

**CENTRAL
DIFFUSION**

**Euro
CHR**
Collectivités, Hôtels, Restaurant

LA GRANDE CUISINE

LA PRÉPARATION

Pages 3 à 28

LE FROID

Pages 29 à 46

LA CUISSON

Pages 47 à 78

LA DISTRIBUTION ET LE SELF

Pages 79 à 80

LA CAFÉTERIE ET LA GLACERIE

Pages 81 à 86

LA LAVERIE

Pages 87 à 98

LA BUANDERIE

Pages 99 à 104

LE STOCKAGE ET LA MANUTENTION

Pages 105 à 119

Euro CHR, pour le bonheur des professionnels de la restauration.

Né en 1997, dans ce monde affamé de performances et de productivité, Euro CHR a très vite compris les atouts d'un groupement au service de la restauration collective et commerciale. C'est ainsi que se lièrent des indépendants spécialistes dans le domaine de l'équipement et de la distribution, pour réunir dans le même panier les trois éléments d'un partenariat hors du commun : les arts de la table, le mobilier/textile, et bien sûr la grande cuisine.

Si vous envisagez de créer ou de rénover votre matériel, Euro CHR vous propose différents catalogues. Nos adhérents répartis sur le territoire national seront à votre disposition pour étudier avec vous les solutions adaptées à votre cas, établir un devis, et procéder à l'installation dans les meilleures conditions. Vous bénéficiez de l'expérience de professionnels confirmés et proches de vous, qui seront de véritables partenaires dans le suivi et l'entretien de tous vos appareils.

Euro CHR,
l'équipe de la Grande Cuisine



LA PRÉPARATION

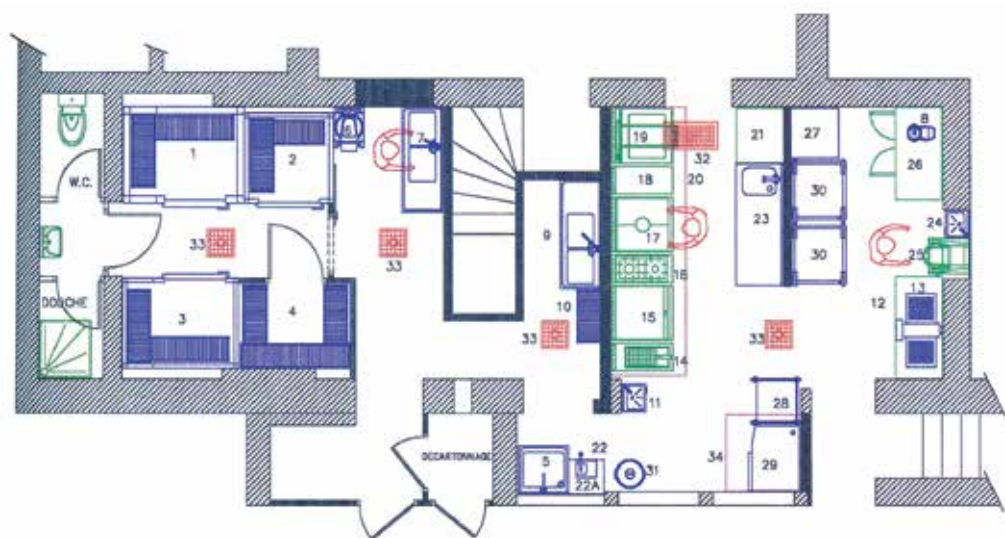
- *Table de travail*
- *Mobilier inox*
- *Matériel de préparation
et appareil électrique*



L'agencement

Toute une gamme de mobilier (bas et haut) spécialement étudiée pour le labo "pâtisserie, traiteur".
Des éléments modulaires spécifiques permettront de personnaliser votre local en fonction de vos exigences particulières.

Le sur-mesure



Toutes exécutions spéciales sur demande

- Toutes dimensions longueur et largeur.
- Piètement tubes ronds : polissage spécial.
- Angles arrondis.
- Découpes spéciales.
- Encastrément.
- Mobilier suspendu.
- Finition poli miroir.
- Plan de travail en inox ou granit.
- Toutes exécutions spéciales sur demande.

Construction

Table acier inoxydable 18/10, dessus épaisseur 15/10^e mm, hauteur 900 mm (tables hauteur 850 mm sur demande).

Bandeau avant et dossier rayonnés.

Piètement en tube inox 18/10, ø 45 mm équipé de vérins avec embouts antidérapants.

Montage très rapide, sans outils.

Pieds arrières en retrait de 65 mm sur les tables à dossier et de 55 mm sur les tables centrales.

Possibilité de montage instantané de tiroirs en toutes positions sur le cadre profilé à cet effet.



Accessoires

Tiroir avec bac GN 1/1 amovible

Réf. **200196**

Roulettes (le jeu de 4 dont 2 à frein)

Réf. **200197**

Trou vide déchets

Réf. **201020**



Table centrale

Centrale	Sans étagère basse	Avec étagère basse
600 x 600	231000	231007
1200 x 600	231001	231008
1000 x 700	200176	200181
1200 x 700	200177	200182
1400 x 700	200178	200183
1600 x 700	200179	200184
1800 x 700	231002	231009
1900 x 700	200180	200185
2000 x 700	231003	231010
1600 x 800	231005	231012
2000 x 800	231006	231013



Table à dossier

Adossée	Sans étagère basse	Avec étagère basse
1000 x 700	200186	200191
1200 x 700	200187	200192
1400 x 700	200188	200193
1600 x 700	200189	200194
1800 x 700	231014	231017
1900 x 700	200190	200195
2000 x 700	231015	231018



Table du chef

Bac 400 x 400 x 250 mm (droite ou gauche) avec tube surverse, bonde, robinetterie, siphon.

Adossée	Sans étagère basse	Avec étagère basse
1000 x 700	200209	200214
1200 x 700	200210	200215
1400 x 700	200211	200216
1600 x 700	200212	200217
1800 x 700	240017	240023
1900 x 700	200213	200218
2000 x 700	240018	240024



Options pour table inox

Tiroir avec façade + bac GN 1/1 sur glissières à billes.
4 roulettes ø 125 mm dont 2 à freins.
2 roues fixes ø 100 mm pour table semi-mobile.
Robinetterie mélangeuse.
Dossier latéral.
Extrémité biaise.
Bac soudé 400 x 400 x 250 mm avec surverse.
Bac soudé 500 x 500 x 300 mm avec surverse.
Bac soudé 600 x 500 x 320 mm avec surverse.
Trou vide déchets ø 170/280 mm + collerette caoutchouc.
Couvercle inox ø 280 mm pour vide déchets.



Lave-mains

Du plus simple au plus luxueux.
Tout une gamme pour chaque besoin.
Pré-mélangeur EC/EF - clapets anti-retour.
Distributeur savon - essuie mains - poubelle (option).
Commande de l'eau par cellule électronique (option).
Réf. 054627

Lave-mains habillé commande aux pieds

Construction inox 18/10.
Fourni avec col de cygne, siphon et bonde.

Largeur	Profondeur	Hauteur	Réf.
500	650	850	54627

Etagère murale



Étagère murale standard

Dessus tôle épaisseur 12/10 mm.



Étagère murale standard

Dessus 4 barres inox soudées.



Étagère à crémaillères

Crémaillères acier inoxydable 18/10.
Hauteur 1 niveau : 315 mm.
Hauteur 2 niveaux : 700 mm.
Pas 55 mm.
Plateaux réglables.

Étagère murale standard

Dimensions	Dessus inox	Dessus 4 barres
1000 x 400	220092	220099
1200 x 400	220093	220100
1400 x 400	220094	220101
1600 x 400	220095	220102
1800 x 400	220096	220103
2000 x 400	220097	220104
2200 x 700	220098	220105

Étagère à crémaillères

Dimensions	1 niveau	2 niveaux
1100 x 390	220106	220113
1200 x 390	220107	220114
1400 x 390	220108	220115
1600 x 390	220109	220116
1800 x 390	220110	220117
2000 x 390	220111	220118
2200 x 390	220112	220119



Centrale de nettoyage et désinfection

NF antipollution.
Livré avec porte bidon.
Tuyau de 15 m.
Réf. 012510



Lave-mains éco

Réf. 200323



Lave-mains monobloc à commande fémorale

Réf. 220151

Plonge et lave-mains

Plonge

Constructions inox 18/10.
Dossieret arrière angles arrondis.
Habillage 3 faces.
Bac embouti ou chaudronné (option).
Bords anti-ruissellement.
Bonde surverse robinetterie.
Siphons.
Piètement standard ou tube carré de 35 x 35 mm.
Existe en version : "suspendue" et avec encastrément lave-vaisselle.



Type	Dimensions bac	Dimensions	Réf.
1 bac		700 x 700	201021
1 bac 1 égouttoir (droite ou gauche)	600 x 500 x 300	1200 x 700	200315
	800 x 500 x 350	1200 x 700	200316
2 bacs 1 égouttoir (droite ou gauche)	500 x 500 x 300	1600 x 700	200317
	600 x 500 x 320	1900 x 700	200318
2 bacs sans égouttoir	500 x 500 x 320	1200 x 700	200319
	800 x 500 x 400	1800 x 700	200320
2 bacs 2 égouttoirs	600 x 500 x 320	2400 x 700	200321

Accessoires

Étagère basse pleine ou à barauds - dossierets latéraux rapportés.



Désinsectiseur



Désinsectiseur

- 1 x 30 W 40 m² *Réf. 107236*
- 1 x 40 W 80 m² *Réf. 107237*
- 240 m² *Réf. 107238*



Désinsectiseur à glu

80 m²

Réf. 107239

Armoires à couteaux

Armoire nouvelle génération

Conforme aux procédures HACCP.
Lampe UVC longue durée à économie d'énergie.



Armoire désinfection

- 10 couteaux *Réf. 200229*
- 20 couteaux *Réf. 200230*



Armoire inox

- AAC 10 couteaux *Réf. 200282*
- AAC 15 couteaux *Réf. 200283*
- AAC 30 couteaux *Réf. 200284*

Robinetterie



Robinet bitrou

Réf. 71010



Robinet

Mélangeur ¼ de tour monotrou.
Réf. 71004



Douchette EC/EF

Sans robinet.
Réf. 200325



Douchette EC/EF

- Avec robinet col de cygne monotrou. *Réf. 200326*
- Douchette seule / poignée. *Réf. 71005*



Armoire verticale portes coulissantes

- 1400 x 700 x 1700 Réf. **290148**
- 1600 x 700 x 1700 Réf. **290149**
- 2000 x 700 x 1700 Réf. **290150**
- 2100 x 700 x 1700 Réf. **290151**



Armoire murale

Rayon intermédiaire - H 600 mm - P 400 mm.

Acier inox 18/10.

Version murale chauffante sur demande.

Portes	Battantes	Coulissantes
1000	200297	200302
1200	200298	200303
1500	200299	200304
1800	200300	200305
2000	200301	200306



Accessoires

Fermeture à clefs.

Bac ingrédient sous armoire.

Montage "central".



Table armoire neutre

Largeur cm*	Centrale	Murale à dossieret	Traversante	Capacité assiettes ø 23 cm Nr.
100	290020	290027	290041	324
120	290021	290028	290042	396
140	290022	290029	290043	468
160	290023	290030	290044	540
180	290024	290031	290045	576
200	290025	290032	290046	684
220	290026	290033	290047	756



Table armoire chaude

Largeur cm*	Centrale	Murale à dossieret	Traversante	Capacité assiettes ø 23 cm Nr.
120	290000	290005	290015	324
140	290001	290006	290016	396
160	290002	290007	290017	504
180	290003	290008	290018	540
200	290004	290009	290019	612



Batteurs

Polyvalence

Prise supérieure pour le positionnement d'un accessoire
Prise frontale pour accessoires usuels.

Ergonomie

Cuve inox grande capacité de 7,6 L.
Mise en place facile de la cuve.
Cuve avec poignée, facile à manipuler.

Performance

Forme de l'outil qui épouse parfaitement la forme de la cuve.
Fond de la cuve très bombé qui favorise le travail de la pâte et permet de travailler de très petites quantités avec une qualité de résultat optimale.



Robustesse

Bâti tout métallique doté d'un moteur asynchrone pour une grande longévité et une parfaite stabilité.

Sécurité

Écran de protection transparent avec grandes ouvertures pour une introduction des produits facilitée.

Ergonomie

Basculement de la tête par le levier pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve.

Confort

Sélecteur de vitesse variable avec 10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/min (outils).

Modèle	RM8
Puissance	700 Watts
Voltage	Monophasé 230 V
Moteur	Asynchrone
Sélecteur de vitesse	Avec 10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/min
Cuve inox	7,6 litres avec poignée
Bâti	Tout métal
Basculement de la tête	Permettant un dégagement total des outils
Livré avec	3 outils : fouet, palette, spirale, accessoire cutter 1,7 litres
Prises d'accessoires	Supérieure et frontale
Poids brut	21,7 Kg



Batteur mélangeur 20 litres (avec ou sans prise d'accessoires)

Batteur mélangeur professionnel de capacité 20 L.
Variation de vitesse électronique qui donne une grande étendue de vitesses au planétaire, donc une grande souplesse d'utilisation.
Capacité de pétrissage : 7 kg de farine en détrempe.
Puissance : 1500 W.

Réf. **290054**

Batteur mélangeur 20 litres (sans prise d'accessoires)

Puissance : 1500 W.

Réf. **290055**



Batteur mélangeur 5 litres

Batteur mélangeur professionnel de capacité 5,2 l. Variation de vitesse électronique. BE5 A est équipé de 3 outils (fouet, palette, crochet). La prise d'accessoire type K reçoit le coupe-légumes.

Puissance 300 W.

Réf. **95515**



Batteur mélangeur 30 litres (avec ou sans prise d'accessoires)

Batteur mélangeur professionnel de capacité 30/20 litres à variateur de vitesses.
Capacité intermédiaire bien adaptée à la restauration et aux collectivités de taille moyenne.
Prise d'accessoires standard.

Puissance : 1500 W.

Écran de sécurité démontable. Minuterie.

Réf. **200330**

Batteur mélangeur 40 litres (avec ou sans prise d'accessoires)

Batteur mélangeur professionnel de capacité 40/20 litres avec variateur mécanique, adapté aux travaux de préparation de cuisine et pâtisserie.

Grande plage de variation avec sélecteur permettant de nombreuses positions intermédiaires.

Puissance : 2200 W.

Écran de sécurité démontable.

Réf. **005710**

Laminoir et trancheur à pain



Laminoir à main

Pour usage intermittent.
Tablettes amovibles.

Réf. **200383**

Laminoir électrique à poser sur table

Tablette inox.
Cylindre 500 mm.

Réf. **005815**



Coupe pain

Débit horaire : 7 000 / 14 000 tranches.
Puissance : 370 W.
Tranche réglable de 8 à 60 mm.
Mono : 220 V.

Réf. **005720**

Légumerie - Epluchage



Laveuse essoreuse 30 litres

Entièrement automatique.
3 cycles complets programmés.
Essorage 400 tr/mn.
Panier en acier inox.
Carrosserie double paroi acier inox.
Tubercules et fruits.
Dimensions 700 x 700 x 981 mm.

Réf. **200374**



EL 40

Essoreuse

Type	Capacité de travail	Volume panier	Puissance	Réf.
EL 40	4-5 kg / 5-6 salades	321	370 W	005817
ELX65	10 kg / 10-15 salades	651	750 W	200382



A81 EK

Laveuse essoreuse 2,5/15 kg.

Réf. **19495**

T15E

"La 4 en 1", quatre fonctions en une machine permettant d'assurer jusqu'à 300 repas/jour, de 5 à 15 kg par opération.

Eplucheuse DT5EFB Table filtre pour éplucheuse FTSVP

Éplucheuse

Type	Capacité de travail	Nbre de couverts	Équipement standard	Réf.
T5S	5 kg	30 - 100	Abrasif Mono	019444
T8E	8 kg	500 - 200	Abrasif Mono	019447
T10E	10 kg	500 - 200	Abrasif Mono	019445
T15E	10 kg	500 - 200	Abrasif Mono	019448
T125	25 kg	100 - 500	Filtre intégré	200181



Essoreuse à salade Dynamic

• 10 L Réf. **107148**

• 20 L Réf. **093182**

Cutter mélangeur / Émulsionneur

Combiné cutter / Coupe-légumes



DK25

K55

K70

- Cutter mélangeur K25 mono : 10-50 couverts Réf. **53822**
- Cutter mélangeur K55 : 50-100 couverts Réf. **200358**
- Cutter mélangeur K70 : 50-150 couverts Réf. **200363**

	Réf. R 301	Réf. R 301 ultra	Réf. R 401	Réf. R 402	Réf. R 402 V. V.
Bloc moteur monophasé 230V/50/1	230060	230061	230057	230058	230059

Combinés R 301 Ultra : 4 Machines en 1



Accessoire cutter



Fonction coulis*



Accessoire coupe-légumes



Bloc moteur



Fonction presse-agrumes*



Combiné cutter / Coupe-légumes

trancher, râper frites, couper en dés, pétrir, émulsionner



Combiné cutter multigreen DMUG
Réf. **200368**



Combiné cutter TRK45
4,5 litres, inox.
50-80 couverts.
Réf. **200369**

* Disponible pour R 201, R 211, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

Combiné cutter / Coupe légumes

Fonction CUTTER

Gros hachages



Lisse

Mélanges



Lisse

Hachages Fins



Denté

Sauces, Émulsions



Lisse

Pétrissage



Cranté *

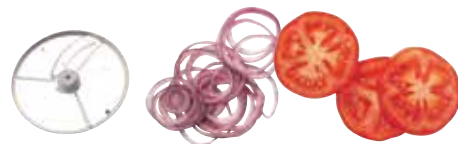
Broyage



Cranté

Fonction COUPE-LÉGUMES

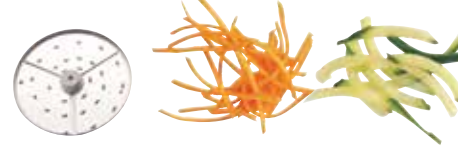
émincés



ondulés



Râpés



Bâtonnets



Macédoines



Frites



*pour R 402 - R 402 V.V. - R 502 - R 502 V.V. - R 602 - R 602 V.V.

KIT CUISINE en option



Fonction coulis



Fonction presse-agrumes



Coupe-légumes

trancher, râper, couper en dés, julienne, frites



Coupe-légumes TRS classique

Réf. 200353



Coupe-légumes minigreen

Réf. 200351



Coupe-légumes TRS inox

Réf. 200359

Goulotte grand volume permettant l'introduction de gros légumes de type chou, aubergine... et un chargement optimisé des autres légumes.



50 disques pour les émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières, macédoine et frites.

Charnière avec tige permettant le démontage immédiat du couvercle pour un **nettoyage facile**.



Bloc moteur **en inox**.



CL 50 - CL 50 Ultra

Bloc moteur

Moteur asynchrone.

Fonction coupe-légumes

Couvercle et cuve métallique.

Collection complète de 50 disques en option.

Possibilité 3 frites et 9 macédoines.

Grande goulotte surface 139 cm² - Volume de chargement 2,2 litres.

Goulotte cylindrique Ø 58 mm.

Livré sans disque.

Possibilité 9 Macédoines et 3 Frites



CL 50 - 1 vitesse

50 DISQUES

Modèles / Possibilités de travail	Quantité travaillée en fonction cutter	Débit horaire en fonction coupe-Légumes	Nombre de couverts
R 201	0,3 à 1 kg	5 à 10 kg	10 à 20
R 211			10 à 30
R 301/ R 301 Ultra	0,5 à 1,5 kg	20 à 40 kg	10 à 70
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	0,5 à 2,5 kg		20 à 100
R 502 / R 502 V.V.	0,5 à 3 kg	120 à 200 kg	30 à 300
R 602 / R 602 V.V.	0,5 à 3,5 kg		30 à 400

Modèles / Possibilités de travail	Puissance	Voltage	Vitesse	Bloc moteur	Dimensions (LxPxH)	Poids brut	Réf.
CL 50 Monophasé 1 vitesse 230V/50/1	550 Watts	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V	375 tr/min	Polycarbonate	350 x 320 x 590 mm	19,8 Kg	220157
CL 50 Triphasé 1 vitesse 400V/50/3	550 Watts	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V	375 tr/min	Polycarbonate	350 x 320 x 590 mm	19,8 Kg	220156

Coupe-légumes



CL 55 Auto

Bloc moteur

Moteur asynchrone.

Support moteur métallique.

Fonction coupe-légumes

Socle mobile tout en inox équipé de 2 roulettes avec frein.

Livré sans disque.

Modèles	Puis- sance	Voltage	Vitesse	Goulotte automatique	Collection de disques	Dimensions (LxPxH)	Poids brut	Réf.
CL 55 Auto 400V/50/3	1 100 Watts	Triphasé 400 V	375 et 750 tr/min	En inox	50 en option Possibilité 3 frites et 9 macédoines	Sans socle : 480 x 350 x 665 mm	44 kg	230154

Cutter de table



Couteau lisse



Couteau cranté



Couteau denté

Spécial persil



Possibilités de travail

Modèles	Capacité de charge maximale				Nombre de couverts	Temps de travail	Réf.
	Hachages (jusqu'à)	Émulsions (jusqu'à)	Pâtes* (jusqu'à)	Broyages (jusqu'à)			
R 2	0,750 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 à 20	1 à 4 min	230040
R 3 1500	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 à 30		
R 3 3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 à 50		
R 4 1500 / R 4 / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,9 kg	20 à 80		230041
R 5 Plus / R 5 V.V.	2 kg	3 kg	2 kg	1 kg	20 à 100		230042
R 6 / R 6 V.V.	2 kg	3,5 kg	2 kg	1 kg	20 à 150		
R 8	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	50 à 200		
R 10	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg			

*quantité de pâte levée hydratée à 60%

Blixer

Modèles	Capacité cuve (litre)	Quantités travaillées (kg)		Nombre de Couverts Mixés	Réf.
		Mini	Maxi		
Blixer 2	2,9	Spécial monoportion		1 à 15	
Blixer 3	3,7	0,3	2	5 à 30	220159
Blixer 4 - 4 3000 - 4 V.V.	4,5	0,4	3	10 à 50	
Blixer 5 Plus - 5 V.V.	5,5	0,5	3,5	15 à 80	220160
Blixer 6 - 6 V.V.	7	0,6	4,5	20 à 100	220161
Blixer 8 - 8 V.V.	8	1	5	25 à 150	
Blixer 10 - 10 V.V.	10	2	6,5	30 à 200	
Blixer 15 - 15 V.V.	15	3	10	40 à 300	
Blixer 20 - 20 V.V.	20	3	13	50 à 400	
Blixer 23	23	4	15	100 à 450 +	
Blixer 30	28	4	20	100 à 500 +	
Blixer 45	45	6	30	100 à 1000 +	
Blixer 60	60	6	45	100 à 3000 +	



Racleur de cuve et de couvercle.



Couvercle muni d'un joint pour une parfaite étanchéité.



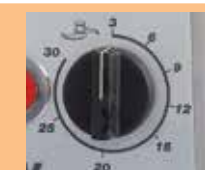
Couteau inox avec lames micro dentées.



Cheminée de cuve haute pour travailler de grandes capacités liquides.



Existe en vitesse variable (de 300 à 3500 tr/min) pour une plus grande souplesse d'utilisation.



Mixer plongeant

Mini MP 160 V.V. - Mini MP 190 V.V. - Mini MP 240 V.V.



Couteau et disque émulsionneur inox démontables.
Livré avec un support mural inox.

MP 550 Ultra



Pied avec cloche et couteau tout inox démontables, dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.
Livré avec un support mural inox.
Il est conseillé d'utiliser ces modèles avec un support marmite.



Modèles	Puissance	Voltage	Vitesse	Couteau, cloche et tube	Cloche démontable	Dimensions	Poids brut	Réf.
Mini MP 160 V.V.	220 Watts	Monophasé 230 V	Variable de 2000 à 12500 tr/min	Tout inox d'une longueur de 160 mm	-	Longueur 455 mm, Ø 78 mm	2,4 kg	220198
Mini MP 190 V.V.	250 Watts	Monophasé 230 V	Variable de 2000 à 12500 tr/min	Tout inox d'une longueur de 190 mm	Dispositif exclusif breveté Robot-Coupe	Longueur 485 mm, Ø 78 mm	2,5 kg	220199
Mini MP 240 V.V.	270 Watts	Monophasé 230 V	Variable de 2000 à 12500 tr/min	Tout inox d'une longueur de 240 mm	Dispositif exclusif breveté Robot-Coupe	Longueur 535 mm, Ø 78 mm	2,5 kg	220200
MP 550 Ultra	750 Watts	Monophasé 230 V	9000 tr/min	Tout inox d'une longueur de 550 mm	-	Longueur 940 mm, Ø 125 mm	6,6 kg	230048

CMP 250 V.V. - CMP 300 V.V. - CMP 350 V.V.



Principe d'autorégulation de la vitesse.
Pied avec cloche et couteau inox démontables.
Dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.
Livré avec un support mural inox.

Réf. **230043 - CMP 250 V.V. 230V/50/1**

Réf. **230044 - CMP 300 V.V. 230V/50/1**

Réf. **230045 - CMP 350 V.V. 230V/50/1**

VITESSE
AUTORÉGULÉE

Modèles	Puissance	Voltage	Vitesse	Couteau, cloche et tube	Dimensions	Poids brut	Réf.
CMP 250 V.V.	310 Watts	Monophasé 230 V	Variable de 2300 à 9600 tr/min	Tout inox d'une longueur de 250 mm	Longueur 650 mm, Ø 94 mm	3,9 kg	230043
CMP 300 V.V.	350 Watts	Monophasé 230 V	Variable de 2300 à 9600 tr/min	Tout inox d'une longueur de 300 mm	Longueur 660 mm, Ø 94 mm	3,9 kg	230044
CMP 350 V.V.	400 Watts	Monophasé 230 V	Variable de 2300 à 9600 tr/min	Tout inox d'une longueur de 350 mm	Longueur 700 mm, Ø 94 mm	4,1 kg	230045



Mixer plongeant

MP 350 Ultra - MP 350 V.V. Ultra - MP 450 Ultra - MP 450 V.V. Ultra



Pied avec cloche et couteau tout inox démontables, dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.
Livré avec un support mural inox.

Réf. **230046 - MP 350 Ultra 230V/50/1**

Réf. **230049 - MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1**

Réf. **230047 - MP 450 Ultra 230V/50/1**

Réf. **230050 - CMP 350 V.V. 230V/50/1**

Modèles	Puissance	Voltage	Vitesse	Couteau, cloche et tube	Dimensions	Poids brut	Réf.
MP 350 Ultra	440 Watts	Monophasé 230 V	9500 tr/min	Tout inox d'une longueur de 350 mm	Longueur 740 mm, Ø 125 mm	6,2 kg	230046
MP 350 V.V. Ultra	440 Watts	Monophasé 230 V	Variable de 1500 à 9000 tr/min vitesse autorégulée	Tout inox d'une longueur de 350 mm	Longueur 740 mm, Ø 125 mm	6,4 kg	230049
MP 450 Ultra	500 Watts	Monophasé 230 V	9500 tr/min	Tout inox d'une longueur de 450 mm	Longueur 840 mm, Ø 125 mm	6,3 kg	230047
MP 450 V.V. Ultra	500 Watts	Monophasé 230 V	Variable de 1500 à 9000 tr/min vitesse autorégulée	Tout inox d'une longueur de 450 mm	Longueur 840 mm, Ø 125 mm	6,5 kg	230050



Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi - CMP 250 Combi - CMP 300 Combi



Principe d'autorégulation de la vitesse.
Livré avec un support mural inox.

Réf. **116300 - Mini MP 190 Combi 230V/50/1**

Réf. **116301 - Mini MP 240 Combi 230V/50/1**

Réf. **230051 - CMP 250 Combi 230V/50/1**

Réf. **230052 - CMP 300 Combi 230V/50/1**

Modèles	Puissance	Voltage	Vitesse	Couteau, cloche et tube	Boîte fouet	Pied	Dimensions	Poids brut	Réf.
Mini MP 190 Combi	250 Watts	Monophasé 230 V	Variable de : 2000 à 12500 tr/min en mixer 350 à 1560 tr/min en fouet	Tout inox d'une longueur de 190 mm	-	-	Longueur avec tube 485 mm avec fouet 550 mm, Ø 78 mm	2,7 kg	116300
Mini MP 240 Combi	270 Watts	Monophasé 230 V	Variable de : 2000 à 12500 tr/min en mixer de 350 à 1560 tr/min en fouet	Tout inox d'une longueur de 240 mm	-	-	Longueur avec tube 535 mm avec fouet 550 mm, Ø 78 mm	2,8 kg	116301
CMP 250 Combi	310 Watts	Monophasé 230 V	Variable de : 2300 à 9600 tr/min en mixer de 500 à 1800 tr/min en fouet vitesse autorégulée	Tout inox d'une longueur de 250 mm	Métallique	Équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux	Longueur avec tube 640 mm avec fouet 610 mm, Ø 125 mm	5,6 kg	230051
CMP 300 Combi	350 Watts	Monophasé 230 V	Variable de : 2300 à 9600 tr/min en mixer de 500 à 1800 tr/min en fouet vitesse autorégulée	Tout inox d'une longueur de 300 mm	Métallique	Équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux	Longueur : avec tube 700 mm avec fouet 610 mm, Ø 125 mm	5,7 kg	230052



Centrifugeuse

J 80 Ultra



Moteur asynchrone.
Éjection des déchets.
Goulotte automatique brevetée de 79 mm.
Panier centrifugeur avec disque râpeur et filtre inox.
Cuve en inox.
Bec verseur avec fonction anti-éclaboussures.
Livré avec : - bac à résidus translucide 6,5 litres s'emboîtant sous la trémie d'éjection.
- ramasse-gouttes.

Réf. **220030 - J 80 Ultra 230V/50/1**



Centrifugeuse

Modèle	Puissance	Voltage	Vitesse	Débit	Hauteur utile	Dimensions (L x P x H)	Poids brut	Réf.
J 80 Ultra	700 Watts	Monophasé 230 V	Constante 3000 tr/min	Jusqu'à 120 litres/h	Sous bec verseur 162 mm	235 x 420 x 505 mm	12,5 kg	220030

Blender

Blender

Modèles	Puissance	Voltage	Vitesse	Bloc moteur	Livré avec	Dimensions (P x H)	Poids brut	Réf.
GT 400 2 vitesses	400 Watts	Monophasé 230 V	8000 tr/mn et 14000 tr/mn		Bol 2 litres en polycarbonate	190 x 508 mm	4,7 kg	290089
GT 550 2 vitesses	700 Watts	Monophasé 230 V	Variable de 0 à 16 000 tr/mn	Chromé	Bol 2 litres en inox. Couteau à lames démontables	190 x 508 mm	6,5 kg	290090



Réf. **290089**

Réf. **290090**

Tamis automatique

Modèles	Bloc moteur	Caractéristiques	Réf.
C80	- Monophasé 370 Watts - Inox 1 vitesse : 1500 tr/mn	- Châssis, cuve et trémie en inox - Débit de 40 kg/h selon la préparation	220162
C120	- Triphasé 900 Watts - Inox 1 vitesse : 1500 tr/mn	- Châssis, cuve et trémie en inox - Débit de 100 kg/h selon la préparation	220163



C 80

C 120

Trancheurs

Moteur	Lame (mm)	Coupe L x H x EP (mm)	Puissance (kW)	Dimension L x P x H (mm)	Poids (kg)	Dimension piètements L x P (mm)	Code	Code avec extracteur de lame SBR 1	Réf.
Courroie	250	230 x 185 x 15	0,18	540 x 430 x 370	21	460 x 310	0001		005860
Courroie	300	250 x 210 x 15	0,22	625 x 430 x 415	24	480 x 310	0002	0039	019484
Courroie	250	230 x 185 x 15	0,18	540 x 430 x 370	21	460 x 310	0034		020766
Courroie	300	250 x 210 x 15	0,22	625 x 430 x 415	24	480 x 310	0035	0047	019485
Pignon	350	280 x 200 x 14	370	810 x 580 x 470	48	600 x 440			005863



Réf. **019484**

Réf. **020766**

Trancheur

Adapté au tranchage de charcuteries cuites. Démontage de la lame sans outils avec disque 1/4 de tour. Affuteur intégré. Étanchéité IP67 sur les touches marche/arrêt et carte.

Construction châssis en aluminium anodisé. Buté, cache lame et chariot en inox. Interrupteur M/A étanche en acier inox avec voyant de marche intégré. Chariot démontable. Boîtier d'aiguseur en aluminium. Tirant et visserie inox. Permet une utilisation en zone froide. Lavable à la douchette basse pression

Hygiène parfaite (conformité à la méthodologie HACCP).

Butée : inox.

Épaisseur de coupe : jusqu'à 14 mm.

Tension : 230 V mono.



Réf. **005863**



Affûteur indépendant spécial hygiène

Réception des tranches dégagée
Rapidité et qualité de coupe



MAP VOL 350 CE

Sur piédestal avec volant fleuri.

Trancheur manuel à l'ancienne.

Réf. **005861**



FUSION 5 ROUGE

Capacité 15 volailles sur 5 balancelles.
Construction tout inox.
Glaces bombées de chaque côté.
Plat à pomme de terre inox en partie basse.
Tablette de service coulissante.
Châssis avec étagère basse, sur roulette.
Toit et filtre tout inox.
Éclairage quartz intensif 1000W.
Régulation électromagnétique.
Alimentation 380V triphasé / 7500W.
Dimension 830 x 770 x 1710 mm



HOT FLAMM S 6

Rôtissoire Hot Flamm's Gaz sur châssis à roulettes.
Construction tout inox.
Équipée de Rapid'broche®.
2 glaces bombées panoramiques.
Grand plat à pomme de terre inox en partie basse.
Tablette de service coulissante.
Châssis inox avec étagère basse sur roulettes.
Toit et filtres tout inox.
Cuisson par brûleurs à flammes vives et fontes.
Éclairage quartz intensif 1000W.
Alimentation gaz DN 1" + 230V.

Débit/heure	Ø bouche (mm)	Coupe	Grille (mm)	Puissance (cv)	Dimension L x P x H (mm)	Poids (kg)	Réf.
100 kg	70	Simple	4,5	1	480 x 240 x 400	30	220189
250 kg	82	Simple	4,5	1,5	500 x 280 x 440	38	260010



Réf. 220189



MAP TC22 X



Modèles HE



MAP ARTIC

Hachoir réfrigéré

Modèle	Débit/heure	Ø bouche (mm)	Coupe	Puissance (cv)	Dimension L x P x H (mm)	Poids (kg)	Code alimentation triphasé
MAP ARTIC	450 kg	98	Double	2,5	425 x 545 x 560	58	0141



HACHOIR 98 Double Coupe

Hachoir grand débit.
700 kg/h à 1000 kg/h.
Réf. 220189



Scie à os

Réf. 260012



MAP PX 20 AUTO

Coupe H / L (mm)	Plateau L x l (mm)	Puissance (cv)	Ruban (mm)	Dimension L x P x H (mm)	Poids (kg)	Code		Réf.
						Verni	Adnisé	
240 / 200	98	Double	2,5	425 x 545 x 560	58	0178	0171	260012



Poussoir à saucisses

Vertical manuel.

Réf. 220195

INDICATION DLC OBLIGATOIRE

Conformément à la législation en vigueur, la DLC doit obligatoirement être mentionnée sur chaque produit sous vide.

VERSION IMPRIMANTE DLC / Texte

Version imprimante DLC livrée avec un clavier PC & un port USB pour saisie de texte sur le ticket (ingrédients, traçabilité).

VERSION IMPRIMANTE DLC

À chaque opération de travail, édition d'un ticket autocollant comprenant la date de mise sous vide et de péremption.



Balance



Valor 1000

Balance laboratoire

Portée maxi / échelon	Plateau L x l (mm)	Étanchéité	Alimentation	Code	Réf.
6 kg / 1 g	230 x 190	IP 65	Secteur - Batterie interne	0075	220184
15 kg / 2 g	230 x 190	IP 65	Secteur - Batterie interne	0069	220186



Balance à plateau

- Balance à plateau 1 kg
- Balance à plateau 4 kg
- Balance à plateau 10 kg

Réf. 093293

Réf. 093294

Réf. 113647

Balance à colonne modulaire

60 kg.

Réf. 113648

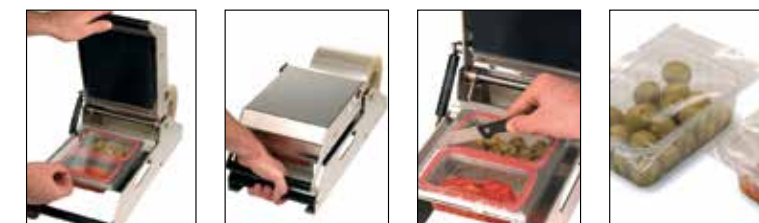


Thermoscelleuse

Réf. 19504

Thermoscelleuse

Dimensions ouverte	Dimensions fermée	Puissance	Réf.
227 x 505 x 445	227 x 505 x 180	450	19504
300 m de bobine de film transparent, largeur : 150 mm			



Diviseur à tomates



Diviseur à tomates

Réf. **116364**

Ouvre-boîtes



Ouvre-boîtes "Bonzer"

- *Standard* - boîte maxi 350 mm
- *Super* - boîte maxi 560 mm
- *Master* - pour boîte de toutes formes et de toutes grandeurs

Réf. **004088**

Réf. **004089**

Réf. **004090**

Ouvre-boîtes manuel

Pour tous types de boîtes rondes ou rectangulaires.
Version inox - NF alimentaire - L 550 mm.

- Avec socle plaque à visser Réf. **004098**
- Avec socle à serre joint Réf. **015139**



LT ouvre-boîtes électrique inox moyenne capacité

Électrique pour collectivités.
Acier nickelé ou acier inox.

- Avec socle à poser - moteur 2 vitesses
- Avec socle à serre joint - moteur 2 vitesses

Réf. **200391**

Réf. **200392**



LE FROID

- *Armoire frigorifique*
- *Cellule de refroidissement, table, desserte réfrigérée*
- *Desserte de bar et fontaine à eau*



Caractéristiques techniques

- Armoires frigorifiques entièrement réalisées en acier inox AISI 304.
- Parois intérieures latérales pré-embouties en acier inox AISI 304 à 20 niveaux pour grilles ou bacs GN 2/1.
- Isolation en polyuréthane injecté sans utilisation de CFC, épaisseur 75 mm.
- Groupe réfrigérant monobloc avec évaporateur positionné à l'extérieur.
- Température de fonctionnement : version à température positive -2°/+8°C, version à température négative -20°/-12°C.
- Température ambiante extérieure +43°C (Classe climatique 5, ambiante +40°, 40 % H.R.**).
- Commandes électroniques dotées de fonctions spécifiques comme : Hyper Cold : accélération du process de refroidissement dans un temps limité.
Alarmes HACCP.
Energy Saving System : réduction des consommations d'énergie et des coûts d'exploitation.
- Dégivrage automatique à gaz chaud "intelligent" qui s'enclenche que si nécessaire.
- Évaporation automatique des condensas.
- Éclairage intérieur.
- Fermeture à clefs.
- Portes réversibles à l'installation pour les modèles 700 litres.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglages en hauteur.
- Dotation standard : 3 grilles acier inox par porte.
- ** Norme européenne EN60335-2-89 / EN ISO 23953-2.

Millenium



ME70

ME150

Modèle	Température	Litre	Puissance	Dimensions	Poids	Réf.
ME70	-2°/+8 °C	700 l	600 W	684 x 800 x 2040 mm	140 kg	96642
ME70B	-24°/-12 °C	700 l	1000 W	684 x 800 x 2040 mm	150 kg	96649
ME150	-2°/+8 °C	1500 l	800 W	139 x 800 x 2040 mm	225 kg	96646
ME150B	-24°/-12 °C	1500 l	1800 W	139 x 800 x 2040 mm	237 kg	96645

Caractéristiques techniques

- Armoires frigorifiques entièrement réalisées en acier inox AISI 304.
- Fluide réfrigérant utilisé R404A.
- Chambre interne à angles arrondis pour garantir une hygiène maximum.
- Isolation en polyuréthane injecté sans utilisation de CFC, épaisseur 75 mm.
- Température de fonctionnement : version à température positive -2°/+8°C, version à température négative -22°/-15°C.
- Température ambiante extérieure +43°C (classe climatique 5, ambiante +40°C, 40% H.R.**). Modèle ...PV : température ambiante +32°C (classe climatique 4, ambiante +30°C, 55% H.R.**).
- Les modèles NN, BN, NB, BB, NCP sont dotés de 2 volumes et de 2 groupes frigorifiques indépendants.
- Thermomètre-thermostat digital.
- Dégivrage entièrement automatique de type électrique.
- Évaporation automatique des condensas sauf pour les modèles ...CP (prévoir raccordement à la vidange).
- Panneau supérieur relevable pour faciliter l'accès à la maintenance.
- Éclairage intérieur.
- Fermeture à clefs.
- Portes réversibles à l'installation pour les modèles 700 litres, sauf pour les versions portes vitrées.
- Pieds en acier inox 304 réglables hauteur.
- Dotation standard : 3 grilles plastifiées par porte.
- ** Norme européenne EN60335-2-89 / EN ISO 23953-2.

Voyager



VD70

VD150

VD70CB

Modèle	Température	Litre	Puissance	Dimensions	Réf
VD70	-2°/+8 °C	700 l	450 W	750 x 835 x 2040	96640
VD70B	-22°/-15 °C	700 l	700 W	750 x 835 x 2040	96641
VD150	-2°/+8 °C	1200 l	650 W	1500 x 83 x 2040	96643
VD150B	-22°/-15 °C	1200 l	1100 W	1500 x 83 x 2040	96644





Armoire gastronorme GN 2/1 positive

MGPV 652 blanc / MGPV 657 inox.

Capacité 583 litres.

Froid ventilé +1°/+15°C.

Accessoires

7112439 Grille acier zingué supplémentaire 650 x 530 mm.

- Armoire 2/1 blanche Réf. **270104**
- Armoire 2/1 inox Réf. **270105**



Armoire négative à tiroir blanche

G 5216 M.

Capacité 513 litres.

Froid statique -28°/-14°C.

Réf. **200425**



Armoires 600 litres GN 2/1 positives et négatives

Modèle	Désignation	Réf.
HR600	Armoire positive ventilée 555 litres blanche (0°/+10°C) 2/1	270108
HR600i	Armoire positive ventilée 555 litres inox (0°/+10°C) 2/1	270109
HF600	Armoire négative 555 litres inox (-10°/-25°C) 2/1	270106
HF600i	Armoire négative 555 litres blanche (-10°/-25°C) 2/1	270107



GKv 7110

Armoires positives ventilées GN 2/1 - GKv

Modèle	Carrosserie	Température	Capacité (l)	Équipement	Puissance raccordée (W)	Conso. élec. (kWh/24h)	Dimensions LxPxH (mm)	Réf.
GKv 6110	Blanc	+1°/+15°C	583	5 grilles GN 2/1 (10 max.)	150	1,2	750x750x1864	200415
GKv 7160	Inox	+1°/+15°C	663	6 grilles GN 2/1 (12 max.)	150	1,3	750x750x2064	200418



Armoire réfrigérée à casier

Serrure à clefs.

352 litres.

Réf. **200432**



Congélateur 500 litres

Couvercle inox.

Réf. **200433**

Congélateur froid négatif -26°/-14°C

- 300 litres blanc Réf. **200426**
- 485 litres blanc Réf. **200430**
- 600 litres blanc Réf. **200428**



Existent avec couvercle inox ou blanc (sauf GTS).
Poignée aluminium robuste pour un usage intensif (sauf GTS).

Les coffres GTL fonctionnent avec un fluide frigorigène écologique : il s'agit d'un gaz naturel dont le potentiel de réchauffement global est proche de 0 et plus de 1000 fois inférieur à celui de certains fluides traditionnellement utilisés.

Boissons fraîches

Coffres refroidisseurs - FT

Modèle	Couvercle	Capacité (l)	Puissance raccordée (W)	Conso. (kWh/24h)	Dimensions LxPxH (mm)	Réf.
FT 2900	Coulissant isolé	282	120	0,8	1030 x 630 x 891	200404
FT 2902	Coulissant vitré	302	150	1,2	1030 x 630 x 891	200405

FT 2902
Réf. **200405**



Desserte de présentation



OASI 8 M

Présentée avec accessoires.

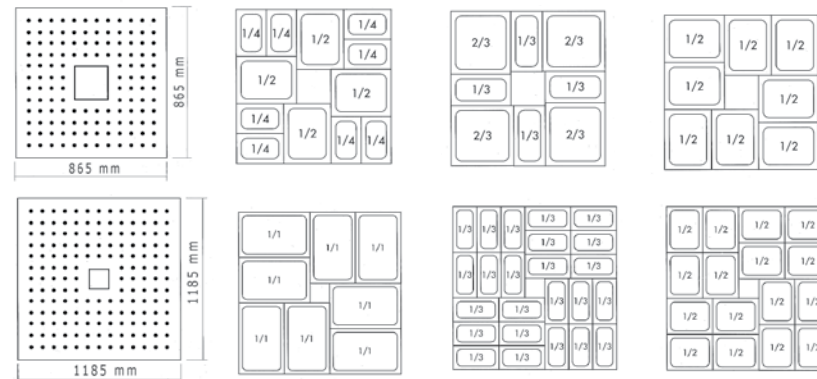
Structure en bois massif.

Cuve en acier inox.

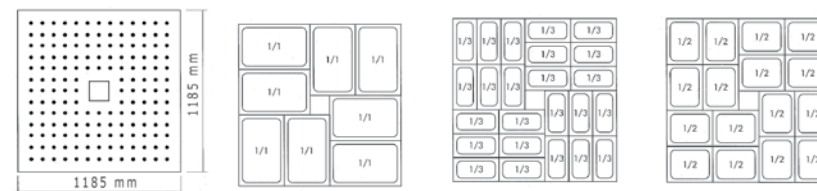
Possibilités de composition des cuves en bacs GN.

- OASI 4 M Réf. **220302**
- OASI 8 M Réf. **220303**

OASI 4 M



OASI 8 M



ISOLA 4 M

Présentée avec accessoires.

Réf. **220300**

Desserte de présentation



DELIZIE/M

Desserte réfrigérée statique +4°/+10°C.

Capacité 4 bacs GN 1/1.

Réf. **220306**



GAZEBO

Desserte réfrigérée statique +4°/+10°C.

Capacité 8 bacs GN 1/1.

Réf. **220304**

Les desserts existent dans le même décor bois en desserts chauffantes.

Bain-marie au vitrocéramique (+30°/+90° ou + 120°C).

- Desserte bain-marie 4 bacs Réf. **220305**



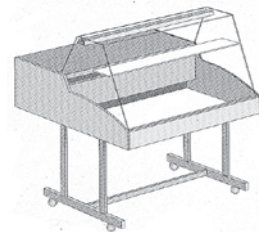


Vitrine comptoir réfrigérée SUPER
925 x 545 mm.
Réf. **250019**

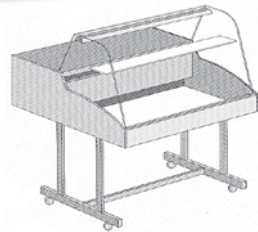


GAMME SUPER

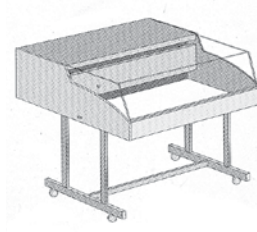
GAMME
POSABLE



SUPER - vitrage droit



SUPER C - vitrage bombé



SUPER SS - vitrage self

Comptoirs réfrigérés avec groupe intégré non apparent.
Existent en version :
- vitrage droit
- vitrage bombé (série C)
- vitrage bas self (série SS)
En 5 largeurs : 756-1006-1256-1506-1972.
Piètement vendu séparément.



Vitrine verticale SNELLE
+2°/+10°C.
5 niveaux.
Réf. **200970**

Vitrine verticale 4 faces vitrées SNELLE
595 x 615 x 1810 mm.
Réf. **250037**

Structure en aluminium anodisé résistant à la corrosion, avec rupture pont thermique.
Triple vitrage pour une parfaite isolation et une consommation d'énergie réduite.
Régulation électronique avec affichage digital de la température.



Vitrine de comptoir 2 tablettes LINUS
800 x 410 mm.
Réf. **250017**



Cave à vins 2 zones de mise en température
178 bouteilles.
Réf. **200431**

Température réglable de +5° à +20°C indépendamment dans chaque zone.

178 BOUTEILLES



Cave de vieillissement 1 zone
312 bouteilles.
Réf. **200429**

Régulation électronique avec affichage digital de la température.

Modèles porte pleine : carrosserie acier époxy noir mat, porte rouge réversible (sauf WKt 6451 CHR : coloris Terra).

Poignée à décompression et serrure de série sur modèle grand cru.

312 BOUTEILLES

LE FROID



Meubles réfrigérés

pâtissier



MRP/MCP 250

Extérieur inox 18/10 (sauf partie arrière en standard).
Intérieur inox 18/10 avec angles arrondis.
Ambiance 43°C- 230/1/50 (compatible 60Hz en positif).
Porte réversible avec dispositif de fermeture, charnières inox et joint déclipable.
Pieds inox réglables (hauteur meuble possible 900).
Gaz R134 (+) R404 (-).
Compresseur hermétique ventilé Danfoss sur glissières.
Évaporateur ventilé traité anti corrosion.

Thermostat électronique avec afficheur digital.
Évaporation automatique.
Dégivrage par résistances en négatif.
Isolation épaisseur 60 mm, densité 40 kg.
Alarme haute et basse température sur contrôleur digital.
Le système de froid ventilé, associé à une humidité de 80%, permet une température intérieure plus homogène et une économie d'énergie du fait d'une réduction du fonctionnement du compresseur.

PÂTISSIER 600 x 400

	Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur	Nb jeux gliss.	Capacité	Compresseur	Réf.
Température POSITIVE (-2°/+8°C)	MRP 150 - 2 portes pleines	1495	800	850	10	375 L	1/5 cv	270120
	MRP 200 - 3 portes pleines	2020	800	850	15	595 L	1/4 cv	270121
	MRP 250 - 4 portes pleines	2545	800	850	20	815 L	3/8 cv	270122
Température NEGATIVE (-15°/-20°C)	MCP 150 - 2 portes pleines	1495	800	850	10	375 L	3/8 cv	270124
	MCP 200 - 3 portes pleines	2020	800	850	15	595 L	1/2 cv	270125
	MCP 250 - 4 portes pleines	2545	800	850	20	815 L	3/4 cv	270126



MRG 200 / MCG 200

Série GASTRO - Portes pleines

	Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur	Nb jeux gliss.	Capacité	Compresseur	Réf.
Température POSITIVE (-2°/+8°C)	MRG 150 - 2 portes pleines	1345	700	850	2	270 L	1/5 cv	240118
	MRG 200 - 3 portes pleines	1795	700	850	3	450 L	1/4 cv	240119
	MRG 250 - 4 portes pleines	2245	700	850	4	635 L	3/8 cv	240120
	MRG 300 - 5 portes pleines	2695	700		5	820 L	3/8 cv	-
Température NEGATIVE (-15°/-20°C)	MCG 150 - 2 portes pleines	1345	700	850	2	270 L	3/8 cv	-
	MCG 200 - 3 portes pleines	1795	700	850	3	450 L	3/8 cv	-
	MCG 250 - 4 portes pleines	2245	700	850	4	635 L	1/2 cv	-



Meubles réfrigérés

Comptoir réfrigéré 1/1

Fabrication AISI 304 18/10
Extérieur - intérieur
Arrière inox



Comptoir réfrigéré

- Comptoir réfrigéré 1/1 inox.
MG1850 3 portes.
1850 x 700 x 850 mm.
- Comptoir réfrigéré 1/1 inox.
MG1400 2 portes.
1390 x 700 x 850 mm.

Réf. **200458**

Réf. **200457**



Comptoir réfrigéré 1/1 avec évier

1850 x 700 mm.
3 portes.
Tropicalise (0°/+10°C).
(Options bloc 2 tiroirs).
Réf. **200459**

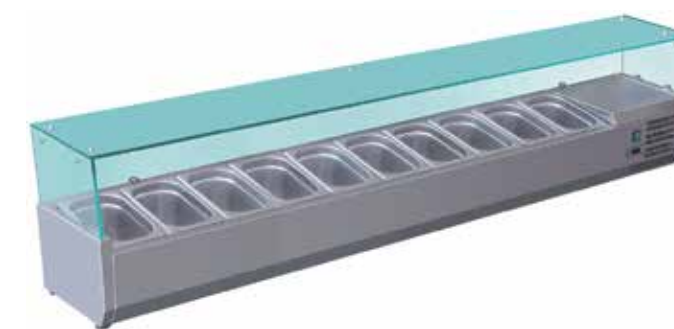


Salad chef

- TG1400, 6 bacs 1/3, 2 portes.
- TG1850, 8 bacs 1/3, 3 portes.

Réf. **200460**

Réf. **200461**



Vitrines réfrigérées

température de fonctionnement, +2°/+10°C ; étagères de présentation en verre trempé ; crémaillères en acier inox AISI 304, avec la possibilité de charger jusqu'à 12 kg par niveau ; réfrigération ventilée ; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure ; dégivrage automatique à air.

- Présentoir 1345 x 396 x 435mm 5 bacs 1/4 Réf. **230033**
- Présentoir 1795 x 396 x 435mm 8 bacs 1/4 Réf. **230034**

LE FROID

Skin plate



Desserte
2040 x 550 x 890 mm.
3 portes SKP ventilée.
Eco / 222 MUPL.
Réf. **200479**



Desserte
2040 x 550 x 890 mm.
3 portes inox Ecoline.
Eco / 222 MUPLES.
Réf. **200477**



Desserte
1500 x 550 x 893 mm.
2 portes SKP ventilée.
Eco / 222 MU.
Réf. **200478**

Desserte modulaire

Exécution standard anthracite / option façade inox.
Ce système original, d'éléments modulaires, permet de concevoir un meuble répondant exactement à vos exigences.

Vous disposez ainsi de :

- soit d'élément 1 porte avec ou sans tiroir,
- soit d'élément 2 tiroirs,
- soit d'élément 3 tiroirs,
- soit d'élément mitrailleuse, pour 8 bouteilles.

Accessoires

Bloc tiroir x2 ou x3.



MFS 100



GASTRO température positive (0°/+8°C)

Plaque de travail (sur rails).
en polyéthylène + couvercle inox.

Livré avec 1 jeu de glissières + 1 clayette par porte.

Modèle	Nb portes	Longueur	Profondeur	Hauteur	Nb clayettes	Compresseur	Réf.
MFS 100	2	915	700	900	2	1/5 cv	240100
MFS 140	3	1365	700	900	3	1/4 cv	240101

Meubles pizza



Meuble pizza avec bloc 6 tiroirs

1795 x 700 x 850 mm.
2 portes.
Température +2°/+8°C.
(MFP70-180).
Réf. **230035**



MR70 225

Vitrinette non comprise

Meubles série MR - Température positive (+2°/+8°)

Profondeur 700 (Gastro).

Série MR 70 : livré avec 1 clayette inox GN1/1 par porte + 1 jeu de glissières par porte.

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur	Nb clayettes	Capacité	Compresseur	Réf.
MR70-135P 2 portes pleines	1345	700	850	2	265 L	1/5 cv	230030
MR70-180P 3 portes pleines	1795	700	850	3	450 L	1/4 cv	230031
MR70-225P 4 portes pleines	2245	700	850	4	635 L	3/8 cv	230032

Cellules mixtes à refroidissement rapide



IS101S

Cellule à clayettes

Modèle	Puissance frigorifique	Capacité bacs	Dimensions (mm)	Réf.
DS51M	813 W	5	745 x 700 x 900	200489
IS101S	3136 W	10	800 x 830 x 1750	200488

Mannequin frigorifique autoportant.
Tableau de commande à sonde à piquer et coffret de puissance.
Dimension :
L 810 x P 360 x H 1835.
Poids brut : 80 kg.
Plage de fonctionnement : mixte.
Puissance frigorifique : 3400 W (-15°/55°C).
Tension 230/1/50.



Mannequin frigorifique
Process03400

Cellule mixte refroidissement / surgélation

6 niveaux 1/1 600 x 400.

L 755 x P 695 x H 850.

Refroidissement : +63°C à +10°C en 90 minutes.

Surgélation : +63°C à -18°C en 240 minutes.

• Refroidissement 12 kg / surgélation 6 kg

Réf. **200485**

• Refroidissement 20 kg / surgélation 10 kg

Réf. **200486**



Cellule à chariots de refroidissement rapide

Cellule à chariot

Panneaux modulaires épaisseur 90 mm.

Revêtement intérieur/extérieur inox 304 (PVC blanc option).

3 sondes à cœur.

Groupe fourni.

Modèle	Puissance frigorifique	Dimensions (mm)	Réf.
ISR202R	12300 W	1400 X 1250 X 2260	200487



ISR201R



C610



Cellule à chariot

70 kg.

Double accès porte 780 x 1900.

Capacité échelle 1/1 ou 600 x 400.

Compatible chariot 20 niveaux de four.

Réf. **200484**



Fontaines à eau et refroidisseur à eau



RIVER sur sol

Largeur	Profondeur	Hauteur	Débit	Tôle peinte	Inox	Réf.
				Modèle	Modèle	
325	340	960	30 L	RIVER 25	RIVER 25 I	200437
325	340	960	30 L	RIVER 25/2	RIVER 25/2 I	-
190 W - Compresseur 1/6 cv						

Gamme pour remplissage au verre.
Carrosserie tôle peinte gris métal ou inox 18/10.
Eau froide uniquement (sauf River NF).
Débit donné avec 25°C de température ambiante et 20°C de température arrivée d'eau.

**Fontaine réfrigérée
River 25**
Réf. 200437



NIAGARA sur sol
Eau réfrigérée

Largeur	Profondeur	Hauteur	Débit	Tôle peinte	Carrosserie tôle peinte + tête inox	Tout inox	Réf.
				Modèle	Modèle	Modèle	
480	405	1480	65 L	NIA 65 SL	NIA 65 SL C8	NIA 65 I SL	220268
300 W - Compresseur 1/6 cv - Production continue de 40 L							

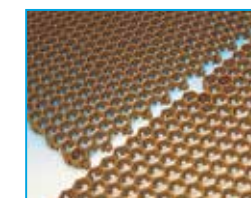
**Fontaine réfrigérée
Niagara 65 litres**
Réf. 220268



Chambre froide et rayonnages



Dimensions sur-mesure
Nous consulter



**Jeu enregistreur
de température,
avec imprimante.**



Rayonnages à clayettes

Les rayonnages sont constitués de structure en aluminium anodisé et d'étagères à clayettes en polyéthylène alimentaire. Le montage s'effectue sans outil, ni instrument. Il est possible de rajouter des niveaux supplémentaires tous les 150 mm. Échelle standard en 1750 (possible en 1300 et 2000). Largeur de clayettes disponible en 400 et 500. Montage en angle possible en rajoutant les crochets GA.





Pour la climatisation,
consultez votre distributeur.



LA CUISSON

- *Matériel de cuisson*
- *Gamme snack*
- *Extraction*

Une robustesse adaptée aux exigences de tous les chefs.

Qu'elle que soit la gamme (800, 900, 1000, sur-mesure, charcuterie), les appareils sont les mêmes et ont les mêmes performances de cuisson.

Une modularité à l'excès : Tous les dessus peuvent être adaptés sur tous les soubassements sauf contraintes techniques et/ou de sécurité.



Un grand choix d'accessoires, de coloris et d'options

Un châssis porteur en inox 35/35 pour une grande résistance à l'âge et pouvant se poser sur un socle béton

Un dessus unique en 30/10° avec dossier

Des tôles de côtés en 15/10°

Une finition parfaite



Conception sur-mesure
La rigueur de la cuisson
au service
de la tradition gastronomique.
Nous consulter



Four à convection avec humidificateur

4 niveaux 2/3

5 niveaux 1/1

7 niveaux 1/1

10 niveaux 1/1

Électromagnétique, avec sélecteur de la température réglable de 70 à 300°C, sélecteur du temps programmable jusqu'à 120 minutes avec sonnerie de fin de cuisson - voyants de contrôle du fonctionnement.

Humidificateur avec régulateur automatique - event enceinte de cuisson manuelle - autoreverse (inversion automatique de la rotation de la ventilation).

Éclairage chambre de cuisson.

Options

Douchette de lavage.

Modalité de cuisson

Convection avec CLIMA 70 - 300°C.

Air pulsé avec humidificateur.

Mode de fonctionnement

En continu. Durée programmable.



Modèle	Capacités	Espacement	Tension	Puissance	Dimension	Ref.
SREC023M	4 x GN 2/3	70 mm	Mono	2600 W	630 x 565 x 515	220278
SREC051M	5 x GN 1/1	70 mm	Tri	6250 W	805 x 630 x 590	220279
SREC101M	10 x GN 1/1	70 mm	Tri	12500 W	805 x 630 x 790	220280

Four de maintien et de remise en température



Régénérer

De manière naturelle, sur n'importe quelle assiette, plat, etc...

Maintien

Longtemps "en état de cuisson à peine effectuée" sans contrôles permanents à effectuer.

Modèle	Dimensions (mm)	Capacité plaques	Puissance	Alimentation
MS081E	520x720x1000	8x GN 1/1 (70h)	1 kW	AC 230 V 50 Hz
MS05ZE	725x852x780	5x GN 2/1 - 10x GN 1/1 (70h)	1,5 kW	AC 230 V 50 Hz
MS082E	725x852x1000	8x GN 2/1 - 16x GN 1/1 (70h)	1,5 kW	AC 230 V 50 Hz
MS162E	725x852x1740	16x GN 2/1 - 32x GN 1/1 (70h)	3 kW	AC 230 V 50 Hz
MS282E	725x852x1740	8+8x GN 2/1 - 16+16x GN 1/1 (70h)	1,5 + 1,5 kW	AC 230 V 50 Hz

Fours mixtes

avec chauffe-eau / boiler

Fours mixtes avec chauffe-eau / boiler

- Commande manuelle.
- Commande afficheur électronique.
- 7 niveaux 1/1.
- 10 niveaux 1/1.
- 10 niveaux 2/1.
- 20 niveaux 1/1.
- 40 niveaux 1/1.



Commandes électronique programmable

- Électronique programmable avec afficheur à cristaux liquides (LCD) avec le rétroéclairage par LED "Touch Screen".
- Système de cuissons automatiques ICS et EXTRA (plus de 370 recettes en menu déjà personnalisées).
- CLIMA avec événement automatique.
- Système d'évacuation rapide de l'humidité.
- Ventilation à 6 vitesses avec inverseur.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation de la ventilation).
- Sonde au cœur multipoint.
- Interface USB pour mise à jour du logiciel, programmes de cuisson et téléchargement des données HACCP.
- Commandes pour : humidificateurs, refroidissement rapide avec porte ouverte, éclairage chambre de cuisson, contrôle manuel de l'évén.

Options

- Douchette de lavage.
- Système de lavage automatique, avec 4 intensités de lavage (à demander lors de la commande du four).

Modalité de cuisson

- Convection avec CLIMA 30 - 300°C.
- Vapeur 30-130° (basse température atmosphérique, forcé).
- Mixte convection vapeur avec CLIMA 30-130°C.

Mode de fonctionnement

- Manuel.
- Automatique ICS - Interactive Cooking System.
- Automatique EXTRA : régénération, maintien, décongélation, multiniveaux, sous-vide, fermentation.
- Programmable avec possibilité de mémoriser 400 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles).
- Avec démarrage retardé automatique.
- Avec sonde au cœur.
- Durée programmable.

Fonctions plus

- Maintien, finition, gestion, ventilateur, gestion événement.
- Cuisson Delta T, deuxième timer de cuisson.

Commandes manuelles à contrôle électronique

- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique.
- Touche pour la gestion des 4 cycles avec leds de visualisation.
- Affichage alphanumérique.
- Plus de 90 recettes en menu déjà personnalisées (version S avec sonde).
- Touche d'accès direct aux programmes et aux recettes.
- CLIMA avec événement automatique.
- Système d'évacuation rapide de l'humidité.
- Autodiagnostic.
- Autoreverse (inversion automatique de la rotation de la ventilation).
- Programme de lavage semi-automatique de série.
- Interface USB pour mise à jour du logiciel, programme de cuisson et téléchargement des données HACCP.
- Commandes pour : humidificateurs, refroidissement rapide avec porte ouverte, éclairage chambre de cuisson, contrôle manuel de l'évén.

Options

- Douchette de lavage.
- Sonde au cœur (à demander lors de la commande du four).
- Deux vitesses de ventilation ; normale/réduite (à demander lors de la commande du four).
- Système de lavage automatique, avec 4 intensités de lavage (à demander lors de la commande du four).

Modalité de cuisson

- Convection avec CLIMA 30 - 300°C.
- Vapeur 30-130° (basse température atmosphérique, forcé).
- Mixte avec CLIMA 30-130°C.

Mode de fonctionnement

- Manuel.
- Programmable avec cuissons en séquence automatique.
- Automatique avec recettes pré-mémorisées.
- Avec sonde au cœur.
- Durée programmable.

Fonctions plus

- Maintien.
- Remise en température.

Fours mixtes

Modèle	Dimensions externes (mm)	Capacité bacs GN	Capacité grilles pour poulets 1/1 GN	N° poulets pour cycle de cuisson	Force (kW)
FX61G3C	920 x 874 x 730	6x 1/1	2	16 ÷ 20	14
FX61E3C	920 x 874 x 730	6x 1/1	2	16 ÷ 20	10,1
FX101G3C	920 x 874 x 975	10x 1/1	3	24 ÷ 30	19,5
FX101E3C	920 x 874 x 975	10x 1/1	3	24 ÷ 30	17,3
FX82G3C	1178 x 1064 x 1462	146x 1/1 - 8 x 2/1	4	32	26
FX82E3C	1178 x 1064 x 1462	16x 1/1 - 8 x 2/1	4	32	19,8
FX122G3C	1178 x 1064 x 1722	24x 1/1 - 12 x 2/1	8	64	32,5
FX122E3C	1178 x 1064 x 1722	24x 1/1 - 12 x 2/1	8	64	27,5



Chickenstar

- Nouveauté dans le monde Combistar : le four mixte spécialisé dans la cuisson des poulets.
- Les fonctionnalités des fours Combistar s'enrichissent grâce à la nouvelle application Chickenstar. Un mode de cuisson des volailles optimisé, un confort de travail et une hygiène facilités.
- Le système breveté Chickenstar réduit l'accumulation des graisses durant la cuisson, améliorant ainsi le résultat gastronomique, la nettoyabilité de l'enceinte de cuisson et la fiabilité du four.

Chickenstar - Chariot

- Le nouveau chariot optionnel de manutention CHICKENSTAR, permet un transbordement simple, rapide et propre des poulets sur grilles, cuits ou à cuire et du bac de récupération des graisses. Chariot prédisposé pour recevoir le bac GN 1/1 de récupération des graisses.
- CHICKENSTAR peut être utilisé pour tout autre type de cuisson avec tous les avantages du combistar FX.
- CHICKENSTAR expulse continuellement et automatiquement les graisses de cuisson de l'enceinte du four, optimisant ainsi les résultats gastronomiques.
- Son système exclusif breveté permet l'évacuation automatique des graisses durant la cuisson de l'enceinte du four vers un bac positionné à l'extérieur.



Support de four mixte

- 6 niveaux.
- Réf. 200501

Support de four mixte

- 10 niveaux.
- Réf. 200500

Chariot encastrable

- Four 6 niveaux.
- Réf. 200502

Chariot encastrable

- Four 10 niveaux.
- Réf. 200507

Modèle	Description	Dimension	Puissance électrique KW	Tourne-broche	Réf.
FM423E1	Four mixte électrique 4x GN 2/3 - Niveau 1	70 x 50,5 x 50	4,15	5	200590
FM432E2	Four mixte électrique 4x GN 2/3 - Niveau 2	70 x 50,5 x 50	4,15	5	200508

Modèle	Description	Dimension	Puissance gaz KW	Puissance électrique KW	Tourne-broche	Réf.
FX61E1	Four mixte électrique 6x 1/1 GN - Standard	92 x 87,4 x 73		10,1	7	200594
FX61E2	Four mixte électrique 6x 1/1 GN - Plus	92 x 87,4 x 73		10,1	7	200595
FX61E3	Four mixte électrique 6x 1/1 GN - Top	92 x 87,4 x 73		10,1	2	200596
FX61G1	Four mixte gaz 6x 1/1 GN - Standard	92 x 87,4 x 73	14	0,8	1	200591
FX61G2	Four mixte gaz 6x 1/1 GN - Plus	92 x 87,4 x 73	14	0,8	1	200592
FX61G3	Four mixte gaz 6x 1/1 GN - Top	92 x 87,4 x 73	14	0,8	1	200593
FX101E1	Four mixte électrique 10x 1/1 GN - Standard	92 x 87,4 x 97,5		17,3	7	200600
FX101E2	Four mixte électrique 10x 1/1 GN - Plus	92 x 87,4 x 97,5		17,3	7	200601
FX101E3	Four mixte électrique 6x 1/1 GN - Top	92 x 87,4 x 97,5		17,3	2	200602
FX101G1	Four mixte gaz 10x 1/1 GN - Standard	92 x 87,4 x 97,5	19,5	0,8	1	200597
FX101G2	Four mixte gaz 10x 1/1 GN - Plus	92 x 87,4 x 97,5	19,5	0,8	1	200598
FX101G3	Four mixte gaz 10x 1/1 GN - Top	92 x 87,4 x 97,5	19,5	0,8	1	200599



Four mixte électrique 6x 1/1 GN - Top



Four mixte électrique 8x 2/1 GN - Top

Modèle	Description	Dimension	Puissance gaz KW	Puissance électrique KW	Tourne-broche	Réf.
FX82E1	Four mixte électrique 8x 2/1 GN - Standard	118,2 x 106,4 x 146,2		19,8	12	200606
FX82E2	Four mixte électrique 8x 2/1 GN - Plus	118,2 x 106,4 x 146,2		19,8	12	200607
FX82E3	Four mixte électrique 8x 2/1 GN - Top	118,2 x 106,4 x 146,2		19,8	12	200608
FX82G1	Four mixte gaz 8x 2/1 GN - Standard	118,2 x 106,4 x 146,2	27	0,8	8	200603
FX82G2	Four mixte gaz 8x 2/1 GN - Plus	118,2 x 106,4 x 146,2	27	0,8	8	200604
FX82G3	Four mixte gaz 8x 2/1 GN - Top	118,2 x 106,4 x 146,2	27	0,8	1	200605



Four mixte électrique
10x 1/1 GN - Top



Four mixte électrique
12x 2/1 GN - Top

Modèle	Description	Dimension	Puissance gaz KW	Puissance électrique KW	Tourne-broche	Réf.
FX122E1	Four mixte électrique 12x 2/1 GN - Standard	118,2 x 106,4 x 172,2		27,5	2	200612
FX122E2	Four mixte électrique 12x 2/1 GN - Plus	118,2 x 106,4 x 172,2		27,5	2	200613
FX122E3	Four mixte électrique 12x 2/1 GN - Top	118,2 x 106,4 x 172,2		27,5	2	200614
FX122G1	Four mixte gaz 12x 2/1 GN - Standard	118,2 x 106,4 x 172,2	32,5	0,95	1	200609
FX122G2	Four mixte gaz 12x 2/1 GN - Plus	118,2 x 106,4 x 172,2	32,5	0,95	1	200610
FX122G3	Four mixte gaz 12x 2/1 GN - Top	118,2 x 106,4 x 172,2	32,5	0,95	1	200611



Four mixte électrique
20x 1/1 GN - Top

Modèle	Description	Dimension	Puissance électrique KW	Tourne-broche	Réf.
FX201E2	Four mixte électrique 20x 1/1 GN - Standard	92,9 x 89,2 x 179,5	34,3	3	200615
FX201E3	Four mixte électrique 20x 1/1 GN - Plus	92,9 x 89,2 x 179,5	34,3	3	-
FX202E2	Four mixte électrique 20x 1/1 GN - Top	92,9 x 89,2 x 179,5	55,5	2	-
FX202E3	Four mixte gaz 20x 1/1 GN - Standard	92,9 x 89,2 x 179,5	55,5	2	-



Four mixte électrique
12x 2/1 GN - Top

Modèle	Description	Dimension	Puissance gaz KW	Puissance électrique KW	Tourne-broche
FM2011G2	Four mixte à gaz 20x 1/1 GN - Niveau 2	92,9 x 89,2 x 179,5	32	1,75	1
FM2011G3	Four mixte à gaz 20x 1/1 GN - Niveau 3	92,9 x 89,2 x 179,5	32	1,75	1
FM2021G2	Four mixte à gaz 20x 2/1 GN ou 40x 1/1 GN - Niveau 2	119,3 x 107,4 x 179,5	48	1,9	1
FM2021G3	Four mixte à gaz 20x 2/1 GN ou 40x 1/1 GN - Niveau 3	119,3 x 107,4 x 179,5	48	1,9	1

Gamme snack 650

Cuisson profondeur 650 - GAMME SNACK

Puissance élevée et performances professionnelles.

Profondeur : 650 mm.

Version gaz ou électrique.

Plan de cuisson : fry top, grill, friteuse, bain marie, sauteuse, cuisinière snack, soubassements réfrigérés.



Gamme 700

Cuisson profondeur 700 - GAMMA

Puissance élevée et performances professionnelles.

La série Gamma d'une profondeur réduite de 700 mm fournit une puissance maximum offrant ainsi aux équipements professionnels les meilleures performances. Les produits ont été conçus et réalisés pour garantir un service rapide grâce à une puissance élevée spécifique à chaque appareil, une surface de chauffe optimum et une régulation précise des températures.

ATTENTION : le bon fonctionnement correct des éléments "top" est assuré seulement s'ils sont positionnés sur soubassement placards ou châssis prévu dans le tarif. L'utilisation sur surfaces de travail ou structures différentes peut compromettre le fonctionnement régulier.

Cuisson Gamma feux vifs

Feux vifs dotés de brûleurs d'une puissance de 6 kW ø 110 mm et de 4 kW ø 80 mm. Têtes de brûleurs amovibles pour faciliter le nettoyage. Cuvette sous brûleurs emboutie et étanche. Grilles feux vifs par module de 2 x brûleurs, dimensions 345 x 586 mm, réalisées en fonte émaillée type RAAF semi brillant, de couleur noire et anti-acide.

Demi plaque radiante :

Demi plaque réalisée en acier 16MO5 d'une épaisseur de 15 mm. Chauffe par brûleur tubulaire de 5,5 kW. Température maximum pouvant être atteinte sur la plaque : 400 °C. Dimensions utiles : 57 x 30,5 cm - surface utile de cuisson : 15,25 dm².

Modèle	Description	Dimensions	Puissance gaz kW	Puissance électrique kW
0G0FA0	Demi élément top 2 x feux vifs gaz, 35 cm	35 x 70 x 24	12	
1G0FA0	Élément top 4 x feux vifs gaz, 70 cm	70 x 70 x 24	22	
1G0FA0B	Élément top 4 x feux vifs gaz, 70 cm	70 x 70 x 24	24	
2G0FA0	Élément top 6 feux vifs gaz, 105 cm	105 x 70 x 24	32	
2G0FA0B	Élément top 6 feux vifs gaz, 105 cm	70 x 70 x 90	36	
1G1FA0G	Fourneau gaz 4 feux vifs sur four gaz statique 2/1	70 x 70 x 90	28	
1G1FA0GV	Fourneau gaz 4 feux vifs sur four air pulse gaz	70 x 70 x 90	28	0,076
1G1FA0E	Fourneau gaz 4 feux vifs sur four el. statique 2/1	70 x 70 x 90	22	5,2
1G1FA0EV	Fourneau gaz 4 feux vifs sur four air pulse gaz el.	70 x 70 x 90	22	5,2
1G1FAPG	Fourneau gaz2 FV + 1/2 plaque sur four gaz 2/1	70 x 70 x 90	23,5	



0G0FA0



1G0FA0



1G1FAPG



2G0FA0

Gamme 700

Châssis ouvert et soubassement placard

Structure autoportante permettant de supporter les éléments top.

Panneaux latéraux et arrières réalisés en acier inox AISI 304 satiné.

Accessoires sur demande : portes battantes à double paroi isolées.

Pour les soubassements : fermés dans la partie supérieure, versions ouvertes, à portes battantes isolées à double paroi ou à tiroirs montés sur guides télescopiques pour bacs GN1/1 100 mm ou pour bouteilles hauteur maximum 220 mm.

Modèle	Description	Dimension	
09ITG	Soubassement châssis 40 cm	40 x 90 x 48	①
19ITG	Soubassement châssis 80 cm	80 x 90 x 48	
29ITG	Soubassement châssis 120 cm	120 x 90 x 66	
39ITG	Soubassement châssis 160 cm	160 x 90 x 66	
19IVB	Soubassement placard fermé 2 portes battantes	80 x 90 x 48	②
19IVC5	Soubassement rangement 1 porte 2 tiroirs - 80 cm	80 x 90 x 48	③



Soubassement
chassis 40 cm



Soubassement placard fermé
2 portes battantes



Soubassement rangement
1 porte 2 tiroirs - 80 cm

Gamme 900

Cuisson profondeur 900 - ALPHA900

Vous êtes au centre de tout et tout est à sa place.

Alpha900 initie un nouveau courant dans la conception des cuisines professionnelles. L'application des innovations technologiques les plus récentes à l'Alpha900 confère à cette nouvelle gamme un très haut niveau de performances, de fonctionnalités, de sécurité et de design. Alpha900 exprime tout son caractère par une esthétique innovante : ergonomie et précision absolue jusque dans les moindres détails. Chacun des éléments modulaires sont dotés d'un plan supérieur réalisé en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 20/10 mm. L'utilisation du process de la découpe laser permet de réaliser des éléments à bords francs et de garantir une parfaite juxtaposition des appareils entre eux, évitant ainsi toute infiltration des liquides. L'Alpha900 est une gamme robuste conçue et réalisée avec un haut niveau de qualité.

Remarques importantes :

1 - Le bon fonctionnement des éléments tops n'est assuré que s'ils sont positionnés sur les soubassements disponible dans notre tarif.

Cuisson ALPHA900 : Feux vifs

La série Alpha900 se décline dans plusieurs solutions feux vifs et plaques radiantes. Grand choix de puissance 4,7 et 10 kW. Cuvette sous feux vifs embouties. Brûleurs à simple couronne (4 kW) et à double couronnes (7 et 10 kW). Allumage électronique par train d'étincelles des soubassements fours gaz et plaques radiantes. Les éléments de la gamme sont disponibles en 2, 4, 6, 8 feux vifs, en versions tops ou sur soubassements : fours statiques à gaz ou électriques, portes isolées à double paroi, pouvant accueillir des plats GN 2/1. Enceinte du four réalisée en acier inox AISI 430 équipée de deux échelles porte-plats démontables en inox de trois niveaux.

Les supports externes à notre fabrication peuvent dans certains cas compromettre leurs utilisations.

2 - Allumage électronique par train d'étincelles sur tous les brûleurs, hors feux vifs.

3 - Les appareils monoblocs et soubassements sont proposés sans pieds.

Les éléments sont positionnables selon trois possibilités :

- Sur pieds ou sur roulettes : Kit pieds ou roulettes par module à chiffrer en sus - KPW ou 9KRP (voir tarif accessoires solutions sur pieds).

- Sur base structure pluri-éléments : à chiffrer en fonction de la longueur du linéaire de cuisson (voir tarif accessoires pour solution bases structures).

- Suspendus à une structure de soutien : à chiffrer en fonction du type d'implantation (voir tarif accessoires pour solutions semi-suspendues).

Modèle	Description	Dimensions	Puissance gaz kW
090FAA	Demi élément top 2 x feux vifs gaz	40 x 90 x 24	17
190FA	Élément top 4 x feux vifs gaz	80 x 90 x 24	28
190FAA	Élément top 4 x feux vifs gaz	80 x 90 x 24	34
190FAB	Élément top 2 x feux vifs gaz, plaque radiante	80 x 90 x 24	24
190FAD	Élément top 4 x feux vifs gaz	80 x 90 x 24	25
290FA	Élément top 6 x feux vifs gaz	120 x 90 x 24	48

Cuisson ALPHA900 : Feux vifs

Placard latéral sous module 6 feux avec four muni de parois pré-embouties pour recevoir des plats GN 1/1. Version avec 6 feux vifs et four à gaz statique maxi, réalisé en acier inox AISI 430 avec contrôle thermostatique et fonction grill électrique, échelles porte-plats démontables en inox de trois niveaux.

Capacité du four :

1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/1 plats.

Dimensions du four : 94,8 x 71,3 x 30 cm.

Soubassements fours :

...G : four gaz statique GN 2/1.

...E : four électrique statique GN 2/1.

Modèle	Description	Dimensions	Puissance gaz kW	Puissance électrique kW
191FADG	Fourneau gaz 4 feux vifs sur four	80 x 90 x 72	35,5	0,001
191FAG	Fourneau gaz 4 feux vifs sur four	80 x 90 x 72	35,5	0,001
191FAAG	Fourneau gaz 4 feux vifs sur four	80 x 90 x 72	41,5	0,001
191FAAE	Fourneau gaz 4 feux vifs sur four électrique	80 x 90 x 72	34	5,4
191FAE	Fourneau gaz 4 feux vifs sur four électrique	80 x 90 x 72	28	5,4
191FABG	Fourneau gaz 2 feux vifs/four/ 1/2 plaque radiante	80 x 90 x 72	31,5	0,001
291FAG	Fourneau gaz 6 feux vifs sur four et placard	120 x 90 x 72	55,5	0,001
291FAGF	Fourneau gaz 6 feux vifs sur four gaz maxi	120 x 90 x 72	49	3,8
391FAG	Fourneau gaz 8 feux vifs sur deux fours gaz	160 x 90 x 72	71	0,001



191FAG



291FAGF



291TPCG

Réf. **200509**

Cuisson ALPHA900 : Plaque coup-de-feu

Plaque coup-de-feu réalisée en acier 16MO5 d'une épaisseur de 15 mm. Allumage électronique par train d'étincelles. Surface utile de cuisson 53,6 dm². Modèle gaz : brûleur central spécial sous plaque en acier inox. Modèle électrique : chauffage par résistances blindées sous plaque en acier inox AISI 309 (Système Contact). Contrôle électronique de la température indépendante sur 4 zones. Température maxi. 450 °C.

Modèle	Description	Dimensions	Puissance gaz kW	Puissance électrique kW
090FAVA	1/2 plaque radiante	40 x 90 x 24	7	0,001
190TPO	Élément top plaque coup de feux gaz	80 x 90 x 24	12	0,001
191TPE	Élément plaque coup de feux électrique	80 x 90 x 72		12
191TPG	Fourneau gaz plaque coup de feux sur four	80 x 90 x 72	19,5	0,001
291TPCG	Fourneau plaque coup de feux, 2 feux sur four	120 x 90 x 72	36,5	0,001

Grand choix de puissances 4,7 et 10 kW.

Cuvettes sous feux vifs embouties.

Brûleurs à simple couronne (4 kW) et à double couronnes (7 et 10 kW).

Allumage électronique par train d'étincelles de soubassements fours gaz et plaques radiantes.

Les éléments de la gamme sont disponibles en 2, 4, 6, 8 feux vifs, en version tops ou sur soubassements :

Fours statiques à gaz ou électriques, portes isolées à double paroi, pouvant accueillir des plats GN 2/1.

Enceinte de four réalisé en acier inox AISI 430 équipée de deux échelles porte-plats démontables en inox de 3 niveaux.



①

Demi élément top - 2 x feux vifs gaz



②

Élément top - 4 x feux vifs gaz



③

Élément top - 2 x feux vifs gaz



④

Élément top - 2 x feux vifs gaz, plaque radiante

Modèle	Description	Dimension	Puissance gaz KW	
090FAA	Demi élément top 2x feux vifs gaz	40 x 90 x 24	17	①
190FA	Élément top 4x feux vifs gaz	80 x 90 x 24	28	②
190FAA	Élément top 2 x feux vifs gaz	80 x 90 x 24	34	③
190FAB	Élément top 2x feux vifs gaz, plaque radiante	80 x 90 x 24	24	④

Modèle	Description	Dimension	Puissance gaz KW	Puissance électrique KW	Tourne-broche	
191FAG	Fourneau gaz 4 feux vifs sur four	80 x 90 x 72	35,5	0,001	8	⑤



⑤

Fourneau gaz 4 feux vifs sur four



KPW

Plaque coup-de-feu

Plaque coup-de-feu réalisée en acier 16MO5 d'une épaisseur de 15 mm.

Allumage électronique par train d'étincelles.

Surface utile de cuisson 53,6 dm².

Modèle gaz : brûleur central spécialisé sous plaque en acier inox.

Modèle électrique : chauffage par résistances blindées sous plaque en acier inox AISI309 (Système Contact)

Contrôle électronique de la température indépendante sur 4 zones.

Température maxi. 450°C.



①

Fourneau gaz plaque coup-de-feu sur four



②

Fourneau plaque coup-de-feux, 2 feux sur four

Modèle	Description	Dimension	Puissance gaz KW	Puissance électrique KW	Tourne-broche	
191TPG	Fourneau gaz plaque coup-de-feu sur four	80 x 90 x 72	19,5	0,001	8	①
191TPG	Fourneau plaque coup-de-feux, 2 feux sur four	120 x 90 x 72	36,5	0,001	8	②

Plaque de cuisson électrique

Dessus réalisé en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 20/10 mm, embouti en forme de cuvette pour la récupération des liquides de débordement, commutateur à cinq positions.

Modèle grande plaque électrique chauffante : plaque chauffante en acier Fe510D satiné, épaisseur 15 mm.

Chauffage par résistances en inox 309 moulées en dessous de la plaque.

Contrôle électronique de la température sur 2/4 zones de travail indépendantes.

Température maxi. 350°C

Modèle pré-équipé pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

Modèle	Description	Dimension	Puissance électrique KW	Tourne-broche
191FAG	Fourneau 4 plaques électriques sur four	80 x 90 x 72	21,4	12



Elément vitro-céramique

Les plaques avec dessus en vitrocéramique de la ligne Alpha 900 sont caractérisées par :

- ...VT1I: chauffe à induction, zones de chauffe délimitées, ø 30 cm ; ...
- ...VT2I : chauffe à induction, version chauffe homogène sur toute la surface ;
- ...VT1W : chauffe à induction, version « wok » ;
- ...VTR : chauffe par résistances à infrarouges.

Avec l'induction électromagnétique, la chauffe est activée uniquement au contact de l'ustensile de cuisson adapté.

La quantité d'énergie est déployée en fonction de la surface du récipient ce qui permet de réduire les dispersions thermiques et de réaliser des réelles économies d'énergie par rapport aux appareils de cuisson traditionnels.



①

Éléments vitro-céramiques à induction, 4 x 5 KW



②

Éléments vitro-céramiques à induction, 4 x 7 KW

Modèle	Description	Dimension	Puissance électrique KW	Tourne-broche	
190VT1I	Éléments vitro-céramiques à induction, 4x5 KW	80 x 90 x 24	20	12	①
191VT2I	Éléments vitro-céramiques à induction, 4x7 KW	80 x 90 x 72	28	12	②

Elément grillades

Les éléments tops grillages sont conçus pour obtenir une productivité maximum, des performances élevées et des températures uniformes. Ils sont équipés de plaque de cuisson réalisées en acier Fe510D satinées, chromées ou en alliage bimétal (12 mm Fe510D + 3 mm AISI 316L), positionnées inclinées et fixées au plan de façon étanche.



1

Demi élément top grillade gaz plaque lisse



2

Demi élément top grillade plaque lisse électrique

Modèle	Description	Dimension	Puissance gaz KW	Puissance électrique KW	Tourne-broche	
090FT1G	Demi élément top grillade gaz plaque lisse	40 x 90 x 24	10	0,001	8	1
090FT1E	Demi élément top grillade plaque lisse électrique	40 x 90 x 24		6,6	12	
090FT1E	Demi élément top grillade gaz plaque nervurée	40 x 90 x 24	10	0,001	8	2
090FT1E	Demi élément top grillade plaque nervurée électrique	40 x 90 x 24		6,6	12	
090FT1E	Demi élément top grillade gaz plaque chromée lisse	40 x 90 x 24	10	0,001	8	
090FT1E	Élément top grillade gaz plaque chromée lisse	40 x 90 x 24	20	0,001	8	3
090FT1E	Élément grillade gaz plaque chromée lisse/nervurée	40 x 90 x 24	20	0,001	8	4



3

Élément top grillade gaz plaque chromée lisse



4

Élément grillade gaz plaque chromée lisse/nervurée

Marmite

Une gamme de marmites gaz ou électriques à chauffe directe ou indirecte, d’une capacité allant de 100 à 250 l.

Marmite à cuves cylindriques ou rectangulaires de capacité 3xGN 1/1.

Modèles disponibles en versions normales ou autoclaves.

Cuves réalisées en acier inox AISI 304 avec parois AISI 304 et fond en acier inox AISI 316L.

Indication sur la cuve de niveau maximum de remplissage.

V = vapeur.

191PI2G-191PI2GA = attention, modèles non positionnables sur socles inox pluri modulaires et non adaptables au dessus des pieds d’appui des structures semi-suspendues.



1

Marmite gaz chauffe directe 100 L



3

Marmite gaz chauffe indirecte 250 L

Modèle	Description	Dimension	Puissance gaz KW	Puissance électrique KW	Capacité cuve L	Tourne-broche	
191PD1G	Marmite gaz chauffe directe 100 L	80 x 90 x 72	24	0,001	100	8	1
191PD2G	Marmite gaz chauffe directe 150 L	80 x 90 x 72	24	0,001	135	8	
291PD3G	Marmite gaz chauffe directe 250 L	120 x 90 x 72	38	0,001	250		
191PI1G	Marmite gaz chauffe indirecte 100 L	80 x 90 x 72	24	0,001	100	8	2
191PI1GA	Marmite autoclave gaz chauffe indirecte 100 L	80 x 90 x 72	24	0,001	100	8	
191PI2G	Marmite gaz chauffe indirecte 150 L	80 x 90 x 72	24	0,001	142	8	
191PI2GA	Marmite autoclave gaz chauffe indirecte 150 L	80 x 90 x 72	24	0,001	142	8	
291PI3G	Marmite gaz chauffe indirecte 250 L	120 x 90 x 72	35	0,05	250	1	3

Cuiseur à pâtes

Conçu pour optimiser le service « à la carte ».

Le cuiseur à pâtes est caractérisé par une cuve de cuisson soudée en continu au plan de travail, réalisée en acier inoxydable AISI 316L.

Large zone à l'avant d'évacuation de l'amidon et des écumes.

Plans de dépose paniers en façade.

Rehausse de 4 mm de la périphérie.

Paniers non fournis.

*Modèles prééquipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.



Cuiseur à pâtes électrique - 1 x cuve 40 L

Cuiseur à pâtes gaz - 1 x cuve 80 L

Modèle	Description	Dimension	Puissance gaz KW	Puissance électrique KW	Capacité cuve L	Tourne-broche	
091CP1E*	Cuiseur à pâtes électrique 1 x cuve 40 L	40 x 90 x 72		12	40	13	①
091CP1G	Cuiseur à pâtes gaz 1 x cuve 40 L	80 x 90 x 72	14	0,001	80	8	
191CP1G	Cuiseur à pâtes gaz 1 x cuve 80 L	80 x 90 x 72	28	0,001	80	8	②

Friteuse 21-22 litres

Cuve de cuisson intégrée au plan par soudure, emboutie à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage, large zone de foisonnement de l'huile, thermostats de sécurité sur tous les modèles.

Cuve du type « V » pour le modèle 091FR7G. Pour les modèles gaz allumage par ionisation de la flamme. Contrôle thermostatique de la température 100-190°C. En dotation chaque cuve : 2 paniers.

*Modèles prééquipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.



Friteuse gaz
1 cuve type «V» 22 L
Commandes électroniques

Friteuse gaz 1 x cuve 21 L
Commandes électroniques

Friteuse gaz 2 x cuve 22 +22 L
Commandes électroniques

Modèle	Description	Dimension	Puissance gaz KW	Puissance électrique KW	Tourne-broche	
091FR7G	Friteuse gaz 1 cuve type «V» 22 L Commandes électroniques	40 x 90 x 72	25	0,03	1	①
091FR1I	Friteuse gaz 1 x cuve 22 L	40 x 90 x 72	21	0,03	1	
091FR1ID	Friteuse gaz 1 x cuve 21 L Commandes électroniques	40 x 90 x 72	21	0,03	1	②
191FR2I	Friteuse gaz 2 x cuve 22 +22 L	40 x 90 x 72	42	0,05	1	
191FR2ID	Friteuse gaz 2 x cuve 22 +22 L Commandes électroniques	40 x 90 x 72	42	0,06	1	③
091FR1E*	Friteuse électrique 1 x cuve 21 L	40 x 90 x 72		18	13	
091FR1ED*	Friteuse électrique 1 x cuve 21 L Commandes électroniques	40 x 90 x 72		18	13	
191FR2E*	Friteuse électrique 2 x cuve 21 + 21 L	40 x 90 x 72		36	13	
191FR2ED*	Friteuse électrique 2 x cuve 21 + 21 L Commandes électroniques	40 x 90 x 72		36	13	
090SPE	Silo à frites électrique	40 x 90 x 24		1	8	

Friteuse 21-22 litres
avec relevage automatiques des paniers

Cuve emboutie du type «V» (traditionnelle pour 091FR11A-091FR1EA), angles très largement rayonnés.
Modèles gaz avec brûleurs tubulaires, allumage par ionisation de la flamme.
Commandes électroniques, affichage digital.
Contrôle température 0°/190°C, précision +/-1°C.
Système de défigeage des huiles solides avec maintien de la température à 100°C.
5 programmes de friture. Relevage automatique paniers.
Mémorisation données HACCP.
Modèle 091FR7GX équipé d'un système automatique de filtration de l'huile et de remontée dans la cuve d'huile filtrée.
Dotation de 2 paniers par cuve pour tous les modèles.
Le modèle 091FR7GX ne s'adapte pas sur les structures pluri élément ou structure de soutien.

*Modèles prééquipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.



Friteuse gaz 1x cuve 22 L
relevage automatique

Table with 6 columns: Modèle, Description, Dimension, Puissance gaz KW, Puissance électrique KW, Tourne-broche. It lists specifications for models 091FR11A*, 091FR11A*, 091FR7GD, and 091FR7GX.



Friteuse électrique 1x cuve 21 L
relevage automatique panier

Sauteuse

Cuves en acier inox AISI 304 de 44 dm2 (85l) ou 68 dm2 (130l).
Fond de cuve en acier Fe510D ou en acier inox AISI 304, épaisseur 10mm, distribution optimale de la température.
Relevage de la cuve manuel ou automatique.
Arrivée de l'eau dans la cuve par un bec verseur positionné sur le plan.
Thermostat de sécurité à protection active.
Microcontact d'interruption de l'alimentation gaz ou électrique lorsque la cuve est levée.
Fonctionnement gaz ou électrique.

*Modèles prééquipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.



Sauteuse gaz, relevage manuel 85 L,
fond acier doux



Sauteuse gaz, relevage
automatique 132 L, fond inox



sauteuse électrique

Table with 7 columns: Modèle, Description, Dimension, Puissance gaz KW, Puissance électrique KW, Capacité cuve L, Tourne-broche. It lists specifications for various sauteuse models including 191BR1G, 191BR2G, 191BR1E*, 191BR2E*, 191BR1GA, 191BR2GA, 191BR2EA*, 291BR1G, 291BR2G, 291BR1E*, 291BR2E*, 291BR2EA*, 291BR1GA, and 291BR2GA.

Bain-marie
Cuve en acier inox AISI 304, soudée au plan de façon étanche.
Cuve emboutie à angles arrondis pour un nettoyage facile.
Alimentation en eau par électrovalve avec commande à bouton poussoir en façade.
Arrivée directe de l'eau dans la cuve.
Vidange cuve avec commande à rotation fixée sur la façade de l'appareil, ce qui permet une évacuation rapide de l'eau.
Chauffe avec contrôle thermostatique des températures.
Protection thermique assurée par un thermostat de sécurité.
Capacité utile d'une simple cuve : 1/1 GN + 1/3 GN.
Les modèles de 80 cm sont équipés d'une traverse centrale.

Modèle	Description	Dimension	Puissance gaz KW	Puissance électrique KW	Tourne-broche	
090BM1G	Demi élément top bain-marie gaz	40 x 90 x 24	5	0,001	8	①
090BM1E	Demi élément top bain-marie électrique	40 x 90 x 24		3	8	
190BM2G	Élément top bain-marie gaz	80 x 90 x 24	8	0,001	8	
190BM2E	Élément top bain-marie électrique	80 x 90 x 24		6	6	②



Demi élément top bain-marie gaz



Élément top

Elément neutre
Bac du chef sur place

Modèle	Description	Dimension	
090PN	Demi planche neutre	40 x 90 x 6	①
190PN	Élément top neutre	80 x 90 x 24	②
090TNCL	Demi élément top neutre, colonne eau chaude/froide	40 x 90 x 24	③

Plan de travail insonorisé, réalisé en acier inox AISI 304 satiné, d'une épaisseur 20/10 mm et d'une hauteur de 60 mm.
PN = non positionnable sur structures semi-suspendues.



Demi planche neutre



Élément top neutre



Demi élément top neutre, colonne eau chaude/froide

Soubassement réfrigéré doté d'un cadre support pour éléments top.
Structure monocoque isolée en acier inox AISI 304.
Évaporateur à ailettes positionné à l'extérieur de l'enceinte.
Dégivrage à air, évaporation automatique des condensas.
Tableau de commandes avec thermostat - thermostat digital.
Température 0/+10°C. Classe Climatique 5, pièce +40°C et 40% H.R.
Possibilité d'équiper le dernier compartiment de 2 tiroirs 1/2 (305x548x130mm).
Dotation par portillon : 1 couple de guides en acier inox AISI 304 + 1x clayette plastifiée.



Demi planche neutre

Modèle	Description	Dimension	Puissance électrique KW	Tourne-broche	
091FR3G	Soubassement réfrigéré avec cadre support pour éléments top, 2 portillons	140 x 70 x 66	0,35	1	①
091FR3GD	Soubassement réfrigéré avec cadre support pour éléments top, 1 portillons + 2 tiroirs	140 x 70 x 66	0,35	1	
191FR4G	Soubassement réfrigéré avec cadre support pour éléments top, 4 tiroirs	140 x 70 x 66	0,35	1	
191FR4GD	Soubassement réfrigéré avec cadre support pour éléments top, 3 portillons	190 x 70 x 66	0,35	1	
091FR3E*	Soubassement réfrigéré avec cadre support pour éléments top, 2 portillons + 2 tiroirs	190 x 70 x 66	0,35	1	
091FR3ED*	Soubassement réfrigéré avec cadre support pour éléments top, 1 portillons + 4 tiroirs	190 x 70 x 66	0,35	1	
191FR4E*	Soubassement réfrigéré avec cadre support pour éléments top, 6 tiroirs	190 x 70 x 66		1	

Contraintes d'installation :
les éléments top plaques coup de feu gaz, grillades barreaudées gaz à pierres céramiques et friteuses gaz ne sont pas installables sur ces soubassements réfrigérés.

Conseil d'installation pour modèles 190 cm type 4G6S (3 compartiments) : prévoir de compléter la ligne de cuisson d'un élément neutre de 15 cm, modèle 15G0TN.

Cuisson mobile

SHOW-COOKING



ALTO-ST3
Le show-cooking Alto est idéal pour travailler devant les clients et créer des animations même dans les espaces clos.
(Présenté avec appareils induction vendus séparément)



Four micro-ondes

28 litres.
900W
Réf. **200967**



Cafétéria - Intérieur inox et extérieur tôle peinte

	Largeur	Profondeur	Hauteur	Puissance	Réf.
ER 1042 C	540	400	315	1000	220213

Plus compacte, plus moderne, une gamme qui correspond aux besoins de restaurants, collectivités et chaînes de cafétérias ou des grands noms de la restauration. Toujours partenaire des mêmes bureaux d'étude et des mêmes usines depuis près de trente ans, CODIGEL, avec cette gamme répond aux critères modernes de technicité, de normes de sécurité et d'esthétisme.



Four micro-ondes

Cafétéria - touche unique.
900W
Réf. **220212**



Four micro-ondes

Utilisation intensive.
Restitues Samsung.
1500W
Réf. **220215**



Four micro-ondes

Restitues Samsung.
1100 W
Réf. **220216**



Étagère murale

520 x 400
Réf. **220214**

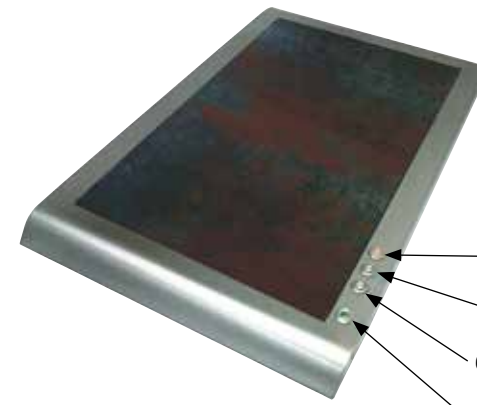


Réchauds induction

343 x 443 x 215
3500 W
Réf. **5756**

Infos produit

Protection interne anti intrusion d'eau = double paroi en inox
avec ouïes de protection intérieure = protège l'inducteur de l'eau.



Plaque de maintien au chaud en vitrocéramique - finition Inox classique

Surface utile	Dimensions (l x p x H)	Puissance	Poids	alimentation	Réf.
600 x 400 mm	700 x 500 x 35 mm	600 W	7,5 kg	230 V	53366

100/110° C
80/90° C
60/70° C
Led



Plancha Vitrocéramique

Plaques	Alimentation	Dimensions (l x p x H)	Puissance	Poids	Réf.
Capacité : 10 à 12 pièces - Débit : 175 à 200 pièces par heure - 1 plaque					
Vitro	230 V	Ext : 400 x 700 x 120 mm surface utile : 320 x 478 mm	2 500 W	11 kg	53362
Capacité : 20 à 25 pièces - Débit : 350 à 400 pièces par heure - 2 plaques					
Vitro	230 V	Ext : 800 x 700 x 120 mm surface utile : 595 x 478 mm	5 000 W	22 kg	53363

Plaque hamburger vitrocéramique (électrique)

Plaque de cuisson en vitre céramique.
Bâti inox (AISI 430).
Récupérateur de graisse.
1 ou 2 Thermostats.
1 ou 2 Voyants de contrôle.



Racloir grill

Réf. **53149**



Plaques posables à induction

390 x 525 x 90
3000 W
Réf. **53369**

Gamme Snack

Plancha Elec Fonte

Désignations	Alimentation	Dimensions (l x p x H)	Puissance	Poids	Réf.
Lisse	230 V	350 x 360 x 200 mm	2250 W	20 kg	53367
	400 V				
Rainurée	230 V				53370
	400 V				

Plaque hamburger I

Capacité : 6 à 9 pièces.
Débit : 30 à 60 pièces par heure.
Surface utile 350 x 270 mm.
Protection anti éclaboussures 1 Thermostat 350° C.
Voyant de contrôle.

Plancha Hamburger Duo

Désignations	Alimentation	Dimensions (l x p x H)	Surface utile	Puissance	Poids	Réf.
Mixte	230 V	550 x 330 x 200 mm	480 x 200 mm	2200 W	35 kg	53371
	400 V					
Lisse	230 V					53372
	400 V					
Rainurée	230 V					53373
	400 V					

Plaque hamburger I

Capacité : 8 à 10 pièces.
Débit : 10 à 70 pièces par heure.
2 Thermostat 350° C.
2 Voyants de contrôle.

Isolation des thermostats par surélévation de la zone de chauffe



Toaster

LE + PRODUIT :

Grâce au régulateur, 5 fonctions :
CUIRE, GRILLER, TOASTER, RECHAUFFER et GRATINER

TOAST.O.MATIC

Construction tout inox. Équipés d'un régulateur permettant de baisser l'intensité de la température dans l'enceinte de cuisson. les tubes quartz s'allument et s'éteignent plus ou moins vite suivant la position de celui-ci. Exemples : allumage et extinction rapides (produits peu épais), allumage et extinctions lents (produits épais) pour un réchauffage en profondeur. Résistances en INOX : durée de vie inégalée et parfaite diffusion de la chaleur. Perle stéatite formée : positionnement parfait de la résistance au milieu du tube quartz, évitant ainsi toute surchauffe et garantissant une parfaite isolation.



Grille pain à convoyeur

150 taosts/h.
Réf. **53377**



SRH
SALAMANDRES



Salamandre à foyers radiants

Plus de 200°C en 20 secondes.
570 x 530 x 520 mm
Réf. **53375**



Salamandre

Plafond mobile 2 zones.
600 x 450
Réf. **53376**

Panini grills



Réf. **96412**



Réf. **96411**



Réf. **200659**

Panini grills

Alimentation	Dimensions (l x p x H)	Puissance	Surface utile	Réf.
230 V	260 x 460 x 500 mm	2 200 W	250 x 200 mm 2 pièces	96412
	380 x 550 x 665 mm		340 x 280 mm 3 pièces	96411
	580 x 450 x 500 mm	4 400 W	2 x (250 x 200 mm) 2 x 2 pièces	200659

Plaques de fonte pleine FGL200.
Construction tout inox AISI 430.
Carters (supérieur et inférieur) chromés polis.
Récupérateur amovible.
Voyant de contrôle.
Thermostat 300° C.
Minuterie en série.
Plaques supérieures et inférieures rainurées.

Crêpières électriques



Crêpière inox électrique 1 plaque ø 40 cm

Construction tout inox (AISI 430).
1 plaque fonte.
1 thermostat de précision.
1 voyant de contrôle.
Réf. **200690**



Crêpière foraine électrique ø 40 cm

Construction tout inox (AISI 430).
1 plaque fonte.
1 thermostat de précision.
1 voyant de contrôle.
Réf. **250042**

Crêpières électriques

Diamètre	Alimentation	Dimensions	Puissance	Poids	Réf.
Crêpière inox électrique 1 plaque					
40 cm	230 V	420 x 420 x 230 mm	2400 W	24 kg	200690
Crêpière inox électrique 2 plaques					
40 cm	230 V / 2 / N / T	840 x 410 x 230 mm	4800 W	45 kg	200694
Crêpière foraine électrique					
40 cm	230 V	200 mm (hauteur)	2400 W	15 kg	250042



Crêpière inox électrique 2 plaque ø 40 cm

Construction tout inox (AISI 430).
2 plaques fontes.
2 thermostats de précision.
2 voyants de contrôle.
Réf. **200694**

Gaufriers express

Gaufriers express

Voyant de contrôle.
Thermostat de contrôle.
Dimension gaufre 170 x 100 x 25 mm.
Fer en fonte d'aluminium (très léger) cuisson homogène.
Carter en inox poli (AISI 430).

Fer	Alimentation	Dimensions	Puissance	Poids	Réf.
2 gaufres : 50 à 60 surgelées ou 23 à 30 fraîches					
1 fer / 24 alvéoles	230 V	250 x 480 x 500 mm	1800 W	12 kg	200701
4 gaufres : 100 à 120 surgelées ou 50 à 60 fraîches					
2 fer / 24 alvéoles	230 V	520 x 480 x 500 mm	3600 W	19 kg	200702



Réf. **200701**



Réf. **200702**

Friteuse snack

Friteuse sur coffre

Friteuse haut rendement de 18 à 50 kg/h.

Zone froide.

Cuve emboutie sans tube (brûleurs extérieurs à la cuve) sur XPrime.

Cuve avec 4 brûleurs (tubulures avec chicanes) + zone froide de 9,5 L sur Ster.

Carrosserie avant et cotés en inox, équipée de roues en série, couvercle en option.

Vidange avant (cf. page grande photo en tête de rubrique).

Contrôle de niveau d'huile.

Contrôle manuel = thermostat mécanique

Modèle équipé de valve millivolts sans connexion électrique...

Préciser gaz naturel, gaz butane ou propane à la commande.

Série Ster : commande à l'intérieur de la porte

Système de filtration intégré (P) : + de sécurité, économie en matière de consommation d'huile (ne pas oublier de changer l'huile régulièrement, au minimum une fois/semaine).

Friteuse sur coffre électrique - 16 litres Réf. **200712**

Friteuse sur coffre à gaz - 15 litres Réf. **200713**

Gaz (naturel ou propane) Modèle AA

Largeur	Profondeur	Hauteur	Cuve (l)	kW	production	Réf.
390	730	1180	17	25	36 kg/h	220298
492	830	1180	31	38	54 kg/h	220299



Réf. **220298**



Friteuse cuve totalement emboutie en acier inox avec zone anti débordement

Capacité 16 litres.

Thermostat 3 puissances : 4, 8, et 12 kW.

Alimentation 400/3/N/T.

Préciser le type de panier à la commande :

2 demi paniers + 1 grand couvercle
1 grand panier + 1 grand couvercle.

• Électrique Réf. **200716**

• Gaz Réf. **200717**



Friteuse snack



Friteuse snack

Bac	Alimentation	Dimensions	Puissance	Poids	Réf.
Snack I					
7 l	230 V	300 x 500 x 300 mm	3500 W	15 kg	005982
	400 V				019418
Super Snack I - Spécial surgelé					
7 l	400 V	300 x 500 x 300 mm	6000 W	15 kg	5983
Snack II					
2 x 7 l	230 V	600 x 500 x 300 mm	7000 W	20 kg	200684
	400 V				200685



Friteuse 2 x 8L avec robinet de vidange
Réf. **200914**



Friteuse 8L avec robinet de vidange
Réf. **200911**



Friteuse 4L
Réf. **200686**



Friteuse 2 x 8L
Réf. **005972**



Friteuse 8L
Réf. **200687**

Chauffe assiettes



Chauffe assiettes rond
50-60 assiettes ø 315 mm.
Réf. **018187**



Armoire chauffante
120 x 130 cm.
Réf. **200678**

Chauffe saucisses



Chauffe saucisses inox
4 plots 40 saucisses.
Réf. **004802**

Bain-marie



Bain-marie 1/1
Réf. **950721**

Cuiseur pâtes



Cuiseur à pâtes
8 x 1/8.
350 x 500 x 300.
Réf. **53379**



Cuiseur à pâtes Version électrique uniquement (8,5 kW). Inox

Largeur	Profondeur	Hauteur	Contrôle	Cycle nettoyage	Réf.
400	800	870	Manuel	Non	53381

Capacité 22 litres.
Cycle automatique de nettoyage d'amidon.
Arrivée d'eau en 3/4.
Écoulement 1" male.
Robinet en standard.
Branchement sur vidange, sinon utiliser le réservoir (non fourni).
RINSETANK = Module de rinçage des pâtes.

Cuiseur œufs



Cuiseur à œufs
6 pièces.
Réf. **53380**

Concept pizza gastronomique

Le concept pizza gastronomique est un concept "unique" qui permet d'élaborer un produit de haute qualité, il s'adresse aussi bien aux professionnels confirmés que débutants.

Le process de fabrication intervient depuis le choix de produits de

base de qualité, du déroulement des différentes phases de fabrication de la pâte jusqu'au garnissage et cuisson final qui permettra d'obtenir un produit croustillant conservant toutes les saveurs des différentes garnitures.

Pétrins à spirale

Largeur	Profondeur	Hauteur	Dimension cuve	Capacité l	production (kg/h)	Réf.
530	920	940	500 x 310	62	180	220253

Production maxi par cycle : 50 kg - 2200 watts - 230-400/3+N/50

Gamme avec tête relevable manuellement et cuve extractible.
Permet la préparation de tous types de pâtes (pizza, pain...).
Carrosserie en acier peint.
Cuve, spirale et brise-pâte en inox.
Micro-rupteur de sécurité pour empêcher le fonctionnement avec couvercle levé.
Réglage par minuterie.
L'option 2 vitesses est conseillée dans le cas de travail difficile (sur 400/3/50).
Modèle M = Mono, Modèle T = Triphasé.

Formeuse à pizza

Largeur	Profondeur	Hauteur	kW	Réf.
420	450	650	375	220250
Poids de la pâte : 80 à 210 g diamètre de 140 à 290				
510	450	712	375	220251
Poids de la pâte : 210 à 700 g diamètre de 260 à 400				

Conçue pour faciliter l'étalement de la pâte (pizza ou pâtisserie).
Construction acier inox.
Travaille en froid et n'altère pas la qualité de la pâte.
Épaisseur et diamètre réglable.
Pédale en standard.
230/1/50.

Four à pizza

Four électrique

1,2 ou 3 chambres.
Façade inox ou rustique.
Contrôle mécanique ou électrique.
Régulation séparée.
Voûte et sole avec doseur d'énergie.
Sole en réfractaire.
Résistance inox blindés.
Éclairage.
Chambre de (63x64) - (63x94) - (94x63) - (93x94) - (93x124) ou (113x115) cm.
Hauteur 17 cm.
Température réglable de 0 à 400°C.

Fours à sole



Four électrique

Chambre de cuisson calorifugée.
350°C en 40 mn.
ID-D 105.65 + HOTTE OK010090.
Sur étuve L/105.65-100/1.

Presse à pizza



Presse à pizza

180 pizza/h, ø 330 mm.
Réf. 220253

Nous consulter

Bac à farine



Chariot ingrédients

100 litres.
Réf. 114045



Conteneur alimentaire

• 75 litres Réf. 114038
• 120 litres Réf. 114039



Caisse ajourée

• 25 litres Réf. 112971
• 40 litres Réf. 112972

Suivant votre surface disponible Euro CHR étudiera la meilleure implantation rationnelle de votre point de vente.

Extraction dans les cuisines

Hotte induction

Murale ou centrale.

Économie d'énergie.

Meilleur confort.

Réduction des coûts de chauffage de l'air de compensation.

Les classiques

Adossée ou centrale.

- Pour la laverie.
- Faire extraction incorporée ou externe.
- Filtre classique ou choc.
- Inox 18/10.
- Deux hauteurs de caissons.
- Hotte pans coupés ou droite.
- Éclairage étanche

L'innovation

Système Vorax® Eco.

Garantie des conditions d'ambiance.

Réduit les dépenses énergétiques.

Adaptable dans toutes les cuisines.

Les applications

Le système Vorax® Eco asservit le renouvellement de l'air des cuisines professionnelles en fonction de la quantité de polluant émis (chaleur, vapeur d'eau...).

Le système Vorax® Eco garantit des conditions d'ambiance pour le personnel tout en réduisant la dépense énergétique de 40 à 70% selon EDF Vorax® Eco s'amortit en 2 ans.

Le système Vorax® Eco s'adapte à tous les types de cuisines (collectives ou commerciales), à tous les types de capteurs ABB Vim et à toutes les installations.



CA1316C



KC1716



KM1008

Suivant votre surface disponible Euro CHR étudiera la meilleure implantation rationnelle de votre point de vente.

La Grande cuisine

LA DISTRIBUTION ET LE SELF

4

Votre self sur-mesure
Nous consulter.



LA CAFÉTERIE ET LA GLACERIE

- *Machine à café*
- *Accessoire de bar*
- *Glacerie, machine à glaçons*



Machine à café simple production

Avec 2 plaques de maintien et 2 verseuses.

- Remplissage manuel Réf. **112052**
- Remplissage automatique Réf. **112053**



Machine à café thermos 2 litres

Remplissage manuel.

À utiliser avec des thermos à pompes 2,1 et 2,25 litres, livrée sans le thermos à pompe.

Alimentation électrique

1N~220-240V / 2100W / 50-60Hz.

Capacité horaire : 144 tasses (18 litres).

Dimensions : (L x P x H) 205 x 380 x 585.

Réf. **200927**



Moulin à café bar

Réf. **94004**



Filtre corbeille

Réf. **18566**

Filtre papier

1x4 boîte de 100/100 box

Réf. **095930**

1x6 boîte de 40/40 box

Réf. **103566**

105 boîte de 100/100 box

Réf. **052068**

106 boîte de 100/100 box

Réf. **052069**

202 boîte de 100/100 box

Réf. **018569**

206 boîte de 100/100 box

Réf. **004513**

220 boîte de 100/100 box

Réf. **052067**



Plaque maintien en température

Réf. **18236**



Cafetière électrique / percolateur

Peut être utilisé comme chauffe eau.

Tout inox.

- Cafetière 6,5 litres / 50 tasses

Réf. **290066**

- Cafetière 12 litres / 100 tasses

Réf. **290067**

- Cafetière 15 litres / 120 tasses

Réf. **290068**



Laitière bain-marie rapide

- 5 litres Réf. **200781**

- 10 litres Réf. **200782**

- 20 litres Réf. **200783**



Laitière à bain-marie

- 5 litres Réf. **201003**

- 10 litres Réf. **201004**

- 20 litres Réf. **201005**



Chauffe-brique 3 x 1 litre

Réf. **200928**



Chauffe-eau de table

- 5 litres Réf. **201003**

- 10 litres Réf. **201004**

- 20 litres Réf. **201005**

Machine à café automatique



Optibean

Distributeur à café professionnel semi-automatique avec moulin à café incorporé.

Recettes préprogrammées : 10		Recettes programmables (suivant le choix des produits solubles)	
Café	Café chocolat	Café décaféiné	Double espresso
Café au lait	Chocolat	Thé	Eau froide
Espresso	Café viennois	Café sucre	
Cappuccino	Eau chaude	Lait chaud	
Latte macchiato	Espresso chocolat	Chocolat au lait	

Réf. **201108**

Optivend

Distributeur automatique avec bac à ingrédients : café moulu, thé...
360 tasses/horaire.

Réf. **201109**



Machine à glaçons

Machine à glaçon

Glaçons creux 30 x 40.

Carrosserie inox.

	Type	Production	Stockage	Puissance	Largeur	Profondeur	Hauteur	Réf.
à air	Q 20 A	18 kg	9 kg	205 W	405 mm	510 mm	690 mm	200730
	Q 30 A	28 kg	12 kg	230 W	405 mm	510 mm	745 mm	200731
	Q 40 A	37 kg	20 kg	260 W	405 mm	510 mm	865 mm	200732
	Q 50 A	47 kg	25 kg	295 W	515 mm	555 mm	865 mm	200733
	Q 60 A	55 kg	30 kg	300 W	595 mm	555 mm	990 mm	200734
	Q 90 A	75 kg	37 kg	400 W	675 mm	555 mm	990 mm	200735
	Q 130 A	122 kg	45 kg	550 W	835 mm	555 mm	990 mm	200966
à eau	Q 20 E	23 kg	9 kg	205 W	405 mm	510 mm	690 mm	200736
	Q 30 E	33 kg	12 kg	230 W	405 mm	510 mm	745 mm	200737
	Q 40 E	42 kg	20 kg	260 W	405 mm	510 mm	865 mm	200738
	Q 50 E	52 kg	25 kg	295 W	515 mm	555 mm	865 mm	200739
	Q 60 E	60 kg	30 kg	300 W	595 mm	555 mm	990 mm	200740
	Q 90 E	81 kg	37 kg	400 W	675 mm	555 mm	990 mm	200741
	Q 130 E	130 kg	45 kg	550 W	835 mm	555 mm	990 mm	200742



Machine à glaçons cubiques

Centrifugeuses / Presse agrumes



Granité & frappé

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Capacité l	Voltage	Puissance	Réf.
Granit 1	180x470x690 mm	1 x 10 l	230/1/50	460 W	200743



Presse agrumes à levier

Réf. **018215**



Presse agrumes classic

Socle peint.

Réf. **004760**



Machine à glaçons

22 kg.

Réf. **290112**



Machine à glaçons

28 kg.

Réf. **290113**



Machine à glaçons

44 kg.

Réf. **290115**



Machine à glaçons

240 kg.

Réf. **290114**

Machine à glaçons cubiques

Chaque cycle est réalisé avec de l'eau fraîche.

La plaque est rincée à chaque cycle.

Le circuit d'eau fermé évite la contamination extérieure.

Surfaces extérieures en acier inoxydable.

Poignées de porte intégrées.

Joints de porte amovibles.

Filtre à air facile à nettoyer.

Isolation optimale par injection de mousse de polyuréthane.

Contrôle par microprocesseur.



IM65LE

63 kg.

Réf. **290116**

Machine à glaçons

Têtes de production

Largeur	Profondeur	Hauteur	Production	Compresseur	Réf.
720	641	406	140	3/4 cv	GT357 A
720	641	406	150	3/4 cv	GT357 W
1070	641	406	200	3/4 cv	GB457 A
1070	641	406	210	3/4 cv	GB457 W
1070	822	406	300	1 + 1/2 cv	GB657 A
1070	641	406	315	1 + 1/2 cv	GB657 W
1070	889	806	550	3 cv	GB1257 A
1070	641	806	570	3 cv	GB1257 W

Production donnée arrivée eau 12° / ambiance 21°. La différence de profondeur sur les modèles 657 et 1257 provient de spécificités du condenseur et du ventilateur entre machines air et eau.

A = refroidissement air - W = refroidissement eau



Options

102120703	Kit d'empilage pour série GT 350 (825 x 415 x 24)
102120701	Kit d'empilage pour série GB (1060 x 254 x 140)

Ces kits sont à prévoir obligatoirement entre deux têtes de production ou entre la tête et le broyeur.

Tête de production avec système "évaporateur horizontal" utilisant le simple principe de gravité pour filtrer les impuretés (glace plus translucide, glaçons "indépendants"). Comme l'eau est pulvérisée vers le haut, l'eau pure gèle en premier tandis que les particules sont expulsées à chaque cycle (système de rinçage automatique entre cycle). Évaporateur en cuivre pour transfert de température efficace et électrode pour protection contre la corrosion (+ qualité anti-microbienne). Glaçons cube plein 31 x 31 x 31 (possibilité demi-cube 31 x 15 x 31 sur demande). Machine superposable permettant une flexibilité de production et un gain de place au sol (voir option kit empilage). Accessibilité en façade pour maintenance - Bouton ON/OFF/Wash - contrôle niveau d'eau. Possibilité d'intercaler le "ice crusher" (broyeur à glace) permettant avec une seule machine d'offrir "glaçons et effet paillettes". Carrosserie inox - Gaz R404 A HFC - 230/1/50 (60Hz sur demande).

Certaines gammes sont disponibles en version groupe à distance : nous consulter.

Séparateur inclus sur modèles B650D et B950D



Bacs de stockage

Adaptable	Largeur	Profondeur	Hauteur	Stockage	Réf.
GT357	770	800	642	105	B230
GT357	770	865	947	180	B400
Série GB	845	800	745	140	B310
Série GB	1075	800	1050	250	B550
Série GB	1120	800	1023	300	B650
Série GB	1120	800	1023	300	B650D
Série GB	1220	800	1277	430	B950
Série GB	1220	800	1277	430	B950D

Broyeur (adaptable sur gamme GB uniquement)

Largeur	Profondeur	Hauteur	Compresseur	Réf.
1115	610	394	1/3 cv	T264

Broyeur/Ice crusher à intercaler entre tête de production et bac de stockage. Un bouton externe permet de choisir la mise en marche et de produire glaçons ou glace "concassée". Prévoir bac avec séparateur + kit empilage.

LA LAVERIE

- *Lave vaiselle, lave batterie*
- *Casier de lavage*

Lave verres



Lave verres DSP1

Durée du cycle 2 minutes.

Résistance surchauffeur et cuve inox avec double paroi.

- Lave verres DSP1 casier 35 x 35, dimension : 410 x 490 x 637 (verre H200)
- Lave verres DSP2 casier 40 x 40, dimension : 410 x 490 x 637 (verre H240)
- Lave verres casier 40 x 40, sans adoucisseur, dimension : 482 x 510 x 675, Super QS
- Lave verres casier 40 x 40, avec adoucisseur, dimension : 482 x 510 x 675, Super QS



SQS-2005

Réf. **200851**

Réf. **200753**

Réf. **200757**

Réf. **200758**

Lave-vaisselle à translation



Lave-vaisselle L24 à translation

Lave-vaisselle à translation Volt 400/3N/50 Hz.

Doseur de produit pour rinçage.

Cuve à double paroi emboutie avec fond autonettoyant.

Linéaire/angulaire.

Pompe lavage inox.

Filtres en cuve intégraux.

Durée du cycle 60 minutes - 90 minutes - 120 minutes.

Surchauffeur 9 kW.

Dotation : 3 casiers.

Tuyau alimentation eau et tuyau de vidange.

Casier 500 x 500.

Dimension 670 x 765 x 1460.

Assiette hauteur 415.

Réf. **19570**

Lave-vaisselle ouverture frontale



Lave-vaisselle 050F

Sans adoucisseur.

Casier 500 x 500 Mono.

Réf. **201120**



Lave-vaisselle F85

Lave-vaisselle Volt 400/3N/50 Hz.

Double paroi.

Doseur de produit pour rinçage.

Durée du cycle 2-3-4 minutes.

Cuve emboutie avec fond autonettoyant.

Surchauffeur 6 kW.

Filtres en cuve intégraux.

Thermo-contrôle.

Dotation : 3 casiers.

Tuyau alimentation eau et tuyau de vidange.

Casier 500 x 500.

Dimension 600 x 650 x 820.

Assiette hauteur 320.

Réf. **19569**



Lave-vaisselle économique DSP4

Casier 500 x 500.

Assiette hauteur 300.

Réf. **200852**



Lave-vaisselle 75F

Lave-vaisselle électronique Volt 400/3N/50 Hz.

Double paroi avec calorifugeage.

Doseur de produit pour rinçage.

Durée du cycle 2-3-4 minutes.

Cuve emboutie avec fond autonettoyant.

Affichage digital des températures.

Surchauffeur 6 kW.

Filtres en cuve intégraux.

Thermo-contrôle.

Dotation : 3 casiers.

Tuyau alimentation eau et tuyau de vidange.

Casier 500 x 500.

Dimension 600 x 650 x 1290.

Assiette hauteur 320.

Réf. **200973**



Table d'entrée/sortie

700 x 600.

Inox.

Réf. **200854**



Lave-vaisselle DSP5

Assiette hauteur 380.

Réf. **200853**



Lave-vaisselle L21

Lave-vaisselle à translation Volt 400/3N/50 Hz.

Doseur de produit pour rinçage.

Cuve à double paroi emboutie avec fond autonettoyant.

Linéaire/angulaire.

Filtres en cuve intégraux.

Durée du cycle 120 minutes - 180 minutes - 240 minutes.

Surchauffeur 6 kW.

Dotation : 3 casiers.

Tuyau alimentation eau et tuyau de vidange.

Casier 500 x 500.

Dimension 620 x 765 x 1460.

Assiette hauteur 380.

Réf. **020278**

Lave-vaisselle à translation



Lave-vaisselle L25

Lave-vaisselle électronique à translation Volt 400/3N/50 Hz.
Double paroi avec calorifugeage.
Doseur de produit pour rinçage.
Cuve à double paroi emboutie avec fond autonettoyant.
Linéaire/angularaire.
Pompe lavage inox.
Filtres en cuve intégraux.
Durée du cycle 60 minutes - 120 minutes - 180 minutes - infini.
Surchauffeur 9 kW.
Dotation : 3 casiers.
Tuyau alimentation eau et tuyau de vidange.
Casier 500 x 500.
Dimension 670 x 765 x 1475.
Assiette hauteur 415.
Réf. **93925**



Gicleurs inox.
Casier-filtre
extractible en
acier inoxydable.



LV305-CV

Lave-vaisselle à translation

Lave-vaisselle électronique avec condensateur de buées.
Volt 400/3N/50 Hz.
Le condensateur de buées permet d'améliorer la salubrité des milieux et surtout de récupérer la chaleur pour prendre plus efficient votre lave-vaisselle.
Réf. **93926**

Lave batterie ouverture frontale



P700 ek a sx 2005



P700 ek c sx 2005



Lave batterie P700

Lave batterie frontale électronique Volt 400/3N/50 Hz.
Double paroi avec calorifugeage.
Doseur de produit pour rinçage.
Durée du cycle 2 minutes - 3 minutes - 4 minutes - infini.
Électropompe lavage inox.
Pompe rinçage.
Surchauffeur 6 kW.
Cuve avec fond incliné.
Filtres en cuve intégraux.
Casier 640 x 670.
Dimension 805 x 845 x 1785.
Hauteur batterie 640.
Réf. **220071**



AA01700-P700

Lave-vaisselle à chargement automatique

Lave-vaisselle à chargement automatique

Facile d'emploi. Il suffit de mettre les paniers à l'entrée du tunnel, la vaisselle sortira impeccablement lavée et parfaitement sèche. Vitesse d'avancement selon le modèle choisi, avec la garantie d'un lavage, d'un rinçage et d'un séchage parfaits. Le lave-vaisselle est entièrement automatique. Coût d'installation et d'exercice extrêmement bas. Il existe en 7 modèles, entièrement construit en acier inox 18/10 AISI 304.

L'entretien est frontal, les panneaux sont démontables, simples à fixer et permettent un accès facile de tous les côtés de la machine.

Le lavage parfait est assuré par de puissants jets d'eau équilibrés qui se propulsent du haut et du bas et atteignent les parties les plus inaccessibles de la vaisselle. Le rinçage est recommandé automatiquement. Un dispositif spécial arrête la consommation d'eau chaude et du liquide pour le brillant lorsque les paniers ne sont pas en mouvement.

Le fonctionnement de la machine reste toujours sous contrôle : un voyant lumineux signale la moindre anomalie.

- Protection pressostatique des résistances.
- Protection thermique de la pompe de lavage.
- Arrêt automatique de la traction en présence de corps étrangers.
- Thermostat à double contrôle de la température : travail 90°C et sécurité 110°C.
- Friction de sécurité sur l'arbre de traction des paniers.
- Commandes et composants électriques situés dans la partie supérieure de la machine faciles à inspecter.
- Circuit de commande à basse tension (24 V) afin d'offrir une sécurité plus grande au cours du travail.
- Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte.
- Surchauffeur isolé.
- Bras de lavage démontable.



LA0003-MATIC 33A



LA00015-M115-TABLES

Lave-vaisselle à chargement automatique

ZONES		Matic 10	Matic 20	Matic 33 PRC	Matic 33 A	Matic 39	Matic 49	Matic 59
Prélavage	Prélavage			-	-		-	-
	1 ^{er} lavage	-	-	-	-	-	-	-
	2 ^e lavage							
	Pré-rinçage					-	-	-
	Rinçage	-	-	-	-	-	-	-
	1 ^{re} vitesse	90	65	107	107	88	133	170
	2 ^e vitesse		100	161	161	135	197	256
	Capacité cuve				54 L	54 L	54 L	54 L
	Puissance pompe			1,1 kW	1,1 kW		1,1 kW	1,1 kW
1 ^{er} lavage	Capacité cuve	76 L	76 L	76 L	76 L	120 L	120 L	120 L
	Puissance pompe	1,5 kW	2,2 kW	2,2 kW	2,2 kW	3 kW	3 kW	3 kW
	Réchauffement cuve	6 kW 21 kg	6 kW 21 kg	6 kW 21 kg	6 kW 21 kg	9 kW 21 kg	9 kW 21 kg	9 kW 21 kg
2 ^e lavage	Capacité cuve							110 L
	Puissance pompe							2,2 kW
	Réchauffement cuve							12 kW 21 kg
Rinçage	Capacité cuve					12 L	12 L	12 L
	Puissance pompe					0,15 kW	0,15 kW	0,15 kW
	Réchauffement cuve					3 kW	3 kW	3 kW
	Consommation eau	300 L/h	300 L/h	320 L/h	320 L/h	300 L/h	360 L/h	420 L/h
	Surchauffeur	15 kW 24 kg	18 kW 26 kg	21 kW 27 kg	20 kW 27 kg	21 kW 28 kg	24 kW 31 kg	27 kW 36 kg
	Motoréducteur	0,15 kW	0,15 kW	0,15 kW	0,15 kW	0,15 kW	0,15 kW	0,15 kW
	Puissance totale	22,65 kW	26,35 kW	30,45 kW	30,45 kW	36,3 kW	40,4 kW	54,6 kW
	Puissance totale	1,65 kW 45 kg	2,35 kW 47 kg	3,45 kW 48 kg	3,45 kW 48 kg	3,3 kW 49 kg	4,4 kW 52 kg	0,6 kW 74 kg
	Longueur (mm)	1500	1700	2300	2115	1900	2500	3400
	Profondeur (mm)	815	815	815	815	815	815	815
	Hauteur (mm)	1650	1650	1650	1650	1705	1705	1705
	Casier / h	90	80/125	130/130	130/130	110/180	150/250	180/300
Réf.		200797	200798	200799	200800	200801	200802	200803

Lave-vaisselle à convoyeur



LINEAR 30 CVL ASL-2010

Les avantages du nouveau système

L'air chaud et les buées qui sortent de la machine sont aspirés à travers le serpentin à ailettes et cèdent leur chaleur à l'eau qui circule dans les serpentins.

Ensuite l'eau est acheminée dans le surchauffeur en récupérant par conséquent de la chaleur autrement gaspillée.

Grâce à ce système on évite le coût additionnel pour une éventuelle installation d'un système de ventilation/extraction dans le local laverie à fin de créer des conditions ambiantes optimales pour le travail.

En outre le filtre extractible supérieur permet de garder inaltéré dans le temps le rendement du système.

Avec machine ouverte, les dimensions sont inaltérées par rapport à un lave-vaisselle à capot normal.

Seulement avec machine avec capot baissé il y a une hauteur du reste réduite.

- Vous économisez puisque vous n'avez pas besoin d'alimenter la machine en eau chaude.
La machine est alimentée en eau froide en permettant d'avoir immédiatement une première économie des consommations.
- Vous économisez immédiatement 6 kW.
La résistance du surchauffeur est de 6 kW seulement au lieu des 12 kW normalement nécessaires pour avoir les mêmes performances en cas d'alimentation en eau froide (-50% de consommation d'énergie électrique).
- Vous récupérez 20°C.
L'air chaud et les buées qui sont aspirés à travers le serpentin à ailettes supérieur, cèdent leur chaleur à l'eau qui circulent dans les serpentins en augmentant la température de l'eau même de 20°C.
- Vous travaillez dans des milieux plus salubres.
À l'ouverture du capot à la fin de chaque cycle de lavage, la sortie des buées qui normalement frappent l'utilisateur est complètement éliminée.
- Il ne faut pas un système d'aspiration additionnel.
La sortie des buées est complètement éliminée ! Par conséquent on évite le coût additionnel pour une éventuelle installation d'un système de ventilation/extraction dans le local laverie.

Évitez les buées !

Le condenseur de buées permet d'améliorer la salubrité des milieux et surtout de récupérer chaleur pour rendre plus efficient votre lave-vaisselle.

Nous consulter



osmosi-6

Système de rinçage Absolu.

Système osmoseur déminéralisateur d'eau.



Casier à assiettes

Hauteur d'un picot 65 mm.

Distance entre chaque picot 50 mm.

Pour 18 assiettes ou 9 plateaux de longueur inférieure à 450 mm.

Réf. **019593**



Casier à plateaux ouvert

Réf. **19594**



Casier cloisonné 16 godets

Godets non fournis.

Réf. **019596**



Godet à couverts 10 x 10

Réf. **116294**



Couvercle

Permettant de protéger la vaisselle propre des souillures.

Réf. **220309**



Casier à couverts et objets creux

Hauteur utile 71 mm.

Réf. **019595**

Grille de protection Inox

Maintien les objets légers pendant le lavage.

Réf. **220308**



16 Cases de 112 x 112 mm - verre ø 110 mm - hauteur 120 mm	Réf. 19574	Rehausse	Réf. 6377
25 Cases de 90 x 90 mm - verre ø 88 mm - hauteur 120 mm	Réf. 19579	Rehausse	Réf. 6393
36 Cases de 75 x 75 mm - verre ø 73 mm - hauteur 162 mm	Réf. 19585	Rehausse	Réf. 6404
49 Cases de 63 x 63 mm - verre ø 60 mm - hauteur 203 mm	Réf. 19591	Rehausse	Réf. 6413

Disponible en 5 hauteurs intérieures : nous consulter.



Paniers 8 compartiments
(200 à 250 couverts).
2 par casiers.
Réf. **220310**

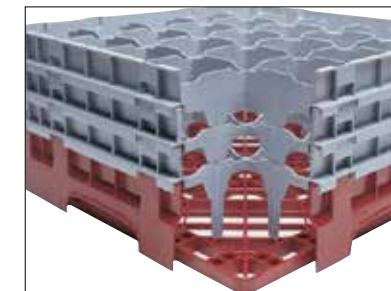


Rehausse
Sans cloisons s'adaptent sur
tous les paniers ci-dessus.
Réf. **19599**

Système de lavage 4 en 1 Camrack®

Le système Camrack® protège les verres et permet de les garder propres jusqu'à l'événement suivant, vous évitant ainsi d'avoir à les relaver.

lavage efficace



Les compartiments internes ouverts permettent la circulation complète de l'eau et des solutions de nettoyage et favorisent le séchage rapide et à fond.

Les casiers Camrack sont fabriqués en polypropylène, un matériau durable qui résiste aux produits chimiques et à des températures élevées atteignant 93°C (200°F).

Entreposage hygiénique



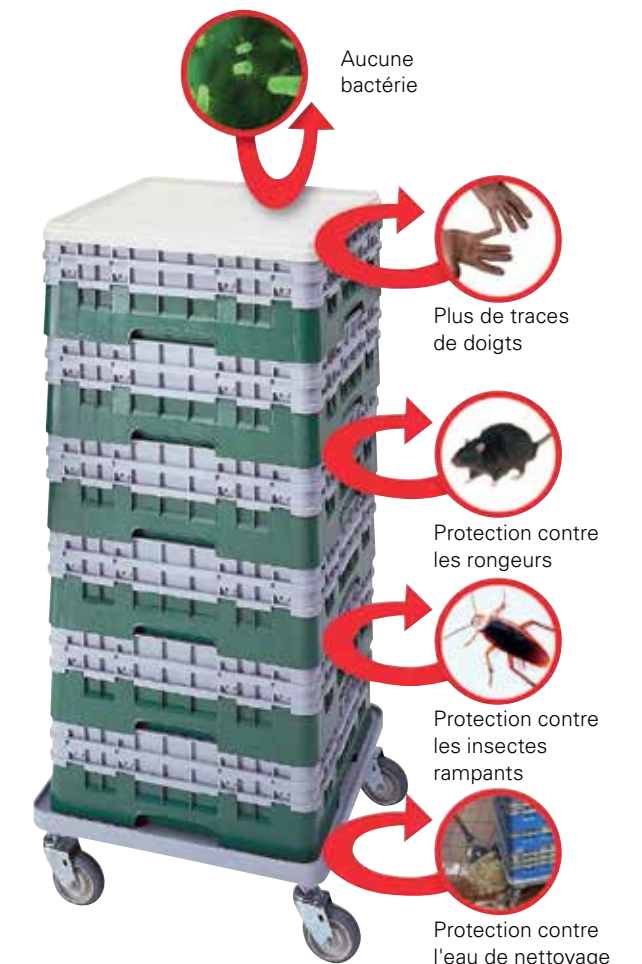
Des parois externes pleines évitent de laisser des empreintes de doigts sur les verres, empêchent les contaminants des pénétrer et limitent le risque de casse et de coupure.

Grâce au couvercle Camrack et au chariot Camdolly, ce système est entièrement fermé. Les verres entreposés restent propres, un seul lavage suffit.



Les options d'étiquetage du contenu sont : l'impression à chaud personnalisée une couleur ou des clips préimprimés ajoutés en usine lors du montage

La fermeture hermétique est assurée par le haut par le couvercle Camrack® et par le bas par le chariot Camdolly®.



Ils s'empilent avec les casiers des principaux fabricants.

LA BUANDERIE

- *Machine à laver le linge*
- *Séchoir,essoreuse à linge*
- *Repasseuse, table à repasser*



HC 100 EC-CO



- + PLUS DE FIXATION
MACHINE À POSER DIRECTEMENT AU SOL
- + HC 60 DISPONIBLE AVEC
POMPE DE VIDANGE

Lave-linge professionnels à super-essorage

Lave-linge 9,5 kg.
Machine à cuve suspendue.
Super essorage jusqu'à 1250 tr/min suivant modèles.
Réf. **250008**



WF 100 EC-PN



- + MACHINE À SCELLER
CUVE FIXE

Lave-linge à sceller WF

Lave-linge 9,5 kg.
660 x 770 x 1014.
Machine à sceller.
Essorage jusqu'à 525 tr/min suivant modèles.
Réf. **200818**

Ensembles de lavage-séchage semi-professionnels 8 kg



DD8

Lave-linge 6 kg blanc

595 x 638 x 850.
Réf. **260001**

Sèche-linge 6 kg blanc

595 x 668 x 850.
Réf. **260002**

Sèche-linge

Code article	Capacité (kg)	Volume tambour (l)	chauffage électrique (kw)	Alimentation	Type	Dimensions LxPxH (mm)	poids brut/net (kg)	Réf.
DD8 EMONO-1	8	198	4,2	230 V (mono)	Évacuation	711 x 683 x 1092	61/59	200839
DD8 ETRI-1	8	198	4,2	400 V (Tri + N)	Évacuation	711 x 683 x 1092	61/59	200840

Ensemble de lavage-séchage semi-professionnel 6 kg



B 400 B + V 400 KB

Montage en colonne pour un encombrement réduit.

Caractéristiques techniques

- Lave-linge : Capacité 6 kg.
- Sèche-linge : Capacité 6 kg.
Sèche-linge à condensation d'air.

Séchoir

gaz et électrique



CD 350 EC



+ NIVEAU SONORE RÉDUIT

Séchoirs rotatifs

Électrique.
18 kg.
Séchoir à évacuation.
Rotation alternée.
Réf. **200842**



CI 2050 DEC



+ GRANDE SURFACE DE CONTACT

Sécheuse-repasseuses

ø 325 mm.
20128 x 886 x 1140.
Bandes de repassage "NOMEX".
Commande par microprocesseur programmable
avec température ajustable au degré près, vitesse
contrôlée par variateur de fréquence, sens de
rotation réversible, programme test et alarmes.
Réf. **200917**

Repasseuse

et table de repassage



TABLE DE REPASSAGE
SEMI-PROFESSIONNELLES

Table avec chariot compatible avec les générateurs de vapeur : GEN 010/014 TX

Générateurs de vapeur semi-professionnels



GEN 010 TX

Générateurs de vapeur semi-professionnels

Code article	Capacité chaudière (l)	Puissance chaudière (W)	Puissance fer à repasser (W)	Autonomie moyenne (h)	Production vapeur (kg/h)	Dimension L x P x H (mm)	Poids brut net / (kg)	Réf.
GEN 010 TX	1,8	1000	780	2 à 3	2,2	235 x 410 x 240	10/11	250005
GEN 014 TX	4	1800	780	5 à 6	3,1	240 x 425 x 380	15/16	250003

Chariots



Chariot à rideau

Chariot à rideau avec 2 étagères sur charnières et toile - livré démonté.

Code article	Capacité (l)	Dim. int. L x H x P (mm)	Ø Roues (mm)	Dim. ext. L x H x P (mm)	Poids net (kg)	Réf.
2300 ON 100	625	740 x 590 x 1425	125	800 x 600 x 1650	33	200920

Chariot 2300 ON 100 fermé

Chariot 2300 ON 100 ouvert

Réf. **200920**



Chariot de manutention blanchisserie

Chariot non perforé.

Code article	Capacité (l)	Dim. int. L x H x P (mm)	Disposition roues	Ø Roues (mm)	Dim. ext. L x H x P (mm)	Poids net (kg)	Réf.
1380 ON 009	313	950 x 550 x 600	2+2	100	970 x 570 x 760	14	200921

Chariot 1380 ON 011

Réf. **200921**



3950 ON 001

Chariot buanderie

Une étagère 740 x 535 x 100.

Avec options AL0042 et AL0090.

Réf. **200918**



Porte-sac 3830 ON 001 C1

Chariots porte-sacs standards complets (sans possibilité d'options)

Porte-1 sac avec couvercle blanc et 1 pédale.

Code article	Capacité	Dim. int. L x H x P (mm)	Ø Roues (mm)	Poids net (kg)	Réf.
3830 ON 001 C1	1 sac	390 x 410 x 880	75	5,5	200837

LE STOCKAGE ET LA MANUTENTION

- *Chariots*
- *Portage des repas*
- *Grilles et rayonnage*
- *Collecte des déchets*
- *Vestiaire*

Chariots



Transpalette
• 2000 Kg Réf. **200001**
• 3000 Kg Réf. **200002**



Chariot de manutention
1050 x 560 - C.U. 350 Kg.
Réf. **200003**



Chariot à plate forme
Construction tout en inox 18/10.
Tubes carrés de section 30 x 30 mm.
4 roues, ø 125 mm, en nylon blanc de 2 pivotantes.
Plates-forme pleine ou à claies.
1200 x 600 x 800.
Réf. **200012**



Chariot porte table
1050 x 560 - C.U. 350 Kg.
Réf. **200003**



Diable
Réf. **200004**



Socle rouleux
• 600 x 400 Réf. **112975**



Diable pour poubelle
Équipé d'une attache coulissante en hauteur.
Réf. **220000**

Chariot porte casiers poignée

+ Poignée de poussée en tube rond de ø 25 mm.

Construction tout inox 18/10
Tubes carrés de section 25 x 25.

- 540 x 540 Réf. **200010**
- 660 x 540 Réf. **200011**



Chariot de dessert ou de service
Construction tout inox 18/10 - 4 roulettes pivotantes ø 125 mm.
2 niveaux 3 niveaux
• 800 x 500 Réf. **200060**
• 1000 x 600 Réf. **200061**

Chariots



Bain-marie à air ou à eau mobile

Acier inox 18/10

Roue ø 160 mm dont 2 à frein - Portes abattantes ou coulissantes

Robinet de vidange - Étuve : ventilée - Température 65°C

1 étagère intérieure

Option : ouverture traversante - Étuve chaude

Couvercles de protection coulissants

Capacité	Puissance	Tension	Dimension	Réf.
2 GN 1/1	2300 W	220 V	700 x 900 x 930	200013
3 GN 1/1	3400 W	220 V	900 x 1310 x 930	200014
4 GN 1/1	4400 W	220 V	1470 x 640 x 900	200015

Modèle sans étuve

Capacité	Puissance	Tension	Dimension	Réf.
1 GN 1/1	1700 W	220 V	720 x 455 x 850	200016
2 GN 1/1	2200 W	220 V	840 x 560 x 850	200017
3 GN 1/1	3000 W	220 V	1165 x 660 x 850	200018
4 GN 1/1	3000 W	220 V	1490 x 660 x 850	200019



Tube à assiettes chauffant

À niveau constant.

Tube encastrable.

Inox 18/10 - ø d'assiettes de 140 à 295 mm.

Régulation de 20°C à 110°C.

Capacité	Puissance	Tension	Dimension	Réf.
60 assiettes	900 W	220 V	460 x 650 x 900	200020
120 assiettes	1500 W	220 V	510 x 1040 x 900	200021

Chariot à niveaux constants

POUR PLATEAUX de 460 x 360.

Capacité 120 plateaux.

Dimensions 560 x 800 x 900.

Réf. **200902**

Existe en version 250 plateaux.



Chariot à niveaux constants

POUR PANIERS de 500 x 500.

Capacité 10 paniers.

Dimensions 500 x 800 x 900.

Réf. **200023**



Chariots



Chariot cafétéria

Châssis profil carré 25 x 25 mm
1,5 mm d'épaisseur.

Les supports fil inox bloquent les plateaux.

Panneaux latéraux en polystyrène.

Support acceptant des plateaux de dimensions maximales 53 x 370 mm.

Roues pivotantes, à pivots pleins, facilement interchangeable, avec bandage caoutchouc non marquant équipés de pare-chocs.

Diamètres de roues : 125 mm.



Entrée simple pour 12 plateaux

	L mm	I mm	H mm	Réf.
Sans panneaux latéraux	510	620	1700	200024
Avec 2 panneaux latéraux	510	620	1700	200032
Housse jetable échelle 1/1	-	-	-	260000
Housse jetable échelle 2/1	-	-	-	260012
Dérouleuse de housse mural	-	-	-	260013

Double entrée côte à côte pour 24 plateaux

	L mm	I mm	H mm	Réf.
Sans panneaux latéraux	925	620	1700	200040
Avec 2 panneaux latéraux	925	620	1700	200051

Double entrée dos à dos pour 24 plateaux

	L mm	I mm	H mm	Réf.
Sans panneaux latéraux	620	840	1700	200059
Avec 2 panneaux latéraux	620	840	1700	200067



Chariots



Modèle haut

Hauteur totale : 1 850 mm.

Entrée : 325/400/530.



Modèle bas avec tablette

Pour plaques ou bacs.

	Espace entre 2 niveaux	600 x 400	1/1
10 niveaux	80	200077	210009
7 niveaux	115	200078	210010

Pour plaques ou bacs 530 x 650

	Espace entre 2 niveaux	600 x 400	1/1
10 niveaux	80	200079	-
7 niveaux	115	200080	-

	Espace entre 2 niveaux	600 x 400	1/1
20 niveaux	80	200072	210013
16 niveaux	100	200073	210014
12 niveaux	135	200074	210015

Pour plaques ou bacs 530 x 650 / 2/1

	Espace entre 2 niveaux	600 x 400	1/1
20 niveaux	80	200075	-
16 niveaux	100	200076	-

Housse pour chariot assiettes

Réf. **260000**

	A mm	B mm	C mm	D mm	Ref.
Petit modèle pour 200 assiettes	1130	510	700	85	200084
Grand modèle pour 400 assiettes	1130	630	700	85	200088

Avec 2 séparations amovibles

	A mm	B mm	C mm	D mm	4 roues 2 avec frein	
					roues acier chromées	roues mat. composites
Petit modèle pour 200 assiettes	1130	510	700	85	200091	200092
Grand modèle pour 400 assiettes	1130	630	700	85	200095	200096

Séparation amovible seule

Pour chariot petit modèle	200097
Pour chariot grand modèle	200098



Chariot porte-assiettes et porte plateaux

Acier inoxydable 18/10.

A Châssis profil carré 25 x 25 mm
1,5 mm d'épaisseur.

B Tôle inox 18/10
1,5 mm d'épaisseur.

C Roues pivotantes, à pivots pleins, facilement interchangeable, bandage caoutchouc non marquant équipées de pare-chocs.
Diamètre de roues : 125 mm.

D Séparation amovible en fil inox 158/10,
diamètre 7 mm.

Stockage pour les assiettes

Chariot de service KD et chariot utilitaire KD

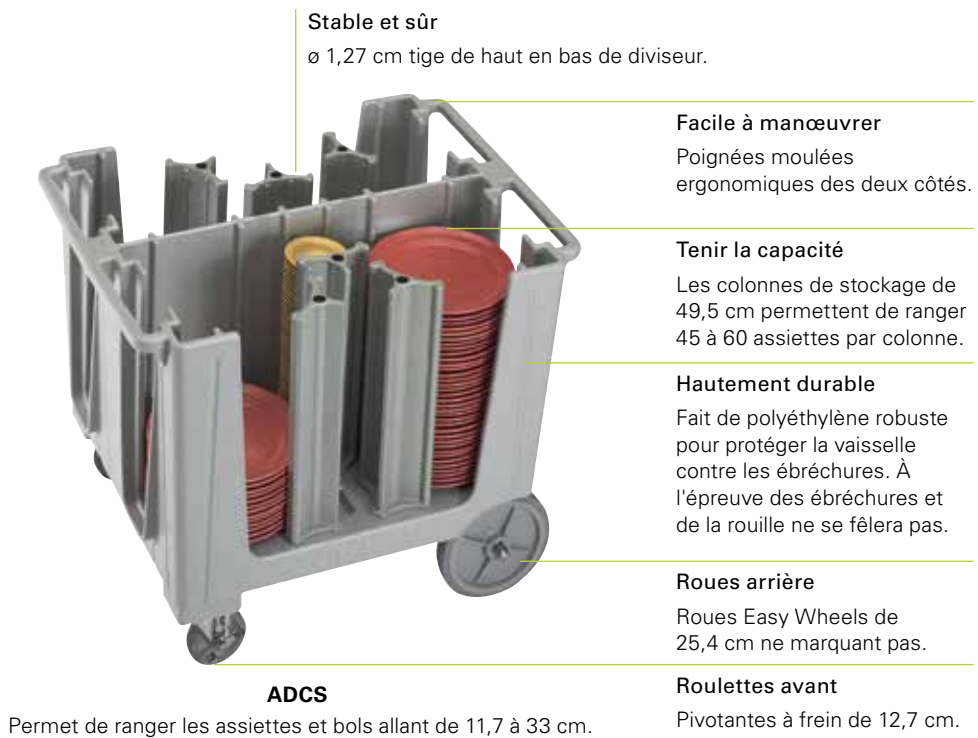
- Chariots polyvalents, durables et prix abordable.
- Les étagères en polypropylène légèrement granité munies de rambardes empêchent le contenu de tomber.
- Les montants en aluminium assurent la stabilité.
- Expédiés démontés afin de minimiser les frais de transport.
- Faciles à monter.

Produits et couleurs stockés sur plate-forme européenne
BC331KD, BC340KD, BC340KDP : (480), (110)
BC331KDTC, BC331KDSH : (110)



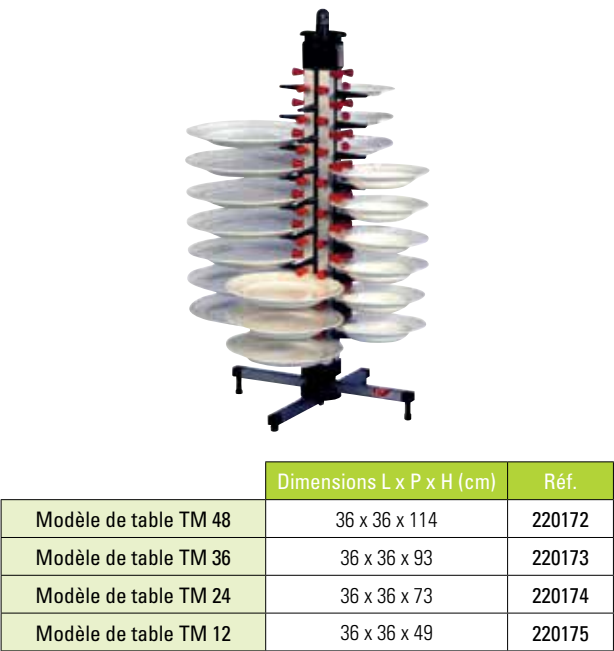
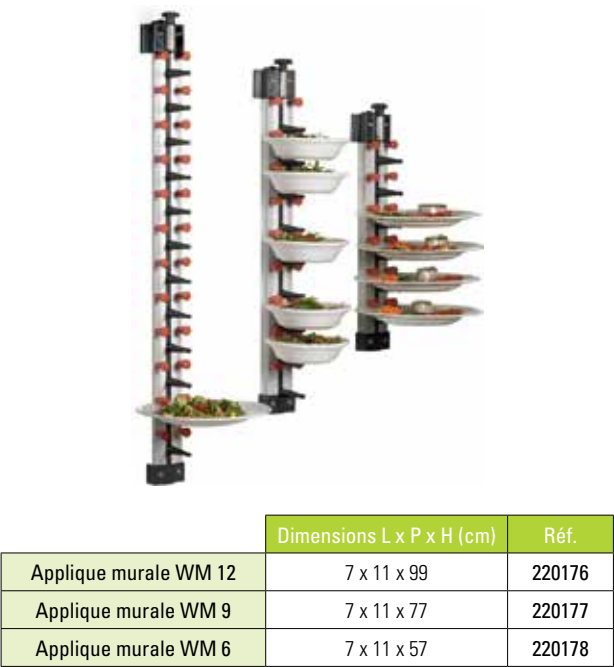
Chariot ajustable à assiettes série S

- Un seul chariot permet de ranger des assiettes de même format ou de combiner des formats différents.
 - Les colonnes s'ajustent facilement.
- Couleurs : Noir (110), Bleu Ardoise (401), Gris Moucheté (480), Brun Foncé (131).
- Roulettes : 2 pivotantes à frein de 12,7 cm et 2 de 25,4 cm.
- Housse en vinyle comprise.
 Non homologué NSF.
- Pour les plats carrés et rectangulaires, entrez en contact Cambro pour l'usage suggéré.
- Réf. **112997**



	Nombre de colonnes de séparation	Nb. d'assiettes/colonne	Dimensions totales La x Lo x H	Carton Poids/kg (volume/m3)	Pièces/carton
ADCS	6	Approx. 45 à 60	73 x 96 x 81 cm	60,69 (0,62)	1, la taille des assiettes varie de 11,7 à 33 cm

Chariots



Chariots froids

	Longueur	Profondeur	Hauteur	Capac. GN2/1	Dotation	Watts	Ref.
CF20	828	865	1876	17	10 jeux gliss + 5 clay	350	200333
CF40	1518	865	1776	40	20 jeux gliss +10 clay	575	200334

Chariots chauds

	Longueur	Profondeur	Hauteur	Capac. GN2/1	Dotation	watts	Ref.
CCB10	789	852	1185	10	10 jeux gliss.	1900	200340
CCB20	789	852	1640	20	20 jeux gliss.	1900	200341
CCB40	1479	852	1640	40	40 jeux gliss.	3300	200342
PCCB	PCCB clayette intermédiaire entre les deux portes sur CCB40 28						

Options possibles

Modèle CCF2020	2 portes mixte (+ et -)	Nous consulter
200362IP	Clayette inox GN2/1	38
200261IP	Clayette inox GN1/1	30
Glissières	Jeu de glissières GN2/1	35

Construction inox 18/10 double paroi avec isolation mousse polyuréthane 40 Kg/m².

Portes avec retour fermant à clé.

Roues pivotantes ø 160 (2 avec freins) + bourrelet de protection.

Possibilité de remplacement GN2/1 par GN1/1 (multiplier x 2 capacité).

Espace entre niveaux : 60 mm.

230/1/50

Chariots chauds

Chauffage par résistances et air pulsé. Possibilité d'humidification par remplissage du bac à eau en partie basse et évaporation.

Thermostat réglable de 0° à 90°. Sur CCB 40 : possibilité de clayette intermédiaire permettant de poser 8 assiettes ø 30 par niveau.

Livré sans clayettes ou bacs GN.

Chariots froids

Température de travail +2°/+8°.

Groupe ventilé.

Réglage de température et de dégivrage par contrôle digital.

Livré avec clayettes plastifiées.



CCB40



CCB10



CCB20



CF20

Le système Thermoport® Rieber pour la conservation, le transport et la distribution des plats, offre une multitude d'avantages qui s'harmonisent à la perfection.

Conteneurs isothermes pour le transfert des aliments et leur maintien à une température à 63°C, à ouverture frontale. Destinés à tous les professionnels de l'industrie agro-alimentaire (CHR, Collectivités scolaires, collectivités hospitalières, collectivités militaires, restauration à domicile, métiers de bouche, producteurs,...), des secteurs de la santé (Services d'hygiène, Laboratoires privés ou d'État, Hôpitaux,...) et logistique.

Ils possèdent des parois doubles construites en sandwich, réalisées avec des matériaux de haute qualité et serties d'une mousse polyuréthane lisse sans chlorofluorocarbures (CFC). Cette réalisation limite une baisse de température des aliments d'environ 1,5°C par heure.

	Dimensions L x l x H (mm)	Réf.
600 K	620 x 420 x 390	220072
1000 K	620 x 420 x 390	220073



Thermoport® 600 K
Réf. 220072



Thermoport® 1000 K
Réf. 220073



Porte active
pour AF12

Porte active

Système de maintien de la température avec alimentation électrique.

Pour prolonger indéfiniment les temps de maintien de la température des repas en liaison chaude (+70°C).

- Conteneur AF7 porte active Réf. 202017
- Conteneur AF12 porte active Réf. 202018
- Conteneur AF7 4 bacs 1/1 H65 Réf. 202015
- Conteneur AF12 6 bacs 1/1 H65 Réf. 202016



Conteneur isotherme
2 modules.
600 x 400.
18 niveaux 1/1.
Réf. 200722



Conteneur isotherme
1 module.
600 x 400.
Réf. 200723



Plaque électrique 1/1
Réf. 115425



Conteneur chauffant
12 niveaux.
Réf. 200725



Conteneur isotherme
12 niveaux.
Réf. 200726

Chaud

	Température de départ	1 heure	2 heures	3 heures	4 heures	Ref.
UPC160	87 °C	85 °C	83 °C	81 °C	79 °C	200332
UPCS160	87 °C	85 °C	83 °C	81 °C	79 °C	
UPCSS160	87 °C	85 °C	83 °C	81 °C	79 °C	

Froid

	Température de départ	1 heure	2 heures	3 heures	4 heures	Ref.
UPC160	0 °C	1 °C	2 °C	2 °C	2,5 °C	200342
UPCS160	0 °C	1 °C	2 °C	2 °C	2,5 °C	
UPCSS160	0 °C	1 °C	2 °C	2 °C	2,5 °C	

UPCS160



UPCSS160

Empilage et stockage réduit de 35 % !

La gamme "Camcarrier®"

Construction monobloc en polyéthylène sans soudure, joint hermétique amovible et solides systèmes de fermeture en plastique. Proposés en 2 formats et 10 couleurs.



Code	240MPC
Capacité du compartiment	1 bac GN ½ de 10 cm de prof.
Dimensions extérieures L x P x H	42 x 35 x 19 cm
Carton poids/kg (volume/m³)	3,95 (0,03)
Pièces/carton	1



Accessoires en option							
Code	1210PW	300DIV	400DIV	CP1220	CD300*	CD400	400STP
Description	Camwarmer®	ThermoBarrier®	ThermoBarrier	Camchiller®	Camdolly®	Camdolly	Sangle
Dimensions ext. (cm)	34,9 x 27,6 x 4	53 x 33 x 2,5	54 x 33 x 3,8	53 x 33 x 3,8	49 x 65 x 26,5	71 x 53 x 23	500 Long
Dimensions int. (cm)	-	-	-	-	43 x 59	63,5 x 46	-
couleurs	Granite Gris (191)	Café (157)	Gris (180)	Bleu Roi (159)	-	-	Beige (000)
Carton poids/kg (Vol. M³)	1,63 (0,005)	1,59 (0,009)	1,8 (0,01)	7,9 (0,0107)	8 (0,09)	8,9 (0,095)	½ (-)



Tôle acier, bords pincés

Pâtisserie	L. 60 cm	l. 40 cm	Ref. 200004
Gastro 2/1	L. 65 cm	l. 53 cm	Ref. 220005
Gastro 1/1	L. 53 cm	l. 32,5 cm	Ref. 220006

Tôle acier, perforée, bords pincés

Pâtisserie	L. 60 cm	l. 40 cm	Ref. 200123
Gastro 1/1	L. 53 cm	l. 32,5 cm	Ref. 200124

Tôle acier, bords droits

Pâtisserie	L. 60 cm	l. 40 cm	Ref. 004010
Gastro 2/1	L. 65 cm	l. 53 cm	Ref. 200110
Gastro 1/1	L. 53 cm	l. 32,5 cm	Ref. 200108

Aluminium, bords pincés

Pâtisserie	L. 60 cm	l. 40 cm	Ref. 200116
Gastro 2/1	L. 65 cm	l. 53 cm	Ref. 200117
Gastro 1/1	L. 53 cm	l. 32,5 cm	Ref. 200115

Aluminium, perforée, bords pincés

Pâtisserie	L. 60 cm	l. 40 cm	Ref. 200120
Gastro 1/1	L. 53 cm	l. 32,5 cm	Ref. 200121

Aluminium intérieur, anti-adhésif, bords pincés

Pâtisserie	L. 60 cm	l. 40 cm	Ref. 004102
Gastro 1/1	L. 53 cm	l. 32,5 cm	Ref. 091989

Acier inoxydable F17, bords pincés

Pâtisserie	L. 60 cm	l. 40 cm	Ref. 200137
Gastro 2/1	L. 65 cm	l. 53 cm	Ref. 200138
Gastro 1/1	L. 53 cm	l. 32,5 cm	Ref. 200136

Acier inoxydable F17, bords droits

Pâtisserie	L. 60 cm	l. 40 cm	Ref. 004011
Gastro 1/1	L. 53 cm	l. 32,5 cm	Ref. 092968

Grille

Inox 2/1	65 x 53 cm	Ref. 092713
Inox 1/1	53 x 32,5 cm	Ref. 093280
Inox	60 x 40 cm	Ref. 093279



Bac gastro

Acier inox 18/10

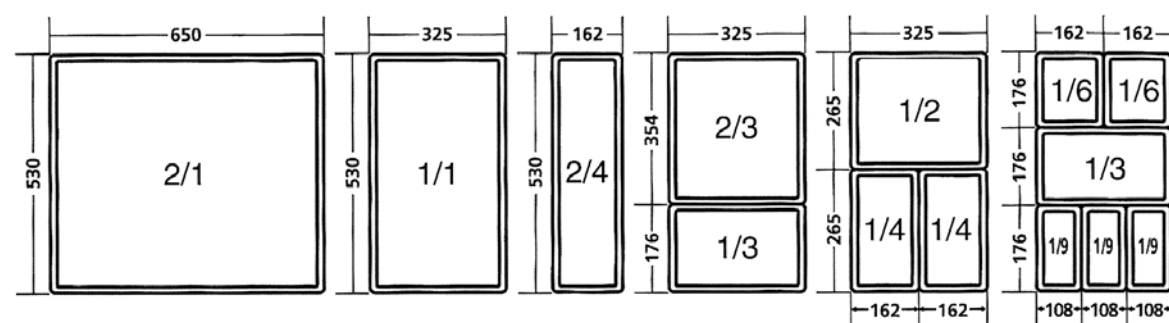
⇒ pour la liaison chaude

Polycarbonate

⇒ pour la liaison froide



Composition Bac



Bac gastro



Acier inoxydable	Profondeur en mm	2/1 650 x 530	1/1 530 x 325	2/3 354 x 325	1/2 325 x 265	2/4 530 x 162	1/3 325 x 176	1/4 265 x 162	1/6 176 x 162	1/9 176 x 108
Bac plein sans anses	2	018373	018396	-	018440	-	-	-	-	-
	4	018374	018397	018420	018441	100624	100629	100632	-	-
	5,5	100622	018399	-	093398	-	100630	100633	-	-
	6,5	018376	018401	018422	018443	100625	005890	018466	018476	018487
	10	018379	018404	018425	018446	100626	018453	018467	018477	018488
	15	018384	018409	018430	092917	100627	018458	018470	018480	-
	20	018391	018414	018435	005888	-	018462	018473	018483	-
Bac plein anses fixes	10	-	018405	-	-	-	-	-	-	-
	15	-	018410	-	-	-	-	-	-	-
Bac plein anses escamotables	10	018381	018406	-	018448	-	-	-	-	-
	15	018386	018411	-	100637	-	-	-	-	-
	20	018393	018416	-	100638	-	-	-	-	-
Bac perforé sans anses	4	-	018398	-	-	-	-	-	-	-
	5,5	018375	018400	-	-	-	-	-	-	-
	6,5	018377	018402	-	018444	-	-	-	-	-
	10	100639	018407	-	018449	-	-	-	-	-
	15	-	018412	-	093371	-	-	-	-	-
	20	-	018417	-	-	-	-	-	-	-
Couvercle avec poignée pour bac sans anses		100642	018493	018494	018495	100643	018496	018497	018498	018499
Couvercle avec poignée pour bac avec anses		-	018500	-	018502	-	018503	-	-	-
Égouttoir inox		-	018523	-	018525	-	-	-	-	-
Barette de composition	L 530	018519	-	-	-	-	-	-	-	-
	L 325	018521	-	-	-	-	-	-	-	-
Pince	L 19	018526	-	-	-	-	-	-	-	-
Bac polycarbonate	6,5	-	093591	-	093595	-	093599	-	093605	100644
	10	-	093592	-	093596	-	093600	093603	093606	100645
	15	093589	093593	-	093597	-	093601	093604	093607	-
	20	093590	093594	-	093598	-	093602	-	-	-
Couvercle		093608	093609	-	093610	-	093611	093612	093613	100646
Egouttoir		093614	-	093615	-	093616	093617	093618	-	-



Polypropylène alimentaire

Boîtes gastro avec couvercle polypropylène.

Boîtes hermétiques, transparentes, empilables et gerbables entre elles.

Graduation des contenances.

Utilisation -40°C et +120°C.

De ce fait, ces boîtes peuvent être utilisées pour la congélation et au four micro-ondes.



Support sac poubelle

À ciseaux. Tout inox 18/10.
Commande au pied.
Avec ou sans roulettes.
Pour sac 110 litres.
540 x 420 x 970.

Réf. **200173**

Refuse collectors

Collecteur caréné qui intègre un système unique d'ouverture avant permettant de sortir le sac rapidement et sans effort.

Capacité 130 litres.

- 130 litres Réf. **200172**
- 110 litres Réf. **112811**



Collecroule beige

Grande ouverture pour accès facile du sac.
Diamètre roues 200 mm.
600 x 555 x 925

Réf. **005354**



Collecteur à pédale

- 45 litres Réf. **112814**
- 70 litres Réf. **112813**
- 80 litres Réf. **112812**



Poubelle 80L avec couvercle

Réf. **65035**



SR 80

Hauteur adaptée pour stockage sous un plan de travail.
Nouvelle gamme de couleur permettant le tri sélectif ou la sélection des collecteurs par service. Structure polyéthylène monobloc. Pour sac de 80 et 100 litres.

Dimensions :
L 475 x P. 640 x H. 725.

Réf. **114043**



Collecroule caréné

110 litres blanc.

Réf. **057250**

Existe en jaune, bleu, vert, rouge.



Collecroule caréné

110 litres inox.

Réf. **054738**



Collecroule caréné

70 litres blanc.

Réf. **065051**

Collecroule caréné

70 litres inox.

Réf. **054561**



Collecte Sélective

Roulettes avec pédale.

Capacité 120 litres.

Réf. **220077**

Roulettes avec pédale.

Capacité 85 litres

Réf. **54452**



Poubelle Linéa

- 45 litres Réf. **116231**
- 90 litres Réf. **116232**

Poubelles métal blanc à pédale Seau intérieur

Référence	Article	
65280	5 l métal blanc	1
65000	14 l métal blanc	1
65290	28 l métal blanc	1

Poubelles plastique à pédale

Référence	Article	
63033	6 l plastique	1
63031	12 l plastique	1
63034	20 l plastique	1
63032	40 l plastique	1



Poubelles inox Seau intérieur

Référence	Article	
65281	5 l métal blanc	1
65282	14 l métal blanc	1
65283	28 l métal blanc	1



Armoires vestiaires

- Industrie propre
- Industrie salissante
- 1 ou 2 portes
- Inox ou tôle d'acier

Nous consulter

Index

A

Armoire chaude et neutre	11
Armoire frigorifique	30, 31, 32, 33
Armoire inox	10, 11
Armoire murale	10
Armoire à couteaux	9
Armoire à vins	37
Arrière de bar	40

B

Bac à farine	27
Bac gastro	116
Bain-marie	66, 75, 108
Balance	26
Batteur mélangeur	12
Blender	22
Blixer	19

C

Cafetière	83
Casier de lavage, stockage	95
Cave à vins	37
Cellule à chariots, à clayettes	42, 43
Cellule de refroidissement	42, 43
Centrale de nettoyage	7
Centrifugeuse	22, 84
Chambre froide	45
Chariot à assiettes	106, 111
Chariot bain-marie	107
Chariot buanderie	104
Chariot-Divers	106, 107, 108, 109
Chariot de liaison	112
Chariot de service	110
Chauffe assiettes/plats	75
Chauffe eau/lait	82
Chauffe saucisse	75
Climatisation	46
Collecteur de déchets	118, 119
Congélateur	30, 31
Conservateur	31
Conteneur	113, 114
Coupe-légumes	14, 15, 16, 17, 18
Coupe-pain	13

Crêpière	72
Cuiseur à induction	69
Cuiseur à pâtes	62, 75
Cuiseur œufs	75
Cuisson	48
Cuisson mobile	67
Cutter	14, 15, 16

D

Désinsectiseur	9
Desserte de bar	40
Desserte de présentation	34, 35
Desserte réfrigérée	34, 35
Diable	106
Distributeur de boissons	83, 84
Diviseur à tomates	28
Douchette	8

E

Échelle inox	108, 109
Élément neutre	66
Éplucheuse	13
Essoreuse à légumes	13
Essoreuse à linge	102
Étagère	6
Extraction	78

F

Feux vifs	57
Fontaine et refroidisseur	44
Formeuse à pizza	76
Four à convection	49
Four de maintien en température	49
Four micro-ondes	68
Four mixte	50, 51, 52, 53
Four à pizza	76
Four à sole	77
Fourneau	48, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60
Friteuse	63, 64
Friteuse snack	73, 74

G

Gamme snack 650	54
Gamme snack 700	54, 55
Gamme snack 900	55, 56
Gaufrier	72
Générateur	103
Grill - Grillade	60
Grilles	115

H

Hachoir à viandes	25
Hotte de cuisine	78
Housse chariot	108, 109

L

Laitière	83
Laminoir	13
Lave batterie	91
Lave-linge	100, 101
Lave mains	7
Lave-vaisselle	88, 89, 90, 92, 93
Lave verres	88
Laveuse à légumes	13

M

Machine à café	82, 84
Machine à emballer sous vide	27
Machine à glaçons, à paillettes	85, 86
Machine à petit déjeuner	82, 84
Marmite	61
Meuble pizza	41
Meuble réfrigéré	39
Meuble réfrigéré pâtissier	38
Mixer de bar	20
Mixer plongeant	20, 21
Moulin à café	82

O

Ouvre boîtes	28
Osmoseur	94

P

Panier	96
Panini grill	72
Percolateur	83
Pétrin	76
Plancha	69, 70
Plaque coup de feu	58
Plaque de cuisson	58
Plaque	115
Plonge	7, 8
Portage des repas	113, 114
Poubelle	118, 119
Poussoir à saucisses	26
Presse agrumes	84
Presse à pizza	77

R

Rayonnage	45
Réchaud	69
Refroidisseur d'eau	44
Repasseuse	103
Rinçage	94
Robinet	8
Robot de cuisine	12, 15, 16, 17, 18, 19
Rôtissoire	24

S

Saladette	41
Salamandre	71
Sauteuse	65
Scie à os	26
Séchoir à linge	102
Socle roulant	106

T

Table réfrigérée	38, 39
Table de repassage	103
Table de travail	5
Table d'entrée/sortie lave vaisselle	89
Tamis	22
Thermoscelleuse	27

Toaster	71
Trancheur à pain	13
Trancheur à viande	23
Transpalette	9

V

Ventilation - Extraction	78
Vestiaire	119
Vitrine boucherie, traiteur	35
Vitrine réfrigérée	36, 39
Vitro céramique	59

Adret Diffusion CHR

33 allée des Genêts
Parc d'activités
04200 Sisteron
Tél. 04 92 34 49 26
Fax 04 92 34 58 49
adret.diffusion@orange.fr

A ST JOSEPH Professionnel

14 quai Saint-Laurent
45000 Orléans
Tél. 02 38 24 18 90
Fax 02 38 62 60 50
astjosephpf@wanadoo.fr

ATRF Voillot

12 avenue des Tirverts
10150 Pont Sainte-Marie
Tél. 03 25 807 701
Fax 03 25 807 201
contact@atrfvoillot.com

BBFC

439 route départementale 1075
01250 Montagnat
Tél. 04 74 45 00 88
Fax 04 74 22 34 94
BBFC.01@wanadoo.fr

Brecheissen

337 avenue de Laon - BP 08
51871 Reims cedex 03
Tél. 03 26 09 65 50
Fax 03 26 04 80 76
contact@brecheissen.com

Central Diffusion

12 rue Hector Guimard
63800 Cournon
Tél. 04 73 27 39 11
Fax 04 73 27 75 89
central.diff@wanadoo.fr

CHR Alsace

13 rue Denis Papin
68000 Colmar
Tél. 03 89 24 15 44
Fax 03 89 23 60 34

28 rue des Tuileries
BP 64639 Souffelweyersheim
67457 Mundolsheim cedex
Tél. 03 90 23 69 19
Fax 03 90 23 69 18

Comptoir du Rhône

12 rue Montplaisir
26000 Valence
Tél. 06 30 80 30 11
Fax 04 75 44 68 48
comptoirduhone@orange.fr

Comptoir Hôtelier

BP 15 - 4 bis boulevard de la Jamagne
88401 Gerardmer
Tél. 03 29 63 08 81
Fax 03 29 63 41 00
chgerardmer@wanadoo.fr
www.comptoir-hotelier.com

Dubois Grandes Cuisines

11 rue Niepce - ZAC de Mercières
60471 Compiègne cedex
Tél. 03 44 23 33 55
Fax 03 44 23 20 34
dubois@duboisgc.fr
www.duboisgrandescuisines.fr

Ducerf

23 rue Pierre Fontaine
75009 Paris
Tél. 01 64 35 55 55
Fax 01 64 35 47 41
contact@ducerf.fr
www.ducerf.fr

Équip'Froid Collectivités

11 bis rue de Tressin
59510 Forest-sur-Marque
Tél. 03 20 41 08 49
Fax 03 20 64 03 13
equip-froid@wanadoo.fr

Julien CHR

308 avenue des Carrières
ZI La Plaine du Caire
13830 Roquefort-la-Bédoule
Tél. 04 42 73 57 94
Fax 04 42 73 68 91
chrjulienccassis@aol.com

Kerfroid

ZA Saint-Samson-sur-Rance
BP 72034
22102 Dinan

Dinan 02 96 39 76 63
Saint-Brieuc 02 96 52 53 32
Saint-Malo 02 99 82 82 82
Rennes 02 99 26 15 78

Fax 02 96 85 07 56
kerfroid@wanadoo.fr
www.kerfroid.fr

Matcol

23 avenue Georges Clémenceau
11200 Lezignan Corbières
Tél. 04 68 42 27 84
Fax 04 68 42 33 31
matcol@wanadoo.fr

Mauvertex

Parc Commercial des Moutiers
12000 Rodez
Tél. 05 65 67 40 88
Fax 05 65 67 42 06
mauvertex@wanadoo.fr
www.mauvertex.com

Rouze

8 rue Pierre d'Ailly
59400 Cambrai
Tél. 03 27 81 29 50
Fax 03 27 83 37 65
rouze.e@orange.fr
www.rouze.fr

Sovimef

Froid Demoulin
19 rue Aristide Briand
76580 Le Trait
Tél. 02 35 05 69 26
Fax 02 35 05 69 26
cuisinesprofessionnelles@sovimef.fr

Froid Lecorneur
2068 route de Périers
50180 Agneaux
Tél. 02 33 05 20 73
Fax 02 33 05 23 33
sovimef.lecorneur@sovimef.fr

 Les Arts de la Table

 La Grande Cuisine

 Le Mobilier

 Le Textile



12 rue Hector Guimard - 63800 Cournon
Tél. 04 73 27 39 11 - Fax 04 73 27 75 89
central.diff@wanadoo.fr