

Tarif

III-2023



www.angelopo.com



Marmon Foodservice
Technologies

A Berkshire Hathaway Company

CUISSON

CUISSON MODULAIRE HORIZONTALE

Icon7000	Prof. 720	7
Icon9000	Prof. 920	59
Icon9000 Plus	Prof. 920	117
Omega	Prof. 1100	153

CUISSON HORIZONTALE AVEC PLAN DE TRAVAIL UNIQUE

Monolithe	177
------------------	-------	-----

CUISSON VERTICALE

Fours Mixtes	183
---------------------	-------	-----

FROID

Cellules Mixtes de Refroidissement Rapide	239
Armoires Frigorifiques	255
Banques Réfrigérées	271
Chambres Froides	289
Machines à Glaçons	303

LIGNE PIZZA

Fours - Meubles Réfrigérés	307
-----------------------------------	-------	-----

LIGNE PÂTISSERIE ET CRÈME GLACÉE

Armoires Frigorifiques	319
Banques Réfrigérées	329
Crème Glacée	330

VITRINES VERTICALES RÉFRIGÉRÉES

Empire	331
---------------	-------	-----

PREPARATION STATIQUE

TABLES - PLONGES - ARMOIRES - PLAN DE TRAVAIL UNIQUE ELEMENTS COMPLEMENTAIRES - PLACARDS MURAUX

Ligne Master	343
Ligne Ecoline	381

PREPARATION DYNAMIQUE

Appareils Mécaniques	411
-----------------------------	-------	-----

DISTRIBUTION

Self-Service et Drop-In	419
--------------------------------	-------	-----

LAVERIE

Lave-verre - Lave-vaisselle - Lave-objets	441
Lave-vaisselle à convoyeur	481

VENTILATION

Hottes	495
---------------	-------	-----



Angelo Po, pour toute *la* cuisine

Une cuisine est bien plus qu'un lieu de travail. C'est un laboratoire d'idées, un espace de relations où la précision et l'efficacité prennent tout leur sens lorsqu'elles réussissent à générer des expériences inoubliables.

Depuis 100 ans, Angelo Po concilie performance et beauté en proposant des solutions et des esthétiques modernes, basées sur des intuitions continues qui reposent sur un engagement sincère envers la durabilité et sur une écoute active du client.

Des lignes de cuisson horizontales

et verticales aux systèmes pour la conservation des aliments, Angelo Po conçoit et produit des installations complètes pour la restauration professionnelle, en imaginant des solutions et des services qui transforment, dès le premier jour, la cuisine en lieu d'expression par excellence et de créativité.

Angelo Po fait partie de Marmon Foodservice Technologies, groupe de la holding américaine Berkshire Hathaway Inc. L'entreprise se targue d'une présence internationale avec plusieurs filiales à l'étranger et un réseau commercial tentaculaire.

 **ANGELO PO**

Made in Italy 



Une large gamme de certifications à la disposition de nos clients

CERTIFICATIONS D'ENTREPRISE



- ISO 9001**
Certification d'entreprise du système de qualité.
- ISO 14001**
Certification d'entreprise du système de gestion ambiante.
- ISO 45001**
Certification d'entreprise du système de gestion de la sécurité et de la santé au travail.



EAC: elle garantit le respect aux réquisits de sécurité et de protection de la santé des citoyens, en conformité aux normes russes.



ETL: applicable au marché nord-américain (Etats-Unis et Canada), elle garantit la conformité aux normes de sécurité des Etats-Unis et Canada.



IAPMO: applicable au marché australien, elle garantit la conformité aux normes de sécurité de l'Australie.

CERTIFICATIONS DE PRODUIT

Consultez le site Web ou contactez le fabricant pour plus de détails sur les produits.



AGA: applicable au marché australien, elle garantit la conformité aux normes de sécurité de l'Australie.



KGS: elle garantit le respect aux réquisits de sécurité et de protection de la santé des citoyens, en conformité aux normes coréennes.



BELGAQUA: applicable au marché du Belgique. Elle garantit la conformité aux règles de sécurité relatives au réseau hydraulique. Elle prévient des risques de dépression susceptibles de polluer ou d'endommager le réseau.



KIWA: applicable au marché du Royaume-Uni. Elle garantit la conformité aux règles de sécurité relatives au réseau hydraulique. Elle prévient des risques de dépression susceptibles de polluer ou d'endommager le réseau.



CB SCHEME: elle garantit la conformité des composants électriques et électroniques aux normes de sécurité internationales IEC.



NSF: applicable au marché nord-américain (Etats-Unis et Canada), elle garantit la conformité aux normes d'hygiène définies par ENF/ANSI.



CE: la certification CE garantit le respect et la conformité aux normes de sécurité pour les produits mis sur le marché de l'UE.



WATERMARK: applicable au marché australien. Elle garantit la conformité aux règles de sécurité relatives au réseau hydraulique. Elle prévient des risques de dépression susceptibles de polluer ou d'endommager le réseau.



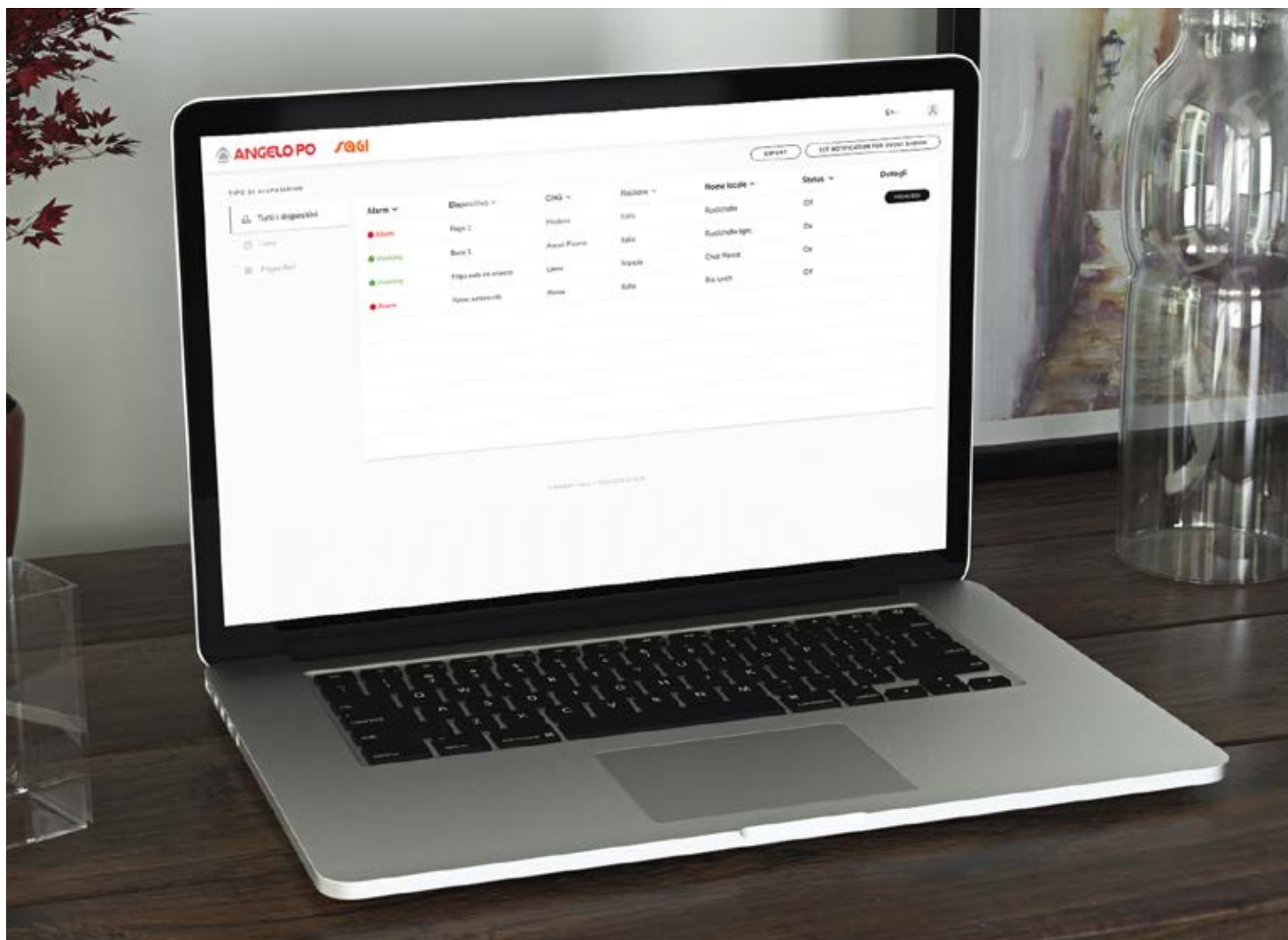
CSQA: applicable au marché européen, elle garantit le respect et la conformité des appareils de cuisson modulaire aux normes sur la conception hygienique.



WRAS: applicable au marché du Royaume-Uni. Elle garantit la conformité aux règles de sécurité relatives au réseau hydraulique. Elle prévient des risques de dépression susceptibles de polluer ou d'endommager le réseau.

APO.LINK & INDUSTRY 4.0

Connectez les produits au portail APO.LINK et découvrez d'innombrables avantages !



**APO.LINK , UN LOGICIEL DE GESTION DÉDIÉ ET GRATUIT
POUR OPTIMISER LES PROCESSUS EN CUISINE**



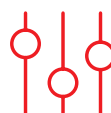
Alarmes
HACCP



Notifications par
courriel et/ou
smartphone



Toutes les données
pour le meilleur
télédiagnostic



Modifier
les paramètres



Indicateurs
de processus



Cybersécurité et
Confidentialité
garanties

Données en temps réel et historiques : affichage de l'état de la machine en temps réel, modification des paramètres, archive de l'historique, pour améliorer l'efficacité de la cuisine et mieux gérer les activités.

ACCESSOIRE DE CONNECTIVITÉ MONTÉ EN USINE



Fours mixtes

ACT.O AT...



ou

accessoire **KIOT=**



PRACTICO TT...

Armoires frigorifiques X-Tra Plus ...LI



TX70LI
TX70BLI
TX150LI
TX150BLI

Banques réfrigérées DIVA ...LI



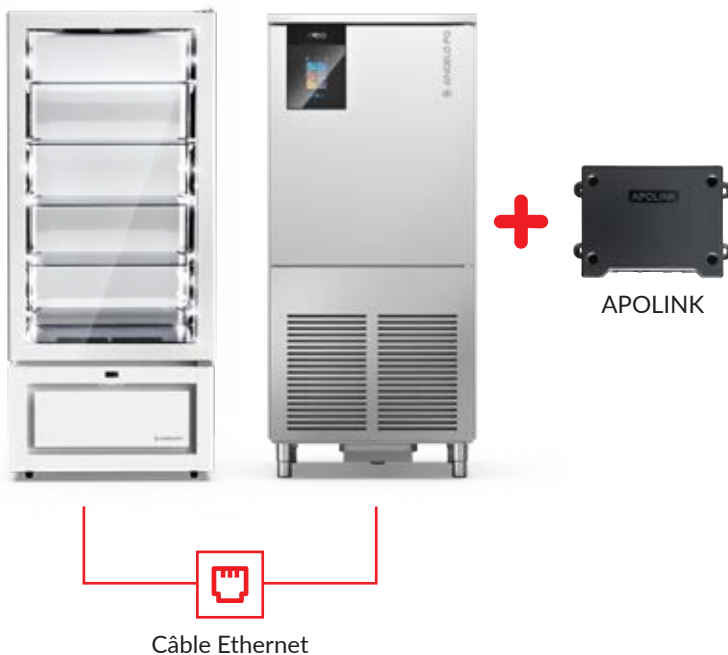
5DA / ...A / ...M / ...LI
5DB / ...A / ...M / ...LI
5DC / ...A / ...M / ...LI

Banques réfrigérées -24°÷-12°C ...LI



5EAB / ...A / ...M / ...LI
5EBB / ...A / ...M / ...LI

OPTION CONNECTIVITÉ



Cellules mixte de refroidissement rapide



ARI.O
BLITZ
CHILLSTAR

Vitrines verticales réfrigérées



EMPIRE NEW STYLE

Armoires frigorifiques à pâtisserie



FS...

Armoire pour crème glacée



AGL6HC

La gamme de produits connectables au portail est en constante évolution.

Contactez l'entreprise pour recevoir de plus amples informations sur la possibilité de bénéficier des avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le marché italien et pour vérifier la disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.

Aide à la consultation

SYMBOLES



Dimensions LxPxH
cm



Alimentation Gaz



Alimentation Électrique



Branchements Électriques

ALIMENTATION GAZ

Les appareils sont testés au gaz naturel ou au gaz type GPL selon la commande.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Les tensions et les fréquences des appareils sont conformes à la norme européenne EN. Pour la disponibilité d'autres tensions, fréquences et devis correspondants, consulter l'entreprise.

Conformément au règlement 517/2014 F-GAS les produits refroidissants qui contiennent des fluides HFC sont soumis aux dispositions du Protocole de Kyoto. Le GWP des fluides HFC est supérieur à 150.

ICON7000

Un concentré de puissance et de robustesse à la mesure de la restauration de demain

ICON7000 est un **système complet polyvalent**, configurable pour composer la solution la plus adaptée à chaque espace et à tous types de lieux de restauration.

Les modules de **40 cm de large** sont parfaitement compatibles à la ligne de cuisson ICON9000.

Dessus réalisé en acier inox AISI 304 de **2 mm d'épaisseur** ; surfaces embouties, dossier arrière rayonné intégré au plan : hygiène et longue durée de vie garanties.

Plusieurs modules de cuisson sont disponibles en **versions tops, sur soubassements ouverts intégrés ou sur fours statiques ou ventilés**, gaz ou électriques.

Un grand choix de soubassements inférieurs : neutres ouverts, avec portes ou avec tiroirs ; **réfrigérés**, à température positive ou négative ; **chauffants pour assiettes** ; **four électrique ventilé indépendant JOLLY-E**, polyvalent grâce aux diverses possibilités d'adaptation sur le dessus du four d'éléments tops et par son système d'expulsion forcée

des vapeurs de cuisson **CLIMA-PRO**, évitant l'accumulation de l'humidité dans la chambre de cuisson pour des meilleurs résultats gastronomiques.

Éléments grillades et sauteuses (modèles électriques), dotés du système **EVEN-PRO** garantissant une très grande uniformité de cuisson, une stabilité des températures, une montée en chauffe rapide, ainsi qu'une transmission de la chaleur très efficace grâce aux résistances intégrées à un diffuseur en aluminium.

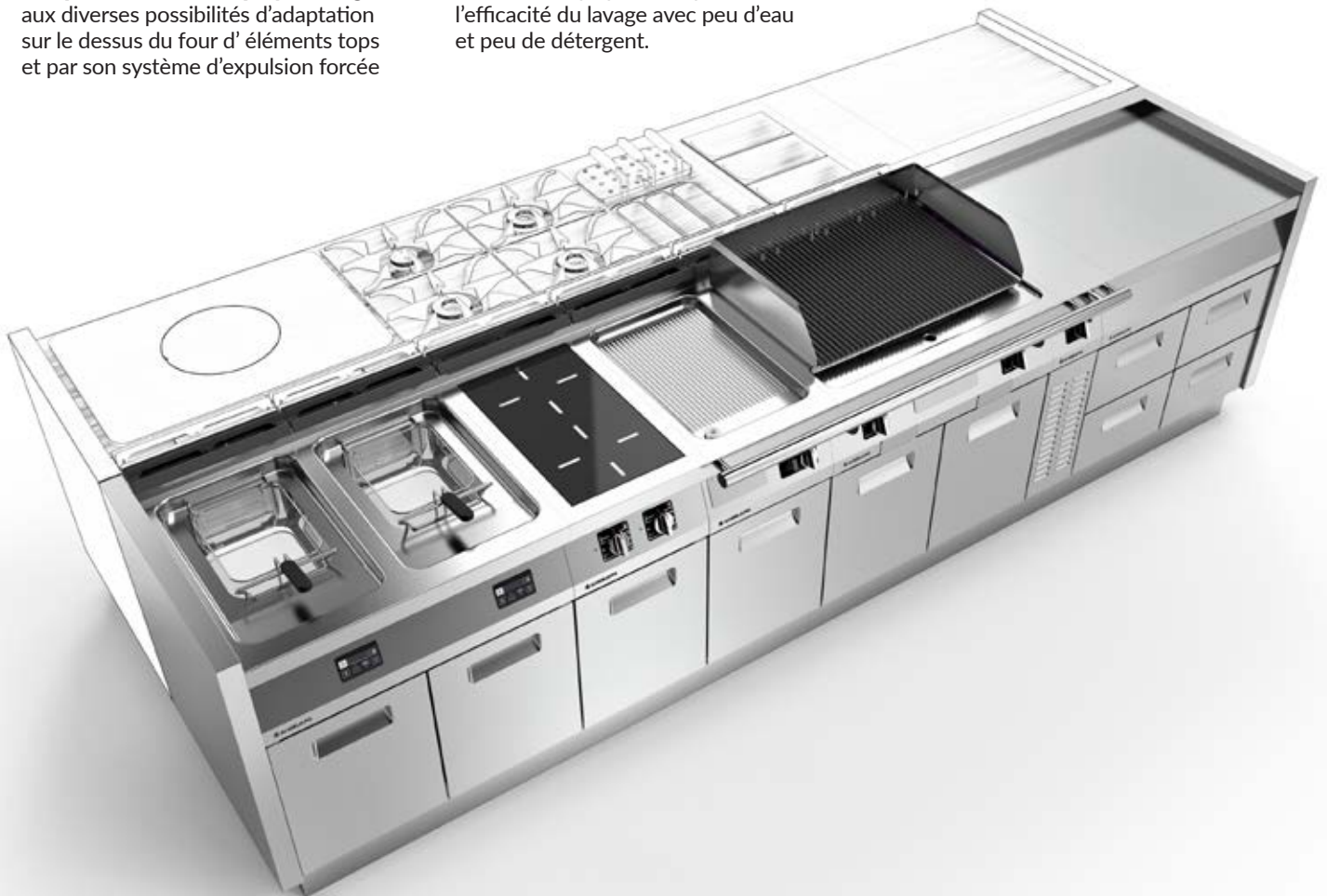
Grillades barreaudées en fonte avec **revêtement de type nanotechnologie** favorisant le glissement des graisses de cuisson, garantissant un nettoyage facile et des cuissons parfaites. Couvercle BBQ accessoire adaptable sur les modèles à gaz.

Fonction Easy-Wash pour éléments grillades électriques : permet de ramener automatiquement la température de la plaque de cuisson à une température de 75°C, ce qui permet optimiser l'efficacité du lavage avec peu d'eau et peu de détergent.

ICON7000 peut être équipé du **système Chef Comfort-Pro qui développe une barrière d'air invisible entre la zone de cuisson et le chef**, diminution de la chaleur dégagée et assainissement de l'ambiance en cuisine.

ICON7000 offre diverses solutions d'implantation des appareils: sur pieds au sol (**de série**) , sur roulettes, en pont ou sur structure de soutien. Les éléments tops sont positionnables sur tout type de plan d'appui ou sur les soubassements standards ICON7000.




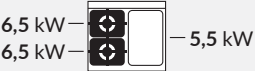


Conception fonctionnelle et ligne épurée **MADE IN ITALY** : une attention maximale a été portée à l'ergonomie, aux choix des matériaux et aux finitions. **Certification Conception hygiénique CSQA.**

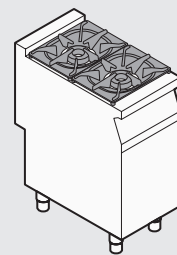


ICON7000


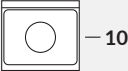
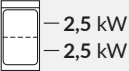
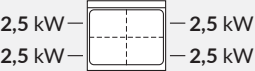
COMMENT COMPOSER VOTRE ICON

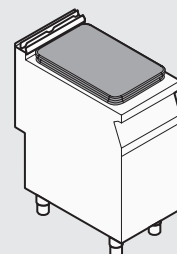
Feux Vifs

 <p>6,5 kW 6,5 kW</p> <p>OS0FA0 - OS1FA0</p>	 <p>6,5 kW 6,5 kW 6,5 kW 4 kW</p> <p>1S0FA0 • 1S1FA0 • 1S1FA0G • 1S1FA0GV</p>	 <p>6,5 kW 6,5 kW 6,5 kW 6,5 kW</p> <p>1S0FA0B • 1S1FA0B</p>
 <p>6,5 kW 6,5 kW 5,5 kW</p> <p>1S1FAPG</p>	 <p>6,5 kW 6,5 kW 4 kW 6,5 kW 6,5 kW</p> <p>2S0FA0 • 2S1FA0 • 2S1FA0G • 2S1FA0GV</p>	 <p>6,5 kW 6,5 kW 6,5 kW 6,5 kW 6,5 kW 6,5 kW</p> <p>2S0FA0B • 2S1FA0B</p>

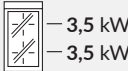

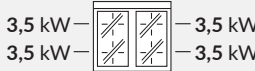
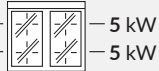

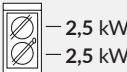
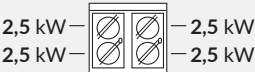


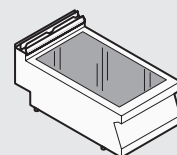
Plaque Coup de Feu

 <p>5,5 kW</p> <p>OS0TPG</p>	 <p>10 kW</p> <p>1S0TPG • 1S1TPG</p>	 <p>2,5 kW 2,5 kW</p> <p>OS0TPE</p>	 <p>2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW</p> <p>1SA0TPE • 1S1TPEE</p>
---	---	--	---










Éléments Vitro-Ceramique

 <p>3,5 kW 3,5 kW</p> <p>OS0VT1I • OS1VT1I</p>	 <p>5 kW 5 kW</p> <p>OS0VT1IB • OS1VT1IB</p>	 <p>3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW</p> <p>1S0VT1I • 1S1VT1I</p>	 <p>5 kW 5 kW 5 kW 5 kW</p> <p>1S0VT1IB • 1S1VT1IB</p>
 <p>5 kW</p> <p>OS0VT1W</p>	 <p>2,5 kW 2,5 kW</p> <p>OS0VTR</p>	 <p>2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW</p> <p>1S0VTR</p>	







Éléments Plaques Grillades

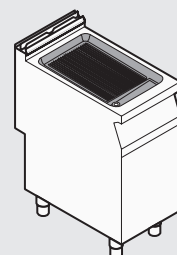
FT □

 <p>4 Cr</p>	 <p>7 Bimétal</p>	 <p>5 Cr</p>	 <p>4 Cr</p>	 <p>7 Bimétal</p>	 <p>5 Cr</p>	 <p>6 Cr</p>
---	--	---	---	--	---	---

FT □

 <p>1 Fe</p>	 <p>2 Fe</p>	 <p>3 Fe</p>
---	---	---

 Disponible uniquement pour les pays hors Communauté Européenne. Contactez nos bureaux pour plus d'informations.



ICON7000

COMMENT COMPOSER VOTRE ICON

Bain Marie

1/1 GN 2/3 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/6 GN TRA16 TRA12

Polycuiseur à Eau - Paniers et jeu de paniers

C23CP C13CP C29CP C16CP C19CP C19CP C29CP C16CP C13CP

KCP329CP: 3xC29CP KCP216CP: 2xC16CP KCP319CP: 3xC19CP

Friteuses

FR []
1 2 3 4 7 8

↶ I 15 ↶ I 15+15 ↶ I 16 ↶ I 11 ↶ I 16+16 ↶ I 11+11 ↶ I 14 ↶ I 14+14

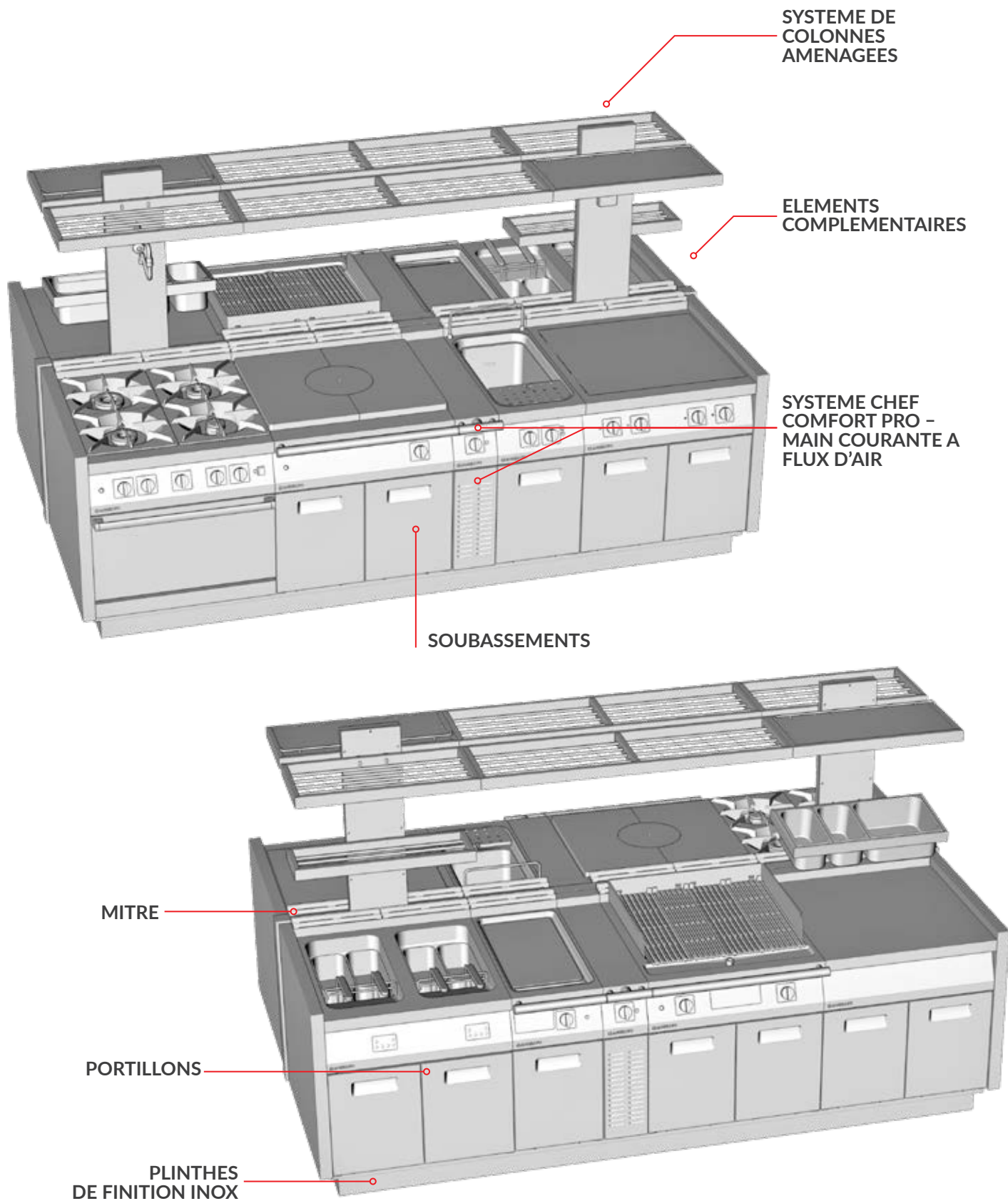
D

modèle à 1 cuve	modèle à 2 cuves	Paniers friteuse	
OS0FR3E OS1FR3E I 11	1S0FR4E 1S1FR4E I 11+11	KCFR9	CFR91214
OS1FR3G OS1FR3GD I 16	1S1FR4G 1S1FR4GD I 16+16	KCFR16	CFR16
OS1FR7G I 14	1S1FR8G I 14+14	KCFR9	CFR91214
OS1FR1E OS1FR1ED I 15	1S1FR2E 1S1FR2ED I 15+15	KCFR15	CFR15

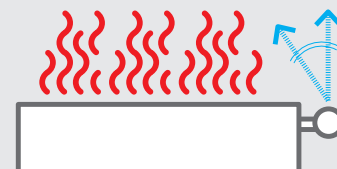
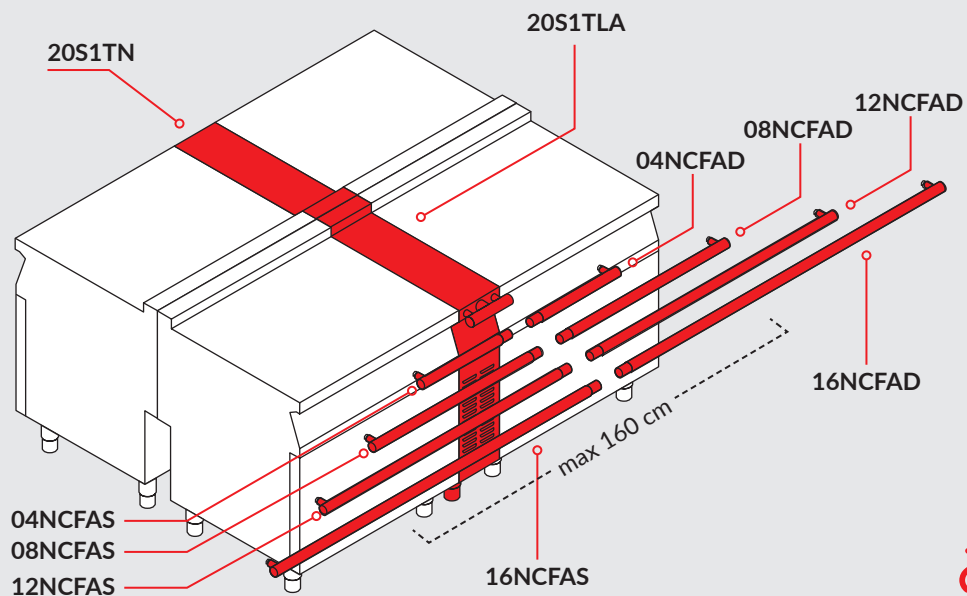
Chaque cuve est fournie en standard avec 1 panier.

ICON7000

Un large choix d'accessoires pour équiper votre cuisine ...

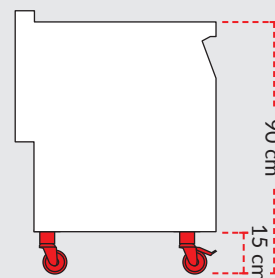
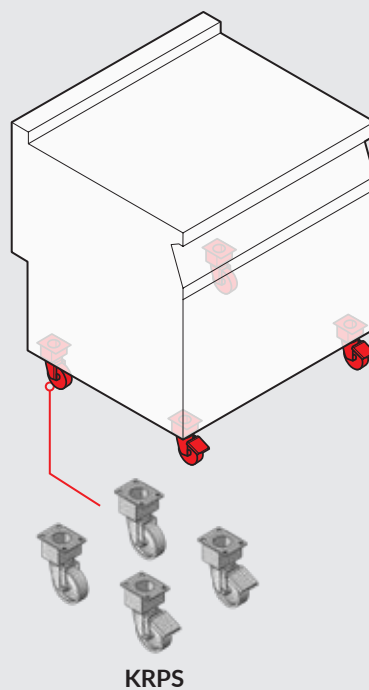
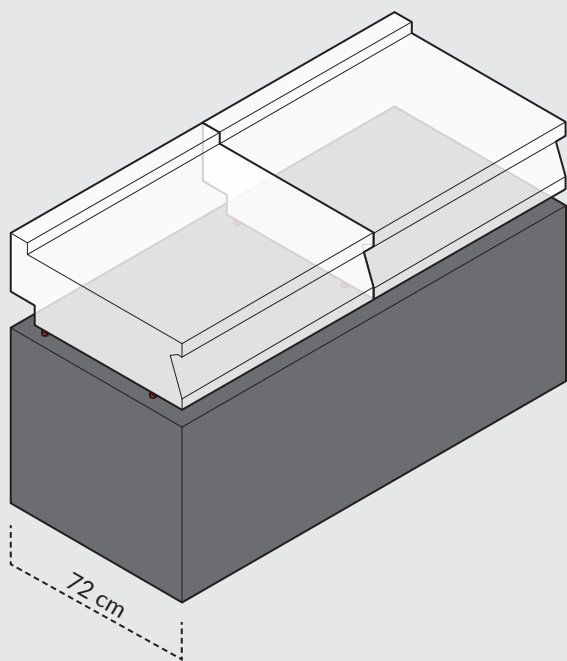


Main courantes à flux d'air - CHEF COMFORT-PRO



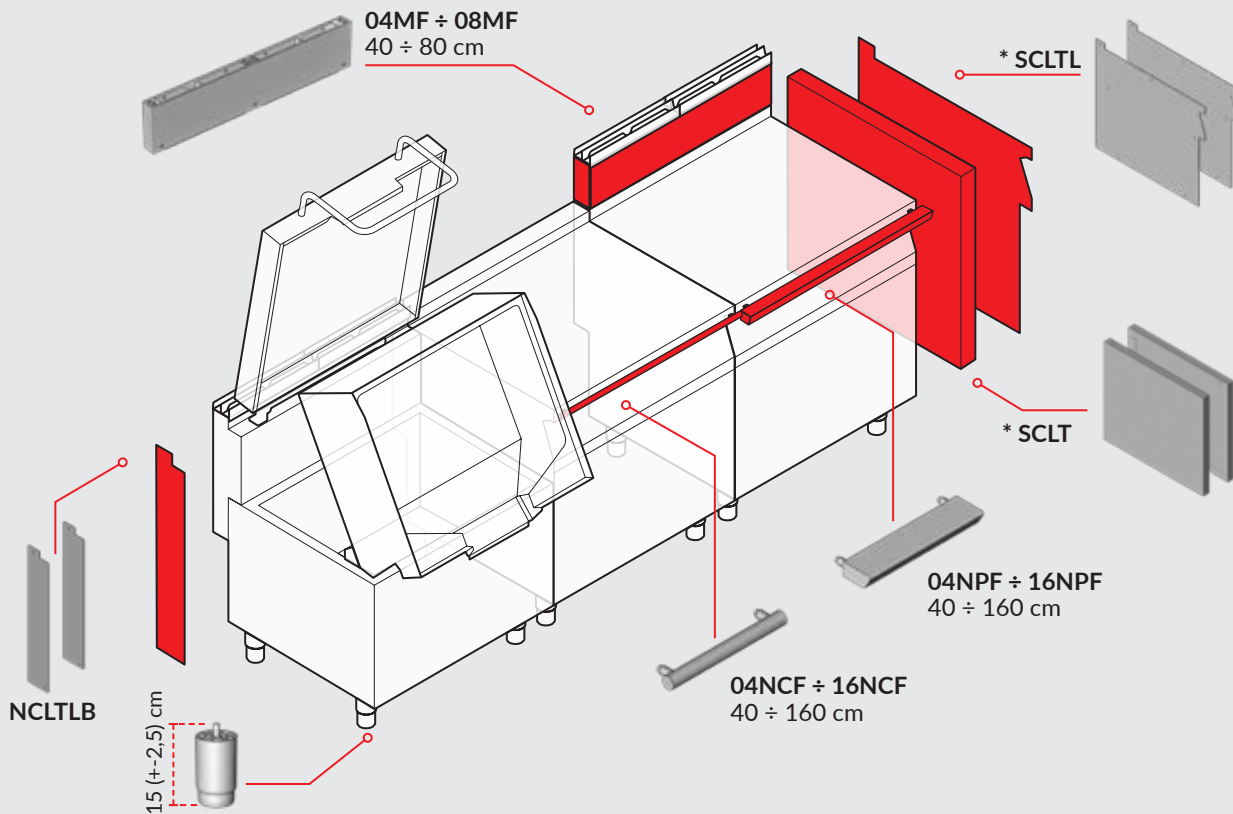
⚠️ CONTRAINTES D'INSTALLATION : il n'est pas possible d'installer la main courante sur les sauteuses à cuve basculante.

Installation sur surfaces d'appui et sur roulettes



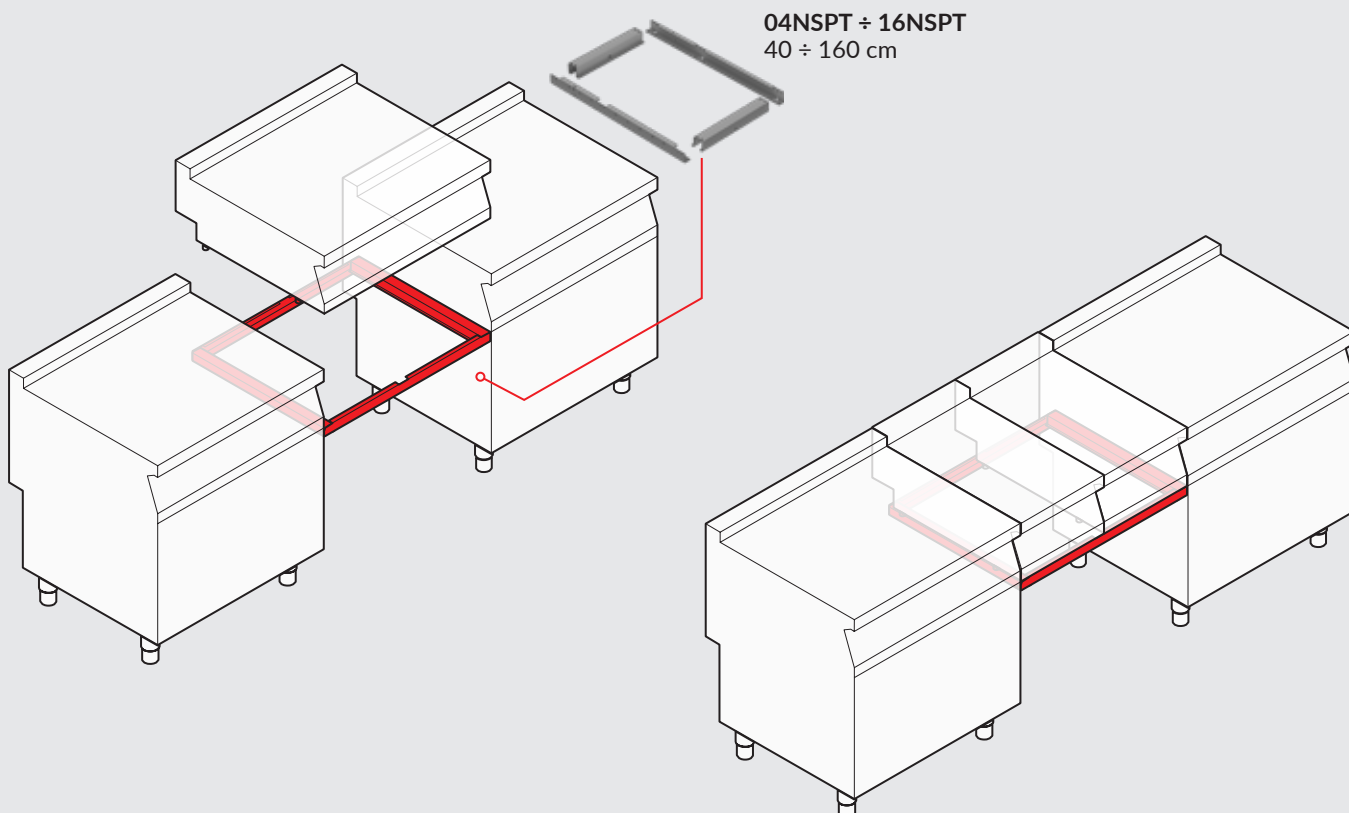
ICON7000

ACCESSOIRES



* CONTRAINTES D'INSTALLATION : accessoires non positionnables à côté de la sauteuse à cuve basculante.

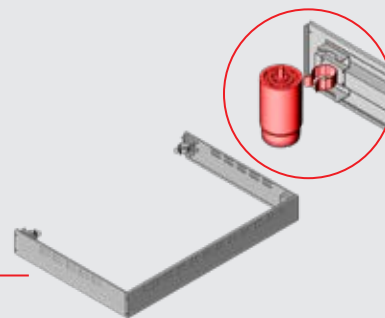
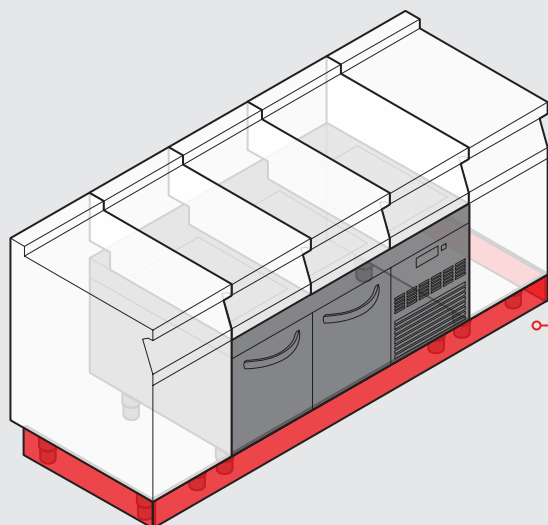
Solution en pont sur baies libres



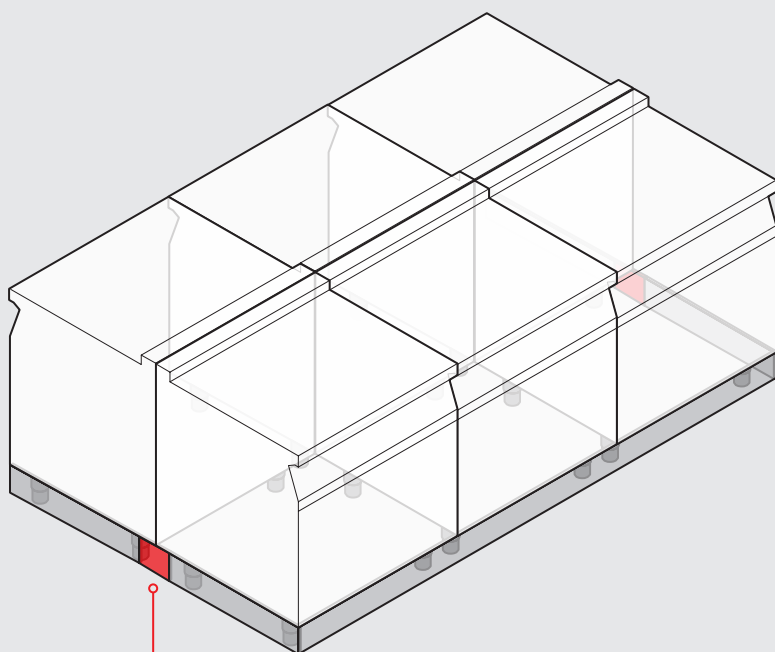
ICON7000

ACCESSOIRES PLINTHES EN ACIER INOX

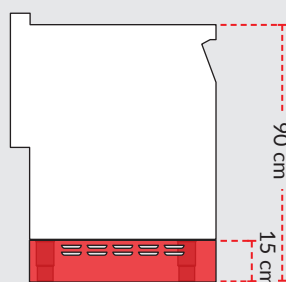
ICON7000
720 mm



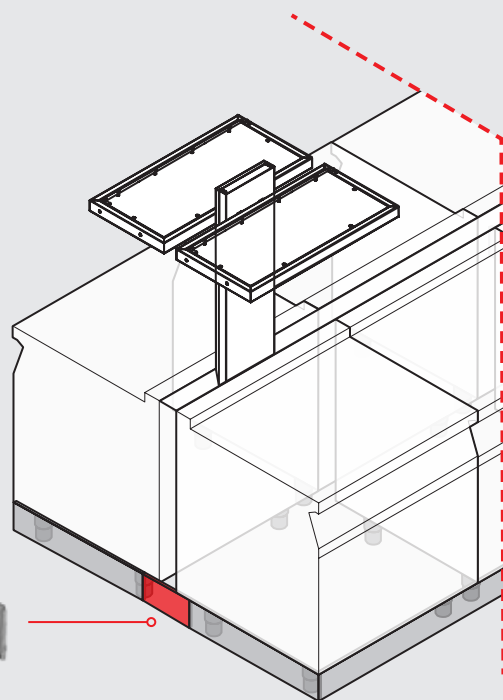
* 12SZC ÷ 28SZC
120 ÷ 280 cm



NZC



90 cm
15 cm



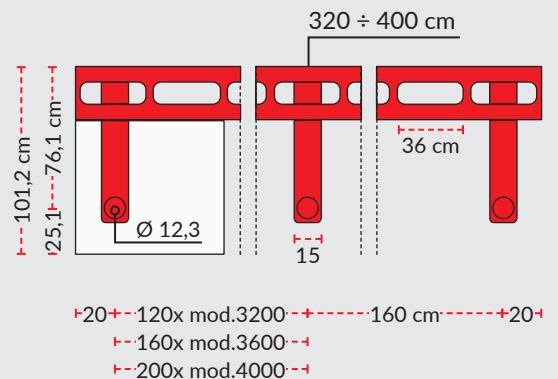
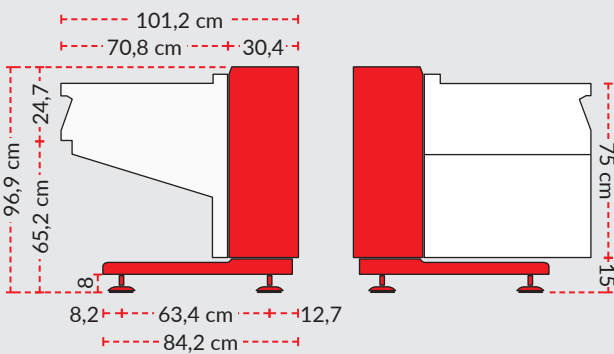
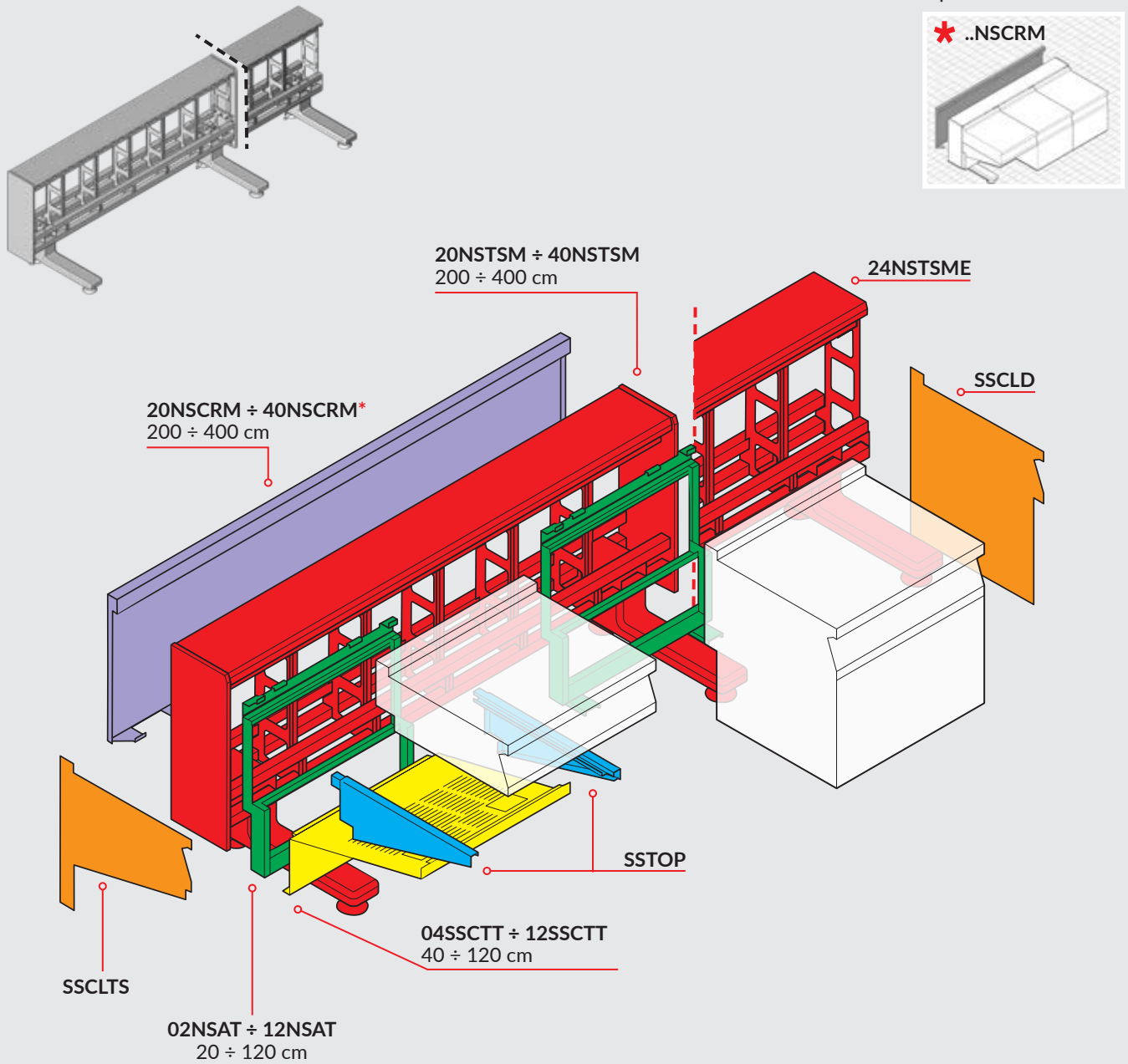
NZCC

! Avec la plinthe, la hauteur du plan de cuisson est fixe, elle n'est pas réglable.
* CONTRAINTES D'INSTALLATION: la plinthe peut être installée sur des banques réfrigérées uniquement si à droite et à gauche de la banque réfrigérée sont positionnés des éléments Icon7000 sur pieds.

ICON7000

INSTALLATION SUR STRUCTURE SEMISUSPENDUE UNE FACE

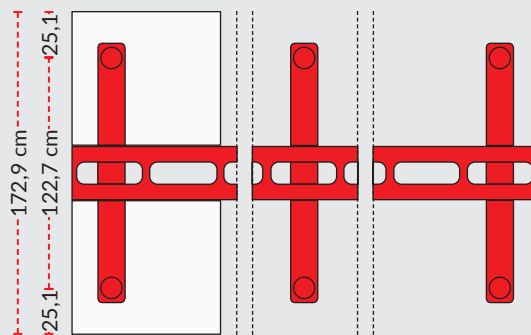
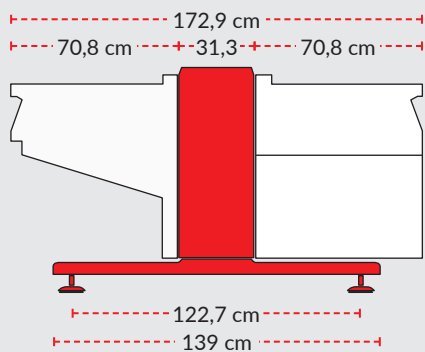
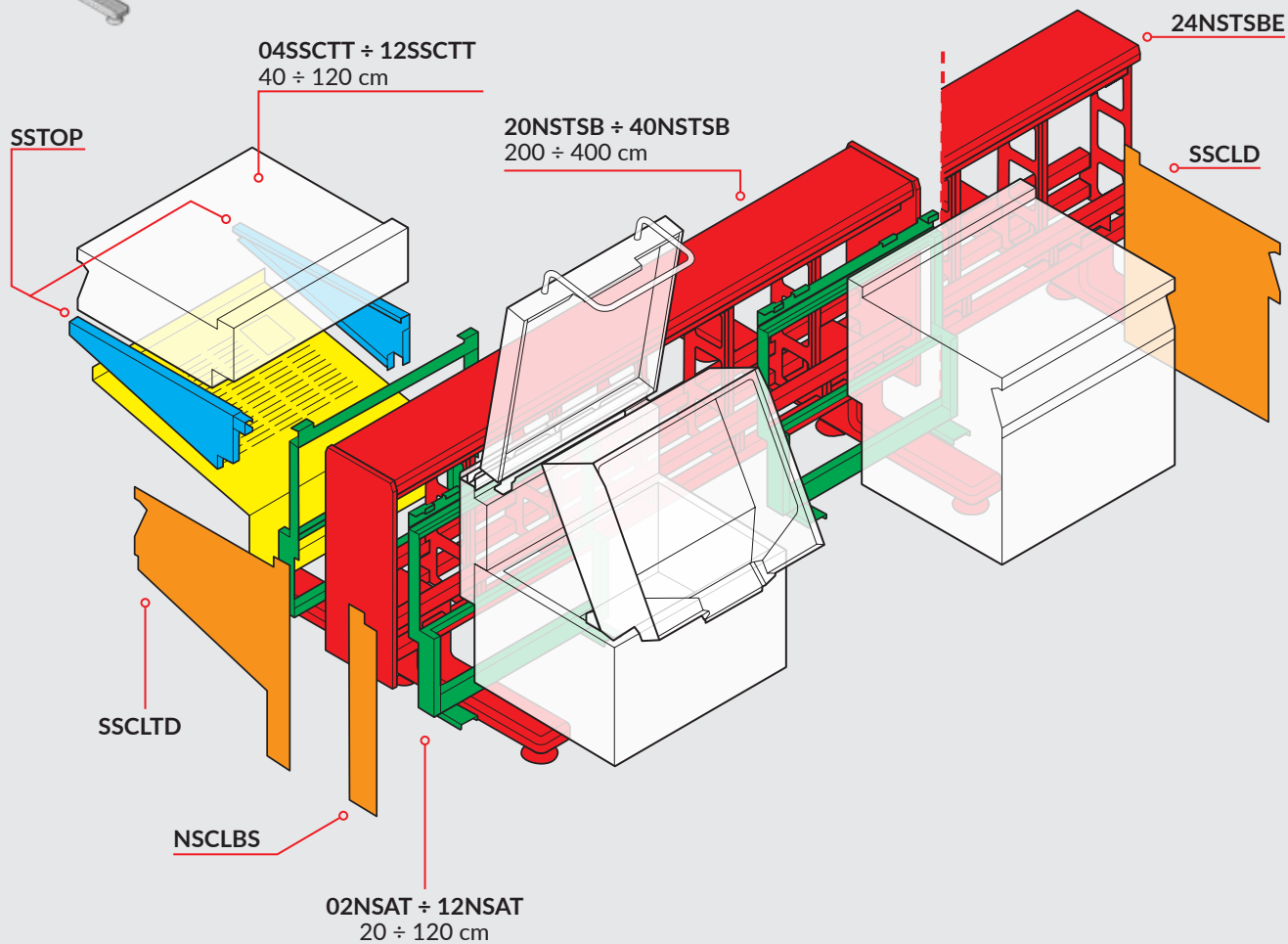
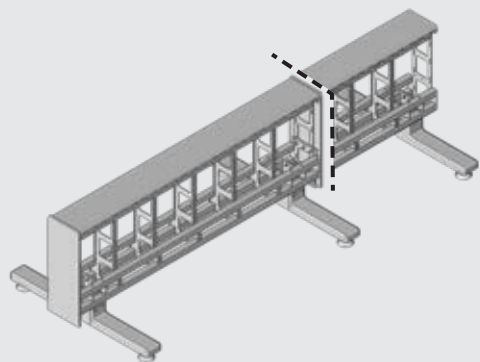
Implantation adossée centrale



CONTRAINTES D'INSTALLATION - appareils NE pouvant PAS être positionnés sur structure semi-suspendue :
1S1FA0G-1S1FAPG-1S1FA0GV-2S1FA0G-2S1FA0GV-1S1TPG-1S1TPEE-1S1PE4E-1S1PE2E-20S1TLA-20S1TN-1S1FBEV,
soubassements réfrigérés, colonnes aménageables.

ICON7000

INSTALLATION SUR STRUCTURE SEMISUSPENDUE CENTRALE DEUX FACES



⚠ CONTRAINTES D'INSTALLATION - appareils NE pouvant PAS être positionnés sur structure semi-suspendue :
1S1FA0G-1S1FAPG-1S1FA0GV-2S1FA0G-2S1FA0GV-1S1TPG-1S1TPEE-1S1PE4E-1S1PE2E-20S1TLA-20S1TN-1S1FBEV,
soubassements réfrigérés, colonnes aménageables.

ICON7000

COLONNES AMENAGEABLES

Elles peuvent être intégrées individuellement ou en couple, avec ou sans grille de raccord.

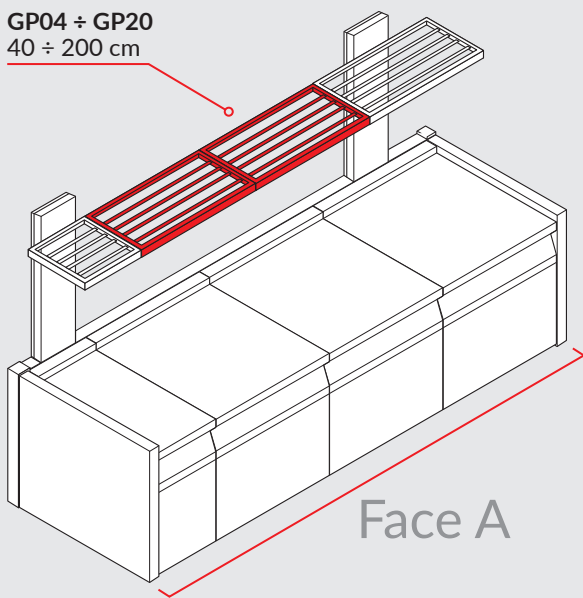
1. Pour linéaire de cuisson simple adossé : choisir les colonnes avec

référence commerciale CM...

2. Pour deux blocs de cuisson positionnés en dos à dos : choisir les colonnes avec référence commerciale CB...

Les colonnes qui comprennent une étagère au niveau supérieur, peuvent être également intégrées aux blocs de cuisson positionnés sur une structure pluri-éléments.

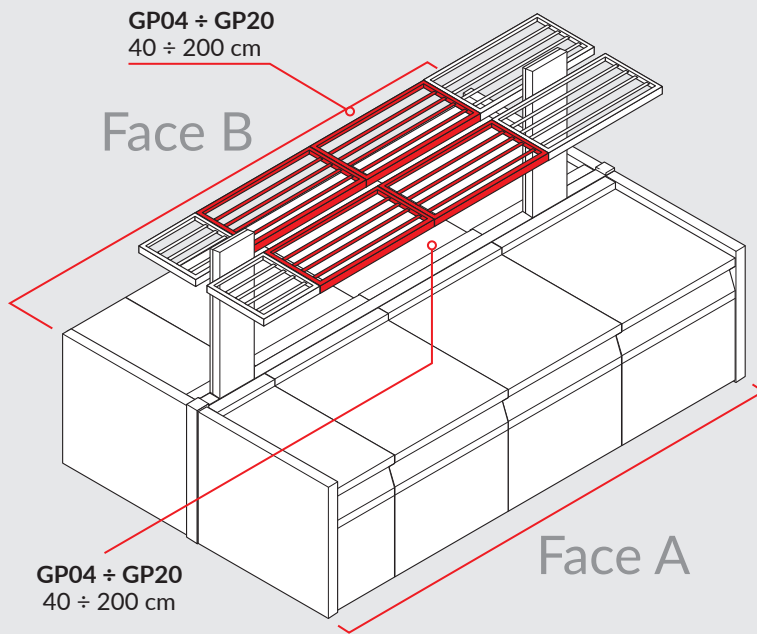
GP04 ÷ GP20
40 ÷ 200 cm



Face A

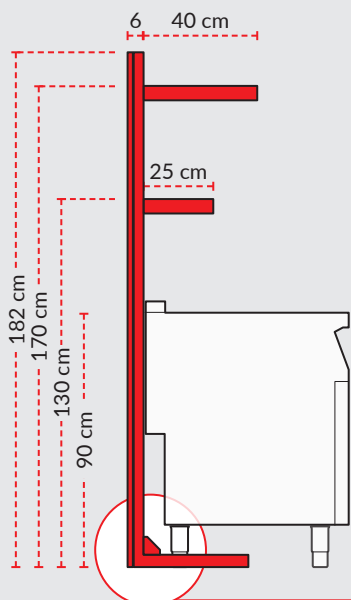
GP04 ÷ GP20
40 ÷ 200 cm

Face B



Face A

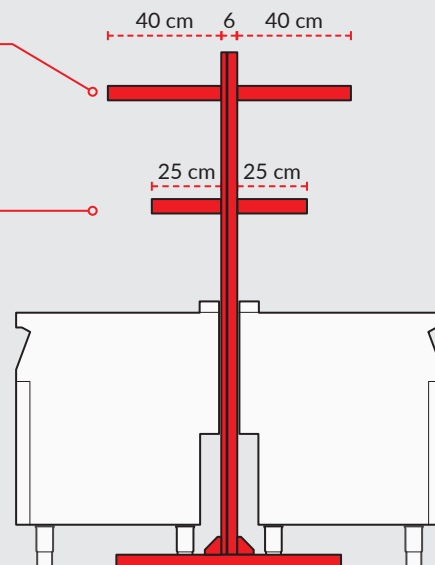
CM...



CB...

Niveau Supérieur

Niveau Inférieur



ICON7000

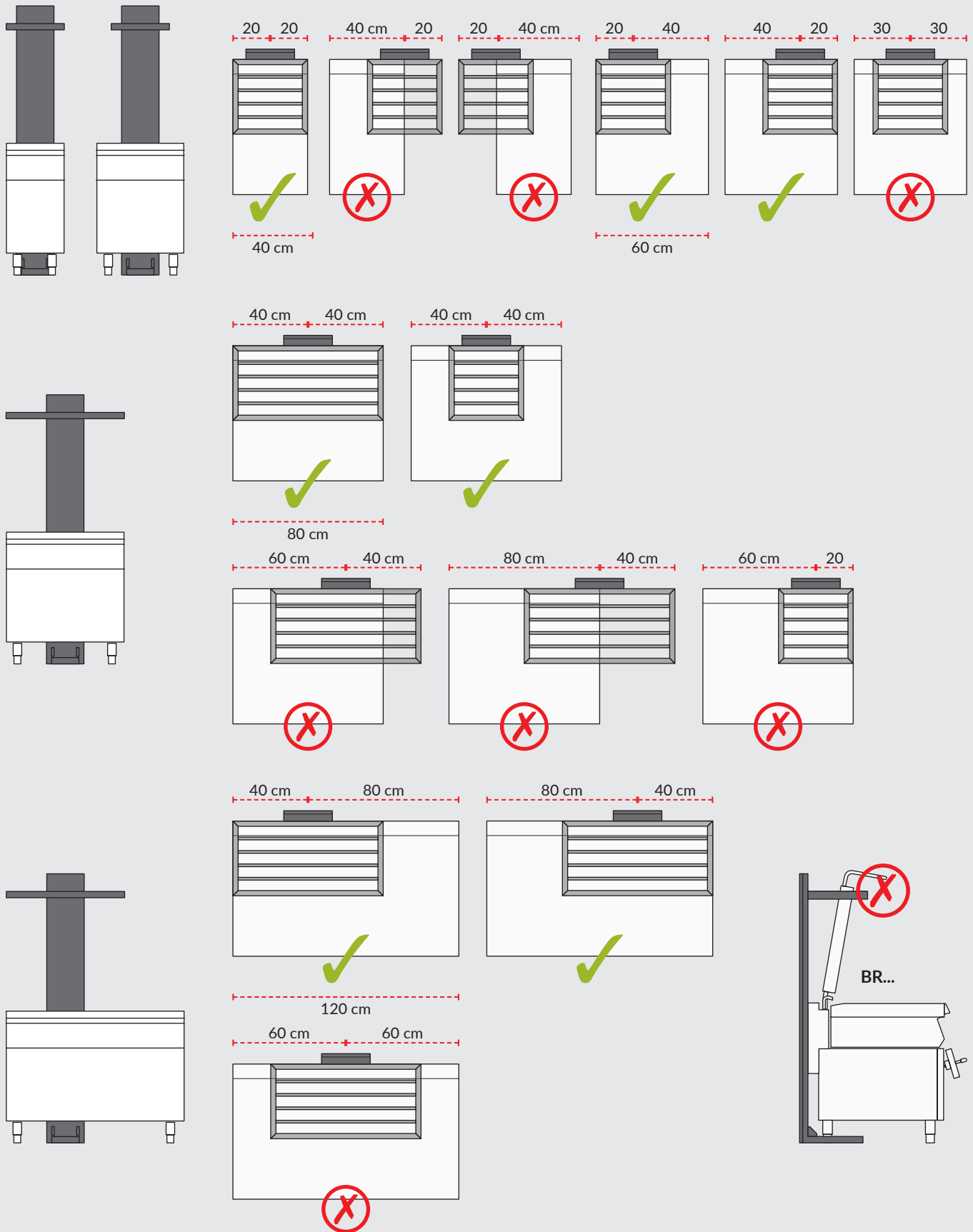
COMMENT CONFIGURER LA COLONNE

Adapter la colonne à l'arrière des modules dans la largeur 40, 80 cm afin que l'étagère de niveau supérieur puisse être rajoutée à la colonne sans dépasser du module (voirs schémas de faisabilité pour détail).

Pour la configuration des deux blocs de cuisson dos à dos, choisir un appareil sur l'un des deux blocs.

supérieur fixée à la colonne en raison du débattement du couvercle à l'ouverture.

CONTRAINTE D'INSTALLATION : la sauteuse à cuve basculante **ne peut pas** être insérée sous l'étagère de niveau



ICON7000

COMMENT AMENAGER LES NIVEAUX

ÉQUIPEMENT DU NIVEAU SUPÉRIEUR
deux ou plusieurs colonnes peuvent être reliées par des étagères barreaudées d'une longueur de 40 à 200 cm.

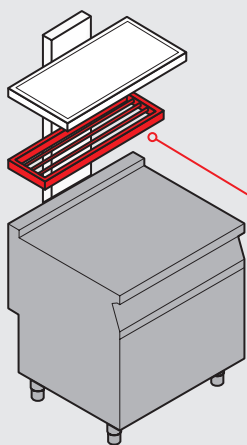
ÉQUIPEMENT DU NIVEAU INFÉRIEUR : Possibilité de compléter les colonnes du niveau inférieur par

différents accessoires : étagère pleine ou barreaudée, robinet d'arrivée d'eau, structure porte-bacs, prises électriques et lampes chauffantes.

Pour un bloc de cuisson adossé: choisir les accessoires avec la référence commerciale **A**.

Pour deux blocs de cuisson positionnés en dos à dos : choisir les accessoires à positionner sur l'un des blocs de cuisson avec référence commerciale **A** ; sur l'autre bloc, choisir les accessoires avec référence commerciale **B**.

Accessoires NIVEAU INFÉRIEUR choix des combinaisons compatibles



R04IA/B R08IA/B Etagère pleine		Induction Wok, Grillades Barreaudée Électriques, Plaques Grillades Électriques, Polycuiseur à eau Électriques, Silo à Frites Électrique, Bain-Marie Électrique, Éléments Neutres
G08IA/B Etagère barreaudée		Induction Wok, Grillades Barreaudées Électriques, Plaques Grillades Électriques, Polycuiseur à eau Électriques, Silos à Frites Électriques, Bain-Marie Électrique, Éléments Neutres
TGNIA/B Cadre support-bacs		A positionner de préférence au dessus des éléments neutres
CRAIA/B¹ Robinet d'arrivée d'eau		Feux Vifs, Éléments Neutres, Plaques Électriques, Plaques Coup de Feu Électriques, Induction
RBE208IA/B¹² Box prises électriques		Éléments Neutres
PE1IA/B¹² Prises électriques		Éléments Neutres
RPE104IA/B¹² RPE108IA/B¹² Prises électriques		Éléments Neutres
CCIA/B Habillage		TOUS LES APPAREILS

¹ avec deux blocs dos à dos, cet accessoire NE peuvent PAS être positionné au dessus des: **appareils à gaz avec cheminée, grillades barreaudées gaz type GRG.**

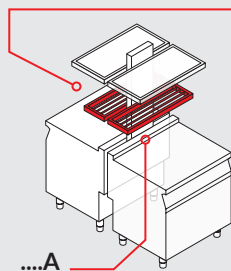
² PRISE ELECTRIQUE IP44
- La prise est positionnable au dessus de l'élément neutre seulement si au côté de l'élément neutre sont juxtaposés les appareils suivants : neutres, GRE / GRG, ETP, FTG, FR. Tous appareils avec cuves et les

appareils cuisant par cuisson indirecte sont interdits.
- Si dans le même bloc une colonne avec robinet est intégrée, il faudra prévoir entre le robinet et la prise une distance minimum de 140 cm.

BOX PRISES ELECTRIQUES IP66
- Il NE PAS être juxtaposé au neutre au dessus duquel est positionné la box prises, les appareils suivants: CP, BM, Marmites, BR. Tous appareils avec cuves sont interdits.

- Si dans le même bloc une colonne avec robinet est insérée, il faudra prévoir entre le robinet et la prise une distance minimum de 140 cm.

Accessoires NIVEAU INFÉRIEUR: combinaisons pour BLOCS DE CUISSON ADOSSES



	B				
		TGNIB	CRAIB	RBE208IB	PE1IB	RPE104IB RPE108IB
TGNIA		✗	✓	✓	✓	✓
CRAIA		✓	✗	✗	✗	✗
RBE208IA		✓	✗	✓	✓	✓
PE1IA		✓	✗	✓	✗	✗
RPE104IA RPE108IA		✓	✗	✓	✗	✗

ICON7000

FINITION DES COLONNES

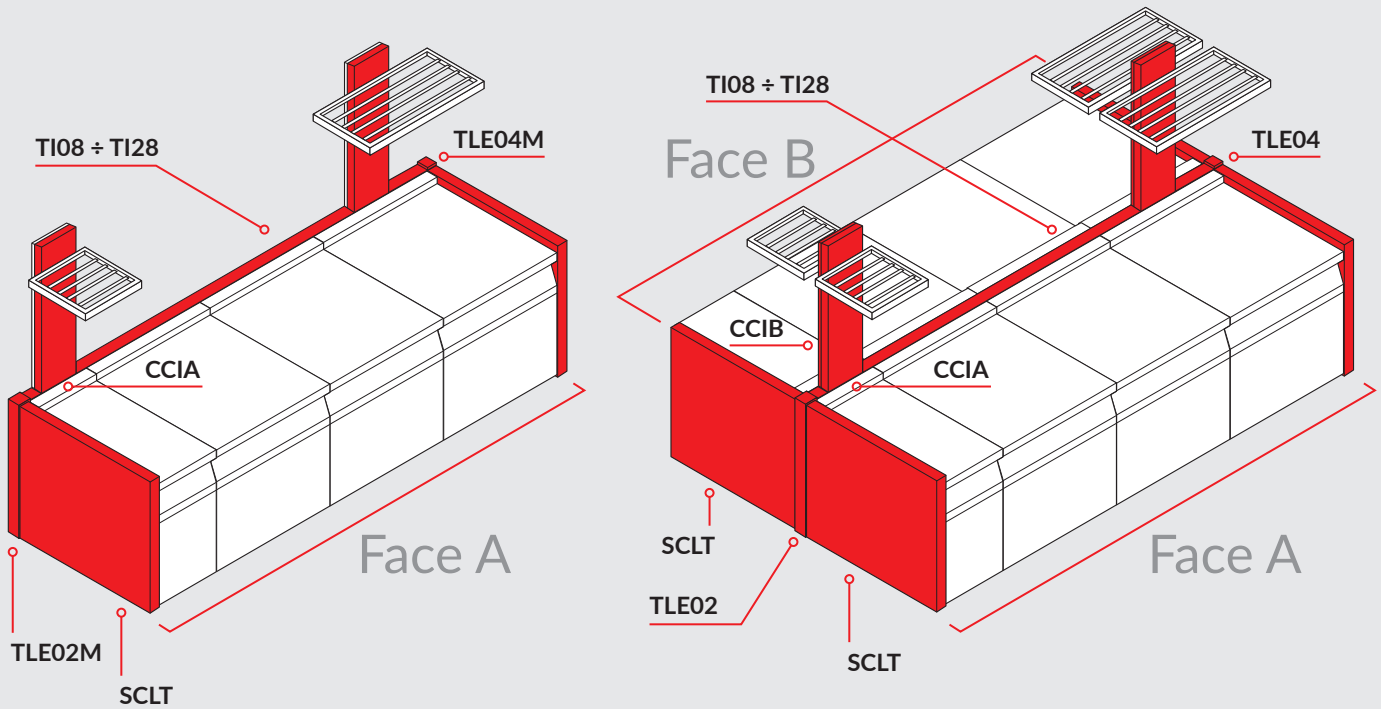
Si le niveau inférieur des colonnes n'est pas équipé d'accessoires, il faudra compléter la colonne d'un **HABILLAGE** :

- CCIA pour bloc de cuisson adossé;
- CCIA + CCIB pour blocs de cuisson dos à dos.




Finitions laterales extérieures:

- TLE02/TLE04 à utiliser sur blocs de cuisson dos à dos;
- TLE02M/TLE04M à utiliser sur un bloc de cuisson adossé.

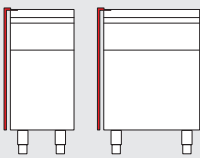
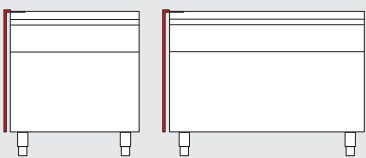
Les terminaisons latérales **SCLT**: elles doivent toujours être insérées dans des blocs de cuisson avec des colonnes.



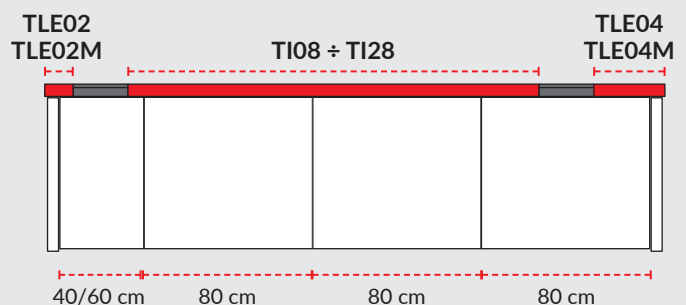
FINITION INTERMEDIAIRE : comment calculer la longueur de la finition en fonction du nombre de colonnes insérées


			
	nr.2 40cm	nr.1=40cm nr.1=80cm	nr.2 80cm
GP04 - 40 cm	TI08	TI10	TI12
GP06 - 60 cm	TI10	TI12	TI14
GP08 - 80 cm	TI12	TI14	TI16
GP10 - 100 cm	TI14	TI16	TI18
GP12 - 120 cm	TI16	TI18	TI20
GP14 - 140 cm	TI18	TI20	TI22
GP16 - 160 cm	TI20	TI22	TI24
GP18 - 180 cm	TI22	TI24	TI26
GP20 - 200 cm	TI24	TI26	TI28

FINITION LATERALE EXTERNE TLE...

	
40 cm 60 cm	80 cm 120 cm
TLE02 / TLE02M	TLE04 / TLE04M

Exemple



 * Avec un module de 60 cm, choisissez la grille de raccordement de longueur + 20 cm.










CUISSON MODULAIRE ICON7000







FEUX VIFS

Couvette emboutie. Brûleurs de 4 kW avec tête de brûleurs à simple couronne. Brûleurs de 6,5 kW avec tête de brûleurs à double couronnes. Modèle 1S1FAPG avec plaque « coup de feu » réalisée en acier 16MO5, d'une grande épaisseur de 15 mm, garantissant une plus grande longévité et l'indéformabilité de la plaque. Four inférieur à gaz STATIQUE (...G) ou

VENTILÉ (...GV), enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux. Capacité four: statique GN 2/1 (ou GN 1/1), ventilé GN 1/1. Placard latéral avec porte, équipé de guides porte-bacs pour 4 bacs GN 1/1. Soubassement placard ouvert. Les produits suivants ne peuvent PAS être installés en solution semi-

suspendue. 1S1FA0G-1S1FAPG-1S1FA0GV-2S1FA0G-2S1FA0GV.


	MOD.	DESCRIPTION		 		€
	0S0FA0	ÉLÉMENT 2 FEUX VIFS	40x72x25	13		1.355
	1S0FA0	ÉLÉMENT 4 FEUX VIFS	80x72x25	23,5		2.399
	1S0FA0B	ÉLÉMENT 4 FEUX VIFS	80x72x25	26		2.399
	2S0FA0	ELEMENT 6 FEUX VIFS	120x72x25	34		2.908
	2S0FA0B	ELEMENT 6 FEUX VIFS	120x72x25	39		2.908
	0S1FA0	FOURNEAU GAZ 2 FEUX VIFS SUR PLACARD	40x72x90	13		1.955
	1S1FA0	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR PLACARD	80x72x90	23,5		3.208
	1S1FA0B	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR PLACARD	80x72x90	26		3.208

	MOD.	DESCRIPTION					€
	2S1FA0	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR PLACARD	120x72x90	34			3.821
	2S1FA0B	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR PLACARD	120x72x90	39			3.821
	1S1FA0G	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE	80x72x90	29,5			4.637
	1S1FA0GV	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ AIR PULSÉ	80x72x90	29,5	0,05	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	4.722
	1S1FAPG	FOURNEAU 2 FEUX VIFS GAZ PLAQUE RADIANTE SUR FOUR STATIQUE GAZ	80x72x90	24,5			5.360
	2S1FA0G	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE ET PLACARD	120x72x90	40			6.064
	2S1FA0GV	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ AIR PULSÉ ET PLACARD	120x72x90	40	0,05	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	6.495

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	DPF	2 DISQUES CACHE-FLAMME, Ø 180 MM					52
	SGA	GRILLE BARREAUEE EN INOX POUR 2 FEUX VIFS	56x58x6				359
	NCEA	COLONNE EAU					564
	NCEAM	COLONNE EAU					839

ACCESSOIRES











	MOD.	DESCRIPTION					€
	VSX2	2 CUVETTES EN INOX POUR FEUX VIFS					64
	VSX4	4 CUVETTES EN INOX POUR FEUX VIFS					126
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				163
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					298
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					298

CUISSON MODULAIRE ICON7000






PLAQUE COUP DE FEU

Plaque «coup de feu» réalisée en acier 16MO5, d'une grande épaisseur de 15 mm, garantissant une plus grande longévité et l'indéformabilité de la plaque. Pour modèles à GAZ, chauffe de la plaque à travers d'un brûleur central, allumage piezzo-électrique. Pour modèles ÉLECTRIQUES, chauffe de la plaque par éléments chauffants infrarouges, zones

de cuisson indépendantes. Four inférieur gaz ou électrique STATIQUE, enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux, capacité GN 2/1 (ou 2 x GN 1/1), en dotation 1 grille GN 2/1. Les produits suivants ne peuvent PAS être installés en solution semi-suspendue. 1S1TPG-1S1TPEE.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0S0TPG	PLAQUE COUPE DE FEU GAZ	40x72x25	5,5			2.013
	1S0TPG	PLAQUE COUPE DE FEU GAZ	80x72x25	10			2.691
	1S1TPG	PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ STATIQUE	80x72x90	16			5.326
	0S0TPE	PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE	40x72x25	5	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		2.118
	1S0TPE	PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE	80x72x25	10	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		3.377
	1S1TPEE	PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE SUR FOUR STATIQUE ELECTRIQUE	80x72x90	17,9	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		5.682

ACCESSOIRES










	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEAM	COLONNE EAU					839






CUISSON MODULAIRE ICON7000

PLAQUES ÉLECTRIQUES








Plaques en fonte logées sur un plan embouti et fixées de façon étanche, commutateur à 7 positions pour la régulation de la température. Four inférieur électrique STATIQUE, enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux, capacité GN 2/1 (ou 2 x GN 1/1), en dotation 1 grille GN 2/1.

Soubassement placard ouvert. Modèles électriques ...C pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie. Les produits suivants ne peuvent PAS être installés en solution semi-suspendue. 1S1PE4E-1S1PE2E.

	MOD.	DESCRIPTION					
	0S0PE4	ELEMENT 2 PLAQUES ELECTRIQUES - 400V	40x72x25	5,2	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		2.678
	0S0PE2	ELEMENT 2 PLAQUES ELECTRIQUES - 230V	40x72x25	5,2	230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz		3.012
	1S0PE4	ELEMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES - 400V	80x72x25	10,4	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		4.252
	1S0PE2	ELEMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES - 230V	80x72x25	10,4	230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz		4.863
	0S1PE4	ELEMENT 2 PLAQUES ELECTRIQUES SUR PLACARD - 400V	40x72x90	5,2	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		2.774
	0S1PE4C	ELEMENT 2 PLAQUES ELECTRIQUES SUR PLACARD - 400V	40x72x90	5,2	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		3.446
	1S1PE4	ELEMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR PLACARD- 400V	80x72x90	10,4	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		4.347
	1S1PE2	ELEMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR PLACARD - 230V	80x72x90	10,4	230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz		4.755
	1S1PE4C	ELEMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR PLACARD- 400V	80x72x90	10,4	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		5.709

	MOD.	DESCRIPTION					€
	1S1PE4E	ELEMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE- 400V	80x72x90	18,3	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		6.910
	1S1PE2E	ELEMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE - 230V	80x72x90	18,3	230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz		7.457










ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEAM	COLONNE EAU					839
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				163
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					298
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					298

CUISSON MODULAIRE ICON7000








ÉLÉMENTS VITRO-CÉRAMIQUE INDUCTION ET INFRA-ROUGE

Élément de cuisson en vitrocéramique, intégrée à fleur du plan de travail scellé de façon étanche. Plan de chauffe à induction (...VT1..., ...VT1W = wok induction Ø 30 cm) ou infrarouge ...VTR.
L'électromagnétique de l'induction nécessite l'utilisation d'ustensiles adaptés.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0S0VT1W	ELEMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION WOK	40x72x25	5	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		6.134
	0S0VT1I	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 2 ZONES	40x72x25	7	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		8.376
	0S0VT1IB	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 2 ZONES	40x72x25	10	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		8.558
	1S0VT1I	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 4 ZONES	80x72x25	14	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		16.758
	1S0VT1IB	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 4 ZONES	80x72x25	20	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		17.110
	0S1VT1I	ELEMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 2 ZONES SUR PLACARD	40x72x90	7	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		8.959
	0S1VT1IB	ELEMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 2 ZONES SUR PLACARD	40x72x90	10	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		9.141
	1S1VT1I	ELEMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 4 ZONES SUR PLACARD	80x72x90	14	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		17.531
	1S1VT1IB	ELEMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 4 ZONES SUR PLACARD	80x72x90	20	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		17.883

	MOD.	DESCRIPTION					€
	050VTR	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INFRAROUGE - 2 ZONES	40x72x25	5	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		2.667
	150VTR	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INFRAROUGE - 4 ZONES	80x72x25	10	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		3.887

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEAM	COLONNE EAU					839
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				163
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					298
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					298










CUISSON MODULAIRE ICON7000

ÉLÉMENTS PLAQUES GRILLADES







Plan embouti avec plaque de cuisson soudée étanche. Plaque de cuisson d'une épaisseur 12 mm, réalisée en alliage bimétal type compound ou chromée.

Commandes indépendantes par zone de cuisson, contrôle thermostatique de la température. Tiroir de récupération des graisses amovible encastré dans le tableau de façade. Chauffe gaz par








brûleurs à trois rampes, allumage piézoélectrique. Chauffe électrique par résistances blindées en acier inoxydable AISI 309, système Even-Pro.

	MOD.	DESCRIPTION					
	0S0FT4G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE	40x72x25	7			3.066
	0S0FT5G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE	40x72x25	7			3.248
	0S0FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE	40x72x25	7			2.835
	1S0FT4G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE	80x72x25	14			4.447
	1S0FT5G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE	80x72x25	14			4.884
	1S0FT6G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE	80x72x25	14			4.869
	1S0FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE	80x72x25	14			4.237
	0S0FT4E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE	40x72x25	5,1	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		3.729
	0S0FT5E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE	40x72x25	5,1	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		3.911
	0S0FT7E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE	40x72x25	5,1	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		3.500
	1S0FT4E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE	80x72x25	10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		5.406
	1S0FT5E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE	80x72x25	10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		5.845
	1S0FT6E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE	80x72x25	10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		5.832
	1S0FT7E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE	80x72x25	10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		5.407

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	0SPS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 40 CM	50x37x10				126
	1SPS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 80 CM	50x77x10				168

ACCESSOIRES









	MOD.	DESCRIPTION					€
	KPP	ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					126
	RFT	RACLETTE DE NETTOYAGE					155
	KLRL	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					270

CUISSON MODULAIRE ICON7000









ÉLÉMENTS PLAQUES GRILLADES SUR PLACARD

Plan embouti avec plaque de cuisson soudée étanche. Plaque de cuisson d'une épaisseur 12 mm, réalisée en alliage bimétal type compound ou chromée. Commandes indépendantes par zone de cuisson, contrôle thermostatique de la température. Bac de récupération des graisses amovible dans le compartiment inférieur. Chauffe gaz par brûleurs à trois

rampes, allumage piézoélectrique. Chauffe électrique par résistances blindées en acier inoxydable AISI 309, système Even-Pro. Soubassement placard ouvert. Modèles électriques ...C pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0S1FT4G	ELEMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE SUR PLACARD	40x72x90	7			3.550
	0S1FT5G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE SUR PLACARD	40x72x90	7			3.725
	0S1FT7G	ELEMENT GRILLADE GAZ PLAQUE BIMETAL LISSE SUR PLACARD	40x72x90	7			3.412
	1S1FT4G	ELEMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE SUR PLACARD	80x72x90	14			5.076
	1S1FT5G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE SUR PLACARD	80x72x90	14			5.497
	1S1FT6G	ELEMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE SUR PLACARD	80x72x90	14			5.485
	1S1FT7G	ELEMENT GRILLADE GAZ PLAQUE BIMETAL LISSE SUR PLACARD	80x72x90	14			5.002
	0S1FT4E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMEE LISSE SUR PLACARD	40x72x90	5,1		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	4.191
	0S1FT4EC	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMEE LISSE SUR PLACARD	40x72x90	5,1		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	4.403
	0S1FT5E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMEE NERVURÉE SUR PLACARD	40x72x90	5,1		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	4.369
	0S1FT7E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE SUR PLACARD	40x72x90	5,1		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	3.969
	0S1FT7EC	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE SUR PLACARD	40x72x90	5,1		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	4.995
	1S1FT4E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMEE LISSE SUR PLACARD	80x72x90	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	6.005
	1S1FT4EC	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMEE LISSE SUR PLACARD	80x72x90	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	5.970
	1S1FT5E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMEE NERVURÉE SUR PLACARD	80x72x90	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	6.430
	1S1FT6E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMEE LISSE/NERVUREE SUR PLACARD	80x72x90	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	6.418
	1S1FT7E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE SUR PLACARD	80x72x90	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	6.114
	1S1FT7EC	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE SUR PLACARD	80x72x90	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	6.485

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	OSPS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 40 CM	50x37x10				126
	1SPS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 80 CM	50x77x10				168
	RFT	RACLETTE DE NETTOYAGE					155
	KLRL	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					270
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					298
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					298

CUISSON MODULAIRE ICON7000

ELEMENTS GRILLADES AVEC PLAQUE EN ACIER DOUX

Plan embouti avec plaque de cuisson soudée étanche. Plaque de cuisson en acier spécial Fe510D épaisseur 12 mm. Commandes indépendantes par zone de cuisson, contrôle thermostatique de la température. Tiroir de récupération des graisses amovible encastré dans le tableau de façade. Chauffe gaz par brûleurs à trois rampes, allumage






piézoélectrique. Chauffe électrique par résistances blindées en acier inoxydable AISI 309, système Even-Pro. Modèles disponibles uniquement pour les pays hors Communauté Européenne.



Disponibles uniquement pour les pays hors Communauté Européenne. Contactez nos bureaux pour plus d'informations.

	MOD.	DESCRIPTION				
	0S0FT1G	ELEMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	40x72x25	7		
	0S0FT2G	ELEMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE NERVURÉE EN ACIER DOUX	40x72x25	7		
	1S0FT1G	ELEMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	80x72x25	14		
	1S0FT3G	ELEMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE LISSE/NERVURÉE EN ACIER DOUX	80x72x25	14		
	0S0FT1E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	40x72x25	5,1	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	0S0FT2E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE NERVURÉE EN ACIER DOUX	40x72x25	5,1	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	1S0FT1E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	80x72x25	10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	1S0FT3E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE LISSE/NERVURÉE EN ACIER DOUX	80x72x25	10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0SPS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 40 CM	50x37x10				126
	1SPS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 80 CM	50x77x10				168
	RFT	RACLETTE DE NETTOYAGE					155
	KLRL	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					270












CUISSON MODULAIRE ICON7000

GRILLES BARREAUDÉES

Grille de cuisson inclinée en fonte émaillée dotée d'un revêtement issue de la nanotechnologie qui favorise l'évacuation des graisses de cuisson, assure un résultat de cuisson parfait et un nettoyage optimiste. Commandes indépendantes par zone de cuisson. Pour les modèles à gaz, la grille de cuisson est chauffée par rayonnement de pierres en

céramique chauffées par des brûleurs en acier inoxydable, avec robinet de sécurité, veilleuse et thermocouple. Allumage piezzo-électrique. Pour les modèles électriques, chauffe de la grille de cuisson par des résistances électriques directement en contact avec la grille. Cuve de contenance eau pour la collection graisses et élimination de



fumes. Soubassement placard ouvert. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	050GRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE	40x72x25	7			2.426
	150GRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE	80x72x25	14			3.895
	050GRE	GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE	40x72x25	3,9		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	3.294
	150GRE	GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE	80x72x25	7,7		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	4.452
	051GRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE SUR PLACARD	40x72x90	7			2.991
	151GRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE SUR PLACARD	80x72x90	14			4.488
	151GRE	GRILLADE ELECTRIQUE SUR PLACARD	80x72x90	7,7		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	5.039

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BBQ40GS	COUVERCLE BARBECUE POUR GRILLE BARRÉAUDÉE GAZ 40 CM	40x61x22				547








ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BBQ80GS	COUVERCLE BARBECUE POUR GRILLE BARRÉAUDÉE GAZ 80 CM	76x59x19				680
	MGGRG	GRILLE BARREAUDEE POUR GRILLADE A PIERRES CERAMIQUE					357
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				163
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					298
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					298







CUISSON MODULAIRE ICON7000

MARMITES

Cuve de cuisson soudée en continu de façon étanche au plan de travail. Bordure de protection pour le drainage des condensats. Cuve cylindrique réalisée en acier inox AISI 304. Chauffe indirecte, gaz ou électrique.

	MOD.	DESCRIPTION					
	1S1PI1G	MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE 60 L	80x72x90	12			7.801
	1S1PI1E	MARMITE ELECTRIQUE CHAUFFE INDIRECTE 60 L	80x72x90	9	400V 3~ / 50Hz ± 60Hz		7.740

ACCESSOIRES









	MOD.	DESCRIPTION					
	CPX6	PASSOIRE INOX 1 COMPARTIMENT	35x35x36				741

CUISSON MODULAIRE ICON7000









POLYCUISEURS À EAU

Cuve de cuisson soudée en continu au plan de travail, réalisée en acier inox AISI 316L ; large zone à l'avant pour l'évacuation de l'amidon et des écumes ; plans frontales de dépose paniers. Capacité cuve 30 lt; GN 2/3. Gestion du remplissage de la cuve par manette sur le tableau de bord et d'un bec de distribution sur le dessus. Pour les










modèles à gaz allumage piezzo-électrique. Paniers non fournis. Modèles électriques ...C pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0S1CP1G	POLYCUISEUR À EAU GAZ 1 CUVE 30 L	40x72x90	12			4.001
	1S1CP2G	POLYCUISEUR A EAU GAZ 2 CUVES 30+30 L	80x72x90	24			6.152
	0S1CP1E	POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 1 CUVE 30 L	40x72x90	9	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		3.900
	0S1CP1EC	POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 1 CUVE 30 L	40x72x90	9	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		4.005
	1S1CP2E	POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 2 CUVES 30+30 L	80x72x90	18	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		6.463

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SCV30	COUVERCLE POUR CUVE CUISEUR A PATES 30 L	37x39x4				73
	C13CP	PANIER GN 1/3 POUR POLYCUISEUR À EAU	29x16x20				154
	C29CP	PANIER GN 2/9 POUR POLYCUISEUR À EAU	9,3x29,7x20				114
	C16CP	PANIER GN 1/6 POUR POLYCUISEUR À EAU	14x14x20				108

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	C23CP	PANIER GN 2/3 POUR POLYCUISEUR À EAU	29x29x20				187
	C19CP	PANIER GN 1/9 POUR POLYCUISEUR À EAU	9,3x9,3x20				86
	KC319CP	3 PANIERS GN 1/9 POUR POLYCUISEUR À EAU	32x30x20				299
	KC329CP	3 PANIERS GN 2/9 POUR POLYCUISEUR À EAU	30x48x30				387
	KC216CP	2 PANIERS GN 1/6 POUR POLYCUISEUR À EAU	16x33x40				259

CUISSON MODULAIRE ICON7000









FRITEUSES À GAZ 14-16 LITRES

Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Chauffe par brûleurs externes à la cuve (versions... 7... et... 8... cuve du type "V") ou internes à la cuve (versions... 3... et... 4...). Allumage piézoélectrique pour les modèles avec

commandes mécaniques. Allumage électrique par train d'étincelles pour les modèles avec commandes digitales. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Modèles avec commandes digitales ...D. Dotation par cuve: 1 panier et couvercle.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0S1FR7G	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 14 L TYPE V	40x72x90	14			4.564
	0S1FR3G	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 16 L	40x72x90	16,5			3.444
	0S1FR3GD	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 16 L COMMANDES DIGITALES	40x72x90	16,5	0,001	230V 1N~/50Hz	3.827
	1S1FR8G	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 14+14 L TYPE V	80x72x90	28			7.689
	1S1FR4G	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 16+16 L	80x72x90	33			5.599
	1S1FR4GD	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 16+16 L COMMANDES DIGITALES	80x72x90	33	0,001	230V 1N~/50Hz	6.223

ACCESSOIRES











	MOD.	DESCRIPTION					€
	KCFR9	2 PANIERS POUR FRITEUSE CUVE 9/11/14 L	46x12x19				95
	KCFR16	2 PANIERS POUR FRITEUSE CUVE 16 L	28x40x20				189
	CFR91214	PANIER POUR CUVE FRITEUSE 9/11/12/14 L	22,5x28,3x11,5				69
	CFR16	PANIER POUR CUVE FRITEUSE 16 L	28x27,3x13				99
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				364
	FO	FILTRE A HUILE					309

CUISSON MODULAIRE ICON7000







FRITEUSES ÉLECTRIQUES 11-15 LITRES

Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Chauffe directe par résistances électriques. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Modèles avec commandes digitales ...D. Dotation par

cuve: 1 panier et couvercle et pour les modèles OS1FR3E-1S1FR4E filtre et conteneur pour la collecte d'huile. Modèles électriques avec commandes digitales sont pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie. Silo à frites avec chauffe radiant, pour garder les aliments frits au chaud.

	MOD.	DESCRIPTION					
	OS0FR3E	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 11 L	40x72x25	7,8		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	2.392
	1S0FR4E	FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES 11+11 L	80x72x25	15,6		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	4.279
	OS1FR3E	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 11 L	40x72x90	7,8		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	3.197
	OS1FR1E	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L	40x72x90	10,5		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	3.449
	OS1FR1ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L COMMANDES DIGITALES	40x72x90	10,5		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	4.632
	1S1FR4E	FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES 11+11 L	80x72x90	15,6		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	5.454
	1S1FR2E	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 15+15 L	80x72x90	21		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	6.061
	1S1FR2ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 15+15 L COMMANDES DIGITALES	80x72x90	21		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	7.230
	OS0SPE	SILO À FRITES ELECTRIQUE	40x72x25	1		230V 1N~/50 ÷ 60Hz	1.444

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	KCFR9	2 PANIERS POUR FRITEUSE CUVE 9/11/14 L	46x12x19				95
	KCFR15	2 PANIERS POUR CUVE FRITEUSE ELECTRIQUE 15 LITRES					147

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	CFR91214	PANIER POUR CUVE FRITEUSE 9/11/12/14 L	22,5x28,3x11,5				69
	CFR15	PANIER POUR CUVE FRITEUSE ELECTRIQUE 15 L	22,5x28,3x15,5				94
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				364
	FO	FILTRE A HUILE					309
	KBRPFRBM	KIT DE DEBIT LIQUIDES FRITEUSE ET BAIN MARIE SUR SOUBASSEMENT REFRIGERE	15x14x11				113

CUISSON MODULAIRE ICON7000







SAUTEUSES

Appareil polyvalent pour cuisson des sauces, viandes braisées, risottos et recettes crémeuses, cuissons à filet d'huile Cuve en acier inoxydable AISI 304 avec fond en acier inoxydable AISI 430, capacité maximale 60 litres. Chauffage à gaz/électrique, indirecte. Relevage manuel de la cuve. Système Even-Pro dans les modèles électriques. Modèles

électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					
	1S1BR1G	SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL	80x72x90	14	0,001	230V 1N~/50Hz	7.524
	1S1BR1E	SAUTEUSE ELECTRIQUE À RELEVAGE MANUEL	80x72x90		9	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	7.529

ACCESSOIRES





	MOD.	DESCRIPTION					
	CB21	CHARIOT AVEC BAC POUR TRANSVASEMENT DES SAUTEUSES	75,5x81,2x78				2.040

CUISSON MODULAIRE ICON7000










BAIN MARIE

Cuve emboutie avec angles arrondis réalisée en acier inox AISI 304, avec une bordure pour le confinement de la condensation. Remplissage manuel de la cuve. Commande en façade pour l'évacuation rapide et efficace de l'eau de la cuve. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Cuve utile à contenir des bassins GN 1/1.

Paniers non fournis. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	OS0BME	BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE	40x72x25	1,6	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 Hz		1.653

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BGN16	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES G.N 1/6	16,2x17,7x15				70
	BGN13	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,G.N 1/3	32,5x17,7x15				95
	BGN12	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 1/2	32,5x26,5x15				103
	BGN23	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 2/3	32,5x35,4x15				131
	BGN11	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES GN 1/1	32,5x53x15				155
	B11F2	BAC PLEIN INOX GN 1/1 H 20 MM	53x32,5x2				57
	B11F4	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				67
	B11F6	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 6,5 CM	53x32,5x6,5				78
	TRA12	TRAVERSE POUR BACS GN 1/2	2,5x32x2,5				13
	NCEAM	COLONNE EAU					839
	KBRPFRBM	KIT DE DEBIT LIQUIDES FRITEUSE ET BAIN MARIE SUR SOUBASSEMENT REFRIGERE	15x14x11				113







CUISSON MODULAIRE ICON7000

MAIN COURANTE TUBULAIRE A FLUX D'AIR







CHEF COMFORT PRO. Le système Chef Comfort Pro intégré au linéaire de cuisson améliore le bien être du chef et l'ambiance de la cuisine. Ce système permet de réduire les calories en provenance du fourneau et de canaliser les vapeurs vers la hotte. Pour la configuration du système à flux d'air, il est nécessaire d'insérer un élément motorisé

dans un module technique de 20 cm et d'adapter la main courante spécifique munie de mini-trous dans une longueur maximum de 160 cm. L'air est diffusé au travers des mini-trous de la rampe. Le flux d'air est orientable par simple rotation de la rampe. Schéma avec exemples de composition Chef Comfort Pro en la partie introductive du chapitre. Les

produits suivants ne peuvent PAS être installés en solution semi-suspendue. 20S1TLA-20S1TN.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20S1TLA	ELEMENT MOTORISE POUR SYSTEME MAIN COURANTE A FLUX D'AIR	20x72x90	0,2	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		2.273
	20S1TN	ELEMENT NEUTRE	20x72x90				853













ACCESSOIRES






	MOD.	DESCRIPTION					€
	04NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 40 DROITE	40x6,9x4				274
	08NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 80 DROITE	80x6,9x4				310
	12NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 120 DROITE	120x6,9x4				357
	16NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 160 DROITE	160x6,9x4				404
	04NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 40 GAUCHE	40x6,9x4				274
	08NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 80 GAUCHE	80x6,9x4				310
	12NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 120 GAUCHE	120x6,9x4				357
	16NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 160 GAUCHE	160x6,9x4				404

CUISSON MODULAIRE ICON7000











ÉLÉMENTS NEUTRES ET COMPLÉMENTAIRES

Éléments complémentaires en acier inox
AISI 304: plan neutre, avec ou sans
colonne d'eau, versions avec ou sans
 tiroirs, plan avec support salamandre
intégré et bac du chef sur placard. Les
produits suivants ne peuvent PAS être
installés en solution semi-suspendue.
20S1TN.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20S0TN	ELEMENT NEUTRE	20x72x25				615
	0S0TN	ELEMENT NEUTRE	40x72x25				574
	1S0TN	ELEMENT NEUTRE	80x72x25				891
	0S0TC1	ELEMENT NEUTRE A TIROIR/SUPPORT	40x72x25				908
	0S0TNCL	ELEMENT NEUTRE AVEC COLONNE EAU	40x72x25				1.270
	1S0TC2	ELEMENT NEUTRE A 2 TIROIRS/SUPPORT	80x72x25				1.683
	1S0TNRG	ELEMENT NEUTRE AVEC SUPPORT POUR SALAMANDRE	80x72x25				1.390
	20S1TN	ELEMENT NEUTRE	20x72x90				853
	0S1TN	ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD	40x72x90				1.157
	60S1TN	ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD	60x72x90				1.576
	1S1TN	ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD	80x72x90				1.664
	0S1LP	BAC DU CHEF SUR PLACARD COMMANDE À PEDALE	40x72x90				2.530

	MOD.	DESCRIPTION					€
	OS1L	BAC DU CHEF SUR PLACARD	40x72x90				1.765

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CEMTV	ROBINET MELANGEUR EAU CHAUDE/FROIDE					109
	CEGTV	ROBINET MELANGEUR COUDÉ EAU CHAUDE/FROIDE ROBINET	40x20x8				287
	BGN11P10	BAC GN 1/1 EN POLYCARBONATE H= 100					49
	NCEA	COLONNE EAU					564
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				163
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					298
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					298









CUISSON MODULAIRE ICON7000

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS








Soubassements réfrigérés positionnables sous les éléments tops. Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304. Évaporation automatique des condensas. En dotation pour chaque compartiment avec porte: 1 paire de glissières et 1 grille inox GN 1/1. Gaz réfrigérant R290 avec un très bas GWP. Contraintes d'installation: impossible en solution semi-

suspendue. Contraintes d'installation: la plinthe peut être installée uniquement si à droite et à gauche de la banque réfrigérée sont positionnés des éléments Icon7000 sur pieds. Contraintes d'installation: friteuse 1SOFR4E avec kit évacuation des liquides KBRPFRBM; friteuse 0SOFR3E et bain-marie 0SOBME avec kit KBRPFRBM si positionnée sur des

compartiments de la banque réfrigérée avec porte ou tiroirs.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	2SBRP2P	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 2 PORTILLONS	120x66,5x65	0,5		230V 1N~/50Hz	4.542
	2SBRP2C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 2 GRANDS TIROIRS	120x66,5x65	0,5		230V 1N~/50Hz	5.092
	2SBRN2C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -15°C ÷ -20°C - 2 GRANDS TIROIRS	120x66,5x65		0,7		230V 1N~/50Hz
	2SBRP4C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 4 TIROIRS	120x66,5x65	0,5		230V 1N~/50Hz	6.487
	3SBRP3P	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 3 PORTILLONS	160x66,5x65	0,5		230V 1N~/50Hz	5.018
	3SBRP3C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 3 GRANDS TIROIRS	160x66,5x65	0,5		230V 1N~/50Hz	5.829
	3SBRP6C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 6 TIROIRS	160x66,5x65	0,5		230V 1N~/50Hz	7.895

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CGSBR	EHELLES POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE	20x23x2				51
	KRP6BR	KIT 6 ROULETTES AVEC FREINS	30x30x30				288
	RGPBR	GRILLE PLASTIFIÉE GN 1/1	32,5x53x0,6				43
	G610X	GRILLE INOX GN 1/1	53x32,5x1,2				78

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	C151	PANIER EN FIL D'ACIER GN 1/1	53x32,5x15				142

CUISSON MODULAIRE ICON7000








SOUBASSEMENTS CHAUFFANTS

Soubassements placards positionnables sous les éléments tops. JOLLY-E four inférieur électrique VENTILÉ, enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 6 niveaux, capacité four GN 1/1, équipé de 1 grille GN 1/1. Pour four électrique, CLIMA-PRO: système d'expulsion forcée des vapeurs de

cuisson. Il n'est pas possible d'installer le four électrique 1S1FBEV sous les vitrocéramique induction, friteuses électriques, bainmarie, grillades barreaudées électriques et sur structures de soutien semi-suspendues.

Soubassement placard chauffant réalisé en acier inox AISI304, chauffe par ventilateur tangential; 4 paires de guides










porte-plateaux GN 1/1 en acier inoxydable AISI 304. Il n'est pas possible d'installer le soubassement chauffant 1SIVBR sous vitrocéramique à induction et à infrarouge, plaques électriques, grillades barreaudées électriques.

	MOD.	DESCRIPTION					
	1S1FBEV	SOUBASSEMENT FOUR ÉLECTRIQUE AIR PULSÉ	80x72x65	7,9	400V 3N~ 50 ÷60 Hz		3.429
	1SIVBR	SOUBASSEMENT PLACARD CHAUFFANT 2 PORTES	80x62x65	2	230V 1N~/ 50 ÷60Hz		1.997








CUISSON MODULAIRE ICON7000

SOUBASSEMENTS NEUTRES

Soubassements placards positionnables sous les éléments tops réalisés en acier inox AISI 304. Tiroirs et grands tiroirs, à enveloppe fermée, réalisés en acier inoxydable AISI 304.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0SITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	40x62x65				583
	1SITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	80x62x65				773
	2SITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	120x62x65				901
	0SITB	SOUBASSEMENT PLACARD FERME 1 PORTE DX	40x62x65				818
	1SITB	SOUBASSEMENT PLACARD FERME 2 PORTES	80x62x65				1.229
	0SIVC2	SOUBASSEMENT PLACARD 2 TIROIRS	40x62x65				1.342
	0SIVC1	SOUBASSEMENT PLACARD 1 TIROIR	40x62x65				1.084

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				163
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					298
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					298

CUISSON MODULAIRE ICON7000

ACCESSOIRES











Plinthes 3 côtés, réalisée en acier inox AISI 304, clipsables aux pieds des appareils. amovibles pour le nettoyage et les inspections périodiques. Ces plinthes sont adaptables uniquement sur les blocs de cuisson fonctionnant au GAZ NATUREL. Elles ne peuvent pas être montées sur des appareils GPL. La zoccolatura su basi refrigerate è

installabile solo se a destra e a sinistra della base sono posizionati elementi Icon7000 su piedi. Main courantes: de façade tubulaire en acier inox AISI 304, Ø 40 mm. Main courante en plan de plan de dressage : réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur 15/10 mm, finition satinée et profilée. A fixer en façade des appareils. Utilisé comme main-courante et surface









de support pour casseroles et bacs.

ICON7000
720 mm

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SCLT	TERMINAISONS LATERALES	5,3x72x79				1.210
	SCLTL	TERMINAISONS LATERALES	0,3x72x78				474
	NCLTLB	TERMINAISONS LATERALES POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE					337
	KRPS	4 ROULETTES	20x20x20				368
	12SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 120 CM	120x60x15				498
	14SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 140 CM	140x60x15				528
	16SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 160 CM	160x60x15				557
	18SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 180 CM	180x60x15				586
	20SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 200 CM	200x60x15				616
	22SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 220 CM	220x60x15				645
	24SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 240 CM	240x60x15				673
	26SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 260 CM	260x60x15				704
	28SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 280 CM	280x60x15				734
	NZC	PLINTHES LATERAL POUR BLOCS ADDOSSES					263
	NZCC	PLINTHES LATERAL POUR BLOCS ADDOSSES AVEC COLONNES					286

ACCESSOIRES






	MOD.	DESCRIPTION					€
	04MF	MITRE D'EVACUATION DES FUMEEES ELEMENT CM 40	40x6,5x17,6				230
	08MF	MITRE D'EVACUATION DES FUMEEES ELEMENT CM 80	80x6,5x17,6				449
	04NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 40	40x6,9x4				164
	08NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 80	80x6,9x4				201
	12NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 120	120x6,9x4				227
	14NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 140	140x6,9x4				243
	16NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 160	160x6,9x4				259
	04NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 40 CM	40x15,1x5,4				326
	08NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 80 CM	80x15,1x5,4				359
	12NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 120 CM	120x15,1x5,4				406
	16NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 160 CM	160x15,1x5,4				464
	PMSN	PROTECTION DE LA POIGNÉE	22x45x18				98

CUISSON MODULAIRE ICON7000

ACCESSOIRES POUR SOLUTION EN PONT SUR BAIES LIBRES

Traverses réalisées en acier inox AISI 304 pour le support des éléments top. La table avec instructions de montage est en la partie introductive du chapitre.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	04NSPT	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ELEMENTS TOP 40 CM	40x5x80				272
	08NSPT	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ELEMENTS TOP 80 CM	80x5x80				350
	12NSPT	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ELEMENTS TOP 120 CM	120x5x80				405
	16NSPT	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ELEMENTS TOP 160 CM	160x5x80				501

CUISSON MODULAIRE ICON7000









INSTALLATION SUR POUTRE SEMISUSPENDU












Installation avec solution de cuisson semisuspendue central ou adossée sur une poutre sans contraintes structurelles et une flexibilité absolue pour l'implantation des appareils: pour les unités supérieures et aussi les unités avec placard/four en dessous. La poutre de support contient tous el matériel nécessaire pour les alimentations.

Structure de soutien réalisée en tube d'acier Fe360 de forte épaisseur, traitée anticorrosion, revêtement époxy. Livrée avec jeu de deux pieds, protections latérales et supérieures en acier inox AISI 304 satiné. La table avec instructions de montage est en la partie introductive du chapitre. Les produits suivants ne peuvent PAS être installés en solution

semi-suspendue. 1S1FA0G-1S1FAPG-1S1FA0GV-2S1FA0G-2S1FA0GV-1S1TPG-1S1TPEE-1S1PE4E-1S1PE2E-2OS1TLA-2OS1TN-1S1FBEV-2SBRP2P-2SBRP2C-2SBRP4C-3SBRP3P-3SBRP3C-3SBRP6C-2SBRN2C.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 200 CM IMPLANTATION ADOSSEE	200x84x97				4.987
	24NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 240 CM IMPLANTATION ADOSSEE	240x84x97				5.129
	28NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 280 CM IMPLANTATION ADOSSEE	280x84x97				5.359
	32NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 320 CM IMPLANTATION ADOSSEE	320x84x97				5.602
	36NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 360 CM IMPLANTATION ADOSSEE	360x84x97				6.955
	40NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 400 CM IMPLANTATION ADOSSEE	400x84x97				7.196
	24NSTSME	EXTENSION POUR STRUCTURE DE SOUTIEN IMPLANTATION ADOSSE - 240 CM					3.838
	20NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 200 CM IMPLANTATION CENTRALE	200x139x97				5.797
	24NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 240 CM IMPLANTATION CENTRALE	240x139x97				5.979
	28NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 280 CM IMPLANTATION CENTRALE	280x139x97				6.272
	32NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 320 CM IMPLANTATION CENTRALE	320x139x97				7.047
	36NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 360 CM IMPLANTATION CENTRALE	360x139x97				8.182
	40NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 400 CM IMPLANTATION CENTRALE	400x139x97				8.417
	24NSTSBE	EXTENSION POUR STRUCTURE DE SOUTIEN IMPLANTATION CENTRLA - 240 CM					4.175

	MOD.	DESCRIPTION					€
	02NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ELEMENTS 20 CM	20x16x76				283
	04NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ELEMENTS 40 CM	40x16x76				315
	08NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ELEMENTS 80 CM	80x16x76				360
	12NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ELEMENTS 120 CM	120x16x76				586
	SSTOP	SUPPORTS POUR ELEMENTS TOP ACCROCHÉS À LA STRUCTURE DE SOUTIEN					245
	20NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 200 CM	200x80x68				474
	24NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 240 CM	240x80x68				502
	28NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 280 CM	280x80x68				537
	32NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 320 CM	320x80x68				640
	36NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 360 CM	360x80x68				679
	40NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 400 CM	400x80x68				720
	04SSCTT	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ELEMENTS TOP DE 40 CM					141
	08SSCTT	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ELEMENTS TOP DE 80 CM					229
	12SSCTT	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ELEMENTS TOP DE 120 CM					297
	SSCLD	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE	0,4x72x79				634
	SSCLS	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE	0,4x72x79				634
	SSCLTD	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE POUR ÉLÉMENT TOP					644
	SSCLTS	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE POUR ÉLÉMENT TOP					644
	NSCLBD	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE	0,4x13x79				182
	NSCLBS	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE	0,4x13x79				182











CUISSON MODULAIRE ICON7000












COLONNES AMENAGEABLES

Colonnes : structure en acier tubulaire inox AISI 304 soudé, section 50x30 mm, 2 mm d'épaisseur, habillage en tôle pliée d'acier inox AISI 304 satiné, 0,8 mm d'épaisseur. Pré-équipées pour être fixées au sol (chevilles) et être fixées aux appareils (vis). Pour choisir les accessoires des colonnes voir la partie introductive du chapitre. Sur le niveau supérieur, entre









deux colonnes, il est possible d'installer une grille raccordante porte-casseroles. La compatibilité de les accessoires du niveau inférieur dépend de la fonctionnalité de les éléments sous-jacents. Sans accessoires sur le niveau inférieur, la colonne doit être complété obligatoirement par l'habillage CCIA-CCIB.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CMG04	COLONNE 1 FACE 1 GRILLE 40 CM	40x46x182				2.953
	CMG08	COLONNE 1 FACE 1 GRILLE 80 CM	80x46x182				3.235
	CMR04	COLONNE 1 FACE 1 ETAGERE 40 CM	40x46x182				2.912
	CMR08	COLONNE 1 FACE 1 ETAGERE 80 CM	80x46x182				3.126
	CBGG04	COLONNE 2 FACES 2 GRILLES 40 CM	40x86x182				3.959
	CBGG08	COLONNE 2 FACES 2 GRILLES 80 CM	80x86x182				4.520
	CBRR04	COLONNE 2 FACES 2 ETAGERES 40 CM	40x86x182				3.881
	CBRR08	COLONNE 2 FACES 2 ETAGERES 80 CM	80x86x182				4.301
	CBGR04	COLONNE 2 FACES 1 GRILLES 1 ETAGERE 40 CM	40x86x182				3.918
	CBGR08	COLONNE 2 FACES 1 GRILLES 1 ETAGERE 80 CM	80x86x182				4.410
	GP04	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 40 CM	40x40x5				947
	GP06	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 60 CM	60x40x5				1.271
	GP08	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 80 CM	80x40x5				1.271
	GP10	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 100 CM	100x40x5				1.365
	GP12	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 120 CM	120x40x5				1.552

	MOD.	DESCRIPTION					€
	GP14	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 140 CM	140x40x5				1.506
	GP16	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 160 CM	160x40x5				1.552
	GP18	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 180 CM	180x40x5				1.645
	GP20	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 200CM	200x40x5				1.691
	R04IA	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE A CM 40	40x160x25				680
	R04IB	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE B CM 40	40x160x25				680
	R08IA	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE A CM 80	80x160x25				757
	R08IB	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE B CM 80	80x160x25				757
	G08IA	ETAGERE BARREAUDEE POUR COLONNE FACE A CM 80	80x25x5				1.338
	G08IB	ETAGERE BARREAUDEE POUR COLONNE FACE B CM 80	80x25x5				1.338
	TGNIA	CADRE PORTE-BACS GN POUR COLONNE FACE A	74x36x5				1.085
	TGNIB	CADRE PORTE-BACS GN POUR COLONNE FACE B	74x36x5				1.085
	CRAIA	ROBINET EAU COL ARTICULE FACE A					386
	CRAIB	ROBINET EAU COL ARTICULE FACE B					386
	RBE208IA	ÉTAGERE BOX PRISES ELECTRIQUES FACE A CM 80	80x25x34			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.434
	RBE208IB	ÉTAGERE BOX PRISES ELETRCIQUES FACE B CM 80	80x25x34			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.434
	PE1IA	PRISE ELECTRIQUE POUR COLONNE FACE A				230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	768
	PE1IB	PRISE ELECTRIQUE POUR COLONNE FACE B				230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	768

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	RPE104IA	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE A CM 80	40x25x5			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.314
	RPE104IB	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE B CM 80	40x25x5			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.314
	RPE108IA	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE A CM 80	80x25x5			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.371
	RPE108IB	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE B CM 80	80x25x5			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.371
	CCIA	HABILLAGE POUR COLONNE FACE A					181
	CCIB	HABILLAGE POUR COLONNE FACE B					181
	TI08	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					234
	TI10	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					246
	TI12	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					251
	TI14	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					257
	TI16	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					275
	TI18	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					281
	TI20	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					288
	TI22	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					294
	TI24	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					311
	TI26	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					317
	TLE02	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 2 BLOCS DE CUISSON DOS À DOS					224
	TLE04	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 2 BLOCS DE CUISSON DOS À DOS					234
	TLE02M	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 1 BLOC DE CUISSON ADDOSSÉ					200
	TLE04M	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 1 BLOC DE CUISSON ADDOSSÉ					209

ICON9000

L'espace devient 3D

Le seul système de cuisson modulaire qui optimise l'espace dans toutes les dimensions grâce à sa **modularité** : les appareils de cuisson montés en lignes à l'horizontal peuvent être ingénieusement complétés d'éléments multifonctions en dessous et au-dessus. Donc l'environnement de **la cuisine est plus confortable et plus productive**.

Pour les modèles électriques, le **système Cooking-Pro** permet une montée plus rapide de la température, une grande uniformité de cuisson, une meilleure efficacité énergétique et un rendement amélioré. Cela grâce à une conception innovante de la plaque de cuisson dotée de résistances électriques incorporées dans un **matériau multicouche**.

Les grilles sont en fonte dotée d'un **revêtement issue de la nanotechnologie**. Cette nouvelle conception favorise l'évacuation des graisses de cuisson, assure un résultat de cuisson parfait et un nettoyage optimiste. Les grilles, les pierres céramiques et le brûleur se démontent facilement pour un lavage.

ICON 9000 est doté d'un système ingénieux innovant Chef Comfort-Pro qui permet de diffuser un flux d'air verticalement en façade des appareils de cuisson au travers d'une main courante tubulaire perforée.

Ce système permet de réduire la chaleur en provenance du fourneau et de canaliser les vapeurs et les odeurs vers la hotte. Le flux d'air est orientable par simple rotation de la rampe et réglable selon 3 vitesses. Ainsi l'aspiration de la hotte est optimisée et l'environnement ne se surchauffe pas, avec une **réduction de la consommation d'énergie**.

Design fonctionnel et minimaliste **MADE IN ITALY** : une attention particulière portée à l'ergonomie, aux choix des matériaux et à la qualité de finition.

Conception hygiénique certifiée CSQA. Cheminée / Mitre arrière fixée sur toute la largeur des appareils. Surfaces embouties. **Fonction Easy-Wash (FT)**.

Le bon fonctionnement des éléments tops n'est assuré que s'ils sont positionnés sur les soubassements ou les structures adaptés disponibles dans

notre catalogue. L'utilisation sur surfaces de travail ou structures différentes peut compromettre le fonctionnement régulier.

Les modules ont une surface en acier inox AISI 304, **épaisseur 2 mm (...N...)**; pour une meilleure robustesse disponible également en **3 mm (...T... voir la section Icon9000 Plus)**.

Beaucoup d'éléments de la gamme ICON 9000 sont placés en standard sur **un four en acier inox AISI 304, à gaz ou électrique, statique ou ventilé (avec ventilateur double)** ; le four a une capacité 3x2/1 GN avec des guides démontables en acier inox AISI 304 qui peuvent être positionnées sur 3 niveaux.

Différentes implantation possibles à travers des accessoires sur demande : sur pieds, sur surfaces d'appui, sur roulettes, en pont sur baies libres, avec plinthes inox, sur structure pluri-éléments et en solution semi-suspendue, avec ou sans colonnes équipées.



ICON9000

COMMENT COMPOSER VOTRE ICON

Système COOKING-PRO



Energy saving



Une grande facilité de nettoyage pour une hygiène maximale



Uniformité de cuisson



Augmentation de la productivité



Matériau multicouche pour grillades et sauteuses électriques

1. Résistances électriques incorporées à la plaque d'aluminium
2. Isolant en fibre céramique
3. Acier Inox AISI 441
4. Isolant en laine de roche

Pour les modèles électriques, le système **Cooking-Pro** permet une montée plus rapide de la température, une grande uniformité de cuisson, une efficacité énergétique optimisée et un rendement amélioré. Cela grâce à une conception innovante de la plaque de cuisson multicouche, dotée de résistances électriques incorporées dans un logement pour une diffusion instantanée de la chauffe.

Feux Vifs

<p>10 kW 7 kW</p> <p>1NOFAA</p>	<p>7 kW 7 kW 7 kW 4 kW</p> <p>1NOFAD • 1N1FADG • 1N1FADGV</p>	<p>10 kW 7 kW 7 kW 4 kW</p> <p>1NOFA • 1N1FAG • 1N1FAGV</p>	<p>10 kW 7 kW 7 kW 10 kW</p> <p>1NOFAA • 1N1FAAG • 1N1FAAGV • 1N1FAAE • 1N1FAAEV</p>	
<p>10 kW 7 kW 6,5 kW</p> <p>1NOFAB</p>	<p>7 kW 10 kW 7 kW 10 kW 4 kW</p> <p>2NOFA • 2N1FAGV</p>	<p>7 kW 10 kW 4 kW 7 kW 4 kW</p> <p>2N1FAGF</p>	<p>7 kW 10 kW 7 kW 10 kW 7 kW</p> <p>2NOFAA • 2N1FAAGV</p>	

* Pour l'option dessus 30/10^{ème} (3 mm), remplacer la lettre N de la référence commerciale par la lettre T (voir la section Icon9000 Plus).

Plaque Coup de Feu

<p>6,5 kW</p> <p>1NOPTG</p>	<p>12,5 kW</p> <p>1NOPTG • 1N1TPGV</p>	<p>3 kW 3 kW</p> <p>1NOPTPE</p>	<p>3 kW 3 kW 3 kW 3 kW</p> <p>1NOPTPE • 1N1TPEEV</p>	
-----------------------------	--	-------------------------------------	--	--

* Pour l'option dessus 30/10^{ème} (3 mm), remplacer la lettre N de la référence commerciale par la lettre T (voir la section Icon9000 Plus).

Éléments Vitro-Ceramique

<p>5 kW 5 kW</p> <p>1NOVT1I</p>	<p>5 kW 5 kW 5 kW 5 kW</p> <p>1NOVT1I</p>	<p>5 kW 5 kW</p> <p>1NOVT2I</p>	<p>7 kW 7 kW</p> <p>1NOVT2I</p>	<p>5 kW 5 kW 5 kW 5 kW</p> <p>1NOVT2I</p>	
<p>7 kW 7 kW 7 kW 7 kW</p> <p>1N1VT2I</p>	<p>5 kW</p> <p>1NOVT1W</p>	<p>3,4 kW 3,4 kW</p> <p>1NOVTR</p>	<p>3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW</p> <p>1NOVTR</p>		

* Pour l'option dessus 30/10^{ème} (3 mm), remplacer la lettre N de la référence commerciale par la lettre T (voir la section Icon9000 Plus).

ICON9000

COMMENT COMPOSER VOTRE ICON

Éléments Plaques Grillades

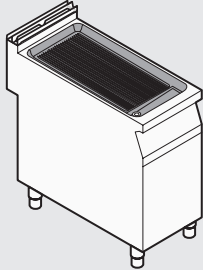
FT

4 Cr 7 Bimétal 5 Cr 4 Cr 7 Bimétal 5 Cr 6 Cr 7 Bimétal

FT

1 Fe 2 Fe 3 Fe

Disponible uniquement pour les pays hors Communauté Européenne. Contactez nos bureaux pour plus d'informations.



Polycuiseur à Eau - paniers

Paniers

C4627 C2327 C2715 C2715 / C2830 C2715 / C0930 / C1830 C2715 / C0909 / C1830

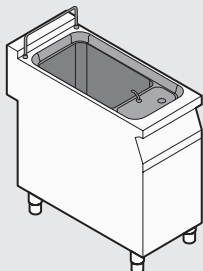
Jeu de paniers

KCP40 C2715 C0930

Jeu de paniers pour système de relevage automatique de paniers

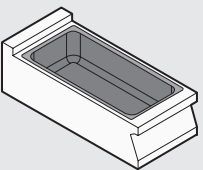
KSCP

KSCP6



Bain Marie

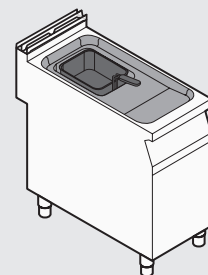
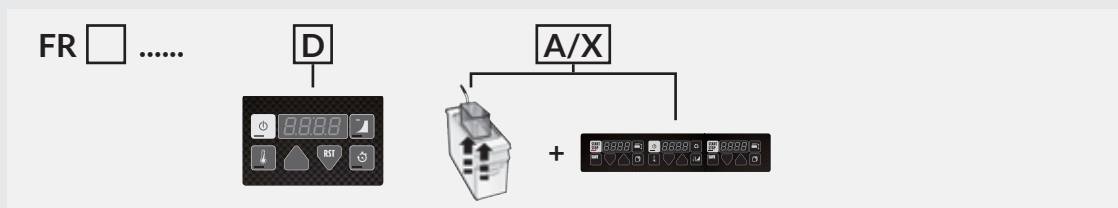
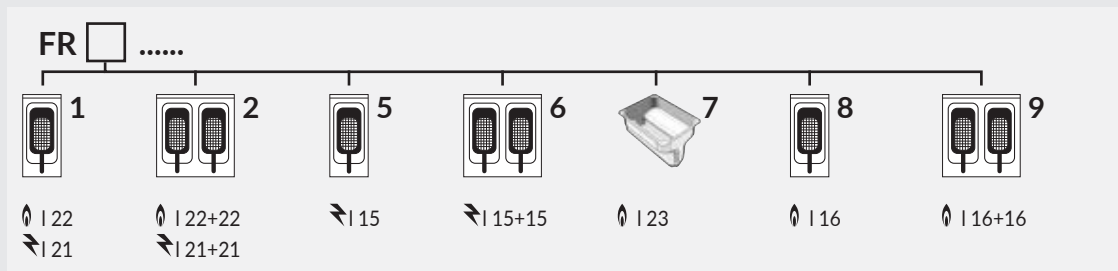
1/1 GN 2/3 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/6 GN TRA16 TRA12 en dotation pour le modèle 80 cm



ICON9000

COMMENT COMPOSER VOTRE ICON

Friteuses



modèle à 1 cuve	modèle à 2 cuves	Paniers friteuse	
ON1FR5E ON1FR5ED I 15	1N1FR6E 1N1FR6ED I 15+15	KCFR15	CFR15
ON1FR8G ON1FR8GD I 16	1N1FR9G 1N1FR9GD I 16+16	KCFR16	CFR16
ON1FR1I • ON1FR1ID ON1FR1G I 22	1N1FR2I • 1N1FR2ID 1N1FR2G I 22+22	C3830AD	CFR221
ON1FR7I ON1FR7ID I 23		C3728N	CFR2123A
ON1FR1E ON1FR1ED I 21	1N1FR2E 1N1FR2ED I 21-21	C3830AD	CFR221
ON1FR7IX • ON1FR1EA • ON1FR1EX I 23/21			CFR2123A

Chaque cuve de 12/15 litres est fournie en standard avec 1 panier.
Chaque cuve de 21/22/23 litres est fournie en standard avec 2 paniers.

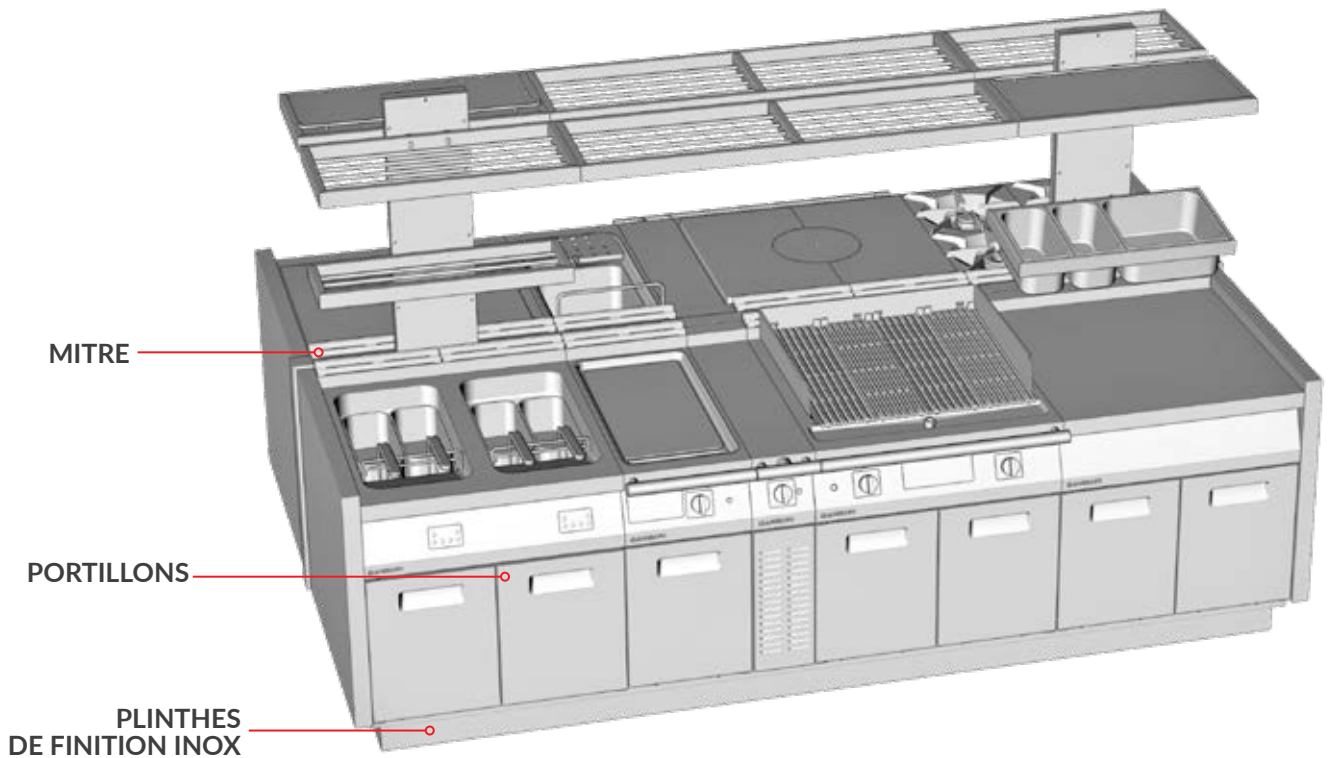
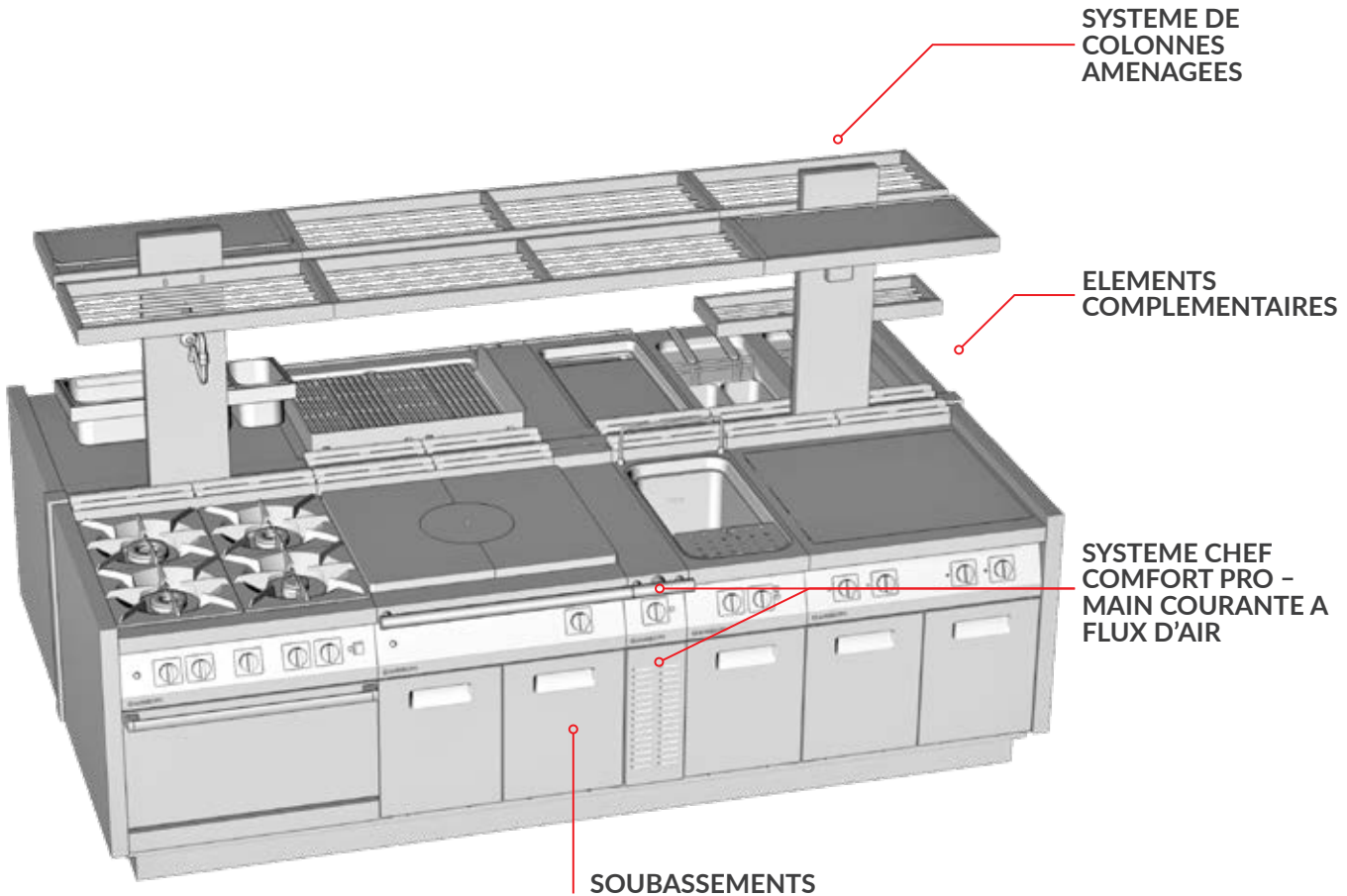
Friteuses a relevage AUTOMATIQUE des paniers

Caractéristiques principales	ON1FR7IX	ON1FR1EA	ON1FR1EX
Relevage automatique des paniers	✓	✓	✓
Commandes digitales	✓	✓	✓
Allumage électronique par IONISATION	✓		
En dotation par cuve 2 paniers	✓	✓	✓
Cuve de type « V » - corps de chauffe externes	✓		
Corps de chauffe internes à la cuve		✓	✓
Filtration automatique et de remontée de l'huile dans la cuve	✓		✓

* Pour l'option dessus 30/10^{ème} (3 mm), remplacer la lettre N de la référence commerciale par la lettre T (voir la section Icon9000 Plus).

ICON9000

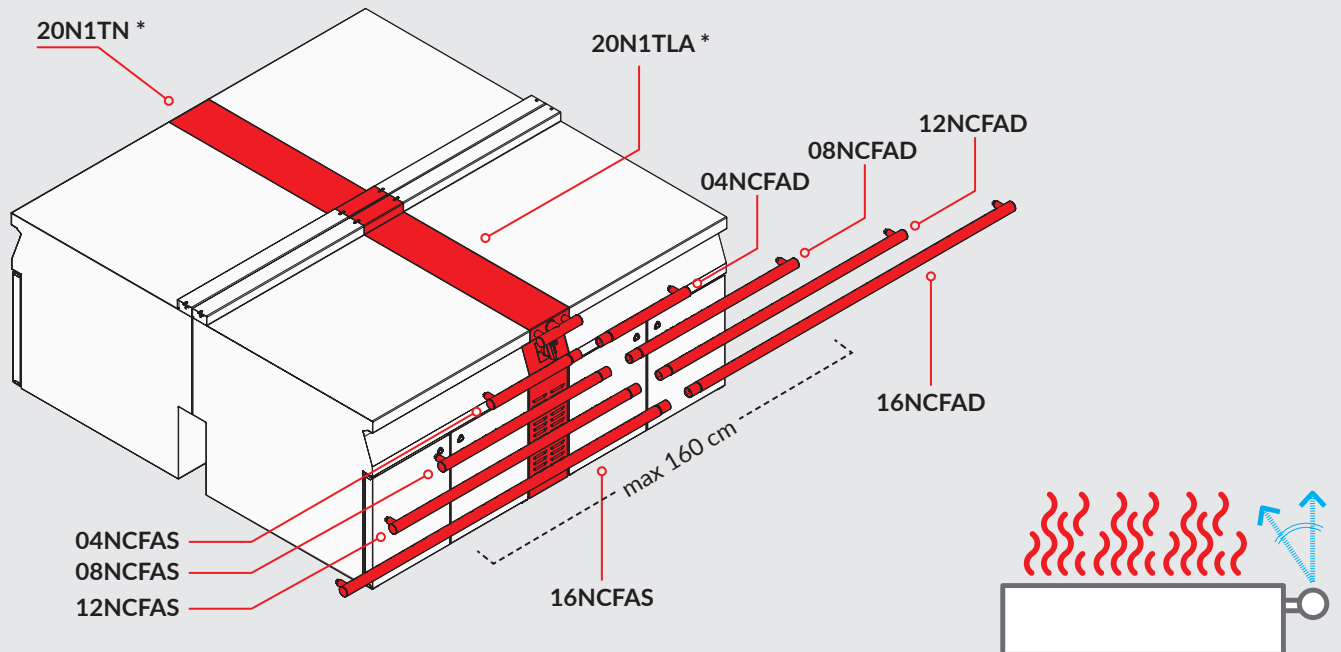
Un large choix d'accessoires pour équiper votre cuisine ...



ICON9000

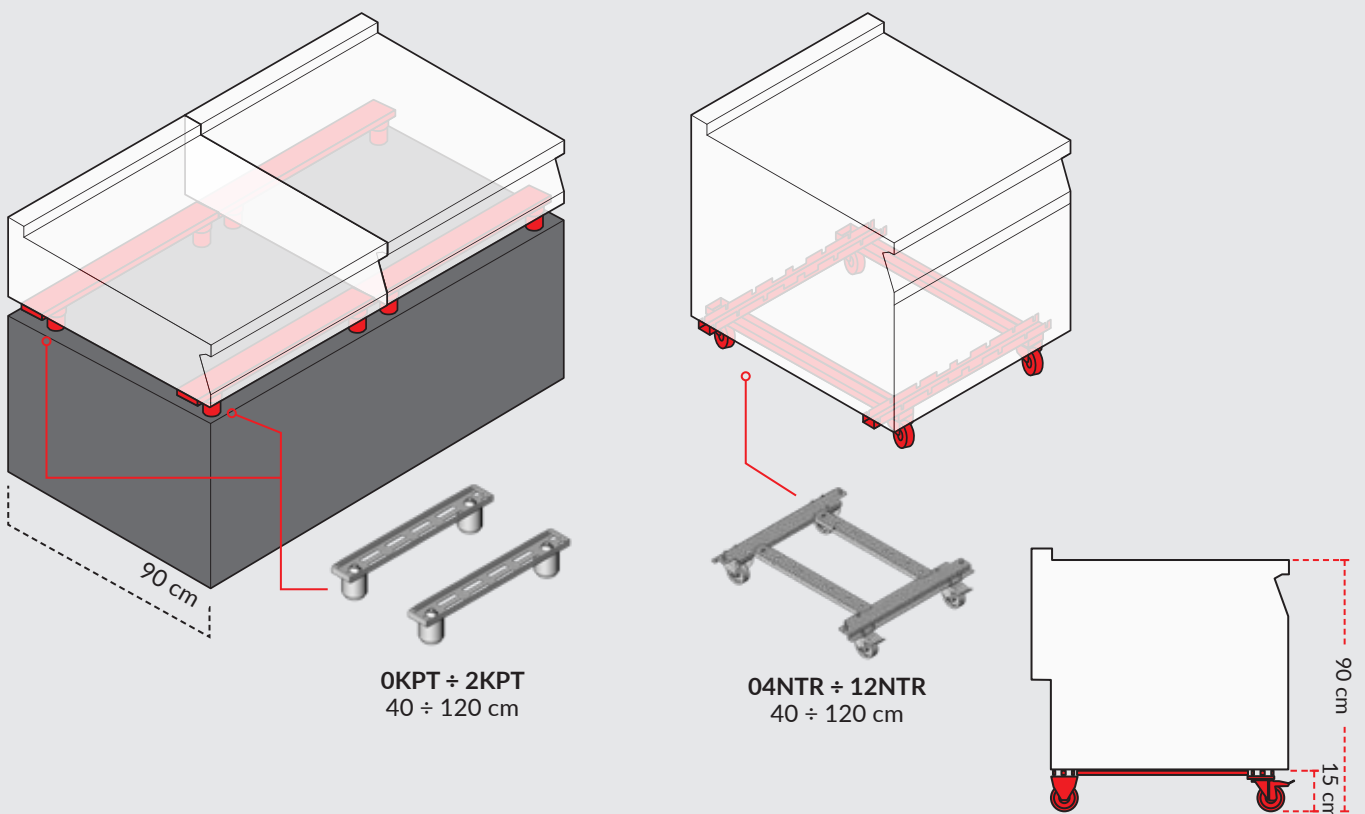
ACCESSOIRES

Main courantes à flux d'air - CHEF COMFORT PRO



* Pour l'option dessus 30/10^{ème} (3 mm), remplacer la lettre N de la référence commerciale par la lettre T (voir la section Icon9000 Plus).
CONTRAINTES D'INSTALLATION : il n'est pas possible d'installer la main courante sur les sauteuses à cuve basculante et sur les polycuiseurs automatiques avec panier basculant.

Installation sur surfaces d'appui et sur roulettes

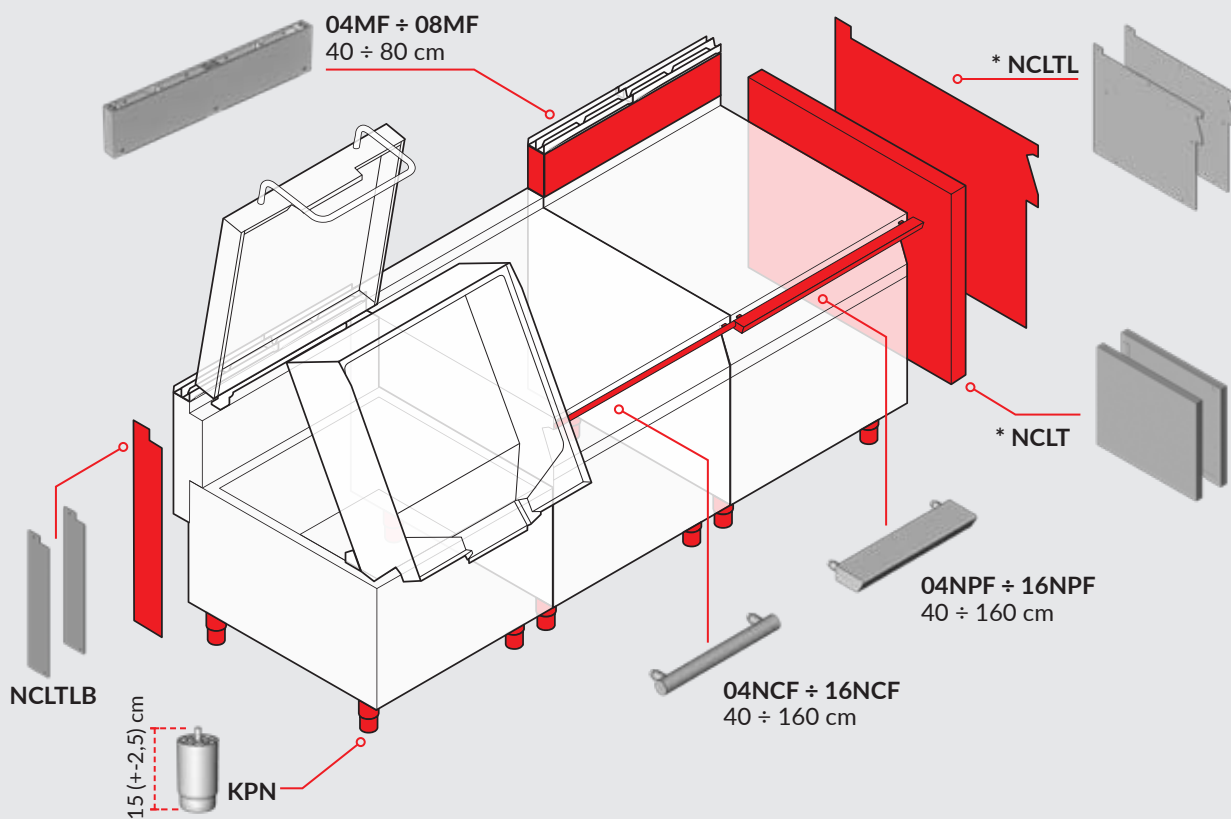



ICON9000

ACCESSOIRES

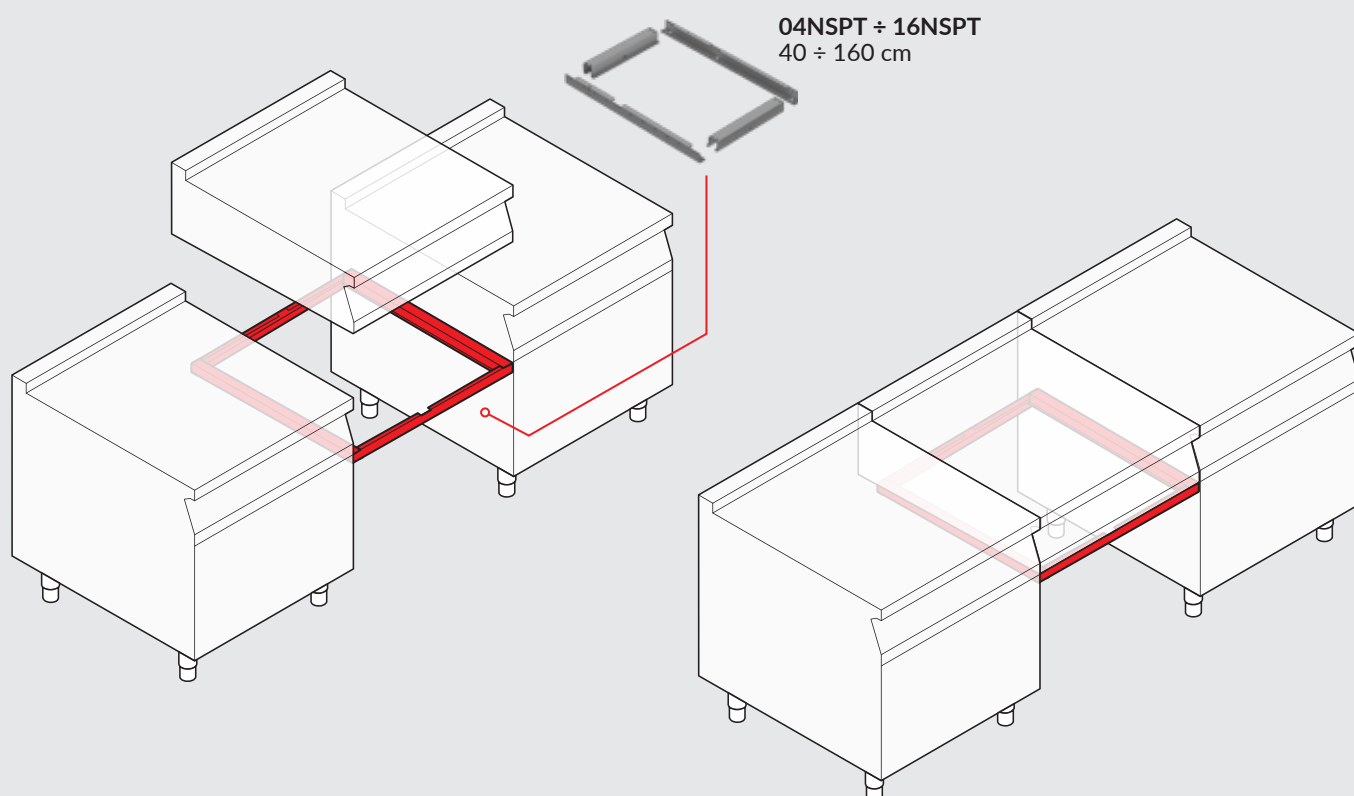
ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm



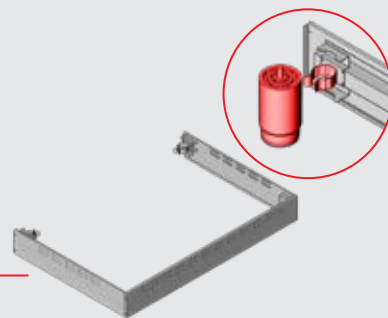
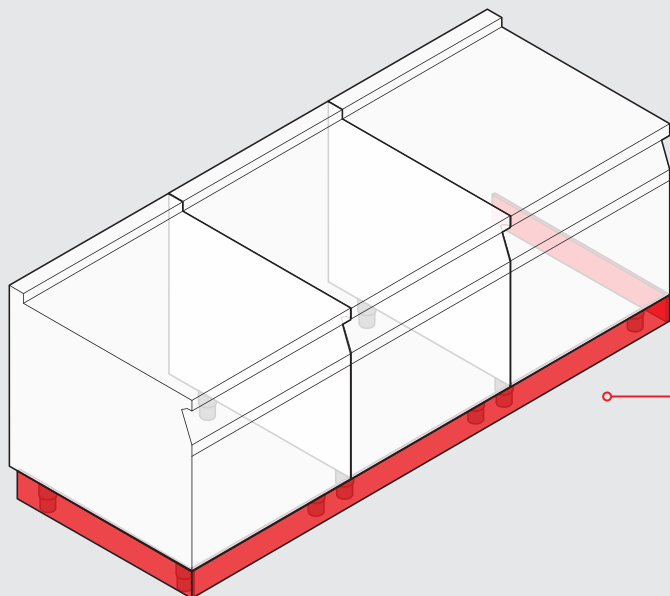
 * CONTRAINTES D'INSTALLATION : accessoires non positionnables à côté de la sauteuse à cuve basculante.

Solution en pont sur baies libres

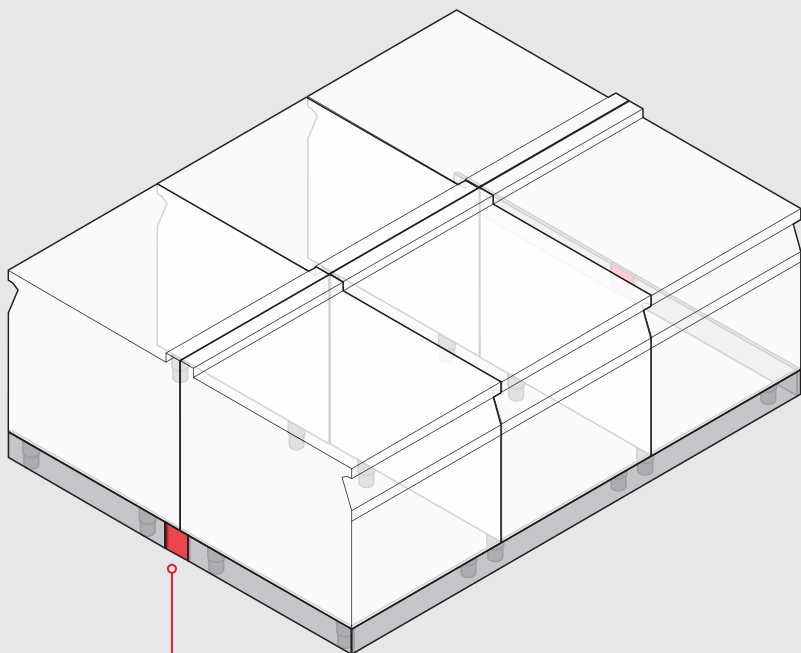


ICON9000

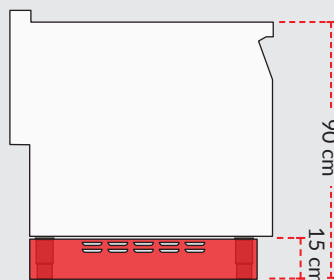
ACCESSOIRES PLINTHES EN ACIER INOX



12NZC ÷ 28NZC
120 ÷ 280 cm

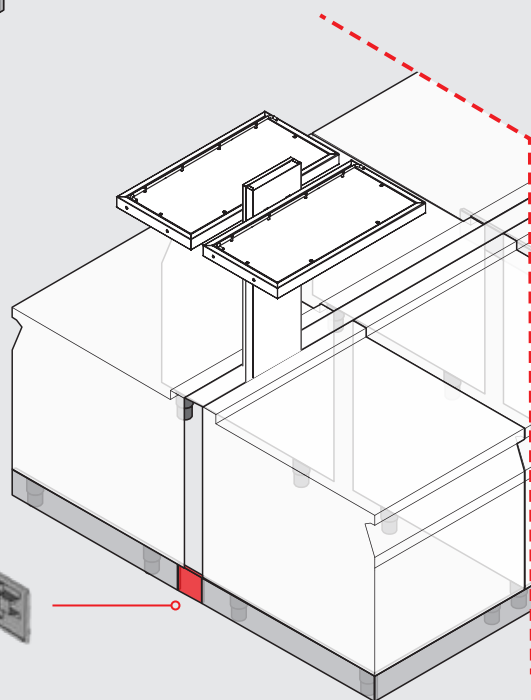


NZC



90 cm

15 cm



NZCC



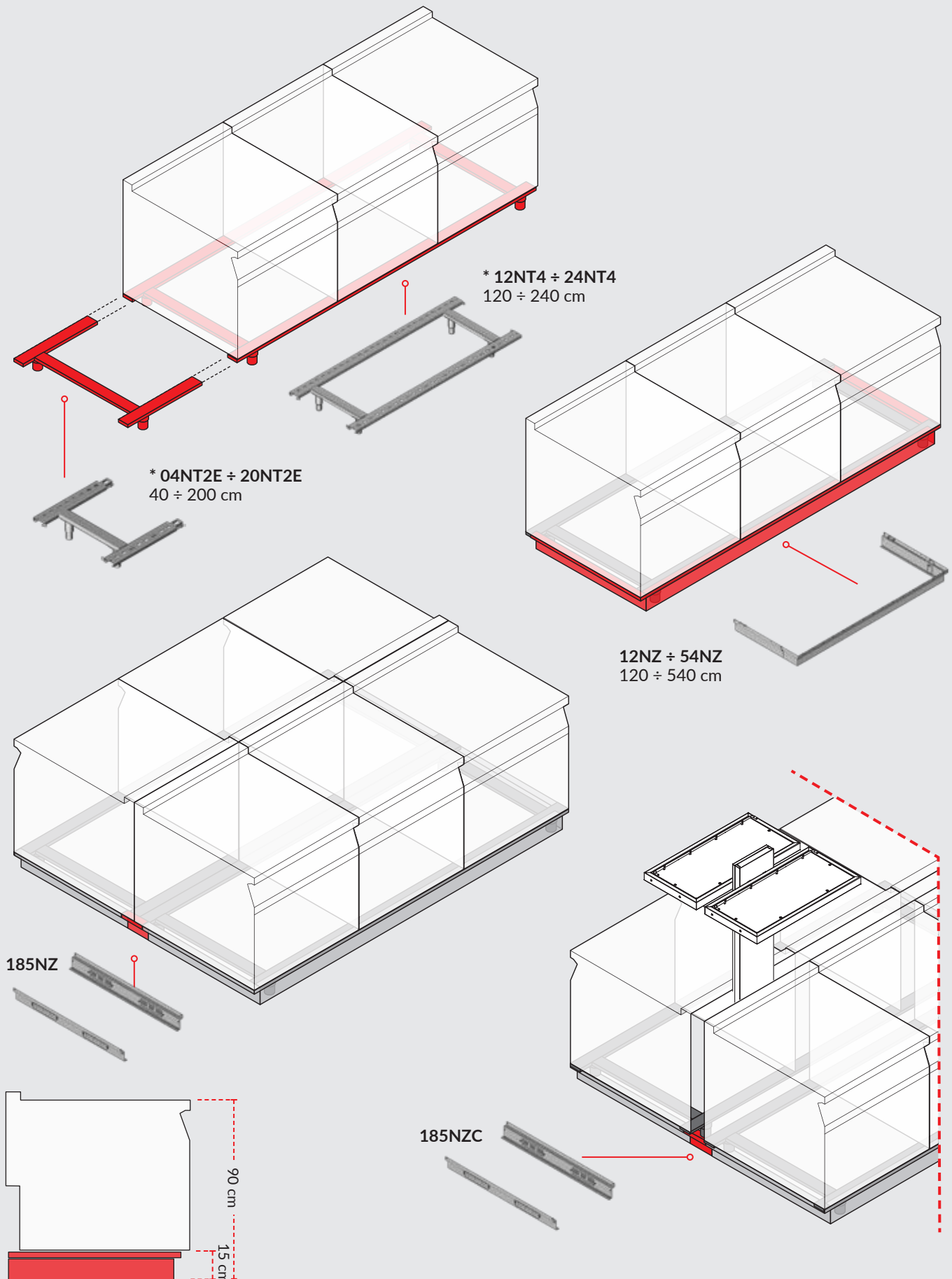
Avec la plinthe, la hauteur du plan de cuisson est fixe, elle n'est pas réglable.

ICON9000


INSTALLATION SUR STRUCTURE INOX PLURI-ÉLÉMENTS

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm



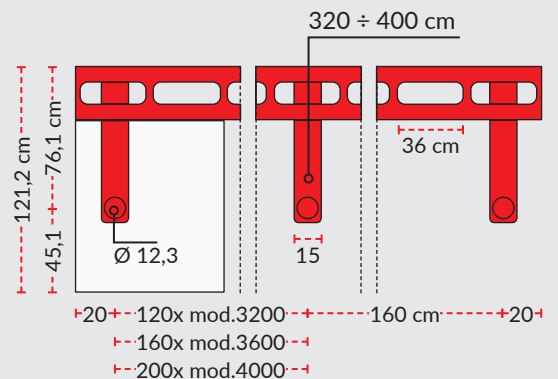
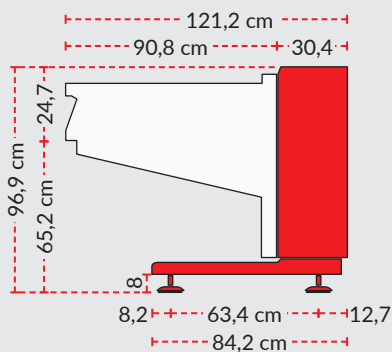
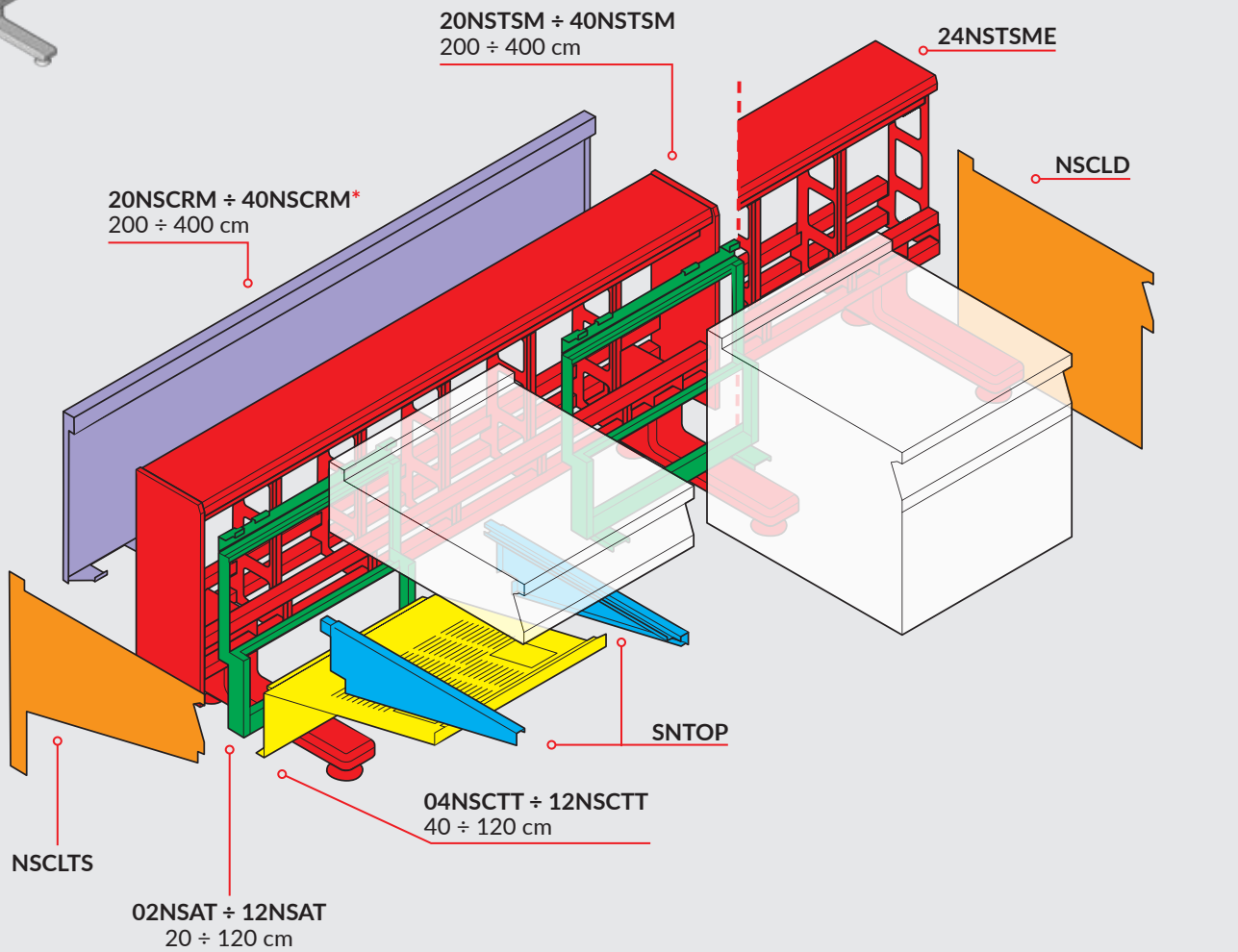
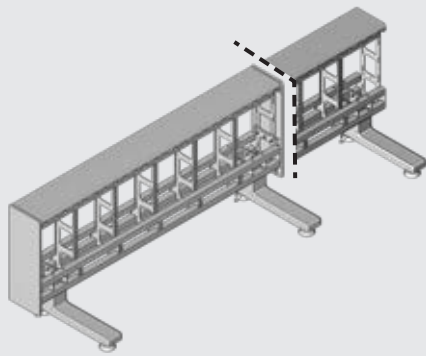
Avec la plinthe, la hauteur du plan de cuisson est fixe, elle n'est pas réglable.

 * CONTRAINTES D'INSTALLATION : les appareils suivants ne peuvent pas être positionnés sur la structure pluri-éléments : marmites 14N1P13G, friteuses 0N1FR7IX-0N1FR1EX-0T1FR7IX, cuiseurs automatiques 0NCP1IA-12NCP1IA-20NCP2IA-10NCP1EA-12NCP1EA.

ICON9000

INSTALLATION SUR STRUCTURE SEMISUSPENDUE UN FRONT

Implantation adossée centrale



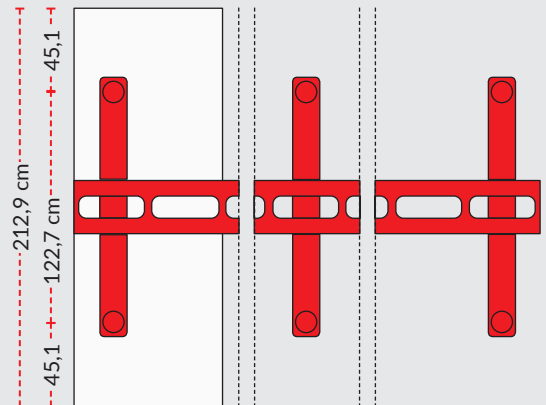
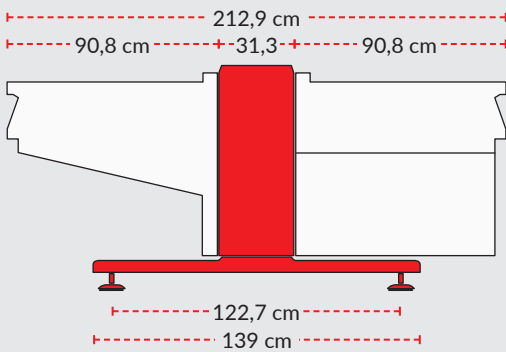
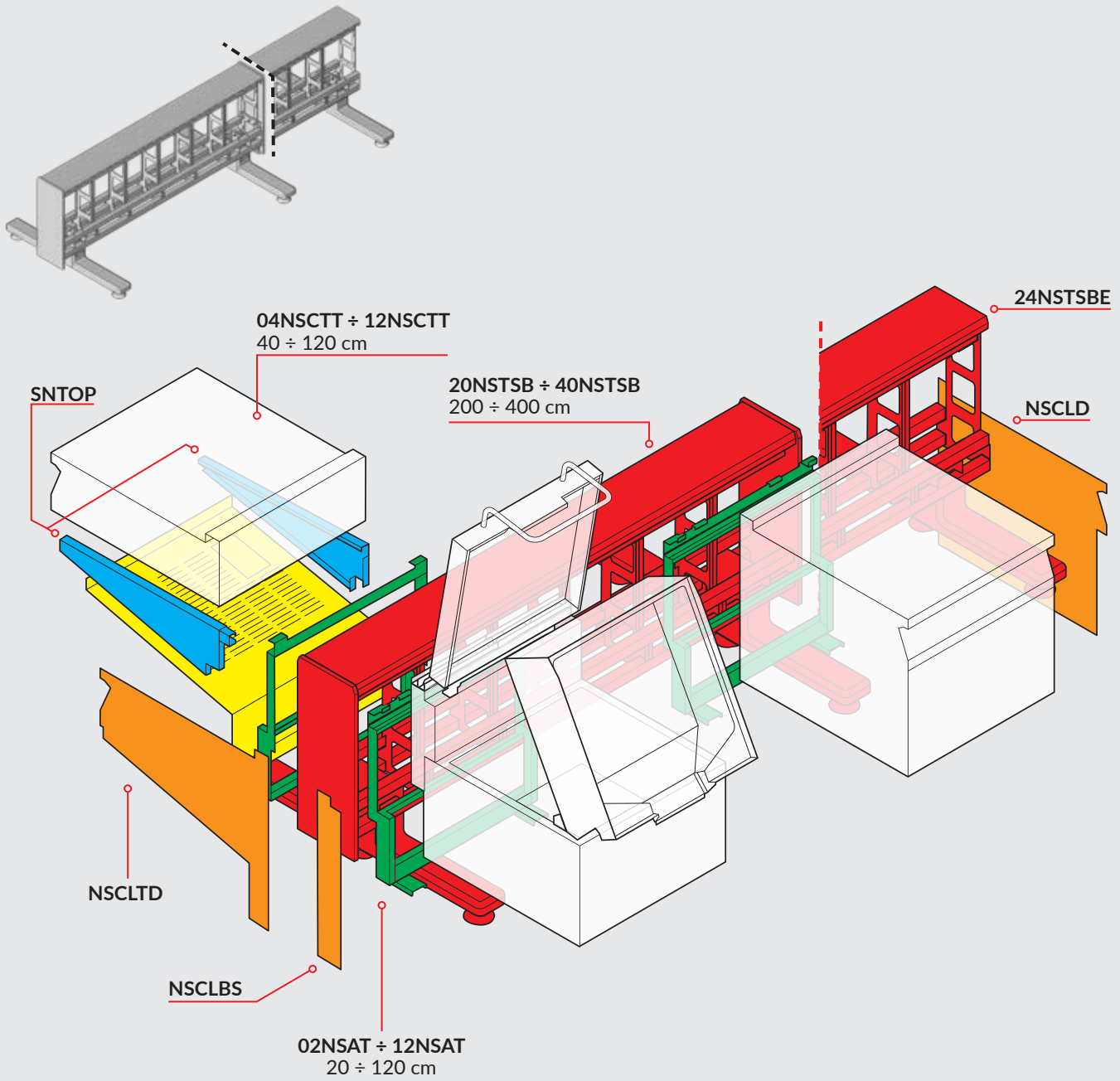
CONTRAINTES D'INSTALLATION




appareils NE pouvant PAS être positionnés sur structure semi-suspendue : friteuses 0N1FR1EA-0N1FR7IX-0N1FR1EX- 0T1FR7IX, marmites 14N1PI3G, cuiseurs automatiques 0NCP1IA-12NCP1IA-20NCP2IA-10NCP1EA-12NCP1EA, soubassements réfrigérés 2NIBNC-2NIBBC, colonnes aménageables

ICON9000

INSTALLATION SUR STRUCTURE SEMISUSPENDUE CENTRALE DOUBLE FACES



CONTRAINTES D'INSTALLATION

 appareils NE pouvant PAS être positionnés sur structure semi-suspendue : friteuses 0N1FR1EA-0N1FR7IX-0N1FR1EX- 0T1FR7IX, marmites 14N1PI3G, cuiseurs automatiques 0NCP1IA-12NCP1IA-20NCP2IA-10NCP1EA-12NCP1EA, soubassements réfrigérés 2NIBNC-2NIBBC, colonnes aménageables

ICON9000

COLONNES AMENAGEABLES

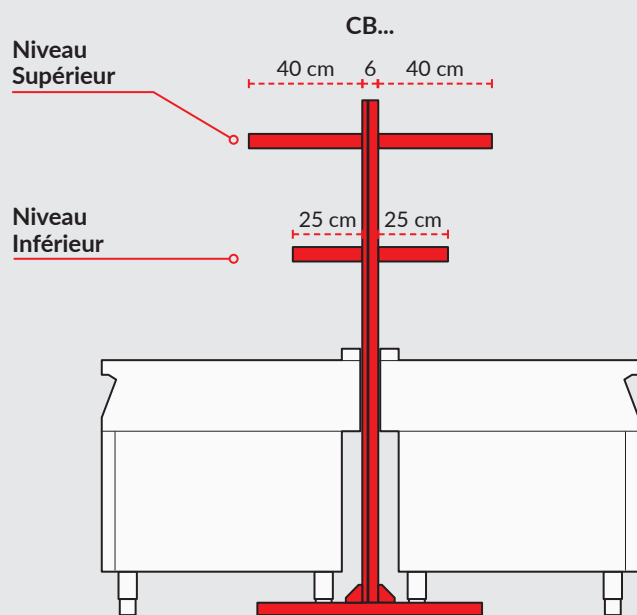
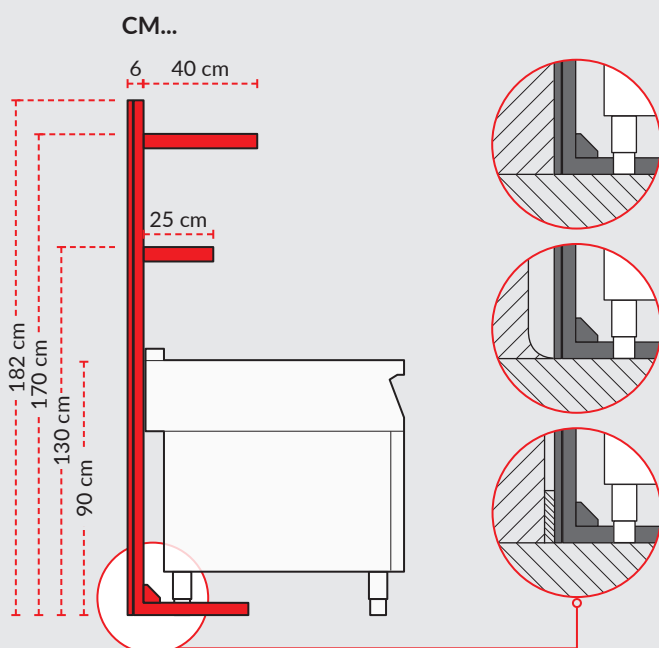
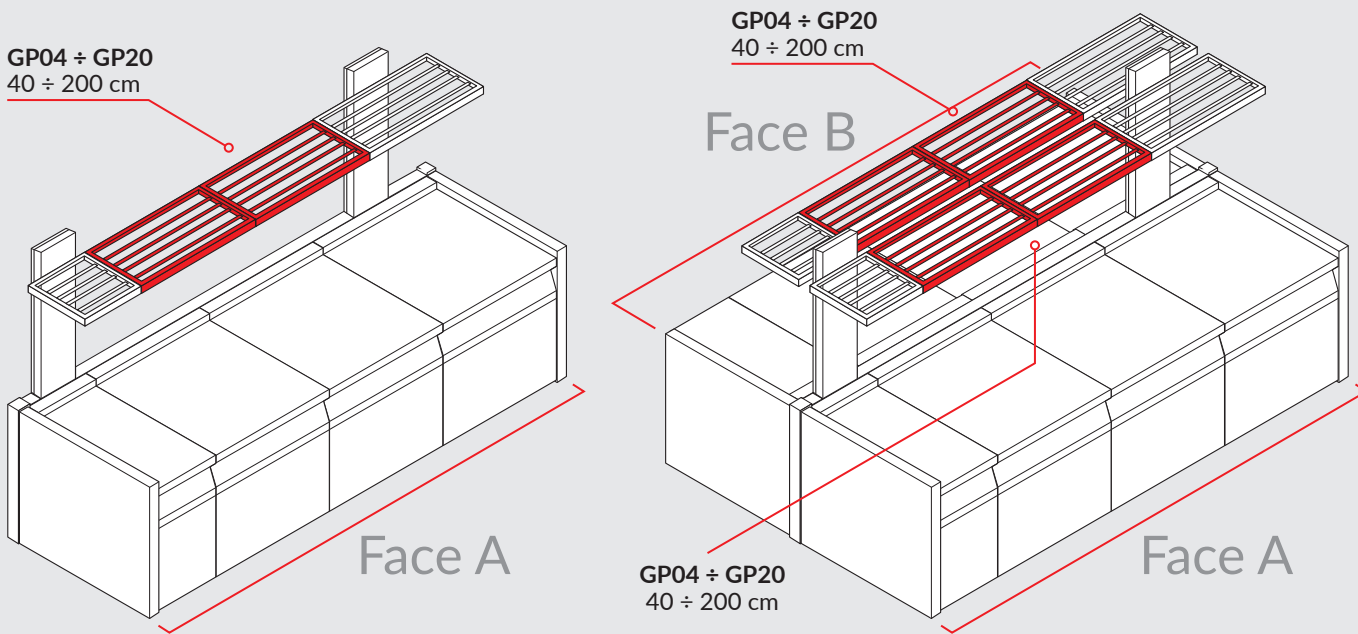
Elles peuvent être intégrées individuellement ou en couple, avec ou sans grille de raccord.

1. Pour linéaire de cuisson simple adossé : choisir les colonnes avec

référence commercial CM...

2. Pour deux blocs de cuisson positionnés en dos à dos : choisir les colonnes avec référence commercial CB...

Les colonnes qui comprennent une étagère au niveau supérieur, peuvent être également intégrées aux blocs de cuisson positionnés sur une structure pluri-éléments.



ICON9000

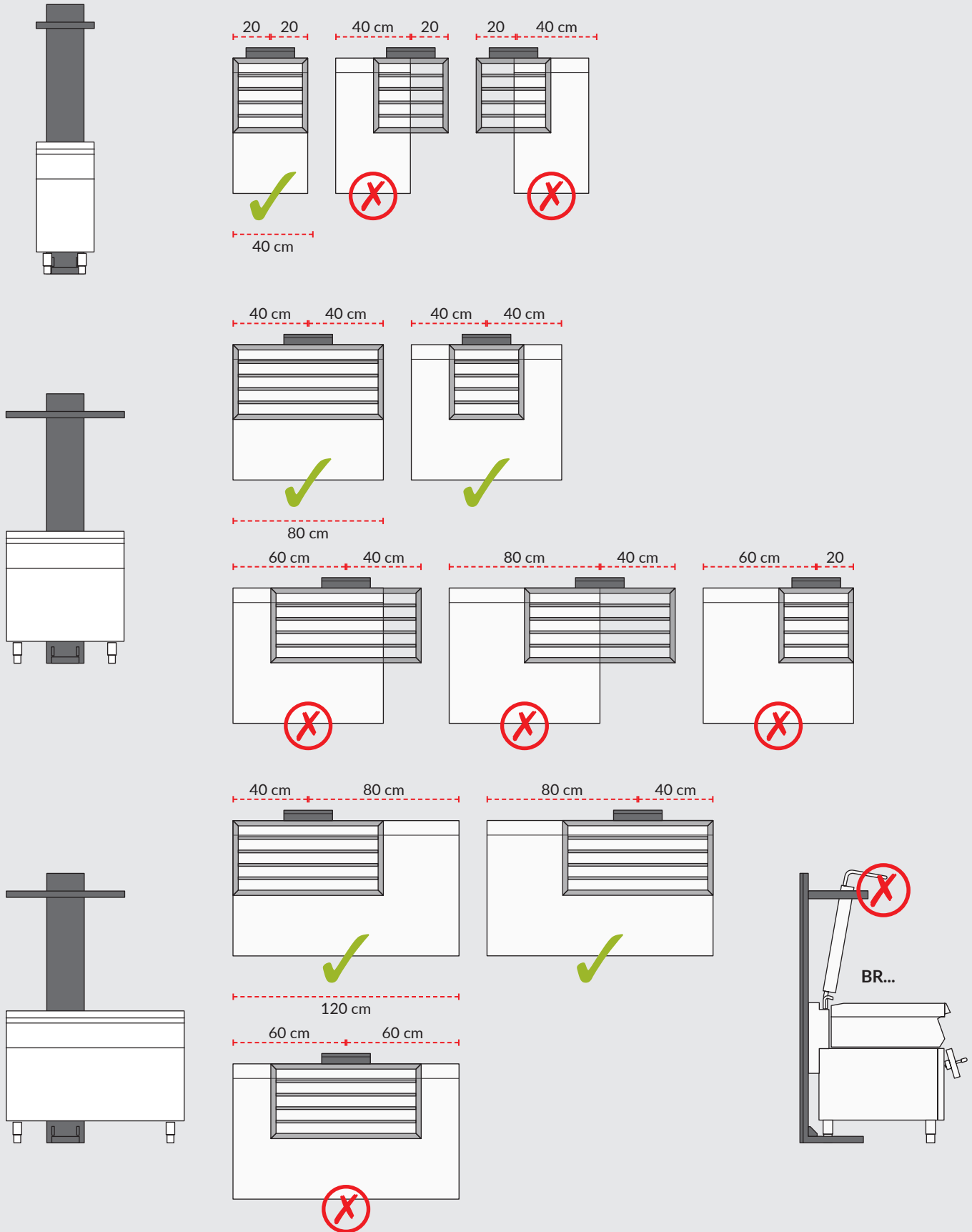
COMMENT CONFIGURER LA COLONNE

Adapter la colonne à l'arrière des modules dans la largeur 40, 80 cm afin que l'étagère de niveau supérieur puisse être rajoutée à la colonne sans dépasser du module (voirs schémas de faisabilité pour détail).

Pour la configuration des deux blocs de cuisson dos à dos, choisir un appareil sur l'un des deux blocs.

supérieure fixée à la colonne en raison du débattement du couvercle à l'ouverture.

CONTRAINTE D'INSTALLATION : la sauteuse à cuve basculante **ne peut pas** être insérée sous l'étagère de niveau



ICON9000

COMMENT AMENAGER LES NIVEAUX

ÉQUIPEMENT DU NIVEAU SUPÉRIEUR
deux ou plusieurs colonnes peuvent être reliées par des étagères barreaudées d'une longueur de 40 à 200 cm.

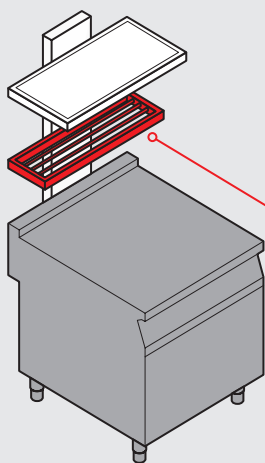
ÉQUIPEMENT DU NIVEAU INFÉRIEUR
Possibilité de compléter les colonnes du niveau inférieur par

différents accessoires : étagère pleine ou barreaudée, robinet d'arrivée d'eau, structure porte-bacs, prises électrique et lampes chauffantes.

Pou un bloc de cuisson adossé: choisir les accessoires avec la référence commerciale **A**.

Pour deux blocs de cuisson positionnés en dos à dos : choisir les accessoires à positionner sur l'un des blocs de cuisson avec référence commerciale **A** ; sur l'autre bloc, choisir les accessoires avec référence commerciale **B**.

Accessoires NIVEAU INFÉRIEUR choix des combinaisons compatibles



R04IA/B R08IA/B Etagère pleine		Induction Wok, Grillades Barreaudée Électriques, Plaques Grillades Électriques, Polycuiseur à eau Électriques, Silo à Frites Électrique, Bain-Marie Électrique, Éléments Neutres
G08IA/B Etagère barreaudée		Induction Wok, Grillades Barreaudées Électriques, Plaques Grillades Électriques, Polycuiseur à eau Électriques, Silos à Frites Électriques, Bain-Marie Électrique, Éléments Neutres
TGNIA/B Cadre support-bacs		A positionner de préférence au dessus des éléments neutres
CRAIA/B ¹ Robinet d'arrivée d'eau		Feux Vifs, Éléments Neutres, Plaques Électriques, Plaques Coup de Feu Électriques, Induction
RBE208IA/B ¹² Box prises électriques		Éléments Neutres
PE1IA/B ¹² Prises électriques		Éléments Neutres
RPE104IA/B ¹² RPE108IA/B ¹² Prises électriques		Éléments Neutres
CCIA/B Habillage		TOUS LES APPAREILS

¹ avec deux blocs dos à dos, cet accessoire NE peuvent PAS être positionné au dessus des: **appareils à gaz avec cheminée, grillades barreaudées gaz type GRG.**

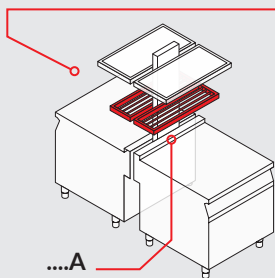
² PRISE ELECTRIQUE IP44
- La prise est positionnable au dessus de l'élément neutre seulement si au côté de l'élément neutre sont juxtaposés les appareils suivants : neutres, GRE / GRG, ETP, FTG, FR. Tous appareils avec cuves et les

appareils cuisant par cuisson indirecte sont interdits.
- Si dans le même bloc une colonne avec robinet est intégrée, il faudra prévoir entre le robinet et la prise une distance minimum de 140 cm.

BOX PRISES ELECTRIQUES IP66
- Il NE PAS être juxtaposé au neutre au dessus duquel est positionné la box prises, les appareils suivants: CP, BM, Marmites, BR. Tous appareils avec cuves sont interdits.

- Si dans le même bloc une colonne avec robinet est insérée, il faudra prévoir entre le robinet et la prise une distance minimum de 140 cm.

Accessoires NIVEAU INFÉRIEUR: combinaisons pour BLOCS DE CUISSON ADOSSES



	B				
		TGNIB	CRAIB	RBE208IB	PE1IB	RPE104IB RPE108IB
TGNIA		✗	✓	✓	✓	✓
CRAIA		✓	✗	✗	✗	✗
RBE208IA		✓	✗	✓	✓	✓
PE1IA		✓	✗	✓	✗	✗
RPE104IA RPE108IA		✓	✗	✓	✗	✗

ICON9000

FINITION DES COLONNES

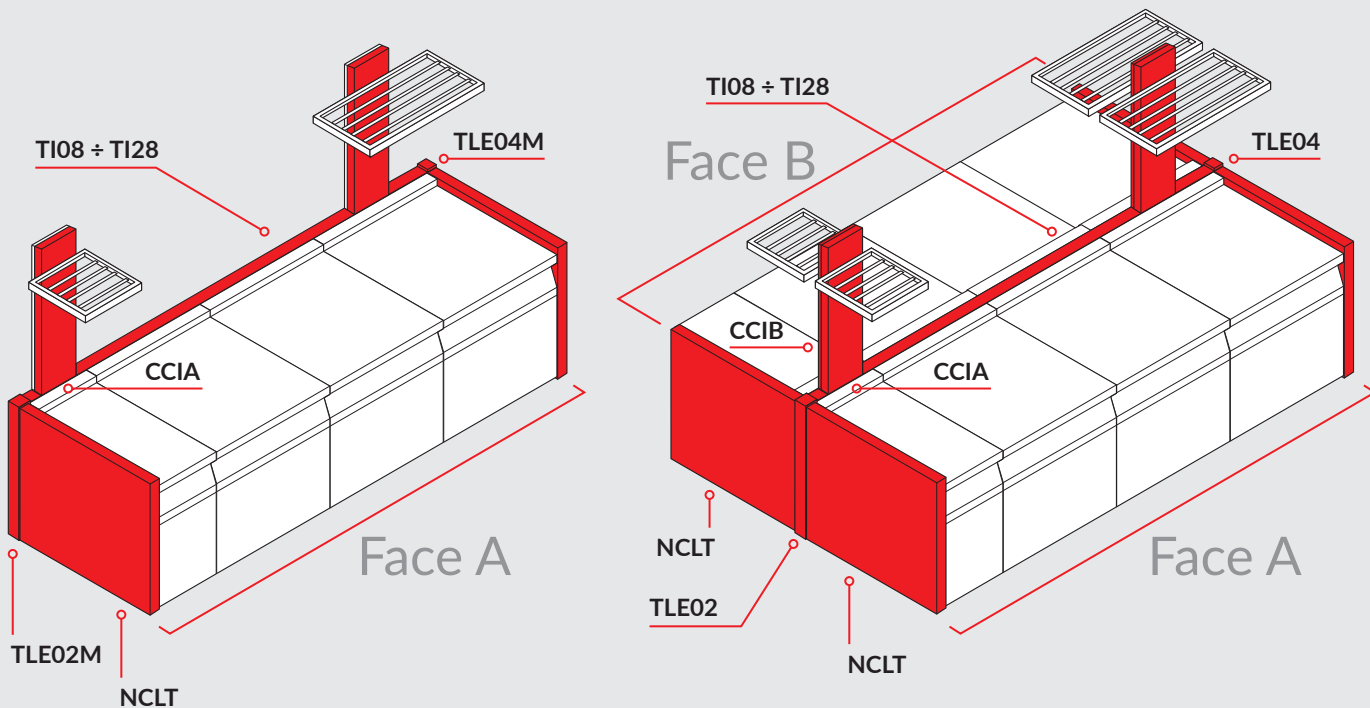
Si le niveau inférieur des colonnes n'est pas équipé d'accessoires, il faudra compléter la colonne d'un **HABILLAGE** :

- CCIA pour bloc de cuisson adossé;
- CCIA + CCIB pour blocs de cuisson dos à dos.

Finitions laterales extérieures:

- TLE02/TLE04 à utiliser sur blocs de cuisson dos à dos;
- TLE02M/TLE04M à utiliser sur un bloc de cuisson adossé.

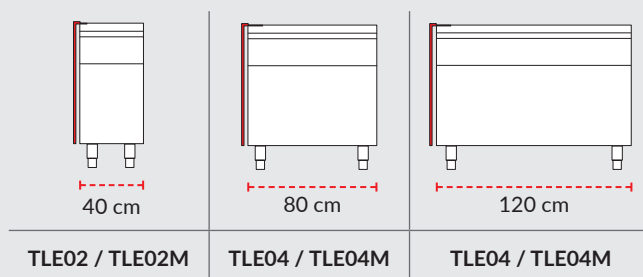
Les terminaisons latérales **NCLT**: elles doivent toujours être insérées dans des blocs de cuisson avec des colonnes.



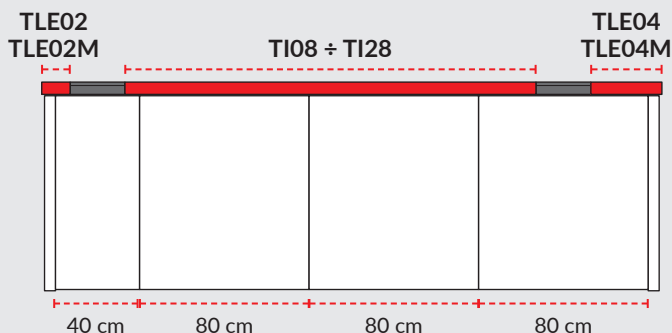
FINITION INTERMEDIAIRE : comment calculer la longueur de la finition en fonction du nombre de colonnes insérées

Etagere superieure barreaudee	nr.2 40cm		nr.1=40cm nr.1=80cm		nr.2 80cm	
	TI08	TI10	TI10	TI12	TI12	TI14
GP04 - 40 cm	TI08	TI10	TI10	TI12	TI12	TI14
GP06 - 60 cm	TI10	TI12	TI12	TI14	TI14	TI16
GP08 - 80 cm	TI12	TI14	TI14	TI16	TI16	TI18
GP10 - 100 cm	TI14	TI16	TI16	TI18	TI18	TI20
GP12 - 120 cm	TI16	TI18	TI18	TI20	TI20	TI22
GP14 - 140 cm	TI18	TI20	TI20	TI22	TI22	TI24
GP16 - 160 cm	TI20	TI22	TI22	TI24	TI24	TI26
GP18 - 180 cm	TI22	TI24	TI24	TI26	TI26	TI28
GP20 - 200 cm	TI24	TI26	TI26	TI28	TI28	

FINITION LATERALE EXTERNE TLE...



Exemple














CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM








FEUX VIFS

Couvette emboutie. Brûleurs de 4 kW (tête de brûleurs à simple couronne), 7 et 10 kW (tête de brûleurs à double couronnes). Tableau de répartition des brûleurs dans la partie introductive du chapitre. Grilles feux vifs en fonte émaillée. Four inférieur à gaz STATIQUE (...G), VENTILÉ à double turbines (...GV) ou électrique STATIQUE (...E), VENTILÉ à










double turbines (...EV), enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux, capacité 3 plats GN 2/1, en dotation 1 grille GN 2/1, allumage par train d'étincelles pour la version gaz. Placard latéral avec échelles porte-plats embouties pouvant accueillir 6 plats GN 1/1. 2N1FAGF: modèle avec four MAXI, à

gaz statique et fonction grill électrique sur le dessus, enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porteplats démontables dotées de 3 niveaux, capacité chaque niveau 1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/1, en dotation 1 grille, allumage par train d'étincelles.

	MOD.	DESCRIPTION					
	0NOFAA	ÉLÉMENT 2 FEUX VIFS	40x92x25	17			2.030
	1NOFAD	ÉLÉMENT 4 FEUX VIFS	80x92x25	25			3.614
	1NOFA	ÉLÉMENT 4 FEUX VIFS	80x92x25	28			3.614
	1NOFAA	ÉLÉMENT 4 FEUX VIFS	80x92x25	34			3.639
	1NOFAB	ELEMENT TOP 2 FEUX VIFS GAZ PLAQUE RADIANTE DROITE	80x92x25	23,5			4.051
	2NOFA	ELEMENT 6 FEUX VIFS	120x92x25	48			4.394
	2NOFAA	ELEMENT 6 FEUX VIFS	120x92x25	51			5.115
	1N1FADG	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE	80x92x75	33	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	5.686
	1N1FADGV	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ PLURI-VENTILE	80x92x75	33	0,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	6.131
	1N1FAG	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE	80x92x75	36	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	5.686
	1N1FAGV	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ PLURI-VENTILE	80x92x75	36	0,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	6.131
	1N1FAAG	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE	80x92x75	42	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	5.627
	1N1FAAGV	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ PLURI-VENTILE	80x92x75	42	0,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	6.069
	2N1FAGV	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ PLURI-VENTILE ET PLACARD	120x92x75	56	0,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	8.624

	MOD.	DESCRIPTION					€
	2N1FAAGV	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ PLURI-VENTILE ET PLACARD	120x92x75	59	0,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	8.709
	2N1FAGF	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ MAXI	120x92x75	49	3,8	400V 2N~/ 230V 1N~/ 50÷60 Hz	7.813
	1N1FAAEV	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS FOUR ELECTRIQUE AIR PULSE PLURI-VENTILE	80x92x75	34	8	400V 3~/ 50Hz ÷ 60Hz	7.565
	1N1FAAE	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS FOUR ELECTRIQUE STATIQUE	80x92x75	34	5,4	400V 3~/ 50Hz ÷ 60Hz	7.017

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	NGA	GRILLE BARREAUEE EN INOX POUR 2 FEUX VIFS	35x75x5				383
	VSX2	2 CUVETTES EN INOX POUR FEUX VIFS					64
	VSX4	4 CUVETTES EN INOX POUR FEUX VIFS					126
	DPF	2 DISQUES CACHE-FLAMME, Ø 180 MM					52
	NCEA	COLONNE EAU					564
	NCEAM	COLONNE EAU					839

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM






FLEXI-PLATE

Appareil avec plaque multifonctionnelle adaptée à la cuisson directe (type grillade) et à la cuisson indirecte (type plaque coup de feu). Plaque de cuisson en acier inoxydable poli AISI 430. 4 zones de cuisson indépendantes contrôlées par thermostat de température, réglable 110-360°C. Chauffe de la plaque par résistances soudo-brasées. Modèles pré

équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: 1NOFPE.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	1NOFPE	PLAQUE MULTIFONCTION FLEXIPLATE	80x92x25	12	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		8.252

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KPP	ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					126
	KLRL	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					270
	RFT	RACLETTE DE NETTOYAGE					155
	NCEAM	COLONNE EAU					839

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM











PLAQUE COUP DE FEU

Pour modèles à GAZ, chauffe de la plaque à travers d'un brûleur central en acier inox, allumage électronique par train d'étincelles. Pour modèles ÉLECTRIQUES, chauffe de la plaque par résistances soudo-brasée, contrôle de la température indépendant par zone de chauffe. Four inférieur gaz VENTILÉ à double turbines (...GV) ou électrique







VENTILÉ à double turbines (...EV), enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux, capacité 3 plats GN 2/1, en dotation 1 grille GN 2/1, allumage par train d'étincelles pour la version gaz. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0N0TPG	PLAQUE COUPE DE FEU GAZ	40x92x25	6,5	0,001	230V 1N~/50 ÷60Hz	2.655
	1N0TPG	PLAQUE COUPE DE FEU GAZ	80x92x25	12,5	0,001	230V 1N~/50 ÷60Hz	3.021
	1N1TPGV	PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ PLURIVENTILE	80x92x75	20,5	0,001	230V 1N~/50 ÷60Hz	6.556
	0N0TPE	PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE	40x92x25		6	400V 3N~50 ÷60 Hz	4.670
	1N0TPE	PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE	80x92x25		12	400V 3N~50 ÷60 Hz	6.866
	1N1TPEEV	PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE SUR FOUR ELECTRIQUE AIR PULSE PLURI-VENTILE	80x92x75		19,5	400V 3N~50 ÷60 Hz	11.210

ACCESSOIRES








	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEAM	COLONNE EAU					839
	KPP	ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					126

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM






PLAQUES ÉLECTRIQUES

Plaques en fonte logées sur un plan embouti et fixées de façon étanche, commutateur à cinq positions pour la régulation de la température. Four inférieur électrique STATIQUE (...E), VENTILÉ à double turbines (...EV), enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux,

capacité 3 plats GN 2/1, en dotation 1 grille GN 2/1. Modèles pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: ONOPE4, 1NOPE4, 1N1PE4EV.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	ONOPE4	ELEMENT 2 PLAQUES ELECTRIQUES- 400V	40x92x25	8	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		2.974
	1NOPE4	ELEMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES - 400V	80x92x25	16	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		4.511
	1N1PE4EV	FOURNEAU 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR FOUR AIR PULSE PLURI-VENTILE- 400V	80x92x75	24	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		7.963
	1N1PE4EL	FOURNEAU 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR FOUR STATIQUE- 400V	80x92x75	21,4	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		7.385
	1N1PE2EL	FOURNEAU 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR FOUR STATIQUE - 230V	80x92x75	21,4	230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz		8.121

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEAM	COLONNE EAU					839

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM










ÉLÉMENTS VITRO-CÉRAMIQUE INDUCTION ET INFRA-ROUGE

Élément de cuisson en vitrocéramique, intégrée à fleur du plan de travail scellé de façon étanche. Plan de chauffe à induction (...VT1I = induction à zone seule, ...VT2I = induction en tous les zones et ...VT1W = wok induction Ø 30 cm) ou infrarouge (...VTR). L'électromagnétique de l'induction nécessite l'utilisation d'ustensiles adaptés. Modèles pré équipés







pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: 0NOVTR, 1NOVTR.

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0NOVT1I	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 2 ZONES	40x92x25	10	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		9.728
	0NOVT2I	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION TOUTE SURFACE	40x92x25	10	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		11.673
	1NOVT1I	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 4 ZONES	80x92x25	20	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		17.347
	1NOVT2I	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION TOUTE SURFACE	80x92x25	20	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		22.178
	0N1VT2I	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION TOUTE SURFACE SUR PLACARD	40x92x75	14	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz		16.967
	1N1VT2I	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION TOUTE SURFACE SUR PLACARD	80x92x75	28	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz		32.096
	0NOVT1W	ELEMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION WOK	40x92x25	5	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz		6.760
	0NOVTR	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INFRAROUGE - 2 ZONES	40x92x25	6,8	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		5.159
	1NOVTR	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INFRAROUGE - 4 ZONES	80x92x25	13,6	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		7.741

ACCESSOIRES












	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEA	COLONNE EAU					564
	NCEAM	COLONNE EAU					839











CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

ÉLÉMENTS PLAQUES GRILLADES






Plan embouti avec dépression frontale pour la récupération et l'écoulement des liquides. Plaque de cuisson d'une épaisseur 15 mm, réalisée en alliage bimétal type compound ou chromée. Commandes indépendantes par zone de cuisson, contrôle thermostatique de la température. Tiroir de récupération des graisses amovible encastré dans le

tableau de façade. Chauffe gaz par brûleurs à trois rampes, allumage électronique par train d'étincelles. Chauffe électrique par résistances blindées réalisées en acier inox AISI 309. Système Cooking-Pro pour les modèles électriques. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.





	MOD.	DESCRIPTION					
	0N0FT4G	ELEMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMEES LISSE	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	4.316
	0N0FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	4.297
	0N0FT5G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	4.490
	1N0FT4G	ELEMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMEES LISSE	80x92x25	21	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	5.644
	1N0FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE	80x92x25	21	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	5.299
	1N0FT5G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE	80x92x25	21	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	6.230
	1N0FT6G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE	80x92x25	21	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	6.218
	2N0FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE	120x92x25	31,5	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	8.177

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0NOFT4E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE	40x92x25	5,1		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	4.335
	0NOFT7E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE	40x92x25	5,1		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	4.278
	0NOFT5E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMEE NERVUREE	40x92x25	5,1		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	4.507
	1NOFT4E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMEE LISSE	80x92x25	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	6.386
	1NOFT7E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE	80x92x25	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	6.772
	1NOFT5E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMEE NERVUREE	80x92x25	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	6.688
	1NOFT6E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE	80x92x25	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	6.675
	2NOFT7E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE	120x92x25	15,3		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	9.350

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	09PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 40 CM					137
	19PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 80 CM					147
	29PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 120 CM					409

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	RFT	RACLETTE DE NETTOYAGE					155
	KLRL	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					270
	KPP	ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					126

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

ELEMENTS GRILLADES AVEC PLAQUE EN ACIER DOUX

Plan embouti avec dépression frontale pour la récupération et l'écoulement des liquides. Plaque de cuisson d'une épaisseur 15 mm, réalisée en acier doux. Commandes indépendantes par zone de cuisson, contrôle thermostatique de la température. Tiroir de récupération des graisses amovible encastré dans le tableau de façade. Chauffe gaz par







brûleurs à trois rampes, allumage électronique par train d'étincelles. Chauffe électrique par résistances blindées réalisées en acier inox AISI 309. Système Cooking-Pro pour les modèles électriques. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie. Modèles disponibles uniquement pour les pays

hors Communauté Européenne.











Disponibles uniquement pour les pays hors Communauté Européenne. Contactez nos bureaux pour plus d'informations.

MOD.	DESCRIPTION					
0N0FT1G	ELEMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	
0N0FT2G	ELEMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE NERVURÉE EN ACIER DOUX	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	
1N0FT1G	ELEMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	80x92x25	21	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	
1N0FT2G	ELEMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE NERVURÉE EN ACIER DOUX	80x92x25	21	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	
1N0FT3G	ELEMENT GRILLADE GAZ PLAQUE LISSE/NERVURÉE EN ACIER DOUX	80x92x25	21	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	
2N0FT1G	ELEMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	120x92x25	31,5	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	
0N0FT1E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	40x92x25		5,1	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
0N0FT2E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE NERVURÉE EN ACIER DOUX	40x92x25		5,1	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
1N0FT1E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	80x92x25		10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	

	MOD.	DESCRIPTION					€
	1NOFT2E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE NERVURÉE EN ACIER DOUX	80x92x25		10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	1NOFT3E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE LISSE/NERVURÉE EN ACIER DOUX	80x92x25		10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	09PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 40 CM					137
	19PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 80 CM					147
	29PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 120 CM					409
	KPP	ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					126
	RFT	RACLETTE DE NETTOYAGE					155
	KLRL	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					270












CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

GRILLES BARREAUDÉES



Grille de cuisson inclinée en fonte emailée doté d'un revêtement issue de la nanotechnologie qui favorise l'évacuation des graisses de cuisson, assure un résultat de cuisson parfait et un nettoyage optimiste. Pour les modèles à gaz, chauffe des pierres en céramique par des brûleurs à flamme multiples en acier inox, commandés par un robinet de

sécurité avec veilleuse, sécurité par thermocouple. Pour les modèles électriques, chauffe de la grille de cuisson par des résistances électriques directement en contact avec la grille. Cuve de contenance eau pour la collection graisses et élimination de fumes. Commandes indépendantes par zone de cuisson. Modèles pré équipés

pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: 0NOGRE, 1NOGRE, 2NOGRE.

	MOD.	DESCRIPTION					
	0NOGRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE	40x92x25	9	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	3.750
	1NOGRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE	80x92x25	18	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	5.633
	2NOGRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE	120x92x25	27	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	7.041
	0NOGRE	GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE	40x92x25		5,25	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	4.313
	1NOGRE	GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE	80x92x25		10,5	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	5.843
	2NOGRE	GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE	120x92x25		15,75	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	8.562

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	RGRG40	REGULATION HAUTEUR GRILLE BARREAUDEE - 40 CM					401
	RGRG80	REGULATION HAUTEUR GRILLE BARREAUDEE - 80 CM					429
	MGGRG	GRILLE BARREAUDEE POUR GRILLADE A PIERRES CERAMIQUE					357

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM








MARMITES

Cuve de cuisson soudée en continu de façon étanche au plan de travail. Bordure de protection pour le drainage des condensats. Couvercle monté sur charnières équilibrées muni d'une poignée. Chauffage à gaz/électrique, directe/indirecte. Cuve cylindrique réalisée pour les parois en acier inox AISI 304 et pour le en acier inox AISI 316L.





Cuve rectangulaire réalisée en acier inox AISI 316L, capacité 3 x GN 1/1. Installation pas possible sur cantilever pour: 14N1PI3G.

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

	MOD.	DESCRIPTION					€
	1N1PI1G	MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE 100 L	80x92x75	24	0,001	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	10.408
	1N1PI2G	MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE 140 L	80x92x75	24	0,001	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	12.004
	1N1PD2G	MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE 145 L	80x92x75	24	0,001	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	7.734
	14N1PI3G	MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE 270 L	140x92x90	44	0,001	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	26.837
	1N1PI1E	MARMITE ELECTRIQUE CHAUFFE INDIRECTE 100 L	80x92x75		14	400V 3~/50Hz ÷ 60Hz	10.285
	1N1PI2E	MARMITE ELECTRIQUE CHAUFFE INDIRECTE 140 L	80x92x75		14	400V 3~/50Hz ÷ 60Hz	11.061

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CPX102	PASSOIRE INOX 2 COMPARTIMENTS	50x50x41				968
	CPX152	PASSOIRE INOX 2 COMPARTIMENTS	50x50x48				1.147










CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

POLYCUISEURS À EAU


















Cuve de cuisson soudée en continu au plan de travail, réalisée en acier inox AISI 316L ; large zone à l'avant pour l'évacuation de l'amidon et des écumes ; plans frontales de dépose paniers. Gestion du remplissage de la cuve par robinet positionné sur le dessus : remplissage automatique (...H) ou manuel au travers d'une commande fixée sur le

bandeau de façade (...L). Allumage électronique par train d'étincelles pour les modèles gaz. Les paniers sont accessoires obligatoires. Pour le relevage automatique des paniers, veuillez choisir l'accessoire 20N15CP pour chaque bassin, parce-que il est compatible avec tous les modèles. Modèles pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie:

0N1CP1EL, 0N1CP1EH, 1N1CP2EL, 1N1CP2EH.

	MOD.	DESCRIPTION					
	0N1CP1GL	POLYCUISEUR À EAU GAZ 1 CUVE 40 L	40x92x75	14	0,001	230V 1N~/50 ÷60Hz	4.734
	0N1CP1GH	POLYCUISEUR À EAU GAZ 1 CUVE 40 L	40x92x75	14	0,001	230V 1N~/ 50Hz	5.146
	1N1CP2GL	POLYCUISEUR A EAU GAZ 2 CUVES 40+40 L	80x92x75	28	0,001	230V 1N~/50 ÷60Hz	6.958
	1N1CP2GH	POLYCUISEUR A EAU GAZ 2 CUVES 40+40 L	80x92x75	28	0,001	230V 1N~/ 50Hz	7.403
	0N1CP1EL	POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 1 CUVE 40 L	40x92x75		12	400V 3N~50 ÷60 Hz	4.121
	0N1CP1EH	POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 1 CUVE 40 L	40x92x75		12	400V 3N~50 ÷60 Hz	4.386
	1N1CP2EL	POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 2 CUVES 40+40 L	80x92x75		24	400V 3N~50 ÷60 Hz	7.261
	1N1CP2EH	POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 2 CUVES 40+40 L	80x92x75		24	400V 3N~50 ÷60 Hz	7.725

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20N1SCP	SYSTEME DE RELEVAGE PANIERS POUR POLYCUISEUR A EAU	20x92x75	0,2	230V 1N~/50Hz		5.202
	KSCP	3 PANIERS POUR RELEVEUR AUTOMATIQUE DE PANIERS	27x13,7x20				385
	KSCP6	3 PANIERS POUR RELEVEUR AUTOMATIQUE DE PANIERS	13x12x20				762
	KCP40	4 PANIERS POUR POLYCUISEUR A EAU DE 40 L					425
	C0909	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 1,5 L	9,2x9,2x20				69
	C2715	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 6,6 L	27x13,7x20				164
	C0930	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 4,8 L	9,2x30,6x20				112
	C1830	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 10 L	18,8x30,6x20				171
	C2830	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 15 L	26,6x30,6x20				235
	C4627	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 23,5 L	27x46x20				262
	C2327	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 12 L	27x22x20				227
	CV40	COUVERCLE CUVE POUR POLYCUISEUR A EAU 40 L					87
	KFNCPH	JEU DE FILTRE POUR POLYCUISEURS A EAU MODÈLES "H"	6x15x7				137









CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

POLYCUISEURS À EAU AUTOMATIQUES





Polycuiseur à eau automatique avec structure autoportante en acier AISI 304 (cuve en AISI 316), couvercle en nid d'abeilles, panier qui se retire complètement et avec relevage automatique. Gestion automatique de l'alimentation électrique, programmes de cuisson et du niveau d'eau en la cuve. Pommeau de douche extractible en série.

Pour modèles à gaz: chauffage avec brûleurs, allumage électronique et ionisation de flamme. Pour modèles électriques: chauffage avec trois radiateurs électriques immergés dans l'eau. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie. Les modèles ne s'adaptent pas sur les structures pluri-élément ou

structures de soutien semi-suspendues: 1 0NCP1IA-12NCP1IA-20NCP2IA-10NCP1EA-12NCP1EA.

	MOD.	DESCRIPTION					
	10NCP1IA	POLYCUISEUR À EAU AUTOMATIQUE À GAZ 1 CUVE 150 L	100x92x90	24	0,18	230V 1N~/50Hz	31.937
	12NCP1IA	POLYCUISEUR À EAU AUTOMATIQUE À GAZ 1 CUVE 200 L	120x92x90	30	0,18	230V 1N~/50Hz	37.957
	20NCP2IA	POLYCUISEUR À EAU AUTOMATIQUE À GAZ 2 CUVES 150+150 L	200x92x90	48	0,35	230V 1N~/50Hz	63.704
	10NCP1EA	POLYCUISEUR À EAU AUTOMATIQUE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 150 L	100x92x90		18	400V 3N~ 50 ÷60 Hz	30.567
	12NCP1EA	POLYCUISEUR À EAU AUTOMATIQUE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 200 L	120x92x90		18	400V 3N~ 50 ÷60 Hz	36.296

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	CC21	CHARIOT POUR CUISEURS AUTOMATIQUES AVEC BAC	77x83x117,5				2.125
	CCP150	PANIER POUR PATE FIN POUR CUVE DE 150 LITRES					3.040
	CCP200	PANIER SPECIFIQUE PATES FINES CUVE 200 LITRES					3.918

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

FRITEUSES 15 LITRES







CUVES AVEC CAPACITÉ 15 LITRES

Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Dotation par cuve: 1 panier et couvercle. Modèles avec









commandes digitales (FR...D) Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

	MOD.	DESCRIPTION					€
	ON1FR5E	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L	40x92x75	10,5		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	4.188
	ON1FR5ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L COMMANDES DIGITALES	40x92x75	10,5		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	4.815
	1N1FR6E	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 15+15 L	80x92x75	21		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	7.020
	1N1FR6ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 15+15 L COMMANDES DIGITALES	80x92x75	21		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	7.524

ACCESSOIRES








	MOD.	DESCRIPTION					€
	KCFR15	2 PANIERS POUR CUVE FRITEUSE ELECTRIQUE 15 LITRES					147
	CFR15	PANIER POUR CUVE FRITEUSE ELECTRIQUE 15 L	22,5x28,3x15,5				94
	FO	FILTRE A HUILE					309
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				364

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM








FRITEUSES À GAZ 16 LITRES

Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Chauffe par brûleurs à l'intérieur de la cuve. Allumage piézoélectrique pour les modèles avec commandes mécaniques. Allumage électrique par train d'étincelles pour les

modèles avec commandes digitales. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Modèles ...D = commandes digitales. Dotation par cuve: 1 panier et couvercle.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0N1FR8G	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 16 L	40x92x75	16,5			4.164
	0N1FR8GD	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 16 L COMMANDES DIGITALES	40x92x75	16,5	0,001	230V 1N~/50Hz	4.877
	1N1FR9G	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 16+16 L	80x92x75	33			7.316
	1N1FR9GD	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 16+16 L COMMANDES DIGITALES	80x92x75	33	0,001	230V 1N~/50Hz	8.517
	0N0SPE	SILO À FRITES ELECTRIQUE	40x92x25		1	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	1.650

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KCFR16	2 PANIERS POUR FRITEUSE CUVE 16 L	28x40x20				189
	CFR16	PANIER POUR CUVE FRITEUSE 16 L	28x27,3x13				99
	FO	FILTRE A HUILE					309
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				364

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM










FRITEUSES 21-23 LITRES

CUVES AVEC CAPACITÉ 21-23 LITRES
Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Cuve du type « V » pour le modèle ...FR7. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Modèles à gaz










avec gestion électronique à ionisation de l'allumage, qui garantit sécurité et une manutention plus facile. Modèles avec commandes digitales (FR...D) Dotation par cuve: 2 paniers et couvercles. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

	MOD.	DESCRIPTION					
	0N1FR1I	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 22 L	40x92x75	21	0,03	230V 1N~/50Hz	4.849
	0N1FR1ID	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 22 L COMMANDE DIGITALES	40x92x75	21	0,03	230V 1N~/50Hz	5.364
	0N1FR7I	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 23 L TYPE V	40x92x75	25	0,035	230V 1N~/50Hz	5.843
	0N1FR7ID	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 23 L TYPE V COMMANDES DIGITALES	40x92x75	25	0,06	230V 1N~/50Hz	6.464
	1N1FR2I	FRITEUSE GAZ 2 x CUVE 22+22 L	80x92x75	42	0,05	230V 1N~/50Hz	8.278
	1N1FR2ID	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 22+22 L COMMANDES DIGITALES	80x92x75	42	0,06	230V 1N~/50Hz	9.092
	0N1FR1E	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 21 L	40x92x75		18	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	4.548
	0N1FR1ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 21 L COMMANDES DIGITALES	40x92x75		18	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	5.121
	1N1FR2E	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 21+21 L	80x92x75		36	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	7.493
	1N1FR2ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 21+21 L COMMANDES DIGITALES	80x92x75		36	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	8.453

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	C3728N	PANIER POUR FRITEUSE ...FR7G...	27,8x36,8x13				131
	C3830AD	PANIER POUR FRITEUSE	30x38x12				131
	CFR221	PANIER POUR FRITEUSE AVEC CUVE DE 21-22 L	15x36,8x12				79
	CFR2123A	PANIER POUR FRITEUSE AVEC CUVE DE 21/22/23 LITRES ET MODELES AUTOMATIQUES	13,3x36,8x13				156
	FO	FILTRE A HUILE					309
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				364

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

FRITEUSES 22 LITRES







CUVES AVEC CAPACITÉ 22 LITRES

Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Allumage électronique par train d'étincelles pour

les modèles gaz. Dotation par cuve: 2 paniers et couvercles.

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0N1FR1G	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 22 L	40x92x75	21	0,03	230V 1N~/50Hz	4.795
	1N1FR2G	FRITEUSE GAZ 2 x CUVE 22+22 L	80x92x75	42	0,05	230V 1N~/50Hz	8.114

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	C3830AD	PANIER POUR FRITEUSE	30x38x12				131
	CFR221	PANIER POUR FRITEUSE AVEC CUVE DE 21-22 L	15x36,8x12				79
	FO	FILTRE A HUILE					309
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				364

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM








FRITEUSES À RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS

RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS AVEC COMMANDES DIGITALES EN SÉRIE. Modèles à gaz avec gestion électronique à ionisation de l'allumage, qui garantit sécurité et une manutention plus facile. Dotation par cuve: 2 paniers. Cuve du type « V » pour le modèle ...FR7. Filtration automatique et de remontée d l'huile dans la cuve pour les

modèles... X. Les modèles ne s'adaptent pas sur les structures pluri-élément ou structures de soutien semi-suspendues: ON1FR7IX, ON1FR1EX. Le modèle ON1FR1EA ne s'adapte pas sur les structures de soutien semi-suspendues. Modèles pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: ON1FR1EX.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	ON1FR7IX	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 23 L TYPE V COMMANDES DIGITALES	40x92x90	25	0,1	230V 1N~/50Hz	11.743
	ON1FR1EA	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 21 L COMMANDES DIGITALES	40x92x75		18	400V 3N ~ 50 +60 Hz	8.317
	ON1FR1EX	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 21 L COMMANDES DIGITALES	40x92x90		18	400V 3N ~ 50 +60 Hz	10.422

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CFR2123A	PANIER POUR FRITEUSE AVEC CUVE DE 21/22/23 LITRES ET MODELES AUTOMATIQUES	13,3x36,8x13				156
	FO	FILTRE A HUILE					309
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				364











CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

SAUTEUSES







Sauteuses... BR2... avec cuve réalisée entièrement en acier inox AISI 304. Capacité de la cuve 85 ou 125 litres. Sauteuses... BR3... avec cuve réalisée entièrement en acier inox AISI 304, fonde de cuve bimetal type COMPOUND, capacité de la cuve 85 ou 125 litres. Sauteuse à cuve fixe (...F) réalisée entièrement en acier inox AISI 304, fonde

de cuve bimetal type COMPOUND, capacité de la cuve 35 litres. Chauffage à gaz/électrique avec relevage manuel (...BR2... / ...BR3...) ou automatique de la cuve (...BR2..A... / ...BR3..A...). Thermostat de sécurité à protection active. Microcontact d'interruption de l'alimentation gaz ou électrique lorsque la cuve est levée. Système Cooking-Pro pour

les modèles électriques. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					
	1N1BR2G	SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL	80x92x75	20	0,05	230V 1N~/50Hz	8.365
	1N1BR3G	SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL	80x92x75	20	0,05	230V 1N~/50Hz	9.433
	1N1BR2GA	SAUTEUSE GAZ A RELEVAGE AUTOMATIQUE	80x92x75	20	0,15	230V 1N~/50Hz	9.361
	1N1BR3GA	SAUTEUSE GAZ A RELEVAGE AUTOMATIQUE	80x92x75	20	0,15	230V 1N~/50Hz	10.436
	2N1BR2G	SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL	120x92x75	30	0,001	230V 1N~/50Hz	9.670
	2N1BR3G	SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL	120x92x75	30	0,001	230V 1N~/50Hz	11.142
	2N1BR2GA	SAUTEUSE GAZ A RELEVAGE AUTOMATIQUE	120x92x75	30	0,17	400V 3N~/230V 3~/50Hz	10.739
	2N1BR3GA	SAUTEUSE GAZ A RELEVAGE AUTOMATIQUE	120x92x75	30	0,17	400V 3N~/230V 3~/50Hz	12.244
	1N1BR2E	SAUTEUSE ELECTRIQUE À RELEVAGE MANUEL	80x92x75		10,2	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	8.745
	1N1BR3E	SAUTEUSE ELECTRIQUE À RELEVAGE MANUEL	80x92x75		10,2	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	9.646
	1N1BR2EA	SAUTEUSE ELECTRIQUE RELEVAGE AUTOMATIQUE	80x92x75		10,2	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	10.139
	1N1BR3EA	SAUTEUSE ELECTRIQUE RELEVAGE AUTOMATIQUE	80x92x75		10,2	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	11.063
	2N1BR2E	SAUTEUSE ELECTRIQUE À RELEVAGE MANUEL	120x92x75		15,3	400V 3N~/50÷60 Hz	10.585
	2N1BR3E	SAUTEUSE ELECTRIQUE À RELEVAGE MANUEL	120x92x75		15,3	400V 3N~/50÷60 Hz	12.200
	2N1BR2EA	SAUTEUSE ELECTRIQUE RELEVAGE AUTOMATIQUE	120x92x75		15,3	400V 3N~/50÷60 Hz	12.057
	2N1BR3EA	SAUTEUSE ELECTRIQUE RELEVAGE AUTOMATIQUE	120x92x75		15,3	400V 3N~/50÷60 Hz	13.748
	1N1BR3EF	SAUTEUSE ELECTRIQUE CUVE FIXE	80x92x75		10	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	7.543

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	CB21	CHARIOT AVEC BAC POUR TRANSVASEMENT DES SAUTEUSES	75,5x81,2x78				2.040

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM







BAIN MARIE

Cuve emboutie avec angles arrondis réalisée en acier inox AISI 304.
Remplissage manuel de la cuve.
Commande en façade pour l'évacuation rapide et efficace de l'eau de la cuve.
Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité.
Cuve utile à contenir des bassins GN. Les bassins sont accessoires obligatoires.








Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

ICON7000
720 mm








ICON9000
920 mm

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0N0BM1G	ELEMENT BAIN-MARIE GAZ	40x92x25	5	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	3.003
	0N0BM1E	BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE	40x92x25		2,55	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	2.597
	1N0BM2G	ELEMENT BAIN-MARIE GAZ	80x92x25	8	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	3.607
	1N0BM2E	BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE	80x92x25		5,1	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	3.225

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	OFFBM	FAUX FOND PERFORE POUR CUVE BAIN-MARIE					87
	TRA12	TRAVERSE POUR BACS GN 1/2	2,5x32x2,5				13
	TRA16	TRAVERSE POUR BACS GN 1/6	2,5x17x2,5				11
	BGN11	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES GN 1/1	32,5x53x15				155
	BGN12	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 1/2	32,5x26,5x15				103
	BGN13	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,G.N 1/3	32,5x17,7x15				95
	BGN16	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES G.N 1/6	16,2x17,7x15				70

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BGN23	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 2/3	32,5x35,4x15				131
	B11F2	BAC PLEIN INOX GN 1/1 H 20 MM	53x32,5x2				57
	B11F4	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				67
	B11F6	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 6,5 CM	53x32,5x6,5				78
	NCEAM	COLONNE EAU					839

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM






MAIN COURANTE TUBULAIRE A FLUX D'AIR

CHEF COMFORT PRO. Le système Chef Comfort Pro intégré au linéaire de cuisson améliore le bien être du chef et l'ambiance de la cuisine. Ce système permet de réduire les calories en provenance du fourneau et de canaliser les vapeurs vers la hotte. Pour la configuration du système à flux d'air, il est nécessaire d'insérer un élément motorisé







dans un module technique de 20 cm et d'adapter la main courante spécifique munie de mini-trous dans une longueur maximum de 160 cm. Schéma avec exemples de composition Chef Comfort Pro en la partie introductive du chapitre. L'air est diffusé au travers des mini-trous de la rampe. Le flux d'air est orientable par simple rotation de la rampe.

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20N1TLA	ELEMENT MOTORISE POUR SYSTEME MAIN COURANTE A FLUX D'AIR	20x92x75	0,2	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		2.426
	20N1TN	ELEMENT NEUTRE	20x92x75				1.084





ACCESSOIRES






	MOD.	DESCRIPTION					€
	04NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 40 DROITE	40x6,9x4				274
	08NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 80 DROITE	80x6,9x4				310
	12NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 120 DROITE	120x6,9x4				357
	16NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 160 DROITE	160x6,9x4				404
	04NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 40 GAUCHE	40x6,9x4				274
	08NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 80 GAUCHE	80x6,9x4				310
	12NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 120 GAUCHE	120x6,9x4				357
	16NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 160 GAUCHE	160x6,9x4				404

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM










ÉLÉMENTS NEUTRES ET COMPLÉMENTAIRES

Éléments complémentaires en acier inox
AISI 304: plan neutre avec ou sans
colonne d'eau, versions avec ou sans
 tiroirs, plan avec support salamandre
intégré. Éléments avec douchette
rétractible ou prises électrique en
soubassement, évier.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20N0TN	ELEMENT NEUTRE	20x92x25				696
	0N0TN	ELEMENT NEUTRE	40x92x25				805
	1N0TN	ELEMENT NEUTRE	80x92x25				1.084
	0N0TNCL	ELEMENT NEUTRE AVEC COLONNE EAU	40x92x25				2.281
	0N0TC1	ELEMENT NEUTRE A TIROIR/SUPPORT	40x92x25				1.140
	1N0TC2	ELEMENT NEUTRE A 2 TIROIRS/SUPPORT	80x92x25				1.867
	1N0TNRG	ELEMENT NEUTRE AVEC SUPPORT POUR SALAMANDRE	80x92x25				1.997
	20N1TND	ELEMENT NEUTRE AVEC DOUCHETTE RÉTRACTIBLE	20x92x75				1.748
	20N1TN	ELEMENT NEUTRE	20x92x75				1.084
	0N1TC1P	ELEMENT AVEC PRISES ELETRIQUES	40x92x75				2.509

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0N1L	BAC DU CHEF SUR PLACARD	40x92x75				1.987

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BGN11P10	BAC GN 1/1 EN POLYCARBONATE H= 100					49
	CEMTV	ROBINET MELANGEUR EAU CHAUDE/FROIDE					109
	CEGTV	ROBINET MELANGEUR COUDÉ EAU CHAUDE/FROIDE ROBINET	40x20x8				287
	NCEA	COLONNE EAU					564
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					298
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					298







CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Soubassement réfrigéré doté d'une structure extérieure en acier inox AISI 304 et d'un grand tiroir intérieur en ABS, capacité 4xGN 1/1 h= 100. Température de fonctionnement: -22°/+15°C. La version 2NIBBC est équipée de la fonctionnalité: cellule de refroidissement rapide. Gaz réfrigérant R600A. Classe énergétique B (seulement s'il est utilisé à

température positive: A). Contraintes d'installation: combinaisons possibles avec tous les appareils électriques (sauf ONOBM1E-1NOBM2E), et combinaisons possibles avec les appareils à gaz: uniquement avec: 2NOFT1G-2NOFT7G-2NOGRG.

ACCESSOIRES













	MOD.	DESCRIPTION					
	2NIBNC	SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ	120x80x50	0,28	230V 1N~/50Hz		9.410
	2NIBBC	SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ - CELLULE MIXTE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE	120x80x50	0,32	230V 1N~/50Hz		10.059

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

SOUBASSEMENTS

Soubassements placards positionnables sous les éléments tops réalisés en acier inox AISI 304. Réalisés en acier inox AISI 304. Tiroirs sans fond montés sur guides télescopiques pour bacs 1/1 GN. h. max = 100 mm. Il n'est pas possible d'installer 1NIVBR sous les éléments suivants: vitrocéramique à induction et à infrarouge, grillades barréaudées électriques et plaques électriques.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0NITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	40x80x50				684
	1NITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	80x80x50				793
	2NITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	120x80x50				1.090
	0NITB	SOUBASSEMENT PLACARD FERME 1 PORTE DX	40x85x50				952
	1NITB	SOUBASSEMENT PLACARD FERME 2 PORTES	80x85x50				1.531
	0NIVC2	SOUBASSEMENT RANGEMENT 2 TIROIRS/SUPPORTS	40x85x50				1.794
	1NIVBR	SOUBASSEMENT PLACARD CHAUFFANT 2 PORTES	80x85x50		2	230V 1N~/50Hz	2.492
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					298
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					298
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				163
	BGN11P10	BAC GN 1/1 EN POLYCARBONATE H= 100					49












CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

ACCESSOIRES











Plinthes 3 côtés, réalisée en acier inox AISI 304, clipsables aux pieds des appareils. amovibles pour le nettoyage et les inspections périodiques. Ces plinthes sont adaptables uniquement sur les blocs de cuisson fonctionnant au GAZ NATUREL. Elles ne peuvent pas être montées sur des appareils GPL. Main courante tubulaire réalisée en tube

d'acier inox AISI 304, Ø 40 mm. Main courante en plan de plan de dressage : réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur 15/10 mm, finition satinée et profilée. A fixer en façade des appareils. Utilisé comme main-courante et surface de support pour casseroles et bacs.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0KPT	JEU DE PIEDS POUR ELEMENT TOP 40 CM					308
	1KPT	JEU DE PIEDS POUR ELEMENT TOP 80 CM					338
	2KPT	JEU DE PIEDS POUR ELEMENT TOP 120 CM	120x20x10				365
	KPN	JEU DE 4 PIEDS POUR INSTALLATION AU SOL					66
	NCLT	TERMINAISONS LATERALES	5,3x92x79				1.263
	NCLTL	TERMINAISONS LATERALES	0,3x92x79				790
	NCLTLB	TERMINAISONS LATERALES POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE					337
	04NTR	CHASSIS AVEC ROULETTES POUR ELEMENTS CM 40	40x75x15				533
	08NTR	CHASSIS AVEC ROULETTES POUR ELEMENTS CM 80	80x75x15				579
	10NTR	CHASSIS AVEC ROULETTES POUR ELEMENTS CM 100	100x75x15				601
	12NTR	CHASSIS AVEC ROULETTES POUR ELEMENTS CM 120	120x75x15				624
	12NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 120 CM	120x80x15				517
	14NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 140 CM	140x80x15				565
	16NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 160 CM	160x80x15				597
	18NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 180 CM	180x80x15				647
	20NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 200 CM	200x80x15				679
	22NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 220 CM	220x80x15				727

ACCESSOIRES





	MOD.	DESCRIPTION					€
	24NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 240 CM	240x80x15				781
	26NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 260 CM	260x80x15				808
	28NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 280 CM	280x80x15				839
	NZC	PLINTHES LATERAL POUR BLOCS ADDOSSES					263
	NZCC	PLINTHES LATERAL POUR BLOCS ADDOSSES AVEC COLONNES					286
	04MF	MITRE D'EVACUATION DES FUMEEES ELEMENT CM 40	40x6,5x17,6				230
	08MF	MITRE D'EVACUATION DES FUMEEES ELEMENT CM 80	80x6,5x17,6				449
	04NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 40	40x6,9x4				164
	08NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 80	80x6,9x4				201
	12NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 120	120x6,9x4				227
	14NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 140	140x6,9x4				243
	16NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 160	160x6,9x4				259
	04NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 40 CM	40x15,1x5,4				326
	08NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 80 CM	80x15,1x5,4				359
	12NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 120 CM	120x15,1x5,4				406
	16NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 160 CM	160x15,1x5,4				464
	PMSN	PROTECTION DE LA POIGNÉE	22x45x18				98

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

SOLUTION EN PONT SUR BAIES LIBRES

Traverses réalisées en acier inox AISI 304 pour le support des éléments top. La table avec instructions de montage est en la partie introductive du chapitre.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	04NSPT	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ELEMENTS TOP 40 CM	40x5x80				272
	08NSPT	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ELEMENTS TOP 80 CM	80x5x80				350
	12NSPT	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ELEMENTS TOP 120 CM	120x5x80				405
	16NSPT	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ELEMENTS TOP 160 CM	160x5x80				501

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM








INSTALLATION SUR STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS

La structure pluri-éléments permet d'implanter un linéaire de cuisson sur socle inox ou sur socle maçonné par l'utilisation d'un support multi-éléments sur lequel appareils sont placés. La structure pluri-éléments est réalisée en acier inox AISI 304, épaisseur 30/10 mm, garantit un support de plancher avec seulement 4/6 pieds réglables en hauteur






d'acier inox. À travers des extensions il est possible d'allonger la largeur de la structure. L'extension en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 30/10 mm, est attelée à la structure pluri-éléments et augmente l'appui au sol de 2/4 pieds d'acier inox avec hauteur réglable. La structure peut être complétée d'une plinthe en acier inox AISI 304 sur les 3

côtés. amovibles pour le nettoyage et les inspections périodiques. Ces plinthes sont adaptables uniquement sur les blocs de cuisson fonctionnant au GAZ NATUREL. Elles ne peuvent pas être montées sur des appareils GPL.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	12NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 4 PIEDS - 120 CM	120x80x15				753
	16NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 4 PIEDS - 160 CM	160x80x15				801
	18NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 4 PIEDS - 180 CM	180x80x15				895
	20NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 4 PIEDS - 200 CM	200x80x15				927
	24NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 6 PIEDS - 240 CM	240x80x15				1.066
	04NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 40 CM	40x0x0				491
	06NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 60 CM	60x0x0				515
	08NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 80 CM	80x0x0				559
	10NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 100 CM	100x0x0				628
	12NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 120 CM	120x0x0				653
	14NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 140 CM	140x0x0				670
	16NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 160 CM	160x0x0				707
	18NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 180 CM	180x0x0				745
	20NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 4 PIEDS 200 CM	200x0x0				798
	12NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 120 CM	120x86x15				629
	16NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 160 CM	160x86x15				701
	18NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 180 CM	180x86x15				782
	20NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 200 CM	200x86x15				872

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	22NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 220 CM	220x86x15				889
	24NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 240 CM	240x86x15				940
	26NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 260 CM	260x86x15				1.006
	28NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 280 CM	280x86x15				1.030
	30NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 300 CM	300x86x15				1.066
	32NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 320 CM	320x86x15				1.079
	34NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 340 CM	340x86x15				1.121
	36NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 360 CM	360x86x15				1.138
	38NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 380 CM	380x86x15				1.162
	40NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 400 CM	400x86x15				1.225
	42NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 420 CM	420x86x15				1.243
	44NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 440 CM	440x86x15				1.256
	46NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 460 CM	460x86x15				1.278
	48NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 480 CM	480x86x15				1.320
	50NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 500 CM	500x86x15				1.363
52NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 520 CM	520x86x15				1.390	
54NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 540 CM	540x86x15				1.477	
	185NZ	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSES					282
	185NZC	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSÉS AVEC COLONNES ÉQUIPÉES					289

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

INSTALLATION SUR POUTRE SEMISUSPENDU









Installation avec solution de cuisson semisuspendue central ou adossée sur une poutre sans contraintes structurelles et une flexibilité absolue pour l'implantation des appareils: pour les unités supérieures et aussi les unités avec placard/four en dessous. La poutre de support contient tous el matériel nécessaire pour les alimentations.

Structure de soutien réalisée en tube d'acier Fe360 de forte épaisseur, traitée anticorrosion, revêtement époxy. Livrée avec jeu de deux pieds, protections latérales et supérieures en acier inox AISI 304 satiné.












ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 200 CM IMPLANTATION ADOSSEE	200x84x97				4.987
	24NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 240 CM IMPLANTATION ADOSSEE	240x84x97				5.129
	28NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 280 CM IMPLANTATION ADOSSEE	280x84x97				5.359
	32NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 320 CM IMPLANTATION ADOSSEE	320x84x97				5.602
	36NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 360 CM IMPLANTATION ADOSSEE	360x84x97				6.955
	40NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 400 CM IMPLANTATION ADOSSEE	400x84x97				7.196
	24NSTSME	EXTENSION POUR STRUCTURE DE SOUTIEN IMPLANTATION ADOSSE - 240 CM					3.838
	20NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 200 CM IMPLANTATION CENTRALE	200x139x97				5.797
	24NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 240 CM IMPLANTATION CENTRALE	240x139x97				5.979
	28NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 280 CM IMPLANTATION CENTRALE	280x139x97				6.272
	32NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 320 CM IMPLANTATION CENTRALE	320x139x97				7.047
	36NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 360 CM IMPLANTATION CENTRALE	360x139x97				8.182
	40NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 400 CM IMPLANTATION CENTRALE	400x139x97				8.417
	24NSTSBE	EXTENSION POUR STRUCTURE DE SOUTIEN IMPLANTATION CENTRLA - 240 CM					4.175
	02NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ELEMENTS 20 CM	20x16x76				283
	04NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ELEMENTS 40 CM	40x16x76				315
	08NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ELEMENTS 80 CM	80x16x76				360
	10NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ELEMENTS 100 CM	100x16x76				445

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	12NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ELEMENTS 120 CM	120x16x76				586
	SNTOP	SUPPORTS POUR ELEMENTS TOP ACCROCHÉS À LA STRUCTURE DE SOUTIEN	92x4x25				258
	20NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 200 CM	200x80x68				474
	24NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 240 CM	240x80x68				502
	28NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 280 CM	280x80x68				537
	32NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 320 CM	320x80x68				640
	36NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 360 CM	360x80x68				679
	40NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 400 CM	400x80x68				720
	04NSCTT	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ELEMENTS TOP DE 40 CM	40x84x50				232
	08NSCTT	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ELEMENTS TOP DE 80 CM	80x84x50				287
	12NSCTT	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ELEMENTS TOP DE 120 CM	120x84x50				319
	NSCLD	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE	0,4x92x79				923
	NSCLS	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE	0,4x92x79				923
	NSCLTD	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE POUR ÉLÉMENT TOP	0,4x92x79				460
	NSCLTS	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE POUR ÉLÉMENT TOP	0,4x92x79				460
	NSCLBD	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE	0,4x13x79				182
	NSCLBS	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE	0,4x13x79				182

CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM











COLONNES AMENAGEABLES

Colonnes : structure en acier tubulaire inox AISI 304 soudé, section 50x30 mm, 2 mm d'épaisseur, habillage en tôle pliée d'acier inox AISI 304 satiné, 0,8 mm d'épaisseur. Pré-équipées pour être fixées au sol (chevilles) et être fixées aux appareil (vis). Les colonnes sont livrées en standard d'une étagère sur le niveau supérieur réalisée en acier inox AISI 304














et d'un habillage arrière. Pour choisir les accessoires des colonnes voir la partie introductive du chapitre. Sur le niveau supérieur, entre deux colonnes, il est possible d'installer une grille raccordante porte-casserole. La compatibilité de les accessoires du niveau inférieur dépend de la fonctionnalité de les éléments sous-jacents. Sans accessoires sur le niveau










inférieur, la colonne doit être complété obligatoirement par l'habillage CCIA-CCIB.

ACCESSOIRES



	MOD.	DESCRIPTION					€
	CMG04	COLONNE 1 FACE 1 GRILLE 40 CM	40x46x182				2.953
	CMG08	COLONNE 1 FACE 1 GRILLE 80 CM	80x46x182				3.235
	CMR04	COLONNE 1 FACE 1 ETAGERE 40 CM	40x46x182				2.912
	CMR08	COLONNE 1 FACE 1 ETAGERE 80 CM	80x46x182				3.126
	CBGG04	COLONNE 2 FACES 2 GRILLES 40 CM	40x86x182				3.959
	CBGG08	COLONNE 2 FACES 2 GRILLES 80 CM	80x86x182				4.520
	CBRR04	COLONNE 2 FACES 2 ETAGERES 40 CM	40x86x182				3.881
	CBRR08	COLONNE 2 FACES 2 ETAGERES 80 CM	80x86x182				4.301
	CBGR04	COLONNE 2 FACES 1 GRILLES 1 ETAGERE 40 CM	40x86x182				3.918
	CBGR08	COLONNE 2 FACES 1 GRILLES 1 ETAGERE 80 CM	80x86x182				4.410
	GP04	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUEE 40 CM	40x40x5				947
	GP06	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUEE 60 CM	60x40x5				1.271
	GP08	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUEE 80 CM	80x40x5				1.271
	GP10	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUEE 100 CM	100x40x5				1.365
	GP12	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUEE 120 CM	120x40x5				1.552

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	GP14	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 140 CM	140x40x5				1.506
	GP16	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 160 CM	160x40x5				1.552
	GP18	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 180 CM	180x40x5				1.645
	GP20	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 200CM	200x40x5				1.691
	R04IA	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE A CM 40	40x160x25				680
	R04IB	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE B CM 40	40x160x25				680
	R08IA	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE A CM 80	80x160x25				757
	R08IB	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE B CM 80	80x160x25				757
	G08IA	ETAGERE BARREAUDEE POUR COLONNE FACE A CM 80	80x25x5				1.338
	G08IB	ETAGERE BARREAUDEE POUR COLONNE FACE B CM 80	80x25x5				1.338
	TGNIA	CADRE PORTE-BACS GN POUR COLONNE FACE A	74x36x5				1.085
	TGNIB	CADRE PORTE-BACS GN POUR COLONNE FACE B	74x36x5				1.085
	CRAIA	ROBINET EAU COL ARTICULE FACE A					386
	CRAIB	ROBINET EAU COL ARTICULE FACE B					386
	RBE208IA	ÉTAGERE BOX PRISES ELECTRIQUES FACE A CM 80	80x25x34			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.434
	RBE208IB	ÉTAGERE BOX PRISES ELETRCIQUES FACE B CM 80	80x25x34			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.434
	PE1IA	PRISE ELECTRIQUE POUR COLONNE FACE A				230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	768
	PE1IB	PRISE ELECTRIQUE POUR COLONNE FACE B				230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	768

	MOD.	DESCRIPTION					€
	RPE104IA	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE A CM 80	40x25x5			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.314
	RPE104IB	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE B CM 80	40x25x5			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.314
	RPE108IA	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE A CM 80	80x25x5			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.371
	RPE108IB	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE B CM 80	80x25x5			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.371
	CCIA	HABILLAGE POUR COLONNE FACE A					181
	CCIB	HABILLAGE POUR COLONNE FACE B					181
	TI08	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					234
	TI10	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					246
	TI12	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					251
	TI14	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					257
	TI16	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					275
	TI18	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					281
	TI20	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					288
	TI22	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					294
	TI24	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					311
	TI26	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					317
TI28	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					322	
	TLE02	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 2 BLOCS DE CUISSON DOS À DOS					224
	TLE04	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 2 BLOCS DE CUISSON DOS À DOS					234
	TLE02M	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 1 BLOC DE CUISSON ADDOSSÉ					200

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	TLE04M	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 1 BLOC DE CUISSON ADDOSSÉ					209

ICON9000 PLUS

Pour tous ceux qui souhaitent un niveau de robustesse élevé

Les modules de la ligne Icon9000 Plus ont une surface en acier inox AISI 304, **épaisseur 3 mm.**

Pour la configuration des produits et les différentes installations possibles, voir les pages d'introduction de la section Icon9000.















CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS

FEUX VIFS


DESSUS 3 MM. Couvette emboutie. Brûleurs de 4 kW (tête de brûleurs à simple couronne), 7 et 10 kW (tête de brûleurs à double couronnes). Tableau de répartition des brûleurs dans la partie introductive du chapitre. Grilles feux vifs en fonte émaillée. Four inférieur à gaz STATIQUE (...G), VENTILÉ à double turbines (...GV) ou électrique STATIQUE

(...E), VENTILÉ à double turbines (...EV), enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux, capacité 3 plats GN 2/1, en dotation 1 grille GN 2/1, allumage par train d'étincelles pour la version gaz. Placard latéral avec échelles porte-plats embouties pouvant accueillir 6 plats GN

1/1.

	MOD.	DESCRIPTION					
	0T0FAA	ÉLÉMENT 2 FEUX VIFS	40x92x25	17			2.411
	1T0FAA	ÉLÉMENT 4 FEUX VIFS	80x92x25	34			4.145
	1T0FAB	ELEMENT TOP 2 FEUX VIFS GAZ PLAQUE RADIANTE DROITE	80x92x25	23,5			4.558
	2T0FAA	ELEMENT 6 FEUX VIFS	120x92x25	51			5.683
	1T1FAG	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE	80x92x75	36	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	6.193
	1T1FAAGV	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ PLURI-VENTILE	80x92x75	42	0,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	6.574
	2T1FAAGV	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ PLURI-VENTILE ET PLACARD	120x92x75	59	0,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	9.279
	1T1FAAEV	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS FOUR ELECTRIQUE AIR PULSE PLURI-VENTILE	80x92x75	34	8	400V 3~/ 50Hz ÷ 60Hz	8.072

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	NGA	GRILLE BARREAUEE EN INOX POUR 2 FEUX VIFS	35x75x5				383
	VSX2	2 CUVETTES EN INOX POUR FEUX VIFS					64
	VSX4	4 CUVETTES EN INOX POUR FEUX VIFS					126
	DPF	2 DISQUES CACHE-FLAMME, Ø 180 MM					52
	NCEA	COLONNE EAU					564
	NCEAM	COLONNE EAU					839

ICON7000
720 mm








ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm







CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS

PLAQUE COUP DE FEU

DESSUS 3 MM. Pour modèles à GAZ, chauffe de la plaque à travers d'un brûleur central en acier inox, allumage électronique par train d'étincelles. Pour modèles ÉLECTRIQUES, chauffe de la plaque par résistances soudo-brasée, contrôle de la température indépendant par zone de chauffe. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0T0TPG	PLAQUE COUPE DE FEU GAZ	40x92x25	6,5	0,001	230V 1N~/50 ÷60Hz	3.034
	1T0TPG	PLAQUE COUPE DE FEU GAZ	80x92x25	12,5	0,001	230V 1N~/50 ÷60Hz	3.526
	0T0TPE	PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE	40x92x25		6	400V 3N~50 ÷60 Hz	5.050
	1T0TPE	PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE	80x92x25		12	400V 3N~50 ÷60 Hz	7.373

ACCESSOIRES








	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEAM	COLONNE EAU					839
	KPP	ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					126

CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS






PLAQUES ÉLECTRIQUES

DESSUS 3 MM. Plaques en fonte logées sur un plan embouti et fixées de façon étanche, commutateur à cinq positions pour la régulation de la température. Four inférieur électrique VENTILÉ à double turbines (...EV), enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux, capacité 3 plats GN 2/1, en dotation 1

grille GN 2/1. Modèles pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: OTOPE4, 1TOPE4, 1T1PE4EV.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	OTOPE4	ELEMENT 2 PLAQUES ELECTRIQUES- 400V	40x92x25	8	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		3.354
	1TOPE4	ELEMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES - 400V	80x92x25	16	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		5.017
	1T1PE4EV	FOURNEAU 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR FOUR AIR PULSE PLURI-VENTILE- 400V	80x92x75	24	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		8.472

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEAM	COLONNE EAU					839








CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS

ÉLÉMENTS VITRO-CÉRAMIQUE INDUCTION ET INFRA-ROUGE






DESSUS 3 MM. Élément de cuisson en vitrocéramique, intégrée à fleur du plan de travail scellé de façon étanche. Plan de chauffe à induction (...VT1I = induction à zone seule, ...VT2I = induction en tous les zones) ou infrarouge (...VTR).

L'électromagnétique de l'induction nécessite l'utilisation d'ustensiles adaptés. Modèles pré équipés pour être

raccordés à un optimiseur d'énergie: OT0VTR, 1T0VTR.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	OT0VT1I	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 2 ZONES	40x92x25	10	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		10.110
	OT0VT2I	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION TOUTE SURFACE	40x92x25	10	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		12.053
	1T0VT1I	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 4 ZONES	80x92x25	20	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		17.856
	1T0VT2I	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION TOUTE SURFACE	80x92x25	20	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		22.685
	OT0VTR	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INFRAROUGE - 2 ZONES	40x92x25	6,8	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		5.537

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEAM	COLONNE EAU					839

CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS

ÉLÉMENTS PLAQUES GRILLADES

DESSUS 3 MM. Plan embouti avec dépression frontale pour la récupération et l'écoulement des liquides. Plaque de cuisson d'une épaisseur 15 mm, réalisée en alliage bimétal type compound ou chromée. Commandes indépendantes par zone de cuisson, contrôle thermostatique de la température. Tiroir de récupération des graisses amovible encastré dans le

tableau de façade. Chauffe gaz par brûleurs à trois rampes, allumage électronique par train d'étincelles. Chauffe électrique par résistances blindées réalisées en acier inox AISI 309. Système Cooking-Pro pour les modèles électriques. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.









	MOD.	DESCRIPTION					
	0T0FT4G	ELEMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROME LISSE	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	4.696
	0T0FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	4.675
	1T0FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE	80x92x25	21	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	5.807
	2T0FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE	120x92x25	31,5	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	8.745
	0T0FT4E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE	40x92x25		5,1	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	4.713
	0T0FT7E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE	40x92x25		5,1	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	4.657
	1T0FT6E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE	80x92x25		10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	7.181
	1T0FT7E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE	80x92x25		10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	7.278
	2T0FT7E	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE	120x92x25		15,3	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	9.920

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	09PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 40 CM					137
	19PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 80 CM					147
	29PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 120 CM					409
	RFT	RACLETTE DE NETTOYAGE					155
	KLRL	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					270
	KPP	ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					126










CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS

GRILLES BARREAUDÉES

DESSUS 3 MM. Grille de cuisson inclinée en fonte émaillée doté d'un revêtement issue de la nanotechnologie qui favorise l'évacuation des graisses de cuisson, assure un résultat de cuisson parfait et un nettoyage optimiste. Pour les modèles à gaz, chauffe des pierres en céramique par des brûleurs à flamme multiples en acier inox, commandés par un robinet de

sécurité avec veilleuse, sécurité par thermocouple. Pour les modèles électriques, chauffe de la grille de cuisson par des résistances électriques directement en contact avec la grille. Cuve de contenance eau pour la collection graisses et élimination de fumes. Commandes indépendantes par zone de cuisson. Modèles pré équipés

pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: 0TOGRE, 1TOGRE.

	MOD.	DESCRIPTION					
	0TOGRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE	40x92x25	9	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	4.131
	1TOGRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE	80x92x25	18	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	6.139
	0TOGRE	GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE	40x92x25		5,25	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	4.693
	1TOGRE	GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE	80x92x25		10,5	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	6.351







ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	RGRG40	REGULATION HAUTEUR GRILLE BARREAUDEE - 40 CM					401
	RGRG80	REGULATION HAUTEUR GRILLE BARREAUDEE - 80 CM					429
	MGGRG	GRILLE BARREAUDEE POUR GRILLADE A PIERRES CERAMIQUE					357







CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS

MARMITES

DESSUS 3 MM. Cuve de cuisson soudée en continu de façon étanche au plan de travail. Bordure de protection pour le drainage des condensats. Couvercle monté sur charnières équilibrées muni d'une poignée. Chauffage à gaz/électrique, indirecte. Cuve cylindrique réalisée pour les parois en acier inox AISI 304 et pour le en acier inox AISI 316L.

	MOD.	DESCRIPTION					
	1T1PI2G	MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE 140 L	80x92x75	24	0,001	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	12.510
	1T1PI2E	MARMITE ELECTRIQUE CHAUFFE INDIRECTE 140 L	80x92x75	14		400V 3~/50Hz ÷ 60Hz	11.565

ACCESSOIRES










	MOD.	DESCRIPTION					
	CPX152	PASSOIRE INOX 2 COMPARTIMENTS	50x50x48				1.147

CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS












POLYCUISEURS À EAU

DESSUS 3 MM. Cuve de cuisson soudée en continu au plan de travail, réalisée en acier inox AISI 316L ; large zone à l'avant pour l'évacuation de l'amidon et des écumes ; plans frontales de dépose paniers. Gestion automatique du remplissage de la cuve par robinet positionné sur le dessus. Allumage électronique par train d'étincelles pour












les modèles gaz. Les paniers sont accessoires obligatoires. Pour le relevage automatique des paniers, veuillez choisir l'accessoire 20T1SCP pour chaque bassin, parce-que il est compatible avec tous les modèles. Modèles pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: 0T1CP1EH, 1T1CP2EH.

	MOD.	DESCRIPTION					
	0T1CP1GH	POLYCUISEUR À EAU GAZ 1 CUVE 40 L	40x92x75	14	0,001	230V 1N~/50Hz	5.526
	1T1CP2GH	POLYCUISEUR A EAU GAZ 2 CUVES 40+40 L	80x92x75	28	0,001	230V 1N~/50Hz	7.908
	0T1CP1EH	POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 1 CUVE 40 L	40x92x75		12	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	4.764
	1T1CP2EH	POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 2 CUVES 40+40 L	80x92x75		24	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	8.234

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	20T1SCP	SYSTEME DE RELEVAGE PANIERS POUR POLYCUISEUR A EAU			0,2	230V 1N~/50Hz	5.453
	KSCP	3 PANIERS POUR RELEVEUR AUTOMATIQUE DE PANIERS	27x13,7x20				385
	KSCP6	3 PANIERS POUR RELEVEUR AUTOMATIQUE DE PANIERS	13x12x20				762
	KCP40	4 PANIERS POUR POLYCUISEUR A EAU DE 40 L					425
	C0909	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 1,5 L	9,2x9,2x20				69
	C2715	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 6,6 L	27x13,7x20				164

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	C0930	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 4,8 L	9,2x30,6x20				112
	C1830	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 10 L	18,8x30,6x20				171
	C2830	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 15 L	26,6x30,6x20				235
	C4627	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 23,5 L	27x46x20				262
	C2327	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 12 L	27x22x20				227
	CV40	COUVERCLE CUVE POUR POLYCUISEUR A EAU 40 L					87
	KFNCPH	JEU DE FILTRE POUR POLYCUISEURS A EAU MODÈLES "H"	6x15x7				137

CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS









FRITEUSES 15 LITRES

DESSUS 3 MM. CUVES AVEC CAPACITÉ 15 LITRES Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Modèles avec commandes digitales (FR...D), thermostat de sécurité. Dotation par cuve: 1 panier et couvercle. Modèles électriques pré

équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0T1FR5ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L COMMANDES DIGITALES	40x92x75	10,5		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	5.195
	1T1FR6ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 15+15 L COMMANDES DIGITALES	80x92x75	21		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	8.030

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KCFR15	2 PANIERS POUR CUVE FRITEUSE ELECTRIQUE 15 LITRES					147
	CFR15	PANIER POUR CUVE FRITEUSE ELECTRIQUE 15 L	22,5x28,3x15,5				94
	FO	FILTRE A HUILE					309
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				364

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS










FRITEUSES À GAZ 16 LITRES

DESSUS 3 MM. CUVES AVEC CAPACITÉ 16 LITRES Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Allumage piézoélectrique pour les modèles avec commandes mécaniques. Allumage électrique par train d'étincelles pour les

modèles avec commandes digitales. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Modèles ...D = commandes digitales. Dotation par cuve: 1 panier et couvercle.

	MOD.	DESCRIPTION					
	OT1FR8GD	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 16 L COMMANDES DIGITALES	40x92x75	16,5	0,001	230V 1N~/50Hz	5.257
	1T1FR9GD	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 16+16 L COMMANDES DIGITALES	80x92x75	33	0,001	230V 1N~/50Hz	9.094
	OTOSPE	SILO À FRITES ELECTRIQUE	40x92x25		1	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	2.030

ACCESSOIRES









	MOD.	DESCRIPTION					
	KCFR16	2 PANIERS POUR FRITEUSE CUVE 16 L	28x40x20				189
	CFR16	PANIER POUR CUVE FRITEUSE 16 L	28x27,3x13				99
	FO	FILTRE A HUILE					309
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				364

CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS

FRITEUSES 21-23 LITRES

DESSUS 3 MM. CUVES AVEC CAPACITÉ 21-23 LITRES Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Modèles avec commandes digitales (FR...D), thermostat de sécurité. Modèles à gaz avec gestion électronique à ionisation de l'allumage,

qui garantit sécurité et une manutention plus facile. Dotation par cuve: 2 paniers et couvercles. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

MOD.	DESCRIPTION					€
 0T1FR1ID	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 22 L COMMANDE DIGITALES	40x92x75	21	0,03	230V 1N~/50Hz	5.743
 1T1FR2ID	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 22+22 L COMMANDES DIGITALES	80x92x75	42	0,06	230V 1N~/50Hz	9.598
 0T1FR1ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 21 L COMMANDES DIGITALES	40x92x75		18	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	5.500
 1T1FR2ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 21+21 L COMMANDES DIGITALES	80x92x75		36	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	8.959

ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
 C3830AD	PANIER POUR FRITEUSE	30x38x12				131
 CFR221	PANIER POUR FRITEUSE AVEC CUVE DE 21-22 L	15x36,8x12				79
 FO	FILTRE A HUILE					309
 RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				364

CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS

FRITEUSES À RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS

DESSUS 3 MM. RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS AVEC COMMANDES DIGITALES EN SÉRIE.









Modèles à gaz avec gestion électronique à ionisation de l'allumage, qui garantit sécurité et une manutention plus facile.

Dotation par cuve: 2 paniers. Cuve du type « V » pour le modèle ...FR7. Filtration automatique et de remontée d l'huile dans

la cuve pour les modèles... X. Les modèles ne s'adaptent pas sur les structures pluri-élément ou structures de soutien semi-suspendues: OT1FR7IX.

	MOD.	DESCRIPTION					
	OT1FR7IX	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 23 L TYPE V COMMANDES DIGITALES	40x92x90	25	0,1	230V 1N~/50Hz	12.120

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	CFR2123A	PANIER POUR FRITEUSE AVEC CUVE DE 21/22/23 LITRES ET MODELES AUTOMATIQUES	13,3x36,8x13				156
	FO	FILTRE A HUILE					309
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				364

CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS

SAUTEUSES










DESSUS 3 MM. Sauteuses... BR3... avec cuve réalisée entièrement en acier inox AISI 304, fonde de cuve bimetal type COMPOUND, capacité de la cuve 85 ou 125 litres. Chauffage à gaz/électrique avec relevage manuel (...BR3..) ou automatique de la cuve (...BR3...A...). Thermostat de sécurité à protection active. Microcontact d'interruption de

l'alimentation gaz ou électrique lorsque la cuve est levée. Système Cooking-Pro pour les modèles électriques. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.







ICON7000
800 mm
720 mm

ICON9000
800 mm
920 mm

ICON9000 PLUS
800 mm
920 mm

	MOD.	DESCRIPTION					
	1T1BR3G	SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL	80x92x75	20	0,05	230V 1N~/50Hz	9.939
	1T1BR3GA	SAUTEUSE GAZ A RELEVAGE AUTOMATIQUE	80x92x75	20	0,15	230V 1N~/50Hz	10.941
	2T1BR3G	SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL	120x92x75	30	0,001	230V 1N~/50Hz	11.711
	2T1BR3GA	SAUTEUSE GAZ A RELEVAGE AUTOMATIQUE	120x92x75	30	0,17	400V 3N~/230V 3~/50Hz	12.811
	1T1BR3E	SAUTEUSE ELECTRIQUE À RELEVAGE MANUEL	80x92x75		10,2	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	10.155
	1T1BR3EA	SAUTEUSE ELECTRIQUE RELEVAGE AUTOMATIQUE	80x92x75		10,2	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	11.567
	2T1BR3EA	SAUTEUSE ELECTRIQUE RELEVAGE AUTOMATIQUE	120x92x75		15,3	400V 3N~/50÷60 Hz	14.318

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					
	CB21	CHARIOT AVEC BAC POUR TRANSVASEMENT DES SAUTEUSES	75,5x81,2x78				2.040

CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS








BAIN MARIE

DESSUS 3 MM. Cuve emboutie avec angles arrondis réalisée en acier inox AISI 304. Remplissage manuel de la cuve. Commande en façade pour l'évacuation rapide et efficace de l'eau de la cuve. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Cuve utile à contenir des bassins GN. Les bassins sont accessoires obligatoires.








Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0T0BM1G	ELEMENT BAIN-MARIE GAZ	40x92x25	5	0,001	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	3.383
	0T0BM1E	BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE	40x92x25		2,55	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	2.977
	1T0BM2G	ELEMENT BAIN-MARIE GAZ	80x92x25	8	0,001	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	4.111
	1T0BM2E	BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE	80x92x25		5,1	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	3.730

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	OFFBM	FAUX FOND PERFORE POUR CUVE BAIN-MARIE					87
	TRA12	TRAVERSE POUR BACS GN 1/2	2,5x32x2,5				13
	TRA16	TRAVERSE POUR BACS GN 1/6	2,5x17x2,5				11
	BGN11	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES GN 1/1	32,5x53x15				155
	BGN12	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 1/2	32,5x26,5x15				103
	BGN13	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,G.N 1/3	32,5x17,7x15				95
	BGN16	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES G.N 1/6	16,2x17,7x15				70

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BGN23	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 2/3	32,5x35,4x15				131
	B11F2	BAC PLEIN INOX GN 1/1 H 20 MM	53x32,5x2				57
	B11F4	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				67
	B11F6	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 6,5 CM	53x32,5x6,5				78
	NCEAM	COLONNE EAU					839

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm







ICON9000 PLUS
920 mm

CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS







MAIN COURANTE TUBULAIRE A FLUX D'AIR

DESSUS 3 MM. CHEF COMFORT PRO. Le système Chef Comfort Pro intégré au linéaire de cuisson améliore le bien être du chef et l'ambiance de la cuisine. Ce système permet de réduire les calories en provenance du fourneau et de canaliser les vapeurs vers la hotte. Pour la configuration du système à flux d'air, il est nécessaire d'insérer un élément motorisé

dans un module technique de 20 cm et d'adapter la main courante spécifique munie de mini-trous dans une longueur maximum de 160 cm. Schéma avec exemples de composition Chef Comfort Pro en la partie introductive du chapitre. L'air est diffusé au travers des mini-trous de la rampe. Le flux d'air est orientable par simple rotation de la rampe.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20T1TLA	ELEMENT MOTORISE POUR SYSTEME MAIN COURANTE A FLUX D'AIR	20x92x75	0,2	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		2.678
	20T1TN	ELEMENT NEUTRE	20x92x75				1.337












ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	04NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 40 DROITE	40x6,9x4				274
	08NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 80 DROITE	80x6,9x4				310
	12NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 120 DROITE	120x6,9x4				357
	16NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 160 DROITE	160x6,9x4				404
	04NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 40 GAUCHE	40x6,9x4				274
	08NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 80 GAUCHE	80x6,9x4				310
	12NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 120 GAUCHE	120x6,9x4				357
	16NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 160 GAUCHE	160x6,9x4				404

CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS

ÉLÉMENTS NEUTRES ET COMPLÉMENTAIRES

DESSUS 3 MM. Éléments complémentaires en acier inox AISI 304: plan neutre avec ou sans colonne d'eau, versions avec ou sans tiroirs, plan avec support salamandre intégré. Éléments avec douchette rétractible.







	MOD.	DESCRIPTION					€
	20T0TN	ELEMENT NEUTRE	20x92x25				949
	0T0TN	ELEMENT NEUTRE	40x92x25				1.184
	1T0TN	ELEMENT NEUTRE	80x92x25				1.591
	0T0TNCL	ELEMENT NEUTRE AVEC COLONNE EAU	40x92x25				2.662
	0T0TC1	ELEMENT NEUTRE A TIROIR/SUPPORT	40x92x25				1.520
	1T0TC2	ELEMENT NEUTRE A 2 TIROIRS/SUPPORT	80x92x25				2.372
	1T0TNRG	ELEMENT NEUTRE AVEC SUPPORT POUR SALAMANDRE	80x92x25				2.504
	20T1TND	ELEMENT NEUTRE AVEC DOUCHETTE RÉTRACTIBLE	20x92x75				1.885
	20T1TN	ELEMENT NEUTRE	20x92x75				1.337

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BGN11P10	BAC GN 1/1 EN POLYCARBONATE H= 100					49
	NCEA	COLONNE EAU					564







CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Soubassement réfrigéré doté d'une structure extérieure en acier inox AISI 304 et d'un grand tiroir intérieur en ABS, capacité 4xGN 1/1 h= 100. Température de fonctionnement: -22°/+15°C. La version 2NIBBC est équipée de la fonctionnalité: cellule de refroidissement rapide. Gaz réfrigérant R600A. Classe énergétique B (seulement s'il est utilisé à

température positive: A). Contraintes d'installation: combinaisons possibles avec tous les appareils électriques (sauf OT0BM1E-1T0BM2E), et combinaisons possibles avec les appareils à gaz: uniquement avec: 2T0FT7G.

ACCESSOIRES













	MOD.	DESCRIPTION					
	2NIBNC	SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ	120x80x50	0,28	230V 1N~/50Hz		9.410
	2NIBBC	SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ - CELLULE MIXTE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE	120x80x50	0,32	230V 1N~/50Hz		10.059

CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS

SOUBASSEMENTS

Soubassements placards positionnables sous les éléments tops réalisés en acier inox AISI 304. Réalisés en acier inox AISI 304. Tiroirs sans fond montés sur guides télescopiques pour bacs 1/1 GN. h. max = 100 mm. Il n'est pas possible d'installer 1NIVBR sous les éléments suivants: vitrocéramique à induction et à infrarouge, grillades barréaudées électriques et plaques électriques.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0NITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	40x80x50				684
	1NITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	80x80x50				793
	2NITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	120x80x50				1.090
	0NITB	SOUBASSEMENT PLACARD FERME 1 PORTE DX	40x85x50				952
	1NITB	SOUBASSEMENT PLACARD FERME 2 PORTES	80x85x50				1.531
	0NIVC2	SOUBASSEMENT RANGEMENT 2 TIROIRS/SUPPORTS	40x85x50				1.794
	1NIVBR	SOUBASSEMENT PLACARD CHAUFFANT 2 PORTES	80x85x50	2		230V 1N~/50Hz	2.492
	PBNB	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					298
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					298
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				163
	BGN11P10	BAC GN 1/1 EN POLYCARBONATE H= 100					49












CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS

ACCESSOIRES











Plinthes 3 côtés, réalisée en acier inox AISI 304, clipsables aux pieds des appareils. amovibles pour le nettoyage et les inspections périodiques. Ces plinthes sont adaptables uniquement sur les blocs de cuisson fonctionnant au GAZ NATUREL. Elles ne peuvent pas être montées sur des appareils GPL. Main courante tubulaire réalisée en tube

d'acier inox AISI 304, Ø 40 mm. Main courante en plan de plan de dressage : réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur 15/10 mm, finition satinée et profilée. A fixer en façade des appareils. Utilisé comme main-courante et surface de support pour casseroles et bacs.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0KPT	JEU DE PIEDS POUR ELEMENT TOP 40 CM					308
	1KPT	JEU DE PIEDS POUR ELEMENT TOP 80 CM					338
	2KPT	JEU DE PIEDS POUR ELEMENT TOP 120 CM	120x20x10				365
	KPN	JEU DE 4 PIEDS POUR INSTALLATION AU SOL					66
	NCLT	TERMINAISONS LATERALES	5,3x92x79				1.263
	NCLTL	TERMINAISONS LATERALES	0,3x92x79				790
	NCLTLB	TERMINAISONS LATERALES POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE					337
	04NTR	CHASSIS AVEC ROULETTES POUR ELEMENTS CM 40	40x75x15				533
	08NTR	CHASSIS AVEC ROULETTES POUR ELEMENTS CM 80	80x75x15				579
	10NTR	CHASSIS AVEC ROULETTES POUR ELEMENTS CM 100	100x75x15				601
	12NTR	CHASSIS AVEC ROULETTES POUR ELEMENTS CM 120	120x75x15				624
	12NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 120 CM	120x80x15				517
	14NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 140 CM	140x80x15				565
	16NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 160 CM	160x80x15				597
	18NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 180 CM	180x80x15				647
	20NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 200 CM	200x80x15				679
	22NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 220 CM	220x80x15				727

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	24NZN	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 240 CM	240x80x15				781
	26NZN	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 260 CM	260x80x15				808
	28NZN	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 280 CM	280x80x15				839
	NZN	PLINTHES LATERAL POUR BLOCS ADDOSSES					263
	NZCN	PLINTHES LATERAL POUR BLOCS ADDOSSES AVEC COLONNES					286
	04MF	MITRE D'EVACUATION DES FUMEEES ELEMENT CM 40	40x6,5x17,6				230
	08MF	MITRE D'EVACUATION DES FUMEEES ELEMENT CM 80	80x6,5x17,6				449
	04NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 40	40x6,9x4				164
	08NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 80	80x6,9x4				201
	12NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 120	120x6,9x4				227
	14NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 140	140x6,9x4				243
	16NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 160	160x6,9x4				259
	04NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 40 CM	40x15,1x5,4				326
	08NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 80 CM	80x15,1x5,4				359
	12NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 120 CM	120x15,1x5,4				406
	16NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 160 CM	160x15,1x5,4				464
	PMSN	PROTECTION DE LA POIGNÉE	22x45x18				98

CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS

SOLUTION EN PONT SUR BAIES LIBRES

Traverses réalisées en acier inox AISI 304 pour le support des éléments top. La table avec instructions de montage est en la partie introductive du chapitre.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	04NSPT	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ELEMENTS TOP 40 CM	40x5x80				272
	08NSPT	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ELEMENTS TOP 80 CM	80x5x80				350
	12NSPT	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ELEMENTS TOP 120 CM	120x5x80				405
	16NSPT	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ELEMENTS TOP 160 CM	160x5x80				501

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS








INSTALLATION SUR STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS

La structure pluri-éléments permet d'implanter un linéaire de cuisson sur socle inox ou sur socle maçonné par l'utilisation d'un support multi-éléments sur lequel appareils sont placés. La structure pluri-éléments est réalisée en acier inox AISI 304, épaisseur 30/10 mm, garantit un support de plancher avec seulement 4/6 pieds réglables en hauteur







d'acier inox. À travers des extensions il est possible d'allonger la largeur de la structure. L'extension en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 30/10 mm, est attelée à la structure pluri-éléments et augmente l'appui au sol de 2/4 pieds d'acier inox avec hauteur réglable. La structure peut être complétée d'une plinthe en acier inox AISI 304 sur les 3

côtés. amovibles pour le nettoyage et les inspections périodiques. Ces plinthes sont adaptables uniquement sur les blocs de cuisson fonctionnant au GAZ NATUREL. Elles ne peuvent pas être montées sur des appareils GPL.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	12NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 4 PIEDS - 120 CM	120x80x15				753
	16NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 4 PIEDS - 160 CM	160x80x15				801
	18NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 4 PIEDS - 180 CM	180x80x15				895
	20NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 4 PIEDS - 200 CM	200x80x15				927
	24NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 6 PIEDS - 240 CM	240x80x15				1.066
	04NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 40 CM	40x0x0				491
	06NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 60 CM	60x0x0				515
	08NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 80 CM	80x0x0				559
	10NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 100 CM	100x0x0				628
	12NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 120 CM	120x0x0				653
	14NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 140 CM	140x0x0				670
	16NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 160 CM	160x0x0				707
	18NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 180 CM	180x0x0				745
	20NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 4 PIEDS 200 CM	200x0x0				798
	12NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 120 CM	120x86x15				629
	16NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 160 CM	160x86x15				701
	18NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 180 CM	180x86x15				782
	20NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 200 CM	200x86x15				872

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	22NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 220 CM	220x86x15				889
	24NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 240 CM	240x86x15				940
	26NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 260 CM	260x86x15				1.006
	28NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 280 CM	280x86x15				1.030
	30NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 300 CM	300x86x15				1.066
	32NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 320 CM	320x86x15				1.079
	34NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 340 CM	340x86x15				1.121
	36NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 360 CM	360x86x15				1.138
	38NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 380 CM	380x86x15				1.162
	40NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 400 CM	400x86x15				1.225
	42NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 420 CM	420x86x15				1.243
	44NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 440 CM	440x86x15				1.256
	46NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 460 CM	460x86x15				1.278
	48NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 480 CM	480x86x15				1.320
	50NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 500 CM	500x86x15				1.363
	52NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 520 CM	520x86x15				1.390
54NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 540 CM	540x86x15				1.477	
	185NZ	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSES					282
	185NZC	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSÉS AVEC COLONNES ÉQUIPÉES					289

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS

INSTALLATION SUR POUTRE SEMISUSPENDU












Installation avec solution de cuisson semisuspendue central ou adossée sur une poutre sans contraintes structurelles et une flexibilité absolue pour l'implantation des appareils: pour les unités supérieures et aussi les unités avec placard/four en dessous. La poutre de support contient tous el matériel nécessaire pour les alimentations.

Structure de soutien réalisée en tube d'acier Fe360 de forte épaisseur, traitée anticorrosion, revêtement époxy. Livrée avec jeu de deux pieds, protections latérales et supérieures en acier inox AISI 304 satiné.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 200 CM IMPLANTATION ADOSSEE	200x84x97				4.987
	24NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 240 CM IMPLANTATION ADOSSEE	240x84x97				5.129
	28NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 280 CM IMPLANTATION ADOSSEE	280x84x97				5.359
	32NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 320 CM IMPLANTATION ADOSSEE	320x84x97				5.602
	36NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 360 CM IMPLANTATION ADOSSEE	360x84x97				6.955
	40NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 400 CM IMPLANTATION ADOSSEE	400x84x97				7.196
	24NSTSME	EXTENSION POUR STRUCTURE DE SOUTIEN IMPLANTATION ADOSSE - 240 CM					3.838
	20NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 200 CM IMPLANTATION CENTRALE	200x139x97				5.797
	24NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 240 CM IMPLANTATION CENTRALE	240x139x97				5.979
	28NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 280 CM IMPLANTATION CENTRALE	280x139x97				6.272
	32NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 320 CM IMPLANTATION CENTRALE	320x139x97				7.047
	36NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 360 CM IMPLANTATION CENTRALE	360x139x97				8.182
	40NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 400 CM IMPLANTATION CENTRALE	400x139x97				8.417
	24NSTSBE	EXTENSION POUR STRUCTURE DE SOUTIEN IMPLANTATION CENTRLA - 240 CM					4.175
	02NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ELEMENTS 20 CM	20x16x76				283
	04NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ELEMENTS 40 CM	40x16x76				315
	08NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ELEMENTS 80 CM	80x16x76				360
	10NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ELEMENTS 100 CM	100x16x76				445

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION				
	12NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ELEMENTS 120 CM	120x16x76			586
	SNTOP	SUPPORTS POUR ELEMENTS TOP ACCROCHÉS À LA STRUCTURE DE SOUTIEN	92x4x25			258
	20NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 200 CM	200x80x68			474
	24NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 240 CM	240x80x68			502
	28NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 280 CM	280x80x68			537
	32NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 320 CM	320x80x68			640
	36NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 360 CM	360x80x68			679
	40NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 400 CM	400x80x68			720
	04NSCTT	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ELEMENTS TOP DE 40 CM	40x84x50			232
	08NSCTT	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ELEMENTS TOP DE 80 CM	80x84x50			287
	12NSCTT	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ELEMENTS TOP DE 120 CM	120x84x50			319
	NSCLD	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE	0,4x92x79			923
	NSCLS	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE	0,4x92x79			923
	NSCLTD	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE POUR ÉLÉMENT TOP	0,4x92x79			460
	NSCLTS	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE POUR ÉLÉMENT TOP	0,4x92x79			460
	NSCLBD	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE	0,4x13x79			182
	NSCLBS	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE	0,4x13x79			182

ICON7000
720 mm

ICON9000
620 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS











COLONNES AMENAGEABLES

Colonnes : structure en acier tubulaire inox AISI 304 soudé, section 50x30 mm, 2 mm d'épaisseur, habillage en tôle pliée d'acier inox AISI 304 satiné, 0,8 mm d'épaisseur. Pré-équipées pour être fixées au sol (chevilles) et être fixées aux appareils (vis). Les colonnes sont livrées en standard d'une étagère sur le niveau supérieur réalisée en acier inox AISI 304











et d'un habillage arrière. Pour choisir les accessoires des colonnes voir la partie introductive du chapitre. Sur le niveau supérieur, entre deux colonnes, il est possible d'installer une grille raccordante porte-casserole. La compatibilité de les accessoires du niveau inférieur dépend de la fonctionnalité de les éléments sous-jacents. Sans accessoires sur le niveau

inférieur, la colonne doit être complétée obligatoirement par l'habillage CCIA-CCIB.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CMG04	COLONNE 1 FACE 1 GRILLE 40 CM	40x46x182				2.953
	CMG08	COLONNE 1 FACE 1 GRILLE 80 CM	80x46x182				3.235
	CMR04	COLONNE 1 FACE 1 ETAGERE 40 CM	40x46x182				2.912
	CMR08	COLONNE 1 FACE 1 ETAGERE 80 CM	80x46x182				3.126
	CBGG04	COLONNE 2 FACES 2 GRILLES 40 CM	40x86x182				3.959
	CBGG08	COLONNE 2 FACES 2 GRILLES 80 CM	80x86x182				4.520
	CBRR04	COLONNE 2 FACES 2 ETAGERES 40 CM	40x86x182				3.881
	CBRR08	COLONNE 2 FACES 2 ETAGERES 80 CM	80x86x182				4.301
	CBGR04	COLONNE 2 FACES 1 GRILLES 1 ETAGERE 40 CM	40x86x182				3.918
	CBGR08	COLONNE 2 FACES 1 GRILLES 1 ETAGERE 80 CM	80x86x182				4.410
	GP04	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 40 CM	40x40x5				947
	GP06	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 60 CM	60x40x5				1.271
	GP08	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 80 CM	80x40x5				1.271
	GP10	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 100 CM	100x40x5				1.365
	GP12	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 120 CM	120x40x5				1.552

ACCESSOIRES










	MOD.	DESCRIPTION					€
	GP14	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 140 CM	140x40x5				1.506
	GP16	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 160 CM	160x40x5				1.552
	GP18	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 180 CM	180x40x5				1.645
	GP20	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 200CM	200x40x5				1.691
	R04IA	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE A CM 40	40x160x25				680
	R04IB	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE B CM 40	40x160x25				680
	R08IA	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE A CM 80	80x160x25				757
	R08IB	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE B CM 80	80x160x25				757
	G08IA	ETAGERE BARREAUDEE POUR COLONNE FACE A CM 80	80x25x5				1.338
	G08IB	ETAGERE BARREAUDEE POUR COLONNE FACE B CM 80	80x25x5				1.338
	TGNIA	CADRE PORTE-BACS GN POUR COLONNE FACE A	74x36x5				1.085
	TGNIB	CADRE PORTE-BACS GN POUR COLONNE FACE B	74x36x5				1.085
	CRAIA	ROBINET EAU COL ARTICULE FACE A					386
	CRAIB	ROBINET EAU COL ARTICULE FACE B					386
	RBE208IA	ÉTAGERE BOX PRISES ELECTRIQUES FACE A CM 80	80x25x34			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.434
	RBE208IB	ÉTAGERE BOX PRISES ELETRCIQUES FACE B CM 80	80x25x34			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.434
	PE1IA	PRISE ELECTRIQUE POUR COLONNE FACE A				230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	768
	PE1IB	PRISE ELECTRIQUE POUR COLONNE FACE B				230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	768

ICON7000
720 mm




ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	RPE104IA	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE A CM 80	40x25x5			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.314
	RPE104IB	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE B CM 80	40x25x5			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.314
	RPE108IA	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE A CM 80	80x25x5			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.371
	RPE108IB	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE B CM 80	80x25x5			230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	1.371
	CCIA	HABILLAGE POUR COLONNE FACE A					181
	CCIB	HABILLAGE POUR COLONNE FACE B					181
	TI08	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					234
	TI10	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					246
	TI12	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					251
	TI14	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					257
	TI16	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					275
	TI18	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					281
	TI20	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					288
	TI22	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					294
	TI24	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					311
	TI26	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					317
	TI28	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE					322
	TLE02	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 2 BLOCS DE CUISSON DOS À DOS					224
	TLE04	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 2 BLOCS DE CUISSON DOS À DOS					234
	TLE02M	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 1 BLOC DE CUISSON ADDOSSÉ					200

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TLE04M	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 1 BLOC DE CUISSON ADDOSSÉ					209

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm



Arke Restaurant - Italy

OMEGA

Idéal pour être placé au milieu de la salle pour travailler sur deux fronts, la gamme OMEGA englobe un vaste éventail de éléments modulaires, qui est accessible depuis les deux côtés de la cuisine.

Les modules ont une surface en acier inox AISI 304 découpé au laser, épaisseur 20/10 mm. Donc tous éléments peuvent parfaitement être juxtaposées et sont étanches.

Grilles à gaz ou électriques ont été amélioré : les nouvelles grilles en fonte avec un traitement de surface

nanotechnologique, qui promeut le glissement des graisses de cuisson, facilitent le nettoyage et s'assurent résultats de cuisson parfaits. Grilles, carreaux et brûleur sont facilement et complètement amovibles et lavables en lave-vaisselle.

Les citernes des cuiseurs à pâtes et des sauteuses ont une bordure périmétrique moulée conforme à les recommandations UNI-EN 1672-2 (Machines pour les produits alimentaires - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène).

Le plus grand soin à l'hygiène, aussi durant la phase d'installation ; possibilité de positionner les éléments sur pieds de support (ne sont pas inclus dans les éléments modulaires) ; possibilité d'installation sur un socle en acier inoxydable, ou sur un socle en brique, ou à travers d'un châssis de support plurimodulaire, réalisé en acier inox AISI 430 avec épaisseur 30/10 mm, qui avec 4 ou 6 pieds en acier inox propose différentes solutions.

Tous nos produits sont certifiés CE

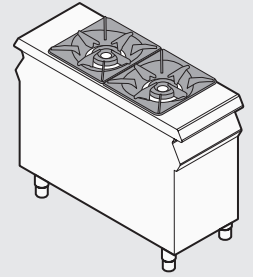


OMEGA

COMMENT COMPOSER VOTRE OMEGA

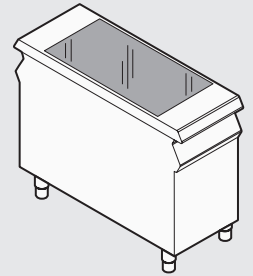
Feux Vifs

<p>10 kW 7 kW</p> <p>04WFAAV</p>	<p>10 kW 7 kW 7 kW 10 kW</p> <p>08WFA4V</p>	<p>10 kW 7 kW 7 kW 10 kW</p> <p>08WFA4G • 08WFA4E</p>
<p>10 kW 7 kW</p> <p>08WFA2PG • 08WFA2PE</p>	<p>10 kW 7 kW 7 kW 10 kW 7 kW 10 kW</p> <p>12WFA6G • 12WFA6E</p>	<p>10 kW 7 kW 7 kW 10 kW 7 kW 10 kW</p> <p>12WFAAN • 12WFA6A</p>



Éléments Vitro-Ceramique

<p>5 kW 5 kW</p> <p>04WVT1IV</p>	<p>5 kW 5 kW 5 kW 5 kW</p> <p>08WVT1IV</p>	<p>7 kW 7 kW</p> <p>04WVT2IV</p>	<p>7 kW 7 kW 7 kW 7 kW</p> <p>08WVT2IV</p>
--------------------------------------	--	--------------------------------------	--



Éléments Plaques Grillades

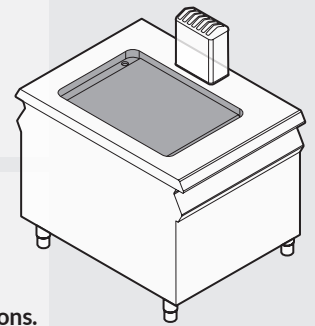
FT

<p>4 Cr</p>	<p>7 Bimétal</p>	<p>6 Cr</p>
-------------	------------------	-------------

FT

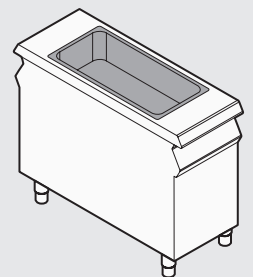
<p>1 Fe</p>	<p>3 Fe</p>
-------------	-------------

Disponible uniquement pour les pays hors Communauté Européenne. Contactez nos bureaux pour plus d'informations.



Bain Marie

1/1 GN	2/3 GN	1/2 GN	1/3 GN	1/6 GN	TRA16	TRA12	TRA11

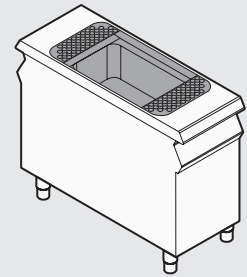


OMEGA

COMMENT COMPOSER VOTRE OMEGA

Polycuiseur à Eau - paniers

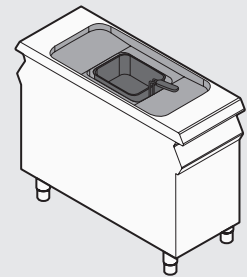
Paniers			Jeu de paniers KCPW40	
● CW4627	● CW2327	● CW2715	● CW2715	● CW0930
● CW2715 ● CW2830	● CW2715 ● CW0930 ● CW1830	● CW2715 ● C0909 ● CW1830		



Friteuses

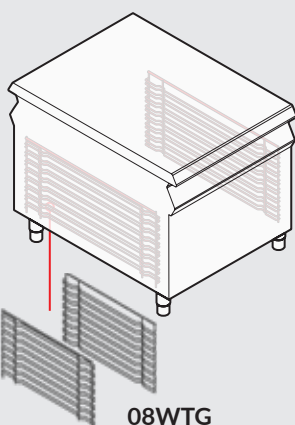
FR <input type="checkbox"/>		D <input type="checkbox"/>	
3	3	5	4
↻ 9	↑ 12	↻ 15	↑ 12+12

modèle à 1 cuve	modèle à 2 cuves	Paniers friteuse	
04WFR3ED 9	08WFR4ED 9+9	KCFR9	CFR91214
06WFR3GD 12	10WFR4GD 12+12	KCFR12	CFR91214
04WFR5ED 15		KCFR15	CFR15



Chaque cuve est fournie en standard avec 1 panier.

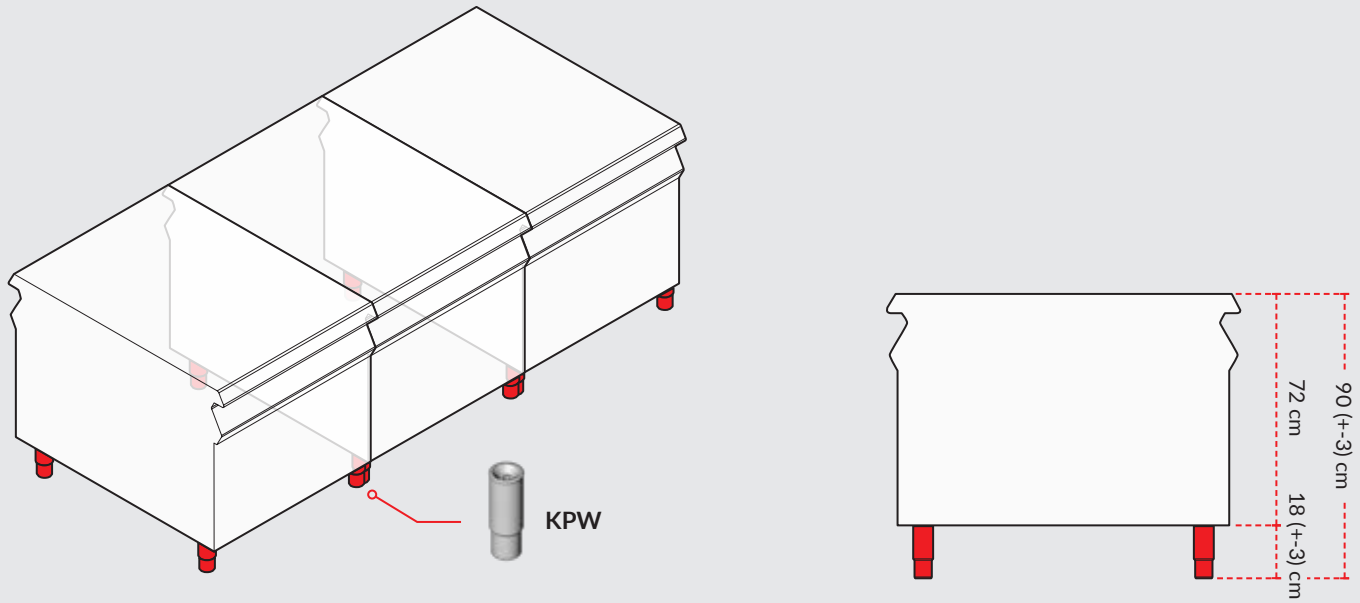
Structure porte-plats GN 1/1 pour placard 80 cm



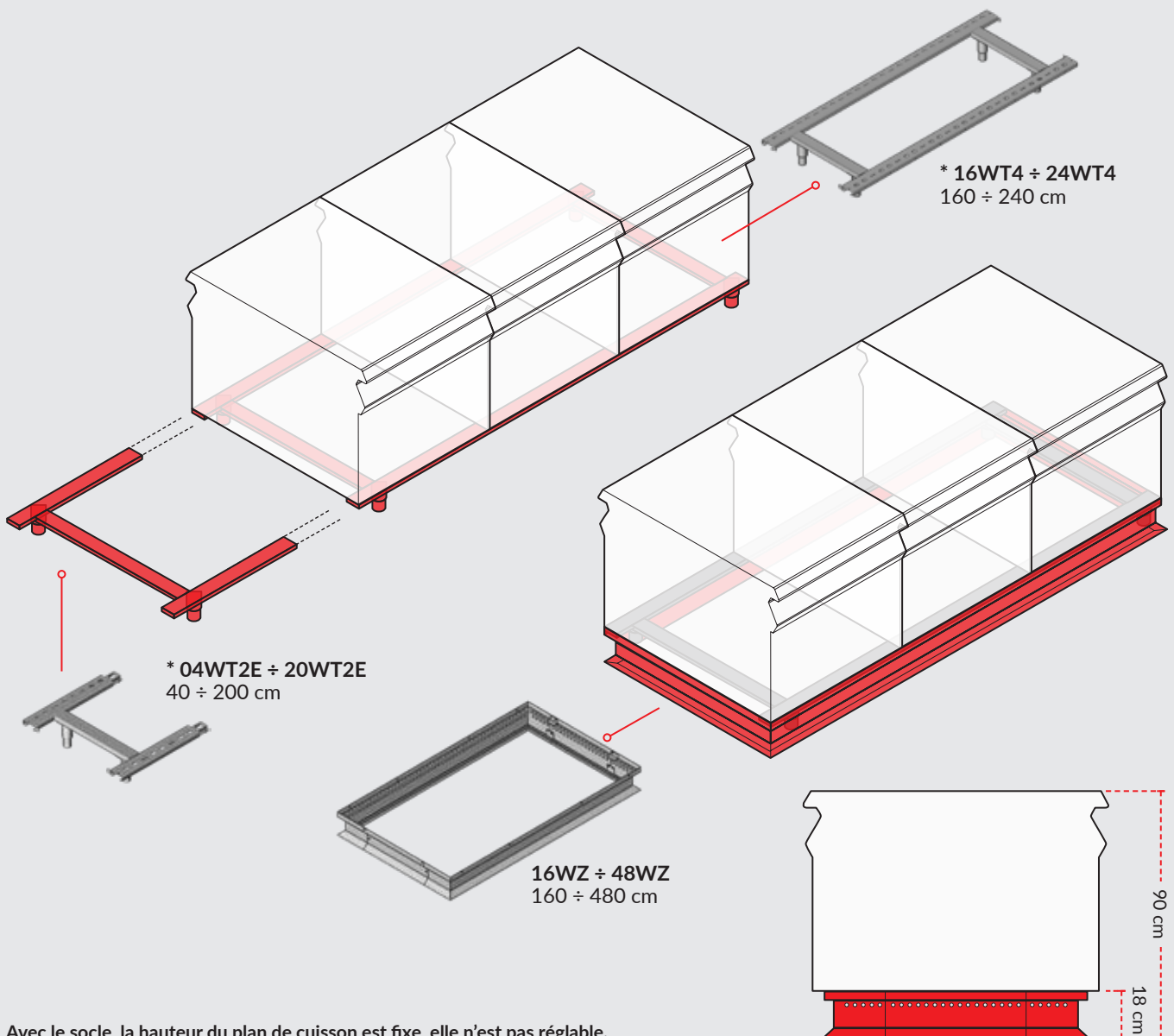
Feux Vifs	08WFAAV	✓
Plaque Coup de Feu	08WTPEV • 10WTPGV	✓
Éléments Vitro-Ceramique	08WVT1IV • 08WVT2IV	✓
Plaques Électriques	08WPE4V	✓
Grillades	08WGRGV • 08WGREV	✓
Éléments Plaques Grillades	TOUS LES APPAREILS	✓
Friteuses		✗
Éléments Neutres	08WPCV • 08WPNV	✓

OMEGA ACCESSOIRES

Installation sur pieds



Installation sur structure inox pluri-éléments, avec ou sans plinthe inox














Avec le socle, la hauteur du plan de cuisson est fixe, elle n'est pas réglable.

CUISSON MODULAIRES OMEGA

FEUX VIFS

Modules de 2,4 ou 6 feux vifs avec diverses possibilités de soubassements: four ou compartiment. Four statique traversant gaz ou électrique, doté de portes isolées sur les deux côtés, pouvant recevoir un plat GN 2/1 ou GN 1/1, réalisé en acier inox AISI 430, équipé d'échelles porte-plats 3 niveaux amovibles. Dans le modèle avec 6 feux vifs avec four

électrique, le placard neutre traversant peut être équipé avec échelle porte-plats GN1/1 et portes battantes sur les deux faces. Dans le modèle avec 6 feux vifs avec placard chauffant traversant à portes coulissantes sur les deux faces, ventilé et thermostaté.






	MOD.	DESCRIPTION					
	04WFAAV	FOURNEAU GAZ 2 FEUX VIFS SUR PLACARD	40x110x72	17	0,006	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	4.640
	08WFA4V	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR PLACARD	80x110x72	34	0,006	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	6.936
	08WFA4G	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE	80x110x72	44	0,006	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	7.546
	08WFA4E	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR ELECTRIQUE STATIQUE	80x110x72	34	6,5	400V 3N~/ 50Hz	8.394
	08WFA2PG	FOURNEAU 2 FEUX VIFS GAZ PLAQUE RADIANTE SUR FOUR STATIQUE GAZ	80x110x72	34		230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	7.413
	08WFA2PE	FOURNEAU 2 FEUX VIFS GAZ PLAQUE RADIANTE SUR FOUR STATIQUE ELECTRIQUE	80x110x72	24	6,5	400V 3N~ 50 ÷ 60 Hz	7.570
	12WFA6G	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE ET PLACARD	120x110x72	61	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	10.240
	12WFA6E	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE ET PLACARD	120x110x72	51	6,5	400V 3N~ 50 ÷ 60 Hz	11.210
	12WFA6A	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR PLACARD CHAUFFANT	120x110x72	51	2,5	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	10.515

ICON7000
720 mm


ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

	MOD.	DESCRIPTION					€
	12WFAAN	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR PLACARD NEUTRE	120x110x72	51	0,001	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	9.645

ACCESSOIRES









	MOD.	DESCRIPTION					€
	9GA	GRILLE BARREAUEE EN INOX POUR 2 FEUX VIFS	35x75x5				383
	VSX2	2 CUVETTES EN INOX POUR FEUX VIFS					64
	VSX4	4 CUVETTES EN INOX POUR FEUX VIFS					126
	DPF	2 DISQUES CACHE-FLAMME, Ø 180 MM					52
	08WTG	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1 POUR PLACARD 80 CM					167
	KPW	JEU DE 4 PIEDS POUR INSTALLATION AU SOL					66

CUISSON MODULAIRES OMEGA

PLAQUE COUP DE FEU

Plaque de cuisson Omega réalisée en acier 16MO5 intégrée au plan d'une épaisseur de 15 mm. Versions gaz munies de brûleurs placés sous la plaque délivrant une puissance de 12 kW. Allumage électronique par train d'étincelles (temp.maxi 500°C); Versions électriques équipées de résistances blindées sous plaque en acier inox AISI

309 dotées du Système Contact. Contrôle électronique de la température de façon indépendante sur 4 zones (temp. maxi. 450°C). Four statique traversant électrique, doté de portes isolées sur les deux côtés, pouvant recevoir un plat GN 2/1+ GN 1/1, réalisé en acier inox AISI 430, équipé d'échelles porte-plats 3 niveaux amovibles.

	MOD.	DESCRIPTION					
	08WTPEV	ELEMENT PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE SUR PLACARD	80x110x72	12		400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	10.630
	10WTPGV	PLAQUE COUP DE FEU SUR PLACARD	100x110x72	12,5	0,006	230V 1N~/ 50 ÷60Hz	8.386
	10WTPGE	PLAQUE COUP DE FEU GAZ SUR FOUR STATIQUE ELECTRIQUE	100x110x72	12,5	6,5	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	9.895

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	08WTG	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1 POUR PLACARD 80 CM					167
	KPW	JEU DE 4 PIEDS POUR INSTALLATION AU SOL					66

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm







ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

CUISSON MODULAIRES OMEGA

ÉLÉMENT VITRO-CÉRAMIQUE À INDUCTION

Dessus vitro-céramique type "Ceran".
Chauffe à induction électromagnétique. Zones de cuisson indépendantes 5 ou 7 kW. Commandes sur deux faces. Placard à angles internes largement rayonnés, portes battantes isolées à double parois. Générateurs placés dans une zone froide pour optimiser les performances.

	MOD.	DESCRIPTION					
	04WVT1IV	ELEMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 2 ZONES SUR PLACARD	40x110x72	10	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz		12.567
	04WVT2IV	ELEMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 2 ZONES SUR PLACARD	40x110x72	14	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz		17.089
	08WVT1IV	ELEMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 4 ZONES SUR PLACARD	80x110x72	20	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz		23.229
	08WVT2IV	ELEMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 4 ZONES SUR PLACARD	80x110x72	28	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz		32.278

ACCESSOIRES








	MOD.	DESCRIPTION					
	08WTG	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1 POUR PLACARD 80 CM					167
	KPW	JEU DE 4 PIEDS POUR INSTALLATION AU SOL					66

CUISSON MODULAIRES OMEGA

VITRO-CÉRAMIQUE À INFRAROUGE - PLAQUES ÉLECTRIQUES

Élément vitro-céramique à infrarouge: deux zones de cuisson indépendantes kW 3,4x2. Placard à angles internes largement rayonnés, porte battante isolée à double-parois, poignées chromées athermiques. Plaques électriques sur placard: plaques étanches aux liquides, dispositif de protection thermique, puissance par plaque 4 kW commutateur

à 5 positions. Placard à angles internes largement rayonnés, porte battante isolée à double-parois, poignées chromées athermiques. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	04WVT3RV	ELEMENT VITROCERAMIQUE INFRAROUGE 2 ZONES SUR PLACARD	40x110x72	6,8	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz		5.666
	04WPE4V	ELEMENT 2 PLAQUES ELECTRIQUES SUR PLACARD - 400V	40x110x72	8	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz		5.742
	08WPE4V	ELEMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR PLACARD - 400V	80x110x72	16	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz		8.109

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	08WTG	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1 POUR PLACARD 80 CM					167
	KPW	JEU DE 4 PIEDS POUR INSTALLATION AU SOL					66

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

CUISSON MODULAIRES OMEGA

GRILLADES ET SAUTEUSE

Grillade gaz a pierres ceramique: chauffe par brûleurs permettant rayonnement de la chaleur. Veilleuse pilote, thermocouple, allumage électronique par train d'étincelles. Modèle électrique: résistances électriques en Incoloy directement en contact avec la grille de cuisson. Cuve de contenance eau pour la collection graisses et élimination de

fumes. Pour les deux modèles: grille de cuisson réalisée en fonte avec émailage pour hautes températures. Sautouse électrique a cuve fixe: cuve dimensions GN 2/1, parois en acier inox AISI 304 et fond en "Compound" (AISI 316L + FE), épaisseur 15 mm. Large trou d'évacuation avec bouchon de fermeture, contrôle thermostatique de la température.

Placard avec porte battante. En dotation: bac GN 1/1 h= 200 inox, poignées universelles.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	08WGRGV	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE SUR PLACARD	80x110x72	18	0,001	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	8.234
	08WGREV	GRILLADE ELECTRIQUE SUR PLACARD	80x110x72		11,1	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	8.916
	06WBR3E	SAUTEUSE ELECTRIQUE CUVE FIXE SUR PLACARD	60x110x72		10	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	9.354

ACCESSOIRES









	MOD.	DESCRIPTION					€
	08WTG	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1 POUR PLACARD 80 CM					167
	KPW	JEU DE 4 PIEDS POUR INSTALLATION AU SOL					66

CUISSON MODULAIRES OMEGA








ÉLÉMENTS PLAQUES GRILLADES

Plaques réalisées en acier Fe510D satinées ou chromées ou en compound, soudées de façon étanche au plan (740x510 mm). Deux zones de cuisson indépendantes par face de travail, contrôle thermostatique de la température. Trous d'évacuation des graisses et dessus de cuisson sur les deux faces. Pour les modèles à gaz: chauffe par

deux batteries de brûleurs à 3 rampes, en acier inox et d'une puissance nominale de 7 kW. Allumage électronique par train d'étincelles. Pour les modèles électriques: chauffe par deux groupes de résistances blindées en acier AISI 309 à commandes indépendantes. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

MOD.	DESCRIPTION					€
	08WFT4GV ELEMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE SUR PLACARD	80x110x72	14	0,006	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	9.884
	08WFT7GV ELEMENT GRILLADE GAZ PLAQUE BIMETAL LISSE SUR PLACARD	80x110x72	14	0,001	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	9.134
	08WFT6GV ELEMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE SUR PLACARD	80x110x72	14	0,006	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	10.008
	06WFT7EV ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE SUR PLACARD	60x110x72		10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	7.664
	06WFT4EV ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMEE LISSE SUR PLACARD	60x110x72		10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	6.968
	06WFT6EV ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMEE LISSE/NERVUREE SUR PLACARD	60x110x72		10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	7.030

ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
	RFT RACLETTE DE NETTOYAGE					155
	KLRL LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					270
	08WTG STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1 POUR PLACARD 80 CM					167

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KPW	JEU DE 4 PIEDS POUR INSTALLATION AU SOL					66

CUISSON MODULAIRES OMEGA

ELEMENTS GRILLADES AVEC PLAQUE EN ACIER DOUX

Plaques réalisées en acier Fe510D satinées ou chromées ou en compound, soudées de façon étanche au plan (740x510 mm). Deux zones de cuisson indépendantes par face de travail, contrôle thermostatique de la température. Trous d'évacuation des graisses et dessus de cuisson sur les deux faces. Pour les modèles à gaz: chauffe par

deux batteries de brûleurs à 3 rampes, en acier inox et d'une puissance nominale de 7 kW. Allumage électronique par train d'étincelles. Pour les modèles électriques: chauffe par deux groupes de résistances blindées en acier AISI 309 à commandes indépendantes. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie. Modèles

disponibles uniquement pour les pays hors Communauté Européenne.



Disponibles uniquement pour les pays hors Communauté Européenne. Contactez nos bureaux pour plus d'informations.

MOD.	DESCRIPTION					€
08WFT1GV	ELEMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX SUR PLACARD	80x110x72	14	0,006	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	
06WFT1EV	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX SUR PLACARD	60x110x72		10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
06WFT3EV	ELEMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE LISSE/NERVURÉE EN ACIER DOUX SUR PLACARD	60x110x72		10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	

ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
RFT	RACLETTE DE NETTOYAGE					155
KLRL	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					270
08WTG	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1 POUR PLACARD 80 CM					167
KPW	JEU DE 4 PIEDS POUR INSTALLATION AU SOL					66

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm



OMEGA
1100 mm

CUISSON MODULAIRES OMEGA















POLYCUISEURS À EAU

Cuve de cuisson soudée en continu au plan de travail, réalisée en acier inoxydable AISI 316L, 40 litres. Alimentation eau par électrovanne avec remise à niveau automatique du seuil minimum d'eau dans la cuve. Pour les modèles à gaz: chauffe directe par brûleurs en acier inox commandés par des robinets gaz de sécurité, veilleuse pilote



et thermocouple. Allumage électronique par train d'étincelles. Pour les modèles électriques: chauffe par résistances en acier inox situées à l'intérieur de la cuve de cuisson. Les paniers sont accessoires obligatoires. Modèles pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: O4WCP1EM.

	MOD.	DESCRIPTION					
	04WCP1EM	POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 1 CUVE 40 L SUR PLACARD	40x110x72	12	400V 3~/ 50Hz		7.146
	06WCP1GM	POLYCUISEUR À EAU GAZ 1 CUVE 40 L SUR PLACARD	60x110x72	14	0,001	230V 1N~/ 50Hz	7.324

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	CW40L	COUVERCLE POUR CUVE CUISEUR A PATES 40 L	39,5x77,5x4,9				208
	KCPW40	4 PANIERS POUR CUISEUR A PATES 40 L					453
	C0909	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 1,5 L	9,2x9,2x20				69
	CW2715	PANIER 5,8 L POUR CUISEUR A PATES					173
	CW0930	PANIER 4,5 L POUR CUISEUR A PATES					116
	CW1830	PANIER 9,8 L POUR CUISEUR A PATES	40x60x20				185
	CW2830	PANIER 14 L POUR CUISEUR A PATES	29x26x29				245
	CW4627	PANIER 22 L POUR CUISEUR A PATES					299
	CW2327	PANIER 10 L POUR CUISEUR A PATES					231

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KPW	JEU DE 4 PIEDS POUR INSTALLATION AU SOL					66

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm











CUISSON MODULAIRES OMEGA

FRITEUSES








Cuves soudées au plan et embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage, double zone de foisonnement de l'huile. Thermostats désécurités sur tous les modèles. Régulation électronique de la température de 0°C à 190°C avec précision de +/- 1°C, fonction de dégivrage des graisses solides avec maintien de la

température à 100°C. Pour les modèles à gaz: Chauffe par tubulures gaz positionnées à l'intérieur de la cuve en acier inox AISI 304. Allumage électronique du groupe par train d'étincelles. Les modèles électriques: Chauffe par résistances immergées dans la cuve, basculantes à 90° pour faciliter le nettoyage. En dotation chaque cuve: 1



panier. Modèles pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: 04WFR3ED, 08WFR4ED, 04WFR5ED.

	MOD.	DESCRIPTION					
	04WFR3ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 9 L COMMANDES DIGITALES	40x110x72	7,3			400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz 5.716
	04WFR5ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L COMMANDES DIGITALES	40x110x72	10,5			400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz 7.272
	08WFR4ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 9+9 L COMMANDES DIGITALES	80x110x72	14,6			400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz 9.125
	06WFR3GD	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 12 L COMMANDES DIGITALES	60x110x72	11	0,03		230V 1N~/ 50Hz 7.987
	10WFR4GD	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 12+12 L COMMANDES DIGITALES	100x110x72	22	0,06		230V 1N~/ 50Hz 11.451

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	KCFR9	2 PANIERS POUR FRITEUSE CUVE 9/11/14 L	46x12x19				95
	KCFR12	2 PANIERS CUVE FRITEUSE 12 L					95
	KCFR15	2 PANIERS POUR CUVE FRITEUSE ELECTRIQUE 15 LITRES					147
	CFR91214	PANIER POUR CUVE FRITEUSE 9/11/12/14 L	22,5x28,3x11,5				69
	CFR15	PANIER POUR CUVE FRITEUSE ELECTRIQUE 15 L	22,5x28,3x15,5				94

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	KPW	JEU DE 4 PIEDS POUR INSTALLATION AU SOL					66

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm






OMEGA
1100 mm

CUISSON MODULAIRES OMEGA









BAIN MARIE

Cuve en acier inox AISI 304 emboutie à angles arrondis et soudée au plan de façon étanche. Commande d'alimentation eau par électrovanne avec commande à bouton poussoir. Vidange à l'intérieur du placard. Contrôle thermostatique des températures, thermostat de sécurité en cas de surchauffe accidentelle. Capacité utile de la cuve: 1/1GN + 1/3 GN. H maxi:

150 mm. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	04WBMEV	ELEMENT BAIN-MARIE ELECTRIQUE SUR PLACARD	40x110x72	3	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		5.481

ACCESSOIRES













	MOD.	DESCRIPTION					€
	KPW	JEU DE 4 PIEDS POUR INSTALLATION AU SOL					66
	TRA11	TRAVERSE POUR BACS GN 1/1	2,5x54x2,5				13
	TRA12	TRAVERSE POUR BACS GN 1/2	2,5x32x2,5				13
	TRA16	TRAVERSE POUR BACS GN 1/6	2,5x17x2,5				11
	BGN11	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES GN 1/1	32,5x53x15				155
	BGN12	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 1/2	32,5x26,5x15				103
	BGN13	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,G.N 1/3	32,5x17,7x15				95
	BGN16	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES G.N 1/6	16,2x17,7x15				70
	BGN23	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 2/3	32,5x35,4x15				131
	B11F2	BAC PLEIN INOX GN 1/1 H 20 MM	53x32,5x2				57
	B11F4	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				67
	B11F6	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 6,5 CM	53x32,5x6,5				78

CUISSON MODULAIRES OMEGA

ÉLÉMENTS NEUTRES

Plan de travail en acier inox AISI 304
épaisseur 20/10 mm, insonorisé
et renforcé en interne par des longerons.
Soubassements placard traversants avec
portes battantes sur les deux côtés,
réalisés en acier inox AISI 304, parois et
fonds conçus en une seule pièce avec
angles largement rayonnés. Possibilité
d'équiper en option les placards largeur

80 cm de porte-plats GN 1/1 ou GN 2/1.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	02WPN	ELEMENT NEUTRE	20x110x72				1.482
	02WPNRG	ELEMENT NEUTRE PRE-EQUIPE POUR STRUCTURE REPOSE PLATS	20x110x72				1.910
	02WPNCL	ELEMENT NEUTRE AVEC COLONNE EAU	20x110x72				2.143
	04WPNV	ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD	40x110x72				3.201
	04WPNCLV	ELEMENT NEUTRE AVEC COLONNE EAU SUR PLACARD	40x110x72				3.746
	04WPN4C	ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD À TIROIRS	40x110x72				2.867
	08WPCV	ELEMENT NEUTRE À TIROIRS SUR PLACARD	80x110x72				5.103
	08WPNV	ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD	80x110x72				4.241

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	08WTG	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1 POUR PLACARD 80 CM					167
	KPW	JEU DE 4 PIEDS POUR INSTALLATION AU SOL					66








CUISSON MODULAIRES OMEGA

STRUCTURES DE SOUTIEN PLURIELEMENTS ET EXTENSIONS

Réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur 30/10 mm. Predisposée pour recevoir tous les éléments de la ligne Omega. 4 pieds inox d'appui au sol réglables en hauteur pour la mise à niveau. Extension base structure pluri-éléments 2/4 pieds réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur 30/10 mm, préparée pour la fixation à la structure multi-éléments intégrant le

support de plancher avec 2/4 (supplémentaires) pieds réglables en acier inoxydable.

ACCESSOIRES






	MOD.	DESCRIPTION					€
	16WT4	BASE STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 4 PIEDS - 160 CM	160x0x0				845
	18WT4	BASE STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 4 PIEDS - 180 CM	180x0x0				889
	20WT4	BASE STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 4 PIEDS - 200 CM	200x0x0				918
	22WT4	BASE STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 4 PIEDS - 220 CM	220x0x0				993
	24WT4	BASE STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 6 PIEDS - 240 CM	240x0x0				1.067
	04WT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 40 CM	20x95x40				479
	06WT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 60 CM	60x0x0				511
	08WT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 80 CM	80x0x0				542
	10WT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 100 CM	100x0x0				598
	12WT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 120 CM	120x0x0				632
	14WT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 140 CM	140x0x0				663
	16WT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 160 CM	160x0x0				700
	18WT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 2 PIEDS 180 CM	180x0x0				738
	20WT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ELEMENTS 4 PIEDS 200 CM	200x0x0				774

CUISSON MODULAIRES OMEGA

CONTOURNER

Plinthes sur 4 côtés en acier inox AISI 304, à fixer à la base. amovibles pour le nettoyage et les inspections périodiques. Ces plinthes sont adaptables uniquement sur les blocs de cuisson fonctionnant au GAZ NATUREL. Elles ne peuvent pas être montées sur des appareils GPL.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	16WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 160 CM	160x0x0				900
	18WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 180 CM	180x40x40				938
	20WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 200 CM	200x0x0				954
	22WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 220 CM	220x0x0				974
	24WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 240 CM	240x0x0				1.008
	26WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 260 CM	22x260x12				1.067
	28WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 280 CM	280x0x0				1.084
	30WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 300 CM	300x0x0				1.121
	32WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 320 CM	320x0x0				1.140
	34WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 340 CM	340x0x0				1.183
	36WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 360 CM	360x0x0				1.198
	38WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 380 CM	380x0x0				1.224
	40WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 400 CM	400x0x0				1.292
	42WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 420 CM	420x0x0				1.307
	44WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 440 CM	440x0x0				1.320
46WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 460 CM	460x0x0				1.343	
48WZ	PLINTHE PERIMETRALE POUR BLOC CUISSON 480 CM	240x30x14				1.361	








CUISSON MODULAIRES OMEGA

MAIN COURANTES / PLANS DE DRESSAGE / TERMINAISON

Main courantes: de façade tubulaire en acier inox AISI 304, Ø 40 mm. Main courante en plan de dressage: réalisée en acier inox AISI 304, épaisseur 15/10e, satiné, à fixer en façade des éléments Omega. 11WCLN: élément latéral de terminaison du top et du côté des appareils Omega, réalisé en acier inox AISI 304. Main courante et plan de

dressage ne sont PAS installables sur éléments grillades ELECTRIQUES.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	04CCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 40	40x0x0				148
	08CCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 80	80x0x0				190
	12CCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 120	120x0x0				212
	16CCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 160	160x8x8				249
	20CCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 200	200x10x10				287
	22CCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 220	220x4x4				305
	04CPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 40 CM	40x0x0				326
	08CPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 80 CM	80x0x0				350
	12CPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 120 CM	120x0x0				406
	16CPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 160 CM	160x0x0				464
	20CPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE - 200 CM	200x0x0				519
	22CPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE - 220 CM	220x0x0				549
	11WCLN	ELEMENT LATERAL DE TERMINAISON	7,5x110x72				985

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm







ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

CUISSON MODULAIRES OMEGA

ETAGÈRES SUPÉRIEURES BARREAUDÉES REPOSE-PLATS

Etagères réalisées en acier inox AISI 304;
cadre périmétral en acier inox tubulaire
50x25 mm, traverses tubulaires Ø 15 mm;
colonnes de soutien en tube Ø 100 mm.
Le kit étagères peut être fixé seulement
sur l'élément neutre spécial (02WPNRG).
Livrées avec vis de fixation au dessus.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	GP1670	ETAGERE SUPERIEURE 2 COLONNES	160x70x70				3.273
	GP1870	ETAGERE SUPERIEURE 2 COLONNES	180x70x70				3.439
	GP2070	ETAGERE SUPERIEURE 2 COLONNES	200x70x70				3.607
	GP2270	ETAGERE SUPERIEURE 2 COLONNES	220x70x70				3.771
	GP2470	ETAGERE SUPERIEURE 2 COLONNES	240x70x70				3.941
	GP2670	ETAGERE SUPERIEURE 2 COLONNES	260x70x70				4.107
	GP2870	ETAGERE SUPERIEURE 2 COLONNES	280x70x70				4.274
	GP3070	ETAGERE SUPERIEURE 2 COLONNES	300x70x70				4.442
	GPS1670	ETAGERE SUPERIEURE - SUPPORT SALAMANDRE 2 COLONNES	160x70x70				4.372
	GPS1870	ETAGERE SUPERIEURE - SUPPORT SALAMANDRE 2 COLONNES	180x70x70				4.555
	GPS2070	ETAGERE SUPERIEURE - SUPPORT SALAMANDRE 2 COLONNES	200x70x70				4.733
	GPS2270	ETAGERE SUPERIEURE - SUPPORT SALAMANDRE 2 COLONNES	220x70x70				4.914
	GPS2470	ETAGERE SUPERIEURE - SUPPORT SALAMANDRE 2 COLONNES	240x70x70				5.097
	GPS2670	ETAGERE SUPERIEURE - SUPPORT SALAMANDRE 2 COLONNES	260x70x70				5.280
	GPS2870	ETAGERE SUPERIEURE - SUPPORT SALAMANDRE 2 COLONNES	280x70x70				5.459
	GPS3070	ETAGERE SUPERIEURE - SUPPORT SALAMANDRE 2 COLONNES	300x70x70				5.641

MONOLITHE

Performance & beauty
crafted together

La cuisine modulaire avec plan de travail unique MONOLITHE est le résultat de 90 années d'expérience d'Angelo Po dans le monde de la restauration professionnelle.

MONOLITHE est la solution idéale pour répondre aux exigences les plus élevées tant en matière de robustesse et de durabilité que d'hygiène et des cuisines ouverts.

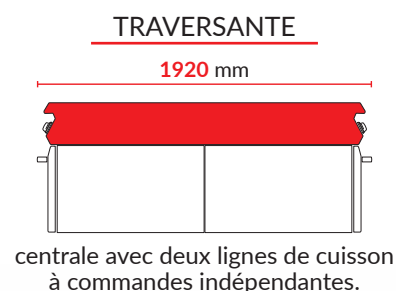
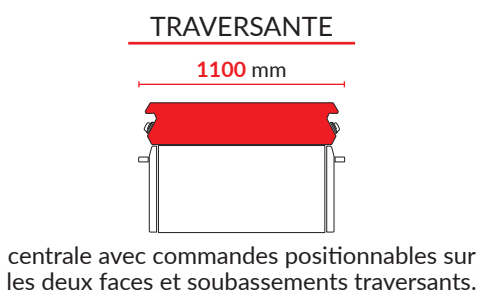
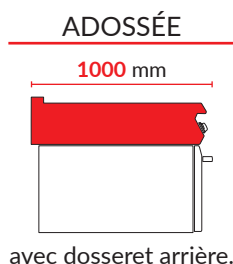
Structure autoportante en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 3 mm, poignées et manettes en aluminium chromé. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304.

Tous les avantages d'une cuisine modulaire avec un plan de travail unique, épaisseur 3 mm, sans joints et avec no limites de longueur.

Monolithe est disponible en 3 versions : adossée ou centrale, traversante ou avec deux blocs de cuisson intégrés et opposés

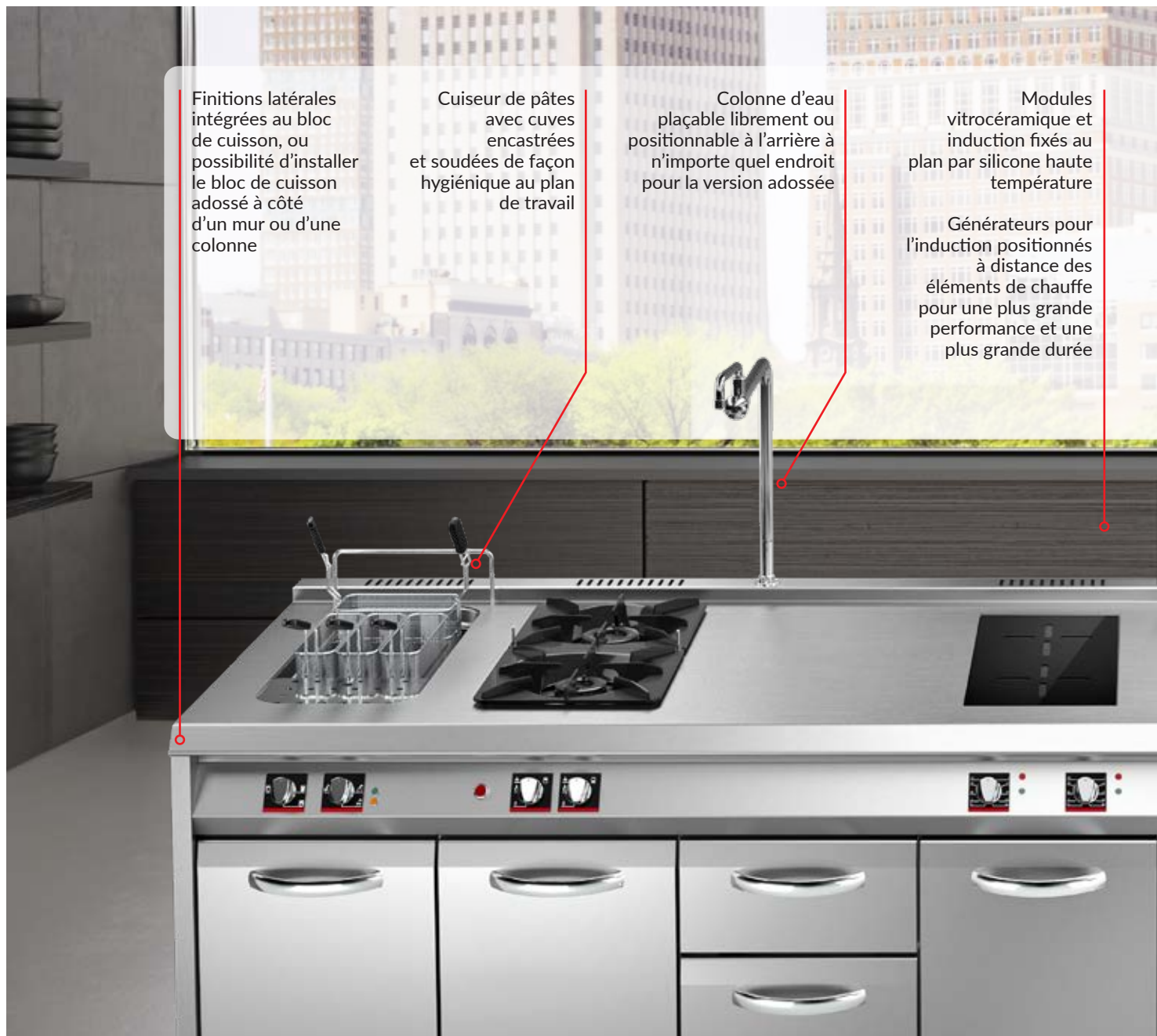
Bandeau de commandes, façades, portes et côtés coloriables au choix selon palette RAL.

L'union parfaite entre performance et style, beauté et personnalité.
100% MADE IN ITALY.



MONOLITHE

CHOISSEZ VOTRE MONOLITHE



Finitions latérales intégrées au bloc de cuisson, ou possibilité d'installer le bloc de cuisson adossé à côté d'un mur ou d'une colonne

Cuiseur de pâtes avec cuves encastrées et soudées de façon hygiénique au plan de travail

Colonne d'eau plaçable librement ou positionnable à l'arrière à n'importe quel endroit pour la version adossée

Modules vitrocéramique et induction fixés au plan par silicone haute température

Générateurs pour l'induction positionnés à distance des éléments de chauffe pour une plus grande performance et une plus grande durée

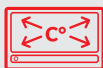
Système COOKING-PRO



Energy saving



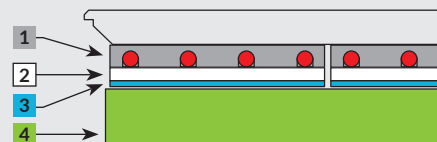
Le maximum de nettoyabilité et hygiène



Uniformité de cuisson



Il accroît la productivité



Matériel multicouche de grillade électrique et sauteuses électriques

Pour les modèles électriques, le système **Cooking-Pro** permet une montée plus rapide de la température, une grande uniformité de cuisson, une efficacité énergétique optimisée et un rendement amélioré. Cela grâce à une conception innovante de la plaque de cuisson multicouche, dotée de résistances électriques incorporées dans un logement pour une diffusion instantanée de la chauffe.

- 1) Résistances électriques incorporées à la plaque d'aluminium
- 2) Isolant en fibre céramique
- 3) Acier Inox AISI 441
- 4) Isolant en laine de roche

Friteuses électriques drop-in de volume moyen et friteuse version 9 l soudée de façon hygiénique au plan de travail

Élément grillade électrique à fleur du plan de travail, avec cuvette à eau et bouchon de débordement

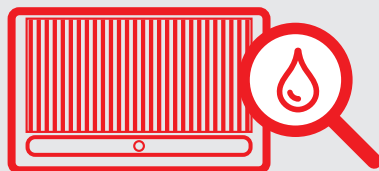
Wok Gaz certifié CE, monté sur cuvette à eau avec trou (1 ") grillagé pour l'évacuation des détrit. Douchette eau rétractable. Bac de récupération des saletés amovible

Wok à gaz 32kW pour la cuisine ethnique (no CE)

Soubassements à choisir entre fours statiques ou ventilés, gaz ou électriques, compartiments neutres et chaudes, comptoirs réfrigérés ou armoire de maintien en température digital. Tiroirs verticaux et horizontaux



Grillade avec NANOTECHNOLOGIE



La grille favorise le glissement des graisses de cuisson, obtient une cuisson parfaite et en même temps peut être nettoyée facilement

Grilles de cuisson réalisées en fonte avec traitement superficiel nanotechnologique spécial pour favoriser le glissement des graisses de cuisson jusqu'à 8% de plus*. En outre, en la version à gaz, le neuf profil de la grille favorise le drainage de les graisses vers un point de collecte frontal. La grille, les pierres en céramique et le brûleur sont complètement et facilement démontables et lavables en machine.

* par rapport à le modèle précédent

WWW.MONOLITHE.IT

CONFIGUREZ VOTRE MONOLITHE



1 Faites votre configuration sur www.monolithe.it



Créez votre cuisine en 3 simples étapes


ICON7000
720 mm

ICON9000
900 mm

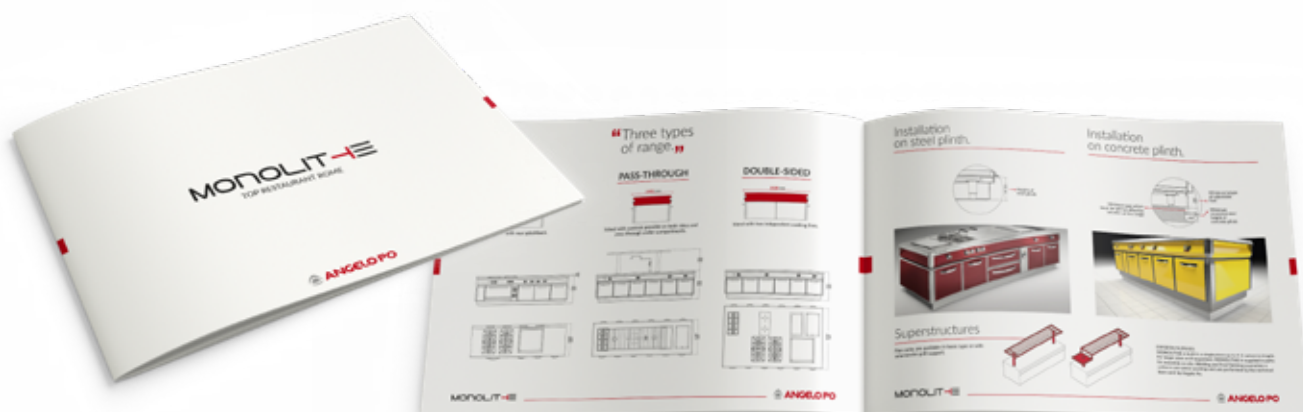
ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

2  Générez votre document personnalisé

3 Obtenez le devis



ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1.100 mm

MONOLITHE



Angelo Po Showroom - Italy

FOURS MIXTES

Angelo Po propose une famille complète de fours mixtes pour répondre à toutes les exigences de la restauration professionnelle. Choisissez la solution idéale pour votre besoin en cuisine, parmi les versions électriques et gaz et selon votre choix parmi les différents niveaux de fonctionnalités et capacités de production appropriées.

Optimiser les résultats de cuisson, reproduire les processus selon une parfaite qualité et régularité. Utiliser avec ingéniosité les fonctions spéciales, tels que le système de fumage, la pasteurisation, la cuisson Basse Température et Delta T, le séchage, le banqueting, le maintien, etc...

ACT.O

Le premier four mixte multifonction connecté 4.0 signé Angelo Po : un équipement hautement évolué mis à disposition de la restauration professionnelle pour répondre aux exigences de chaque chef. Une plateforme multimédia dédiée ACT.O pour une gestion optimum des ressources. ACT.O le four qui communique facilement à distance avec

le chef et les objets au travers du réseau internet et du dispositif IoT.

COMBISTAR FX

Qualités de cuisson garanties, avantages économiques et écologiques en mode de cuisson et de lavage. Facilité d'utilisation. Personnalisation et flexibilité. Longévité et robustesse.

COMBISTAR BX

Un four efficace « easy-to-use » pour chaque professionnel de la restauration. Un four simple pour un résultat de cuisson optimum. Disponible avec un système de nettoyage standard ou complètement automatique dans la version « W ».

PRACTICO

Parfaitement adapté pour les petits espaces: **moins de 52 cm de façade.** Un système de cuisson efficace et fonctionnel dans un encombrement réduit. Disponible dans les versions GN 2/3 et 1/1.

Pour une utilisation optimum des fours mixtes Angelo po, un vaste choix de bacs est disponible pour tous types de cuisson : griller, frire, braiser, vapeur, brochettes, côtelettes, pièces de viande, poulet entier, pizza, œufs frits, tartelettes, baguettes, etc.

Le Four mixte Angelo Po, partenaire irremplaçable de votre « Système de Cuisine ».

Les fours **ACT.O** et **PRACTICO**, dès **leur sortie d'usine**, sont connectables au **portail APO.LINK** pour le contrôle à distance. Contacter l'entreprise pour recevoir de plus amples informations sur la possibilité de bénéficier des avantages fiscaux **Industrie 4.0** pour le marché italien et pour vérifier la disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.

SALAMANDRE

Disponible en version électrique ou gaz. Un outil de finition indispensable dans votre cuisine pour gratiner, griller et maintenir au chaud. Dimensions utiles de la grille : 57x34 cm.





CARACTÉRISTIQUES ACT.O

- Écran touchscreen 10".
- Personnalisation de l'interface pour un ou plusieurs utilisateurs.
- Fonction agenda hebdomadaire.
- Bibliothèques de programmes de processus de cuissons: 274 processus pour le menu MULTI.ACTO, 105 processus pour le menu cuissons automatiques, 77 processus pour le menu cuissons multi-phases, 48 processus pour le menu cuissons spéciales (Delta T, Basse Température, Séchage, Fumage, Pasteurisation, etc...).
- Page de cuisson personnalisée.
- Fonction conseil accessoires à utiliser.
- Possibilité d'intégrer des programmes de cuisson avec recettes et photos.
- Possibilité de programmer une cuisson manuelle avec 5 phases.
- Fonction du temps de contrôle de la cuisson à la seconde SBS.
- Visualisation des valeurs paramétrées durant la cuisson.
- Programmes de régénération.
- Programmes de cuisson Basse Température, Delta T et Fumage.
- Programme Banqueting, Maintien en température, Séchage et Sous-Vide.
- Fonction Sauvegarde Cuisson.
- Fonction de correspondance entre le lot de production et la cuisson individuelle avec traçabilité dans les données HACCP.
- Fonction économie énergétique ECO en mode cuisson et en mode lavage.
- Fonction extra puissance PLUS (gaz).
- Fonction modulation puissance APM.
- Fonction MULTI.ACTO.
- Fonction MULTI.TIMER.
- Fonction MULTI.STEP (18 phases programmables).
- Fonction CUISSONS SPÉCIALES et AUTOMATIQUES.
- Fonction TEMPS DE CUISSON TOTAL : pour les cuissons multi-phases, affichage sur l'écran du temps de fin de cuisson.
- Manuel d'utilisateur avec conseils de cuisson.
- Injection manuelle de la vapeur.
- Sélection °C o °F.
- Sélection heure de démarrage du four.
- Autodiagnostic des dysfonctionnements avec alarmes.
- Avis automatique entretien périodique.
- Interface USB pour extraction des données de et vers le PC (HACCP, cuissons variées, ...).
- Manette de sélection des données avec fonction push de validation.
- Possibilité d'utiliser simultanément 2 sondes à coeur.
- Sonde à coeur multi-point (5 points) à densité progressive.
- Vapeur basse température et vapeur surchauffée.
- Contrôle directe de l'humidité ambiante en mode cuisson DCR + 3 niveaux de vapeur.
- Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC avec surpression contrôlée.
- Système de génération de vapeur RDC + EVOS.
- Préchauffage et refroidissement automatiques.
- Système de nettoyage et de détartrage automatique.
- Fonction Rinçage.
- Système de lavage à microgranules
- Dual Power- Pearls pour les modèles standards.
- Doseur de produits lessiviels liquides pour les modèles « W » ou pour les modèles standards équipés de l'accessoire GPAT.
- Dotation détergent micro-granules DualPower-Pearls :10 sachets.
- 6 vitesses de ventilation avec fonction statique.
- Système Autoreverse par inversion du sens de rotation de la turbine.
- Contrôle de la température à la vidange des condensats de vapeurs.
- Protection à l'eau IPX5.
- Éclairage par lampes LED de la chambre de cuisson.
- Pré-équipement du software pour visualisation du panneau de cuisson en mode miroir, compatible avec tous les systèmes opératifs.
- Pré-équipement pour économiseur d'énergie.
- Connectable en standard au portail APO.LINK pour le contrôle à distance.

OPTIONS

- Système de fumage SMOK.
- Kit pasteurisation FMP - Connexion internet sans fil KIOT.
- Sonde complémentaire de cuisson pour sous-vide (pointe fine) KATSS.
- Sonde complémentaire de cuisson multi-points KATSM.
- Douchette de lavage.
- Filtre à graisses.

ACT.O

NETTOYAGE AUTOMATIQUE



Un système efficace pour les économies d'eau en cuisine

ACT.O gère activement le système hydraulique pour des économies d'eau en mode lavage et en mode cuisson, tout en préservant efficacité de nettoyage et qualité de cuisson. Des coûts réduits et une meilleure protection de l'environnement.

Le nouveau système de nettoyage automatique à circuit fermé est doté d'une pompe de recirculation de l'eau à haute efficacité, permettant une consommation d'eau et de détergent diminuée de l'ordre de 50%.



DÉTARTRAGE AUTOMATIQUE

PERFORMANCES ET FIABILITÉ CONSTANTES DANS LE TEMPS

Le processus de détartrage de l'ACT.O est efficace même avec une utilisation intensive du four, en mode de cuisson vapeur, et sans même un adoucisseur d'eau.

DÉTERGENT ET DÉTARTRANT

PRODUITS CHIMIQUES À HAUT RENDEMENT

L'ACT.O propose un double système de nettoyage de l'enceinte de cuisson :

- Détergent liquide Dual ATClean² et ATKalc.
- Micro-granules Dual Power-Pearls et CALPEARLS permettant un stockage simplifié.

DOSEUR AUTOMATIQUE

UNE SÉCURITÉ TOTALE DE L'OPÉRATEUR

Le doseur permet le prélèvement automatique des produits lessiviels liquides (détergent et détartrant), sans aucune manipulation des produits chimiques par l'opérateur. L'utilisateur peut décider à sa convenance s'il opte pour l'usage des produits type micro-granules ou produits liquides.

ACT.O SMART COOKING

INTERNET OF THINGS

Le projet de recherche et de développement de l'ACT.O démarre par la bonne écoute des besoins de l'utilisateur.

ACT.O répond à la nécessité de communiquer efficacement au sein de **chaque cuisine professionnelle**.

Équipé en standard d'un appareil IoT, ACT.O devient encore plus simple à utiliser et à gérer à distance, aussi bien par le chef exécutif que par le directeur, où qu'ils se trouvent dans le restaurant. Il est aussi connectable en standard au portail **APO.LINK** pour le contrôle à distance.



ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

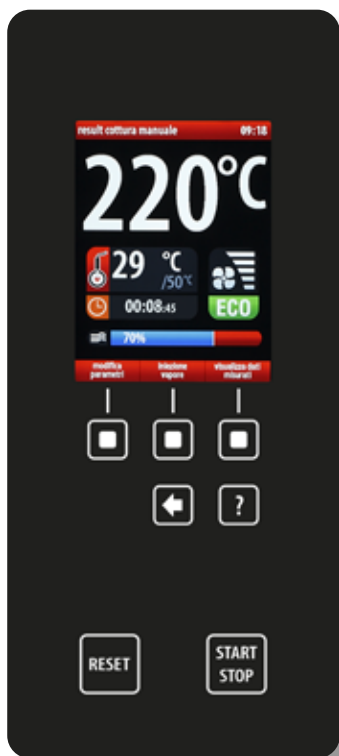
OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

COMBISTAR FX

FONCTIONS ET CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

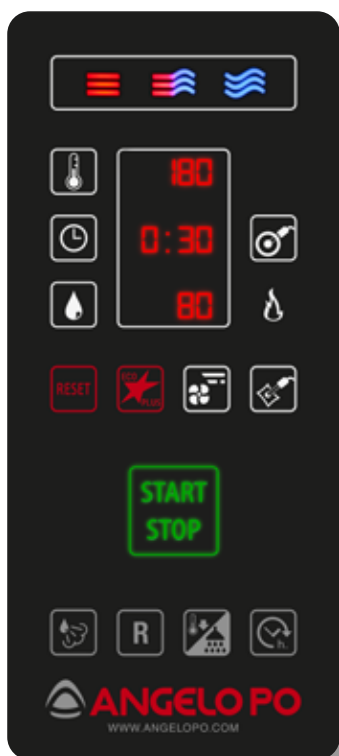


VERSION TOP - NIVEAU 3

- Four mixte Multi-fonctions avec commandes digitales et écran interactif à couleurs haute visibilité EVC, interface interactive.
- Air pulsé de 10°C à 300°C et dosage humidité de 0 à 100 / Mixte de 30°C à 250°C avec dosage vapeur de 10 à 90 % / Vapeur de 30°C à 125°C.
- **Processus de cuissons automatiques C3, cuissons manuelles, cuissons mémorisées CF3, cuissons personnalisées « utilisateur ».** **Mémorisation des cuissons préférées dans le dossier « FAVORIS ».** **Page de cuisson personnalisée CMP.**
- Fonction de sauvegarde les programmes de cuisson personnalisés dans la bibliothèque programmes pré-chargée par fonction sauvegarde-cuisson.
- Fonctions spéciales pilotées : Maintien en température, Delta T, Régénération, Banqueting, Basse Température, Pasteurisation, Fumage, Sous vide, Séchage.
- Pré-équipement pour système de fumage avec accessoire SMOK et de pasteurisation avec accessoire FMP.
- **Multicooking** (multi-timer pour 20 niveaux, pilotage simultané des cuissons par 2 sondes à cœur ou par une sonde + multi-timer), **Multieasy** pour des cuissons simultanées de plats variés, **Multicore** pour le pilotage simultané de deux sondes à cœur, **aide en ligne (UMB).**
- **Fonction ECO** pour la cuisson et le lavage avec utilisation réduite de la puissance.
- **Programmes de nettoyage automatique** à triple effet hygiénisant de la chambre

de cuisson TAS, lavage de la vidange ADC, rinçages long TMC et bref SPLASH. Cycle de détartrage.

- Manette de sélection des données, touches de sélection sensibles et rétro-éclairées. **Vision recettes avec photos et vidéos via le port USB.**
- Système de génération de vapeur RDC à faible coût de gestion. Injection manuelle de la vapeur.
- Génération de la vapeur optimisée EVOS.
- Fonctions pour le contrôle actif de : puissance APM, humidité DCR, gestion de l'ambiance de cuisson AOC par surpression, inversion automatique de la turbine AWC, 6 vitesses modulables de la turbine MFC (dont une fonction statique), contrôle cours des températures PTM, extra puissance PLUS (versions gaz), double niveau de génération vapeur (DSG), contrôle temps de cuisson à la seconde (SBS).
- Touche RESET des alarmes. Autodiagnostic avec alarmes des dysfonctionnements. Éclairage permanent halogène. Refroidissement et préchauffage automatiques de la chambre.
- **Sonde à cœur multipoints** à densité progressive PDP.
- Téléchargement et chargement des données HACCP et programmes de cuisson par clef **USB.**
- Pré-équipement pour économiseur d'énergie.
- Démarrage du four à horaires programmés.



VERSION PLUS - NIVEAU 2

- Four mixte Multi-fonctions avec commandes digitales et écran à LED (7 segments).
- Air pulsé de 10°C à 300°C et dosage humidité de 0 à 100 / Mixte de 30°C à 250°C avec dosage vapeur de 10 à 90 % / Vapeur de 30°C à 125°C.
- Modes de cuisson : sélection manuelle ou programmable, 20 programmes en 4 phases dont standard 3 de régénération, 5 de fumage, 4 de basse température et 1 Delta T.
- Pré-équipement pour sonde sous-vide et fumage avec accessoire SMOK.
- **Fonction ECO** pour la réduction des consommations en cuisson et en lavage.
- **Programmes de nettoyage semi automatique** à double effet hygiénisant de la chambre de cuisson SC2.
- Manette de sélection des données, touches de sélection sensibles et rétro-éclairées.
- Système de génération de vapeur RDC à faible coût de gestion. Injection manuelle de la vapeur.
- Génération de la vapeur optimisée EVOS.

- Fonctions pour le contrôle actif de : puissance APM, humidité DCR, gestion de l'ambiance de cuisson AOC par surpression, inversion automatique de la turbine AWC, 3 vitesses modulables de la turbine (dont une fonction statique), contrôle cours des températures PTM, extra puissance PLUS (versions gaz), double niveau de génération vapeur (DSG).
- Touche RESET des alarmes. Autodiagnostic avec alarmes des dysfonctionnements. Éclairage permanent halogène. Refroidissement et préchauffage automatiques de la chambre.
- **Sonde à cœur simple point.**
- Pré-équipement pour économiseur d'énergie.
- Fonction de départ différé.

COMBISTAR FX

TABLEAU DE COMPARAISON POUR LA CONFIGURATION

	NIV.	3	2
Fonctions ECO d'économie d'énergie pour la cuisine et le nettoyage		•	•
Fonction extra puissance PLUS (versions à gaz)		•	•
Fonction modulation de la puissance APM (versions à gaz)		•	•
Fonction modulation de la puissance APM (versions électriques)		•	
Fonction Multieasy, utilisation simultanée des programmes de cuisson compatibles		•	
Fonction Multicooking, multi-timer pour cuissons simultanées		•	
Fonction Multicore, utilisation simultanée des deux sondes de température au cœur		•	
Fonction Cook&Chill pour cuisson et refroidissement automatiques		•	
Possibilité de se référer à le manuel utilisateur sur panneau de commande		•	
Sélection du temps de démarrage		•	
Système de lavage 100% automatique à triple effet hygiénisant TAS		•	
Système de lavage automatique à double effet hygiénisant SC2			•
Lavage automatique avec vidange ADC		•	
Rinçage TMC long et SPLASH bref		•	
Programmes de cuisson 100% automatiques C3		•	
Bibliothèque avec programmes de cuisson en 18 phases, Enregistrer Sous commande CF3 (150 programmes déjà mémorisés)		•	
Page de cuissons personnalisées CMP		•	
Fonction accessoire conseillé en cuisson ACA		•	
Livre de recettes avec photos		•	
Visualisation des valeurs de cuisson sélectionnés et en cours		•	•
Bibliothèque processus de cuisson en 4 phases (20 programmes déjà mémorisés)			•
Sonde à cœur multipoint à densité progressive PDP		•	
Sonde à cœur singlepoint			•
Vapeur à basse température et vapeur surchauffée		•	•
Contrôle direct de l'humidité durant la cuisson DCR + double niveau vapeur DSG		•	
Contrôle actif de l'humidité durant la cuisson UR2 + double niveau vapeur DSG			•
Gestion active de milieu de cuisson AOC avec surpression		•	•
Système de génération du vapeur RDC + EVOS		•	•
Programmes de Régénération		•	•
Cuissons Basse température, Delta T et Fumage		•	•
Programmes de Banqueting, Maintien en température, Séchage et Sous vide		•	
Fonction de sauvegarde-cuisson		•	
6 vitesses de ventilation MFC avec fonction statique		•	
3 vitesses de la turbine avec fonction statique			•
Turbine alternée AWC pour l'inversion du sens de rotation		•	•
Écran interactif EVC		•	
Préchauffage et Refroidissement automatiques		•	•
Injection manuelle vapeur		•	•
Fonction contrôle des temps de cuisson et injection vapeur à la seconde SBS		•	
Auto-diagnostic avec alarmes de dysfonctionnement		•	•
Contrôle de la température à la vidange et condensateur vapeurs		•	•
Protection contre l'eau IPX5		•	•
Porte à double vitrage ouvrable en verre trempé		•	•
Porte avec blocage intermédiaire à l'ouverture		•	•
Éclairage halogène de la chambreÉclairage halogène de la chambre		•	•
Détergents		•	
Structure porte-plats extractibleStructure porte-plats extractible		•	•
Pieds réglables en hauteur		•	•
Tuyaux de raccordement à l'eau		•	•
Manuel d'utilisation avec conseils de cuisson		•	•
Interface USB pour téléchargement et chargement des données vers et de PC (HACCP, cuissons diverses...)		•	
Sérigraphie du four avec logo Angelo Po		•	o
ACCESSOIRES			
Sérigraphie personnalisée avec logo CCM		o	o
Kit de fumage SMOK		o	o
Pasteurisateur FMP		o	
Deuxième sonde à cœur sous vide KSFMS		o	o
Câble de connexion pour impression des données de cuisson		o	o
Douchette de lavage		o	o
Filtre antigraisse		o	o

CUISSONS INTENSIVES DE LA VOLAILLE

FACILE ET PROPRE AVEC ACT.O

Angelo Po fabrique des fours mixtes spécialisés dans la cuisson des poulets entiers - rôtis et à la broche - et des viandes grasses.

Les caractéristiques standards du four ACT.O sont complétées par des fonctionnalités spéciales qui non seulement optimisent le confort de l'opérateur et l'ergonomie de travail, mais qui, aussi et surtout, garantissent une cuisson de la volaille facile et propre.

LES AVANTAGES

L'expulsion automatique des graisses de cuisson permet d'obtenir :

1. un **résultat gastronomique parfait** pour les poulets entiers - rôtis et à la broche - et pour les viandes grasses ;
2. une excellente rentabilité des ventes puisque les cuissons préservent la **tendreté** de la viande et **minimisent les pertes de poids** ;
3. un **four et un lieu de travail plus propres** et, en conséquence, moins d'énergie dédiée aux opérations de lavage.


















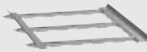
COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

Les graisses de cuisson sont recueillies dans l'enceinte de cuisson du four, puis expulsées **automatiquement** dans le bidon situé à l'intérieur du soubassement, sans aucune intervention de la part de l'opérateur pendant toute la durée du programme de cuisson. En fin de cuisson, l'opérateur pourra déplacer **simplement** et **proprement** le bidon inférieur.

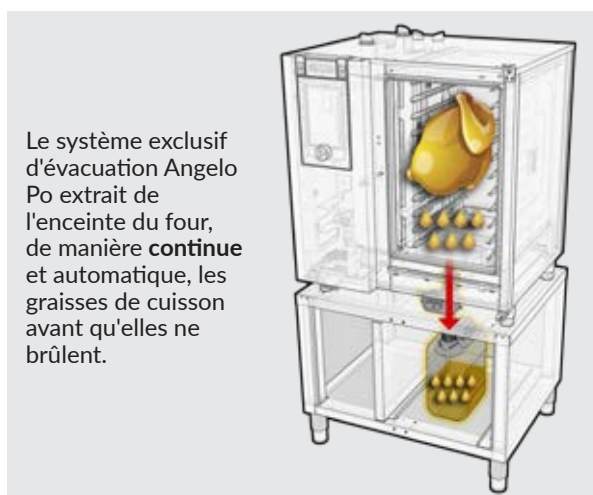
Les fours spécialisés dans la cuisson intensive de la volaille peuvent être utilisés pour tous les types de cuisson !
Traiteur ou pâtisserie !

FOURS ET ACCESSOIRES POUR LA CUISSON DE LA VOLAILLE

Complétez votre four avec les accessoires faits pour **positionner et pour déplacer, simplement, rapidement et proprement**, les bacs, les grilles et les récipients à graisses.

FOUR	Soubassement pour four (2 bidons de récupération des graisses inclus)	Grilles poulets	MANUTENTION PAR CHARIOT		
			Chariot	Structure amovible bacs / grilles	Glissière
 AT61ECW	 TBATP610	 G11P6 • G11P8 • G11P10	 C610N	 TRG811	 GS11
 AT101ECW	 TBATP610	 G11P6 • G11P8 • G11P10	 C610N	 TRG1211	 GS11
 AT122ECW	 TBATP812	 G11P6 • G11P8 • G11P10	 C812N	 SRG4P21	 GS21

Modèle	AT61ECW	AT101ECW	AT122ECW
Capacité bacs GN	6 x 1/1	10 x 1/1	12 x 2/1 - 24 x 1/1
Capacité grilles pour poulets GN 1/1	2	3	8
N° poulets pour cycle de cuisson	16 ÷ 20	24 ÷ 30	64



COMBISTAR BX

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

VERSION BX

- Four mixte Multifonction avec commandes digitales et afficheur à LED (7 segments).
- Air pulsé de 10°C à 300°C et dosage humidité de 0 à 100%.
- Mixte da 30°C à 250°C et dosage vapeur de 10 à 90%.
- Vapeur de 30°C à 125°C.
- Modes de cuisson : avec sélection manuelle ou programmable, 6 programmes mémorisés de 3 phases chacun (standard : 3 programmes de régénération et 3 de cuisson, tous modifiables).
- Pré-équipement pour accessoire sonde sous-vide et accessoire fumeur SMOK.
- Pour les modèles standards, système de nettoyage à double effet hygiénisant SC2 avec pulvérisation manuelle des détergents. Pour les versions « W », un système de nettoyage 100% automatique à triple effet hygiénisant TAS, doseur de produits lessiviels liquides sans aucune manipulation des produits par l'opérateur, cycles de rinçage long TMC et rinçage court SPLASH.
- Manette de sélection des données, touches de sélection à pression.
- Système de génération de vapeur RDC + EVOS avec coûts bas de gestion.
- Injection manuelle de la vapeur.
- Fonctions pour contrôle actif : puissance APM, pour les versions gaz, gestion de l'ambiance de cuisson AOC en légère surpression contrôlée et modulée de la chambre, contrôle humidité UR2, inversion automatique du sens de rotation de la turbine AWC, 2 vitesses de rotation de la turbine dont 1 intermittente, contrôle de la température PTM, double niveau de génération vapeur (DSG).
- Touche RESET des alarmes. Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement. Éclairage permanent halogène.
- Refroidissement et préchauffage automatiques de la chambre.
- Pré-équipement pour connexion à un économiseur d'énergie.
- Fonction de départ différé.

Les structures porte-plats BX61.. et BX101... peuvent recevoir des bacs GN ainsi que des bacs 60x40.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

- Sonde de cuisson à cœur (KSBX11LN, KSBX21LN).
- Sonde à cœur sous vide (seulement avec sonde à cuisson à cœur) (KSFMS).



	BX	BX...W
Fonction modulation de la puissance APM (versions à gaz)	•	•
Lavage semi-automatique SC2	•	-
Système de nettoyage 100% automatique à triple effet hygiénisant TAS	-	•
Doseur pour l'insertion automatique des produits lessiviels liquides (détergent et rinçage)	-	•
Système de fumage SMOK	o	o
Affichage des valeurs sélectionnées et valeurs courantes de cuisson	•	•
6 programmes : 3 programmes de régénération et 3 de cuisson en trois phases	•	•
Sonde à cœur single point	o	o
Sonde à cœur sous vide optionnelle KSFMS	o	o
Vapeur à basse température et vapeur surchauffée	•	•
Contrôle actif humidité pendant la cuisson UR2 + double niveau de génération vapeur DSG	•	•
Gestion active de l'ambiance de cuisson AOC avec surpression	•	•
Système de génération de vapeur RDC + EVOS	•	•
Programmes de Régénération	•	•
2 vitesses de la turbine	•	•
Turbine alternée AWC pour l'inversion du sens de rotation	•	•
Commandes digitales	•	•
Manette de sélection des données avec fonction PUSH pour validation	•	•
Préchauffage et Refroidissement automatiques	•	•
Injection manuelle vapeur	•	•
Sélection °C ou °F	•	•
Auto-diagnostic avec alarmes de dysfonctionnement	•	•
Contrôle de la température à la vidange et condensateur vapeur	•	•
Protection contre l'eau IPX5	•	•
Porte à double vitrage ouvrable en verre trempé	•	•
Éclairage halogène de la chambre	•	•
Douchette de lavage et filtre antigrasse	o	o
Structure porte-grilles extractible	•	•
Pieds réglables en hauteur	•	•
Tuyaux de raccordement à l'eau	•	•
Manuel d'utilisation avec conseils de cuisson	•	•
Câble de connexion pour impression des données de cuisson	o	o
Information sur l'assistance technique	•	•
Fonction de départ différé	•	•

• = Série

o = Optional

PRACTICO

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES



VERSION PRACTICO

- Panneau de commande avec écran tactile capacitif, interface LCD 7" haute résolution, défilement latéral. Programmable (300 programmes - jusqu'à 18 étapes de cuisson consécutives).
- Interface multilingue.
- Cuisson à air pulsé de 10 à 300°C, cuisson vapeur de 30 à 125°C et cuisson mixte de 30 à 250°C.
- Temps d'exécution pour les cuissons de 0 à 40 heures, contrôle du temps de cuisson à la seconde, fonction infinie.
- Génération de vapeur immédiate à basse consommation d'énergie.
- 3 niveaux de contrôle de la vapeur.

- Bibliothèque des programmes enregistrés.
- Programmes de cuisson Delta T et à basse température.
- Programme de régénération.
- Programme de maintien au chaud.
- Échelles porte-plats MultiRail pour contenir un nombre variable de plats h.65 ÷ 20 mm.
- Inversion automatique de la rotation de ventilation (autoreverse) en fonction de la durée du cycle de cuisson.
- 6 vitesses de ventilation.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture.
- Lavage 100 % automatique (sans

- gestion manuelle du produit chimique).
- 4 programmes de lavage, 1 semi-automatique, 1 rinçage automatique.
- Refroidissement et préchauffage automatiques.
- Sonde à cœur, avec connexion externe, multipoint avec 5 capteurs, fournie en standard.
- Port USB pour téléchargement (programmes de cuisson, mises à jour logicielles, données HACCP, sauvegarde du four, images).
- Connectable en standard au portail APO.LINK pour le contrôle à distance.

FOURS MIXTES

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	AT61...	AT101...	AT82...	AT122...	AT201...	AT202...
Dim. chambre de cuisson (mm)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925	645x650x1454	890x825x1460
Capacité plats GN (Espacement entre plats mm)	6 x 1/1 (69,5)	10 x 1/1 (66)	8 x 2/1 - 16 x 1/1 (69,5)	12 x 2/1 - 24 x 1/1 (67,5)	20 x 1/1 (66)	20 x 2/1 - 40 x 1/1 (66)
FX..P Capacité plats 60x40 (Espacement entre plats mm)	5 (92)	8 (85)	-	-	15 (85)	-
Nombre de portions /jour *(n°)	85	140	223	335	280	560

Modèle	FX61... 2/3	FX101... 2/3	FX82... 2/3	FX122... 2/3	FX201... 2/3	FX202... 2/3
Dim. chambre de cuisson (mm)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925	645x650x1454	890x825x1460
Capacité plats GN (Espacement entre plats mm)	6 x 1/1 (69,5)	10 x 1/1 (66)	8 x 2/1 - 16 x 1/1 (69,5)	12 x 2/1 - 24 x 1/1 (66)	20 x 1/1 (66)	20 x 2/1 - 40 x 1/1 (66)
FX..P Capacité plats 60x40 (Espacement entre plats mm)	5 (92)	8 (85)	-	-	15 (85)	-
Nombre de portions /jour *(n°)	85	140	223	335	280	560

Modèle	BX61...	BX101...	BX82...	BX122...
Dim. chambre de cuisson (mm)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925
Capacité plats GN (Espacement entre plats mm)	6 x 1/1 (66)	10 x 1/1 (66)	8 x 2/1 - 16 x 1/1 (69,5)	12 x 2/1 - 24 x 1/1 (66)
FX..P Capacité plats 60x40 (Espacement entre plats mm)	6 (42,5)	10 (42,5)	-	-
Nombre de portions /jour *(n°)	85	140	223	335

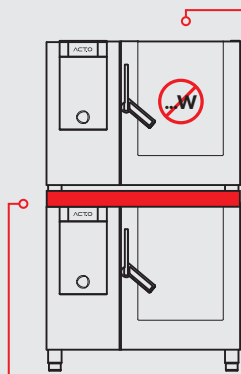
Modèle	TT623	TT61
Dim. chambre de cuisson (mm)	400x369x390	400x534x390
Capacité plats GN h 40 mm (Espacement entre plats mm)	6 x 2/3 (55)	6 x 1/1 (55)
Nombre de portions /jour *(n°)	45	60

Fréquences et voltages spéciaux sur demande. • * Donnée pour fours avec capacité GN. • Alimentation eau: 3/4" • Vidange eau (mm) 40 • Pression eau (bar) 2

FOURS MIXTES

INSTALLATION DES FOURS SUPERPOSÉS

ACT.O



KSAT....

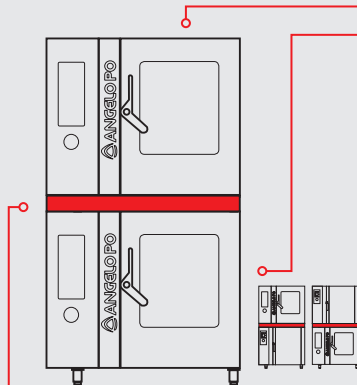
AT....	AT.... ..W **	KSAT....	↕* cm
AT61E...	AT61E	KSAT11E	98X96X154,5
AT61E...	AT61G		
AT61G...	AT61E	KSAT11G	
AT61G...	AT61G		
AT101E...	AT61E	KSAT11E	98X96X188,5
AT101E...	AT61G		
AT101G...	AT61E	KSAT11G	
AT101G...	AT61G		

* hauteur incluant pied de 150 mm pour le four inférieur, sortie de fumée et/ou événements

** le four supérieur peut être équipé du kit GPKTS pour un lavage 100 % automatique

! LE FOUR SUPÉRIEUR NE PEUT PAS ÊTRE UN ..W

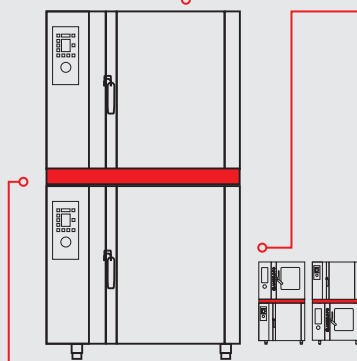
COMBISTAR FX / BX



KSFX....

FX....	FX....	KSFX....	↕* cm
FX61E...	FX61E...	KSFX11E	92X94X159
FX61E...	FX61G...		
FX61G...	FX61E...	KSFX11G	
FX61G...	FX61G...		
FX101E...	FX61E...	KSFX11E	92X94X183,5
FX101E...	FX61G...		
FX101G...	FX61E...	KSFX11G	
FX101G...	FX61G...		
FX82E...	FX82E...	KSFX82E	122,5X117X189
FX82E...	FX82G...		
FX82G...	FX82E...	KSFX82G	
FX82G...	FX82G...		

* hauteur pieds du four inférieur 100mm + événement



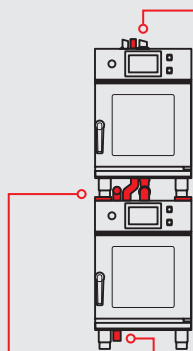
KSFX....

BX....	BX....	KSFX....	↕* cm
BX61E...	BX61E...	KSFX11E	92X94X159
BX61E...	BX61G...		
BX61G...	BX61E...	KSFX11G	
BX61G...	BX61G...		
BX101E...	BX61E...	KSFX11E	92X94X183,5
BX101E...	BX61G...		
BX101G...	BX61E...	KSFX11G	
BX101G...	BX61G...		
BX82E...	BX82E...	KSFX82E	122,5X117X189
BX82E...	BX82G...		
BX82G...	BX82E...	KSFX82G	
BX82G...	BX82G...		

* hauteur pieds du four inférieur 100mm + événement

! VERSION CHICKENSTAR: IMPOSSIBILITE de superposer les modèles sur cellule ou autre four.
TOUS les fours COMBISTAR BX et COMBISTAR FX sont interchangeables entre les différents modèles.

PRACTICO



KSTT....

TT....	TT....	KSTT....	↕* cm
TT623	TT623	KSTT23	51,3X69X164
TT61	TT61	KSTT11	51,3X85,6X164

* hauteur comprenant pieds/soubassement/cheminée/ventilations/poignée

FOUR MIXTES

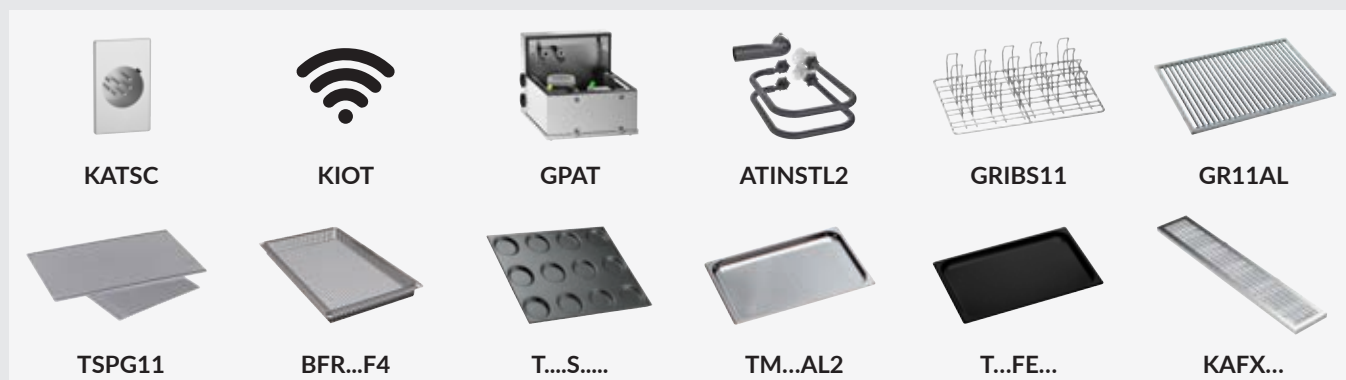
ACCESSOIRES SPÉCIAUX

COMPATIBILITÉ ENTRE DOUCHETTE RÉTRACTILE ET KIT RÉSERVOIRS

	LDR610	KSAS	KSAS21	LDR610 + KSAS	LDR610 + KSAS21	LDRAT	KSTCAT11	LDRAT + KSTCAT11	KSET11	LDRAT + KSET11
FX61...3 FX101...3 BX61...W BX101...W	✓	✓		✗						
FX82...3 FX122...3 BX82...W BX122...W	✓		✓		✗					
AT61... AT101... AT61...+ AT101... 						✓	✓	✗		
TT...						✓			✓	✗

NB: les kits réservoirs ne peuvent pas être installés sur les modèles dédiés à la cuisson intensive des volailles AT... C.

Caractéristiques des accessoires spéciaux



KATSC : connecteur 7 points à installer sur le panneau de commandes du four ACT.O pour raccordement de la 2ème sonde à cœur externe de type multipoint KATSM ou de type sous vide KATSS. Le four peut recevoir les 2 sondes accessoires et les faire fonctionner alternativement selon la nécessité, il est équipé d'un bouchon de fermeture protecteur pour la période de non-utilisation, avec accroche magnétique.

KIOT : antenne électronique permettant la connexion du four ACT.O à un réseau WIFI existant. Installation à effectuer à l'intérieur du panneau de commandes du four.

GPAT : kit doseur automatique de produits lessiviels liquides pour détergent et détartrant. Accessoire à installer sur la partie inférieure à l'arrière des fours ACT.O standards. S'adapte sur fours GN1/1. Le kit comprend les tubes à insérer dans les bidons (positionnement maxi 2 mètres du four). Cadre boîtier réalisé en acier inox AISI304. Les versions ACT.O type « W » sont équipées de série du kit GPAT.

ATINSTL2 : kit d'installation pour fours ACT.O, comprenant tuyaux d'arrivée

d'eau et tuyau spécifiques pour la vidange. Les tuyaux de raccordement sont livrés de série pour la gamme Combistar.

GRIBS11 : grille GN 1/1 en acier rond inox AISI 304, avec dessin spécial pour la cuisson de côtelettes et côtes dans fours mixtes, disposées à la verticale le long de trois files parallèles : cuisson air pulsé à 265°C avec dosage humidité 30%.

GR11AL : grille barreaudée en alliage d'aluminium 3003, idéale pour griller viande, poisson et légumes : cuisson air pulsé 245°C, dosage humidité 0%.

TSPG11 : plaque GN 1/1 antiadhésive réalisée en alliage d'aluminium, dotée d'un côté lisse idéal pour pizza et d'un côté nervuré pour les aliments d'une épaisseur fin. Usage côté lisse pour pizza ou pain gâteau (frais ou décongelé): air pulsé à 260 ou 230°C et dosage humidité de 30 à 60%. Usage côté nervuré pour paillard, escalopes, fines pièces de légumes, petits poissons : air pulsé 240°C et dosage humidité 0%.

BFR...F... : panier grillagé idéal pour frire : cuisson air pulsé à 215°C avec dosage humidité 0%.

T...S.... : plaque en alliage d'aluminium 3003 avec antiadhésif. Formes Ø 12,5 cm. Idéale pour œufs frits et petites tourtes : cuisson air pulsé à 220°C et dosage humidité 20%.

TM...ALA2 : plaque micro-perforée en alliage 3003 avec antiadhésif idéale pour boulangerie et pâtisserie : cuisson par air pulsé à 225°C et dosage humidité 0%.

T...FE... : plaque émaillée rectangulaire, idéale pour braisage : cuisson mixte à 145°C et humidité 40%.

KAFX... : filtre à air en AISI 304 pour compartiment des composants pour fours BX61/101 et per BX82/122 (21). Utilisation conseillée dans une ambiance contaminée par les graisses de cuisson. De série sur les fours ACT.O et Combistar FX. Démontable et lavable en lave-vaisselle.

FOURS MIXTES

RECOMMANDATIONS ET CONSEILS

Raccordement de l'eau

L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable dont les caractéristiques sont indiquées sur le tableau. Si ces caractéristiques ne sont pas respectées, l'appareil pourrait s'endommager ; il est donc conseillé d'utiliser un dispositif de traitement de l'eau.

Paramètres à vérifier		Valeur
Pression		FX-BX-TT 200÷400 kPa (2÷ 4 bar) AT 100÷400 kPa (1÷ 4 bar)
Débit d'eau instantané (l/h)		15 l/h (AT 61) (*) 15 l/h (AT 101) (*) 24 l/h (AT 82) (*) 24 l/h (AT 122) (*) 30 l/h (AT 201) (*) 48 l/h (AT 202) (*) 9 l/h (FX 61 - BX61) (*) 12 l/h (FX 101 - BX101) (*) 17,5 l/h (FX 82 - BX82) (*) 17,5 l/h (FX 122 - BX122) (*) 24 l/h (FX 201) (*) 32 l/h (FX 202) (*) 18 l/h (TT61)(*) 18 l/h (TT623)(*) 18 l/h (TT101) (*)
pH		7÷8,5
TDS - Total des solides dissous		40÷150 ppm
Dureté		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Indice de Langelier (Recommandé)(**)		>0.5
Contenu de sels et d'ions métalliques		
Requis	Chlore Chlorures Sulfates	<0,1 mg/l <10 mg/l <30 mg/l
Recommandés (**)	Fer Cuivre Manganèse	< 0,1 mg/l < 0,05 mg/l < 0,05 mg/l

(*) La valeur se réfère à la quantité d'eau nécessaire à la production de vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson. (**) Des valeurs différentes pour ces paramètres peuvent provoquer de la corrosion, si elles sont combinées à une utilisation et un milieu inadaptes.

Il incombe exclusivement à l'opérateur / acheteur / propriétaire de cet équipement la responsabilité de vérifier que l'alimentation en eau, traitée ou non en amont de la canalisation d'eau, s'inscrit dans la plage des valeurs standards, mentionnée dans ce document. Le non-respect de ces valeurs peut endommager l'appareil et annuler la garantie du fabricant pour les pièces endommagées.

Recommandations pour le Nettoyage

L'appareil étant utilisé pour la préparation de produits alimentaires destinés à l'homme, il est important d'apporter une attention particulière à l'hygiène de l'appareil et de tout son environnement.

Conseils pour le nettoyage manuel

Pour laver et rincer	Eau potable à température ambiante
Pour nettoyer et sécher	Chiffon non abrasif ne laissant aucun résidu
Produits détergents conseillés	Détergents à base de : potasse caustique maxi à 5%, soude caustique à 5%
Produits pour éliminer les mauvaises odeurs	Brillanteur à base de: acide citrique, acide acétique

Produits lessiviels pour le lavage automatique

Seuls les produits lessiviels d'origine ANGELO PO offrent la garantie :

- d'un bon fonctionnement du four
- d'une plus grande longévité des composants
- d'une hygiène et d'une sécurité maximum
- d'excellents résultats de nettoyage

Pour la bonne application de la garantie constructeur, nous conseillons l'utilisation systématique des produits lessiviel d'origine ANGELO PO.

	Cod.	Description	
ACT.O	3389340	50 x sachets de micro-granules de CALPEARLS	Détartrage
	6301248	2 x bidons de 10 L ATCAL	
	6301249	1 x palette de 20 bidons de 10 L ATCAL	Lavage
	3399930	100 x sachets de micro-granules DUAL POWER-PEARLS	
	6301326	2 x bidons de 10 L DUAL ATCLEAN ²	
	6301325	1 x palette de 20 bidons de 10 L DUAL ATCLEAN ²	
COMBISTAR FX liv.3 - BXW - TT	6028420	2 x bidons de 10 L STARCLEANFX	Lavage
	6300740	1 x palette de 20 bidons de 10 L STARCLEANFX	
	6028430	2 x bidons de 10 L rinçage STARBRIGHTFX	Rinçage
6300750	1 palette de 20 bidons de 10 L rinçage STARBRIGHTFX		
COMBISTAR BX	3014740	2 x bidons de 10 L STARCLEANFM	Lavage
	3016060	1 x palette de 20 bidons de 10 L STARCLEANFM	
PRACTICO TT	6301326	2 x bidons de 10 L DUAL ATCLEAN ^{2*}	Lavage
	6301325	1 x palette de 20 bidons de 10 L DUAL ATCLEAN ^{2*}	

L'usage de produits de compositions différentes pourrait détériorer l'installation et les parois du four, les résidus mal dissolus d'un produit inapproprié pourraient contaminer les aliments.

Pour toutes informations sur les prix et sur les modalités de livraison merci de consulter ANGELO PO FRANCE.

* avec KSET11 seulement ce produit

Préavis programme de détartrage

Pour ACT.O, COMBISTAR FX niveau 3 et PRACTICO, nous vous recommandons de paramétrer le temps de préavis souhaité pour informer de la nécessité d'un détartrage. À défaut, le four est programmé en mode « OFF ».



SPÉCIAL COOK&CHILL

Choisissez les solutions professionnelles Angelo Po pour la cuisson et le refroidissement rapide.

Tous les fours mixtes et les cellules mixtes de refroidissement rapide figurant dans le tarif sont compatibles avec la technique Cook&Chill.

MANUTENTION DES PLATS PAR CHARIOT

La manutention des plats entre le four et la cellule de refroidissement rapide, et vice versa, s'appuie sur la compatibilité entre le four mixte, la cellule et le chariot. Pour la compatibilité et les accessoires nécessaires, consulter le tableau suivant.


FOURS MIXTES	ARI.O	NEW CHILLSTAR	Chariot de manutention	Accessoires pour fours mixtes	Accessoires pour cellule de refr. rapide
AT61... • FX61... • BX61...	RE101S	XA101S • XS101S	C610N	TRG811 GS11	GS11A
AT101... • FX101... • BX101...	RE101S	XA101S • XS101S	C610N	TRG1211 GS11	GS11A
AT82... • FX82... • BX82...	-	XS72S • XA72S	C812 • C812N*	TRG82 GS21	GS21A
AT122... • FX122...	-	XS102S • XS102SR	C812 • C812N*	TRG122 GS21	GS21A
AT201... AT202... FX201... FX202...	BFR202R BFP202R	-	Chariot déjà inclus dans le four	-	-

* Code chariot pour les modèles AT...

SPÉCIAL COOK&CHILL

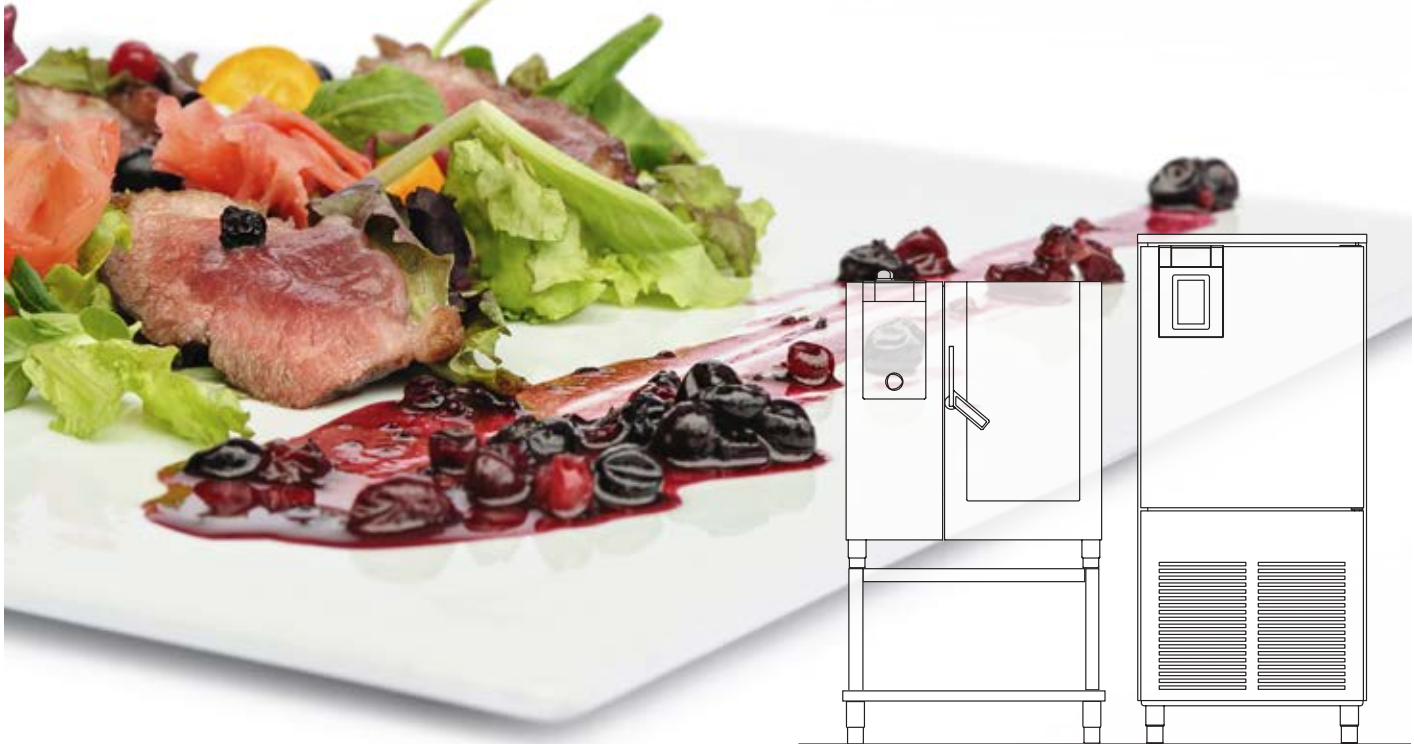


FOUR ET CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE SUPERPOSÉS

 Le système de superposition four mixte/cellule de refroidissement rapide permet de cuire et de refroidir en seulement 1 mètre carré au sein de la cuisine.

FOURS MIXTES	ARI.O	NEW CHILLSTAR	Accessoires pour cellule de refroidissement rapide
 <p>TT623 • AT61... • FX61... • BX61... • TT61 • AT101... • FX101... • BX101...</p>	 <p>RE51H</p>	 <p>VS351H • XS51H</p>	-
 <p>AT82... • FX82... • BX82...</p>		 <p>XS52M</p>	 <p>TBA81290</p>

COOK&CHILL



TRAITEMENT DE L'EAU

Dispositifs pour le traitement de l'eau pour la génération de vapeur dans les fours mixtes

Le bon traitement de l'eau pour la génération de la vapeur dans les fours permet de :

- éliminer la formation de calcaire dans le four
- améliorer la qualité de la vapeur utilisée dans la cuisson des aliments
- protéger le four des substances agressives dans l'eau
- maintenir constantes les performances du four.

Il est conseillé de pouvoir appliquer les dispositifs de filtrage directement

sur l'eau du réseau, sans prétraitement avec un adoucisseur de sel centralisé. Faire donc attention à quelle eau est analysée. Pour cela et d'autres aspects, vous pouvez consulter le document d'information sur les dispositifs de filtrage sur notre site.





Pour choisir le bon dispositif de filtrage selon le modèle de four, suivez ces étapes :

1. vérifier les caractéristiques de l'eau en mesurant la dureté totale, la dureté temporaire et la conductivité ; si

pas déjà disponibles, vous pouvez commander :

Kit - pièce détachée pour dureté totale et temporaire code 3435910
Kit - pièce détachée conductimètre code 3436190

2. identifier la consommation moyenne du modèle de four (voir tableau)
3. pour recevoir des informations sur le filtre à utiliser, contactez nos bureaux commerciaux avec les données aux deux points précédents et la durée souhaitée du filtre.





Modèle	TT623	TT61	BX-FX-AT61	BX-FX-AT101
				
"Consommation d'eau pour génération de vapeur l/h "	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Fonction Air Pulsé	-	-	-	-
Fonction Mixte	1,1	1,6	5,3	5,3
Fonction Vapeur au niveau maximum	4,6	6,8	13,1	13,2
Fonction prédominante Air Pulsé (70%)	0,7	1	2,4	2,4
Fonction prédominante Mixte (70 %)	1,2	1,8	5	5
Fonction prédominante Vapeur (70 %)	3,3	4,9	9,7	9,8
Fonction équivalente Air Pulsé-Vapeur-Mixte	1,9	2,8	6,1	6,2
Exemple d'utilisation du four 7h/jour				
Fonction Air Pulsé	5	7	17	17
Fonction Mixte	9	13	35	35
Fonction Vapeur	23	35	68	69
Fonction équivalente Air Pulsé-Vapeur-Mixte	13	20	43	43
FILTRE de Décarbonation *	PC50S	PC50S	PC50S	
FILTRE de Décarbonation *			PC110S	PC110S
FILTRE de Déminéralisation *	PC110X	PC110X	PC110X	PC110X

* indication approximative avec eau 10° DH

TRAITEMENT DE L'EAU

INFORMATIONS TECHNIQUES



Modèle	BX-FX-AT82	BX-FX-AT122	FX-AT201	FX-AT202
				
"Consommation d'eau pour génération de vapeur l/h "	8 x GN 2/1	12 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
Fonction Air Pulsé	-	-	-	-
Fonction Mixte	7,7	7,8	10,5	14
Fonction Vapeur au niveau maximum	19,3	19,5	26,3	35
Fonction prédominante Air Pulsé (70%)	3,5	3,5	4,7	6,3
Fonction prédominante Mixte (70 %)	7,3	7,4	10	13,3
Fonction prédominante Vapeur (70 %)	14,3	14,4	19,4	25,9
Fonction équivalente Air Pulsé-Vapeur-Mixte	9	9,1	12,3	16,4
Exemple d'utilisation du four 7h/jour				
Fonction Air Pulsé	24	25	33	44
Fonction Mixte	51	52	70	93
Fonction Vapeur	100	101	136	182
Fonction équivalente Air Pulsé-Vapeur-Mixte	63	64	86	114
FILTRE de Décarbonation *	PC110S	PC110S		
FILTRE de Décarbonation *	P120SY	P120SY	P120SY	P120SY
FILTRE de Déminéralisation *	P120SYX	P120SYX	P120SYX	P120SYX

* indication approximative avec eau 10° DH

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

FOURS MIXTES ACT.O

AT61

Four mixte Multifonction 4.0 capacité 6 x 1/1 GN. Panneau de commande tactile 10", personnalisable et programmable.

Possibilité de connexion Internet par câble Ethernet ou par Wifi avec accessoire KIOT. Double système d'échange de données : mise en miroir en local et IoT via Cloud (après inscription). Système de lavage et détartrage avec

doseur automatique du détergent liquide, sans intervention de l'opérateur ou avec introduction manuelle du détergent ou détartrant en microgranules. Ces deux options sont disponibles sur ACT.O version W ou après ajout de l'accessoire doseur GPAT. Tableau des accessoires pour version ACT.O CUISSON INTENSIVE VOLAILLE : voir introduction

chapitre. Disponible version R avec sens d'ouverture de la porte de droite à gauche. Détergent et détartrant disponibles dans le CATALOGUE PIÈCES DÉTACHÉES. Connectables en standard via câble Ethernet (non fourni) au portail APO.LINK.

ICON7000
720 mm











ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm












OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

	MOD.	DESCRIPTION					
	AT61EW	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 6 X GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE	92x89,5x83,6	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	13.255
	AT61E	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 6 X GN 1/1	92x89,5x83,6	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50Hz	12.707
	AT61EWR	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 6 X GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE ET OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x89,5x83,6	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	13.902
	AT61ER	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 6 X GN 1/1 AVEC OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x89,5x83,6	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	13.353
	AT61ECW	FOUR MIXTE ACT.O POUR CUISSON VOLAILLE ÉLECTRIQUE AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE	92x89,5x83,6	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	14.293
	AT61GW	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 6 X GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE	92x89,5x83,6	14	0,8	230V 1N~/ 50Hz	15.937
	AT61G	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 6 X GN 1/1	92x89,5x83,6	14	0,8	230V 1N~/ 50Hz	15.388
	AT61GWR	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 6 X GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE ET OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x89,5x83,6	14	0,8	230V 1N~/ 50Hz	16.581
	AT61GR	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 6 X GN 1/1 AVEC OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x89,5x83,6	14	0,8	230V 1N~/ 50Hz	16.034

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TBATA610	SOUBASSEMENT OUVERT POUR FOURS ACT.O 6 ET 10 x 1/1 GN	92x66x63				739
	TBATA690	SOUBASSEMENT OUVERT SURHAUSSÉ (H 90 CM) POUR FOURS ACT.O	92x66x84				909
	TBATA61V	STRUCTURE PORTE-PLATS POUR SOUBASSEMENT OUVERT TBATA610					267
	TBATA69V	STRUCTURE PORTE-PLATS POUR SOUBASSEMENT OUVERT H. 90 CM TBATA690	41x52,2x67,5				300
	TBATC610	SOUBASSEMENT FERME AVEC PORTES POUR FOURS ACT.O 1/1 GN	90x80x55				1.870
	TBATP610	SOUBASSEMENT AVEC PORTES POUR FOURS ACT.O 1/1 GN CUISSON VOLAILLE - 2 BIDONS À GRAISSES INCLUS	90x80x55				2.153
	KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES					316
	LDRAT	DOUCHETTE A ENROULEUR POUR FOURS ACT.O ET PRACTICO	23x33,5x10,6				577
	KSTBAT11	KIT RÉSERVOIRS FOUR ACTO ...W GN 1/1 SUR SOUBASSEMENT OUVERT	71x50x10				509
	KSTCAT11	KIT RÉSERVOIRS FOUR ACTOW GN 1/1 SUR SOUBASSEMENT FERMÉ OU POSÉ SUR PLAN DE TRAVAIL	76x50x10				502
	RGP5AT	ÉCHELLE 5 x 60X40 CM POUR FOURS ACT.O 6X1/1 GN	47,5x54x7				292
	C610N	CHARIOT POUR STRUCTURES MOBILES FOURS CAPACITÉ 6 OU 10 BACS GN 1/1	45x81x94				1.002
	GS11	GUIDES POUR STRUCTURE PORTE-PLATS MOBILE GN 1/1	63x46x4				140
	TRG811	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 6 BACS GN 1/1 OU 2 GRILLES POULETS	36,5x68x43,5				1.043
	SRT5P	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 5 PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40 CM	33x68x44				920
	SP61	STRUCTURE AMOVIBLE POUR 18 ASSIETTES Ø 30 CM	36x67x44				1.070
	CT61	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 61	38x64x43				759

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm
















ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KATSC	CONNECTEUR ACT.O POUR SONDE EXTERNE					130
	KATSM	SONDE EXTERNE MULTIPOINT POUR FOURS ACT.O	10x10x10				374
	KATSS	SONDE EXTERNE A POINTE FINE POUR CUISSON SOUS VIDE FOURS ACT.O	10x10x10				303
	GPAT	DOSEUR AUTOMATIQUE POUR PRODUIS LESSIVIELS LIQUIDES - FOURS ACT.O	15x17x10				494
	GPATKS	DOSEUR AUTOMATIQUE POUR PRODUIS LESSIVIELS LIQUIDES - FOUR FOUR ACT.O SUPÉRIEUR SUPERPOSÉ	18x25x10				633
	KIOT	KIT POUR CONNEXION A DISTANCE - FOURS ACT.O					643
	SCAT61	ÉCRAN THERMIQUE POUR PAROI LATÉRALE GAUCHE	5,2x72x68,5				388
	ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION POUR FOUR ACT.O	25x40x10				141
	KSAT11E	KIT DE SUPERPOSITION FOUR ACT.O INFÉRIEUR ÉLECTRIQUE	78x82x25				1.398
	KSAT11G	KIT DE SUPERPOSITION FOUR ACT.O INFÉRIEUR GAZ	78x82x25				1.731
	KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS ACT.O GAZ					244
	KVCT610	CONDENSEUR DE VAPOUR POUR FOURS MIXTES	21x48x27				649
	CFAT11	HOTTE INTÉGRÉE SANS MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1	92,1x108x50				3.234
	CFAT11A	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1	92,1x108x50	0,42	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		4.103
	CFAT11AF	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR ET FILTRE À CHARBON POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1	92,1x108x65	0,42	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		5.200
	FCA	RECHARGE FILTRATION POUR HOTTE MOD. CAFORNOX	50x50x10				1.124











FOURS MIXTES ACT.O

AT101

Four mixte Multifonction 4.0 capacité 10 x 1/1 GN. Panneau de commande tactile 10", personnalisable et programmable. Possibilité de connexion Internet par câble Ethernet ou par Wifi avec accessoire KIOT. Double système d'échange de données : mise en miroir en local et IoT via Cloud (après inscription). Système de lavage et détartrage avec

doseur automatique du détergent liquide, sans intervention de l'opérateur ou avec introduction manuelle du détergent ou détartrant en microgranules. Ces deux options sont disponibles sur ACT.O version W ou après ajout de l'accessoire doseur GPAT. Tableau des accessoires pour version ACT.O CUISSON INTENSIVE VOLAILLE : voir introduction

chapitre. Disponible version R avec sens d'ouverture de la porte de droite à gauche. Détergent et détartrant disponibles dans le CATALOGUE PIÈCES DÉTACHÉES. Connectables en standard via câble Ethernet (non fourni) au portail APO.LINK.

	MOD.	DESCRIPTION					
	AT101EW	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 10 X GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE	92x89,5x107,1	17		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	18.159
	AT101E	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 10 X GN 1/1	92x89,5x107,1	17		400V 3N~/ 230V 3~/ 50Hz	17.611
	AT101EWR	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 10 X GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE ET OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x89,5x107	17		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	18.826
	AT101ER	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 10 X GN 1/1 AVEC OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x89,5x107	17		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	18.277
	AT101ECW	FOUR MIXTE ACT.O POUR CUISSON VOLAILLE ÉLECTRIQUE AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE	92x89,5x107,1	17		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	19.175
	AT101GW	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 10 X GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE	92x89,5x107,1	19,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	20.282
	AT101G	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 10 X GN 1/1	92x89,5x107,1	19,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	19.734
	AT101GWR	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 10 X GN 1/1 AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE ET OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x89,5x107,1	19,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	20.949
	AT101GR	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 10 X GN 1/1 AVEC OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x89,5x107,1	19,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	20.401

ICON7000
720 mm

ICON9000
690 mm





















ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm











MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION				
	TBATA610	SOUBASSEMENT OUVERT POUR FOURS ACT.O 6 ET 10 x 1/1 GN	92x66x63			739
	TBATA61V	STRUCTURE PORTE-PLATS POUR SOUBASSEMENT OUVERT TBATA610				267
	TBATC610	SOUBASSEMENT FERME AVEC PORTES POUR FOURS ACT.O 1/1 GN	90x80x55			1.870
	TBATP610	SOUBASSEMENT AVEC PORTES POUR FOURS ACT.O 1/1 GN CUISSON VOLAILLE - 2 BIDONS À GRAISSES INCLUS	90x80x55			2.153
	KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES				316
	LDRAT	DOUCHETTE A ENROULEUR POUR FOURS ACT.O ET PRACTICO	23x33,5x10,6			577
	KSTBAT11	KIT RÉSERVOIRS FOUR ACTO ...W GN 1/1 SUR SOUBASSEMENT OUVERT	71x50x10			509
	KSTCAT11	KIT RÉSERVOIRS FOUR ACTOW GN 1/1 SUR SOUBASSEMENT FERMÉ OU POSÉ SUR PLAN DE TRAVAIL	76x50x10			502
	RGP8AT	ÉCHELLE PORTE-PLATS 8 x 60X40 CM POUR FOURS ACT.O 10 X 1/1 GN	71,8x54x7			399
	C610N	CHARIOT POUR STRUCTURES MOBILES FOURS CAPACITÉ 6 OU 10 BACS GN 1/1	45x81x94			1.002
	GS11	GUIDES POUR STRUCTURE PORTE-PLATS MOBILE GN 1/1	63x46x4			140
	TRG1211	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 10 BACS GN 1/1 OU 3 GRILLES POULETS	36,5x68x65			1.084
	SRT8P	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 8 PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40 CM	43x69x66			968
	SP101	STRUCTURE AMOVIBLE POUR 28 ASSIETTES Ø 30 CM	36x67x65			1.108
	CT101	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 101	38x64x67			817
	KATSC	CONNECTEUR ACT.O POUR SONDE EXTERNE				130
	KATSM	SONDE EXTERNE MULTIPOINT POUR FOURS ACT.O	10x10x10			374

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KATSS	SONDE EXTERNE A POINTE FINE POUR CUISSON SOUS VIDE FOURS ACT.O	10x10x10				303
	GPAT	DOSEUR AUTOMATIQUE POUR PRODUIS LESSIVIELS LIQUIDES - FOURS ACT.O	15x17x10				494
	GPATKS	DOSEUR AUTOMATIQUE POUR PRODUIS LESSIVIELS LIQUIDES - FOUR FOUR ACT.O SUPÉRIEUR SUPERPOSÉ	18x25x10				633
	KIOT	KIT POUR CONNEXION A DISTANCE - FOURS ACT.O					643
	SCAT101	ÉCRAN THERMIQUE POUR PAROI LATÉRALE GAUCHE	5,2x72x93				433
	ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION POUR FOUR ACT.O	25x40x10				141
	KSAT11G	KIT DE SUPERPOSITION FOUR ACT.O INFÉRIEUR GAZ	78x82x25				1.731
	KSAT11E	KIT DE SUPERPOSITION FOUR ACT.O INFÉRIEUR ÉLECTRIQUE	78x82x25				1.398
	KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS ACT.O GAZ					244
	KVCT610	CONDENSEUR DE VAPEUR POUR FOURS MIXTES	21x48x27				649
	CFAT11	HOTTE INTÉGRÉE SANS MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1	92,1x108x50				3.234
	CFAT11A	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1	92,1x108x50	0,42	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		4.103
	CFAT11AF	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR ET FILTRE À CHARBON POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1	92,1x108x65	0,42	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		5.200
	FCA	RECHARGE FILTRATION POUR HOTTE MOD. CAFORNOX	50x50x10				1.124

ICON7000
720 mm

ICON9000
620 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

FOURS MIXTES ACT.O

AT82

Four mixte Multifonction 4.0 capacité 8 x 2/1 GN ou 16 x 1/1 GN. Panneau de commande tactile 10", personnalisable et programmable. Possibilité de connexion Internet par câble Ethernet ou par Wifi avec accessoire KIOT. Double système d'échange de données : mise en miroir en local et IoT via Cloud (après inscription). Système de lavage et détartrage avec

doseur automatique du détergent liquide, sans intervention de l'opérateur ou avec introduction manuelle du détergent ou détartrant en microgranules. Détergent et détartrant disponibles dans le CATALOGUE PIÈCES DÉTACHÉES. Connectables en standard via câble Ethernet (non fourni) au portail APO.LINK.

ICON7000
720 mm






ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm














OMEGA
1100 mm

MONOLITHE












AT - FX - BX - TT

	MOD.	DESCRIPTION					€
	AT82EW	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 8 X GN 2/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE	118,1x108,4x99,2	19,6		400V 3N~ 50 ÷60 Hz	18.325
	AT82GW	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 8 X GN 2/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE	118,1x108,4x99,2	27	0,55	230V 1N~/ 50Hz	21.532

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TBATA812	SOUBASSEMENT OUVERT AVEC ÉTAGERE BASSE POUR FOURS ACT.O GN 2/1	86x118,1x58,5				1.260
	TBATA82V	ÉCHELLE PORTE-PLATS POUR TBATA812 CAPACITÉ 14 BACS GN 2/1	76x16x42				260
	TBATC812	SOUBASSEMENT AVEC PORTES POUR FOURS ACT.O GN 2/1	117,7x91,3x58,6				2.349
	KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES					316
	LDRAT	DOUCHETTE A ENROULEUR POUR FOURS ACT.O ET PRACTICO	23x33,5x10,6				577
	C812N	CHARIOT POUR STRUCTURES MOBILES FOURS CAPACITÉ 8 OU 12 BACS GN 2/1	65,7x100,2x88,5				2.107
	GS21	GUIDES POUR STRUCTURE PORTE-PLATS MOBILE GN 2/1	65,5x81,3x4,6				288
	TRG82	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 8 BACS GN 2/1 - ESPACEMENT 72 MM	57x70,4x56,8				1.174
	SPX82	STRUCTURE AMOVIBLE POUR 42 ASSIETTES Ø 30 CM	61x80x62				1.419

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CT82	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 82	62,7x80,6x56,8				1.115
	KATSC	CONNECTEUR ACT.O POUR SONDE EXTERNE					130
	KATSM	SONDE EXTERNE MULTIPOINT POUR FOURS ACT.O	10x10x10				374
	KATSS	SONDE EXTERNE A POINTE FINE POUR CUISSON SOUS VIDE FOURS ACT.O	10x10x10				303
	KIOT	KIT POUR CONNEXION A DISTANCE - FOURS ACT.O					643
	ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION POUR FOUR ACT.O	25x40x10				141
	KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS ACT.O GAZ					244
	CFAT21	HOTTE INTÉGRÉE SANS MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1	118x126x50				4.475
	CFAT21A	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1	118x126x50	0,42	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		8.653
	CFAT21AF	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR ET FILTRE À CHARBON POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1	118x126x65	0,42	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		8.401

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

FOURS MIXTES ACT.O

AT122

Four mixte Multifonction 4.0 capacité 12 x 2/1 GN ou 24 x 1/1 GN. Panneau de commande tactile 10", personnalisable et programmable. Possibilité de connexion Internet par câble Ethernet ou par Wifi avec accessoire KIOT. Double système d'échange de données : mise en miroir en local et IoT via Cloud (après inscription). Système de lavage et détartrage avec

doseur automatique du détergent liquide, sans intervention de l'opérateur ou avec introduction manuelle du détergent ou détartrant en microgranules. Tableau des accessoires pour version ACT.O CUISSON INTENSIVE VOLAILLE : voir introduction chapitre. Détergent et détartrant disponibles dans le CATALOGUE PIÈCES DÉTACHÉES.

Connectables en standard via câble Ethernet (non fourni) au portail APO.LINK.

ICON7000
720 mm






ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm













OMEGA
1100 mm

MONOLITHE















AT - FX - BX - TT

	MOD.	DESCRIPTION					€
	AT122EW	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 12 X GN 2/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE	118,1x108,4x125,2	27,5		400V 3N ~ 50 ±60 Hz	21.919
	AT122GW	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 12 X GN 2/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE	118,1x108,4x125,2	32	0,6	230V 1N~/ 50Hz	26.353
	AT122ECW	FOUR MIXTE ACT.O POUR CUISSON VOLAILLE ÉLECTRIQUE AVEC DOSEUR POUR LAVAGE AUTOMATIQUE	118,1x108,4x125,2	27,5		400V 3N ~ 50 ±60 Hz	23.362

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TBATA812	SOUBASSEMENT OUVERT AVEC ÉTAGERE BASSE POUR FOURS ACT.O GN 2/1	86x118,1x58,5				1.260
	TBATA82V	ÉCHELLE PORTE-PLATS POUR TBATA812 CAPACITÉ 14 BACS GN 2/1	76x16x42				260
	TBATC812	SOUBASSEMENT AVEC PORTES POUR FOURS ACT.O GN 2/1	117,7x91,3x58,6				2.349
	TBATP812	SOUBASSEMENT AVEC PORTES POUR FOURS ACT.O GN 2/1 CUISSON VOLAILLE - 2 BIDONS À GRAISSES INCLUS	117,7x91,3x58,6				2.692
	KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES					316
	LDRAT	DOUCHETTE A ENROULEUR POUR FOURS ACT.O ET PRACTICO	23x33,5x10,6				577
	C812N	CHARIOT POUR STRUCTURES MOBILES FOURS CAPACITÉ 8 OU 12 BACS GN 2/1	65,7x100,2x88,5				2.107
	GS21	GUIDES POUR STRUCTURE PORTE-PLATS MOBILE GN 2/1	65,5x81,3x4,6				288

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TRG122	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 12 BACS GN 2/1 - ESPACEMENT 72 MM	85,7x58,8x85,3				1.247
	SPX122	STRUCTURE AMOVIBLE POUR 68 ASSIETTES Ø 30 CM	80x61x86				1.733
	SRG4P21	STRUCTURE AMOVIBLE POUR 8 GRILLES POULETS	58x80x80				1.138
	CT122	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 122	62,7x80,6x82,8				1.137
	KATSC	CONNECTEUR ACT.O POUR SONDE EXTERNE					130
	KATSM	SONDE EXTERNE MULTIPPOINT POUR FOURS ACT.O	10x10x10				374
	KATSS	SONDE EXTERNE A POINTE FINE POUR CUISSON SOUS VIDE FOURS ACT.O	10x10x10				303
	KIOT	KIT POUR CONNEXION A DISTANCE - FOURS ACT.O					643
	ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION POUR FOUR ACT.O	25x40x10				141
	KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS ACT.O GAZ					244
	CFAT21	HOTTE INTÉGRÉE SANS MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1	118x126x50				4.475
	CFAT21A	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1	118x126x50	0,42	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		8.653
	CFAT21AF	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR ET FILTRE À CHARBON POUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1	118x126x65	0,42	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		8.401

ICON7000
720 mm

ICON9000
620 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

FOURS MIXTES ACT.O

AT201

Four mixte Multifonction 4.0 capacité 20 x 1/1 GN. Panneau de commande tactile 10", personnalisable et programmable. Possibilité de connexion Internet par câble Ethernet ou par Wifi avec accessoire KIOT. Double système d'échange de données : mise en miroir en local et IoT via Cloud (après inscription). Système de lavage et détartrage avec

doseur automatique du détergent liquide, sans intervention de l'opérateur ou avec introduction manuelle du détergent ou détartrant en microgranules. Détergent et détartrant disponibles dans le CATALOGUE PIÈCES DÉTACHÉES. Connectables en standard via câble Ethernet (non fourni) au portail APO.LINK.

ICON7000
720 mm






ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm












OMEGA
1100 mm

MONOLITHE




AT - FX - BX - TT

	MOD.	DESCRIPTION					€
	AT201EW	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 20 X GN 1/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE	95x80x183	34		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	28.013
	AT201GW	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 20 X GN 1/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE	95x80x183	40	1,5	230V 1N~/ 50Hz	32.040

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	R201AT	CHARIOT PORTE-PLATS ROLL-IN 20 X GN1/1 ESPAC.66MM	59x74x170				2.561
	R201ATP	CHARIOT ROLL-IN 15 BACS 60X40CM ESPACEMENT 85MM	59x74x170				2.557
	R201ATPP	CHARIOT ROLL-IN PORTE 60 ASSIETTES Ø CM 30	89x43x173				3.351
	CT2011	HOUSSE THERMIQUE POUR CHARIOT FOURS 201	64,6x38,6x130,9				1.220
	KATSC	CONNECTEUR ACT.O POUR SONDE EXTERNE					130
	KATSM	SONDE EXTERNE MULTIPOINT POUR FOURS ACT.O	10x10x10				374
	KATSS	SONDE EXTERNE A POINTE FINE POUR CUISSON SOUS VIDE FOURS ACT.O	10x10x10				303
	KIOT	KIT POUR CONNEXION A DISTANCE - FOURS ACT.O					643
	ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION POUR FOUR ACT.O	25x40x10				141

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS ACT.O GAZ					244
	PMAT20	PROTECTION DE LA POIGNÉE	22x45x18				520

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

FOURS MIXTES ACT.O

AT202

Four mixte Multifonction 4.0 capacité 20 x 2/1 GN. Panneau de commande tactile 10", personnalisable et programmable. Possibilité de connexion Internet par câble Ethernet ou par Wifi avec accessoire KIOT. Double système d'échange de données : mise en miroir en local et IoT via Cloud (après inscription). Système de lavage et détartrage avec

doseur automatique du détergent liquide, sans intervention de l'opérateur ou avec introduction manuelle du détergent ou détartrant en microgranules. Détergent et détartrant disponibles dans le CATALOGUE PIÈCES DÉTACHÉES. Connectables en standard via câble Ethernet (non fourni) au portail APO.LINK.

ICON7000
720 mm






ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm













OMEGA
1100 mm

MONOLITHE


AT - FX - BX - TT

	MOD.	DESCRIPTION					€
	AT202EW	FOUR MIXTE ACT.O ÉLECTRIQUE 20 X GN 2/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE	120x98x183	55,5		400V 3N~ 50 ÷60 Hz	38.356
	AT202GW	FOUR MIXTE ACT.O GAZ 20 X GN 2/1 AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE	120x98x183	55	1,6	230V 1N~/ 50Hz	46.708

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	R202AT	CHARIOT PORTE-PLATS ROLL-IN 20 X GN2/1 ESPAC.66MM	80x90x171				3.033
	R202ATPP	CHARIOT ROLL-IN PORTE 120 ASSIETTES Ø CM 30	103x82x175				4.998
	CT2021	HOUSSE THERMIQUE POUR CHARIOT FOURS 202	63,2x79,6x130,9				1.324
	KATSC	CONNECTEUR ACT.O POUR SONDE EXTERNE					130
	KATSM	SONDE EXTERNE MULTIPOINT POUR FOURS ACT.O	10x10x10				374
	KATSS	SONDE EXTERNE A POINTE FINE POUR CUISSON SOUS VIDE FOURS ACT.O	10x10x10				303
	KIOT	KIT POUR CONNEXION A DISTANCE - FOURS ACT.O					643
	ATINSTL2	KIT D'INSTALLATION POUR FOUR ACT.O	25x40x10				141
	KCATG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS ACT.O GAZ					244

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	PMAT20	PROTECTION DE LA POIGNÉE	22x45x18				520

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

FOURS MIXTES COMBISTAR FX

FX61

Capacité 6 bacs GN 1/1 avec échelle amovible. Version TOP (niveau 3) avec commandes digitales, bibliothèque des programmes de cuisson et système de lavage triple effet nettoyant et désinfectant totalement automatisé (doseur détergent et désinfectant inclus), ou PLUS (niveau 2) avec panneau LED, lavage double effet nettoyant et

pulvérisation manuelle du détergent. Disponible version R avec sens d'ouverture de la porte de droite à gauche. Détergent et désinfectant disponibles dans le CATALOGUE PIÈCES DÉTACHÉES.

ICON7000
720 mm










ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm






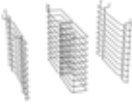












OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

	MOD.	DESCRIPTION					
	FX61E3	FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS TOP 6 X GN 1/1 ÉLECTRIQUE	92x90,1x78,5	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	12.707
	FX61G3	FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS TOP 6 X GN 1/1 GAZ	92x90,1x78,5	13,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	15.388
	FX61E3R	FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS TOP 6 X GN 1/1 ÉLECTRIQUE AVEC OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x90,1x78,5	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	13.186
	FX61G3R	FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS TOP 6 X GN 1/1 GAZ AVEC OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x90,1x78,5	13,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	15.864
	FX61E2	FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS PLUS 6 X GN 1/1 ÉLECTRIQUE	92x90,1x78,5	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	8.572
	FX61G2	FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS PLUS 6 X GN 1/1 GAZ	92x90,1x78,5	13,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	11.863
	FX61E2R	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTION 6 X GN 1/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE	92x90,1x78,5	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	8.980
	FX61G2R	FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS PLUS 6 X GN 1/1 GAZ AVEC OUVERTURE DE LA PORTE À DROITE	92x90,1x78,5	13,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	12.340

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TBFXA610	SOUBASSEMENT OUVERT AVEC ÉTAGÈRE BASSE POUR FOURS COMBISTAR GN 1/1	88,8x69x68,5				739
	TBAFX690	SOUBASSEMENT OUVERT REHAUSSÉ (H 90 CM) POUR FOURS COMBISTAR FX61/BX61	89x69x83				898
	TBFXA61V	ÉCHELLE PORTE-PLATS POUR TBFXA610 CAPACITÉ 18 BACS GN 1/1 ou 9 PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40 CM					253
	TBAFX69V	ÉCHELLE PORTE-PLATS POUR TBAFX690 CAPACITÉ 24 BACS GN 1/1 ou 12 PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40 CM	21x65,1x66,5				300
	TBFXC610	SOUBASSEMENT AVEC PORTES POUR FOURS COMBISTAR GN 1/1	89,6x75,5x68,5				1.870
	KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES					316
	LDR610	DOUCHETTE A ENROULEUR POUR FOURS COMBISTAR FX/BX	45x23x10				579
	KSTBFX	KIT RÉSERVOIRS FOUR COMBISTAR TOP SUR SOUBASSEMENT OUVERT					421
	KSAS	KIT RÉSERVOIRS FOUR COMBISTAR TOP SUR SOUBASSEMENT FERMÉ OU POSÉ SUR PLAN DE TRAVAIL	52,8x71,8x12,1				406
	CART2	CHARIOT PORTE BIDONS POUR FOUR TOP	43,1x49,5x36,3				614
	C610N	CHARIOT POUR STRUCTURES MOBILES FOURS CAPACITÉ 6 OU 10 BACS GN 1/1	45x81x94				1.002
	RGP5FM	ÉCHELLE COMBISTAR FX61 CAPACITÉ 5 PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40 CM	57x45x12				265
	GS11	GUIDES POUR STRUCTURE PORTE-PLATS MOBILE GN 1/1	63x46x4				140
	TRG811	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 6 BACS GN 1/1 OU 2 GRILLES POULETS	36,5x68x43,5				1.043
	SRT5P	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 5 PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40 CM	33x68x44				920
	SP61	STRUCTURE AMOVIBLE POUR 18 ASSIETTES Ø 30 CM	36x67x44				1.070
	CT61	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 61	38x64x43				759

ICON7000
720 mm

ICON9000
620 mm


















ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

ACCESSOIRES










	MOD.	DESCRIPTION					€
	SC61	ÉCRAN THERMIQUE POUR PAROI LATÉRALE GAUCHE	71,7x53x63				379
	KGRHFR	KIT GESTION RECETTES ET HACCP	0,15x0,15x0,15				211
	KSFMS	SONDE À COEUR / SOUS VIDE					303
	KSFX11E	KIT DE SUPERPOSITION FOUR INFÉRIEUR COMBISTAR ÉLECTRIQUE					1.026
	KSFX11G	KIT DE SUPERPOSITION FOUR INFÉRIEUR COMBISTAR GAZ					1.230
	TRKSFX11	SOCLE À ROULETTES POUR FOURS SUPERPOSÉS FX61+FX61 ou FX101+FX61					1.131
	KCFXG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS COMBISTAR GAZ	32x24x12				203
	KVCX610E	CONDENSEUR VAPEUR DE CUISSON FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES	25x32x20				1.157
	KVCX610G	CONDENSEUR DE VAPOUR POUR FOURS MIXTES GAZ	25x32x20				1.167
	CAFORNOX	HOTTE AUTO-EXTRACTANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR FILTRE À CHARBON POUR FOUR ÉLECTRIQUE 6 ET 10 GN 1/1	92x71,5x65	0,42	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		5.858
	FCA	RECHARGE FILTRATION POUR HOTTE MOD. CAFORNOX	50x50x10				1.124
	CAFX11	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE (MODÈLES FX / BX)	92x71,5x50	0,42	230V 1N~/ 50Hz		4.230
	CFMX11	HOTTE INTÉGRÉE SANS MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE (MODÈLES FX / BX)	92x71,5x50				3.968

FOURS MIXTES COMBISTAR FX

FX101

Capacité 10 bacs GN 1/1 avec échelle amovible. Version TOP (niveau 3) avec commandes digitales, bibliothèque des programmes de cuisson et système de lavage triple effet nettoyant et désinfectant totalement automatisé (doseur détergent et désinfectant inclus), ou PLUS (niveau 2) avec panneau LED, lavage double effet nettoyant et

pulvérisation manuelle du détergent. Disponible version R avec sens d'ouverture de la porte de droite à gauche. Détergent et désinfectant disponibles dans le CATALOGUE PIÈCES DÉTACHÉES.

MOD.	DESCRIPTION					
	FX101E3 FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS TOP 10 GN1/1	92x90,1x103	17,3		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	17.611
	FX101G3 FOUR MIXTE GAZ MULTI-FONCTIONS TOP 10 GN 1/1	92x90,1x103	19,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	19.734
	FX101E3R FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTION TOP 10 GN1/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE	92x87,4x97,5	17,3		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	18.085
	FX101G3R FOUR MIXTE GAZ MULTI-FONCTION TOP 10 GN1/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE	92x87,4x97,5	19,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	20.209
	FX101E2 FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTI-FONC. PLUS 10 GN1/1	92x90,1x103	17,3		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	12.725
	FX101G2 FOUR MIXTE GAZ MULTI-FONCTIONS PLUS 10 GN 1/1	92x90,1x103	19,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	15.096
	FX101E2R FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTION PLUS 10 GN1/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE	92x87,4x97,5	17,3		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	13.201
	FX101G2R FOUR MIXTE GAZ MULTI-FONCTION PLUS 10 GN1/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE	92x87,4x97,5	19,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	15.574

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm




















ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm











MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION				
	TBFXA610	SOUBASSEMENT OUVERT AVEC ÉTAGÈRE BASSE POUR FOURS COMBISTAR GN 1/1	88,8x69x68,5			739
	TBFXA61V	ÉCHELLE PORTE-PLATS POUR TBFXA610 CAPACITÉ 18 BACS GN 1/1 ou 9 PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40 CM				253
	TBFXC610	SOUBASSEMENT AVEC PORTES POUR FOURS COMBISTAR GN 1/1	89,6x75,5x68,5			1.870
	KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES				316
	LDR610	DOUCHETTE A ENROULEUR POUR FOURS COMBISTAR FX/BX	45x23x10			579
	KSTBFX	KIT RÉSERVOIRS FOUR COMBISTAR TOP SUR SOUBASSEMENT OUVERT				421
	KSAS	KIT RÉSERVOIRS FOUR COMBISTAR TOP SUR SOUBASSEMENT FERMÉ OU POSÉ SUR PLAN DE TRAVAIL	52,8x71,8x12,1			406
	CART2	CHARIOT PORTE BIDONS POUR FOUR TOP	43,1x49,5x36,3			614
	C610N	CHARIOT POUR STRUCTURES MOBILES FOURS CAPACITÉ 6 OU 10 BACS GN 1/1	45x81x94			1.002
	RGP8FM	ÉCHELLE COMBISTAR FX101 CAPACITÉ 8 PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40 CM	66x45x12			386
	GS11	GUIDES POUR STRUCTURE PORTE-PLATS MOBILE GN 1/1	63x46x4			140
	TRG1211	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 10 BACS GN 1/1 OU 3 GRILLES POULETS	36,5x68x65			1.084
	SRT8P	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 8 PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40 CM	43x69x66			968
	SP101	STRUCTURE AMOVIBLE POUR 28 ASSIETTES Ø 30 CM	36x67x65			1.108
	CT101	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 101	38x64x67			817
	SC101	ÉCRAN THERMIQUE POUR PAROI LATÉRALE GAUCHE	71,5x20x87,5			424
	KGRHFR	KIT GESTION RECETTES ET HACCP	0,15x0,15x0,15			211

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KSFMS	SONDE À COEUR / SOUS VIDE					303
	KSF11E	KIT DE SUPERPOSITION FOUR INFÉRIEUR COMBISTAR ÉLECTRIQUE					1.026
	KSF11G	KIT DE SUPERPOSITION FOUR INFÉRIEUR COMBISTAR GAZ					1.230
	TRKSF11	SOCLE À ROULETTES POUR FOURS SUPERPOSÉS FX61+FX61 ou FX101+FX61					1.131
	KCFXG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS COMBISTAR GAZ	32x24x12				203
	KVCX610E	CONDENSEUR VAPEUR DE CUISSON FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES	25x32x20				1.157
	KVCX610G	CONDENSEUR DE VAPEUR POUR FOURS MIXTES GAZ	25x32x20				1.167
	CAFORNOX	HOTTE AUTO-EXTRACTANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR FILTRE À CHARBON POUR FOUR ÉLECTRIQUE 6 ET 10 GN 1/1	92x71,5x65	0,42	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		5.858
	FCA	RECHARGE FILTRATION POUR HOTTE MOD. CAFORNOX	50x50x10				1.124
	CAF11	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE (MODÈLES FX / BX)	92x71,5x50	0,42	230V 1N~/ 50Hz		4.230
	CFM11	HOTTE INTÉGRÉE SANS MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE (MODÈLES FX / BX)	92x71,5x50				3.968

ICON7000
720 mm

ICON9000
620 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE








AT - FX - BX - TT

FOURS MIXTES COMBISTAR FX


FX82

Capacité 8 bacs GN 2/1 ou 16 bacs 1/1 avec échelle amovible. Version TOP (niveau 3) avec commandes digitales, bibliothèque des programmes de cuisson et système de lavage triple effet nettoyant et désinfectant totalement automatisé (doseur détergent et désinfectant inclus), ou PLUS (niveau 2) avec panneau LED, lavage double effet

nettoyant et pulvérisation manuelle du détergent. Disponible version R avec sens d'ouverture de la porte de droite à gauche. Détergent et désinfectant disponibles dans le CATALOGUE PIÈCES DÉTACHÉES.

	MOD.	DESCRIPTION					
	FX82E3T	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS TOP 8 GN2/1	117,8x109x93,5	19,8		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	17.793
	FX82G3T	FOUR MIXTE GAZ MULTI-FONCTIONS TOP 8 GN2/1	117,8x109x93,5	27	0,8	230V 1N~/ 50Hz	20.906
	FX82E3TR	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS PLUS 8 GN2/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE	117,8x109x93,5	19,8		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	18.270
	FX82G3TR	FOUR MIXTE GAZ MULTI-FONCTIONS TOP 8 GN2/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE	117,8x109x93,5	27	0,8	230V 1N~/ 50Hz	21.383
	FX82E2T	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS PLUS 8 GN2/1	117,8x109x93,5	19,8		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	13.351
	FX82G2T	FOUR MIXTE GAZ MULTI-FONCTIONS PLUS 8 GN2/1	117,8x109x93,5	27	0,8	230V 1N~/ 50Hz	16.300
	FX82E2TR	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS TOP 8 GN2/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE	117,8x109x93,5	19,8		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	13.827
	FX82G2TR	FOUR MIXTE GAZ MULTI-FONCTIONS PLUS 8 GN2/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE	117,8x109x93,5	27	0,8	230V 1N~/ 50Hz	16.776

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TBFXA812	SOUBASSEMENT OUVERT AVEC ÉTAGERE BASSE POUR FOURS COMBISTAR GN 2/1	121,2x86,5x58,7				1.007
	TBFXA82V	ÉCHELLE PORTE-PLATS POUR TBFXA812 CAPACITÉ 14 BACS GN 2/1	85x113x40				310
	TBFXC812	SOUBASSEMENT AVEC PORTES POUR FOURS COMBISTAR GN 2/1	121,7x92,8x58,9				2.274
	KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES					316
	LDR610	DOUCHETTE A ENROULEUR POUR FOURS COMBISTAR FX/BX	45x23x10				579
	KSTBFX21	KIT RÉSERVOIRS FOUR COMBISTAR TOP SUR SOUBASSEMENT OUVERT					356
	KSAS21	KIT RÉSERVOIRS FOUR COMBISTAR TOP SUR SOUBASSEMENT FERMÉ OU POSÉ SUR PLAN DE TRAVAIL	50,6x73,5x21,2				410
	CART2	CHARIOT PORTE BIDONS POUR FOUR TOP	43,1x49,5x36,3				614
	C812	CHARIOT POUR STRUCTURES MOBILES FOURS CAPACITÉ 8 OU 12 BACS GN 2/1	65,7x100,2x83,5				1.579
	GS21	GUIDES POUR STRUCTURE PORTE-PLATS MOBILE GN 2/1	65,5x81,3x4,6				288
	TRG82	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 8 BACS GN 2/1 - ESPACEMENT 72 MM	57x70,4x56,8				1.174
	SPX82	STRUCTURE AMOVIBLE POUR 42 ASSIETTES Ø 30 CM	61x80x62				1.419
	CT82	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 82	62,7x80,6x56,8				1.115
	SC82	ÉCRAN THERMIQUE POUR PAROI LATÉRALE GAUCHE	80,5x53x78				426
	KGRHFR	KIT GESTION RECETTES ET HACCP	0,15x0,15x0,15				211
	KSFMS	SONDE À COEUR / SOUS VIDE					303

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm








ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	KSF82E	KIT DE SUPERPOSITION FOUR INFÉRIEUR COMBISTAR ÉLECTRIQUE	120x50x30				1.272
	KSF82G	KIT DE SUPERPOSITION FOUR INFÉRIEUR COMBISTAR GAZ	120x50x30				1.691
	TRKSF82	CHASSIS AVEC ROUES POUR DEUX FOURS FX82 SUPERPOSES					1.172
	KCFXG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS COMBISTAR GAZ	32x24x12				203

FOURS MIXTES COMBISTAR FX

FX122

Capacité 12 bacs GN 2/1 ou 24 bacs 1/1 avec échelle amovible. Version TOP (niveau 3) avec commandes digitales, bibliothèque des programmes de cuisson et système de lavage triple effet nettoyant et désinfectant totalement automatisé (doseur détergent et désinfectant inclus), ou PLUS (niveau 2) avec panneau LED, lavage double effet















nettoyant et pulvérisation manuelle du détergent. Détergent et désinfectant disponibles dans le CATALOGUE PIÈCES DÉTACHÉES.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	FX122E3T	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS TOP 12 GN2/1	117,8x109x119,5	27,5		400V 3N~ 50 ±60 Hz	21.281
	FX122G3T	FOUR MIXTE GAZ MULTI-FONCTIONS TOP 12 GN2/1	117,8x109x119,5	32	0,95	230V 1N~/ 50Hz	25.587
	FX122E2T	FOUR MIXTE ÉLEC.MULTI-FONCTIONS PLUS 12 GN2/1	117,8x109x119,5	27,5		400V 3N~ 50 ±60 Hz	18.997
	FX122G2T	FOUR MIXTE GAZ MULTI-FONCTIONS PLUS 12 GN2/1	117,8x109x119,5	32,5	0,95	230V 1N~/ 50Hz	22.951

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TBFXA812	SOUBASSEMENT OUVERT AVEC ÉTAGERE BASSE POUR FOURS COMBISTAR GN 2/1	121,2x86,5x58,7				1.007
	TBFXA82V	ÉCHELLE PORTE-PLATS POUR TBFXA812 CAPACITÉ 14 BACS GN 2/1	85x113x40				310
	TBFXC812	SOUBASSEMENT AVEC PORTES POUR FOURS COMBISTAR GN 2/1	121,7x92,8x58,9				2.274
	KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES					316
	LDR610	DOUCHETTE A ENROULEUR POUR FOURS COMBISTAR FX/BX	45x23x10				579
	KSTBFX21	KIT RÉSERVOIRS FOUR COMBISTAR TOP SUR SOUBASSEMENT OUVERT					356

ACCESSOIRES










	MOD.	DESCRIPTION					€
	KSAS21	KIT RÉSERVOIRS FOUR COMBISTAR TOP SUR SOUBASSEMENT FERMÉ OU POSÉ SUR PLAN DE TRAVAIL	50,6x73,5x21,2				410
	C812	CHARIOT POUR STRUCTURES MOBILES FOURS CAPACITÉ 8 OU 12 BACS GN 2/1	65,7x100,2x83,5				1.579
	GS21	GUIDES POUR STRUCTURE PORTE-PLATS MOBILE GN 2/1	65,5x81,3x4,6				288
	TRG122	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 12 BACS GN 2/1 - ESPACEMENT 72 MM	85,7x58,8x85,3				1.247
	SRG4P21	STRUCTURE AMOVIBLE POUR 8 GRILLES POULETS	58x80x80				1.138
	SPX122	STRUCTURE AMOVIBLE POUR 68 ASSIETTES Ø 30 CM	80x61x86				1.733
	SC122	ÉCRAN THERMIQUE POUR PAROI LATÉRALE GAUCHE	80,5x53x104				467
	CT122	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 122	62,7x80,6x82,8				1.137
	KGRHFR	KIT GESTION RECETTES ET HACCP	0,15x0,15x0,15				211
	KSFMS	SONDE À COEUR / SOUS VIDE					303
	KCFXG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS COMBISTAR GAZ	32x24x12				203

FOURS MIXTES COMBISTAR FX

FX201 - FX202

Capacité 20 bacs 1/1 GN (FX201), 20 bacs 2/1 ou 40 bacs 1/1 (FX202) avec roll-in chariot de série. Version TOP (niveau 3) avec commandes digitales, bibliothèque des programmes de cuisson et système de lavage triple effet nettoyant et désinfectant totalement automatisé (doseur détergent et désinfectant inclus), ou PLUS (niveau 2) avec panneau LED,

lavage double effet nettoyant et pulvérisation manuelle du détergent. Détergent et désinfectant disponibles dans le CATALOGUE PIÈCES DÉTACHÉES.

MOD.	DESCRIPTION					
	FX201E3 FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS TOP 20 GN1/1	96,2x93,5x185,5	34,3		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	27.198
	FX201G3 FOUR MIXTE GAZ MULTI-FONCTIONS TOP 20 GN1/1	96,2x93,5x185,5	40	1,5	230V 1N~/ 50Hz	31.107
	FX201E2 FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS PLUS 20 GN1/1	96,2x93,5x185,5	34,3		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	23.850
	FX201G2 FOUR MIXTE GAZ MULTI-FONCTIONS PLUS 20 GN1/1	96,2x93,5x185,5	40	1,5	230V 1N~/ 50Hz	26.767
	FX202E3 FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS TOP 20 GN2/1	122,7x112x185,5	55,5		400V 3N~ 50 ÷60 Hz	37.239
	FX202G3 FOUR MIXTE GAZ MULTI-FONCTIONS TOP 20 GN2/1	122,7x112x185,5	55	1,6	230V 1N~/ 50Hz	45.348
	FX202E2 FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS PLUS 20 GN2/1	122,7x112x185,5	55,5		400V 3N~ 50 ÷60 Hz	35.821
	FX202G2 FOUR MIXTE GAZ MULTI-FONCTIONS PLUS 20 GN2/1	122,7x112x185,5	55	1,6	230V 1N~/ 50Hz	42.614

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm





ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

ACCESSOIRES










	MOD.	DESCRIPTION					€
	R201TXN	CHARIOT PORTE-PLATS ROLL-IN 20 X GN1/1 ESPAC.66MM	59x74x170				2.385
	R201TPXN	CHARIOT ROLL-IN 15 BACS 60X40CM ESPACEMENT 85MM	59x75x170				2.646
	R201PXN	CHARIOT ROLL-IN PORTE 60 ASSIETTES Ø CM 30	59x74x167				2.777
	CT2011	HOUSSE THERMIQUE POUR CHARIOT FOURS 201	64,6x38,6x130,9				1.220
	SC201	ÉCRAN THERMIQUE POUR PAROI LATÉRALE GAUCHE	71,7x53x157,5				571
	R202TXN	CHARIOT PORTE-PLATS ROLL-IN 20 X GN2/1 ESPAC.66MM	80x90x171				2.891
	R202PXN	CHARIOT ROLL-IN PORTE 120 ASSIETTES Ø CM 30	82x92x170				3.932
	CT2021	HOUSSE THERMIQUE POUR CHARIOT FOURS 202	63,2x79,6x130,9				1.324
	SC202	ÉCRAN THERMIQUE POUR PAROI LATÉRALE GAUCHE	80,5x53x157,5				624
	KGRHFR	KIT GESTION RECETTES ET HACCP	0,15x0,15x0,15				211
	KSFMS	SONDE À COEUR / SOUS VIDE					303
	KCFXG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS COMBISTAR GAZ	32x24x12				203

FOURS MIXTES COMBISTAR BX

BX61 - BX101

Combistar BX61 capacité 6 bacs 1/1 GN ou 6 bacs EN 60x40 cm; BX101 capacité 10 bacs 1/1 GN ou 10 bacs EN 60x40 cm, les deux avec structure porte-grilles extractible de série. Disponible version W avec système de lavage triple effet nettoyant et désinfectant totalement automatisé (doseur détergent et désinfectant inclus), alternative à la

version standard avec double effet nettoyant et pulvérisation manuelle du détergent. Disponible version R avec sens d'ouverture de la porte de droite à gauche. Détergent et désinfectant disponibles dans le CATALOGUE PIÈCES DÉTACHÉES.

	MOD.	DESCRIPTION					
	BX61E	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 6XGN1/1	92x90,6x78,5	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	6.896
	BX61EW	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 6XGN1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	92x90,6x78,5	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	8.424
	BX61G	FOUR MIXTE GAZ 6XGN1/1	92x90,6x78,5	13,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	9.363
	BX61GW	FOUR MIXTE GAZ 6XGN1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	92x90,6x78,5	13,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	10.893
	BX61ER	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 6XGN1/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE	92x87,4x73	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	7.373
	BX61EWR	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 6XGN1/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE ET AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	92x87,4x73	12		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	8.902
	BX61GR	FOUR MIXTE GAZ 6XGN1/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE	92x87,4x73	13,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	9.840
	BX61GWR	FOUR MIXTE GAZ 6XGN1/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE ET AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	92x87,4x73	13,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	11.369
	BX101E	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 10XGN1/1	92x90,6x103	17,3		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	9.732
	BX101EW	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 10XGN1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	92x90,6x103	17,3		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	11.498
	BX101G	FOUR MIXTE GAZ 10XGN1/1	92x90,6x103	19,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	12.249
	BX101GW	FOUR MIXTE GAZ 10XGN1/1 AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	92x90,6x103	19,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	14.014
	BX101ER	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 10XGN1/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE	92x87,4x97,5	17,3		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	10.210
	BX101EWR	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 10XGN1/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE ET AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	92x87,4x97,5	17,3		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	11.975
	BX101GR	FOUR MIXTE GAZ 10XGN1/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE	92x87,4x97,5	19,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	12.725
	BX101GWR	FOUR MIXTE GAZ 10XGN1/1 PORTE AVEC OUVERTURE A DROITE ET AVEC SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	92x87,4x97,5	19,5	0,8	230V 1N~/ 50Hz	14.490

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm






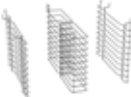










ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION				
	TBFXA610	SOUBASSEMENT OUVERT AVEC ÉTAGÈRE BASSE POUR FOURS COMBISTAR GN 1/1	88,8x69x68,5			739
	TBAFX690	SOUBASSEMENT OUVERT REHAUSSÉ (H 90 CM) POUR FOURS COMBISTAR FX61/BX61	89x69x83			898
	TBFXA61V	ÉCHELLE PORTE-PLATS POUR TBFXA610 CAPACITÉ 18 BACS GN 1/1 ou 9 PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40 CM				253
	TBAFX69V	ÉCHELLE PORTE-PLATS POUR TBAFX690 CAPACITÉ 24 BACS GN 1/1 ou 12 PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40 CM	21x65,1x66,5			300
	TBFXC610	SOUBASSEMENT AVEC PORTES POUR FOURS COMBISTAR GN 1/1	89,6x75,5x68,5			1.870
	KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES				316
	LDR610	DOUCHETTE A ENROULEUR POUR FOURS COMBISTAR FX/BX	45x23x10			579
	KSTBFX	KIT RÉSERVOIRS FOUR COMBISTAR TOP SUR SOUBASSEMENT OUVERT				421
	KSAS	KIT SERBATOI FORNO COMBISTAR TOP SU TELAIO CHIUSO	52,8x71,8x12,1			406
	RGP5BX	ÉCHELLE COMBISTAR BX61 CAPACITÉ 5 PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40 CM	57x45x12			291
	RGP8BX	ÉCHELLE COMBISTAR BX101 CAPACITÉ 8 PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40 CM	66x45x12			392
	C610N	CHARIOT POUR STRUCTURES MOBILES FOURS CAPACITÉ 6 OU 10 BACS GN 1/1	45x81x94			1.002
	GS11	GUIDES POUR STRUCTURE PORTE-PLATS MOBILE GN 1/1	63x46x4			140
	TRG811	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 6 BACS GN 1/1 OU 2 GRILLES POULETS	36,5x68x43,5			1.043
	TRG1211	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 10 BACS GN 1/1 OU 3 GRILLES POULETS	36,5x68x65			1.084
	SRT5P	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 5 PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40 CM	33x68x44			920
	SRT8P	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 8 PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40 CM	43x69x66			968

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SP61	STRUCTURE AMOVIBLE POUR 18 ASSIETTES Ø 30 CM	36x67x44				1.070
	SP101	STRUCTURE AMOVIBLE POUR 28 ASSIETTES Ø 30 CM	36x67x65				1.108
	CT61	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 61	38x64x43				759
	CT101	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 101	38x64x67				817
	SC61	ÉCRAN THERMIQUE POUR PAROI LATÉRALE GAUCHE	71,7x53x63				379
	SC101	ÉCRAN THERMIQUE POUR PAROI LATÉRALE GAUCHE	71,5x20x87,5				424
	KAFX11	KIT FILTRATION AIR POUR CAGE COMPOSANTS	24,2x18x7,2				151
	KSBX11LN	KIT SONDE À COEUR FOURS BX GN 1/1	10x60x4				364
	KSFX11E	KIT DE SUPERPOSITION FOUR INFÉRIEUR COMBISTAR ÉLECTRIQUE					1.026
	KSFX11G	KIT DE SUPERPOSITION FOUR INFÉRIEUR COMBISTAR GAZ					1.230
	KCFXG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS COMBISTAR GAZ	32x24x12				203
	KVCX610E	CONDENSEUR VAPEUR DE CUISSON FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES	25x32x20				1.157
	KVCX610G	CONDENSEUR DE VAPEUR POUR FOURS MIXTES GAZ	25x32x20				1.167
	CAFORNOX	HOTTE AUTO-EXTRACTANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR FILTRE À CHARBON POUR FOUR ÉLECTRIQUE 6 ET 10 GN 1/1	92x71,5x65	0,42	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		5.858
	FCA	RECHARGE FILTRATION POUR HOTTE MOD. CAFORNOX	50x50x10				1.124
	CAFXX11	HOTTE AUTOASPIRANTE INTÉGRÉE AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE (MODÈLES FX / BX)	92x71,5x50	0,42	230V 1N~/ 50Hz		4.230
	CFMX11	HOTTE INTÉGRÉE SANS MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE (MODÈLES FX / BX)	92x71,5x50				3.968

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE







AT - FX - BX - TT

FOURS MIXTES COMBISTAR BX












BX82 - BX122

Combistar BX82 capacité 8 bacs 2/1 GN ou 16 bacs 1/1 GN; BX122 capacité 12 bacs 2/1 ou 24 1/1 GN, les deux avec structure porte-grilles extractible de série. Disponible version W avec système de lavage triple effet nettoyant et désinfectant totalement automatisé (doseur détergent et désinfectant inclus), alternative à la version standard avec

double effet nettoyant et pulvérisation manuelle du détergent. Détergent et désinfectant disponibles dans le CATALOGUE PIÈCES DÉTACHÉES.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BX82E	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 8XGN2/1	117,8x109,5x93,5	19,8		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	11.427
	BX82EW	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 8XGN2/1 SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	117,8x109,5x93,5	19,8		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	13.239
	BX82G	FOUR MIXTE GAZ 8XGN2/1	117,8x109,5x93,5	27	0,8	230V 1N~/ 50Hz	13.641
	BX82GW	FOUR MIXTE GAZ 8XGN2/1 SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	117,8x109,5x93,5	27	0,8	230V 1N~/ 50Hz	15.455
	BX122E	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 12XGN2/1	117,8x109,5x119,5	27,5		400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	14.568
	BX122EW	FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE 12XGN2/1 SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	117,8x109,5x119,5	27,5		400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	16.382
	BX122G	FOUR MIXTE GAZ 12XGN2/1	117,8x109,5x119,5	32	0,95	230V 1N~/ 50Hz	17.907
	BX122GW	FOUR MIXTE GAZ 12XGN2/1 SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	117,8x109,5x119,5	32	0,95	230V 1N~/ 50Hz	19.718

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TBFXA812	SOUBASSEMENT OUVERT AVEC ÉTAGÈRE BASSE POUR FOURS COMBISTAR GN 2/1	121,2x86,5x58,7				1.007
	TBFXA82V	ÉCHELLE PORTE-PLATS POUR TBFXA812 CAPACITÉ 14 BACS GN 2/1	85x113x40				310
	TBFXC812	SOUBASSEMENT AVEC PORTES POUR FOURS COMBISTAR GN 2/1	121,7x92,8x58,9				2.274
	KRTB610	4 ROULETTES PIVOTANTES					316
	LDR610	DOUCHETTE A ENROULEUR POUR FOURS COMBISTAR FX/BX	45x23x10				579
	KSTBFX21	KIT RÉSERVOIRS FOUR COMBISTAR TOP SUR SOUBASSEMENT OUVERT					356
	KSAS21	KIT SERBATOI FORNO COMBISTAR TOP SU TELAIO CHIUSO	50,6x73,5x21,2				410

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	C812	CHARIOT POUR STRUCTURES MOBILES FOURS CAPACITÉ 8 OU 12 BACS GN 2/1	65,7x100,2x83,5				1.579
	GS21	GUIDES POUR STRUCTURE PORTE-PLATS MOBILE GN 2/1	65,5x81,3x4,6				288
	TRG82	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 8 BACS GN 2/1 - ESPACEMENT 72 MM	57x70,4x56,8				1.174
	TRG122	STRUCTURE AMOVIBLE CAPACITÉ 12 BACS GN 2/1 - ESPACEMENT 72 MM	85,7x58,8x85,3				1.247
	SPX82	STRUCTURE AMOVIBLE POUR 42 ASSIETTES Ø 30 CM	61x80x62				1.419
	SPX122	STRUCTURE AMOVIBLE POUR 68 ASSIETTES Ø 30 CM	80x61x86				1.733
	CT82	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 82	62,7x80,6x56,8				1.115
	CT122	HOUSSE THERMIQUE POUR STRUCTURE AMOVIBLE FOURS 122	62,7x80,6x82,8				1.137
	SC82	ÉCRAN THERMIQUE POUR PAROI LATÉRALE GAUCHE	80,5x53x78				426
	SC122	ÉCRAN THERMIQUE POUR PAROI LATÉRALE GAUCHE	80,5x53x104				467
	KAFX21	KIT FILTRATION AIR POUR CAGE COMPOSANTS	34,5x18x6,6				196
	KSBX21LN	KIT SONDE À COEUR FOURS BX GN 2/1	92x5x5				367
	KSFX82E	KIT DE SUPERPOSITION FOUR INFÉRIEUR COMBISTAR ÉLECTRIQUE	120x50x30				1.272
	KSFX82G	KIT DE SUPERPOSITION FOUR INFÉRIEUR COMBISTAR GAZ	120x50x30				1.691
	KCFXG	KIT RACCORD EVACUATION DES FUMÉES POUR FOURS COMBISTAR GAZ	32x24x12				203

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

FOURS MIXTES PRACTICO

TT623-TT61








Fours mixtes Multifonction. Panneau de commande à écran tactile 7" personnalisable et programmable.

Système de lavage entièrement automatique avec détergent liquide.


Sonde de cuisson au coeur du produit

Multipoint fournie. Modèles TT623... : capacité 6 x GN 2/3 h=40 mm. Modèles TT61... : capacité 6 X GN 1/1 h=40 mm.











Modèles ...R : poignée à droite, ouverture de droite à gauche. Connectables en standard via câble Ethernet (non fourni) au portail APO.LINK. Détergent disponible dans le CATALOGUE PIÈCES DÉTACHÉES.

	MOD.	DESCRIPTION					
	TT623	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 x GN 2/3	51,3x73,2x83,3	5,5	400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 Hz		9.242
	TT61	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 x GN 1/1	51,3x89,6x83,3	6,9	400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 Hz		9.595
	TT623R	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 x GN 2/3 POIGNEE DROITE	51,3x73,2x83,3	5,5	400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 Hz		9.242
	TT61R	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 x GN 1/1 POIGNEE DROITE	51,3x89,6x83,3	6,9	400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 Hz		9.595

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	TATT23	SOUBASSEMENT OUVERT POUR FOUR 6 x GN 2/3	51,4x51x86,9				839
	TATT61	SOUBASSEMENT OUVERT POUR FOUR 6 x GN 1/1	51,4x67,6x86,9				844
	TATT23V	STRUCTURE PORTE-PLATS 6 x GN 2/3 POUR SOUBASSEMENT OUVERT	9x50x42				217
	TATT61V	STRUCTURE PORTE-PLATS 6 x GN 1/1 POUR SOUBASSEMENT OUVERT	9x67x42				240
	KRTTA	4 ROULETTES PIVOTANTES POUR SOUBASSEMENT OUVERT	25x25x12				202

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KSTT23	KIT SUPERPOSITION 2 FOURS 6 x GN 2/3	49x48x18				429
	KSTT11	KIT SUPERPOSITION 2 FOURS 6 x GN 1/1	48x66x18				429
	KTTSM	SONDE EXTERNE DE CUISSON MULTIPPOINT	20x20x8				420
	KTTSS	SONDE DE VIDE EXTERNE	20x20x8				397
	KSMOKTT	KIT DE CONNEXION POUR ACCESSOIRE FUMEUR	21x76x6				464
	KSETT11	KIT RÉSERVOIR DE DÉTERGENT POUR FOUR COMPACT SUR CHASSIS OU SUR TABLE	24x77x12				249
	KRATT23	KIT DE REFROIDISSEMENT AVANT POUR TT623	26x59x17				205
	KRATT11	KIT DE REFROIDISSEMENT AVANT POUR TT61	26x75x17				208
	CATT11	HOTTE AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE 6 x GN 1/1					2.397
	CACTT11	HOTTE À CONDENSATION AVEC MOTEUR POUR FOUR ÉLECTRIQUE 6 x GN 1/1	51,3x107,4x30	0,38	230V 1N~/50Hz		4.033

ICON7000
720 mm

ICON9000
620 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT
















FOURS MIXTES

ACCESSOIRES
















Le kit fumoir SMOK garantit durabilité et homogénéité pour le fumage, aussi à froid. Trois niveaux de fumage : standard, soft et strong. Extinction automatique. Compatible avec les fours ACT.O, COMBISTAR FX, COMBISTAR BX, PRACTICO (avec accessoire KSMOKTT). FMP: Accessoire pour pasteuriser en boîte, à utiliser avec sonde à coeur de

cuisson multi-points. Pour fours mixtes. Tableau de compatibilité du kit réservoirs / douche : voir introduction chapitre. Caractéristiques des accessoires spéciaux : voir introduction chapitre. Compatible avec les fours ACT.O, COMBISTAR FX NIVEAU 3, PRACTICO.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	SMOK	KIT FUMOIR	27x37,2x16	0,235		230V 1N~/50 ± 60Hz	1.320
	S412F2	SACHET 2 KG COPEAUX DE HÊTRE 4-12 MM					38
	S412Q2	SACHET 2 KG COPEAUX DE CHÊNE 4-12 MM					37
	FMP	KIT DE PASTEURISATION					144
	LDL	DOUCHETTE EXTERNE POUR FOURS					340
	PND	ATOMISEUR DE DETERGENT 1,5 L					49
	G23X	GRILLE INOX GN 2/3	32,5x35x0				42
	G610X	GRILLE INOX GN 1/1	53x32,5x1,2				78
	G241X	GRILLE INOX GN 2/1	65x53x3,5				121
	G23P4	GRILLE GN 2/3 POUR 4 POULETS A LA BROCHE	32,5x35x15,7				51
	G11P6	GRILLE GN 1/1 POUR 6 POULETS A LA BROCHE	53x32,5x15,7				86
	G11P8	GRILLE GN 1/1 POUR 8 POULETS A LA BROCHE	53x32,5x15,7				53
	G11P10	GRILLE GN 1/1 POUR 10 POULETS A LA BROCHE	53x32,5x15,7				59
	GRIBS11	GRILLE GN 1/1 POUR CÔTELETTES-CÔTES	53x32,5x13,1				128
	GR11AL	GRILLE ANTIADHÉSIVE POUR GRILLER GN 1/1	53x32,5x1,2				181
	TSPG11	PLATEAU GN 1/1, DOUBLE USAGE POUR PIZZA/FRYTOP	53x32,5x4				196

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BFR23F4	PLATEAU GN 2/3 POUR FRIRE HAUTEUR 4 CM	32,5x35x4				84
	BFR11F4	PLATEAU GN 1/1 POUR FRITURE, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				91
	BFR21F4	PLATEAU GN 2/1 POUR FRIRE, HAUTEUR 4 CM	65x53x4				160
	T4S23	PLATEAU ANTIADHÉSIF GN 2/3 4 MOULES	32,5x35x4				88
	T6S11	PLATEAU ANTIADHÉSIF GN 1/1 6 MOULES	53x32,5x4				123
	T64BA	PLATEAU ANTIADHÉSIF 60x40 CM POUR 5 BAGUETTES	60x40x3				81
	T11AL20	PLATEAU GN 1/1, HAUTEUR 2 CM	53x32,5x2				29
	T23ALA2	PLATEAU ANTIADHÉSIF GN 2/3, HAUTEUR 2 CM	32,5x35x2				63
	T11ALA2	PLATEAU ANTIADHÉSIF GN 1/1, HAUTEUR 2 CM	53x32,5x2				71
	T11ALA4	PLATEAU ANTIADHÉSIF GN 1/1, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				82
	TM23ALA2	PLAQUE MICRO-PERFORÉE ANTIADHESIVE GN 2/3	32,5x35x2				78
	TM11ALA2	PLAQUE MICRO-PERFORÉE ANTIADHESIVE GN 1/1	53x32,5x2				86
	TM11AL2	PLAQUE MICRO-PERFORÉE GN 1/1	53x32,5x2				65
	T23FE20	PLAQUE ÉMAILLÉE RECTANGULAIRE GN 2/3, HAUTEUR 2 CM	32,5x35x2				71
	T11FE20	PLAQUE ÉMAILLÉE RECTANGULAIRE GN 1/1, HAUTEUR 2 CM	53x32,5x2				66
	T11FE40	PLAQUE ÉMAILLÉE RECTANGULAIRE GN 1/1, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				78
	T6040AL	PLAQUE ALUMINIUM 60X40 CM, HAUTEUR 3 CM	60x40x3				40
	TM64ALA	PLAQUE MICROPERFORÉE ANTIADHESIVE 60X40 CM	60x40x2				86
	B23F2	BAC INOX GN 2/3, HAUTEUR 2 CM	32,5x35,4x2				37
	B23F4	BAC INOX GN 2/3, HAUTEUR 4 CM	32,5x35,4x4				49

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm









ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	B23F6	BAC INOX GN 2/3, HAUTEUR 6,5 CM	32,5x35,4x6,5				52
	B12F2	BAC INOX GN 1/2, HAUTEUR 2 CM	32,5x26,5x2				34
	B12F4	BAC INOX GN 1/2, HAUTEUR 4 CM	32,5x26,5x4				40
	B12F6	BAC INOX GN 1/2, HAUTEUR 6,5 CM	32,5x26,5x6,5				43
	B11F2	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 2 CM	53x32,5x2				57
	B11F4	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				67
	B11F6	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 6,5 CM	53x32,5x6,5				78
	B21F2	BAC INOX GN 2/1, HAUTEUR 2 CM	65x53x2				120
	B21F4	BAC INOX GN 2/1, HAUTEUR 4 CM	65x53x4				154
	B21F6	BAC INOX GN 2/1, HAUTEUR 6,5 CM	65x53x6,5				153
	BF23F2	BAC PERFORÉ 2/3 GN, HAUTEUR 2 CM	32,5x35,4x2				43
	BF23F4	BAC PERFORÉ GN 2/3, HAUTEUR 4 CM	32,5x35,4x4				54
	BF23F6	BAC PERFORÉ GN 2/3, HAUTEUR 6,5 CM	32,5x35,4x6,5				59
	BF11F2	BAC PERFORÉ GN 1/1, HAUTEUR 2 CM	53x32,5x2				70
	BF11F4	BAC PERFORÉ GN 1/1, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				91
	BF11F6	BAC PERFORÉ GN 1/1, HAUTEUR 6,5 CM	53x32,5x6,5				113
	BF11F10	BAC PERFORÉ INOX GN 1/1, HAUTEUR 10 CM AVEC POIGNÉES	53x32,5x10				196
	BF11F20	BAC PERFORÉ GN 1/1, HAUTEUR 20 CM	53x32,5x20				221
	BRG11	LECHEFRITE GN 1/1	53x32,5x4				227
	BRG	LECHEFRITE GN 2/1	65x53x4				392
	FGX	FILTRE A GRAISSE POUR FOURS	50x40x5				130

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

FOURS MIXTES
















FILTRES ET SYSTÈMES COMPLETS POUR LE TRAITEMENT DE L'EAU

Filtres pour le traitement de l'eau dédiés à la génération de vapeur dans les fours mixtes. Pour le choix correct du filtre, voir la section d'introduction dans le chapitre.

ATTENTION: • les cartouches filtrantes PC50S / PC110S / PC110X sont à installer avec la tête TPC511 et le compteur de litres CPC511. • Le code PS120SY comprend : tête, cartouche

filtrante et compteur de litres. • Le code PS120SYX comprend : tête, cartouche filtrante ; le compteur de litres CPC120X est à ajouter.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TPC511	ENTÊTE POUR CARTOUCHES PC50S / PC110S / PC110X	15x15x50				127
	PC50S	CARTOUCHE POUR DÉCARBONATION CAPACITÉ DE FILTRATION 4675 LT/KH° POUR FOURS MODÈLES CF - 6xGN 1/1	14,4x0x55,7				356
	PC110S	CARTOUCHE POUR DÉCARBONATION CAPACITÉ FILTRANTE 7907 LT/KH° POUR FOURS MODÈLES 6xGN 1/1 - 10xGN 1/1 - 8xGN 2/1 - 12xGN 2/1	18,4x0x55,7				500
	PC110X	CARTOUCHE DE DÉMINÉRALISATION POUR FOURS MODÈLES CF - 6xGN 1/1 - 10xGN 1/1	18,4x0x55,7				449
	CPC511	COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE POUR CARTOUCHES PC50S-PC110S-PC110X	6,2x2,2x6,2				201
	P120SY	SYSTÈME DE FILTRATION COMPLET POUR DÉCARBONATION CAPACITÉ DE FILTRATION 9918 LT/10 KH° POUR FOURS MODÈLES 8 x GN 2/1 - 12 x GN 2/1 - 20xGN 1/1 - 20xGN 2/1	28,8x0x55				1.823
	PC120S	CARTOUCHE DE REMPLACEMENT DECARBONATION POUR PS120SY	18,4x0x55,7				419
	P120SYX	SYSTÈME DE FILTRATION COMPLET POUR DÉMINÉRALISATION CAPACITÉ DE FILTRATION 5000 LT/10 KH° 8 x GN 2/1 - 12 x GN 2/1 - 20xGN 1/1 - 20xGN 2/1	28,8x0x55				1.661
	PC120X	CARTOUCHE DE REMPLACEMENT POUR LA DÉMINÉRALISATION POUR P120SYX	18,4x0x55,7				327
	CPC120X	COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE POUR SYSTÈME P120SYX	9,7x3,3x5				246
	2R3834	KIT DE RÉDUCTION POUR TUYAUX DE 3/4" À 3/8"	11x11x11				58

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

SALAMANDRE

SALAMANDRES

Disponible en version gaz ou électrique.
Grille de cuisson 57x34 cm. Plateau chauffant avec hauteur réglable min. 5 - max. 23 cm.

	MOD.	DESCRIPTION					
	60SM	SALAMANDRE GAZ	64x50x47	5,25			3.705
	60SME	SALAMANDRE ELECTRIQUE	64x50x47	3,9		400V 2N~/ 230V 1N~/ 50÷60 Hz	3.113

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	KSM	KIT SUPPORT MURAL POUR SALAMANDRE	60x13x44				99

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET CELLULES MIXTES

Garantir la qualité des aliments et la sécurité alimentaire, faire face aux rythmes de la cuisine, le besoin croissant de réduire les coûts de gestion et offrir le meilleur à la clientèle trouvent une réponse dans les cellules de refroidissement rapides, un outil indispensable dans les cuisines modernes.

Différentes lignes et installations, machines robustes construites avec des matériaux de qualité tels que l'acier inoxydable AISI 304, différentes

capacités de production, de la version pour superposer le four aux grands modèles pour chariots et traversants.

Le maximum de la flexibilité dans la cuisine se résume dans **ARI.O**, un outil professionnel unique et irremplaçable. ARI.O réinvente la façon de travailler en cuisine, c'est la cellule de refroidissement rapide **multifonction** capable d'effectuer n'importe quelle fonction de -40°C à +85°C: de la congélation rapide à la cuisson lente.

Connectivité au portail **APO.LINK** pour le contrôle à distance des équipements: pour les lignes **Blitz**, **Chillstar** (cellules mixtes) et **ARI.O** par accessoire. Contacter l'entreprise pour recevoir de plus amples informations sur la possibilité de bénéficier des avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le marché italien et pour vérifier la disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.



CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

ARI.O • BLITZ

AISI 304

Structure monocoque interne et externe en acier inoxydable AISI 304



Connexion au portail **APO.LINK**



Modèles sous-four disponibles



Sonde à cœur I.F.R. avec 3 capteurs



Panneau de commande à écran tactile 7" (Ligne ARI.O)

ARI.O

Cellules multifonctionnelles 2 en 1
Froid/Chaud

- Structure monocoque à angles internes arrondis ; extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Isolation par injection de mousse de polyuréthane, sans CFC ; agent gonflant écologique HFO à faible GWP (Global Warming Potential)
- Enceinte avec structure porte-plats amovible en acier inoxydable AISI 304
- Dégivrage par gaz chaud avec évaporation automatique des condensas
- Sonde température à cœur du produit : chauffée, Multipoint à 3 capteurs avec reconnaissance intelligente du cœur du produit
- Température atteinte dans l'enceinte : -40°C / +85°C
- Panneau de commandes : carte électronique avec écran tactile à couleur de 7"
- Port USB pour le téléchargement de données et les mises à jour logicielles
- Fonctions : froides (refroidissement et surgélation rapides, conservation), chaudes (cuisson lente, décongélation, maintien, préchauffe, séchage, pasteurisation, pousse et fermentation contrôlée), cycles automatiques, cycles spéciaux, favoris
- Connexion au portail **APO.LINK** pour le contrôle à distance de l'équipement, via un accessoire dédié (**Industrie 4.0**).

BLITZ ROLL-IN ET TRAVERSANTS

Cellules mixtes multifonctions

- Structure en panneaux isolés, préfabriqués en tôle d'acier inox AISI 304
- Isolation par injection de polyuréthane expansé sans utilisation de CFC
- Enceinte utile à chariot de 20 bacs GN 1/1/60x40 cm ou GN 2/1/60x80 cm
- Dégivrage à air
- Sonde température à cœur: chauffée, 3 capteurs multipoints
- Panneau de commandes: carte électronique avec affichage graphique monochromatique et codeur; • Éclairage par LED multicolore Easy
- Port USB pour mises à jour du logiciel et téléchargement des données
- Fonctions: froides (refroidissement et surgélation rapides, conservation), chaudes (pousse et fermentation contrôlée, décongélation), cycles automatiques, cycles spéciaux, favoris
- Appareils pré-équipés pour le branchement à groupe frigorifique à distance
- Connexion au portail **APO.LINK** pour le contrôle à distance de l'équipement, via un accessoire dédié (**Industrie 4.0**).



RE51H



BFR202R

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

CHILLSTAR • CHILLSTAR ECO



AISI 304

Structure monocoque interne et externe en acier inoxydable AISI 304



Connexion au portail **APO.LINK** (modèles XS...)



Modèles sous-four disponibles



Sonde à cœur I.F.R. avec 3 capteurs (Chillstar)



Panneau de commande avec affichage graphique monochrome (Chillstar)

CHILLSTAR

Cellules de refroidissement rapide et cellules mixtes

- Structure monocoque à angles internes arrondis ; extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Isolation par injection de mousse de polyuréthane, sans CFC
- Enceinte avec structure porte-plats amovible en fil d'acier inoxydable AISI 304
- Dégivrage par air avec bac de récupération des liquides de condensas
- Sonde température à cœur du produit : chauffée , Multipoint à 3 capteurs
- Panneau de commandes : carte électronique avec affichage graphique monochrome et encodeur
- Port USB pour le téléchargement de données et les mises à jour logicielles
- Fonctions : froides (refroidissement rapide pour modèles XA, refroidissement et surgélation rapides pour modèles XS, conservation), cycles automatiques, cycles spéciaux, favoris
- Connexion au portail **APO.LINK** pour le contrôle à distance de l'équipement, via un accessoire dédié (**Industrie 4.0**) pour modèles XS.

CHILLSTAR ECO

Cellules de refroidissement rapide et cellules mixtes

- Structure monocoque à angles internes arrondis ; extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Isolation par injection de mousse de polyuréthane, sans CFC
- Enceinte avec structure porte-plats amovible en fil d'acier inoxydable AISI 304
- Dégivrage par air avec bac de récupération des liquides de condensas
- Sonde température à cœur du produit : single point
- Panneau de commandes : carte électronique avec avec écran à segments
- Fonctions : froides (refroidissement rapide pour modèles VA, refroidissement et surgélation rapides pour modèles VS, conservation).



XA72S



VS101L

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES

ARI.O



+90° ÷ -18°C 240'
 +90° ÷ +3°C 90'

- Multifonctionnelles FROID/CHAUD jusqu'à +85°C
- Écran tactile 7", avec de grandes icônes colorées et intuitives
- Fonctions principales : refroidissement rapide, congélation, cuisson lente, maintien, pousse et fermentation contrôlée, décongélation, séchage, pasteurisation, conservation, et bien plus encore
- Programmes automatiques, conçus pour chaque besoin
- 100 programmes favoris, pour une personnalisation maximale
- Port USB pour télécharger les données et mettre à jour le logiciel
- Sonde multipoint
- Connexion au portail APO.LINK pour le contrôle à distance de l'équipement, via un accessoire dédié (Industrie 4.0).

BLITZ



+90° ÷ -18°C 240'
 +90° ÷ +3°C 90'

- Cellules mixtes de refroidissement rapide, multifonctions : refroidissement, congélation, décongélation, levage...
- Carte électronique LCD avec encoder
- Éclairage par LED Easy-View pour permettre à l'utilisateur le contrôle du fonctionnement à distance
- Port USB pour télécharger des données et effectuer la mise à jour du logiciel
- Sonde multipoint
- Connexion au portail APO.LINK pour le contrôle à distance de l'équipement, via un accessoire dédié (Industrie 4.0).

CHILLSTAR



+90° ÷ -18°C 240'
 +90° ÷ +3°C 90'

- Carte électronique LCD avec encoder
- Port USB pour télécharger des données et effectuer la mise à jour du logiciel
- Sonde multipoint
- Pour modèles XS... connexion au portail APO.LINK pour le contrôle à distance de l'équipement, via un accessoire dédié (Industrie 4.0).

CHILLSTAR ECO



+90° ÷ -18°C 240'
 +90° ÷ +3°C 90'

- Panneau de commandes avec écran à segments
- Sonde single-point (sauf modèles VA...).

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

FONCTIONS ET PROGRAMMES PRINCIPAUX

ARI.O = RE...	BLITZ = BF...	CHILLSTAR = XA... • XS...	CHILLSTAR ECO = VA... • VS...			
	RE...	BF...	XA...	XS...	VA...	VS...
 REFROIDISSEMENT RAPIDE , par minuterie et/ou par sonde	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 REFROIDISSEMENT - CONGÉLATION RAPIDES , par minuterie et/ou par sonde	✓	✓		✓		✓
 CONSERVATION après chaque cycle, le produit est conservé en toute sécurité à travers le passage automatique en mode conservation à température positive et/ou négative.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 DÉCONGÉLATION contrôlée des aliments, par minuterie et/ou par sonde	✓	✓				
 FERMENTATION et FERMENTATION CONTRÔLÉE pour les produits levés permettent une levage manuelle ou programmée	✓	✓				
 MAINTIEN AU CHAUD permet de garder les aliments au chaud pendant toute la durée du service	✓					
 CUISSON LENTE (ou à basse température) par minuterie et/ou par sonde, même sous vide, permet de cuire lentement les aliments à basse température	✓					
 SECHAGE pour fruits et légumes, permet de sécher les aliments	✓					
 PASTEURISATION permet de pasteuriser des sauces prolongeant leur durée de conservation en toute sécurité	✓					
 FAVORIS pour mémoriser ses processus	✓	✓	✓	✓		
AUTO AUTOMATIQUES par type d'aliment (poisson, viande, pâtes, desserts, glace...); par minuterie et/ou par sonde	✓	✓	✓	✓		
SMART ON SMART ON activation automatique de la fonction du refroidissement	✓	✓	✓	✓		
I.F.R. SYSTÈME I.F.R. "Intelligent Food Recognition" avec sonde à cœur multipoint, il module de manière intelligente la ventilation et la réfrigération pour s'adapter à tout type d'aliment		✓	✓	✓		
 INFINITY cycle qui travaille en refroidissement et/ou congélation en mode continu		✓	✓	✓		
 CONNECTIVITE connexion au portail APO.LINK pour contrôler à distance l'équipement (accessoire)	✓	✓		✓		

ICON7000
720 mm

ICON9000
900 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL
❄️❄️❄️

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

INFORMATIONS TECHNIQUES

MOD.							
			+90° → +3°C	+90° → -18°C		I.F.R. ●●●	
ARI.O	RE51H 	N° 5 GN 1/1	par gaz chaud	20	10	✓	
	RE51M	N° 5 GN 1/1 60X40	par gaz chaud	25	15	✓	
	RE101L RE101S	N° 10 GN 1/1 60X40	par gaz chaud	50	25	✓	
BLITZ	BFR201R	GN 1/1 60X40	électrique	120 KG	72 KG	✓	✗
	BFR202R 	GN 2/1 60X80	électrique	210 KG	144 KG	✓	✗
	BFP202R	GN 2/1 60X80	électrique	210 KG	144 KG	✓	✗
CHILLSTAR	XA51 XA51M	N° 5 GN 1/1 60X40	air	18 KG		✓	
	XA101L XA101S	N° 10 GN 1/1 60X40	air	36 KG		✓	
	XA72S	N° 10 GN 2/1	air	60 KG		✓	
CHILLSTAR	XS51H 	N° 5 GN 1/1	air	16 KG	10 KG	✓	
	XS51 XS51M	N° 5 GN 1/1 60X40	air	22 KG	13 KG	✓	
	XS101L XS101S	N° 10 GN 1/1 60X40	air	45 KG	27 KG	✓	
	XS52M 	N° 5 GN 2/1	air	25 KG	15 KG	✓	
	XS72S	N° 10 GN 2/1	air	70 KG	35 KG	✓	
	XS102S	N° 10 GN 2/1	air	100 KG	50 KG	✓	
	XS102SR	N° 10 GN 2/1	air	100 KG	50 KG	✓	✗

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

INFORMATIONS TECHNIQUES

MOD.

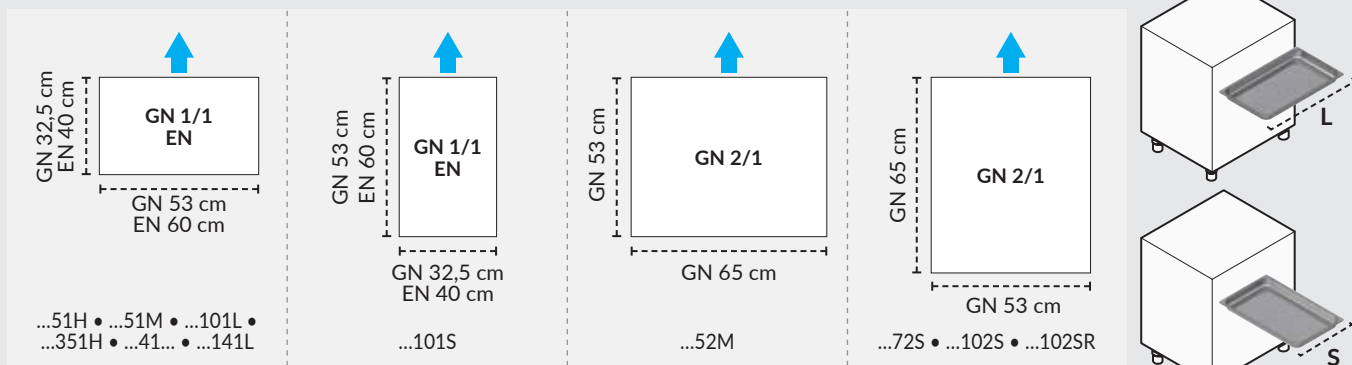


I.F.R.
●●●

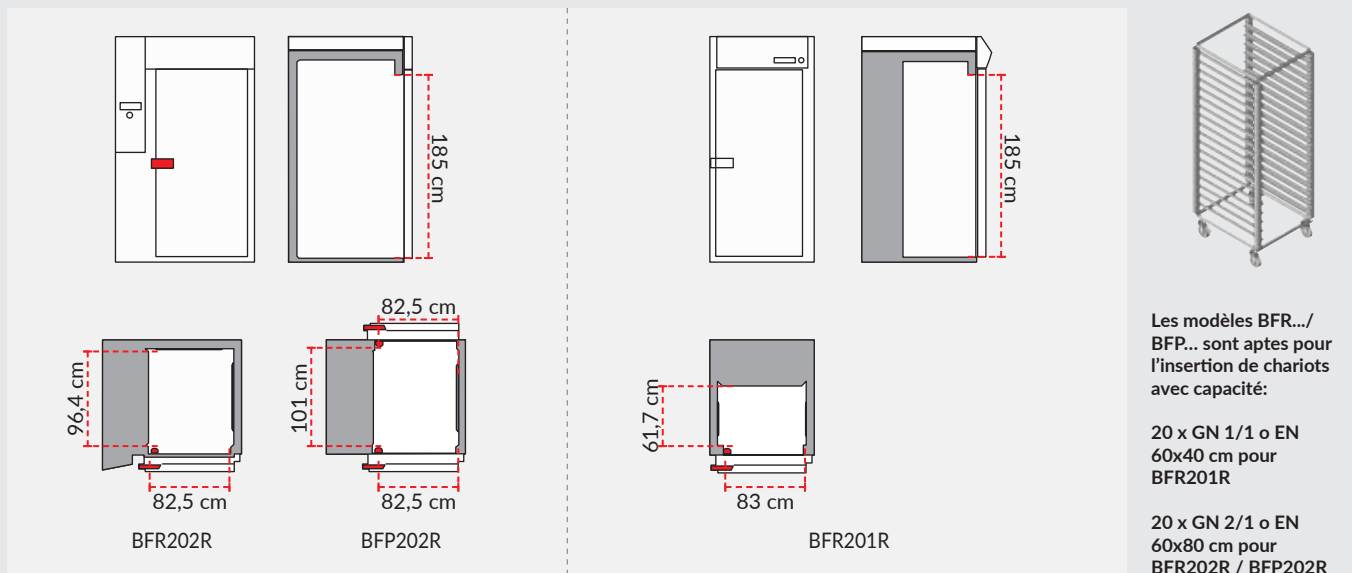


CHILLSTAR ECO	VA51 VA51M	N° 5 GN 1/1 60X40	air	12 KG		
	VS351H	N° 5 GN 1/1	air	10,8 KG	3,6 KG	✓
	VS41M	N° 5 GN 1/1 60X40	air	15 KG	8 KG	✓
	VS51 VS51M	N° 5 GN 1/1 60X40	air	20 KG	12 KG	✓
	VS101L	N°10 GN 1/1 60X40	air	42 KG	25 KG	✓
	VS141L	N°14 GN 1/1 60X40	air	65 KG	35 KG	✓

Introduction des bacs



Modèles Roll-in et Traversants












CELLULES MULTIFONCTIONNELLES 2 EN 1 FROID/CHAUD

ARI.O

Cellules mixtes de refroidissement rapide multifonctions, réalisées en acier inoxydable AISI 304. Fonctions principales : refroidissement rapide, surgélation rapide, cuisson lente, maintien, pousse et fermentation contrôlée, décongélation, séchage,

pasteurisation, conservation. Capacité chambre 5 bacs GN 1/1 ou 60x40 cm pour modèle RE51M. Capacité chambre 5 bacs GN 1/1 cm pour modèle RE51H. Capacité chambre 10 bacs GN 1/1 ou 60x40 cm pour modèles RE101L/S. Connection au portail APO.LINK pour la commande à









distance des équipements par accessoire (Industrie 4.0). Contacter l'entreprise pour recevoir informations sur les avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le marché italien et disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.

	MOD.	DESCRIPTION					
	RE51H	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS 20/10 KG/CYCLE SOUS FOUR	92,9x79,5x75	1,5	230V 1N~/50Hz		11.070
	RE51M	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS 25/15 KG/CYCLE	74,7x79,5x90	1,6	230V 1N~/50Hz		11.788
	RE101L	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS 50/25 KG/CYCLE	80,2x85,1x178,2	4,5	400V 3N~ 50 ÷60 Hz		15.324
	RE101S	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS 50/25 KG/CYCLE	80,2x85,1x178,2	4,5	400V 3N~ 50 ÷60 Hz		15.324

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	APOLINK	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE	14,9x9,1x4,7	0,07	230V 1N~/50 ÷60Hz		800
	DLUSB	DÉTECTEUR-ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE ET D'HUMIDITÉ					427
	KFSL	ARRÊTE SONDE POUR LIQUIDES	12x33x4				518
	KEAT11	JEU DE FINITION POUR CELLULE MODÈLE RE51H ET FOUR ACT.O AT61-101					706
	GS11A	GLISSIÈRE POUR MODÈLES ...101S	63x46x4				131
	KEN51	CRÉMAILLERES ET 5 GUIDES POUR BACS EN 60X40 POUR MODÈLES ...41/51 (SAUF MODEL ...H)					255

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KEN301L	CRÉMAILLERES ET 10 GUIDES POUR BACS EN 60X40 POUR MODÈLES ...101L					584
	G610X	GRILLE INOX GN 1/1	53x32,5x1,2				78
	G64C	GRILLE EN ACIER INOX EN 60X40 CM	60x40x1,2				59
	B12F2	BAC INOX GN 1/2, HAUTEUR 2 CM	32,5x26,5x2				34
	B12F4	BAC INOX GN 1/2, HAUTEUR 4 CM	32,5x26,5x4				40
	B12F6	BAC PLEIN INOX GN 1/2 H 65 MM	32,5x26,5x6,5				43
	B11F2	BAC PLEIN INOX GN 1/1 H 20 MM	53x32,5x2				57
	B11F4	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				67
	B11F6	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 6,5 CM	53x32,5x6,5				78
	KRPAB90	4 ROULETTES EN INOX POUR CELLULES 5 BACS (SAUF MODEL ...H)					371
	KRPRVX	4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE INOX AISI 304	0x0x12,6				391

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL


CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS








BLITZ ROLL-IN ET TRAVERSANTS

Cellules mixtes de refroidissement rapide de +90°C à +3°C et de +90°C à -18°C.









BFR201R: pour chariot avec capacité 20 x GN 1/1 et/ou EN 60x40. BFR202R: pour chariot avec capacité 20 x GN 2/1 et/ou EN 60x80. BFP202R: traversant, pour chariot avec capacité 20 x GN 2/1 et/ou

EN 60x80. Modèles ...R pre-équipé pour le branchement à groupe frigorifique à distance. Sur demande, l'appareil peut être livré démonté; remarquez-le sur la commande. Connection au portail APO.LINK pour la commande à distance des équipements par accessoire

(Industrie 4.0). Contacter l'entreprise pour recevoir informations sur les avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le marché italien et disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BFR201R	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE ROLL-IN 120/72 KG/CYCLE PRÉDISPOSÉE POUR GROUPE MOTEUR À DISTANCE	105x125x226	3,6	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		25.345
	BFR202R	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE ROLL-IN 210/144 KG/CYCLE PRÉDISPOSÉE POUR GROUPE MOTEUR À DISTANCE	140x125x226	5,3	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		32.585
	BFP202R	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE TRAVERSANTE 210/144 KG/CYCLE PRÉDISPOSÉE POUR GROUPE MOTEUR À DISTANCE	140x135x226	5,3	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		34.975











ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	GR7AU	GROUPE FRIGORIFQUE A AIR POUR MOD. ..201R..	150x91x86	5,5	400V 3N~/ 50Hz		14.094
	GR14AU	GROUPE FRIGORIFQUE A AIR POUR MOD. ...202R..	150x91x86	10,7	400V 3N~/ 50Hz		16.309
	CRG2011	CHARIOT 18 NIVEAUX POUR BACS GN 1/1	44,5x61x171				1.362
	CRG2021	CHARIOT 18 NIVEAUX POUR BACS GN 2/1	65x72x171				2.607
	APOLINK	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE	14,9x9,1x4,7	0,07	230V 1N~/ ÷60Hz		800
	DLUSB	DÉTECTEUR-ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE ET D'HUMIDITÉ					427

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

CHILLSTAR

Cellules de refroidissement rapide de +90°C à +3°C. Modèles ...51 sans dessus. Modèles ...51M avec plan de travail h=80 mm en acier inox AISI 304. Capacité chambre 5 bacs GN 1/1 ou 60x40 cm pour modèles ...51. Capacité chambre 10 bacs GN 1/1 ou 60x40 cm pour modèles ...101L/101S. Capacité chambre 10 bacs GN 2/1 pour modèles ...72.

	MOD.	DESCRIPTION					
	XA51	CELLULE DE REFRIGERATION RAPIDE 18 KG/CYCLE	74,5x72x84	1	230V 1N~/50Hz		5.881
	XA51M	CELLULE DE REFRIGERATION RAPIDE 18 KG/CYCLE	74,5x72x90	1	230V 1N~/50Hz		6.135
	XA101L	CELLULE DE REFRIGERATION RAPIDE 36 kg/cycle	80x83x185	2,2	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		9.254
	XA101S	CELLULE DE REFRIGERATION RAPIDE 36 KG/CYCLE	80x83x185	2,2	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		9.254
	XA72S	CELLULE DE REFRIGERATION RAPIDE 60 KG/CYCLE	104x101x198	4	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		13.157

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL


CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

CHILLSTAR

Cellules mixtes de refroidissement rapide de +90°C à +3°C et de +90°C à -18°C. Mod. ...51 sans dessus. Mod. ...51M avec plan de travail h=80 mm. Mod. ...H sous-four. Modèles ...52M avec plan h=25 mm. Modèles ...R pre-équipés pour le branchement à groupe frigorifique à

distance. Connection au portail APO.LINK pour la commande à distance des équipements par accessoire (Industrie 4.0). Contacter l'entreprise pour recevoir informations sur les avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le marché italien et disponibilité du portail

APO.LINK pour tous les autres pays.

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE










AT - FX - BX - TT

CHILL



	MOD.	DESCRIPTION				
	XS51H	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE SOUS FOUR 16/10 KG/CYCLE	92,9x77,7x75	1,35	230V 1N~/50Hz	7.847
	XS51	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 22/13 KG/CYCLE	74,5x70x84	1,4	230V 1N~/50Hz	7.313
	XS51M	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 22/13 KG/CYCLE	74,5x72x90	1,4	230V 1N~/50Hz	7.460
	XS101L	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 45/27 KG/CYCLE	80x83x185	4	400V 3N~ 50 ÷60 Hz	11.537
	XS101S	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 45/27 KG/CYCLE	80x83x185	4	400V 3N~ 50 ÷60 Hz	11.537
	XS52M	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 25/15 KG/CYCLE	87,1x90,6x87	1,52	230V 1N~/50Hz	9.947
	XS72S	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 70/35 KG/CYCLE	104x101x198	5	400V 3N~ 50 ÷60 Hz	14.155
	XS102S	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 100/50 KG/CYCLE	104x101x198	6,5	400V 3N~ 50 ÷60 Hz	17.876
	XS102SR	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 100/50 KG PRÉDISPOSÉE POUR GROUPE MOTEUR À DISTANCE	104x101x198	0,95	230V 1N~/50 ÷60Hz	13.618

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	APOLINK	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE	14,9x9,1x4,7	0,07	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	800	
	TBA81290	CHASSIS POUR ENCAISSER FOUR ET CELLULE REFROIDISSEMENT RAPIDE MODÈLE ...52M	120x95x92,5			1.781	
	KEX21	JEU DE FINITION POUR FOUR-CELLULE MIXTE MODEL ...52M				355	
	GR4AU	GROUPE FRIGORIFQUE A AIR POUR MOD. ...102SR	96x91,5x55	6	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	9.217	

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL


CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET CELLULES MIXTES

CHILLSTAR ECO

VA...: Cellules de refroidissement rapide de +90°C à +3°C. VS...: Cellules mixtes de refroidissement rapide de +90°C à +3°C et de +90°C à -18°C. Modèles ...51 sans dessus. Modèles ...51M avec plan de travail h=80 mm en acier inox AISI 304. Modèles ...H sous-four. Modèles ...41/51:

capacité chambre 5 bacs GN 1/1 ou 60x40 cm. Modèles ...H: capacité chambre 5 bacs GN 1/1. Modèles ...101L: capacité chambre 10 bacs GN 1/1 ou 60x40 cm.

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL

	MOD.	DESCRIPTION					€
	VA51	CELLULE DE REFRIGERATION RAPIDE 12 KG/CYCLE	74,5x70x84	0,85		230V 1N~/50Hz	4.265
	VA51M	CELLULE DE REFRIGERATION RAPIDE 12 KG/CYCLE	74,5x72x90	0,85		230V 1N~/50Hz	4.539
	VS351H	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE SOUS FOUR 10,8/3,6 KG/CYCLE	92,9x77,7x75	0,85		230V 1N~/50Hz	6.130
	VS41M	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 15/8 KG/CYCLE	74,5x70x84,2	1		230V 1N~/50Hz	4.666
	VS51	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 20/12 KG/CYCLE	74,5x70x84	1,2		230V 1N~/50Hz	5.188
	VS51M	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 20/12 KG/CYCLE	74,5x72x90	1,35		230V 1N~/50Hz	5.627
	VS101L	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 42/25 KG/CYCLE	80x83x185	3,2		400V 3N~ 50 ÷60 Hz	9.526
	VS141L	CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 65/35 KG/CYCLE	80x83x199	4,5		400V 3N~ 50 ÷60 Hz	13.157
















CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

ACCESSOIRES CHILLSTAR et CHILLSTAR ECO

DLUSB détecte et enregistre la température et l'humidité du compartiment. GS11A/GS21A...: pour la manutention de la structure mobile porte-plats entre cellule et four. Seulement pour modèles XA-XS. KRPRVX: pour modèles 10 x GN 1/1 et modèlesH (sans

l'utilisation du chariot C610N), C610N). Grille G785X seulement pour modèles ...72S/102S.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	PA51	PLAN DE TRAVAIL H 6 CM AVEC DOSSERET POUR MODÈLES ..51..	74,5x70x14,5				454
	DLUSB	DÉTECTEUR-ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE ET D'HUMIDITÉ					427
	G64C	GRILLE EN ACIER INOX EN 60X40 CM	60x40x1,2				59
	LUV1U	STERILISATEUR ULTRAVIOLETS POUR CELLULES REFROIDISSEMENT RAPIDE 5 BACS GN 1/1 (SAUF MODEL ...H)		0,01	230V 1N~/ 50Hz		625
	LUV2F	STERILISATEUR ULTRAVIOLETS POUR CELLULES 10 BACS GN 1/1 MODELS 101L		0,04	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		1.040
	LUV4F	STERILISATEUR ULTRAVIOLETS POUR CELLULES 10 BACS GN 2 /1 MODELS 72S/102S		0,04	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		1.096
	KFSL	ARRÊTE SONDE POUR LIQUIDES	12x33x4				518
	GS11A	GLISSIÈRE POUR MODÈLES ...101S	63x46x4				131
	GS21A	GLISSIÈRE POUR MODÈLES ...72S/102S	65,5x81,3x4,6				237
	KEN51	CRÉMAILLERES ET 5 GUIDES POUR BACS EN 60X40 POUR MODÈLES ...41/51 (SAUF MODEL ...H)					255
	KEN301L	CRÉMAILLERES ET 10 GUIDES POUR BACS EN 60X40 POUR MODÈLES ...101L					584
	KEN301S	CRÉMAILLERES ET 10 GUIDES POUR BACS EN 60X40 POUR MODÈLES ...101S					584
	KEN72S	CRÉMAILLERES ET 10 GUIDES POUR BACS EN 60X40 ET/OU 60X80 POUR MODÈLES ...72S					842
	KEN102S	CRÉMAILLERES ET 10 GUIDES POUR BACS EN 60X40 ET/OU 60X80 POUR MODÈLES ...102S					842
	G610X	GRILLE INOX GN 1/1	53x32,5x1,2				78

ICON7000
720 mm

ICON9000
620 mm

ICON9000 PLUS
920 mm








OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL


ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	G21X	GRIGLE GN 2/1 EN ROND D'ACIER INOX	53x65x0,7				115
	B12F2	BAC INOX GN 1/2, HAUTEUR 2 CM	32,5x26,5x2				34
	B12F4	BAC INOX GN 1/2, HAUTEUR 4 CM	32,5x26,5x4				40
	B12F6	BAC PLEIN INOX GN 1/2 H 65 MM	32,5x26,5x6,5				43
	B11F2	BAC PLEIN INOX GN 1/1 H 20 MM	53x32,5x2				57
	B11F4	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				67
	B11F6	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 6,5 CM	53x32,5x6,5				78
	B21F2	BAC PLEIN INOX GN 2/1 H 20 MM	65x53x2				120
	B21F4	BAC PLEIN INOX GN 2/1 H 40 MM	65x53x4				154
	B21F6	BAC PLEIN INOX GN 2/1 H 65 MM	65x53x6,5				153
	KRPAB90	4 ROULETTES EN INOX POUR CELLULES 5 BACS (SAUF MODEL ...H)					371
	KRPRVX	4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE INOX AISI 304	0x0x12,6				391

ARMOIRES FRIGORIFIQUES

Une solution pour chaque besoin

Les armoires frigorifiques Angelo Po prennent soin de chaque type d'aliment et de plat pour garantir fraîcheur et qualité : choisir les meilleurs ingrédients en cuisine et les conserver comme s'ils étaient frais chaque jour est le secret pour que chaque plat ait un goût extraordinaire.

Les modèles **X-Cel** ont été conçus pour assurer une fiabilité maximum et grandes économies d'énergie. De plus avec les gammes **X-Cel et X-Tra Plus**, il est possible d'obtenir très facilement une hygiène parfaite en peu de temps. Une hygiène parfaite est synonyme des qualité et sécurité alimentaire :

le compartiment de rangement a des parois latérales préformées en acier inox AISI 304.

Pour répondre à l'exigence de commander les équipements à distance, la gamme **X-Tra Plus propose des modèles connectables au portail APO.LINK dès leur sortie d'usine.**

Contactez l'entreprise pour recevoir de plus amples informations sur la possibilité de bénéficier des avantages fiscaux **Industrie 4.0** pour le marché italien et pour vérifier la disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.

Les modèles **Free-Go Plus** permettent de répondre à tous les besoins de stockage et d'espace, ainsi que d'assurer une grande flexibilité d'utilisation.

Toutes les armoires réfrigérées, X-Cel, X-Tra Plus et Free-Go Plus, sont conçues pour une grande capacité de stockage grâce au **système de réfrigération ventilé avec évaporateur à l'extérieur du compartiment réfrigéré.**

De plus, elles répondent aux nouvelles tendances du marché pour un froid de plus en plus **respectueux de l'environnement** et sensible aux économies d'énergie.

ICON7000
720 mmICON9000
820 mmICON9000 PLUS
920 mmOMEGA
1100 mm

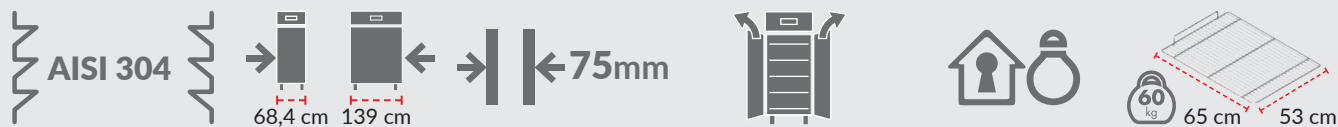
MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL
❄️❄️❄️

ARMOIRES FRIGORIFIQUES

X-CEL • X-TRA PLUS



Parois latérales préformées

Largeur optimisée

Épaisseur d'isolation

Porte réversible pendant l'installation

Éclairage LED et fermeture à clef

Grilles et bacs GN 2/1

X-CEL

Grande efficacité énergétique

- Structure monocoque interne et externe en acier inox AISI 304, aussi sur fond, arrière et ciel
- Chambre de conservation réalisée en acier inox AISI 304 avec parois latérales préformées, 20 niveaux
- Système de refroidissement ventilé
- Fluides réfrigérants : R600a pour modèles positifs, et R290 pour modèles négatifs
- Évaporateur positionné à l'extérieur du compartiment de conservation avec traitement anticorrosion
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43 - Classe climatique 5
- Panneau de commandes avec carte électronique, affichage alarmes HACCP et port USB pour le téléchargement des données
- **Groupe moteur à haute efficacité énergétique**
- En dotation chaque compartiment : n. 4 grilles en acier inox AISI 304.

X-TRA PLUS

Hygiène maximum

- Structure monocoque interne et externe en acier inox AISI 304
- Chambre de conservation réalisée en acier inox AISI 304 avec parois latérales préformées, 20 niveaux
- Système de refroidissement ventilé
- Fluide réfrigérant : R290
- Évaporateur positionné à l'extérieur du compartiment de conservation avec traitement anticorrosion
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43 - Classe climatique 5
- Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital
- En dotation chaque compartiment : n. 3 grilles plastifiées.

APO.LINK

Modèles ...LI : connectables via réseau Ethernet au portail **APO.LINK - Industrie 4.0** - dès leur sortie d'usine, pour contrôler en temps réel les machines, exporter et visualiser l'historique des données et les indicateurs de processus

A



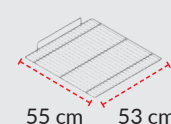
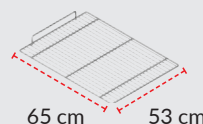
XL70L



TX70

ARMOIRES FRIGORIFIQUES

FREE-GO PLUS



Épaisseur d'isolation

Plus grande capacité de stockage grâce à l'évaporateur positionné à l'extérieur

Porte réversible pendant l'installation (sauf modèles avec portillons en verre)

Éclairage LED et fermeture à clef

Mod. ...7 et ...15 grilles et bacs GN 2/1

Mod. ...6 et ...13 grilles et bacs

FREE-GO PLUS

Plus grand volume de stockage • Plus respectueuse de l'environnement

EX...



Structure monocoque interne et externe entièrement en acier inox AISI 304

EF...



Structure monocoque interne et externe entièrement en acier spécial ANTIEMPREINTE

- Chambre de conservation avec crémaillères en acier inox AISI 304, 21 niveaux
- Système de refroidissement ventilé
- Fluide réfrigérant : R290. Pour modèles prédisposés pour groupe frigorifique à distance: R134a modèles positifs, R452A modèles négatifs
- Évaporateur positionné à l'extérieur du compartiment de conservation avec traitement anticorrosion
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43 - Classe climatique 5. Sauf modèles ...PV
- Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital
- En dotation chaque compartiment : n. 3 paires des guides en acier inox AISI 304 et n. 3 grilles plastifiées.

Pour modèles Free-Go PLUS AISI 304 Spéciaux:

- Évaporateur positionné à l'intérieur du compartiment de conservation avec traitement anticorrosion (à l'extérieur pour modèles ...PV)
- En dotation: ...CP nr. 10 bacs GN 1/1 en plastique h = 150 mm et nr. 5 paires de guides télescopiques - ...LL/LB nr. 2 paires de guides en acier inox AISI 304 et nr. 2 grilles plastifiées par compartiment.

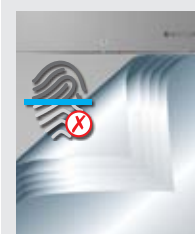


EX7L



EF7T

Acier Special Anti-empainte



Toujours Propre

- Anti-empainte pour un meilleur nettoyage et des surfaces toujours brillantes
- Résistance à la corrosion et aux températures élevées.

ROLL-IN

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION



Structure à panneaux d'acier
inox AISI 304



Sol en acier inox AISI 304

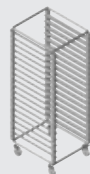


Porte réversible pendant
l'installation

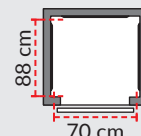
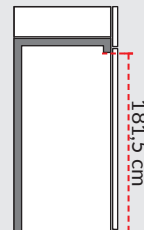
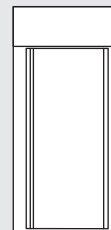


Éclairage et fermeture à clef

- Système de refroidissement ventilé
- Fluides réfrigérants : R290
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C - Classe climatique 5
- Panneau de commandes avec carte électronique, affichage alarmes HACCP.



GN 2/1
EN60x80






70 cm



TRIHC

ARMOIRES FRIGORIFIQUES

DONNÉES TECHNIQUES

MOD.	 *	 **	 ***		
X-Cel	XL70L	électrique	A	5	
	XL70B	gaz chaud	C		
	XL150L	électrique	B		
	XL150B	gaz chaud	C		
X-Tra Plus	TX70 / TX70LI	électrique	C	5	
	TX70B / TX70BLI	électrique	D		
	TX150 / TX150LI	électrique	C		
	TX150B / TX150BLI	électrique	F		
Free-Go Plus Anti-empreinte	EF7T	air	C	5	
	EF7B	électrique	D		
	EF15T	air	D		
	EF15B	électrique	F		
Free-Go Plus AISI 304	Plus	EX7L	électrique	C	5
		EX7B	électrique	D	
		EX15L	électrique	D	
		EX15B	électrique	F	
	Groupe à distance	EX7LR	électrique	N/A	
		EX7BR	électrique	N/A	
		EX15LR	électrique	N/A	
		EX15BR	électrique	N/A	
Free-Go Plus AISI 304	EX6L	électrique	C	5	
	EX6B	électrique	D		
	EX13L	électrique	D		
	EX13B	électrique	G		
Free-Go Plus AISI 304 Spéciaux	EX7TPV	air	E	4	
	EX15TPV	air	E		
	EX7CP	électrique	E	5	
	EX7LL	électrique	E		
	EX7LB	électrique	N/A		
Roll-In	TRIHC	gaz chaud	N/A	5	

* Dégivrage et évaporation automatique des condensas

** CLASSE ÉNERGÉTIQUE: le 1er Juillet 2016, la norme européenne Ecodesign (Règlement UE 2015/1095) et Energy Labelling (Règlement EU 2015/1094), relative à la première étiquette de classification énergétique européenne pour les armoires réfrigérées/congélateurs, verticaux et/ou horizontaux professionnels vendus à l'intérieur de l'union européenne est entrée en vigueur. • N/A non applicable.

*** Classe climatique 5 : température ambiante +40°C et 40% humidité relative; Classe climatique 4 : température ambiante +30°C et 55% humidité relative

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT








CHILL




ARMOIRES FRIGORIFIQUES

X-CEL GN 2/1

Armoires frigorifiques avec structure monocoque interne et externe, fond, arrière et ciel en acier inox AISI 304. Parois latérales préformées. Capacité GN 2/1. En dotation chaque compartiment : n. 4 grilles en acier inox AISI 304.

	MOD.	DESCRIPTION					
	XL70L	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C GN 2/1	68,4x80x204	0,27		230V 1N~/50Hz	4.831
	XL70B	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -22°C ÷ -15°C GN 2/1	68,4x80x204	0,67		230V 1N~/50Hz	5.744
	XL150L	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C GN 2/1	139x80x204	0,54		230V 1N~/50Hz	8.016
	XL150B	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -22°C ÷ -15°C GN 2/1	139x80x204	1,35		230V 1N~/50Hz	9.751

ARMOIRES FRIGORIFIQUES

X-TRA PLUS GN 2/1

Armoires frigorifiques avec structure monocoque interne et externe en acier inox AISI 304. Parois latérales préformées. Capacité GN 2/1. Fluide réfrigérant : R290. Évaporateur positionné à l'extérieur du compartiment de conservation. En dotation chaque compartiment : n. 3 grilles plastifiées. Contacter l'entreprise pour recevoir

informations sur les avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le marché italien et disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.



Modèles ...LI : connectables via réseau Ethernet au portail APO.LINK - Industrie 4.0 - dès leur sortie d'usine, pour contrôler en temps réel les machines, exporter et visualiser l'historique des données et les indicateurs de processus.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TX70	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C GN 2/1	68,4x80x204	0,22	230V 1N~/50Hz		3.859
	TX70B	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -20°C ÷ -10°C GN 2/1	68,4x80x204	0,66	230V 1N~/50Hz		4.720
	TX150	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C GN 2/1	139x80x204	0,28	230V 1N~/50Hz		5.800
	TX150B	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -20°C ÷ -10°C GN 2/1	139x80x204	0,92	230V 1N~/50Hz		6.746
	TX70LI	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C GN 2/1	68,4x80x204	0,22	230V 1N~/50Hz		4.802
	TX70BLI	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -20°C ÷ -10°C GN 2/1	68,4x80x204	0,66	230V 1N~/50Hz		5.663
	TX150LI	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C GN 2/1	139x80x204	0,28	230V 1N~/50Hz		6.743
	TX150BLI	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -20°C ÷ -10°C GN 2/1	139x80x204	0,92	230V 1N~/50Hz		7.689

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL

















ARMOIRES FRIGORIFIQUES

ACCESSOIRES X-CEL ET X-TRA

DLUSB détecte et enregistre la température et l'humidité du compartiment.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	DLUSB	DÉTECTEUR-ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE ET D'HUMIDITÉ					427
	GP21B	CLAYETTE PLASTIFIÉE 2/1 GN SPECIALE BOUTEILLES	53x65x6				64
	G785X	GRILLE GN 2/1 EN ROND D'ACIER INOX	53x65x6,3				115
	G610X	GRIGLIA INOX GN 1/1	53x32,5x1,2				78
	GXRFS	GRILLE DE RACCORD EN ACIER INOX AISI 304					69
	GRPFS	GRILLE DE RACCORD PLASTIFIÉE					41
	BGN11P	2 BACS GN 1/1 EN PLASTIQUES SANS COUVERCLE	32,5x53x15				182
	B21F6	BAC PLEIN INOX GN 2/1 H 65 MM	65x53x6,5				153
	B21F4	BAC PLEIN INOX GN 2/1 H 40 MM	65x53x4				154
	B21F2	BAC PLEIN INOX GN 2/1 H 20 MM	65x53x2				120
	CGXME	GUIDES EN ACIER INOX AISI 304 POUR ARMOIRE AVEC PAROIS PREFORMEES 2 COLONNES	1,3x63x2,3				49
	GC80X	ACCROCHAGE GN 2/1 EN INOX POUR VIANDE 4 CROCHETS	65x53,4x1,5				227
	PPRX140	PIED SUPPLEMENTAIRE POUR ARMOIRES 2 COLONNES ET CHARGES <200KG	10x10x15				43
	KRPRVX	4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE INOX AISI 304					391
	KCGR	HABILLAGE POUR GROUPE A DISTANCE	52x64,2x42				461

ARMOIRES FRIGORIFIQUES










FREE-GO PLUS GN 2/1

Modèles EF... Armoires frigorifiques avec structure monocoque interne et externe entièrement en acier spécial ANTIEMPREINTE. Modèles EX...

Armoires frigorifiques avec structure monocoque interne et externe entièrement en acier inox AISI 304.

Capacité GN 2/1. Système de refroidissement ventilé, évaporateur

positionné à l'extérieur du compartiment de conservation. Groupe moteur avec fluide réfrigérant R290. En dotation chaque compartiment: n. 3 grilles plastifiées et 3 couples de guides.

	MOD.	DESCRIPTION					
	EF7T	ARMOIRE FRIGORIFIQUE 0°C ÷ +10°C GN 2/1 ACIER ANTIEMPREINTE	75x80x204	0,25	230V 1N~/ 50Hz		2.744
	EF7B	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -20°C ÷ -10°C GN 2/1 ACIER ANTIEMPREINTE	75x80x204	0,66	230V 1N~/ 50Hz		3.334
	EF15T	ARMOIRE FRIGORIFIQUE 0°C ÷ +10°C GN 2/1 ACIER ANTIEMPREINTE	150x80x204	0,33	230V 1N~/ 50Hz		4.010
	EF15B	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -20°C ÷ -10°C GN 2/1 ACIER ANTIEMPREINTE	150x80x204	0,92	230V 1N~/ 50Hz		4.977
	EX7L	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C GN 2/1	75x80x204	0,21	230V 1N~/ 50Hz		3.030
	EX7B	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -20°C ÷ -10°C GN 2/1	75x80x204	0,66	230V 1N~/ 50Hz		3.570
	EX15L	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C GN 2/1	150x80x204	0,33	230V 1N~/ 50Hz		4.741
	EX15B	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -20°C ÷ -10°C GN 2/1	150x80x204	0,92	230V 1N~/ 50Hz		5.501

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL










ARMOIRES FRIGORIFIQUES

FREE-GO PLUS GN 2/1 SANS GROUPE






Armoires frigorifiques avec structure monocoque interne et externe en acier inox AISI 304. Capacité GN 2/1. Système de refroidissement ventilé, évaporateur positionné à l'extérieur du compartiment de conservation. En dotation chaque compartiment: n. 3 grilles plastifiées et 3 couples de guides. Préparé pour fonctionner avec le réfrigérant R134a à

température positive, R452A à température négative. GR70AL groupe frigorifique à distance pour armoires frigorifiques 1 colonne à température positive. GR70AB groupe frigorifique à distance pour armoires frigorifiques 1 colonne à température négative. GR150AL groupe frigorifique à distance pour armoires frigorifiques 2 colonnes à

température positive. GR150AB groupe frigorifique à distance pour armoires frigorifiques 2 colonnes à température négative.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	EX7LR	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C GN 2/1 PRE-EQUIPÉ POUR GROUPE FRIGORIFIQUE À DISTANCE	75x80x204	0,7	220V/230V/240V 1N~/50÷60 Hz		3.122
	EX7BR	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -20°C ÷ -10°C GN 2/1 PRE-EQUIPÉ POUR GROUPE FRIGORIFIQUE À DISTANCE	75x80x204	0,76	220V/230V/240V 1N~/50÷60 Hz		3.349
	EX15LR	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C GN 2/1 PRE-EQUIPÉ POUR GROUPE FRIGORIFIQUE À DISTANCE	150x80x204	0,7	220V/230V/240V 1N~/50÷60 Hz		4.875
	EX15BR	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -20°C ÷ -10°C GN 2/1 PRE-EQUIPÉ POUR GROUPE FRIGORIFIQUE À DISTANCE	150x80x204	0,82	220V/230V/240V 1N~/50÷60 Hz		5.158

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	GR70AL	GROUPE FRIGORIFIQUE À DISTANCE -2°C ÷ +8°C	48x60x30	0,54	230V 1N~/50Hz		1.294
	GR70AB	GROUPE FRIGORIFIQUE À DISTANCE -20°C ÷ -10°C	48x60x33	0,68	230V 1N~/50Hz		1.534
	GR150AL	GROUPE FRIGORIFIQUE À DISTANCE -2°C ÷ +8°C	48x60x31	0,75	230V 1N~/50Hz		1.359
	GR150AB	GROUPE FRIGORIFIQUE À DISTANCE -20°C ÷ -10°C	48x60x35	1,6	230V 1N~/50Hz		1.796

ARMOIRES FRIGORIFIQUES

FREE-GO PLUS GN 2/1 SPÉCIAUX

Modèles EX... Armoires frigorifiques avec structure monocoque interne et externe entièrement en acier inox AISI 304.





Modèles ...PV: installation autorisée à une altitude maximum de 800 m au dessus du niveau de la mer. Capacité GN 2/1.

Système de refroidissement ventilé, évaporateur positionné à l'extérieur de la chambre de conservation pour modèles

...TPV, à l'intérieur pour modèles ...CP-LL-LB. Groupe moteur avec fluide réfrigérant R290. En dotation chaque compartiment:

n. 3 grilles plastifiées et 3 couples de guides. En dotation modèles ...CP: 5 couples de guides télescopiques en acier inox AISI 304 et 10 bacs GN 1/1 h = 150 mm en plastique. En dotation modèles ...LL/LB: n. 2 grilles plastifiées et 2 couples

de guides chaque compartiment.

MOD.	DESCRIPTION					€
	EX7TPV ARMOIRE FRIGORIFIQUE AVEC PORTE VITRÉE 0°C ÷ +10°C GN 2/1	75x80x204	0,22	230V 1N~/50Hz		4.303
	EX15TPV ARMOIRE FRIGORIFIQUE AVEC PORTE VITRÉE 0°C ÷ +10°C GN 2/1	150x80x204	0,32	230V 1N~/50Hz		6.138
	EX7CP ARMOIRE FRIGORIFIQUE POUR POISSON -6°C ÷ +6°C GN 2/1	75x80x204	0,53	230V 1N~/50Hz		6.001
	EX7LL ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C / -2°C ÷ +8°C GN 2/1	75x81,5x204	0,68	230V 1N~/50Hz		7.792
	EX7LB ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C / -20°C ÷ -10°C GN 2/1	75x81,5x204	0,75	230V 1N~/50Hz		7.840

ICON7000
720 mm

ICON9000
600 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL
















ARMOIRES FRIGORIFIQUES








ACCESSOIRES FREE-GO PLUS

DLUSB détecte et enregistre la température et l'humidité du compartiment.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	DLUSB	DÉTECTEUR-ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE ET D'HUMIDITÉ					427
	GP21	CLAYETTE PLASTIFIÉE GN 2/1	53x65x6,3				60
	GP21B	CLAYETTE PLASTIFIÉE 2/1 GN SPECIALE BOUTEILLES	53x65x6				64
	G610X	GRIGLIA INOX GN 1/1	53x32,5x1,2				78
	G785X	GRIGLE GN 2/1 EN ROND D'ACIER INOX	53x65x6,3				115
	BGN11P	2 BACS GN 1/1 EN PLASTIQUES SANS COUVERCLE	32,5x53x15				182
	B21F6	BAC PLEIN INOX GN 2/1 H 65 MM	65x53x6,5				153
	B21F4	BAC PLEIN INOX GN 2/1 H 40 MM	65x53x4				154
	B21F2	BAC PLEIN INOX GN 2/1 H 20 MM	65x53x2				120
	C151	PANIER EN FIL D'ACIER GN 1/1	53x32,5x15				142
	GPR	GRILLE DE RACCORD PLASTIFIÉE	25,5x54x2,3				37
	GXR	GRILLE DE RACCORD EN ACIER INOX AISI 304	25,5x54x2,3				69
	CGX	COUPLE DE GUIDES INOX POUR BACS ET GRILLES					51
	CGPS	COUPLE DE GUIDES POUR PLATS 60 x 40 CM					72
	MAFPS4	MONTANTS POUR ARMOIRE À PÂTISSERIE	11x120x9				360

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	GC80X	ACCROCHAGE GN 2/1 EN INOX POUR VIANDE 4 CROCHETS	65x53,4x1,5				227
	PPRX140	PIED SUPPLEMENTAIRE POUR ARMOIRES 2 COLONNES ET CHARGES <200KG	10x10x15				43
	KRPRVX	4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE INOX AISI 304					391
	KPAF	COMMANDE À PEDALE OUVERTURE PORTE POUR ARMORE 1 COLONNE	8x26x11,5				340

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL













ARMOIRES FRIGORIFIQUES

FREE-GO PLUS PROFONDEUR 70 CM

Modèles EX... Armoires frigorifiques avec structure monocoque interne et externe entièrement en acier inox AISI 304. Système de refroidissement ventilé, évaporateur positionné à l'extérieur du compartiment de conservation. Groupe moteur avec fluide réfrigérant R290. En dotation chaque compartiment: 3 grilles plastifiées et 3 couples de guides.






	MOD.	DESCRIPTION					
	EX6L	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C	75x70x204	0,21	230V 1N~/50Hz		2.990
	EX6B	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -20°C ÷ -10°C	75x70x204	0,66	230V 1N~/50Hz		3.529
	EX13L	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C	150x70x204	0,33	230V 1N~/50Hz		4.700
	EX13B	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -20°C ÷ -10°C	150x70x204	0,92	230V 1N~/50Hz		5.463

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					
	GP70	CLAYETTE PLASTIFIÉE À USAGE ALIMENTAIRE	53x55x6,3				52
	G70X	GRILLE EN ACIER INOX AISI 304	53x55x6,3				76
	GPR70	GRILLE DE RACCORD PLASTIFIÉE	25,5x48x2				27
	CGX70	COUPLE DE GUIDES INOX POUR BACS ET GRILLES					49
	KRPRVX	4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE INOX AISI 304					391

ARMOIRES FRIGORIFIQUES POUR CHARIOTS

Armoire frigorifique avec structure à panneaux d'acier inox AISI 304. Pour chariots. DLUSB détecte et enregistre la température et l'humidité du compartiment.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TRIHC	ARMOIRE FRIGORIFIQUE +2°C ÷ +10°C POUR CHARIOTS	105,5x105,5x225,5	0,32	230V 1N~/50Hz		9.441

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	DLUSB	DÉTECTEUR-ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE ET D'HUMIDITÉ					427
	CRG2021	CHARIOT 18 NIVEAUX POUR BACS GN 2/1	65x72x171				2.607

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL




ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1.100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL
❄️❄️❄️



Bellariva Restaurant - Italy

BANQUES RÉFRIGÉRÉES

La grande offre des banques réfrigérées satisfait tous les besoins de conservation et d'espace, ainsi qu'assurer une grande flexibilité d'utilisation.

Les modèles **Diva** synthétisent une efficacité énergétique maximum pour une réduction significative de la consommation d'énergie en assurant donc des économies d'énergie élevées. La ligne **Melodies** satisfait tous les besoins d'espace, disponible en deux profondeurs différentes.

Les modèles **Voice** assurent des surfaces irréprochables grâce à la moderne finition d'acier spécial anti-empainte !

Notre offre est complétée par modèles à **température de conservation négative** et **versions pour groupe réfrigérant à distance** à dimensions réduites.

De plus, pour satisfaire à l'exigence de commander les équipements à distance, l'univers des banques réfrigérées propose des modèles **Diva et des modèles à**

température de conservation négative, prêtes à être connectées au portail APO.LINK.

Contactez l'entreprise pour recevoir de plus amples informations sur la possibilité de bénéficier des avantages fiscaux **Industrie 4.0** pour le marché italien et pour vérifier la disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.

ICON7000
720 mmICON9000
820 mmICON9000 PLUS
920 mmOMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL ❄️❄️❄️



BANQUES RÉFRIGÉRÉES

DIVA • MÉLODIES

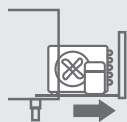


AISI 304

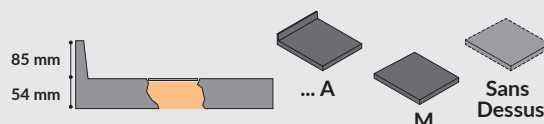
Structure mono-coque interne et externe en acier inox AISI 304



Système de circulation de l'air en «U» : une fiabilité maximum



Group moteur extractible assurant un entretien facile et rapide



Plan de travail en acier AISI 304, épaisseur 12/10. Structure sous-plan, dotée de panneaux hydrofuge et ignifuge, garantissant isolation acoustique et robustesse

DIVA

Grande efficacité énergétique

❄️ -2 ÷ +10°C

- Isolation par polyuréthane sans CFC, épaisseur 60 mm
- Système de refroidissement ventilé
- Fluide réfrigérant : R290
- Evaporateur à ailettes positionné à l'extérieur du compartiment et moteur ventilateur
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C - Classe climatique 5
- Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital et port de communication
- **Groupe moteur à haute efficacité énergétique**
- En dotation chaque compartiment : 1 grille GN 1/1 et pair des guides en acier inox AISI 304.

MÉLODIES

Un modèle pour chaque exigence

❄️ 0 ÷ +10°C

- Isolation par polyuréthane sans CFC, épaisseur 60 mm
- Système de refroidissement ventilé
- Fluide réfrigérant : R290
- Evaporateur à ailettes positionné à l'extérieur du compartiment et moteur ventilateur
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C - Classe climatique 5
- Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital
- Différentes combinaisons de portillons/tiroirs
- Disponible soit avec **profondeur 60 cm pour bacs 46x32,5 cm** soit avec **70 cm pour bacs GN 1/1**
- En dotation chaque compartiment : 1 grille GN 1/1 et pair des guides en acier inox AISI 304.

APO.LINK

Modèles ...LI : connectables via réseau Ethernet au portail **APO.LINK - Industrie 4.0** - dès leur sortie d'usine, pour contrôler en temps réel les machines, exporter et visualiser l'historique des données et les indicateurs de processus

A



5DBA



5MB6M

BANQUES RÉFRIGÉRÉES

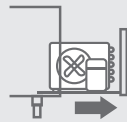
VOICE



Structure monocoque interne et externe en **acier spécial anti-empainte**



Système de circulation de l'air en «U» : une fiabilité maximum



Group moteur extractible assurant un entretien facile et rapide

85 mm

54 mm



... A



... M



Sans Dessus

Plan de travail en acier AISI 304, épaisseur 12/10. Structure sousplan, dotée de panneaux hydrofuge et ignifuge, garantissant isolation acoustique et robustesse

VOICE

Matériel innovant

 0 ÷ +10°C

- Isolation par polyuréthane sans CFC, épaisseur 60 mm
- Système de refroidissement ventilé
- Fluide réfrigérant : R290
- Evaporateur à ailettes positionné à l'extérieur du compartiment et moteur ventilateur
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C - Classe climatique 5
- Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital
- Différentes combinaisons de portillons/tiroirs
- En dotation chaque compartiment : 1 grille GN 1/1 et pair des guides en acier inox AISI 304.

Acier Special Anti-empainte



Toujours Propre

- Anti-empainte pour un meilleur nettoyage et des surfaces toujours brillantes
- Résistance à la corrosion et aux températures élevées.



5VC4A

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL
  

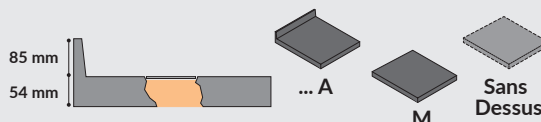


BANQUES RÉFRIGÉRÉES

BANQUES À TEMPÉRATURE NÉGATIVE ET POUR GROUPE MOTEUR À DISTANCE


AISI 304


60mm




Structure monocoque interne et externe en acier inox AISI 304

Isolation par polyuréthane sans CFC, épaisseur 60 mm

Plan de travail en acier AISI 304, épaisseur 12/10. Structure sous-plan, dotée de panneaux hydrofuge et ignifuge, garantissant isolation acoustique et robustesse

5E...B...

Banques à température négative

 -24 ÷ -12°C

- Système de circulation de l'air en «U» : une fiabilité maximum
- Group moteur extractible assurant un entretien facile et rapide
- Système de refroidissement ventilé
- Fluide réfrigérant : R290
- Evaporateur à ailettes positionné à l'extérieur du compartiment et moteur ventilateur
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C - Classe climatique 5
- Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital et port de communication
- En dotation chaque compartiment : 1 grille GN 1/1 et pair des guides en acier inox AISI 304.

5ER

Banques predisposées pour groupe moteur à distance

 -2 ÷ +8°C • -24 ÷ -12°C

- Système de refroidissement ventilé
- Predisposées pour fluide réfrigérant R134a avec température positive et R404A/R452A avec température négative
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C - Classe climatique 5
- Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital
- Drainage des condensas sous le compartiment technique.
- En dotation chaque compartiment : 1 grille GN 1/1 et pair des guides en acier inox AISI 304.

APO.LINK

Modèles ...LI : connectables via réseau Ethernet au portail **APO.LINK - Industrie 4.0** - dès leur sortie d'usine, pour contrôler en temps réel les machines, exporter et visualiser l'historique des données et les indicateurs de processus



5EABA






5ERB4M



BANQUES RÉFRIGÉRÉES

DONNEES TECHNIQUES

MOD.	 *	 **	 ***	
DIVA 5D...	5DA / ...A / ...M / ...LI	électrique	A	5
	5DA2 / / ...A / ...M		B	
	5DB / ...A / ...M / ...LI		A	
	5DB2 / ...A / ...M		B	
	5DC / ...A / ...M / ...LI		B	
	5DC2 / ...A / ...M		B	
MELODIES 5M...	5MA / ...A / ...M	air	B	5
	5MA2 / ...A / ...M		C	
	5MA4 / ...A / ...M		D	
	5MA13 / ...A / ...M		D	
	5MB / ...A / ...M		C	
	5MB2 / ...A / ...M		C	
	5MB4 / ...A / ...M		D	
	5MB6 / ...A / ...M		D	
	5MB13 / ...A / ...M		C	
	5MC / ...A / ...M		D	
	5MC2 / ...A / ...M		D	
	5MC4 / ...A / ...M		D	
MELODIES 5MJ...	5MJA / ...A / ...M	air	B	5
	5MJB / ...A / ...M		C	
VOICE 5V...	5VA / ...A / ...M	air	B	5
	5VA2 / ...A / ...M		C	
	5VB / ...A / ...M		C	
	5VB2 / ...A / ...M		C	
	5VB4 / ...A / ...M		D	
	5VC / ...A / ...M		D	
	5VC2 / ...A / ...M		D	
	5VC4 / ...A / ...M		D	
-24°±-12°C 5E...B...	5EAB / ...A / ...M / ...LI	gaz chaud	D	5
	5EBB / ...A / ...M / ...LI		F	
-2°±+8°C -24°±-12°C 5ER...	5ERA / ...A / ...M	électrique	N/A	5
	5ERA2 / ...A / ...M		N/A	
	5ERB / ...A / ...M		N/A	
	5ERB2 / ...A / ...M		N/A	

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT




CHILL






BANQUES RÉFRIGÉRÉES

DONNEES TECHNIQUES

MOD.	 *	 **	 ***
-2°/+8°C • -24°/+12°C 5ER...	5ERB4 / ...A / ...M		N/A
	5ERC / ...A / ...M	électrique	N/A
	5ERC2 / ...A / ...M		N/A
	5ERC4 / ...A / ...M		N/A
5ERAB / ...A / ...M	N/A		
-2°/+8°C • -24°/+12°C 5ER...	5ERBB / ...A / ...M	électrique	N/A
	5ERCB / ...A / ...M		N/A

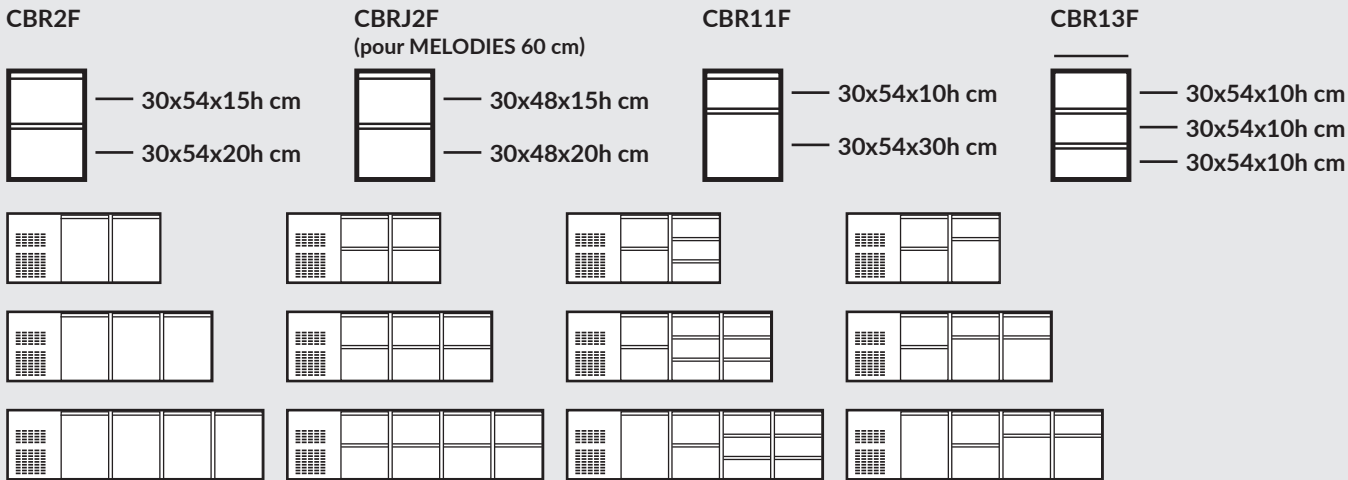
* Dégivrage et évaporation automatique des condensas. Modèles 5ER... : Drainage des condensas sous le compartiment technique.
 ** CLASSE ÉNERGÉTIQUE: le 1er Juillet 2016, la norme européenne Ecodesign (Règlement UE 2015/1095) et Energy Labelling (Règlement EU 2015/1094), relative à la première étiquette de classification énergétique européenne pour les armoires réfrigérées/congélateurs, verticaux et/ou horizontaux professionnels vendus à l'intérieur de l'union européenne est entrée en vigueur. • N/A non applicable.
 *** Classe climatique 5 : température ambiante +40°C et 40% humidité relative.

Exemples de compositions tiroirs avec des jeux en option

Il est possible de configurer les banques réfrigérées en fonction de vos besoins en utilisant les jeux tiroirs disponibles parmi les accessoires*.

DIVA - MELODIES - REMOTE

Le compartiment à côté du compartiment moteur peut être transformé en tiroirs uniquement avec le jeu CBR2F. Les jeux tiroirs ne peuvent pas être montés sur des banques réfrigérées à température négative.

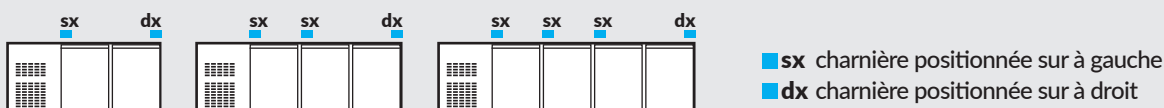


VOICE



* En cas de conversion de porte/portes à tiroirs pendant l'installation, en utilisant les accessoires dans notre catalogue, veuillez contacter le fabricant : renvoi au règlements Ecodesign (EU 2015/1095) et Energy Labelling (EU 2015/1094).

Position des charnières de la porte



SOUSBASSEMENTS REFRIGERES

DIVA PROFONDEUR 70 CM GN 1/1

Banques réfrigérées avec structure monocoque interne et externe en acier inox AISI 304. Modèles ...M avec dessus. Modèles ...A avec dessus et dossier derrière. **CONTRAINTES**

D'INSTALLATION: le compartiment à droite du compartiment moteur peut être transformé en tiroirs uniquement avec l'accessoire CBR2F. En cas de conversion

de porte/portes à tiroirs pendant l'installation, en utilisant les accessoires dans notre catalogue, veuillez contacter le fabricant : renvoi au règlements Ecodesign (EU 2015/1094) et Energy Labelling (EU 2015/1095). Contacter l'entreprise pour recevoir informations sur les avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le marché italien et disponibilité du

portail APO.LINK pour tous les autres pays.



Modèles ...LI : connectables via réseau Ethernet au portail APO.LINK - Industrie 4.0 - dès leur sortie d'usine, pour contrôler en temps réel les machines, exporter et visualiser l'historique des données et les indicateurs de processus.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	5DAA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	140x70x98,5	0,19	230V 1N~/50Hz		4.220
	5DAM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	140x70x90	0,19	230V 1N~/50Hz		4.092
	5DA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	140x70x84	0,19	230V 1N~/50Hz		3.763
	5DA2A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	140x70x98,5	0,19	230V 1N~/50Hz		4.808
	5DA2M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	140x70x90	0,19	230V 1N~/50Hz		4.679
	5DA2	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	140x70x84	0,19	230V 1N~/50Hz		4.349
	5DBA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	185x70x98,5	0,22	230V 1N~/50Hz		5.097
	5DBM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	185x70x90	0,22	230V 1N~/50Hz		4.975
	5DB	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	190x70x84	0,22	230V 1N~/50Hz		4.449
	5DB2A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	185x70x98,5	0,22	230V 1N~/50Hz		5.685
	5DB2M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	185x70x90	0,22	230V 1N~/50Hz		5.561
	5DB2	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	190x70x84	0,22	230V 1N~/50Hz		5.035
	5DCA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	230x70x98,5	0,28	230V 1N~/50Hz		5.959
	5DCM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	230x70x90	0,28	230V 1N~/50Hz		5.814
	5DC	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	230x70x84	0,28	230V 1N~/50Hz		5.106
	5DC2A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	230x70x98,5	0,28	230V 1N~/50Hz		6.548
	5DC2M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	230x70x90	0,28	230V 1N~/50Hz		6.401
	5DC2	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	230x70x84	0,28	230V 1N~/50Hz		5.691

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE








AT - FX - BX - TT

CHILL
❄️❄️❄️

❄️

❄️

❄️

	MOD.	DESCRIPTION					€
	5DAALI	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	140x70x98,5	0,19		230V 1N~/ 50Hz	5.163
	5DAMLI	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	140x70x90	0,19		230V 1N~/ 50Hz	5.035
	5DALI	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	140x70x84	0,19		230V 1N~/ 50Hz	4.706
	5DBALI	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	185x70x98,5	0,22		230V 1N~/ 50Hz	6.040
	5DBMLI	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	185x70x90	0,22		230V 1N~/ 50Hz	5.918
	5DBLI	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	190x70x84	0,22		230V 1N~/ 50Hz	5.392
	5DCALI	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	230x70x98,5	0,28		230V 1N~/ 50Hz	6.902
	5DCMLI	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	230x70x90	0,28		230V 1N~/ 50Hz	6.757
	5DCLI	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	230x70x84	0,28		230V 1N~/ 50Hz	6.049

SOUSBASSEMENTS REFRIGERES

MELODIES PROFONDEUR 70 CM GN 1/1

Banques réfrigérées avec structure monocoque interne et externe en acier inox AISI 304. Modèles ...M avec dessus. Modèles ...A avec dessus et dossier derrière. En cas de conversion de porte/portes à tiroirs pendant l'installation, en utilisant les accessoires dans notre catalogue, veuillez contacter le fabricant : renvoi au règlements

Ecodesign (EU 2015/1094) et Energy Labelling (EU 2015/1095).
CONTRAINTES D'INSTALLATION: le compartiment à droite du compartiment moteur peut être transformé en tiroirs uniquement avec l'accessoire CBR2F.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	5MAA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	140x70x98,5	0,28	230V 1N~/50Hz		3.679
	5MAM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	140x70x90	0,28	230V 1N~/50Hz		3.622
	5MA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	140x70x84	0,28	230V 1N~/50Hz		3.336
	5MA2A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	140x70x98,5	0,28	230V 1N~/50Hz		4.152
	5MA2M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	140x70x90	0,28	230V 1N~/50Hz		4.094
	5MA2	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	140x70x84	0,28	230V 1N~/50Hz		3.808
	5MA4A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	140x70x98,5	0,28	230V 1N~/50Hz		4.623
	5MA4M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	140x70x90	0,28	230V 1N~/50Hz		4.565
	5MA4	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	140x70x84	0,28	230V 1N~/50Hz		4.279
	5MA13A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	140x70x98,5	0,28	230V 1N~/50Hz		4.524
	5MA13M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	140x70x90	0,28	230V 1N~/50Hz		4.470
	5MA13	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	140x70x84	0,28	230V 1N~/50Hz		4.184
	5MBA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	185x70x98,5	0,28	230V 1N~/50Hz		4.467
	5MBM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	185x70x90	0,28	230V 1N~/50Hz		4.409
	5MB	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	190x70x84	0,28	230V 1N~/50Hz		4.103
	5MB2A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	185x70x98,5	0,28	230V 1N~/50Hz		4.937
	5MB2M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	185x70x90	0,28	230V 1N~/50Hz		4.881
	5MB2	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	190x70x84	0,28	230V 1N~/50Hz		4.575

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL
❄️❄️❄️

❄️

❄️







❄️

	MOD.	DESCRIPTION	 cm	 kW	 kW		€
	5MB13A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	185x70x98,5	0,28		230V 1N~/ 50Hz	5.314
	5MB13M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	185x70x90	0,28		230V 1N~/ 50Hz	5.255
	5MB13	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	190x70x84	0,28		230V 1N~/ 50Hz	4.951
	5MB4A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	185x70x98,5	0,28		230V 1N~/ 50Hz	5.411
	5MB4M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	185x70x90	0,28		230V 1N~/ 50Hz	5.353
	5MB4	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	190x70x84	0,28		230V 1N~/ 50Hz	5.045
	5MB6A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	185x70x98,5	0,28		230V 1N~/ 50Hz	5.878
	5MB6M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	185x70x90	0,28		230V 1N~/ 50Hz	5.822
	5MB6	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	190x70x84	0,28		230V 1N~/ 50Hz	5.515
	5MCA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	230x70x98,5	0,32		230V 1N~/ 50Hz	5.347
	5MCM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	230x70x90	0,32		230V 1N~/ 50Hz	5.213
	5MC	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	230x70x84	0,32		230V 1N~/ 50Hz	4.772
	5MC2A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	230x70x98,5	0,32		230V 1N~/ 50Hz	5.818
	5MC2M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	230x70x90	0,32		230V 1N~/ 50Hz	5.685
	5MC2	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	230x70x84	0,32		230V 1N~/ 50Hz	5.244
	5MC4A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	230x70x98,5	0,32		230V 1N~/ 50Hz	6.291
	5MC4M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	230x70x90	0,32		230V 1N~/ 50Hz	6.154
	5MC4	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	230x70x84	0,32		230V 1N~/ 50Hz	5.716

SOUSBASSEMENTS REFRIGERES

MELODIES PROFONDEUR 60 CM

Banques réfrigérées avec structure monocoque interne et externe en acier inox AISI 304. Modèles ...M avec dessus. Modèles ...A avec dessus et dossier derrière.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	5MJAA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 60 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	140x60x98,5	0,28	230V 1N~/50Hz		3.629
	5MJAM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 60 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	140x60x90	0,28	230V 1N~/50Hz		3.573
	5MJA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 60 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	140x60x84	0,28	230V 1N~/50Hz		3.288
	5MJBA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 60 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	185x60x98,5	0,28	230V 1N~/50Hz		4.418
	5MJBM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 60 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	185x60x90	0,28	230V 1N~/50Hz		4.358
	5MJB	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 60 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	185x60x84	0,28	230V 1N~/50Hz		4.055

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CGXBRJ	COUPLE GUIDES POUR BANQUES REFRIGERÉES PROFONDEUR 60 CM					49
	RGPBRJ	CLAYETTE PLASTIFIÉE POUR BANQUES REFRIGÉRÉES PROFONDEUR 60 CM	32,5x46x0,6				37
	CBRJ2F	2 TIROIRS 1/2 EN ACIER INOX AISI 304 POUR BANQUES PROFONDEUR 60 CM					684

SOUSBASSEMENTS REFRIGERES

VOICE PROFONDEUR 70 CM GN 1/1

Banques réfrigérées avec structure monocoque en acier spécial ANTIEMPREENTE. Modèles ...M avec dessus. Modèles ...A avec dessus et dossier derrière. En cas de conversion de porte/portes à tiroirs pendant l'installation, en utilisant les accessoires dans notre catalogue, veuillez contacter le fabricant : renvoi au règlements

Ecodesign (EU 2015/1094) et Energy Labelling (EU 2015/1095).

ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL
❄️❄️❄️







❄️

❄️







❄️

❄️

	MOD.	DESCRIPTION					€
	5VAA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	140x70x98,5	0,28		230V 1N~/ 50Hz	3.060
	5VAM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	140x70x90	0,28		230V 1N~/ 50Hz	3.010
	5VA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	140x70x84	0,28		230V 1N~/ 50Hz	2.736
	5VA2A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	140x70x98,5	0,28		230V 1N~/ 50Hz	3.500
	5VA2M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	140x70x90	0,28		230V 1N~/ 50Hz	3.451
	5VA2	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	140x70x84	0,28		230V 1N~/ 50Hz	3.174
	5VBA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	185x70x98,5	0,28		230V 1N~/ 50Hz	3.642
	5VBM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	185x70x90	0,28		230V 1N~/ 50Hz	3.591
	5VB	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	185x70x84	0,28		230V 1N~/ 50Hz	3.256
	5VB2A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	185x70x98,5	0,28		230V 1N~/ 50Hz	4.081
	5VB2M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	185x70x90	0,28		230V 1N~/ 50Hz	4.029
	5VB2	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	185x70x84	0,28		230V 1N~/ 50Hz	3.695
	5VB4A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	185x70x98,5	0,28		230V 1N~/ 50Hz	4.527
	5VB4M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	185x70x90	0,28		230V 1N~/ 50Hz	4.477
	5VB4	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	185x70x84	0,28		230V 1N~/ 50Hz	4.142
	5VCA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	230x70x98,5	0,32		230V 1N~/ 50Hz	4.091
	5VCM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	230x70x90	0,32		230V 1N~/ 50Hz	4.026
	5VC	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	230x70x84	0,32		230V 1N~/ 50Hz	3.623

	MOD.	DESCRIPTION					€
	5VC2A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	230x70x98,5	0,32	230V 1N~/ 50Hz		4.527
	5VC2M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	230x70x90	0,32	230V 1N~/ 50Hz		4.466
	5VC2	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	230x70x84	0,32	230V 1N~/ 50Hz		4.063
	5VC4A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	230x70x98,5	0,32	230V 1N~/ 50Hz		4.923
	5VC4M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM AVEC PLAN DE TRAVAIL	230x70x90	0,32	230V 1N~/ 50Hz		4.861
	5VC4	BANQUE RÉFRIGÉRÉE 0 ÷ +10°C PROFONDEUR 70 CM SANS PLAN DE TRAVAIL	230x70x84	0,32	230V 1N~/ 50Hz		4.460

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KITP	SERRURE PORTILLON					73
	KCBR2E	2 TIROIRS ½ EN ACIER SPÉCIAL ANTI- EMPREINTE					723

ICON7000
720 mm

ICON9000
900 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL ❄️❄️❄️



SOUSBASSEMENTS REFRIGERES

TEMPERATURE NEGATIVE PROFONDEUR 70 CM GN 1/1

Banques réfrigérées avec structure monocoque interne et externe en acier inox AISI 304. Modèles ...M avec dessus. Modèles ...A avec dessus et dossier derrière. Il n'est pas possible de convertir le portillon en tiroirs. Groupe moteur avec fluide réfrigérant R290. Contacter l'entreprise pour recevoir informations sur les avantages fiscaux Industrie 4.0

pour le marché italien et disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.



Modèles ...LI : connectables via réseau Ethernet au portail APO.LINK - Industrie 4.0 - dès leur sortie d'usine, pour contrôler en temps réel les machines, exporter et visualiser l'historique des données et les indicateurs de processus.

	MOD.	DESCRIPTION				
	5EABA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	140x70x98,5	0,7	230V 1N~/50Hz	4.971
	5EABM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 AVEC PLAN DE TRAVAIL	140x70x90	0,7	230V 1N~/50Hz	4.841
	5EAB	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS PLAN	140x70x84	0,7	230V 1N~/50Hz	4.472
	5EBBA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	185x70x98,5	1	230V 1N~/50Hz	6.204
	5EBBM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 AVEC PLAN DE TRAVAIL	185x70x90	1	230V 1N~/50Hz	6.115
	5EBB	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS PLAN	190x70x84	1	230V 1N~/50Hz	5.699
	5EABALI	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	140x70x98,5	0,7	230V 1N~/50Hz	5.914
	5EABMLI	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 AVEC PLAN DE TRAVAIL	140x70x90	0,7	230V 1N~/50Hz	5.784
	5EABLI	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS PLAN	140x70x84	0,7	230V 1N~/50Hz	5.415
	5EBBALI	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET	185x70x98,5	1	230V 1N~/50Hz	7.147
	5EBBMLI	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 AVEC PLAN DE TRAVAIL	185x70x90	1	230V 1N~/50Hz	7.058
	5EBBLI	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS PLAN	190x70x84	1	230V 1N~/50Hz	6.642


SOUSBASSEMENTS REFRIGERES

PRÉDISPOSÉES POUR GROUPE MOTEUR À DISTANCE

Banques réfrigérées avec structure monocoque interne et externe en acier inox AISI 304. Modèles ...M avec dessus. Modèles ...A avec dessus et dossier derrière. En cas de conversion de porte/portes à tiroirs pendant l'installation, en utilisant les accessoires dans notre catalogue, veuillez contacter le fabricant : renvoi au règlements

Ecodesign (EU 2015/1094) et Energy Labelling (EU 2015/1095).

CONTRAINTES D'INSTALLATION: le compartiment à droite du compartiment moteur peut être transformé en tiroirs uniquement avec l'accessoire CBR2F.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	5ERAA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN ET DOSSERET	115x70x98,5	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		4.113
	5ERAM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN	115x70x90	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		4.043
	5ERA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR SANS PLAN	115x70x84	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		3.666
	5ERA2A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN ET DOSSERET	115x70x98,5	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		4.640
	5ERA2M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN	115x70x90	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		4.568
	5ERA2	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR SANS PLAN	115x70x84	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		4.195
	5ERBA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN ET DOSSERET	160x70x98,5	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		4.756
	5ERBM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN	160x70x90	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		4.674
	5ERB	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR SANS PLAN	160x70x84	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		4.225
	5ERB2A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN ET DOSSERET	160x70x98,5	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		5.285
	5ERB2M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN	160x70x90	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		5.202
	5ERB2	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR SANS PLAN	160x70x84	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		4.751
	5ERB4A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN ET DOSSERET	160x70x98,5	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		5.825
	5ERB4M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN	160x70x90	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		5.740
	5ERB4	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR SANS PLAN	160x70x84	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		5.296
	5ERCA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN ET DOSSERET	205x70x98,5	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		5.157
	5ERCM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN	205x70x90	0,3	230V 1N~ / 50Hz		5.049
	5ERC	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR SANS PLAN	205x70x84	0,3	220V/230V/24 0V 1N~ / 50÷60 Hz		4.506

ICON7000
720 mm

ICON9000
900 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE










AT - FX - BX - TT

CHILL
❄️❄️❄️








❄️

❄️

❄️

	MOD.	DESCRIPTION					€
	5ERC2A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN ET DOSSERET	205x70x98,5	0,3		220V/230V/24 0V 1N~/ 50÷60 Hz	5.684
	5ERC2M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN	205x70x90	0,3		220V/230V/24 0V 1N~/ 50÷60 Hz	5.576
	5ERC2	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR SANS PLAN	205x70x84	0,3		220V/230V/24 0V 1N~/ 50÷60 Hz	5.030
	5ERC4A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN ET DOSSERET	205x70x98,5	0,3		220V/230V/24 0V 1N~/ 50÷60 Hz	6.267
	5ERC4M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN	205x70x90	0,3		220V/230V/24 0V 1N~/ 50÷60 Hz	6.155
	5ERC4	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR SANS PLAN	205x70x84	0,3		220V/230V/24 0V 1N~/ 50÷60 Hz	5.611
	5ERABA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN ET DOSSERET	115x70x98,5	0,62		220V/230V/24 0V 1N~/ 50÷60 Hz	4.610
	5ERABM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN	115x70x90	0,62		220V/230V/24 0V 1N~/ 50÷60 Hz	4.544
	5ERAB	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR SANS PLAN	115x70x84	0,62		220V/230V/24 0V 1N~/ 50÷60 Hz	4.167
	5ERBBA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN ET DOSSERET	160x70x98,5	0,65		220V/230V/24 0V 1N~/ 50÷60 Hz	5.333
	5ERBBM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN	160x70x90	0,65		220V/230V/24 0V 1N~/ 50÷60 Hz	5.254
	5ERBB	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR SANS PLAN	160x70x84	0,65		220V/230V/24 0V 1N~/ 50÷60 Hz	4.805
	5ERCBA	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN ET DOSSERET	205x70x98,5	0,68		220V/230V/24 0V 1N~/ 50÷60 Hz	5.919
	5ERCBM	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR AVEC PLAN	205x70x90	0,68		220V/230V/24 0V 1N~/ 50÷60 Hz	5.813
	5ERCB	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -24°C ÷ -12°C PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 SANS MOTEUR SANS PLAN	205x70x84	0,68		220V/230V/24 0V 1N~/ 50÷60 Hz	5.269

ACCESSOIRES














	MOD.	DESCRIPTION					€
	GR70AL	GROUPE FRIGORIFIQUE À DISTANCE -2°C ÷ +8°C	48x60x30	0,54		230V 1N~/ 50Hz	1.294
	GR65BT	GROUPE FRIGORIFIQUE À DISTANCE -24°C ÷ -12°C	48x60x33	0,68		230V 1N~/ 50Hz	1.621
	GR135BT	GROUPE FRIGORIFIQUE À DISTANCE -24°C ÷ -12°C	48x60x35	1,6		230V 1N~/ 50Hz	1.923
	KCGR	HABILLAGE POUR GROUPE A DISTANCE	52x64,2x42				461
	KRCBR	BAC DE RÉCUPÉRATION CONDENSAS					81

SOUSBASSEMENTS REFRIGERES

ACCESSOIRES BANQUES PROFONDEUR 70 CM GN 1/1

DLUSB détecte et enregistre la température et l'humidité du compartiment. En cas de conversion de porte/portes à tiroirs pendant l'installation, en utilisant les accessoires dans notre catalogue, veuillez contacter le fabricant : renvoi au règlements Ecodesign (EU 2015/1094) et Energy Labelling (EU 2015/1095).

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	DLUSB	DÉTECTEUR-ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE ET D'HUMIDITÉ					427
	CGXBR	GUIDES POUR BANQUES REFRIGEREES PROFONDEUR 70 CM					52
	RGPBR	GRILLE PLASTIFIEE GN 1/1	32,5x53x0,6				43
	G610X	GRIGLIA INOX GN 1/1	53x32,5x1,2				78
	GRP70B	GRILLE DE RACCORD PLASTIFIÉE POUR BANQUES REFRIGEREES PROFONDEUR 70 CM	14x46x0,8				38
	C151	PANIER EN FIL D'ACIER GN 1/1	53x32,5x15				142
	CBR2F	2 TIROIRS 1/2 EN ACIER INOX AISI 304 POUR BANQUES PRONFONDEUR 70 CM					713
	CBR11F	2 TIROIRS 1/3+2/3 EN ACIER INOX AISI 304 POUR BANQUES PRONFONDEUR 70 CM					741
	CBR13F	3 TIROIRS 1/3 EN ACIER INOX AISI 304 POUR BANQUES PRONFONDEUR 70 CM					981
	KRPBR4	4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE INOX AISI 304	32x32x16				357

ICON7000
720 mm

ICON9000
820 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1100 mm

MONOLITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL




ICON7000
720 mm

ICON9000
920 mm

ICON9000 PLUS
920 mm

OMEGA
1.100 mm

MOULITHE

AT - FX - BX - TT

CHILL
❄️❄️❄️

❄️



DINKY - Italy



CHAMBRES FROIDES



Panneaux réalisés en tôle plastifiée atoxique à usage alimentaire avec un traitement antimicrobien spécial et permanent qui empêche le développement de bactéries sur les surfaces. Épaisseurs: 6 cm (Températures de 0°C à 5°C), 10 cm (Températures de -20°C à +5°C).

Angles des panneaux internes arrondis et plastifiés pour faciliter le nettoyage. Isolation en polyuréthane expansé sans CFC et HCFC.

Montage des panneaux facilité par un système d'accrochage breveté.

Structure démontable pouvant être agrandie.

Les modèles avec panneaux d'épaisseur 10 cm ont sol inclus.

Sols antidérapants protégés d'une tôle plastifiée micro-nervurée (charge ponctuelle: 100 Kg).

Espace utile de passage 700x1900h mm.

Fermeture à clefs.

Débloccage de sécurité des portes à l'intérieur de l'enceinte.

Groupes réfrigérants monoblocs pour chambres froides: installation flexible à paroi ou à plafond, ils se distinguent par leur respect de l'environnement (gaz réfrigérant R290 avec un très bas PRG) et des performances élevées.





CHAMBRES FROIDES

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Le groupe frigorifique à paroi peut être installé sur le panneau de la chambre

 N3103.. N3743.. ↳ 1230x1230 mm	 N4103.. N4943.. ↳ 1230x1630 mm	 N5103.. N6143.. ↳ 1230x2030 mm	 N6103.. N7343.. ↳ 1230x2430 mm
 N5403.. N6443.. ↳ 1630x1630 mm	 N6703.. N8043.. ↳ 1630x2030 mm	 N8003.. N9643.. ↳ 1630x2430 mm	 N8403.. N10043.. ↳ 2030x2030 mm
 N10003.. N12043.. ↳ 2030x2430 mm	 N11703.. N14043.. ↳ 2030x2830 mm	 N12003.. N14343.. ↳ 2430x2430 mm	 N14003.. N16743.. ↳ 2430x2830 mm

Panneau de la chambre non utilisable pour le positionnement du groupe frigorifique à paroi.

Etagères complètes en aluminium

 KSA1212 N3103.. • N3743..	 KSA1216 N4103.. • N4943..	 KSA1220 N5103.. • N6143..	 KSA1224 N6103.. • N7343..
 KSA1616 N5403.. • N6443..	 KSA1620 N6703.. • N8043..	 KSA1624 N8003.. • N9643..	 KSA2020 N8403.. • N10043..
 KSA2024 N10003.. • N12043..	 KSA2028 N11703.. • N14043..	 KSA2424 N12003.. • N14343..	 KSA2428 N14003.. • N16743..

Étagères en aluminium profondeur: 400 mm hauteur: 1700 mm • Profondeur de l'étagère 37 cm.

Porte semi-encastée

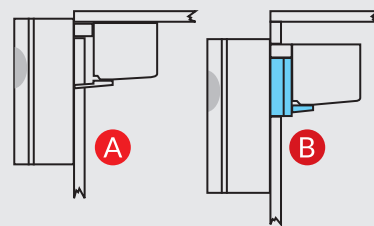


Porte semi-encastée avec débord de 4 cm. De nombreux avantages par rapport à la porte traditionnelle: moins d'espace occupé, moins de volume à réfrigérer pour la même capacité, plus esthétique.

Montage du groupes frigorifiques sur la paroi

(A) Montage du groupe frigorifique par accrochage sur la paroi, au ras du panneau supérieur.

(B) Montage du groupe type "tampon" avec kit d'adaptation en mode "tampon" KTGRPA-KTGRPB-KTGRPC.



	KTGRPA	KTGRPB	KTGRPC
GRP5-GRP7-GRP4B	✓		
GRP10-GRP17-GRP7B-GRP16B		✓	
GRP20B			✓

CHAMBRES FROIDES

HAUTEUR INTERNE 203 CM - ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM






Sans sol: système "U" de fixation des panneaux au sol fourni.

...P: sol antidérapant protégé d'une tôle plastifiée micro-nervurée.



	MOD.	DESCRIPTION					€
	N3103	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 3,1 MC	135x135x209				3.735
	N3103P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 3,1 MC AVEC SOL	135x135x215				4.178
	N4103	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 4,1 MC	175x135x209				4.295
	N4103P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 4,1 MC AVEC SOL	175x135x215				4.844
	N5103	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 5,1 MC	215x135x209				4.664
	N5103P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 5,1 MC AVEC SOL	215x135x215				5.255
	N6103	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 6,1 MC	255x135x209				4.905
	N6103P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 6,1 MC AVEC SOL	255x135x215				5.573
	N5403	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 5,4 MC	175x175x209				4.938
	N5403P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 5,4 MC AVEC SOL	175x175x215				5.767
	N6703	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 6,7 MC	215x175x209				5.379
	N6703P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 6,7 MC AVEC SOL	215x175x215				6.294
	N8003	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 8 MC	255x175x209				5.642
	N8003P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 8 MC AVEC SOL	255x175x215				6.630
	N8403	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 8,4 MC	215x215x209				5.775
	N8403P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 8,4 MC AVEC SOL	215x215x215				6.774
	N10003	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 10 MC	255x215x209				6.050
	N10003P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 10 MC AVEC SOL	255x215x215				7.136
	N11703	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 11,7 MC	295x215x209				6.719



MOD.	DESCRIPTION				
	N11703P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 11,7 MC AVEC SOL	295x215x215		7.944
	N12003	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 12 MC	255x255x209		6.349
	N12003P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 12 MC AVEC SOL	255x255x215		7.569
	N14003	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 14 MC	295x255x209		7.023
	N14003P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 14 MC AVEC SOL	295x255x215		8.361

CHAMBRES FROIDES

HAUTEUR INTERNE 243 CM - ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM






Sans sol: système "U" de fixation des panneaux au sol fourni.

...P: sol antidérapant protégé d'une tôle plastifiée micro-nervurée.



	MOD.	DESCRIPTION					€
	N3743	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 3,7 MC	135x135x249				3.977
	N3743P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 3,7 MC AVEC SOL	135x135x255				4.424
	N4943	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 4,9 MC	175x135x249				4.587
	N4943P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 4,9 MC AVEC SOL	175x135x255				5.131
	N6143	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 6,1 MC	215x135x249				4.979
	N6143P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 6,1 MC AVEC SOL	215x135x255				5.578
	N7343	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 7,3 MC	255x135x249				5.252
	N7343P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 7,3 MC AVEC SOL	255x135x255				5.919
	N6443	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 6,4 MC	175x175x249				5.274
	N6443P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 6,4 MC AVEC SOL	175x175x255				6.105
	N8043	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 8 MC	215x175x249				5.754
	N8043P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 8 MC AVEC SOL	215x175x255				6.657
	N9643	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 9,6 MC	255x175x249				6.038
	N9643P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 9,6 MC AVEC SOL	255x175x255				7.023
	N10043	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 10 MC	215x215x249				6.175
	N10043P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 10 MC AVEC SOL	215x215x255				7.173
N12043	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 12 MC	255x215x249				6.479	
N12043P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 12 MC AVEC SOL	255x215x255				7.554	
N14043	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 14 MC	295x215x249				7.198	




	MOD.	DESCRIPTION				
	N14043P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 14 MC AVEC SOL	295x215x255			8.419
	N14343	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 14,3 MC	255x255x249			6.805
	N14343P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 14,3 MC AVEC SOL	255x255x255			8.017
	N16743	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 16,7 MC	295x255x249			7.526
	N16743P	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 6 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 16,7 MC AVEC SOL	295x255x255			8.866

CHAMBRES FROIDES

HAUTEUR INTERNE 203 CM - ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM

...P: sol antidérapant protégé d'une tôle
plastifiée micro-nervurée.



MOD.	DESCRIPTION					€
	N3103PB CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 3,1 MC AVEC SOL	143x143x223				5.288
	N4103PB CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 4,1 MC AVEC SOL	183x143x223				6.096
	N5103PB CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 5,1 MC AVEC SOL	223x143x223				6.583
	N5403PB CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 5,4 MC AVEC SOL	183x183x223				7.173
	N6103PB CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 6,1 MC AVEC SOL	263x143x223				6.971
	N6703PB CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 6,7 MC AVEC SOL	223x183x223				7.773
	N8003PB CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 8 MC AVEC SOL	263x183x223				8.192
	N8403PB CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 8,4 MC AVEC SOL	223x223x223				8.345
	N10003PB CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 10 MC AVEC SOL	263x223x223				8.801
	N11703PB CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 11,7 MC AVEC SOL	303x223x223				9.708
	N12003PB CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 12 MC AVEC SOL	263x263x223				9.317
	N14003PB CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 203 CM, 14 MC AVEC SOL	303x263x223				10.231



CHAMBRES FROIDES

HAUTEUR INTERNE 243 CM - ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM

...P: sol antidérapant protégé d'une tôle plastifiée micro-nervurée.



MOD.	DESCRIPTION			€
N3743PB	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 3,7 MC AVEC SOL	143x143x263		5.586
N4943PB	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 4,9 MC AVEC SOL	183x143x263		6.451
N6143PB	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 6,1 MC AVEC SOL	223x143x263		6.971
N7343PB	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 7,3 MC AVEC SOL	263x143x263		7.394
N6443PB	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 6,4 MC AVEC SOL	183x183x263		7.590
N8043PB	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 8 MC AVEC SOL	223x183x263		8.221
N9643PB	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 9,6 MC AVEC SOL	263x183x263		8.678
N10043PB	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 10 MC AVEC SOL	223x223x263		8.820
N12043PB	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 12 MC AVEC SOL	263x223x263		9.314
N14043PB	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 14 MC AVEC SOL	303x223x263		10.289
N14343PB	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 14,3 MC AVEC SOL	263x263x263		9.885
N16743PB	CHAMBRE FROIDE, ÉPAISSEUR DU PANNEAU 10 CM, HAUTEUR INTERIEURE 243 CM, 16,7 MC AVEC SOL	303x263x263		10.852








CHAMBRES FROIDES

ACCESSOIRES

Profondeur de la tablette: 37 cm



ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KSA1212	RAYONNAGE COMPLET POUR CHAMBRE FROIDE 2 CÔTÉS 123x123 CM					1.444
	KSA1216	RAYONNAGE COMPLET POUR CHAMBRE FROIDE 2 CÔTÉS 123x163 CM					1.576
	KSA1220	RAYONNAGE COMPLET POUR CHAMBRE FROIDE 2 CÔTÉS 123x203 CM					1.956
	KSA1224	RAYONNAGE COMPLET POUR CHAMBRE FROIDE 2 CÔTÉS 123x243 CM					2.103
	KSA1616	RAYONNAGE COMPLET POUR CHAMBRE FROIDE 2 CÔTÉS 163x163 CM					2.025
	KSA1620	RAYONNAGE COMPLET POUR CHAMBRE FROIDE 3 CÔTÉS 163x203 CM					2.730
	KSA1624	RAYONNAGE COMPLET POUR CHAMBRE FROIDE 3 CÔTÉS 160x243 CM					2.832
	KSA2020	RAYONNAGE COMPLET POUR CHAMBRE FROIDE 3 CÔTÉS 203x203 CM					3.221
	KSA2024	RAYONNAGE COMPLET POUR CHAMBRE FROIDE 3 CÔTÉS 203x243 CM					3.410
	KSA2028	RAYONNAGE COMPLET POUR CHAMBRE FROIDE 3 CÔTÉS 203x283 CM					3.574
	KSA2424	RAYONNAGE COMPLET POUR CHAMBRE FROIDE 3 CÔTÉS 243x243 CM					4.223
	KSA2428	RAYONNAGE COMPLET POUR CHAMBRE FROIDE 3 CÔTÉS 243x283 CM					4.393
		SRCA532	ÉTAGÈRE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	59,6x37,3x174			
SRCA620		ÉTAGÈRE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	68,4x37,3x174				609
SRCA708		ÉTAGÈRE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	77,2x37,3x174				626
SRCA798		ÉTAGÈRE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	86,2x37,3x174				692
SRCA886		ÉTAGÈRE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	95x37,3x174				726
SRCA974		ÉTAGÈRE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	103,8x37,3x174				741



MOD.	DESCRIPTION				€
	SRCA106	ÉTAGÈRE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	112,6x37,3x174		760
	SRCA115	ÉTAGÈRE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	121,6x37,3x174		831
	SRCA124	ÉTAGÈRE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	130,4x37,3x174		854
	SRCA133	ÉTAGÈRE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	139,4x37,3x174		902
	SRCA150	ÉTAGÈRE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	156,9x37,3x174		958
	RCA532	ÉTAGÈRE BARREAUDÉE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	53,2x37,3x4,6		87
	RCA620	ÉTAGÈRE BARREAUDÉE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	62x37,3x4,6		91
	RCA708	ÉTAGÈRE BARREAUDÉE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	70,8x37,3x4,6		94
	RCA798	ÉTAGÈRE BARREAUDÉE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	79,8x37,3x4,6		112
	RCA886	ÉTAGÈRE BARREAUDÉE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	88,6x37,3x4,6		120
	RCA974	ÉTAGÈRE BARREAUDÉE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	97,4x37,3x4,6		125
	RCA106	ÉTAGÈRE BARREAUDÉE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	106,2x37,3x4,6		129
	RCA115	ÉTAGÈRE BARREAUDÉE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	115,2x37,3x4,6		149
	RCA124	ÉTAGÈRE BARREAUDÉE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	124x37,3x4,6		153
RCA133	ÉTAGÈRE BARREAUDÉE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	133x37,3x4,6		165	
RCA150	ÉTAGÈRE BARREAUDÉE POUR RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE	150,5x37,3x4,6		179	
	TSC	MONTANT POUR ÉTAGÈRES CHAMBRE FROIDE			120
	C1512	KIT D'ACCROCHE POUR CHAMBRE FROIDE, 6 CROCHETS	120x2x5		245
	C1516	KIT D'ACCROCHE POUR CHAMBRE FROIDE, 8 CROCHETS	160x2x5		270
	C1520	KIT D'ACCROCHE POUR CHAMBRE FROIDE, 10 CROCHETS	200x2x5		275
	C1524	KIT D'ACCROCHE POUR CHAMBRE FROIDE, 12 CROCHETS	240x2x5		360
	GA	JONCTION POUR ÉTAGÈRES EN ANGLE POUR CHAMBRE FROID			30

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	PS7	RIDEAU D'ACCÈS POUR CHAMBRE FROIDE	75x12x190				243
	MPC	KIT MICRO-INTERRUPTEUR PORTE POUR CHAMBRE FROID	10x10x5				165
	RAMP7	RAMPE EXTERIEURE POUR CHAMBRES FROIDES PANNEAU EPAISSEUR 6 CM AVEC SOL	98x80x7,5				660
	RAMP7B	RAMPE EXTERIEURE POUR CHAMBRES FROIDES PANNEAU EPAISSEUR 10 CM AVEC SOL	98x80x11,5				660





CHAMBRES FROIDES

GROUPES FRIGORIFIQUES






Groupes frigorifiques monoblocs pour chambres froides, installation flexible à paroi ou à plafond. Gaz réfrigérant R290 avec un très bas GWP. Fiabilité testée jusqu'à température ambiante de + 43°C. Dégivrage automatique à gaz chaud. En dotation: éclairage, micro-porte et résistance porte pour les modèles à température négative, fourni avec câbles

d'alimentation de 2,5 m.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	GRP5	GRUPE MONOBLOC À PAROI 0/+5°C POUR CHAMBRE FROIDE MC 3,1 ÷ 5,4	40x79,6x71,4	0,582	230V 1N~/50Hz		3.638
	GRP7	GRUPE MONOBLOC À PAROI 0/+5°C POUR CHAMBRE FROIDE MC 5,4 ÷ 7,3	40x79,6x71,4	0,693	230V 1N~/50Hz		4.070
	GRP10	GRUPE MONOBLOC À PAROI 0/+5°C POUR CHAMBRE FROIDE MC 8 ÷ 10	65x88,7x81,4	0,858	230V 1N~/50Hz		5.023
	GRP17	GRUPE MONOBLOC À PAROI 0/+5°C POUR CHAMBRE FROIDE MC 10 ÷ 16,7	65x88,7x81,4	1,366	230V 1N~/50Hz		5.992
	GRP4B	GRUPE MONOBLOC À PAROI -18/-20°C POUR CHAMBRE FROIDE MC 3,1 ÷ 4,1	40x79,6x71,4	0,588	230V 1N~/50Hz		4.483
	GRP7B	GRUPE MONOBLOC À PAROI -18/-20°C POUR CHAMBRE FROIDE MC 4,9 ÷ 7,3	65x88,7x81,4	0,782	230V 1N~/50Hz		4.881
	GRP16B	GRUPE MONOBLOC À PAROI -18/-20°C POUR CHAMBRE FROIDE MC 8 ÷ 14,3	65x88,7x81,4	1,422	230V 1N~/50Hz		5.969
	GRP20B	GRUPE MONOBLOC À PAROI -18/-20°C POUR CHAMBRE FROIDE MC 14 ÷ 16,7	69x118,4x88,7	1,708	230V 1N~/50Hz		7.018
	GRS5	GRUPE MONOBLOC PLAFOND 0/+5°C POUR CHAMBRE FROIDE MC 3,1 ÷ 5,4	88x70x51,8	0,581	230V 1N~/50Hz		4.898
	GRS7	GRUPE MONOBLOC PLAFOND 0/+5°C POUR CHAMBRE FROIDE MC 5,4 ÷ 7,3	88x70x51,8	0,692	230V 1N~/50Hz		5.529
	GRS11	GRUPE MONOBLOC PLAFOND 0/+5°C POUR CHAMBRE FROIDE MC 8 ÷ 10	100x93x48	0,876	230V 1N~/50Hz		5.799
	GRS19	GRUPE MONOBLOC PLAFOND 0/+5°C POUR CHAMBRE FROIDE MC 11,7 ÷ 16,7	111x93x62	1,41	230V 1N~/50Hz		8.232
	GRS4B	GRUPE MONOBLOC PLAFOND -18/-20°C POUR CHAMBRE FROIDE MC 3,1 ÷ 4,1	88x70x51,8	0,587	230V 1N~/50Hz		5.272
	GRS7B	GRUPE MONOBLOC PLAFOND -18/-20°C POUR CHAMBRE FROIDE MC 4,9 ÷ 7,3	100x93x48	0,8	230V 1N~/50Hz		5.975
	GRS13B	GRUPE MONOBLOC PLAFOND -18/-20°C POUR CHAMBRE FROIDE MC 8 ÷ 12	100x93x48	1,2	230V 1N~/50Hz		8.872
	GRS21B	GRUPE MONOBLOC PLAFOND -18/-20°C POUR CHAMBRE FROIDE MC 14 ÷ 16,7	111x93x62	1,52	230V 1N~/50Hz		9.557

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KTGRPA	PANEL D'ADAPTATION EN MODE "TAMPON" POUR GROUPE MONOBLOC À PAROI	38x10,16x34				240
	KTGRPB	PANEL D'ADAPTATION EN MODE "TAMPON" POUR GROUPE MONOBLOC À PAROI	63x10,16x34				258
	KTGRPC	PANEL D'ADAPTATION EN MODE "TAMPON" POUR GROUPE MONOBLOC À PAROI	67x10,16x52				294





Antica Cagliari Bistrot - Italy

MACHINES À GLAÇONS

Structure externe en acier inoxydable, intérieur thermoformé en plastique.

Filtre à air amovible :

- se glisse facilement sans aucune nécessité de retirer le panneau frontal ;
- prévient la formation de poussière sur les condenseurs d'air.

Système d'élimination du calcaire :

Un contenant en caoutchouc facile à enlever, recueille le calcaire et résidus qui se forment en le circuit d'eau ; qui permet un accès aisé à la pompe de filtration pour l'élimination du calcaire.

Revêtement antibactériel.

Tous les modèles des créateurs des cubes de glace sont protégés contre les bactéries avec AGION, un composé contenant argent en poudre. Tous les plastiques en contact avec l'eau contenant contiennent AGION et sensiblement minimisent la formation d'algues et des bactéries.






MACHINES À GLAÇONS

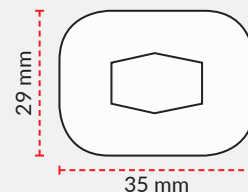
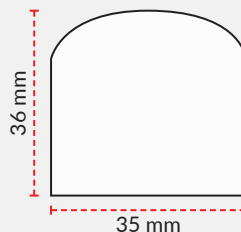
INFORMATIONS TECHNIQUES

Typologie de glace

Glaçons Creux



21 g.



Granulaire



Eau résiduelle 25%

Productivité

GLAÇONS CREUX	Kg/24h	Productivité kg
PGC18A	18	4
PGC18W	15	4
PGC25A	24	6
PGC25W	22,5	6
PGC35A	32	10
PGC35W	28	10
PGC45A	47	17
PGC45W	45	17
PGC65A	63	20
PGC65W	60	20
PGC90A	82	30
PGC90W	90	30
PGC170A	171	50

GRANULAIRE	Kg/24h	Productivité kg
PGR85A	70	25
PGR85W	73	25
PGR120A	120	55
PGR200A	200	55

MACHINES À GLAÇONS CUBES

PGC...: glaçons creux ...W:
refroidissement à eau ...A:
refroidissement à air



	MOD.	DESCRIPTION					€
	PGC18A	MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS CREUX KG 18/24H	33,4x45,7x55,2	0,28	230V 1N~/ 50Hz		1.589
	PGC18W	MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS CREUX KG 15/24H	33,4x45,7x55,2	0,28	230V 1N~/ 50Hz		1.589
	PGC25A	MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS CREUX KG 24/24H	33,4x45,7x59,7	0,31	230V 1N~/ 50Hz		1.645
	PGC25W	MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS CREUX KG 22/24H	33,4x45,7x59,7	0,2	230V 1N~/ 50Hz		1.645
	PGC35A	MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS CREUX KG 32/24H	37,7x55,5x63,7	0,36	230V 1N~/ 50Hz		1.909
	PGC35W	MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS CREUX KG 28/24H	37,7x55,5x63,7	0,25	230V 1N~/ 50Hz		1.909
	PGC45A	MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS CREUX KG 47/24H	48,5x57,5x81	0,43	230V 1N~/ 50Hz		2.416
	PGC45W	MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS CREUX KG 45/24H	48,5x57,5x81	0,38	230V 1N~/ 50Hz		2.416
	PGC65A	MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS CREUX KG 63/24H	48,5x57,5x90,5	0,58	230V 1N~/ 50Hz		2.821
	PGC65W	MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS CREUX KG 60/24H	48,5x57,5x90,5	0,47	230V 1N~/ 50Hz		2.821
	PGC90A	MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS CREUX KG 82/24H	67x59,5x98,1	0,62	230V 1N~/ 50Hz		3.488
	PGC90W	MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS CREUX KG 90/24H	67x59,5x98,1	0,5	230V 1N~/ 50Hz		3.488
PGC170A	MACHINE À GLAÇONS - GLAÇONS CREUX KG 171/24H	104,2x57,5x98,1	1,2	230V 1N~/ 50Hz		4.945	



MACHINES À GLAÇONS GRANULAIRE

...W: refroidissement à eau ...A:
refroidissement à air



MOD.	DESCRIPTION					€
PGR85A	MACHINE À GLAÇONS - GRANULAIRE KG 70/24H	52,9x62,9x88	0,34	230V 1N~/ 50Hz		4.336
PGR85W	MACHINE À GLAÇONS - GRANULAIRE KG 73/24H	52,9x62,9x88	0,3	230V 1N~/ 50Hz		4.336
PGR120A	MACHINE À GLAÇONS - GRANULAIRE KG 120/24H	92x59,4x86,7	0,5	230V 1N~/ 50Hz		5.318
PGR200A	MACHINE À GLAÇONS - GRANULAIRE KG 200/24H	92x59,4x86,7	0,79	230V 1N~/ 50Hz		6.592

FOURS MEUBLES REFRIGERES

Angelo Po confirme sa position de **spécialiste de la cuisson** et propose une gamme complète de fours statiques pour la cuisson de la pizza. Les fours disposent de chambres de cuisson de différentes dimensions, pouvant ainsi répondre aux exigences les plus diverses. La gamme se décline en **fours électriques à une ou deux chambres** et de **fours à gaz modulables**. Chaque four peut être positionné sur un piétement ouvert muni de guides porte-bacs ou sur un soubassement placard faisant fonction de chambre de pousse.

La ligne de **banques réfrigérées à pizza** offre un large choix de modèles modulables et se caractérise par une souplesse d'équipements : deux profondeurs des dessus (75 et 80 cm) et des vitrines réfrigérées, versions avec ou sans meuble neutre à tiroirs, sur roulettes aussi. Taux d'humidité élevés garantissant une conservation idéale des "boules à pizza".

Saladette SA90 : couvercle rabattable conçu spécialement pour une meilleure conservation grâce à l'ouverture partielle. La tablette de préparation en nylon alimentaire et une grande capacité par rapport aux dimensions minimales, rendent le produit une unité parfaite dans les zones de préparation des aliments.

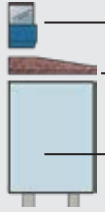


LIGNE PIZZA

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

370 mm
GN 1/1

330 mm
GN 1/2



+2÷+10°C, température ambiante +32°C (classe climatique 4, pièce +30°C et 55% H.R.).

Plan de travail en granit ROSE BETA, épaisseur 30 mm, dossier sur trois côtés, dossier arrière 150 mm h.

+2÷+10°C, température ambiante +43°C (classe climatique 5, pièce +40°C et 40% H.R.).

Banques réfrigérées complètes

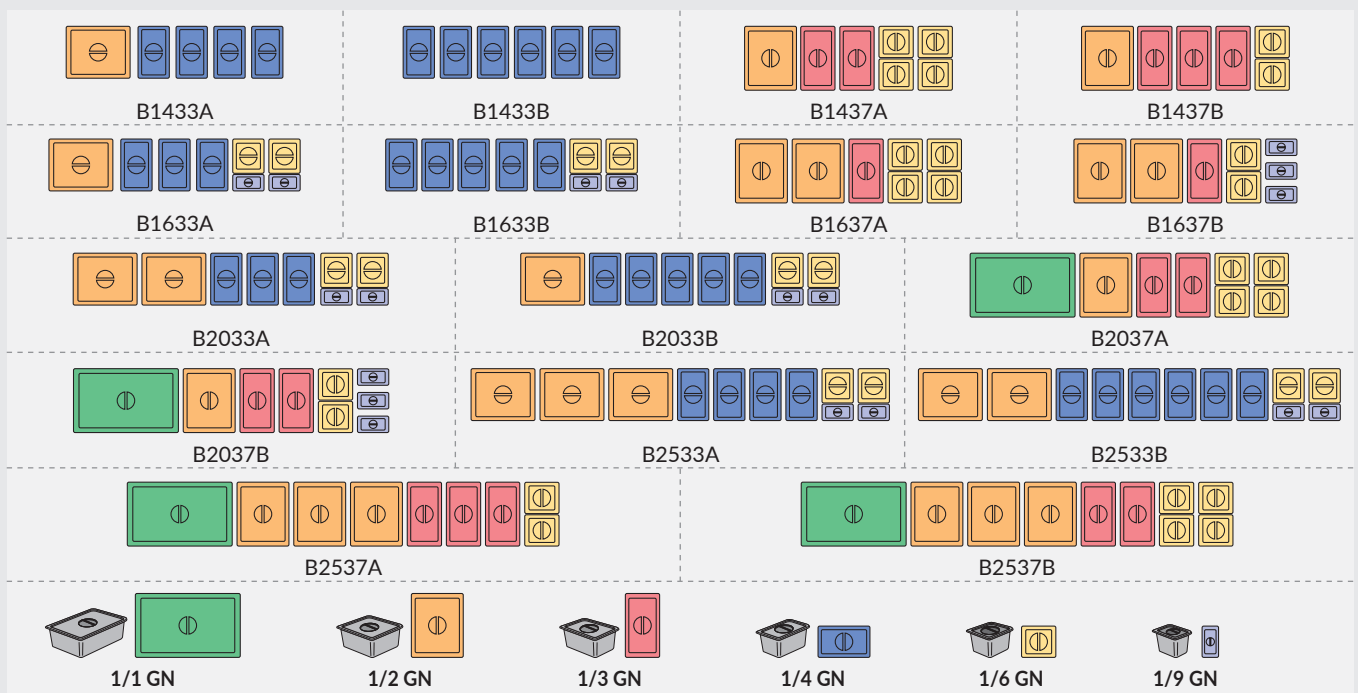


CLASSE ÉNERGÉTIQUE

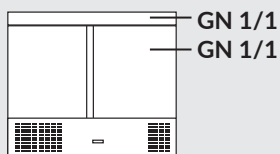
Ecodesign (Règlement UE 2015/1095) - Energy Labelling (Règlement EU 2015/1094)

C BZ16... • BZ20... • BZ25...

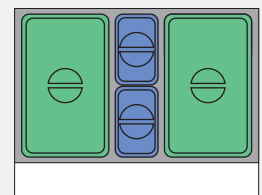
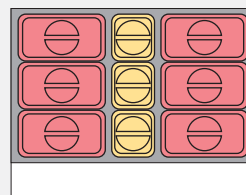
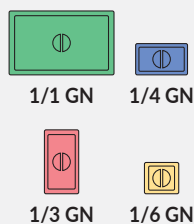
Jeu de bacs GN



SA90



0 ÷ +8°C











PIZZA

FOUR A PIZZA

Four à pizza avec structure réalisée en acier inox AISI 430 poli. Chambre de cuisson en tôle d'acier aluminée, sole en céramique réfractaire. Chauffage par brûleurs en acier inox placés sous la plaque avec soupape de sécurité et allumage électronique. Chauffage par batteries de résistances en acier inox blindées commandées par carte







électronique. Modèle ...Z1... = 1 compartiment de cuisson Modèle ...Z2... = 2 compartiments de cuisson

	MOD.	DESCRIPTION					
	FPZ4G	FOUR À PIZZA GAZ 1 COMPARTIMENT CAPACITÉ 4 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM	96x93,5x52	14	0,03	230V 1N~/ 50Hz	6.318
	FPZ6G	FOUR À PIZZA GAZ 1 COMPARTIMENT CAPACITÉ 6 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM	96x123,5x52	19	0,03	230V 1N~/ 50Hz	6.910
	FPZ14E	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 1 COMPARTIMENT CAPACITÉ 4 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM	85x95x46		4	400V 3N~/ 50Hz	4.263
	FPZ16E	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 1 COMPARTIMENT CAPACITÉ 6 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM	85x125x46		6	400V 3N~/ 50Hz	5.810
	FPZ24E	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 2 COMPARTIMENTS CAPACITÉ 4x2 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM	85x95x70		8	400V 3N~/ 50Hz	6.348
	FPZ26E	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 2 COMPARTIMENTS CAPACITÉ 6x2 PIZZAS DIAMÈTRE 28 CM	85x125x70		12	400V 3N~/ 50Hz	8.442
	FPZ2635E	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 2 COMPARTIMENTS CAPACITÉ 6x2 PIZZAS DIAMÈTRE 35 CM	94x138x70		16	400V 3N~/ 50Hz	9.320

PIZZA

SUPPORTS ET SOUBASSEMENTS CHAMBRES DE POUSSE

Structure réalisée en tôle émaillée, pieds plastique équipée de 3 guides porte-bacs.
Structure en acier inox AISI 430 avec portes battantes. Chauffage par résistances inox avec contrôle thermostatique de la température. Equipé de 3 guides porte-bacs (60x40 cm). Livré sans bacs et dessus.

MOD.	DESCRIPTION					
	TPZ4G	SUPPORT POUR FOUR A PIZZA FPZ4G	96x74x95		735	
	TPZ6G	SUPPORT POUR FOUR A PIZZA FPZ6G	96x104x95		735	
	TPZ1424	SUPPORT POUR FOUR A PIZZA FPZ14E-FPZ24E	85x85x95		735	
	TPZ1626	SUPPORT POUR FOUR A PIZZA FPZ16E-FPZ26E	85x115x95		735	
	TPZ2635	SUPPORT POUR FOUR A PIZZA FPZ2635E	94x128x95		735	
	CLPZ4G	SOUBASSEMENT CHAMBRE DE POUSSE POUR FOUR FPZ4G	96x74x100	1	230V 1N~/50Hz	2.380
	CLPZ6G	SOUBASSEMENT CHAMBRE DE POUSSE POUR FOUR FPZ6G	96x93,5x100	1	230V 1N~/50Hz	2.568
	CLPZ1424	SOUBASSEMENT CHAMBRE DE POUSSE POUR FPZ14E-FPZ24E	85x85x100	1	230V 1N~/50Hz	2.380
	CLPZ1626	SOUBASSEMENT CHAMBRE DE POUSSE POUR FPZ16E-FPZ26E	85x115x100	1	230V 1N~/50Hz	2.568
	CLPZ2635	SOUBASSEMENT CHAMBRE DE POUSSE POUR FPZ2635E	94x128x100	1	230V 1N~/50Hz	2.694

BANQUES LIGNE PIZZA

BANQUES REFRIGERÉES COMPLETES

BZ...Banque réfrigérée pour Pizza, compartements Euronorm 60x40 cm; chaque compartiment réfrigéré peut contenir 7 bacs. En dotation: 1 couple de guides par compartiment réfrigéré. En dotation pour tiroir: 7 bacs EN 60x40 cm. En dotation pour modèles ...S: 1 couple de guides et 1 grille; 2 traverse bacs par compartiment réfrigéré. Modél ...3:

vitrinette réfrigérée prof. 330 mm GN 1/2. Modél ...7: vitrinette réfrigérée prof. 370 mm GN 1/1.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BZ163A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE COMPLÈTE À PIZZA	160x75x147	0,44		230V 1N~/50Hz	8.610
	BZ167A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE COMPLÈTE À PIZZA	160x80x147	0,44		230V 1N~/50Hz	8.657
	BZ163S	BANQUE RÉFRIGÉRÉE COMPLÈTE À PIZZA	160x75x147	0,44		230V 1N~/50Hz	7.273
	BZ167S	BANQUE RÉFRIGÉRÉE COMPLÈTE À PIZZA	160x80x147	0,44		230V 1N~/50Hz	7.483
	BZ203A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE COMPLÈTE À PIZZA	207x75x147	0,44		230V 1N~/50Hz	9.354
	BZ207A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE COMPLÈTE À PIZZA	207x80x147	0,44		230V 1N~/50Hz	9.427
	BZ203S	BANQUE RÉFRIGÉRÉE COMPLÈTE À PIZZA	207x75x147	0,48		230V 1N~/50Hz	8.129
	BZ207S	BANQUE RÉFRIGÉRÉE COMPLÈTE À PIZZA	207x80x147	0,48		230V 1N~/50Hz	8.221



	MOD.	DESCRIPTION					€
	BZ253A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE COMPLÈTE À PIZZA	259x75x147	0,48	230V 1N~/50Hz		10.842
	BZ257A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE COMPLÈTE À PIZZA	259x80x147	0,48	230V 1N~/50Hz		10.874

BANQUES LIGNE PIZZA

BANQUES REFRIGERÉES ET BLOCS TIROIRS NEUTRES

BZ... Banque réfrigérée pour Pizza, compartiments Euronorm 60x40 cm; chaque compartiment réfrigéré peut contenir 7 bacs. CNPZ.. Bloc tiroirs avec structure en acier inox 18-10. Tiroirs avec structure porte-bacs avec guides en acier inox 18-10 pour bacs cm 40x60x6 cm h. Pieds en acier inox réglables en hauteur. Bacs disponibles sur demande.








	MOD.	DESCRIPTION					€
	BZ16	BANQUE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZA UN COMPARTIMENT SANS DESSUS	102x72,5x83	0,28		230V 1N~/50Hz	3.167
	BZ20	BANQUE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZA DEUX COMPARTEMENTS SANS DESSUS	154x72,5x83	0,28		230V 1N~/50Hz	3.802
	BZ25	BANQUE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZA TROIS COMPARTEMENTS SANS DESSUS	206x72,5x83	0,32		230V 1N~/50Hz	4.396
	CNPZ7	MEUBLE TIROIR AVEC 7 TIROIRS POUR PIZZA	52x72,5x83				2.109

BANQUES LIGNE PIZZA

VITRINETTES REFRIGEREES ET PLAN EN GRANIT

Vitrinettes réfrigérées avec intérieur et extérieur en acier inox AISI 304. Structure isolée. Réfrigération statique avec évaporateur injecté. Contrôle de la température avec thermomètre/ thermostat digital. En dotation: 2 traverses bacs. Modél ...3: vitrinette réfrigérée prof. 330 mm GN 1/2 Modél ...7: vitrinette réfrigérée prof. 370 mm GN

1/1. Modél ...V équipée de pare haleine en verre trempé côtés et façade. Modél G...Plan de travail en granit ROSE BETA, épaisseur 30 mm, doté de dossier périmétrale sur trois côtés.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	A143	VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE-PIZZA-PROFONDEUR 330 MM	142x33x26	0,16	230V 1N~/50Hz		1.757
	A147	VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE-PIZZA-PROFONDEUR 370 MM	142x37x26	0,16	230V 1N~/50Hz		1.788
	A163	VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE-PIZZA-PROFONDEUR 330 MM	160x33x26	0,16	230V 1N~/50Hz		1.827
	A167	VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE-PIZZA-PROFONDEUR 370 MM	160x37x26	0,16	230V 1N~/50Hz		1.886
	A203	VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE-PIZZA-PROFONDEUR 330 MM	207x33x26	0,16	230V 1N~/50Hz		1.887
	A207	VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE-PIZZA-PROFONDEUR 370 MM	207x37x26	0,16	230V 1N~/50Hz		1.939
	A253	VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE-PIZZA-PROFONDEUR 330 MM	259x33x26	0,16	230V 1N~/50Hz		2.137
	A257	VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE-PIZZA-PROFONDEUR 370 MM	259x37x26	0,16	230V 1N~/50Hz		2.129
	A143V	VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE-PIZZA-AVEC VERRES-PROF.330MM	142x33x46	0,16	230V 1N~/50Hz		2.131
	A147V	VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE-PIZZA-AVEC VERRES-PROF.370MM	142x37x46	0,16	230V 1N~/50Hz		2.097
	A163V	VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE-PIZZA-AVEC VERRES-PROF.330MM	160x33x46	0,16	230V 1N~/50Hz		2.207
	A167V	VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE-PIZZA-AVEC VERRES-PROF.370MM	160x37x46	0,16	230V 1N~/50Hz		2.181
	A203V	VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE-PIZZA-AVEC VERRES-PROF.330MM	207x33x46	0,16	230V 1N~/50Hz		2.375
	A207V	VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE-PIZZA-AVEC VERRES-PROF.370MM	207x37x46	0,16	230V 1N~/50Hz		2.343
	A253V	VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE-PIZZA-AVEC VERRES-PROF.330MM	259x33x46	0,16	230V 1N~/50Hz		2.903
	A257V	VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE-PIZZA-AVEC VERRES-PROF.370MM	259x37x46	0,16	230V 1N~/50Hz		2.915
	G167	PLAN EN GRANIT, DOSSERETS SUR 3 CÔTES	160x75x18				1.022
	G168	PLAN EN GRANIT, DOSSERETS SUR 3 CÔTES	160x80x18				1.078
	G207	PLAN EN GRANIT, DOSSERETS SUR 3 CÔTES	207x75x18				1.222



















	MOD.	DESCRIPTION					€
	G208	PLAN EN GRANIT, DOSSERETS SUR 3 CÔTES	207x80x18				1.273
	G257	PLAN EN GRANIT, DOSSERETS SUR 3 CÔTES	259x75x18				1.427
	G258	PLAN EN GRANIT, DOSSERETS SUR 3 CÔTES	259x80x18				1.478

BANQUES LIGNE PIZZA















KIT DE BACS ET ACCESSOIRES POUR BANQUES PIZZA

B...: Kit de bacs GN h 150 mm en acier
inox AISI 304 18-10 couvercles.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION				
	B1433A	BAC POUR DOSSERET 142x33 CM				432
	B1433B	BAC POUR DOSSERET 142x33 CM				474
	B1437A	BAC POUR DOSSERET 142x37 CM				565
	B1437B	BAC POUR DOSSERET 142x37 CM				545
	B1633A	BAC POUR DOSSERET 160x33 CM				579
	B1633B	BAC POUR DOSSERET 160x33 CM				615
	B1637A	BAC POUR DOSSERET 160x37 CM				570
	B1637B	BAC POUR DOSSERET 160x37 CM				611
	B2033A	BAC POUR DOSSERET 207x33 CM				665
	B2033B	BAC POUR DOSSERET 207x33 CM				704
	B2037A	BAC POUR DOSSERET 207x37 CM				708
	B2037B	BAC POUR DOSSERET 207x37 CM				756
	B2533A	BAC POUR DOSSERET 259x33 CM				841
	B2533B	BAC POUR DOSSERET 259x33 CM				878





ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION				
	B2537A	BAC POUR DOSSERET 259x37 CM				882
	B2537B	BAC POUR DOSSERET 259x37 CM				942
	BGN11CSM	BAC INOX GN 1/1 AVEC COUVERCLE ET SANS POIGNÉES				162
	BGN12CSM	BAC INOX GN 1/2 AVEC COUVERCLE ET SANS POIGNÉES				104
	BGN13CSM	BAC INOX GN 1/3 AVEC COUVERCLE ET SANS POIGNÉES				96
	BGN14CSM	BAC INOX GN 1/4 AVEC COUVERCLE ET SANS POIGNÉES				76
	BGN16CSM	BAC INOX GN 1/6 AVEC COUVERCLE ET SANS POIGNÉES				73
	BGN19CSM	BAC INOX GN 1/9 AVEC COUVERCLE ET SANS POIGNÉES	0,2x0,2x15			68
	TRA330	2 TRAVERSES BACS POUR VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE PROFONDEUR 33 CM	2x26,7x1,7			31
	TRA370	2 TRAVERSES BACS POUR VITRINETTE RÉFRIGÉRÉE PROFONDEUR 37 CM	2x32,8x1,7			33
	BPZ	BAC PLASTIQUE PIZZA EN 60x40 CM	60x40x7			34
	CBPZ	COUVERCLE POUR BAC A PIZZA EN 60x40 CM	60x40x2			44
	CG64BS	GUIDES POUR BACS EN 60x40 CM				38
	SAL	KIT SUPPORT POUR VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZA H 3 CM				41
	SALH	KIT SUPPORT POUR VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZA H 16 CM	5,4x25,3x17,9			252
	G64C	GRILLE EN ACIER INOX EN 60x40 CM	60x40x1,2			59
	KRPPZ6	KIT 6 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE EN FER, 2 AVEC FREINS				208
	KRPRVX	4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE INOX AISI 304				391









BANQUES LIGNE PIZZA

SALADETTE

Extérieur/intérieur en inox AISI 304.
Réserve/dessus réfrigéré pour bacs GN 1/1. Refroidissement ventilé. Dégivrage automatique. Évaporation automatique des condensas. Thermomètre/thermostat digital. En dotation: guides/réserve et 2 traverses bacs GN 1/1.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SA90	SALADETTE REFRIGERÉE 0/+8°C	90x70x88,3	0,143	230V 1N~/50Hz		2.852

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CGS900	COUPLE GUIDES EN INOX POUR SALADETTE SA90					43
	G610X	GRIGLIA INOX GN 1/1	53x32,5x1,2				78
	RGPBR	GRILLE PLASTIFIEE GN 1/1	32,5x53x0,6				43
	B11F150	BAC GN 1/1 GN H 150 MM	32,5x53x15				99
	B12F150	BAC GN 1/2 GN H 150 MM	32,5x26,5x15				58
	B13F150	BAC GN 1/3 GN H 150 MM	32,5x17,7x15				51
	B16F150	BAC GN 1/6 GN H 150 MM	16,2x17,7x15				38
	B23F150	BAC GN 2/3 GN H 150 MM	32,5x35,4x15				73
	TRA11	TRAVERSE POUR BACS GN 1/1	2,5x54x2,5				13
	TRA12	TRAVERSE POUR BACS GN 1/2	2,5x32x2,5				13
	TRA16	TRAVERSE POUR BACS GN 1/6	2,5x17x2,5				11

ARMOIRES FRIGORIFIQUES BANQUES REFRIGEREES

La proposition Angelo Po pour le monde de la **pâtisserie et de la crème glacée** est dédiée aux ceux qui choisissent d'offrir aux leurs clients de produits artisanaux de qualité, toujours parfaites, qui puissent donner des moments de plaisir et douceur. Armoires frigorifiques, tables réfrigérées, armoires à fermentation contrôlée et l'armoire pour crème glacée des différentes dimensions et fonctionnalités assurent la meilleure qualité grâce à les plus avancées technologies de conservation et l'utilisation des matériaux robustes et fiables.

Les armoires à fermentation contrôlée pour bacs EN 60x40 cm et/ou EN 60x80 cm assurent une optimale gestion du temps, une rationalisation complète du processus de production, tout en garantissant la maximale qualité du produit, toujours répétable et personnalisable. Grâce à les plus avancés systèmes

de contrôle, l'utilisateur peut gérer les différentes phases de levage d'un aliment à travers de la gestion de la température, du temps et de l'humidité relative : avec des ajustements adéquats l'utilisateur peut bloquer, ralentir et réactiver le levage.

Les armoires frigorifiques pour la pâtisserie pour bacs EN 60x40 cm et/ou EN 60x80 cm représentent le meilleur choix : grâce à les plus avancées technologies de conservation, fiables et très performantes, ils sont instruments indispensables en chaque laboratoire. Robustes et fiables, **les banques réfrigérées pour bacs EN 60x40 cm** sont un instrument indispensable en chaque laboratoire : elles assurent la parfaite conservation des aliments et permettent une idéale exploitation de l'espace, devenant aussi excellents plans de travail.

L'armoire frigo pour glaciér **AGL6HC** est la garantie d'une glace toujours parfaite, savoureuse et onctueuse, grâce à la réfrigération ventilée avec vanne thermostatique et avec circulation indirecte de l'air sur l'aliment, canalisée sur toutes les clayettes pour uniformiser la température dans l'armoire.

Pour armoires frigorifiques à pâtisserie et armoire pour crème glacée, connectivité au portail APO.LINK pour le contrôle à distance des équipements, par accessoire. Contacter l'entreprise pour recevoir de plus amples informations sur la possibilité de bénéficier des avantages fiscaux **Industrie 4.0** pour le marché italien et pour vérifier la disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.



LIGNE PÂTISSERIE

ARMOIRES À FERMENTATION CONTRÔLÉE EN 60X40 - 60X80 CM

AISI 304

75mm



Structure
monocoque en acier
inox AISI 304

Isolation par
polyuréthane
sans CFC

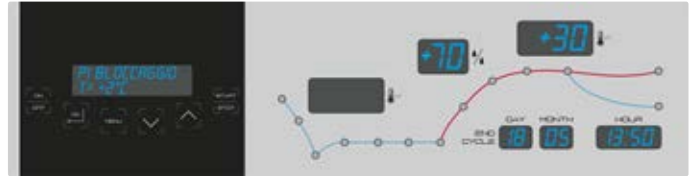
Porte réversible
pendant l'installation
avec système
autobloquant pour
ouvertures de moins
de 90°

Circulation de l'air pas directement vers
l'aliment, mais canalisée vers tous les
étagères pour garantir un levage homogène

Éclairage et
fermeture à clef

❄️ -5 ÷ +35°C • -18 ÷ +35°C

- Système de **réfrigération ventilé** avec évaporateur à ailettes, conçu pour avoir la maximale surface d'échanges thermiques et traitement anticorrosion
- **Levage : système ventilé de chauffe** par résistances électriques et contrôle précis de l'humidité relative
- Fluide réfrigérant : R452A
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C - Classe climatique 5
- Chambre intérieure à angles internes arrondis, évaporateur à l'extérieur du compartiment, crémaillères facilement démontables et fond embouti
- Crémaillères en acier inox AISI 304, 80 niveaux, espacement 15 mm
- En dotation : 20 paires des guides en acier inox AISI 304.



Panneau de contrôle avec affichage LCD permettant d'effectuer les activités soit en mode manuel et soit en mode automatique, assurant la maximale flexibilité d'utilisation



AF1N



AF2N

LIGNE PÂTISSERIE

ARMOIRES FRIGORIFIQUES EN 60X40 - 60X80 CM

AISI 304

→ | ← 75mm



Structure monocoque en acier inox AISI 304

Isolation par polyuréthane sans CFC

Porte réversible pendant l'installation avec système autobloquant pour ouvertures de moins de 90°

Circulation de l'air pas directement vers l'aliment, mais canalisée vers tous les étagères pour garantir une température homogène dans la chambre

Éclairage et fermeture à clef

 -2 ÷ +8°C • -22 ÷ -15°C

- Système de **réfrigération ventilé** avec évaporateur à ailettes, conçu pour avoir la maximale surface d'échanges thermiques
- Évaporateur positionné à l'extérieur avec traitement anticorrosion
- Fluide réfrigérant : R290
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C - Classe climatique 5
- Chambre intérieure à angles internes arrondis, crémaillères facilement démontables, fond embouti et trou d'évacuation pour le nettoyage (seulement pour les modèles à température positive)
- Crémaillères en acier inox AISI 304, 40 niveaux, espacement 30 mm
- En dotation : 20 paires des guides en acier inox AISI 304
- Connexion au portail **APO.LINK** pour le contrôle à distance de l'équipement, via un accessoire dédié (**Industrie 4.0**).



Carte électronique avec affichage des alarmes HACCP, régulation de l'humidité relative à 75% ou 90% ; fonctions spéciales : Hyper Cold, qui permet d'accélérer le processus de refroidissement ; Energy Saving System (seulement pour modèles avec température positive), qui permet de réduire la consommation d'énergie

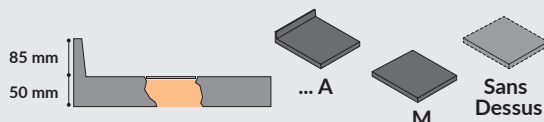


FS1NHC

LIGNE PÂTISSERIE

BANQUES RÉFRIGÉRÉES EN 60X40 CM

AISI 304



Structure monocoque
acier inox AISI 304

Système de circulation
d'air en forme de U :
fiabilité maximale

Group moteur extractible
assurant un entretien
facile et rapide

Plan de travail en acier AISI 304, épaisseur 15/10.
Structure sous plan dotée de panneaux hydrofuge
et ignifuge, garantissant isolation acoustique et
robustesse

 **-2 ÷ +8°C**

- Isolation par polyuréthane sans CFC, épaisseur 55 mm
- Système de **réfrigération ventilé** avec évaporateur à ailettes, conçu pour avoir la maximale surface d'échanges thermiques et traitement anticorrosion
- Fluide réfrigérant : R290
- Fiabilité garantie jusqu'à une température ambiante +43°C - Classe climatique 5
- Crémaillères en acier inox AISI 304, 7 niveaux, espacement 75 mm
- Fond intérieur embouti à angles internes arrondis
- Trou d'évacuation pour une hygiène parfaite
- Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital et port de communication, régulation de l'humidité relative 75% ou 90%
- En dotation chaque compartiment : 7 paires de guides en acier inox AISI 304.



BS16M

CRÈME GLACÉE

ARMOIRE POUR CRÈME GLACÉE



Circulation de l'air non dirigée sur les aliments, canalisé sur toutes les étagères pour une température homogène dans la chambre



Isolation par polyuréthane sans CFC



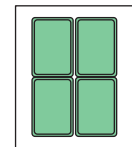
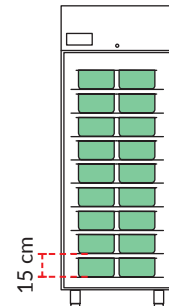
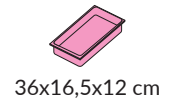
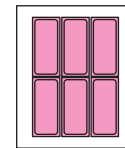
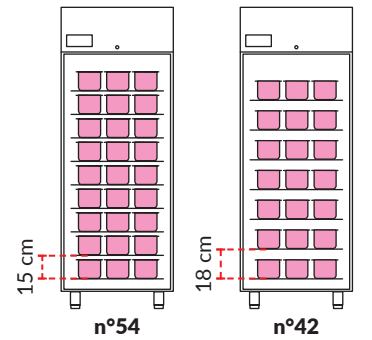
Température ambiante +43 °C: performance et fiabilité même dans des conditions environnementales extrêmes

❄️ -24 ÷ -12°C

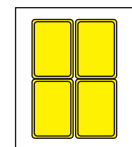
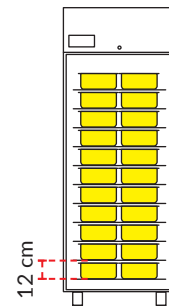
- Structure monocoque en acier inox AISI 304
- Système de **réfrigération ventilé** avec évaporateur externe à la chambre de conservation
- Dégivrage automatique à gaz chaud et évaporation automatique de l'eau de condensation
- Fluide réfrigérant : R290
- Crémaillères en acier inox AISI 304 à 20 positions possibles
- Fond de la chambre intérieure à angles internes arrondis et embouti
- Fermeture et éclairage de série
- Panneau de commandes avec carte électronique et affichage alarmes HACCP
- Support panneau de contrôle soulevable facilitant les interventions d'assistance
- Dotation standard : 6 paires de guides en acier inox AISI 304 + 6 grilles
- Connexion au portail **APO.LINK** pour le contrôle à distance de l'équipement, via un accessoire dédié (**Industrie 4.0**).



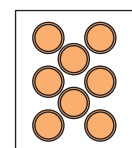
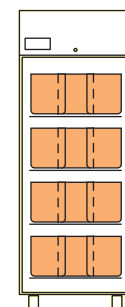
AGL6HC



n°36
36x25x12 cm






n°44
36x25x8 cm



n°32
Ø20x25 cm

LIGNE PÂTISSERIE ET CRÈME GLACÉE

DONNÉES TECHNIQUES

MOD.	 *	 **	 ***
Armoires à Fermentation Contrôlée	AF1N	électrique	N/A
	AF1B	électrique	N/A
	AF2N	électrique	N/A
	AF2B	électrique	N/A
Armoires Frigorifiques	FS1NHC	gaz chaud	B
	FS1BHC	gaz chaud	C
	FS2NHC	gaz chaud	C
	FS2BHC	gaz chaud	D
Banques Réfrigérées	BS11	électrique	C
	BS16	électrique	C
	BS21	électrique	D
	BS11M	électrique	C
	BS16M	électrique	C
	BS21M	électrique	D
	BS11A	électrique	C
	BS16A	électrique	C
BS21A	électrique	D	
Glacier	AGL6HC	gaz chaud	D

* Dégivrage et évaporation automatique des condensas.







**CLASSE ÉNERGÉTIQUE : Le 1er Juillet 2016, la norme européenne Ecodesign (Règlement UE 2015/1095) et Energy Labelling (Règlement EU 2015/1094), relative à la première étiquette de classification énergétique européenne pour les armoires réfrigérées/congélateurs, verticaux et/ou horizontaux professionnels vendus à l'intérieur de l'union européenne est entrée en vigueur. • N/A non applicable.

*** Classe climatique 5 : température ambiante +40°C et 40% humidité relative.








LIGNE PÂTISSERIE ET CRÈME GLACÉE

ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE EN 60X40 - 60X80 CM








Armoires de fermentation contrôlée.
 Modèles ...1 capacité chambre bacs EN 60x40 cm. Modèles ...2 capacité chambre bacs EN 60x40 et/ou 60x80 cm. Modèles ...N température de travail -5°C ÷ +35°C. Modèles ...B température de travail -18°C ÷ +35°C. DLUSB détecte et enregistre la température et l'humidité du compartiment.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	AF1N	ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE -5°C ÷ +35°C EN 60x40 CM	62x81,5x204	1,65	230V 1N~/50Hz		7.995
	AF1B	ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE -18°C ÷ +35°C EN 60x40 CM	62x81,5x204	1,65	230V 1N~/50Hz		8.212
	AF2N	ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE -5°C ÷ +35°C EN 60x80 - 60x40 CM	82x101,5x204	1,8	230V 1N~/50Hz		8.536
	AF2B	ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE -18°C ÷ +35°C EN 60x80 - 60x40 CM	82x101,5x204	1,9	230V 1N~/50Hz		8.916

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	DLUSB	DÉTECTEUR-ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE ET D'HUMIDITÉ					427
	CGAF64	COUPLE DE GUIDES INOX EN 60x40 CM					53
	CGAF68	COUPLE DE GUIDES INOX EN 60x80 CM					62
	G64C	GRILLE EN ACIER INOX EN 60x40 CM	60x40x1,2				59
	G68C	GRILLE EN ACIER INOX EN 60x80 CM	60x80x6,3				113

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TP642	BAC À PÂTISSERIE EN 60x40 H = 2 CM	40x60x2				59
	TP644	BAC À PÂTISSERIE EN 60x40 H = 4 CM	40x60x4				74
	TP682	BAC À PÂTISSERIE EN 60x80 H = 2 CM	80x60x2				92
	TP684	BAC À PÂTISSERIE EN 60x80 H = 4 CM	80x60x4				116
	KRPRVX	4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE INOX AISI 304	0x0x12,6				391
	KPAF	COMMANDE À PEDALE OUVERTURE PORTE POUR ARMORE 1 COLONNE	8x26x11,5				340







LIGNE PÂTISSERIE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES EN 60X40 - 60X80 CM

Modèles ...1 capacité chambre bacs EN 60x40 cm. Modèles ...2 capacité chambre bacs EN 60x40 et/ou 60x80 cm. Modèles ...N température de fonctionnement -2°C ÷ +8°C. Modèles ...B température de fonctionnement -22°C ÷ -15°C.

Connection au portail APO.LINK pour la commande à distance des équipements par accessoire (Industrie 4.0). Contacter








l'entreprise pour recevoir informations sur les avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le marché italien et disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	FS1NHC	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM	62x80x204	0,17	230V 1N~/50Hz		5.041
	FS1BHC	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -22°C ÷ -15°C EN 60x40 CM	62x80x204	0,68	230V 1N~/50Hz		5.693
	FS2NHC	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -2°C ÷ +8°C EN 60x80 ET/OU 60x40 CM	82x100x204	0,25	230V 1N~/50Hz		5.553
	FS2BHC	ARMOIRE FRIGORIFIQUE -22°C ÷ -15°C EN 60x80 et/ou 60x40 CM	82x100x204	0,92	230V 1N~/50Hz		6.568

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	APOLINK	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE	14,9x9,1x4,7	0,07	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		800
	CGFS64	COUPLE DE GUIDES POUR BACS EN 60x40 CM					48
	CGFS68	COUPLE DE GUIDES POUR BACS EN 60x40 CM					52
	G64C	GRILLE EN ACIER INOX EN 60X40 CM	60x40x1,2				59
	G68C	GRILLE EN ACIER INOX EN 60X80 CM	60x80x6,3				113








ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION	   	€
	TP642	BAC À PÂTISSERIE EN 60x40 H = 2 CM	40x60x2	59
	TP644	BAC À PÂTISSERIE EN 60x40 H = 4 CM	40x60x4	74
	TP682	BAC À PÂTISSERIE EN 60x80 H = 2 CM	80x60x2	92
	TP684	BAC À PÂTISSERIE EN 60x80 H = 4 CM	80x60x4	116
	KRPRVX	4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE INOX AISI 304	0x0x12,6	391
	KPAF	COMMANDE À PEDALE OUVERTURE PORTE POUR ARMORE 1 COLONNE	8x26x11,5	340










LIGNE PÂTISSERIE

BANQUES RÉFRIGÉRÉES EN 60X40 CM

Modèles ...M avec dessus. Modèles ...A avec plan et dossier. DLUSB détecte et enregistre la température et l'humidité du compartiment.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BS11A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM AVEC DESSUS ET DOSSERET	110x80x97	0,3		230V 1N~/50Hz	4.338
	BS11M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM AVEC DESSUS	110x80x88	0,3		230V 1N~/50Hz	4.312
	BS11	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM SANS DESSUS	110x72,5x83	0,3		230V 1N~/50Hz	3.607
	BS16A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM AVEC DESSUS ET DOSSERET	160x80x97	0,32		230V 1N~/50Hz	5.150
	BS16M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM AVEC DESSUS	160x80x88	0,32		230V 1N~/50Hz	5.362
	BS16	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM SANS DESSUS	160x72,5x83	0,32		230V 1N~/50Hz	4.372
	BS21A	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM AVEC DESSUS ET DOSSERET	210x80x97	0,36		230V 1N~/50Hz	6.062
	BS21M	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM AVEC DESSUS	210x80x88	0,36		230V 1N~/50Hz	6.030
	BS21	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +8°C EN 60x40 CM SANS DESSUS	210x72,5x83	0,36		230V 1N~/50Hz	5.125

ACCESSOIRES






	MOD.	DESCRIPTION					€
	DLUSB	DÉTECTEUR-ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE ET D'HUMIDITÉ					427
	CG64BS	GUIDES POUR BACS EN 60x40 CM					38
	TP642	BAC À PÂTISSERIE EN 60x40 H = 2 CM	40x60x2				59
	TP644	BAC À PÂTISSERIE EN 60x40 H = 4 CM	40x60x4				74
	G64C	GRILLE EN ACIER INOX EN 60X40 CM	60x40x1,2				59
	KRPBR4	4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE INOX AISI 304	32x32x16				357

LIGNE CRÈME GLACÉE












ARMOIRE FRIGO CONSERVATION CRÈMEGLACÉ

Armoire frigorifique pour crème glacée réalisé en acier inox AISI 304. Chambre intérieure avec crémaillères en acier inox, 20 positions, espacement 60 mm. Delivré avec 6 grilles en acier inox AISI 304 et 6 couples de guides. Capacité max: 54 bacs cm 36 x 16,5 x 12h. Groupe moteur avec fluide réfrigérant R290. Connection au portail APO.LINK pour la commande à

distance des équipements par accessoire (Industrie 4.0). Contacter l'entreprise pour recevoir informations sur les avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le marché italien et disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.

MOD.	DESCRIPTION					€
	AGL6HC ARMOIRE FRIGORIFIQUE -24°C ÷ -12°C POUR CRÈME GLACÉE	75x90x204	1,1	230V 1N~/50Hz		5.773

ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
	APOLINK DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE	14,9x9,1x4,7	0,07	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		800
	DLUSB DÉTECTEUR-ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE ET D'HUMIDITÉ					427
	BG1712 BAC PLEIN POUR CRÈME GLACÉE	16,5x36x12				44
	BG1715 BAC PLEIN POUR CRÈME GLACÉE	16,5x36x15				51
	BG2512 BAC PLEIN POUR CRÈME GLACÉE	36x25x12				59
	BG2515 BAC PLEIN POUR CRÈME GLACÉE	36x25x15				79
	CGAGX PAIRE DE GUIDES EN ACIER					59
	GAGL6C GRILLE EN ACIER INOX AISI 304 POUR ARMOIRE FRIGORIFIQUE POUR CREME GLACEE	75x53x6,3				92
	KPAF COMMANDE À PEDALE OUVERTURE PORTE POUR ARMORE 1 COLONNE	8x26x11,5				340
	KRPRVX 4 ROULETTES PIVOTANTES SUR PLAQUE INOX AISI 304	0x0x12,6				391

EMPIRE

Exposition extraordinaire

Les vitrines réfrigérées verticales Empire, dans les versions **Classic**, **New Style** et **Double**, affichent un style unique et raffiné qui en fait des éléments passe-partout.

Démonstration pratique de ce que signifie un soin extrême du détail, elles sont parfaites pour les pâtisseries, les glaciers, les restaurants et les nouveaux lieux de consommation hors domicile.

La vitrine en verre trempé et le révolutionnaire système d'étagères augmentent la visibilité sous tous les angles.

Les dimensions élégantes et la légèreté de la structure avec poignée intégrée « invisible » multiplient l'espace d'exposition et améliorent la visibilité de la première à la dernière tablette.

L'éclairage à LED met en œuvre une scénographie lumineuse et invitante. Qui plus est, les versions Empire New Style permettent de décorer avec la lumière : un effet plus chaud pour des atmosphères plus intimes et un effet glace pour une déco plus moderne.

Disponibles en plusieurs dimensions et couleurs - du gris de la version Classic et Double aux modèles colorés New Style en White, Black et Sablé -, les

vitrines Empire ont le pouvoir magique de multiplier la valeur des produits exposés de sorte à en augmenter la vente, puisqu'elles interprètent le besoin de tous ceux qui ne se contentent pas d'exposer, mais qui veulent également éveiller et susciter.

Pour Empire New Style, **connexion au portail APO.LINK** par accessoire pour la commande à distance des équipements. Contacter l'entreprise pour recevoir de plus amples informations sur la possibilité de bénéficier des avantages fiscaux **Industrie 4.0** pour le marché italien et pour vérifier la disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.



EMPIRE NEW STYLE

VITRINES RÉFRIGÉRÉES



Vitrine avec double vitrage trempé et extérieur sérigraphié



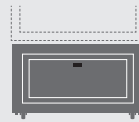
Éclairage à LED haute intensité lumineuse anti-éblouissement

3000-4000-5000-6000 K

Éclairage dynamique



Capteur de proximité : l'intensité lumineuse de la vitrine change dès que des personnes s'en approchent



Structure inférieure avec roulettes et pieds réglables

P8V/A/E - P6V/A

Perfection Esthétique

 +2°C ÷ +10°C

- Vitrine en verre trempé avec 5 tablettes en verre trempé (charge max. par tablette 12 kg), support arrière sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Froid ventilé par évaporateur situé dans le bas de la structure
- Fluide réfrigérant : R290
- Dégivrage automatique par air, classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative)
- Connection au portail **APO.LINK** pour la commande à distance des équipements par accessoire (**Industrie 4.0**).

C8V/A/E - C6V/A

Idéal pour le chocolat

 +14°C ÷ +16°C

- Vitrine en verre trempé avec 5 tablettes en verre trempé (charge max. par tablette 12 kg), support arrière sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Froid ventilé par évaporateur situé dans le bas de la structure
- Fluide réfrigérant : R290
- Classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative)
- Hygrométrie régulée par hygrostat (H.R. 40/44 %), ce qui rend la vitrine idéale pour le chocolat et pour les pralines
- Connection au portail **APO.LINK** pour la commande à distance des équipements par accessoire (**Industrie 4.0**).

Empire devient « wine »

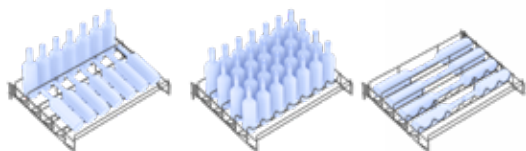
Modèles ...8

Accessoire RB28 : pour l'exposition de bouteilles (diamètre : 75 mm) en position verticale, horizontale ou mixte. Nombre maximum de bouteilles à la verticale 84 en utilisant 3 RB28

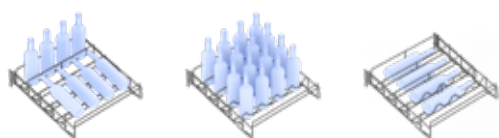
Modèles ...6

Accessoire RB14 : pour l'exposition de bouteilles (diamètre : 75 mm) en position verticale, horizontale ou mixte. Nombre maximum de bouteilles à la verticale 48 en utilisant 3 RB14

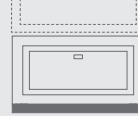
RB28



RB14



P8E / C8E



Bandeau de commande avec carte électronique et alarmes HACCP, dissimulé par la structure inférieure qui ne laisse visible que l'écran

Deux dimensions : 800 + 600 pour Black et White

Altitude maximale 800 mètres au-dessus du niveau de la mer

Accessoires disponibles pour la plinthe

Modèles ...8... :
WHITE - BLACK -
SABLÉ
Modèles ...6... :
WHITE - BLACK



G8V/A/E - G6V/A

Elle sait comment se faire remarquer

-25°C ÷ -15°C

- Vitrine en verre trempé avec 5 grilles évaporateurs et 1 tablette
- Froid statique par chaque grille
- Résistances électriques anti-condensation sur les vitres
- Bas de la vitrine avec trou pour évacuation des condensats
- Fluide réfrigérant : R290
- Dégivrage manuel, classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative)
- Connection au portail **APO.LINK** pour la commande à distance des équipements par accessoire (**Industrie 4.0**).



D8V/A/E - D6V/A

Sobriété et élégance

-22°C ÷ +5°C

- Vitrine en verre trempé avec 5 tablettes en verre trempé (charge max. par tablette 12 kg), support arrière sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Froid ventilé par évaporateur situé sur le pavillon de la vitrine et contenu dans une structure en acier inox AISI 304
- Résistances électriques anti-condensation sur les vitres
- Fluide réfrigérant : R290
- Dégivrage automatique par gaz chaud, classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative)
- Connection au portail **APO.LINK** pour la commande à distance des équipements par accessoire (**Industrie 4.0**).



G8A



D8V

EMPIRE CLASSIC

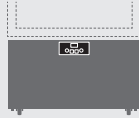
VITRINES RÉFRIGÉRÉES



Vitrine avec double vitrage trempé et extérieur sérigraphié



Éclairage à LED



Structure inférieure avec roulettes et pieds réglables



Bandeau de commande avec carte électronique et alarmes HACCP



Deux dimensions : 800 + 600



P8G - P6G

L'exclusivité du design!

 **+2°C ÷ +10°C**

- Vitrine en verre trempé avec 5 tablettes en verre trempé (charge max. par tablette 12 kg), support arrière sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Froid ventilé par évaporateur situé dans le bas de la structure
- Fluide réfrigérant : R290
- Dégivrage automatique par air, classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative) .



C8G - C6G

Le secret de la tentation

 **+14°C ÷ +16°C**

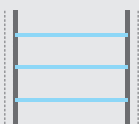
- Vitrine en verre trempé avec 5 tablettes en verre trempé (charge max. par tablette 12 kg), support arrière sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Froid ventilé par évaporateur situé dans le bas de la structure
- Fluide réfrigérant : R290
- Classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative)
- Hygrométrie régulée par hygrostat (H.R. 40/44 %), ce qui rend la vitrine idéale pour le chocolat et pour les pralines.



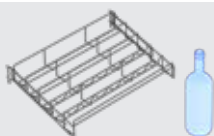
P8G



C6G



Supports internes pour maximiser la surface d'exposition



Accessoire pour bouteilles RB28 et RB14 (uniquement modèles P... et C...)



Altitude maximale 800 mètres au-dessus du niveau de la mer



Couleur GRISE

G8G - G6G

Exposition de classe

 -25°C ÷ -15°C

- Vitrine en verre trempé avec 5 grilles évaporateurs et 1 tablette
- Froid statique par chaque grille
- Résistances électriques anti-condensation sur les vitres
- Bas de la vitrine avec trou pour évacuation des condensats
- Fluide réfrigérant : R290
- Dégivrage manuel, classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative).

D8G - D6G

Le luxe de la performance et de la fiabilité

 -22°C ÷ +5°C

- Vitrine en verre trempé avec 5 tablettes en verre trempé (charge max. par tablette 12 kg), support arrière sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Froid ventilé par évaporateur situé sur le pavillon de la vitrine et contenu dans une structure en acier inox AISI 304
- Résistances électriques anti-condensation sur les vitres
- Fluide réfrigérant : R290
- Dégivrage automatique par gaz chaud, classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative).



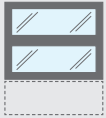
G8G



D8G

EMPIRE DOUBLE

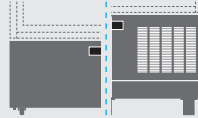
VITRINES RÉFRIGÉRÉES



Vitrine avec double vitrage trempé et extérieur sérigraphié



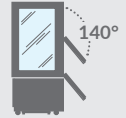
Éclairage à LED



Structure inférieure: Free-standing avec roulettes et pieds réglables; Built-in avec pieds réglables



Bandeau de commande en verre noir avec touches capacitifs et alarmes HACCP



Système Softmotion pour l'ouverture pneumatique des portillons basculants

FREE-STANDING

L'évolution inévitable

+2°C ÷ +10°C

- Vitrine en verre trempé (charge max. par tablette 20 kg)
- Support sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Froid ventilé par évaporateur situé dans le bas de la structure
- Fluide réfrigérant: R290
- Dégivrage automatique par air, classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative).

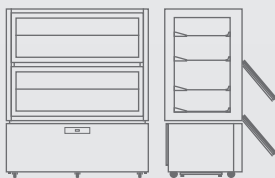
BUILT-IN

Élégance sur mesure

+2°C ÷ +10°C

- Vitrine en verre trempé (charge max. par tablette 20 kg)
- Support sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Structure inférieure encastrable
- Froid ventilé par évaporateur situé dans le bas de la structure
- Fluide réfrigérant: R290
- Dégivrage automatique par air, classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative).

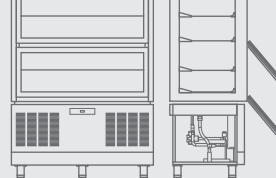
P12G2



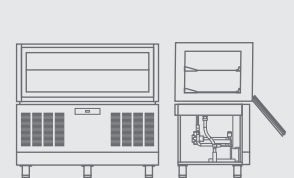
P12G1



P12G2M



P12G1M






P12G2



P12G1M

EMPIRE

DONNÉES TECHNIQUES

MOD.			
EMPIRE NEW STYLE	P6A	à air	
	C6A	-	N/A
	G6A	manuel	
	D6A	à gaz chaud	
	P6V	à air	
	C6V	-	N/A
	G6V	manuel	
	D6V	à gaz chaud	
	P8A	à air	
	C8A	-	N/A
	G8A	manuel	
	D8A	à gaz chaud	
	P8V	a à air	
	C8V	-	N/A
	G8V	manuel	
	D8V	à gaz chaud	
	P8E	à air	
	C8E	-	N/A
	G8E	manuel	
	D8E	à gaz chaud	
EMPIRE CLASSIC	P6G	à air	
	C6G	-	N/A
	G6G	manuel	
	D6G	à gaz chaud	
	P8G	à air	
	C8G	-	N/A
	G8G	manuel	
	D8G	à gaz chaud	
EMPIRE DOUBLE <small>free-standing</small> built in	P12G2	à air	
	P12G1	à air	
	P12G1M	à air	
	P12G2M	à air	

* Règlements Écoconception (2019/2024) et Étiquetage énergétique (2019/2018) • N/A non applicable

** Classe climatique 4 : température ambiante +30°C et 55% humidité relative









VITRINES VERTICALES RÉFRIGÉRÉES






EMPIRE NEW STYLE

Vitrines verticales réfrigérées avec enceinte expositive en verre trempé avec sérigraphie extérieure, éclairage par leds haute luminosité, panneau de commandes digital, carte électronique et touches capacitives, gestion alarmes HACCP. Pour modèles P/D/C...: 5 étagères (charge max chaque étagère 12 kg). Pour modèles G...: 5 étagères évaporantes et 1 étagère de










support. Installation autorisée à une altitude maximum de 800mt au dessus du niveau de la mer. Connection au portail APO.LINK pour la commande à distance des équipements par accessoire (Industrie 4.0). Contacter l'entreprise pour recevoir informations sur les avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le marché italien et disponibilité du portail

APO.LINK pour tous les autres pays.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	P6A	VITRINE VERTICALE +2 ÷ +10°C COLORIS NOIR	60x64,5x184	0,4	230V 1N~/50Hz		6.232
	C6A	VITRINE VERTICALE +14 ÷ +16°C COLORIS NOIR	60x64,5x184	0,33	230V 1N~/50Hz		7.175
	G6A	VITRINE VERTICALE -25 ÷ -15°C COLORIS NOIR	60x64,5x184	0,88	230V 1N~/50Hz		7.421
	D6A	VITRINE VERTICALE -22 ÷ +5°C COLORIS NOIR	60x64,5x184	1,3	230V 1N~/50Hz		7.943
	P6V	VITRINE VERTICALE +2 ÷ +10°C COLORIS BLANC	60x64,5x184	0,4	230V 1N~/50Hz		6.232
	C6V	VITRINE VERTICALE +14 ÷ +16°C COLORIS BLANC	60x64,5x184	0,33	230V 1N~/50Hz		7.175
	G6V	VITRINE VERTICALE -25 ÷ -15°C COLORIS BLANC	60x64,5x184	0,88	230V 1N~/50Hz		7.421
	D6V	VITRINE VERTICALE -22 ÷ +5°C COLORIS BLANC	60x64,5x184	1,3	230V 1N~/50Hz		7.943
	P8A	VITRINE VERTICALE +2 ÷ +10°C COLORIS NOIR	80,5x64,5x184	0,55	230V 1N~/50Hz		6.869
	C8A	VITRINE VERTICALE +14 ÷ +16°C COLORIS NOIR	80,5x64,5x184	0,36	230V 1N~/50Hz		7.935
	G8A	VITRINE VERTICALE -25 ÷ -15°C COLORIS NOIR	80,5x64,5x184	0,93	230V 1N~/50Hz		8.198
	D8A	VITRINE VERTICALE -22 ÷ +5°C COLORIS NOIR	80,5x64,5x184	1,79	230V 1N~/50Hz		8.725
	P8V	VITRINE VERTICALE +2 ÷ +10°C COLORIS BLANC	80,5x64,5x184	0,55	230V 1N~/50Hz		6.869
	C8V	VITRINE VERTICALE +14 ÷ +16°C COLORIS BLANC	80,5x64,5x184	0,36	230V 1N~/50Hz		7.935
	G8V	VITRINE VERTICALE -25 ÷ -15°C COLORIS BLANC	80,5x64,5x184	0,93	230V 1N~/50Hz		8.198
	D8V	VITRINE VERTICALE -22 ÷ +5°C COLORIS BLANC	80,5x64,5x184	1,79	230V 1N~/50Hz		8.725

	MOD.	DESCRIPTION					€
	P8E	VITRINE VERTICALE +2 ÷ +10°C COLORIS SABLE'	80,5x64,5x184	0,55	230V 1N~/50Hz		6.869
	C8E	VITRINE VERTICALE +14 ÷ +16°C COLORIS SABLE'	80,5x64,5x184	0,36	230V 1N~/50Hz		7.935
	G8E	VITRINE VERTICALE -25 ÷ -15°C COLORIS SABLE'	80,5x64,5x184	0,93	230V 1N~/50Hz		8.198
	D8E	VITRINE VERTICALE -22 ÷ +5°C COLORIS SABLE'	80,5x64,5x184	1,79	230V 1N~/50Hz		8.725

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	APOLINK	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE	14,9x9,1x4,7	0,07	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		800
	RB14	GRILLE 16 BOUTEILLES PAR VITRINA ...6	49x46x21				329
	RB28	CLAYETTE 28 BOUTEILLES POUR VITRINE ...8	69x46x21				355
	RV50	ETAGERE EN VERRE TREMPE POUR P6/D6/C6	50x47x6				81
	RV70	ETAGERE EN VERRE TREMPE POUR P8/D8/C8	71x47x6				93
	KRVS6	5 ETAGERES EN VERRE TREMPE POUR VITRINE G6	44,5x42x0,6				167
	KRVS	5 ETAGERES EN VERRE TREMPE POUR VITRINE G8	65x42x0,6				187
	Z60NS	PLINTE POUR VITRINE RÉFRIGÉRÉE VERTICALE ...6	60x65x10				165
	Z80NS	PLINTE POUR VITRINE RÉFRIGÉRÉE VERTICALE ...8	80x65x10				183

VITRINES VERTICALES RÉFRIGÉRÉES

EMPIRE CLASSIC

Vitrines verticales réfrigérées avec structure inférieure en acier spécial, enceinte expositive en verre trempé avec sérigraphie extérieure, éclairage par leds, panneau de commandes digital, carte électronique et touches capacitives, gestion alarmes HACCP. Pour modèles P/D/C...: 5 étagères (charge max chaque étagère 12 kg). Pour modèles G...: 5






étagères évaporantes et 1 étagère de support. Installation autorisée à une altitude maximum de 800mt au dessus du niveau de la mer.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	P6G	VITRINE VERTICALE +2 ÷ +10°C COLORIS GRIS	60x64,5x184	0,36	230V 1N~/50Hz		5.106
	C6G	VITRINE VERTICALE +14 ÷ +16°C COLORIS GRIS	60x64,5x184	0,27	230V 1N~/50Hz		6.018
	G6G	VITRINE VERTICALE -25 ÷ -15°C COLORIS GRIS	60x64,5x184	0,85	230V 1N~/50Hz		6.318
	D6G	VITRINE VERTICALE -22 ÷ +5°C COLORIS GRIS	60x64,5x184	1,25	230V 1N~/50Hz		6.934
	P8G	VITRINE VERTICALE +2 ÷ +10°C COLORIS GRIS	80,5x64,5x184	0,52	230V 1N~/50Hz		5.549
	C8G	VITRINE VERTICALE +14 ÷ +16°C COLORIS GRIS	80,5x64,5x184	0,3	230V 1N~/50Hz		6.537
	G8G	VITRINE VERTICALE -25 ÷ -15°C COLORIS GRIS	80,5x64,5x184	0,9	230V 1N~/50Hz		6.868
	D8G	VITRINE VERTICALE -22 ÷ +5°C COLORIS GRIS	80,5x64,5x184	1,74	230V 1N~/50Hz		7.538

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	RB14	GRILLE 16 BOUTEILLES PAR VITRINA ...6	49x46x21				329
	RB28	CLAYETTE 28 BOUTEILLES POUR VITRINE ...8	69x46x21				355
	RV50	ETAGERE EN VERRE TREMPE POUR P6/D6/C6	50x47x6				81
	RV70	ETAGERE EN VERRE TREMPE POUR P8/D8/C8	71x47x6				93
	KRVS6	5 ETAGERES EN VERRE TREMPE POUR VITRINE G6	44,5x42x0,6				167
	KRVS	5 ETAGERES EN VERRE TREMPE POUR VITRINE G8	65x42x0,6				187

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	Z60NS	PLINTE POUR VITRINE RÉFRIGÉRÉE VERTICALE ...6	60x65x10				165
	Z80NS	PLINTE POUR VITRINE RÉFRIGÉRÉE VERTICALE ...8	80x65x10				183









VITRINES VERTICALES RÉFRIGÉRÉES

EMPIRE DOUBLE - FREE-STANDING & BUILT-IN

Vitrines verticales réfrigérées avec structure inférieure en acier spécial, enceinte expositive en verre trempé avec sérigraphie extérieure, éclairage par leds, panneau de commandes digital, carte électronique et touches capacitives, gestion alarmes HACCP. Charge max par étagère 20 kg. Système Soft-Motion pour l'ouverture pneumatique des portes

volets des portes abattantes. Modèles... M encastrables. Installation autorisée à une altitude maximum de 800mt au dessus du niveau de la mer.



	MOD.	DESCRIPTION					€
	P12G1	VITRINE RÉFRIGÉRÉE +2/+10°C	120x66x98	0,88		230V 1N~/50Hz	8.614
	P12G2	VITRINE RÉFRIGÉRÉE +2/+10°C	120x66x143	0,92		230V 1N~/50Hz	10.447
	P12G1M	VITRINE RÉFRIGÉRÉE +2/+10°C ENCASTRABLE	120x66x115	0,91		230V 1N~/50Hz	8.772
	P12G2M	VITRINE RÉFRIGÉRÉE +2/+10°C ENCASTRABLE	120x66x160	0,95		230V 1N~/50Hz	10.607

MASTER

Preparation 700

HYGIÈNE GARANTIE

L'acier inoxydable AISI 304 est utilisé pour les tables, pour les plonges et pour chaque surface destinée à venir en contact avec les aliments. Une hygiène parfaite pour tous les modèles de tables de travail. Dossieret arrière formant une seule pièce avec le plan; arrière

caissonné pour éviter toute infiltration de la saleté.

Plan de travail, en acier inox AISI 304 épaisseur 12/10 mm finement satiné, d'une hauteur de 54 mm.

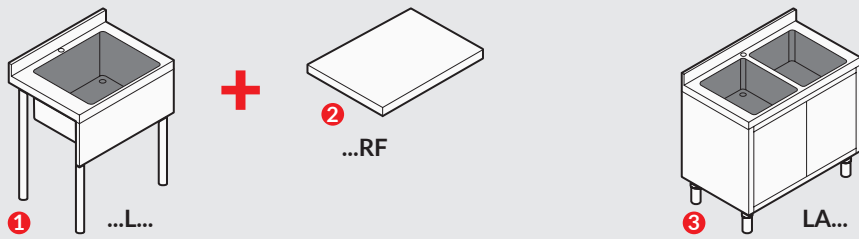
Robustesse et isolation acoustique sont assurées par une structure spéciale et un sous plan en matériau absorbant acoustique.

Cuves en acier inox AISI 304 polies, soudées par robot au plan et embouties à froid avec très large bord. Un matériau spécial antivibration est appliqué sur le fond externe de chaque cuve.



MASTER CONFIGURATOR PREPARATION

PREPARATION 700 Plonges



* D: egouttoir droit • S: egouttoir gauche





	60	70	80	100	110	120	140	160	180	200	220	260 cm
1		07L15	08L16	10L24	11L18	12L14D/S 12L246	14L112 14L24D/S 14L16D/S 14L26	16L24D/S	18L24 18L26D/S	20L26D/S 20L28	22L26	
2			08RF	10RF		12RF	14RF	16RF	18RF	20RF	22RF	
3	LA0614	LA0715	LA0816	LA1024		LA1214D/S LA12246	LA1424D/S LA1416D/S LA1426	LA1624D/S	LA1824 LA1826D/S	LA2026D/S LA2028	LA2226	LA2626

PREPARATION MASTER 700

TABLES DE TRAVAIL






Plan de travail en acier inox AISI 304 satiné, 12/10 épaisseur. Plan hauteur 54 mm. Panneau insonorisant, hydrofuge et ignifuge. Charge maximum 150 Kg/m². 4 pieds tubulaires inox Ø 50 mm. ...B: plan qui permet de travailler sur 2 faces. ...A: plan de travail avec dossier arrière.














MOD.	DESCRIPTION					€
06TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 60 CM	60x70x90				774
07TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 70 CM	70x70x90				796
08TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 80 CM	80x70x90				796
10TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 100 CM	100x70x90				824
12TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 120 CM	120x70x90				857
14TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 140 CM	140x70x90				897
16TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 160 CM	160x70x90				930
18TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 180 CM	180x70x90				969
20TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 200 CM	200x70x90				987
22TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 220 CM	220x70x90				1.082
24TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 240 CM	240x70x90				1.445
26TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 260 CM	260x70x90				1.482
28TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 280 CM	280x70x90				1.502
30TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 300 CM	300x70x90				1.548



06TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS ARRONDIS 60 CM	60x70x90				680
07TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS FRANCS 70 CM	70x70x90				698
08TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS FRANCS 80 CM	80x70x90				698
10TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS FRANCS 100 CM	100x70x90				736
12TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS FRANCS 120 CM	120x70x90				757

	MOD.	DESCRIPTION					€
	14TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS FRANCS 140 CM	140x70x90				802
	16TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS FRANCS 160 CM	160x70x90				829
	18TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS FRANCS 180 CM	180x70x90				860
	20TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS FRANCS 200 CM	200x70x90				888
	22TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS ARRONDIS 220 CM	220x70x90				974
	24TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS ARRONDIS 240 CM	240x70x90				1.258
	26TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS ARRONDIS 260 CM	260x70x90				1.276
	28TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS ARRONDIS 280 CM	280x70x90				1.309
	30TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS ARRONDIS 300 CM	300x70x90				1.377







ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	PAA	TABLE DE TRAVAIL SUSPENDUE EN ANGLE	98,6x98,6x14,5				896
	GPAA	PIED POUR TABLE DE TRAVAIL SUSPENDUE EN ANGLE	20x80x14				159
	04C111	TIROIR - GN1/1 - EMPILABLE	40x70x21				578
	04C123	TIROIR 13 LITRES	38x58,5x12,1				404
	04C411	4 TIROIRS INOX 18-10 - 1/1 GN POUR TABLES PROF.70	40x70x62				1.648
	KRP4GG	KIT 4 ROULETTES, 2 AVEC FREINS ET PIEDS DE TABLE	20x20x80				317
	KRP6GG	KIT 6 ROULETTES, 2 AVEC FREINS ET PIEDS DE TABLE	20x20x80				317











PREPARATION MASTER 700

TABLES DU CHEF AVEC BAC

Table du chef avec plan de travail réalisé en acier inox AISI 304 satiné. Bac du chef en acier inox 40x50x25 cm. Plan hauteur 54 mm avec dossier arrière. Panneau insonorisant hydrofuge et ignifuge. 4 pieds tubulaires inox Ø 50 mm. ...D: bac à droite ...S: bac à gauche.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	14TAVD	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE CUVE DROITE 140 CM	140x70x90				1.299
	20TAVD	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE CUVE DROITE 200 CM	200x70x90				1.459
	14TAVS	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE CUVE GAUCHE 140 CM	140x70x90				1.299
	20TAVS	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE CUVE GAUCHE 200 CM	200x70x90				1.459

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CEMTV	ROBINET MELANGEUR EAU CHAUDE/FROIDE					109
	CEGTV	ROBINET MELANGEUR COUDÉ EAU CHAUDE/FROIDE ROBINET	40x20x8				287
	EAP	GROUP MELANGEUR EAU, A COMMANDE A PEDALE À FIXER SUR L'ETAGERE BASSE	70x20x20				843
	KSV25P	KIT SIPHON+ BONDE POUR BACS h 25 cm	40x30x15				103
	14RFV	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE POUR TABLE AVEC CUVE 140 CM	124,2x58,2x5				231
	20RFV	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE POUR TABLE AVEC CUVE 200 CM	184,2x58,2x5				259

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	PTVLD	PANNEAU LATERAL (DROITE) POUR TABLES DU CHEF	14,5x33,7x26				69
	PTVLS	PANNEAU LATERAL (GAUCHR) POUR TABLES DU CHEF	14,5x33,7x26				69









PREPARATION MASTER 700

TABLES DU CHEF AVEC TROU





Table de travail avec plan de travail réalisé en acier inox AISI 304 satiné, épaisseur 12/10, h 54 mm, dossieret arrière hauteur 85 mm. Panneau insonorisant, hydrofuge et ignifuge. Charge maxi: 150 kg/m². 4 Pied tubulaires inox Ø mm. 50. Trou vide ordures. ...D: trou à droite. ...S: trou à gauche.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	12TAFD	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE TROU DROIT 120 CM	120x70x90				983
	14TAFD	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE TROU DROIT 140 CM	140x70x90				1.026
	16TAFD	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE TROU DROIT 160 CM	160x70x90				1.058
	18TAFD	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE TROU DROIT 180 CM	180x70x90				1.099
	20TAFD	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE TROU DROIT 200 CM	200x70x90				1.135
	12TAFS	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE TROU GAUCHE 120 CM	120x70x90				983
	14TAFS	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE TROU GAUCHE 140 CM	140x70x90				1.026
	16TAFS	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE TROU GAUCHE 160 CM	160x70x90				1.058
	18TAFS	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE TROU GAUCHE 180 CM	180x70x90				1.099
	20TAFS	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE TROU GAUCHE 200 CM	200x70x90				1.135

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	08RF	ÉTAGERE INFÉRIEURE 80 CM	64,2x58,2x5				165
	10RF	ÉTAGERE INFÉRIEURE 100 CM	84,2x58,2x5				178
	12RF	ÉTAGERE INFÉRIEURE 120 CM	104,2x58,2x5				196
	14RF	ÉTAGERE INFÉRIEURE 140 CM	124,2x58,2x5				208
	16RF	ÉTAGERE INFÉRIEURE 160 CM	144,2x58,2x5				231
	PCR40	POUBELLE MOBILE OUVERTURE COUVERCLE, 50 LT	40x40x60,5				305
	PCR70	POUBELLE MOBILE OUVERTURE COUVERCLE, 75 LT	45x45x60,5				318

ACCESSOIRES














	MOD.	DESCRIPTION					€
	KRP4GG	KIT 4 ROULETTES, 2 AVEC FREINS ET PIEDS DE TABLE	20x20x80				317


















PREPARATION MASTER 700

PLONGES SUR PIEDS

Dessus embouti avec dossier arrière réalisé en acier inox AISI 304. Bacs inox AISI 304 emboutis soudés en continu sur le plan. Pieds réglables en hauteur. Plonge sur pieds avec habillage de façade inox AISI 304, pieds tubulaires Ø 50 mm en inox AISI 304.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	07L15	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 50X50X25H	70x70x90				889
	08L16	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 60X50X30H	80x70x90				1.193
	10L24	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 40X40X25H	100x70x90				1.412
	11L18	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 80X54X32,5H	110x70x90				1.574
	12L14D	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 40X50X25H EGOUTTOIR DROIT	120x70x90				1.260
	12L14S	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 40X50X25H EGOUTTOIR GAUCHE	120x70x90				1.260
	12L246	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 40X50X25H CM 60X50X32,5H	120x70x90				1.506
	14L112	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 120X54X35H	140x70x90				1.881
	14L16D	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 60X50X32,5H EGOUTTOIR DROIT	140x70x90				1.451

	MOD.	DESCRIPTION					€
	14L16S	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 60X50X32,5H EGOUTTOIR GAUCHE	140x70x90				1.451
	14L24D	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 40X50X25H EGOUTTOIR DROIT	140x70x90				1.504
	14L24S	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 40X50X25H EGOUTTOIR GAUCHE	140x70x90				1.504
	14L26	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 60X50X30H	140x70x90				1.750
	16L24D	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 40X50X25H EGOUTTOIR DROIT	160x70x90				1.615
	16L24S	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 40X50X25H EGOUTTOIR GAUCHE	160x70x90				1.615
	18L24	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 40X50X25H 2 EGOUTTOIRS	180x70x90				1.635
	18L26D	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 60X50X30H EGOUTTOIR DROIT	180x70x90				1.760
	18L26S	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 60X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	180x70x90				1.760
	20L26D	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 60X50X30H EGOUTTOIR DROIT	200x70x90				1.827
	20L26S	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 60X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	200x70x90				1.827



	MOD.	DESCRIPTION					€
	20L28	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 80X54X32,5H	200x70x50				3.145
	22L26	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 60X50X30H 2 EGOUTTOIRS	220x70x90				1.952














ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	PLLD	PANNEAU LATERAL (DOIRTE) POUR PLONGE	58x32x1,5				146
	PLLS	PANNEAU LATERAL (GAUCHE) POUR PLONGE	58x32x1,5				146
















PREPARATION MASTER 700







PLONGES SUR PLACARD

Plonge sur placard à portes coulissantes avec étagère de fond réalisés en acier inox AISI 304 satinée et renforcée. Structure autoportante, réalisée entièrement sur côtés, fond et portes en acier inox AISI 304 satiné. Unité sans habillage arrière. Espacement 180 mm entre sol et étagère. LA0614, LA0715 et LA0816 portes battantes.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	LA0614	PLONGE SUR PLACARD 1 BAC CM 40X50X25H	60x70x90				1.617
	LA0715	PLONGE SUR PLACARD 1 BAC CM 50X50X25H	70x70x90				1.871
	LA0816	BAC DU CHEF SUR PLACARD 1 BAC CM 60X50X30H	80x70x90				2.071
	LA1024	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 40X50X25H	100x70x90				2.382
	LA1214D	PLONGE SUR PLACARD 1 BAC CM 40X50X25H EGOUTTOIR DROIT	120x70x90				2.150
	LA1214S	PLONGE SUR PLACARD 1 BAC CM 40X50X25H EGOUTTOIR GAUCHE	120x70x90				2.150
	LA12246	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 40X50X25H CM 60X50X32,5H	120x70x90				2.632
	LA1416D	PLONGE SUR PLACARD 1 BAC CM 60X50X37,5H EGOUTTOIR DROITE	140x70x90				2.372
	LA1416S	PLONGE SUR PLACARD 1 BAC CM 60X50X37,5H EGOUTTOIR GAUCHE	140x70x90				2.372
















	MOD.	DESCRIPTION	 cm	 kW	 kW		€
	LA1424D	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 40X50X25H EGOUTTOIR DROIT	140x70x90				2.660
	LA1424S	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 40X50X25H EGOUTTOIR GAUCHE	140x70x90				2.660
	LA1426	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 60X50X37,5H	140x70x90				2.812
	LA1624D	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 40X50X25H EGOUTTOIR DROIT	160x70x90				2.749
	LA1624S	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 40X50X25H EGOUTTOIR GAUCHE	160x70x90				2.749
	LA1824	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 40X50X25H 2 EGOUTTOIRS	180x70x90				2.868
	LA1826D	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 60X50X30H EGOUTTOIR DROIT	180x70x90				3.023
	LA1826S	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 60X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	180x70x90				3.023
	LA2026D	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 60X50X37,5H EGOUTTOIR DROITE	200x70x90				3.168
	LA2026S	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 60X50X37,5H EGOUTTOIR GAUCHE	200x70x90				3.168
	LA2028	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 80X54X32,5H	200x70x90				4.160








	MOD.	DESCRIPTION		 		€
	LA2226	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 60X50X32,5H 2 EGOUTTOIRS	220x70x90			3.343
	LA2626	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 60X50X37,5H 2 EGOUTTOIRS	260x70x90			3.525

PREPARATION MASTER 700












PLONGES PRE-ÉQUIPÉS POUR LAVE-VASEILLE

...L...: plonge sur pieds avec habillage de façade inox AISI 304, pieds tubulaires Ø 50 mm en inox AISI 304. Lave-vaisselle encastrable sous l'égouttoir. LA...: plonge sur placard à portes coulissantes avec étagère de fond. Lave-vaisselle encastrable sous l'égouttoir.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	12L14DL	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 40X50X25H EGOUTTOIR DROIT	120x70x90				1.095
	12L14SL	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 40X50X25H EGOUTTOIR GAUCHE	120x70x90				1.095
	14L16DL	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 60X50X32,5H EGOUTTOIR DROIT	140x70x90				1.316
	14L16SL	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 60X50X32,5H EGOUTTOIR GAUCHE	140x70x90				1.316
	16L24DL	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 40X50X25H EGOUTTOIR DROIT	160x70x90				1.475
	16L24SL	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 40X50X25H EGOUTTOIR GAUCHE	160x70x90				1.475
	20L26DL	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 60X50X30H EGOUTTOIR DROIT	200x70x90				1.686
	20L26SL	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 60X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	200x70x90				1.686
	LA1624DL	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 40X50X25H EGOUTTOIR DROIT	160x70x90				2.503

	MOD.	DESCRIPTION					€
	LA1624SL	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 40X50X25H EGOUTTOIR GAUCHE	160x70x90				2.503
	LA2026DL	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 60X50X37,5H EGOUTTOIR DROITE	200x70x90				2.928
	LA2026SL	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 60X50X37,5H EGOUTTOIR GAUCHE	200x70x90				2.928






ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	PLLD	PANNEAU LATERAL (DOIRTE) POUR PLONGE	58x32x1,5				146
	PLLS	PANNEAU LATERAL (GAUCHE) POUR PLONGE	58x32x1,5				146
	CEM	ROBINET MELANGEUR EAU CHAUDE/FROIDE	40x20x8				106
	CEG	ROBINET MELANGEUR COUDÉ EAU CHAUDE/FROIDE ROBINET	40x20x8				232
	PULIPE	MACHINE POUR LE NETTOYAGE DE CASSEROLES SUR TOP	18x29x24	0,18	230V 1N~/ 50Hz		3.609
	EAP	GROUP MELANGEUR EAU, A COMMANDE A PEDALE À FIXER SUR L'ETAGERE BASSE	70x20x20				843
	KSV25P	KIT SIPHON+ BONDE POUR BACS h 25 cm	40x30x15				103
	KSV300P	KIT SIPHON+ BONDE POUR BACS h 30 et 32,5 cm	20x30x10				103

PREPARATION MASTER 700

ÉTAGÈRES

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	06RF	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE 60 CM	44,2x58,2x5				133
	07RF	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE 70 CM	54,2x58,2x5				150
	08RF	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE 80 CM	64,2x58,2x5				165
	10RF	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE 100 CM	84,2x58,2x5				178
	11RF	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE 110 CM	94,2x58,2x5				191
	12RF	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE 120 CM	104,2x58,2x5				196
	14RF	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE 140 CM	124,2x58,2x5				208
	16RF	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE 160 CM	144,2x58,2x5				231
	18RF	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE 180 CM	164,2x58,2x5				264
	20RF	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE 200 CM	184,2x58,2x5				279
	22RF	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE 220 CM	204,2x58,2x5				318
	24RF	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE 240 CM	224,2x58,2x5				388
	26RF	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE 260 CM	244,2x58,2x5				416
	28RF	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE 280 CM	264,2x58,2x5				435
	30RF	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE 300 CM	284,2x58,2x5				450

PREPARATION MASTER 700

TABLE ARMOIRE PORTES COULISSANTES

Structure autoportante en acier inox AISI 304 satiné avec portes coulissantes à double paroi. Etagère intermédiaire renforcée. Pieds réglables en inox. Plan de travail en acier inox AISI 304 satiné h. mm 54, épaisseur 12/10 mm. ...B: plan qui permet de travailler sur 2 faces. ...A: plan de travail avec dossier arrière. ...1: ouverture sur une face. ...2: ouverture sur

deux faces. ...E: chauffage ventilé avec contrôle thermostatique +30/90°C.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	A10A1	TABLE ARMOIRE NEUTRE PORTES COULISSANTES	100x70x90				1.963
	A12A1	TABLE ARMOIRE NEUTRE PORTES COULISSANTES	120x70x90				2.135
	A14A1	TABLE ARMOIRE NEUTRE PORTES COULISSANTES	140x70x90				2.302
	A16A1	TABLE ARMOIRE NEUTRE PORTES COULISSANTES	160x70x90				2.492
	A18A1	TABLE ARMOIRE NEUTRE PORTES COULISSANTES	180x70x90				2.725
	A20A1	TABLE ARMOIRE NEUTRE PORTES COULISSANTES	200x70x90				2.932
	A22A1	TABLE ARMOIRE NEUTRE PORTES COULISSANTES	220x70x90				3.076
	A12A1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC PORTES COULISSANTES	120x70x90	2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		2.928
	A14A1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC PORTES COULISSANTES	140x70x90	2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		3.109
	A16A1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC PORTES COULISSANTES	160x70x90	2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		3.297
	A18A1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC PORTES COULISSANTES	180x70x90	2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		3.533
	A20A1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC PORTES COULISSANTES	200x70x90	2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		3.705
	A10B1	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES	100x70x90				1.852
	A12B1	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES	120x70x90				2.020
	A14B1	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES	140x70x90				2.201
	A16B1	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES	160x70x90				2.393
	A18B1	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES	180x70x90				2.586
	A20B1	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES	200x70x90				2.835
	A22B1	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES	220x70x90				2.927



MOD.	DESCRIPTION					€
	A12B1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC PORTES COULISSANTES	120x70x90	2	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	2.812
	A14B1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC PORTES COULISSANTES	140x70x90	2	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	3.007
	A16B1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC PORTES COULISSANTES	160x70x90	2	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	3.195
	A18B1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC PORTES COULISSANTES	180x70x90	2	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	3.391
	A20B1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC PORTES COULISSANTES	200x70x90	2	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	3.550
	A10B2	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	100x70x90			2.240
	A12B2	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	120x70x90			2.511
	A14B2	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	140x70x90			2.681
	A16B2	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	160x70x90			2.853
	A18B2	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	180x70x90			3.081
	A20B2	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	200x70x90			3.313
	A12B2E	TABLE ARMOIRE CHAUDE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	120x70x90	2,24	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	3.296
	A14B2E	TABLE ARMOIRE CHAUDE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	140x70x90	2,24	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	3.488
	A16B2E	TABLE ARMOIRE CHAUDE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	160x70x90	2,24	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	3.657
	A18B2E	TABLE ARMOIRE CHAUDE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	180x70x90	2,28	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	3.886
	A20B2E	TABLE ARMOIRE CHAUDE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	200x70x90	2,28	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	4.107






ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
	KRP90	KIT 4 ROUES PIVOTANTES DONT 2 AVEC FREIN	34x34x17			313

PREPARATION MASTER 700

ARMOIRE RANGEMENT VAISSELLE PANIERS PORTES COULISSANTES













Structure autoportante avec côtes, arrière, portes fond et étagères intermédiaires en tôle d'acier inox AISI 304 satinée et plié a froid. Portes coulissantes à double paroi. Pieds réglables en inox. ...C: utile au rangement des paniers lave-vaisselle.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	12AP	ARMOIRE DE RANGEMENT VAISSELLE, PORTES COULISSANTES	120x70x170				2.939
	14AP	ARMOIRE DE RANGEMENT VAISSELLE, PORTES COULISSANTES	140x70x170				3.326
	16APC	ARMOIRE RANGEMENT VAISSELLE-PANIERS, PORTES COULISSANTES	160x70x170				3.452
	20AP	ARMOIRE DE RANGEMENT VAISSELLE, PORTES COULISSANTES	200x70x170				3.721






PREPARATION MASTER 700

MEUBLES EN ANGLE, TIROIRS ET TRÉMIES

Structure avec côtes, arrière, portes fond et plan de travail en tôle d'acier inox satinée. Pieds réglables en inox. AA...: armoire en angle. AC...: armoire à tiroirs. AT...: armoire trémie. ...B...: porte battante. ...B: plan qui permet de travailler sur 2 faces. ...A: plan de travail avec dossier arrière.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	AC04A4	MEUBLE TIROIRS, 4 TIROIRS DOSSERET ARRIÈRE	40x70x90				2.228
	AC04B4	MEUBLE TIROIRS, 4 TIROIRS	40x70x90				1.995
	AABB	TABLE ARMOIRE BASSE EN ANGLE AVEC PORTE BATTANTE	98,5x98,5x90				2.511
	AABA	TABLE ARMOIRE BASSE EN ANGLE AVEC PORTE BATTANTE	98,5x98,5x90				2.982
	AT04A	MEUBLE BAS DE RANGEMENT, TRÉMIE DOSSERET ARRIÈRE	40x70x90				1.638
	AT04B	MEUBLE BAS DE RANGEMENT SUR TRÉMIE CENTRAL	40x70x90				1.356
	AB04A	ARMOIRE PORTE BATTANTE DESSUS AVEC DOSSERET	40x70x90				1.361
	AB04B	ARMOIRE PORTE BATTANTE PLAN BORDS ARRONDIS	40x70x90				1.238

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KRP90	KIT 4 ROUES PIVOTANTES DONT 2 AVEC FREIN	34x34x17				313










PLAN DE TRAVAIL

PLANS DE TRAVAIL UNIQUE










Plan de travail réalisé en acier inox AISI 304 satiné, épaisseur 12/10 mm, h 54 mm. Panneau insonorisant sous le plan hydrofuge et ignifuge. Pré-équipé pour être adapté sur soubassements réfrigérés et armoires. ...B: plan qui permet de travailler sur 2 faces. ...A: plan de travail avec dossier arrière.









MOD.	DESCRIPTION			€
	12UB	PLAN UNIQUE DEUX BORDS ARRONDIS 120 CM	120x70x5,4	417
	14UB	PLAN UNIQUE DEUX BORDS ARRONDIS 140 CM	140x70x5,4	459
	16UB	PLAN UNIQUE DEUX BORDS ARRONDIS 160 CM	160x70x5,4	480
	18UB	PLAN UNIQUE DEUX BORDS ARRONDIS 180 CM	180x70x5,4	533
	20UB	PLAN UNIQUE DEUX BORDS ARRONDIS 200 CM	200x70x5,4	542
	22UB	PLAN UNIQUE DEUX BORDS ARRONDIS 220 CM	220x70x5,4	606
	24UB	PLAN UNIQUE DEUX BORDS ARRONDIS 240 CM	240x70x5,4	689
	26UB	PLAN UNIQUE DEUX BORDS ARRONDIS 260 CM	260x70x5,4	738
	28UB	PLAN UNIQUE DEUX BORDS ARRONDIS 280 CM	280x70x5,4	830
	30UB	PLAN UNIQUE DEUX BORDS ARRONDIS 300 CM	300x70x5,4	887
	32UB	PLAN UNIQUE DEUX BORDS ARRONDIS 320 CM	320x70x5,4	933
	34UB	PLAN UNIQUE DEUX BORDS ARRONDIS 340 CM	310x70x5,4	996
	36UB	PLAN UNIQUE DEUX BORDS ARRONDIS 360 CM	360x70x5,4	1.060
38UB	PLAN UNIQUE DEUX BORDS ARRONDIS 380 CM	380x70x5,4	1.124	
	12UA	PLAN UNIQUE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 120 CM	120x70x14	538
	14UA	PLAN UNIQUE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 140 CM	140x70x14	575
	16UA	PLAN UNIQUE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 160 CM	160x70x14	601
	18UA	PLAN UNIQUE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 180 CM	180x70x14	648
	20UA	PLAN UNIQUE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 200 CM	200x70x14	670

	MOD.	DESCRIPTION					€
	22UA	PLAN UNIQUE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 220 CM	220x70x14				709
	24UA	PLAN UNIQUE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 240 CM	240x70x14				900
	26UA	PLAN UNIQUE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 260 CM	260x70x14				928
	28UA	PLAN UNIQUE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 280 CM	280x70x14				1.046
	30UA	PLAN UNIQUE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 300 CM	300x70x14				1.099
	32UA	PLAN UNIQUE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 320 CM	320x70x14				1.160
	34UA	PLAN UNIQUE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 340 CM	340x70x14				1.234
	36UA	PLAN UNIQUE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 360 CM	360x70x14				1.307
	38UA	PLAN UNIQUE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 380 CM	380x70x14				1.381

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	PUALTD	DOSSERET latéral Droite	70x10x10				249
	PUALTS	DOSSERET latéral Gauche	70x10x10				249
	PUV4050	Cuve à souder CM 40X50X25	50x25x40				524
	PUV5050	Cuve à souder CM 50X50X25	50x25x50				540
	PUVI4050	Cuve à souder CM 40X50X25 avec retenue	40x25x50				986
	PUVI5050	Cuve à souder CM 50X50X25 avec retenue	50x25x50				1.006
	PUINV13	CUVE 50X50 RETENUE POUR PANIER 136X64 CM	50x25x50				1.041
	PUSL05	SOUBASSEMENT ARMOIRE POUR CUVE SANS LE PLAN, PORTE BATTANTE	50x70x81				1.041
	PUSL06	SOUBASSEMENT ARMOIRE POUR CUVE SANS LE PLAN, PORTE BATTANTE	60x70x81				1.096
	PUSL07	SOUBASSEMENT ARMOIRE POUR CUVE SANS LE PLAN, PORTE BATTANTE	70x70x81				1.213

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION	 cm	 kW	 kW		€
	PUSL08	SOUBASSEMENT ARMOIRE POUR CUVE SANS LE PLAN, PORTE BATTANTE	80x70x81				1.236
	PUSL09	SOUBASSEMENT ARMOIRE POUR CUVE SANS LE PLAN, PORTE BATTANTE	90x70x81				1.258
	PUSL10	SOUBASSEMENT ARMOIRE POUR CUVE SANS LE PLAN, PORTE BATTANTE	100x70x81				1.277
	KIT2GAM	KIT SUPPORT DEUX JAMBES POUR PLAN	10x10x80				363






PLAN DE TRAVAIL

SOUBASSEMENTS POUR PLANS DE TRAVAIL UNIQUE

Structure autoportante en acier inox AISI 304 satiné avec portes coulissantes à double paroi. Étagère intermédiaire renforcée. ...1: ouverture sur une face. ...2: ouverture sur deux faces. ...E: chauffage ventilé avec contrôle thermostatique +30/90°C.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	A10Z1	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES	100x70x66				1.445
	A12Z1	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES	120x70x66				1.532
	A14Z1	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES	140x70x66				1.645
	A16Z1	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES	160x70x66				1.794
	A18Z1	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES	180x70x66				1.933
	A20Z1	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES	200x70x66				2.030
	A12Z1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC PORTES COULISSANTES	120x70x86	2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		2.389
	A14Z1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC PORTES COULISSANTES	140x70x66	2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		2.499
	A16Z1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC PORTES COULISSANTES	160x70x66	2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		2.637
	A18Z1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC PORTES COULISSANTES	180x70x66	2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		2.788
	A20Z1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC PORTES COULISSANTES	200x70x66	2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		2.891
	A10Z2	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	100x70x66				1.784
	A12Z2	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	120x70x66				1.829
	A14Z2	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	140x70x66				1.996
	A16Z2	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	160x70x66				2.127
	A18Z2	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	180x70x66				2.414
	A20Z2	TABLE ARMOIRE NEUTRE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	200x70x66				2.415
	A12Z2E	TABLE ARMOIRE CHAUDE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	120x70x66	2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		2.694
	A14Z2E	TABLE ARMOIRE CHAUDE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	140x70x66	2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		2.867



	MOD.	DESCRIPTION				
	A16Z2E	TABLE ARMOIRE CHAUDE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	160x70x66	2	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	2.980
	A18Z2E	TABLE ARMOIRE CHAUDE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	180x70x66	2	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	3.281
	A20Z2E	TABLE ARMOIRE CHAUDE, PORTES COULISSANTES 2 COTÉS	200x70x66	2	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	3.296

PLAN DE TRAVAIL

MEUBLES TIROIRS ET MEUBLES BAS SUR TRÉMIE POUR PLANS DE TRAVAIL UNIQUE










Structure autoportante en acier inox AISI
304 satiné. ...3: 2 tiroirs + tiroir plus haut
service bouteilles. ...4: 4 tiroirs.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	AC04Z4	SOUBASSEMENT ARMOIRE POUR PLAN UNIQUE, 4 TIROIRS	40x70x66				1.654
	AT04Z	MEUBLE BAS DE RANGEMENTSANS DESSUS	40x70x66				1.011
	AB04Z	SOUBASSEMENT ARMOIRE PLAN UNIQUE, PORTE BATTANTE	40x70x66				833

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES

PLACARDS MURAUX

Structure autoportante en acier inox AISI 304, satiné. Angles intérieurs largement rayonnés. Étagère intermédiaire réglable en hauteur. Étagère sans glissières. ...G: version ouverte. ...C: avec portes coulissantes. ...B: avec portes battantes. ...SC: avec portes coulissantes avec étagère barreaudée.






	MOD.	DESCRIPTION					€
	10PG	PLACARD MURAUX OUVERT	100x40x66				671
	12PG	PLACARD MURAUX OUVERT	120x40x66				747
	14PG	PLACARD MURAUX OUVERT	140x40x66				782
	16PG	PLACARD MURAUX OUVERT	160x40x66				924
	10PC	PLACARD MURAL AVEC PORTES COULISSANTES	100x40x66				1.026
	12PC	PLACARD MURAL AVEC PORTES COULISSANTES	120x40x66				1.061
	14PC	PLACARD MURAL AVEC PORTES COULISSANTES	140x40x66				1.187
	16PC	PLACARD MURAL AVEC PORTES COULISSANTES	160x40x66				1.276
	18PC	PLACARD MURAL AVEC PORTES COULISSANTES	180x40x66				1.427
	20PC	PLACARD MURAL AVEC PORTES COULISSANTES	200x40x66				1.519
	14PSC	PLACARD MURAL AVEC ETAGERE BARRAUDEE	140x40x66				1.343
	08PB	PLACARD MURAL AVEC PORTES BATTANTES	80x40x66				897
	12PB	PLACARD MURAL AVEC PORTES BATTANTES	120x40x66				1.187
	16PB	PLACARD MURAL AVEC PORTES BATTANTES	160x40x66				1.477

	MOD.	DESCRIPTION					€
	APB	PLACARD MURAL EN ANGLE AVEC PORTES BATTANTES	98,5x98,5x66				1.727
	APG	PLACARD MURAL EN ANGLE	98,5x98,5x66				1.282

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES

ETAGERES










ARP...: étagère murale réglable en acier
inox AISI 304 avec dossier arrière.

MOD.	DESCRIPTION					€
	ARP804 ETAGÈRE MURALE EN ACIER INOX AISI304, 80 CM	80x40x5				216
	ARP1004 ETAGÈRE MURALE EN ACIER INOX AISI304, 100 CM	100x40x5				233
	ARP1204 ETAGÈRE MURALE EN ACIER INOX AISI304, 120 CM	120x40x5				252
	ARP1404 ETAGÈRE MURALE EN ACIER INOX AISI304, 140 CM	140x40x5				284
	ARP1604 ETAGÈRE MURALE EN ACIER INOX AISI304, 160 CM	160x40x5				328
	ARP1804 ETAGÈRE MURALE EN ACIER INOX AISI304, 180 CM	180x40x5				356







ELEMENTS COMPLEMENTAIRES

TABLES DE PREPARATION

Tables de triage en acier inox AISI 304 satinée. Plan de travail avec dossier arrière. ...TNC...: cuve avec siphon, bonde et trop plein. Cuve 6TCN: 107x31x18,5 cm. Cuve 6TCN180: 163x31x18,5 cm. ...TPC...: avec tiroir de récupération des liquides. ...TPP...: avec deux bacs avec faux fond perforé. Une bac de lavage avec siphon, bonde et trop plein.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	6TCN	TABLE DE TRIAGE LEGUME INOX	120x70x90				2.727
	6TCN180	TABLE DE TRIAGE LEGUME INOX	180x70x90				3.139
	6TPC120	TABLE DE PREPARATION VIANDE INOX	120x70x90				2.666
	6TPC180	TABLE DE PREPARATION VIANDE INOX	180x70x90				3.141
	6TPP180	TABLE DE PREPARATION POISSON	180x70x90				3.191










ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CEM	ROBINET MELANGEUR EAU CHAUDE/FROIDE	40x20x8				106
	CEG	ROBINET MELANGEUR COUDÉ EAU CHAUDE/FROIDE ROBINET	40x20x8				232









ELEMENTS COMPLEMENTAIRES

LAVE MAINS

Structure en acier inox satiné. ...G: commande à genou. ...P: commande a pédale.












	MOD.	DESCRIPTION					€
	LMG	LAVE MAINS A FIXER AU MUR, COMMANDE A GENOU	50x50x33				1.125
	LMP	LAVE MAINS SUR PLACARD, COMMANDE A PEDALE	50x50x85				1.806
	LMSCG	LAVE MAINS SUR PLACARD AVEC STERILISATEUR	47x39x103	2,5	230V 1N~/50Hz		3.512
	LMSCP	LAVE MAINS SUR PLACARD AVEC STERILISATEUR	62x51x105	2,5	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		4.468
	SC	STERILISATEUR A COUTEAUX MURAL	47x30x65	2,5	230V 1N~/50Hz		2.680

ACCESSOIRES








	MOD.	DESCRIPTION					€
	BSTER	STERILISATEUR U.V.A. A COUTEAUX MURAL	60x10x70	0,03	230V 1N~/50Hz		1.697
	DC	DISTRIBUTEUR SERVIETTES PAPIER	30x10x29				135
	DS	DISTRIBUTEUR DE SAVON LIQUIDE	13x10x19,5				129
	PLM	SUPPORT MURAL POUR DISTRIBUER SAVON ET SERVIETTES	50x10x50				78

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES






CHARIOTS

	MOD.	DESCRIPTION					€
	C121	CHARIOT AVEC CHÂSSIS POUR 2 BACS GN 1/1	75x65x45				522
	C311	CHARIOT AVEC CHÂSSIS POUR 3 BACS GN 1/1	120x65x45				545
	CC311	CHARIOT AVEC CUVE POUR 3 BACS GN 1/1	130x70x45				1.888
	CRG2021	CHARIOT 18 NIVEAUX POUR BACS GN 2/1	65x72x171				2.607
	CEM21	CHARIOT POUR BAC AVEC HAUTEUR REGLABLE	97x70x114				5.940
	VCV	BAC MOBILE POUR LEGUMES	88x66x100				2.452
	CMX	CHARIOT DE SERVICE INOX	100x60x80				817
	CR2X	CHARIOT DE SERVICE 2 NIVEAUX	100x50x95				1.178
	CR3X	CHARIOT DE SERVICE 3 NIVEAUX	100x50x95				1.484










	MOD.	DESCRIPTION					€
	CT3GN	CHARIOT CHAUFFANT 3 x GN 1/1	121x64x85		1,8	230V 1N~/50Hz	3.581
	CTV20	CHARIOT PORTE PLATEAUX 20 PIECES	95x61x156				1.349
	CTV30	CHARIOT PORTE PLATEAUX 30 PIECES	138x61x156				1.556

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	VRBX	BAC POUR BOUTEILLES, INSERABLE DANS MOD.CTV20/30	50x33x8				110

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES

POUBELLES ET BILLOTS

	MOD.	DESCRIPTION					€
	PCR40	POUBELLE MOBILE OUVERTURE COUVERCLE, 50 LT	40x40x60,5				305
	PCR70	POUBELLE MOBILE OUVERTURE COUVERCLE, 75 LT	45x45x60,5				318
	PCR40P	POUBELLE MOBILE OUVERTURE COUVERCLE, AVEC PÉDALE, 50 LT	40x40x60,5				431
	PCR70P	POUBELLE MOBILE OUVERTURE COUVERCLE, AVEC PÉDALE, 75 LT	45x45x60,5				445
	C4545P	BILLOT A VIANDE	45x45x90				1.025
	C5070P	BILLOT A VIANDE	50x70x90				1.408



Open Colonna - italy

ECOLINE

Préparation 700

Le programme de préparation statique Ecoline offre une gamme complète de produits (à partir de tables de travail jusqu'aux tables de rangement vaisselles, de planges aux placards muraux, des les étagère complètes aux lave-mains) et combine avec succès la qualité des produits avec leur compétitivité.

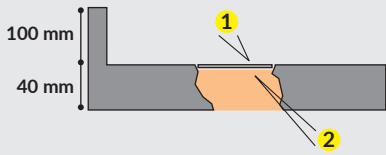
Caractéristiques générales: dessus de travail de 40 mm • Plateau inox AISI 304 épaisseur 8/10 mm; structure épaisseur 10/10 mm • Bords francs • Pieds à section carrée de 40x40 mm.



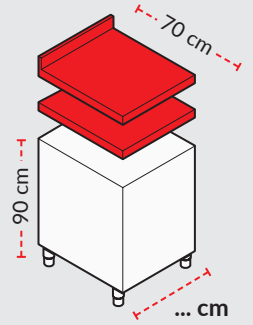
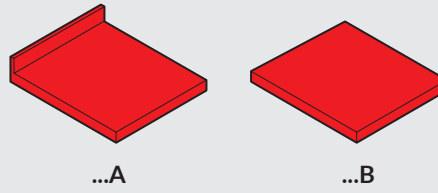
ECOLINE

CONFIGURATOR PREPARATION

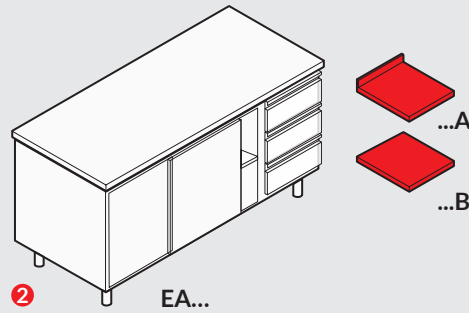
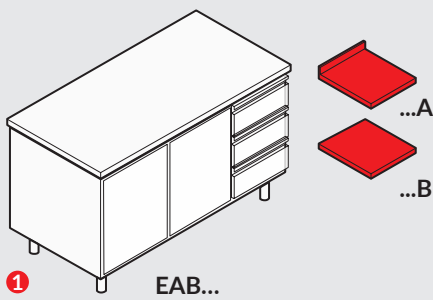
Plan de travail



1. Plateau inox AISI 304 épaisseur 8/10 mm
2. Panneau insonorisant, hydrofuge et ignifuge épaisseur 18 mm.



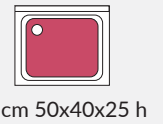
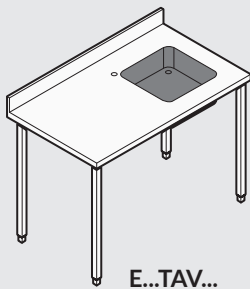
PREPARATION 700 Tables armoires avec portes battantes et tiroirs • Tables armoires portes coulissantes et tiroirs



	140	160	180	200 cm
1	 EAB14AC3 • EAB14BC3			
2		 EA16AC3D/S • EA16BC3D/S	 EA18AC3D/S • EA18BC3D/S	 EA20AC3D/S • EA20BC3D/S

* ...D: bloc tiroirs à droite • ...S: bloc tiroirs à gauche

PREPARATION 700 Tables du chef



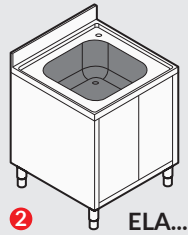
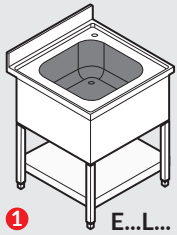
* ...VD: bac droit
...VS: bac gauche

	120	160	180 cm
	 E12TAVD • E12TAVS	 E16TAVD • E16TAVS	 E18TAVD • E18TAVS

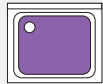
ECOLINE

CONFIGURATOR PREPARATION

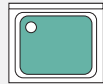
PREPARATION 700 Plonges



cm 40x50x30 h



cm 50x50x30 h



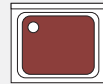
cm 60x50x30 h



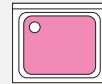
cm 70x50x35 h



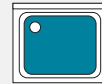
cm 80x50x35 h



cm 106x50x35 h



cm 116x50x35 h

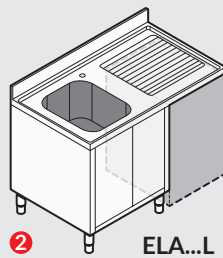
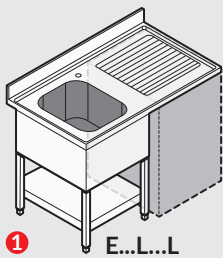


cm 136x50x35 h

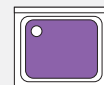
* Livré avec: bonde 1,5", trop plein, siphon et étagère • ...D: egouttoir droit • ...S: egouttoir gauche

	70	80	100	120	140	160	180	200 cm
1	 E07L15	 E08L165	 E10L15D/S E10L245 E10L18	 E12L15D/S E12L25 E12L111	 E14L15D/S E14L265 E14L112	 E16L25D/S E16L114 E16L27	 E18L265D/S E18L28	 E20L265D/S E20L28
2	 ELA0715	 ELA08165	 ELA1015D/S	 ELA1215D/S ELA1225	 ELA1415D/S	 ELA1625D/S	 ELA18265D/S	

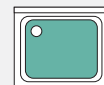
PREPARATION 700 Plonges pre-équipés pour lave-vaseille



cm 40x50x30 h



cm 50x50x30 h



cm 60x50x30 h

* D: lave-vaseille droite • S: lave-vaseille gauche





	120	140	160	180	200 cm
1	 E12L15DL • E12L15SL	 E14L15DL • E14L15SL	 E16L24DL • E16L24SL	 E18L25DL • E18L25SL	 E20L26DL • E20L26SL
2	 ELA121DL • ELA121SL	 ELA141DL • ELA141SL	 ELA162DL • ELA162SL	 ELA182DL • ELA182SL	

PREPARATION ECOLINE 700

TABLES DE TRAVAIL

À visser. Livré désassemblé. ...B: plan qui permet de travailler sur 2 faces. ...A: plan de travail avec dossier arrière.












MOD.	DESCRIPTION				
E07TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS FRANCS 70 CM	70x70x90			579
E08TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS FRANCS 80 CM	80x70x90			611
E10TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS FRANCS 100 CM	100x70x90			680
E12TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS FRANCS 120 CM	120x70x90			761
E14TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS FRANCS 140 CM	140x70x90			845
E16TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS FRANCS 160 CM	160x70x90			931
E18TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS FRANCS 180 CM	180x70x90			993
E20TB	TABLE AVEC PLAN DEUX BORDS FRANCS 200 CM	200x70x90			1.044



E07TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 70 CM	70x70x90			608
E08TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 80 CM	80x70x90			640
E10TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 100 CM	100x70x90			707
E12TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 120 CM	120x70x90			782
E14TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 140 CM	140x70x90			875
E16TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 160 CM	160x70x90			964
E18TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 180 CM	180x70x90			1.031
E20TA	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 200 CM	200x70x90			1.079











ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	E04C111	TIROIR 40 CM GN 1/1	40x65x15				489
	E04C311	3 TIROIRS 40 CM	40x65x56				1.142
	E06C111	TIROIR 60 CM GN 2/1	60x65x15				556
	E06C311	3 TIROIRS 60 CM	60x65x56				1.349
	KRPECOTV	KIT ROULETTES POUR TABLES	15x10x15				299


PREPARATION ECOLINE 700

TABLES ARMOIRES AVEC PORTES BATTANTES

Structure autoportante fermée par panneaux en acier inox. Étagère intermédiaire en acier inox épaisseur 0,8 mm, réglable en 3 hauteurs. Portes battantes insonorisantes à double paroi en acier inox. ...B: plan qui permet de travailler sur 2 faces. ...A: plan de travail avec dossier arrière.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	EAB06B1	TABLE ARMOIRE AVEC PORTE BATTANTE, PLAN SUR 2 FACES	60x70x90				1.285
	EAB08B1	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES BATTANTES, PLAN SUR 2 FACES	80x70x90				1.365
	EAB10B1	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES BATTANTES, PLAN SUR 2 FACES	100x70x90				1.464
	EAB14BC3	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES BATTANTES ET TIROIRS, PLAN SUR 2 FACES	140x70x90				3.202
	EAB06A1	TABLE ARMOIRE AVEC PORTE BATTANTE, DOSSERET ARRIÈRE	60x70x90				1.314
	EAB08A1	TABLE ARMOIRE AVEC PORTE BATTANTE, DOSSERET ARRIÈRE	80x70x90				1.393
	EAB10A1	TABLE ARMOIRE AVEC PORTE BATTANTE, DOSSERET ARRIÈRE	100x70x90				1.489
	EAB14AC3	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES BATTANTES ET TIROIRS, DOSSERET ARRIÈRE	140x70x90				3.234

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION	cm	kW	kW	φ	€
	KRPECOAC	KIT ROULETTES POUR PLACARDS ET TIROIRS 40x40x20					299



PREPARATION ECOLINE 700

TABLE ARMOIRE PORTES COULISSANTES



Structure autoportante fermée par panneaux en acier inox. Étagère intermédiaire en acier inox épaisseur 0,8 mm, réglable en 3 hauteurs. Portes coulissantes insonorisantes à double paroi en acier inox. ...B: plan qui permet de travailler sur 2 faces. ...A: plan de travail avec dossieret arrière.



MOD.	DESCRIPTION			€
	EA10B1 TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES, PLAN SUR 2 FACES	100x70x90		1.477
	EA12B1 TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES, PLAN SUR 2 FACES	120x70x90		1.573
	EA14B1 TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES, PLAN SUR 2 FACES	140x70x90		1.648
	EA16B1 TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES, PLAN SUR 2 FACES	160x70x90		1.820
	EA16BC3D TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES ET TIROIRS, PLAN SUR 2 FACES	160x70x90		2.874
	EA16BC3S TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES ET TIROIRS, PLAN SUR 2 FACES	160x70x90		2.874
	EA18B1 TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES, PLAN SUR 2 FACES	180x70x90		1.981
	EA18BC3D TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES ET TIROIRS, PLAN SUR 2 FACES	180x70x90		2.989
	EA18BC3S TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES ET TIROIRS, PLAN SUR 2 FACES	180x70x90		2.989
	EA20B1 TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES, PLAN SUR 2 FACES	200x70x90		2.096
	EA20BC3D TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES ET TIROIRS, PLAN SUR 2 FACES	200x70x90		3.105

	MOD.	DESCRIPTION					€
	EA20BC3S	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES ET TIROIRS, PLAN SUR 2 FACES	200x70x90				3.105
	EA10A1	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES, DOSSERET ARRIÈRE	100x70x90				1.504
	EA12A1	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES, DOSSERET ARRIÈRE	120x70x90				1.596
	EA14A1	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES, DOSSERET ARRIÈRE	140x70x90				1.677
	EA16A1	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES, DOSSERET ARRIÈRE	160x70x90				1.928
	EA16AC3D	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES ET TIROIRS, DOSSERET ARRIÈRE	160x70x90				2.922
	EA16AC3S	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES ET TIROIRS, DOSSERET ARRIÈRE	160x70x90				2.922
	EA18A1	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES, DOSSERET ARRIÈRE	180x70x90				2.021
	EA18AC3D	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES ET TIROIRS, DOSSERET ARRIÈRE	180x70x90				3.039
	EA18AC3S	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES ET TIROIRS, DOSSERET ARRIÈRE	180x70x90				3.039
	EA20A1	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES, DOSSERET ARRIÈRE	200x70x90				2.137
	EA20AC3D	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES ET TIROIRS, DOSSERET ARRIÈRE	200x70x90				3.161
	EA20AC3S	TABLE ARMOIRE AVEC PORTES COULISSANTES ET TIROIRS, DOSSERET ARRIÈRE	200x70x90				3.161







ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
		KRPECOAC KIT ROULETTES POUR PLACARDS ET TIROIRS	40x40x20				299






PREPARATION ECOLINE 700

TABLES ARMOIRES AVEC TIROIRS

Tiroirs 1/1 GN ...B: plan qui permet de travailler sur 2 faces. ...A: plan de travail avec dossier arrière.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	EAC04BC3	TABLE-ARMOIRE AVEC 3 TIROIRS GN 1/1	40x70x90				1.481
	EAC04AC3	TABLE-ARMOIRE AVEC 3 TIROIRS GN 1/1 DOSSERET ARRIÈRE	40x70x90				1.503







ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KRPECOAC	KIT ROULETTES POUR PLACARDS ET TIROIRS	40x40x20				299

PREPARATION ECOLINE 700

TABLES ARMOIRES CHAUDES AVEC PORTES COULISSANTES

Étagère interne en acier inox épaisseur 0,8 mm, réglable en 3 hauteurs. Portes coulissantes insonorisantes à double paroi en acier inox. Chauffage ventilé. ...B: plan qui permet de travailler sur 2 faces. ...A: plan de travail avec dosseret arrière.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	EA12B1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE 120X70 CM	120x70x90	1,25	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		2.437
	EA14B1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE 140X70 CM	140x70x90	1,25	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		2.441
	EA16B1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE 160X70 CM	160x70x90	1,25	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		2.649
	EA18B1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE 180X70 CM	180x70x90	1,25	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		2.736
	EA20B1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE 200X70 CM	200x70x90	1,25	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		2.851
	EA12A1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 120X70 CM	120x70x90	1,25	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		2.380
	EA14A1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 140X70 CM	140x70x90	1,25	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		2.468
	EA16A1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 160X70 CM	160x70x90	1,25	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		2.662
	EA18A1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 180X70 CM	180x70x90	1,25	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		2.702
	EA20A1E	TABLE ARMOIRE CHAUDE AVEC DOSSERET ARRIÈRE 200X70 CM	200x70x90	1,25	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		2.891





ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KRPECOAC	KIT ROULETTES POUR PLACARDS ET TIROIRS	40x40x20				299






PREPARATION ECOLINE 700

TABLES ARMOIRES TRAVERSANTES AVEC PORTES COULISSANTES

Étagère interne en acier inox épaisseur 0,8 mm, réglable en 3 hauteurs. Portes coulissantes insonorisantes à double paroi en acier inox. Ouverture sur deux faces.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	EA10B2	TABLE ARMOIRE DEUX COTÉS 100X70 CM	100x70x90				1.777
	EA12B2	TABLE ARMOIRE DEUX COTÉS 120X70 CM	120x70x90				1.890
	EA14B2	TABLE ARMOIRE DEUX COTÉS 140X70 CM	140x70x90				1.995
	EA16B2	TABLE ARMOIRE DEUX COTÉS 160X70 CM	160x70x90				2.251
	EA18B2	TABLE ARMOIRE DEUX COTÉS 180X70 CM	180x70x90				2.359
	EA20B2	TABLE ARMOIRE DEUX COTÉS 200X70 CM	200x70x90				2.420






ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KRPECOAC	KIT ROULETTES POUR PLACARDS ET TIROIRS	40x40x20				299


PREPARATION ECOLINE 700

TABLES ARMOIRES CHAUDES TRAVERSANTES PORTES COULISSANTES

Étagère interne en acier inox épaisseur 0,8 mm, réglable en 3 hauteurs. Portes coulissantes insonorisantes à double paroi en acier inox. Chauffage ventilé. Ouverture sur deux faces.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	EA12B2E	TABLE ARMOIRE CHAUDE DEUX COTÉS 140X70 CM	120x70x90	1,25	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		2.645
	EA14B2E	TABLE ARMOIRE CHAUDE DEUX COTÉS 140X70 CM	140x70x90	1,25	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		2.746
	EA16B2E	TABLE ARMOIRE CHAUDE DEUX COTÉS 160X70 CM	160x70x90	1,25	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		2.984
	EA18B2E	TABLE ARMOIRE CHAUDE DEUX COTÉS 180X70 CM	180x70x90	1,25	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		3.097
	EA20B2E	TABLE ARMOIRE CHAUDE DEUX COTÉS 200X70 CM	200x70x90	1,25	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		3.246






ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KRPECOAC	KIT ROULETTES POUR PLACARDS ET TIROIRS	40x40x20				299

PREPARATION ECOLINE 700

ARMOIRES DE RANGEMENT VAISSELLES AVEC PORTES COULISSANTES







3 étagères intermédiaires en acier inox
épaisseur 0,8 mm, réglables en 3
hauteurs. Portes coulissantes
insonorisées à double paroi en acier inox.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	E12AP	ARMOIRES AVEC PORTE COULISSANTES	120x70x200				2.692
	E14AP	ARMOIRES AVEC PORTE COULISSANTES	140x70x200				2.986
	E16AP	ARMOIRES AVEC PORTE COULISSANTES	160x70x200				3.291
	E18AP	ARMOIRES AVEC PORTE COULISSANTES	180x70x200				3.589
	E20AP	ARMOIRES AVEC PORTE COULISSANTES	200x70x200				3.881

PREPARATION ECOLINE 700

TABLES DU CHEF AVEC BAC













Dosseret arrière h 100 mm. Bac inox AISI 304 épaisseur 1 mm 50x40x25 cm. Livré avec: bonde 1,5", trop plein et siphon.

	MOD.	DESCRIPTION		 		€
	E12TAVD	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE CUVE DROITE 120 CM	120x70x90			1.034
	E16TAVD	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE CUVE DROITE 160 CM	160x70x90			1.124
	E18TAVD	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE CUVE DROITE 180 CM	180x70x90			1.223
	E12TAVS	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE CUVE GAUCHE 120 CM	120x70x90			1.034
	E16TAVS	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE CUVE GAUCHE 160 CM	160x70x90			1.124
	E18TAVS	TABLE AVEC DOSSERET ARRIÈRE CUVE GAUCHE 180 CM	180x70x90			1.223
















PREPARATION ECOLINE 700









PLONGES SUR PIEDS

Dosseret arrière h 100 mm. Bac inox AISI 304 épaisseur 1 mm. Livré avec: bonde 1,5", trop plein et siphon. Bordage en acier inox épaisseur 0,8 mm. Étagère basse.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	E07L15	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 50X50X30H	70x70x90				1.107
	E08L165	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 60X50X30H	80x70x90				1.200
	E10L15D	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 50X50X30H EGOUTTOIR DROIT	100x70x90				1.319
	E10L15S	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 50X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	100x70x90				1.319
	E10L245	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 40X50X30H	100x70x90				1.505
	E10L18	PLONGE POUR MARMITES 1 BAC ÉTAGÈRE 100 CM	100x70x90				1.772
	E12L15D	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 50X50X30H EGOUTTOIR DROIT	120x70x90				1.341
	E12L15S	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 50X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	120x70x90				1.341
	E12L25	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 50X50X30H	120x70x90				1.620



	MOD.	DESCRIPTION	 cm	 kW	 kW		€
	E12L111	PLONGE POUR MARMITES 1 BAC ÉTAGÈRE 120 CM	120x70x90				1.959
	E14L15D	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 50X50X30H EGOUTTOIR DROIT	140x70x90				1.444
	E14L15S	PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 50X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	140x70x90				1.444
	E14L112	PLONGE POUR MARMITES 1 BAC ÉTAGÈRE 140 CM	140x70x90				2.100
	E14L265	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 60X50X30H	140x70x90				1.706
	E16L25D	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 50X50X30H EGOUTTOIR DROIT	160x70x90				1.750
	E16L25S	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 50X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	160x70x90				1.750
	E16L114	PLONGE POUR MARMITES 1 BAC ÉTAGÈRE 160 CM	160x70x90				2.197
	E16L27	PLONGE POUR MARMITES 2 BACS ÉTAGÈRE 160 CM	160x70x90				2.958
	E18L265D	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 60X50X30H EGOUTTOIR DROIT	180x70x90				1.879
	E18L265S	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 60X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	180x70x90				1.879









	MOD.	DESCRIPTION	 cm	 kW	 kW		€
	E18L28	PLONGE POUR MARMITES 2 BACS ÉTAGÈRE 180 CM	180x70x90				3.119
	E20L265D	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 60X50X30H EGOUTTOIR DROIT	200x70x90				1.970
	E20L265S	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 60X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	200x70x90				1.970
	E20L28	PLONGE POUR MARMITES 2 BACS ÉTAGÈRE 200 CM	200x70x90				3.193









PREPARATION ECOLINE 700

PLONGES SUR PLACARD

Dosseret arrière h 100 mm. Bac inox AISI 304 épaisseur 1 mm. Livré avec: bonde 1,5", trop plein et siphon. Portes coulissantes insonorisées à double paroi en acier inox (portes battantes pour modèles ...07... et ...08...).



MOD.	DESCRIPTION				€
	ELA0715 PLONGE SUR PLACARD 1 BAC CM 50X50X30H	70x70x90			1.663
	ELA08165 BAC DU CHEF SUR PLACARD 1 BAC CM 60X50X30H	80x70x90			1.828
	ELA1015D PLONGE SUR PLACARD 1 BAC CM 50X50X30H EGOUTTOIR DROIT	100x70x90			1.935
	ELA1015S PLONGE SUR PLACARD 1 BAC CM 50X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	100x70x90			1.935
	ELA1215D PLONGE SUR PLACARD 1 BAC CM 50X50X30H EGOUTTOIR DROIT	120x70x90			1.971
	ELA1215S PLONGE SUR PLACARD 1 BAC CM 50X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	120x70x90			1.971
	ELA1225 PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 50X50X30H	120x70x90			2.294
	ELA1415D PLONGE SUR PLACARD 1 BAC CM 50X50X30H EGOUTTOIR DROIT	140x70x90			2.057
	ELA1415S PLONGE SUR PLACARD 1 BAC CM 50X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	140x70x90			2.057










	MOD.	DESCRIPTION	 cm	 kW	 kW		€
	ELA1625D	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 50X50X30H EGOUTTOIR DROIT	160x70x90				2.396
	ELA1625S	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 50X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	160x70x90				2.396
	ELA1826D	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 60X50X30H EGOUTTOIR DROIT	180x70x90				2.565
	ELA1826S	PLONGE SUR PLACARD 2 BACS CM 60X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	180x70x90				2.565














PREPARATION ECOLINE 700

PLONGES PRE-ÉQUIPÉS POUR LAVE-VASEILLE

Dosseret arrière h 100 mm. Bac inox AISI 304 épaisseur 1 mm. Livré avec: bonde 1,5", trop plein et siphon. Panel de couverture cuve en acier inox épaisseur 0,8 mm. Étagère basse pour plonges ouverts.













MOD.	DESCRIPTION				€
	E12L15DL PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 50X50X30H EGOUTTOIR DROIT	120x70x90			1.295
	E12L15SL PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 50X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	120x70x90			1.295
	E14L15DL PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 50X50X30H EGOUTTOIR DROIT	140x70x90			1.390
	E14L15SL PLONGE SUR PIEDS 1 BAC CM 50X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	140x70x90			1.390
	E16L24DL PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 40X50X30H EGOUTTOIR DROIT	160x70x90			1.695
	E16L24SL PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 40X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	160x70x90			1.695
	E18L25DL PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 50X50X30H EGOUTTOIR DROIT	180x70x90			1.874
	E18L25SL PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 50X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	180x70x90			1.874
	E20L26DL PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 60X50X30H EGOUTTOIR DROIT	200x70x90			1.973

	MOD.	DESCRIPTION					€
	E20L26SL	PLONGE SUR PIEDS 2 BACS CM 60X50X30H EGOUTTOIR GAUCHE	200x70x90				1.973
	ELA121DL	PLONGE-ARMOIRE PRÉ-EQUIPÉ POUR LAVE- VAISSELLES	120x70x90				1.723
	ELA121SL	PLONGE-ARMOIRE PRÉ-EQUIPÉ POUR LAVE- VAISSELLES	120x70x90				1.723
	ELA141DL	PLONGE-ARMOIRE PRÉ-EQUIPÉ POUR LAVE- VAISSELLES	140x70x90				1.811
	ELA141SL	PLONGE-ARMOIRE PRÉ-EQUIPÉ POUR LAVE- VAISSELLES	140x70x90				1.811
	ELA162DL	PLONGE-ARMOIRE PRÉ-EQUIPÉ POUR LAVE- VAISSELLES	160x70x90				2.148
	ELA162SL	PLONGE-ARMOIRE PRÉ-EQUIPÉ POUR LAVE- VAISSELLES	160x70x90				2.148
	ELA182DL	PLONGE-ARMOIRE PRÉ-EQUIPÉ POUR LAVE- VAISSELLES	180x70x90				2.311
	ELA182SL	PLONGE-ARMOIRE PRÉ-EQUIPÉ POUR LAVE- VAISSELLES	180x70x90				2.311

PREPARATION ECOLINE 700

ACCESSOIRES POUR PLONGES








ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CEM	ROBINET MELANGEUR EAU CHAUDE/FROIDE	40x20x8				106
	CEG	ROBINET MELANGEUR COUDÉ EAU CHAUDE/FROIDE ROBINET	40x20x8				232
	DF	DOUCHETTE FIXE	12x40x105				666
	EEAP	GROUP MELANGEUR EAU A PEDALE, PLONGES AVEC ETAGERE	20x30x20				542
	EEAPARM	GROUP MELANGEUR EAU A PEDALE,P.PLONGES SUR PLACARD	20x70x20				542
	PULIPE	MACHINE POUR LE NETTOYAGE DE CASSEROLES SUR TOP	18x29x24	0,18		230V 1N~/50Hz	3.609

PREPARATION ECOLINE 700

PLACARDS MURAUX

...G: version ouverte. ...C: avec portes coulissantes. ...B: avec portes battantes.
...SC: avec portes coulissantes avec étagère barreaudée.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	E06PG	PLACARD MURAL OUVERT 60 CM	60x40x66				378
	E08PG	PLACARD MURAL OUVERT 80 CM	80x40x66				407
	E10PG	PLACARD MURAL OUVERT 100 CM	100x40x66				454
	E12PG	PLACARD MURAL OUVERT 120 CM	120x40x66				481
	E14PG	PLACARD MURAL OUVERT 140 CM	140x40x66				518
	E16PG	PLACARD MURAL OUVERT 160 CM	160x40x66				572
	E18PG	PLACARD MURAL OUVERT 180 CM	180x40x66				622
	E10PC	PLACARD MURAL AVEC PORTES COULISSANTES 100 CM	100x40x66				800
	E12PC	PLACARD MURAL AVEC PORTES COULISSANTES 120 CM	120x40x66				839
	E14PC	PLACARD MURAL AVEC PORTES COULISSANTES 140 CM	140x40x66				928
	E16PC	PLACARD MURAL AVEC PORTES COULISSANTES 160 CM	160x40x66				1.033
	E18PC	PLACARD MURAL AVEC PORTES COULISSANTES 180 CM	180x40x66				1.125
	E10PSC	PLACARD MURAL AVEC ÉTAGÈRE BARREAUDÉE AVEC PORTES COULISSANTES 100 CM	100x40x66				962
	E12PSC	PLACARD MURAL AVEC ÉTAGÈRE BARREAUDÉE AVEC PORTES COULISSANTES 120 CM	120x40x66				1.030
	E14PSC	PLACARD MURAL AVEC ÉTAGÈRE BARREAUDÉE AVEC PORTES COULISSANTES 140 CM	140x40x66				1.125
	E16PSC	PLACARD MURAL AVEC ÉTAGÈRE BARREAUDÉE AVEC PORTES COULISSANTES 160 CM	160x40x66				1.260
	E18PSC	PLACARD MURAL AVEC ÉTAGÈRE BARREAUDÉE AVEC PORTES COULISSANTES 180 CM	180x40x66				1.376
	E06PB	PLACARD MURAL AVEC PORTES BATTANTES 60 CM	60x40x66				714





	MOD.	DESCRIPTION					€
	E08PB	PLACARD MURAL AVEC PORTES BATTANTES 80 CM	80x40x66				906
	E10PB	PLACARD MURAL AVEC PORTES BATTANTES 100 CM	100x40x66				949
	E12PB	PLACARD MURAL AVEC PORTES BATTANTES 120 CM	120x40x66				1.026

PREPARATION ECOLINE 700

ETAGERES A 4 NIVEAUX

4 étagères en acier inox, 0,8 mm d'épaisseur. Montants en acier inox, 1,2 mm d'épaisseur avec trous pour la fixation des étagères espacement 150 mm. Delivrés avec accessoires pour la fixation des étagères. Portée 150 kg uniformément sur l'étagère. Livré démonté.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	E10SR	ÉTAGÈRE COMPLÈTE AVEC 4 ÉTAGÈRES DE 100 CM	100x50x180				767
	E12SR	ÉTAGÈRE COMPLÈTE AVEC 4 ÉTAGÈRES DE 120 CM	120x50x180				835
	E14SR	ÉTAGÈRE COMPLÈTE AVEC 4 ÉTAGÈRES DE 140 CM	140x50x180				891
	E16SR	ÉTAGÈRE COMPLÈTE AVEC 4 ÉTAGÈRES DE 160 CM	160x50x180				956
	E18SR	ÉTAGÈRE COMPLÈTE AVEC 4 ÉTAGÈRES DE 180 CM	180x50x180				1.012
	E20SR	ÉTAGÈRE COMPLÈTE AVEC 4 ÉTAGÈRES DE 200 CM	200x50x180				1.078

PREPARATION ECOLINE 700

LAVE MAINS







Dé livré avec bouton et robinet eau, bonde 1,5", trop plein et siphon. ...G: commande à genou.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	ELMG	LAVE MAINS MURAL COMMANDE A GENOU	40x40x25				556
	ELMP	LAVE MAINS SUR PLACARD, COMMANDE A GENOU	50x50x85				926

PREPARATION ECOLINE 700

PLANS DE TRAVAIL SINGLES POUR BASES REFRIGEREES

Exclusivement pour les bases réfrigérées
Angelo Po. Pré-équipé pour être adapté
aux bases réfrigérées.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	E115SB	PLAN DE TRAVAIL 2 FACES 4 CM H, POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE 115 cm	115x70x4				386
	E140SB	PLAN DE TRAVAIL 2 FACES 4 CM H, POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE 140 cm	140x70x4				439
	E160SB	PLAN DE TRAVAIL 2 FACES 4 CM H, POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE 160 cm	160x70x4				483
	E190SB	PLAN DE TRAVAIL 2 FACES 4 CM H, POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE 190 cm	190x70x4				539
	E205SB	PLAN DE TRAVAIL 2 FACES 4 CM H, POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE 205 cm	205x70x4				642
	E230SB	PLAN DE TRAVAIL 2 FACES 4 CM H, POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE 230 cm	230x70x4				707
	E115SA	PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET 4 CM H, POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE 115 cm	115x70x10				413
	E140SA	PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET 4 CM H, POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE 140 cm	140x70x10				465
	E160SA	PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET 4 CM H, POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE 160 cm	160x70x10				514
	E190SA	PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET 4 CM H, POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE 190 cm	190x70x10				579
	E205SA	PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET 4 CM H, POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE 205 cm	205x70x10				677
	E230SA	PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET 4 CM H, POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE 230 cm	230x70x10				747



Versò - Italy

APPAREILS MECANIQUES

Confectionneur, trancheurs, éplucheuses, hachoirs viande, coupe légumes et cutter

Confectionneur sous vide: structure en acier inox AISI 304. Couvercle et cloche transparents en matière plastique à usage alimentaire. Panneau commandes digitale, 9 programmes mémorisables.

Trancheurs: structure en alliage anodisée, lame en acier inox, microcontact de sécurité sur para lame. Complété par aiguiser avec microcontact de sécurité transmission à courroie. Chariot large avec barrière de protection pour les mains.

Eplucheuses: structure en acier inox AISI 304. Couvercle en plexiglas. Surface abrasive in carborundum facile à enlever. Panneau de commandes étanche. Equipée de disque pour pommes de terre et carottes.

Hachoirs viande pour table: avec dispositif de sécurité.

Coupe Légumes: structure et base en aluminium anodisé. Levier presseur et arbre disque en acier inox AISI 304. Fonctionnement monophasé. Une vitesse. Equipé de bac en acier inox, glissière et pelle expulsion.








Cutter: structure extérieur et cuve en acier inox AISI 304. Couvercle transparent en matériau atoxique moulé. Fonctionnement monophasé. Une vitesse. Equipé de moyeu supplémentaire à lames lisses, pelle et pierre à aiguiser.



APPAREILS MECANIQUES

CONFECTIONNEUR SOUS VIDE

...I: Pré-équipé pour immission de gaz inerte à usage alimentaire. Bouteille et tube non fournis.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	MS1	CONFETIONNEUR SOUS VIDE 10 MC/HEURE	39x53,5x46,5	0,9	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		4.596
	MS1I	CONFETIONNEUR SOUS VIDE 10 MC/HEURE, PRÉ-ÉQUIPÉ POUR IMMISSION DE GAZ INERTE	39x53,5x46	0,9	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		5.376
	MS2	CONFETIONNEUR SOUS VIDE 20 MC/HEURE, DISPOSITIF SOFT-AIR	53,9x65,5x50	1,15	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		7.105
	MS2I	CONFETIONNEUR SOUS VIDE 20 MC/HEURE, PRÉ-ÉQUIPÉ POUR IMMISSION DE GAZ INERTE	53,9x65,5x50	1,15	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		7.784
	MS4	CONFETIONNEUR SOUS VIDE 40 MC/HEURE, DISPOSITIF SOFT-AIR	77x72,5x103	1,5	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz		12.869
	MS4I	CONFETIONNEUR SOUS VIDE 40 MC/HEURE, PRÉ-ÉQUIPÉ POUR IMMISSION DE GAZ INERTE	77x72,5x103	1,5	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz		13.629








ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CMS2	CHARIOT AVEC ETAGERE ET ROULETTES POUR MS2/MS2I	53,9x53,9x53				1.263

APPAREILS MECANIQUES

TRANCHEURS





Standard: fonctionnement triphasé. ...M:
Fonctionnement monophasé.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	AFC30S	MACHINE A COUPER VIANDE LAME VERTICALE Ø 300 MM	66x54x44	0,24	400V 3~ / 50Hz		3.320
	AFC35	MACHINE A COUPER VIANDE LAME VERTICALE Ø 350 MM	78x66x53	0,3	400V 3~ / 50Hz		3.886
	AFTE300	MACHINE A COUPER CHARCUTERIE LAME INCLINÉE Ø 300 MM COMPACTE	51x56x43	0,23	400V 3~ / 50Hz		1.888
	AFT30S	MACHINE A COUPER CHARCUTERIE LAME INCLINÉE Ø 300 MM	68x58x43	0,24	400V 3~ / 50Hz		3.031
	AFT33S	TRANCHEUR LAME INCLINÉE Ø 330 MM	72x58x45	0,28	400V 3~ / 50Hz		3.324
	AFT35	MACHINE A COUPER CHARCUTERIE LAME INCLINÉE Ø 350 MM	82x63x48	0,3	400V 3~ / 50Hz		3.702
	AFT30VS	TRANCHEUR LAME VERTICALE Ø 300 MM	68x52x49	0,24	400V 3~ / 50Hz		3.377
	AFT35VS	TRANCHEUR LAME VERTICALE Ø 350 MM	78x62x58	0,3	400V 3~ / 50Hz		3.886

APPAREILS MECANIQUES

EPLUCHEUSES



MOD.	DESCRIPTION					€
PK5I	EPLUCHEUSE SUR CHASSIS CAPACITÉ 5 KG	41x61x80	0,27	400V 3N~/50Hz		5.275
PK10I	EPLUCHEUSE SUR CHASSIS CAPACITÉ 10 KG	45x69x95	0,75	400V 3N~/50Hz		5.991
PK20I	EPLUCHEUSE SUR CHASSIS CAPACITÉ 20 KG	51x74x108	1,15	400V 3N~/50Hz		6.708
PK30I	EPLUCHEUSE SUR CHASSIS CAPACITÉ 30 KG	51x73x114	1,15	400V 3N~/50Hz		8.187

APPAREILS MECANQUES

HACHOIRS VIANDE






TG...: Base, structure et râpe en fusion d'aluminium polie. Roulement en aluminium anodisé avec microcontact de sécurité. TG12: Groupe à hacher en fonte. TG12XE: Groupe à hacher en inox extractible. TC22S: Base, structure et râpe en fusion d'aluminium polie avec plaque d'acier inox AISI 304. Coteau hache-viande en acier inox AISI 304.

Fouloir pousse-viande en PVC. Trémie pour la viande en acier inox AISI 304.









	MOD.	DESCRIPTION					€
	TG12	HACHOIR VIANDE ET RAPE POUR TABLE, BOUCHE 12	67x24x43	0,75	400V 3~ / 50Hz		1.774
	TG12XE	HACHOIR VIANDE ET RAPE POUR TABLE, BOUCHE 12	67x24x43	0,75	400V 3~ / 50Hz		2.197
	TC22S	HACHE VIANDE POUR TABLE, ATTACHÉE 22	27x37x44	1,1	400V 3~ / 50Hz		2.947

APPAREILS MECANIQUES







COUPE LEGUMES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	STV	COUPE LEGUMES	28x51x46	0,515	230V 1N~/50Hz		1.688

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KT5	KIT DE 5 PLATINES POUR COUPE LEGUMES STV					684
	DFE1	DISQUE POUR LAMELLES 1 MM					100
	DFE2	DISQUE POUR LAMELLES 2 MM					100
	DFE3	DISQUE POUR LAMELLES 3 MM					100
	DFE4	DISQUE POUR LAMELLES 4 MM					100
	DFE5	DISQUE POUR LAMELLES 5 MM					100
	DFE8	DISQUE POUR LAMELLES 8 MM					100
	DFE10	DISQUE POUR LAMELLES 10 MM					100
DFE14	DISQUE POUR LAMELLES 14 MM					100	
	DG	DISQUE POUR RAPER					93
	DB44	DISQUE POUR BATONETS 4x4 MM	20x20x10				155
	DB66	DISQUE POUR BATONETS 6x6 MM					163
	DB88	DISQUE POUR BATONETS 8x8 MM					163
	DB1010	DISQUE POUR BATONETS 10x10 MM					163






ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	DSF2	DISQUE POUR JULIENNE 2 MM					144
	DSF3	DISQUE POUR JULIENNE 3 MM					144
	DSF4	DISQUE POUR JULIENNE 4 MM					144
	DSF7	DISQUE POUR JULIENNE 7 MM					144
	DSF9	DISQUE POUR JULIENNE 9 MM					144
	GC88	DISQUE GRILLE POUR CUBES 8x8 MM					193
	GC1010	DISQUE GRILLE POUR CUBES 10x10 MM					193
	GC1414	DISQUE GRILLE POUR CUBES 14x14 MM	18x18x2				193
	GC2020	DISQUE GRILLE POUR CUBES 20x20 MM					173









APPAREILS MECANIQUES

CUTTER

VV: Variateur de vitesse (1100-2600 RPM).

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SC4	CUTTER CAPACITÉ 4 L	38x32x27	0,35		230V 1N~/50Hz	1.111
	SC6	CUTTER CAPACITÉ 6 L	38x32x32	0,35		230V 1N~/50Hz	1.438
	SC9VV	CUTTER CAPACITÉ 9 L	47x33x40	0,7		230V 1N~/50Hz	2.308

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	MSLD4	MOYEAU SUPPLEMENTAIRE A LAMES DENTEES POUR CUTTER 4 L					97
	MSLD6	MOYEAU SUPPLEMENTAIRE A LAMES DENTEES POUR CUTTER 6 L					97
	MSLD9	MOYEAU SUPPLEMENTAIRE A LAMES DENTEES POUR CUTTER 9 L					125
	MSLF4	MOYEAU SUPPLEMENTAIRE A LAMES TROUEES POUR CUTTER 4 L					110
	MSLF6	MOYEAU SUPPLEMENTAIRE A LAMES TROUEES POUR CUTTER 6 L					97
	MSLF9	MOYEAU SUPPLEMENTAIRE A LAMES TROUEES POUR CUTTER 9 L					125
	MSP4	MOYEAU SUPPLEMENTAIRE POUR SAUCE "PESTO" POUR CUTTER 4 L					134
	MSP6	MOYEAU SUPPLEMENTAIRE POUR SAUCE "PESTO" POUR CUTTER 6 L					134
	MSP9	MOYEAU SUPPLEMENTAIRE POUR SAUCE "PESTO" POUR CUTTER 9 L					163
	MSLO4	MOYEAU SUPPLEMENTAIRE LAMES ONDULEES POUR CUTTER 4 L					97
	MSLO6	MOYEAU SUPPLEMENTAIRE LAMES ONDULEES POUR CUTTER 6 L					97
	MSLO9	MOYEAU SUPPLEMENTAIRE LAMES ONDULEES POUR CUTTER 9 L					106

SELF-SERVICE ET DROP-IN

La grande modularité de la gamme permet de personnaliser harmonieusement de multiples solutions de distribution.

La gamme se compose d'**éléments réfrigérés, chauds et neutres** et permet d'exposer et organiser au mieux une ligne de distribution.

Éléments en ligne: structure et dessus en acier inox AISI 304, épaisseur 1,5 mm. Le dessus fournit à l'opérateur une surface utile de service très utile. Les côtés sont pre-équipés pour un joint mécanique (type baïonnette), permettant une parfaite continuité de surface qui facilite le nettoyage.

Éléments Drop-in: dessus en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm.

Les **superstructures** des éléments en ligne et Drop-in fournissent la même esthétique ainsi qu'ils puissent être utilisés dans la même pièce.

La finition des habillages et des rampe à plateaux des éléments en ligne peut être choisie parmi les essences et les couleurs d'un grand catalogue (à définir lors de la commande).

Les références commerciales et les prix sont relatifs aux coloris suivants:

BLANC type Abet 411
GRIS type Abet 870
ROUGE type Abet 431
MARRON clair type Abet 1700
GRIS foncé à rayures type Abet 1721
GRIS clair à rayures type Abet 388
MARRON à rayures type Abet 312

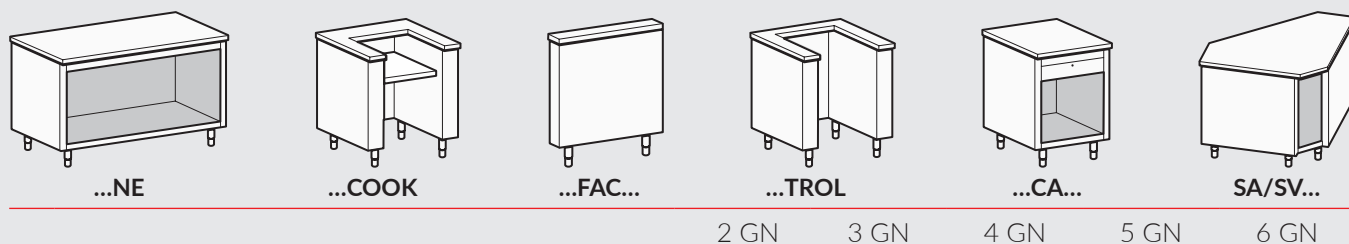
Pour toutes les autres couleurs ou personnalisations du catalogue ABET, veuillez consulter le bureau achats pour informations et devis.



SELF-SERVICE ET DROP-IN

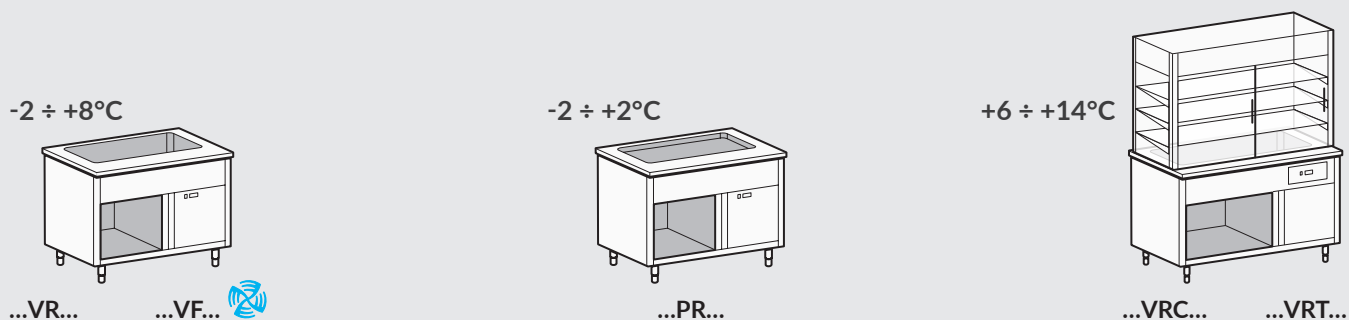
CONFIGURATEUR SELF-SERVICE

ÉLÉMENTS NEUTRES ET D'ANGLE



		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
NE	Plan neutre sur placard ouvert	SG2NE	SG3NE	SG4NE	SG5NE	
	Élément neutre sur placard à portes coulissantes		SS3NE	SS4NE	SS5NE	
	Élément neutre sur placard chauffant		SC3NE	SC4NE		
COOK	Élément de support cuisson		SG3COOK	SG4COOK	SG5COOK	
FAC	Élément de continuité de la façade	SGFAC2	SGFAC3	SGFAC4		
TROL	Insertion chariots	SG2TROL	SG3TROL			
CA	Caisse droite		SACA3DX			
	Caisse gauche		SACA3SX			
	Élément caisse terminal	SACA2TE				
ANGLE			ACIER INOX		LAMINÉ	
			PLATEAUX	HABILLAGE	PLATEAUX	HABILLAGE
	Élément d'angle externe à 90°	SA90AE	SV90AE	SAPPX90E	SV90AEL	SAPPF90E
	Plan d'angle interne 90°	SA90AI		SAPPX90I	SV90AIL	SAPPF90I
	Élément d'angle externe à 45°	SA45AE	SV45AE	SAPPX45E	SV45AEL	SAPPF45E
Plan d'angle interne 45°	SA45AI		SAPPX45I	SV45AIL	SAPPF45I	

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉES: cuve réfrigérée statique ou réfrigérée, dessus réfrigéré statique et vitrine réfrigérée 3 niveaux à portillons ou rideau sur cuve réfrigérée



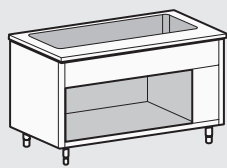
		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
VR	Cuve réfrigérée sur placard ouvert		SG3VR	SG4VR		SG6VR
	Cuve réfrigérée statique sur placard réfrigéré		SF3VR	SF4VR		SF6VR
PR	Dessus réfrigéré sur placard ouvert		SG3PR	SG4PR		SG6PR
	Dessus réfrigéré sur placard réfrigéré		SF3PR	SF4PR		SF6PR
VF	Cuve réfrigérée ventilée sur placard ouvert		SG3VF	SG4VF		
VRC	Vitrine réfrigérée - portillons sur placard ouvert			SG4VRC		
	Vitrine réfrigérée - portillons sur placard réfrigéré			SF4VRC		
VRT	Vitrine réfrigérée - rideau sur placard ouvert			SG4VRT		
	Vitrine réfrigérée - rideau sur placard réfrigéré			SF4VRT		
ACCESSOIRES						
	Kit portes coulissantes pour éléments froids		SACOUF3	SACOUF4		SACOUF6

L'appareil doit nécessairement être complété par des panneaux, en choisissant le type de panneau préféré.

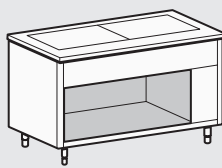
SELF-SERVICE ET DROP-IN

CONFIGURATEUR SELF-SERVICE

ÉLÉMENTS CHAUDS: Bain marie à eau et plan chaud en verre trempé



...VB +30 ÷ +90°C



...PC +30 ÷ +100°C

		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
VB	Bain marie avec compartiment ouverte	SG2VB	SG3VB	SG4VB		SG6VB
	Bain marie avec compartiment chauffante		SC3VB	SC4VB		SC6VB
PC	Élément chaud avec compartiment ouverte	SG2PC	SG3PC	SG4PC		
	Élément chaud avec compartiment chauffante		SC3PC	SC4PC		
ACCESSOIRES						
	Kit portes coulissantes pour éléments chauds	SACOUC2	SACOUC3	SACOUC4		SACOUC6

Superstructures

		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
STC	Fermée	SASTC2	SASTC3	SASTC4		SASTC6
STA	Ouverte	SASTA2	SASTA3	SASTA4		SASTA6
KITSL	Éclairage	SAKITSL2	SAKITSL3	SAKITSL4		SAKITSL6
KITSC	Éclairage chauffante	SAKITSC2	SAKITSC3	SAKITSC4		SAKITSC6

Panneaux de revêtement, rampe à plateaux, plinthe, terminal de fermeture du plan et accessoires

		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
PPX	Habillage en acier inoxydable	SAPPX2	SAPPX3	SAPPX4	SAPPX5	SAPPX6
	Habillage lateral en acier inoxydable grille pour éléments froids		SAPPX3G	SAPPX4G		SAPPX6G
	Habillage lateral en acier inoxydable	SAPPX				
PPF	Habillage laminé	SAPPF2	SAPPF3	SAPPF4	SAPPF5	SAPPF6
	Habillage laminé grille pour éléments froids		SAPPF3G	SAPPF4G		SAPPF6G
	Habillage lateral laminé	SAPPL				
SV	Rampe à plateaux en inox	SVTLF2	SVTLF3	SVTLF4	SVTLF5	SVTLF6
	Rampe laminé à plateaux	SVPPL2	SVPPL3	SVPPL4	SVPPL5	SVPPL6
	Joints des tubes d'acier inoxydable	SVKGNT				
ZOC	Plinthe façade inox	SAZOC2	SAZOC3	SAZOC4	SAZOC5	SAZOC6
	Plinthe latéral inox	SAZOCL				
	Plinthe pour élément caisse droit		SAZOCLCD			
	Plinthe pour élément caisse gauche		SAZOCLCS			
TT	Tête droite du plan d'acier inoxydable	SATTXD	à compléter avec SAPPX ou SAPPL			
	Tête gauche du plan d'acier inoxydable	SATTXS				
FT	Fermeture droite du plan d'acier inoxydable	SAFTXD	à compléter SEULEMENT avec SAPPX			
	Fermeture gauche du plan d'acier inoxydable	SAFTXS				
DISTR	Élément de distribution pain, couverts, verres et plateaux				SADISTR	
KRP4	Kit de roulettes, 2 avec freins				SAKRP4	



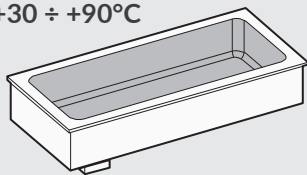
L'appareil doit nécessairement être complété par des panneaux, en choisissant le type de panneau préféré.

SELF-SERVICE ET DROP-IN

CONFIGURATEUR DROP-IN

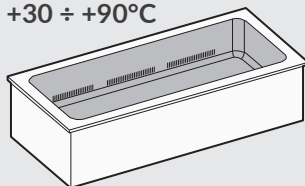
ÉLÉMENTS CHAUDS

+30 ÷ +90°C



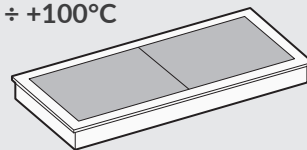
...VB

+30 ÷ +90°C



...FB

+30 ÷ +100°C

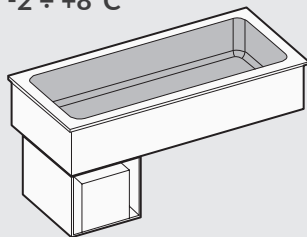


...PC

		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
VB	Bain marie à eau	SD2VB	SD3VB	SD4VB		SD6VB
FB	Bain marie à sec ventilée		SD3FB	SD4FB		
PC	Plan chaud en verre trempé	SD2PC	SD3PC	SD4PC		SD6PC

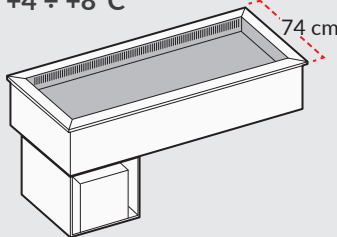
ÉLÉMENTS FROIDS

-2 ÷ +8°C



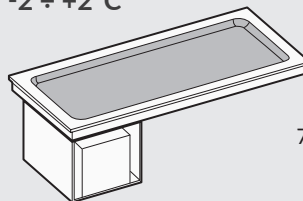
...VR...

+4 ÷ +8°C



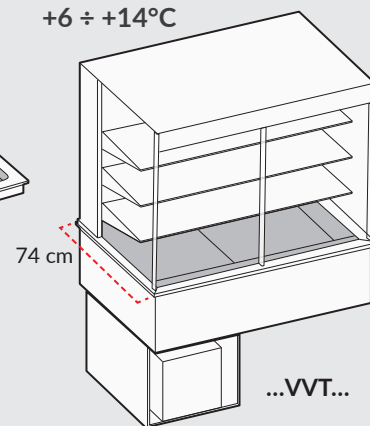
...VF...

-2 ÷ +2°C



...PR...

+6 ÷ +14°C



...VVT...

		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
VR	Cuve réfrigérée statique	SD2VR	SD3VR	SD4VR		SD6VR
PR	Plan réfrigéré statique	SD2PR	SD3PR	SD4PR		SD6PR
VF	Cuve réfrigérée ventilée		SD3VF	SD4VF		
VVT	Vitrine avec 3 étagères et rideau		SD3VVT	SD4VVT		

Superstructures

		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
DTC	Fermée	SADTC2	SADTC3	SADTC4		SADTC6
DTI	Îlot	SADTI2	SADTI3	SADTI4		SADTI6
KITDL	Éclairage	SAKITDL2	SAKITDL3	SAKITDL4		SAKITDL6
KITDC	Éclairage chauffante	SAKITDC2	SAKITDC3	SAKITDC4		SAKITDC6

ACCESSOIRES

KITCD	Kit pour évaporation automatique des condensats					SAKITCD
-------	---	--	--	--	--	---------

SELF-SERVICE EN LIGNE








PLANS NEUTRES ET ÉLÉMENTS COMPLEMENTAIRES

Éléments avec un plan neutre sur placard ouvert, sur placard neutre ou chaud avec portes coulissantes. Éléments de complètement de la ligne. L'appareil doit nécessairement être complété par des panneaux, en choisissant le type de panneau préféré.







	MOD.	DESCRIPTION					€
	SG2NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT - 2 GN	80x83x90				1.740
	SG3NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT - 3 GN	120x83x90				1.956
	SG4NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x90				2.145
	SG5NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT - 5 GN	200x83x90				2.558
	SS3NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD À PORTES COULISSANTES - 3 GN	120x83x90				2.442
	SS4NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD À PORTES COULISSANTES - 4 GN	150x83x90				2.749
	SS5NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD À PORTES COULISSANTES - 5 GN	200x83x90				3.276
	SC3NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD CHAUFFANT - 3 GN	120x83x90	1,2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		2.869
	SC4NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD CHAUFFANT - 4 GN	150x83x90	1,2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		3.210
	SG3COOK	ÉLÉMENT DE SUPPORT CUISSON AVEC VERRE DE PROTECTION	120x83x90			230V 1N~/ 50Hz	3.260
	SG4COOK	ÉLÉMENT DE SUPPORT CUISSON AVEC VERRE DE PROTECTION	150x83x90			230V 1N~/ 50Hz	3.522
	SG5COOK	ÉLÉMENT DE SUPPORT CUISSON AVEC VERRE DE PROTECTION	200x83x90			230V 1N~/ 50Hz	4.000
	SGFAC2	ÉLÉMENT DE CONTINUITÉ DE LA FAÇADE - 2 GN	80x15x90				1.908
	SGFAC3	ÉLÉMENT DE CONTINUITÉ DE LA FAÇADE - 3 GN	120x15x90				2.247
	SGFAC4	ÉLÉMENT DE CONTINUITÉ DE LA FAÇADE - 4 GN	150x15x90				2.619



	MOD.	DESCRIPTION					€
	SG2TROL	ÉLÉMENT POUR L'INSERTION 1 CHARIOT AVEC PRISE ÉLECTRIQUE	80x83x90				1.817
	SG3TROL	ÉLÉMENT POUR L'INSERTION 2 CHARIOTS AVEC PRISE ÉLECTRIQUE	120x83x90				2.021
	SACA2TE	ÉLÉMENT CAISSE TERMINAL	80x83x90				1.970
	SACA3DX	ÉLÉMENT CAISSE DROIT AVEC TIROIR ET PRISE ÉLECTRIQUE	120x83x90				2.502
	SACA3SX	ÉLÉMENT CAISSE GAUCHE AVEC TIROIR ET PRISE ÉLECTRIQUE	120x83x90				2.502
	SA90AE	ÉLÉMENT D'ANGLE EXTERNE A 90°	142x83x90				2.233
	SG90AI	ÉLÉMENT D'ANGLE INTERNE A 90°	163x83x90				2.094
	SA90AI	ÉLÉMENT D'ANGLE INTERNE A 90°	163x83x8,5				1.126
	SA45AE	ÉLÉMENT D'ANGLE EXTERNE A 45°	87,5x83x90				1.970
	SG45AI	ÉLÉMENT D'ANGLE INTERNE A 45°	87,5x83x90				1.830

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SA45AI	ÉLÉMENT D'ANGLE INTERNE A 45°	87,5x83x8,5				1.052
	SADISTR	ÉLÉMENT DE DISTRIBUTION PAIN, COUVERTS, VERRRES ET PLATEAUX	79x70x153				2.283
	SADPP	ÉLÉMENT DE DISTRIBUTION PAIN ET COUVERTS, D'APPUI	68,6x56x77,5				1.522

ACCESSOIRES









	MOD.	DESCRIPTION					€
	SATSUT	CHÂSSIS DE SUPPORT POUR 5 BACS GN 1/1	33x53x35				410
	SAKRP4	KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES - 2 AVEC FREINS	10x10x15				426

SELF-SERVICE EN LIGNE






BAIN-MARIE ET PLANS CHAUDS

Éléments sur placard ouvert ou sur panneau préféré.
 placard chaud. Possibilité de fermer avec portes à coulisse le placard ouvert (à l'aide de l'accessoire relatif SACOUC...).







Le plan de chaque élément Self-Service fournit à l'opérateur une surface utile de service très utile. L'appareil doit nécessairement être complété par des panneaux, en choisissant le type de

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SG2VB	BAIN MARIE SUR PLACARD OUVERT - 2 GN	80x83x90	1,4	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		3.844
	SG3VB	BAIN MARIE SUR PLACARD OUVERT - 3 GN	120x83x90	2,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		4.390
	SG4VB	BAIN MARIE SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x90	2,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		4.845
	SG6VB	BAIN MARIE SUR PLACARD OUVERT - 6 GN	230x83x90	3,5	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz		5.906
	SC3VB	BAIN MARIE SUR PLACARD CHAUFFANT - 2 GN	120x83x90	3,3	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz		5.242
	SC4VB	BAIN MARIE SUR PLACARD CHAUFFANT - 4 GN	150x83x90	3,3	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz		5.734
	SC6VB	BAIN MARIE SUR PLACARD CHAUFFANT - 6 GN	230x83x90	4,7	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz		6.730
	SG2PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ SUR PLACARD OUVERT - 2 GN	80x83x90	0,8	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		4.009
	SG3PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ SUR PLACARD OUVERT - 3 GN	120x83x90	1,2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		4.623
	SG4PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x90	1,6	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		5.166
	SC3PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ SUR PLACARD CHAUFFANT - 3 GN	120x83x90	2,4	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		5.684
	SC4PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ SUR PLACARD CHAUFFANT - 4 GN	150x83x90	2,8	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		6.481

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SACOUC3	PORTES COULISSANTES POUR ÉLÉMENT OUVERT CHAUFFANT - 3 GN	88x5x40				501
	SACOUC4	PORTES COULISSANTES POUR ÉLÉMENT OUVERT CHAUFFANT - 4 GN	118x5x40				578

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SACOUC6	PORTES COULISSANTES POUR ÉLÉMENT OUVERT CHAUFFANT - 6 GN	198x5x40				821
	SAKRP4	KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES - 2 AVEC FREINS	10x10x15				426











SELF-SERVICE EN LIGNE







CUVES, PLANS ET VITRINES RÉFRIGÉRÉS

Éléments sur placard ouvert ou sur placard réfrigéré GN 1/1. Possibilité de fermer avec portes à coulisse le placard ouvert (à l'aide de l'accessoire relatif SACOUF...). L'appareil doit nécessairement être complété par des panneaux, en choisissant le type de panneau préféré.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SG3VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR PLACARD OUVERT - 3 GN	120x83x90	0,2		230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	5.517
	SG4VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x90	0,2		230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	5.897
	SG6VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR PLACARD OUVERT - 6 GN	230x83x90	0,2		230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	7.643
	SG3VF	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE SUR PLACARD OUVERT - 3 GN	120x83x90	0,28		230V 1N~/ 50Hz	7.956
	SG4VF	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x90	0,35		230V 1N~/ 50Hz	9.235
	SF3VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES - 3 GN	120x83x90	0,2		230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	6.634
	SF4VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES - 4 GN	150x83x90	0,2		230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	7.584
	SF6VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES - 6 GN	230x83x90	0,2		230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	9.190
	SG3PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ SUR PLACARD OUVERT - 3 GN	120x83x90	0,2		230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	4.647
	SG4PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x90	0,2		230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	5.140
	SG6PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ SUR PLACARD OUVERT - 6 GN	230x83x90	0,2		230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	6.983
	SF3PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉ - 3 GN	120x83x90	0,2		230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	6.136
	SF4PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉ - 4 GN	150x83x90	0,2		230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	6.985
	SF6PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉ - 6 GN	230x83x90	0,2		230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	9.358
	SG4VRC	VITRINE AVEC 3 ÉTAGÈRES, PORTILLONS ET ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x185	1,55		230V 1N~/ 50Hz	14.609

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SG4PRC	Vitrine avec 3 étagères, portillons, et dessus réfrigéré sur placard ouvert - 4 GN	150x83x185	1,55	230V 1N~/50Hz		14.352
	SF4VRC	VITRINE AVEC 3 ÉTAGÈRES, PORTILLONS ET ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES - 4 GN	150x83x185	1,55	230V 1N~/50Hz		17.222
	SF4PRC	Vitrine avec 3 étagères, portillons, et dessus réfrigéré sur réserve réfrigérées - 4 GN	150x83x185	1,55	230V 1N~/50Hz		16.926
	SG4VRT	VITRINE AVEC 3 ÉTAGÈRES, RIDEAU ET ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x185	1,55	230V 1N~/50Hz		15.365
	SG4PRT	Vitrine avec 3 étagères, rideau, et dessus réfrigéré sur placard ouvert - 4 GN	150x83x185	1,55	230V 1N~/50Hz		15.100
	SF4VRT	VITRINE AVEC 3 ÉTAGÈRES, RIDEAU ET ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES - 4 GN	150x83x185	1,55	230V 1N~/50Hz		17.647
	SF4PRT	Vitrine avec 3 étagères, rideau, et dessus réfrigéré sur réserve réfrigérées - 4 GN	150x83x185	1,55	230V 1N~/50Hz		17.352

ACCESSOIRES









	MOD.	DESCRIPTION					€
	SACOUF3	PORTES COULISSANTES POUR ÉLÉMENT OUVERT RÉFRIGÉRÉ - 3 GN	60x5x40				501
	SACOUF4	PORTES COULISSANTES POUR ÉLÉMENT OUVERT RÉFRIGÉRÉ - 4 GN	90x5x40				578
	SACOUF6	PORTES COULISSANTES POUR ÉLÉMENT OUVERT RÉFRIGÉRÉ - 6 GN	170x5x40				821
	SAKRP4	KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES - 2 AVEC FREINS	10x10x15				426

ACCESSOIRES SELF-SERVICE

SUPERSTRUCTURES EN CRISTAL

Superstructures en verre trempé, composées de une paire de montants en acier inox AISI 304. Accessoires: kit d'éclairage et de chauffe.

ACCESSOIRES









	MOD.	DESCRIPTION					€
	SASTC2	SUPERSTRUCTURE FERMÉ DE CRISTAL - 2 GN	80x40x40				731
	SASTC3	SUPERSTRUCTURE FERMÉ DE CRISTAL - 3 GN	120x40x40				837
	SASTC4	SUPERSTRUCTURE FERMÉ DE CRISTAL - 4 GN	150x40x40				929
	SASTC6	SUPERSTRUCTURE FERMÉ DE CRISTAL - 6 GN	230x40x40				1.445
	SASTA2	SUPERSTRUCTURE OUVERT DE CRISTAL - 2 GN	80x40x40				609
	SASTA3	SUPERSTRUCTURE OUVERT DE CRISTAL - 3 GN	120x40x40				670
	SASTA4	SUPERSTRUCTURE OUVERT DE CRISTAL - 4 GN	150x40x40				731
	SASTA6	SUPERSTRUCTURE OUVERT DE CRISTAL - 6 GN	230x40x40				1.096
	SAKITSL2	KIT D'ECLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURE - 2 GN	80x11x6	0,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		533
	SAKITSL3	KIT D'ECLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURE - 3 GN	120x11x6	0,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		590
	SAKITSL4	KIT D'ECLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURE - 4 GN	150x11x6	0,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		670
	SAKITSL6	KIT D'ECLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURE - 6 GN	230x11x6	0,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		1.218
	SAKITSC2	KIT ÉCLAIRAGE CHAUFFANT POUR SUPERSTRUCTURE - 2 GN	80x11x6	0,2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		626
	SAKITSC3	KIT ÉCLAIRAGE CHAUFFANT POUR SUPERSTRUCTURE - 3 GN	120x11x6	0,4	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		754
	SAKITSC4	KIT ÉCLAIRAGE CHAUFFANT POUR SUPERSTRUCTURE - 4 GN	150x11x6	0,4	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		904
	SAKITSC6	KIT ÉCLAIRAGE CHAUFFANT POUR SUPERSTRUCTURE - 6 GN	230x11x6	0,6	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		1.262

ACCESSOIRES SELF-SERVICE

RAMPE À PLATEAUX EN TUBULAIRE D'ACIER INOX

Rampe à plateaux en tubes d'acier inox
AISI 304, équipés de bouchons d'arrêt sur
les deux côtés.

ACCESSOIRES














	MOD.	DESCRIPTION					€
	SVTLF2	RAMPE À PLATEAUX INOX - 2 GN	80x33x10				336
	SVTLF3	RAMPE À PLATEAUX INOX - 3 GN	120x33x10				396
	SVTLF4	RAMPE À PLATEAUX INOX - 4 GN	150x33x10				426
	SVTLF5	RAMPE À PLATEAUX INOX - 5 GN	200x33x10				549
	SVTLF6	RAMPE À PLATEAUX INOX - 6 GN	230x33x10				653
	SV90AE	RAMPE À PLATEAUX INOX POUR SA90AE	188x54x10				533
	SV45AE	RAMPE À PLATEAUX INOX POUR SA45AE	112x36x10				760
	SVKGNT	KIT 3 JOINTS POUR RAMPE À PLATEAUX INOX	20x20x10				52

ACCESSOIRES SELF-SERVICE

HABILLAGES EN ACIER INOX

Habillages en acier inoxydable AISI 304. À la fin de la ligne, il est nécessaire d'insérer les couvertures des dessus des éléments self-service, références commerciales SAFTXD-SAFTXS.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SAPPX2	INOX HABILLAGE DE FAÇADE - 2 GN	80x2x67				259
	SAPPX3	INOX HABILLAGE DE FAÇADE - 3 GN	120x2x67				288
	SAPPX4	INOX HABILLAGE DE FAÇADE - 4 GN	150x2x67				336
	SAPPX5	INOX HABILLAGE DE FAÇADE - 5 GN	200x2x67				456
	SAPPX6	INOX HABILLAGE DE FAÇADE - 6 GN	230x2x67				501
	SAPPX3G	FRONTPANEL AUS CNS MIT GITTER - 3 GN	120x2x67				350
	SAPPX4G	FRONTPANEL AUS CNS MIT GITTER - 4 GN	150x2x67				396
	SAPPX6G	FRONTPANEL AUS CNS MIT GITTER - 6 GN	230x2x67				578
	SAPPX	INOX HABILLAGE LATERAL	76x0,1x71				260
	SAPPX90E	INOX HABILLAGE DE FAÇADE POUR SA90AE	142x2x67				361
	SAPPX90I	INOX HABILLAGE DE FAÇADE POUR SA90AI	46x2x67				243
	SAPPX45E	INOX HABILLAGE DE FAÇADE POUR SA45AE	88x2x67				300
	SAPPX45I	INOX HABILLAGE DE FAÇADE POUR SA45AI	24x2x67				243
	SAFTXD	FERMETURE LATÉRALE DU DESSUS INOX - DROITE	83x0,1x8,5				100
	SAFTXS	FERMETURE LATÉRALE DU DESSUS INOX - GAUCHE	83x0,1x8,5				100










ACCESSOIRES SELF-SERVICE

RAMPES À PLATEAUX LAMINÉES

Rampes à plateaux réalisées de lamellé-collé avec les supports de montage. Il faut déterminer la finition et la couleur au moment de la commande. Les références commerciales et les prix sont relatifs aux coloris suivants: BLANC type Abet 411, GRIS type Abet 870, ROUGE type Abet 431, MARRON clair type Abet 1700, GRIS foncé à rayures type Abet 1721,

GRIS clair à rayures type Abet 388, MARRON à rayures type Abet 312. Pour toutes les autres couleurs ou personnalisations du catalogue ABET, veuillez consulter le bureau achats pour informations et devis.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SVPPPL2	RAMPE À PLATEAUX LAMINÉ - 2 GN	80x33x10				692
	SVPPPL3	RAMPE À PLATEAUX LAMINÉ - 3 GN	120x33x10				982
	SVPPPL4	RAMPE À PLATEAUX LAMINÉ - 4 GN	150x33x10				1.172
	SVPPPL5	RAMPE À PLATEAUX LAMINÉ - 5 GN	200x33x10				1.522
	SVPPPL6	RAMPE À PLATEAUX LAMINÉ - 6 GN	230x33x10				1.741
	SV90AEL	LAMINÉ RAMPE À PLATEAUX POUR SA90AE	188x54x10				2.339
	SV90AIL	LAMINÉ RAMPE À PLATEAUX POUR SA90AI	45x30x10				304
	SV45AEL	LAMINÉ RAMPE À PLATEAUX POUR SA45AE	112x36x10				2.021
	SV45AIL	LAMINÉ RAMPE À PLATEAUX POUR SA45AI	24x30x10				304















ACCESSOIRES SELF-SERVICE

HABILLAGES LAMINÉS

Pannellature realizzate in laminato plastico. La finitura deve essere specificata in fase di ordine. I codici commerciali e le relative quotazioni si riferiscono ai seguenti colori: BIANCO tipo Abet 411, GRIGIO tipo Abet 870, ROSSO tipo Abet 431 e ai seguenti effetti legno: Marrone Chiaro tipo Abet 1700, Grigio scuro striato tipo Abet 1721,

Grigio chiaro striato tipo Abet 388, Marrone striato tipo Abet 312. Altri colori o personalizzazioni del catalogo ABET devono essere preventivamente quotati e concordati con il nostro ufficio acquisti. A la fin de la ligne, il est nécessaire d'insérer les couvertures des dessus des éléments self-service, références commerciales SATTXD-SATTXS.

ACCESSOIRES











	MOD.	DESCRIPTION					€
	SAPPF2	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE - 2 GN	80x2x67				296
	SAPPF3	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE - 3 GN	120x2x67				357
	SAPPF4	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE - 4 GN	150x2x67				469
	SAPPF5	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE - 5 GN	200x2x67				622
	SAPPF6	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE - 6 GN	230x2x67				739
	SAPPF3G	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE AVEC CLAYETTE - 3 GN	120x2x67				586
	SAPPF4G	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE AVEC CLAYETTE - 4 GN	150x2x67				700
	SAPPF6G	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE AVEC CLAYETTE - 6 GN	230x2x67				967
	SAPPL	LAMINÉ HABILLAGE LATERAL	76x2x71				283
	SAPPF90E	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE POUR SA90AE	142x2x67				640
	SAPPF90I	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE POUR SA90AI	46x2x67				478
	SAPPF45E	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE POUR SA45AE	88x2x67				565
	SAPPF45I	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE POUR SA45AI	24x2x67				478
	SATTXD	TÊTE TERMINALE DU DESSUS INOX - DROITE	83x4x8,5				413
	SATTXS	TÊTE TERMINALE DU DESSUS INOX - GAUCHE	83x4x8,5				413
	SEGRID	GRILLE DE VENTILATION	50x10x50				224

ACCESSOIRES SELF-SERVICE

PLINTHES EN ACIER INOX

Plinthe en acier inox AISI 304 équipé d'un système de couplage au pieds de l'élément self-service.






ACCESSOIRES








	MOD.	DESCRIPTION					€
	SAZOC2	PLINTHE FAÇADE INOX - 2 GN	80x2x15				147
	SAZOC3	PLINTHE FAÇADE INOX - 3 GN	120x2x15				197
	SAZOC4	PLINTHE FAÇADE INOX - 4 GN	150x2x15				230
	SAZOC5	PLINTHE FAÇADE INOX - 5 GN	200x2x15				327
	SAZOC6	PLINTHE FAÇADE INOX - 6 GN	230x2x15				350
	SAZOCL	PLINTHE LATÉRAL INOX	72x2x15				108
	SAZOC45E	45° PLINTHE POUR SA45AE	88x2x15				135
	SAZOC90E	90° PLINTHE POUR SA90AE	142x2x15				185
	SAZOC45I	45° PLINTHE POUR SA45AI	24x2x15				52
	SAZOC90I	90° PLINTHE POUR SA90AI	46x2x15				69
	SAZOCLCD	PLINTHE POUR ÉLÉMENT CAISSE DROIT	120x2x15				212
	SAZOCLCS	PLINTHE POUR ÉLÉMENT CAISSE GAUCHE	120x2x15				212

ÉLÉMENTS DROP-IN

CHAUDS ET RÉFRIGÉRÉS

Tableau de commande fourni (à enchâsser à la structure)

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SD2VB	BAIN MARIE DROP-IN - 2 GN	82,5x68x32	1,3	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		2.151
	SD3VB	BAIN MARIE DROP-IN - 3 GN	117,5x68x32	1,95	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		2.598
	SD4VB	BAIN MARIE DROP-IN - 4 GN	152,5x68x32	2,6	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		2.910
	SD6VB	BAIN MARIE DROP-IN - 6 GN	222,5x68x32	3,9	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz		4.300
	SD3FB	BAIN MARIE À SEC VENTILÉE DROP-IN - 3 GN	117,5x68x32	1,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		3.520
	SD4FB	BAIN MARIE À SEC VENTILÉE DROP-IN - 4 GN	152,5x68x32	1,67	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		3.995
	SD2PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ DROP-IN - 2 GN	82,5x68x14,5	0,8	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		2.301
	SD3PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ DROP-IN - 3 GN	117,5x68x14,5	1,2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		2.631
	SD4PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ DROP-IN - 4 GN	152,5x68x14,5	1,6	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		3.221
	SD6PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ DROP-IN - 6 GN	222,5x68x14,5	2,4	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		5.002
		SD2VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE DROP-IN - 2 GN	82,5x68x66	0,2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz	
SD3VR		ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE DROP-IN - 3 GN	117,5x68x66	0,2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		3.955
SD4VR		ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE DROP-IN - 4 GN	152,5x68x66	0,2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		4.347
SD6VR		ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE DROP-IN - 6 GN	222,5x68x66	0,2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		5.940









	MOD.	DESCRIPTION					€
	SD3VF	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE DROP-IN - 3 GN	117,5x68x76	0,28	230V 1N~/50Hz		6.144
	SD4VF	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE DROP-IN - 4 GN	152,5x68x76	0,35	230V 1N~/50Hz		6.897
	SD2PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ DROP-IN - 2 GN	85,5x68x47,2	0,2	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		3.142
	SD3PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ DROP-IN - 3 GN	117,5x68x47,2	0,2	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		3.486
	SD4PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ DROP-IN - 4 GN	152,5x68x47,2	0,2	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		3.938
	SD6PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ DROP-IN - 6 GN	222,5x68x47,2	0,2	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		5.159
	SD3VVT	VITRINE AVEC 3 ÉTAGÈRES ET RIDEAU DROP-IN - 3 GN	117,5x68x161	0,71	230V 1N~/50Hz		10.969
	SD4VVT	VITRINE AVEC 3 ÉTAGÈRES ET RIDEAU DROP-IN - 4 GN	152,5x68x161	0,6	230V 1N~/50Hz		11.922

ACCESSOIRES DROP-IN






SUPERSTRUCTURES EN CRISTAL

Superstructures en verre trempé, composées de une paire de montants en acier inox AISI 304. Accessoires: kit d'éclairage et de chauffe.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SADTC2	SUPERSTRUCTURE FERMÉ DE CRISTAL POUR DROP-IN - 2 GN	80x40x40				782
	SADTC3	SUPERSTRUCTURE FERMÉ DE CRISTAL POUR DROP-IN - 3 GN	120x40x40				897
	SADTC4	SUPERSTRUCTURE FERMÉ DE CRISTAL POUR DROP-IN - 4 GN	150x40x40				994
	SADTC6	SUPERSTRUCTURE FERMÉ DE CRISTAL POUR DROP-IN - 6 GN	230x40x40				1.548
	SADTI2	SUPERSTRUCTURE EN ÎLOT DE CRISTAL POUR DROP-IN - 2 GN	80x57x40				716
	SADTI3	SUPERSTRUCTURE EN ÎLOT DE CRISTAL POUR DROP-IN - 3 GN	120x57x40				798
	SADTI4	SUPERSTRUCTURE EN ÎLOT DE CRISTAL POUR DROP-IN - 4 GN	150x57x40				882
	SADTI6	SUPERSTRUCTURE EN ÎLOT DE CRISTAL POUR DROP-IN - 6 GN	230x57x40				1.354
	SAKITDL2	KIT D'ECLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURE DROP-IN - 2 GN	70x11x6	0,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		572
	SAKITDL3	KIT D'ECLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURE DROP-IN - 3 GN	110x11x6	0,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		632
	SAKITDL4	KIT D'ECLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURE DROP-IN - 4 GN	140x11x6	0,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		716
	SAKITDL6	KIT D'ECLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURE DROP-IN - 6 GN	220x11x6	0,1	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		1.304
	SAKITDC2	KIT ÉCLAIRAGE CHAUFFANT POUR SUPERSTRUCTURE - 2 GN	70x11x6	0,2	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		670
	SAKITDC3	KIT ÉCLAIRAGE CHAUFFANT POUR SUPERSTRUCTURE - 3 GN	110x11x6	0,4	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		810
	SAKITDC4	KIT ÉCLAIRAGE CHAUFFANT POUR SUPERSTRUCTURE - 4 GN	140x11x6	0,4	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		970
	SAKITDC6	KIT ÉCLAIRAGE CHAUFFANT POUR SUPERSTRUCTURE - 6 GN	220x11x6	0,6	230V 1N~/ 50 ÷ 60Hz		1.354
	SAKITCD	KIT POUR ÉVAPORATION AUTOMATIQUE DES CONDENSATS					619










ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION	   	€
	BGN11	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES GN 1/1	32,5x53x15	155
	BGN12	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 1/2	32,5x26,5x15	103
	BGN13	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,G.N 1/3	32,5x17,7x15	95
	BGN16	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES G.N 1/6	16,2x17,7x15	70
	BGN23	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 2/3	32,5x35,4x15	131








ACCESSOIRES

CHARIOTS

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CR2X	CHARIOT DE SERVICE 2 NIVEAUX	100x50x95				1.178
	CR3X	CHARIOT DE SERVICE 3 NIVEAUX	100x50x95				1.484
	CT3GN	CHARIOT CHAUFFANT 3 x GN 1/1	121x64x85	1,8	230V 1N~/50Hz		3.581
	CTV20	CHARIOT PORTE PLATEAUX 20 PIECES	95x61x156				1.349
	CTV30	CHARIOT PORTE PLATEAUX 30 PIECES	138x61x156				1.556

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	VRBX	BAC POUR BOUTEILLES, INSERABLE DANS MOD.CTV20/30	50x33x8				110

LAVE-VAISSELLE

Résultat parfait,
hygiène et efficacité énergétique

Une très vaste gamme d'équipements pour le lavage de la vaisselle, qui répondent aux besoins des différents types de restauration, de la plus petite, comme le café, aux grandes collectivités, en passant par les pubs et les restaurants, avec la garantie d'un lavage parfait y compris de la vaisselle la plus fragile.

Tous les modèles sont caractérisés par leur consommation d'eau extrêmement réduite (à partir de 1,8 l par cycle), leurs

puissances énergétiques optimisées, leurs matériaux de qualité supérieure et l'application des technologies de construction les plus développées.

Les lave-vaisselle Angelo Po comprend 3 différents type de construction:

- à double paroi en acier inox avec air-gap de 10 mm
- à double paroi en acier inox avec air-gap de 3 mm
- à simple paroi en acier inox

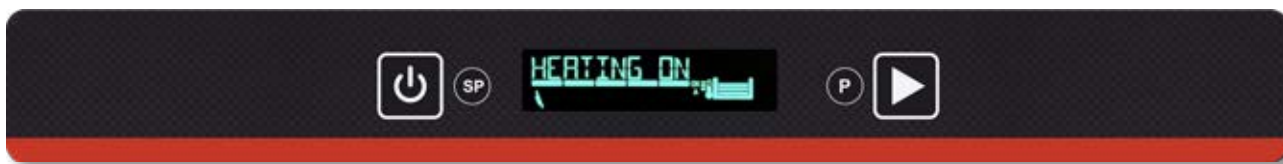
La double paroi avec air-gap limite le risque de dispersion thermique et sonore, optimise l'efficacité des puissances installées et réduit la consommation d'eau et de détergents.

Deux types de commandes gérées par carte électronique : un niveau simple et intuitif avec afficheur LED ou un niveau avancé avec afficheur LCD à haut contraste, bien visible même de loin.



KE • LPE202-302-402

PANNEAU DE COMMANDE



MACHINE PRÊTE



LAVAGE



AVERTISSEMENTS



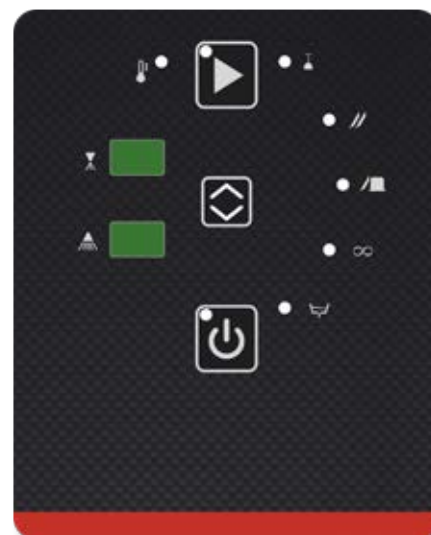
ALARMES

- Écran LCD 4,3" à contraste élevé, permet une excellente visibilité même dans des conditions d'éclairage défavorables.
- Les touches SOFT-TOUCH permettent une utilisation même avec des gants en caoutchouc
- Les textes et les images changent de couleur sur l'écran en fonction de l'état de la machine et de la progression du cycle de lavage, assurant une visibilité même à distance.
- Affichage des paramètres de fonctionnement (par exemple les températures de la cuve et du surchauffeur ou le nombre de cycles effectués), des indications fournies par le système de diagnostic automatique (à la fois sous forme de texte et d'icônes pour une compréhension immédiate), par exemple manque d'additifs ou de sel.
- Température cuve et surchauffeur réglables.
- Ajustement du dosage du détergent et du liquide de rinçage
- Port USB : sur la carte électronique, permet une maintenance et des mises à jour du logiciel faciles et immédiates.
- **P** : programmes standards
 - 3 programmes de lavage
 - 1 programme d'auto-nettoyage de la chambre de lavage.
- **SP** : programmes spéciaux
 - 4 pour les lave-verres
 - 5 pour les lave-vaisselle (4 pour le modèle sur support)
 - 5 pour les lave-vaisselle à capot
 - 1 pour lave-objets
- Système électronique Soft-Start : permet un démarrage "en douceur" du cycle de lavage, sans chocs thermiques ou de pression qui pourraient endommager les objets ; il permet de laver en toute sécurité même la vaisselle la plus délicate telle que les verres en cristal.

KLE • KNE • LPE70-151

PANNEAU DE COMMANDE

- Les touches SOFT-TOUCH avec affichage LED permettant une utilisation même avec des gants.
- Indicateurs lumineux.
- Affichage des températures de la cuve et du surchauffeur.
- Affichage des codes d'erreur, du nombre de lavages effectués.
- Programmation de toutes les fonctions.
- Températures de lavage et de rinçage réglables.



KE • LPE202-302-402

FONCTIONS ET PROGRAMMES PRINCIPAUX

	KE40	KE70...	KE80	KE130...	KE560...	LPE...
 <p>Programme d'AUTO-NETTOYAGE de la chambre de lavage, du circuit hydraulique avec vidange de la cuve et du surchauffeur</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 <p>Programme spécial VERRES pour les verres de toutes formes et de tous types, il effectue un lavage avec des températures de rinçage réduites</p>		✓	✓	✓	✓	
 <p>Programme spécial LAVAGE FORT effectue un changement total de l'eau dans la cuve, pour des lavages consécutifs de vaisselle sale avec un excès de graisses et d'huiles</p>	✓					
 <p>Programme spécial PROLONGÉ cycle à temps variable à volonté, il peut être interrompu à tout moment</p>			✓			✓
 <p>Programme spécial DOUBLE RINÇAGE effectue un rinçage à froid après le rinçage normal à l'eau chaude</p>	✓					
 <p>Programme spécial INTENSE convient pour laver la vaisselle très sale aussi résiduel pendant longtemps</p>		✓	✓	✓	✓	
 <p>Programme spécial COUVERTS pour laver les fourchettes, cuillères, couteaux ou d'autres couverts de toutes sortes</p>		✓		✓	✓	
 <p>Programme spécial ASSAINISSEMENT contrôle la température et le temps de lavage en calculant la constante A0 ; lorsque la valeur A0 = 30 est atteinte, le programme se termine ; la durée est variable et se situe en moyenne autour de 20', avec une température de lavage de 70°C</p>		✓		✓	✓	
 <p>Programme spécial ASSIETTES le rinçage est réduit de 17% avec la température ramenée au niveau optimum de 78°C</p>	✓					
 <p>Programme spécial OSMOSE spécifique pour laver les verres avec de l'eau osmosée, il ne peut être activé qu'avec des accessoires d'osmose inverse. Tous les paramètres de fonctionnement sont modifiés pour optimiser le résultat final sur le verre</p>	✓	✓	✓	✓	✓	

SÉRIE KE

LAVE-VERRE - LAVE-VAISSELLE - LAVE-VAISSELLE À CAPOT



Double paroi
espacée :
-60% de dispersion
thermique



Panneau de
commande avec
touches tactiles et
écran LCD



Surchauffer
atmosphérique et
Break-Tank



Pompe de lavage
double flux :
+25% d'efficacité



Blue-Water
consommation
réduite d'eau/cycle



Modèles avec
récupération
de chaleur

KE

Le lavage que vous voulez

- Panneau de commande avec écran LCD à contraste élevé de 4,3", touches tactiles et carte électronique
- Construction des côtés en acier inoxydable à double paroi, espacée par un espace de 10 mm
- Porte contrebalancée à double paroi pour lave-verres et lave-vaisselle
- Capot de double paroi, poignée en tube d'acier
- Chambre de lavage en acier inoxydable AISI 304, guides de panier imprimés
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 entièrement imprimée, filtres intégrales sur la cuve
- Bras de distribution en acier inoxydable
- Pompe de lavage à double flux, efficacité énergétique et silence élevé
- Pompe de vidange montée en standard
- Doseurs de détergent et de liquide de rinçage montés en standard
- Modèles ...A avec adoucisseur continu intégré
- Modèles ...R avec récupération de chaleur
- Modèles ...M et KE40 avec alimentation monophasée
- **Quick-Ready** : réduit de la moitié les temps d'attente pendant la phase d'allumage et de chauffe
- **Thermostop** : contrôle la température de l'eau dans le surchauffeur pendant la phase de rinçage, assurant l'hygiène et le séchage de la vaisselle toujours à la température optimale
- **Blue-Water** : un système innovant de gestion de l'eau en phase de rinçage, l'eau sale est évacuée avant le rinçage, permettant une efficacité à 100% du remplacement, une plus grande pureté et une consommation réduite par cycle
- **Soft-Start** : démarrage "en douceur" du cycle de lavage, optimal pour le traitement d'objets plus délicats tels que les verres en cristal
- **Surchauffeur atmosphérique** : garantit un rinçage à température et pression constantes, éliminant les inconvénients de la variation de pression et de température de l'eau du réseau en phase de rinçage (même de 20-30°C) des systèmes traditionnels ; il permet une consommation d'eau plus faible et des températures plus basses
- **Break-Tank** : l'alimentation de l'eau s'effectue avec anti-reflux
- **Energy Saving** : réduit de manière intelligente la température du surchauffeur pendant tous les moments d'attente, évitant ainsi un gaspillage d'énergie inutile
- **Assainissement** : cycle dédié à l'assainissement de la vaisselle, alliant durée et température optimales (utilisant les calculs de la norme EN-ISO 15883), assurant une parfaite désinfection thermique de la vaisselle.



KE130R



KE70



KE40

LAVE-VAISSELLE






INFORMATIONS TECHNIQUES

SÉRIE KE

	KE40	KE70M...	KE80	KE130...	KE560...
Panier cm	40x40	50x50	50x50 - 50x60	50x50	50x50 - 50x60
Ouverture utile cm	32	38,5	40	46,5	46,5
Température de l'eau de rinçage min - max °C	65 - 80	67 - 88	67 - 88	67 - 88	67 - 88
Consommation d'eau par cycle lt	1,8	2	2,5	2	2,5
Paniers/heure	40	60	60	65	65
Pompe de rinçage	•	•	•	•	•
Soft Start	•	•	•		
Programmes de lavage "	90 - 120 - 150	60 - 90 - 180	60 - 90 - 180	55 - 90 - 180	55 - 90 - 180
Programmes spéciaux	4	5	4	5	5
Programme de lavage en continu	•	•	•	•	•
Fonction de vidange automatique de la cuve	•	•	•	•	•
Blue Water	•	•	•	•	•
Energy Saving	•	•	•	•	•
Quick Ready	•	•	•	•	•
Fonction thermostop	•	•	•	•	•
Surchauffeur Atmosphérique	•	•	•	•	•






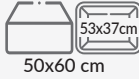

• = Série

Dimension maximale des objets à laver

	 cm	 cm	 cm	 cm	 cm
Lave-verre					
KE40	40x40	39	30	32	
Lave-vaisselle					
KE70...	50x50		35,5	39	4 x GN 1/1
KE80	50x60		37,5	38 (*)	GN 1/1
Lave-vaisselle à capot					
KE130...	50x50		45	45	GN 1/1
KE560...	50x60		45	45	60x40 - GN 1/1

(*) 6 assiettes Ø 41 cm avec panier KEBPIN16

Paniers fournis

	 40x40 cm	 50x50 cm	 50x60 cm	 50x50 cm	 50x60 cm	 50x60 cm	
Lave-verre							
KE40	2 x C40KE40						1 x CPP
Lave-vaisselle							
KE70...		1 x KEBPIN		1 x KEBFLA17			1 x CPP
KE80			1 x KE56B1	1 x KEBFLA17			1 x CPP
Lave-vaisselle à capot							
KE130...		1 x KEBPIN		1 x KEBFLA17			1 x CPP
KE560...					1 x KE56B2	1 x KE56B3	1 x CPP4

SÉRIE KLE

LAVE-VERRE - LAVE-VAISSELLE - LAVE-VAISSELLE À CAPOT



Double paroi stratifiée



Panneau de commande avec touches tactiles et affichage LED



Modèles avec adoucisseur en continu



Pompe de lavage double flux : +25% d'efficacité



Blue-Water consommation réduite d'eau/cycle

KLE

Efficacité et simplicité

- Panneau de commande avec affichage LED, touches tactiles et carte électronique
- Construction des côtés en acier inoxydable à double paroi stratifiée, espacée par un espace de 3 mm
- Porte amortie de double paroi pour lave-verres et lave-vaisselle
- Capot de simple paroi, poignée en tube d'acier
- Chambre de lavage en acier inoxydable AISI 304, guides de panier soudés
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 avec fond imprimé, filtres en acier inox (modèle KLE80) ou en matériau composite
- Bras de distribution en acier inoxydable
- Pompe de lavage à double flux
- Doseur de liquide de rinçage monté en standard
- Modèles ...**PD** avec pompe de vidange intégrée, doseur de détergent fourni, fonction vidange automatique de la cuve et **Blue-Water**
- Modèles ...**A** avec adoucisseur continu intégré
- Modèles **KLE40**...avec alimentation monophasée
- **Thermostop** : contrôle la température de l'eau dans le surchauffeur pendant la phase de rinçage, assurant l'hygiène et le séchage de la vaisselle toujours à la température optimale
- Modèles à capot avec **surchauffeur atmosphérique** et **Break-tank**
- **Energy Saving** : réduit de manière intelligente la température du surchauffeur pendant tous les moments d'attente, évitant ainsi un gaspillage d'énergie inutile.



KLE90



KLE50



KLE40

LAVE-VAISSELLE






INFORMATIONS TECHNIQUES

Série KLE

	KLE40...	KLE50...	KLE80...	KLE90...
Panier cm	40x40	50x50	50x50 - 50x60	50x50
Ouverture utile cm	32	36,5	40	45
Température de l'eau de rinçage min - max °C	65 - 80	80	80	80
Consommation d'eau par cycle lt	1,8	2,3	2,5	2,3
Paniers/heure	40	40	60	60
Valve anti-reflux	•	•	•	
Programmes de lavage ¹⁾	90 - 120	90 - 120 - 150	60 - 120 - 150	60 - 120 - 150
Programmes spéciaux		1	1	1
Programme de lavage en continu		•	•	•
Fonction de vidange automatique de la cuve	mod. ...PD	mod. ...PD	mod. ...PD	mod. ...PD
Blue Water	mod. ...PD	mod. ...PD	mod. ...PD	mod. ...PD
Energy Saving	•	•	•	•
Alimentation monophasée	•			
Fonction thermostop	•	•	•	•
Surchauffeur	Pressurisé	Pressurisé	Pressurisé	Atmosphérique






• = Série

Dimension maximale des objets à laver

	 cm	 cm	 cm	 cm	 cm
Lave-verre					
KLE40...	39x39	39	30	30	
Lave-vaisselle					
KLE50...	50x50		32,5	36,5	4 x GN 1/1
KLE80...	50x60		37,5	38 (*)	GN 1/1
Lave-vaisselle à capot					
KLE90...	50x50		42,5	44	GN 1/1

6 assiettes Ø 41 cm avec panier KEBPIN16

Paniers fournis

	 40x40 cm	 50x50 cm	 50x60 cm	 50x50 cm	
Lave-verre					
KLE40...	2 x C40KNKL4				1 x CPP
Lave-vaisselle					
KLE50...		1 x KEBPIN16		1 x KEBFLA	1 x CPP
KLE80...			1 x KE56B1	1 x KEBFLA	1 x CPP
Lave-vaisselle à capot					
KLE90...		1 x KEBPIN16		1 x KEBFLA	1 x CPP

SÉRIE KNE

LAVE-VERRE - LAVE-VAISSELLE - LAVE-VAISSELLE À CAPOT



Simple paroi



Panneau de commande avec touches tactiles et affichage LED



Pompe de lavage double flux : +25% d'efficacité



Blue-Water consommation réduite d'eau/cycle

KNE

Certitude de l'hygiène et du nettoyage

- Panneau de commande avec affichage LED, touches tactiles et carte électronique
- Construction des côtés en acier inoxydable à simple paroi
- Porte de double paroi pour lave-verres et lave-vaisselle
- Capot de simple paroi, poignée en tube d'acier
- Chambre de lavage en acier inoxydable AISI 304, guides de panier soudés
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 avec fond imprimé, filtres en matériau composite pour modèles à capot
- Bras de distribution en matériau composite (lave-verres et lave-vaisselle) ou en acier inoxydable (lave-vaisselle à capot)
- Pompe de lavage à double flux (d'un seul flux pour KNE35)
- Doseur de produit de rinçage monté en standar
- Modèles ...PD avec pompe de vidange intégrée, doseur de détergent fourni, fonction vidange automatique de la cuve et **Blue-Water**
- Modèles ...M et KNE35 avec alimentation monophasée
- **Thermostop** : contrôle la température de l'eau dans le surchauffeur pendant la phase de rinçage, assurant l'hygiène et le séchage de la vaisselle toujours à la température optimale
- **Energy Saving** : réduit de manière intelligente la température du surchauffeur pendant tous les moments d'attente, évitant ainsi un gaspillage d'énergie inutile



KNE90



KNE50



KNE35

LAVE-VAISSELLE






INFORMATIONS TECHNIQUES

Série KNE









	KNE35	KNE40...	KNE50...	KNE85...
Panier cm	35x35	39x39	50x50	50x50
Ouverture utile cm	26	32	36,5	45
Température de l'eau de rinçage min - max °C	65	65 - 80	80	80
Consommation d'eau par cycle lt	1,8	1,8	2,5	2,5
Paniers/heure	30	30	40	60
Valve anti-reflux	•	•	•	•
Pompe de lavage à double flux		•	•	•
Programmes de lavage "	120	120	90 - 120	60 - 120 - 150
Programme de lavage en continu				•
Programme d'auto-nettoyage chambre de lavage et vidange automatique				•
Fonction de vidange automatique de la cuve		mod. ...PD	mod. ...PD	mod. ...PD
Blue Water		mod. ...PD	mod. ...PD	mod. ...PD
Energy Saving	•	•	•	•
Alimentation monophasée	•		•	
Fonction thermostat	•	•	•	•
Surchauffeur	Pressurisé	Pressurisé	Pressurisé	Pressurisé

• = Série

Dimension maximale des objets à laver

	 cm	 cm	 cm	 cm	 cm
Lave-verre					
KNE35	35x35	35	24		
KNE40...	39x39	39	30	30	
Lave-vaisselle					
KNE50...	50x50		32,5	36,5	
Lave-vaisselle à capot					
KNE85...	50x50		42,5	44	GN 1/1

Paniers fournis

	 	  $\varnothing 24$ 50x50 cm	 50x50 cm	  
Lave-verre				
KNE35	2 x C35KNE35			1 x CPP
KNE40..	2 x C40KNKL4			1 x CPP
Lave-vaisselle				
KNE50...		1 x KEBPIN16	1 x KEBFLA	1 x CPP
Lave-vaisselle à capot				
KNE85...		1 x KEBPIN16	1 x KEBFLA	1 x CPP

SÉRIE LPE

LAVE-OBJETS



Double paroi
espacée :
-60% de dispersion
thermique



Panneau de
commande avec
touches tactiles
et écran LCD ou
affichage LED



Surchauffer
atmosphérique et
Break-Tank



Pompe de lavage
double flux :
+ 25% d'efficacité



Blue-Water
consommation
réduite d'eau/cycle



Modèles avec
récupération
de chaleur

LPE

Vaisselle propre et brillante

- Panneau de commande avec écran LCD à contraste élevé de 4,3", touches tactiles et carte électronique (LPE202-302-402) ou avec affichage LED (LPE70-151)
- Construction des côtés en acier inoxydable à double paroi, espacée par un espace de 10 mm
- Porte de la chambre de lavage à double paroi
- Chambre de lavage en acier inoxydable AISI 304
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 entièrement imprimée, filtres intégrales en acier inox
- Bras de distribution en acier inoxydable
- Pompe de lavage à double flux
- Pompe de vidange montée en standard pour les modèles LPE202-302-402
- Doseurs de détergent et de liquide de rinçage montés en standard
- Modèles ...**HC** avec récupération de chaleur
- **Programme d'auto-nettoyage** de la chambre standard
- Modèles LPE202... - LPE302... - LPE402... avec les fonctions : **Quick-Ready, Blue-Water** et **surchauffeur atmosphérique** avec **Break-Tank**
- **Thermostop** : contrôle la température de l'eau dans le surchauffeur pendant la phase de rinçage, assurant l'hygiène et le séchage de la vaisselle toujours à la température optimale
- **Energy Saving** : réduit de manière intelligente la température du surchauffeur pendant tous les moments d'attente, évitant ainsi un gaspillage d'énergie inutile
- **Assainissement** : cycle dédié à l'assainissement de la vaisselle, alliant durée et température optimales (utilisant les calculs de la norme EN-ISO 15883), assurant une parfaite désinfection thermique de la vaisselle.



LPE151



LPE302



LPE70

LAVE-OBJETS

INFORMATIONS TECHNIQUES

Série LPE




	LPE70	LPE151	LPE202...	LPE302...	LPE402...
Panier cm	50x50 - 50x60	55x61	55x61	70x70	132x70
Ouverture utile cm	40	85	85	85	85
Température de l'eau de rinçage min - max °C	80 - 85	80 - 85	80 - 85	80 - 85	80 - 85
Consommation d'eau par cycle lt	2,5	3	3	4	6
Paniers/heure	30	30	30	30	30
Valve anti-reflux	•	•			
Pompe de vidange et pompe de rinçage			•	•	•
Soft Start	•				
Programmes de lavage "	120 - 240 - 360	120 - 240 - 360	120 - 240 - 360	120 - 240 - 360	120 - 240 - 360
Programmes spéciaux	1	1	1	1	1
Programme de lavage en continu	•	•	•	•	•
Fonction de vidange automatique de la cuve			•	•	•
Blue Water			•	•	•
Energy Saving	•	•	•	•	•
Quick Ready			•	•	•
Fonction thermostop	•	•	•	•	•
Surchauffeur	Pressurisé	Pressurisé	Atmosphérique	Atmosphérique	Atmosphérique

ÉQUIPEMENT

Support en fil pour plateaux/objets	1	1	1	1	1
-------------------------------------	---	---	---	---	---

• = Série

Dimension maximale des objets à laver

	 cm	 cm	 cm
Lave-Objets			
LPE70	50x60	41	GN 1/1 60x40 60x50x39

LAVE-VERRES

LIGNES COMPARÉES

	LIGNE KE	LIGNE KLE		LIGNE KNE		
	KE40	KLE40	KLE40PD	KNE35	KNE40	KNE40PD
Panneau de commandes						
Dimensions du panier cm	40x40	40x40		35x35	40x40	
Ouverture porte / capot cm	32	32		26	32	
Dimension maxi verres / assiettes cm	30/32	30/30		24/ -	30/30	
Construction des côtés	double paroi éspaciée	à double paroi stratifiée		à simple paroi		
Porte / Capot	double paroi	double paroi		doppia parete		
Productivité paniers / heure	40	40		30		
Cuve	entièrement emboutie	fond embouti		fond embouti		
Filtres cuve	acier inoxydable	composite		optionnel		
Glissières panier	embouties	embouties		soudées		
Type de surchauffeur	atmosphérique	pressurisé		pressurisé		
Capacité du surchauffeur lt	8	8		7	8	8
Surchauffeur atmosphérique avec break tank et pompe de rinçage	✓	✗		✗		
Puissance pompe de lavage W	200	200		150	200	
Type de pompe	à double refoulement	à double refoulement		à un seul refoulement	à double refoulement	
Consommation d'eau de rinçage (env.) lt/cycle	1,8	1,8		1,8		
Bras de lavage supérieurs	composite	composite		✗	composite	
Bras de lavage inférieurs	acier inoxydable	acier inoxydable		composite		
Bras de rinçage supérieurs et gicleurs	composite	composite		composite		
Bras de rinçage inférieurs (gicleurs)	inox (inox)	acier inoxydable (composite)		composite		
Type de vidange	Automatique	Trop plein	Automatique	Trop plein		Automatique
Pompe de vidange	✓	optionnelle	✓	optionnelle		✓
Doseur de liquide de rinçage	✓	✓		✓		
Doseur de détergent	✓	optionnel	✓	optionnel		✓
Conforme à l'industrie 4.0 avec accessoire	✓	✓		✓		
Pression sonore db(A)	54,3	53,4		48,3	53,7	53,7
Programme d'auto-nettoyage	✓	✓		✗		✓
Programme de vidange rapide	✓	✗	✓	✗		✓
Compatible pour les systèmes d'osmose	✓	✗		✗		



LAVE-VAISSELLE

LIGNES COMPARÉES

	LIGNE KE		LIGNE KLE		LIGNE KNE	
	KE70		KLE50	KLE50PD	KNE50	KNE50PD
Panneau de commandes						
Dimensions du panier cm	50x50		50x50		50x50	
Ouverture porte / capot cm	38,5		36,5		36,5	
Dimension maxi verres / assiettes cm	35,5/39		32,5/36,5		32,5/36,5	
Construction des côtés	double paroi éspaciée		à double paroi stratifiée		à simple paroi	
Porte / Capot	double paroi		double paroi		double paroi	
Productivité paniers / heure	60		40		40	
Cuve	entièrement emboutie		fond embouti		fond embouti	
Filtres cuve	acier inoxydable		composite		optionnel	
Glissières panier	embouties		embouties		soudées	
Type de surchauffeur	atmosphérique		pressurisé		pressurisé	
Capacité du surchauffeur lt	15		20		20	
Surchauffeur atmosphérique avec break tank et pompe de rinçage	✓		✗		✗	
Puissance pompe de lavage W	500		500		500	
Type de pompe	à double refoulement		à double refoulement		à double refoulement	
Consommation d'eau de rinçage (env.) lt/cycle	2		2,3		2,5	
Bras de lavage supérieurs	composite		composite		composite	
Bras de lavage inférieurs	acier inoxydable		acier inoxydable		composite	
Bras de rinçage supérieurs et gicleurs	composite		composite		composite	
Bras de rinçage inférieurs (gicleurs)	inox (inox)		acier inoxydable (composite)		composite	
Type de vidange	Automatique		Trop plein	Automatique	Trop plein	Automatique
Pompe de vidange	✓		optionnelle	✓	optionnelle	✓
Doseur de liquide de rinçage	✓		✓		✓	
Doseur de détergent	✓		optionnel	✓	optionnel	✓
Conforme à l'industrie 4.0 avec accessoire	✓		✓		✓	
Pression sonore db(A)	59		59,3		59,6	
Programme d'auto-nettoyage	✓		✓		✗	✓
Programme de vidange rapide	✓		✗	✓	✗	✓
Compatible pour les systèmes d'osmose	✓		✗		✗	

LAVE-VAISSELLE SUR CHASSIS

LIGNES COMPARÉES

	LIGNE KE		LIGNE KLE	
	KE80	KLE80	KLE80PD	
Panneau de commandes				
Dimensions du panier cm	50x60 - 50x50		50x60 - 50x50	
Ouverture porte / capot cm	40		40	
Dimension maxi verres / assiettes cm	37,5/41		37,5/41	
Construction des côtés	double paroi espacée		à double paroi stratifiée	
Porte / Capot	double paroi		double paroi	
Productivité paniers / heure	60		60	
Cuve	fond embouti		fond embouti	
Filtres cuve	acier inoxydable		acier inoxydable	
Glissières panier	embouties		embouties	
Type de surchauffeur	atmosphérique		pressurisé	
Capacité du surchauffeur lt	22		22	
Surchauffeur atmosphérique avec break tank et pompe de rinçage	✓		✗	
Puissance pompe de lavage W	700		700	
Type de pompe	à double refoulement		à double refoulement	
Consommation d'eau de rinçage (env.) lt/cycle	2,5		2,5	
Bras de lavage supérieurs	composite à 3 rayons		composite à 3 rayons	
Bras de lavage inférieurs	acier inoxydable		acier inoxydable	
Bras de rinçage supérieurs et gicleurs	composite à 3 rayons		composite à 3 rayons	
Bras de rinçage inférieurs (gicleurs)	inox (inox)		inox (composite)	
Type de vidange	Automatique	Trop plein	Automatique	
Pompe de vidange	✓	optionnelle	✓	
Doseur de liquide de rinçage	✓		✓	
Doseur de détergent	✓	optionnel	✓	
Conforme à l'industrie 4.0 avec accessoire	✓		✓	
Pression sonore db(A)	59,1		60	
Programme d'auto-nettoyage	✓		✓	
Programme de vidange rapide	✓	✗	✓	
Compatible pour les systèmes d'osmose	✓		✗	

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

LIGNES COMPARÉES

	LIGNE KE		LIGNE KLE		LIGNE KNE	
	KE130		KLE90	KLE90PD	KNE85	KNE85PD
Panneau de commandes						
Dimensions du panier cm	50x50		50x50		50x50	
Ouverture porte / capot cm	46,5		45		45	
Dimension maxi verres / assiettes cm	45/45		42,5/44		42,5/44	
Construction des côtés	double paroi éspaciée		à double paroi stratifiée		à simple paroi	
Porte / Capot	double paroi		à simple paroi		à simple paroi	
Productivité paniers / heure	65		60		60	
Cuve	entièrement emboutie		entièrement emboutie		entièrement emboutie	
Filtres cuve	acier inoxydable		composite		composite	
Glissières panier	en fil d'acier - articulées		en fil d'acier		en fil d'acier	
Type de surchauffeur	atmosphérique		atmosphérique		pressurisé	
Capacité du surchauffeur lt	22		20		15	
Surchauffeur atmosphérique avec break tank et pompe de rinçage	✓		✓		✗	
Puissance pompe de lavage W	700		700		500	
Type de pompe	à double refoulement		à double refoulement		à double refoulement	
Consommation d'eau de rinçage (env.) lt/cycle	2		2,3		2,5	
Bras de lavage supérieurs	acier inoxydable		acier inoxydable		acier inoxydable	
Bras de lavage inférieurs	acier inoxydable		acier inoxydable		acier inoxydable	
Bras de rinçage supérieurs et gicleurs	inox (inox)		inox (composite)		inox (composite)	
Bras de rinçage inférieurs (gicleurs)	inox (inox)		inox (composite)		inox (composite)	
Type de vidange	Automatique		Trop plein	Automatique	Trop plein	
Pompe de vidange	✓		optionnelle	✓	optionnelle	✓
Doseur de liquide de rinçage	✓		✓		✓	
Doseur de détergent	✓		optionnel	✓	optionnel	✓
Conforme à l'industrie 4.0 avec accessoire	✓		✓		✓	
Pression sonore db(A)	58,6		60,4		62,2	
Programme d'auto-nettoyage	✓		✓		✓	
Programme de vidange rapide	✓		✓		✓	
Compatible pour les systèmes d'osmose	✓*		✓		✗	





* avec récupérateur de chaleur spéciale

SÉRIE KE















LAVE VERRES

Structure en acier inoxydable, côtés avec PAROI DOUBLE ESPACIÉE, porte de DOUBLE PAROI, bras de lavage en acier inoxydable, coulisseaux des paniers soudés. Doseurs de détergent et de produit de rinçage intégrés. Pompe de vidange intégrée. Panneau de commande soft-touch avec écran LCD et carte électronique. Délivré avec: 2 paniers plats

et 1 range-couverts. Modèles compatibles avec l'accessoire LAVWI pour la conformité aux réglementations de l'industrie 4.0.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KE40	LAVE-VERRES 40 PANIERS/H PANIER 40x40 CM	46,6x55,6x69,5	3,4	230V 1N~/50Hz		4.279

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	LAVWI	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE			230V 1N~/50Hz		297
	C40KE40	PANIER 40X40 CM POUR KE40	40x40x15				113
	KT40	PANIER ROND Ø 40 CM POUR KNE40/KLE40/KE40	39x17,5x0				113
	AKE40	ADAPTATEUR POUR PANIER ROND KE40					56
	K3KE40	PANIER A VERRES Ø 11 CM 3 RANGS POUR KE40	38,5x38,5x17				130
	K4KE40	PANIER A VERRES Ø 8,5 CM 3 RANGS POUR KE40	38,5x38,5x17				135
	CPP	GODET À COUVERTS	10x22x13				25
	IP13	RANGE 13 SOUCOUPES POUR PANIER	23x23x35				39
	DOI140	DISPOSITIF D'OSMOSE INVERSE 140 L/h KLE9 /KE40-70-80-130-560/LPE202-302	15x45x45,3	0,2	230V 1N~/50Hz		3.747
	FCOI140	FILTRES À CARBONE POUR DISPOSITIF OSMOSE 140L/H (6PCS)					551
	KELEV	COMMUTATEUR DE NIVEAU POUR RÉSERVOIRS DE DÉTERGENT	10x10x30				107

SÉRIE KE










LAVE-VAISSELLE

Structure en acier inoxydable, côtés avec PAROI DOUBLE ESPACIÉE, porte de DOUBLE PAROI, bras de lavage en acier inoxydable, coulisseaux des paniers soudés. Doseurs de détergent et de produit de rinçage intégrés. Pompe de vidange intégrée. Modèles ...A équipée d'adoucisseur. Panneau de commande soft-touch avec écran LCD et carte















électronique. Délivré avec: 1 panier plat, 1 panier à assiettes, 1 range-couverts. Modèles compatibles avec l'accessoire LAVWI pour la conformité aux réglementations de l'industrie 4.0.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KE70M	LAVE-VAISSELLE 60 PANIERS/H PANIER 50x50 CM MONOPHASÉE	60x60x82	3,5		230V 1N~/ 240V 1N~/ 50Hz	4.963
	KE70MA	LAVE-VAISSELLE 60 PANIERS/H PANIER 50x50 CM MONOPHASÉE AVEC ADOUCISSEUR	60x60x82	3,5		230V 1N~/ 240V 1N~/ 50Hz	5.431
	KE70	LAVE-VAISSELLE 60 PANIERS/H PANIER 50x50 CM	60x60x82	5,4		400V 3N~/ 50Hz	4.849
	KE70A	LAVE-VAISSELLE 60 PANIERS/H PANIER 50x50 CM AVEC ADOUCISSEUR	60x60x82	5,4		400V 3N~/ 50Hz	5.431
	KE80	LAVE-VAISSELLE 60 PANIERS/H PANIER 50x50 - 50x60 CM	60x70x129	6,7		400V 3N~/ 50Hz	5.629

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	LAVWI	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE				230V 1N~/ 50Hz	297
	KEBFLA	PANIER 50x50 CM PLAT	50x50x10				68
	KEBFLA17	PANIER 50x50 CM PLAT	50x50x17,5				113
	KEBPIN16	PANIER 50X50 CM POUR 16 ASSIETTES Ø 24 CM	50x50x10				95
	KEBPIN	PANIER 50X50 CM POUR 18 ASSIETTES Ø 24 CM	50x50x10				83
	K938	PANIER 50x50 CM POUR 9 ASSIETTES PIZZA 38 CM	50x50x10				137
	KEBEUR4	PANIER 50X50 CM POUR 4 PLATEAUX 53x37 CM	50x50x10				274
	KEBEUR	PANIER 50X50 CM POUR 6 PLATEAUX 53x37 CM	50x50x10				103

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KE56B2	PANIER 50x60 CM PLAT POUR KLE80/KE80-560	50x60x10				221
	KE56B1	PANIER 50X60 CM 22 ASSIETTES Ø 29 CM POUR KLE80 / KE80-560	50x60x10				221
	KE56B3	PANIER 50x60 CM ASSIETTES/PLATEAUX POUR KLE80/KE80-560	50x60x10				221
	KEBSKT	INSERT INOX POUR 5 PLATEAUX H 6,5 CM MAX	50x50x10				319
	GPC80	GRILLE PORTE PANIER POUR KLE80/KE80/LPE70	50x60x2				155
	KEBSKU	GODET A COUVERTS ET USTENSILES	15x15x25				114
	KETLC70	SUPPORT FERME POUR KE70	57,5x56,6x45,4				583
	KELEV	COMMUTATEUR DE NIVEAU POUR RÉSERVOIRS DE DÉTERGENT	10x10x30				107
	DOI140	DISPOSITIF D'OSMOSE INVERSE 140 L/h KLE9 /KE40-70-80-130-560/LPE202-302	15x45x45,3	0,2	230V 1N~/50Hz		3.747
	FCOI140	FILTRES À CARBONE POUR DISPOSITIF OSMOSE 140L/H (6PCS)					551









SÉRIE KE

LAVE-VAISSELLE A CAPOT



















Structure en acier inoxydable, côtés avec PAROI DOUBLE ESPACIÉE, capot de DOUBLE PAROI, bras de lavage en acier inoxydable. Doseurs de détergent et de produit de rinçage intégrés. Pompe de vidange intégrée. Modèles ...A équipée d'adoucisseur. Modèles ...R équipés d'un récupérateur de chaleur. Panneau de commande soft-touch avec écran LCD et

carte électronique. Capot à double paroi en acier inoxydable AISI 304, poignée de levage. Délivré avec: 1 panier plat, 1 panier à assiettes, 1 range-couverts. Modèles compatibles avec l'accessoire LAVWI pour la conformité aux réglementations de l'industrie 4.0. En cas d'alimentation en eau traitée OSMOSE, il y a un supplément pour les modèles










équipés de récupérateur de chaleur, contactez nos bureaux commerciaux.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KE130	LAVE-VAISSELLE A CAPOT 65 PANIERS/H 50x50 CM	72x84x156	8,7	400V 3N~/50Hz		7.204
	KE130A	LAVE-VAISSELLE A CAPOT 65 PANIERS/H 50x50 CM AVEC ADOUCISSEUR	72x84x156	8,7	400V 3N~/50Hz		7.784
	KE130R	LAVE-VAISSELLE A CAPOT 65 PANIERS/H 50x50 CM AVEC RÉCUPÉREUR DE CHALEUR	72x84x227	8,7	400V 3N~/50Hz		10.851
	KE130RA	LAVE-VAISSELLE A CAPOT 65 PANIERS/H 50x50 CM AVEC RÉCUPÉREUR DE CHALEUR ET ADOUCISSEUR	72x84x227	8,7	400V 3N~/50Hz		11.411
	KE560	LAVE-VAISSELLE A CAPOT 65 PANIERS/H 50x60 CM	79x84x156	11	400V 3N~/50Hz		8.101
	KE560A	LAVE-VAISSELLE A CAPOT 65 PANIERS/H 50x60 CM AVEC ADOUCISSEUR	79x84x156	11	400V 3N~/50Hz		8.648
	KE560R	LAVE-VAISSELLE A CAPOT 65 PANIERS/H 50x60 CM AVEC RÉCUPÉREUR DE CHALEUR	79x84x227	11	400V 3N~/50Hz		11.990
	KE560RA	LAVE-VAISSELLE A CAPOT 65 PANIERS/H 50x60 CM AVEC RÉCUPÉREUR DE CHALEUR ET ADOUCISSEUR	79x84x227	11	400V 3N~/50Hz		12.722

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	LAVWI	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE				230V 1N~/50Hz	297
	KEBFLA	PANIER 50x50 CM PLAT	50x50x10				68
	KEBFLA17	PANIER 50x50 CM PLAT	50x50x17,5				113
	KEBPIN16	PANIER 50X50 CM POUR 16 ASSIETTES Ø 24 CM	50x50x10				95
	KEBPIN	PANIER 50X50 CM POUR 18 ASSIETTES Ø 24 CM	50x50x10				83
	K938	PANIER 50x50 CM POUR 9 ASSIETTES PIZZA 38 CM	50x50x10				137
	KEBEUR4	PANIER 50X50 CM POUR 4 PLATEAUX 53x37 CM	50x50x10				274
	KEBEUR	PANIER 50X50 CM POUR 6 PLATEAUX 53x37 CM	50x50x10				103
	KE56B2	PANIER 50x60 CM PLAT POUR KLE80/KE80-560	50x60x10				221
	KE56B3	PANIER 50x60 CM ASSIETTES/PLATEAUX POUR KLE80/KE80-560	50x60x10				221
	KE56B1	PANIER 50X60 CM 22 ASSIETTES Ø 29 CM POUR KLE80 / KE80-560	50x60x10				221
	CPP4	GODET POUR COUVERTS 4 COMPARTIMENTS	21,7x21,7x13,4				60
	KEBSKU	GODET A COUVERTS ET USTENSILES	15x15x25				114
	KEBSKT	INSERT INOX POUR 5 PLATEAUX H 6,5 CM MAX	50x50x10				319
	DOI140	DISPOSITIF D'OSMOSE INVERSE 140 L/h KLE9 /KE40-70-80-130-560/LPE202-302	15x45x45,3	0,2		230V 1N~/50Hz	3.747
	FCOI140	FILTRES À CARBONE POUR DISPOSITIF OSMOSE 140L/H (6PCS)					551
	KELEV	COMMUTATEUR DE NIVEAU POUR RÉSERVOIRS DE DÉTERGENT	10x10x30				107

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KETEU70	TABLE D'ENTRÉE/SORTIE POUR LAVE-VAISSELLES	70x57,5x85				535
	KETEU706	TABLE DE SORTIE 90° POUR PANIER 50X60 CM	70x67,5x85				1.556
	KET07AS	TABLE D'ENTREE /SORTIE À GAUCHE AVEC DOSSERET	70x71,5x85				710
	KET08AS	TABLE D'ENTREE /SORTIE À GAUCHE AVEC DOSSERET	80x71,5x85				812
	KET12AS	TABLE D'ENTREE /SORTIE À GAUCHE AVEC DOSSERET	120x71,5x85				992
	KET07AD	TABLE D'ENTREE /SORTIE À DROITE AVEC DOSSERET	70x71,5x85				710
	KET08AD	TABLE D'ENTREE /SORTIE À DROITE AVEC DOSSERET	80x71,5x85				812
	KET12AD	TABLE D'ENTREE /SORTIE À DROITE AVEC DOSSERET	120x71,5x85				992
	KETP07S	TABLE DE PRELAVAGE VERSION GAUCHE AVEC CUVE	70x71,5x85				1.556
	KETP12S	TABLE DE PRELAVAGE VERSION GAUCHE AVEC CUVE	120x71,5x85				1.556
	KETP12FS	TABLE DE PRELAVAGE, CUVE ET TROU A GAUCHE	120x71,5x85				1.676
	KETP15FS	TABLE DE PRELAVAGE À GAUCHE AVEC TROU VIDE ORDURE ET BAC	150x71,5x85				1.706
	KETP07D	TABLE DE PRELAVAGE VERSION DROITE AVEC CUVE	70x71,5x85				1.556
	KETP12D	TABLE DE PRELAVAGE VERSION DROITE AVEC CUVE	120x71,5x85				1.556
	KETP12FD	TABLE DE PRELAVAGE, CUVE ET TROU A DROITE	120x71,5x85				1.676
	KETP15FD	TABLE DE PRELAVAGE À DROITE AVEC TROU VIDE ORDURE ET BAC	150x71,5x85				1.706
	KETCHD	FEMETURE LATÉRALE À DROITE	60x8,5x18				216
	KETCHS	FEMETURE LATÉRALE À GAUCHE	64x8,5x18				216
	DE	DOUCHETTE EXTRACTIBLE	5x23x32				406

ACCESSOIRES






	MOD.	DESCRIPTION	 cm	 kW	 kW		€
	DF	DOUCHETTE FIXE	12x40x105				666
	DFM	DOUCHETTE FIXE MURALE	16x40x98				667
	PCR40	POUBELLE MOBILE OUVERTURE COUVERCLE, 50 LT	40x40x60,5				305
	PCR70	POUBELLE MOBILE OUVERTURE COUVERCLE, 75 LT	45x45x60,5				318

SÉRIE KLE













LAVE VERRES

Structure en acier inoxydable, côtés avec PAROI DOUBLE STRATIFIÉE, porte de DOUBLE PAROI, bras de lavage en acier inoxydable, coulisseaux des paniers soudés. Doseur de produit de rinçage intégré. Modèle ... PD : doseur de détergent et pompe de vidange intégrés. Panneau de commande soft-touch avec écran LCD, carte électronique. Délivré







avec: 2 paniers plats et 1 range-couverts.
Modèles compatibles avec l'accessoire LAVWI pour la conformité aux réglementations de l'industrie 4.0.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KLE40	LAVE-VERRES 40 PANIERS/H PANIER 40x40 CM	43,6x53,5x67	3,4	230V 1N~/50Hz		2.990
	KLE40PD	LAVE-VERRES 40 PANIERS/H PANIER 40x40 CM AVEC POMPE DE VIDANGE	43,6x53,5x67	3,4	230V 1N~/50Hz		3.193

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	LAVWI	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE				230V 1N~/50Hz	297
	DDKNEKLE	KIT DOSEUR DE DÉTERGENT KNE35-40-50/KLE40-50-80	7x13x21				400
	PS3540	KIT POMPE DE VIDANGE KNE35-KNE40-KLE40	38x38x20				336
	C40KNKL4	PANIER 40x40 CM POUR MODÈLE KNE40-KLE40	39x39x15				113
	K3KNKL40	PANIER A VERRES Ø 11 CM 3 RANGS KNE40-KLE40	38,5x38,5x17				130
	K4KNKL40	PANIER A VERRES Ø 11 CM 4 RANGS KNE40-KLE40	38,5x38,5x17				135
	KT40	PANIER ROND Ø 40 CM POUR KNE40/KLE40/KE40	39x17,5x0				113
	AKNKL40	ADAPTATEUR POUR PANIER ROND Ø 40 CM KNE40-KLE40	43x43x2				56
	CPP	GODET À COUVERTS	10x22x13				25

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION	 cm	 kW	 kW		€
	IP13	RANGE 13 SOUCOUPES POUR PANIER	23x23x35				39
	KELEV	COMMUTATEUR DE NIVEAU POUR RÉSERVOIRS DE DÉTERGENT	10x10x30				107

SÉRIE KLE









LAVE-VAISSELLE

Structure en acier inoxydable, côtés avec PAROI DOUBLE STRATIFIÉE, porte de DOUBLE PAROI, bras de lavage en acier inoxydable, coulisseaux des paniers soudés. Doseur de produit de rinçage intégré. Modèle ... PD : doseur de détergent et pompe de vidange intégrés. Panneau de commande soft-touch avec écran LCD, carte électronique. Délivré

















avec: 1 panier plat, 1 panier à assiettes, 1 range-couverts. Modèles compatibles avec l'accessoire LAVWI pour la conformité aux réglementations de l'industrie 4.0.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KLE50	LAVE-VAISSELLE 40 PANIERS/H PANIER 50x50 CM	57,5x60,5x82	6,5		400V 3N~/50Hz	3.800
	KLE50PD	LAVE-VAISSELLE 40 PANIERS/H PANIER 50x50 CM AVEC POMPE VIDANGE	57,5x60,5x82	6,5		400V 3N~/50Hz	4.153
	KLE80	LAVE-VAISSELLE 60 PANIERS/H PANIER 50x50 - 50x60 CM	57,5x70x129	6,7		400V 3N~/50Hz	4.085
	KLE80PD	LAVE-VAISSELLE 60 PANIERS/H PANIER 50x50 - 50x60 CM AVEC POMPE VIDANGE	57,5x70x129	6,7		400V 3N~/50Hz	4.422

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	LAVWI	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE				230V 1N~/50Hz	297
	DDKNEKLE	KIT DOSEUR DE DÉTERGENT KNE35-40-50/KLE40-50-80	7x13x21				400
	PS50	KIT POMPE DE VIDANGE KNE50/KLE50-80					400
	KEBFLA	PANIER 50x50 CM PLAT	50x50x10				68
	KEBFLA17	PANIER 50x50 CM PLAT	50x50x17,5				113

ACCESSOIRES






	MOD.	DESCRIPTION					€
	KEBPIN16	PANIER 50X50 CM POUR 16 ASSIETTES Ø 24 CM	50x50x10				95
	KEBPIN	PANIER 50X50 CM POUR 18 ASSIETTES Ø 24 CM	50x50x10				83
	K938	PANIER 50x50 CM POUR 9 ASSIETTES PIZZA 38 CM	50x50x10				137
	KEBEUR4	PANIER 50X50 CM POUR 4 PLATEAUX 53x37 CM	50x50x10				274
	KEBEUR	PANIER 50X50 CM POUR 6 PLATEAUX 53x37 CM	50x50x10				103
	KE56B1	PANIER 50X60 CM 22 ASSIETTES Ø 29 CM POUR KLE80 / KE80-560	50x60x10				221
	KE56B2	PANIER 50x60 CM PLAT POUR KLE80/KE80-560	50x60x10				221
	KE56B3	PANIER 50x60 CM ASSIETTES/PLATEAUX POUR KLE80/KE80-560	50x60x10				221
	CPP	GODET À COUVERTS	10x22x13				25
	KEBSKU	GODET A COUVERTS ET USTENSILES	15x15x25				114
	KEBSKT	INSERT INOX POUR 5 PLATEAUX H 6,5 CM MAX	50x50x10				319
	GPC80	GRILLE PORTE PANIER POUR KLE80/KE80/LPE70	50x60x2				155
	TA50	SUPPORT A JOUR POUR KNE50-KLE50	57,6x55,6x37,4				554
	TC50	SUPPORT FERME POUR KNE50-KLE50	57,5x56,6x38,9				669
	KELEV	COMMUTATEUR DE NIVEAU POUR RÉSERVOIRS DE DÉTERGENT	10x10x30				107

SÉRIE KLE












LAVE-VAISSELLE A CAPOT

Structure en acier inoxydable, côtés avec PAROI DOUBLE STRATIFIEE, capote à SIMPLE PAROI, bras de lavage en acier inoxydable. Doseur de produit de rinçage intégré. Modèle ... PD : doseur de détergent et pompe de vidange intégrés. Panneau de commande soft-touch avec écran LCD, carte électronique. Délivré avec: 1 panier plat, 1 panier à assiettes, 1















range-couverts. Modèles compatibles avec l'accessoire LAVWI pour la conformité aux réglementations de l'industrie 4.0.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KLE90	LAVE-VAISSELLE A CAPOT 60 PANIERS/H 50x50 CM	72,4x81,8x152,9	8,7	400V 3N~/50Hz		6.306
	KLE90PD	LAVE-VAISSELLE A CAPOT 60 PANIERS/H 50x50 CM AVEC POMPE VIDANGE	72,4x81,8x152,9	8,7	400V 3N~/50Hz		6.615
	KLE90PDA	LAVE-VAISSELLE A CAPOT 60 PANIERS/H 50x50 CM AVEC POMPE VIDANGE ET ADOUCISSEUR	72,4x81,8x152,9	8,7	400V 3N~/50Hz		7.133













ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	LAVWI	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE			230V 1N~/50Hz		297
	DD8590	KIT DOSEUR DE DÉTERGENT LAVE-VAISSELLE KNE85-KLE90	15x10x5				388
	PS8590	KIT POMPE DE VIDANGE KNE85-KLE90					400
	KEBFLA	PANIER 50x50 CM PLAT	50x50x10				68
	KEBFLA17	PANIER 50x50 CM PLAT	50x50x17,5				113
	KEBPIN16	PANIER 50x50 CM POUR 16 ASSIETTES Ø 24 CM	50x50x10				95
	KEBPIN	PANIER 50x50 CM POUR 18 ASSIETTES Ø 24 CM	50x50x10				83
	K938	PANIER 50x50 CM POUR 9 ASSIETTES PIZZA 38 CM	50x50x10				137
	KEBEUR4	PANIER 50x50 CM POUR 4 PLATEAUX 53x37 CM	50x50x10				274
	KEBEUR	PANIER 50x50 CM POUR 6 PLATEAUX 53x37 CM	50x50x10				103

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KEBSKU	GODET A COUVERTS ET USTENSILES	15x15x25				114
	KEBSKT	INSERT INOX POUR 5 PLATEAUX H 6,5 CM MAX	50x50x10				319
	DOI140	DISPOSITIF D'OSMOSE INVERSE 140 L/h KLE9 /KE40-70-80-130-560/LPE202-302	15x45x45,3	0,2	230V 1N~/50Hz		3.747
	FCOI140	FILTRES À CARBONE POUR DISPOSITIF OSMOSE 140L/H (6PCS)					551
	KELEV	COMMUTATEUR DE NIVEAU POUR RÉSERVOIRS DE DÉTERGENT	10x10x30				107
	KETEUE70	TABLE D'ENTRÉE/SORTIE POUR LAVE-VAISSELLES	70x57,5x85				535
	KETEUE706	TABLE DE SORTIE 90° POUR PANIER 50X60 CM	70x67,5x85				1.556
	KET07AS	TABLE D'ENTREE /SORTIE À GAUCHE AVEC DOSSERET	70x71,5x85				710
	KET08AS	TABLE D'ENTREE /SORTIE À GAUCHE AVEC DOSSERET	80x71,5x85				812
	KET12AS	TABLE D'ENTREE /SORTIE À GAUCHE AVEC DOSSERET	120x71,5x85				992
	KET07AD	TABLE D'ENTREE /SORTIE À DROITE AVEC DOSSERET	70x71,5x85				710
	KET08AD	TABLE D'ENTREE /SORTIE À DROITE AVEC DOSSERET	80x71,5x85				812
	KET12AD	TABLE D'ENTREE /SORTIE À DROITE AVEC DOSSERET	120x71,5x85				992
	KETP07S	TABLE DE PRELAVAGE VERSION GAUCHE AVEC CUVE	70x71,5x85				1.556
	KETP12S	TABLE DE PRELAVAGE VERSION GAUCHE AVEC CUVE	120x71,5x85				1.556
	KETP12FS	TABLE DE PRELAVAGE, CUVE ET TROU A GAUCHE	120x71,5x85				1.676
	KETP15FS	TABLE DE PRELAVAGE À GAUCHE AVEC TROU VIDE ORDURE ET BAC	150x71,5x85				1.706
	KETP07D	TABLE DE PRELAVAGE VERSION DROITE AVEC CUVE	70x71,5x85				1.556
	KETP12D	TABLE DE PRELAVAGE VERSION DROITE AVEC CUVE	120x71,5x85				1.556

ACCESSOIRES






	MOD.	DESCRIPTION					€
	KETP12FD	TABLE DE PRELAVAGE, CUVE ET TROU A DROITE	120x71,5x85				1.676
	KETP15FD	TABLE DE PRELAVAGE À DROITE AVEC TROU VIDE ORDURE ET BAC	150x71,5x85				1.706
	KETCHS	FEMETURE LATÉRALE À GAUCHE	64x8,5x18				216
	KETCHD	FEMETURE LATÉRALE À DROITE	60x8,5x18				216
	DE	DOUCHETTE EXTRACTIBLE	5x23x32				406
	DF	DOUCHETTE FIXE	12x40x105				666
	DFM	DOUCHETTE FIXE MURALE	16x40x98				667
	PULIPE	MACHINE POUR LE NETTOYAGE DE CASSEROLES SUR TOP	18x29x24	0,18	230V 1N~/50Hz		3.609
	PCR40	POUBELLE MOBILE OUVERTURE COUVERCLE, 50 LT	40x40x60,5				305
	PCR70	POUBELLE MOBILE OUVERTURE COUVERCLE, 75 LT	45x45x60,5				318

SÉRIE KNE











LAVE VERRES

Structure en acier inoxydable, côtés à PAROI SIMPLE, porte à DOUBLE PAROI, bras de lavage en matériau composite, coulisseaux des paniers soudés. Doseur de produit de rinçage intégré. Modèle ... PD : doseur de détergent et pompe de vidange intégrés. Panneau de commande soft-touch avec écran LCD, carte électronique. Délivré avec: 2 paniers plats








et 1 range-couverts. Modèles compatibles avec l'accessoire LAVWI pour la conformité aux réglementations de l'industrie 4.0.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KNE35	LAVE-VERRES 30 PANIERS/H PANIER 35x35 CM	40,1x49x59,5	3,4	230V 1N~/50Hz		1.912
	KNE40	LAVE-VERRES 30 PANIERS/H PANIER 40x40 CM	43,6x53,5x67	3,4	230V 1N~/50Hz		2.530
	KNE40PD	LAVE-VERRES 30 PANIERS/H PANIER 40x40 CM AVEC POMPE DE VIDANGE	43,6x53,5x67	3,4	230V 1N~/50Hz		3.011

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	LAVWI	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE			230V 1N~/50Hz		297
	DDKNEKLE	KIT DOSEUR DE DÉTERGENT KNE35-40-50/KLE40-50-80	7x13x21				400
	PS3540	KIT POMPE DE VIDANGE KNE35-KNE40-KLE40	38x38x20				336
	C35KNE35	PANIER 35X35 CM KNE35	35x35x12				85
	C40KNKL4	PANIER 40X40 CM POUR KNE40 -KLE40	39x39x15				113
	K3KNKL40	PANIER A VERRES Ø 11 CM 3 RANGS POUR KNE40-KLE40	38,5x38,5x17				130
	K4KNKL40	PANIER A VERRES Ø 11 CM 4 RANGS KNE40-KLE40	38,5x38,5x17				135
	KT35	PANIER ROND Ø 35 CM POUR KNE35	35x16x0				104
	KT40	PANIER ROND Ø 40 CM POUR KNE40/KLE40/KE40	39x17,5x0				113

ACCESSOIRES






	MOD.	DESCRIPTION					€
	AKN35	ADAPTATEUR POUR PANIER ROND KNE35					56
	AKNKL40	ADAPTATEUR POUR PANIER ROND KNE40 - KLE40	43x43x2				56
	CPP	GODET À COUVERTS	10x22x13				25
	IP13	RANGE 13 SOUCOUPES POUR PANIER	23x23x35				39
	KELEV	COMMUTATEUR DE NIVEAU POUR RÉSERVOIRS DE DÉTERGENT	10x10x30				107

SÉRIE KNE

LAVE-VAISSELLE

Structure en acier inoxydable, côtés à PAROI SIMPLE, porte à DOUBLE PAROI, bras de lavage en matériau composite, coulisseaux des paniers soudés. Doseur de produit de rinçage intégré. Modèle ... PD : doseur de détergent et pompe de vidange intégrés. Panneau de commande soft-touch avec écran LCD, carte électronique. Délivré avec: 1 panier plat,

1 panier à assiettes, 1 range-couverts. Modèles compatibles avec l'accessoire LAVWI pour la conformité aux réglementations de l'industrie 4.0.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KNE50	LAVE-VAISSELLE 40 PANIERS/H PANIER 50x50 CM	57,5x60,5x82	5,4	400V 3N~/50Hz		3.263
	KNE50PD	LAVE-VAISSELLE 40 PANIERS/H PANIER 50x50 CM AVEC POMPE VIDANGE	57,5x60,5x82	5,4	400V 3N~/50Hz		3.570
	KNE50M	LAVE-VAISSELLE 40 PANIERS/H PANIER 50x50 CM MONOPHASÉE	57,5x60,5x82	3,5	230V 1N~/50Hz		3.263
	KNE50MPD	LAVE-VAISSELLE 40 PANIERS/H PANIER 50x50 CM MONOPHASÉE AVEC POMPE VIDANGE	57,5x60,5x82	3,5	230V 1N~/50Hz		3.415

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	LAVWI	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE			230V 1N~/50Hz		297
	DDKNEKLE	KIT DOSEUR DE DÉTERGENT KNE35-40-50/KLE40-50-80	7x13x21				400
	PS50	KIT POMPE DE VIDANGE KNE50/KLE50-80					400
	KEBFLA	PANIER 50x50 CM PLAT	50x50x10				68
	KEBFLA17	PANIER 50x50 CM PLAT	50x50x17,5				113
	KEBPIN16	PANIER 50X50 CM POUR 16 ASSIETTES Ø 24 CM	50x50x10				95
	KEBPIN	PANIER 50X50 CM POUR 18 ASSIETTES Ø 24 CM	50x50x10				83
	K938	PANIER 50x50 CM POUR 9 ASSIETTES PIZZA 38 CM	50x50x10				137
	KEBEUR4	PANIER 50X50 CM POUR 4 PLATEAUX 53x37 CM	50x50x10				274
	KEBEUR	PANIER 50X50 CM POUR 6 PLATEAUX 53x37 CM	50x50x10				103

ACCESSOIRES






	MOD.	DESCRIPTION	   	€
	CPP	GODET À COUVERTS	10x22x13	25
	TA50	SUPPORT A JOUR POUR KNE50/KLE50	57,6x55,6x37,4	554
	TC50	SUPPORT FERME POUR KNE50-KLE50	57,5x56,6x38,9	669
	KELEV	COMMUTATEUR DE NIVEAU POUR RÉSERVOIRS DE DÉTERGENT	10x10x30	107

SÉRIE KNE











LAVE-VAISSELLE A CAPOT

Structure en acier inoxydable, côtés de SIMPLE PAROI, capot à SIMPLE PAROI, bras de lavage en acier inox. Doseur de produit de rinçage intégré. Modèle ... PD : doseur de détergent et pompe de vidange intégrés. Panneau de commande soft-touch avec écran LCD, carte électronique. Capot à double paroi en acier inoxydable AISI 304, poignée de levage. Délivré avec:










1 panier plat, 1 panier à assiettes, 1 range-couverts. Modèles compatibles avec l'accessoire LAVWI pour la conformité aux réglementations de l'industrie 4.0.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KNE85	LAVE-VAISSELLE A CAPOT 60 PANIERS/H	72,4x81,8x152,9	8,5	400V 3N~/50Hz		5.445
	KNE85PD	LAVE-VAISSELLE A CAPOT 60 PANIERS/H AVEC POMPE VIDANGE	72,4x81,8x152,9	8,5	400V 3N~/50Hz		5.791













ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	LAVWI	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE			230V 1N~/50Hz		297
	DD8590	KIT DOSEUR DE DÉTERGENT KNE85-KLE90	15x10x5				388
	PS8590	KIT POMPE DE VIDANGE KNE85-KLE90					400
	KEBFLA	PANIER 50x50 CM PLAT	50x50x10				68
	KEBFLA17	PANIER 50x50 CM PLAT	50x50x17,5				113
	KEBPIN16	PANIER 50X50 CM POUR 16 ASSIETTES Ø 24 CM	50x50x10				95
	KEBPIN	PANIER 50X50 CM POUR 18 ASSIETTES Ø 24 CM	50x50x10				83
	K938	PANIER 50x50 CM POUR 9 ASSIETTES PIZZA 38 CM	50x50x10				137

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KEBEUR4	PANIER 50X50 CM POUR 4 PLATEAUX 53x37 CM	50x50x10				274
	KEBEUR	PANIER 50X50 CM POUR 6 PLATEAUX 53x37 CM	50x50x10				103
	KEBSKU	GODET A COUVERTS ET USTENSILES	15x15x25				114
	KEBSKT	INSERT INOX POUR 5 PLATEAUX H 6,5 CM MAX	50x50x10				319
	KELEV	COMMUTATEUR DE NIVEAU POUR RÉSERVOIRS DE DÉTERGENT	10x10x30				107
	KETEU70	TABLE D'ENTRÉE/SORTIE POUR LAVE-VAISSELLES	70x57,5x85				535
	KETEU706	TABLE DE SORTIE 90° POUR PANIER 50X60 CM	70x67,5x85				1.556
	KET07AS	TABLE D'ENTREE /SORTIE À GAUCHE AVEC DOSSERET	70x71,5x85				710
	KET08AS	TABLE D'ENTREE /SORTIE À GAUCHE AVEC DOSSERET	80x71,5x85				812
	KET12AS	TABLE D'ENTREE /SORTIE À GAUCHE AVEC DOSSERET	120x71,5x85				992
	KET07AD	TABLE D'ENTREE /SORTIE À DROITE AVEC DOSSERET	70x71,5x85				710
	KET08AD	TABLE D'ENTREE /SORTIE À DROITE AVEC DOSSERET	80x71,5x85				812
	KET12AD	TABLE D'ENTREE /SORTIE À DROITE AVEC DOSSERET	120x71,5x85				992
	KETP07S	TABLE DE PRELAVAGE VERSION GAUCHE AVEC CUVE	70x71,5x85				1.556
	KETP12S	TABLE DE PRELAVAGE VERSION GAUCHE AVEC CUVE	120x71,5x85				1.556
	KETP12FS	TABLE DE PRELAVAGE, CUVE ET TROU A GAUCHE	120x71,5x85				1.676
	KETP15FS	TABLE DE PRELAVAGE À GAUCHE AVEC TROU VIDE ORDURE ET BAC	150x71,5x85				1.706
	KETP07D	TABLE DE PRELAVAGE VERSION DROITE AVEC CUVE	70x71,5x85				1.556
	KETP12D	TABLE DE PRELAVAGE VERSION DROITE AVEC CUVE	120x71,5x85				1.556

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KETP12FD	TABLE DE PRELAVAGE, CUVE ET TROU A DROITE	120x71,5x85				1.676
	KETP15FD	TABLE DE PRELAVAGE À DROITE AVEC TROU VIDE ORDURE ET BAC	150x71,5x85				1.706
	KETCHS	FEMETURE LATÉRALE À GAUCHE	64x8,5x18				216
	KETCHD	FEMETURE LATÉRALE À DROITE	60x8,5x18				216
	DE	DOUCHETTE EXTRACTIBLE	5x23x32				406
	DF	DOUCHETTE FIXE	12x40x105				666
	DFM	DOUCHETTE FIXE MURALE	16x40x98				667
	PULIPE	MACHINE POUR LE NETTOYAGE DE CASSEROLES SUR TOP	18x29x24	0,18	230V 1N~/50Hz		3.609
	PCR40	POUBELLE MOBILE OUVERTURE COUVERCLE, 50 LT	40x40x60,5				305
	PCR70	POUBELLE MOBILE OUVERTURE COUVERCLE, 75 LT	45x45x60,5				318








SÉRIE LPE

LAVE-OBJECTS










Structure inox à DOUBLE PAROI ESPACIÉE, porte de DOUBLE PAROI, bras de lavage en inox. Doseurs de détergent et de produit de rinçage intégrés. Modèles... 202-302-402 équipés de pompe de vidange et de rinçage. Modèles ...HC équipés d'un récupérateur de chaleur. Panneau de commande soft-touch avec touches LED, carte

électronique (modèles LPE70-151). Panneau de commande soft-touch avec écran LCD et carte électronique (modèles LPE202-302-402). Délivré avec: 1 panier en fil d'acier. Modèles compatibles avec l'accessoire LAVWI pour la conformité aux réglementations de l'industrie 4.0. En cas d'alimentation en eau traitée OSMOSE, il y a un supplément pour les








modèles équipés de récupérateur de chaleur, contactez nos bureaux commerciaux.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	LPE70	LAVE-OBJECTS SOUS TABLE 30 PANIERS/H 50x60 CM	60x70x85	6,7	400V 3N~/50Hz		5.140
	LPE151	LAVE-OBJECTS 30 PANIERS/H 55x61 CM	72x78x224,3	7,5	400V 3N~/50Hz		9.190
	LPE202	LAVE-OBJECTS 30 PANIERS/H 55x61 CM	72x78x224,3	7,5	400V 3N~/50Hz		14.438
	LPE302	LAVE-OBJECTS 30 PANIERS/H 70x70 CM	85,3x85,7x227,4	10,7	400V 3N~/50Hz		19.031
	LPE402	LAVE-OBJECTS 30 PANIERS/H 132x70 CM	135x85,7x227,4	15,9	400V 3N~/50Hz		25.352
	LPE202HC	LAVE-OBJECTS 30 PANIERS/H 55x61 CM AVEC RÉCUPÉREUR DE CHALEUR	72x78x224,3	7,5	400V 3N~/50Hz		19.528
	LPE302HC	LAVE-OBJECTS 30 PANIERS/H 70x70 CM AVEC RÉCUPÉREUR DE CHALEUR	85,3x85,7x227,4	10,7	400V 3N~/50Hz		20.398
	LPE402HC	LAVE-OBJECTS 30 PANIERS/H 132x70 CM AVEC RÉCUPÉREUR DE CHALEUR	135x85,7x227,4	15,9	400V 3N~/50Hz		29.820

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	LAVWI	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE			230V 1N~/50Hz		297
	GPC80	GRILLE PORTE PANIER POUR KLE80/KE80/LPE70	50x60x2				155
	I2GN11	INSERT INOX POUR 2 RÉCIPIENTS GN 1/1 H 10 - 15 - 20 CM	50x50x52				241
	I3GN11	INSERT INOX POUR 3 RÉCIPIENTS GN 1/1 H 10 CM	50x50x51				241
	KEBSKT	INSERT INOX POUR 5 PLATEAUX H 6,5 CM MAX	50x50x10				319
	I8T	INSERT INOX POUR 8 PLATEAUX H 4 CM	50x50x30				310

ACCESSOIRES











	MOD.	DESCRIPTION	 cm	 kW	 kW		€
	IIMB	INSERT EN ACIER INOXYDABLE POUR ENTONNOIRS ET SAC A POCHE					97
	KEBSKU	GODET A COUVERTS ET USTENSILES	15x15x25				114
	KELEV	COMMUTATEUR DE NIVEAU POUR RÉSERVOIRS DE DÉTERGENT	10x10x30				107

ACCESSOIRES LAVE-VAISSELLE











PANIER

Paniers en polypropylène ou en fil plastifié, pour assiettes et verres.
Dimensions (LxP) cm 50x50.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BC1613	PANIER 50x50 VERRES N° 16 Ø 11,3 CM - H 13 CM	50x50x13				178
	BC1616	PANIER 50x50 VERRES N° 16 Ø 11,3 CM - H 16,5 CM	50x50x16,5				213
	BC1621	PANIER 50x50 VERRES N° 16 Ø 11,3 CM - H 21 CM	50x50x21				251
	BC1616I	PANIER 50x50 VERRES N° 16 Ø 11,3 CM - H 16,5 CM FOND INCLINÉ	50x50x16,5				224
	BC1621I	PANIER 50x50 VERRES N° 16 Ø 11,3 CM - H 21 CM FOND INCLINÉ	50x50x21				265
	BC2513	PANIER 50x50 VERRES N° 25 Ø 9 CM - H 13 CM	50x50x13				185
	BC2516	PANIER 50x50 VERRES N° 25 Ø 9 CM - H 16,5 CM	50x50x16,5				224
	BC2521	PANIER 50x50 VERRES N° 25 Ø 9 CM - H 21 CM	50x50x21				263
	BC2516I	PANIER 50x50 VERRES N° 25 Ø 9 CM - H 16,5 CM FOND INCLINÉ	50x50x16,5				242
	BC2521I	PANIER 50x50 VERRES N° 25 Ø 9 CM - H 21 CM FOND INCLINÉ	50x50x21				285
	BC3613	PANIER 50x50 VERRES N° 36 Ø 7,3 CM - H 13 CM	50x50x13				189
	BC3616	PANIER 50x50 VERRES N° 36 Ø 7,3 CM - H 16,5 CM	50x50x16,5				237
	BC3621	PANIER 50x50 VERRES N° 36 Ø 7,3 CM - H 21 CM	50x50x21				281
	BC4913	PANIER 50x50 VERRES N° 49 Ø 6,3 CM - H 13 CM	50x50x13				200
	BC4916	PANIER 50x50 VERRES N° 49 Ø 6,3 CM - H 16,5 CM	50x50x16,5				252
	BC4921	PANIER 50x50 VERRES N° 49 Ø 6,3 CM - H 21 CM	50x50x21				293

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	K411	PANIER 50x50 4 RANGS VERRES Ø CM 11 FOND INCLINÉ - EN FIL PLASTIFIÉ	50x50x17				148
	K58	PANIER 50x50 5 RANGS VERRES Ø CM 8 FOND INCLINÉ - EN FIL PLASTIFIÉ	50x50x17				171
	K5050P	PANIER 50x50 PLAT EN FIL PLASTIFIÉ	50x50x0				187
	K5050PV	PANIER 50x50 PLAT EN FIL PLASTIFIÉ ASSIETTES / PIZZA / PLATEAUX	50x50x0				126
	CPP	GODET À COUVERTS	10x22x13				25
	CPP4	GODET POUR COUVERTS 4 COMPARTIMENTS	21,7x21,7x13,4				60
	CPC	CHARIOT PORTE-PANIER	63,9x75,5x90				872

LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR

Efficacité, productivité élevée,
rapidité réunies pour d'excellents résultats

Angelo Po présente sa gamme de lave-vaisselle à avancement automatique du panier: d'excellentes performances, des matériaux et des solutions de construction de haut niveau pour répondre aux besoins les plus exigeants des grandes collectivités.

Les lave-vaisselle à avancement automatique du panier sont en acier inoxydable AISI 304, avec une double paroi espacée d'un air-gap de 10 mm, ce qui garantit une moindre dispersion thermique et acoustique dans l'environnement, maximise l'efficacité des puissances installées et optimise la consommation de l'eau et des lessiviels.

La gamme se compose de modèles à simple et triple rinçage, avec des versions en angle, à compléter par des modules de séchage en ligne ou en angle, des unités d'extraction de vapeur, de récupérateurs de chaleur ainsi qu'un large choix de tables de triage et de convoyeurs à rouleaux (droits ou courbes) pour créer des zones plonge performantes et adaptées aux besoins du client.



SÉRIE TE

LAVE-VAISSELLE CONVOYEUR DE PANIER



Double paroi espacée :
-60% de dispersion
thermique



Panneau de commande
avec touches tactiles et
affichage LED



Pompe de lavage double
flux : +25% d'efficacité



Flexibilité : de 60 à 320
paniers/h, pour divers
objets



Coûts d'exploitation
réduits : à partir de 0,8
litre d'eau par panier et
puissances installées
optimisées

TE

Pour d'excellents résultats

- Panneau de commande avec affichage LED, touches tactiles et carte électronique
- Construction en acier inoxydable à double paroi, espacée par un intervalle de 10 mm
- Portes à double paroi isolées et contrebalancées pour chaque module
- Cuves entièrement embouties en acier inoxydable AISI 304
- Filtres intégraux en acier inoxydable AISI 304 sur les cuves
- Hauteur utile d'entrée/sortie : 45 cm
- Largeur utile d'entrée/sortie : 54 cm
- Bras de lavage en acier inoxydable avec 12 buses chacun
- Pompe de lavage à double flux, efficacité énergétique et silence élevé
- Pompe de rinçage et Break-Tank pour garantir des performances constantes et réduire la consommation d'eau (sauf modèles TE120-TE210)
- **Optimisation de la consommation énergétique :**
 - pendant les périodes de veille, les servitudes électriques inutiles sont éteintes ; avec l'insertion d'un panier, la machine reprend le programme de lavage
 - la consommation électrique s'adapte à la vitesse d'avancement des paniers

- le rinçage est arrêté sans panier ; le gaspillage d'eau, d'énergie et de produits de nettoyage est évité
- la consommation d'eau est variable selon la vitesse d'avancement du panier

- Modèles avec triple rinçage : l'eau du rinçage final est utilisée en partie pour le pré-rinçage et en partie pour un rinçage dans la zone de lavage
- Modèle TE120D/S : réversible sur site
- Système d'entraînement des paniers avec guide de double voie latéral, zone centrale du panier entièrement libre pour le passage de l'eau
- Accessoires : micro fin de course, séchage en ligne ou en angle, aspiration vapeur, récupérateur de chaleur, pompe à chaleur, ainsi que tables et convoyeurs à rouleaux pour composer une zone plonge complète.

Les meilleurs résultats de lavage, la plus longue durée de vie de tous les composants, la consommation réduite de détergents et de tensioactifs est assurée si les lave-vaisselle sont alimentés en eau chaude avec une dureté de 2-8°F et une pression de 200-400 kPa.



TE160D



TE2703AS

SÉRIE TE

CONFIGURATIONS

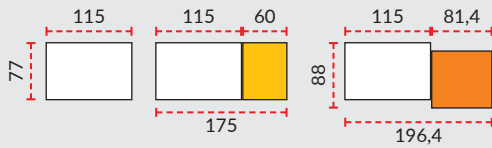
■ Prélavage

■ Prélavage en angle

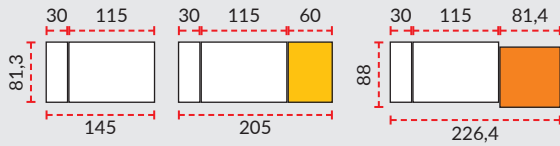
■ Module de séchage (accessoire)

■ Module de séchage en angle (accessoire)

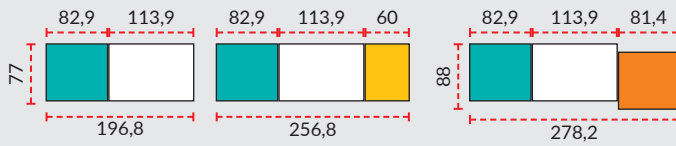
TE120...



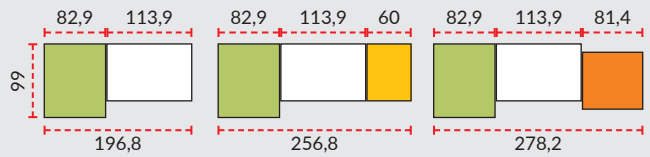
TE160...



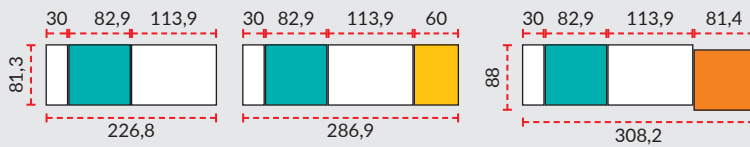
TE210...



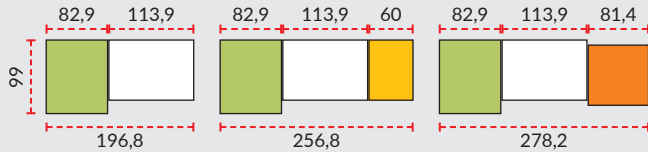
TE210A...



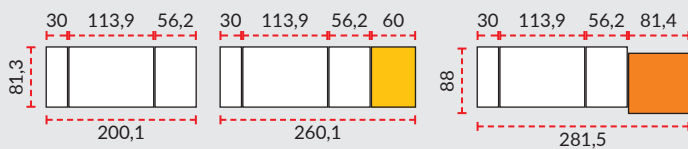
TE270...



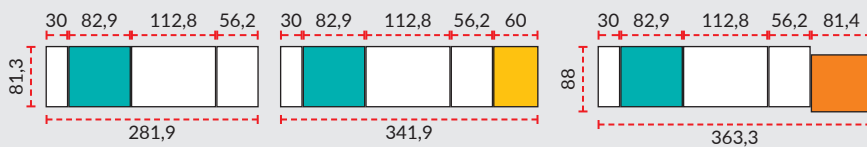
TE270A...



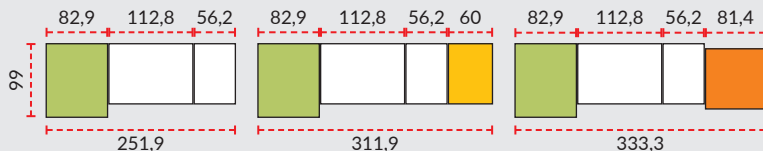
TE2003...



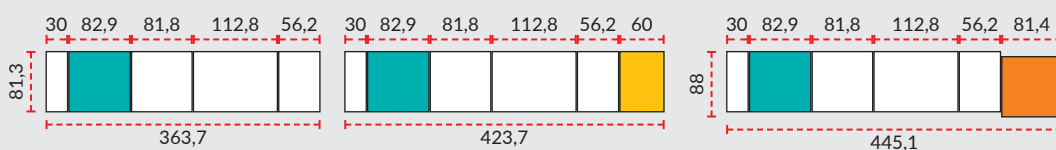
TE2703...



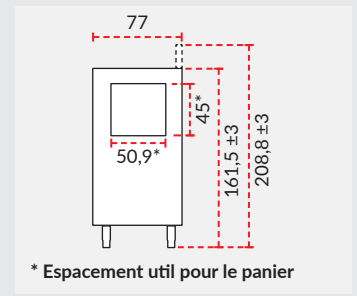
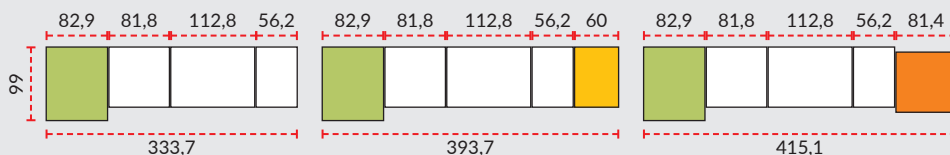
TE2703A...



TE3203...



TE3203A...



SÉRIE TE

PANNEAU DE COMMANDE

- Les touches SOFT-TOUCH avec affichage LED permettent une utilisation même avec des gants.
- Bouton marche/arrêt.
- Affichage / réglage des températures cuve et surchauffeur.
- Voyant lumineux des températures sélectionnées atteintes.
- Bouton de démarrage du programme de lavage.
- Voyant lumineux de remplissage cuve.
- Sélection de la vitesse d'avancement du panier.
- Voyant lumineux pour alarme de fin de course.



INFORMATIONS TECHNIQUES

		RINÇAGE UNIQUE				TRIPLE RINÇAGE		
		TE120...	TE210...	TE160...	TE270...	TE2003...	TE2703...	TE3203...
Productivité	1ère vitesse	120	210	160	270	200	270	320
	2ème vitesse	60	110	120	200	150	200	250
	3ème vitesse			60	135	95	140	160
	4ème vitesse			80	110	95	140	160
Consommation d'eau en rinçage	1ère vitesse	150	300	220	320	160	220	320
	2ème vitesse	150	300	170	240	130	160	250
	3ème vitesse			170	240	130	160	250
	4ème vitesse			220	320	160	220	320
Consommation d'eau en rinçage	1ère vitesse	1,3	1,4	1,4	1,2	0,8	0,8	1
	2ème vitesse	2,5	2,7	1,4	1,2	0,9	0,8	1
	3ème vitesse			2,8	2,2	1,4	1,1	1,5
	4ème vitesse			2,7	2,5	1,7	1,6	2
Absorption	avec de l'eau chaude	22	30	23,2	30,2	21	25	38
	avec eau chaude + récupérateur RCTE	24,7	37,7	26,9	37,9	25,1	28,6	47,1
	avec eau froide + récupérateur RCTE3					23,6	27,1	45,6
	avec de l'eau froide	28,5	45	32,7	45,2	29	34,4	52,4

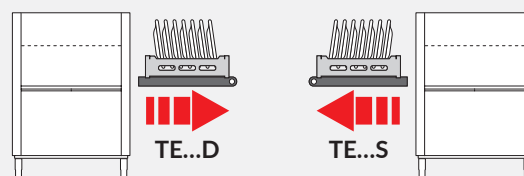
SÉRIE TE

INFORMATIONS TECHNIQUES

		RINÇAGE UNIQUE				TRIPLE RINÇAGE		
		TE120...	TE210...	TE160...	TE270...	TE2003...	TE2703...	TE3203...
Phases	Prélavage		•		•		•	•
	1er lavage	•	•	•	•	•	•	•
	2ème lavage							•
	Rinçage	•	•	•	•	•	•	•
Prélavage	Capacité de la cuve	lt	70		70		70	70
	Puissance de la pompe	kW	1,5		1,5		1,5	1,5
1er lavage	Capacité de la cuve	lt	70	70	70	70	70	70
	Résistances électriques	kW	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
	Puissance de la pompe	kW	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
	Température de l'eau							
	1ère vitesse	°C	60	60	63	63	63	63
	2ème vitesse	°C	60	60	60	60	60	60
	3ème vitesse	°C				63	63	63
4ème vitesse	°C				60	60	60	
2ème lavage	Capacité de la cuve	lt						70
	Résistances électriques	kW						10,5
	Puissance de la pompe	kW						1,5
	Température de l'eau							
	1ère vitesse	°C						63
2ème vitesse	°C						60	
3ème vitesse	°C						63	
4ème vitesse	°C						60	
Rinçage	Capacité du surchauffeur	lt	17	17	17	17	17	17
	Puissance de la pompe	kW			0,2	0,2	0,2	0,2
	Température de l'eau							
	1ère vitesse	°C	82	82	82	82	82	82
	2ème vitesse	°C	82	82	82	82	82	82
	3ème vitesse	°C				82	82	82
4ème vitesse	°C				65	65	65	

Paniers fournis

	 50x50 cm	 50x50 cm	
TE...	1 x KEBPIN	1 x KEBFLA17	1 x CPP



TE...D: direction d'avancement panier, de gauche à droite
TE...S: direction d'avancement panier, de droite à gauche














SÉRIE TE








LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DU PANIER - RINÇAGE SIMPLE

Construction en acier inoxydable AISI 304 avec côtés à double paroi espacée, portes isolées et contrebalancées à DOUBLE PAROI, cuves entièrement embouties, filtres intégrés en inox sur les cuves. UN SEUL rinçage. Modèles... S : SORTIE panier à GAUCHE. Modèles... D :

SORTIE panier à DROITE. Modèles conformes à la réglementation Industrie 4.0 grâce à un accessoire dédié. Les machines sont conçues pour l'alimentation en eau chaude ; le chiffre de consommation électrique en kW se réfère aux machines avec alimentation en eau

chaude.

	MOD.	DESCRIPTION				
	TE120S	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 120 PANIERS/HEURE - SORTIE PANIER GAUCHE	115x77x161,5	22	400V 3N~/50Hz	16.097
	TE160S	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 160 PANIERS/HEURE - SORTIE PANIER GAUCHE	145x81,3x161,5	23,2	400V 3N~/50Hz	20.831
	TE210S	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 210 PANIERS/HEURE - SORTIE PANIER GAUCHE	196,8x77x161,5	30	400V 3N~/50Hz	24.618
	TE210AS	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 210 PANIERS/HEURE - EN ANGLE - SORTIE PANIER GAUCHE	196,8x99x161,5	30	400V 3N~/50Hz	27.459
	TE270S	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 270 PANIERS/HEURE - SORTIE PANIER GAUCHE	226,8x81,3x161,5	30,2	400V 3N~/50Hz	29.352
	TE270AS	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 270 PANIERS/HEURE - EN ANGLE - SORTIE PANIER GAUCHE	196,8x99x161,5	30,2	400V 3N~/50Hz	32.193
	TE120D	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 120 PANIERS/HEURE - SORTIE PANIER DROITE	115x77x161,5	22	400V 3N~/50Hz	16.097
	TE160D	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 160 PANIERS/HEURE - SORTIE PANIER DROITE	145x81,3x161,5	23,2	400V 3N~/50Hz	20.831
	TE210D	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 210 PANIERS/HEURE - SORTIE PANIER DROITE	196,8x77x161,5	30	400V 3N~/50Hz	24.618

MOD.	DESCRIPTION					€
	TE210AD LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 210 PANIERS/HEURE - EN ANGLE - SORTIE PANIER DROITE	196,8x99x161,5	30	400V 3N~/50Hz		27.459
	TE270D LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 270 PANIERS/HEURE - SORTIE PANIER DROITE	226,8x81,3x161,5	30,2	400V 3N~/50Hz		29.352
	TE270AD LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 270 PANIERS/HEURE - EN ANGLE - SORTIE PANIER DROITE	196,8x99x161,5	30,2	400V 3N~/50Hz		32.193

ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
FCTE	MICRO FIN DE COURSE POUR LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR DE PANIER	10x10x10				294






SÉRIE TE

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DU PANIER - TRIPLE RINÇAGE

Construction en acier inoxydable AISI 304 avec côtés à double paroi espacée, portes isolées et contrebalancées à DOUBLE PAROI, cuves entièrement embouties, filtres intégrés en inox sur les cuves. TRIPLE rinçage. Modèles... S : SORTIE panier à GAUCHE. Modèles... D :

SORTIE panier à DROITE. Modèles conformes à la réglementation Industrie 4.0 grâce à un accessoire dédié.

MOD.	DESCRIPTION				
 TE2003S	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 200 PANIERS/HEURE - SORTIE PANIER GAUCHE	200,1x81,3x161,5	21	400V 3N~/50Hz	26.040
 TE2703S	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 270 PANIERS/HEURE - SORTIE PANIER GAUCHE	281,9x81,3x161,5	25	400V 3N~/50Hz	34.562
 TE2703AS	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 270 PANIERS/HEURE - EN ANGLE - SORTIE PANIER GAUCHE	251,9x99x161,5	25	400V 3N~/50Hz	37.402
 TE3203S	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 320 PANIERS/HEURE - SORTIE PANIER GAUCHE	363,7x81,3x161,5	38	400V 3N~/50Hz	44.977
 TE3203AS	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 320 PANIERS/HEURE - EN ANGLE - SORTIE PANIER GAUCHE	333,7x99x161,5	38	400V 3N~/50Hz	47.818
 TE2003D	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 200 PANIERS/HEURE - SORTIE PANIER DROITE	200,1x81,3x161,5	21	400V 3N~/50Hz	26.040
 TE2703D	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 270 PANIERS/HEURE - SORTIE PANIER DROITE	281,9x81,3x161,5	25	400V 3N~/50Hz	34.562
 TE2703AD	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 270 PANIERS/HEURE - EN ANGLE - SORTIE PANIER DROITE	251,9x99x161,5	25	400V 3N~/50Hz	37.402
 TE3203D	LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 320 PANIERS/HEURE - SORTIE PANIER DROITE	363,7x81,3x161,5	38	400V 3N~/50Hz	44.977

MOD.	DESCRIPTION					€
	TE3203AD LAVE-VAISSELLE AVANCEMENT AUTOMATIQUE 320 PANIERS/HEURE - EN ANGLE - SORTIE PANIER DROITE	333,7x99x161,5	38	400V 3N~/50Hz		47.818

ACCESSOIRES


MOD.	DESCRIPTION					€
FCTE	MICRO FIN DE COURSE POUR LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR DE PANIER	10x10x10				294

SÉRIE TE


ACCESSOIRES POUR LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR TE

Les accessoires suivants doivent être commandés avec le lave-vaisselle. En cas d'alimentation en eau traitée OSMOSE, il y a un supplément pour le récupérateur de chaleur, contactez nos bureaux commerciaux.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	MA6TE	MODULE DE SÉCHAGE DROIT	60x77x177,5	6	400V 3N~/50Hz		6.862
	MA9TE	MODULE DE SÉCHAGE DROIT	60x77x177,5	9	400V 3N~/50Hz		7.499
	MA6ATE	MODULE DE SÉCHAGE D'ANGLE	82x87,9x177,5	6	400V 3N~/50Hz		13.234
	MA9ATE	MODULE DE SÉCHAGE D'ANGLE	82x87,9x177,5	9	400V 3N~/50Hz		13.870
	AVTE	ASPIRATEUR DE BUÉES		0,2	400V 3N~/50Hz		2.205
	RCTE	RECUPERATEUR DE CHALEUR			400V 3N~/50Hz		4.412
	RCTE3	UNITÉ DE RÉCUPÉRATION DE CHALEUR - UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES À TRIPLE RINÇAGE	55x55x21		400V 3N~/50Hz		6.616
	MPCTE	MODULE DE POMPE À CHALEUR			400V 3N~/50Hz		38.720
	DDBTE	DOSEUR DE PRODUITS DE LAVAGE ET RINÇAGE INSTALLÉ			400V 3N~/50Hz		784
	AAFTE	PRÉPARATION POUR L'ALIMENTATION EN EAU FROIDE			400V 3N~/50Hz		539
	IGTE3	INTERRUPTEUR GÉNÉRAL INSTALLÉ POUR LES MODÈLES À TRIPLE RINÇAGE			400V 3N~/50Hz		2.842
	IETE	INTERRUPTEUR D'URGENCE INSTALLÉ			400V 3N~/50Hz		343
	RPTE	DÉTENDEUR AVEC MANOMÈTRE TE120 + 210 RINÇAGE SIMPLE					539
	DIV2TE	DIVISION LAVE-VAISSELLE 2 PIÈCES					1.961

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	DIV3TE	DIVISION LAVE-VAISSELLE 3 PIÈCES					3.921
	PSUTE	PARE-ÉCLABOUSSURES LATÉRAUX EN SORTIE					343















SÉRIE TE













ACCESSOIRES POUR LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR TE

Sortie panier GAUCHE-DROITE : fait référence à la sortie du lave-vaisselle.











ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	LAVWITE	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE POUR LAVE-VAISSELLE SERIE TE				230V 1N~/50Hz	297
	TEU07TE	TABLE D'ENTRÉE/SORTIE PANIER	70x70x85				1.133
	TEU110TE	TABLE D'ENTRÉE/SORTIE PANIER	110x70x85				1.166
	TU07ATE	TABLE DE SORTIE AVEC MODULE DE SÉCHAGE	70x70x85				1.245
	TU110ATE	TABLE DE SORTIE AVEC MODULE DE SÉCHAGE	110x70x85				1.295
	TLUDTE	TABLE LATÉRAL MÉCANISÉE SORTIE DU PANIER DROITE	60x65x85				3.087
	TLUSTE	TABLE LATÉRAL MÉCANISÉE SORTIE DU PANIER GAUCHE	60x65x85				3.087
	PR100TE	TABLETTE DE RACCORD	100x60x5				451
	PR130TE	TABLETTE DE RACCORD	130x60x5				592
	TC120VD	TABLE DE TRIAGE AVEC CUVE - SORTIE DU PANIER A DROITE	120x70x85				2.247
	TC150VD	TABLE DE TRIAGE AVEC CUVE - SORTIE DU PANIER A DROITE	150x70x85				2.427
	TC180VD	TABLE DE TRIAGE AVEC CUVE - SORTIE DU PANIER A DROITE	180x70x85				2.582
	TC120VS	TABLE DE TRIAGE AVEC CUVE - SORTIE DU PANIER A GAUCHE	120x70x85				2.247
	TC150VS	TABLE DE TRIAGE AVEC CUVE - SORTIE DU PANIER A GAUCHE	150x70x85				2.427
	TC180VS	TABLE DE TRIAGE AVEC CUVE - SORTIE DU PANIER A GAUCHE	180x70x85				2.582

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TCS120VD	TABLE DE TRIAGE - SORTIE DU PANIER A DROITE	120x70x85				2.565
	TCS150VD	TABLE DE TRIAGE - SORTIE DU PANIER A DROITE	150x70x85				2.865
	TCS180VD	TABLE DE TRIAGE - SORTIE DU PANIER A DROITE	180x70x85				3.157
	TCS120VS	TABLE DE TRIAGE - SORTIE DU PANIER A GAUCHE	120x70x85				2.565
	TCS150VS	TABLE DE TRIAGE - SORTIE DU PANIER A GAUCHE	150x70x85				2.865
	TCS180VS	TABLE DE TRIAGE - SORTIE DU PANIER A GAUCHE	180x70x85				3.157
	RR110TE	TABLE LINÉAIRE À ROULEAUX	110x63x87,5				2.547
	RR160TE	TABLE LINÉAIRE À ROULEAUX	160x63x87,5				3.362
	RR210TE	TABLE LINÉAIRE À ROULEAUX	210x63x87,5				4.469
	RR260TE	TABLE LINÉAIRE À ROULEAUX	260x63x87,5				5.515
	RRR114TE	TABLE LINÉAIRE À ROULEAUX SUR ROUES	114,5x64x87,5				4.469
	RRR164TE	TABLE LINÉAIRE À ROULEAUX SUR ROUES	164,5x64x87,5				5.266
	RRR214TE	TABLE LINÉAIRE À ROULEAUX SUR ROUES	214,5x64x87,5				7.067
	RC90TE	TABLE À ROULEAUX COURBE 90°	110x110x87,5				3.783
	RC90STE	TABLE À ROULEAUX MÉCANISÉ COURBE 90° POUR LE DÉCHARGEMENT	80x80x87,5				6.862
	RC180D	TABLE À ROULEAUX MÉCANISÉ COURBE 180° POUR LE DÉCHARGEMENT - SORTIE À DROITE	140x80x87,5				11.030
	RC180S	TABLE À ROULEAUX MÉCANISÉ COURBE 180° POUR LE DÉCHARGEMENT - SORTIE À GAUCHE	140x80x87,5				11.030
	TC160FD	TABLE DE TRIAGE AVEC TROU - SORTIE DU PANIER A DROITE	160x105x85				3.397
	TC210FD	TABLE DE TRIAGE AVEC TROU - SORTIE DU PANIER A DROITE	210x105x85				3.877
	TC260FD	TABLE DE TRIAGE AVEC TROU - SORTIE DU PANIER A DROITE	260x105x85				4.399

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TC160FS	TABLE DE TRIAGE AVEC TROU - SORTIE DU PANIER A GAUCHE	160x105x85				3.397
	TC210FS	TABLE DE TRIAGE AVEC TROU - SORTIE DU PANIER A GAUCHE	210x105x85				3.877
	TC260FS	TABLE DE TRIAGE AVEC TROU - SORTIE DU PANIER A GAUCHE	260x105x85				4.399
	MPC160	TABLETTE DOUBLE FACE POUR PANIERS	160x65x60				1.587
	MPC210	TABLETTE DOUBLE FACE POUR PANIERS	210x65x60				1.690
	MPC260	TABLETTE DOUBLE FACE POUR PANIERS	260x65x60				1.802
	PV70D	ÉTAGÈRE DE CONNEXION AVEC CUVE SORTIE PANIER À DROITE	70x70x45				1.338
	PV100D	ÉTAGÈRE DE CONNEXION AVEC CUVE SORTIE PANIER À DROITE	100x70x45				1.527
	PV130D	ÉTAGÈRE DE CONNEXION AVEC CUVE SORTIE PANIER À DROITE	130x70x45				1.716
	PV70S	ÉTAGÈRE DE CONNEXION AVEC CUVE SORTIE PANIER À GAUCHE	70x70x45				1.338
	PV100S	ÉTAGÈRE DE CONNEXION AVEC CUVE SORTIE PANIER À GAUCHE	100x70x45				1.527
	PV130S	ÉTAGÈRE DE CONNEXION AVEC CUVE SORTIE PANIER À GAUCHE	130x70x45				1.716
	DE	DOUCHETTE EXTRACTIBLE	5x23x32				406
	DF	DOUCHETTE FIXE	12x40x105				666
	PULIPE	MACHINE POUR LE NETTOYAGE DE CASSEROLES SUR TOP	18x29x24	0,18	230V 1N~/50Hz		3.609
	KEBPIN	PANIER 50X50 CM POUR 18 ASSIETTES Ø 24 CM	50x50x10				83
	KEBFLA17	PANIER 50x50 CM PLAT	50x50x17,5				113
	CPP	GODET À COUVERTS	10x22x13				25
	VCAP	BAC MOBILE POUR TREMPAGE COUVERTS	56x56x60				1.802
	CPC	CHARIOT PORTE-PANIERS	63,9x75,5x90				872

HOTTES

Systèmes d'aspiration réalisées en acier inox AISI 304.

Les hottes disposent d'une très grande efficacité de filtrage et pouvant s'adapter à diverses installations, des plus simples aux plus complexes. Ces systèmes offrent des grandes performances et une bonne gestion du microclimat de la cuisine. Les hottes ont un système d'aspiration et immiscions d'air équilibré pour assurer un 'utilisation optimale de l'énergie.



HOTTES

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Hottes avec filtres à labyrinthe

	SP: Profil SNACK, murale	P: hotte murale	C: hotte centrale
CA			
CS			
PK			
K			

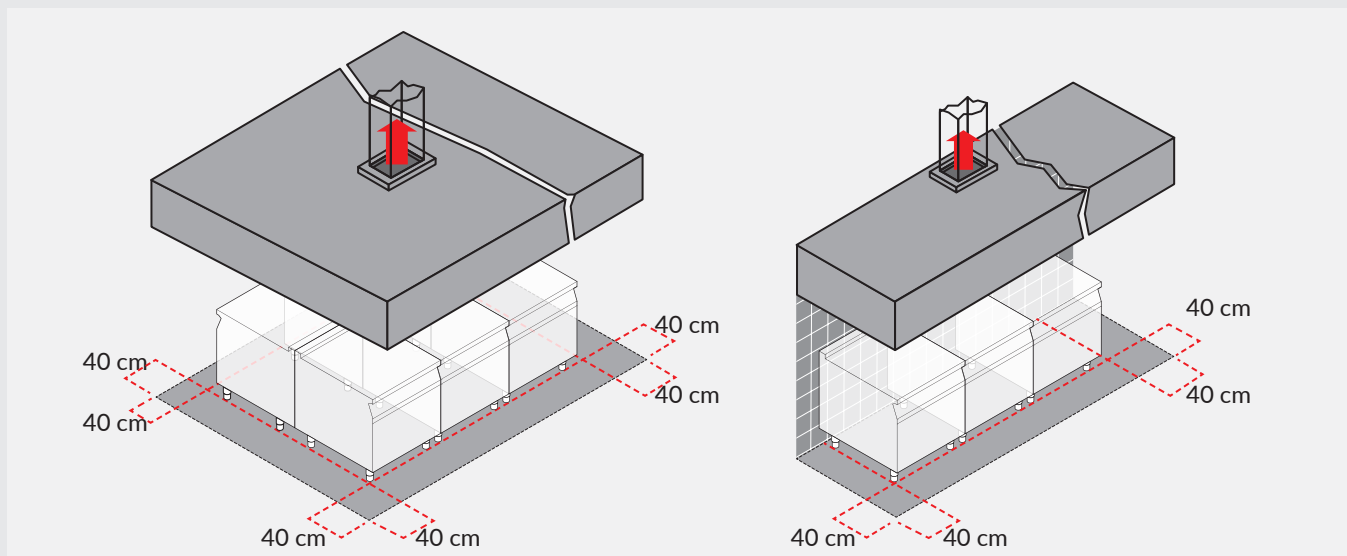
Hotte MURALE pour l'aspiration des vapeurs

KVP	
-----	--

Hotte à compensation, filtres à tiroir

	P: hotte murale	C: hotte centrale
KK		

Dimensionnement de la hotte



HOTTES

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Jeu Eclairage

Longueur hotte (cm)	
PKP.... 100 - 160	1 x KL1016
PKP.... 200 - 280	1 x KL2028
PKP.... 300 - 320	1 x KL3032
PKP.... 360 - 400	2 x KL2028
PKC.... 100 - 160	2 x KL1016
PKC.... 200 - 280	2 x KL2028
PKC.... 300 - 320	2 x KL3032
PKC.... 360 - 400	4 x KL2028

Débitage en tranches

	≤ 410 cm	>410 cm		≤ 410 cm	>410 cm		≤ 410 cm	>410 cm
PKP11	1	-	KC24	2	3	KKP16	1	2
PKP13	1	-	KC26	2	3	KKC17	1	2
PKP16	1	-	PKC17	1	-	KKC22	2	4
KP11	1	2	PKC20	1	-	KKC26	2	4
KP13	1	2	PKC22	2	-			
KP16	1	2	PKC24	2	-			
KC17	1	2	PKC26	2	-			
KC20	1	2	KKP11	1	2			
KC22	2	3	KKP13	1	2			

Aspirateur

MOD.	vitesses	m³/h	kW	Hst
SPE7	1	1600	0,18	15
Σ SPE9	1	2500	0,42	25
SPE10	1	4000	0,55	36

Aspirateur

MOD.	vitesses	m³/h	kW	Hst
A1T1	1	1.500	0,55	50
A1T3	1	3.000	1,1	50
A1T4	1	4.500	1,5	50
A1T6	1	6.000	2,2	50
A1T8	1	8.000	3	60
Σ A1T10	1	10.000	3	55
A1T12	1	12.000	4	55
A1T15	1	15.000	4	40
A1T18	1	18.000	5,5	45
A1T23	1	23.000	7,5	45
T A2T1	2	1.500	0,55/0,16	50
A2T3	2	3.000	1,1/0,37	50
A2T4	2	4.500	1,7/0,6	50
A2T6	2	6.000	2,2/0,75	50
A2T8	2	8.000	3/1	60
A2T12	2	12.000	4/1,2	55
A2T18	2	18.000	5,5/1,6	45
A2T23	2	23.000	7,5/2,2	45

Ventilateur

MOD.	vitesses	m³/h	kW	Hst
I1M08	1	800	0,06	7
Σ I1M12	1	1.200	0,14	15
I1M25	1	2.500	0,25	14
T I1T1	1	1.200	0,37	20
I1T2	1	2.000	0,55	20
I1T4	1	4.000	1,1	20
I1T6	1	6.000	1,5	20
I1T8	1	8.000	1,5	20
I2T1	2	1.200	0,37/0,12	20
I2T2	2	2.000	0,55/0,16	20
I2T4	2	4.000	1,1/0,37	20
I2T6	2	6.000	1,7/0,6	20
I2T8	2	8.000	1,7/0,6	20

A...: aspirateur

I...: ventilateur

...M...: monophasé

...T...: triphasé

Hst - par mm d'eau

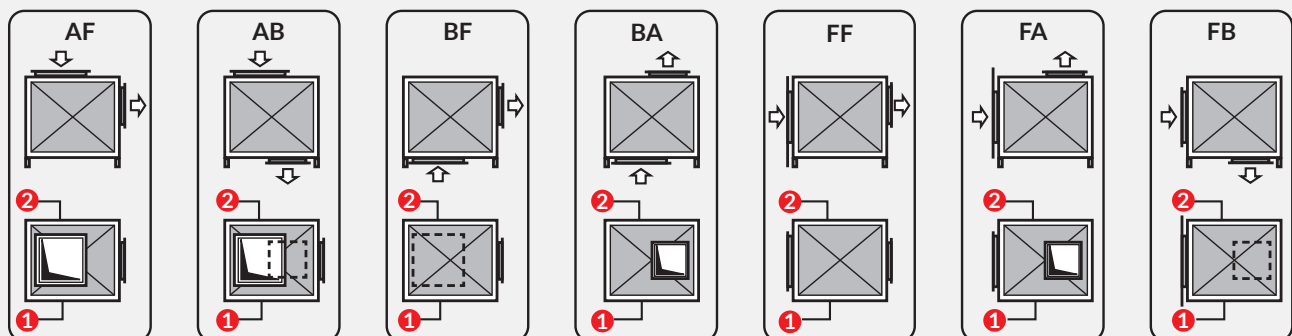
Moteurs d'aspiration /de ventilation en caisson: critere de choix caisson

Données à communiquer obligatoirement pour la commande des caissons d'aspiration :

Exemple

- 1) Modèle du ventilateur.
- 2) Position des bouches d'aspiration et d'évacuation AF, AB, BF, BA, FF, FA ou FB (voir tableau ci-dessous). Nous rappelons que la bouche d'aspiration doit être percée au moment de l'installation.
- 3) Panneau démontable pour l'entretien 1 ou 2 (voir tableau ci-dessous).

A1T8	BF	2
(1)	(2)	(3)










VENTILATION HOTTES

HOTTES AUTO-ASPIRANTES AVEC FILTRES À LABYRINTHE











Réalisée en acier inox AISI 304 avec finition satinée soudage à points.
 Variateur de vitesse à commandes digitales. Canal récupération des graisses et des condensas muni d'un robinet d'évacuation. Equipement d'accessoires de fixation de la hotte pour le fixage. ...S...: profil Snack à encombrement réduit. ...P: hotte murale. ...C: hotte centrale.



MOD.	DESCRIPTION	cm	kW	kW	€
	CA9012SP HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE SÉRIE SNACK	120x90x45	0,184	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	2.126
	CA9016SP HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE SÉRIE SNACK	160x90x45	0,184	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	2.361
	CA9020SP HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE SÉRIE SNACK	200x90x45	0,42	230V 1N~/50Hz	2.758
	CA9024SP HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE SÉRIE SNACK	240x90x45	0,42	230V 1N~/50Hz	2.987
	CA9028SP HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE SÉRIE SNACK	290x90x45	0,42	230V 1N~/50Hz	3.319
	CA9032SP HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE SÉRIE SNACK	320x90x45	0,42	230V 1N~/50Hz	3.577
	CA9012P HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	120x90x45	0,184	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	2.617
	CA9016P HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	160x90x45	0,184	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	2.708
	CA9020P HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	200x90x45	0,42	230V 1N~/50Hz	2.911
	CA9024P HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	240x90x45	0,42	230V 1N~/50Hz	3.138
	CA9028P HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	280x90x45	0,42	230V 1N~/50Hz	3.286
	CA9032P HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	320x90x45	0,42	230V 1N~/50Hz	3.491
	CA1112P HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	120x110x45	0,184	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	2.693
	CA1116P HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	160x110x45	0,184	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	2.786
	CA1120P HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	200x110x45	0,42	230V 1N~/50Hz	3.190
	CA1124P HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	240x110x45	0,42	230V 1N~/50Hz	3.293
	CA1128P HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	280x110x45	0,42	230V 1N~/50Hz	3.404
	CA1132P HOTTE MURALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	320x110x45	0,42	230V 1N~/50Hz	3.630

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CA1316C	HOTTE CENTRALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	160x130x45	0,184	230V 1N~/50 ÷ 60Hz		3.080
	CA1320C	HOTTE CENTRALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	200x130x45	0,42	230V 1N~/50Hz		3.491
	CA1324C	HOTTE CENTRALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	240x130x45	0,42	230V 1N~/50Hz		3.585
	CA1328C	HOTTE CENTRALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	280x130x45	0,42	230V 1N~/50Hz		3.759
	CA1332C	HOTTE CENTRALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	320x130x45	0,42	230V 1N~/50Hz		4.633
	CA2016C	HOTTE CENTRALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	160x200x45	0,42	230V 1N~/50Hz		3.694
	CA2020C	HOTTE CENTRALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	200x200x45	0,42	230V 1N~/50Hz		4.125
	CA2024C	HOTTE CENTRALE AUTO-ASPIRANTE AVEC FILTRE À LABYRINTHE À DOUBLE PENTE	240x200x45	0,42	230V 1N~/50Hz		4.201

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	C30	GAINÉ DE RACCORDEMENT SECTION CIRCULAIRE CM 100	100x30x0				93
	R30	GAINÉ DE RACCORDEMENT À 90° POUR CANALISATIONS	30x30x100				135
	C30S	TÈ POUR RACCORDEMENT À SECTION CIRCULAIRE EN FÉR ZINGUÉ	30x30x50				95
	R3030A	GAINÉ DE RACCORDEMENT COURBE POUR CANAUX D'ASPIRATION	37x60x37				193
	RQC30	GAINÉ DE RACCORDEMENT CARRE-CIRCULAIRE POUR CANALISATIONS	36x36x26				109
	KL1016	KIT ÉCLAIRAGE POUR HOTTE AUTO-ASPIRANTE	65x5x8	0,018	230V 1N~/50Hz		210
	KL2028	KIT ÉCLAIRAGE POUR HOTTE AUTO-ASPIRANTE	125x5x8	0,036	230V 1N~/50Hz		233
	KL3032	KIT ÉCLAIRAGE POUR HOTTE AUTO-ASPIRANTE	150x5x8	0,058	230V 1N~/50Hz		248










VENTILATION HOTTES

HOTTES AVEC FILTRES À LABYRINTHE







Réalisée en acier inox AISI 304 avec finition satinée soudage à points. Canal récupération des graisses et des condensas muni d'un robinet d'évacuation. Equipement d'accessoires de fixation de la hotte pour le fixage. ...S...: profil Snack à encombrement réduit.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CS9012SP	HOTTE AVEC FILTRES À LABYRINTHE, MURALE ET PROFIL SNACK	120x90x45				1.263
	CS9016SP	HOTTE AVEC FILTRES À LABYRINTHE, MURALE ET PROFIL SNACK	160x90x45				1.372
	CS9020SP	HOTTE AVEC FILTRES À LABYRINTHE, MURALE ET PROFIL SNACK	200x90x45				1.658
	CS9024SP	HOTTE AVEC FILTRES À LABYRINTHE, MURALE ET PROFIL SNACK	240x90x45				1.887
	CS9028SP	HOTTE AVEC FILTRES À LABYRINTHE, MURALE ET PROFIL SNACK	280x90x45				2.245
	CS9030SP	HOTTE AVEC FILTRES À LABYRINTHE, MURALE ET PROFIL SNACK	300x90x45				2.342
	CS1316C	HOTTE CENTRALE POUR MOTEUR D'ASPIRATION MONOPHASÉ	160x130x45				2.066
	CS1320C	HOTTE CENTRALE POUR MOTEUR D'ASPIRATION MONOPHASÉ	200x130x45				2.318
	CS1324C	HOTTE CENTRALE POUR MOTEUR D'ASPIRATION MONOPHASÉ	240x130x45				2.784
	CS1328C	HOTTE CENTRALE POUR MOTEUR D'ASPIRATION MONOPHASÉ	280x130x45				3.276
	CS1330C	HOTTE CENTRALE POUR MOTEUR D'ASPIRATION MONOPHASÉ	300x130x45				3.372
	CS1332C	HOTTE CENTRALE POUR MOTEUR D'ASPIRATION MONOPHASÉ	320x130x45				3.513

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	C30	GAINE DE RACCORDEMENT SECTION CIRCULAIRE CM 100	100x30x0				93
	R30	GAINE DE RACCORDEMENT À 90° POUR CANALISATIONS	30x30x100				135
	C30S	TÈ POUR RACCORDEMENT À SECTION CIRCULAIRE EN FÉR ZINGUÉ	30x30x50				95
	R3030A	GAINE DE RACCORDEMENT COURBE POUR CANAUX D'ASPIRATION	37x60x37				193

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	RQC30	GAINÉ DE RACCORDEMENT CARRE-CIRCULAIRE POUR CANALISATIONS	36x36x26				109
	KL1016	KIT ÉCLAIRAGE POUR HOTTE AUTO-ASPIRANTE	65x5x8	0,018	230V 1N~/50Hz		210
	KL2028	KIT ÉCLAIRAGE POUR HOTTE AUTO-ASPIRANTE	125x5x8	0,036	230V 1N~/50Hz		233
	KL3032	KIT ÉCLAIRAGE POUR HOTTE AUTO-ASPIRANTE	150x5x8	0,058	230V 1N~/50Hz		248














VENTILATION HOTTES

HOTTES CUBIQUE AVEC FILTRES À LABYRINTHE

Hotte en acier inox AISI 304, finition Scotch-Brite. AISI 304 Epaisseur: 0,8 mm pour les hottes de longueur 3 mètres. Soudure par points. Dotation de filtres labyrinthe en acier inox AISI 304 amovibles et lavables. Recueil des fluides dans les canaux latéraux avec raccord/vidange. PKP: murale. Dotation de série: robinet de vidange des graisses






et jeu montage mural. PKC: centrale. Dotation de série: robinet de vidange des graisses et jeu montage au plafond. Combinaison jeu éclairage: section d'introduction du présent chapitre.

MOD.	DESCRIPTION		 		€
	PKP1112 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	120x110x45			1.487
	PKP1116 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	160x110x45			1.708
	PKP1120 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	200x110x45			2.001
	PKP1124 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	240x110x45			2.359
	PKP1128 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	280x110x45			2.697
	PKP1132 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	320x110x45			3.016
	PKP1136 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	360x110x45			3.685
	PKP1140 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	400x110x45			3.989
	PKP1312 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	120x130x45			1.639
	PKP1316 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	160x130x45			1.866
	PKP1320 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	200x130x45			2.457
	PKP1324 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	240x130x45			2.588
	PKP1328 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	280x130x45			2.946
	PKP1332 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	320x130x45			3.295
	PKP1336 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	360x130x45			4.029
	PKP1340 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	400x130x45			4.351
	PKP1612 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	120x160x45			1.806
	PKP1616 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	160x160x45			2.050
	PKP1620 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	200x160x45			2.702






	MOD.	DESCRIPTION					€
	PKP1624	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	240x160x45				2.848
	PKP1628	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	280x160x45				3.238
	PKP1632	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	320x160x45				3.791
	PKP1636	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	360x160x45				4.429
	PKP1640	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	400x160x45				4.784
	PKC1716	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	160x170x45				2.414
	PKC1720	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	200x170x45				2.750
	PKC1724	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	240x170x45				3.319
	PKC1728	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	280x170x45				3.783
	PKC1732	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	320x170x45				4.433
	PKC1736	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	360x170x45				5.215
	PKC1740	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	400x170x45				5.651
	PKC2020	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	200x200x45				3.087
	PKC2024	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	240x200x45				3.528
	PKC2028	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	280x200x45				4.051
	PKC2032	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	320x200x45				4.704
	PKC2036	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	630x200x45				5.560
	PKC2040	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	400x200x45				5.993
	PKC2220	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	200x220x45				3.346
	PKC2224	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	220x240x45				3.826
	PKC2228	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	280x220x45				4.395
	PKC2232	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	320x220x45				5.100
PKC2236	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	360x220x45				6.027	





MOD.	DESCRIPTION					€
 PKC2240	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	400x220x45				6.499
PKC2420	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	200x240x45				4.204
PKC2424	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	240x240x45				4.952
PKC2428	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	280x240x45				5.662
PKC2432	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	320x240x45				5.926
PKC2436	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	360x240x45				7.740
PKC2440	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	400x240x45				8.380
PKC2620	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	200x260x45				4.913
PKC2624	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	240x260x45				5.177
PKC2628	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	280x260x45				5.893
PKC2632	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	320x260x45				6.362
PKC2636	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	360x260x45				8.059
PKC2640	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	400x260x45				8.700

ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
 KL1016	KIT ÉCLAIRAGE POUR HOTTE AUTO-ASPIRANTE	65x5x8		0,018	230V 1N~/50Hz	210
KL2028	KIT ÉCLAIRAGE POUR HOTTE AUTO-ASPIRANTE	125x5x8		0,036	230V 1N~/50Hz	233
KL3032	KIT ÉCLAIRAGE POUR HOTTE AUTO-ASPIRANTE	150x5x8		0,058	230V 1N~/50Hz	248

VENTILATION HOTTES

HOTTES CUBIQUE AVEC FILTRES À LABYRINTHE

Hotte en acier inox AISI 304, finition Scotch-Brite. Soudure par points et soudure continue. Dotation de filtres labyrinthe en acier inox AISI 304 amovibles et lavables. Recueil des fluides dans les canaux latéraux avec raccord/vidange. KP: murale. Dotation de série: robinet de vidange des graisses et jeu montage au plafond. KC: centrale.







Dotation de série: robinet de vidange des graisses et jeu montage au plafond.






MOD.	DESCRIPTION	cm	kW	kW	€
KP1112	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	120x110x40			2.237
KP1116	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	160x110x40			2.639
KP1120	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	200x110x40			3.044
KP1124	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	240x110x40			3.642
KP1128	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	280x110x40			3.862
KP1132	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	320x110x40			4.290
KP1136	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	360x110x40			4.729
KP1140	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	400x110x40			5.171
KP1312	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	120x130x40			2.351
KP1316	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	160x130x40			2.775
KP1320	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	200x130x40			3.198
KP1324	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	240x130x40			3.826
KP1328	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	280x130x40			4.055
KP1332	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	320x130x40			4.507
KP1336	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	360x130x40			4.963
KP1340	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	400x130x40			5.427
KP1344	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	440x130x40			7.374
KP1348	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	480x130x40			8.035
KP1612	HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	120x160x40			2.639










MOD.	DESCRIPTION					€
	KP1616 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	160x160x40				2.911
	KP1620 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	200x160x40				3.115
	KP1624 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	240x160x40				4.018
	KP1628 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	280x160x40				4.256
	KP1632 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	320x160x40				4.732
	KP1636 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	360x160x40				5.209
	KP1640 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	400x160x40				5.700
	KP1644 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	440x160x40				7.486
	KP1648 HOTTE MURALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	480x160x40				8.435
	KC1716 HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	160x170x40				3.163
	KC1720 HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	200x170x40				3.554
	KC1724 HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	240x170x40				4.018
	KC1728 HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	280x170x40				4.414
	KC1732 HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	320x170x40				4.937
	KC1736 HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	360x170x40				5.401
	KC1740 HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	400x170x40				5.860
	KC1744 HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	440x170x40				7.946
	KC1748 HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	480x170x40				8.435
	KC2020 HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	200x200x40				4.216
	KC2024 HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	240x200x40				4.675
	KC2028 HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	280x200x40				5.204
	KC2032 HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	320x200x40				5.860
	KC2036 HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	360x200x40				6.386

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KC2040	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	400x200x40				6.850
	KC2044	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	440x200x40				9.315
	KC2048	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	480x200x40				9.797
	KC2220	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	200x220x40				4.347
	KC2224	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	240x220x40				5.680
	KC2228	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	280x220x40				6.356
	KC2232	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	320x220x40				6.964
	KC2236	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	360x220x40				7.648
	KC2240	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	400x220x40				8.255
	KC2244	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	440x220x40				9.807
	KC2248	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	480x220x40				10.449
	KC2420	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	200x240x40				4.675
	KC2424	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	240x240x40				5.905
	KC2428	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	280x240x40				6.512
	KC2432	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	320x240x40				7.194
	KC2436	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	360x240x40				7.950
	KC2440	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	400x240x40				8.634
	KC2444	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	440x240x40				10.152
	KC2448	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	480x240x40				10.795
	KC2624	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	240x260x40				6.447
	KC2628	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	280x260x40				7.106
	KC2632	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	320x260x40				7.855
	KC2636	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	360x260x40				8.678










	MOD.	DESCRIPTION					€
	KC2640	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	400x260x40				9.423
	KC2644	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	440x260x40				11.072
	KC2648	HOTTE CENTRALE CUBIQUE AVEC FILTRE À LABYRINTHE	480x260x40				11.775

VENTILATION HOTTES

HOTTE MURALE POUR L'ASPIRATION DES VAPEURS

Hotte en acier inox AISI 304, finition Scotch-Brite. Aspiration à lame d'air avec séparation des gouttes et condensation des vapeurs. Recueil des fluides dans les canaux latéraux avec raccord/vidange. Soudure par points et soudure continue. Dotation de série: jeu montage de paroi.

	MOD.	DESCRIPTION				
	KVP1010	HOTTE MURALE POUR L'ASPIRATION DES VAPEURS	100x100x40			1.736
	KVP1212	HOTTE MURALE POUR L'ASPIRATION DES VAPEURS	120x120x40			2.040
	KVP1216	HOTTE MURALE POUR L'ASPIRATION DES VAPEURS	160x120x40			2.604
	KVP1220	HOTTE MURALE POUR L'ASPIRATION DES VAPEURS	200x120x40			3.163
	KVP1225	HOTTE MURALE POUR L'ASPIRATION DES VAPEURS	250x120x40			3.687



VENTILATION HOTTES







HOTTE À COMPENSATION, FILTRES À TIROIR

Hotte en acier inox AISI 304, finition Scotch-Brite. Soudure par points et soudure continue. Dotation de filtres à tiroir en acier inox AISI 304 amovibles et lavables. Recueil des fluides dans les canaux latéraux avec raccord/vidange Porte - lampe IP65. KKP: murale. Dotation de série: robinet de vidange des graisses et jeu montage mural. KKC:

centrale. Dotation de série: robinet de vidange des graisses et jeu montage au plafond.








MOD.	DESCRIPTION			€
KKP1112	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	120x110x50		4.702
KKP1116	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	160x110x50		5.759
KKP1120	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	200x110x50		6.680
KKP1124	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	240x110x50		7.643
KKP1128	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	280x110x50		8.575
KKP1132	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	320x110x50		9.518
KKP1136	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	360x110x50		10.462
KKP1140	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	400x110x50		11.401
KKP1144	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	440x110x50		14.330
KKP1148	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	480x110x50		15.291
KKP1312	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	120x130x50		4.857
KKP1316	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	160x130x50		5.923
KKP1320	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	200x130x50		6.876
KKP1324	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	240x130x50		7.829
KKP1328	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	280x130x50		8.776
KKP1332	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	320x130x50		9.719
KKP1336	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	360x130x50		10.677
KKP1340	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	400x130x50		11.630
KKP1344	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	440x130x50		14.705

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KKP1348	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	480x130x50				15.653
	KKP1616	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	160x160x50				6.459
	KKP1620	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	200x160x50				7.597
	KKP1624	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	240x160x50				8.797
	KKP1628	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	280x160x50				9.870
	KKP1632	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	320x160x50				10.937
	KKP1636	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	360x160x50				12.027
	KKP1640	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	400x160x50				13.108
	KKP1644	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	440x160x50				16.388
KKP1648	HOTTE MURALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	480x160x50				17.586	
	KKC1820	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	200x180x50				11.280
	KKC1824	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	240x180x50				13.002
	KKC1828	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	280x180x50				14.718
	KKC1832	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	320x180x50				16.371
	KKC1836	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	360x180x50				18.193
	KKC1840	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	400x180x50				19.904
	KKC1844	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	440x180x50				24.282
	KKC1848	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	480x180x50				26.006
	KKC2220	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	200x220x50				13.360
	KKC2224	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	240x220x50				15.291
	KKC2228	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	280x220x50				17.156
	KKC2232	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	320x220x50				19.033
KKC2236	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	360x220x50				20.923	









	MOD.	DESCRIPTION				
	KKC2240	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	400x220x50			22.798
	KKC2244	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	440x220x50			28.657
	KKC2248	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	480x220x50			30.587
	KKC2624	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	240x260x50			15.653
	KKC2628	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	280x260x50			17.552
	KKC2632	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	320x260x50			19.439
	KKC2636	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	360x260x50			21.350
	KKC2640	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	400x260x50			23.259
	KKC2644	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	440x260x50			29.407
	KKC2648	HOTTE CENTRALE CUBIQUE À COMPENSATION FILTRES À TIROIR	480x260x50			30.061






HOTTES

MOTEURS D'ASPIRATION - DE VENTILATION EN CAISSON, 1 VITESSE







Aspirateur / ventilateur immission d'aire en caisson, à double ouïe d'aspiration. Moteur accouplé par transmission à la turbine (modèles triphasés) ou directement accouplé à la turbine (modèles monophasés). Caisson en panneaux acier incombustible zingué avec revêtement interne pour isolation phonique. Le groupe est fixé sur

amortisseurs en caoutchouc et doué d'un système anti vibrations pour un faible niveau sonore. A...: aspirateur. I...: ventilateur. ...M...: monophasé. ...T...: triphasé.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SPE7	ASPIRATEUR MONOPHASÉ 1600 M3	50x50x50	0,18		230V 1N~/ 240V 1N~/ 50Hz	1.320
	SPE9	ASPIRATEUR MONOPHASÉ 2500 M3	60x60x60	0,42		230V 1N~/ 240V 1N~/ 50Hz	1.499
	SPE10	ASPIRATEUR MONOPHASÉ 4000 M3	60x60x60	0,55		230V 1N~/ 240V 1N~/ 50Hz	1.658
	A1T1	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 1 VITESSE 1500 MC/HEURE	80x60x60	0,55		400V 3N~/ 50Hz	2.040
	A1T3	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 1 VITESSE 3000 MC/HEURE	80x62x62	1,1		400V 3N~/ 50Hz	2.339
	A1T4	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 1 VITESSE 4500 MC/HEURE	80x62x77	1,5		400V 3N~/ 50Hz	2.494
	A1T6	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 1 VITESSE 6000 MC/HEURE	90x75x75	2,2		400V 3N~/ 50Hz	3.009
	A1T8	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 1 VITESSE 8000 MC/HEURE	100x90x90	3		400V 3N~/ 50Hz	3.855
	A1T10	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 1 VITESSE 10000 MC/HEURE	120x100x100	3		400V 3N~/ 50Hz	4.468
	A1T12	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 1 VITESSE 12000 MC/HEURE	120x100x100	4		400V 3N~/ 50Hz	4.618
	A1T15	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 1 VITESSE 15000 MC/HEURE	120x100x100	4		400V 3N~/ 50Hz	4.686
	A1T18	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 1 VITESSE 18000 MC/HEURE	150x120x120	5,5		400V 3N~/ 50Hz	8.215
	A1T23	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 1 VITESSE 23000 MC/HEURE	160x140x130	7,5		400V 3N~/ 50Hz	9.448
	I1T1	VENTILATEUR TRIPHASÉ INJECTION D'AIR 1 VITESSE 1200 MC/HEURE	85x60x60	0,37		400V 3N~/ 50Hz	2.363
	I1T2	VENTILATEUR TRIPHASÉ INJECTION D'AIR 1 VITESSE 4000 MC/HEURE	85x60x60	0,55		400V 3N~/ 50Hz	2.377
	I1T4	VENTILATEUR TRIPHASÉ INJECTION D'AIR 1 VITESSE 6000 MC/HEURE	95x62x62	1,1		400V 3N~/ 50Hz	2.755
	I1T6	VENTILATEUR TRIPHASÉ INJECTION D'AIR 1 VITESSE 8000 MC/HEURE	100x100x100	1,5		400V 3N~/ 50Hz	3.685
	I1T8	VENTILATEUR TRIPHASÉ INJECTION D'AIR 1 VITESSE 1200 MC/HEURE	110x95x95	1,5		400V 3N~/ 50Hz	4.178

	MOD.	DESCRIPTION					€
	I1M08	VENTILATEUR MONOPHASÉ INJECTION D'AIR 1 VITESSE 800 MC/HEURE	50x50x50	0,06	230V 1N~/ 50Hz		1.438
	I1M1	VENTILATEUR MONOPHASÉ INJECTION D'AIR 1 VITESSE 1200 MC/HEURE	50x50x50	0,14	230V 1N~/ 50Hz		1.445
	I1M2	VENTILATEUR MONOPHASÉ INJECTION D'AIR 1 VITESSE 2500 MC/HEURE	60x60x60	0,25	230V 1N~/ 50Hz		1.768







ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	INV1T07	ONDULEUR POUR MOTEUR TRIPHASÉ	14x16,2x20	0,75	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		1.979
	INV1T15	ONDULEUR POUR MOTEUR TRIPHASÉ	14x16,2x20	1,5	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		2.076
	INV1T22	ONDULEUR POUR MOTEUR TRIPHASÉ	16,4x17,6x31	2,2	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		2.175
	INV1T40	ONDULEUR POUR MOTEUR TRIPHASÉ	16,4x17,6x31	4	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		3.056
	INV1T55	ONDULEUR POUR MOTEUR TRIPHASÉ	22x25x31	5,5	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		4.153
	INV1T75	ONDULEUR POUR MOTEUR TRIPHASÉ	22x25x31	7,5	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		4.781
	RE1M05	PANNEAU DE COMMANDES REGULATEUR MOTEUR MONOPASE	14x16,2x20	0,4	230V 1N~/ 50Hz		151




HOTTES

MOTEURS D'ASPIRATION - DE VENTILATION EN CAISSON, 2 VITESSES






Aspirateur / ventilateur immission d'aire en caisson, à double ouïe d'aspiration. Moteur accouplé par transmission à la turbine. Caisson en panneaux acier incombustible zingué avec revêtement interne pour isolation phonique. Le groupe est fixé sur amortisseurs en caoutchouc et doué d'un système anti vibrations pour un faible niveau sonore.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	A2T1	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 2 VITESSES 1500/960 MC/HEURE	80x60x60	0,55	400V 3N~/50Hz		2.385
	A2T3	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 2 VITESSES 3000/1950 MC/HEURE	80x62x62	1,1	400V 3N~/50Hz		2.582
	A2T4	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 2 VITESSES 4500/2900 MC/HEURE	80x62x62	1,7	400V 3N~/50Hz		2.834
	A2T6	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 2 VITESSES 6000/3850 MC/HEURE	90x75x75	2,2	400V 3N~/50Hz		3.296
	A2T8	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 2 VITESSES 8000/5150 MC/HEURE	100x90x90	3	400V 3N~/50Hz		4.300
	A2T12	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 2 VITESSES 12000/7700 MC/HEURE	120x100x100	4	400V 3N~/50Hz		5.291
	A2T18	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 2 VITESSES 18000/11550 MC/HEURE	150x120x120	5,5	400V 3N~/50Hz		8.724
	A2T23	ASPIRATEUR CENTRIFUGE TRIPHASÉ À CAISSON 2 VITESSES 23000/14750 MC/HEURE	160x140x130	7,5	400V 3N~/50Hz		10.469
	I2T1	VENTILATEUR TRIPHASÉ INJECTION D'AIR 2 VITESSES 1200/770 MC/HEURE	85x60x60	0,37	400V 3N~/50Hz		2.666
	I2T2	VENTILATEUR TRIPHASÉ INJECTION D'AIR 2 VITESSES 2000/1280 MC/HEURE	85x60x60	0,55	400V 3N~/50Hz		2.737
	I2T4	VENTILATEUR TRIPHASÉ INJECTION D'AIR 2 VITESSES 4000/2560 MC/HEURE	95x62x62	1,1	400V 3N~/50Hz		3.004
	I2T6	VENTILATEUR TRIPHASÉ INJECTION D'AIR 2 VITESSES 6000/3850 MC/HEURE	100x100x75	1,7	400V 3N~/50Hz		4.028
	I2T8	VENTILATEUR TRIPHASÉ INJECTION D'AIR 2 VITESSES 8000/5150 MC/HEURE	100x100x95	1,7	400V 3N~/50Hz		4.430

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	QC05	PANNEAU DE COMMANDES POUR MOTEUR TRIPHASÉ 2 VITESSES	30x16x38	0,55	400V 3N~/50Hz		1.989
	QC11	PANNEAU DE COMMANDES POUR MOTEUR TRIPHASÉ 2 VITESSES	30x16x38	1,1	400V 3N~/50Hz		1.989
	QC22	PANNEAU DE COMMANDES POUR MOTEUR TRIPHASÉ 2 VITESSES	30x16x38	2,2	400V 3N~/50Hz		1.989
	QC30	PANNEAU DE COMMANDES POUR MOTEUR TRIPHASÉ 2 VITESSES	30x16x38	3	400V 3N~/50Hz		1.989

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION	 cm	 kW	 kW		€
	QC41	PANNEAU DE COMMANDES POUR MOTEUR TRIPHASÉ 2 VITESSES	30x16x38	4		400V 3N~/50Hz	1.989
	QC55	PANNEAU DE COMMANDES POUR MOTEUR TRIPHASÉ 2 VITESSES	30x16x38	5,5		400V 3N~/50Hz	1.989
	QC75	PANNEAU DE COMMANDES POUR MOTEUR TRIPHASÉ 2 VITESSES	30x16x38	7,5		400V 3N~/50Hz	1.989

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499
angelopo@angelopo.it



La protection de l'environnement et le contrôle de la qualité font partie, pour Angelo Po, d'un engagement constant et scrupuleux. L'entreprise organise pour le monde entier, une série de contrôles pour garantir la bonne correspondance de ses équipements à toutes les conditions de sécurité, à la bonne conformité, aux économies d'énergie, à la durabilité et aux meilleures performances.

Les produits présentés dans ce catalogue sont passibles, sans préavis et sans responsabilité pour le fabricant, à des modifications techniques et de design qui, sans changer les caractéristiques essentielles, seront nécessaires pour améliorer le service. Les images incluses dans ce document sont à l'usage exclusif et interne de l'entreprise.

www.apvd.it