout en un"  
 + Ouverture latérale pour nettoyage  
 + Bacs fournis

### CHARIOT DE DÉBARRASSAGE

Référence :	01.5555.1
DIM. en mm	1330x640x920

Chariot tout en un, entièrement en acier inoxydable 18/10.  
 Emplacement pour casier 500x500 mm.  
 Trou Vo et 3 bacs GN 1/3 – 150 mm pour couverts.



### CHARIOT CAFÉTÉRIA

Référence :	01.3808.2T
DIM. en mm	500x641x1545

Des chariots de débarrassage en acier inoxydable pour 2x6, 12 et 24 niveaux.  
 Des parois latérales sont disponibles en option.  
 Toute une gamme de chariots existent également en aluminium anodisé avec ou sans porte en plexiglas.



### CHARIOT PINCE SAC

Référence :	01.9900.0
DIM. en mm	900x600x950

Chariot pince sac en acier inoxydable 18/10.  
 À monter.  
 Muni de 2 roues.  
 Ouverture au pied.



MANUTENTION - STOCKAGE

EURO CHEF



**RAYONNAGE A CLAYETTES DURALINOX**

Référence :	ALE1092
DIM. en mm	L x P x H = 1092x500x1750

Echelles en aluminium anodisé, étagères à clayettes en Duralinox.



**RAYONNAGE A PLATEAUX**

Référence :	ED1195
DIM. en mm	L x P x H = 1195x500x1780

Rayonnage en acier inoxydable constitué de montants hauteur 1780 mm et de plateaux pleins réglables, à fixer par vis pointeau. Le réglage est facilité par les repères gravés sur les montants. Charge maxi : 200 kg par niveau. Certification NF-Hygiène Alimentaire. Existe aussi : plateaux perforés, rayonnage en aluminium.



**RAYONNAGE MOBILE AVEC GUIDAGE**

Ensembles constitués de 2 rayonnages fixes placés aux extrémités et reliés par 2 barres de guidage fixées en partie supérieure. Au centre, sont disposés plusieurs rayonnages sur roues fixes tournées vers l'intérieur, qui peuvent être déplacés à volonté. Rayonnages à 5 niveaux, hauteur 2050 mm, avec clayettes amovibles en polypropylène. La longueur de l'ensemble varie de 2,50 à 6 mètres.



**RAYONNAGE A CLAYETTES POLYPROPYLENE**

Référence :	PLE1092
DIM. en mm	L x P x H = 1092x500x1750

Echelles en aluminium anodisé, étagères à clayettes en polypropylène. 3, 4 ou 5 niveaux. 3 profondeurs : 400, 500 et 560 mm. Toutes longueurs, montage en ligne ou en angle. Charge jusqu'à 150 kg par niveau. Certification NF-Hygiène Alimentaire.

produit **Star**

les + Tournus  
+ Robustesse  
+ Hygiène  
+ Modularité



**CASIER A BATTERIE EN TUBE INOX**

Référence :	805 710
DIM. en mm	L x P x H = 600x1000x1800

Construction soudée en acier inoxydable. Hauteur 1800 mm. Montants en tubes 30 x 30 mm. 4 étagères en tubes 25 x 25 mm. Charge : 200 kg par niveau.

# Le Rayonnage **Camshelving**

**GARANTIE À VIE  
CONTRE LA ROUILLE  
ET LA CORROSION**



- 100% Inoxydable.
- Adapté à tous les environnements humides ou secs.
- Idéale pour les congélateurs, les chambres frigorifiques et les environnements mouillés ou humides.
- Résiste à l'eau de mer et l'air salin.
- Facilité d'entretien.
- Facilité de montage.

-38°C à 88°C



## ÉTAGÈRE DE BASE 4 NIVEAUX CLAYETTE AJOURÉE - 500MM

Référence :	Dimensions en mm
MSU45917PKG	500 x 900 x 1700
MSU451017PKG	500 x 1000 x 1700
MSU451117PKG	500 x 1100 x 1700
MSA451317PKG	500 x 1300 x 1700
MSA451517PKG	500 x 1500 x 1700



Solidité et durabilité incontestable.  
Peut supporter **jusqu'à 800 kg par unité et 200 kg. par étagère.**



L'emploi de montants communs entre l'unité de base et l'unité additionnelle maximise l'espace.

Utilisez des raccords d'angle pour construire des rayonnages perpendiculaires et des rayonnages en U.

### MAXIMISEZ L'ESPACE UTILE

Les traverses des deux unités se montent sur les mêmes montants au centre, ce qui maximise l'espace.

### RACCORDS D'ANGLE

Référence :	Description
MSCC	90 gauche et droit

Le rayonnage Camshelving est disponible en **5 hauteurs** (140 à 180 cm), **4 profondeurs** (30 à 60 cm) et **12 longueurs** (60 à 170 cm) afin de vous permettre d'élaborer une configuration efficace dans tous les espaces. Clayette disponible ajourée ou pleine.

Pour plus d'informations et la liste complète de toutes les tailles disponibles, veuillez consulter notre website : [www.cambro.com](http://www.cambro.com) ou notre service client.



# CAMBRO



**camguard**  
ANTIMICROBIAL SHELF PLATES



Clayettes amovibles pour passage en lave-vaisselle, sont enrobées de matériau antimicrobien Camguard contre la prolifération des microbes. Camguard résiste au grattage, lavage et à l'usure.



**Solution Cambro : le rayonnage mobile réduit la pénibilité du travail et la manutention.**

**Echelle de séchage Rayonnage mobile**



MSDR60117PKG  
1100 x 600 x 1770 mm



Unités Mobiles  
Nous consulter.

## ÉTAGÈRE ADDITIONNELLE 4 NIVEAUX - 500MM

Référence :	Dimensions en mm
MSA45917PKG	500 x 900 x 1700
MSA451017PKG	500 x 1000 x 1700
MSA451117PKG	500 x 1100 x 1700
MSA451317PKG	500 x 1300 x 1700
MSA451517PKG	500 x 1500 x 1700

## Les Produits et Solutions de Stockage

### Etagères Murales

- Fabriqué en polypropylène.
- Supporte des températures atteignant 88°C.
- **100% Inoxydable.**
- **Support amovible** pour un lavage à la main ou en lave-vaisselle.
- **Rebord arrière et avant** évitant la chute des objets.

100%  
Inoxydable



**GARANTIE À VIE CONTRE LA ROUILLE ET LA CORROSION**

Référence :	Dimensions en mm
CSWS1436SK	910 x 360 x 340
CSWS1448SK	1220 x 360 x 340

Couleur Stockés sur la plate-forme Européenne :  
Gris Moucheté (480).

### Les Bacs Mobiles à Ingrédients

- Stockez les ingrédients secs en vrac tels que farine et céréales.
- Hygiénique, le couvercle transparent coulissant permet l'identification rapide du contenu.
- Conçus pour tenir sous les plans de travail standard.



Référence :	IBS20	IBS27	IBS37	CC32
Dimensions en mm	330 x 750 x 710	420 x 750 x 710	550 x 750 x 710	560 x 610 x 585

Couleur Stockés sur la plate-forme Européenne : Blanc (148).

### Le Bac Mobile de Lavage

- Système autonome de stockage, lavage et transport des fruits et légumes en vrac.
- Réduit la contamination croisée.
- Lavez et rincez les produits dans le bac pour les préparer de manière hygiénique.

### Palettes de Stockage

- Assurez le **stockage hygiénique** en gardant les marchandises à 30,5 cm au-dessus du sol.
- Fabriqué en polypropylène.
- Supporte des températures atteignant 88°C.
- **100% Inoxydable.**
- Clayettes ajourées pour une circulation de l'air maximale.

Référence :	Dimensions en mm
DRS300	300 x 533 x 760
DRS360	300 x 533 x 915
DRS480	300 x 533 x 1220
DRS600	300 x 533 x 1525

Couleur Stockés sur la plate-forme Européenne :  
Gris Moucheté (480).

### Le Chariot Utilitaire KD

- Chariot polyvalent super résistant **jusqu'à 180 kg.**
- Les étagères en polypropylène munies de rambardes **empêchant la chute des objets.**
- Chaque étagère peut recevoir un casier à vaisselle de taille standard.



Référence :	Dimensions Extérieures en mm	Dimensions des Étagères en mm
BC340KD	1015 x 540 x 950	800 x 520 x 298

Couleurs Stockés sur la plate-forme Européenne : Noir (110), Gris Moucheté (480).

Pour plus d'informations et la liste complète de toutes les tailles disponibles, veuillez consulter notre website : [www.cambro.com](http://www.cambro.com) ou notre service client.

# CAMBRO

StoreSafe





**RAYONNAGE**  

Référence : L2935XP4  
DIM. en mm L x P x H = 2935X475x1750

Aluminium anodisé 20 microns  
Température d'utilisation jusqu'à -40°C  
Hauteur 1750 : 4 niveaux  
Hauteur 2000 : 5 niveaux



**RAIL BOUCHERIE** 

En aluminium IM09, le réseau de rails est le système modulaire qui représente la solution idéale pour équiper les rayons boucheries modernes et il est particulièrement indiqué pour accrocher, transporter et stocker la viande à l'intérieur de chambres froides et des locaux de transformation de viandes. Les avantages qu'il offre sont des économies d'installation, une grande fonctionnalité d'utilisation et une sécurité d'hygiène garanties par l'emploi d'aluminium anodisé et de matériaux plastiques atoxiques. Un système modulaire stable, solide, résistant aux charges et aux sollicitations, muni d'un coulisement fluide et silencieux. Capacité jusqu'à 750 kg/ml.

produit  
**Star**

EURO  
CHEF

**NOUVEAU**



**RAYONNAGE COULISSANT**  

**Madial**



**RAYONNAGE SUSPENDU**  

Référence : S84042  
DIM. en mm L x P x H = 3540x1800xH2200

Module type : 3540x1800xH2200 mm hors tout  
Charge maxi 2000 kg.  
Plus de surface de stockage dans le même espace. Ce système a été conçu et réalisé pour augmenter de 25 à 80 % la surface disponible pour le stockage par rapport à un rayonnage fixe, réalisé en aluminium anodisé 20 microns et muni d'étagères en polyéthylène.  
Pour toutes autres dimensions nous consulter.

**PORTIQUE** 

Pour toutes dimensions nous consulter  
Hauteur standard 2130 mm  
Système autoporteur  
Capacité de 350 kg/ml  
Sur commande  
Pour toutes autres dimensions nous consulter.





Anjou Célerie



Qualité inox 304

GIR600

GIR1200

Qualité inox 304



GIPR600



PR600



GIS2



S2

Qualité inox 304

produit Star

**RANGEMENT VAISSELLE**

Référence :	<b>GIR600 et GIR1200</b>
DIM. en mm	L x P x H = 600/1200x500x1800 sans pieds H = 1925 à 1950 avec pieds inox et vérins de réglage

Armoire pour rangement vaisselle  
Armoire monobloc soudées.  
Toit droit ou incliné à la demande.  
Tôle inox Qualité 304  
Épaisseur 6/10ème et 8/10ème  
Étagères soudées renforcées,  
Tenue étagère largeur 1200mm : 150 kg répartis  
2 portes battantes  
Fermeture porte-cadenas chromé.



**STOCKAGE PRODUITS ET ACCESSOIRES D'ENTRETIEN**

Référence :	<b>GIPR600 et PR600</b>
DIM. en mm	L x P x H = 600/900/1200x500x1800 sans pieds H = 1925 à 1950 avec pieds inox et vérins de réglage

Armoire monobloc soudées.  
Tôle inox qualité 304 Épaisseur 6 et 8 /10ème  
Tôle acier LAF épaisseur 7 et 9/10ème  
(revêtement peinture laque)  
Toit droit ou incliné à la demande.  
Fermeture porte-cadenas chromé.

**ARMOIRES VESTIAIRES**

Référence :	<b>GIS2 et S2</b>
DIM. en mm	L x P x H = 300/400/600/800/ 900/1200x500x1800 sans pieds H = 1925 à 1950 avec pieds inox et vérins de réglage

Nombreux modèles certifiées NF  
Norme NFD 65-760 nous consulter  
Pour effets personnels et vêtements de travail  
Industrie propre ou salissante  
Armoire monobloc soudées.  
Tôle inox qualité 304 Épaisseur 6 et 8 /10ème  
Tôle acier LAF épaisseur 7 et 9/10ème  
(revêtement peinture laque)  
Toit droit ou incliné à la demande.



Anjou Tôlerie



**ARMOIRES PENDERIE**

Référence :	<b>DV</b>
DIM. en mm	largeur : 400-660-800 mm

Très large gamme de produits : nous consulter  
Armoire de distribution de vêtements sur cintres et ouverture générale par clef-pass des casiers pour distribution de vêtements propres.

Armoire monobloc soudées.  
Toit droit ou incliné à la demande.  
Epaisseur 7/10ème et 9/10ème tôle acier LAF (revêtement peinture laque)

**ARMOIRES VESTIAIRES**

Référence :	<b>DH</b>
DIM. en mm	largeur : 400-660-800 mm

Très large gamme de produits : nous consulter  
Armoire de distribution de vêtements pliés. Casiers individuels avec serrure ou porte cadenas et ouverture générale par clef-pass des casiers pour distribution de vêtements propres.

Armoire monobloc soudées.  
Toit droit ou incliné à la demande.  
Epaisseur 7/10ème et 9/10ème tôle acier LAF (revêtement peinture laque)

**ARMOIRES DE RÉCUPÉRATION LINGE SALE**

Référence :	<b>DR</b>
DIM. en mm	largeur : 400-660-800 mm

Très large gamme de produits : nous consulter  
Casiers individuels avec serrure ou porte cadenas et ouverture générale par clef-pass des casiers Armoire de récupération pour linge sale

Armoire monobloc soudées.  
Toit droit ou incliné à la demande.  
Epaisseur 7/10ème et 9/10ème tôle acier LAF (revêtement peinture laque)

**EURO CHEF** les + ANJOU  
+ qualité de fabrication  
+ choix de la largeur  
+ toit droit ou incliné  
+ Monobloc soudé



**VESTIAIRE INDUSTRIE PROPRE EN INOX**

Désignation	Réf. sur socle Ht 1800 mm	Réf. sur pieds Ht 1940 mm	Dim. L. x P. mm
1 case	51/1/INOX	51/1/INOX/PS	300 x 490
2 cases	51/2/INOX	51/2/INOX/PS	600 x 490
3 cases	51/3/INOX	51/3/INOX/PS	900 x 490
4 cases	51/4/INOX	51/4/INOX/PS	1200 x 490

Construction monobloc soudé en inox AISI 304, épaisseur 8/10 et 10/10e. Fermeture 1 point morillon porte-cadenas ou serrures à clés, tablette soudée, barre porte-cintres en PVC munies de 2 crochets, porte-étiquette, miroir de courtoisie, patère, ouïes d'aération en partie haute et basse.



**OPTION : COIFFES EN INOX POUR VESTIAIRES**

Désignation	Référence	L. x P. x H. mm
Coiffe en inox L.300 mm	A33/300/INOX	300 x 490 x 200
Coiffe en inox L.400 mm	A33/400/INOX	400 x 490 x 200
Coiffe en inox L.600 mm	A33/600/INOX	600 x 490 x 200
Coiffe en inox L.800 mm	A33/800/INOX	800 x 490 x 200
Coiffe en inox L.900 mm	A33/900/INOX	900 x 490 x 200
Coiffe en inox L.1200 mm	A33/1200/INOX	1200 x 490 x 200



**VESTIAIRE INDUSTRIE SALISSANTE EN INOX**

Désignation	Réf. sur socle Ht 1800 mm	Réf. sur pieds Ht 1940 mm	Dim. L. x P. mm
1 case	52/1/INOX	52/1/INOX/PS	400 x 490
2 cases	52/2/INOX	52/2/INOX/PS	800 x 490
3 cases	52/3/INOX	52/3/INOX/PS	1200 x 490

Construction monobloc soudé en inox AISI 304, épaisseur 8/10 et 10/10e. Fermeture 1 point morillon porte-cadenas ou serrures à clés, tablette soudée, cloison de séparation, barre porte-cintres en PVC munies de 2 crochets, porte-étiquette, miroir de courtoisie, patère, ouïes d'aération en partie haute et basse.



**ARMOIRES DE RANGEMENT**

Désignation	Référence	L. x P. x H. mm
Armoire haute porte battante L.600 mm	ARH/60PB/INOX	600 x 500 x 1800
Armoire haute portes battantes L.1000 mm	ARH/100PB/INOX	1000 x 500 x 1800
Armoire basse porte battante L.1000 mm	ARB/100PB/INO	1000 x 500 x 1000

Armoires monobloc soudées en inox AISI 304, épaisseur 8/10, portes battantes avec fermeture 2 points par poignée serrure à clés 2 points, étagères réglables au pas de 25mm.



**CARAY** produit **Star**

Prêts à l'utilisation sans montage  
+  
Construction monobloc soudée robuste  
+  
Résistance de l'époxy

**VESTIAIRE INDUSTRIE PROPRE**

Désignation	Réf. sur socle	Dim. L. x P. mm
1 case	31/1/GB	310 x 500 x 1800
2 cases	31/2/GB	590 x 500 x 1800
3 cases	31/3/GB	870 x 500 x 1800
4 cases	31/4/GB	1185 x 500 x 1800

Vestiaire monobloc soudé en tôle acier, ép. 6/10 pour le corps et 7/10e pour les portes. Fermeture encastrée 1 point par morillon débrayable porte-cadenas, tablette soudée, tige porte-cintres + 3 crochets, porte-étiquette, fente courrier, ouverture à 180°, aérations par des perforations.  
Corps gris RAL 7035, portes bleues RAL 5015

**ACCESSOIRES**

Désignation	Référence
Jeu de pieds	PIEDS.L30
Jeu de pieds inox	PIEDS.L30/INOX
Fermeture à clé/porte	SERCLE/L30
Fermeture 3 points	FERM.3P/L30
Fermeture morillon pour L.30	SERMOR/L30
Serrure à code	SERR/CODE/EUROL
Patère extérieure	30/PAT.EXT



Coiffes



Serrure à code



Patère extérieure



Jeu de pieds



**VESTIAIRE INDUSTRIE SALISSANTE**

Désignation	Réf. sur socle	Dim. L. x P. mm
1 case	32/1/GB	415 x 500 x 1800
2 cases	32/2/GB	800 x 500 x 1800
3 cases	32/3/GB	1185 x 500 x 1800

Vestiaire monobloc soudé en tôle acier, ép. 6/10 pour le corps et 7/10e pour les portes. Fermeture encastrée 1 point par morillon débrayable porte-cadenas, tablette soudée, cloison de séparation, tige porte-cintres + 3 crochets, porte-étiquette, fente courrier, ouverture à 180°, aérations par des perforations.  
Corps gris RAL 7035, portes bleues RAL 5015

**COIFFES POUR VESTIAIRES**

Désignation	Référence
Coiffe pour vestiaires L.300 mm	A33/300
Coiffe pour vestiaires L.400 mm	A33/400
Coiffe pour vestiaires L.600 mm	A33/600
Coiffe pour vestiaires L.800 mm	A33/800
Coiffe pour vestiaires L.900 mm	A33/900
Coiffe pour vestiaires L.1200 mm	A33/1200





# ACCESSOIRES



# EURO CHEF

PLAQUES

GRILLES

BACS

  
**BOURGEAT**

**Rieber**



ACCESSOIRES

EURO  
CHEF



## Bacs gastronorme coins et bords renforcés - Acier inoxydable Conformes à la norme EN 631.1

Afin d'augmenter la longévité de ses bacs gastronorme en acier inoxydable, BOURGEAT a rigidifié les coins et les bords par emboutissage, pour atténuer les déformations lors de chutes, chocs, etc...

NB : Les bacs dont les références commencent par 98... sont estampillés EUROCHEF.

Bac plein sans anses										
Modules		2/1	1/1	2/3	1/2	2/4	1/3	1/4	1/6	1/9
Dimensions mm		650x530	530x325	354x325	325x265	530x162	325x176	265x162	176x162	176x108
Prof en mm	20	Réf. 740002	741002	-	743002	-	-	-	-	-
	40	Réf. 740004	741004	742004	743004	743604	744004	745004	-	-
	55	Réf. 740005	981005	-	983005	-	744005	745005	-	-
	65	Réf. 740006	981006	742006	743006	743606	744006	745006	746006	747006
	100	Réf. 740010	981010	742010	983010	743610	744010	745010	746010	747010
	150	Réf. 740015	741015	742015	743015	743615	984015	745015	746015	-
	200	Réf. 740020	741020	742020	743020	-	744020	745020	746020	-
	250	Réf. -	-	-	-	-	744025	-	-	-

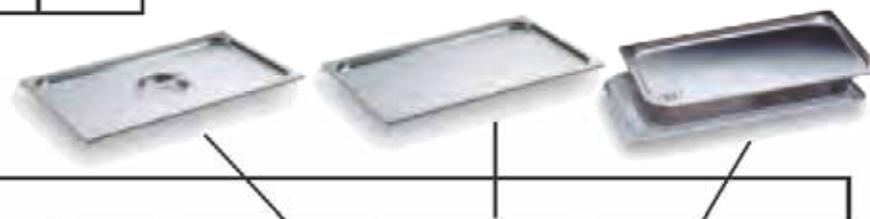


Bac plein



Bac perforé

Bac perforé sans anses				
Modules		2/1	1/1	1/2
Dimensions mm		650x530	530x325	325x265
Prof en mm	40	Réf. -	741404	-
	55	Réf. 740405	741405	-
	65	Réf. 740406	741406	743406
	100	Réf. 740410	741410	743410
	150	Réf. -	741415	743415
	200	Réf. -	741420	-



Couvercle					
Module	Dimensions mm		Couvercle avec poignée pour récipient sans anses	Couvercle sans poignée pour récipient sans anses	Couvercle étanche anti-débordement avec joint silicone pour récipient sans anses
2/1	650 x 530	Réf. 748000	-	-	-
1/1	530 x 325	Réf. 988001	-	987701	748701
2/3	354x325	Réf. 748002	-	-	-
1/2	325x265	Réf. 988012	-	987712	748712
2/4	530x162	Réf. 748024	-	-	-
1/3	325x176	Réf. 988013	-	-	748713
1/4	265x162	Réf. 748014	-	-	748714
1/6	176x162	Réf. 748016	-	-	748716
1/9	176x108	Réf. 748019	-	-	-



**Bacs gastronorme en copolyester "Alto+" - Sans bisphénol A. Agrés NF Hygiène Alimentaire et conformes à la norme EN 631.1**

Matériau copolyester, translucide, fumé, recyclable résistant de -40°C à +90°C.  
 SOLIDITE : Bonne résistance aux chocs  
 RIGIDITE : Forte rigidité due à une épaisseur exceptionnelle  
 HYGIENE : Couverture clipable anti-éclaboussures, assurant une ventilation intérieure  
 ERGONOMIE : Légers, gerbables, empilables, graduation des contenances.



Bac									
Modules		2/1	1/1	1/2	1/3	1/4	1/6	1/9	
Dimensions mm		650x530	530x325	325x265	325x176	265x162	176x162	176x108	
Prof en mm	65	Réf.	-	761106	763106	764106	-	766106	767106
	100	Réf.	-	761110	763110	764110	765110	766110	767110
	150	Réf.	760115	761115	763115	764115	765115	766115	-
	200	Réf.	760120	761120	763120	764120	-	-	-

Accessoires									
Modules		2/1	1/1	1/2	1/3	1/4	1/6	1/9	
Dimensions mm		650x530	530x325	325x265	325x176	265x162	176x162	176x108	
Couvercle	Réf.	768100	768101	768112	768113	768114	768116	768119	
Egouttoir	Réf.	(1)	769101	769112	769113	769114	769116	-	

(1) Dans bac GN 2/1, utiliser 2 égouttoirs GN 1/1

**Bacs gastronorme en copolyester "Cristal+" - Sans bisphénol A. Agrés NF Hygiène Alimentaire et conformes à la norme EN 631.1**

Matériau copolyester transparent "cristal", recyclable résistant de -40°C à +90°C.  
 SOLIDITE : Bonne résistance aux chocs  
 RIGIDITE : Forte rigidité  
 HYGIENE : forme facilitant l'égouttage et le séchage  
 ERGONOMIE : Graduation des contenances, légers, couvercles compatibles avec notre gamme de bacs gastronorme en acier inoxydable.



Bac									
Modules		2/1	1/1	1/2	1/3	1/4	1/6	1/9	
Dimensions mm		650x530	530x325	325x265	325x176	265x162	176x162	176x108	
Prof en mm	65	Réf.	-	751106	753106	754106	-	756106	757106
	100	Réf.	-	751110	753110	754110	755110	756110	757110
	150	Réf.	750115	751115	753115	754115	755115	756115	-
	200	Réf.	750120	751120	753120	-	-	-	-

Accessoires									
Modules		2/1	1/1	1/2	1/3	1/4	1/6	1/9	
Dimensions mm		650x530	530x325	325x265	325x176	265x162	176x162	176x108	
Couvercle	Réf.	758100	758101	758112	758113	758114	758116	758119	
Egouttoir	Réf.	(1)	759101	759112	759113	759114	759116	-	



## Vaculid® La garantie sécurité



Couvercle pour la mise sous vide de récipients GN et thermoplates. Résistant jusqu'à 180°C. En acier inox.

Le vaculid® convient aux récipients GN Rieber classiques ainsi qu'aux thermoplates® Rieber (plats pour la cuisson GN thermoplates® et autres accessoires sur demande). Avec l'ensemble complet VAC+SAVE de dimension GN 1/3, comprenant un récipient GN (fermé, 65 mm de profondeur), un fond amovible, un couvercle vaculid® et une pompe à vide, rien ne vous manque.

### Vaculid® rouge\*

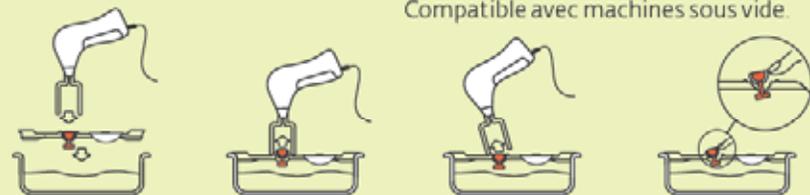
Types	VACULID GN 1/2	VACULID GN 1/3	VACULID GN 1/6
Références	84 01 10 45	84 01 10 42	84 01 10 41
Dim. (mm)	325 X 265	325 X 176	162 X 176

### Pompe à main pour Vaculid®

Références	84 19 14 09
Dim. (mm)	200 X 140 X 50
Poids (g)	400

1 NAC 230 V

\* Existe en noir sauf Vaculid GN 1/2. Compatible avec machines sous vide.



Placer vaculid sur le récipient et insérer l'élément de pompe dans la soupape. Actionner la pompe. Le vide se fait dans le récipient. Détacher la pompe, le bouchon vaculid maintient le contenu sous-vide. Pour retirer le couvercle, faire bouger le bouchon vaculid.

**Rieber**



## Accessoires de cuisson haute performance

### Grills



Réf. : GG13 (GN 1/3 - 177 X 325 mm)

Réf. : GG23 (GN 2/3 - 354 X 325 mm)

Réf. : GG11 (GN 1/1 - 530 X 325 mm)

### Plaques grillade



Réf. : GFB23 (GN 2/3 - 354 X 325 mm)

Réf. : GFB11 (GN 1/1 - 530 X 325 mm)

### Plaques grillade bords relevés



Réf. : GFB13UV (GN 1/3 - 177 X 325 mm)

Réf. : GFB23UV (GN 2/3 - 354 X 325 mm)

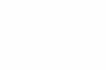
Réf. : GFB11UV (GN 1/1 - 530 X 325 mm)

**Rieber**

- Préserve la qualité gustative et nutritionnelle des aliments.
- Supprime l'apport de matière grasse.
- Réduit le temps de cuisson jusqu'à 50 %.
- Permet une cuisson homogène sur toute la surface.
- Facilite le nettoyage et diminue la consommation de produits lessiviels.

**Bacs gastronorme**Réf. : **1660** (GN 1/6 - 177x162 mm - 60mm)Réf. : **1320** (GN 1/3 - 177x325 mm - 20mm)  
Réf. : **1340** (GN 1/3 - 177x325 mm - 40mm)  
Réf. : **1360** (GN 1/3 - 177x325 mm - 60mm)Réf. : **1220** (GN 1/2 - 325x265 mm - 20mm)  
Réf. : **1240** (GN 1/2 - 325x265 mm - 40mm)  
Réf. : **1260** (GN 1/2 - 325x265 mm - 60mm)Réf. : **2320** (GN 2/3 - 354x325 mm - 20mm)  
Réf. : **2340** (GN 2/3 - 354x325 mm - 40mm)  
Réf. : **2360** (GN 2/3 - 354x325 mm - 60mm)Réf. : **1120** (GN 1/1 - 530x325 mm - 20mm)  
Réf. : **1140** (GN 1/1 - 530x325 mm - 40mm)  
Réf. : **1160** (GN 1/1 - 530x325 mm - 60mm)**Couvercles avec joint étanche**Réf. : **76365** (pour Bac Gastronorme GN 1/6)  
Réf. : **74365** (pour Bac Gastronorme GN 1/3)  
Réf. : **73365** (pour Bac Gastronorme GN 1/2)  
Réf. : **71365** (pour Bac Gastronorme GN 1/1)**Plaques breakfast**Réf. : **ET23** (GN 2/3 - 5 oeufs - 354x325 mm)  
Réf. : **ET11** (GN 1/1 - 8 oeufs - 530x325 mm)**Plaque spéciale poulets**Réf. : **CC8** (8 cônes - GN 1/1 - 530x325mm)

**EURO CHEF**  
 Jusqu'à 50 %  
 de gain de temps !  
 Jusqu'à 30 % en  
 moins de perte de  
 matière première.  
 Moins de matières  
 grasses.  
 Lavage facile.

**Ustensiles pommes au four**Réf. : **PB6** (6 Pics)  
Réf. : **PB11** (GN 1/1 - 28 Pics - 530x325mm)**Plaques à pâtisserie**Réf. : **14241** (400x600 mm)  
Réf. : **BF11** (GN 1/1 - 530x325mm)**Accessoires**Réf. : **14310** Pince pour plaque**Ustensiles**Réf. : **IPT11** PinceRéf. : **IPK12** CouteauRéf. : **IPS13** SpatuleRéf. : **IPPS14** Cuillère à service 18clRéf. : **IPS15** Cuillère à service



## Casiers de Lavage – Système Camrack® pour le Lavage de la Vaisselle

Cambro® offre un système « Quatre Fonctions » assurant à lui seul le lavage, le rangement, l'identification et le transport des verres. Cette unité multifonctionnelle intègre le socle rouleur, les casiers à vaisselle à parois extérieures fermées et le couvercle.

### Système de Lavage 4 en 1 Camrack®

#### Lavage efficace



#### Entreposage Hygiénique Optimal



#### Meilleure Gestion Des Stocks



#### Transport Sûr Et Hygiénique



255434

### Les Casiers Camracks sont disponibles en plusieurs tailles :

9, 16, 20, 25, 30, 36 ou 49 compartiments.

Couleurs Stockés sur la plate-forme Européenne : Tous les casiers à verres Camrack : (110), (119), (151), (163), (167), (168), (184), (186), (414), (416)

# CAMBRO

### Casiers de Lavage Utilitaires



Casier à Plots 5 x 9



Casier à Couverts



Casier de Base

Référence :	PR59314	FR258	BR258
Hauteur Extérieures en mm	101	101	101
Hauteur Intérieures en mm	83	67	83



Casier à extrémité ouverte pour plateaux



Couvercle



Socle Rouleur

Référence :	OETR314	DRC2020	CDR2020
Dimensions en mm	101 (Hauteur Ext.)	500 x 500 x 24	545 x 545 x 205
Dimensions Int. en mm	83 (Hauteur Int.)	-	530 x 530

### Chariot Ajustable pour Assiettes de Tailles Variées

L'ADC33 permet de ranger des assiettes rondes, carrées ou de formes variées allant de 11,7 à 33 cm. Une capacité exceptionnelle de 180 à 480 assiettes.

Référence :	ADC33
Dimensions en mm	984,3 x 762 x 838,2



ADC33

Pour plus d'informations et la liste complète de toutes les tailles disponibles, veuillez consulter notre website : [www.cambro.com](http://www.cambro.com) ou notre service client.

# CAFÉTERIE



## EURO CHEF

MACHINES A CAFÉ

DISTRIBUTEUR

LAITIÈRE

CONTENEURS

ANIMO 



CAFÉTERIE

EURO  
CHEF



**Machine à café M 100**

Remplissage manuel, Simple production,  
deux verseuses verre  
Deux plaques de maintien en température  
Capacité horaire : 18 litres  
Existe branchée sur arrivée d'eau  
1N-220V - 2250W - 50-60 Hz

## M-Line



**Machine à café à thermos et tirage d'eau chaude M T200W**

Branchée sur arrivée d'eau  
Livrée avec un thermos conteneur de 2.5 litres  
Capacité horaire café : 14 litres  
Capacité horaire eau chaude : 16 litres  
Existe branchée sur arrivée d'eau  
1N-220V - 3200W - 50-60 Hz



**Machine à café ComBi Line version murale**

Chauffe-eau associé à un conteneur posé sur un chariot  
pour la distribution du petit-déjeuner

# ANIMO



**Chauffe-briques MPW sans eau**

Modèles pour 3 ou 6 briques  
Livré avec une ou 2 pinces à briques  
1N-220V - 1100W et 2200W - 50-60 Hz



**Machine à café et tirage d'eau chaude M 202W**

Branchée sur arrivée d'eau  
Capacité horaire café : 36 litres  
Capacité horaire eau chaude : 21 litres  
3N-380V - 6600W - 50-60 Hz



**Machine à café à deux conteneurs ComBi Line**

Branchée sur arrivée d'eau  
Avec deux conteneurs de 5, 10, 20 ou 40 litres  
Tirage d'eau chaude  
Capacité horaire café : de 30 à 160 litres  
Capacité horaire eau chaude : 22 litres  
1N-220V (5 litres) et 3N-380V - de 3200 à 18200W - 50-60 Hz



**Ensemble sur socle café, eau chaude et lait**

Machine à café à un conteneur Combi Line  
Avec un conteneur de 5, 10, 20 ou 40 litres  
Et une laitrière de 5,10 ou 20 litres



Distributeur automatique OPTIVEND NG

A utiliser avec des produits solubles  
 Pour remplir des tasses : Optivend Choco 1, 2, 3 ou 4 bacs  
 Pour remplir des tasses ou pichets / Modèles TS et TL  
 Capacité horaire : 360 tasses / 40 litres  
 1N-220-240V - 3200W - 50-60 Hz

produit  
 Star



Chauffe-eau WKT- Dn double paroi

5, 10 ou 20 litres  
 Remplissage manuel ou branché sur arrivée d'eau  
 Capacité horaire eau chaude : 30 litres  
 1N-220V - 3200W - 50-60 Hz



Laitière MW rapide à bain marie

Modèles en 5, 10 et 20 litres  
 5 L : 1N-220V - 3200W -  
 10 et 20 L : 3N-380V - 6600 à 9600W - 50-60 Hz



Distributeur automatique OPTIBEAN

A utiliser avec cafés en grains et produits solubles  
 Moulin à café incorporé, Système Espresso  
 Pour remplir tasses ou pichets  
 Capacité horaire : Grains, 140 tasses  
 1N-230V - 2275W - 50-60 Hz

EURO  
 CHEF

Nouvelle gamme OPTIVEND NG  
 Gamme OPTIBEAN  
 Destinées aux Collectivités  
 et à l'Hôtellerie.



Laitière MWR à bain marie

Modèles en 5, 10 et 20 litres  
 1N-220V - 3200W - 50-60 Hz



Conteneurs à robinet isothermes Cni ou à résistance électrique Cne

Pour le maintien en température  
 Modèles en 5, 10, ou 20 litres  
 Avec ou sans jauge  
 1N-220V - de 35 à 140 W - 50-60 Hz



Conteneurs isothermes CI avec robinet

Capacités : 4, 6, 8, 10, 12, 16, 20 et 25 litres  
 Empilables, passent au lave-vaisselle



Conteneurs isothermes VC sans robinet

Capacités : 4, 6, 8, 10 litres  
 Empilables, passent au lave-vaisselle



Percolateurs

Modèles de 3, 6,5, 12 et 15 litres  
 1N-220V - 1500W - 50-60 Hz

ANIMO

Un mythe Italien

**Machine à café traditionnelle**

Référence :	série 105	
Dimensions	Hauteur	515 mm
	Largeur	de 410 à 1215 mm
	Profondeur	570 mm
Puissance	de 2000 à 9000 W.	
Capacité	de 1 à 4 groupes	

La San Marco

**Machine à café traditionnelle**

Référence :	série 100	
Dimensions	Hauteur	515 mm
	Largeur	de 410 à 1215 mm
	Profondeur	570 mm
Puissance	de 2000 à 9000 W.	
Capacité	de 1 à 4 groupes	



Un plaisir sans limites...

**Machine à café traditionnelle**

<b>Référence :</b>	<b>série 80</b>	
<b>Dimensions</b>	Hauteur	440 mm
	Largeur	de 780 à 970 mm
	Profondeur	530 mm
<b>Puissance</b>	de 3500 à 7000 W.	
<b>Capacité</b>	de 2 à 3 groupes	



La San Marco

**Machine à café Automatique**

<b>Référence :</b>	<b>série PLUS 5</b>	
<b>Dimensions</b>	Hauteur	717 mm
	Largeur	324 mm
	Profondeur	561 mm
<b>Puissance</b>	de 3150 W.	
<b>Options</b>	Chauffe tasses - 70 W. Frigo - 108 W.	




CAFÉTERIE

EURO  
CHEF



 **smeg**  
design & technologie

# MÉNAGER



MÉNAGER

## EURO CHEF

PETIT ÉLECTRO-MÉNAGER

RÉFRIGÉRATEUR

FOURNEAUX

HOTTE

ETC.

 **smeg**

EURO  
CHEF

343



Centre de cuisson TR4110X Inox avec Hotte KTR110X  
Inox et Crédence KIT1TR41X Inox

### TR4110X - Esthétique Victoria

- 110 cm / Inox
- Plan de cuisson avec 7 brûleurs dont 1 ultra-rapide de 4,20 kW
- 2 Fours Multifonction avec 7 fonctions + 1 Grill + 1 tiroir
- Volumes nets fours 63 litres
- Nettoyage fours Vapor Clean
- Chaleur tournante / Grill
- En dotation : Rails télescopiques à sortie partielle



Crème    Noir    Bordeaux



Silver    Rose    Bleu Azur



### SCB92PN8 - Esthétique Classique

- 90 cm / Noir brillant
- Plan de cuisson avec 5 brûleurs dont 1 ultra-rapide de 3,50 kW
- Four Multifonction avec 9 fonctions
- Volume net 72 litres
- Nettoyage Catalyse / Vapor Clean
- Chaleur tournante turbo / Grill
- Eclairage halogène
- Petit four auxiliaire statique



### B91GMCX - Esthétique Carrée

- 90 cm / Inox
- Plan de cuisson avec 5 brûleurs dont 1 ultra-rapide de 4,00 kW
- Four Multifonction avec 8 fonctions
- Volume net 103 litres
- Nettoyage Catalyse
- Chaleur tournante / Grill
- Tournebroche



### GP61X9 - Esthétique Classique

- 60 cm / Inox avec porte miroir
- Plan de cuisson avec 4 brûleurs dont 1 ultra-rapide de 3,50 kW
- Four Multifonction avec 10 fonctions
- Volume net 72 litres avec nettoyage Pyrolyse / Chaleur tournante
- Grill / Tournebroche
- Double éclairage halogène
- En dotation : Rails télescopiques à sortie partielle

Des rails télescopiques, très faciles à monter et à démonter. Il n'est plus nécessaire d'introduire les mains dans le four chaud. A présent, les plats peuvent être aisément sortis du four.

<http://www.smeg50style.com/fr/>



**FAB50B**

- 80 cm / Blanc / 469 litres
- Froid ventilé total
- Airplus : système d'aération multiple / 2 zones Extra Fresh 0°C / Fabrique à glaçons Twister, sans raccordement au système d'eau / Compartiment congélation rapide



**FAB28RR1**

- 60 cm
- Rouge
- 248 litres
- Air brassé
- Dégivrage automatique



**FAB10HRIT**

- 55 cm / Drapeau Italien
- Happy Bar / 130 litres
- Dégivrage automatique
- Zone inférieure pour rangement vertical des bouteilles



**SMF01**

Robot sur socle



**KLF01**

Bouilloire



Existe aussi KLF02  
Bouilloire thermostatée



**BLF01**

Blender



**TSF01**

Toaster

Existe aussi TSF02  
Grille Pain 4 tranches





**SFP120**

- Four multifonction Pyrolyse
- 60 cm / Inox et verre / 13 fonctions
- Chaleur tournante turbo
- 20 recettes automatiques et 4 modes de décongélation



**SIM592B**

- Table Induction / 86 cm / Bord biseauté
- 5 foyers dont 2 Multizones et 1 central géant
- 5 boosters et 5 minuteries fin de cuisson
- Fonctions : Boil control, Mijotage, Faire fondre
- Anti-surchauffe et débordement



**PX140**

- Table Gaz / 100 cm / Inox / Semi-affleurante
- 4 brûleurs à flamme verticale dont 1 ultra-rapide de 4,20 kW
- Manettes rétro-éclairées
- Grilles individuelles en fonte



**KCVB9SG**

- Hotte décorative murale
- 90 cm / Inox et verre / Design incliné
- Commandes sensibles
- Fonctions vitesse intensive (10 min)
- Arrêt automatique après 30 min
- 2 halogènes réglables
- Aspiration périphérique



**LSA13X2**

- Lave-vaisselle / 60 cm / Tout inox
- Classe énergétique A+++
- 9 programmes dont Rapide 27 min
- Départ différé de 1 à 24 h
- Conso d'eau : 8,5 L par cycle
- Conso d'énergie : 0,81 kWh par cycle
- Système Orbital



**SCV115-1**

- Cave à vin tempérée
- 60 cm / 368 litres / Air brassé
- Contrôles électroniques
- Vitre teintée avec protection contre les UV
- Pose libre / 198 bouteilles



**ABM32**

- Mini Bar
- 40 cm / 30 litres
- Eclairage interne à LED
- Très silencieux
- Pose libre ou encastrable



**ABM42**

- Mini Bar
- 40 cm / 40 litres
- Eclairage interne à LED
- Très silencieux
- Pose libre ou encastrable



**ABM42FSN**

- Mini Bar
- 40 cm / 30 litres / Noyer
- Eclairage interne à LED
- Très silencieux
- Pose libre



**FAB5RUJ**

- Mini Bar
- 40 cm / 40 litres
- Eclairage interne à LED
- Très silencieux
- Pose libre



# INFOS UTILES



# EURO CHEF



- DÉMARCHES ADMINISTRATIVES
- NORMES VENTILATION
- CLASSEMENTS
- NORMES TEMPÉRATURES
- GAZ & ÉLECTRICITÉ
- DEEE
- HACCP
- DIMENSIONNEMENTS
-

## EXEMPLE DE DÉMARCHE ADMINISTRATIVE



# "FAIT MAISON"

?

## QU'EST-CE-QUE C'EST ?

La mention « fait maison » a vocation à généraliser, clarifier et sécuriser pour le consommateur, comme pour les professionnels, cette notion qui renvoie à la transformation, sur place, de produits bruts.

Définie par la loi relative à la Consommation du 17 mars 2014 et le décret du 11 juillet 2014, matérialisée par un logo officiel, la mention « fait maison » constitue une première étape importante d'une démarche vers la qualité, accessible à tous, dans un pays où la gastronomie a été reconnue au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

## POUR QUI ?

Le rappel de l'existence de la règle du « fait maison » s'impose à tous les établissements de restauration, traditionnelle, de chaîne, rapide mais aussi les traiteurs qui vendent des plats préparés dans leur boutique, sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur leur stand à l'occasion d'une foire, d'une fête etc. Le « fait maison » s'applique à tous les plats proposés aux consommateurs c'est-à-dire aux préparations culinaires que l'on trouve dans les entrées, les plats de résistance et les desserts. Même les plats très simples sont concernés.

**Le dispositif du « fait maison » est très simple : il n'y a aucune procédure de certification ou de labellisation, aucun examen de passage, aucun contrôle préalable.** C'est à vous, en tant que professionnel de la restauration, de choisir le dispositif d'information qui vous paraît le plus adapté dès lors qu'il est parfaitement lisible pour tous les consommateurs : sur votre menu, votre ardoise, sur vos cartes, votre vitrine, votre porte, un panneau, etc. L'information pourra également figurer sur une page de votre site internet, mais à titre secondaire seulement, tous les consommateurs n'utilisant pas cet outil de communication. Pour l'activité traiteur, le consommateur pourra être considéré comme celui qui achète la prestation si aucune carte ou support d'information n'est distribué aux personnes qui consommeront effectivement les plats préparés.

## MENTION OU LOGO ?

Les 2 options sont possibles et laissées à votre libre choix mais il est recommandé, afin d'assurer rapidement un repérage efficace par le consommateur – quelle que soit sa langue - de s'en tenir au modèle de logo, volontairement simple et reproductible à la main sur l'ardoise d'un restaurant.

Attention, le logo ou la mention seul(e) ne peut suffire, la définition est obligatoire.



## LA LOI :

Tous les établissements et professionnels concernés sans exception doivent rappeler l'existence de la règle en indiquant de manière visible pour tous les consommateurs la phrase :

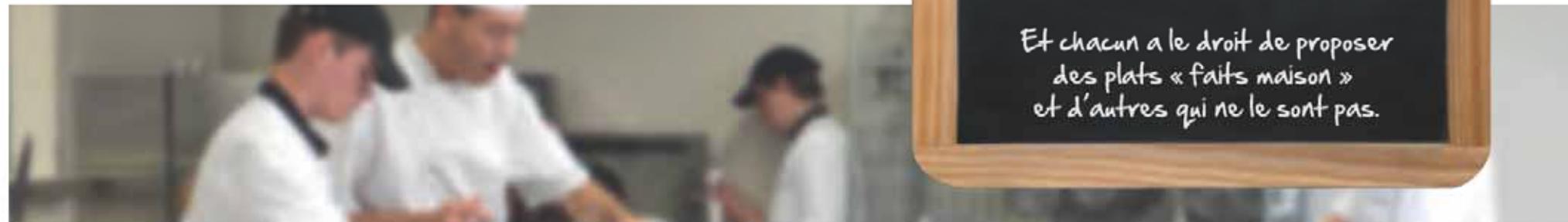
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Si dans votre établissement un plat est « fait maison », vous l'indiquez sur votre carte à l'aide du logo ou de la mention « fait maison ».

Et chacun a le droit de proposer des plats « faits maison » et d'autres qui ne le sont pas.



# LES CRITÈRES DU "FAIT MAISON"

## Critère 1 : la mention « fait maison » s'applique aux plats

- Un plat est une préparation culinaire que l'on trouve dans les entrées, les plats de résistance et les desserts.



## Critère 2 : les plats sont élaborés à partir de produits bruts

Pour demeurer « brut », le produit alimentaire concerné ne doit pas avoir été modifié dans sa nature même et en particulier par un mélange avec un autre produit (pas d'assemblage par exemple) ou par un chauffage préalable (en particulier cuisson, pré-cuisson...).

Un produit brut doit conserver l'essentiel de sa qualité gustative originelle.

L'ajout d'un additif n'est donc en principe pas possible (assemblage). Il fait cependant l'objet d'une tolérance lorsqu'il s'agit de produits « naturels » (tels que le sel par exemple) ou en vue de favoriser la conservation du produit brut si ce procédé est nécessaire en amont de l'approvisionnement dans les établissements (c'est le cas pour le thon par exemple). Cette tolérance est valable dans la mesure où elle ne contribue pas à modifier le produit lui-même (son goût, sa texture, ses qualités organoleptiques).

Les produits qui entrent dans la composition d'un plat « fait maison » pourront cependant avoir été réceptionnés dans l'établissement déjà épluchés (à l'exception des pommes de terre), pelés, tranchés, coupés, découpés, hachés, nettoyés, désossés, dépouillés, décortiqués, taillés, moulus ou broyés ; fumés, salés ; réfrigérés, congelés, surgelés, ou conditionnés sous vide.

Il est bien clair que cette règle s'impose à l'occasion de l'acquisition /réception des produits alimentaires. Après leur réception dans l'établissement, vous pouvez, pour assurer la conservation des produits, blanchir des légumes ou des abats, précuire le foie gras etc.

## Critère 3 : les plats doivent être élaborés sur place

- **Pour les restaurants**, la règle est simple : la cuisine doit être faite dans les locaux de l'établissement. L'usage de cuisines centrales n'est pas toléré.
- **Les traiteurs** organisateurs de réception peuvent aussi mentionner des plats « faits maison » qui auront été en partie réalisés sur un lieu différent de celui où ils sont servis au consommateur, pour peu que ce soit le même professionnel (au sens d'établissement) qui réalise ces deux opérations.
- Il en est de même pour les professionnels qui assurent une activité de traiteur et réalisent, en tout ou partie, leurs plats en dehors de leurs locaux par exemple sur un marché de plein air, dans le cadre d'une foire, d'une manifestation festive temporaire.
- C'est également le cas des **établissements ambulants (Food trucks notamment)** dès lors bien sûr qu'ils respectent totalement les autres critères imposés par la loi. Ces derniers doivent mentionner des plats « faits maison » sur les supports de commercialisation de leurs produits. Ils peuvent aussi mentionner les plats « faits maison » sur le lieu où ils seront consommés, l'objectif de la mesure étant bien de valoriser le geste culinaire auprès du consommateur final.

## Les exceptions :

### les produits non bruts qui peuvent entrer dans la composition d'un plat « fait maison »

Il s'agit de produits qui servent à la fabrication des plats mais dont un consommateur normalement exigeant ne s'attend pas à ce qu'il soit confectionné par le restaurateur, par exemple les matières grasses alimentaires ou les farines. Ainsi, peuvent également entrer dans la composition des plats « faits maison », les produits suivants :

- les salaisons, saurissieries et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés ;
- les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche, et le lait ;
- le pain, les farines et biscuits secs ;
- les légumes et fruits secs et confits ;
- les pâtes et les céréales ;
- la choucroute crue ;
- la levure, le sucre et la gélatine ;
- les condiments, épices, aromates, concentrés, le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions ;
- les sirops, vins, alcools et liqueurs ;
- les abats blanchis ;
- la pâte feuilletée crue ;
- les fonds blancs, bruns et fumets sous réserve d'en informer le consommateur.

Cette liste s'efforce d'être la plus complète possible mais elle ne peut viser à une parfaite exhaustivité. Elle a été constituée en étroite collaboration avec les organisations professionnelles de la restauration en se fondant sur plusieurs critères liés notamment à la difficulté à procéder à certaines opérations sur place (fumage par exemple) ou à s'approvisionner en produits bruts.





# CLASSEMENT HÔTELS

Les engagements clés :

## Hôtel 1 ★

### hôtellerie économique

Les établissements de cette catégorie offrent un équipement minimal fonctionnel, adapté pour accueillir essentiellement une clientèle francophone, recherchant avant tout un prix.

L'accueil est garanti au minimum huit heures par jour. En termes d'équipement, la surface du hall de réception et des salons offre un espace d'au moins 20 m<sup>2</sup>. La surface minimum d'une chambre double est de 9 m<sup>2</sup> (hors sanitaires). Les sanitaires peuvent être privés ou communs.

## Hôtel 2 ★★

### hôtellerie milieu de gamme

Ce type d'établissement propose un bon confort et offre quelques services et commodités.

En plus des critères exigés pour la catégorie 1\*, l'accueil est garanti au minimum dix heures par jour par un personnel pratiquant au moins une langue officielle européenne en plus du français. En termes d'équipement, la surface du hall de réception et des salons offre un espace d'au moins 30 m<sup>2</sup>. La surface minimum d'une chambre double est de 9 m<sup>2</sup> hors sanitaires.

## Hôtel 3 ★★★

### hôtellerie milieu de gamme – supérieur

Ce type d'établissement très confortable est doté d'aménagements de qualité appréciable. Il offre par ailleurs plusieurs services et commodités dont une amplitude d'accueil plus large. La surface du hall de réception et des salons offre un espace d'au moins 50 m<sup>2</sup>. La surface minimum d'une chambre double est de 13,5 m<sup>2</sup> sanitaires compris. La gamme de services offerte à la clientèle est plus importante : accès à internet dans les espaces communs, service boissons...



## Hôtel 4 ★★★★

### hôtellerie haut de gamme

Ce type d'établissement offre un confort supérieur doté d'aménagement de très bonne qualité complété d'un éventail de services et de commodités. Les espaces communs atteignent au moins 70 m<sup>2</sup>, et la chambre double offre un minimum de 16 m<sup>2</sup> sanitaires compris. Les chambres sont équipées de tout le confort nécessaire (internet, accès à des chaînes internationales, bureau, climatisation...), et sont toutes climatisées.

Pour les hôtels de plus de trente chambres, l'accueil est assuré 24h/24 (12h/24 heures en deçà de trente chambres) dans au moins une langue officielle européenne en plus du français.

## Hôtel 5 ★★★★★

### hôtellerie très haut de gamme

Ce type d'établissement propose un confort exceptionnel doté d'un aménagement d'excellente qualité offrant une multitude de services ou d'équipements (spa, piscine, salle de remise en forme, coiffeur...). Un service personnalisé, polyglotte, adapté à une clientèle internationale.

En matière d'aménagement, les espaces de vie sont plus importants (offrant au moins 90 m<sup>2</sup>) et les chambres sont plus spacieuses, proposant au moins 24 m<sup>2</sup> sanitaires compris en chambre double. Les chambres sont équipées de tout le confort nécessaire (climatisation, internet, accès à des chaînes de télévision internationales, bureau...), et offrent une prestation en phase avec les grands standards internationaux, tout en permettant l'expression de la personnalisation, de la créativité d'aménagement et de décoration.

Pour les hôtels de plus de trente chambres, l'accueil est assuré 24h/24 (12h/24 heures en deçà de trente chambres) dans au moins deux langues étrangères dont l'anglais.

Les hôtels 5\* proposent un accompagnement et un service personnalisés au client (room service 24h/24, accompagnement dans l'installation, service de voiturier, conciergerie, coffre fort disponible dans les chambres et à la réception, peignoir dans la chambre, etc.), et la possibilité de dîner à l'hôtel.

## CLASSEMENT DES ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

1 <sup>er</sup> groupe :	1 <sup>ère</sup> catégorie : au dessus de 1500 pers.
	2 <sup>ème</sup> catégorie : de 701 à 1500 pers.
	3 <sup>ème</sup> catégorie : de 301 à 700 pers.
2 <sup>ème</sup> groupe :	4 <sup>ème</sup> catégorie : de 300 pers. et au-dessous
	5 <sup>ème</sup> catégorie : de 20 à 300 selon usages

# NORMES ET RÉGLEMENTATION DES TEMPÉRATURES



## 1. Ambiance

(Normes européennes et françaises EN 441-4-1994)

Classe	1	2	3	4	5	6
Température +/-1°C	16	22	25	30	40	27
Humidité +/- 5%	80	65	60	55	40	70
Point de Rosée	12	15	17	20	24	21

- Toutes nos vitrines et chambres froides sont prévues en classe 3, 25°C / 60°C HR
- Les Monoblocs et Splits sont prévus en classe 4.
- Les armoires HO / ZO / UNIVERSAL / PHM sont prévues en classe 5.

Les produits peuvent être soustraits à leur température de conservation durant un temps limité permettant la manipulation, le chargement, les dégivrages.

Aucune température maximum durant ces périodes n'est donnée par la législation, l'important étant que les variations n'entraînent aucune perturbation bactériologique du produit visible seulement par analyse en laboratoire. En cas de doute, il est conseillé à l'utilisateur de consulter les services sanitaires les plus proches.

## 2. Classification des vitrines d'après la température du produit

(EN 441-6-12/94)

Classe	T. MIN	T. MAXI
L1	-	-15°C
L2	-	-12°C
M1	-1°C	+5°C
M2	-1°C	+7°C
H	+1°C	+10°C
S	Température spéciale	

## 3. Conservation des produits

(Arrêté du 09/05/95, ECOC950071A)

- L1** : Produits surgelés et crèmes glacées.  
Température de fonctionnement conseillée -25° à -22°C.
- L2** : Produits congelés, légumes, viandes, poissons.  
Température de fonctionnement conseillée -18 à -20°C.
- M1** : Produits carnés,  
4<sup>ème</sup> gamme, poissons, pâtisserie fraîche, plats cuisinés,  
5<sup>ème</sup> gamme, fromage râpé, laits crus ou pasteurisés.  
Température poissons et mollusques autres que vivants 2° sur lit de glace. Température maxi à cœur du produit +6°C.
- M2** : Produits crèmerie, crèmes desserts, certaines charcuteries stables.  
Température maxi à cœur du produit +6°C.
- H** : œufs, fruits et légumes, charcuterie sèche...
- S** : Séchoir, cave à vin...

# RATIOS DE MATÉRIELS POUR CUISINES COLLECTIVES

### • MATÉRIELS DE CUISSON POUR CUISINE COLLECTIVE TRADITIONNELLE

Nbre maxi de rationnaires		200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	
Four mixte	GN1/1	6	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
	GN2/1	/	/	10	10	20	20	20	20	20	40	40	40	40	40	
Sauteuse basculante	Dm <sup>2</sup>	50	50	50	100	100	100	100	150	150	150	150	150	200	200	
Marmite à chauffe directe	litres	150	150	150	200	200	300	300	300	400	400	400	400	400	400	
Option cuiseur vapeur sèche	GN1/1	/	/	/	/	3	3	12	12	12	12	12	32	32	32	
Marmite à bain-marie	litres	/	/	100	100	100	100	150	150	150	250	250	250	250	250	
<b>Friteuse à zone froide ou transfert :</b>																
- service traditionnel	Kg/h	25	36	40	60	80	80	90	90	120	120	160	160	180	180	
- en libre service	Kg/h	25	32	36	40	60	60	80	80	90	90	140	140	160	160	
Feux nus avec séquentiel, ou	unité	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	
2 foyers électriques	unité	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	

# SURFACES DES ZONES D'UNE CUISINE TRADITIONNELLE



Nombre maxi de rationnaires		200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500		
Réception marchandise	m <sup>2</sup>	10	10	15	15	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		
Bureau magasinier	m <sup>2</sup>	inclu dans bureau chef de cuisine								8	8	8	8	8	8	8	
Stockage neutre	m <sup>2</sup>	30	30	30	45	48	49	56	63	70	77	78	84	91	98		
<b>Nota</b> : si internat, augmenter ces valeurs de 5 m <sup>2</sup>																	
Local produits d'entretien	m <sup>2</sup>	10	10	10	15	15	15	20	20	20	25	25	25	25	25		
<b>Stockage froid négatif</b> - 20 °C	m <sup>2</sup>	2	2.5	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
Sas de décongélation	m <sup>2</sup>	/	/	/	/	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
<b>Nota</b> : prévoir une augmentation du stockage froid négatif de 30%																	
<b>Stockage froid positif</b>																	
légumes +6/ + 8 °C	m <sup>2</sup>	1.5	2	2,5	3	4	4	5	5	6	6	7.5	7.5	7.5	9		
viandes + 0 / +2°C	m <sup>2</sup>	0.75	1	1.25	1.5	1.5	2	2	2.5	2.5	3	3	3.75	3.75	4,5		
b.o.f. +4 / + 6°C	m <sup>2</sup>	0.75	1	1.25	1.5	1.5	2	2	2.5	2.5	3	3	3.75	3.75	4,5		
<b>Nota</b> : prévoir une augmentation du stockage froid positif de 30 %																	
légumerie 4 <sup>ème</sup> gamme	m <sup>2</sup>	4	4	4	6	6	6	8	8	8	10	10	10	15	15		
légumerie traditionnelle	m <sup>2</sup>	7	7	7	10	10	10	15	15	15	20	20	20	25	25		
Préparations froides	m <sup>2</sup>	10	10	10	15	15	15	20	20	20	25	25	25	30	30		
Préparations chaudes cuisson	m <sup>2</sup>	25	25	35	35	45	45	55	55	65	65	70	70	80	80		
Cellule de réfrigération rapide	kg	/	/	/	/	/	/	/	/	30/40							
Bureau chef de cuisine	m <sup>2</sup>	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Plonge batterie	m <sup>2</sup>	7	7	7	7	7	7	10	10	10	15	15	15	15	15		
Laverie vaisselle	m <sup>2</sup>	10	20	35	35	35	35	40	40	55	55	55	65	65	75		
Trait. des déchets alimentaires	m <sup>2</sup>	4	4	4	5	5	5	8	8	8	8	8	8	8	8		
Traitement des emballages	m <sup>2</sup>	5	5	5	10	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15		
Lingerie	m <sup>2</sup>	6	6	6	6	9	9	9	12	12	12	12	15	15	15		
<b>Distribution libre service</b>																	
en linéaire(s)		1 linéaire x 20 m <sup>2</sup> + paneterie 3 m <sup>2</sup>								2 linéaires x 20 m <sup>2</sup> + paneterie 3 m <sup>2</sup>							
en îlots		0,3 m <sup>2</sup> x nb de places assises en salle															
Accueil salle à manger/sanitaires	m <sup>2</sup>	0,20 m <sup>2</sup> x nb de places assises en salle à manger															
<b>Salle à manger</b>		<b>élèves</b> base : 0,20 m <sup>2</sup> par rationnaire/service (3 services) • <b>personnel</b> base : 0,20 m <sup>2</sup> par rationnaire/service (2 services)															
Sanitaires / vestiaire du personnel		base : 2 m <sup>2</sup> / douche (mini 2) + 2 m <sup>2</sup> / wc (mini 2) - 1 m <sup>2</sup> par agent (mini 2)															





### RATIOS GLOBAUX D'EQUIPEMENT POUR CUISINES COLLECTIVES

électricité kW(1)	Nombre de rationnaires	électricité + Energie gaz KW(2) Th/h	extraction Air m³/h	Eau froide litres	Eau chaude litres
84	250	28 133 154	7500	1750	1250
140	500	56 218 252	10500	3500	2500
350	800	70 412 478	16000	5600	4000
380	1000	98 474 550	22000	7000	5000
420	1500	133 672 779	30500	10500	7500
800	2000	140 1074 1246	44000	14000	10000

Nota : ces valeurs ne concernent que les besoins du matériel de cuisine et n'incluant pas les besoins relatifs aux lots techniques, ni à l'éclairage.

(1) = dans le cas d'un équipement tout électrique

(2) = dans le cas d'un équipement mixte électricité + gaz

### DÉBITS THÉORIQUES D'EXTRACTION D'AIR

appareils	capacité	m³/h
annexe feux nus		
ou plaque petit modèle		300
simple service sur four		1 000
double service sur fours		1 900
bain-marie à eau	GN 1/1	300
	GN 2/1	500
marmite à chauffe directe	< 100 litres	600
ou à bain-marie	100 > 150 litres	800
	150 > 300 litres	1000
sauteuse basculante	33 dm²	1 000
	40 dm²	1 200
	50 dm²	1 400
	60 dm²	1 600
	80 dm²	2 000
friteuse	< 14 litres	800
	16 litres	1 200
	2x14 litres	1 200
	28 < 30 litres	1 500
	40 < 50 litres	1 500
	60 > 100 litres	1 800
transfert 1 bac		2 000
transfert 2 bacs		3 000
gril fonte ou chromedur	1 plaque 25 dm²	800
	2 plaques 25 dm²	1 500
four mixte	< 6 niveaux GN 1/1	800
ou à air pulsé	10 < 12 niveaux GN 1/11	200
	2 < 20 niveaux GN 1/1	2 000
grilloir/salamandre		1 500
laveuse à vaisselle	< 1500 assiettes / heures	1 200

Le débit théorique maximal de l'extracteur s'obtient en cumulant les débits des divers appareils installés, sans utilisation de coefficients de foisonnement

#### COEFFICIENT D'ACTIVITE

- Restaurant classique : 1.0
- Restaurant Grande carte : 0.8
- Collectivité classique : 1.0
- Cantine scolaire : 0.8
- Restaurant d'entreprise 1.0
- Brasserie & libre service : 1.2

$$\begin{array}{r}
 1000 \text{ m}^3/\text{h} \\
 + 500 \text{ m}^3/\text{h} \\
 + 300 \text{ m}^3/\text{h} \\
 \hline
 = 1800 \text{ m}^3/\text{h} \\
 1800 \text{ m}^3/\text{h} \times 0,8
 \end{array}$$





### LISTE DES TENSIONS ÉLECTRIQUES USUELLES

désignation de la tension	appellation	observations
Monophasé 230 volts + terre	<b>1/230 +T</b>	
Biphasé 230 volts + terre	2/230 +T	Utilisation exceptionnelle
Triphasé 230 volts + terre	3/230 +T	
Triphasé 400 volts + terre	<b>3/400 +T</b>	
Triphasé 400 volts + neutre + terre	<b>3/400 +N+ T</b>	
Triphasé 440 volts + terre	3/440 volts + T	Utilisation sur bateaux
Triphasé 415 volts + terre	3/415 volts +T	Export - Angleterre

Nota : les tensions usuelles sont en gras

230v  
Triphasé



Gaz Naturel  
Propane

### LISTE DES GAZ SELON INDICATIONS CE

désignation du gaz	unité	pression	appellation	Pouvoir calorifique	
		utilisation	CE	Mth	kW
gaz naturel de <b>LACQ</b>	m <sup>3</sup>	20	<b>G20-20</b>	8100	9.45
		25	G20-25		
gaz naturel de <b>GRONINGUE</b>	m <sup>3</sup>	20	G25-20	7000	8.12
		25	<b>G25-25</b>		
<b>butane</b>	m <sup>3</sup>	29	<b>G30-29</b>	10900	12.68
		50	G30-50		
<b>propane</b>	m <sup>3</sup>	37	<b>G31-37</b>	11000	12.87
		50	G31-50		

### LA PROTECTION I.P

L'indice de protection IP caractérise le niveau d'étanchéité des produits Selon la norme DIN 40050 • Jusqu'à 1000V et 1500V (norme UTE C20010)

1 <sup>er</sup> Chiffre		2 <sup>ème</sup> Chiffre	
Degré de protection contre les corps solides		Degré de protection contre les liquides	
0	Aucune Protection	0	Aucune Protection
1	supérieurs a 50 mm	1	chute verticale d'eau
2	supérieurs a 12 mm	2	eau 15° d'inclinaison maxi
3	supérieurs a 2.5 mm	3	eau en pluie
4	supérieurs a 1 mm	4	projection d'eau
5	poussière	5	jet d'eau
6	totale poussière	6	vagues
		7	immersion
		8	immersion prolongée



Protection  
Platerie Dimensions

### DIMENSIONS DES PLATERIES NORMALISÉES

GASTRONORME			EURONORME		
	L mm	l mm	L mm	L mm	
GN			8/6	800	600
2/1	650	530	6/4	600	400
1/1	325	530	4/3	400	300
2/3	325	354	3/2	300	200
2/4	162	530	2/1	200	150
1/2	325	265			
1/3	325	176			
1/4	162	265			
1/6	162	176			
1/9	108	176			

## MESURES DE SECURITE GAZ & ELECTRICITE

La loi nous impose à nous, professionnels de la grande cuisine, de refuser d'intervenir ou de modifier les appareils non conformes ou obsolètes. L'installateur de cuisines professionnelles sera tenu responsable juridiquement pour tout manquement à cette directive.

### Pour rappel

• Tous les appareils à gaz (excepté les feux vifs) doivent être équipés de **sécurité thermocouple** **1**

• Toutes les friteuses doivent être équipées de **Thermostat de régulation et de sécurité** **2**

• Tous les appareils de cuisine doivent être équipés de

• **Sécurité électrique manque de tension** **3**  
réarmement obligatoire suite à une coupure quelconque

• **Sécurité mécanique assortie à une coupure électrique** **4**  
empêchant l'introduction d'un membre en fonctionnement

→ **Si ce n'est pas le cas : ne pas intervenir**  
et déclarer la mise hors service du matériel concerné.



### Protections

## MESURES DE SECURITE GAZ & ELECTRICITE

# Gaz Naturel Propane

### Pour rappel

• **Matériels à gaz mis en service après 1993**  
(date de la directive européenne « gaz ») : obligation de posséder le **marquage « CE »** attestant de leur conformité à la directive.

→ **Si ce n'est pas le cas : ne pas intervenir**  
et déclarer la mise hors service du matériel concerné.

• **Matériels à gaz mis en service entre 1981 et 1993**  
Obligation d'être **conformes à la norme NFD 32-725**  
et de **posséder un thermocouple**.

→ **Si ce n'est pas le cas : ne pas intervenir**  
et déclarer la mise hors service du matériel concerné.

• **Matériels à gaz mis en service avant 1981**  
ne pas intervenir et déclarer la mise hors service du matériel concerné.

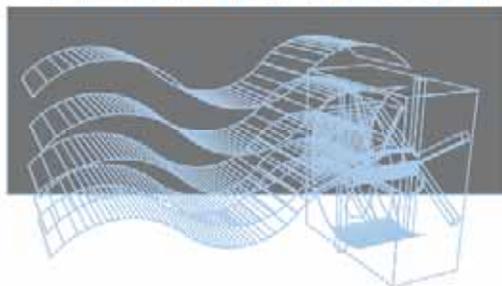
**Interdiction formelle de shunter les sécurités, d'aléser les injecteurs  
et de modifier la puissance des brûleurs.**  
**ATTENTION aux matériels non conformes !**

### Protections gaz





# AIR VENTILATION



## EXTRAIT Article 63 - GÉNÉRALITÉS

L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins huit mètres de toute fenêtre ou de toute prise d'air neuf. Les aménagements tels qu'une reprise d'air pollué, ne sont pas possibles. L'air extrait des locaux à pollution spécifique doit, en outre, être rejeté sans recyclage.

## EXTRAIT Article GC 4 - ARRET D'URGENCE

Le dispositif d'arrêt d'urgence de l'énergie électrique alimentant les appareils de cuisson et les appareils de remise en température, ne doit pas couper les circuits d'éclairage ni les dispositifs de ventilation contribuant à l'évacuation des fumées en cas d'incendie.

## EXTRAIT Article GC 8 - MOYENS D'EXTINCTION

Les grandes cuisines, les offices de remise en température et chaque îlot de cuisson doivent comporter des moyens d'extinction adaptés aux risques présentés. Dans les grandes cuisines ouvertes et les îlots de cuisson, des dispositifs d'extinction automatiques adaptés aux feux d'huiles doivent être installés à l'aplomb des friteuses ouvertes.

## EXTRAIT Article GC 10 : VENTILATION DES GRANDES CUISINES ISOLEES

- b) Les conduits d'évacuation doivent être métalliques et rigides ;
- c) A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de la grande cuisine, les conduits et leur gaine éventuelle doivent assurer un degré coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 minutes ou EI 60 (i o) ;
- d) Les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.

## EXTRAIT Article GC 11 : VENTILATION DES GRANDES CUISINES OUVERTES

Le dispositif d'extraction doit être mécanique.

Lorsque l'amenée d'air est mécanique, son fonctionnement doit être asservi à celui de l'extraction. Le système de ventilation doit présenter les caractéristiques décrites au paragraphe 2 de l'article GC 10 complétées par les dispositions suivantes :

- a) Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400°C ;
- b) Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0.
- c) Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs doivent être de catégorie CR 1, issues directement du tableau principal du bâtiment ou de l'établissement et sélectivement protégées de façon à ne pas être affectées par un incident survenant sur un autre circuit.
- d) Pour assurer l'évacuation des fumées en cas d'incendie, le fonctionnement des ventilateurs doit pouvoir être obtenu par un dispositif à commande manuelle, celle-ci étant placée à un endroit facilement accessible dans la grande cuisine et correctement identifiée par une plaque indélébile comprenant l'inscription "évacuation de fumées".

## EXTRAIT Article GC 14 : VENTILATION DE L'OFFICE DE REMISE EN TEMPERATURE

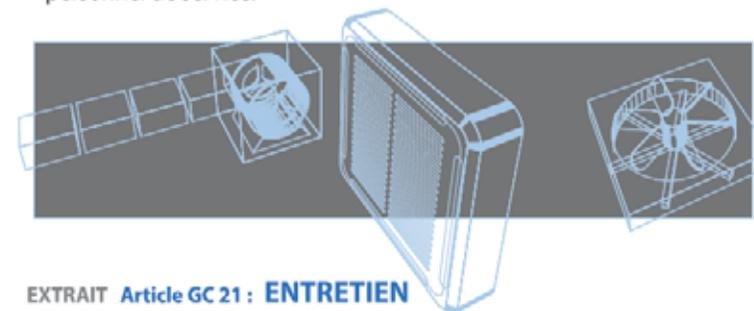
- 1. Le système de ventilation de l'office de remise en température doit permettre l'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié et des buées.
  - 2. Ce local peut cependant comporter des appareils de remise en température dont l'évacuation des buées s'effectue par un conduit spécifique débouchant à l'extérieur.
- A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de l'office de remise en température, ce conduit et sa gaine éventuelle doivent assurer un degré coupe-feu de traversée d'au moins 60 minutes ou EI 60 (o i).

## EXTRAIT Article GC 17 : VENTILATION DES ILOTS DE CUISSON

Chaque îlot de cuisson doit comporter un dispositif de captation des buées et des graisses permettant l'évacuation des fumées en cas d'incendie. L'extraction est toujours mécanique et l'installation présente les caractéristiques suivantes :

Les hottes ou les dispositifs de captation sont construits en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 ;

- b) Les conduits d'évacuation doivent être métalliques et rigides ;
- c) A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de la salle de restauration, les conduits et leur gaine éventuelle doivent assurer un coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 minutes ou EI 60 (i o).
- d) Les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.
- e) Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400°C.
- f) Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0.
- g) Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs ne doivent pas être affectées par un sinistre affectant l'îlot ;
- h) La commande des ventilateurs assurant l'évacuation des buées et des graisses doit être correctement identifiée par une plaque indélébile et placée dans l'enceinte de l'îlot à un endroit facilement accessible par le personnel de service.



## EXTRAIT Article GC 21 : ENTRETIEN

Au moins une fois par an, il doit être procédé au ramonage des conduits d'évacuation et à la vérification de leur vacuité.

Pendant les périodes d'activité, les appareils de cuisson et de remise en température, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, y compris les ventilateurs et récupérateurs de chaleur éventuels, doivent être nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire.

**Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés aussi souvent que nécessaire et, en tout cas, au minimum une fois par semaine.**

# Les ennemis de l'huile de friture

Divers éléments peuvent influencer négativement la qualité de l'huile/graisse de friture. En contrôlant ces éléments il est possible de prolonger la durée de vie de la graisse et de l'huile (l'un des postes les plus onéreux dans la friture) et de garantir la qualité.

## Les "ennemis" de la graisse/huile de friture sont :

### LA CHALEUR :

c'est le plus grand ennemi de l'huile/graisse. Si la température est trop élevée, la qualité de l'huile de friture peut rapidement diminuer et les produits frits à l'extérieur seront toujours crus à l'intérieur. Les tubes de flamme de Pitco assurent une meilleure répartition de la chaleur et moins de "points chauds".

### AIR :

même l'oxygène diminue la qualité de l'huile/graisse. Le fait que la graisse ou l'huile mousse ou éclabousse signifie qu'elle a absorbé trop d'oxygène. Veillez à ce que la graisse ou l'huile soit traitée avec douceur : remplissez sans secouer et lentement. Posez toujours un couvercle en cas de non-utilisation. Un système de filtration peut également lutter contre le surplus d'oxygène.

### MIETTES :

les miettes de panure et résidus descendent dans le fond. Plus il y a de miettes et plus longtemps elles restent dans la graisse, plus la qualité et la durée de la graisse s'en ressentiront. La grande zone froide sous la cuve limite la combustion de ces résidus. Une filtration régulière et un bon nettoyage de la cuve sont une réelle nécessité.



### LUMIERE :

l'huile ou la graisse de friture est un produit organique et donc sensible à la lumière (surtout lorsque le point de fusion est élevé). Veillez à ce que l'huile ou la graisse soit toujours bien stockée à l'abri de la lumière et couvrez les friteuses d'un couvercle lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

### SEL :

un peu de sel peut provoquer une réaction chimique qui peut altérer la qualité de l'huile ou de la graisse. Ne versez donc jamais de sel sur le produit au-dessus de la friteuse. Une même réaction peut survenir en cas de contact du métal avec la graisse. N'utilisez donc que des accessoires en acier inoxydable.

### HUMIDITE :

Qu'il s'agisse d'humidité provenant du produit, de glace à l'extérieur du produit ou de condensation, tout a un effet négatif sur la qualité de cuisson. Un bon séchage des produits avant la cuisson et l'achat de produits de qualité diminuent ce problème.





# HACCP

CONTRÔLE  
QUALITÉ  
SANTÉ

**“Maîtriser les risques pour assurer la qualité sanitaire des produits servis, tel est l’objectif de la démarche HACCP”**

## PETIT LEXIQUE

### HACCP

Hazard analysis critical control point. Analyse des dangers et des points critiques pour leur Maîtrise.

Méthode née aux Etats-Unis en 1971. Elle a été créée par une société qui accepta de fabriquer des aliments pour les astronautes et qui voulut s’entourer du maximum de précautions.

### CCP = critical control point

Point critique à maîtriser tous éléments

- un lieu (ex : réfrigérateur),
  - une opération (ex : réalisation d’une crème pâtissière)...
- pour lesquels la perte de maîtrise peut entraîner un risque inacceptable pour la qualité du produit.

### Danger

Tout facteur biologique (micro-organismes, toxines...), chimique (lubrifiant, additif, conservateur...) ou physique (corps étranger, insecte, cheveu...) qui peut entraîner un risque inacceptable pour la santé et la sécurité du consommateur et la qualité du produit.



HACCP est une méthode recommandée dans le cadre de la directive européenne 93/43/CCE sur l’hygiène des denrées alimentaires.

Elle a été retenue au niveau international comme la base de toute discussion sur la sécurité des aliments, à travers le Codex alimentarius.

“La recommandation de mise en place de la méthode HACCP dans les cuisines a été introduite en droit Français par les arrêtés du 29 Septembre 1997 et du 9 mai 1995, pour la restauration collective d’une part et la restauration commerciale de l’autre”

### La méthode HACCP permet :

- d’identifier et d’analyser les dangers associés aux différents stades de processus de production d’une denrée alimentaire;
- de définir les moyens afin de maîtriser ces dangers;
- de s’assurer que ces moyens sont mis en oeuvre de façon effective et efficace.

La méthode HACCP s’applique à des organisations ou des processus pour en qualifier les procédures de maîtrise des risques sanitaires. Elle ne peut être un label accordé à un matériel ou un équipement (comme le sont les marques)

## NORME CE

Conforme à la réglementation Européenne concernant l’Hygiène et la sécurité.

Ceci est attesté par le marquage CE et l’attestation de conformité accompagnant chaque machine.

### Remarque sur le marquage CE

Le marquage CE garantit le respect des directives européennes et permet la libre circulation des matériels et produits au sein de la communauté.

La conformité aux Normes NF permet d’apposer la marque CE. Pour apposer le marquage CE le fabricant doit réaliser ou faire réaliser des contrôles et essais qui assurent la conformité du produit aux exigences définies par la ou les directive(s) concernée(s).

Ce marquage est apposé sous la pleine responsabilité du fabricant ou importateur.

## L’ACIER INOX 441

### Une démarche écologique

Nos fabrication intègrent la nouvelle nuance AISI 441 (sans nickel) qui émet moins de gaz à effet de serre lors de sa fabrication que la nuance AISI 304 "18-10" pour une qualité équivalente. L’acier inoxydable est un matériaux 100% recyclable. (80% du contenu des aciers proviennent du recyclage.)

1kg AISI 304 = 2,9 kg équivalent CO<sub>2</sub>  
1kg AISI 441 = 2,5 kg équivalent CO<sub>2</sub> **-14%**



# QUELLE TYPE DE GLACE ? - QUELLE QUANTITÉ ?



## RESTAURANTS

lieu	besoin	quantité nécessaire
RESTAURANT	Glaçon, paillettes	0,25 kg / personne
RESTAURATION RAPIDE	Glaçon	0,12 kg / verre

## BARS - CAFÉS - DISCOTHÈQUES

lieu	besoin	quantité nécessaire
PETIT BAR OU CAFÉ	Glaçon	0,20 kg / personne
DISCOTHÈQUE	Glaçon, paillettes	0,35 kg / personne

## SEAUX À GLACE

lieu	besoin	quantité nécessaire
SEAU 1 BOUTEILLE	Paillettes	1 kg
SEAU 2 BOUTEILLES	Paillettes	2,5 kg
SEAU 3 BOUTEILLES	Paillettes	4 kg

## FRUITS DE MER

lieu	besoin	quantité nécessaire
PLATEAU 300 MM	Paillettes, écailles	1 à 1,5 kg
PLATEAU 400 MM	Paillettes, écailles	2,5 à 3,5 kg
PLATEAU 500 MM	Paillettes, écailles	4,5 à 5 kg
PLATEAU 600 MM	Paillettes, écailles	6,5 à 7 kg

## PRÉSENTOIRS À POISSONS

lieu	besoin	quantité nécessaire
SUPERMARCHÉS	Paillettes, écailles	90 kg/m <sup>2</sup>
MARCHÉS	Paillettes, écailles	95 kg/m <sup>2</sup>

## MÉDICAL - SELF - COLLECTIVITÉS

lieu	besoin	quantité nécessaire
HÔPITAL	Glaçon, paillettes	0,30 kg / personne
SALLE DE SPORT	Glaçon	0,50 kg / personne
BUFFET	Paillettes, écailles	75 kg/m <sup>2</sup>
BAC GN1/1 PROF 100	Paillettes, écailles	10 kg/bac





# DEEE



## DÉCHETS ISSUS DES EQUIPEMENTS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

Directive européenne (n° 2012/19/UE) entrée en vigueur le 13 août 2013 appliquée dans les 28 Etats-membres de l'Union Européenne, transposée en droit interne par le décret 2014-928 du 19 août 2014.

### Quels sont les équipements concernés ?

#### Tous les équipements fonctionnant grâce à des courants électriques

ou à des champs électro-magnétiques, ainsi que les équipements de production, de transfert et de mesure de ces courants et champs, conçus pour être utilisés à une tension ne dépassant pas 1000 volts en courant alternatif et 1500 volts en courant continu qui relèvent des catégories fixées par le décret 2014-928.

Ci-dessous, exemple d'équipements concernés par la DEEE (liste non exhaustive) :

- Gros appareils frigorifiques ; réfrigérateurs ; congélateurs ;
  - Autres gros appareils pour réfrigérer, conserver et entreposer les produits alimentaires ;
  - Lave-linge ; séchoirs ; lave-vaisselle ;
  - Cuisinières ; réchauds électriques ; plaques chauffantes électriques ; fours à micro-ondes ;
  - Autres gros appareils pour cuisiner et transformer les produits alimentaires ;
  - Appareils de chauffage électriques ; radiateurs électriques ;
  - Autres gros appareils pour chauffer les pièces, les lits et les sièges ;
  - Ventilateurs électriques ; systèmes de climatisation ;
  - Autres équipements pour la ventilation, l'extraction d'air et la climatisation.
- Distributeurs automatiques.
  - Aspirateurs ; aspirateurs-balais ; autres appareils pour nettoyer ;
  - Fers à repasser et autres appareils pour le repassage, le calandrage et d'autres formes d'entretien des vêtements ;
  - Grille-pain ; friteuses ; moulins à café, machines à café et équipements pour ouvrir ou sceller des récipients ou pour emballer ; couteaux électriques ;
  - Appareils pour couper les cheveux, sèche-cheveux, brosse à dents, rasoirs, appareils pour le massage et pour d'autres soins corporels ;
  - Réveils, montres et autres équipements destinés à mesurer, indiquer ou enregistrer le temps ; balances.
  - Matériel d'éclairage.
  - ...

## 1. Qui est le premier metteur sur le marché en France ?

Il s'agit du fabricant établi en France, de l'importateur établi en France, du revendeur sous sa seule marque établi en France, du vendeur établi dans un autre état-membre ou pays tiers vendant par communication à distance à un utilisateur final, qui vendent des équipements électriques et électroniques (EEE) sur le territoire national y compris les DOM et les COM.

Le premier metteur sur le marché est tenu de :

- remplir des obligations déclaratives auprès de l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME).
  - mettre en place un dispositif de collecte et de recyclage, à leur frais, pour la reprise des équipements qu'il a mis sur le marché après le 13 août 2005 et avant cette date dans le cadre du remplacement d'un équipement par un nouvel équipement équivalent ou assurant la même fonction.
- Pour remplir ses obligations, il peut soit :
    - adhérer à un éco-organisme agréé par l'état auquel il transfère ses obligations de gestion des déchets.
    - mettre en place un système individuel attesté qu'il gère, de façon autonome, pour l'ensemble de ses obligations relatives à la gestion des DEEE.



#### Nota important :

un installateur/distributeur/revendeur peut être le premier metteur sur le marché s'il achète des équipements à l'étranger pour les revendre sur le territoire national et est facturé par son fournisseur étranger. Dans ce cas, il est tenu aux mêmes obligations que celles décrites ci-dessus.

## 2. Vous êtes installateur/distributeur/revendeur

L'article L. 541-10-2 précise que : « tout producteur, importateur ou distributeur d'équipements électriques et électroniques est tenu de pourvoir ou de contribuer à la prévention et à la gestion des déchets issus desdits produits ».

• Vous devez informer par tous moyens appropriés les utilisateurs et les détenteurs sur les solutions de collecte mises en place par votre fournisseur. Vous pouvez informer les acheteurs des coûts de la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques.

Ces coûts n'excèdent pas la meilleure estimation disponible des coûts réellement supportés (Art. R543-195 -III du code de l'environnement).

• **Equipements à reprendre** chez un utilisateur suite à la vente d'un nouvel équipement équivalent ou assurant la même fonction, vous devez utiliser le dispositif de collecte et de recyclage mis en place par le metteur sur le marché.

Art. R543-195 du code de l'environnement.

• **Les fabricants des grandes cuisines et des métiers de bouche ont mis en place un dispositif de collecte mutualisé dont la gestion a été confiée à ECOLOGIC**, éco-organisme agréé par l'Etat. Cette filière de collecte est identifiée par le label **VALORESTOPRO**®.

Les fabricants (metteurs sur le marché) sont reconnaissables par le label ci-dessous, lequel est apposé dans leurs brochures, catalogues et autres documents administratifs.

• **Vous avez un équipement à collecter**, vérifiez que cet équipement est une marque adhérente chez ECOLOGIC, si tel est le cas, vous devez utiliser le service de collecte de cet éco-organisme.

**VALO  
RESTO  
PRO**

En partenariat avec

**EcoLogic**

Eco-organisme agréé  
par l'Etat pour la collecte  
et le recyclage des DEEE\*

\*Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques  
Code de l'Environnement (Art. R543.172 à R.543-206-4)



®SYNEG

Pour éliminer vos équipements : [www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com) ou +33 (0)1 30 57 79 14

• Si le metteur sur le marché n'est pas adhérent d'ECOLOGIC, contactez-le pour connaître les modalités de collecte qu'il a mises en place.

Vous ne souhaitez pas bénéficier des modalités d'enlèvement et de traitement des DEEE professionnels mis en place par votre fournisseur, vous devez transmettre à l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) et au producteur (metteur sur le marché de l'équipement) les informations utiles à l'observation du traitement des DEEE.  
Art. R543-199 du code de l'environnement

### Achat responsable :

• assurez-vous que votre fournisseur remplit les obligations mises à sa charge au titre de la DEEE.

## 3. Vous êtes utilisateur

### Vous renouvelez vos matériels :

Adressez-vous à votre installateur qui doit reprendre vos anciens équipements selon les dispositions mises en place par le fabricant, dès lors où vous les remplacez par un nouvel équipement équivalent ou assurant la même fonction (Ex. changement d'un four par un nouveau four) ; si vous ne souhaitez pas bénéficier des modalités d'enlèvement et de traitement des DEEE professionnels mises en place par le fabricant en France ou l'importateur, vous devez transmettre à l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) et au producteur (metteur sur le marché de l'équipement) les informations utiles à l'observation du traitement des DEEE.

Art. R543-199 du code de l'environnement

### Vous enlevez des matériels :

Vous avez des équipements que vous ne souhaitez pas remplacer mais dont vous voulez vous débarrasser :

- **achetés après le 13 août 2005**  
Contacter votre installateur ou le metteur sur le marché pour connaître les modalités de collecte (le metteur sur le marché est tenu de récupérer les équipements de sa marque, il s'agit du fabricant en France ou de l'importateur).
- **achetés avant le 13 août 2005**  
Vous devez les faire recycler à vos frais et conformément à la réglementation environnementale en vigueur.

Art. R543-195 II

La collecte et le recyclage des DEEE,  
c'est l'affaire de tous et c'est obligatoire.



DEEE





## ÉTUDE DU VOLUME DE LINGE À TRAITER

Selon un coefficient de remplissage de 70 % et un taux d'occupation de 1,3 personnes par Chambre

Données moyennes

### Buanderie intégrée avec entretien des draps (1/3 des chambre avec 2 petits lits)

Hôtel 1*	2,8	Kg / Chambre/ Jour (5/7)	2,0	Kg / Ch / Jour (7/7)
Hôtel 2*	3,0	Kg / Chambre/ Jour (5/7)	2,1	Kg / Ch / Jour (7/7)
Hôtel 3* et 4*	3,3	Kg / Chambre/ Jour (5/7)	2,4	Kg / Ch / Jour (7/7)
Hôtel 4* luxe	7,5	Kg / Chambre/ Jour (5/7)	5,4	Kg / Ch / Jour (7/7)

### Buanderie intégrée que pour les éponges

Hôtel 1*	0,7	Kg / Chambre/ Jour (5/7)	0,5	Kg / Ch / Jour (7/7)
Hôtel 2*	0,9	Kg / Chambre/ Jour (5/7)	0,6	Kg / Ch / Jour (7/7)
Hôtel 3* et 4*	1,1	Kg / Chambre/ Jour (5/7)	0,8	Kg / Ch / Jour (7/7)
Hôtel 4* luxe	3,8	Kg / Chambre/ Jour (5/7)	2,7	Kg / Ch / Jour (7/7)

### Restauration

Restauration hôtelière type 2*	0,300	Kg/couvert/Jour (5/7)	0,210	kg/Jour (7/7)
Restauration hôtelière type 3* ou 4*	0,450	Kg/couvert/Jour (5/7)	0,320	g/Jour (7/7)
Restauration hôtelière type 4* luxe	1,000	Kg/couvert/Jour (5/7)	0,780	kg/Jour (7/7)

### Maison de retraite

Maison de retraite sans l'entretien des draps	1,4	Kg / personne / jour (7/7)
Maison de retraite avec l'entretien des draps	3	Kg / personne / jour (7/7)

## QUANTITÉ A TRAITER

Hébergement : nombre de chambres x poids moyen = ..... Kg / jour

Restauration : nombre de couverts x poids moyen = ..... Kg / jour

Divers (ameublement, linge d'entretien, de cuisine...)  
nombre de chambres x 0,150 = ..... Kg / jour

Poids total = ..... Kg / jour

Temps accordé à l'entretien du linge (lavage, ..., rangement) = ..... H / Jour

Capacité de machine = poids total / nombre d'heures = ..... Kg

Attention: pour les poly cotons, réduire la charge à 70% de la capacité de la machine



# BUANDERIE





ABCDEF GHIJKLMN  
OPQRSTU VWXYZ



EURO  
CHEF

**A**

Adoucisseur d'eau 221-226  
 Armoire suspendue 228,229,232  
 Armoire produits d'entretien 232,326-329  
 Armoire à chariot 133,144,146  
 Armoire à poissons 150,232  
 Armoire de fermentation 49  
 Armoire de maintien en température 242,251,252,256,257  
 Armoire de maturation 112  
 Armoire de stérilisation 304,305,312  
 Armoire portes coulissantes 228,231,232  
 Armoire réfrigérée 134-136,145,148,149,155-157,176,345

**B**

Bacs inox / polycarbonate 12,324,332-335  
 Bac de salage 58  
 Bain marie 37,45,84  
 Balance 118,119,124  
 Bars 160,161,163,347  
 Batteur mélangeur 96,99,100,104,125,126  
 Blender 121,345  
 Blixer 94  
 Broyeur à déchets 306,307

**C**

Cafetière 124,338-341  
 Caisson d'extraction *voir hottes*  
 Caisson de ventilation *voir hottes*  
 Caniveau de sols, siphon 298,299,302  
 Casiers 263,336  
 Cave à vins 141,162,163,190,191,347  
 Cellule de refroidissement 131,139,142,143,147,166-171  
 Centrale de désinfection 216,310,311,314,315  
 Centrifugeuse 93  
 Chambre froide 178-181  
 Chariot à niveau constant 260

Chariot bain marie 260,261,267  
 Chariot chauffants 145,260,261  
 Chariot de débarrasage 321  
 Chariot de service 21,321  
 Chariot de transport 253,267,321  
 Chariot petits-déjeuners 246-249  
 Chauffe briques 338  
 Chauffe saucisses 83,84  
 Congélateur / conservateur 138  
 Conteneur 123,262,264,265  
 Convoyeur 214,215  
 Coupe légumes 120,122  
 Coupe pains 94,104  
 Coupe-tomates 123  
 Cuiseur 33  
 Cuiseur à pâtes, riz 45,77,84,85,156  
 Cuiseur à vapeur 29,54  
 Cuisine connectée 280,281  
 Cuisson basse température 20,70  
 Cuisson mobile 47,52,71  
 Cuisson modulaire 31,32  
 Cuisson sous vide 81  
 Cutter / coupe légumes combinés 92,93,103,110  
 Cuve chauffante 23

**D**

Dérouleur 216,310-315  
 Désinsectiseur 304,312  
 Distributeur de café 124,338-341  
 Distributeur à pompe 121

**E**

Emulsionneurs 127  
 Enregistreur de température 192,280,281  
 Eplucheuse 102,113,123  
 Étagère murale 228,324  
 Etuve 46  
 Essoreuse 102,126

**F**

Filtre à eau 220-226  
 Fontaine réfrigérée 173,174  
 Formeuse 113  
 Fourneau gaz / électrique 28,30,31,34,36,44  
 Fourneau ménager 344  
 Fourneau sur mesure 30,42,232  
 Four à pizza 39,50,51,62,65,76,82,84  
 Four à convection 46,48,49,76,82,84  
 Four de remise en température 70,253,254,259  
 Four électrique 66,67,76,98,346  
 Four micro ondes 72,73,79,80  
 Four mixte 10-19,33  
 Four pâtisserie 48-49  
 Friteuse 29,35-38,40,45,58,59,60,61,64,74,81,83,85  
 Fumoir 18-20

**G**

Gamme 31  
 Gamme 700 31,36,37  
 Gamme 800 31,40  
 Gamme 900 31,34,35  
 Gamme 1000 31  
 Grill panini 77,84  
 Grille inox 17,334,335  
 Grillade 35,36,45,81  
 Groupe frigorifique 182-185

**H**

Hachoir 111,112,122  
 Hot Dog 83,84  
 Hotte, plafond filtrant 270-279,282,344,346

**I**

Induction 26,27,68-71,81,83,346  
**InductoChef** 26,27

EUROCHEF

16 AVENUE CARNOT - 76250 DEVILLE LES ROUEN

## L

Laitière 124  
Laminoir 98  
Lampe chauffante 78  
Lave batterie 196  
Lave-batterie à granules 197  
Lave linge 286-291,295  
Lave mains 303,305  
Lave vaisselle à avancement automatique 198,207  
Lave vaisselle à capot 201,205,206,210,213  
Lave-vaisselle à convoyeur 199,200,208  
Lave vaisselle frontaux 194,195, 202-204,211,212,346  
Lave verre 175  
Liaison Froide - Chaude 245-253,255-258

## M

Machine à café 124,338-341  
Machine à café conteneur 124  
Machine à desserts glacés 175  
Machine à glaçons / grains 140,158,159  
Machine sous vide 81,105,114,115,117,334  
Maintenance en température 21,28,70,78, 242,246,257,258  
Marmite 32,33,42,55,56,57,124  
Mélangeur 110,112  
Mobile 29,47  
Meuble réfrigéré 130,137,145,146,150-157,176  
Meuble neutre 228-233  
Mixer 95,104,121,125,126  
Multifonctions 24,32,33,43

## O

Osmoseur 211  
Ouvre boîtes 120,124

## P

Panier 263,336  
Percolateur 339-341  
**Perfect Fry** 64  
Pétrin 98,99,100  
Plafond filtrant *voir hottes*  
Plancha / Plaque à snacker 52,54, 69,74,75,86,87  
Planche à découper 122,124  
Plaque induction 26,27,52,54,68-71,81,83  
Plaque coup feu 35  
Plaque pâtissière 17,334,335  
Plateau 17  
Plateforme pesage 118,119  
Plonge 229-234  
Poste de découpe 23  
Poste de désinfection/nettoyage 216,310,311,314,315  
Poubelle 304-307,321

## R

Rampe chauffante 78,313  
Rayonnage 318-325  
Réchaud 83  
Réducteurs de déchets 306,307  
Refroidisseurs 165  
Remise en température 70  
Repasseuse sècheuse / repasseuse 289-294  
Robinetterie 216-219,233  
Robot Cook 97  
Rôtissoire 22,88,90

## S

Salamandre 28,53,81  
Sauteuse 32,35,42  
Sèche linge 286-289,292,295  
Sèche-Mains 208,309  
Self service 236-241,243-245

Séparateur à graisse 300,301  
Show Cooking 52  
Siphon 298,299,302  
Socle rouleur 336  
Sous vide 81,105,114,115,117,334  
Système d'extinction 283

## T

Table inox 229,230,232-234  
Table chauffante 23  
Table réfrigérée 164  
Table suspendue 232,233  
Thermodynamique 185  
Thermomètre 120,123  
Thermoport 264,265,266,267  
Thermoscelleuse 116,117  
Tiroir chauffant 21  
Toaster 76,77,83,345  
Tourelle *voir hottes*  
Traitement de l'eau 221-226  
Trancheur 106-113,122  
TurboChef 62,63,65  
**TwinStar** 195

## V

Varitek 70,71  
Vestiaire 326-329  
Vitrine chaude 22,82,89,90  
Vitrine réfrigérée 132,153,156,160, 161,177,186-189  
VarioCooking 24

## W

Wok 52,69

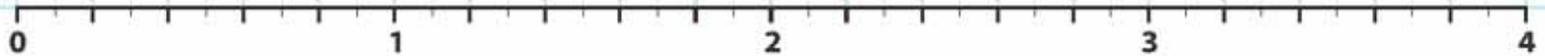




1/50



1/20





*Références*

# PORTFOLIO







Restaurant  
Gastronomique  
&  
**Haute technologie**





Restaurant  
Gastronomique





PORTFOLIO

EURO  
CHEF



# Lycée Hôtelier



## Restauration & Formation

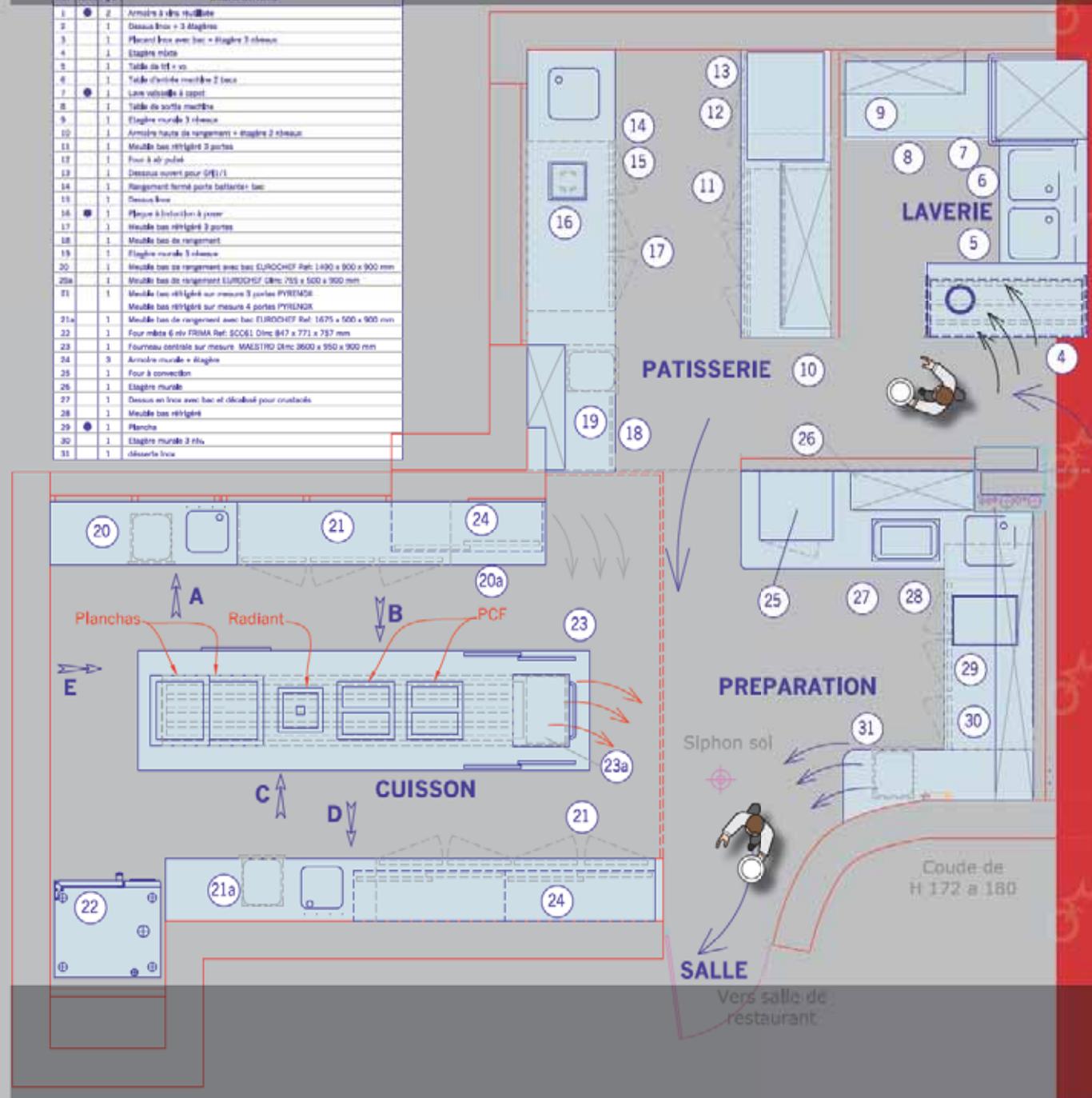




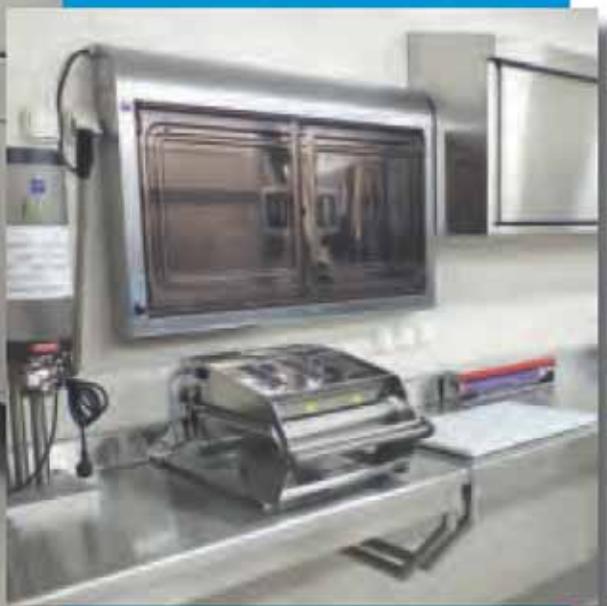
PORTFOLIO

EURO  
CHEF

REP.	EXT.	QU.	DESIGNATIONS.
1	●	2	Armoire à bras mobile
2	1	1	dessus bras + 3 étagères
3	1	1	Placard bras avec bac + étagère 3 niveaux
4	1	1	Etagère mobile
5	1	1	Table de lit + vit.
6	1	1	Table d'ordinateur mobile 2 faces
7	1	1	Lave vaisselle à capot
8	1	1	Table de sortie machine
9	1	1	Étagère murale 3 niveaux
10	1	1	Armoire haute de rangement + étagère 2 niveaux
11	1	1	Mouille bas réfrigéré 2 portes
12	1	1	Four à air pulsé
13	1	1	Dessus ouvert pour SÉLIT
14	1	1	Rangement fermé porte battante/ bas
15	1	1	Dessus bras
16	●	1	Plaque à induction à poser
17	1	1	Mouille bas réfrigéré 2 portes
18	1	1	Mouille bas de rangement
19	1	1	Étagère murale 3 niveaux
20	1	1	Mouille bas de rangement avec bac EUROCHEF Ref: 1490 x 900 x 900 mm
20a	1	1	Mouille bas de rangement EUROCHEF CBr: 755 x 500 x 900 mm
21	1	1	Mouille bas réfrigéré sur mesure 3 portes PYRENEE
21a	1	1	Mouille bas de rangement avec bac EUROCHEF Ref: 1675 x 900 x 900 mm
22	1	1	Four mûle à air FRIMA Ref: SC061 Dinc 847 x 771 x 787 mm
23	1	1	Fourneau centralisé sur mesure MAESTRO Dinc 3600 x 950 x 900 mm
24	3	3	Armoire murale + étagère
25	1	1	Four à convection
26	1	1	Etagère murale
27	1	1	Dessus en inox avec bac et étagères pour cratères
28	1	1	Mouille bas réfrigéré
29	●	1	Planche
30	1	1	Etagère murale 2 niv.
31	1	1	écluseur inox



Restaurant  
Gastronomique  
&  
**Haute technologie**



# LAVERIE





Lycée hôtelier  
**LAVERIE**

# Démonstration Culinaire



Poissonnerie  
**Traiteur**



PORTFOLIO

EURO  
CHEF

# Centre de démonstration **culinaire**







Lycée hôtelier  
**CUISINES**



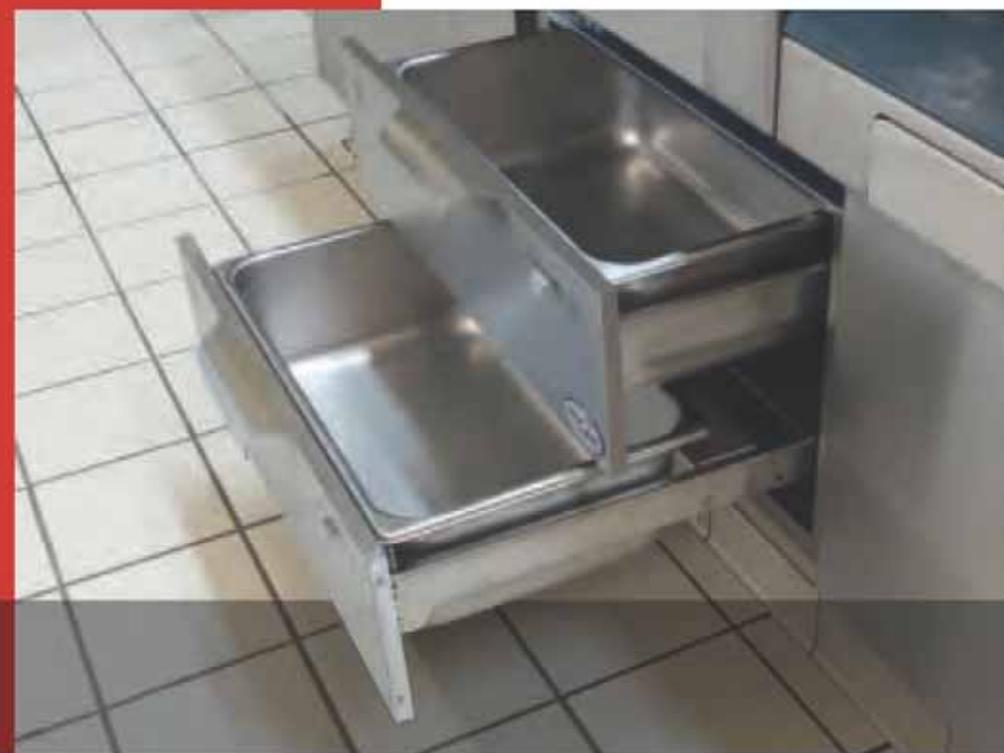


PORTFOLIO

EURO  
CHEF



Restaurant  
Gastronomique  
**Haute technologie**





# Pizzeria



PORTFOLIO

EUR  
CHE

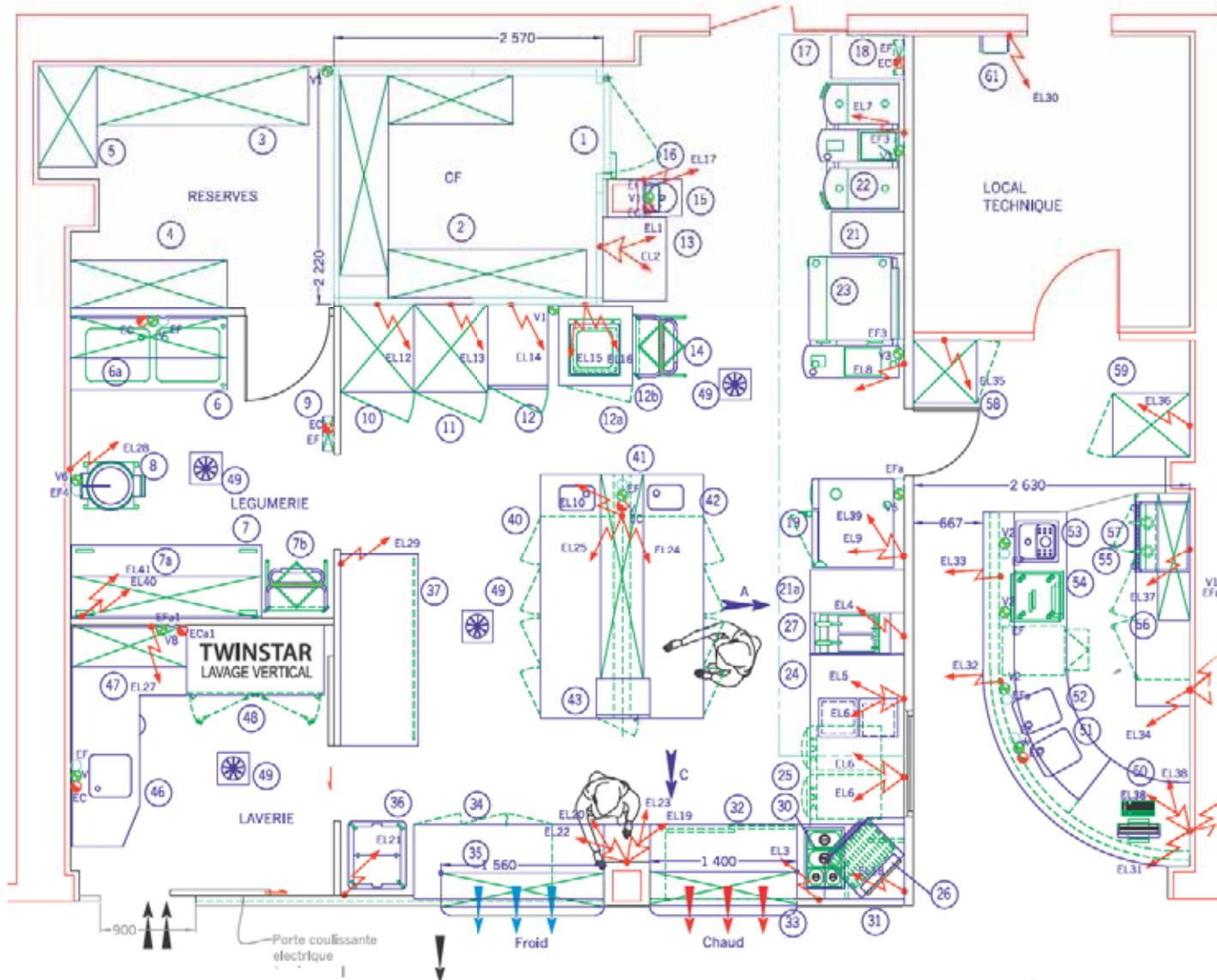
# BRASSERIE

PORTFOLIO

EURO  
CHEF

16





PORTFOLIO

EURO  
CHEF





# Rôtisserie

Bar-Restaurant



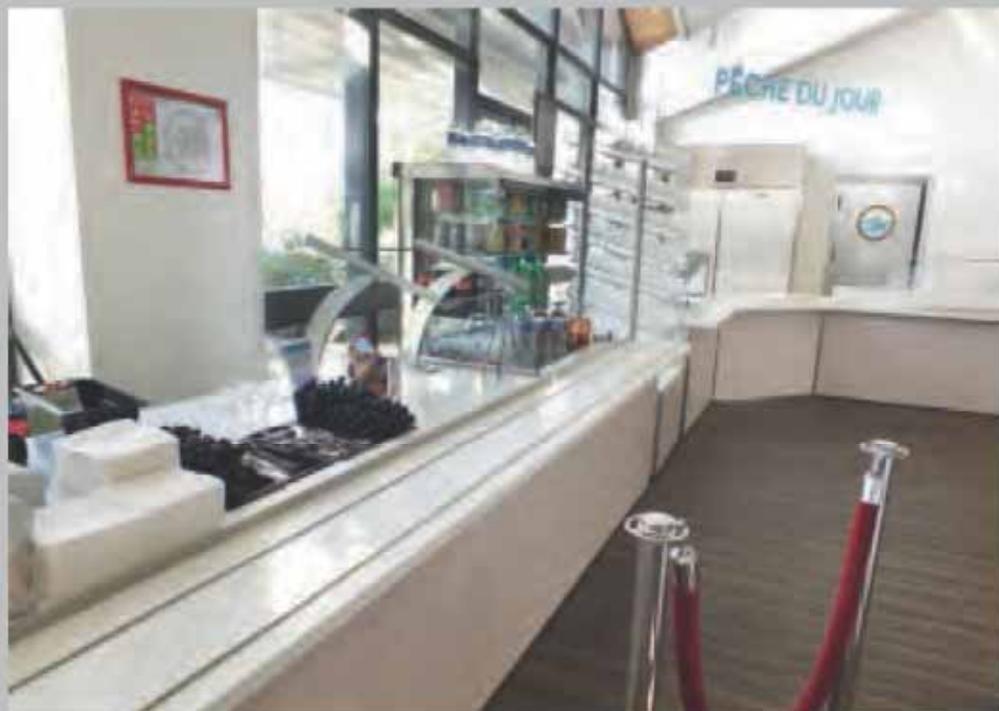


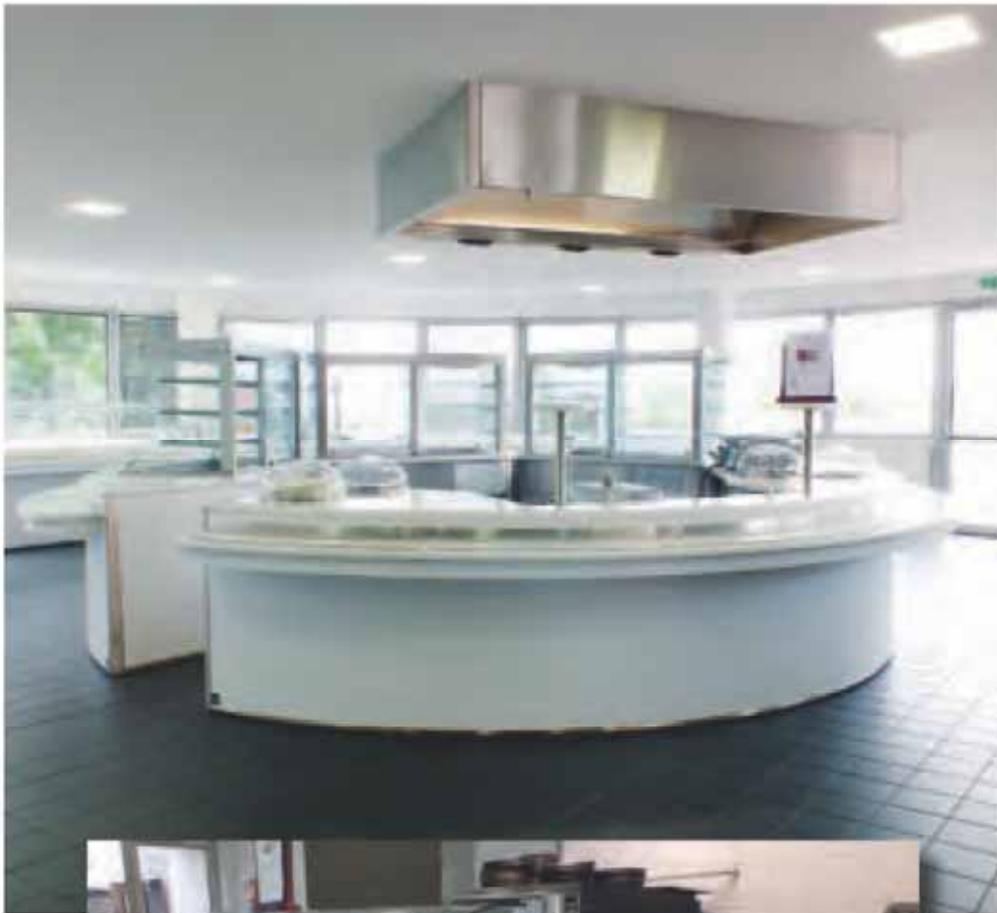
Caféterie



Cafétéria d'entreprise  
**distribution**







distribution





Cafétéria d'entreprise  
**distribution**



Cafétéria d'entreprise  
**Cuisine**



PORTFOLIO

EURO  
CHEF



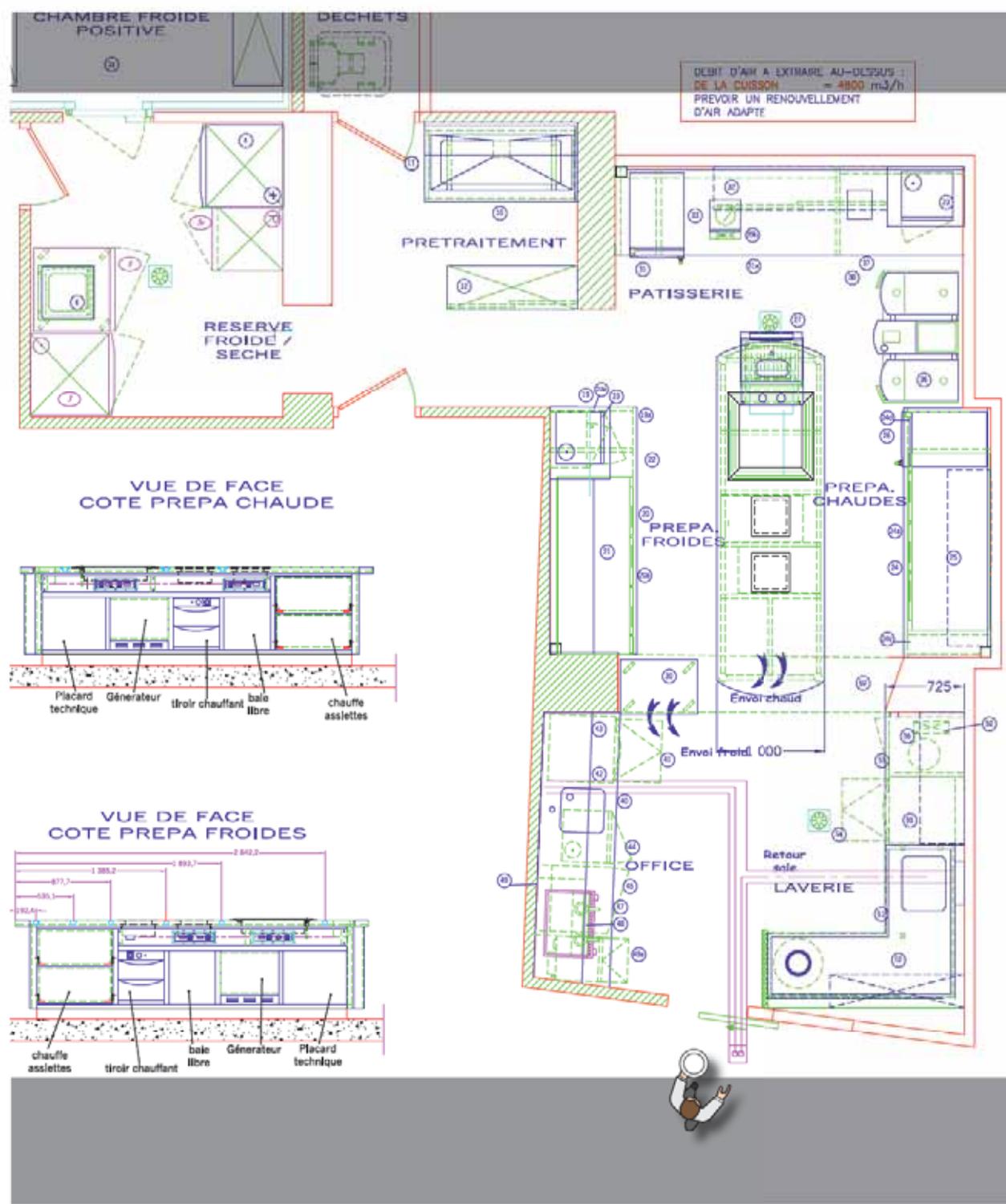




Cafétéria d'entreprise  
**Cuisine**







# Restaurant Gastronomique & Haute technologie



Plancha induction 4 zones

# PORTFOLIO



PORTFOLIO



RÉALISATIONS

EUROCHEF