



*La cuisson Made in France*

DEPUIS 1934



**TARIF  
Janvier 2023**

CATALOGUE PROFESSIONNEL  
— Tarif HT applicable au 1<sup>er</sup> Janvier 2023 —

# LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON



## L'excellence industrielle au menu

3 générations successives ont permis à CHARVET d'acquérir un savoir-faire unique dans la construction de matériel de cuisson horizontale dédié aux professionnels.

Pour cela 5 objectifs :

- **LA ROBUSTESSE**
- **LA PERFORMANCE**
- **L'HYGIÈNE**
- **L'ERGONOMIE**
- **LA SÉCURITÉ**







## Le choix des meilleurs matériaux pour une cuisson optimisée

Construction tout inox, châssis porteurs soudés, dessus de forte épaisseur, fonte massive, cuves chaudronnées...

Ce savoir-faire français combiné aux composants les plus innovants (induction, automate tactile...) fait de chaque appareil CHARVET un outil durable et adapté au travail des professionnels de la restauration commerciale et collective.



## Votre plan de cuisson à vos mesures

CHARVET accompagne ses clients tout au long de l'évolution de leurs projets. Commerciaux de terrain pour le conseil, bureaux d'études internes pour les plans et les devis; CHARVET vient en appui commercial et technique de son réseau d'installateurs-revendeurs.



# Délégations commerciales France

## SIÈGE SOCIAL & USINE

### PAUL CHARVET S.A.S

1170, rue Principale  
B.P. 3  
38850 CHARAVINES  
Tél. 04 76 06 64 22  
info@charvet.fr

### DIRECTEUR COMMERCIAL FRANCE + DOM-TOM

**Pierre-André Troncy** : pa-troncy@charvet-sa.fr

### BUREAU D'ÉTUDES

#### • Appareils modulaires

**Alexandre Inesta** : devis@charvet-sa.fr

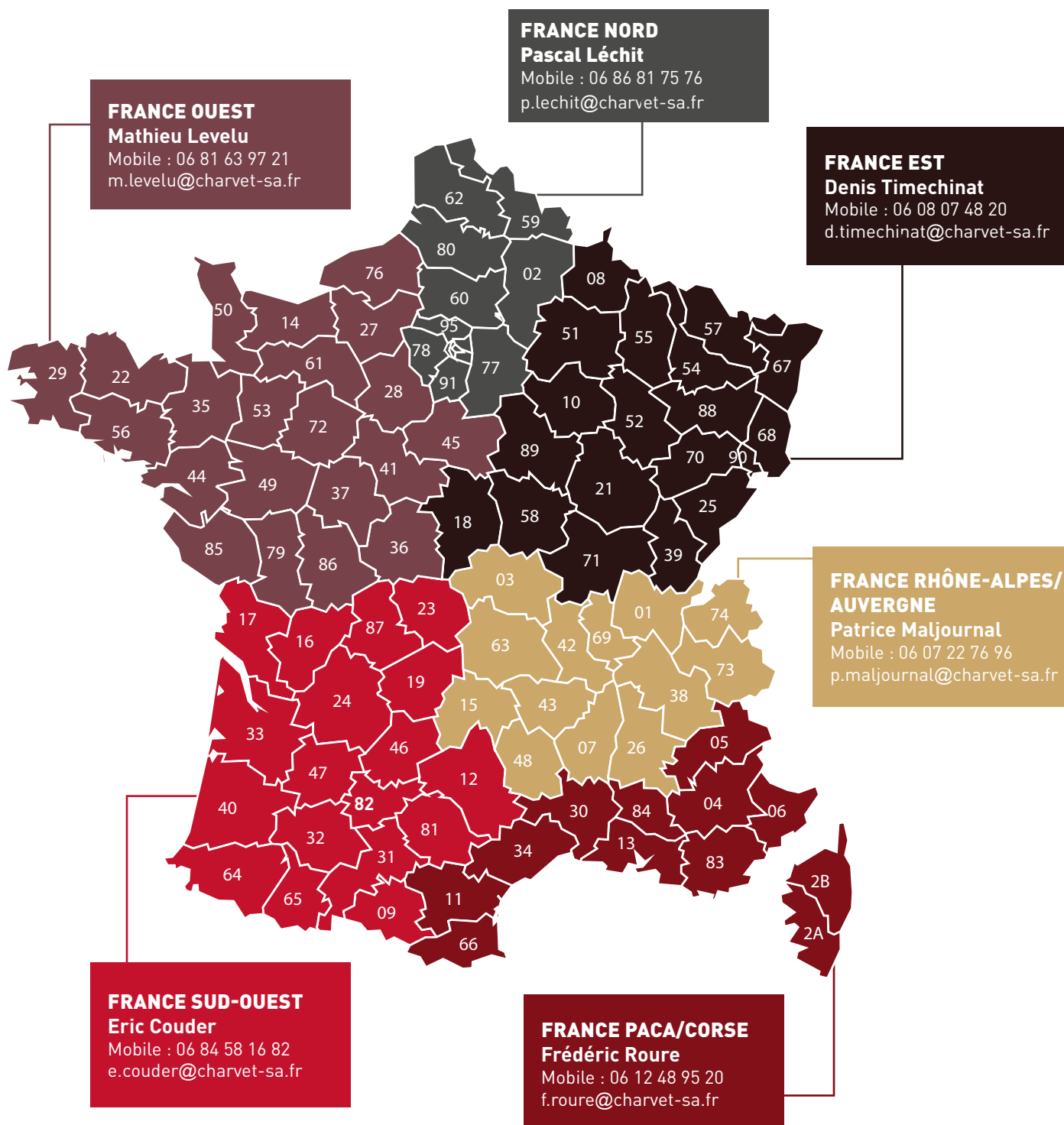
#### • Pianos sur mesure *Virtuoses*

**Michel Barbier** : virtuoses@charvet-sa.fr  
mbr@charvet-sa.fr



MADE IN FRANCE

**Charvet fabrique plus de 90 % de son chiffre d'affaires sur son site de Charavines.**





# Sommaire

## GÉNÉRALITÉS

Page 6

Pages 10 à 27

### Pro 700

- Modules 800 Page 14
- Marmites / Sauteuses Page 18
- Modules 600 Page 20
- Modules 400 Page 22
- Éléments supports/annexes neutres Page 26

Pages 28 à 61

### Pro 800

- Énergie gaz Page 32
- Énergie électrique Page 45
- Éléments et annexes neutres Page 60

Pages 62 à 65

### Finition PREMIUM

- Finition PREMIUM Pro 700 Page 64
- Finition PREMIUM Pro 800 et Pro 900 Page 65

Pages 66 à 101

### Pro 900

- Énergie gaz Page 70
- Énergie électrique Page 82
- Éléments et annexes neutres Page 98
- Inductions multizones Page 101

Pages 102 à 139

### Pro 1000

- Énergie gaz Page 106
- Énergie électrique Page 122
- Éléments et annexes neutres Page 138

Pages 140 à 161

### AERO Gam

- Énergie gaz Page 144
- Énergie électrique Page 152
- Éléments et annexes neutres Page 160

Pages 162 à 181

### XL Concept

- Mini-marmite et mini-sauteuse basculantes mobiles - énergie électrique Page 166
- Simples services mobiles - énergies gaz et électrique Page 168
- Marmites basculantes à cuve cylindrique et agitateur - énergies électrique, gaz et vapeur Page 170
- Sauteuses polyvalentes basculantes - énergies gaz et électrique Page 174
- Cuisseurs automatiques à légumes et féculents - énergies électrique, gaz et vapeur Page 178
- Environnement de cuisson Page 180

Pages 182 à 201

### EXTEND Concept

- Éléments 1600 mm Page 186
- Éléments 1300 mm Page 188
- Éléments 850 mm Page 190
- Éléments 525 mm Page 192
- Éléments 450 mm Page 196
- Accessoires et options Page 200

Pages 202 à 203

### Salamandres

- Énergie gaz Page 202
- Énergie électrique Page 203

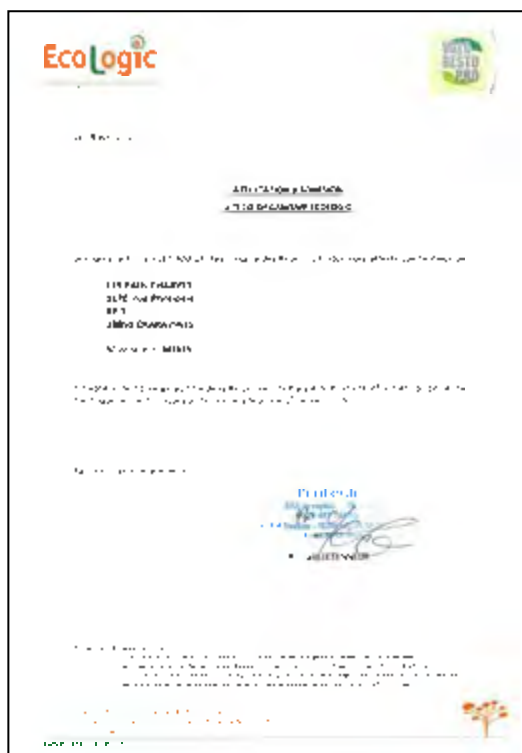
Pages 204 à 209

### Virtuoses

- ACCESSOIRES Page 210
- ESPACE TECHNIQUE Page 217
- CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE Page 220

# TARIF 2023

## CONFORMITÉ AUX NORMES



## NOTRE TARIF

Le présent tarif indique des prix H.T. en 4, T.V.A. en sus au taux en vigueur, pour du matériel départ usine sous emballage standard. Ce tarif annule et remplace les précédentes éditions. Ces prix correspondent aux appareils standards, sans options, sans accessoires ni plateries (sauf précision). Les options et accessoires sont traités au droit de chaque appareil, ou en fin de tarif, et doivent impérativement être commandés et livrés avec les appareils correspondants.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Électricité / kW = tension usuelle / puissance  
 Gaz — kW = puissance en kW sur base gaz G 20-20

**Nos appareils sont classés : ipx5**

Les différentes appellations des tensions électriques et des gaz sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Électricité	
<b>1~230+T</b>	monophasé 230 Volts / 50 Hz + Terre
<b>3~230+T</b>	triphase 230 Volts / 50 Hz + Terre
<b>3~400+T</b>	triphase 400 Volts / 50 Hz + Terre
<b>3~400+N+T</b>	triphase 400 Volts / 50 Hz + Neutre + Terre
<b>3~440+T</b>	triphase 440 Volts + Terre (MARINE)
<b>1~240+T</b>	monophasé 240 Volts + Terre (pays : GB)
<b>3~415+T</b>	triphase 415 Volts + Terre (pays : GB)

Gaz	
<b>G 20-20</b>	gaz naturel — pression 20 millibars
<b>G 25-20</b>	gaz de GRONINGUE — pression 20 millibars
<b>G 25-25</b>	gaz de GRONINGUE — pression 25 millibars
<b>G 30-29</b>	gaz butane — pression 29 millibars
<b>G 30-50</b>	gaz butane — pression 50 millibars
<b>G 31-37</b>	gaz propane — pression 37 millibars
<b>G 31-50</b>	gaz propane — pression 50 millibars

Pour toute tension ou tout gaz différents de ceux indiqués au présent tarif, consulter notre service technique.

## DIMENSIONS

L x p x h (mm) = longueur en façade x profondeur x hauteur du plan de travail/cuisson sur pieds standards.

## RÉSERVES

Les informations ci-après sont indicatives et susceptibles de modifications sans préavis pour amélioration des produits.

**Les photographies et représentations graphiques ne sont pas contractuelles.**

## UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

	E-mail	Téléphone
<b>Bureau d'études commercial</b>	devis@charvet-sa.fr	04 76 06 68 01
<b>Enregistrement commandes</b>	commercial@charvet-sa.fr adm@charvet-sa.fr	04 76 06 64 22
<b>Marketing/Communication</b>	marketing@charvet-sa.fr	04 76 06 68 18
<b>S.A.V. technique</b>	d.garampon@charvet-sa.fr y.durieux@charvet-sa.fr	04 76 06 69 99 04 76 06 68 15
<b>Pièces détachées</b>	sav@charvet-sa.fr	04 76 06 68 14
<b>Réception</b>	recepMarch@charvet-sa.fr	04 76 06 64 22
<b>Expédition</b>	p.mignot@charvet-sa.fr	04 76 06 68 06

### Commande d'appareil(s) de série, indépendant(s) ou assemblé(s) : Afin d'effectuer un traitement rapide et précis de celle-ci, nous vous invitons à rédiger votre commande sur le schéma suivant :

- Vos coordonnées complètes (nom, adresse, téléphone, télécopie).
- Vos références de commande (numéro, nom de l'affaire et date de réception/livraison souhaitée).
- Le nom et le numéro de téléphone du responsable (financier et technique) de la commande.
- L'adresse, les renseignements (nom et téléphone du contact sur site, heures d'accès...) et les précautions éventuelles à prendre pour la livraison (camion de petit gabarit > 3,5 t., camion avec hayon élévateur...).
- Les renseignements techniques (nature et pression du gaz, et tension(s) électrique(s) suivant libellés du tableau de la page précédente).
- Les références des devis et plans éventuellement réalisés par nos soins et relatifs à ce projet.
- La liste des appareils (repères, désignations, codes, quantités, prix

et conditions) avec options et accessoires.

- Un croquis ou plan de disposition avec les repères portés sur les appareils.
  - La position de la (des) robinetterie(s).
  - La position des options (top-flamme, séquentiel pour un brûleur...).
  - La position et le type de mitre(s) selon tableau page 8.
  - Le piétement ou type de fixation selon tableau page 8.
- Nous vous adresserons un accusé de réception (et un plan si besoin) à nous retourner accepté(s).

### Commande d'ensemble personnalisé sur mesure (modulaire + dessus unique ou Virtuosos) :

Cet ensemble fera l'objet d'un devis et d'un plan acceptés par vos soins.

**La mise en fabrication sera effective seulement après encaissement d'un acompte de 30 % (trente). Cet ensemble ne sera ni repris, ni échangé.**

## NOTRE LIVRAISON

**\* Sans frais de port au delà de 1000 € HT net et frais de port de 60 € HT au dessous de 1000 € HT net de commande.**

### Avant livraison :

- Tous nos appareils gaz sont essayés et préréglés en usine.
- Tous nos appareils électriques sont essayés en fonction des renseignements indiqués sur votre commande (essais avec tension disponible la plus rapprochée pour cas de tension spéciale).
- Les ensembles de cuisson sont montés, ajustés et repérés, puis démontés pour expédition.

### Notre livraison comprend :

- Appareils individuels : l'appareil sous emballage standard, pieds démontés, avec ses 2 habillages latéraux et sa mitre (\*).
- Réchauds :
  - L'appareil individuel sous emballage standard, sans châssis, avec ses 2 habillages latéraux et sa mitre (\*).
  - L'ensemble de réchauds montés sur le châssis d'assemblage, avec habillages latéraux et mitre(s), emballés en 1 ou plusieurs colis suivant le nombre d'appareils et le type de montage.
- Appareils gaz en montage "multi-service", "double-service" et "poly-service" :
  - L'ensemble monobloc composé de 1 simple-service et 1 annexe

(multi-service), 2 simples-services (double-service), et 2 annexes et 1 simple-service (poly-service) sous emballage standard, pieds démontés, avec les 2 habillages latéraux, et 1 mitre spécifique commune.

- Ensemble de cuisson :
  - Chaque appareil sous emballage standard.
  - Les pieds, habillages, mitres (\*) et accessoires éventuels démontés et disposés dans les fours, dans les cuves, ou sur le dessus d'un ou plusieurs appareils repérés.
- Dans tous les cas :
  - Un (ou plusieurs) dispositif(s) d'allumage pour les appareils et ensembles gaz.
  - La (les) plaquette(s) signalétique(s).

### Délais de livraison :

- Notre "accusé de réception" vous informera du jour du départ usine. Vous devrez prévoir une permanence sur le site pour réceptionner, décharger et contrôler le matériel.
- Si vous demandez une livraison à une heure définie, nous vous facturerons le supplément correspondant.

### Notes

(\*) Pour appareils gaz nécessitant celle(s)-ci.



## NOTICES D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

La notice d'installation et d'utilisation de chaque appareil vous sera transmise en 1 exemplaire, par envoi postal ou électronique, avant l'expédition du matériel, et avec la référence de notre accusé de réception. Tout exemplaire supplémentaire sera facturé (notice et frais d'expédition contre-remboursement).

### MITRES (CONDUITS D'ÉVACUATION DES GAZ BRÛLÉS)

- Les dimensions sont différentes selon les séries, les regroupements des appareils (montages "multi-service", "double-service" et "poly-service"), et aussi les assemblages (ensemble de cuisson muraux ou centraux).
- Elles sont réalisées en 2 hauteurs de corps :
  - Mitres basses : 300 mm # hauteur maxi : 377 mm
  - Mitres hautes : 715 mm # hauteur maxi : 802 mm
- Les mitres basses sont livrées en option.
- Mitres spécifiques sur ensembles "VIRTUOSES".



### PIÈTEMENTS / FIXATIONS

- Les appareils proposés ci-après sont équipés en version standard de pieds de hauteur 200 mm (réglables de 180 à 210 mm) ou de hauteur 400 mm pour la série "AEROGAM" (réglables de 400 à 440 mm).
- D'autres hauteurs et types de pieds sont présentés dans le tableau ci-joint.
- Piètements spécifiques sur les séries : "XL CONCEPT", "VIRTUOSES" et indépendants.
- Certaines séries sont livrables en version "accrochage dorsal" pour support maçonnerie ou sur muret central technique en inox fourni (nous consulter).

	Standard	Sans supplément	Avec supplément
<b>Pieds inox - embase PVC</b> ø 60 x h : 180/210 mm			
<b>Pieds inox - embase PVC</b> ø 60 x h : 130/160 mm			
<b>Pieds inox - embase PVC</b> ø 60 x h : 95/115 mm			
<b>Pieds inox - embase bride inox</b> ø 60 x h : 1500 mm [-20/+10] (MARINE)			
<b>Pieds inox non réglable</b> ø 50 x h : 75 mm fixe			
<b>Pieds inox non réglable</b> ø 50 x h : 50 mm fixe			
<b>Boulons inox M20 x 30</b> (réglage du niveau)			
<b>Ens. 4 roues pivotantes Ø 125 mm</b> h : 175 mm env. - 2 avec blocage			
<b>Pieds inox - embases PVC</b> ø 76 x h : 400 mm [-0/+40, Aerogam]			

### LE BRÛLEUR « I. SYSTEM » POUR TOUTES LES SÉRIES MODULAIRES

- La technologie : corps en fonte traité anticorrosion avec insert pour la veilleuse et la bougie de l'allumage électrique éventuel
  - Rendement thermique élevé (mesuré à 57 % sur des brûleurs feux vifs (norme en 203-2) - Niveau de souplesse entre les débits mini et maxi : 7.
- Le brûleur standard : brûleur à couronne de flammes périphériques.
- Le brûleur à double-couronne de flammes : ce brûleur de puissance 8 kW combine une couronne de flammes périphériques et une couronne centrale pour une meilleure répartition de la chaleur et une optimisation de la montée en température.
- Le bac à eau (option pour ensemble 2 feux vifs) :
  - Cuvette en acier inox 18-10 amovible pour entretien simplifié.
  - Alimentation en eau à commande par "poussoir" en façade (capacité : 2,5 litres - autonomie 2 heures avec brûleurs couverts à plein régime).
  - Vidange par bonde surverse - écoulement à raccorder.



#### Nota

Sur un ensemble de 2 feux nus, la puissance totale des brûleurs installés (modèles de base et/ou modèle double-couronne) ne dépassera pas 16 kW.

## EMBALLAGES

Séries	Cotes appareils	Cotes « emballage » poids	Détail emballage standard (*)
<b>Pro 700</b>	400 x 700 x 900 mm	550 x 900 x 1000 mm	15 Kg
	600 x 700 x 900 mm	700 x 900 x 1000 mm	25 Kg
	800 x 700 x 900 mm	930 x 900 x 1000 mm	30 Kg
	1200 x 700 x 900 mm	1350 x 900 x 1000 mm	35 Kg
<b>Pro 800 et Finition PREMIUM</b>	425/500 x 800 x 900 mm	550 x 1000 x 1000 mm	15 Kg
	850 x 800 x 900 mm	930 x 1000 x 1000 mm	25 Kg
	1275 x 800 x 900 mm	1350 x 1000 x 1000 mm	30 Kg
	1700 x 800 x 900 mm	1800 x 1000 x 1000 mm	35 Kg
<b>Pro 900</b>	425/500 x 900 x 900 mm	550 x 1050 x 1000 mm	15 Kg
	850 x 900 x 900 mm	950 x 950 x 1000 mm	25 Kg
	1275 x 900 x 900 mm	1350 x 950 x 1000 mm	30 Kg
<b>Pro 1000</b>	500 x 1000 x 900 mm	550 x 1050 x 1000 mm	15 Kg
	1000 x 1000 x 900 mm	1050 x 1050 x 1000 mm	30 Kg
<b>Aerogam</b>	1500 x 1000 x 900 mm	1560 x 1050 x 1000 mm	35 Kg
	500 x 1000 x 900 mm	550 x 1050 x 1000 mm	15 Kg
	1000 x 1000 x 900 mm	1050 x 1050 x 1000 mm	30 Kg
	1500 x 1000 x 900 mm	1550 x 1050 x 1200 mm	35 Kg
	1500 x 1080 x 900 mm	1550 x 1150 x 1200 mm	35 Kg
	1500 x 1350 x 1150 mm	1560 x 1450 x 1200 mm	40 Kg
	2000 x 1080 x 900 mm	2050 x 1150 x 1200 mm	40 Kg
<b>XL Concept</b>	Suivant modèle	-	
<b>Salamandres</b>	Gaz ou électricité	Suivant modèle	-
<b>Les 'Virtuose'</b>	Sur mesures	-	
<b>Extend Concept</b>			
<b>Caisses maritimes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gammes modulaires : 140 € net/appareil.</b></li> <li>• <b>XL Concept : 245 € net/appareil.</b></li> <li>• <b>Spéciaux-Virtuose : sur cotation.</b></li> </ul>		



Emballage et protections en fonction conception et dimensions du bloc

## FEUX VIFS ET PLAQUES DE 495 X 700 MM SÉRIE PRO 1000 ET AEROGAM

Les nouveaux composants de la série Pro 1000 et AEROGAM : Ensemble de 2 feux vifs de puissance unitaire 10 kW sous grilles fonte de 495 x 700 mm. Dotés du brûleur (breveté) « I System » Montage en option sur bac-à-eau. Plaque de cuisson en fonte de 495 x 700 mm, à rond décentré sur l'avant, équipée d'un brûleur de 10,5 kW.



## LES CHÂSSIS MÉCANO-SOUDÉS ASSEMBLÉS SUR GABARITS

Exemple : châssis de simple-service sur four



# Pro 700

Le concentré de Charvet en série 700







**COMPACTE  
PERFORMANTE  
DURABLE**

# Pro 700

## UNE GAMME COMPLÈTE ADAPTÉE AUX CUISINES EXIGUES

- ▼ Compacte
- ▼ Performante
- ▼ Durable



## DESCRIPTIFS SOMMAIRES

### COMPOSANTS GAZ



#### 2 FEUX NUS SOUS GRILLE INOX de 330 x 520 mm.

- Brûleurs couronnes IS®

de 6,5 kW avec veilleuses et sécurités par thermocouples, pilotés par robinets ralenti

- Plein feu à rattrapage de jeu.
- Cuvette de rétention amovible en acier émaillé.
- Tiroir de propreté en façade.



#### PLAQUES COUP DE FEU AFFLEURANTES de 330 x 520 mm.

- Brûleur couronne de 5 kW avec

veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu.

- éléments réfractaires amovibles en dessous.
- Tiroir de propreté en façade.



#### GRIL PENTÉ en fonte de 350 x 495 mm - Surface nervurée ou lisse.

- Brûleur "multi-rampes"

de 7 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu.

- Protection réfractaire amovible entre les rampes.
- Collecte des jus dans le tiroir de propreté en façade.



#### PLANCHA LISSE en acier ou au chrome dur (plaque de cuisson contact).

- Plaque de 400 x 450 mm fonte et chrome dur - brûleur "multi-rampes" de 8 kW.

- Prévoir alimentation électrique sur modèle chrome.
- Avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu ou thermostat sur chrome dur.
- Gorge périphérique chaudronnée à angles rayonnés et bonde de vidange avec surverse amovible, ruisellement d'eau (vidange raccordée à prévoir). Allumage électrique inclus. Vidange dans bac (option).
- Étanchéité par pénétration du bord de la gorge en sous-face de la plancha.



#### GRIL AU CHROME DUR nervuré/lisse de 365 x 500 mm, en acier spécial - surface nervurée/lisse (panachée).

- Brûleur "multi-rampes" de 7 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet thermostatique.
- éléments réfractaires amovibles entre les rampes.
- Collecte des jus dans le tiroir de propreté en façade.

#### FOUR STATIQUE GN2/1 650 x 530 x 290 mm (prévoir alimentation élec- trique 1~230V+T).

- Brûleur "multi-rampes" de 9 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par thermostat 50 - 300°C et électro-vanne gaz.
- Sole acier épaisseur 6 mm.
- Mouflé inox.
- Paraboles amovibles en acier émaillé à 3 niveaux de glissières.
- Dotation : 1 grille GN2/1 en fil d'acier nickelé avec ergots antibasculement.

### COMPOSANTS ÉLECTRICITÉ



#### 2 PLAQUES DE CUISSON blindées fixes de 220 x 220 mm.

• Puissance : 2 x 2,6 kW, pilotées par des commutateurs à 3 positions avec voyants "marche".

- Limiteurs de température intégrés.



#### GRIL PENTÉ en fonte de 350 x 495 mm - surface nervurée ou lisse.

- Puissance 3,3 kW, piloté par thermostat 50 - 350°C avec position arrêt.

- Voyant "marche".
- Ramasse-jus solide du gril.
- Collecte des jus dans le tiroir de propreté en façade.



#### PLANCHA LISSE en fonte, ou chrome dur (plaque de cuisson contact).

- Plaque de 400 x 450 mm fonte et chrome dur puissance 5,25 kW.

- Voyant « marche ».
- Gorge périphérique chaudronnée à angles rayonnés et bonde de vidange avec surverse amovible, ruisellement d'eau (vidange raccordée à prévoir).

- Vidange dans bac (option).
- étanchéité par pénétration du bord de la gorge en sous-face de la plancha.



#### 2 FOYERS RAYONNANTS DE Ø 210.

- Puissance : 2 x 2,1 kW sous plaque « vitrocéramique »

affleurante dimensions 330 x 520 x 6 mm sérigraphiée.

- Commutateurs et voyants "marche".
- Thermostats de régulation et thermostats de sécurité.



#### GRIL AU CHROME DUR de 365 x 500 mm, en acier spécial - surface nervurée, lisse ou panachée.

- Puissance 3,3 kW, piloté par thermostat 50 - 350°C avec position arrêt.

- Voyant "marche".
- Pare-éclaboussures amovible soudé.
- Collecte des jus dans le tiroir de propreté en façade.



#### CUISEUR À PÂTES GN 2/3 thermoplongeur (amovible) puissance 4 kW, piloté par doseur d'énergie avec position

arrêt.

- Voyant « marche ».
- Thermostat de sécurité.
- Cuve inox avec robinet de vidange à boisseau dessous pentée avec double fond perforé.
- Dispositif de lavage d'amidon.
- Récupération de l'amidon surverse.
- Dotation : 4 paniers GN1/6 en inox avec poignée isolante.



#### BAIN-MARIE À EAU GN 2/1 OU 1/1

- Puissance 1 ou 3 kW.
- Pilotage par thermostat 30-

- 110°C avec position arrêt.
- Voyant "marche".
- Cuve inox avec robinet de vidange à boisseau dessous.
- Couverture inox amovible.
- Dotation : sans barrettes de division, ni platerie.

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE CONSTRUCTION

- ▼ Châssis en tôle inoxydable épaisseur 15/10.
- ▼ Dessus en inox épaisseur 20/10 AISI 304 polissage en ligne avec bord tombé 55 mm rayon double de 15.
- ▼ Habillages verticaux en acier inox, épaisseur 10/10 ; montage sans vis apparentes.
- ▼ Pièces de jonction entre module, en zamak, avec un traitement de surface.
- ▼ Robinetteries gaz à rattrapage de jeu, et/ou organes électriques de commande et de régulation, montés sur panneaux en acier émaillé couleur Amarante, disposés en retrait de la façade, avec repères sérigraphiés.

### ▼ DIMENSIONS :

Modules réchauds de longueurs : 400, 600, 800 mm -  
profondeur : 700 mm - hauteur : 280 mm  
Longueur maximale des réchauds en pont : 1 400 mm.

### IMPORTANT :

**dans cette gamme, les assemblages  
« multi-service », « poly-service »  
et « double-service » n'existent pas.**

### FOUR STATIQUE GN 2/1 650 X 530 X 290 MM.

- Chauffage voûte et sole puissance 5 kW.  
Commutateur 4 positions et thermostat 50 - 350°C.
- Voyants.
- Sole acier épaisseur 6 mm.
- Mouflé inox.
- Paraboles amovibles en acier émaillé à 3 niveaux  
de glissières dotation : 1 grille GN2/I en fil d'acier nickelé avec  
ergots antibasculement.

### ÉTUVE STATIQUE GN 2/1 OU 1/1

- Puissance 0,75 ou 1,5 kW.
- Thermostat 30 - 110°C avec position arrêt.
- Voyant "marche".
- Paraboles amovibles en acier inox avec 4 niveaux de glissières.
- Dotation : 1 grille GN en fil d'acier nickelé.

### FRITEUSES



#### FRITEUSES 7L. / 8L. / 14L.

- Cuve inox avec panache, zone froide et indicateurs de niveaux d'huile.
- Robinet de vidange dessous (capacités < 16 litres) avec seau, ou robinet à boisseau et poignée rabattable en façade.
- Couvercle inox.
- Panier en fil acier chromé avec poignée(s) isolante(s).
- Chauffage électrique par faisceau de résistances immergées.
- Thermostat de réglage et sécurité.
- Voyants.
- Dotation : 1 panier en fil d'acier chromé  
(ou 2 x 1/2 panier pour modèle 14 litres électrique).

### ÉLÉMENTS NEUTRES

#### DESSUS NEUTRE ÉPAISSEUR 20/10

**BAIES AVEC PLANCHER AMOVIBLE ET ÉTAGÈRE AMOVIBLE +  
OPTION PORTE(S) PIVOTANTE(S).**

#### BAIES AVEC RANGEMENTS GASTRONORMES GN 1/1

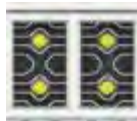
- 2 rangées dans modules et 1 rangée dans annexes à 4 niveaux  
de glissières inox  
+ option porte(s) pivotante(s).





## SIMPLES SERVICES SUR FOUR GAZ ET ÉLECTRIQUES

4 feux nus



2 plaques coup de feu



2 FN + 1 PCF



1 PCF + 2FN



4 plaques 220 x 220 mm



FOUR GAZ GN 2/1		Code	V07006	V07008	V07010	V07012	
L : 800 mm		Pro 700	80-G4FN	80-G2PL	80-G3FN/PL	80-G3PL/FN	
P : 700 mm		élect / kW	1~230+T / 0.1	1~230+T / 0.1	1~230+T / 0.1	1~230+T / 0.1	
H : 900 mm		gaz kW	35	19	27	27	Indisponible
		€	5 954	6 092	6 022	6 022	

FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1		Code	V07007	V07009	V07011	V07013	V07094
L : 800 mm		Pro 700	80-M4FN	80-M2PL	80-M3FN/PL	80-M3PL/FN	80-E220
P : 700 mm		élect / kW	3~400V+N+T/5	3~400V+N+T/5	3~400V+N+T/5	3~400V+N+T/5	3~400V+N+T/15.4
H : 900 mm		gaz kW	26	10	18	18	-
		€	6744	6880	6814	6814	7873

### LES OPTIONS

<b>Allumage électrique à train d'étincelle</b> - 1~230V+T / 0,002 kW	Code	V07067	V07067	V07067	V07067	-
	€	331	331	331	331	
<b>Simple service dissociable</b> sur four gaz et électriques	Code	V07175	V07175	V07175	V07175	-
	€			Nous consulter		

### LES ACCESSOIRES

<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards (800mm)	Code	V07084	V07084	V07084	V07084	V07084
	€	186	186	186	186	186



**OPTION:**  
Simple Service  
Dessus / Dessous dissociable

# RÉCHAUDS LG. 800 MM - GAZ



RÉCHAUD	Code	V07001	V07003	V07004	V07005	V07026	V07028
L : 800 mm	Pro 700	80-R-G4FN	80-R-G2PL	80-R-G3FN/PL	80-R-G3PL/FN	80-R-G2GRL	80-R-G2CHRL
P : 700 mm	élect / kW	-	-	-	-	-	1~230+T / 0.1
H : 280 mm	gaz kW	26	10	18	18	14	14
	€	3 408	3 611	3 737	3 737	3 598	6 307



RÉCHAUD	Code	V07125	V07124	V07126
L : 800 mm	Pro 700	80-R-2FN+1FN	80-R-1FN+2FN	80-R-2FN
P : 700 mm	élect / kW	-	-	-
H : 280 mm	gaz kW	23	23	20
	€	3 303	3 303	3 108

## LES OPTIONS

	Code	V07089	V07089	V07089	V07089	V07089	V07089
<b>Soubassement four électrique ventilé GN 1/1</b>	Code	V07089	V07089	V07089	V07089	V07089	V07089
	€	5 300	5 300	5 300	5 300	5 300	5 300
<b>Soubassement baie libre 800</b>	Code	V07057	V07057	V07057	V07057	V07057	V07057
pour tous les réchauds de 800	€	754	754	754	754	754	754
<b>Soubassement rangement GN2/1</b>	Code	V07058	V07058	V07058	V07058	V07058	V07058
pour tous les réchauds de 800	€	1 378	1 378	1 378	1 378	1 378	1 378
<b>Portes pivotantes</b>	Code	V07062	V07062	V07062	V07062	V07062	V07062
en fermeture de baie	€	294	294	294	294	294	294
<b>Étuve élect. 4 Niv GN2/1 dans baie</b>	Code	V07064	V07064	V07064	V07064	V07064	V07064
3-400V+N+T / 1,5 kW - therm. 0-30/110°C	€	1 862	1 862	1 862	1 862	1 862	1 862
<b>Allumage électrique à train d'étincelle</b> - 1~230V+T / 0,002 kW	Code	V07067	V07067	V07067	V07067	V07067	V07067
	€	331	331	331	331	331	331
<b>Gril fonte nervuré</b>	Code	-	-	-	-	V07091 (n)	-
remplace 1 gril fonte lisse	€					83	
<b>Gril chrome nervuré</b>	Code	-	-	-	-	-	V07092 (n)
remplace 1 gril chrome lisse	€						276
<b>Gril chrome lisse / nervuré</b>	Code	-	-	-	-	-	V07093 (n)
remplace 1 gril chrome lisse	€						200

## LES ACCESSOIRES

	Code	-	-	-	-	V07086 (n)	-
<b>Pare-éclaboussure amovible</b>	Code	-	-	-	-	V07086 (n)	-
pour 1 gril fonte uniquement	€					161	
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V07084	V07084	V07084	V07084	V07084	V07084
hauteur 170 mm pour pieds standards (800 mm)	€	186	186	186	186	186	186

### Note

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

## RÉCHAUDS LG. 800 mm - ÉLECTRIQUE

4 plaques  
220 x 220 mm



4 foyers  
rayonnants



4 foyers  
inductions



2 grils fonte  
lisses



RÉCHAUD	Code	V07050	V07038 (1)	V07048	V07030
L : 800 mm	Pro 700	80-R-E220	80-R-E4RAY	80-R-E4IND	80-R-E2GRL
P : 700 mm	élect / kW	3~400V+N+T / 10.4	3~400V+N+T / 8.4	3~400V+N+T / 14	3~400V+N+T / 6.6
H : 280 mm	gaz kW	-	-	-	-
	€	4764	5016	13863	3812

BAIE OUVERTE	Code	V07050	V07038 (1)	V07048	V07030
L : 800 mm	Pro 700	80-R-E220	80-R-E4RAY	80-R-E4IND	80-R-E2GRL
P : 700 mm	élect / kW	3~400V+N+T / 10.4	3~400V+N+T / 8.4	3~400V+N+T / 14	3~400V+N+T / 6.6
H : 900 mm	gaz kW	-	-	-	-
	€	4764	5016	13863	3812

LES OPTIONS					
<b>Soubassement four électrique ventilé GN 1/1</b>	<b>Code</b>	<b>V07089</b>	<b>V07089</b>	<b>ND</b>	<b>V07089</b>
	€	5 300	5 300		5 300
<b>Soubassement libre 800</b>	<b>Code</b>	<b>V07057</b>	<b>V07057</b>	<b>V07057</b>	<b>V07057</b>
pour tous les réchauds de 800	€	754	754	754	754
<b>Soubassement rangement GN2/1</b>	<b>Code</b>	<b>V07058</b>	<b>V07058</b>	<b>V07058</b>	<b>V07058</b>
pour tous les réchauds de 800	€	1378	1378	1378	1378
<b>Étuve GN1/1 + rangement bac GN1/1</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-
Pour Combi pan uniquement (bac inclu)	€				
<b>Double couvercle en fermeture de cuve</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-
Pour Combi pan uniquement	€				
<b>Portes pivotantes</b>	<b>Code</b>	<b>V07062</b>	<b>V07062</b>	<b>V07062</b>	<b>V07062</b>
en fermeture de baie	€	294	294	294	294
<b>Étuve élect. 4 Niv GN2/1 dans baie</b>	<b>Code</b>	<b>V07064</b>	<b>V07064</b>	-	<b>V07064</b>
3~400V+N+T / 1.125 kW - therm. 0-30/110°C	€	1 862	1 862		1 862
<b>Dotation 2 x 1/2 paniers à frites (n)</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-
remplace le panier de base	€				
<b>Gril fonte nervuré</b>	<b>Code</b>	-	-	-	<b>V07091 (n)</b>
remplace 1 gril fonte lisse	€				83
<b>Gril chrome nervuré</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-
remplace 1 gril chrome lisse	€				
<b>Gril chrome lisse / nervuré</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-
remplace 1 gril chrome lisse	€				

LES ACCESSOIRES					
<b>Planche de découpe + grille inox</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-
Pour Combi pan uniquement	€				
<b>Pare-éclaboussure amovible</b>	<b>Code</b>	-	-	-	<b>V07086</b>
pour 1 gril fonte uniquement	€				161
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>V07084</b>	<b>V07084</b>	<b>V07084</b>	<b>V07084</b>
hauteur 170 mm pour pieds standards (800 mm)	€	186	186	186	186

### Note

\* - Vidange en façade

\*\* - Vidange en soubassement

1 - Pour le V07038, prévoir un châssis tubulaire sous le réchaud.

2 - Inclus sur V07088



2 grils chrome  
lissesCombi pan  
GN2/1 - 2 zones1 bain-marie  
GN 2/12 friteuses  
8L. / 29 kg/h2 friteuses  
14L. / 52kg/h

<b>V07032</b>		<b>V07042 *</b>	<b>V07035</b>	
80-R-E2CHRL 3~400V+N+T /6.6	<b>Indisponible</b>	80-R-E1BME2/1 3~400V+N+T /3	80-R-E2FR8L 3~400V+N+T /15	<b>Indisponible</b>
- <b>5595</b>		- <b>2720</b>	- <b>4011</b>	
	<b>V07157</b>	<b>V07088**</b>	<b>V07077</b>	<b>V07052</b>
	80-B-E2COMBI-PAN 3~400V+N+T /7,5	80-B-E1BME2/1 3~400V+N+T /3	80-B-E2FR8L 3~400V+N+T /15	80-B-E2FR14L 3~400V+N+T /24
	- <b>6 268</b>	- <b>3 366</b>	- <b>4 612</b>	- <b>6 819</b>
<b>LES OPTIONS</b>				
<b>V07089</b> 5 300	-	-	-	-
<b>V07057</b> 754	-	<b>V07057 (2)</b> 754	<b>V07057</b> 754	-
<b>V07058</b> 1378	-	<b>V07058</b> 1378	<b>V07058</b> 1378	-
-	<b>V03298</b> 1 352	-	-	-
-	<b>V03252</b> 224	-	-	-
<b>V07062</b> 294	<b>V07062</b> 294	Inclus	Inclus	Inclus
<b>V07064</b> 1 862	-	<b>V07064 *</b> 1 862	<b>V07064</b> 1 862	-
-	-	-	-	<b>V02214</b> Sans supplément
-	-	-	-	-
<b>V07092</b> 276	-	-	-	-
<b>V07093</b> 200	-	-	-	-
<b>LES ACCESSOIRES</b>				
-	<b>V03251</b> 686	-	-	-
-	-	-	-	-
<b>V07084</b> 186	<b>V07084</b> 186	<b>V07084</b> 186	<b>V07084</b> 186	<b>V07084</b> 186

**Note**

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

## MARMITES FIXES - GAZ & ÉLECTRIQUE

Marmite 100 L.  
Chauffe directe



Marmite 100 L.  
Bain-marie à eau



Marmite fixe GAZ	Code	V07129	V07127
L : 800 mm P : 700 mm H : 900 mm	Pro 700 élect / kW gaz kW €	80-G1MF100CD/C 1~230V+T / -.001 18 6 724	80-G1MF100BME/C 1~230V+T / 0.001 18 8 838



Marmite 100 L.  
Bain-marie à eau



Marmite fixe ÉLECTRIQUE	Code	V07128
L : 800 mm P : 700 mm H : 900 mm	Pro 700 élect / kW gaz kW €	Indisponible 80-E1MF100BME/C 3~400V+N+T / 14 - 9 504



### LES OPTIONS

<b>Cuve complète en acier inox 316L. (2)</b> pour aliments acides et/ou salins	Code €	V07134 "+11%"	V07134 "+11%"
<b>Télécommande 24 V.</b> contacteur(s) non fourni(s)	Code €	-	V00878 "+7%"
<b>Bornier raccordement optimiseur</b> pour gestion énergie	Code €	-	V02427 177
<b>Remise à niveau automatique</b> 1~230V+T / 0.022 kW	Code €	-	V07150 1 041
<b>Mélangeur ef/ec diam 15x21</b> bec mobile : 360° sur côté gauche	Code €	V00561 546	V00561 546
<b>Mélangeur ef/ec diam 15x21</b> bec mobile : 180° sur côté gauche	Code €	V01651 541	V01651 541
<b>Percement seul pour robinetterie</b> fournie et posée par vos soins sur côté gauche	Code €	V01292 368	V01292 368

### LES ACCESSOIRES

<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards (800 mm)	Code €	V07084 186	V07084 186
---	-----------	---------------	---------------


#### Note

- 1 - Sécurité au basculement de cuve (arrêt de la chauffe) inclus
- 2 - Nous consulter pour disponibilité

# SAUTEUSES BASCULANTES - GAZ & ÉLECTRIQUE

## Sauteuse 30 dm<sup>2</sup> / 60 litres



Sauteuse GAZ basculement à vérin		Code	V07103 (1)
L : 800 mm		Pro 700	80-G1SBE
P : 700 mm		élect / kW	1~230V+T / 0.180
H : 900 mm		gaz kW	15
		€	<b>7496</b>

## Sauteuse 30 dm<sup>2</sup> / 60 litres



Sauteuse ÉLECTRIQUE basculement à vérin		Code	V07108 (1)
L : 800 mm		Pro 700	80-E1SBE
P : 700 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 9,18
H : 900 mm		gaz kW	-
		€	<b>8583</b>

### LES OPTIONS

<b>Cuve fond bi-métal 10 mm</b> int/ext : inox 18-10 e : 2mm / acier e : 8mm	Code	V07130	V07130
	€	352	352
<b>Télécommande 24 V.</b> contacteur(s) non fourni(s)	Code	V00878	V00878
	€	+7%	+7%
<b>Égouttoir inox amovible</b> impérativement monté en usine	Code	V07133	V07133
	€	650	650
<b>Mélangeur ef/ec diam 15x21</b> bec mobile : 360° sur côté gauche	Code	V00561	V00561
	€	546	546
<b>Mélangeur ef/ec diam 15x21</b> bec mobile : 180° sur côté gauche	Code	V01651	V01651
	€	541	541
<b>Percement seul pour robinetterie</b> fournie et posée par vos soins sur côté gauche	Code	V01292	V01292
	€	368	368

### LES ACCESSOIRES

<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards (800 mm)	Code	V07084	V07084
	€	186	186



## RÉCHAUDS LG. 600 mm - GAZ

### Ruissellement d'eau inclus

1 plancha  
chrome



1 plancha  
acier



RÉCHAUD	Code	V07188	V07189
L : 600 mm	Pro 700	R-G1PL/CHR/RUIS	R-G1PL/FTE/RUIS
P : 700 mm	élect / kW	1~230V+T / 0.02	1~230V+T / 0.02
H : 280 mm	gaz kW	8	8
	€	5 639	4 651

LES OPTIONS			
<b>Soubassement baie libre 600</b>	<b>Code</b>	<b>V07055</b>	<b>V07055</b>
pour tous les réchauds de 600	€	712	712
<b>2 portes pivotantes</b>	<b>Code</b>	<b>V07192</b>	<b>V07192</b>
pour baie 600 uniquement	€	291	291
<b>Soubassement rangement GN1/1 + tiroirs</b>	<b>Code</b>	<b>V07056</b>	<b>V07056</b>
pour tous les réchauds de 600	€	1 903	1 903
<b>Soubassement rangement GN1/1 + placard technique</b>	<b>Code</b>	<b>V07096</b>	<b>V07096</b>
pour tous les réchauds de 600	€	1 300	1 300
<b>Soubassement étuve GN1/1 + tiroirs</b>	<b>Code</b>	<b>V07097</b>	<b>V07097</b>
pour tous les réchauds de 600	€	2 445	2 445
<b>1 porte pivotante</b>	<b>Code</b>	<b>V07078</b>	<b>V07078</b>
en fermeture de baie de 400	€	168	168
<b>Allumage électrique à train d'étincelle</b>	<b>Code</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>
1~230V+T / 0,002 kW	€		
<b>Vidange dans le tiroir</b>	<b>Code</b>	<b>V07193</b>	<b>V07193</b>
- SANS RUISS. EAU	€	303	303

LES ACCESSOIRE			
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>V07083</b>	<b>V07083</b>
hauteur 170 mm pour pieds standards (600 mm)	€	146	146

# RÉCHAUDS LG. 600 mm - ÉLECTRIQUE

## Ruissellement d'eau inclus

1 plancha  
chrome



1 plancha  
acier



4 plaques  
220 x 220



RÉCHAUD	Code	V07190	V07191	V07073
L : 600 mm P : 700 mm H : 280 mm	Pro 700 élect / kW gaz kW €	R-E1PL/CHR/RUIS 3~400V+N+T /5.25 - 5 615	R-E1PL/FTE/RUIS 3~400V+N+T /5.25 - 4 632	60-R-E220 3~400V+N+T /10.4 - 4 306

### LES OPTIONS

	Code	V07055	V07055	V07055
<b>Soubassement baie libre 600</b> pour tous les réchauds de 600	€	712	712	712
<b>2 portes pivotantes</b> pour baie 600 uniquement	€	291	291	291
<b>Soubassement rangement GN1/1 + tiroirs</b> pour tous les réchauds de 600	€	1 903	1 903	1 903
<b>Soubassement rangement GN1/1 + placard technique</b> pour tous les réchauds de 600	€	1 300	1 300	1 300
<b>Soubassement étuve GN1/1 + tiroirs</b> pour tous les réchauds de 600	€	2 445	2 445	2 445
<b>1 porte pivotante</b> en fermeture de baie de 400	€	168	168	168
<b>Vidange dans le tiroir</b> - SANS RUISS. EAU	€	303	303	-

### LES ACCESSOIRES

	Code	V07083	V07083	V07083
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards (600 mm)	€	146	146	146

## RÉCHAUDS LG 400 mm - GAZ

2 feux nus



1 feu nu GM



1 plaque  
coup de feu



Gril fonte  
lisse



RÉCHAUD	Code	V07000	V07123	V07002	V07018
L : 400 mm	Pro 700	40-R-G2FN	40-R-G1FN	40-R-G1PL	40-R-G1GRL
P : 700 mm	élect / kW	-	-	-	-
H : 280 mm	gaz kW	13	10	5	7
	€	2 184	1 680	2 212	2 254

SUR PLACARD AVEC BAC DE RÉCUPÉRATION	Code	V07000	V07123	V07002	V07018
L : 400 mm	Pro 700	40-R-G2FN	40-R-G1FN	40-R-G1PL	40-R-G1GRL
P : 700 mm	élect / kW	-	-	-	-
H : 900 mm	gaz kW	13	10	5	7
	€	2 184	1 680	2 212	2 254

LES OPTIONS					
<b>Soubassement baie libre 400</b> pour tous les réchauds de 400	Code	V07053	V07053	V07053	V07053
	€	624	624	624	624
<b>Soubassement rangement GN1/1</b> pour tous les réchauds de 400	Code	V07054	V07054	V07054	V07054
	€	1030	1030	1030	1030
<b>Soubassement + tiroirs</b> pour tous les réchauds de 400	Code	V07074	V07074	V07074	V07074
	€	1 555	1 555	1 555	1 555
<b>Porte pivotante</b> en fermeture de baie	Code	V07061	V07061	V07061	V07061
	€	164	164	164	164
<b>Étuve élect. 4 Niv GN1/1 dans baie</b> 1-230V+T / 0.75 kW - therm. 0-30/110°C	Code	V07063	V07063	V07063	V07063
	€	1 550	1 550	1 550	1 550
<b>Allumage électrique à train d'étincelle</b> 1-230V+T / 0,002 kW	Code	V07066	V07066	V07066	V07066
	€	250	250	250	250
<b>Gril fonte nervuré</b> remplace 1 gril fonte lisse	Code	-	-	-	V07091
	€				83
<b>Gril chrome nervuré</b> remplace 1 gril chrome lisse	Code	-	-	-	-
	€				
<b>Gril chrome lisse / nervuré</b> remplace 1 gril chrome lisse	Code	-	-	-	-
	€				

LES ACCESSOIRES					
<b>Pare-éclaboussure amovible</b> pour 1 gril fonte uniquement	Code	-	-	-	V07086
	€				161
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	Code	V07082	V07082	V07082	V07082
	€	105	105	105	105



Soubassement baie libre  
400 (V07053)  
Autres soubassements  
disponibles



Soubassement rangement GN1/1 (V07054)

1 gril chrome lisse



V07020

40-R-G1CHRL  
1~230V+T / 0.02

7

3786

1 gril à pierres



V07036

40-R-G1GRILPIER

-

8

3510

Friteuse 2 x 8 L.  
16 kg/h



V07162

40-G2FR8L  
1~230V+T / 0.014

11

5767

Friteuse 13 L.  
9 kg/h



V07161

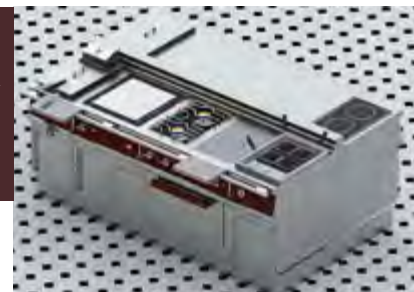
40-G1FR13L  
1~230V+T / 0.014

11

4950

## EXEMPLES DE RÉALISATION

Ensemble toute hauteur adossé dos à dos



Ensemble toute hauteur adossé contre un mur

Ensemble en pont adossé contre un mur



Ensemble de réchauds adossé à un muret inox

V07053	V07053	-	-
624	624		
V07054	V07054	-	-
1030	1030		
V07074	V07074	-	-
1 555	1 555		
V07061	V07061	Inclus	Inclus
164	164		
V07063	V07063	-	-
1 550	1 550		
V07066	V07066	-	-
250	250		
-	-	-	-
V07092	-	-	-
276			
V07093	-	-	-
200			
-	-	-	-
V07082	V07082	V07082	V07082
105	105	105	105



## MODULES LG 400 mm - ÉLECTRIQUE

2 plaques  
220 x 220 mm



2 foyers  
rayonnants



foyers induction  
2 x 3,5 kW (1)



Wok  
induction



1 gril fonte  
lisse



RÉCHAUD	Code	V07049	V07037	V07047(1)	V07159	V07022
L : 400 mm P : 700 mm H : 280 mm	Pro 700 élect / kW gaz kW €	40-R-E220 3~400V+N+T / 5.2 -	40-R-E2RAY 3~400V+N+T / 4.2 -	40-R-E2IND 3~400V+N+T / 7 -	40-R-E1WOK-IND 3~400V+N+T / 5 -	40-R-E1GRL 3~400V+N+T / 3.3 -
		2864	2819	7628	5767	2319

BAIE OUVERTE	Code	V07053	V07053	V07053	V07053	V07053
L : 400 mm P : 700 mm H : 900 mm	Pro 700 élect / kW gaz kW €					

LES OPTIONS						
<b>Soubassement baie libre 400</b> pour tous les réchauds de 400	Code €	V07053 624	V07053 624	V07053 624	V07053 624	V07053 624
<b>Soubassement rangement GN1/1</b> pour tous les réchauds de 400	Code €	V07054 1030	V07054 1030	V07054 1030	V07054 1030	V07054 1030
<b>Soubassement + tiroirs</b> pour tous les réchauds de 400	Code €	V07074 1 555	V07074 1 555	V07074 1 555	V07074 1 555	V07074 1 555
<b>Porte pivotante</b> en fermeture de baie	Code €	V07061 164	V07061 164	V07061 164	V07061 164	V07061 164
<b>Étuve élect. 4 Niv GN1/1 dans baie</b> 1~230V+T / 0.75 kW - therm. 0-30/110°C	Code €	V07063 1 550	V07063 1 550	-	-	V07063 1 550
<b>Dotation 2 x 1/2 paniers à frites</b> remplace le panier de base	Code €	-	-	-	-	-
<b>Gril fonte nervuré</b> remplace 1 gril fonte lisse	Code €	-	-	-	-	V07091 83
<b>Gril chrome nervuré</b> remplace 1 gril chrome lisse	Code €	-	-	-	-	-
<b>Gril chrome lisse / nervuré</b> remplace 1 gril chrome lisse	Code €	-	-	-	-	-

LES ACCESSOIRES						
<b>Pare-éclaboussure amovible</b> pour 1 gril fonte uniquement	Code €	-	-	-	-	V07086 161
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	Code €	V07082 105	V07082 105	V07082 105	V07082 105	V07082 105

### Note

1 - Pour le V07047, prévoir châssis tubulaire sous le réchaud.

\* - Vidange en façade.

\*\* - Vidange en soubassement.

# ENVIRONNEMENT FRITEUSES

Paniers  
fournis

Disponibles sur  
soubassement uniquement

1 grill chrome  
lisse



V07024

40-R-E1CHRL  
3~400V+N+T /3.3

3799

Bain-marie 1/1



V07041\*

40-R-E1BME1/1  
1~230V+T /1

1904

Cuiseur Basse  
température



Indisponible

Cuiseurs à pâtes



V07043

40-R-E1CUIPAT  
1~230V+T /4

4072

Friteuse 8 L.  
14.5 kg/h



V07034

40-R-E1FR8L  
3~400V+N+T /7.5

2376

Friteuse 14 L.  
26 kg/h



Indisponible

Friteuse 2 x 7 L.  
36 kg/h



Indisponible

V07024	V07041*		V07043	V07034		
40-R-E1CHRL 3~400V+N+T /3.3	40-R-E1BME1/1 1~230V+T /1	Indisponible	40-R-E1CUIPAT 1~230V+T /4	40-R-E1FR8L 3~400V+N+T /7.5	Indisponible	Indisponible
-	-		-	-		
3799	1904		4072	2376		
	V07087**	V07166		V07076	V07051	V07068
	40-B-E1BME1/1 1~230V+T /1	40-B-E1-CUIS-BASSE-TEMP 1~230V+T /3		40-B-E1FR8L 3~400V+N+T /7.5	40-B-E1FR14L 3~400V+N+T /12	40-B-E2FR0708 3~400V+N+T /16
	-	-		-	-	-
	2382	3805		2852	3716	4555

## LES OPTIONS

V07053 624	V07053 624	-	V07053 624	V07053 624	-	-
V07054 1030	V07054 1030	-	V07054 1030	-	-	-
V07074 1 555	V07074 1 555	-	V07074 1 555	-	-	-
V07061 164	Inclus	V07061 164	V07061 164	Inclus	Inclus	Inclus
V07063 1 550	V07063 1 550	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	V02214 Sans supplément	-
-	-	-	-	-	-	-
V07092 276	-	-	-	-	-	-
V07093 200	-	-	-	-	-	-

## LES ACCESSOIRES

-	-	-	-	-	-	-
V07082 105	V07082 105	V07082 105	V07082 105	V07082 105	V07082 105	V07082 105

Bac de salage



Pack friteuse  
(bac de salage + rampe chauffante)



		Code	V07039	V07040
L : 400/600 mm		Pro 700	40-BAC-SAL	40-PACK-FR
P : 700 mm		élect / kW	-	1~230V+T /1
H : 280 mm		gaz kW	-	-
		€	1480	2581

## ÉLÉMENTS SUPPORTS

### Soubassement 30 baie libre



### Portes pour soubassement 30 baie libre



	Code	V07173	V07187
L : 300 mm	Pro 700	30-SBT-BAIE	PORTE 30-SBT-BAIE
P : 700 mm	élect / kW	-	-
H : 620 mm	gaz kW	-	-
	€	411	164

### Soubassement 40 baie libre



### Soubassement 40 rayonné + 1 rangement GN1/1



### Soubassement 40 + tiroirs



	Code	V07053	V07054	V07074
L : 400 mm	Pro 700	40-SBT-BAIE	40-SBT-1RGT-GN1/1	40-SBT-TIROIRS
P : 700 mm	élect / kW	-	-	-
H : 620 mm	gaz kW	-	-	-
	€	624	1030	1 555

### Soubassement 60 baie libre



### Soubassement 60 rayonné + 1 rangement GN1/1 + tiroirs



### Soubassement 60 Baie libre + placard technique



	Code	V07055 (1)	V07056	V07096
L : 600 mm	Pro 700	60-SBT-BAIE	60-SBT-1RGT-GN1/1+TIROIRS	60-SBT-BAIE 1/1+PLAC.TECH
P : 700 mm	élect / kW	-	-	-
H : 620 mm	gaz kW	-	-	-
	€	712	1 903	1 300

### Soubassement 80 baie libre



### Soubassement 80 rayonné + 1 rangement GN2/1



	Code	V07057	V07058
L : 800 mm	Pro 700	80-SBT-BAIE	80-SBT-1RGT-GN2/1
P : 700 mm	élect / kW	-	-
H : 620 mm	gaz kW	-	-
	€	754	1378

### Soubassement 120 baie libre



### Soubassement rayonné + rangement GN2/1 + rangement GN1/1



	Code	V07059	V07060
L : 1200 mm	Pro 700	120-SBT-BAIE	120-SBT-RGT2/1+RGT1/1
P : 700 mm	élect / kW	-	-
H : 620 mm	gaz kW	-	-
	€	988	2 236

## ANNEXES NEUTRES

Neutre 20    Neutre 30    Neutre 40    Neutre 40 (réchaud + tiroir GN1/1)    Neutre 60    Neutre 80    Neutre 120



	Code	V07101	V07172	V07044	V07045	V07069	V07070	V07071
L : 200/300/400/ 600/800/1200 mm	Pro 700	20-N	30-N	40-N	40-BLOC-TIROIR-GN1/1	60-N	80-N	120-N
P : 700 mm	élect / kW	-	-	-	-	-	-	-
H : 280 mm	gaz kW	-	-	-	-	-	-	-
	€	645	751	863	1 680	1 003	1 229	1 504

Bac du chef  
GN1/3



Bac du chef  
+ baie



	Code	V07072 (2)	V07075 (2)
L : 400/600 mm	Pro 700	40-BAC-CHEF1/3	60-BAC-CHEF
P : 700 mm	élect / kW	-	-
H : 280/ 900 mm	gaz kW	-	-
	€	1 535	2 142

**Robinetterie non incluse  
voir accessoires page 216**

## ACCESSOIRES SPÉCIFIQUES À LA GAMME

Barre d'appui



Tablette de dressage amovible (prévoir barre d'appui)



Au mètre linéaire

Code	V07079
Pro 700	BAR-APUI
€/ml	329

Petit modèle  
290 mm

Code	V07080
Pro 700	TAB-DRESS-290
€	283

Modèle intermédiaire  
415 mm

Code	V07100
Pro 700	TAB-DRESS-415
€	309

Grand modèle  
540 mm

Code	V07081
Pro 700	TAB-DRESS-540
€	342

## Galerie étagère :

Merci de consulter notre bureau d'étude commercial, pour étude de faisabilité.





# Pro 800

---

Des solutions souples et modulables pour optimiser les surfaces.





**Dessus en 30/10<sup>e</sup>**



**FLEXIBLE  
ERGONOMIQUE  
COMPACTE**

# Pro 800

## LES ATOUTS DE LA GAMME

- ▼ Variété des composants
- ▼ Nettoyage aisé pour hygiène parfaite
- ▼ Manettes et poignées ergonomiques pour des gestes précis en toute sécurité
- ▼ Robustesse



## DESCRIPTIFS SOMMAIRES

### OPTION FEUX NUS BRÛLEUR "IS ECO" / PRINCIPE

La mise en place d'un récipient déclenche l'allumage du brûleur, son retrait induit l'extinction du brûleur et seule une veilleuse subsiste. Le brûleur servant de base est le double couronne i-système de 8 kW.

### SIMPLES SERVICES ET ANNEXES COMPOSANTS GAZ

#### 2 FEUX NUS SOUS GRILLE FONTE de 420 x 300 mm.

- Brûleurs couronnes IS\* de 10 (av) et 6,5 (ar) kW avec veilleuse et sécurités par thermocouples, pilotés par robinets ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu.
- Cuvette de rétention amovible en acier émaillé. Tiroir de propreté en façade.

#### PLAQUES DE CUISSON EN FONTE de 420 x 600 mm / 845 x 600 mm.

- Brûleur couronne de 7 kW/12kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu.
- Protection réfractaire amovible en dessous. Tiroir de propreté en façade.

#### GRILL PENTÉ EN FONTE de 420 x 500 mm – Surface nervurée ou lisse.

- Brûleur "multi-rampes" de 7,8 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu.
- Protection réfractaire amovible entre les rampes.
- Ramasse-jus amovible en acier émaillé. Tiroir de propreté en façade.

#### PLANCHA LISSE EN ACIER OU AU CHROME DUR (plaque de cuisson contact).

- Plaque de 700 x 500 mm - acier et chrome dur-brûleur "multi-rampes" de 16,5 kW.
- Plaque de 300 x 500 mm - acier et chrome dur-brûleur "multi-rampes" de 10 kW.
- Avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu ou thermostat sur chrome dur.
- Gorge périphérique chaudronnée à angles rayonnés et bonde de vidange avec surverse amovible, nuisellement d'eau (vidange raccordée au sol à prévoir). Allumage électrique inclus. Vidange dans bac (option). étanchéité par pénétration du bord de la gorge en sous-face de la plancha.



#### GRILS À PIERRES VOLCANIQUES GRILLE DE 360 X 480 MM fonte ajourée ou à barreaux en "v", avec poignées et réglage en hauteur à 3 positions.

- Brûleur "multi-rampes" de 10 kW avec sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu.
- Grille support des pierres en inox.
- Ramasse-jus en acier émaillé accompagné dans soubassement sur bac vidange pour modèle à barreaux en "v" sur baie.
- Foyer en inox.
- Tiroir de propreté en façade.



#### GRIL AU CHROME DUR de 400 x 600 mm, en acier spécial. Surface nervurée, lisse ou panachée.

- Brûleur "multi-rampes" de 13,5 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet thermostatique.
- Élément réfractaire amovible entre les rampes. Pare-éclaboussure amovible en acier inox. Ramasse-jus amovible en acier émaillé. Tiroir de propreté en façade.



#### WOK ASIATIQUE (appareil de dimensions hors standard).

- Cuvette chaudronnée ép.30/10 avec alimentation eau froide.
- Tuyère centrale diam. 300 mm x hauteur 350 mm en inox AISI 304 ép. 30 à 60/10. Brûleur torche avec veilleuse et thermocouple de sécurité, piloté par robinet gaz à rattrapage de jeu type "arrêt/allumage/plein feu/ralenti" puissance : 24 kW. Support récipient amovible fonte. Tiroir de propreté inox AISI 304 en façade. Terrage réfractaire à l'intérieur du cylindrique. Commande au genou de série.



#### FOUR STATIQUE GN2/1 (650 X 530 X 300 MM) (PRÉVOIR ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 1-230V+T).

- Brûleur "multi-rampes" de 11kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par thermostat 50-300°C et électrovanne gaz.
- Sole acier épaisseur 4 mm. Mouflé inox. Paraboles amovibles en acier émaillé à 3 niveaux de glissières. Dotation : 1 grille GN2/1 en fil d'acier nickelé avec ergots antibasculement.

### SIMPLES SERVICES ET ANNEXES COMPOSANTS ELECTRIQUES



#### 2 PLAQUES DE CUISSON blindées fixes de 300 x 300 mm.

- Puissance : 2 x 3 kW, pilotées par des commutateurs à 3 allures avec voyants "marche".
- Limiteurs de température intégrés. Tiroir de propreté en façade.



#### GRILL PENTÉ EN FONTE de 420 x 500 mm – surface nervurée ou lisse.

- Puissance 6 kW, piloté par thermostat 50-350°C avec position arrêt.
- Voyant "marche". Ramasse-jus amovible en acier émaillé. Tiroir de propreté en façade.



#### PLANCHA LISSE EN ACIER, OU AU CHROME DUR (plaque de cuisson contact).

- Plaque de 700 x 500 mm - fonte et chrome dur - puissance 7,5 kW.
- Plaque de 300 x 500 mm - acier et chrome dur - puissance : 5 kW.
- Plaque de 400 x 450 mm - acier et chrome dur - puissance : 5,25 kW.
- Pilotée par thermostat 50-350°C.
- Voyant "marche".
- Gorge périphérique chaudronnée à angles rayonnés et bonde de vidange avec surverse amovible, nuisellement d'eau (vidange raccordée au sol à prévoir). Vidange dans bac (option). étanchéité par pénétration du bord de la gorge en sous-face de la plancha.

#### PLAQUE CHAUFFANTE 4 ZONES DE CHAUFFE PLAQUE EN ACIER 690 X 490 MM.

- Chauffage par résistances, 4 zones de chauffe puissance 4 x 3 kW.
- Commutateurs et voyants "marche".



#### 2 FOYERS RAYONNANTS DE 300 X 300 MM.

- Puissance : 2 x 4 kW sous plaque "vitrocéramique" affleurante de 360 x 620 x 6 mm sérigraphiée.
- Commutateurs et voyants "marche". Doseur d'énergie et thermostats de sécurité.



#### 2 FOYERS À INDUCTION 210 MM. Puissance 2 x 3,5 ou 2x5 kW sous plaque "vitrocéramique" de 360 x 620 x 6 mm

- sérigraphiée, montée sous cadre inox - Potentiomètre et voyants "sous-tension/chauffe" et "défaut".



#### 4 FOYERS À INDUCTIONS MULTIZONES.



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE CONSTRUCTION

♥ Châssis porteur monobloc en acier inox AISI 304, épaisseur 10 à 30/10, assemblé par soudures électriques.

♥ Dessus (encadrement) en acier inox AISI 304, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm avec angle avant grand rayon (18mm) et contre-pli (en inox AISI 430 pour encadrement des plaques électriques).

♥ Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10 ; montage sans vis apparentes.

♥ Couvre-joints entre les appareils assemblés.

♥ Robinetteries gaz à rattrape de jeu, et/ou organes

électriques de commande et de régulation, montés sur panneaux en acier émaillé, disposés en retrait de la façade, avec repères sérigraphiés.

♥ Pieds hauteur 200 mm en tube acier inox AISI 304, diamètre 60,3 mm, avec embase P.V.C. Réglable (+10/-20).

♥ **DIMENSIONS** : Modules de longueurs : 425, 850 et 1275 mm – profondeur : 800 mm – hauteur : 900 mm

♥ **FINITION DESSUS** (sauf marmites et sauteuses) : Option "tablette de dressage" intégrée au dessus (la profondeur du dessus passe à 950 mm).

• 4 Foyers 180 x 360 mm - puissance unitaire : 3,5 kW - sous plaque "vitrocéramique" de 420 x 810 mm. Potentiomètre et voyants chauffe/défaut.



### WOK À INDUCTION 290 MM.

- Puissance 5 kW sous plaque "vitrocéramique" concave.
- Potentiomètre de réglage de

puissance avec position arrêt. Voyants "sous-tension/chauffe" et "défaut".



### GRIL AU CHROME DUR DE 400 X 600 MM, EN ACIER SPÉCIAL - SURFACE nervurée, lisse ou panachée.

- Puissance 6,75 kW, piloté par thermostat 50-350°C avec position arrêt.
- Voyant "marche". Pare-éclaboussures amovible en acier inox. Ramasse-jus en acier émaillé.



### GRIL ACIER OU CHROME DUR 2 ZONES DE CHAUFFE PLAQUE ACIER OU ACIER CHROMÉ 670 X 570 MM ÉPAISSEUR 20 MM.

- Avec pare-éclaboussure intégré - 2 zones de chauffe pilotables indépendamment - puissance unitaire : 6 kW.
- Piloté par thermostat en façade.
- Ramasse jus inox amovible sur l'avant de la plaque. Plaque disponible en version rainurée et mixte.



### CUISEUR À PÂTES GN1/1 thermoplongeur puissance 11 kW. Piloté par thermostat avec position arrêt.

- Voyant "marche". Thermostat de sécurité. Cuve inox pentée avec double fond perforé.
- Dispositif de lavage d'amidon par asperseurs.
- Zone d'égouttage des paniers avec grille amovible. Goulotte de récupération de l'amidon avec tube d'écoulement faisant bonde de vidange de cuve.
- Dotation : 6 paniers GN1/6 en inox avec poignée isolante. RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS DISPONIBLE EN OPTION.



### BAIN-MARIE À EAU GN2/1 OU 1/1 x 170 mm. Puissance 3 ou 1 kW.

- Pilotage par thermostat 30-110°C avec position arrêt. Voyant "marche".

Cuve inox avec robinet de vidange à boisseau dessous. Couvercle inox amovible. Dotation :

sans barrettes de division, ni platerie.



### FOUR STATIQUE GN2/1 (650 X 530 X 300 MM).

- Chauffage voute et sole puissance 5 kW<.
- Commutateur 4 positions et thermostat 50-350°C. Voyants.

Sole acier épaisseur 4 mm. Moufle inox. Paraboles amovibles en acier émaillé à 3 niveaux de glissières dotation : 1 grille GN2/1 en fil d'acier nickelé avec ergots anti-basculement et 1 tôle à pâtisserie GN2/1.

### ÉTUVE STATIQUE GN2/1 OU 1/1 puissance 2,25 ou 1,5 kW.

- Thermostat 30-110°C avec position arrêt.
- Voyant "marche".
- Paraboles amovibles en acier inox avec 6 niveaux de glissières (4 sous cuisson).
- dotation : 1 grille GN en fil d'acier nickelé.

### FRITEUSES



- Cuve inox avec panache, zone froide et indicateurs de niveaux d'huile - robinet de vidange dessous (capacités < 16 litres) avec seau et filtre, ou robinet à boisseau et poignée rabattable en

façade - couvercle inox - panier en fil acier chromé avec poignée(s) isolante(s).

- Chauffage gaz par brûleurs torches dans tuyères immergées, avec veilleuse et sécurité par thermocouple, pilotés par thermostat de régulation - sécurité(s) - allumage électrique 1-230V+T.
- Chauffage électrique par faisceau de résistances immergées - thermostat de réglage - sécurité(s) - voyants.
- Dotation : 1 panier en fil d'acier étamé (ou 2x1/2 panier pour modèle 25 litres électrique).
- Module de filtration intégré dans soubassement sur 1 modèle 25 litres électrique.

### MARMITES

- Cuve inox parallélépipédique chaudronnée à fond penté (316L) avec robinet à boisseau et poignée rabattable en façade.
- Couvercle inox sur charnière(s) à ressorts inox avec poignée tube et embout isolant.

• Double enveloppe bain-marie à eau en inox avec groupe de sécurité mano-soupape.

• Double enveloppe bain-marie à huile en circuit fermé rempli en usine.

• Chauffage gaz par brûleur multi-rampes avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu - Allumage électrique 1-230V+T.

• Chauffage électrique par châssis de résistances plaqués sous cuve (chauffe directe), ou thermoplongeurs pilotés par doseur d'énergie (bain-marie) avec position arrêt. Voyant.

### SAUTEUSES BASCULANTES

• Cuve inox chaudronnée avec fond inox épaisseur 10 mm - bec verseur intégré à la face avant de la virole.

• Couvercle inox sur charnière(s) à ressorts inox avec poignée tube.

• Basculant manivelle, ou par vérin électrique 3-400 V +N+T.

• Chauffage gaz par brûleur multi-rampes avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu - allumage électrique 1-230V+T.

• Chauffage électrique par châssis de résistances sous cuve piloté par doseur d'énergie avec position arrêt - sécurité de surchauffe - voyant.

### ÉLÉMENTS NEUTRES

• Dessus plans épaisseur 30/10.

• Baies avec plancher amovible (en 2 pièces dans module) et étagère amovible (+option porte(s) pivotante(s)).

• Baies avec rangements gastronormes GN1/1 (2 rangées dans modules et 1 rangée dans annexes) à 9 niveaux de glissières inox espacées de 60 mm (+ option porte(s) pivotante(s)).

• Placards avec plancher amovible (en 2 pièces dans module) et porte(s) pivotante(s) en façade ou latérale(s).

• Éléments tiroirs en caisson, tiroirs sur placard.

• Éléments caissons.

## MONTAGES MONOBLOCS STANDARDS

**IMPORTANT** : Assemblage des simples services (four ou baie) annexes ou réchauds des pages 34, 35 et 38 - sauf wok.



MULTI-SERVICE	Code	V02052 (1)
L : 1275 mm	montage	MULTI-SERV
P : 800 mm	élect / kW	cumul des puissances
H : 900 mm ou 320/380 mm	gaz kW	cumul des puissances
	€	<b>317</b>

LES OPTIONS	Code	V00807
<b>Tablette de dressage de 150 mm</b>	€	<b>369</b>
intégrée au dessus		



DOUBLE-SERVICE	Code	V02053 (1)
L : 1700 mm	montage	DBLE-SERV
P : 800 mm	élect / kW	cumul des puissances
H : 900 mm ou 320/380 mm	gaz kW	cumul des puissances
	€	<b>572</b>

LES OPTIONS	Code	V02281
<b>Tablette de dressage de 150 mm</b>	€	<b>546</b>
intégrée au dessus		



POLY-SERVICE	Code	V02244 (1)
L : 1700 mm	montage	POLY-SERV
P : 800 mm	élect / kW	cumul des puissances
H : 900 mm ou 320/380 mm	gaz kW	cumul des puissances
	€	<b>572</b>

LES OPTIONS	Code	V02281
<b>Tablette de dressage de 150 mm</b>	€	<b>546</b>
intégrée au dessus		

- Autres fonctions
- Longueurs différentes

## AUTRES MONTAGES SPÉCIAUX À DESSUS MONOBLOC :

**Consultez, svp, notre BE pour possibilité et chiffrage.**

Toutes les autres options ou accessoires des appareils sont adaptables dans les cas de "montages monoblocs standards et/ou spéciaux".

### Notes

1 - Important : les montages : "multi-service", "double-service", "poly-service", "multi-spécial", "double-spécial", "poly-spécial" ne comprennent pas les canalisations et/ou câbles de liaison entre les blocs composant ces ensembles.



## ÉLÉMENTS 6 FEUX VIFS - LG. 1275 MM

ÉLÉMENTS 6 FEUX VIFS  
LG. 1275 MM

FOUR GAZ (3)		Code	V03320
L : 1275 mm		Pro 800	G6FN
P : 800 mm		élect / kW	1-230 V + T/0,02
H : 900 mm		gaz kW	60,5 kW
		€	9 038
BAIE OUVERTE		Code	V03321
L : 1275 mm		Pro 800	B-G6FN
P : 800 mm		élect / kW	1-230 V + T/0,02
H : 900 mm		gaz kW	49,5 kW
		€	6 375
RECHAUD		Code	V03322
L : 1275 mm		PRO 800	R-G6FN
P : 800 mm		élect/kW	1-230 V + T/0,02
H : 320/380 mm		gaz kW	49,5 kW
		€	6 141

LES OPTIONS		
<b>Tablette de dressage 150 mm</b>	Code	V00807
intégrée au dessus	€	369
<b>Portes pivotantes</b>	Code	V03632
En fermeture de baie	€	463
<b>Allumage électrique tous brûleurs à train d'étincelle - 1-230V+T/0,002 kW</b>	Code	V01014
	€	395
<b>Brûleur FN double couronne 8 kW</b>	Code	V02459 (n)
En remplacement 1 brûleur standard	€	200
<b>Kit de 2 brûleurs « IS ECO » (2)</b>	Code	ND
En remplacement 2 brûleurs standard (1-230V+T)	€	
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V01183
dos fixe de L : 840/1265 x H : 645 mm	€	291
<b>Etuve/Bac à eau</b>	Code	ND
sous feux vifs	€	

LES ACCESSOIRES		
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V01188
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	236



## Notes

2 - Brûleur équipé d'un économiseur d'énergie (sur base brûleur double couronne 8 kW / uniquement disponible sur appareil en baie libre ou réchaud).

Attention : pour appareil sur four, uniquement les deux brûleurs de gauche. Principe : La mise en place d'un récipient déclenche l'allumage du brûleur, son retrait induit l'extinction du brûleur et seule une veilleuse subsiste.

3 - Dimensions utiles four : 606 x 805 x 290 mm (PxLxH).

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

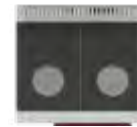
## SIMPLES SERVICES - ÉNERGIE GAZ

4 feux nus

1 plaque GM

2 plaques PM

2 feux + 1pl.PM



FOUR GAZ GN 2/1		Code	V01579	V01603	V01583	V01587
L : 850 mm		Pro 800	G4FN	G1PL	G2PL	G3FN/PL
P : 800 mm		élect/kW	1-230V+T/0,02	1-230V+T/0,02	1-230V+T/0,02	1-230V+T/0,02
H : 900 mm		gaz kW	44	23	25	34,5
		€	6 542	6 396	6 448	6 854
FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1		Code	V01580	V01604	V01584	V01588
L : 850 mm		Pro 800	M4FN	M1PL	M2PL	M3FN/PL
P : 800 mm		élect/kW	3~400V+N+T/5	3~400V+N+T/5	3~400V+N+T/5	3~400V+N+T/5
H : 900 mm		gaz kW	33	12	14	23,5
		€	7 183	7 259	7 301	7 358
BAIE OUVERTE		Code	V01581	V01605	V01585	V01589
L : 850 mm		Pro 800	B-G4FN	B-G1PL	B-G2PL	B-G3FN/PL
P : 800 mm		élect/kW	-	-	-	-
H : 900 mm		gaz kW	33	12	14	23,5
		€	4 321	4 394	4 420	4 493
RÉCHAUD		Code	V01582	V01606	V01586	V01590
L : 850 mm	 Voir supports dans rubrique accessoires	Pro 800	R-G4FN	R-G1PL	R-G2PL	R-G3FN/PL
P : 800 mm		élect/kW	-	-	-	-
H : 320/380mm		gaz kW	33	12	14	23,5
		€	4 193	4 266	4 295	4 373

### LES OPTIONS

<b>Tablette de dressage</b>	Code	V00806	V00806	V00806	V00806
Avancée 150 mm intégrée au dessus	€	239	239	239	239
<b>Étuve élect. 4 GN2/1 dans baie</b>	Code	V00826	V00826	V00826	V00826
3-400V+N+T/2,25 kW-therm. 0-30/110°C	€	1 342	1 342	1 342	1 342
<b>Portes pivotantes</b>	Code	V01813	V01813	V01813	V01813
En fermeture de baie	€	296	296	296	296
<b>Bac à eau alimenté amovible (1)(3)</b>	Code	V02409	-	-	V02233
1-230V+T/0,008kW	€	1 071	-	-	853
<b>Allumage électrique tous brûleurs à train d'étincelle - 1-230V+T/0,002 kW</b>	Code	V01014	V01013	V01014	V01014
	€	395	312	395	395
<b>Brûleur FN double couronne 8 kW</b>	Code	V02459 (n)	-	-	V02459 (n)
En remplacement 1 brûleur standard	€	200	-	-	200
<b>Kit de 2 brûleurs " IS ECO " (2)</b>	Code	V02890	-	-	V02890
En remplacement 2 brûleurs standard (1-230V+T)	€	1 435	-	-	1 435
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V01182	V01182	V01182	V01182
Dos fixe de L : 840 x H : 645 mm	€	239	239	239	239
<b>Gril fonte lisse</b>	Code	-	-	-	-
Remplace 1 gril fonte nervuré	€	-	-	-	-

### LES ACCESSOIRES

<b>Pare-éclaboussure amovible</b>	Code	-	-	-	-
pour gril	€	-	-	-	-
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V01187	V01187	V01187	V01187
Hauteur 170 mm pour pieds standards	€	187	187	187	187

### Notes

1 - Non réalisable sur V01580, V01592 et V01616. 2 - Brûleur équipé d'un économiseur d'énergie (sur base brûleur double couronne 8 kW / uniquement disponible sur appareil en baie libre ou réchaud). Attention : pour appareil sur four, uniquement les deux brûleurs de gauche. Principe : La mise en place d'un récipient déclenche l'allumage du brûleur, son retrait induit l'extinction du brûleur et seule une veilleuse subsiste. 3 - Option bac à eau alimenté amovible impossible avec IS ECO. n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

1 PL.PM + 2 feux

2 feux + 1 gril

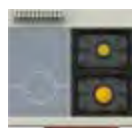
1 gril + 2 feux

1 pl.PM + 1 gril

1 gril + 1pl.PM

2 grils fonte N

2 grils fonte L



<b>V01591</b>	<b>V01611</b>	<b>V01615</b>	<b>V01599</b>	<b>V01595</b>	<b>V01607</b>	<b>V02293</b>
G3PL/FN	G3FN/GRN	G3GRN/FN	G2PL/GRN	G2GRN/PL	G2GRN	G2GRL
1-230V+T/0,02	1-230V+T/0,02	1-230V+T/0,02	1-230V+T/0,02	1-230V+T/0,02	1-230V+T/02	1-230V+T/0,02
34,5	35,3	35,3	25,8	25,8	26,6	26,6
<b>6 854</b>	<b>6 640</b>	<b>6 640</b>	<b>6 672</b>	<b>6 672</b>	<b>6 744</b>	<b>6 744</b>
<b>V01592</b>	<b>V01612</b>	<b>V01616</b>	<b>V01600</b>	<b>V01596</b>	<b>V01608</b>	<b>V02294</b>
M3PL/FN	M3FN/GRN	M3GRN/FN	M2PL/GRN	M2GRN/PL	M2GRN	M2GRL
3~400V+N+T/5	3~400V+N+T/5	3~400V+N+T/5	3~400V+N+T/5	3~400V+N+T/5	3~400V+N+T/5	3~400V+N+T/5
23,5	24,3	24,3	14,8	14,8	15,6	15,6
<b>7 358</b>	<b>7 504</b>	<b>7 504</b>	<b>7 535</b>	<b>7 535</b>	<b>7 608</b>	<b>7 608</b>
<b>V01593</b>	<b>V01613</b>	<b>V01617</b>	<b>V01601</b>	<b>V01597</b>	<b>V01609</b>	<b>V02295</b>
B-G3PL/FN	B-G3FN/GRN	B-G3GRN/FN	B-G2PL/GRN	B-G2GRN/PL	B-G2GRN	B-G2GRL
-	-	-	-	-	-	-
23,5	24,3	24,3	14,8	14,8	15,6	15,6
<b>4 493</b>	<b>4 638</b>	<b>4 638</b>	<b>4 670</b>	<b>4 670</b>	<b>4 744</b>	<b>4 744</b>
<b>V01594</b>	<b>V01614</b>	<b>V01618</b>	<b>V01602</b>	<b>V01598</b>	<b>V01610</b>	<b>V02296</b>
R-G3PL/FN	R-G3FN/GRN	R-G3GRN/FN	R-G2PL/GRN	R-G2GRN/PL	R-G2GRN	R-G2GRL
-	-	-	-	-	-	-
23,5	24,3	24,3	14,8	14,8	15,6	15,6
<b>4 373</b>	<b>4 514</b>	<b>4 514</b>	<b>4 545</b>	<b>4 545</b>	<b>4 628</b>	<b>4 628</b>

## LES OPTIONS

<b>V00806</b>	<b>V00806</b>	<b>V00806</b>	<b>V00806</b>	<b>V00806</b>	<b>V00806</b>	<b>V00806</b>
239	239	239	239	239	239	239
<b>V00826</b>	<b>V00826</b>	<b>V00826</b>	<b>V00826</b>	<b>V00826</b>	<b>V00826</b>	<b>V00826</b>
1 342	1 342	1 342	1 342	1 342	1 342	1 342
<b>V01813</b>	<b>V01813</b>	<b>V01813</b>	<b>V01813</b>	<b>V01813</b>	<b>V01813</b>	<b>V01813</b>
296	296	296	296	296	296	296
<b>V02233</b>	<b>V02233</b>	<b>V02233</b>	-	-	-	-
853	853	853				
<b>V01014</b>	<b>V01014</b>	<b>V01014</b>	<b>V01014</b>	<b>V01014</b>	<b>V01014</b>	<b>V01014</b>
395	395	395	395	395	395	395
<b>V02459 (n)</b>	<b>V02459 (n)</b>	<b>V02459 (n)</b>	-	-	-	-
200	200	200				
-	<b>V02890</b>	-	-	-	-	-
	1 435					
<b>V01182</b>	<b>V01182</b>	<b>V01182</b>	<b>V01182</b>	<b>V01182</b>	<b>V01182</b>	<b>V01182</b>
239	239	239	239	239	239	239
-	<b>V01560</b>	<b>V01560</b>	<b>V01560</b>	<b>V01560</b>	<b>V01560</b>	-

Sans supplément

## LES ACCESSOIRES

-	<b>V01562</b>	<b>V01562</b>	<b>V01562</b>	<b>V01562</b>	<b>V01562 (n)</b>	<b>V01562 (n)</b>
	171	171	171	171	171	171
<b>V01187</b>	<b>V01187</b>	<b>V01187</b>	<b>V01187</b>	<b>V01187</b>	<b>V01187</b>	<b>V01187</b>
187	187	187	187	187	187	187

## SIMPLES SERVICES - ÉNERGIE GAZ

**Ruisselement d'eau inclus**

2 grils à pierres sur 1 bac

Fonte V



Inox V



Plancha acier



Plancha chrome



FOUR GAZ GN 2/1		Code				
L : 850 mm P : 800 mm H : 900 mm		Pro 800 élect / kW gaz kW €	Configuration impossible			
FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1		Code				
L : 850 mm P : 800 mm H : 900 mm		Pro 800 élect / kW gaz kW €	Configuration impossible			
BAIE OUVERTE		Code	V02080	V02081	V03499	V03509
L : 850 mm P : 800 mm H : 900 mm		Pro 800 élect / kW gaz kW €	B-G2GRILPIER-1B 20 5 923	B-G2GRILPIER-V-1B 20 7 462	B-G1PL/ACR/RUIS 1~230V+T / 0,02 16,5 6 162	B-G1PL/CHR/RUIS 1~230V+T / 0,02 16,5 7 327
RÉCHAUD		Code	V02379	V02269 (1)	V03501	V03510
L : 850 mm P : 800 mm H : 320 / 380 mm		Pro 800 élect / kW gaz kW €	R-G2GRILPIER-1B 20 5 798	R-G2GRILPIER-V-1B 20 7 436	R-G1PL/ACR/RUIS 1~230V+T / 0,02 16,5 6 037	R-G1PL/CHR/RUIS 1~230V+T / 0,02 16,5 7 202
Voir supports dans rubrique accessoires						
LES OPTIONS						
<b>Tablette de dressage</b> avancée 150 mm intégrée au dessus	Code €	V00806 239	V00806 239	V00806 239	V00806 239	V00806 239
<b>Étuve élect. 4 GN2/1 dans baie</b> 3~400V+N+T / 2,25 kW - therm. 0-30/110°C	Code €	-	-	V00826 (3) 1 342	V00826 (3) 1 342	V00826 (3) 1 342
<b>Portes pivotantes</b> en fermeture de baie	Code €	V01813 296	V01813 296	V01813 296	V01813 296	V01813 296
<b>Vidange dans tiroir pour réchaud uniquement - SANS RUISS. EAU</b>	Code €	-	-	V03544 354	V03544 354	V03544 354
<b>Plancha Inox</b> en remplacement de plancha chrome	Code €	-	-	-	V03393 1 323	V03393 1 323
<b>Tube vidange + bac dans baie (2)</b> pour 2 grils chrome ou 1 plancha	Code €	-	Inclus	V03545 354	V03545 354	V03545 354
<b>Allumage électrique tous brûleurs à train d'étincelle</b> - 1~230V+T / 0,002 kW	Code €	V01013 312	V01013 312	Inclus	Inclus	Inclus
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 840 x H : 645 mm	Code €	V01182 239	V01182 239	V01182 239	V01182 239	V01182 239
LES ACCESSOIRES						
<b>Pare-éclaboussures amovible</b> pour 1 gril ou 1 plancha	Code €	-	-	V02597 374	V02597 374	V02597 374
<b>Recharge "briquettes réfractaires"</b> lot de 77 briquettes pour les 2 grils	Code €	V02251 395	V02251 395	-	-	-
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	Code €	V01187 187	V01187 187	V01187 187	V01187 187	V01187 187

**Notes**

- 1 - Tiroir à graisses non raccordé.
- 2 - Non réalisable sur réchaud.

3 - Uniquement possible avec ruissellement d'eau.

2 grils chrome N



2 grils chrome L



2 grils chrome N+L



Brûleur Paëlla



Configuration impossible

Configuration impossible

V01891	V01892	V01893	V02797
B-G2CHRN	B-G2CHRL	B-G2CHRNL	B-G1FP
1~230V+T / 0,02	1~230V+T / 0,02	1~230V+T / 0,02	-
27	27	27	24
<b>11 307</b>	<b>11 107</b>	<b>11 206</b>	<b>5 460</b>
V01620	V01622	V01624	V02798
R-G2CHRN	R-G2CHRL	R-G2CHRNL	R-G1FP
1~230V+T / 0,02	1~230V+T / 0,02	1~230V+T / 0,02	-
27	27	27	24
<b>11 180</b>	<b>10 982</b>	<b>11 080</b>	<b>5 304</b>

LES OPTIONS			
V00806	V00806	V00806	V00806
239	239	239	239
-	-	-	V00826
			1 342
V01813	V01813	V01813	V01813
296	296	296	296
-	-	-	-
-	-	-	-
V01922	V01922	V01922	-
1 149	1 149	1 149	
V01013	V01013	V01013	Inclus
312	312	312	
V01182	V01182	V01182	V01182
239	239	239	239
LES ACCESSOIRES			
Inclus-nb : 2	Inclus-nb : 2	Inclus-nb : 2	-
-	-	-	-
V01187	V01187	V01187	V01187
187	187	187	187

Aménagement dans baie, voir rubrique accessoires P : 215



## ANNEXES - ÉNERGIE GAZ

NEW

2 feux nus

Plaque PM

Wok torche  
Lg : 500 mm

Gril fonte N



BAIE OUVERTE		Code	V01927	V01928	V03694	V01929	
L : 425 mm		Pro 800 - 1/2	B-G2FN	B-G1PL	G1-WOK-TORCHE	B-G1GRN	
P : 800 mm		élect / kW	-	-	1~230V+T	-	
H : 900 mm		gaz kW	16,5	7	21	7,8	
		€	2 735	2 839	7 254	3 068	
RÉCHAUD		Code	V01626	V01628	-	V01630	
L : 425 mm		Pro 800 - 1/2	R-G2FN	R-G1PL		R-G1GRN	
P : 800 mm		élect / kW	-	-	Configuration impossible	-	
H : 320 / 380 mm		Voir supports dans rubrique accessoires	gaz kW	16,5	7		7,8
			€	2 714	2 813		3 037
LES OPTIONS							
<b>Tablette de dressage</b>	<b>Code</b>	<b>V00805</b>	<b>V00805</b>	<b>V00805</b>	<b>V00805</b>	<b>V00805</b>	
avancée 150 mm intégrée au dessus	€	182	182	182	182	182	
<b>Étuve élect. 4 GN1/1 dans baie</b>	<b>Code</b>	<b>V00825</b>	<b>V00825</b>	-	<b>V00825</b>	<b>V00825</b>	
1~230V+T / 1,50 kW - therm. 0-30/110°C	€	1 128	1 128		1 128	1 128	
<b>Porte pivotante</b>	<b>Code</b>	<b>V01937</b>	<b>V01937</b>	ND	<b>V01937</b>	<b>V01937</b>	
en fermeture de baie	€	164	164		164	164	
<b>Bac à eau alimenté amovible (5)</b>	<b>Code</b>	<b>V02233</b>	-	-	-	-	
1~230V+T / 0,008 kW	€	853					
<b>Vidange dans tiroir</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	
- SANS RUISS. EAU	€						
<b>Tube vidange + bac dans baie (2)</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	
pour gril	€						
<b>Plancha inox</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	
en remplacement de plancha chrome	€						
<b>Allumage électrique tous brûleurs à train d'étincelle</b>	<b>Code</b>	<b>V01013</b>	<b>V00567</b>	Inclus	<b>V00567</b>	<b>V00567</b>	
- 1~230V+T / 0,002 kW	€	312	263		263	263	
<b>Brûleur FN double couronne 8 kW</b>	<b>Code</b>	<b>V02459 (n)</b>	-	-	-	-	
en remplacement 1 brûleur	€	200					
<b>Kit de 2 brûleurs " IS ECO " (4)</b>	<b>Code</b>	<b>V02890</b>	-	-	-	-	
en remplacement de 2 brûleurs (1-230V+T)	€	1 435					
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	
dos fixe de L : 415/490 x H : 645 mm	€	161	161	161	161	161	
<b>Gril fonte lisse</b>	<b>Code</b>	-	-	-	<b>V01560</b>	<b>V01560</b>	
remplace 1 gril fonte nervuré	€				Sans supplément		
<b>Gril chrome 1/2 nervuré lisse</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	
remplace 1 gril chrome lisse	€						
LES ACCESSOIRES							
<b>Pare-éclaboussures amovible</b>	<b>Code</b>	-	-	-	<b>V01562</b>	<b>V01562</b>	
pour 1 gril ou 1 plancha	€				171	171	
<b>Recharge "briquettes réfractaires"</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	
lot de 35 briquettes pour 1 gril	€						
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	104	104	104	104	104	

### Notes








1 - Tiroir à graisses non raccordé.

2 - Non réalisable sur réchaud.

3 - Uniquement possible avec ruissellement d'eau.

4 - Brûleur équipé d'un économiseur d'énergie (sur base brûleur double couronne 8 kW / uniquement disponible sur appareil en baie libre ou réchaud.

## Ruissellement d'eau inclus

Gril à pierres Fonte ▲	Gril à pierres Inox ▼	Plancha acier	Plancha chrome	Gril chrome N	Gril chrome L	Cuiseur à pâtes gaz
						
<b>V01930</b>	<b>V02078</b>	<b>V03511</b>	<b>V03507</b>	<b>V01931</b>	<b>V01932</b>	<b>V03270</b>
B-G1GRILPIER	B-G1GRILPIER-V	B-G1PL/ACR/RUIS	B-G1PL/CHR/RUIS	B-G1CHRN	B-G1CHRL	B-G1CUISPAT
-	-	1~230V+T / 0,02	1~230V+T / 0,02	-	-	1~230V+T / 0,180
10	10	10	10	13,5	13,5	13,5
<b>3 697</b>	<b>4 863</b>	<b>5 483</b>	<b>5 892</b>	<b>6 086</b>	<b>5 736</b>	<b>5 448</b>
<b>V02381</b>	<b>V02268 (1)</b>	<b>V03512</b>	<b>V03508</b>	<b>V01632</b>	<b>V01634</b>	
R-G1GRILPIER	R-G1GRILPIER-V	R-G1PL/ACR/RUIS	R-G1PL/CHR/RUIS	R-G1CHRN	R-G1CHRL	
-	-	1~230V+T / 0,02	1~230V+T / 0,02	-	-	
10	10	10	10	13,5	13,5	
<b>3 671</b>	<b>4 827</b>	<b>5 463</b>	<b>5 855</b>	<b>6 060</b>	<b>5 692</b>	
<b>LES OPTIONS</b>						
<b>V00805</b>	<b>V00805</b>	<b>V00805</b>	<b>V00805</b>	<b>V00805</b>	<b>V00805</b>	<b>V00805</b>
182	182	182	182	182	182	182
-	-	<b>V00825 (3)</b>	<b>V00825 (3)</b>	-	-	-
		1 128	1 128			
<b>V01937</b>	<b>V01937</b>	<b>V01937</b>	<b>V01937</b>	<b>V01937</b>	<b>V01937</b>	<b>Inclus</b>
164	164	164	164	164	164	
-	-	-	-	-	-	-
-	-	<b>V03544</b>	<b>V03544</b>	-	-	-
		354	354			
-	<b>Inclus</b>	-	-	<b>V01922</b>	<b>V01922</b>	-
				1 149	1 149	
-	-	-	<b>V03392</b>	-	-	-
			953			
<b>V00567</b>	<b>V00567</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>V00567</b>	<b>V00567</b>	-
263	263			263	263	
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>
161	161	161	161	161	161	161
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	<b>V03299</b>	-
					317	
<b>LES ACCESSOIRES</b>						
-	-	<b>V02682</b>	<b>V02682</b>	<b>Inclus-nb : 1</b>	<b>Inclus-nb : 1</b>	-
		158	158			
<b>V02250</b>	<b>V02250</b>	-	-	-	-	-
210	210					
<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>
104	104	104	104	104	104	104

**Attention :** pour appareil sur four, uniquement les deux brûleurs de gauche.  
Principe : La mise en place d'un récipient déclenche l'allumage du brûleur, son retrait induit l'extinction du brûleur et seule une veilleuse subsiste.

5 - Option bac à eau alimenté amovible impossible avec IS ECO.

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

## FRITEUSES À ZONE FROIDE - ÉNERGIE GAZ

Cuve/prod. 16L./25kg/h. 16L/30kg/h Régul. électronique 28 L. / 60 kg/h. Haut rendement Module filtre



BAC + FILTRE DESSOUS		Code	V02290 (1)	V02091 (1)	
L : 425 mm		Pro 800 - 1/2	G1FR16	G1FR16HR	Configuration impossible
P : 800 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,014	1~230V+T / 0,014	
H : 900 mm		gaz kW	16	16	
		€	6 854	7 956	
VIDANGE EN FAÇADE		Code	V01647 (1)	V02617	
L : 425 mm		Pro 800 - 1/2	G1FR28HR	-1/2MODULFILTRE	
P : 800 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,014	1~230V+T / 0.162	
H : 900 mm		gaz kW	27	-	
		€	8 892	6 157	

LES OPTIONS					
<b>Tablette de dressage</b>	Code	V00805	V00805	V00805	V00805
avancée 150 mm intégrée au dessus	€	182	182	182	182
<b>Relevage automatique + 1 panier</b>	Code	V01175	V01175	V01175	-
1~230V+T / 0,162 kW - monté en usine	€	2 408	2 408	2 408	
<b>Relevage automatiq. + 2 1/2-paniers</b>	Code	-	-	V01176	-
1~230V+T / 0,324 kW - monté en usine	€			3 635	
<b>Vidange en façade</b>	Code	V01951	V01951	Inclus	-
remplace porte et bac filtre	€	489	489		
<b>Socket élect. en saillie dans placard</b>	Code	-	-	-	-
1~230V+T / 0,192 kW	€				
<b>Bac de salage encastré</b>	Code	-	-	-	V01150
GN1/1x200 mm tôle perforée amovible	€				546
<b>Rampe chauffante</b>	Code	-	-	-	V03381
1~230V+T / 1,5 kW - montée en usine	€				1 066
<b>Dotation : 2 x 1/2 panier à frites</b>	Code	V02214	V02214	V02214	-
remplace panier de base	€	Sans supplément	Sans supplément	Sans supplément	
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V01181	V01181	V01181	V01181
dos fixe de L : 415 x H : 645 mm	€	161	161	161	161
<b>Liaison fixe friteuse/filtre</b>	Code	V02612 (n)	V02612 (n)	Non disponible	-
2 friteuses maxi de chaque côté du filtre	€	701	701		

LES ACCESSOIRES					
<b>Panier à frites</b>	Code	04062A	04062A	00078A	-
panier supplémentaire	€	191	191	309	
<b>1/2 panier à frites</b>	Code	07590A	07590A	00079A	-
1/2 panier supplémentaire	€	120	120	171	
<b>Claie à poisson</b>	Code	F02921	F02921	F02921	-
utilisation impérative dans "panier"	€	191	191	191	
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V01186	V01186	V01186	V01186
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	104	104	104	104

### Notes

1 - Sécurité incendie : ne pas juxtaposer une (des) friteuse(s) à un ou plusieurs des appareils suivants: feux-nus, grils-à-pierres, wok... (appareils à brûleurs découverts) afin de prévenir tout risque d'embrasement de l'huile.

2 - Important : le silo à frites doit impérativement être prévu entre 2 appareils de la série.

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

# ENVIRONNEMENT FRITEUSES ET FILTRATION D'HUILE

Silo + chariot    Bac sal./plac.    Rang.filtre 40L.    Pack-FR (V01650+V01150+V03381)    Filtre à huile 40L (vidange en façade impérative)



	Code	V01648 (2)	V01855	V01650	V03413	
L : 425 mm	-	-1/2SILOFRIT	-1/2BACSAL	-1/2RFH40	-1/2PACK-FR-EVO	
P : 800 mm	élect / kW	-	-	1~230V+T/0,192	1~230V+T/1	
H : 900 mm	gaz kW	-	-	-	-	
	€	2 212	1 841	1 448	3 110	
	Code	-	-	-	-	V01149
L : 290 mm	-					BMFH40L
P : 695 mm	élect / kW					1~230V+T/0,192
H : 555 mm	gaz kW					-
	€					4 264

## LES OPTIONS

	Code	V00805	V00805	V00805	V00805	-
<b>Tablette de dressage</b>						
avancée 150 mm intégrée au dessus	€	182	182	182	182	
<b>Socket élect. encastré en façade</b>				Inclus	Inclus	-
1~230V+T /0,192 kW - monté en usine	€					
<b>Socket élect. en saillie dans placard</b>			V01056	-	-	-
1~230V+T /0,192 kW -	€		227			
<b>Bac de salage encastré</b>				V01150	Inclus	-
GN1/1x200 mm tôle perforée amovible	€			546		
<b>Rampe chauffante</b>			V03381	V03381	Inclus	-
1~230V+T / 1,5 kW - montée en usine	€		1 066	1 066		
<b>Dos inox monté en usine</b>		V01181	V01181	V01181	V01181	-
dos fixe de L : 415 x H : 645 mm	€	161	161	161	161	

## LES ACCESSOIRES

	Code	-	V01186	-	-	-
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>						
hauteur 170 mm pour pieds standards	€		104			

### Le pack FR V03413 comprend

- 1 rangement filtre V01650
- 1 bac de salage V01150
- 1 rampe chauffante V03381
- 1 prise en façade




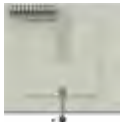

**Chariot de filtration mobile (V01149)**  
(nécessite l'option vidange façade sur la ou les friteuse(s) concernée(s)).






**Attention :**  
chariot de filtration non fourni avec le pack FR

Capacité de production P : 217

## MARMITES À CHAUFFE DIRECTE - ÉNERGIE GAZ

Fond inox 316 L	Capacité :	60L.	100L.	100L.	150L.
					

CUVE RECTANGULAIRE		Code	V01637 (3)		
L : 425 mm		Pro 800	-1/2G1MF60CD		
P : 800 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,001		
H : 900 mm		gaz kW	11,6		
		€	6 656		
CUVE RECTANGULAIRE		Code	V01638 (1)	V01639	
L : 850 mm		Pro 800	G1MF100CD	G1MF150CD	
P : 800 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,001	1~230V+T / 0,001	
H : 900 mm		gaz kW	19,8	25,6	
		€	6901	8 122	
CUVE CYLINDRIQUE		Code	V03574		
L : 850 mm		Pro 800	G1MF100CDC		
P : 800 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,001		
H : 900 mm		gaz kW	18		
		€	7 420		

NEW

LES OPTIONS					
<b>Cuve complète en acier inox 316L (2)</b>	Code	V01433	V01433	V01433	V01433
pour aliments acides et/ou salins	€	+11%	+11%	+11%	+11%
<b>Régulation séquentielle</b>	Code	-	V00568	V00568	V00568
1~230V+T / 0,008 kW	€		1 820	1 820	1 820
<b>Couvercle équilibré</b>	Code	V01177	V00569	Inclus	V00569
toutes positions	€	796	1 134		1 134
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V01181	V01182	V01182	V01182
dos fixe de L : 415/840 x H : 645 mm	€	161	239	239	239
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b>	Code	V00561	V00561	V00561	V00561
bec mobile : 360°	€	546	546	546	546
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b>	Code	V01651	V01651	V01651	V01651
bec mobile : 180°	€	541	541	541	541
<b>Percement seul pour robinetterie</b>	Code	V01292	V01292	V01292	V01292
fournie et posée par vos soins	€	368	368	368	368

LES ACCESSOIRES					
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V01186	V01187	V01187	V01187
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	104	187	187	187

### Notes

- 1 - Jusqu'à épuisement des stocks - nous consulter.
- 2 - Nous consulter pour disponibilité
- 3 - Disponible selon les quantités.



## MARMITES À BAIN-MARIE À EAU - ÉNERGIE GAZ

Fond inox 316 L


Capacité :

100 L.

100 L.

150 L.



CUVE RECTANGULAIRE		Code	V01641 (1)	V01642
L : 850 mm		Pro 800	G1MF100BME	G1MF150BME
P : 800 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,001	1~230V+T / 0,001
H : 900 mm		gaz kW	22,1	27,9
		€	9 474	10 556
CUVE CYLINDRIQUE		Code	V03573	
L : 850 mm		Pro 800	G1MF100BMEC	
P : 800 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,001	
H : 900 mm		gaz kW	18	
		€	10 166	

NEW

### LES OPTIONS

	Code	V01433	V01433	V01433
<b>Cuve complète en acier inox 316L (2)</b> our aliments acides et/ou salins	€	+11%	+11%	+11%
<b>Régulation par thermostat à bulbe</b> gradué de 1 à 8	€	Inclus	Inclus	Inclus
<b>Remise à niveau automatique</b> 1~230V+T / 0,022 kW	€	V00998 1 035	Inclus	V00998 1 035
<b>Couvercle équilibré</b> toutes positions	€	V00569 1 134	Inclus	V00569 1 134
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 415/840 x H : 645 mm	€	V01182 239	V01182 239	V01182 239
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b> bec mobile : 360°	€	V00561 546	V00561 546	V00561 546
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b> bec mobile : 180°	€	V01651 541	V01651 541	V01651 541
<b>Percement seul pour robinetterie</b> fournie et posée par vos soins	€	V01292 368	V01292 368	V01292 368

### LES ACCESSOIRES

	Code	V01187	V01187	V01187
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	€	187	187	187

## SAUTEUSES BASCULANTES - ÉNERGIE GAZ

33 dm<sup>2</sup> / 66 L.

33 dm<sup>2</sup> / 66 L.

50 dm<sup>2</sup> / 100 L.

50 dm<sup>2</sup> / 100 L.



BASCULEMENT À MANIVELLE		Code	V02684 (1)		
L : 850 mm		Pro 800	G1SBM33i		
P : 800 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,001		
H : 900 mm		gaz kW	17,4		
		€	8 934		
BASCULEMENT À MANIVELLE		Code	V01644		
L : 1275 mm		Pro 800	G1SBM50i		
P : 800 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,001		
H : 900 mm		gaz kW	26,7		
		€	11 258		
BASCULEMENT À VÉRIN 1~230V		Code	V02512		
L : 850 mm		Pro 800	G1SBE33i		
P : 800 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,180		
H : 900 mm		gaz kW	17,4		
		€	9 381		
BASCULEMENT À VÉRIN 1~230V		Code	V01645		
L : 1275 mm		Pro 800	G1SBE50i		
P : 800 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,180		
H : 900 mm		gaz kW	26,7		
		€	11 731		

LES OPTIONS					
<b>Cuve à fond bi-métal 10 mm</b>	Code	V01817	V01817	V02043	V02043
int. inox18-10 e: 2mm/ext. acier e: 8mm	€	385	385	572	572
<b>Régulation par doseur d'énergie</b>	Code	V01164	V01164	V01164	V01164
inclus sécurité basculement de cuve	€	655	655	655	655
<b>Sécurité au basculement de cuve</b>	Code	V01060	V01060	V01060	V01060
arrêt de la chauffe	€	603	603	603	603
<b>Couvercle équilibré</b>	Code	V00569	V00569	V00569	V00569
toutes positions	€	1 134	1 134	1 134	1 134
<b>Égouttoir inox amovible</b>	Code	V02489	V02489	V02491	V02491
impérativement monté en usine	€	686	686	842	842
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V01182	V01182	V01183	V01183
dos fixe de L : 840/1265 x H : 645 mm	€	239	239	291	291
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b>	Code	V00561	V00561	V00561	V00561
bec mobile : 360° sur côté gauche	€	546	546	546	546
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b>	Code	V01651	V01651	V01651	V01651
bec mobile : 180° sur côté gauche	€	541	541	541	541
<b>Percement seul pour robinetterie</b>	Code	V01292	V01292	V01292	V01292
f. et p. par vos soins sur côté gauche	€	368	368	368	368

LES ACCESSOIRES					
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V01187	V01187	V01188	V01188
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	187	187	236	236
<b>Adaptateur bain-marie GN</b>	Code	V01853	V01853	V02587	V02587
bac(s) non fourni(s)	€	626	626	884	884

### Notes

1 - Dans le cas de montage dans un angle de mur avec retour côté gauche, il est impératif de laisser un espace de 100 mm entre ce mur gauche et la sauteuse pour actionner la manivelle de relevage de la cuve.

# ÉLÉMENTS DE CUISSON ELECTRIQUES LG. 1000 MM

## INDUCTIONS MULTIZONES

**LG. 1000 MM**  
4 zones de 3, 5 kW  
INDUCTION

**NOUVEAU**



<b>NEW</b>	<b>FOUR ELECTRIQUE GN 2/1</b>	<b>Code</b>	<b>V03564</b>
	L : 1000 mm P : 800 mm H : 900 mm	Pro 800 élect / kW gaz kW €	E4-IND-MULTI 19 - <b>19 828</b>
<b>NEW</b>	<b>BAIE OUVERTE</b>	<b>Code</b>	<b>V03619</b>
	L : 1000 mm P : 800 mm H : 900 mm	Pro 800 élect / kW gaz kW €	B-E 4 IND-MULTI 14 - <b>17 079</b>
<b>NEW</b>	<b>RECHAUD</b>	<b>Code</b>	<b>V03618</b>
	L : 1000 mm P : 800 mm H : 380 mm	Pro 800 élect / kW gaz kW €	R-E 4 IND-MULTI 14 - <b>16 786</b>
<b>LES OPTIONS</b>			
	<b>Tablette de dressage</b>	<b>Code</b>	<b>V02067</b>
		€	<b>244</b>
	<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V00887</b>
	dos fixe de L : 990 x H : 645 mm	€	<b>390</b>
	<b>Portes pivotantes en fermeture de baie</b>	<b>Code</b>	<b>V03631</b>
		€	<b>458</b>
<b>LES ACCESSOIRES</b>			
	<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>V03633</b>
	hauteur 170 mm pour pieds standards	€	<b>210</b>



## SIMPLES SERVICES ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

4 PL. 300x300



PCF 4 zones  
4 x 3 kW



4 foyers  
rayonnants



Foyers induction  
4 x 5 kW

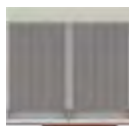


FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1		Code	V01653	V03231	Configuration impossible	
L : 850 mm		Pro 800	E300	E4PCF4ZONES		
P : 800 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 17	3~400V+N+T / 17		
H : 900 mm		gaz kW	-	-		
		€	8 798	9 258		
BAIE OUVERTE		Code	V01654	V03232	V02501	V03605
L : 850 mm		Pro 800	B-E300	B-E4PCF4ZONES	B-E4RAY/A	B-E4IND5000
P : 800 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 12	3~400V+N+T / 12	3~400V+N+T / 16	3~400V+N+T / 20
H : 900 mm		gaz kW	-	-	-	-
		€	6 079	6 576	8 148	14 064
RÉCHAUD		Code	V01655	V03233	V02502 (1)(4)	V03604 (1)(4)
L : 850 mm		Pro 800	R-E300	R-E4PCF4ZONES	R-E4RAY/A	R-E4IND5000
P : 800 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 12	3~400V+N+T / 12	3~400V+N+T / 16	3~400V+N+T / 20
H : 320/380 mm		gaz kW	-	-	-	-
		€	5 954	6 448	8 024	13 813
LES OPTIONS						
<b>Tablette de dressage</b>		Code	V00806	V00806	V00806	V00806
avancée 150 mm intégrée au dessus		€	239	239	239	239
<b>Étuve élect. 4 GN2/1 dans baie</b>		Code	V00826	V00826	-	-
3~400V+N+T / 2,25 kW - therm. 0-30/110°C		€	1 342	1 342		
<b>Portes pivotantes</b>		Code	V01813	V01813	V01813	V01813
en fermeture de baie		€	296	296	296	296
<b>Télécommande 24 V</b>		Code	V00878	-	-	-
contacteur(s) non fourni(s)		€	+7%			
<b>2 détecteurs de récipients</b>		Code	-	-	V01140 (n)	-
pour 1 plaque à 2 foyers		€			939	
<b>Vidange dans tiroir</b>		Code	-	-	-	-
pour réchaud uniquement - SANS RUISS. EAU		€				
<b>4 zones de chauffe sur plancha</b>		Code	-	-	-	-
puissance 12 Kw		€				
<b>Plancha Inox</b>		Code	-	-	-	-
en remplacement de plancha chrome		€				
<b>Tube vidange + bac dans baie (2)</b>		Code	-	-	-	-
pour 2 grils chrome ou 1 plancha		€				
<b>Dos inox monté en usine</b>		Code	V01182	V01182	V01182	V01182
dos fixe de L : 840 x H : 645 mm		€	239	239	239	239
<b>Gril fonte lisse</b>		Code	-	-	-	-
remplace 1 gril fonte nervuré		€				
LES ACCESSOIRES						
<b>Pare-éclaboussures amovible</b>		Code	-	-	-	-
pour 1 gril ou 1 plancha		€				
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>		Code	V01187	V01187	V01187	V01187
hauteur 170 mm pour pieds standards		€	187	187	187	187

### Notes

- Impératif : prévoir un neutre de L : 212,5 mm entre plaque 'vitrocéramique' et plaque de cuisson, gril et plancha GAZ.
- Non réalisable sur réchaud et sur four.

## Ruisellement d'eau inclus

2 grils  
fonte N2 grils  
chrome N2 grils  
chrome L2 grils  
chrome NLPlancha  
acier (1)Plancha  
chrome2 grils /  
bac à eau

V01656	V01659	V01662	V01665	Configuration impossible		
E2GRN	E2CHRN	E2CHRL	E2CHRNL			
3~400V+N+T / 17	3~400V+N+T/18,4	3~400V+N+T/18,4	3~400V+N+T/18,4			
-	-	-	-			
9 790	14 704	13 902	14 427			
V01657	V01660	V01663	V01666	V03500	V03502	V02820
B-E2GRN	B-E2CHRN	B-E2CHRL	B-E2CHRNL	B-E1PL/ACR/RUIS	B-E1PL/CHR/RUIS	B-E2GRBE/FTE
3~400V+N+T / 12	3~400V+N+T/13,4	3~400V+N+T/13,4	3~400V+N+T/13,4	3~400V+N+T / 7,5	3~400V+N+T / 7,5	3~400V+N+T/12
-	-	-	-	-	-	-
7 150	12 020	11 220	11 745	6 349	7 507	9 614
V01658	V01661	V01664	V01667	V03503	V03504	V02821
R-E2GRN	R-E2CHRN	R-E2CHRL	R-E2CHRNL	R-E1PL/ACR/RUIS	R-E1PL/CHR/RUIS	R-E2GRBE/FTE
3~400V+N+T / 12	3~400V+N+T/13,4	3~400V+N+T/13,4	3~400V+N+T/13,4	3~400V+N+T / 7,5	3~400V+N+T / 7,5	3~400V+N+T/12
-	-	-	-	-	-	-
7 025	11 897	11 095	11 619	6 230	7 379	9 487

## LES OPTIONS

V00806	V00806	V00806	V00806	V00806	V00806	V00806
239	239	239	239	239	239	239
V00826	V00826	V00826	V00826	V00826 (3)	V00826 (3)	V00826
1 342	1 342	1 342	1 342	1 342	1 342	1 342
V01813	V01813	V01813	V01813	V01813	V01813	V01813
296	296	296	296	296	296	296
V00878	V00878	V00878	V00878	V00878	V00878	-
" +7% "	" +7% "	" +7% "	" +7% "	" +7% "	" +7% "	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	V03544	V03544	-
				354	354	
-	-	-	-	V03491	V03492	-
				3 052	3 572	
-	-	-	-	-	V03393	-
					1 323	
-	V01922	V01922	V01922	V03545	V03545	-
	1 149	1 149	1 149	354	354	
V01182	V01182	V01182	V01182	V01182	V01182	V01182
239	239	239	239	239	239	239
V01560	-	-	-	-	-	-

Sans supplément

## LES ACCESSOIRES

V01562 (n)	Inclus - nb : 2	Inclus - nb : 2	Inclus - nb : 2	V02597	V02597	-
171				374	374	
V01187	V01187	V01187	V01187	V01187	V01187	V01187
187	187	187	187	187	187	187

3 - Uniquement possible avec ruisellement d'eau.

4 - Important : réchaud de hauteur : 380 mm avec ventilation basse en façade.

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).



## SIMPLES SERVICES ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

**NEW**

**Grill acier L  
GM - 2 zones**



**Grill chrome L  
GM - 2 zones**



**LG. 600 MM**

**Plancha  
acier**



**Plancha  
chrome**



<b>BAIE OUVERTE</b>		<b>Code</b>	<b>V03566</b>	<b>V03635</b>	<b>V03570</b>	<b>V03572</b>
L : 850 mm P : 800 mm H : 900 mm		Pro 800	B-E1-GRIL- DOUBLE-ACIER	B-E1-GRIL- DOUBLE-CHR	L : 600 mm P : 800 mm H : 900 mm	B-E1 PLANCHA 600 B-E1 PLANCHA CHR 600
		élect / kW	3~400V+N+T/ 12	3~400V+N+T/ 12		3~400V+N+T/ 5,25
		gaz kW	-	-		-
		€	<b>6 854</b>	<b>7 884</b>		<b>5 720</b>
						<b>6 575</b>
<b>RECHAUD</b>		<b>Code</b>	<b>V03565</b>	<b>V03634</b>	<b>V03569</b>	<b>V03571</b>
L : 850 mm P : 800 mm H : 320/380 mm		Pro 800	R-E1-GRIL- DOUBLE-ACIER	R-E1-GRIL- DOUBLE-CHR	L : 600 mm P : 800 mm H : 320/380 mm	R-E1 PLANCHA 600 R-E1 PLANCHA CHR 600
		élect / kW	3~400V+N+T/ 12	3~400V+N+T/ 12		3~400V+N+T/ 5,25
		gaz kW	-	-		-
		€	<b>6 575</b>	<b>7 557</b>		<b>5 422</b>
						<b>6 258</b>
<b>LES OPTIONS</b>						
<b>Tablette de dressage</b>	<b>Code</b>	<b>V00806</b>	<b>V00806</b>	<b>V03623</b>	<b>V03623</b>	<b>V03623</b>
avancée 150 mm intégrée au dessus	€	<b>239</b>	<b>239</b>	-	<b>210</b>	<b>210</b>
<b>Étuve élect. 4 GN2/1 dans baie</b>	<b>Code</b>	<b>V00826</b>	<b>V00826</b>	<b>ND</b>	<b>ND</b>	<b>ND</b>
3~400V+N+T / 2,25 kW - therm. 0-30/110°C	€	<b>1 342</b>	<b>1 342</b>	-		
<b>Porte(s) pivotante(s)</b>	<b>Code</b>	<b>V01813</b>	<b>V01813</b>	<b>V03624</b>	<b>V03624</b>	<b>V03624</b>
en fermeture de baie	€	<b>296</b>	<b>296</b>	-	<b>199</b>	<b>199</b>
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V01182</b>	<b>V01182</b>	<b>V03625</b>	<b>V03625</b>	<b>V03625</b>
Dos fixe de L : 840 x H : 645 mm	€	<b>239</b>	<b>239</b>	-	<b>199</b>	<b>199</b>
<b>Plaque 100 % nervurée</b>	<b>Code</b>	<b>V03594</b>	<b>V03595</b>	<b>V03629</b>	<b>V03629</b>	<b>V03629</b>
	€	<b>1 144</b>	<b>1 144</b>	-	<b>1 113</b>	<b>1 113</b>
<b>Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée</b>	<b>Code</b>	<b>V03596</b>	<b>V03597</b>	<b>V03628</b>	<b>V03628</b>	<b>V03628</b>
	€	<b>1 076</b>	<b>1 076</b>	-	<b>1 042</b>	<b>1 042</b>
<b>LES ACCESSOIRES</b>						
<b>Plinthe inox clipsée pieds sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>V01187</b>	<b>V01187</b>	<b>V03622</b>	<b>V03622</b>	<b>V03622</b>
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	<b>187</b>	<b>187</b>	-	<b>151</b>	<b>151</b>
<b>Pare-éclaboussure amovible</b>	<b>Code</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>V03626</b>	<b>V03626</b>	<b>V03626</b>
pour 1 grill	€			-	<b>363</b>	<b>363</b>

Combi pan  
GN2/1 - 2 zones

## Bain-marie GN2/1



## Étuve 6GN2/1



ÉTUVE 6 x GN 2/1		Code	V01710	
L : 850 mm		Pro 800	-	E1ETUV6-2/1
P : 800 mm		élect / kW	-	3~400V+N+T / 2,25
H : 900 mm		gaz kW	-	-
		€		3 862
BAIE OUVERTE		Code	V03237	V01950
L : 850 mm		Pro 800	B-E2COMBI-PAN	B-E1BME2/1
P : 800 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 7,5	3~400V+N+T / 3
H : 900 mm		gaz kW	-	-
		€	7 363	3 465
RÉCHAUD		Code	V01847	
L : 850 mm		Pro 800	-	R-E1BME2/1
P : 800 mm		élect / kW	-	3~400V+N+T / 3
H : 900 mm		gaz kW	-	-
		€		3 640







LES OPTIONS				
<b>Tablette de dressage</b>	Code	V00806	V00806	V00806
avancée 150 mm intégrée au dessus	€	239	239	239
<b>Étuve élect. 4 GN2/1 dans baie</b>	Code	-	V00826 (2)	-
3~400V+N+T / 2,25 kW - therm. 0-30/110°C	€		1 342	
<b>Porte(s) pivotant(s)</b>	Code	V01813	V01813	Incluses
en fermeture de baie	€	296	296	
<b>Étuve GN1/1 + rangement bac GN1/1</b>	Code	V03298	-	-
Pour Combi pan uniquement (bac inclu)	€	1 352		
<b>Télécommande 24 V</b>	Code	V00878	V00878	V00878
contacteur(s) non fourni(s)	€	+7%	+7%	+7%
<b>Vidange en façade 1 bac</b>	Code	-	V01818	-
incluse réchaud / impérative si étuve	€		400	
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V01182	V01182	V01182
dos fixe de L : 840 x H : 645 mm	€	239	239	239
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b>	Code	-	V00561	-
bec mobile : 360°	€		546	
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b>	Code	-	V01651	-
bec mobile : 180°	€		541	
<b>Percement seul pour robinetterie</b>	Code	-	V01292	-
fournie et posée par vos soins	€		368	

LES ACCESSOIRES				
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V01187	V01187	V01187
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	187	187	187
<b>Planche de découpe + grille inox</b>	Code	V03251	-	-
Pour Combi pan uniquement	€	686		
<b>Double couvercle en fermeture de cuve</b>	Code	V03252	-	-
Pour Combi pan uniquement	€	224		

## Notes

- 1 - Impérativement monté sur châssis prévoir raccordement EF et EU à l'arrière - commande de vidange en façade.
- 2 - Important : prévoir vidange en façade Code : V01818.

## ANNEXES - ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

		2 PL 300 x 300	2 foyers rayon	Foyers induct. 2 x 5 kW	Wok induction
					
<b>BAIE OUVERTE</b>	<b>Code</b>	<b>V01938</b>	<b>V02503 (1)</b>	<b>V03599 (1)</b>	<b>V02265</b>
L : 425 mm P : 800 mm H : 900 mm	Pro 800 - 1/2	B-E300	B-E2RAY/A	B-E2IND5000	B-E1WOK-IND
	élect / kW	3-400V+N+T/6	3-400V+N+T/8	3-400V+N+T/10	3-400V+N+T/5
	gaz kW	-	-	-	-
	€	<b>3 573</b>	<b>4 512</b>	<b>8 292</b>	<b>7 772</b>
					
<b>RÉCHAUD</b>	<b>Code</b>	<b>V01672</b>	<b>V02504 (1)</b>	<b>V03598 (1)(2)</b>	
L : 425 mm P : 800 mm H : 320/ 380 mm	Pro 800 - 1/2	R-E300	R-E2RAY/A	R-E2IND5000	
	élect / kW	3-400V+N+T/6	3-400V+N+T/8	3-400V+N+T/10	
	gaz kW	-	-	-	
	€	<b>3 447</b>	<b>4 388</b>	<b>8 166</b>	
	Voir supports dans rubrique accessoires				
<b>LES OPTIONS</b>					
<b>Tablette de dressage</b>	<b>Code</b>	<b>V00805</b>	<b>V00805</b>	<b>V00805</b>	<b>V00805</b>
avancée 150 mm intégrée au dessus	€	<b>182</b>	<b>182</b>	<b>182</b>	<b>182</b>
<b>Étuve élect. 4 GN1/1 dans baie</b>	<b>Code</b>	<b>V00825</b>	-	-	-
1-230V+T / 1,50 kW - therm. 0-30/110°C	€	<b>1 128</b>			
<b>Portes pivotantes</b>	<b>Code</b>	<b>V01937</b>	<b>V01937</b>	<b>V01937</b>	<b>V01937</b>
en fermeture de baie	€	<b>164</b>	<b>164</b>	<b>164</b>	<b>164</b>
<b>Puissance 2 x 3,5 kW</b>	<b>Code</b>	-	-	<b>V03630</b>	-
	€			<b>Sans supplément</b>	
<b>Télécommande 24 V.</b>	<b>Code</b>	<b>V00878</b>	-	-	-
contacteur(s) non fourni(s)	€	<b>" +7% "</b>			
<b>2 détecteurs de récipients</b>	<b>Code</b>	-	<b>V01140</b>	-	-
pour 1 plaque à 2 foyers	€		<b>939</b>		
<b>Vidange dans tiroir</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-
- SANS RUISS. EAU	€				
<b>Plancha Inox</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-
en remplacement de plancha chrome	€				
<b>Vidange en façade</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-
incluse réchaud / impérative si étuve	€				
<b>Tube vidange bac dans baie</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-
pour gril	€				
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>
dos fixe de L : 415 x H : 645 mm	€	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>
<b>Gril fonte lisse</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-
remplace 1 gril fonte nervuré	€				
<b>LES ACCESSOIRES</b>					
<b>Pare-éclaboussures amovible</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-
pour 1 gril ou 1 plancha	€				
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>

### Notes

- 1 - Impératif : prévoir un neutre de L : 212,5 mm entre plaque 'vitrocéramique' et: plaque de cuisson, gril et plancha GAZ
- 2 - Important : réchaud de hauteur 380 mm avec ventilation basse en façade - voir aussi (1)
- 3 - Uniquement possible avec ruissellement d'eau.

### Ruissellement d'eau inclus

Gril fonte N

Gril sur bac à eau

Plancha acier

Plancha chrome

Gril chrome N

Gril chrome L

Gril chrome NL



V01939	V02785	V03513	V03505	V01945	V01946	V01947
B-E1GRN 3-400V+N+T / 6	B-E1GRBE/FTE 3-400V+N+T / 6	B-E1PL/ACR/RUIS 3-400V+N+T / 5	B-E1PL/CHR/RUIS 3-400V+N+T / 5	B-E1CHRN 3-400V+N+T / 6,75	B-E1CHRL 3-400V+N+T / 6,75	B-E1CHRNL 3-400V+N+T / 6,75
-	-	-	-	-	-	-
<b>4 287</b>	<b>5 202</b>	<b>5 675</b>	<b>6 837</b>	<b>6 614</b>	<b>6 255</b>	<b>6 432</b>
V01675	V02801	V03514	V03506	V01681	V01683	V01685
R-E1GRN 3-400V+N+T / 6	R-E1GRBE/FTE 3-400V+N+T / 6	R-E1PL/ACR/RUIS 3-400V+N+T / 5	R-E1PL/CHR/RUIS 3-400V+N+T / 5	R-E1CHRN 3-400V+N+T / 6,75	R-E1CHRL 3-400V+N+T / 6,75	R-E1CHRNL 3-400V+N+T / 6,75
-	-	-	-	-	-	-
<b>4 136</b>	<b>5 076</b>	<b>5 547</b>	<b>6 716</b>	<b>6 489</b>	<b>6 131</b>	<b>6 307</b>

#### LES OPTIONS

V00805 182	V00805 182	V00805 182	V00805 182	V00805 182	V00805 182	V00805 182
V00825 1 128	-	V00825(3) 1 128	V00825(3) 1 128	V00825 1 128	V00825 1 128	V00825 1 128
V01937 164	V01937 164	V01937 164	V01937 164	V01937 164	V01937 164	V01937 164
-	-	-	-	-	-	-
V00878 "+7%"	V00878 "+7%"	V00878 "+7%"	V00878 "+7%"	V00878 "+7%"	V00878 "+7%"	V00878 "+7%"
-	-	-	-	-	-	-
-	-	V03544 354	V03544 354	-	-	-
-	-	-	V03392 953	-	-	-
-	V01818 400	-	-	-	-	-
-	-	-	-	V01922 1 149	V01922 1 149	V01922 1 149
V01181 161	V01181 161	V01181 161	V01181 161	V01181 161	V01181 161	V01181 161
<b>V01560</b>						
Sans supplément						

#### LES ACCESSOIRES

V01562 171	-	V02682 158	V02682 158	Inclus - nb : 1	Inclus - nb : 1	Inclus - nb : 1
V01186 104	V01186 104	V01186 104	V01186 104	V01186 104	V01186 104	V01186 104

## ANNEXES - ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

Bain-marie 1/1



Bain-marie Multifonctions (2)



Cuiseur à pâtes/vapeur



Étuve 6GN1/1



ÉTUVE 6 x GN 1/1		Code	V01709		
L : 425 mm		Pro 800 - 1/2			E1ETUV6-1/1
P : 800 mm		élect / kW		-	1~230V+T / 1,5
H : 900 mm		gaz kW			-
mm		€			3 190
BAIE OUVERTE		Code	V01949	V03331	V02923
L : 425 mm		Pro 800 - 1/2	B-E1BME1/1	B-E1-BM-1/1-MULTI	B-E1CUIPAT1/1
P : 800 mm		élect / kW	1~230V+T / 1	1~230V+T / 4	3~400V+N+T / 11
H : 900 mm		gaz kW	-	-	-
mm		€	2 694	4 212	5 641
RÉCHAUD		Code	V01843	V03374	V02924 (3)
L : 425 mm		Pro 800 - 1/2	R-E1BME1/1	R-E1-BM-1/1-MULTI	R-E1CUIPAT1/1
P : 800 mm		élect / kW	1~230V+T / 1	1~230V+T / 4	3~400V+N+T / 11
H : 320/380 mm		gaz kW	-	-	-
		€	2 642	4 378	5 703

Voir supports dans rubrique accessoires

### LES OPTIONS

Tablette de dressage	Code	V00805	V00805	V00805	V00805
avancée 150 mm intégrée au dessus	€	182	182	182	182
Étuve élect. 4 GN1/1 dans baie	Code	V00825(1)	-	-	-
1~230V+T / 1,5 kW - therm. 0-30/110°C	€	1 128			
Porte(s) pivotante(s)	Code	V01937	V01937	V01937	Incluses
en fermeture de baie	€	164	164	164	
Télécommande 24 V	Code	V00878	-	-	V00878
contacteur(s) non fourni(s)	€	+7%			+7%
Vidange en façade 1 bac	Code	V01818	V01818	-	-
incluse réchaud / impérative si étuve	€	400	400		
Dos inox monté en usine	Code	V01181	V01181	V01181	V01181
dos fixe de L : 415 x H : 645 mm	€	161	161	161	161
Relevage paniers automatique	Code	-	-	V02929	-
1-230V+T	€			2 350	
Mélangeur ef/ec Ø 15x21	Code	V00561	-	-	-
bec mobile : 360°	€	546			
Mélangeur ef/ec Ø 15x21	Code	V01651	-	-	-
bec mobile : 180°	€	541			
Percement seul pour robinetterie	Code	V01292	-	-	-
fournie et posée par vos soins	€	368			

### LES ACCESSOIRES

Plinthe inox clipsée sur pieds	Code	V01186	V01186	V01186	V01186
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	104	104	104	104



### Notes

- 1 - Important : prévoir vidange en façade Code : V01818.
- 2 - Le Bain-marie Multifonctions est un combiné Bain-marie 1/1 + Cuiseur Basse température.
- 3 - Impérativement monté sur châssis prévoir raccordement EF et EU à l'arrière - commande de vidange en façade.

# FRITEUSES À ZONE FROIDE - ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

Cuve / prod. 7L. / 18 kg/h. 7L. / 18 kg/h. 2 x 7 L. / 36 kg/h. 9L. / 20 kg/h.



BAC + TAMIS DESSOUS		Code	V02701 (1)	V02702 (1)	V02485 (1)	V01704 (1)
L : 425 mm		Pro 800 - 1/2	E1FR0708-G	E1FR0708-D	E2FR0708	E1FR0909
P : 800 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 8	3~400V+N+T / 8	3~400V+N+T / 16	3~400V+N+T / 9
H : 900 mm		gaz kW	-	-	-	-
		€	2 527	2 527	4 774	3 484
RÉCHAUD		Code	V02703 (1)	V02704 (1)	V02450 (1)	V01705 (1)
L : 425 mm	 Voir supports dans rubrique accessoires	Pro 800 - 1/2	R-E1FR0708-G	R-E1FR0708-D	R-E2FR0708	R-E1FR0909
P : 800 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 8	3~400V+N+T / 8	3~400V+N+T / 16	3~400V+N+T / 9
H : 320 / 380 mm		gaz kW	-	-	-	-
		€	2 688	2 688	5 101	3 630
LES OPTIONS						
<b>Tablette de dressage</b>	<b>Code</b>	<b>V00805</b>	<b>V00805</b>	<b>V00805</b>	<b>V00805</b>	<b>V00805</b>
avancée 150 mm intégrée au dessus	€	182	182	182	182	182
<b>Vidange en façade</b>	<b>Code</b>	<b>V01951</b>	<b>V01951</b>	<b>V01951</b>	<b>V01951</b>	<b>V01951</b>
incluse réchaud-remplace porte+bac	€	489	489	489	489	489
<b>Télécommande 24 V</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	<b>V00878</b>
contacteur(s) non fourni(s)	€					" +7% "
<b>Bornier raccordement optimiseur</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	<b>V02427</b>
pour gestion énergie	€					177
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>
dos fixe de L : 415 x H : 645 mm	€	161	161	161	161	161
LES ACCESSOIRES						
<b>Panier à frites</b>	<b>Code</b>	<b>09138A</b>	<b>09138A</b>	<b>09138A (n)</b>	<b>06733A</b>	<b>06733A</b>
panier supplémentaire	€	122	122	122	109	109
<b>Claie à poisson</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	<b>F02921</b>
utilisation impérative dans "panier"	€					191
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	104	104	104	104	104

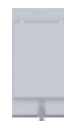
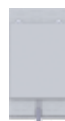
## Notes

- 1 - Sécurité incendie : ne pas juxtaposer de friteuse(s) à des feux-nus, un grill-à-pierres, un wok.
  - 2 - Important : le silo à frites doit impérativement être prévu entre 2 appareils de la série.
  - 3 - Fonctionne avec des friteuses équipées de vidange en façade.
- n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).



## FRITEUSES À ZONE FROIDE - ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

Cuve / prod 14 L. / 26 kg/h. 16 L. / 40 kg/h. 25 L. / 55 kg/h. 25 L. / 55 kg/h.



Filtre intégré

BAC TAMIS DESSOUS	Code	V01706 (1)	V01708 (1)	V02620 (1)	V02605 (1)(2)
L : 425 mm P : 800 mm H : 900 mm	Pro 800 - 1/2	E1FR1412	E1FR1618HR	E1FR2546	E1FR2546/MF
	élect / kW	3~400V+N+T / 12	3~400V+N+T / 18	3~400V+N+T / 25	3~400V+N+T / 25
	gaz kW	-	-	-	-
	€	4 139	5 240	5 699	10 452

BAC TAMIS DESSOUS	Code	Pro 800 - 1/2
L : 425/850 mm P : 800 mm H : 900 mm		
	élect / kW	
	gaz kW	
	€	

RÉCHAUD	Code	V01707 (1)	V02426 (1)(3)
L : 425 mm P : 800 mm H : 320/380 mm	Pro 800 - 1/2	R-E1FR1412	R-E1FR1618HR
	élect / kW	3~400V+N+T / 12	3~400V+N+T / 18
	gaz kW	-	-
	€	4 306	5 390

Voir supports dans rubrique accessoires

LES OPTIONS					
<b>Tablette de dressage</b> avancée 150 mm intégrée au dessus	Code	V00805	V00805	V00805	V00805
	€	182	182	182	182
<b>Relevage automatique 1 panier</b> 1~230V+T / 0,162 kW monté en usine	Code	V00986	V00986	V00986	V00986
	€	2 452	2 452	2 452	2 452
<b>Régulation électronique</b> prog. de fonte des graisses solides	Code	-	V01180	V01180	V01180
	€		1 056	1 056	1 056
<b>Vidange en façade</b> incluse réchaud-remplace porte+bac	Code	V01951	V01951	V01951	-
	€	489	489	489	
<b>Télécommande 24 V.</b> contacteur(s) non fourni(s)	Code	V00878	V00878	V00878	V00878
	€				" +7% "
<b>Bornier raccordement optimiseur</b> pour gestion énergie	Code	V02427	V02427	V02427	V02427
	€	177	177	177	177
<b>Socket élect. encastré en façade</b> 1~230V+T / 0,192 kW -	Code	-	-	-	-
	€				
<b>Bac de salage encastré</b> GN1/1x150 mm tôle perforée amovible	Code	-	-	-	-
	€				
<b>Rampe chauffante</b> 1~230V+T / 1,5 kW monté en usine	Code	-	-	-	-
	€				
<b>Dotation: 2 x 1/2 panier à frites</b> remplace panier de base	Code	V02214	V02214	dotation de base	
	€	Sans supplément			
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 415/840 x H : 645 mm	Code	V01181	V01181	V01181	V01181
	€	161	161	161	161
<b>Liaison fixe friteuse/filtre</b> 2 friteuses maxi de chaque côté du filtre	Code	V02612 (n)	V02612 (n)	V02612 (n)	-
	€	701	701	701	

LES ACCESSOIRES					
<b>Panier à frites</b> panier supplémentaire	Code	04062A	04062A	08199A	08199A
	€	191	191	239	239
<b>1/2 panier à frites</b> 1/2 panier supplémentaire	Code	07590A	07590A	08200A (n)	08200A (n)
	€	120	120	168	168
<b>Claie à poisson</b> utilisation impérative dans "panier"	Code	F02921	F02921	-	-
	€	191	191		
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	Code	V01186	V01186	V01186	-
	€	104	104	104	

### Notes

- 1 - Sécurité incendie : ne pas juxtaposer de friteuse(s) à des feux-nus, un grill-à-pierres, un wok.
- 2 - Important: ne pas installer avec une paroi à droite pour le dégagement du tiroir filtre.

Module filtre



2 x 14 l. / 52 kg/h.



2 x 16 l. / 80 kg/h.



V02617 (2)	V02210 (1)	V02211 (1)
-1/2MODULFILTRE	E2FR1412	E2FR1618HR
1~230V+T / 0,162	3~400V+N+T / 24	3~400V+N+T / 36
-	-	-
6 157	7 748	9 726

LES OPTIONS		
V00805	V00806	V00806
182	239	239
-	V00986 (n)	V00986 (n)
-	2 452	2 452
-	-	V01180 (n)
-	-	1 056
-	V01951 (n)	V01951 (n)
-	489	489
-	V00878 (n)	V00878 (n)
-	" +7% "	" +7% "
-	V02427	V02427
-	177	177
-	V02248	V02248
-	211	211
V01150	-	-
546	-	-
V03381	-	-
1 066	-	-
-	V02214 (n)	V02214 (n)
-	Sans supplément	Sans supplément
V01181	V01182	V01182
161	239	239
-	V02612 (n)	V02612 (n)
-	701	701
LES ACCESSOIRES		
-	04062A (n)	04062A (n)
-	191	191
-	07590A (n)	07590A (n)
-	120	120
-	F02921 (n)	F02921 (n)
-	191	191
V01186	V01187	V01187
104	187	187

## Notes

3 - Impérativement monté sur châssis pour passage de la vidange en façade.  
n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

## ENVIRONNEMENT FRITEUSES ET FILTRATION D'HUILE

		Silo + chariot	Bac sal./plac.	Rang. filtre 40 l	Pack-FR (V01650+V01150+V03381)	Filtre à huile 40 l.
	<b>Code</b>	<b>V01648 (2)</b>	<b>V01855</b>	<b>V01650</b>	<b>V03413</b>	
L : 425 mm	Pro 800 - 1/2	-1/2SILOFRIT	-1/2BACSAL	-1/2RFH40	-1/2PACK-FR-EVO	
P : 800 mm	élect / kW	-	-	1~230V+T / 0,192	1~230V+T/1	
H : 900 mm	gaz kW	-	-	-	-	
	€	2 212	1 841	1 448	3 110	
	<b>Code</b>					<b>V01149 (3)</b>
L : 290 mm	Pro 800 - 1/2					BMFH40L
P : 695 mm	élect / kW					1~230V+T /
H : 555 mm	gaz kW					0,192
	€					4 264

### LES OPTIONS

	Code	V00805	V00805	V00805	V00805	-
<b>Tablette de dressage</b>						
avancée 150 mm intégrée au dessus	€	182	182	182	182	
<b>Socket élect. encastré en façade</b>				Inclus	Inclus	-
1~230V+T / 0,192 kW -	€					
<b>Socket élect. en saillie dans placard</b>			V01056	-	-	-
1~230V+T / 0,192 kW -	€		227			
<b>Bac de salage encastré</b>				V01150	Inclus	-
GN1/1x200 mm tôle perforée amovible	€			546		
<b>Rampe chauffante</b>			V03381	V03381	Inclus	-
1~230V+T / 1,5 kW - monté en usine	€		1 066	1 066		
<b>Dos inox monté en usine</b>		V01181	V01181	V01181	V01181	-
dos fixe de L : 415 x H : 645 mm	€	161	161	161	161	

### LES ACCESSOIRES

	Code	-	V01186	-	-	-
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>						
hauteur 170 mm pour pieds standards	€		104			



#### Le pack FR V03413 comprend :

- 1 rangement filtre V01650
- 1 bac de salage V01150
- 1 rampe chauffante V03381
- 1 prise électrique en façade.

**Attention :**  
chariot de filtration non  
fourni avec le pack FR

Capacité de production P : 217

**Chariot de filtration  
mobile (V01149)**  
(nécessite l'option  
vidange façade sur  
la ou les friteuse(s)  
concernée(s))



# SAUTEUSES BASCULANTES - ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

33 dm<sup>2</sup> / 66 L.33 dm<sup>2</sup> / 66 L.50 dm<sup>2</sup> / 100 L.50 dm<sup>2</sup> / 100 L.

BASCULEMENT À MANIVELLE		Code	V02685 (1)	
L : 850 mm		Pro 800	E1SBM33i	
P : 800 mm		élect/kW	3~400V+N+T / 10,2	
H : 900 mm		gaz kW	-	
		€	10 379	
BASCULEMENT À MANIVELLE		Code	V01700	
L : 1275 mm		Pro 800	E1SBM50i	
P : 800 mm		élect/kW	3~400V+N+T / 15,3	
H : 900 mm		gaz kW	-	
		€	12 704	
BASCULEMENT À VÉRIN 1~230V		Code	V02513	
L : 850 mm		Pro 800	E1SBE33i	
P : 800 mm		élect/kW	3~400V+N+T / 10,38	
H : 900 mm		gaz kW	-	
		€	11 274	
BASCULEMENT À VÉRIN 1~230V		Code	V01701	
L : 1275 mm		Pro 800	E1SBE50i	
P : 800 mm		élect/kW	3~400V+N+T / 15,48	
H : 900 mm		gaz kW	-	
		€	13 260	

## LES OPTIONS

	Code	V01817	V01817	V02043	V02043
<b>Cuve à fond bi-métal 10 mm</b> int/ext : inox18-10 e : 2mm / acier e : 8mm	€	385	385	572	572
<b>Télécommande 24 V.</b> contacteur(s) non fourni(s)	€	+7%	+7%	+7%	+7%
<b>Bornier raccordement optimiseur</b> pour gestion énergie	€	177	177	177	177
<b>Sécurité au basculement de cuve</b> arrêt de la chauffe	€	194	194	194	194
<b>Couvercle équilibré</b> toutes positions	€	1 134	1 134	1 134	1 134
<b>Égouttoir inox amovible</b> impérativement monté en usine	€	686	686	842	842
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 840/1265 x H : 645 mm	€	239	239	291	291
<b>Mélangeur ef/ec ø 15x21</b> bec mobile : 360° sur côté gauche	€	546	546	546	546
<b>Mélangeur ef/ec ø 15x21</b> bec mobile : 180° sur côté gauche	€	541	541	541	541
<b>Percement seul pour robinetterie</b> fournie et posée par vos soins sur côté gauche	€	368	368	368	368

## LES ACCESSOIRES

	Code	V01853	V01853	V02587	V02587
<b>Adaptateur bain-marie GN</b> bac(s) non fourni(s)	€	626	626	884	884
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	€	187	187	236	236

## Notes

1 - Dans le cas de montage dans un angle de mur avec retour côté gauche, il est impératif de laisser un espace de 100 mm entre ce mur gauche et la sauteuse pour actionner la manivelle de relevage de la cuve.

## MARMITES À CHAUFFE DIRECTE - ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

Fond inox 316 L

Capacité :

60L.

100L.

150L.



CUVE RECTANGULAIRE		Code	V01694 (3)	V01695	V01696
L : 425 mm		Pro 800	-1/2E1MF60CD	E1MF100CD	E1MF150CD
P : 800 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 9	3~400V+N+T / 10,8	3~400V+N+T / 15
H : 900 mm		gaz kW	-	-	-
		€	7 899	8 473	9 206

### LES OPTIONS

<b>Cuve complète en acier inox 316 l (2)</b> pour aliments acides et/ou salins	Code	V01433	V01433	V01433
	€	+11 %	+11 %	+11 %
<b>Télécommande 24 V</b> contacteur(s) non fourni(s)	Code	V00878	V00878	V00878
	€	+7%	+7%	+7%
<b>Bornier raccordement optimiseur</b> pour gestion énergie	Code	V02427	V02427	V02427
	€	177	177	177
<b>Couvercle équilibré</b> toutes positions	Code	V01177	V00569	V00569
	€	796	1 134	1 134
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 415/840 x H : 645 mm	Code	V01181	V01182	V01182
	€	161	239	239
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b> bec mobile : 360°	Code	V00561	V00561	V00561
	€	546	546	546
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b> bec mobile : 180°	Code	V01651	V01651	V01651
	€	541	541	541
<b>Percement seul pour robinetterie</b> fournie et posée par vos soins	Code	V01292	V01292	V01292
	€	368	368	368






### LES ACCESSOIRES

<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	Code	V01186	V01187	V01187
	€	104	187	187

#### Notes

- 1 - Jusqu'à épuisement des stocks - nous consulter.
- 2 - Nous consulter pour disponibilité.
- 3 - Disponible selon les quantités.

# MARMITES À BAIN-MARIE À EAU - ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

Fond inox 316 L		Capacité :	100 L.	100 L.	150 L.
					
<b>CUVE RECTANGULAIRE</b>		<b>Code</b>	<b>V01697 (1)</b>		<b>V01698</b>
L : 850 mm		Pro 800	E1MF100BME		E1MF150BME
P : 800 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 13,5		3~400V+N+T / 21
H : 900 mm		gaz kW	-		-
		€	11 464		12 615
<b>CUVE CYLINDRIQUE</b>		<b>Code</b>		<b>V03575</b>	
L : 850 mm		Pro 800		E1MF100BME/C	
P : 800 mm		élect / kW		3~400V+N+T / 14	
H : 900 mm		gaz kW		-	
		€		12 284	

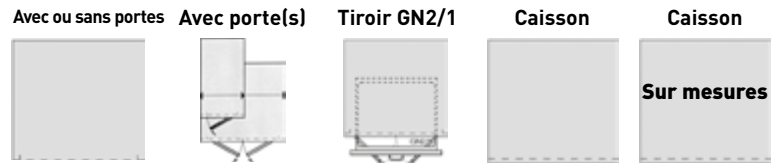
NEW

LES OPTIONS				
<b>Cuve complète en acier inox 316L (2)</b>	<b>Code</b>	<b>V01433</b>	<b>V01433</b>	<b>V01433</b>
pour aliments acides et/ou salins	€	+11%	+11%	+11%
<b>Télécommande 24 V</b>	<b>Code</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>
contacteur(s) non fourni(s)	€	+7%	+7%	+7%
<b>Bornier raccordement optimiseur</b>	<b>Code</b>	<b>V02427</b>	<b>V02427</b>	<b>V02427</b>
pour gestion énergie	€	177	177	177
<b>Remise à niveau automatique</b>	<b>Code</b>	<b>V01002</b>	Inclus	<b>V01002</b>
1~230V+T / 0,022 kW	€	915		915
<b>Couvercle équilibré</b>	<b>Code</b>	<b>V00569</b>	Inclus	<b>V00569</b>
toutes positions	€	1 134		1 134
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V01182</b>	<b>V01182</b>	<b>V01182</b>
dos fixe de L : 840 x H : 645 mm	€	239	239	239
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b>	<b>Code</b>	<b>V00561</b>	<b>V00561</b>	<b>V00561</b>
bec mobile: 360°	€	546	546	546
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b>	<b>Code</b>	<b>V01651</b>	<b>V01651</b>	<b>V01651</b>
bec mobile: 180°	€	541	541	541
<b>Percement seul pour robinetterie</b>	<b>Code</b>	<b>V01292</b>	<b>V01292</b>	<b>V01292</b>
fournie et posée par vos soins	€	368	368	368

LES ACCESSOIRES				
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>V01187</b>	<b>V01187</b>	<b>V01187</b>
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	187	187	187



## ÉLÉMENTS ET ANNEXES NEUTRES



	Code	V01711			
<b>BAIE + ETAGERE</b>					
L : 850/425 mm P : 800 mm H : 900 mm	Pro 800	B-ETAG			
	élect / kW	-			
	gaz kW	-			
	€	<b>1 581</b>			
<b>BAIE + ÉTAGÈRE + PORTE(S)</b>					
L : 850/425 mm P : 800 mm H : 900 mm	Pro 800	B-ETAG/P			
	élect / kW	-			
	gaz kW	-			
	€	<b>1 846</b>			
<b>RANGEMENT GN1/1</b>					
L : 850/425 mm P : 800 mm H : 900 mm	Pro 800	B-RANG			
	élect / kW	-			
	gaz kW	-			
	€	<b>2 262</b>			
<b>RANGEMENT GN1/1 + PORTE(S)</b>					
L : 850/425 mm P : 800 mm H : 900 mm	Pro 800	B-RANG/P			
	élect / kW	-			
	gaz kW	-			
	€	<b>2 506</b>			
<b>PLACARD PLANCHER AMOVIBLE</b>					
L : 850/425 mm P : 800 mm H : 900 mm	Pro 800	PLAC/P	PLAC-SM/P		
	élect / kW	-	-		
	gaz kW	-	-		
	€	<b>1 612</b>	<b>2 236</b>		
<b>TIROIR GN SUR PLACARD</b>					
L : 850/425 mm P : 800 mm H : 900 mm	Pro 800			V02259	
	élect / kW			N-T/P	
	gaz kW			-	
	€			<b>2 418</b>	
<b>RÉCHAUD</b>					
L : 850/425 mm P : 800 mm H : 320/380 mm	Pro 800			V01718	V01717
	élect / kW			R-TIROIR2/1	R-CAISSON
	gaz kW			-	R-CAISSON/SM
	€			<b>2 314</b>	<b>1 550</b>
					<b>2 038</b>
<b>LES OPTIONS</b>					
<b>Tablette de dressage</b>	<b>Code</b>	<b>V00806</b>	<b>V00806</b>	<b>V00806</b>	<b>V00806</b>
avancée 150 mm intégrée au dessus	€	<b>239</b>	<b>239</b>	<b>239</b>	<b>239</b>
<b>Tiroir bas avec façade idem porte(s)</b>	<b>Code</b>	-	-	<b>V02488 (2)</b>	-
remplace placard sous tiroir GN (T/P)	€			<b>2 700</b>	
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V01182 (1)</b>	<b>V01182 (1)</b>	<b>V01182 (1)</b>	-
dos fixe de L : 840/415 x H : 645 mm	€	<b>239</b>	<b>239</b>	<b>239</b>	
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	-	-	<b>V01290 (1)</b>	<b>V01290</b>
dos fixe de L : 840/415 x H : 265 mm	€			<b>381</b>	<b>381</b>
					<b>381</b>
<b>LES ACCESSOIRES</b>					
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>V01187</b>	<b>V01187</b>	<b>V01187</b>	-
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	<b>187</b>	<b>187</b>	<b>187</b>	
<b>Panneau + façade émail neutre</b>	<b>Code</b>	<b>S00027</b>	-	-	Inclus
Non disponible sur rangement gastro ou tiroir	€	<b>177</b>			Inclus

### Notes

- 1 - Attention: dos hauteur 645 mm pour éléments ou annexes et hauteur 265 mm pour réchauds  
2 - Prévoir 2 tiroirs sous élément V02259

**V01719**

-1/2B-ETAG

-

-

**1 269****V01720**

-1/2B-ETAG/P

-

-

**1 451****V01721**

-1/2B-RANG

-

-

**1 664****V01722**

-1/2B-RANG/P

-

-

**1 841****V02460**

PLAC/P-LAT

-

-

**2 694****V01649**

-1/2PLAC/P

-

-

**1 300****V01723**

-1/2PLAC-SM/P

-

-

**1 945****V02461**

-1/2PLAC/P-LAT

-

-

**2 423****V02258**

-1/2N-T/P

-

-

**2 168****V02222**

1/2R-TIROIR1/1

-

-

**2 137****V01724**

-1/2R-CAISSON

-

-

**1 300****V02448**

-1/2R-CAISSON/SM

-

-

**1 830****LES OPTIONS****V00806**

239

-

**V00805**

182

-

**V00805**

182

-

**V00805**

182

-

**V00805**

182

-

**V00805**

182

-

**V00805**

182

-

**V02488**

2 700

**V01181 (1)**

161

**V01181 (1)**

161

**V01181 (1)**

161

**V01289 (1)**

218

**V01289 (1)**

218

**V01289 (1)**

218

**LES ACCESSOIRES**

voir note (3)

**V01186**

104

**V01186**

104

**V01186**

104

-

voir note (4)

-

**S00027**

177

-

-

Inclus

-

-

**3** - Prévoir 1 plinthe de façade V01187 et 1 plinthe sur le retour comportant les portes V01187**4** - Prévoir 1 plinthe de façade V01186 et 1 plinthe sur le retour comportant les portes V01187

# Finition PREMIUM

METTEZ UNE TOUCHE DE COULEUR





PREMIUM

# *Finition* **PREMIUM**

PRO 700 / 800 / 900



**POUR UN PIANO QUI VOUS RESSEMBLE !**



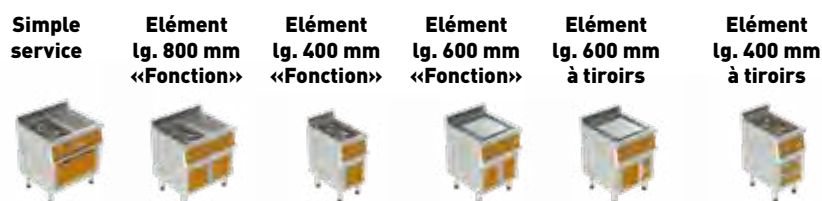
# Finition PREMIUM : Pro 700/Pro 800/Pro 900



## DESCRIPTIF DE LA FINITION « PREMIUM »

- ♥ Personnalisable parmi 9 teintes RAL (voir tableau ci-après).
- ♥ Façades des appareils en acier émaillé / encadrements des portes de placards (options à prévoir) et fours en inox satiné (protection contre les chocs).
- ♥ Jous latérales des matériels en inox.
- ♥ Disponible en gamme **Pro 700, Pro 800 et Pro 900**

## CODIFICATION DES OPTIONS « FINITION PREMIUM » **Pro 700**



		Simple service	Élément lg. 800 mm «Fonction»	Élément lg. 400 mm «Fonction»	Élément lg. 600 mm «Fonction»	Élément lg. 600 mm à tiroirs	Élément lg. 400 mm à tiroirs
<b>Finition "PREMIUM"</b> pour 1 simple-service sur four	<b>Code</b>	V07182	-	-	-	-	-
	€	1472					
<b>Finition "PREMIUM"</b> pour 1 élément lg. 800 mm	<b>Code</b>	-	V07179	-	-	-	-
	€		1227				
<b>Finition "PREMIUM"</b> pour 1 élément lg. 400 mm	<b>Code</b>	-	-	V07181	-	-	-
	€			572			
<b>Finition "PREMIUM"</b> pour 1 élément lg. 600 mm (type V07096)	<b>Code</b>	-	-	-	V07180	-	-
	€				744		
<b>Finition "PREMIUM"</b> pour 1 élément lg. 600 mm à tiroirs (type V07056)	<b>Code</b>	-	-	-	-	V07184	-
	€					780	
<b>Finition "PREMIUM"</b> pour 1 élément lg. 400 mm à tiroirs (type V07084)	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	V07183
	€						582

# Finition PREMIUM

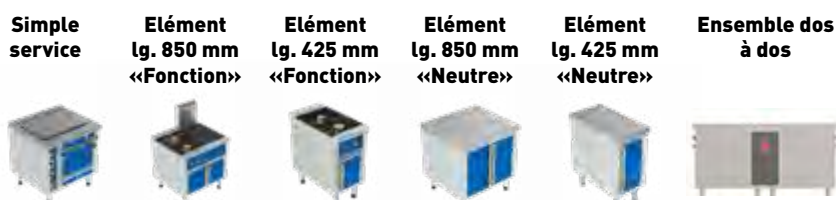
PRO 700 / 800 / 900

PREMIUM



## CODIFICATION DES OPTIONS « FINITION PREMIUM »

## Pro 800 Pro 900



	Code	Simple service	Elément lg. 850 mm «Fonction»	Elément lg. 425 mm «Fonction»	Elément lg. 850 mm «Neutre»	Elément lg. 425 mm «Neutre»	Ensemble dos à dos
<b>Finition "PREMIUM"</b> pour 1 simple-service sur four	V03328	-	-	-	-	-	-
€	1 508						
<b>Finition "PREMIUM"</b> pour 1 élément lg. 850 mm	V03324	-	-	V03326	-	-	-
€	1 217			822			
<b>Finition "PREMIUM"</b> pour 1 élément lg. 425 mm	V03323	-	-	-	V03325	-	-
€	608				411		
<b>Filoir d'extrémité "PREMIUM"</b> pour ensemble dos à dos	V03335	-	-	-	-	-	V03335
€	359						

Filoir de façade sur mesure V03479 : 608 €

## TEINTES DISPONIBLES

La Finition PREMIUM est proposée parmi les 9 teintes RAL ci-après.

Couleurs disponibles	RAL
Blanc gris	9002
Noir profond	9005
Ivoire	1015
Mandarine	2009
Rouge trafic	3020

Couleurs disponibles	RAL
Rouge bordeaux	3005
Bleu roi	5002
Bleu nuit	5022
Vert	6005

Autres teintes disponibles : nous consulter.

**Important :** le choix d'une finition émaillée implique un délai minimum de mise-à-disposition de 6 semaines à compter de l'enregistrement de votre commande.



# Pro 900

---

Capacités et puissances :  
des performances spécialement  
étudiées pour les collectivités.





**CAPACITÉ  
PUISSANCE  
PERFORMANCE**

**Pro 900**



# Pro 900

## LES ATOUTS DE LA GAMME

- ▼ Capacité
- ▼ Puissance
- ▼ Performance



## DESCRIPTIFS SOMMAIRES

### SIMPLES SERVICES ET ANNEXES COMPOSANTS GAZ



#### 2 FEUX NUS SOUS GRILLES FONTE de 420 x 300 mm.

- Brûleurs couronnes IS\* de 10 (av) et 6,5 (ar) kW avec veilleuses et sécurités par thermocouples, pilotés par robinets ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu.
- Cuvette de rétention amovible en acier émaillé.
- Tiroir de propreté en façade.



#### PLAQUES DE CUISSON en fonte de 420 x 600 mm / 845 x 600 mm.

- Brûleur couronne de 7 kW/ 12 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu
- Protection réfractaire amovible en dessous
- Tiroir de propreté en façade.



#### GRIL PENTÉ EN FONTE de 420 x 500 mm.

- Surface nervurée ou lisse
- Brûleur "multi-rampes" de 7,8 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu
- élément réfractaire amovible entre les rampes
- Ramasse-jus amovible en acier émaillé
- Tiroir de propreté en façade.



#### PLANCHA LISSE EN ACIER ou au chrome dur (plaque de cuisson contact).

- Plaque de 700 x 500 mm, acier et chrome dur, brûleur "multi-rampes" de 16,5 kW.
- Plaque de 300 x 500 mm - acier et chrome dur - brûleur "multi-rampes" de 10 kW
- Prévoir alimentation électrique sur modèle chrome. Avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu ou thermostat sur chrome dur
- Gorge périphérique chaudronnée à angles rayonnés et bonde de vidange avec surverse amovible, ruisellement d'eau (vidange raccordée à prévoir). Allumage électrique inclus.
- Vidange dans bac (option).
- étanchéité par pénétration du bord de la gorge en sous-face de la plancha.



#### GRILS À PIERRES VOLCANIQUES

- Grille de 350 x 660 mm fonte ajourée ou à barreaux en "v", avec poignées et réglage en hauteur à 3 positions.
- Brûleur "multi-rampes" de 15 kW avec sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu
- Grille support des pierres en inox
- Ramasse-jus en acier émaillé accompagné dans soubassement sur bac vidange pour modèle à barreaux en "v" sur baie
- Foyer en inox
- Tiroir de propreté en façade.



#### GRIL AU CHROME DUR de 400 x 600 mm, en acier spécial - surface nervurée, lisse ou panachée.

- Brûleur "multi-rampes" de 13,5 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet thermostatique
- élément réfractaire amovible entre les rampes
- Pare-éclaboussure amovible en acier inox
- Ramasse-jus amovible en acier émaillé
- Tiroir de propreté en façade.



#### WOK ASIATIQUE (appareil de dimensions hors standard).

- Cuvette chaudronnée ép.30/10 avec alimentation eau froide.
- Tuyère centrale diam. 300 mm x hauteur 350 mm en inox AISI 304 ép. 30 à 60/10.
- Brûleur torche avec veilleuse et thermocouple de sécurité, piloté par robinet gaz à rattrapage de jeu type "arrêt/allumage/plein feu/ralenti" puissance : 24 kW.
- Support récipient amovible fonte.
- Tiroir de propreté inox AISI 304 en façade.
- Terrage réfractaire à l'intérieur du cylindrique.
- Commande au genou de série.



#### FOUR STATIQUE GN2/1 650 x 530 x 300 mm (prévoir alimentation électrique 1~230V+T).

- Brûleur "multi-rampes" de 11 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par thermostat 50-300°C et électro-vanne gaz
- Sole acier épaisseur 4 mm
- Moufle inox
- Paraboles amovibles en acier émaillé à 3 niveaux de glissières
- Dotation : 1 grille GN2/1 en fil d'acier nickelé avec ergots anti-basculement.

### SIMPLES SERVICES ET ANNEXES COMPOSANTS ÉLECTRIQUE



#### 4 PLAQUES DE CUISSON blindées fixes de 300 x 300 mm.

- Puissance : 4 x 3 kW, pilotées par des commutateurs à 3 allures avec voyants "marche" Limiteurs de température intégrés Tiroir de propreté en façade.



#### GRIL PENTÉ EN FONTE de 420 x 500 mm.

- Surface nervurée ou lisse
- Puissance 6 kW, piloté par thermostat 50-350°C avec position arrêt
- Voyant "marche"
- Ramasse-jus amovible en acier émaillé
- Tiroir de propreté en façade.



#### PLANCHA LISSE EN ACIER, ou au chrome dur (plaque de cuisson contact).

- Plaque de 700x500 mm - fonte et chrome dur -puissance 7,5 kW.
- Plaque de 300x500 mm - acier et chrome dur -puissance 5 kW pilotée par thermostat 50-350°C.
- Plaque de 400x450mm - acier et chrome dur - puissance : 5,25 kW. Pilotée par thermostat 50-350°C.
- Voyant "marche" Gorge périphérique chaudronnée à angles rayonnés et bonde de vidange avec surverse amovible, ruisellement d'eau (vidange raccordée à prévoir). Vidange dans bac (option).
- étanchéité par pénétration du bord de la gorge en sous-face de la plancha.

#### PLAQUE CHAUFFANTE 4 ZONES DE CHAUFFE Plaque en acier 690 x 490 mm.

- Chauffage par résistances, 4 zones de chauffe puissance 4 x 3 kW, commutateurs et voyants "marche".



#### 2 FOYERS RAYONNANTS de 300 x 300 mm.

- Puissance : 2 x 4 kW sous plaque "vitrocéramique" affleurante de 360 x 620 x 6 mm sérigraphiée
- Commutateurs et voyants "marche"
- Doseur d'énergie et thermostats de sécurité.



#### 2 FOYERS À INDUCTION ø 210 mm.

- Puissance : 2 x 3,5 ou 2 x 5 kW sous plaque "vitrocéramique" de 360 x 620 x 6 mm sérigraphiée, montée affleurante Potentiomètre et voyants "sous-tension / chauffe" et "défaut". Thermostats de régulation et de sécurité.

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE CONSTRUCTION

- ♥ Châssis porteur monobloc en acier inox AISI 304, épaisseur 10 à 30/10, assemblé par soudures électriques.
- ♥ Dessus (encadrement) en acier inox AISI 304, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm avec angle avant grand rayon (18 mm) et contre-pli (en inox AISI 430 pour encadrement des plaques électriques).
- ♥ Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10 ; montage sans vis apparentes.
- ♥ Couvre-joints entre les appareils assemblés.
- ♥ Robinetteries gaz à rattrapage de jeu et/ou organes électriques de commande et de régulation,

montés sur panneaux en acier émaillé, disposés en retrait de la façade, avec repères sérigraphiés.

- ♥ Pieds hauteur 200 mm en tube acier AISI 304, diamètre 60,3 mm, avec embase P.V.C. Réglable (+10/-20).
- ♥ **DIMENSIONS** Modules de longueurs : 425, 850 et 1275 mm - profondeur : 900 mm - hauteur : 900 mm

**Important : dans cette série, les assemblages "multi-service", "poly-service" et "double-service" n'existent pas.**

### 4 FOYERS À INDUCTIONS MULTIZONES

- 4 Foyers 180 x 360 mm - puissance unitaire : 3,5 kW - sous plaque "vitrocéramique" de 420 x 810 mm. • Potentiomètre et voyants chauffe/défaut.



#### WOK À INDUCTION Ø 290 MM.

- Puissance 5 kW sous plaque "vitrocéramique" concave
- Potentiomètre de réglage de puissance avec position arrêt
- Voyants "sous-tension / chauffe" et "défaut".



#### GRIL AU CHROME DUR de 400 x 600 mm, en acier spécial.

- Surface nervurée, lisse ou panachée • Puissance 6,75 kW, piloté par thermostat 50-350°C avec position arrêt • Voyant "marche" • Pare-éclaboussures amovible en acier inox • Ramasse-jus amovible en acier inox.

### GRIL ACIER OU CHROME DUR 2 ZONES DE CHAUFFE plaque acier ou acier chromé 670 x 570 mm épaisseur 20 mm

- Avec pare-éclaboussure intégré - 2 zones de chauffe pilotables indépendamment - puissance unitaire : 6 kW.
- Piloté par thermostat en façade. Ramasse jus inox amovible sur l'avant de la plaque. Plaque disponible en version rainurée et mixte.



#### CUISEUR À PÂTES GN1/1 thermoplongeur puissance 11 kW, piloté par doseur d'énergie avec position arrêt

- Voyant "marche" • Doseur d'énergie de sécurité • Cuve inox

pentée avec double fond perforé • Dispositif de lavage d'amidon • Zone d'égouttage des paniers avec grille amovible • Goulotte de récupération de l'amidon avec tube d'écoulement faisant bonde de vidange de cuve • Dotation : 6 paniers GN1/6 en inox avec poignée isolante. RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS DISPONIBLE EN OPTION.

### BAIN-MARIE À EAU GN 2/1 OU 1/1 x170 mm puissance 3 ou 1 kW

- pilotage par thermostat 30-110°C avec position arrêt • voyant "marche" • cuve inox avec robinet de vidange à boisseau dessous • couvercle inox amovible • dotation : sans barrettes de division, ni platerie.



#### FOUR STATIQUE GN 2/1 (650X530X300MM)

- Chauffage voute et sole puissance 5 kW • Commutateur 4 positions et thermostat 50-350°C • Voyants
- Sole acier épaisseur 4 mm • moufle inox
- Paraboles amovibles en acier émaillé à 3 niveaux de glissières dotation : 1 grille GN2/1 en fil d'acier nickelé avec ergots anti-basculement et 1 tôle à pâtisserie GN 2/1.

#### ÉTUVE STATIQUE GN 2/1 OU 1/1

- Puissance 2,25 ou 1,5 kW • Thermostat 30-110°C avec position arrêt • Voyant "marche"
- Paraboles amovibles en acier inox avec 6 niveaux de glissières (4 sous cuisson) • Dotation : 1 grille GN en fil d'acier nickelé.

### FRITEUSES

- Cuve inox avec panache, zone froide et indicateurs de niveaux d'huile Robinet de vidange dessous (capacités ≤ 16 litres) avec seau et filtre, ou robinet à boisseau et poignée rabattable en façade Couvercle inox Panier en fil acier chromé avec poignée(s) isolante(s).
- Chauffage gaz par brûleurs torches dans tuyères immergées, avec veilleuse et sécurité par thermocouple, pilotés par thermostat de régulation - sécurité(s) Allumage électrique 1-230V+T.
- Chauffage électrique par faisceau de résistances immergées Thermostat de réglage - sécurité(s) - voyants.
- Dotation : 1 panier en fil d'acier étamé (ou 2 x 1/2 panier pour modèle 25 litres électrique).
- Module de filtration intégré dans soubassement sur 1 modèle 25 litres électrique.

### MARMITES



- Cuve inox parallélépipédique ou cylindrique (150 L.) chaudronnée, fond penté (316L), robinet à boisseau et poignée rabattable en façade. • Couvercle inox sur charnière(s) à ressorts inox avec poignée tube et embout isolant.
- Double enveloppe bain-marie à eau en inox avec groupe de sécurité mano-souape.
- Double enveloppe bain-marie à huile en circuit fermé rempli en usine.
- Chauffage gaz par brûleur multi-rampes avec

veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu allumage électrique 1-230V+T.

- Chauffage électrique par châssis de résistances plaqués sous cuve (chauffe directe), ou thermoplongeurs pilotés par doseur d'énergie (bain-marie) avec position arrêt voyant.

### SAUTEUSES BASCULANTES



- Cuve inox chaudronnée avec fond inox épaisseur 10 mm bec verseur intégré à la face avant de la virole Couvercle inox sur charnière(s) à ressorts inox avec poignée tube.
- Manivelle ou volant, ou par vérin électrique 3-400V+N+T.
- Chauffage gaz par brûleur multi-rampes avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu allumage électrique 1-230V+T.
- Chauffage électrique par résistances sous cuve piloté par doseur d'énergie avec position arrêt - sécurité de surchauffe.

### SAUTEUSES BASCULANTES 50 DM<sup>2</sup> / 100 LITRES



- Cuve inox chaudronnée avec fond inox épaisseur 10 mm bec verseur intégré à la face avant de la virole couvercle inox sur charnière(s), basculement par vérin électrique 1-230V+T.
- Disponible en version à régulation mécanique ou électronique
- Pieds hauteur 400 mm, espace entre cuve et bras pour une facilité de nettoyage.

### ÉLÉMENTS NEUTRES

- Dessus plans épaisseur 30/10.
- Baies avec plancher amovible (en 2 pièces dans module) et étagère amovible (+option porte(s) pivotante(s)).
- Baies avec rangements gastronomes GN 1/1 (2 rangées dans modules et 1 rangée dans annexes) à 9 niveaux de glissières inox espacées de 60 mm -(+option porte(s) pivotante(s)).
- Placards avec plancher amovible (en 2 pièces dans module) et porte(s) pivotante(s) en façade ou latérale(s).

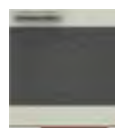
## SIMPLES SERVICES - ÉNERGIE GAZ

4 feux nus

1 plaque GM

2 plaques PM

2 feux+1 pl. PM



FOUR GAZ GN 2/1		Code	V01455	V01535	V01459	V01463
L : 850 mm		Pro 900	G4FN	G1PL	G2PL	G3FN/PL
P : 900 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,1	1~230V+T / 0,1	1~230V+T / 0,1	1~230V+T / 0,1
H : 900 mm		gaz kW	44	23	25	34,5
		€	<b>7 654</b>	<b>7 644</b>	<b>7 769</b>	<b>7 784</b>
FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1		Code	V01456	V01536	V01460	V01464
L : 850 mm		Pro 900	M4FN	M1PL	M2PL	M3FN/PL
P : 900 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 5	3~400V+N+T / 5	3~400V+N+T / 5	3~400V+N+T / 5
H : 900 mm		gaz kW	33	12	14	23,5
		€	<b>8 372</b>	<b>8 362</b>	<b>8 497</b>	<b>8 507</b>
BAIE OUVERTE		Code	V01458	V01538	V01462	V01466
L : 850 mm		Pro 900	B-G4FN	B-G1PL	B-G2PL	B-G3FN/PL
P : 900 mm		élect / kW	-	-	-	-
H : 900 mm		gaz kW	33	12	14	23,5
		€	<b>4 930</b>	<b>5 086</b>	<b>5 065</b>	<b>5 112</b>
RÉCHAUD		Code	V01725	V01731	V01726	V01727
L : 850 mm		Pro 900	R-G4FN	R-G1PL	R-G2PL	R-G3FN/PL
P : 900 mm		élect / kW	-	-	-	-
H : 320 / 380 mm		gaz kW	33	12	14	23,5
		€	<b>4 805</b>	<b>4 888</b>	<b>4 909</b>	<b>4 987</b>

Voir support dans rubrique accessoires.

LES OPTIONS						
<b>Étuve élect. 4 GN2/1 dans baie</b>		Code	V00826	V00826	V00826	V00826
3~400V+N+T / 2,25 kW - therm. 0-30/110°C		€	<b>1 342</b>	<b>1 342</b>	<b>1 342</b>	<b>1 342</b>
<b>Portes pivotantes</b>		Code	V01576	V01576	V01576	V01576
en fermeture de baie		€	<b>296</b>	<b>296</b>	<b>296</b>	<b>296</b>
<b>Bac à eau alimenté amovible (1)(3)</b>		Code	V02409	-	-	V02233
1~230V+T / 0,008 kW		€	<b>1 071</b>			<b>853</b>
<b>Allumage électrique tous brûleurs à train d'étincelle</b>		Code	V01014	V01013	V01014	V01014
- 1~230V+T / 0,002 kW		€	<b>395</b>	<b>312</b>	<b>395</b>	<b>395</b>
<b>Brûleur FN double couronne 8 kW</b>		Code	V02459 (n)	-	-	V02459 (n)
en remplacement 1 brûleur standard		€	<b>200</b>			<b>200</b>
<b>Kit de 2 brûleurs " IS ECO " (2)</b>		Code	V02890	-	-	V02890
en remplacement 2 brûleurs standards 1-230V+T		€	<b>1 435</b>			<b>1 435</b>
<b>Dos inox monté en usine</b>		Code	V01182	V01182	V01182	V01182
dos fixe de L : 840 x H : 645 mm		€	<b>239</b>	<b>239</b>	<b>239</b>	<b>239</b>
<b>Gril fonte lisse</b>		Code	-	-	-	-
remplace 1 gril fonte nervuré		€				

LES ACCESSOIRES						
<b>Pare-éclaboussures amovible</b>		Code	-	-	-	-
pour 1 gril		€				
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>		Code	V01187	V01187	V01187	V01187
hauteur 170 mm pour pieds standards		€	<b>187</b>	<b>187</b>	<b>187</b>	<b>187</b>

### Notes

1 - Non réalisable sur V01456, V01468 et V01488.

2 - Brûleur équipé d'un économiseur d'énergie (sur base brûleur double couronne 8 kW / uniquement disponible sur appareil en baie libre ou réchaud.

Attention : pour appareil sur four, uniquement les deux brûleurs de gauche. Principe : La mise en place d'un récipient déclenche l'allumage du brûleur,

1 pl. PM + 2 feux    2 feux + 1 gril    1 gril + 2 feux    1 pl. PM + 1 gril    1 gril + 1 pl. PM



V01467	V01483	V01487	V01475	V01471
G3PL/FN	G3FN/GRN	G3GRN/FN	G2PL/GRN	G2GRN/PL
1~230V+T / 0,1	1~230V+T / 0,1	1~230V+T / 0,1	1~230V+T / 0,1	1~230V+T / 0,1
34,5	35,3	35,3	25,8	25,8
<b>7 784</b>	<b>7 925</b>	<b>7 925</b>	<b>7 904</b>	<b>7 904</b>
V01468	V01484	V01488	V01476	V01472
M3PL/FN	M3FN/GRN	M3GRN/FN	M2PL/GRN	M2GRN/PL
3~400V+N+T / 5	3~400V+N+T / 5	3~400V+N+T / 5	3~400V+N+T / 5	3~400V+N+T / 5
23,5	24,3	24,3	14,8	14,8
<b>8 507</b>	<b>8 611</b>	<b>8 611</b>	<b>8 622</b>	<b>8 622</b>
V01470	V01486	V01490	V01478	V01474
B-G3PL/FN	B-G3FN/GRN	B-G3GRN/FN	B-G2PL/GRN	B-G2GRN/PL
-	-	-	-	-
23,5	24,3	24,3	14,8	14,8
<b>5 112</b>	<b>5 221</b>	<b>5 221</b>	<b>5 262</b>	<b>5 262</b>
V01728	V01733	V01734	V01730	V01729
R-G3PL/FN	R-G3FN/GRN	R-G3GRN/FN	R-G2PL/GRN	R-G2GRN/PL
-	-	-	-	-
23,5	24,3	24,3	14,8	14,8
<b>4 987</b>	<b>5 096</b>	<b>5 096</b>	<b>5 138</b>	<b>5 138</b>

#### LES OPTIONS

V00826	V00826	V00826	V00826	V00826
1 342	1 342	1 342	1 342	1 342
V01576	V01576	V01576	V01576	V01576
296	296	296	296	296
V02233	V02233	V02233	-	-
853	853	853		
V01014	V01014	V01014	V01014	V01014
395	395	395	395	395
V02459 (n)	V02459 (n)	V02459 (n)	-	-
200	200	200		
-	V02890	-	-	-
	1 435			
V01182	V01182	V01182	V01182	V01182
239	239	239	239	239
-	V01560	V01560	V01560	V01560
Sans supplément				

#### LES ACCESSOIRES

-	V01562	V01562	V01562	V01562
	171	171	171	171
V01187	V01187	V01187	V01187	V01187
187	187	187	187	187

**NOUVEAU**

**LG. 1275 MM**

6 feux nus



V03300
G6FN
1~230V+T / 0,1
60,5
<b>10 234</b>
-
Non disponible
-
-
V03318
B-G6FN
-
49,5
<b>7 509</b>
V03319
R-G6FN
-
49,5
<b>7 290</b>

ND

V03632

463

ND

V01014

395

V02459 (n)

200

ND

V01183

291

-

-

V01188

236

son retrait induit l'extinction du brûleur et seule une veilleuse subsiste.

3 - Option bac à eau alimenté amovible impossible avec IS ECO.

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).



## SIMPLES SERVICES - ÉNERGIE GAZ

2 grils fonte N



2 grils fonte L



2 grils à pierres sur 1 bac  
Fonte ▲  
Inox ▼



FOUR GAZ GN 2/1		Code	V01479	V02331		
L : 850 mm		Pro 900	G2GRN	G2GRL	<b>Configuration impossible</b>	
P : 900 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,1	1~230V+T / 0,1		
H : 900 mm		gaz kW	26,6	26,6		
		€	<b>8 003</b>	<b>8 003</b>		
FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1		Code	V01480	V02332		
L : 850 mm		Pro 900	M2GRN	M2GRL	<b>Configuration impossible</b>	
P : 900 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 5	3~400V+N+T / 5		
H : 900 mm		gaz kW	15,6	15,6		
		€	<b>8 731</b>	<b>8 731</b>		
BAIE OUVERTE		Code	V01482	V02333	V02082	V02083
L : 850 mm		Pro 900	B-G2GRN	B-G2GRL	B-G2GRILPIER-1B	B-G2GRILPIER-V-1B
P : 900 mm		élect / kW	-	-	-	-
H : 900 mm		gaz kW	15,6	15,6	30	30
		€	<b>5 335</b>	<b>5 335</b>	<b>6 282</b>	<b>7 992</b>
RÉCHAUD		Code	V01732	V02334	V02385	V02272
L : 850 mm	 Voir supports dans rubrique accessoires	Pro 900	R-G2GRN	R-G2GRL	R-G2GRILPIER -1B	R-G2GRILPIER-V-1B
P : 900 mm		élect / kW	-	-	-	-
H : 320 / 380 mm		gaz kW	15,6	15,6	30	30
		€	<b>5 210</b>	<b>5 210</b>	<b>6 282</b>	<b>7 966</b>

LES OPTIONS						
<b>Étuve élect. 4 GN2/1 dans baie</b>	Code	V00826	V00826	-	-	
3-400V+N+T/2,25 kW - therm. 0-30/110°C	€	<b>1 342</b>	<b>1 342</b>			
<b>Portes pivotantes</b>	Code	V01576	V01576	V01576	V01576	
en fermeture de baie	€	<b>296</b>	<b>296</b>	<b>296</b>	<b>296</b>	
<b>Vidange dans tiroir pour réchaud uniquement</b> - SANS RUISS. EAU	Code	-	-	-	-	
	€					
<b>Plancha Inox</b>	Code	-	-	-	-	
en remplacement de plancha chrome	€					
<b>Tube vidange + bac dans baie (1)</b>	Code	-	-	-	-	Inclus
pour 2 grils chrome ou 1 plancha	€					
<b>Allumage électrique tous brûleurs à train d'étincelle</b> - 1~230V+T / 0,002 kW	Code	V01014	V01014	V01013	V01013	
	€	<b>395</b>	<b>395</b>	<b>312</b>	<b>312</b>	
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V01182	V01182	V01182	V01182	
dos fixe de L : 840 x H : 645 mm	€	<b>239</b>	<b>239</b>	<b>239</b>	<b>239</b>	
<b>Gril fonte lisse</b>	Code	V01560	-	-	-	
remplacement 1 gril fonte nervuré	€	<b>Sans supplément</b>				

LES ACCESSOIRES						
<b>Pare-éclaboussures amovible</b>	Code	V01562 (n)	V01562 (n)	-	-	
pour 1 gril ou 1 plancha	€	<b>171</b>	<b>171</b>			
<b>Recharge "briquettes réfractaires"</b>	Code	-	-	V02253	V02253	
lot de 97 briquettes pour les 2 grils	€			<b>527</b>	<b>527</b>	
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V01187	V01187	V01187	V01187	
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	<b>187</b>	<b>187</b>	<b>187</b>	<b>187</b>	

### Notes

1 - Non réalisable sur réchaud.

2 - Uniquement possible avec ruissellement d'eau.

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

## Ruissellement d'eau inclus

Plancha acier



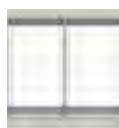
Plancha chrome



2 grils chrome N



2 grils chrome L



2 grils chrome N+L



Brûleur Paëlla



V02789

Configuration impossible

G1FP  
1~230V+T / 0,02  
35

8 034

V02790

Configuration impossible

M1FP  
3~400V+N+T / 5  
24

8 970








V03515	V03525	V01894	V01895	V01896	V02791
B-G1PL/ACR/RUIS 1~230V+T / 0,02 16,5 6 895	B-G1PL/CHR/RUIS 1~230V+T / 0,02 16,5 7 956	B-G2CHRN - 27 11 960	B-G2CHRL - 27 11 731	B-G2CHRNL - 27 11 856	B-G1FP - 24 6 443
V03518	V03526	V01738	V01739	V01740	V02792
R-G1PL/ACR/RUIS 1~230V+T / 0,02 16,5 6 781	R-G1PL/CHR/RUIS 1~230V+T / 0,02 16,5 7 842	R-G2CHRN - 27 11 840	R-G2CHRL - 27 11 606	R-G2CHRNL - 27 11 731	R-G1FP - 24 6 240

LES OPTIONS					
V00826 (2) 1 342	V00826 (2) 1 342	-	-	-	V00826 1 342
V01576 296	V01576 296	V01576 296	V01576 296	V01576 296	V01576 296
V03544 354	V03544 354	-	-	-	-
-	V03393 1 323	-	-	-	-
V03545 354	V03545 354	V01922 1 149	V01922 1 149	V02002 1 149	-
Inclus	Inclus	V01013 312	V01013 312	V01013 312	Inclus
V01182 239	V01182 239	V01182 239	V01182 239	V01182 239	V01182 239
-	-	-	-	-	-

LES ACCESSOIRES					
V02597 374	V02597 374	Inclus - nb : 2	Inclus - nb : 2	Inclus - nb : 2	-
-	-	-	-	-	-
V01187 187	V01187 187	V01187 187	V01187 187	V01187 187	V01187 187

Aménagement dans baie, voir rubrique accessoires P : 215

## ANNEXES - ÉNERGIE GAZ

			2 feux nus	NEW 2 feux espacés (6)	Plaque PM	NEW Wok torche Lg : 500 mm	Gril fonte N
							
<b>BAIE OUVERTE</b>	<b>Code</b>	<b>V01952</b>	<b>V03612</b>	<b>V01953</b>	<b>V03495</b>	<b>V01954</b>	
L : 425 mm P : 900 mm H : 900 mm	Pro 900 - 1/2 élect / kW gaz kW €	B-G2FN - 16,5 <b>2 808</b>	- - 16,5 <b>3 224</b>	B-G1PL - 7 <b>2 995</b>	B-G1WOKTORCHE 1-230 V+T 21 <b>7 431</b>	B-G1GRN - 7,8 <b>3 214</b>	
							
<b>RÉCHAUD</b>	<b>Code</b>	<b>V01735</b>	<b>V03613</b>	<b>V01736</b>		<b>V01737</b>	
L : 425 mm P : 900 mm H : 320 / 380 mm	Pro 900 - 1/2 élect / kW gaz kW €	R-G2FN - 16,5 <b>2 694</b>	- - 16,5 <b>3 130</b>	R-G1PL - 7 <b>2 870</b>	<b>Configuration impossible</b>	R-G1GRN - 7,8 <b>3 032</b>	
 Voir supports dans rubrique accessoires							
<b>LES OPTIONS</b>							
<b>Étuve élect. 4 GN1/1 dans baie</b>	<b>Code</b>	<b>V00825</b>	<b>V00825</b>	<b>V00825</b>	-	<b>V00825</b>	
1~230V+T / 1,50 kW - therm. 0-30/110°C	€	<b>1 128</b>	<b>1 128</b>	<b>1 128</b>		<b>1 128</b>	
<b>Porte pivotante</b>	<b>Code</b>	<b>V01980</b>	<b>V01980</b>	<b>V01980</b>	-	<b>V01980</b>	
en fermeture de baie	€	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>		<b>161</b>	
<b>Bac à eau alimenté amovible (5)</b>	<b>Code</b>	<b>V02233</b>	-	-	-	-	
1~230V+T / 0,008 kW	€	<b>853</b>					
<b>Vidange dans tiroir</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	
- SANS RUISS. EAU	€						
<b>Plancha Inox</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	
en remplacement de plancha chrome	€						
<b>Tube vidange + bac dans baie (2)</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	
pour gril	€						
<b>Allumage électrique tous brûleurs à train d'étincelle - 1~230V+T / 0,002 kW</b>	<b>Code</b>	<b>V01013</b>	<b>V01013</b>	<b>V00567</b>	Inclus	<b>V00567</b>	
	€	<b>312</b>	<b>312</b>	<b>263</b>		<b>263</b>	
<b>Brûleur FN double couronne 8 kW</b>	<b>Code</b>	<b>V02459 (n)</b>	<b>V02459 (n)</b>	-	-	-	
en remplacement 1 brûleur	€	<b>200</b>	<b>200</b>				
<b>Kit de 2 brûleurs " IS ECO " (4)</b>	<b>Code</b>	<b>V02890</b>	-	-	-	-	
en remplacement 2 brûleurs standards 1-230V+T	€	<b>1 435</b>					
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	
dos fixe de L : 415/490 x H : 645 mm	€	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	
<b>Gril fonte lisse</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	<b>V01560</b>	
remplace 1 gril fonte nervuré	€					<b>Sans supplément</b>	
<b>Gril chrome 1/2 nervuré lisse</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	
remplace 1 gril chrome lisse	€						
<b>LES ACCESSOIRES</b>							
<b>Pare-éclaboussures amovible</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	<b>V01562</b>	
pour 1 gril ou 1 plancha	€					<b>171</b>	
<b>Recharge "briquettes réfractaires"</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	
lot de 45 briquettes pour 1 gril	€						
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	








### Notes

1 - Tiroir à graisses non raccordé.

2 - Non réalisable sur réchaud.

3 - Uniquement possible avec ruissellement d'eau.

### Ruissellement d'eau inclus

Gril à pierres Fonte ▲	Gril à pierres Inox ▼	Plancha acier	Plancha chrome	Gril chrome N	Gril chrome L	Cuiseur à pâtes gaz
						
<b>V01955</b>	<b>V02071</b>	<b>V03527</b>	<b>V03523</b>	<b>V01956</b>	<b>V01957</b>	<b>V03271</b>
B-G1GRILPIER	B-G1GRILPIER-V	B-G1PL/ACR/RUIS	B-G1PL/CHR/RUIS	B-G1CHRN	B-G1CHRL	B-G1CUISPAT
-	-	-	1~230V+T / 0,02	-	-	1~230V+T / 0,180
15	15	10	10	13,5	13,5	13,5
<b>4 342</b>	<b>5 146</b>	<b>5 616</b>	<b>6 011</b>	<b>6 245</b>	<b>5 860</b>	<b>5 637</b>
<b>V02387</b>	<b>V02271 (1)</b>	<b>V03528</b>	<b>V03524</b>	<b>V01741</b>	<b>V01742</b>	
R-G1GRILPIER	R-G1GRILPIER-V	R-G1PL/ACR/RUIS	R-G1PL/CHRL/RUIS	R-G1CHRN	R-G1CHRL	
-	-	1~230V+T / 0,02	1~230V+T / 0,02	-	-	
15	15	10	10	13,5	13,5	
<b>4 218</b>	<b>5 021</b>	<b>5 491</b>	<b>5 892</b>	<b>6 115</b>	<b>5 736</b>	

LES OPTIONS						
-	-	<b>V00825 (3)</b>	<b>V00825 (3)</b>	-	-	-
		<b>1 128</b>	<b>1 128</b>			
<b>V01980</b>	<b>V01980</b>	<b>V01980</b>	<b>V01980</b>	<b>V01980</b>	<b>V01980</b>	<b>Inclus</b>
<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	
-	-	-	-	-	-	-
-	-	<b>V03544</b>	<b>V03544</b>	-	-	-
		<b>354</b>	<b>354</b>			
-	-	-	<b>V03392</b>	-	-	-
			<b>953</b>			
-	<b>Inclus</b>	-	-	<b>V01922</b>	<b>V01922</b>	-
				<b>1 149</b>	<b>1 149</b>	
<b>V00567</b>	<b>V00567</b>	<b>Inclus (5)</b>	<b>Inclus (5)</b>	<b>V00567</b>	<b>V00567</b>	-
<b>263</b>	<b>263</b>			<b>263</b>	<b>263</b>	
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>
<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	<b>V03299</b>	-
					<b>317</b>	

LES ACCESSOIRES						
-	-	<b>V02682</b>	<b>V02682</b>	<b>Inclus - nb : 1</b>	<b>Inclus - nb : 1</b>	-
		<b>158</b>	<b>158</b>			
<b>V02252</b>	<b>V02252</b>	-	-	-	-	-
<b>250</b>	<b>250</b>					
<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>
<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>

4 - Brûleur équipé d'un économiseur d'énergie (sur base brûleur double couronne 8 kW / uniquement disponible sur appareil en baie libre ou réchaud.

Principe : La mise en place d'un récipient déclenche l'allumage du brûleur, son retrait induit l'extinction du brûleur et seule une veilleuse subsiste.

5 - Options bac à eau alimenté amovible impossible avec IS ECO.

6 - Version 4 feux - Lg : 850 mm disponible - nous consulter.

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

## FRITEUSES À ZONE FROIDE ÉNERGIE GAZ

Cuve/prod. 16 L./25 kg/h. 16 L./30 kg/h Régul. électronique 28 L. / 60 kg/h. Haut rendement 28 L. / 60 kg/h. + filtre tiroir Haut rendement



BAC + FILTRE DESSOUS		Code	V02291 (1)	V02096 (1)		
L : 425 mm		Pro 900 - 1/2	G1FR16	G1FR16HR		
P : 900 mm		élect / kW	1~230V+T/0,014	1~230V+T/0,014		
H : 900 mm		gaz kW	16	16		
		€	<b>6 989</b>	<b>7 987</b>		
VIDANGE EN FAÇADE		Code	V03169 (1)			
L : 425 mm		Pro 900 - 1/2	G1FR28HR			
P : 900 mm		élect / kW	1~230V+T/0,014			
H : 900 mm		gaz kW	27			
		€	<b>9 225</b>			
AVEC MODULE FILTRE		Code	V03170 (1)		V03171 (1)	
L : 850 mm		Pro 900 - 1/2	G1FR28HR-MF		MF-G1FR28HR	
P : 900 mm		élect / kW	1~230V+T/0,162		1~230V+T/0,162	
H : 900 mm		gaz kW	27		27	
		€	<b>15 080</b>		<b>15 080</b>	

LES OPTIONS						
<b>Liaison fixe friteuse / filtre</b>	Code	V02612 (n)	V02612 (n)	V02612 (n)	-	-
2 friteuses maxi de chaque côté du filtre	€	<b>701</b>	<b>701</b>	<b>701</b>		
<b>Relevage automatique + 1 panier</b>	Code	V01175	V01175	V01175	V01175	V01175
1~230V+T/0,162 kW - monté en usine	€	<b>2 408</b>	<b>2 408</b>	<b>2 408</b>	<b>2 408</b>	<b>2 408</b>
<b>Relevage automat. + 2x1/2-paniers</b>	Code	-	-	V01176	V01176	V01176
1~230V+T/0,324 kW - monté en usine	€			<b>3 635</b>	<b>3 635</b>	<b>3 635</b>
<b>Vidange en façade</b>	Code	V01951	V01951	Inclus	-	-
remplace porte et bac filtre	€	<b>489</b>	<b>489</b>			
<b>Socle élect. encastré en façade</b>	Code	-	-	V02248	-	-
1~230V+T - monté en usine	€			<b>211</b>		
<b>Bac de salage encastré</b>	Code	-	-	-	V01150	V01150
GN1/1x200 mm tôle perforée amovible	€				<b>546</b>	<b>546</b>
<b>Rampe chauffante</b>	Code	-	-	-	V03381	V03381
1~230V+T/1,5 kW - montée en usine	€				<b>1 066</b>	<b>1 066</b>
<b>Dotation: 2 x 1/2 panier à frites</b>	Code	V02214	V02214	V02214	V02214	V02214
remplace panier de base	€			<b>Sans supplément</b>		
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V01181	V01181	V01181	V01182	V01182
dos fixe de L : 415 x H : 645 mm	€	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>239</b>	<b>239</b>

LES ACCESSOIRES						
<b>Panier à frites</b>	Code	04062A	04062A	00078A	00078A	00078A
panier supplémentaire	€	<b>191</b>	<b>191</b>	<b>309</b>	<b>309</b>	<b>309</b>
<b>1/2 panier à frites</b>	Code	07590A	07590A	00079A	00079A	00079A
1/2 panier supplémentaire	€	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>171</b>	<b>171</b>	<b>171</b>
<b>Claie à poisson</b>	Code	F02921	F02921	F16062	F16062	F16062
utilisation impérative dans "panier"	€	<b>191</b>	<b>191</b>	<b>218</b>	<b>218</b>	<b>218</b>
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V01186	V01186	V01186	V01187	V01187
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>187</b>	<b>187</b>

### Notes

1 - Sécurité incendie : ne pas juxtaposer une (des) friteuse(s) à un ou plusieurs des appareils suivants : feux-nus, grills-à-pierres, wok... (appareils à brûleurs découverts) afin de prévenir tout risque d'embrasement de l'huile.

2 - Important : le silo à frites doit impérativement être prévu entre 2 appareils de la série.

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

# ENVIRONNEMENT FRITEUSES ET FILTRATION D'HUILE

		Silo + chariot	Bac sal./plac.	Rang. filtre 40L.	Pack-FR (V01584 + V01200 + V03381)	Filtre à huile 40L. (vidange en façade impérative)
		<b>Code</b> V01819 (2)	V01854	V01524	V03414	
L : 425 mm		-	-1/2SILOFRIT	-1/2RFH40	-1/2PACK-FR-EVO	
P : 900 mm		élect / kW	-	1~230V+T / 0,200	1-230V+T/1	
H : 900 mm		gaz kW	-	-	-	
		€	<b>2 340</b>	<b>1 570</b>	<b>3 188</b>	
		<b>Code</b>				V01149
L : 290 mm		-				BMFH40L
P : 695 mm		élect / kW				1~230V+T / 0,200
H : 555 mm		gaz kW				-
		€				<b>4 264</b>

LES OPTIONS						
<b>Socket élect. encastré en façade</b>	<b>Code</b>	-	-	Inclus	Inclus	-
1~230V+T - monté en usine	€					
<b>Socket élect. en saillie dans placard</b>	<b>Code</b>	-	V01056	-	-	-
1~230V+T - monté en usine	€		<b>227</b>			
<b>Bac de salage encastré</b>	<b>Code</b>	-	-	V01150	Inclus	-
GN1/1x200 mm tôle perforée amovible	€			<b>546</b>		
<b>Rampe chauffante</b>	<b>Code</b>	-	V03381	V03381	Inclus	-
1~230V+T / 1,5 kW - montée en usine	€		<b>1 066</b>	<b>1 066</b>		
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	V01181	V01181	V01181	V01181	-
dos fixe de L : 415 x H : 645 mm	€	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	

LES ACCESSOIRES						
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	-	V01186	-	-	-
hauteur 170 mm pour pieds standards	€		<b>104</b>			

Capacité de production page : 217

**Le pack FR V03414 comprend :**

- 1 rangement filtre V01524
- 1 bac de salage V01150
- 1 rampe chauffante V03381
- 1 prise en façade

**Chariot de filtration mobile (V01149)**

Nécessite l'option vidange façade sur la ou les friteuses concernée(s)

**Module de filtration indépendant V02618 p.91**







**Chariot filtre V01149**





## MARMITES À CHAUFFE DIRECTE ÉNERGIE GAZ

Fond inox 316 L	Capacité :	60 L.	100 L.	<b>NEW</b> 100 L.	150 L.	150 L.	200 L.
<b>CUVE RECTANGULAIRE</b>	<b>Code</b>	<b>V02517</b>					
L : 425 mm P : 900 mm H : 900 mm	Pro 900	-1/2G1MF60CD					
	élect / kW	1~230V+T / 0,001					
	gaz kW	11,6					
	€	<b>6 828</b>					
<b>CUVE RECTANGULAIRE</b>	<b>Code</b>	<b>V01528 (2)</b>				<b>V01500</b>	
L : 850 mm P : 900 mm H : 900 mm	Pro 900	G1MF100CD				G1MF200CD	
	élect / kW	1~230V+T / 0,001				1~230V+T / 0,001	
	gaz kW	19,8				31,4	
	€	<b>7 020</b>				<b>9 126</b>	
<b>CUVE CYLINDRIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>V03590</b>		<b>V03276 (1)</b>			
L : 850 mm P : 900 mm H : 900 mm	Pro 900	GMF100CDL		G1MF150CD/C NM			
	élect / kW	1~230V+T / 0,180		1~230V+T / 0,180			
	gaz kW	18		25,6			
	€	<b>7 488</b>		<b>7 587</b>			
<b>CUVE BASCULANTE</b>	<b>Code</b>	<b>V03246</b>					
L : 1275 mm P : 900 mm H : 900 mm	Pro 900	G1MBE150CD/CAERO					
	élect / kW	1~230V+T / 0,180					
	gaz kW	28					
	€	<b>16 297</b>					

LES OPTIONS							
<b>Cuve complète en acier inox 316L (3)</b> pour aliments acides et/ou salins	<b>Code</b>	<b>V01433</b>	<b>V01433</b>	<b>V01433</b>	<b>V01433</b>	<b>V01433</b>	<b>V01433</b>
	€	<b>+11%</b>	<b>+11%</b>	<b>+11%</b>	<b>+11%</b>	<b>+11%</b>	<b>+11%</b>
<b>Régulation séquentielle</b> 1~230V+T / 0,008 kW	<b>Code</b>	-	<b>V00568</b>	-	-	-	<b>V00568</b>
	€		<b>1 820</b>				<b>1 820</b>
<b>Regulation par doseur d'énergie</b> 1~230V+T / 0,008 kW	<b>Code</b>	-	-	-	-	<b>Inclus</b>	-
	€						
<b>Couvercle équilibré (1)</b> toutes positions	<b>Code</b>	<b>V01177</b>	<b>V00569</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>V00569</b>
	€	<b>796</b>	<b>1 134</b>				<b>1 134</b>
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 415/840 x H : 645 mm	<b>Code</b>	<b>V01181</b>	<b>V01182</b>	<b>V01182</b>	<b>V01182</b>	<b>V02977</b>	<b>V01182</b>
	€	<b>161</b>	<b>239</b>	<b>239</b>	<b>239</b>	<b>519</b>	<b>239</b>
<b>Sécurité au basculement de la cuve</b> arrêt de la chauffe	<b>Code</b>	-	-	-	-	<b>Inclus</b>	-
	€						
<b>Couvercle doublé</b>	<b>Code</b>	-	-	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	-
	€						
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b> bec mobile : 360°	<b>Code</b>	<b>V00561</b>	<b>V00561</b>	<b>V00561</b>	<b>V00561</b>	-	<b>V00561</b>
	€	<b>546</b>	<b>546</b>	<b>546</b>	<b>546</b>		<b>546</b>
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b> bec mobile : 180°	<b>Code</b>	<b>V01651</b>	<b>V01651</b>	<b>V01651</b>	<b>V01651</b>	-	<b>V01651</b>
	€	<b>541</b>	<b>541</b>	<b>541</b>	<b>541</b>		<b>541</b>
<b>Mélangeur ef/ec 20x27</b> bec mobile : 360 °0 L : 400 mm	<b>Code</b>	-	-	-	-	<b>Inclus</b>	-
	€						
<b>Percement pour robinetterie</b> fournie et posée par vos soins	<b>Code</b>	<b>V01292</b>	<b>V01292</b>	<b>V01292</b>	<b>V01292</b>	-	<b>V01292</b>
	€	<b>368</b>	<b>368</b>	<b>368</b>	<b>368</b>		<b>368</b>

LES ACCESSOIRES							
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	<b>Code</b>	<b>V01186</b>	<b>V01187</b>	<b>V01187</b>	<b>V01187</b>	-	<b>V01187</b>
	€	<b>104</b>	<b>187</b>	<b>187</b>	<b>187</b>		<b>187</b>

# MARMITES À BAIN-MARIE À EAU ÉNERGIE GAZ

**NEW**

Fond inox 316 L

Capacité :

100 L.




100 L.

150 L.

150 L.

200 L.



CUVE RECTANGULAIRE	Code	V01502 (2)	V02059
L : 850 mm P : 900 mm H : 900 mm	Pro 900	G1MF100BME	G1MF200BME
	élect / kW	1~230V+T / 0,001	1~230V+T / 0,001
	gaz kW	22,1	34,90
	€	9 121	11 430
CUVE CYLINDRIQUE	Code	V03589	V03199 (1)
L : 850 mm P : 900 mm H : 900 mm	Pro 900	G1MF100BME/C NM	G1MF150BME/C NM
	élect / kW	1~230V+T / 0,180	1~230V+T / 0,180
	gaz kW	18	27,90
	€	9 417	9 464
CUVE BASCULANTE	Code	V03242	
L : 1275 mm P : 900 mm H : 900 mm	Pro 900	G1MBE150BME/C AERO	
	élect / kW	1~230V+T / 0,180	
	gaz kW	28	
	€	18 803	

LES OPTIONS						
<b>Cuve complète en acier inox 316 L(3)</b>	Code	V01433	V01433	V01433	V01433	V01433
pour aliments acides et/ou salins	€	+11%	+11%	+11%	+11%	+11%
<b>Remise à niveau automatique</b>	Code	V00998	Inclus	Inclus	Inclus	V00998
1~230V+T / 0,022 kW	€	1 035				1 035
<b>Régulation par thermostat</b>	Code	-	-	-	Inclus	-
1~230 V + T / 0,008 kW	€					
<b>Couvercle équilibré (1)</b>	Code	V00569	Inclus	Inclus	Inclus	V00569
toutes positions	€	1 134				1 134
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V01182	V01182	V01182	V01182	V01182
dos fixe de L : 415/840 x H : 645 mm	€	239	239	239	239	239
<b>Sécurité au basculement de la cuve</b>	Code	-	-	-	Inclus	-
arrêt de la chauffe	€					
<b>Couvercle doublé</b>	Code	-	Inclus	Inclus	Inclus	-
	€					
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b>	Code	V00561	V00561	V00561	-	V00561
bec mobile : 360°	€	546	546	546		546
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b>	Code	V01651	V01651	V01651		V01651
bec mobile : 180°	€	541	541	541		541
<b>Mélangeur ef/ec 20x27</b>	Code	-	-	-	Inclus	-
bec mobile : 360 °0 L : 400 mm	€					
<b>Percement pour robinetterie</b>	Code	V01292	V01292	V01292		V01292
fournie et posée par vos soins	€	368	368	368		368

LES ACCESSOIRES						
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V01187	V01187	V01187	-	V01187
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	187	187	187		187

## Notes

- 1 - Attention : sur marmite cylindrique, sens d'ouverture couvercle imposé selon la configuration de l'appareil (combinaison d'options, position mélangeur, position mitre).
- 2 - Jusqu'à épuisement des stocks. Nous consulter.
- 3 - Nous consulter pour disponibilité.

Pro 900

## SAUTEUSES BASCULANTES ÉNERGIE GAZ

40 dm<sup>2</sup> / 80 L.

40 dm<sup>2</sup> / 80 L.

60 dm<sup>2</sup> / 120 L.

60 dm<sup>2</sup> / 120 L.



BASCULEMENT À MANIVELLE		Code	V02686 (1)		
L : 850 mm		Pro 900	G1SBM40i		
P : 900 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,001		
H : 900 mm		gaz kW	23		
		€	9 662		
BASCULEMENT À MANIVELLE		Code	V01509		
L : 1275 mm		Pro 900	G1SBM60i		
P : 900 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,001		
H : 900 mm		gaz kW	30		
		€	11 742		
BASCULEMENT À VÉRIN 1~230V		Code	V01508		
L : 850 mm		Pro 900	G1SBE40i		
P : 900 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,180		
H : 900 mm		gaz kW	22,1		
		€	9 859		
BASCULEMENT À VÉRIN 1~230V		Code	V01510		
L : 1275 mm		Pro 900	G1SBE60i		
P : 900 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,180		
H : 900 mm		gaz kW	30		
		€	12 147		

LES OPTIONS					
<b>Cuve à fond bi-métal 10 mm</b>	Code	V02042	V02042	V02042	V02042
int. inox18-10 e: 2mm/ext. acier e: 8mm	€	468	468	468	468
<b>Régulation par doseur d'énergie</b>	Code	V01164	V01164	V01164	V01164
inclus sécurité basculement de cuve	€	655	655	655	655
<b>Sécurité au basculement de cuve</b>	Code	V01060	V01060	V01060	V01060
arrêt de la chauffe	€	603	603	603	603
<b>Couvercle équilibré</b>	Code	V00569	V00569	V00569	V00569
toutes positions	€	1 134	1 134	1 134	1 134
<b>Égouttoir inox amovible</b>	Code	V02490	V02490	V02493	V02493
impérativement monté en usine	€	780	780	993	993
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V01182	V01182	V01182	V01182
dos fixe de L : 840/1265 x H : 645 mm	€	239	239	239	239
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b>	Code	V00561	V00561	V00561	V00561
bec mobile : 360° sur côté gauche	€	546	546	546	546
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b>	Code	V01651	V01651	V01651	V01651
bec mobile : 180° sur côté gauche	€	541	541	541	541
<b>Percement pour robinetterie</b>	Code	V01292	V01292	V01292	V01292
f. et p. par vos soins sur côté gauche	€	368	368	368	368

LES ACCESSOIRES					
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V01187	V01187	V01187	V01187
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	187	187	187	187
<b>Adaptateur bain-marie GN</b>	Code	V02992	V02992	V01852	V01852
bac(s) non fourni(s)	€	624	624	988	988

### Notes

1 - Dans le cas de montage dans un angle de mur avec retour côté gauche, il est impératif de laisser un espace de 100 mm entre ce mur gauche et la sauteuse pour actionner la manivelle de relevage de la cuve.

# SAUTEUSES BASCULANTES ÉNERGIE GAZ

50 dm<sup>2</sup> / 100 L.

50 dm<sup>2</sup> / 100 L.

75 dm<sup>2</sup> / 150 L.

75 dm<sup>2</sup> / 150 L.



Sauteuse 75 dm<sup>2</sup> : 2 mitres obligatoire

RÉGULATION MÉCANIQUE		Code	V02964	V03014
L : 1275/1700 mm		Pro 900	G1SBE50AERO	G1SBE75AERO
P : 900 mm		élect/kW	1~230V+T/0,180kW	1~230V+T/0,180kW
H : 900 mm		gaz kW	25	37,5
		€	14 456	19 396
RÉGULATION ÉLECTRONIQUE		Code	V02972	V03012
L : 1275/1700 mm		Pro 900	G1SBE50AERO-EL	G1SBE75AERO-EL
P : 900 mm		élect/kW	1~230V+T/0,180kW	1~230V+T/0,180kW
H : 900 mm		gaz kW	25	37,5
		€	16 016	20 956

LES OPTIONS					
<b>Cuve à fond bi-métal 10 mm</b>	Code	V02043	V02043	V03209	V03209
int/ext : inox18-10 e: 2mm /acier e: 8mm	€	572	572	926	926
<b>Doseur volumétrique EF/EC</b>	Code	-	V02696	-	V02696
sur version à régulation électronique	€		2 444		2 444
<b>Sécurité au basculement de la cuve</b>	Code	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus
Coupe la chauffe lors du basculement de la cuve	€				
<b>Vérin basculement de la cuve</b>	Code	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus
1-230 V + N + T 0.180kW	€				
<b>Couvercle équilibré</b>	Code	V03145	V03145	V03212	V03212
toutes positions	€	1 134	1 134	1 108	1 108
<b>Égouttoir inox amovible</b>	Code	V02975	V02975	V03211	V03211
impérativement monté en usine	€	863	863	848	848
<b>Mélangeur ef/ec manuel</b>	Code	Inclus	Non disponible	Inclus	Non disponible
type V00561	€				
<b>Mélangeur ef/ec</b>	Code	Non disponible	Inclus	Non disponible	Inclus
mélangeur à commande électrique	€				
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V02977	V02977	V03297	V03297
	€	519	519	770	770

Pieds h : 400 mm  
Basculement simultané brûleur/cuve  
Espace entre cuve et bras



## SIMPLES SERVICES ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

4 PL. 300x300



PCF 4 zones  
4 x 3 kW



4 foyers  
rayonnant



Foyers induction  
4 x 5 kW

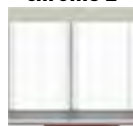


FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1		Code	V01959	V03234		
L : 850 mm		Pro 900	E300	E4PCF4ZONES		
P : 900 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 17	3~400V+N+T / 17		
H : 900 mm		gaz kW	-	-	Configuration impossible	
		€	10 114	10 525		
BAIE OUVERTE		Code	V01960	V03235	V02505 (1)	V03607 (1)
L : 850 mm		Pro 900	B-E300	B-E4PCF4ZONES	B-E4RAY/A	B-E4IND5000
P : 900 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 12	3~400V+N+T / 12	3~400V+N+T / 16	3~400V+N+T / 20
H : 900 mm		gaz kW	-	-	-	-
		€	6 854	7 446	8 892	14 560
RÉCHAUD		Code	V01961	V03236	V02506 (1)	V03606 (1)(3)
L : 850 mm	 Voir supports dans rubrique accessoires	Pro 900	R-E300	R-E4PCF4ZONES	R-E4RAY/A	R-E4IND5000
P : 900 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 12	3~400V+N+T / 12	3~400V+N+T / 16	3~400V+N+T / 20
H : 320 / 380 mm		gaz kW	-	-	-	-
		€	6 724	7 322	8 767	14 414
LES OPTIONS						
<b>Étuve élect. 4 GN2/1 dans baie</b>		Code	V00826	V00826	-	-
3~400V+N+T / 2,25 kW - therm. 0-30/110°C		€	1 342	1 342		
<b>Portes pivotantes</b>		Code	V01576	V01576	V01576	V01576
en fermeture de baie		€	296	296	296	296
<b>Télécommande 24 V.</b>		Code	V00878	-	-	-
contacteur(s) non fourni(s)		€	" +7% "			
<b>2 détecteurs de récipients</b>		Code	-	-	V01140 (n)	-
pour 1 plaque à 2 foyers		€			939	
<b>Vidange dans tiroir pour réchaud uniquement (4) - SANS RUISS.EAU</b>		Code	-	-	-	-
		€				
<b>Tube vidange + bac dans baie (2)</b>		Code	-	-	-	-
pour 2 grils chrome ou 1 plancha		€				
<b>Plancha Inox</b>		Code	-	-	-	-
en remplacement de plancha chrome		€				
<b>4 zones de chauffe sur plancha</b>		Code	-	-	-	-
puissance 12 Kw		€				
<b>Dos inox monté en usine</b>		Code	V01182	V01182	V01182	V01182
dos fixe de L : 840 x H : 645 mm		€	239	239	239	239
<b>Gril fonte lisse</b>		Code	-	-	-	-
remplace 1 gril fonte nervuré		€				
LES ACCESSOIRES						
<b>Pare-éclaboussures amovible</b>		Code	-	-	-	-
pour 1 gril ou 1 plancha		€				
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>		Code	V01187	V01187	V01187	V01187
hauteur 170 mm pour pieds standards		€	187	187	187	187

### Notes

- 1 - Impératif: prévoir un neutre de L : 212,5 mm entre plaque 'vitrocéramique' et : plaque de cuisson, gril et plancha GAZ.
- 2 - Uniquement possible avec ruissellement d'eau.
- 3 - Important : réchaud de hauteur 380 mm avec ventilation basse en façade.
- 4 - Concerne uniquement les réchauds.
- 5 - Concerne uniquement les modules armoires.
- n - Prix unitaire à multiplier par' (nombre de composant(s) concerné(s)).

## Ruissellement d'eau inclus

2 grils  
fonte N2 grils  
chrome N2 grils  
chrome L2 grils  
chrome NL

Plancha acier

Plancha  
chrome

2 grils / bac à eau



V01962

E2GRN

3~400V+N+T / 17

11 154

V01968

E2CHRN

3~400V+N+T / 18,5

16 006

V01971

E2CHRL

3~400V+N+T / 18,5

15 174

V01974

E2CHRNL

3~400V+N+T / 18,5

15 792

Configuration impossible

V01963

B-E2GRN

3~400V+N+T / 12

7 935

V01969

B-E2CHRN

3~400V+N+T / 13,5

12 808

V01972

B-E2CHRL

3~400V+N+T / 13,5

11 929

V01975

B-E2CHRNL

3~400V+N+T / 13,5

12 605

V03516

B-E1PL/ACR/RUIS

3~400V+N+T / 7,5

6 926

V03517

B-E1PL/CHR/RUIS

3~400V+N+T / 7,5

8 185

V02822

B-E2GRBE/FTE

3~400V+N+T/12

9 875

V01964

R-E2GRN

3~400V+N+T / 12

7 800

V01970

R-E2CHRN

3~400V+N+T / 13,5

12 683

V01973

R-E2CHRL

3~400V+N+T / 13,5

11 804

V01976

R-E2CHRNL

3~400V+N+T / 13,5

12 485

V03519

R-E1PL/ACR/RUIS

3~400V+N+T / 7,5

6 802

V03520

R-E1PL/CHR/RUIS

3~400V+N+T / 7,5

8 060

V02823

R+E2GRBE/FTE

3~400V+N+T/12

9 755

## LES OPTIONS

V00826

1 342

V00826

1 342

V00826

1 342

V00826

1 342

V00826 (2)

1 342

V00826 (2)

1 342

-

V01576

296

V01576

296

V01576

296

V01576

296

V01576

296

V01576

296

V01576

296

V00878

"+7%"

V00878

"+7%"

V00878

"+7%"

V00878

"+7%"

V00878

"+7%"

V00878

"+7%"

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

V03544(4)

354

V03544(4)

354

-

V01922

1 149

V01922

1 149

V01922

1 149

V03545 (5)

354

V03545 (5)

354

-

-

-

-

-

V03393

1 323

-

V03491

3 052

V03492

3 572

-

V01182

239

V01182

239

V01182

239

V01182

239

V01182

239

V01182

239

V01182

239

V01560 (n)

-

-

-

-

-

-

Sans supplément

## LES ACCESSOIRES

V01562 (n)

171

Inclus - nb : 2

Inclus - nb : 2

Inclus - nb : 2

V02597

374

V02597

374

-

V01187

187

V01187

187

V01187

187

V01187

187

V01187

187

V01187

187

V01187

187

NOUVEAU

ELEMENT LG. 1000 MM  
INDUCTIONS MULTIZONES 4 X 3,5 KW

Détails en p.101



## SIMPLES SERVICES ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

LG. 600 MM

NOUVEAU

Grill acier L  
GM - 2 zones



Grill chrome L  
GM - 2 zones



Plancha  
acier



Plancha  
chrome






BAIE OUVERTE		Code	V03584	V03587	V03578	V03580
L : 850 mm P : 900 mm H : 900 mm		Pro 900 élect / kW gaz kW €	B-E1-GRIL- DOUBLE-ACIER 3~400V+N+T/12 - <b>7 467</b>	B-E1-GRIL- DOUBLE-CHR 3~400V+N+T/12 - <b>8 601</b>	L : 600 mm P : 900 mm H : 900 mm BE1PLANCHA600 3~400V+N+T/ 5,25 - <b>6 292</b>	BE1PLANCHA600 3~400V+N+T/ 5,25 - <b>7 238</b>
RECHAUD		Code	V03583	V03586	V03577	V03579
L : 850 mm P : 900 mm H : 320/ 380 mm		Pro 900 élect / kW gaz kW €	R-E1-GRIL- DOUBLE-ACIER 3~400V+N+T/12 - <b>7 166</b>	R-E1-GRIL- DOUBLE-CHR 3~400V+N+T/12 - <b>8 247</b>	L : 600 mm P : 900 mm H : 320/ 380 mm RE1PLANCHA600 3~400V+N+T/ 5,25 - <b>5 964</b>	RE1PLCHR600 3~400V+N+T/ 5,25 - <b>6 885</b>

LES OPTIONS						
<b>Étuve élect. 4 GN2/1 dans baie</b> 3~400V+N+T / 2,25 kW - therm. 0-30/110°C	Code	V00826	V00826	-	-	-
€		1 342	1 342			
<b>Porte(s) pivotant(s)</b> en fermeture de baie	Code	V01576	V01576	-	V03624	V03624
€		296	296		199	199
<b>Dos inox monté en usine</b> Dos fixe de L : 840 x H : 645 mm	Code	V01182	V01182	-	V03625	V03625
€		239	239		199	199
<b>Plaque 100 % nervurée</b>	Code	V03594	V03595	-	V03629	V03629
€		1 144	1 144		1 113	1 113
<b>Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée</b>	Code	V03596	V03596	-	V03628	V03628
€		1 076	1 076		1 042	1 042
<b>Vidange dans tiroir pour réchaud uniquement SANS RUISS. EAU</b>	Code	ND	ND	-	V03544	V03544
€					354	354

LES ACCESSOIRES						
<b>Plinthe inox clipsée pieds sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	Code	V01187	V01187	-	V03622	V03622
€		187	187		151	151
<b>Pare-éclaboussure amovible</b> pour 1 grill...	Code	inclus	inclus	-	V03626	V03626
€					363	363

# SIMPLES SERVICES ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

		Combi pan GN2/1 - 2 zones	Bain-marie GN2/1	Étuve 6GN2/1
<b>ÉTUVE 6 x GN 2/1</b>				<b>V01746</b>
L : 850 mm P : 900 mm H : 900 mm		Pro 900 élect / kW gaz kW €		E1ETUV6-2/1 3~400V+N+T / 2,25 - <b>3 858</b>
<b>BAIE OUVERTE</b>			<b>V03238</b>	<b>V01978</b>
L : 850 mm P : 900 mm H : 900 mm		Pro 900 élect / kW gaz kW €	B-E2COMBI-PAN 3~400V+N+T / 7,5 - <b>7 592</b>	B-E1BME2/1 3~400V+N+T / 3 - <b>3 812</b>
<b>RÉCHAUD</b>				<b>V01821</b>
L : 850 mm P : 900 mm H : 320/ 380 mm	 Voir supports dans rubrique accessoires	Pro 900 élect / kW gaz kW €		R-E1BM2/1 3~400V+N+T / 3 - <b>3 973</b>
<b>LES OPTIONS</b>				
<b>Étuve élect. 4 GN2/1 dans baie</b> 3~400V+N+T / 2,25 kW - therm. 0-30/110°C	<b>Code</b> €	- -	<b>V00826 (2)</b> <b>1 342</b>	- -
<b>Porte(s) pivotant(s)</b> en fermeture de baie	<b>Code</b> €	<b>V01576</b> <b>296</b>	<b>V01576</b> <b>296</b>	<b>Incluses</b>
<b>Étuve GN1/1 + rangement bac GN1/1</b> Pour Combi pan uniquement (bac inclu)	<b>Code</b> €	<b>V03298</b> <b>1 352</b>	-	-
<b>Planche de découpe + grille inox</b> Pour Combi pan uniquement	<b>Code</b> €	<b>V03251</b> <b>686</b>	-	-
<b>Double couvercle en fermeture de cuve</b> Pour Combi pan uniquement	<b>Code</b> €	<b>V03252</b> <b>224</b>	-	-
<b>Télécommande 24 V</b> contacteur(s) non fourni(s)	<b>Code</b> €	<b>V00878</b> "+7%"	<b>V00878</b> "+7%"	<b>V00878</b> "+7%"
<b>Vidange en façade 1 bac</b> incluse réchaud / impérative si étuve	<b>Code</b> €	-	<b>V01818</b> <b>400</b>	-
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 840 x H : 645 mm	<b>Code</b> €	<b>V01182</b> <b>239</b>	<b>V01182</b> <b>239</b>	<b>V01182</b> <b>239</b>
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b> bec mobile : 360°	<b>Code</b> €	-	<b>V00561</b> <b>546</b>	-
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b> bec mobile : 180°	<b>Code</b> €	-	<b>V01651</b> <b>541</b>	-
<b>Percement pour robinetterie</b> fournie et posée par vos soins	<b>Code</b> €	-	<b>V01292</b> <b>368</b>	-
<b>LES ACCESSOIRES</b>				
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	<b>Code</b> €	<b>V01187</b> <b>187</b>	<b>V01187</b> <b>187</b>	<b>V01187</b> <b>187</b>

## Notes

- 1 - Impérativement monté sur châssis prévoir raccordement EF et EU à l'arrière - commande de vidange en façade.
- 2 - Important : prévoir vidange en façade Code : V01818.

## ANNEXES - ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

2 PL 300 x 300



2 foyers rayon



Foyers induct. 2 x 5 kW



Wok induction



BAIE OUVERTE	Code	V01981	V02507 (1)	V03601 (1)	V02266
L : 425 mm P : 900 mm H : 900 mm	Pro 900 - 1/2	B-E300	B-E2RAY/A	B-E2IND5000	B-E1WOK-IND
	élect / kW	3~400V+N+T/6	3~400V+N+T/8	3~400V+N+T/10	3~400V+N+T / 5
	gaz kW	-	-	-	-
	€	<b>4 170</b>	<b>5 429</b>	<b>8 632</b>	<b>7 904</b>

RÉCHAUD	Code	V01982	V02508 (1)	V03600 (1)(2)
L : 425 mm P : 900 mm H : 320/ 380 mm	Pro 900 - 1/2	R-E300	R-E2RAY/A	R-E2IND5000
	élect / kW	3~400V+N+T/6	3~400V+N+T/8	3~400V+N+T/10
Voir supports dans rubrique accessoires	gaz kW	-	-	-
	€	<b>4 046</b>	<b>5 304</b>	<b>8 528</b>

LES OPTIONS					
<b>Étuve élect. 4 GN1/1 dans baie</b> 1~230V+T / 1,50 kW - therm. 0-30/110°C	Code	V00825	-	-	-
	€	<b>1 128</b>			
<b>Portes pivotantes</b> en fermeture de baie	Code	V01980	V01980	V01980	V01980
	€	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>
<b>Puissance</b> 2 x 3,5 kW	Code	-	-	V03630	-
	€			<b>Sans supplément</b>	
<b>Télécommande 24 V</b> contacteur(s) non fourni(s)	Code	V00878	-	-	-
	€	<b>" +7% "</b>			
<b>2 détecteurs de récipients</b> pour 1 plaque à 2 foyers	Code	-	V01140	-	-
	€		<b>939</b>		
<b>Vidange dans tiroir</b> - SANS RUISS. EAU	Code	-	-	-	-
	€				
<b>Plancha inox</b> en remplacement de plancha chrome	Code	-	-	-	-
	€				
<b>Vidange en façade</b> incluse réchaud / impérative si étuve	Code	-	-	-	-
	€				
<b>Tube vidange bac dans baie</b> pour gril	Code	-	-	-	-
	€				
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 415 x H : 645 mm	Code	V01181	V01181	V01181	V01181
	€	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>
<b>Gril fonte lisse</b> remplace 1 gril fonte nervuré	Code	-	-	-	-
	€				

LES ACCESSOIRES					
<b>Pare-éclaboussures amovible</b> pour 1 gril ou 1 plancha	Code	-	-	-	-
	€				
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	Code	V01186	V01186	V01186	V01186
	€	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>

### Notes

1 - Impératif : prévoir un neutre de L : 212,5 mm entre plaque 'vitrocéramique' et plaque de cuisson, gril et plancha GAZ.

2 - Important : réchaud de hauteur 380 mm avec ventilation basse en façade - voir aussi (1).

3 - Uniquement possible avec ruissellement d'eau.

## Ruissellement d'eau inclus

**Gril fonte N**



**Gril sur bac à eau**



**Plancha acier**



**Plancha chrome**



**Gril chrom.N**



**Gril chrom. L**



**Gril chrom. NL**



V01983	V02802	V03529	V03521	V01995	V01997	V01999
B-E1GRN 3-400V+N+T / 6	B-E1GRBE/FTE 3-400V+N+T / 6	B-E1PL/ACR/RUIS 3-400V+N+T / 5	B-E1PL/CHR/RUIS 3-400V+N+T / 5	B-E1CHRN 3-400V+N+T / 6,7	B-E1CHRL 3-400V+N+T / 6,7	B-E1CHRNL 3-400V+N+T / 6,7
-	-	-	-	-	-	-
<b>5 044</b>	<b>5 330</b>	<b>5 793</b>	<b>6 937</b>	<b>6 739</b>	<b>6 380</b>	<b>6 557</b>
V01984	V02803	V03530 (3)	V03522 (3)	V01996	V01998	V02000
R-E1GRN 3-400V+N+T / 6	R-E1GRBE/FTE 3-400V+N+T / 6	R-E1PL/ACR/RUIS 3-400V+N+T / 5	R-E1PL/CHR/RUIS 3-400V+N+T / 5	R-E1CHRN 3-400V+N+T / 6,7	R-E1CHRL 3-400V+N+T / 6,7	R-E1CHRNL 3-400V+N+T / 6,7
-	-	-	-	-	-	-
<b>4 919</b>	<b>5 200</b>	<b>5 673</b>	<b>6 817</b>	<b>6 614</b>	<b>6 256</b>	<b>6 432</b>

### LES OPTIONS

V00825 1 128	-	V00825 (3) 1 128	V00825 (3) 1 128	V00825 1 128	V00825 1 128	V00825 1 128
V01980 161	V01980 161	V01980 161	V01980 161	V01980 161	V01980 161	V01980 161
-	-	-	-	-	-	-
V00878 "+7%"	V00878 "+7%"	V00878 "+7%"	V00878 "+7%"	V00878 "+7%"	V00878 "+7%"	V00878 "+7%"
-	-	-	-	-	-	-
-	-	V03544 354	V03544 354	-	-	-
-	-	-	V03392 953	-	-	-
-	V01818 400	-	-	-	-	-
-	-	-	-	V01922 1 149	V01922 1 149	V01922 1 149
V01181 161	V01181 161	V01181 161	V01181 161	V01181 161	V01181 161	V01181 161
V01560	-	-	-	-	-	-
<b>Sans supplément</b>						

### LES ACCESSOIRES

V01562 171	-	-	-	Inclus - nb : 1	Inclus - nb : 1	Inclus - nb : 1
V01186 104	V01186 104	V01186 104	V01186 104	V01186 104	V01186 104	V01186 104

## ANNEXES - ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

Bain-marie 1/1



Bain-marie Multifonctions (1)



Cuiseur à pâtes



Étuve 6GN1/1



ÉTUVE 6 x GN 1/1	Code	Configuration impossible			V01745
L : 425 mm P : 900 mm H : 900 mm	Pro 900 - 1/2 élect / kW gaz kW €				E1ETUV6-1/1 1~230V+T / 1,5 - <b>3 260</b>

BAIE OUVERTE	Code	V02002	V03332	V02925
L : 425 mm P : 900 mm H : 900 mm	Pro 900 - 1/2 élect / kW gaz kW €	B-E1BME1/1 1~230V+T / 1 - <b>2 683</b>	B-E1-BM-1/1-MULTI 1~230V+T / 4 - <b>4 399</b>	B-E1CUIPAT1/1 3~400V+N+T / 11 - <b>6 142</b>

RÉCHAUD	Code	V01820	V03375	V02926 (1)
L : 425 mm P : 900 mm H : 320/ 380 mm	Pro 900 - 1/2 élect / kW gaz kW €	R-E1BME1/1 1~230V+T / 1 - <b>2 777</b>	R-E1-BM-1/1-MULTI 1~230V+T / 4 - <b>4 571</b>	R-E1CUIPAT1/1 3~400V+N+T / 11 - <b>6 209</b>

LES OPTIONS				
<b>Étuve élect. 4 GN1/1 dans baie</b> 1~230V+T / 1,5 kW - therm. 0-30/110°C	Code	V00825 (3)	-	-
€		1 128		
<b>Porte(s) pivotant(s)</b> en fermeture de baie	Code	V01980	V01980	V01980
€		161	161	161
<b>Télécommande 24 V</b> contacteur(s) non fourni(s)	Code	V00878	-	-
€		+7%		V00878 +7%
<b>Vidange en façade 1 bac</b> incluse réchaud / impérative si étuve	Code	V01818	V01818	-
€		400	400	
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 415 x H : 645 mm	Code	V01181	V01181	V01181
€		161	161	161
<b>Relevage paniers automatique</b> 1-230V+T	Code	-	-	V02929
€				2 350
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b> bec mobile : 360°	Code	V00561	-	-
€		546		
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b> bec mobile : 180°	Code	V01651	-	-
€		541		
<b>Percement seul pour robinetterie</b> fournie et posée par vos soins	Code	V01292	-	-
€		368		

LES ACCESSOIRES				
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	Code	V01186	V01186	V01186
€		104	104	104

### Notes

- 1 - Le Bain-marie Multifonctions est un combiné Bain-marie 1/1 + Cuiseur Basse température.
- 3 - Important : prévoir vidange en façade - code V01818

# FRITEUSES À ZONE FROIDE ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

Cuve / prod.

7 l. /  
18 kg/h.

7 l. /  
18 kg/h.

2 x 7 l. /  
36 kg/h.

9l. /  
20 kg/h.



BAC + TAMIS DESSOUS		Code	V02705 (2)	V02706 (2)	V02451 (2)	V02209 (2)
L : 425 mm		Pro 900 - 1/2	E1FR0708-G	E1FR0708-D	E2FR0708	E1FR0909
P : 900 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 8	3~400V+N+T / 8	3~400V+N+T / 16	3~400V+N+T / 9
H : 900 mm		gaz kW	-	-	-	-
		€	<b>2 694</b>	<b>2 694</b>	<b>5 086</b>	<b>3 588</b>

RÉCHAUD		Code	V02707 (2)	V02708 (2)	V02487 (2)	V02215 (2)
L : 425 mm		Pro 900 - 1/2	R-E2FR0708	R-E2FR0708	R-E2FR0708	R-E1FR0909
P : 900 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 8	3~400V+N+T / 8	3~400V+N+T/8x2	3~400V+N+T / 9
H : 320 / 380 mm	Voir supports dans rubrique accessoires	gaz kW	-	-	-	-
		€	<b>2 709</b>	<b>2 709</b>	<b>5 273</b>	<b>3 650</b>

LES OPTIONS					
<b>Vidange en façade</b>	Code	V01951	V01951	V01951	V01951
incluse réchaud-remplace porte+bac	€	<b>489</b>	<b>489</b>	<b>489</b>	<b>489</b>
<b>Télécommande 24 V</b>	Code	-	-	-	V00878
contacteur(s) non fourni(s)	€				<b>" +7% "</b>
<b>Bornier raccordement optimiseur</b>	Code	-	-	-	V02427
pour gestion énergie	€				<b>177</b>
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V01181	V01181	V01181	V01181
dos fixe de L : 415 x H : 645 mm	€	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>

LES ACCESSOIRES					
<b>Panier à frites</b>	Code	09138A	09138A	09138A (n)	06733A
panier supplémentaire	€	<b>122</b>	<b>122</b>	<b>122</b>	<b>109</b>
<b>Claie à poisson</b>	Code	-	-	-	F02921
utilisation impérative dans "panier"	€				<b>191</b>
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V01186	V01186	V01186	V01186
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>








## Notes

2 - Sécurité incendie : ne pas juxtaposer de friteuse(s) à : des feux-nus, un gril-à-pierres, un wok.

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).



## FRITEUSES À ZONE FROIDE - ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

	Code	V01512 (1)	V01513 (1)	V02621 (1)	V02611 (1)(2)
<b>CUVE / prod</b>		<b>14 l. / 26 kg/h.</b>	<b>16 l. / 40 kg/h. haut rendement</b>	<b>25 l. / 55 kg/h. haut rendement</b>	<b>25 l. / 55 kg/h. haut rendement</b>
					
					<b>Filtre intégré</b>
<b>BAC TAMIS DESSOUS</b>					
L : 425 mm P : 900 mm H : 900 mm	Pro 900 - 1/2	E1FR1412	E1FR1618HR	E1FR2546	E1FR2546/MF
	élect / kW	3~400V+N+T / 12	3~400V+N+T / 18	3~400V+N+T / 25	3~400V+N+T / 25
	gaz kW	-	-	-	-
	€	<b>4 316</b>	<b>5 356</b>	<b>5 980</b>	<b>10 712</b>
<b>BAC TAMIS DESSOUS</b>					
L : 425 / 850 mm P : 900 mm H : 900 mm	Pro 900 - 1/2				
	élect / kW				
	gaz kW				
	€				
<b>RÉCHAUD</b>					
L : 425 mm P : 900 mm H : 320 / 380 mm	Pro 900 - 1/2	R-E1FR1412	R-E1FR1618HR		
	élect / kW	3~400V+N+T / 12	3~400V+N+T / 18		
Voir supports dans rubrique accessoires	gaz kW	-	-		
	€	<b>4 368</b>	<b>5 418</b>		<b>Configuration impossible</b>
<b>LES OPTIONS</b>					
<b>Relevage automatique 1 panier</b> 1-230V+T/0,162 kW monté en usine	Code	<b>V00986</b>	<b>V00986</b>	<b>V00986</b>	<b>V00986</b>
	€	<b>2 452</b>	<b>2 452</b>	<b>2 452</b>	<b>2 452</b>
<b>Régulation électronique</b> prog. de fonte des graisses solides	Code	-	<b>V01180</b>	<b>V01180</b>	<b>V01180</b>
	€		<b>1 056</b>	<b>1 056</b>	<b>1 056</b>
<b>Vidange en façade</b> incluse réchaud-remplace porte+bac	Code	<b>V01951</b>	<b>V01951</b>	<b>V01951</b>	-
	€	<b>489</b>	<b>489</b>	<b>489</b>	
<b>Télécommande 24 V</b> contacteur(s) non fourni(s)	Code	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>
	€				<b>“+7%”</b>
<b>Bornier raccordement optimiseur</b> pour gestion énergie	Code	<b>V02427</b>	<b>V02427</b>	<b>V02427</b>	<b>V02427</b>
	€	<b>177</b>	<b>177</b>	<b>177</b>	<b>177</b>
<b>Socle élect. encastré en façade</b> 1-230V+T	Code	-	-	-	-
	€				
<b>Bac de salage encastré</b> GN1/1x150 mm tôle perforée amovible	Code	-	-	-	-
	€				
<b>Rampe chauffante</b> 1-230V+T / 1,5 kW monté en usine	Code	-	-	-	-
	€				
<b>Dotation : 2 x 1/2 panier à frites</b> remplace panier de base	Code	<b>V02214</b>	<b>V02214</b>	<b>dotation de base</b>	<b>dotation de base</b>
	€	<b>Sans supplément</b>			
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 415/840 x H : 645 mm	Code	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>	<b>V01181</b>
	€	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>
<b>Liaison fixe friteuse/filtre</b> 2 friteuses maxi de chaque côté du filtre	Code	<b>V02612 (n)</b>	<b>V02612 (n)</b>	<b>V02612 (n)</b>	-
	€	<b>701</b>	<b>701</b>	<b>701</b>	
<b>LES ACCESSOIRES</b>					
<b>Panier à frites</b> panier supplémentaire	Code	<b>04062A</b>	<b>04062A</b>	<b>08199A</b>	<b>08199A</b>
	€	<b>191</b>	<b>191</b>	<b>230</b>	<b>230</b>
<b>1/2 panier à frites</b> 1/2 panier supplémentaire	Code	<b>07590A</b>	<b>07590A</b>	<b>08200A (n)</b>	<b>08200A (n)</b>
	€	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>162</b>	<b>162</b>
<b>Claie à poisson</b> utilisation impérative dans "panier"	Code	<b>F02921</b>	<b>F02921</b>	-	-
	€	<b>191</b>	<b>191</b>		
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	Code	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	-
	€	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	

### Notes

- 1 - Sécurité incendie : ne pas juxtaposer de friteuse(s) à des feux-nus, un grill-à-pierres, un wok.
- 2 - Important : ne pas installer avec une paroi à droite pour le dégagement du tiroir filtre.

**Module filtre****2 x 14 l. / 52 kg/h.****2 x 16 l. / 80 kg/h.**  
haut rendement

V02618 (2)	V02212 (1)	V02213 (1)
-1/2MODULFILTRE	E2FR1412	E2FR1618HR
1~230V+T / 0,162	3~400V+N+T / 24	3~400V+N+T / 36
-	-	-
<b>6 198</b>	<b>7 956</b>	<b>9 870</b>

**LES OPTIONS**

-	V00986 (n)	V00986 (n)
	2 452	2 452
-	-	V01180 (n)
		1 056
-	V01951 (n)	V01951 (n)
	489	489
-	V00878 (n)	V00878 (n)
	" +7% "	" +7% "
-	V02427	V02427
	177	177
-	V02248 (n)	V02248 (n)
	211	211
V01150	-	-
546		
V03381	-	-
1 066		
-	V02214	V02214
	Sans supplément	Sans supplément
V01181	V01182	V01182
161	239	239
-	V02612 (n)	V02612 (n)
	701	701

**LES ACCESSOIRES**

-	04062A (n)	04062A (n)
	191	191
-	07590A (n)	07590A (n)
	120	120
-	F02921 (n)	F02921 (n)
	191	191
V01186	V01187	V01187
104	187	187

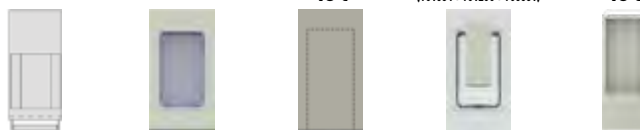
**Notes**


**3** - Impérativement monté sur châssis pour passage de la vidange en façade.

**n** - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

## ENVIRONNEMENT FRITEUSES ET FILTRATION D'HUILE

Silo + chariot    Bac sal./plac.    Rang. filtre 40 l    Pack-FR (V01584 + V01200 + V03381)    Filtre à huile 40 l.



	Code	V01819 (2)	V01854	V01524	V03414	
L : 425 mm P : 900 mm H : 900 mm	Pro 900 - 1/2	-1/2SILOFRIT	-1/2BACSAL	-1/2RFH40	-1/2PACK-FR-EVO	<b>Configuration impossible</b>
	élect / kW	-	-	1-230V+T/0,200	1-230V+T/1	
	gaz kW	-	-	-	-	
	€	<b>2 340</b>	<b>1 966</b>	<b>1 570</b>	<b>3 188</b>	
	Code					<b>V01149 (3)</b>
L : 290 mm P : 695 mm H : 555 mm	Pro 900 - 1/2					BMFH40L
	élect / kW					1-230V+T /0,200
	gaz kW					-
	€					<b>4 264</b>

### LES OPTIONS

<b>Socle élect. encastré en façade</b> 1-230V+T	Code	-	-	Inclus	Inclus	-
	€					
<b>Socle élect. en saillie dans placard</b> 1-230V+T	Code	-	V01056	-	-	-
	€		227			
<b>Bac de salage encastré</b> GN1/1x200 mm tôle perforée amovible	Code	-	-	V01150	Inclus	-
	€			546		
<b>Rampe chauffante</b> 1-230V+T / 1,5 kW - monté en usine	Code	-	V03381	V03381	Inclus	-
	€		1 066	1 066		
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 415/840 x H : 645 mm	Code	V01181	V01181	V01181	V01181	-
	€	161	161	161	161	

### LES ACCESSOIRES

<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	Code	-	V01186	-	-	-
	€		104			

Capacité de production page : 217

#### Le pack FR V03414 comprend :

- 1 rangement filtre V01524
- 1 bac de salage V01150
- 1 rampe chauffante V03381
- 1 prise en façade

#### Chariot de filtration mobile (V01149)

(nécessite l'option vidange façade sur la ou les friteuse(s) concernée(s))



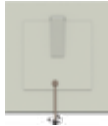




Chariot filtre V01149





## MARMITES À CHAUFFE DIRECTE ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

Fond inox 316 L	Capacité :	60 L.	1004 L.	150 L.
				

CUVE RECTANGULAIRE	Code	V02521	V02063	V02003
L : 425 mm P : 900 mm H : 900 mm	Pro 900 élect / kW gaz kW €	-1/2E1MF60CD 3~400V+N+T / 9 - <b>8 034</b>	E1MF100CD 3~400V+N+T / 10,8 - <b>8 700</b>	E1MF150CD 3~400V+N+T / 15 - <b>9 610</b>
				
L : 850 mm P : 900 mm H : 900 mm	Pro 900 élect / kW gaz kW €			
				

LES OPTIONS				
<b>Cuve complète en acier inox 316L (1)</b> pour aliments acides et/ou salins	Code €	V01433 "+11%"	V01433 "+11%"	V01433 "+11%"
<b>Télécommande 24 V</b> contacteur(s) non fourni(s)	Code €	V00878 "+7%"	V00878 "+7%"	V00878 "+7%"
<b>Bornier raccordement optimiseur</b> pour gestion énergie	Code €	V02427 177	V02427 177	V02427 177
<b>Couvercle équilibré</b> toutes positions	Code €	V01177 796	V00569 1 134	V00569 1 134
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 415/840 x H : 645 mm	Code €	V01181 161	V01182 239	V01182 239
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b> bec mobile: 360°	Code €	V00561 546	V00561 546	V00561 546
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b> bec mobile: 180°	Code €	V01651 541	V01651 541	V01651 541
<b>Percement pour robinetterie</b> fournie et posée par vos soins	Code €	V01292 368	V01292 368	V01292 368

LES ACCESSOIRES				
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	Code €	V01186 104	V01187 187	V01187 187

### Notes

1 - Nous consulter pour disponibilité.

# MARMITES À BAIN-MARIE ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

**NEW**

Fond inox 316 L

Capacité :

100 L.

100 L.

150 L.

150 L.

**BAIN-MARIE A EAU**



CUVE RECTANGULAIRE		Code	V02064 (3)		
L : 850 mm		Pro 900	E1MF100BME		
P : 900 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 13,5		
H : 900 mm		gaz kW	-		
		€	10 504		
CUVE CYLINDRIQUE		Code	V03591	V03277 (2)	
L : 850 mm		Pro 900	E1MF100BME/C	E1MF150BME/C NM	
P : 900 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 14	3~400V+N+T / 18	
H : 900 mm		gaz kW	-	-	
		€	10 868	11 336	
CUVE BASCULANTE		Code	V03247		
L : 1275 mm		Pro 900	E1MBE150BME/C AERO		
P : 900 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 18		
H : 900 mm		gaz kW	-		
		€	22 152		

LES OPTIONS					
<b>Cuve complète en acier inox 316L (1)</b>	Code	V01433	V01433	V01433	V01433
pour aliments acides et/ou salins	€	+11%	+11%	+11%	+11%
<b>Régulation par thermostat</b>	Code	-	-	-	Inclus
1~230V+T / 0,008 kW	€				
<b>Sécurité au basculement de la cuve</b>	Code	-	-	-	Inclus
arrêt de la chauffe	€				
<b>Télécommande 24 V</b>	Code	V00878	V00878	V00878	V00878
contacteur(s) non fourni(s)	€	+7%	+7%	+7%	+7%
<b>Bornier raccordement optimiseur</b>	Code	V02427	V02427	V02427	V02427
pour gestion énergie	€	177	177	177	177
<b>Remise à niveau automatique</b>	Code	V01002	Inclus	Inclus	Inclus
1~230V+T / 0,022 kW	€	915			
<b>Couvercle équilibré (2)</b>	Code	V00569	Inclus	Inclus	Inclus
toutes positions	€	1 134			
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V01182	V01182	V01182	V02977
dos fixe de L : 840 x H : 645 mm	€	239	239	239	519
<b>Couvercle doublé</b>	Code	-	Inclus	Inclus	Inclus
	€				
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b>	Code	V00561	V00561	V00561	-
bec mobile: 360°	€	546	546	546	
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b>	Code	V01651	V01651	V01651	-
bec mobile: 180°	€	541	541	541	
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20 x 27</b>	Code	-	-	-	Inclus
bec mobile: 360° L : 400 mm	€				
<b>Percement seul pour robinetterie</b>	Code	V01292	V01292	V01292	-
fournie et posée par vos soins	€	368	368	368	
LES ACCESSOIRES					
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V01187	V01187	V01187	-
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	187	187	187	

## Notes

2 - Attention : sur marmite cylindrique, sens d'ouverture couvercle imposé selon la configuration de l'appareil (combinaison d'options, position mélangeur, position mitre).

3 - Jusqu'à épuisement des stocks - nous consulter.

Pro 900



## SAUTEUSES BASCULANTES ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

40 dm<sup>2</sup> / 80 L.40 dm<sup>2</sup> / 80 L.60 dm<sup>2</sup> / 120 L.60 dm<sup>2</sup> / 120 L.

BASCULEMENT À MANIVELLE		Code	V02687 (1)			
L : 850 mm		Pro 900	E1SBM40i			
P : 900 mm		élect/kW	3~400V+N+T / 12			
H : 900 mm		gaz kW	-			
		€	11 679			
BASCULEMENT À MANIVELLE		Code	V02074			
L : 1275 mm		Pro 900	E1SBM60i			
P : 900 mm		élect/kW	3~400V+N+T / 18			
H : 900 mm		gaz kW	-			
		€	13 510			
BASCULEMENT À VÉRIN 1~230V		Code	V02005			
L : 850 mm		Pro 900	E1SBE40i			
P : 900 mm		élect/kW	3~400V+N+T / 12,18			
H : 900 mm		gaz kW	-			
		€	12 657			
BASCULEMENT À VÉRIN 1~230V		Code	V02006			
L : 1275 mm		Pro 900	E1SBE60i			
P : 900 mm		élect/kW	3~400V+N+T / 18,18			
H : 900 mm		gaz kW	-			
		€	13 936			

LES OPTIONS					
<b>Cuve à fond bi-métal 10 mm</b>	Code	V02042	V02042	V02044	V02044
int/ext : inox18-10 e: 2mm /acier e: 8mm	€	468	468	697	697
<b>Télécommande 24 V</b>	Code	V00878	V00878	V00878	V00878
contacteur(s) non fourni(s)	€		+7%		
<b>Bornier raccordement optimiseur</b>	Code	V02427	V02427	V02427	V02427
pour gestion énergie	€	177	177	177	177
<b>Sécurité au basculement de cuve</b>	Code	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus
arrêt de la chauffe	€				
<b>Couvercle équilibré</b>	Code	V00569	V00569	V00569	V00569
toutes positions	€	1 134	1 134	1 134	1 134
<b>Égouttoir inox amovible</b>	Code	V02490	V02490	V02493	V02493
impérativement monté en usine	€	780	780	993	993
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V01182	V01182	V01183	V01183
dos fixe de L : 840/1265 x H : 645 mm	€	239	239	291	291
<b>Mélangeur ef/ec ø 15x21</b>	Code	V00561	V00561	V00561	V00561
bec mobile : 360° sur côté gauche	€	546	546	546	546
<b>Mélangeur ef/ec ø 15x21</b>	Code	V01651	V01651	V01651	V01651
bec mobile : 180° sur côté gauche	€	541	541	541	541
<b>Percement seul pour robinetterie</b>	Code	V01292	V01292	V01292	V01292
fournie et posée par vos soins sur côté gauche	€	368	368	368	368

LES ACCESSOIRES					
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V01187	V01187	V01188	V01188
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	187	187	236	236
<b>Adaptateur bain-marie GN</b>	Code	V02992	V02992	V01852	V01852
bac(s) non fourni(s)	€	624	624	988	988

### Notes

1- Dans le cas de montage dans un angle de mur avec retour côté gauche, il est impératif de laisser un espace de 100 mm entre ce mur gauche et la sauteuse pour actionner la manivelle de relevage de la cuve.

# SAUTEUSES BRAISIÈRE ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

50 dm<sup>2</sup> / 100 L.

50 dm<sup>2</sup> / 100 L.

75 dm<sup>2</sup> / 150 L.

75 dm<sup>2</sup> / 150 L.



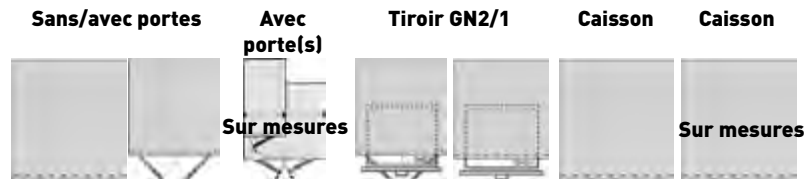
RÉGULATION MÉCANIQUE		Code	V02965	V03015
L : 1275 / 1700 mm		Pro 900	E1SBE50AERO	E1SBE75AERO
P : 900 mm		élect / kW	3~400 V+ N + T / 15	3~400 V+ N + T / 22,5
H : 900 mm		gaz kW	-	-
		€	15 808	22 464
RÉGULATION ÉLECTRONIQUE		Code	V02973	V03013
L : 1275 / 1700 mm		Pro 900	E1SBE50AERO-EL	E1SBE75AERO-EL
P : 900 mm		élect / kW	3~400V+ N + T / 15	3~400V+ N + T / 22,5
H : 900 mm		gaz kW	-	-
		€	17 368	24 024

LES OPTIONS					
<b>Cuve à fond bi-métal 10 mm</b>	Code	V02043	V02043	V03210	V03210
int/ext : inox18-10 e: 2mm /acier e: 8mm	€	572	572	915	915
<b>Doseur volumétrique EF/EC</b>	Code	-	V02696	-	V02696
sur version à régulation électronique	€		2 444		2 444
<b>Sécurité au basculement de la cuve</b>	Code	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus
Coupe la chauffe lors du basculement de la cuve	€				
<b>Vérin basculement de la cuve</b>	Code	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus
1-230 V + N + T 0.180kW	€				
<b>Couvercle équilibré</b>	Code	V03145	V03145	V03212	V03212
toutes positions	€	1 134	1 134	1 108	1 108
<b>Égouttoir inox amovible</b>	Code	V02975	V02975	V03211	V03211
impérativement monté en usine	€	863	863	848	848
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V02977	V02977	V03297	V03297
	€	519	519	770	770
<b>Mélangeur ef/ec manuel</b>	Code	Inclus	Non disponible	Inclus	Non disponible
type V00561	€				
<b>Mélangeur ef/ec</b>	Code	Non disponible	Inclus	Non disponible	Inclus
mélangeur à commande électrique	€				

Pieds h : 400 mm  
Cuve entièrement carrossée aucun câble apparent  
Espace entre cuve et bras



## ÉLÉMENTS ET ANNEXES NEUTRES






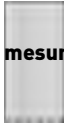



<b>BAIE + Étagère</b>	<b>Code</b>	<b>V01515</b>				
L : 850/425 mm P : 900 mm H : 900 mm	PRO900	B-ETAG				
	élect / kW	-				
	gaz kW	-				
	€	<b>1 596</b>				
<b>BAIE + Étagère + PORTE(S)</b>	<b>Code</b>	<b>V01516</b>				
L : 850/425 mm P : 900 mm H : 900 mm	PRO900	B-ETAG/P				
	élect / kW	-				
	gaz kW	-				
	€	<b>1 872</b>				
<b>RANGEMENT GN1/1</b>	<b>Code</b>	<b>V01517</b>				
L : 850/425 mm P : 900 mm H : 900 mm	PRO900	B-RANG				
	élect / kW	-				
	gaz kW	-				
	€	<b>2 340</b>				
<b>RANGEMENT GN1/1 + PORTE(S)</b>	<b>Code</b>	<b>V01518</b>				
L : 850/425 mm P : 900 mm H : 900 mm	PRO900	B-RANG/P				
	élect / kW	-				
	gaz kW	-				
	€	<b>2 548</b>				
<b>PLACARD PLANCHER AMOVIBLE</b>	<b>Code</b>	<b>V01514</b>	<b>V01544</b>			
L : 850/425 mm P : 900 mm H : 900 mm	PRO900	PLAC/P	PLAC-SM/P			
	élect / kW	-	-			
	gaz kW	-	-			
	€	<b>1 633</b>	<b>2 257</b>			
<b>TIROIR GN SUR PLACARD</b>	<b>Code</b>	<b>V02257</b>				
L : 850/425 mm P : 900 mm H : 900 mm	PRO900	N-T/P				
	élect / kW	-				
	gaz kW	-				
	€	<b>2 434</b>				
<b>RÉCHAUD</b>	<b>Code</b>	<b>V01823</b>	<b>V01822</b>	<b>V03477</b>		
L : 850/425 mm P : 900 mm H : 320/380 mm	PRO900	R-TIROIR2/1	R-CAISSON	R-C/SM		
	élect / kW	-	-	-		
Voir supports dans rubrique accessoires	gaz kW	-	-	-		
	€	<b>2 376</b>	<b>1 586</b>	<b>2 205</b>		
<b>LES OPTIONS</b>						
<b>Tiroir bas avec façade id porte(s)</b>	<b>Code</b>	-	-	<b>V02488 (2)</b>	-	-
remplace placard sous tiroir GN (T/P)	€			<b>2 700</b>		
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V01182 (1)</b>	<b>V01182 (1)</b>	<b>V01182 (1)</b>	-	-
dos fixe de L : 840/415 x H : 645 mm	€	<b>239</b>	<b>239</b>	<b>239</b>		
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	-	-	<b>V01290 (1)</b>	<b>V01290 (1)</b>	<b>V01290 (1)</b>
dos fixe de L : 840/415 x H : 265 mm	€			<b>381</b>	<b>381</b>	<b>381</b>
<b>LES ACCESSOIRES</b>						
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>V01187</b>	<b>V01187</b>	<b>V01187</b>	-	-
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	<b>187</b>	<b>187</b>	<b>187</b>		
<b>Panneau + façade émail neutre</b>	<b>Code</b>	<b>S00027</b>	-	-	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>
Non disponible sur rangement gastro ou tiroir	€	<b>177</b>				

### Notes

1 - Attention: dos hauteur 645 mm pour éléments ou annexes et hauteur 265 mm pour réchauds.

2 - Prévoir 2 tiroirs sous élément V02257.

Portes latérales	Sans/avec porte	Avec porte	Tiroir GN1/1	Caisson	Caisson réchaud	Portes latérales
		 Sur mesures			 Sur mesures	
<b>V01520</b>						
-1/2B-ETAG						
-						
-						
<b>1 310</b>						
<b>V01521</b>						
-1/2B-ETAG/P						
-						
-						
<b>1 466</b>						
<b>V01522</b>						
-1/2B-RANG						
-						
-						
<b>1 711</b>						
<b>V01523</b>						
-1/2B-RANG/P						
-						
-						
<b>1 898</b>						
<b>V02462</b>	<b>V01519</b>	<b>V01545</b>				<b>V02463</b>
PLAC/P-LAT	-1/2PLAC/P	-1/2PLAC-SM/P				-1/2PLAC/P-LAT
-	-	-				-
-	-	-				-
<b>2 720</b>	<b>1 362</b>	<b>2 044</b>				<b>2 454</b>
<b>V02256</b>						
-1/2N-T/P						
-						
-						
<b>2 184</b>						
<b>V02223</b>						
-1/2R-TIROIR1/1						
-						
-						
<b>2 153</b>						
<b>V01824</b>						
-1/2R-CAISSON						
-						
-						
<b>1 321</b>						
<b>V02954</b>						
-1/2R-CAISSON/SM						
-						
-						
<b>1 851</b>						
<b>LES OPTIONS</b>						
-	-	-	<b>V02488</b>	-	-	-
<b>2 700</b>						
<b>V01182</b>	<b>V01181 (1)</b>	<b>V01181 (1)</b>	<b>V01181 (1)</b>	-	-	<b>V01181</b>
<b>239</b>	<b>161</b>	<b>161</b>	<b>161</b>			<b>161</b>
-	-	-	<b>V01289 (1)</b>	<b>V01289 (1)</b>	<b>V01289 (1)</b>	-
			<b>218</b>	<b>218</b>	<b>218</b>	
<b>LES ACCESSOIRES</b>						
Voir note (3)	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>	<b>V01186</b>			Voir note (4)
	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>104</b>			
-	<b>S00027</b>	-	-	<b>Inclus</b>	-	-
	<b>177</b>					

**Notes**

**3** - Prévoir 1 plinthe de façade V01187 et 1 plinthe sur le retour comportant les portes V01187.

**4** - Prévoir 1 plinthe de façade V01186 et 1 plinthe sur le retour comportant les portes V01187.






## ÉLÉMENTS DE CUISSON ELECTRIQUES LG.1000 MM

**LG. 1000 MM**  
4 zones de 3, 5 kW  
INDUCTION

NOUVEAU



FOUR ELECTRIQUE GN 2/1		Code	V03576	NEW
L : 1000 mm		Pro 900	E4-IND-MULTI	
P : 900 mm		élect / kW	19	
H : 900 mm		gaz kW	-	
		€	<b>21 164</b>	
BAIE OUVERTE		Code	V03621	NEW
L : 1000 mm		Pro 900	B-E4 IND - MULTI	
P : 900 mm		élect / kW	14	
H : 900 mm		gaz kW	-	
		€	<b>18 200</b>	
RECHAUD		Code	V03620	NEW
L : 1000 mm		Pro 900	R-E4 IND - MULTI	
P : 900 mm		élect / kW	14	
H : 380 mm		gaz kW	-	
		€	<b>17 888</b>	

## LES OPTIONS

<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V00887
dos fixe de L : 990 x H : 645 mm	€	<b>390</b>
<b>Portes pivotantes en fermeture de baie</b>	Code	V03631
	€	<b>458</b>

## LES ACCESSOIRES

<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V03633
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	<b>210</b>





# Pro 1000

---

Un maximum de capacité et d'hygiène pour les grandes collectivités.





**VOLUME & PUISSANCE  
HYGIÈNE  
INNOVATION**

**Pro 1000**

# Pro 1000

## LES ATOUTS DE LA GAMME

- ♥ Volume et puissance
- ♥ Hygiène
- ♥ Innovation



## DESCRIPTIFS SOMMAIRES

### SIMPLES SERVICES ET ANNEXES COMPOSANTS GAZ



#### 1 FEU NU SOUS GRILLES FONTE de 480 x 600 mm.

Brûleur double couronne de 15 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet

ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu • Cuvette de rétention amovible en acier émaillé • Tiroir de propreté en façade.



#### 2 FEUX NUS SOUS GRILLES FONTE de 495 x 350 mm.

• Brûleurs "ISystem" de 10 kW

avec veilleuses et sécurités par thermocouples, pilotés par robinets

ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu • Cuvette de rétention amovible en acier émaillé • Tiroir de propreté en façade.



#### PLAQUE DE CUISSON EN FONTE de 495 x 700 mm à tampon décentré.

• Brûleur couronne de 10,5 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à

rattrapage de jeu • élément réfractaire amovible en dessous • Tiroir de propreté en façade.



#### PLAQUES DE CUISSON EN FONTE de 980 x 600 mm.

• Brûleur couronne de 14 kW

avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet

ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu • élément réfractaire amovible en dessous • Tiroir de propreté en façade.



#### GRIL PENTÉ EN FONTE de 420 x 650 mm.

• Surface nervurée ou lisse •

Brûleur "multi-rampes" de 8 kW avec veilleuse et sécurité par

thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu • élément réfractaire amovible entre les rampes • Ramasse-jus amovible en acier émaillé.



#### PLANCHA LISSE EN ACIER ou au chrome dur (plaque de cuisson contact) de 800 x 680 mm.

• Brûleur "multi-rampes" de 20 kW avec veilleuse et sécurité par

thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu (ou thermostat sur chrome dur) - Gorge périphérique chaudronnée à angles rayonnés et bonde de vidange avec surverse amovible, ruisellement d'eau (vidange raccordée à prévoir). Allumage électrique inclus. Vidange dans bac (option). • étanchéité par pénétration du bord de la gorge en sous-face de la plancha.



#### GRILS À PIERRES VOLCANIQUES

• Grille de 350 x 660 mm, fonte

ajourée ou en 'V' avec poignées et

réglage en hauteurs à 3 positions

• Brûleur "multi-rampes" de 15 kW

avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <> plein feu à rattrapage de jeu • Grille support des pierres en inox • Ramasse-jus en inox accompagné dans soubassement sur bac vidange pour modèle à barreaux en 'V' • Foyer en inox • Tiroir de propreté en façade.



#### GRIL AU CHROME DUR

de 450 x 700 mm, en acier spécial.

• Surface nervurée, lisse ou panachée

• Brûleur "multi-rampes" de 17,5

kW avec veilleuse et sécurité par

thermocouple, piloté par robinet thermostatique

• élément réfractaire amovible inter-rampes •

Pare-éclaboussures amovible en acier inox •

ramasse-jus amovible en acier émaillé.



#### WOK ASIATIQUE

• Cuvette chaudronnée ép.30/10

avec alimentation eau froide par

buse et pourvue d'une bonde de

vidange avec panier filtre en partie

basse à l'arrière. Alimentation en

eau par électrovanne. Tuyère centrale diam.300 mm x hauteur 350 mm en inox AISI 304 ép.

30 à 60/10, brûleur torche avec veilleuse et

thermocouple de sécurité, piloté par robinet gaz

à rattrapage de jeu type "arrêt/allumage/plein

feu/ralenti" puissance : 24 kW. Support récipient

amovible fonte. Tiroir de propreté inox AISI 304

en façade. Terrage réfractaire à l'intérieur du

cylindrique. Commande au genou de série.



#### FOUR STATIQUE

L 600 x p : 800 x h : 300 mm.

• Brûleur "multi-rampes" de 14

kW avec veilleuse et sécurité

par "thermocouple", piloté par

thermostat 50-300°C et électrovanne gaz- sole acier épaisseur 6 mm • Moufle inox • Paraboles amovibles en inox 18-10 à 3 niveaux de glissières • Dotation : 1 grille 600 x 800 mm en fil d'acier nickelé avec ergots anti-basculement

### SIMPLES SERVICES ET ANNEXES COMPOSANTS ÉLECTRIQUE



#### 2 PLAQUES DE CUISSON

blindées fixes de 300 x 300 mm de

3 kW, ou 400 x 400 mm de 5 kW,

pilotées par des commutateurs à

3 allures avec voyants "marche" •

Limiteurs de température intégrés • tiroir de propreté en façade.



#### GRIL PENTÉ EN FONTE de 420 x 650 mm.

• Surface nervurée ou lisse •

Puissance 6,6 kW, piloté par

thermostat 50-350°C avec position

arrêt • voyant "marche" • Ramasse-jus amovible en acier émaillé.



#### PLANCHA LISSE EN ACIER et au chrome dur (plaque de cuisson contact) de 800 x 680 mm.

• Puissance 15 kW, pilotée par

thermostat 50-350°C • Voyant

"marche" • Gorge périphérique chaudronnée à angles rayonnés et bonde de vidange avec surverse amovible, ruisellement d'eau (vidange raccordée à prévoir). Vidange dans bac (option). • étanchéité par pénétration du bord de la gorge en sous-face de la plancha.

#### PLANCHA CHROME ÉGALEMENT disponible en versions 4 zones de chauffe.

#### PLAQUE CHAUFFANTE 4 ZONES DE CHAUFFE

• plaque en acier 690 x 490 mm. • Chauffage par résistances, 4 zones de chauffe puissance 4 x 3 kW • commutateurs et voyants "marche" •



#### 2 FOYERS RAYONNANTS de 300 x 300 mm

• 4 kW sous plaque "vitrocéramique"

affleurante de 360x620x6 mm

sérigraphiée • Commutateurs et

voyants "marche" • Thermostats de régulation et thermostats de sécurité.



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE CONSTRUCTION

- ▼ Châssis porteur monobloc en acier inox AISI 304, épaisseur 1 à 3 mm, assemblé par soudures électriques.
- ▼ Dessus (encadrement) en acier inox AISI 304, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contre-pli (en inox F17 pour encadrement des plaques électriques).
- ▼ Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10.
- ▼ Couvre-joints entre les appareils assemblés.
- ▼ Robinetteries gaz à rattrapage de jeu, et/ou organes électriques de commande et de régulation, montés sur panneaux en acier émaillé, disposés en retrait de la façade, avec repères sérigraphiés.
- ▼ Pieds hauteur 200 mm en tube acier inox AISI 304, diamètre 60,3 mm, avec embase P.V.C. Réglable (+10/-20).
- ▼ **DIMENSIONS** 500,1000 et 1500 mm profondeur : 1000 mm - hauteur : 900 mm



### 2 Foyers À INDUCTION de 300 x 300 mm

- 3,5 kW sous plaque 'vitrocéramique' de 360 x 620 x 6 mm sérigraphiée, montée sous cadre inox • commutateurs et voyants 'marche' • Potentiomètre de réglage.

### 2 Foyers À INDUCTION DE 300 X 300 MM

- 5 kW sous plaque 'vitrocéramique' de 360 x 620 x 6 mm sérigraphiée, montée sous cadre inox • Commutateurs et voyants 'marche' • Potentiomètre de réglage.



### WOK À INDUCTION Ø 290 MM

- 5 kW sous plaque "vitrocéramique" concave • Potentiomètre de réglage de puissance avec position arrêt • Voyants "sous-tension/chauffe" et "défaut".



### GRIL AU CHROME DUR de 450 x 700 mm en acier spécial

- Surface nervurée, lisse ou panachée • puissance 9 kW, piloté par thermostat 50-350°C avec position arrêt • Voyant "marche" • Pare-éclaboussures amovible en acier inox • Ramasse-jus amovible en acier inox.



### CUISEUR À PÂTES + RELEVAGE paniers en option GN1/1

- Thermoplongeur puissance 11 kW, piloté par doseur d'énergie avec position arrêt • Voyant 'marche' • thermostat de sécurité • Cuve inox pentée avec double fond perforé • Dispositif de lavage d'amidon par asperseurs • Zone d'égouttage des paniers avec grille amovible • Récupération de l'amidon avec tube d'écoulement faisant bonde de vidange de cuve • Dotation : 6 paniers gn1/6 en inox avec poignée isolante.



### BAIN-MARIE À EAU GN2/1 ou 1/1 x170 mm.

- Puissance 3 ou 1 kW • Pilotage par thermostat 30-110°C avec position arrêt • Voyant "marche" • Cuve inox avec robinet de vidange à boisseau dessous • Couvercle inox amovible • Dotation : sans barrettes de division, ni platerie.



### FOUR STATIQUE

L : 600 x p : 800 x h : 300 mm.

- Chauffage voûte et sole puissance 6 kW • Commutateur 4 positions et thermostat 50-350°C • Voyants • Sole acier épaisseur 4 mm • Moufle inox • Paraboles amovibles en acier émaillé à 3 niveaux de glissières • Dotation : 1 grille 600x800 mm en fil d'acier nickelé avec ergots anti-basculement et 2 tôles à pâtisserie de 600x400 mm.



### ÉTUVE STATIQUE 600X800MM OU 1/1

- Puissance 2,25 ou 1,5 kW • Thermostat 30-110°C avec position arrêt • Voyant 'marche' • Paraboles fixes en acier inox avec glissières • Dotation : 1 grille en fil d'acier nickelé.

### FRITEUSES



- Cuve inox avec panache, zone froide et indicateurs de niveaux d'huile • Robinet de vidange dessous (capacités ≤15 litres) avec seau et filtre, ou robinet à boisseau et poignée rabattable en façade • Couvercle inox • Panier en fil étamé avec poignée(s) isolante(s).
- Chauffage gaz par brûleurs torches dans tuyères immergées, avec veilleuse et sécurité par thermocouple, pilotés par thermostat de régulation -sécurité(s) • Allumage électrique 1~230V+T.
- Chauffage électrique par faisceau de résistances immergées • Thermostat de réglage -sécurité(s) • Voyants.
- Dotation : 1 panier en fil d'acier chromé (ou 2 x 1/2 panier pour modèle 25 litres électrique).
- Module de filtration indépendant, ou intégré dans soubassement ou annexé latéralement à une friteuse.

### MARMITES



- Cuve inox cylindrique chaudière, fond penté (316L), robinet à boisseau et poignée rabattable en façade • Couvercle inox sur charnière(s) à ressorts inox avec poignée tube et embout

isolant. • Double enveloppe bain-marie à eau en inox avec groupe de sécurité mano-soupape. • Double enveloppe bain-marie à huile en circuit fermé rempli en usine.

- Chauffage gaz par brûleur multi-rampes avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <-> plein feu à rattrapage de jeu • Allumage électrique 1~230V+T.
- Chauffage électrique par châssis de résistances plaqués sous cuve (chauffe directe), ou thermoplongeurs pilotés par doseur d'énergie (bain-marie) avec position arrêt • voyant.

### SAUTEUSES BASCULANTES



Cuve inox chaudière avec fond inox épaisseur 10 mm • Bec verseur intégré à la face avant de la virole • Couvercle inox sur charnière(s) à ressorts inox avec poignée tube.

- Basculement manuel à manivelle ou par vérin électrique 3~400V+N+T.
- Chauffage gaz par brûleur multi-rampes avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti <-> plein feu à rattrapage de jeu • Allumage électrique 1~230V+T.
- Chauffage électrique par châssis de résistances plaquées sous cuve piloté par doseur d'énergie avec position arrêt • sécurité de surchauffe • Voyant.

### ÉLÉMENTS NEUTRES

- Dessus plans épaisseur 30/10. Baies avec plancher amovible (en 2 pièces dans module) et étagère amovible (+option porte(s) pivotante(s)). • Baies avec rangements gastro normes GN 1/1 (2 rangées dans modules et 1 rangée dans annexes) à 9 niveaux de glissières inox espacées de 60 mm - (+ option porte(s) pivotante(s))
- Placards avec plancher amovible (en 2 pièces dans module) et porte(s) pivotante(s) en façade ou latérale(s).

## SIMPLES SERVICES - ÉNERGIE GAZ

4 feux nus






1 plaque GM



2 plaques PM



FOUR GAZ GN 600x800		Code	V02480	V00664	V02477
L : 1000 mm		Pro 1000	G4FN	G1PL	G2PL
P : 1000 mm		élect / kW	-	-	-
H : 900 mm		gaz kW	54	28	35
		€	10 010	9 225	10 015
FOUR ÉLECTRIQUE 600x800		Code	V02481	V00671	V02478
L : 1000 mm		Pro 1000	M4FN	M1PL	M2PL
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 6	3~400V+N+T / 6	3~400V+N+T / 6
H : 900 mm		gaz kW	40	14	21
		€	10 483	10 494	11 300
BAIE OUVERTE		Code	V02482	V00696	V02479
L : 1000 mm		Pro 1000	B-G4FN	B-G1PL	B-G2PL
P : 1000 mm		élect / kW	-	-	-
H : 900 mm		gaz kW	40	14	21
		€	5 902	5 980	6 302

### LES OPTIONS

<b>Étuve élect. 4 x 600x800 mm</b>	Code	V01008	V01008	V01008
3~400V+N+T / 2,25 kW - therm. 0-30/110°C	€	2 293	2 293	2 293
<b>Portes pivotantes</b>	Code	V01577	V01577	V01577
en fermeture de baie	€	447	447	447
<b>Bac à eau alimenté amovible</b>	Code	V02455	-	-
remplace cuvette sous tous feux nus	€	1 113		
<b>Allumage électrique tous brûleurs à train d'éteincelle - 1~230V+T / 0,002 kW</b>	Code	V01014	V01013	V01014
	€	395	312	395
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V00887	V00887	V00887
dos fixe de L : 990 x H : 645 mm	€	390	390	390
<b>Kit de 2 brûleurs " IS ECO " (1)</b>	Code	V03163	-	-
En remplacement 2 brûleur standard 1-230V+T	€	1 480		

### LES ACCESSOIRES

<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	F02880	F02880	F02880
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	203	203	203

#### Notes

1 - Brûleur équipé d'un économiseur d'énergie (sur base brûleur double couronne 8 kW / uniquement disponible sur appareil en baie libre ou réchaud.  
**Attention : pour appareil sur four, uniquement les deux brûleurs de gauche.**

## 3 feux nus



## 1 feu+1 pl. PM



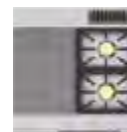
## 1 pl. PM+1 feu



## 2 feux+1 pl. PM



## 1 pl. PM+2 feux



<b>V00742</b>	<b>V00739</b>	<b>V00738</b>	<b>V02472</b>	<b>V02446</b>
G3FN	G2FN/PL	G2PL/FN	G3FN/PL	G3PL/FN
-	-	-	-	-
49,6	39,5	39,5	44,5	44,5
<b>9 168</b>	<b>9 355</b>	<b>9 355</b>	<b>10 067</b>	<b>10 067</b>
<b>V00743</b>	<b>V00741</b>	<b>V00740</b>	<b>V02473</b>	<b>V02470</b>
M3FN	M2FN/PL	M2PL/FN	M3FN/PL	M3PL/FN
3~400V+N+T / 6	3~400V+N+T / 6	3~400V+N+T / 6	3~400V+N+T / 6	3~400V+N+T / 6
35	25,5	25,5	30,5	30,5
<b>10 436</b>	<b>10 629</b>	<b>10 629</b>	<b>11 336</b>	<b>11 336</b>
<b>V00746</b>	<b>V00744</b>	<b>V00745</b>	<b>V02474</b>	<b>V02471</b>
B-G3FN	B-G2FN/PL	B-G2PL/FN	B-G3FN/PL	B-G3PL/FN
-	-	-	-	-
35	25,5	25,5	30,5	30,5
<b>5 470</b>	<b>5 647</b>	<b>5 647</b>	<b>6 027</b>	<b>6 027</b>

## LES OPTIONS

<b>V01008</b>	<b>V01008</b>	<b>V01008</b>	<b>V01008</b>	<b>V01008</b>
<b>2 293</b>	<b>2 293</b>	<b>2 293</b>	<b>2 293</b>	<b>2 293</b>
<b>V01577</b>	<b>V01577</b>	<b>V01577</b>	<b>V01577</b>	<b>V01577</b>
<b>447</b>	<b>447</b>	<b>447</b>	<b>447</b>	<b>447</b>
-	-	-	<b>V02454</b>	<b>V02454</b>
			<b>874</b>	<b>874</b>
<b>V01014</b>	<b>V01014</b>	<b>V01014</b>	<b>V01014</b>	<b>V01014</b>
<b>395</b>	<b>395</b>	<b>395</b>	<b>395</b>	<b>395</b>
<b>V00887</b>	<b>V00887</b>	<b>V00887</b>	<b>V00887</b>	<b>V00887</b>
<b>390</b>	<b>390</b>	<b>390</b>	<b>390</b>	<b>390</b>
-	-	-	<b>V03163</b>	<b>V03163</b>
			<b>1 480</b>	<b>1 480</b>

## LES ACCESSOIRES

<b>F02880</b>	<b>F02880</b>	<b>F02880</b>	<b>F02880</b>	<b>F02880</b>
<b>203</b>	<b>203</b>	<b>203</b>	<b>203</b>	<b>203</b>



## SIMPLES SERVICES - ÉNERGIE GAZ

2 grils fonte N



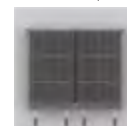
2 grils fonte L



2 grils à pierres  
Fonte ▲



2 grils à pierres  
Inox ▼



FOUR GAZ GN 600x800		Code	V00670	V02344		
L : 1000 mm		Pro 1000	G2GRN	G2GRL		
P : 1000 mm		élect / kW	-	-	Configuration impossible	
H : 900 mm		gaz kW	30	30		
		€	9 932	9 932		
FOUR ÉLECTRIQUE 600x800		Code	V00677	V02345		
L : 1000 mm		Pro 1000	M2GRN	M2GRL		
P : 1000 mm		élect / kW	3-400V+N+T / 6	3-400V+N+T / 6	Configuration impossible	
H : 900 mm		gaz kW	16	16		
		€	11 222	11 222		
BAIE OUVERTE		Code	V00702	V02346	V02084	V02085
L : 1000 mm		Pro 1000	B-G2GRN	B-G2GRL	B-G2GRILPIER-1B	B-G2GRILPIER-V-1B
P : 1000 mm		élect / kW	-	-	-	-
H : 900 mm		gaz kW	16	16	30	30
		€	6 079	6 079	7 779	9 932

LES OPTIONS					
<b>Étuve élect. 4x600x800 mm</b>	Code	V01008	V01008	-	-
3-400V+N+T / 2,25 kW - therm. 0-30/110°C	€	2 293	2 293		
<b>Porte pivotante</b>	Code	V01577	V01577	V01577	V01577
en fermeture de baie	€	447	447	447	447
<b>Vidange dans tiroir pour réchaud uniquement - SANS RUISS. EAU</b>	Code	-	-	-	-
	€				
<b>Plancha inox</b>	Code	-	-	-	-
en remplacement de plancha chrome	€				
<b>Tube vidange + bac dans baie</b>	Code	-	-	-	Inclus
pour 2 grils chrome ou 1 plancha	€				
<b>Allumage électrique tous brûleurs à train d'étincelle - 1-230V+T/0,002 kW</b>	Code	V01014	V01014	V01013	V01013
	€	395	395	312	312
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V00887	V00887	V00887	V00887
dos fix de L : 990 x H : 645 mm	€	390	390	390	390
<b>Gril fonte lisse</b>	Code	V01561	-	-	-
En remplacement 2 brûleur standard 1-230V+T	€	Sans supplément			

LES ACCESSOIRES					
<b>Pare-éclaboussures amovible</b>	Code	V01563 (n)	V01563 (n)	-	-
pour 1 gril ou 1 plancha	€	187	187		
<b>Recharge "briquettes réfractaires"</b>	Code	-	-	V02253	V02253
lot de 97 briquettes pour les 2 grils	€			527	527
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	F02880	F02880	F02880	F02880
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	203	203	203	203

### Notes

1 - Uniquement possible avec ruissellement d'eau.

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

## Ruissellement d'eau inclus

Plancha acier



Plancha chrome



2 grils chrome N



2 grils chrome L



2 grils chrome NL



Brûleur Paëlla



V02793

C-G1FP

-

38

10 650

Configuration impossible

V02794

M1FP

3~400V+N+T / 6

24

11 731

Configuration impossible

V03531

B-G1PL/ACR/RUIS  
1~230V+T / 0,002

20

9 688

V03536

B-G1PL/CHR/RUIS  
1~230V+T / 0,02

20

12 293

V01897

B-G2CHRN

-

14 810

V01898

B-G2CHRL

-

13 135

V01899

B-G2CHRNL

-

13 926

V02795

B-G1FP

-

8 164

### LES OPTIONS

V01008 (1)

2 293

V01008 (1)

2 293

-

-

-

V01008 (1)

2 293

V01577

447

V01577

447

V01577

447

V01577

447

V01577

447

V01577

447

V03544

354

V03544

354

-

-

-

-

-

V03394

2 343

-

-

-

-

V03545

354

V03545

354

V01922

1 149

V01922

1 149

V01922

1 149

-

Inclus

Inclus

V01013

312

V01013

312

V01013

312

Inclus

V00887

390

V00887

390

V00887

390

V00887

390

V00887

390

V00887

390

-

-

-

-

-

-

### LES ACCESSOIRES

V02596

374

V02596

374

Inclus - nb : 2

-

Inclus - nb : 2

-

Inclus - nb : 2

-

-

-

-

-

-

-

-

F02880

203

F02880

203

F02880

203

F02880

203

F02880

203

F02880

203

## ANNEXES - ÉNERGIE GAZ

1 feu nu GM



2 feux nus PM



1 plaque PM




1 gril fonte N



1 gril fonte L



BAIE OUVERTE	Code	V02008	V02475	V02476	V02011	V02347
L : 500 mm P : 1000 mm H : 900 mm	Pro 1000	1/2B-G1FN	1/2B-G2FN	1/2B-G1PL	1/2B-G1GRN	1/2B-G1GRL
	élect / kW	-	-	-	-	-
	gaz kW	15	20	10,5	8	8
	€	3 104	3 484	4 014	3 869	3 869

LES OPTIONS						
<b>Étuve élect. 4 GN1/1 dans baie</b>	<b>Code</b>	<b>V01007</b>	<b>V01007</b>	<b>V01007</b>	<b>V01007</b>	<b>V01007</b>
1~230V+T / 1,50 kW - therm. 0-30/110°C	€	1 929	1 929	1 929	1 929	1 929
<b>Porte pivotante</b>	<b>Code</b>	<b>V02007</b>	<b>V02007</b>	<b>V02007</b>	<b>V02007</b>	<b>V02007</b>
en fermeture de baie	€	229	229	229	229	229
<b>Tube vidange + bac dans baie</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-
pour gril(s)	€					
<b>Allumage électrique tous brûleurs (2) à train d'étincelle - 1~230V+T / 0,002 kW</b>	<b>Code</b>	<b>V00567</b>	<b>V01013</b>	<b>V00567</b>	<b>V00567</b>	<b>V00567</b>
	€	263	312	263	263	263
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V01184</b>	<b>V01184</b>	<b>V01184</b>	<b>V01184</b>	<b>V01184</b>
dos fixe de L : 490 x H : 645 mm	€	244	244	244	244	244
<b>Vidange dans tiroir ou réchaud</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-
- SANS RUISS. EAU	€					
<b>Plancha Inox</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-
en remplacement de plancha chrome	€					
<b>Kit de 2 brûleurs " IS ECO " (1)</b>	<b>Code</b>	-	<b>V03163</b>	-	-	-
En remplacement 2 brûleur standard 1-230V+T	€		1 480			

LES ACCESSOIRES						
<b>Pare-éclaboussures amovible</b>	<b>Code</b>	-	-	-	<b>V01563</b>	<b>V01563</b>
pour 1 gril	€				187	187
<b>Recharge "briquettes réfractaires"</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-
lot de 45 briquettes pour 1 gril	€					
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>V01190</b>	<b>V01190</b>	<b>V01190</b>	<b>V01190</b>	<b>V01190</b>
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	112	112	112	112	112

### Notes

1 - Brûleur équipé d'un économiseur d'énergie (sur base brûleur double couronne 8 kW / uniquement disponible sur appareil en baie libre ou réchaud.

Attention : pour appareil sur four, uniquement les deux brûleurs de gauche.

2- Inclus si ruissellement d'eau dans la gorge.

**Ruissellement  
d'eau inclus**

**NEW**

**Plancha chrome**

**Gril à pierres  
Fonte**

**Gril à pierres  
Inox**

**1 gril chro. N**

**1 gril chro. L**

**1 gril chro. NL**

**Wok torche**



V03534	V02012	V02076	V02013	V02014	V02015	V03496
B-G1PL/CHR/RUIS 1-230V+T/0.1	1/2B-G1GRILPIER-0	1/2B-G1GRILPIER-V	1/2B-G1CHRN	1/2B-G1CHRL	1/2B-G1CHRNL	1/2B-G1WOK
10	-	-	17,5	17,5	17,5	1-230V+T 21
<b>8 632</b>	<b>5 138</b>	<b>6 708</b>	<b>7 779</b>	<b>6 937</b>	<b>7 270</b>	<b>9 017</b>

**LES OPTIONS**

V01007 1 929	-	-	-	-	-	-
V02007 229	V02007 229	V02007 229	V02007 229	V02007 229	V02007 229	-
-	-	Inclus	V01922 1 149	V01922 1 149	V01922 1 149	-
Inclus	V00567 263	V00567 263	V00567 263	V00567 263	V00567 263	Inclus
V01184 244	V01184 244	V01184 244	V01184 244	V01184 244	V01184 244	V01184 244
V03544 354	-	-	-	-	-	-
V03392 953	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-

**LES ACCESSOIRES**

V02682 158	-	-	Inclus - nb : 1	Inclus - nb : 1	Inclus - nb : 1	-
-	V02252 250	V02252 250	-	-	-	-
V01190 112	V01190 112	V01190 112	V01190 112	V01190 112	V01190 112	V01190 112

Pro 1000

## FRITEUSES À ZONE FROIDE - ÉNERGIE GAZ

Cuve/prod.

16 L. / 25 kg/h.

16 L. / 30 kg/h.  
régul. électronique

28 L. / 60 kg/h.  
haut rendement

28 L. / 60 kg/h. + filtration  
haut rendement



BAC + FILTRE DESSOUS		Code	V02289 (1)	V02105 (1)		
L : 500 mm		Pro 1000	1/2G1FR16	1/2G1FR16HR		
P : 1000 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,014	1~230V+T / 0,014		
H : 900 mm		gaz kW	16	16		
		€	7 613	8 455		
VIDANGE EN FAÇADE		Code	V03168 (1)			
L : 500 mm		Pro 1000	1/2G1FR28HR			
P : 1000 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,014			
H : 900 mm		gaz kW	27			
		€	9 516			
AVEC FILTRATION		Code	V03172 (1){3}		V03173 (1){3}	
L : 1000 mm		Pro 1000	G1FR28HR-MF		MF-G1FR28HR	
P : 1000 mm		élect / kW	1~230V+T/0,192		1~230V+T/0,192	
H : 900 mm		gaz kW	27		27	
		€	16 432		16 432	

LES OPTIONS						
<b>Relevage automatique + 1 panier</b>	Code	V01175	V01175	V01175	V01175	V01175
1~230V+T/0,162 kW - monté en usine	€	2 408	2 408	2 408	2 408	2 408
<b>Relevage automatiq. + 2 1/2-paniers</b>	Code	-	-	V01176	V01176	V01176
1~230V+T/0,324 kW - monté en usine	€			3 635	3 635	3 635
<b>Vidange en façade</b>	Code	V01951	V01951	-	-	-
remplace porte et bac filtre	€	489	489			
<b>Socle élect. encastré en façade</b>	Code	-	-	V02248	V02248	V02248
1~230V+T - monté en usine	€			211	211	211
<b>Liaison fixe friteuse / filtre</b>	Code	V02612 (n)	V02612 (n)	V02612 (n)	-	-
2 friteuses maxi de chaque côté du filtre	€	701	701	701		
<b>Bac de salage encastré</b>	Code	-	-	-	V01150	V01150
GN1/1x200 mm tôle perforée amovible	€				546	546
<b>Rampe chauffante</b>	Code	-	-	-	V03381	V03381
1~230V+T / 1,5 kW - monté en usine	€				1 066	1 066
<b>Dotation: 2 x 1/2 panier à frites</b>	Code	V02214	V02214	V02214	V02214	V02214
remplace panier de base	€			Sans supplément		
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V01184	V01184	V01184	V00887	V00887
dos fixe de L : 490 x H : 645 mm	€	244	244	244	390	390

LES ACCESSOIRES						
<b>Panier à frites</b>	Code	04062A	04062A	00078A	00078A	00078A
panier supplémentaire	€	191	191	309	309	309
<b>1/2 panier à frites</b>	Code	07590A	07590A	00079A	00079A	00079A
1/2 panier supplémentaire	€	120	120	171	171	171
<b>Claie à poisson</b>	Code	F02921	F02921	F16062	F16062	F16062
utilisation impérative dans "panier"	€	191	191	218	218	218
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V01190	V01190	V01190	F02880	F02880
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	112	112	112	203	203

### Notes

1 - Sécurité incendie : ne pas juxtaposer une (des) friteuse(s) à un ou plusieurs des appareils suivants : feux-nus, grils-à-pierres, wok, ... (appareils à brûleurs découverts) afin de prévenir tout risque d'embrasement de l'huile.

2 - Important : le silo à frites doit impérativement être prévu entre 2 appareils de la série.

3 - Important : rampe plus haute de 80 mm pour utilisation de panier 28 litres (friteuse G1FR28HR).

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

# ENVIRONNEMENT FRITEUSES ET FILTRATION D'HUILE

**Rang.  
filtre 40L.**



**Pack-FR**  
(V01146 + V01150 + V03381)



**Silo + chariot**





**Bac sal./plac.**



**Filtre à huile 40L.**  
(vidange en façade impérative)



	Code	V01146	V03415	V01411 (2)	V01856	V01149
	Pro 1000	-1/2RFH40	-1/2PACK-FR-EVO	-1/2SILOFRIT	-1/2BACSAL	
élect / kW		1~230V+T / 0,192	1~230V+T/1	-	-	
gaz kW		-	-	-	-	
€		<b>2 304</b>	<b>3 697</b>	<b>2 465</b>	<b>2 678</b>	
L : 290 mm						
P : 695 mm						
H : 555 mm						
	Pro 1000					BMFH40L
	élect / kW					1~230V+T / 0,192
	gaz kW					-
	€					<b>4 264</b>

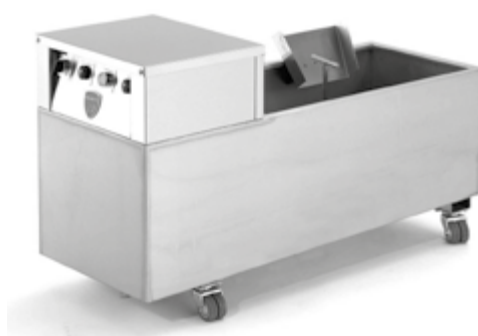
LES OPTIONS						
<b>Socle élect. encastré en façade</b>	<b>Code</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	-	<b>V02248</b>	-
1~230V+T - monté en usine	€				<b>211</b>	
<b>Bac de salage encastré</b>	<b>Code</b>	<b>V01150</b>	<b>Inclus</b>	-	-	-
GN1/1x200 mm tôle perforée amovible	€	<b>546</b>				
<b>Rampe chauffante (3)</b>	<b>Code</b>	<b>V03381</b>	<b>Inclus</b>	-	<b>V03381</b>	-
1~230V+T / 1,5 kW - monté en usine	€	<b>1 066</b>			<b>1 066</b>	
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V01184</b>	<b>V01184</b>	<b>V01184</b>	<b>V01184</b>	-
dos fixe de L : 490 x H : 645 mm	€	<b>244</b>	<b>244</b>	<b>244</b>	<b>244</b>	

LES ACCESSOIRES						
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	-	-	-	<b>V01190</b>	-
hauteur 170 mm pour pieds standards	€				<b>112</b>	

Capacité de production page : 217



**Le pack FR V03415 comprend :**  
 - 1 rangement filtre V01146  
 - 1 bac de salage V01150  
 - 1 rampe chauffante V03381  
 - 1 prise en façade



Chariot de filtration mobile également disponible en version 100 L. (V01331).  
 Nécessite l'option vidange façade sur la ou les friteuses concernée(s).





## FRITEUSES TRANSFERT - ÉNERGIE GAZ

80 l. / 70 kg/h.



1 x 80l. / 80 kg/h  
+ 1 silo



### VIDANGE EN FAÇADE

L : 1000 mm  
P : 1000 mm  
H : 900 mm



Code	V00695 (1)
Pro 1000	G1FR80
élect / kW	1~230V+T / 0,014
gaz kW	40
€	12 542

### TRANSFERT 1P.

L : 2000 mm  
P : 1000 mm  
H : 900 mm



Code	V00948 (1)
Pro 1000	G1FR80TRG
élect / kW	1~230V+T / 0,014
gaz kW	40
€	23 088

### TRANSFERT 2P.

L : 3000 mm  
P : 1000 mm  
H : 900 mm



Code
Pro 1000
élect / kW
gaz kW
€

### LES OPTIONS

	Code	V02248	V02248
<b>Socle élect. encastré en façade</b>			
1-230V+T/monté en usine	€	211	211
<b>Dos inox monté en usine</b>			
dos fixe de L : 490/990/1490 x H : 645 mm	€	390	390

### LES ACCESSOIRES

	Code	04065A	-
<b>Panier à frites</b>			
panier supplémentaire	€	305	
<b>Claie à poisson</b>			
utilisation impérative dans "panier"	€	218	
<b>Chariot de silo supplémentaire</b>			
livré sans platerie	€		V00823 2 038
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>			
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	F02880 203	F02880 203

#### Notes

1 - Sécurité incendie : ne pas juxtaposer une (des) friteuse(s) à un ou plusieurs des appareils suivants : feux-nus, grills-à-pierres, wok... (appareils à brûleurs découverts) afin de prévenir tout risque d'embrasement de l'huile.



**V00840 (1)**

G1FR80TRD

1~230V+T / 0,014

40

**23 088**

**V00841 (1)**

G2FR80TR

2 x 1~230V+T / 0,014

2 x 40

**38 584**

**LES OPTIONS**

**V02248**

211

**V00887**

390

**V02248**

211

**V00887 (n)**

390

**LES ACCESSOIRES**

-

-

**V00823**

2 038

**F02880**

203

-

-

**V00823**

2 038

**F02880**

203



**FRITEUSE TRANSFERT :  
V00841  
PRO 1000 G2FR80TR**


**Notes**

**n** - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

## ENVIRONNEMENT FRITEUSES ET FILTRATION D'HUILE

Rang. filtre 100 L.    Pack-FR100    Filtre à huile 100 L.    Chariot



	Code	V01332	V03416 (1)	V01331	V01055
	Pro 1000	-1/2RFH100	-1/2PACK-FR100-EVO	BMFH100L	CHARIOT
	élect / kW	1~230V+T / 0,192	1~230V+T/1	1~230V+T / 0,192	-
	gaz kW	-	-	-	-
	€	2 127	3 656	5 356	2 179

### LES OPTIONS

	Code	Inclus	Inclus	-	-
<b>Socket élect. encastré en façade</b> 1~230V+T - monté en usine	€				
<b>Bac de salage encastré</b> GN1/1x200 mm tôle perforée amovible	€	V01150	546		
<b>Rampe chauffante</b> 1~230V+T / 1,5 kW - monté en usine	€	V03381	1 066		
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 490/990/1490 x H : 645 mm	€	V01184	244	V01184	244

### Notes

1 - Important : rampe plus haute de 80 mm pour utilisation de panier 28 litres (friteuse G1FR28HR).



## MARMITES À CHAUFFE DIRECTE ÉNERGIE GAZ

Fond inox 316 L

Capacité :




75 L  
(2)

150 L

200 L

260 L



		Code	V03091 (2)			
L : 500 mm		Pro 1000	-1/2G1MF75CD			
P : 1000 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,001			
H : 900 mm		gaz kW	11,6			
		€	8 034			
		Code	V03092 (1)	V03093 (1)		
L : 1000 mm		Pro 1000	G1MF150CD/C	G1MF200CD/C		
P : 1000 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,001	1~230V+T / 0,001		
H : 900 mm		gaz kW	25,6	31,4		
		€	9 506	10 078		
		Code				V03030
L : 1000 mm		Pro 1000				G1MF260CD
P : 1000 mm		élect / kW				1~230V+T / 0,001
H : 900 mm		gaz kW				38,4
		€				11 024

### LES OPTIONS

<b>Cuve complète en acier inox 316 L. (3)</b>	Code	V01433	V01433	V01433	V01433
pour aliments acides et/ou salins	€	+11%	+11%	+11%	+11%
<b>Régulation séquentielle</b>	Code	-	V00568	V00568	V00568
1~230V+T / 0,008 kW	€		1 820	1 820	1 820
<b>Couvercle équilibré (1)</b>	Code	V01195	V02600	V02600	V02600
toutes positions	€	803	1 134	1 134	1 134
<b>Dos inox monté en usine</b>	Code	V01184	V00887	V00887	V00887
dos fixe de L : 415/840 x H : 645 mm	€	244	390	390	390
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b>	Code	V00563	V00563	V00563	V00563
bec mobile : 360°	€	666	666	666	666
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b>	Code	V01652	V01652	V01652	V01652
bec mobile : 180°	€	666	666	666	666
<b>Percement pour robinetterie</b>	Code	V01292	V01292	V01292	V01292
fournie et posée par vos soins	€	368	368	368	368

### LES ACCESSOIRES

<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	Code	V01190	F02880	F02880	F02880
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	112	203	203	203

### Notes

- Attention : sur marmite cylindrique, sens d'ouverture couvercle imposé selon la configuration de l'appareil (combinaison d'options, position mélangeur, position mitre).
- Jusqu'à épuisement des stocks.
- Nous consulter pour disponibilité

# MARMITES À BAIN-MARIE À EAU ÉNERGIE GAZ

Fond inox 316 L

Capacité :

75 L  
(2)

150 L

200 L

260 L



		Code	V03095 (2)	V03096 (1)	V03097 (1)	V02939
L : 500 mm P : 1000 mm H : 900 mm		Pro 1000 élect / kW gaz kW €	-1/2G1MF75BME 1~230V+T / 0,001 14 10 192	G1MF150BME/C 1~230V+T / 0,001 27,9 11 700	G1MF200BME/C 1~230V+T / 0,001 35 12 324	G1MF260BME 1~230V+T / 0,001 31 13 780
L : 1000 mm P : 1000 mm H : 900 mm		Pro 1000 élect / kW gaz kW €				
L : 1000 mm P : 1000 mm H : 900 mm		Pro 1000 élect / kW gaz kW €				

## LES OPTIONS

	Code	V01433	V01433	V01433	V01433
<b>Cuve complète en acier inox 316 L (3)</b> pour aliments acides et/ou salins	€	+11%	+11%	+11%	+11%
<b>Remise à niveau automatique</b> 1~230V+T / 0,022 kW	€	V00998 1 035	V00998 1 035	V00998 1 035	V00998 1 035
<b>Couvercle équilibré (1)</b> toutes positions	€	V02600 1 134	V02600 1 134	V00569 1 134	V00569 1 134
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 415/840 x H : 645 mm	€	V00887 390	V00887 390	V00887 390	V00887 390
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b> bec mobile : 360°	€	V00563 666	V00563 666	V00563 666	V00563 666
<b>Mélangeur ef/ec Ø 15x21</b> bec mobile : 180°	€	V01652 666	V01652 666	V01652 666	V01652 666
<b>Percement pour robinetterie</b> fournie et posée par vos soins	€	V01292 368	V01292 368	V01292 368	V01292 368

## LES ACCESSOIRES

	Code	F02880	F02880	F02880	F02880
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	€	F02880 203	F02880 203	F02880 203	F02880 203





# SAUTEUSES BASCULANTES ÉNERGIE GAZ





50 dm<sup>2</sup> / 100 L.

50 dm<sup>2</sup> / 100 L.

80 dm<sup>2</sup> / 160 L.

80 dm<sup>2</sup> / 160 L.



BASCULEMENT À MANIVELLE		Code	V02956		
L : 1000 mm P : 1000 mm H : 900 mm		Pro 1000 élect / kW gaz kW €	G1SBM50I 1~230V+T / 0,001 25,6 12 459		
BASCULEMENT À MANIVELLE		Code	V02957		
L : 1500 mm P : 1000 mm H : 900 mm		Pro 1000 élect / kW gaz kW €	G1SBM80I 1~230V+T / 0,001 39 16 432		
BASCULEMENT À VÉRIN 1~230V		Code	V02958		
L : 1000 mm P : 1000 mm H : 900 mm		Pro 1000 élect / kW gaz kW €	G1SBE50I 1~230V+T / 0,180 25,6 12 584		
BASCULEMENT À VÉRIN 1~230V		Code	V02959		
L : 1500 mm P : 1000 mm H : 900 mm		Pro 1000 élect / kW gaz kW €	G1SBE80I 1~230V+N+T / 0,180 39 16 942		

LES OPTIONS					
<b>Cuve à fond bi-métal 10 mm</b> int. inox18-10 e : 2mm/ext. acier e : 8mm	Code	V02043	V02043	V02043	V02043
€		572	572	572	572
<b>Régulation par doseur d'énergie</b> inclus sécurité basculement de cuve	Code	V01164	V01164	V01164	V01164
€		655	655	655	655
<b>Sécurité au basculement de cuve</b> arrêt de la chauffe	Code	V01060	V01060	V01060	V01060
€		603	603	603	603
<b>Couvercle équilibré</b> toutes positions	Code	V00569	V00569	V01197	V01197
€		1 134	1 134	1 236	1 236
<b>Égouttoir inox amovible</b> impérativement monté en usine	Code	V02492	V02492	V02494	V02494
€		915	915	1 149	1 149
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 840/1265 x H : 645 mm	Code	V00887	V00887	V01185	V01185
€		390	390	587	587
<b>Rejet ou mélangeur EF + electrovanne</b>	Code	V03588	V03588	V03588	V03588
€		811	811	811	811
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b> bec mobile : 360° sur côté gauche	Code	V00563	V00563	V00563	V00563
€		666	666	666	666
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b> bec mobile : 180° sur côté gauche	Code	V01652	V01652	V01652	V01652
€		666	666	666	666
<b>Percement pour robinetterie</b> fournie et posée par vos soins sur côté gauche	Code	V01292	V01292	V01292	V01292
€		368	368	368	368

LES ACCESSOIRES					
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	Code	F02880	F02880	V01191	V01191
€		203	203	236	236
<b>Adaptateur bain-marie GN</b> bac(s) non fournis	Code	V01158	V01158	V01159	V01159
€		910	910	1 004	1 004

## SIMPLES SERVICES ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

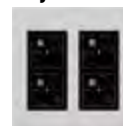
4 PL. 400x400

4 PL. 300x300

PCF 4 zones  
4 x 4 kW

4 foyers  
rayonnants

Foyers induction  
4 x 5 kW



FOUR ÉLECTRIQUE 600x800		Code	V00713	V00711			
L : 1000 mm		Pro 1000	E400	E300	-	-	-
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T/26	3~400V+N+T/18			
H : 900 mm		gaz kW	-	-			
		€	13 104	11 128			
BAIE OUVERTE		Code	V00725	V00724	V02980	V02509 (1)	V03608
L : 1000 mm		Pro 1000	B-E400	B-E300	E1PCF4ZONE	B-E4RAY/A	E4IND5000
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T/20	3~400V+N+T/12	3~400V+N+T/16	3~400V+N+T/16	3~400V+N+T / 20
H : 900 mm		gaz kW	-	-	-	-	-
		€	8 424	7 384	9 984	11 175	16 744

LES OPTIONS							
<b>Étuve élect. 4 x 600x800 mm</b>	<b>Code</b>	<b>V01008</b>	<b>V01008</b>	-	-	-	-
3~400V+N+T / 2,25 kW - therm. 0-30/110°C	€	2 293	2 293				
<b>Portes pivotantes</b>	<b>Code</b>	<b>V01577</b>	<b>V01577</b>	<b>V01577</b>	<b>V01577</b>	<b>V01577</b>	<b>V01577</b>
en fermeture de baie	€	447	447	447	447	447	447
<b>Télécommande 24 V</b>	<b>Code</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	-	-	-	-
contacteur(s) non fourni(s)	€	+7%	+7%				
<b>2 détecteurs de récipients</b>	<b>Code</b>	-	-	-	<b>V01140 (n)</b>	-	-
pour 1 plaque à 2 foyers	€				939		
<b>Vidange dans tiroir pour réchaud uniquement - SANS RUISS. EAU</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	-
	€						
<b>Plancha Inox</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	-
en remplacement de plancha chrome	€						
<b>4 zones de chauffe sur plancha</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	-
puissance 12 Kw	€						
<b>Tube vidange + bac dans baie</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	-
pour 2 grils	€						
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V00887</b>	<b>V00887</b>	<b>V00887</b>	<b>V00887</b>	<b>V00887</b>	<b>V00887</b>
dos fixe de L : 990 x H : 645 mm	€	390	390	390	390	390	390
<b>Gril fonte lisse</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	-
remplace 1 gril fonte nervuré	€						

LES ACCESSOIRES							
<b>Pare-éclaboussures amovible</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	-
pour 1 gril ou 1 plancha	€						
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>F02880</b>	<b>F02880</b>	<b>F02880</b>	<b>F02880</b>	<b>F02880</b>	<b>F02880</b>
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	203	203	203	203	203	203

### Notes

1 - Impératif : prévoir un neutre de L : 212,5 mm entre plaque 'vitrocéramique' et plaque de cuisson, gril et plancha GAZ.

2 - Impératif : prévoir vidange en façade.

3 - Uniquement possible avec ruissellement d'eau.

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

### Ruissellement d'eau inclus

2 grils  
fonte N



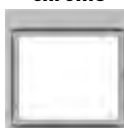
Grils  
à barreaux



Plancha  
acier



Plancha  
chrome



2 grils  
chrome N



2 grils  
chrome L



2 grils  
chrome NL



**V00714**

E2GRN  
3~400V+N+T/21

12 974

**V01565**

E2CHRN  
3~400V+N+T/24

19 209

**V01566**

E2CHRL  
3~400V+N+T/24

17 763

**V01567**

E2CHRNL  
3~400V+N+T/24

18 460

**V00726**

B-E2GRN  
3~400V+N+T/15

7 966

**V02805**

B-E2GRBE/FTE  
3~400V+N+T/12

9 875

**V03532**

B-E1PL/ACR/RUIS  
3~400V+N+T/15

10 286

**V03533**

B-E1PL/CHR/RUIS  
3~400V+N+T/15

12 896

**V01747**

B-E2CHRN  
3~400V+N+T/18

14 113

**V01748**

B-E2CHRL  
3~400V+N+T/18

12 594

**V01749**

B-E2CHRNL  
3~400V+N+T/18

13 390

#### LES OPTIONS

**V01008**

2 293

**V01008 (2)**

2 293

**V01008 (3)**

2 293

**V01008 (3)**

2 293

**V01008**

2 293

**V01008**

2 293

**V01008**

2 293

**V01577**

447

**V01577**

447

**V01577**

447

**V01577**

447

**V01577**

447

**V01577**

447

**V01577**

447

**V00878**

“+7%”

**V00878**

“+7%”

**V00878**

“+7%”

**V00878**

“+7%”

**V00878**

“+7%”

**V00878**

“+7%”

**V00878**

“+7%”

-

-

-

-

-

-

-

-

-

**V03544**

354

**V03544**

354

-

-

-

-

-

-

**V03394**

2 343

-

-

-

-

-

**V03491**

3 052

**V03492**

3 572

-

-

-

**V01922**

1 149

-

**V03545**

354

**V03545**

354

**V01922**

1 149

**V01922**

1 149

**V01922**

1 149

**V00887**

390

**V00887**

390

**V00887**

390

**V00887**

390

**V00887**

390

**V00887**

390

**V00887**

390

**V01561 (n)**

-

-

-

-

-

-

Sans supplément

#### LES ACCESSOIRES

**V01563 (n)**

187

-

**V02596**

374

**V02596**

374

Inclus - nb : 2

Inclus - nb : 2

Inclus - nb : 2

**F02880**

203

**F02880**

203

**F02880**

203

**F02880**

203

**F02880**

203

**F02880**

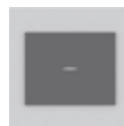
203

**F02880**

203

## SIMPLES SERVICES ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

Bain-marie GN2/1



Étuve 6x600/800



ÉTUVE 6 x GN 600 x 800 mm		Code	V01752
L : 1000 mm		Pro 1000	E1ETUV6-6/8
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 2,25
H : 900 mm		gaz kW	-
		€	5 190
BAIE OUVERTE		Code	V02016
L : 1000 mm		Pro 1000	B-E1BME2/1
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 3
H : 900 mm		gaz kW	-
		€	4 254

LES OPTIONS			
<b>Étuve élect. 4 x 600 x 800 mm</b>	<b>Code</b>	<b>V01008 (1)</b>	<b>-</b>
3~400V+N+T / 2,25 kW - therm. 0-30/110°C	€	2 293	
<b>Porte(s) pivotante(s)</b>	<b>Code</b>	<b>V01577</b>	<b>Incluses</b>
en fermeture de baie	€	447	
<b>Télécommande 24 V</b>	<b>Code</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>
contacteur(s) non fourni(s)	€	+7%	+7%
<b>Vidange en façade 1 bac</b>	<b>Code</b>	<b>V01818</b>	<b>-</b>
incluse réchaud / impérative si étuve	€	400	
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V00887</b>	<b>V00887</b>
dos fixe de L : 840 x H : 645 mm	€	390	390
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b>	<b>Code</b>	<b>V00563</b>	<b>-</b>
bec mobile : 360°	€	666	
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b>	<b>Code</b>	<b>V01652</b>	<b>-</b>
bec mobile : 180°	€	666	
<b>Percement seul pour robinetterie</b>	<b>Code</b>	<b>V01292</b>	<b>-</b>
fournie et posée par vos soins	€	368	

LES ACCESSOIRES			
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>F02880</b>	<b>F02880</b>
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	203	203

### Notes

1 - Impératif : prévoir vidange en façade V01818.

# ANNEXES ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

Cuiseur à pâtes



Bain-marie GN1/1



Étuve 6x GN1/1



ÉTUVE 6 x GN 1/1		Code	V01751	
L : 500 mm		Pro 1000	-	E1ETUV6-1/1
P : 1000 mm		élect / kW	-	1~230V+T / 1,5
H : 900 mm		gaz kW	-	-
		€		4 072

BAIE OUVERTE		Code	V02927 (1)	V02029
L : 500 mm		Pro 1000	B-E1CUIPAT1/1	B-E1BME1/1
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 11	1~230V+T / 1
H : 900 mm		gaz kW	-	-
		€	7 795	2 933

LES OPTIONS				
<b>Étuve élect. 4 x 600 x 800 mm</b>	<b>Code</b>	-	<b>V01007 (1)</b>	-
1~230V+T / 1,5 kW - therm. 0-30/110°C	€		1 929	
<b>Porte(s) pivotant(s)</b>	<b>Code</b>	<b>V02007</b>	<b>V02007</b>	<b>Include</b>
en fermeture de baie	€	229	229	
<b>Télécommande 24 V</b>	<b>Code</b>	-	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>
contacteur(s) non fourni(s)	€		“+7%”	“+7%”
<b>Vidange en façade</b>	<b>Code</b>	-	<b>V01818</b>	-
impérative si étuve	€		400	
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V01184</b>	<b>V01184</b>	<b>V01184</b>
dos fixe de L : 840 x H : 645 mm	€	244	244	244
<b>Relevage paniers automatique</b>	<b>Code</b>	<b>V02929 (n)</b>	-	-
1-230V+T	€	2 350		
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b>	<b>Code</b>	-	<b>V00563</b>	-
bec mobile : 360°	€		666	
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b>	<b>Code</b>	-	<b>V01652</b>	-
bec mobile : 180°	€		666	
<b>Percement seul pour robinetterie</b>	<b>Code</b>	-	<b>V01292</b>	-
fournie et posée par vos soins	€		368	

LES ACCESSOIRES				
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>V01190</b>	<b>V01190</b>	<b>V01190</b>
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	112	112	112

## Notes

1 - Impératif : prévoir vidange en façade V01818.

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

## ANNEXES - ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

2 PL 400 x 400



2 PL 300 x 300



Foyers induct.  
2 x 5 kW



2 foyers rayon.



BAIE OUVERTE	Code	V02017	V02018	V03602 (1)	V02510 (1)
L : 500 mm P : 1000 mm H : 900 mm	Pro 1000	-1/2B-E400	-1/2B-E300	-1/2B-E2IND5000	-1/2B-E2RAY/A
	élect / kW	3~400V+N+T / 10	3~400V+N+T / 6	3~400V+N+T / 10	3~400V+N+T / 8
	gaz kW	-	-	-	-
	€	4 940	4 592	9 620	6 666

LES OPTIONS					
<b>Étuve élect. 4 GN1/1 dans baie .</b> 1~230V+T / 1,50 kW - therm. 0-30/110°C	<b>Code</b>	<b>V01007</b>	<b>V01007</b>	-	-
	€	1 929	1 929		
<b>Porte pivotante</b> en fermeture de baie	<b>Code</b>	<b>V02007</b>	<b>V02007</b>	<b>V02007</b>	<b>V02007</b>
	€	229	229	229	229
<b>Télécommande 24 V</b> contacteur(s) non fourni(s)	<b>Code</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	-	-
	€	" +7% "	" +7% "		
<b>Induction 2 x 3,5 kW</b>	<b>Code</b>	-	-	<b>V03630</b>	-
	€			Sans supplément	
<b>2 détecteurs de récipients</b> pour 1 plaque à 2 foyers	<b>Code</b>	-	-	-	<b>V01140</b>
	€				939
<b>Vidange en façade</b> incluse réchaud / impérative si étuve	<b>Code</b>	-	-	-	-
	€				
<b>Tube vidange bac dans baie</b> pour gril ou plancha	<b>Code</b>	-	-	-	-
	€				
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 415 x H : 645 mm	<b>Code</b>	<b>V01184</b>	<b>V01184</b>	<b>V01184</b>	<b>V01184</b>
	€	244	244	244	244
<b>Gril fonte lisse</b> remplace 1 gril fonte nervuré	<b>Code</b>	-	-	-	-
	€				
<b>Vidange dans tiroir pour réchaud</b> uniquement -SANS RUISS. EAU	<b>Code</b>	-	-	-	-
	€				
<b>Plancha Inox</b> en remplacement de plancha chrome	<b>Code</b>	-	-	-	-
	€				

LES ACCESSOIRES					
<b>Pare-éclaboussures amovible</b> pour 1 gril ou 1 plancha	<b>Code</b>	-	-	-	-
	€				
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	<b>Code</b>	<b>V01190</b>	<b>V01190</b>	<b>V01190</b>	<b>V01190</b>
	€	112	112	112	112

### Notes

1 - Impératif : prévoir un neutre de L : 212,5 mm entre plaque 'vitrocéramique' et plaque de cuisson, gril et plancha GAZ.

2 - Impératif : prévoir une vidange en façade.

3 - Impératif : prévoir ruissellement eau.



**Ruissellement  
d'eau inclus**

1 grill  
fonte N



Grill  
à barreaux



Plancha chr.  
300 x 500



1 grill  
chrom. N



1 grill  
chrom. L



1 grill  
chrom. NL



Wok  
induction



V02019	V02804	V03538	V02025	V02026	V02027	V02267 (1)
-1/2B-E1GRN 3~400V+N+T / 7,5	B-E1GRBE/FTE 3~400V+N+T / 6	B-E1PL/CHR/RUIS 3~400V+N+T / 5	-1/2B-E1CHRN 3~400V+N+T / 9	-1/2B-E1CHRL 3~400V+N+T / 9	-1/2B-E1CHRNL 3~400V+N+T / 9	B-E1WOK-IND 3~400V+N+T / 5
-	-	-	-	-	-	-
5 470	5 814	9 038	8 746	8 195	8 528	8 642

**LES OPTIONS**

V01007 1 929	V01007 (2) 1 929	V01007 (3) 1 929	V01007 1 929	V01007 1 929	V01007 1 929	-
V02007 229	V02007 229	V02007 229	V02007 229	V02007 229	V02007 229	V02007 229
-	-	-	V00878 "+7%"	V00878 "+7%"	V00878 "+7%"	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	V01818 400	-	-	-	-	-
-	-	V03545 354	V01922 1 149	V01922 1 149	V01922 1 149	-
V01184 244	V01184 244	V01184 244	V01184 244	V01184 244	V01184 244	V01184 244
V01561 Sans supplément	-	-	-	-	-	-
-	-	V03544 354	-	-	-	-
-	-	V03392 953	-	-	-	-

**LES ACCESSOIRES**

V01563 187	-	-	Inclus - nb : 1	Inclus - nb : 1	Inclus - nb : 1	-
V01190 112	V01190 112	V01190 112	V01190 112	V01190 112	V01190 112	V01190 112

## FRITEUSES À ZONE FROIDE ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

Cuve/prod.

14 L.  
26 kg/h.



16 L.  
40 kg/h.



2 x 14 L.  
52 kg/h



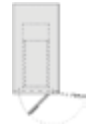
2 x 16 L.  
80 kg/h



30 L. / 80 kg/h  
haut rendement



Filtration



BAC + TAMIS DESSOUS		Code	V00880 (1)	V00990 (1)	V00881 (1)	V00991 (1)	V02619
L : 500 / 1000 mm		Pro 1000	-1/2E1FR1412	-1/2E1FR1618HR	E2FR1412	E2FR1618HR	1/2MODULFILTRE
P : 1000 mm		élect / kW	3-400V+N+T/12	3-400V+N+T/18	3-400V+N+T/24	3-400V+N+T/36	1-230V+T/0,192
H : 900 mm		gaz kW	-	-	-	-	-
		€	4 904	6 152	8 975	11 523	6 874
VIDANGE EN FAÇADE		Code	V00721				
L : 500 mm		Pro 1000	-1/2E1FR3025HR				
P : 1000 mm		élect / kW	3-400V+N+T / 25				
H : 900 mm		gaz kW	-				
		€	6 479				
LES OPTIONS							
<b>Relevage automatique + 1 panier</b>	<b>Code</b>	-	V00986	-	V00986	V00986	-
1-230V+T / 0,162 kW - monté en usine	€		2 452		2 452	2 452	
<b>Régulation électronique</b>	<b>Code</b>	-	V01180	-	V01180	V01180	-
prog. de fonte des graisses solides	€		1 056		1 056	1 056	
<b>Vidange en façade</b>	<b>Code</b>	V01951	V01951	V01951(n)	V01951 (n)	-	-
remplace porte bac/filtre	€	489	489	489	489		
<b>Télécommande 24 V.</b>	<b>Code</b>	V00878	V00878	V00878 (n)	V00878 (n)	V00878 (n)	-
contacteur(s) non fourni(s)	€			"+7%"			
<b>Bornier raccordement optimiseur</b>	<b>Code</b>	V02427	V02427	V02427(n)	V02427(n)	V02427	-
pour gestion énergie	€	177	177	177	177	177	
<b>Liaison fixe friteuse-filtre</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	V02612
2 friteuses maxi de chaque côté du filtre	€						701
<b>Bac de salage encastré</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	V01150
GN1/1x200 mm tôle perforée amovible	€						546
<b>Rampe chauffante</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-	V03381
1-230V+T / 1,5 kW - monté en usine	€						1 066
<b>Dotation : 2 x 1/2 panier à frites</b>	<b>Code</b>	V02214	V02214	V02214 (n)	V02214 (n)	-	-
remplace panier de base	€		Sans supplément				
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	V01184	V01184	V00887	V00887	V01184	V01184
dos fixe de L : 490/990 x H : 645 mm	€	244	244	390	390	244	244

LES ACCESSOIRES							
<b>Panier à frites</b>	<b>Code</b>	04062A	04062A	04062A	04062A	04062A	-
panier supplémentaire	€	191	191	191	191	191	
<b>1/2 panier à frites</b>	<b>Code</b>	07590A	07590A	07590A	07590A	-	-
1/2 panier supplémentaire	€	120	120	120	120		
<b>Claie à poisson</b>	<b>Code</b>	F02921	F02921	F02921	F02921	F16062	-
utilisation impérative dans "panier"	€	191	191	191	191	218	
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	V01190	V01190	F02880	F02880	V01190	-
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	112	112	203	203	112	

### Notes

- Sécurité incendie : ne pas juxtaposer une (des) friteuse(s) à un ou plusieurs des appareils suivants : feux-nus, grils-à-pierres, wok, ... (appareils à brûleurs découverts) afin de prévenir tout risque d'embrasement de l'huile.
  - Important : le silo à frites doit impérativement être prévu entre 2 appareils de la série.
  - Important : rampe plus haute de 80mm pour utilisation de panier 28 litres (friteuse G1FR28HR).
- n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

# ENVIRONNEMENT FRITEUSES ET FILTRATION D'HUILE

**Rang.  
filtre 40L.**



**Pack-FR**  
(V01146 + V1150 + V03381)



**Silo + chariot**



**Bac sal./plac.**



**Filtre à huile 40L.**  
(vidange en façade impérative)



	Code	V01146	V03415	V01411 (2)	V01856
	Pro 1000	-1/2RFH40	-1/2PACK-FR-EVO	-1/2SILOFRIT	-1/2BACSAL
	élect / kW	1~230V+T/0,192	1~230V+T/1	-	-
	gaz kW	-	-	-	-
	€	2 304	3 697	2 465	2 678

	Code	V01149
	Pro 1000	BMFH40L
	élect / kW	1~230V+T / 0,192
	gaz kW	-
	€	4 264

L : 290 mm  
P : 695 mm  
H : 555 mm

LES OPTIONS						
<b>Socle élect. encastré en façade</b> 1~230V+T - monté en usine	Code	Inclus	Inclus	-	V02248	-
	€				211	
<b>Bac de salage encastré</b> GN1/1x200 mm tôle perforée amovible	Code	V01150	Inclus	-	-	-
	€	546				
<b>Rampe chauffante (3)</b> 1~230V+T / 1,5 kW - monté en usine	Code	V03381	Inclus	-	V03381	-
	€	1 066			1 066	
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 490 x H : 645 mm	Code	V01184	V01184	V01184	V01184	-
	€	244	244	244	244	

LES ACCESSOIRES						
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	Code	-	-	-	V01190	-
	€				112	

Capacité de production page : 217



**Le pack FR V03415 comprend :**  
 - 1 rangement filtre V01146  
 - 1 bac de salage V01150  
 - 1 rampe chauffante V03381  
 - 1 prise en façade

Chariot de filtration mobile également disponible en version 100 L. (V01331).  
Nécessite l'option vidange façade sur la ou les friteuses concernée(s).






## FRITEUSES TRANSFERT - ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

60 L. / 70 kg/h



1 x 100 L. / 80 kg/h  
+ 1 silo



VIDANGE EN FAÇADE		Code	V00722 (1)
L : 1000 mm		Pro 1000	E1FR60
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 50
H : 900 mm		gaz kW	-
		€	9 422
TRANSFERT 1P.		Code	V00949 (1)
L : 2000 mm		Pro 1000	E1FR100TRG
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 60
H : 900 mm		gaz kW	-
		€	20 940
TRANSFERT 2P.		Code	
L : 3000 mm		Pro 1000	
P : 1000 mm		élect / kW	
H : 900 mm		gaz kW	
		€	

LES OPTIONS			
<b>Borne raccordement optimiseur</b>	<b>Code</b>	<b>V02427</b>	<b>V02427</b>
pour gestion énergie	€	177	177
<b>Socket élect. encastré en façade</b>	<b>Code</b>	<b>V02248</b>	<b>V02248</b>
1-230V+T - monté en usine	€	211	211
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V00887 (n)</b>	<b>V00887 (n)</b>
dos fixe de L : 490/990/1490 x H : 645 mm	€	390	390

LES ACCESSOIRES			
<b>Panier à frites</b>	<b>Code</b>	<b>04065A</b>	-
panier supplémentaire	€	305	
<b>Claie à poisson</b>	<b>Code</b>	<b>F16062</b>	-
utilisation impérative dans "panier"	€	218	
<b>Chariot de silo supplémentaire</b>	<b>Code</b>	-	<b>V00823</b>
livré sans platerie	€		2 038
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>F02880</b>	<b>F02880 (n)</b>
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	203	203

### Notes

1 - Sécurité incendie : ne pas juxtaposer une (des) friteuse(s) à un ou plusieurs des appareils suivants : feux-nus, grils-à-pierres, wok... (appareils à brûleurs découverts) afin de prévenir tout risque d'embrasement de l'huile.

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

1 silo +  
1 x 100 L. / 80 kg/h



2 x 100 L. / 160 kg/h  
+ 1 silo



V00723 (1)

E1FR100TRD

3~400V+N+T / 60

-

20 940

V00843 (1)

E2FR100TR

3~400V+N+T / 120

-

37 263

#### LES OPTIONS

V02427

177

V02248

211

V00887 (n)

390

V02427

177

V02248

211

V00887 (n)

390

#### LES ACCESSOIRES

-

-

V00823

2 038

F02880 (n)

203

V00823

2 038








F02880 (n)

203



**FRITEUSE TRANSFERT :**  
**V00843**  
**PRO1000 E2FR80TR**

## ENVIRONNEMENT FRITEUSES ET FILTRATION D'HUILE

		Rang. filtre 100 L.	Pack-FR100	Filtre à huile 100 L.	Chariot
					
	<b>Code</b>	<b>V01332</b>	<b>V03416</b>	<b>V01331</b>	<b>V01055</b>
	Pro 1000 élect / kW	-1/2RFH100	-1/2PACK-FR100-EVO	BMFH100L	CHARIOT
	gaz kW	1~230V+T / 0,192	1~230V+T/1	1~230V+T / 0,192	-
	€	2 127	3 656	5 356	2 179

LES OPTIONS					
<b>Socle élect. encastré en façade</b>	<b>Code</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	-	-
1~230V+T / 0,192 kW - monté en usine	€				
<b>Bac de salage encastré</b>	<b>Code</b>	<b>V01150</b>	<b>Inclus</b>	-	-
GN1/1x200 mm tôle perforée amovible	€	546			
<b>Rampe chauffante</b>	<b>Code</b>	<b>V03381</b>	<b>Inclus</b>	-	-
1~230V+T / 1,5 kW - montée en usine	€	1 066			
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V01184</b>	<b>V01184</b>	-	-
dos fixe de L : 490/990/1490 x H : 645 mm	€	244	244		





## MARMITES À CHAUFFE DIRECTE ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

Fond inox 316 L



Capacité :

75 L  
(1)

150 L

200 L



		Code	V03103 (1)	V03104	V03105
L : 500 mm P : 1000 mm H : 900 mm		Pro 1000 élect / kW gaz kW €	-1/2E1MF75CD 3~400V+N+T / 9 - 9 703		
L : 1000 mm P : 1000 mm H : 900 mm		Pro 1000 élect / kW gaz kW €		E1MF150CD 3~400V+N+T / 18 - 10 499	E1MF200CD 3~400V+N+T / 21 - 11 055

### LES OPTIONS

	Code	V01433	V01433	V01433
<b>Cuve complète en acier inox 316 L. (2)</b> pour aliments acides et/ou salins	€	+11%	+11%	+11%
<b>Télécommande 24 V</b> contacteur(s) non fourni(s)	€	V00878	V00878	V00878
		+7%		
<b>Bornier raccordement optimiseur</b> pour gestion énergie	€	V02427 177	V02427 177	V02427 177
<b>Couvercle équilibré</b> toutes positions	€	V01195 803	V00569 1 134	V00569 1 134
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 415/840 x H : 645 mm	€	V01184 244	V00887 390	V00887 390
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b> bec mobile : 360°	€	V00563 666	V00563 666	V00563 666
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b> bec mobile : 180°	€	V01652 666	V01652 666	V01652 666
<b>Percement pour robinetterie</b> fournie et posée par vos soins	€	V01292 368	V01292 368	V01292 368

### LES ACCESSOIRES

	Code	V01190	F02880	F02880
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	€	112	203	203

#### Note

- 1 - Jusqu'à épuisement des stocks.  
2 - Nous consulter pour disponibilité

# MARMITES À BAIN-MARIE À EAU ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

Fond inox 316 L




Capacité :

150 L.

200 L.

260 L.



		Code		
L : 500 mm P : 1000 mm H : 900 mm		Pro 1000 élect / kW gaz kW €		
		Code	V03107	V03108
L : 1000 mm P : 1000 mm H : 900 mm		Pro 1000 élect / kW gaz kW €	E1MF150BME 3~400V+N+T / 18 - <b>14 310</b>	E1MF200BME 3~400V+N+T / 24 - <b>15 111</b>
		Code	V03109	
L : 1000 mm P : 1000 mm H : 900 mm		Pro 1000 élect / kW gaz kW €	E1MF260BME 3~400V+N+T / 27 - <b>16 536</b>	

## LES OPTIONS

	Code	V01433	V01433	V01433
<b>Cuve complète en acier inox 316 L. (2)</b> pour aliments acides et/ou salins	€	+11%	+11%	+11%
<b>Télécommande 24 V</b> contacteur(s) non fourni(s)	€	V00878	V00878 +7%	V00878
<b>Bornier raccordement optimiseur</b> pour gestion énergie	€	V02427 177	V02427 177	V02427 177
<b>Remise à niveau automatique</b> 1~230V+T / 0,022 kW	€	V01002 915	V01002 915	V01002 915
<b>Couvercle équilibré</b> toutes positions	€	V00569 1 134	V00569 1 134	V00569 1 134
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 415/840 x H : 645 mm	€	V00887 390	V00887 390	V00887 390
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b> bec mobile : 360°	€	V00563 666	V00563 666	V00563 666
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b> bec mobile : 180°	€	V01652 666	V01652 666	V01652 666
<b>Percement pour robinetterie</b> fournie et posée par vos soins	€	V01292 368	V01292 368	V01292 368

## LES ACCESSOIRES

	Code	F02880	F02880	F02880
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	€	203	203	203



# SAUTEUSES BASCULANTES ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

50 dm<sup>2</sup> / 100 L.

50 dm<sup>2</sup> / 100 L.

80 dm<sup>2</sup> / 160 L.

80 dm<sup>2</sup> / 160 L.



BASCULEMENT À VOLANT		Code	V02968			
L : 1000 mm		Pro 1000	E1SBM50i			
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 15			
H : 900 mm		gaz kW	-			
		€	13 104			
BASCULEMENT À VOLANT		Code	V02969			
L : 1500 mm		Pro 1000	E1SBM80i			
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 22,5			
H : 900 mm		gaz kW	-			
		€	18 522			
BASCULEMENT À VÉRIN 1~230V		Code	V02970			
L : 1000 mm		Pro 1000	E1SBE50i			
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 15,18			
H : 900 mm		gaz kW	-			
		€	13 728			
BASCULEMENT À VÉRIN 1~230V		Code	V02971			
L : 1500 mm		Pro 1000	E1SBE80i			
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 22,68			
H : 900 mm		gaz kW	-			
		€	19 396			

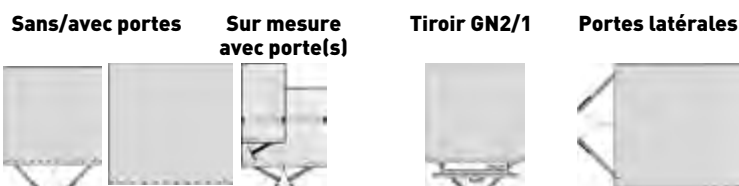
## LES OPTIONS

	Code	V02043	V02043	V02045	V02045
<b>Cuve à fond bi-métal 10 mm</b> int/ext : inox18-10 e : 2mm / acier e : 8mm	€	572	572	941	941
<b>Télécommande 24 V</b> contacteur(s) non fourni(s)	€	V00878	V00878	V00878	V00878
			“+7%”		
<b>Bornier raccordement optimiseur</b> pour gestion énergie	€	V02427	V02427	V02427	V02427
		177	177	177	177
<b>Sécurité au basculement de cuve et réarmement</b> arrêt de la chauffe	€	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus
<b>Couvercle équilibré</b> toutes positions	€	V00569	V00569	V01197	V01197
		1 134	1 134	1 236	1 236
<b>Égouttoir inox amovible</b> impérativement monté en usine	€	V02492	V02492	V02494	V02494
		915	915	1 149	1 149
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 990/1490 x H : 645 mm	€	V00887	V00887	V01185	V01185
		390	390	587	587
<b>Rejet ou mélangeur EF + electrovanne</b>	€	V03588	V03588	V03588	V03588
		811	811	811	811
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b> bec mobile : 360° sur côté gauche	€	V00563	V00563	V00563	V00563
		666	666	666	666
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b> bec mobile : 180° sur côté gauche	€	V01652	V01652	V01652	V01652
		666	666	666	666
<b>Percement pour robinetterie</b> fournie et posée par vos soins sur côté gauche	€	V01292	V01292	V01292	V01292
		368	368	368	368

## LES ACCESSOIRES

	Code	F02880	F02880	V01191	V01191
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b> hauteur 170 mm pour pieds standards	€	203	203	236	236
<b>Adaptateur bain-marie GN</b> bac(s) non fourni(s)	€	V01158	V01158	V01159	V01159
		910	910	1 004	1 004

## ÉLÉMENTS ET ANNEXES NEUTRES



BAIE + ÉTAGÈRE		Code	V00765		
L : 1000 / 500 mm		Pro 1000	B-ETAG		
P : 1000 mm		élect / kW	-		
H : 900 mm		gaz kW	-		
		€	2 756		
BAIE + ÉTAGÈRE + PORTE(S)		Code	V00766		
L : 1000 / 500 mm		Pro 1000	B-ETAG/P		
P : 1000 mm		élect / kW	-		
H : 900 mm		gaz kW	-		
		€	3 224		
RANGEMENT GN1/1		Code	V00710		
L : 1000 / 500 mm		Pro 1000	B-RANG		
P : 1000 mm		élect / kW	-		
H : 900 mm		gaz kW	-		
		€	3 812		
RANGEMENT GN1/1 + PORTE(S)		Code	V00767		
L : 1000 / 500 mm		Pro 1000	B-RANG/P		
P : 1000 mm		élect / kW	-		
H : 900 mm		gaz kW	-		
		€	4 243		
PLACARD PLANCHER AMOVIBLE		Code	V00709	V01046	V02464
L : 1000 / 500 mm		Pro 1000	PLAC/P	PLAC-SM/P	PLAC/P-LAT
P : 1000 mm		élect / kW	-	-	-
H : 900 mm		gaz kW	-	-	-
		€	2 860	3 494	3 952
TIROIR GN SUR PLACARD		Code	V02255		
L : 1000 / 500 mm		Pro 1000	N-T/P		
P : 1000 mm		élect / kW	-		
H : 900 mm		gaz kW	-		
		€	3 614		
LES OPTIONS					
<b>Tiroir bas avec façade et porte(s)</b>	<b>Code</b>	-	-	<b>V02488 (1)</b>	-
remplace placard sous tiroir GN (T/P)	€			2 700	
<b>Dos inox monté en usine</b>	<b>Code</b>	<b>V00887</b>	<b>V00887</b>	<b>V00887</b>	-
dos fixe de L : 840/415 x H : 645 mm	€	390	390	390	
LES ACCESSOIRES					
<b>Plinthe inox clipsée sur pieds</b>	<b>Code</b>	<b>F02880</b>	<b>F02880</b>	<b>F02880</b>	-
hauteur 170 mm pour pieds standards	€	203	203	203	
<b>Panneau + façade émail neutre</b>	<b>Code</b>	<b>S00027</b>	-	-	-
non disponible sur rangement gastro ou tiroir	€	177			

### Notes

1 - Prévoir 2 tiroirs sous élément V02259.

**Sans/avec porte**



**Sur mesure avec porte(s)**



**Tiroir GN1/1**



**Portes latérales**



**V00768**

-1/2B-ETAG

-

-

**2 090**

**V00769**

-1/2B-ETAG/P

-

-

**2 309**

**V00704**

-1/2B-RANG

-

-

**2 621**

**V00770**

-1/2B-RANG/P

-

-

**2 834**

**V00703**

-1/2PLAC/P

-

-

**2 142**

**V01045**

-1/2PLAC-SM/P

-

-

**2 777**

**V02465**

-1/2PLAC/P-LAT

-

-

**3 250**

**V02254**

-1/2N-T/P

-

-

**2 928**

**LES OPTIONS**

-

-

**V02488**

-

**2 700**

**V01184**

**244**

**V01184**

**244**

**V01184**

**244**

-

**LES ACCESSOIRES**

**V01190**

**112**

**V01190**

**112**

**V01190**

**112**

-

**S00027**

**177**

-

-

-

# AERO Gam

---

Hygiène et performance en cuisine collective. Une gamme complète et technologique !



**VOLUME & PUISSANCE  
HYGIÈNE  
INNOVATION**





Aérogam

**NETTOYABILITÉ  
ET HYGIÈNE**

# AERO Gam

## LES ATOUTS DE LA GAMME

- ♥ **Hygiène et puissance**
- ♥ **Hygiène et sécurité**
- ♥ **Innovation**



## DESCRIPTIFS SOMMAIRES

### COMPOSANTS GAZ ET ÉLECTRIQUE = BASE PRO 1000



- Les composants gaz et électrique de la série Aérogam sont ceux de la série Pro1000.
- Tous les appareils "gaz" sont équipés de l'allumage électrique.

### SAUTEUSES BRAISIÈRES GAZ ET ÉLECTRIQUE



- Cuve inox chaudière avec fond inox ép. 10 mm (55 dm<sup>2</sup>) et 12 mm (85 dm<sup>2</sup>) bec verseur intégré à la virole.
- Couvercle inox doublé isolé avec poignée tube.
- Basculement par vérin électrique.
- Sécurité au basculement.
- Chauffage gaz par brûleur multi-rampes avec veilleuse et sécurité par thermocouple,

- piloté par thermostat sonde ionisation.
- Afficheur digital.
- Allumage électrique 1-230V+T.
- Chauffage électrique par résistances pilotées par doseur d'énergie avec position arrêt.
- Sécurité de surchauffe.
- Voyant.
- Mélangeur ec/ef à commande électrique en façade et rejet intégré dans côté de cuve.

**Les appareils de la série Aérogam peuvent être associés à ceux de la série Pro 1000 en dotant ces derniers de pieds spéciaux ø 76,1 x 200 mm (+40/-00) en inox voir supplément dans rubrique 'accessoires'.**



# CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE CONSTRUCTION

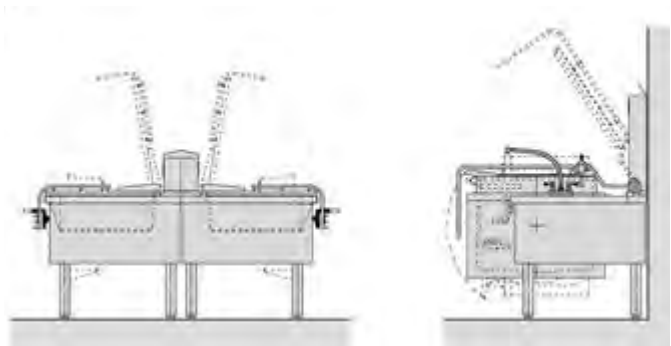
- ▼ Châssis porteur monobloc en acier inox AISI 304, épaisseur 10 à 30/10, assemblé par soudures électriques.
- ▼ Dessus (encadrement) en acier inox AISI 304, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contre-pli (en inox AISI 430 pour encadrement des plaques électriques).
- ▼ Soubassement caisson sous cuisson gaz et électricité.
- ▼ Habillages verticaux (faces visibles) en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10.

- ▼ Couvre-joints entre les appareils assemblés.
- ▼ Robinetteries gaz à rattrapage de jeu, et/ou organes électriques de commande et de régulation, montés sur panneaux en acier émaillé, disposés en retrait de la façade, avec repères sérigraphiés.
- ▼ Pieds hauteur 400 mm en tube acier AISI 304, diamètre 76,1 mm, avec embase inox réglable (+40/-00), disposés aux extrémités et aux assemblages des appareils.
- ▼ **DIMENSIONS** 500,1000, 1500 et 2000 mm  
profondeur :1000 mm - hauteur : 900 mm

## CONFIGURATIONS

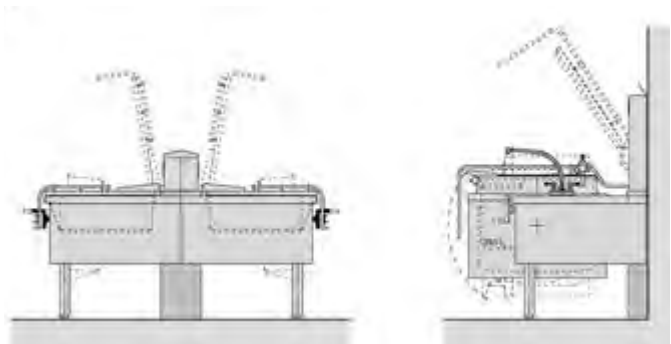
### MATÉRIEL SUR PIEDS

4 Pieds sur 1 appareil indépendant.  
Pieds aux assemblages et aux extrémités pour un ensemble d'appareils.



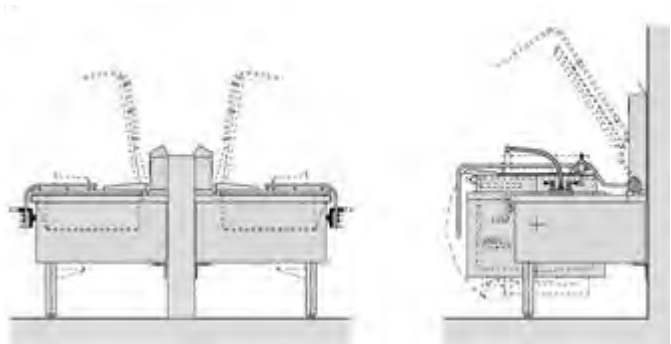
### MATÉRIEL SUR SOCLE ET PIEDS

Socle maçonnerie à l'arrière et 2 pieds avant sur 1 appareil indépendant.  
Pieds "avant" aux assemblages et aux extrémités pour un ensemble d'appareils.



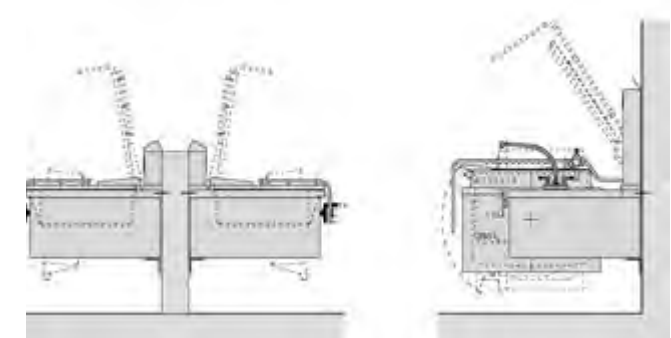
### FIXATION PAR LE DOS + PIEDS

Fixations dorsales à définir suivant support.  
Cornière inox guide arrière bas.  
Pieds "avant".



### FIXATION PAR LE DOS

Fixations dorsales à définir suivant support.  
Cornière inox guide arrière bas.










## SIMPLES SERVICES - ÉNERGIE GAZ

			4 feux nus	1 plaque GM	2 plaques PM
					
<b>CORPS HAUT : 500 mm</b>		<b>Code</b>	<b>V02590</b>	<b>V01364</b>	<b>V02591</b>
L : 1000 mm		AERO1000	C-G4FN	C-G1PL	C-G2PL
P : 1000 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,002	1~230V+T / 0,002	1~230V+T / 0,002
H : 900 mm		gaz kW	40	14	21
		€	<b>6 978</b>	<b>7 067</b>	<b>7 394</b>

<b>LES OPTIONS</b>				
<b>Bac à eau alimenté amovible</b> remplace cuvette sous tous feux nus	<b>Code</b>	<b>V02455</b>	-	-
	€	<b>1 113</b>		
<b>Allumage électrique tous brûleurs à train d'étincelle</b> ~230V+T / 0,002 kW	<b>Code</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>
	€			
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 990 x H : 445 mm	<b>Code</b>	<b>V01290</b>	<b>V01290</b>	<b>V01290</b>
	€	<b>381</b>	<b>381</b>	<b>381</b>
<b>Gril fonte lisse</b> remplace 1 gril fonte nervuré	<b>Code</b>	-	-	-
	€			
<b>Kit de 2 brûleurs «IS ECO» (1) (n)</b> en remplacement de 2 brûleurs 1-230V+T	<b>Code</b>	<b>V03163</b>	-	-
	€	<b>1 480</b>		

<b>LES ACCESSOIRES</b>				
<b>Pare-éclaboussures amovible</b> pour 1 gril	<b>Code</b>	-	-	-
	€			

### Ruissellement d'eau inclus

			2 grils à pierres Fonte ▲	2 grils à pierres Inox V	Plancha acier	Plancha chrome
						
<b>CORPS HAUT : 500 mm</b>		<b>Code</b>	<b>V02391</b>	<b>V02392</b>	<b>V03539</b>	<b>V03540</b>
L : 1000 mm		AERO1000	C-G2GRILPIER-1B	C-G2GRILPIER-V-1B	C-G1PL/ACR/RUIS	C-G1PL/CHR/RUIS
P : 1000 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,002	1~230V+T / 0,002	1~230V+T / 0,002	1~230V+T / 0,002
H : 900 mm		gaz kW	30	30	20	20
		€	<b>9 318</b>	<b>11 014</b>	<b>11 253</b>	<b>12 470</b>

<b>LES OPTIONS</b>				
<b>Vidange dans tiroir ou réchaud</b> - SANS RUISS. EAU	<b>Code</b>	-	-	<b>V03544</b>
	€			<b>354</b>
<b>Plancha inox</b> en remplacement de plancha chrome	<b>Code</b>	-	-	-
	€			<b>V03394</b>
				<b>2 343</b>
<b>Tube vidange + bac dessous</b> pour 2 grils	<b>Code</b>	-	<b>Inclus</b>	-
	€			
<b>Allumage électrique tous brûleurs</b> 1-230V+T/0,002 kW	<b>Code</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>
	€			
<b>Dos inox monté en usine</b> Dos fixe de L : 990 x H : 445 mm	<b>Code</b>	<b>V01290</b>	<b>V01290</b>	<b>V01290</b>
	€	<b>381</b>	<b>381</b>	<b>381</b>

<b>LES ACCESSOIRES</b>				
<b>Pare-éclaboussures amovibles</b> pour 1 gril	<b>Code</b>	-	-	-
	€			
<b>Recharge "briquettes réfractaires"</b> lot de 97 briquettes pour les 2 grils	<b>Code</b>	<b>V02253</b>	<b>V02253</b>	-
	€	<b>527</b>	<b>527</b>	

### Notes

1 - Brûleur équipé d'un économiseur d'énergie (sur base brûleur double couronne 8 kW).

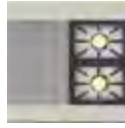
3 feux nus



2 feu+1 pl. PM



1 pl. PM+2 feux



2 grils fonte N



2 grils fonte L

**V01903**

C-G3FN  
1~230V+T / 0,002  
35,6  
**7 452**

**V02592**

C-G3FN/PL  
1~230V+T / 0,002  
30,5  
**7 119**

**V02593**

C-G3PL/FN  
1~230V+T / 0,002  
30,5  
**7 119**

**V01365**

C-G2GRN  
1~230V+T / 0,002  
16  
**7 140**

**V02353**

C-G2GRL  
1~230V+T / 0,002  
16  
**7 140**

**LES OPTIONS**

-

**V02454**  
874**V02454**  
874

-

-

**Inclus****Inclus****Inclus****Inclus****Inclus****V01290**

381

-

-

**V01290**

381

-

**V03163**  
1 480**V01290**

381

-

**V03163**  
1 480**V01290**

381

**V01561**

Sans supplément

-

**V01290**

381

-

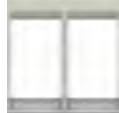
-

**LES ACCESSOIRES**

-

-

-

**V01563 (n)**  
187**V01563 (n)**  
1872 grils  
chrome N2 grils  
chrome L2 grils  
chrome NLBrûleur  
Paëlla**V01366**

C-G2CHRN  
1~230V+T / 0,002  
35  
**15 356**

**V01368**

C-G2CHRL  
1~230V+T / 0,002  
35  
**14 092**

**V01367**

C-G2CHRNL  
1~230V+T / 0,002  
35  
**14 862**

**V02796**

C-G1FP  
-  
24  
**9 474**

**LES OPTIONS**

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

**Inclus****Inclus****Inclus****Inclus****V01290**

381

**V01290**

381

**V01290**

381

**V01290**

381

**LES ACCESSOIRES****Inclus - nb : 2****Inclus - nb : 2****Inclus - nb : 2**

-

-

-

-

-

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

## ANNEXES - ÉNERGIE GAZ

1 feu nu GM



2 feux nus PM



1 plaque PM



1 gril fonte N



CORPS HAUT: 500 mm		Code	V01912	V02594	V02595	V01354
L : 500 mm		AERO500	C-G1FN	C-G2FN	C-G1PL	C-G1GRN
P : 1000 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,002	1~230V+T / 0,002	1~230V+T / 0,002	1~230V+T / 0,002
H : 900 mm		gaz kW	15	20	10,5	8
		€	4 106	4 420	4 758	4 690

### LES OPTIONS

<b>Bac à eau alimenté amovible</b> remplace cuvette sous tous feux nus	Code	-	V02454	-	-
	€		874		
<b>Tube vidange + bac dessous</b> pour 2 grils	Code	-	-	-	-
	€				
<b>Allumage électrique tous brûleurs à train d'étincelle</b> - 1~230V+T / 0,002 kW	Code	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus
	€				
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 490 x H : 445 mm	Code	V01289	V01289	V01289	V01289
	€	218	218	218	218
<b>Kit de 2 brûleurs «IS ECO» (1)</b> en remplacement de 2 brûleurs 1-230V+T	Code	-	V03163	-	-
	€		1 480		

### LES ACCESSOIRES

<b>Pare-éclaboussures amovible</b> pour 1 gril	Code	-	-	-	V01563
	€				187
<b>Recharge "briquettes réfractaires"</b> lot de 45 briquettes pour 1 gril	Code	-	-	-	-
	€				

### Notes

1 - Brûleur équipé d'un économiseur d'énergie (sur base brûleur double couronne 8 kW).

1 gril fonte L

Gril à pierres  
Fonte ▲Gril à pierres  
Inox V

1 gril chro. N



1 gril chro. L



1 gril chro. NL



V02356	V02393	V02394	V01355	V01357	V01356
C-G1GRL	C-G1GRILPIER	C-G1GRILPIER-V	C-G1CHRN	C-G1CHRL	C-G1CHRNL
1~230V+T / 0,002	1~230V+T / 0,002	1~230V+T / 0,002	1~230V+T / 0,002	1~230V+T / 0,002	1~230V+T / 0,002
8	15	15	17,5	17,5	17,5
4 690	5 954	6 469	8 304	7 608	7 956
<b>LES OPTIONS</b>					
-	-	-	-	-	-
-	-	Inclus	-	-	-
Inclus	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus
V01289	V01289	V01289	V01289	V01289	V01289
218	218	218	218	218	218
-	-	-	-	-	-
<b>LES ACCESSOIRES</b>					
V01563	-	-	Inclus	Inclus	Inclus
187					
-	V02252	V02252	-	-	-
	250	250			



## MARMITES À CHAUFFE DIRECTE - ÉNERGIE GAZ

Cuve inox 316 L

Capacité :

150 L.

250 L.



BASCULEMENT MANIVELLE		Code	V01303	V01304
L : 1500 mm P : 1000 mm H : 900 mm		AEROGAM1500	G1MB150CD/C	G1MB250CD/C
		élect / kW	1~230V+T / 0,010	1~230V+T / 0,010
		gaz kW	25,6	38,4
		€	22 558	24 138
BASCULEMENT À VÉRIN 1- 230 V		Code	V02852	V02853
L : 1500 mm P : 1000 mm H : 900 mm		AEROGAM1500	G1MBE150CD/C	G1MBE250CD/C
		élect / kW	1~230V+T / 0,360	1~230V+T / 0,360
		gaz kW	25,6	38,4
		€	23 270	24 814

LES OPTIONS			
<b>Cuve complète en acier inox 316 L. (1)</b> pour aliments acides et/ou salins	Code	Include	Include
	€		
<b>Régulation par doseur d'énergie</b> 1~230V+T / 0,008 kW	Code	Include	Include
	€		
<b>Sécurité au basculement de cuve</b> arrêt de la chauffe	Code	Include	Include
	€		
<b>Remise à niveau automatique</b> 1~230V+T / 0,022 kW	Code	-	-
	€		
<b>Couvercle équilibré</b> toutes positions	Code	Include	Include
	€		
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 1490 x H : 445 mm	Code	V01291	V01291
	€	572	572
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b> bec mobile : 360° L : 400 mm	Code	Inclus	Inclus
	€		

**Note**

1 - Nous consulter pour disponibilité

# MARMITES BAIN-MARIE À EAU - ÉNERGIE GAZ

150 L.



250 L.



## V01305

G1MB150BME/C  
1~230V+T / 0,032  
27,9

25 121

## V02854

G1MBE150BME/C  
1~230V+T / 0,382  
27,9

25 761

## V01306

G1MB250BME/C  
1~230V+T / 0,032  
35

26 749

## V02855

G1MBE250BME/C  
1~230V+T / 0,382  
35

27 342

### LES OPTIONS

Incluse

Incluse

Incluse

Incluse

Incluse

Incluse

Inclus

Inclus

Inclus

Inclus

V01291

572




Inclus

V01291

572

Inclus

## SAUTEUSES BASCULANTES ÉNERGIE GAZ

			50 dm2	50 dm2 ext D. lg 1100 mm	Caisson neutre	80 dm2
<b>MANIVELLE</b>		<b>Code</b>	<b>V01360</b>			<b>V01313 *</b>
L : 1000/1500 mm		AEROGAM1000	G1SBM50I			G1SBM80I
P : 1000 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,006			1~230V+T / 0,006
H : 500 mm		gaz kW	25,6			42
		€	15 408			21 018
<b>MANIVELLE</b>		<b>Code</b>	<b>V01753</b>			
L : 1100 mm		AEROGAM1000	G1SBM50I/D			
P : 1000 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,006			
H : 900 mm		gaz kW	25,6			
		€	15 408			
<b>CAISSON</b>		<b>Code</b>			<b>V01754</b>	
L : 100 mm	pour complément au dos du V01753 en emploi dans ensemble central	AEROGAM			CAISSON100	
P : 1000 mm		élect / kW			-	
H : 900 mm		gaz kW			-	
		€			1 139	
<b>À VÉRIN 1 - 230 V</b>		<b>Code</b>	<b>V02942</b>	<b>V02943</b>		<b>V02944 *</b>
L : 1000/1100 1500 mm		AEROGAM1500	G1SBE50I	G1SBE50I/D		G1SBE80I
P : 1000 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,2	1~230V+T / 0,2		1~230V+T / 0,2
H : 900 mm		gaz kW	25,6	25,6		42
		€	16 578	16 744		22 355
<b>LES OPTIONS</b>						
<b>Cuve à fond bi-métal 10 mm</b>		<b>Code</b>	<b>V02043</b>	<b>V02043</b>	-	<b>V02045</b>
int/ext: inox18-10 e: 2mm /acier e: 8mm		€	572	572		941
<b>Rejet ou mélangeur EF + electrovanne</b>		<b>Code</b>	<b>V03588</b>	<b>V03588</b>	<b>V03588</b>	<b>V03588</b>
		€	811	811	811	811
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b>		<b>Code</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	-	<b>Inclus</b>
bec mobile : 360° L : 400 mm		€				
<b>Régulation par doseur d'énergie</b>		<b>Code</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	-	<b>Inclus</b>
1~230V+T / 0,008 kW		€				
<b>Sécurité au basculement de cuve</b>		<b>Code</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	-	<b>Inclus</b>
arrêt de la chauffe		€				
<b>Couvercle équilibré</b>		<b>Code</b>	<b>V00569</b>	<b>V00569</b>	-	<b>V01197</b>
toutes positions		€	1 134	1 134		1 188
<b>Égouttoir inox amovible</b>		<b>Code</b>	<b>V02492</b>	<b>V02492</b>	-	<b>V02494</b>
impérativement monté en usine		€	915	915		1 149
<b>Dos inox monté en usine</b>		<b>Code</b>	<b>V01290</b>	<b>V01290</b>	-	<b>V01291</b>
dos fixe de L : 990/1490 x H : 445 mm		€	381	381		572
<b>LES ACCESSOIRES</b>						
<b>Adaptateur bain-marie GN</b>		<b>Code</b>	<b>V01158</b>	<b>V01158</b>	-	<b>V01159</b>
bac(s) non fourni(s)		€	910	910		1 004

### Notes

\* Si mitres basses 2 mitres obligatoires.

# SAUTEUSES BRAISIÈRES BASCULANTES - ÉNERGIE GAZ

55 dm<sup>2</sup>

85 dm<sup>2</sup>



## Régulation électronique sur bandeau

BASCULEMENT ÉLECTRIQUE		Code	V02690	V02688
L : 1500/2000 mm		AEROGAM1500/2000	G1SBEL55I	G1SBEL85I
P : 1000 mm		élect / kW	1-230V+T / 0,2	1-230V+T / 0,2
H : 900 mm		gaz kW	23	37
		€	18 782	25 886

## \*\* Régulation électronique TACTILE sur colonne

BASCULEMENT ÉLECTRIQUE		Code	V02901	V02892
L : 1500/2000 mm		AEROGAM1500/20000	G1SBEL55I-TACT	G1SBEL85I-TACT
P : 1000 mm		élect / kW	1-230V+T / 0,2	1-230V+T / 0,2
H : 900 mm		gaz kW	23	37
		€	24 045	30 841

## LES OPTIONS

	Code	V02698	V02697
<b>Fond bi-métal inox18-10/acier</b> 55 dm <sup>2</sup> = 8+2 mm // 85 dm <sup>2</sup> = 12+2 mm	€	647	1 003
<b>Bornier raccordement optimiseur</b> pour gestion énergie	€	Inclus	Inclus
<b>Doseur volumétrique ef+ec (1)</b> pour remplissage automatique	€	2 444	2 444
<b>Sécurité au basculement de cuve</b> arrêt de la chauffe	€	Inclus	Inclus
<b>Relevage automatique des paniers</b> à commande électrique	€	6 583	6 583
<b>Douchette de lavage</b> avec flexible et enrouleur automatique	€	1 448	1 448
<b>Égouttoir inox amovible</b> impérativement monté en usine	€	934	934
<b>Couvercle équilibré</b> avec poignée tube	€	Inclus	Inclus
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 1490/1990 x H : 645 mm	€	Inclus	Inclus
<b>Sonde à piquer</b> Disponible uniquement sur la version tactile	€	1 511	1 511
<b>Mélangeur ef/ec à cde électrique</b> rejet fixe intégré dans cuve	€	Inclus	Inclus







## LES ACCESSOIRES

	Code	V02188	V02188
<b>Panier à pâtes (l'unité)</b> GN1/1 x 200 mm anse crochet	€	458	458

## Note

1 - Inclus sur version tactile.







## ANNEXES ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

			4 PL. 400 x 400	4 PL. 300 x 300	PCF 4 zones 4 x 4 kW	4 foyers rayonnants	Foyers induction 4 x 5 kW
							
<b>CORPS HAUT : 500 mm</b>		<b>Code</b>	<b>V01320</b>	<b>V01374</b>	<b>V02983</b>	<b>V02511 (1)</b>	<b>V03609 (1)</b>
L : 1000 mm		AEROGAM1000	C-E400	C-E300	C-E1PCF4ZONE	C-E4RAY/A	C-E4IND5000
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 20	3~400V+N+T / 12	3~400V+N+T / 16	3~400V+N+T / 16	3~400V+N+T / 20
H : 900 mm		gaz kW	-	-	-	-	-
		€	<b>9 287</b>	<b>7 504</b>	<b>10 483</b>	<b>11 289</b>	<b>17 550</b>
<b>LES OPTIONS</b>							
<b>Télécommande 24 V.</b>		<b>Code</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	-	-	-
contacteur(s) non fourni(s)		€	" +7% "	" +7% "			
<b>2 détecteurs de récipients</b>		<b>Code</b>	-	-	-	<b>V01140</b>	-
pour 1 plaque à 2 foyers		€				<b>939</b>	
<b>Vidange dans tiroir pour réchaud uniquement</b> - SANS RUISS. EAU		<b>Code</b>	-	-	-	-	-
		€					
<b>Plancha Inox</b>		<b>Code</b>	-	-	-	-	-
en remplacement de plancha chrome		€					
<b>Vidange en façade</b>		<b>Code</b>	-	-	-	-	-
Incluse réchaud		€					
<b>Tube vidange à raccorder</b>		<b>Code</b>	-	-	-	-	-
pour grill(s)		€					
<b>Dos inox monté en usine</b>		<b>Code</b>	<b>V01290</b>	<b>V01290</b>	<b>V01290</b>	<b>V01290</b>	<b>V01290</b>
dos fixe de L : 990 x H : 445 mm		€	<b>381</b>	<b>381</b>	<b>381</b>	<b>381</b>	<b>381</b>
<b>Gril fonte lisse</b>		<b>Code</b>	-	-	-	-	-
remplace 1 gril fonte nervuré		€					
<b>LES ACCESSOIRES</b>							
<b>Pare-éclaboussures amovible</b>		<b>Code</b>	-	-	-	-	-
pour 1 gril ou 1 plancha		€					

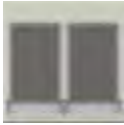





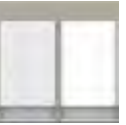

### Notes







1 - Impératif : prévoir un neutre de L : 250 mm entre plaque vitrocéramique et : plaque de cuisson, grill et plancha gaz.

n - Prix unitaire à multiplier par 'n' (nombre de composant(s) concerné(s)).

			2 PL 400 x 400	2 PL 300 x 300	1 gril fonte N	1 gril fonte L	2 foyers rayon.
							
<b>CORPS HAUT : 500 mm</b>		<b>Code</b>	<b>V01321</b>	<b>V01369</b>	<b>V01370</b>	<b>V02358</b>	<b>V01568 (1)</b>
L : 500 mm		AEROGAM500	C-E400	C-E300	C-E1GRN	C-E1GRL	C-E2RAY/A
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 10	3~400V+N+T / 6	3~400V+N+T / 7,5	3~400V+N+T / 6,6	3~400V+N+T / 8
H : 900 mm		gaz kW	-	-	-	-	-
		€	<b>5 616</b>	<b>4 763</b>	<b>5 720</b>	<b>5 720</b>	<b>7 120</b>
<b>LES OPTIONS</b>							
<b>Télécommande 24 V</b>		<b>Code</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	-
contacteur(s) non fourni(s)		€	" +7% "	" +7% "	" +7% "	" +7% "	
<b>2 détecteurs de récipients</b>		<b>Code</b>	-	-	-	-	<b>V01140</b>
pour 1 plaque à 2 foyers		€					<b>939</b>
<b>Induction 2 x 3,5 kW</b>		<b>Code</b>	-	-	-	-	-
		€					
<b>Dos inox monté en usine</b>		<b>Code</b>	<b>V01289</b>	<b>V01289</b>	<b>V01289</b>	<b>V01289</b>	<b>V01289</b>
dos fixe de L : 490 x H : 445 mm		€	<b>218</b>	<b>218</b>	<b>218</b>	<b>218</b>	<b>218</b>
<b>Relevage paniers automatique</b>		<b>Code</b>	-	-	-	-	-
1-230V+T		€					
<b>LES ACCESSOIRES</b>							
<b>Pare-éclaboussures amovible</b>		<b>Code</b>	-	-	<b>V01563</b>	<b>V01563</b>	-
pour 1 gril		€			<b>187</b>	<b>187</b>	

## Ruissellement d'eau inclus

2 grils fonte N	Plancha acier	Plancha chrom.	Plancha chrom. 4 zones	2 grils chro. N	2 grils chro. L	2 grils chro. NL	Bain-marie GN2/1
							
<b>V01375</b>	<b>V03546</b>	<b>V03547</b>	<b>V02897</b>	<b>V01376</b>	<b>V01378</b>	<b>V01377</b>	<b>V01380</b>
C-E2GRN	C-E1PL/ACR/RUIS	C-E1PL/CHR/RUIS	C-E1PLANCHA4ZONES	C-E2CHRN	C-E2CHRL	C-E2CHRNL	C-E1BME2/1
3~400V+N+T / 15	3~400V+N+T / 15	3~400V+N+T / 15	3~400V+N+T / 16	3~400V+N+T / 18	3~400V+N+T / 18	3~400V+N+T / 18	3~400V+N+T / 3
-	-	-	-	-	-	-	-
<b>8 507</b>	<b>10 904</b>	<b>12 360</b>	<b>15 595</b>	<b>14 992</b>	<b>13 530</b>	<b>14 160</b>	<b>5 616</b>
<b>LES OPTIONS</b>							
<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>
" +7% "	" +7% "	" +7% "	" +7% "	" +7% "	" +7% "	" +7% "	" +7% "
-	-	-	-	-	-	-	-
-	<b>V03544</b>	<b>V03544</b>	<b>V03544</b>	-	-	-	-
-	354	354	354	-	-	-	-
-	-	<b>V03394</b>	-	-	-	-	-
-	-	2 343	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	Inclus
-	Inclus	Inclus	Inclus	-	-	-	-
<b>V01290</b>	<b>V01290</b>	<b>V01290</b>	<b>V01290</b>	<b>V01290</b>	<b>V01290</b>	<b>V01290</b>	<b>V01290</b>
381	381	381	381	381	381	381	381
<b>V01561 (n)</b>	-	-	-	-	-	-	-
Sans supplément							
<b>LES ACCESSOIRES</b>							
<b>V01563 (n)</b>	<b>V02596</b>	<b>V02596</b>		Inclus - nb : 2	Inclus - nb : 2	Inclus - nb : 2	-
187	374	374					

foyer induct. 2 x 5 kW	1 gril chrom. N	1 gril chrom. L	1 gril chrom. NL	Cuiseur à pâtes	Bain-marie GN 1/1
					
<b>V03603 (1)</b>	<b>V01371</b>	<b>V01373</b>	<b>V01372</b>	<b>V02928</b>	<b>V01379</b>
C-E2IND5000	C-E1CHRN	C-E1CHRL	C-E1CHRNL	C-E1CUIPAT1/1	C-E1BME1/1
3~400V+N+T / 10	3~400V+N+T / 9	3~400V+N+T / 9	3~400V+N+T / 9	3~400V+N+T / 11	1~230V+T / 1
-	-	-	-	-	-
<b>9 932</b>	<b>9 012</b>	<b>8 195</b>	<b>8 460</b>	<b>8 310</b>	<b>3 526</b>
-	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	<b>V00878</b>	-
-	" +7% "	" +7% "	" +7% "	" +7% "	-
-	-	-	-	-	-
<b>V03630</b>	-	-	-	-	-
Sans supplément					
<b>V01289</b>	<b>V01289</b>	<b>V01289</b>	<b>V01289</b>	<b>V01289</b>	<b>V01289</b>
218	218	218	218	218	218
-	-	-	-	<b>V02929</b>	-
-	-	-	-	2 350	-
-	Inclus - nb : 1	Inclus - nb : 1	Inclus - nb : 1	-	-

## FRITEUSES À ZONE FROIDE - ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

### OPTION RELEVAGE AUTOMATIQUE

Cuve/prod.

14 l. / 26 kg/h

16 l. / 40 kg/h.

30 l. / 80 kg/h.



VIDANGE EN FACADE	Code	V01916 (1)	V01381 (1)	V01382 (1)
L : 500 mm	AEROGAM500	E1FR1412	E1FR1618HR	E1FR3025HR
P : 1000 mm	élect / kW	3~400V+N+T / 12	3~400V+N+T / 18	3~400V+N+T / 25
H : 900 mm	gaz kW	-	-	-
	€	6 157	7 171	7 212

### LES OPTIONS

<b>Régulation électronique</b> prog. de fonte des graisses solides	Code	-	V01180	V01180
	€		1 056	1 056
<b>Télécommande 24 V.</b> contacteur(s) non fourni(s)	Code	V00878	V00878	V00878
	€		“+7%”	
<b>Bornier raccordement optimiseur</b> pour gestion énergie	Code	V02427	V02427	V02427
	€	177	177	177
<b>Dotation: 2 x 1/2 panier à frites</b> remplace panier de base	Code	V02214	V02214	Inclus
	€	Sans supplément	Sans supplément	
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 490 x H : 445 mm	Code	V01289	V01289	V01289
	€	218	218	218
<b>Relevage automatique + 1 panier</b> 1~230V+ T / 0.162 kW - monté en usine	Code	V00986	V00986	V00986
	€	2 452	2 452	2 452

### LES ACCESSOIRES

<b>Panier à frites</b> panier supplémentaire	Code	04062A	04062A	04065A
	€	191	191	293
<b>1/2 panier à frites</b> 1/2 panier supplémentaire	Code	07590A	07590A	-
	€	120	120	
<b>Claie à poisson</b> utilisation impérative dans "panier"	Code	F02921	F02921	F16062
	€	191	191	218

### Notes

1 - Sécurité incendie : ne pas juxtaposer une (des) friteuse(s) à un ou plusieurs des appareils suivants : feux-nus, grills-à-pierres, wok... (appareils à brûleurs découverts) afin de prévenir tout risque d'embrasement de l'huile.





## MARMITES À BAIN-MARIE À EAU - ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

Cuve inox 316 L

Capacité :

150 l.

250 l.



BASCULEMENT MANIVELLE		Code	V01436	V01322
L : 1500 mm		AEROGAM1500	EMB150BME/C	EMB250BME/C
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 18	3~400V+N+T / 27
H : 900 mm		gaz kW	-	-
		€	25 979	27 654
BASCULEMENT À VÉRIN 1 - 230 V		Code	V03011	V02987
L : 1500 mm		AEROGAM1500	EMBE150BME/C	EMBE250BME/C
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 18,3	3~400V+N+T / 27,3
H : 900 mm		gaz kW	-	-
		€	26 598	28 226

LES OPTIONS			
<b>Cuve complète en acier inox 316 L. (1)</b> pour aliments acides et/ou salins	Code	Include	Include
	€		
<b>Bornier raccordement optimiseur</b> pour gestion énergie	Code	V02427	V02427
	€	177	177
<b>Régulation par doseur d'énergie</b> 1~230V+T / 0,008 kW	Code	Include	Include
	€		
<b>Sécurité au basculement de cuve</b> arrêt de la chauffe	Code	Include	Include
	€		
<b>Remise à niveau automatique</b> 1~230V+T / 0,022 kW	Code	Include	Include
	€		
<b>Couvercle équilibré</b> toutes positions	Code	Inclus	Inclus
	€		
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 1490 x H : 445 mm	Code	V01291	V01291
	€	572	572
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b> bec mobile : 360° L : 400 mm	Code	Inclus	Inclus
	€		

**Note**

1 - Nous consulter pour disponibilité



## SAUTEUSES BASCULANTES ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

Basculement à vérin disponible

Capacité :

50 dm<sup>2</sup>

50 dm<sup>2</sup> ext D.

Caisson neutre

80 dm<sup>2</sup>



MANIVELLE		Code	V01318		V01319	
L : 1000/1500 mm		AEROGAM1000	E1SBM50I		E1SBM80I	
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 15		3~400V+N+T / 22,5	
H : 900 mm		gaz kW	-		-	
		€	14 815		20 488	
MANIVELLE		Code	V01755			
L : 1100 mm		AEROGAM1000	E1SBM50I/D			
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 15			
H : 900 mm		gaz kW	-			
		€	14 815			
CAISSON		Code	V01754			
L : 100 mm	Pour complément au dos du V01753 en emploi dans ensemble central	AEROGAM	CAISSON100			
P : 1000 mm		élect / kW	-			
H : 900 mm		gaz kW	-			
		€	1 139			
À VÉRIN 1 S- 230 V		Code	V02945	V02946	V02947	
L : 1000/1100/1500 mm		AEROGAM1000/1500	E1SBE50I	E1SBE50I/D	E1SBE80I	
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N + T / 15,3	3~400V+N + T / 15,3	3~400V+ N + T / 22,8	
H : 900 mm		gaz kW	-		-	
		€	16 151	16 318	21 819	
LES OPTIONS						
<b>Cuve à fond bi-métal 10 mm</b>		Code	V02043	V02043	-	V02045
int/ext: inox18-10 e: 2mm /acier e : 8mm		€	572	572	-	941
<b>Mélangeur ef/ec Ø 20x27</b>		Code	Inclus	Inclus	-	Inclus
bec mobile : 360° L : 400 mm		€				
<b>Rejet ou mélangeur EF + electrovanne</b>		Code	V03588	V03588	V03588	V03588
		€	811	811	811	811
<b>Régulation par doseur d'énergie</b>		Code	Incluse	Incluse	-	Incluse
1~230V+T / 0,008 kW		€				
<b>Sécurité au basculement de cuve</b>		Code	Incluse	Incluse	-	Incluse
arrêt de la chauffe		€				
<b>Couvercle équilibré</b>		Code	V00569	V00569	-	V01197
toutes positions		€	1 134	1 134	-	1 188
<b>Égouttoir inox amovible</b>		Code	V02492	V02492	-	V02494
impérativement monté en usine		€	915	915	-	1 105
<b>Dos inox monté en usine</b>		Code	V01290	V01290	-	V01291
dos fixe de L : 990/1490 x H : 445 mm		€	381	381	-	572
LES ACCESSOIRES						
<b>Adaptateur bain-marie GN</b>		Code	V01158	V01158	-	V01159
bac(s) non fourni(s)		€	910	910	-	1 004


# SAUTEUSES BRAISIÈRES BASCULANTES ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

55 dm<sup>2</sup>


85 dm<sup>2</sup>



## Régulation électronique sur bandeau

BASCULEMENT ÉLECTRIQUE	Code	V02691	V02689
L : 1500/2000 mm P : 1000 mm H : 900 mm	AEROGAM1500	E1SBEL55I	E1SBEL85I
	élect / kW	3~400V+N+T / 15	3~400V+N+T / 30
	gaz kW	-	-
	€	18 782	25 886

## \* Régulation électronique TACTILE sur colonne

BASCULEMENT ÉLECTRIQUE	Code	V02902	V02903
L : 1500/2000 mm P : 1000 mm H : 900 mm	AEROGAM2000	E1SBEL55I-TACT	E1SBEL85I-TACT
	élect / kW	3~400V+N+T / 15	3~400V+N+T / 30
	gaz kW	-	-
	€	24 045	30 841

LES OPTIONS			
<b>Fond bi-métal inox18-10/acier</b> 55 dm <sup>2</sup> = 8+2 mm // 85 dm <sup>2</sup> = 12+2 mm	Code	V02698	V02697
	€	647	1 003
<b>Mélangeur ef/ec à cde électrique</b> rejet fixe intégré dans cuve	Code	Inclus	Inclus
	€		
<b>Bornier raccordement optimiseur</b> pour gestion énergie	Code	Inclus	Inclus
	€		
<b>Doseur volumétrique ef+ec (1)</b> pour remplissage automatique	Code	V02696	V02696
	€	2 444	2 444
<b>Sécurité au basculement de cuve</b> arrêt de la chauffe	Code	Inclus	Inclus
	€		
<b>Relevage automatique des paniers</b> à commande électrique	Code	V02692	V02692
	€	6 583	6 583
<b>Douchette de lavage</b> avec flexible et enrouleur automatique	Code	V02693	V02693
	€	1 448	1 448
<b>Égouttoir inox amovible</b> impérativement monté en usine	Code	V02695	V02694
	€	934	1 165
<b>Couvercle équilibré</b> avec poignée tube	Code	Inclus	Inclus
	€		
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 990/1490 x H : 645 mm	Code	Inclus	Inclus
	€		
<b>Sonde à piquer</b> Disponible uniquement sur la version tactile	Code	V03215	V03215
	€	1 511	1 511

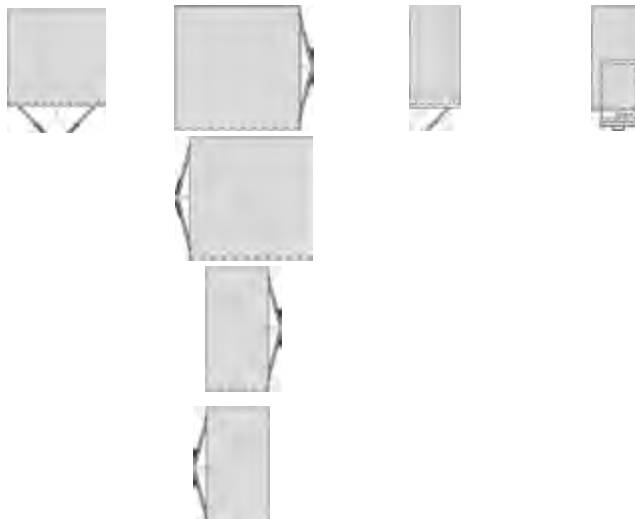
LES ACCESSOIRES			
<b>Panier à pâtes (l'unité)</b> GN1/1 x 200 mm anse crochet	Code	V02188	V02188
	€	458	458

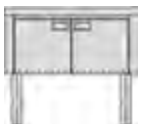




### Note

1 - Inclus sur version tactile.

## ÉLÉMENTS ET ANNEXES NEUTRES

Avec portes      Portes latérales      Avec portes      Tiroir GN2/1



<b>PLACARD PLANCHER AMOVIBLE</b>		<b>Code</b>	<b>V01384</b>
L: 1000 mm		AEROGAM1000	PLAC/P
P: 1000 mm		élect / kW	-
H: 900 mm		gaz kW	-
		€	<b>3 671</b>
<b>PLACARD PLANCHER AMOVIBLE</b>		<b>Code</b>	<b>V02466</b>
L: 1000 mm		AEROGAM	PLAC/P-LAT
P: 1000 mm		élect / kW	-
H: 900 mm		gaz kW	-
		€	<b>5 314</b>
<b>PLACARD PLANCHER AMOVIBLE</b>		<b>Code</b>	<b>V01383</b>
L: 500 mm		AEROGAM	PLAC/P
P: 1000 mm		élect / kW	-
H: 900 mm		gaz kW	-
		€	<b>2 714</b>
<b>TIROIR GN1/1</b>		<b>Code</b>	<b>V02447</b>
L: 500 mm		AEROGAM	N/T
P: 1000 mm		élect / kW	-
H: 900 mm		gaz kW	-
		€	<b>3 474</b>
		<b>Code</b>	<b>V02467</b>
L: 500 mm		AEROGAM	PLAC/P-LAT
P: 1000 mm		élect / kW	-
H: 900 mm		gaz kW	-
		€	<b>4 857</b>





# ***XL Concept***



Matériels polyvalents  
en cuisine collective.

**LE CHOIX DE LA PERFORMANCE**



**CHARVET**

**ON/OFF**

Manuel



88 °C

45 °C



105 °C

91 °C



00:15:30

09:15:37  
17/10/2018

Stop



**XL concept**

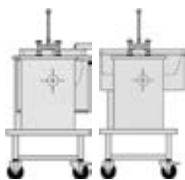


## LES ATOUTS DE LA GAMME

- ▼ Polyvalence
- ▼ Efficacité
- ▼ Maîtrise des cuissons



## DESCRIPTIFS SOMMAIRES



### MINI-MARMITE & MINI-Sauteuse MOBILES

- Châssis inox 18-10 épaisseur 10>20/10.
- Cuves en acier inox 18-10 à basculement manuel par manivelle. Couvercles inox.
- Chauffage par thermoplongeurs (marmite), résistances électriques plaquées (sauteuse) pilotées par doseur d'énergie.
- Socle en tube inox avec 4 roues pivotantes.

### SIMPLES SERVICES MOBILES spécificités de construction

- Dessus (encadrement) en acier inox 18-10, épaisseur 30/10, avec 4 bords tombés de 55 mm et contre-pli avant (en inox f17 pour encadrement des plaques électriques).
- Habillage porteur en acier inox 18-10, épaisseur 10 à 20/10, assemblé par soudures électriques.
- Robinetteries gaz à rattrapage de jeu, et/ou organes électriques de commande et de régulation, montés sur panneaux en acier émaillé, disposés en retrait de la façade, avec repères sérigraphiés.
- Châssis hauteur 530 mm avec pieds en tube acier inox 18-10, diamètre 60,3 mm, ceinture basse inox 18/10 épaisseur 15/10 avec 2 pare-chocs aux angles arrières, et 4 roues pivotantes diamètre 125 mm (dont 2 avant avec dispositif de blocage).

### SIMPLES SERVICES MOBILES COMPOSANTS GAZ



#### 2 FEUX NUS

- sous grilles fonte de 495 x 350 mm brûleurs de 10 kW avec veilleuses et sécurités par thermocouples, pilotés par robinets ralenti <-> plein feu à rattrapage de jeu bac à eau chaudronné en inox avec bonde de vidange (non alimenté) tube de vidange accompagné au sol.



### PLANCHA LISSE au chrome dur (plaque de cuisson contact) de 800 x 680 mm

- Brûleur 'multi-rampes' de 20 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par thermostat 50-350°C
- Gorge périphérique chaudronnée à angles arrondis avec orifice de vidange
- Alimentation en eau (ruissellement) par électrovanne
- Tube de vidange accompagné au sol - étanchéité par pénétration du bord de la gorge en sous-face de la plancha.

### SIMPLES SERVICES MOBILES COMPOSANTS ÉLECTRIQUE



#### 2 PLAQUES DE CUISSON

- blindées fixes de 400 x 400 mm de 5 kW, pilotées par des commutateurs à 3 allures avec voyants 'marche' limiteurs de température intégrés tiroir de propreté en façade.

### 2 FOYERS À INDUCTION de 300 x 300 mm de 5 kW

- sous plaque 'vitrocéramique' de 360 x 620 x 6 mm sérigraphiée - commutateurs et voyants 'marche' - thermostats de régulation et thermostats de sécurité.



### PLANCHA LISSE AU CHROME DUR (plaque de cuisson contact) de 800 x 680 mm puissance 15 kW

- pilotée par thermostat 50-350°C
- Voyant 'marche' gorge périphérique chaudronnée à angles arrondis avec orifice de vidange
- Alimentation en eau (ruissellement) par électrovanne - tube de vidange accompagné au sol
- Étanchéité par pénétration du bord de la

gorge en sous-face de la plancha.



### MARMITES BASCULANTES à cuve cylindrique et agitateur

- Châssis en acier inox épaisseur 30/10 pieds inox avec manchon de protection P.V.C. Habillage en inox aisi 304 épaisseur 15-20/10.
- Cuve inox cylindrique chaudronnée à fond hémisphérique en acier inox 316 L épaisseur 25/10.
- Couvercle double peau inox sur charnière équilibrée avec amortisseur à gaz - poignée tube sécurité anti-basculement de cuve - couvercle fermé orifice avec grille de sécurité pour adjonction de produits en cours de cuisson.
- Basculement électrique par moto-réducteur.
- Remplissage automatique en eau chaude ou froide par doseur sécurité sur position du bec verseur.
- Double enveloppe bain-marie en acier inox 304 épaisseur 20-40/10 avec groupe de sécurité mano-soupape.
- Remise à niveau automatique.
- Agitateur amovible en acier inox à vitesse variable et programmation de cycles de travail.
- Chauffage gaz par brûleur acier à haut rendement avec allumage automatique et surveillance électronique de flamme.
- Chauffage électrique par résistances blindées en incoloy 800 thermostat électronique.
- Chauffage vapeur par alimentation réseau.
- Tableau de commande et programmation à touches sensibles, afficheurs digitaux et diodes électroluminescentes.

### SAUTEUSES POLYVALENTES basculantes à cuve rectangulaire (sauteuses marmites friteuses)

- Châssis en acier inox épaisseur 30-40/10 - support sur 4 pieds inox avec manchon de protection P.V.C. ou 2 consoles murales, ou 2 pieds inox et un muret maçonné ou une cornière murale inox (voir schéma ci-dessous).
- Habillage en inox aisi 304 épaisseur 20>15/10.

# CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE CONSTRUCTION

- ♥ Châssis en acier inox épaisseur mini 30/10.
- ♥ Pieds inox.
- ♥ Habillage en inox AISI 304 épaisseur 20>15/10.
- ♥ **DIMENSIONS** Voir pages suivantes

**TABLEAU DE COMMANDE**  
Ecran tactile ETC sur marmites  
basculantes, sauteuses polyvalentes,  
et sauteuses cylindriques à racleur.



## RÉSERVE IMPORTANTE

**Afin de démonter les panneaux latéraux et d'accéder aisément aux volumes techniques des appareils, il est recommandé de laisser un espace libre de 400 mm minimum de chaque côté.**

- Cuve inox à fond plat - fond en inox aisi 304 épaisseur 15 mm - virole épaisseur 25/10 - égouttoir amovible inclus.
- Basculement électrique par moto-réducteur.
- Remplissage automatique en eau chaude ou froide par doseur - sécurité sur position du bec verseur et sécurité en fonction friteuse.
- Couvercle double peau inox épaisseur 12/10 sur charnière équilibrée avec amortisseur à gaz - poignée tube - sécurité antibasculement de cuve couvercle fermé.
- Couvercle isolé renforcé avec système de fermeture à verrous, soupape de sécurité, et système de dépressurisation en fin de cycle pour modèles autoclaves.
- Balancelle à paniers à relevage automatique à commandes digitales incluse sur modèles spécifiques impérativement montés sur 4 pieds inox h : 150 mm avec manchon de protection P.V.C.
- Chauffage gaz par brûleur acier inox à haut rendement avec allumage automatique et surveillance électronique de flamme.
- Chauffage électrique par résistances blindées en incoloy 800 - thermostat électronique.
- Tableau de commande et programmation à touches sensibles, afficheurs digitaux et diodes électroluminescentes.

### SAUTEUSES BASCULANTES

#### à cuve ronde et racleur

- Châssis en acier inox épaisseur 30-40/10 pieds inox avec manchon de protection P.V.C. Habillage en inox aisi 304 épaisseur 15-20/10.
- Cuve inox à fond plat fond en inox aisi 304

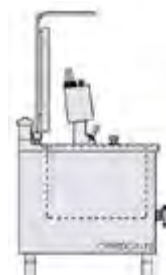
- épaisseur 12 mm virole épaisseur 30/10.
- Couvercle double peau inox sur charnière équilibrée avec amortisseur à gaz poignée tube sécurité anti-basculement de cuve couvercle fermé.
- Basculement électrique par moto-réducteur.
- Remplissage automatique en eau chaude ou froide par doseur - sécurité sur position du bec verseur.
- Racleur amovible en acier inox à vitesse variable et programmation de cycles de travail.
- Chauffage gaz par brûleur acier inox à haut rendement avec allumage automatique et surveillance électronique de flamme.
- Chauffage électrique par résistances blindées en incoloy 800 - thermostat électronique.
- Tableau de commande et programmation par écran tactile.



### CUISEURS À LÉGUMES et féculents

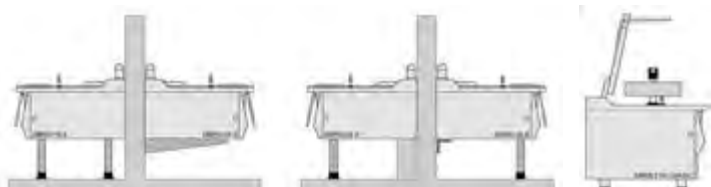
- Châssis en acier inox épaisseur mini 20 à 30/10 pieds inox avec manchon de protection P.V.C.

- Habillage en inox aisi 304 épaisseur 10/10.
- Cuve en acier inox aisi 316, épaisseur 30/10, avec vidange en façade ø 50/60 en laiton chromé
- Panier(s) perforé(s) en acier inox aisi 316 épaisseur 15/10, à basculement automatique cuisson/vidage avec arrêt.
- Couvercle équilibré en acier inox aisi 304 épaisseur 10/10.
- Remplissage et remise-à-niveau d'eau automatique.
- Robinet de chasse de l'amidon et trop-plein d'évacuation.
- Douchette extractible pour refroidissement rapide des aliments et nettoyage de la cuve.
- Chauffage gaz par brûleur acier à haut rendement avec allumage automatique et surveillance électronique de flamme
- Chauffage électrique par résistances blindées en incoloy 700 thermostat électronique.
- Chauffage vapeur par échangeur en acier inox aisi 304 épaisseur 20/10 avec vanne de distribution, groupe de sécurité, et orifice de condensats.



- Tableau de commande et programmation à touches sensibles, afficheurs digitaux et diodes électroluminescentes
- Témoins lumineux (gyrophares) de fin de cuisson.

**Support de sauteuse / Attention nous consulter**



**Sauteuse avec relevage automatique des paniers**

## MINI-MARMITE ET MINI-Sauteuse BASCULANTES MOBILES - ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

Marmite basculante 40 L.  
BM HUILE



Sauteuse basculante 30 dm²



À MANIVELLE		Code	V01299
L : 850 mm		MINI	EMB40BMH
P : 650 mm		élect / kW	3-400V+N+T / 12
H : 960 mm		gaz kW	-
		€	13 541
À MANIVELLE		Code	V01300
L : 850 mm		MINI	ESBM30I
P : 650 mm		élect / kW	3-400V+N+T / 9
H : 960 mm		gaz kW	-
		€	12 761
LES OPTIONS			
<b>Bornier raccord. optimiseur</b>	<b>Code</b>	<b>V02427</b>	<b>V02427</b>
pour gestion d'énergie	€	177	177
<b>Mélangeur ef/ec 15x21</b>	<b>Code</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>
bec mobile : 360° sur côté gauche	€		
<b>Couvercle inox</b>	<b>Code</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>
avec dispositif de rangement	€		

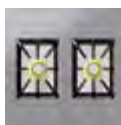



## SIMPLES SERVICES MOBILES ÉNERGIE GAZ ET ÉLECTRICITÉ

Hauteur : 850 mm

2 feux nus

Plancha chrome



		Code	V02766	V02765
L : 1000 mm		XC-1000	G2FN	G1PLANCHA/CHR
P : 1000 mm		élect / kW	1-230V+T / 0.02	1-230V+T / 0.02
H : 850 mm		gaz kW	20	20
		€	<b>9 573</b>	<b>14 258</b>

LES OPTIONS			
<b>Allumage électrique tous brûleurs à train d'étincelle - 1~230V+T / 0,002 kW</b>	Code	Inclus	Inclus
	€		
<b>Bac à eau non alimenté</b> bac chaudironné + bonde de vidange	Code	Inclus	-
	€		
<b>Ruissellement d'eau dans gorge</b> prévoir EF et raccordement sur EU	Code	-	Inclus
	€		
<b>Tube vidange accompagné</b> rejet sous appareil	Code	Inclus	Inclus
	€		
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 990 x H : 645 mm	Code	Inclus	Inclus
	€		
<b>Cadre pour cuisson sauté</b>	Code	-	<b>V03007</b>
	€		<b>574</b>

## SIMPLES SERVICES MOBILES ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

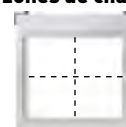
Hauteur : 850 mm


2 PL 400 x 400

Foyers induction  
2 x 5 kW

Plancha chr.

Plancha chr.  
4 zones de chauffe



		Code	V02768	V02773	V02767	V02920
L : 1000 mm		XC-1000	E2PL400	E2IND5000	E1PLANCHA/CHR	E1PLANCHA4ZONES
P : 1000 mm		élect / kW	3-400V+N+T / 10	3-400V+N+T / 10	3-400V+N+T / 15	3-400V+N+T / 20
H : 850 mm		gaz kW	-	-	-	-
		€	<b>9 963</b>	<b>16 931</b>	<b>14 581</b>	<b>16 796</b>

LES OPTIONS					
<b>Bornier raccord. optimiseur</b> pour gestion d'énergie	Code	V02427	-	V02427	V02427
	€	177		177	177
<b>Ruissellement d'eau dans gorge</b> prévoir EF et raccordement sur EU	Code	-	-	Inclus	Inclus
	€				
<b>Tube vidange accompagné</b> rejet sous appareil	Code	-	-	Inclus	Inclus
	€				
<b>Dos inox monté en usine</b> dos fixe de L : 990 x H : 645 mm	Code	Inclus	Inclus	Inclus	Inclus
	€				
<b>Cadre pour cuisson sauté</b>	Code	-	-	<b>V03007</b>	<b>V03007</b>
	€			<b>574</b>	<b>574</b>

LES ACCESSOIRES					
<b>Pare-éclaboussures amovible</b> pour 1 gril ou 1 plancha	Code	-	-	<b>V02596</b>	<b>V02596</b>
	€			<b>374</b>	<b>374</b>









## MARMITES BASCULANTES À CUVE CYLINDRIQUE ET AGITATEUR (SELON VERSION)







### ÉNERGIE GAZ

**Note :**  
Sonde produit HACCP incluse sur tous les modèles.

		Capacité :	105 L.	130 L.
				
		<b>Long. :</b>	<b>1355 mm</b>	<b>1355 mm</b>
		<b>Prof. :</b>	<b>1033/1200 mm</b>	<b>1133/1250 mm</b>
		<b>Haut. :</b>	<b>950 mm</b>	<b>950 mm</b>
<b>À BAIN-MARIE À EAU</b>	<b>Code</b>		<b>V03346</b>	<b>V03348</b>
	XC		PRIG105	PRIG130
	élect / kW		1-230V+T / 0.4	1-230V+T / 0.4
	gaz kW		25	30
	€		<b>33 119</b>	<b>36 343</b>
<b>BAIN-MARIE + AGITATEUR</b>	<b>Code</b>		<b>V03347</b>	<b>V03349</b>
	XC		PRIG105M	PRIG130M
	élect / kW		1-230V+T / 0.55	1-230V+T / 0.55
	gaz kW		25	30
	€		<b>47 970</b>	<b>50 206</b>



### ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

		Capacité :	105 L.	130 L.
				
		<b>Long. :</b>	<b>1355 mm</b>	<b>1355 mm</b>
		<b>Prof. :</b>	<b>900/1200 mm</b>	<b>1133/1250 mm</b>
		<b>Haut. :</b>	<b>950 mm</b>	<b>950 mm</b>
<b>À BAIN-MARIE A EAU</b>	<b>Code</b>		<b>V03417</b>	<b>V03419</b>
	XC		PRIE105	PRIE130
	élect / kW		3-400V+N+T / 18	3-400V+N+T / 24
	gaz kW		-	-
	€		<b>30 950</b>	<b>33 119</b>
<b>BAIN-MARIE + AGITATEUR</b>	<b>Code</b>		<b>V03418</b>	<b>V03420</b>
	XC		PRIE105M	PRIE130M
	élect / kW		3-400V+N+T / 18.6	3-400V+N+T / 24.6
	gaz kW		-	-
	€		<b>45 474</b>	<b>47 580</b>

#### LES OPTIONS

	Code	Inclus	Inclus
<b>Bornier raccord. optimiseur</b> pour gestion d'énergie	€		
<b>Refroidissement en eau froide</b> (SCT2) eau perdue ou circuit eau +2°C	€	<b>V02141 (1)</b> 9 069	<b>V02141 (1)</b> 9 069
<b>Vidange en façade</b> <b>BOUCHON EN P.180</b>	€	<b>V02711</b> 2 397	<b>V02711</b> 2 397
<b>Douchette avec flexible</b> sur enrouleur automatique	€	<b>V02221 (2)</b> 1 654	<b>V02221 (2)</b> 1 654
<b>4 roues pivotantes</b> diam. 150 mm / dont 2 avec freins	€	<b>V02142</b> 957	<b>V02142</b> 957
<b>Égouttoir inox monté en usine</b> adaptable sur bec verseur	€	<b>V02144</b> 920	<b>V02144</b> 920
<b>Trappe à ingrédients</b> sur modèles à agitateur	€	<b>V03473</b> 1 737	<b>V03473</b> 1 737

**Note : 1** - Uniquement sur les marmites à bain-marie. **2** - Douchette NON disponible sur versions électriques. - Châssis court HT : 550 mm.



**180 L.**  
**1455 mm**  
**1253/1310 mm**  
**950 mm**

**V03350**

PRIG180  
 1-230V+T / 0.4  
 40  
**38 709**



**250 L.**  
**1555 mm**  
**1300/1390 mm**  
**950 mm**

**V03352**

PRIG250  
 1-230V+T / 0.4  
 48  
**41 538**



**320 L.**  
**1655 mm**  
**1400/1490 mm**  
**950 mm**

**V03354**

PRIG320  
 1-230V+T / 0.4  
 48  
**45 999**



**500 L.**  
**1755 mm**  
**1400/1590 mm**  
**1100 mm**

**V03356**

PRIG500  
 1-230V+T / 0.4  
 48  
**61 776**

**V03351**

PRIG180M  
 1-230V+T / 0.75  
 40  
**55 203**

**V03353**

PRIG250M  
 1-230V+T / 1.5  
 48  
**60 263**

**V03355**

PRIG320M  
 1-230V+T / 1.5  
 48  
**66 373**

**V03357**

PRIG500M  
 1-230V+T / 1.5  
 48  
**95 155**



**180 L.**  
**1455 mm**  
**1253/1310 mm**  
**950 mm**

**V03421**

PRIE180  
 3-400V+N+T / 32  
 -  
**35 485**



**250 L.**  
**1555 mm**  
**1300/1390 mm**  
**950 mm**

**V03423**

PRIE250  
 3-400V+N+T / 36  
 -  
**38 376**



**320 L.**  
**1655 mm**  
**1400/1490 mm**  
**950 mm**

**V03425**

PRIE320  
 3-400V+N+T / 36  
 -  
**43 269**



**500 L.**  
**1755 mm**  
**1400/1590 mm**  
**1100 mm**

**V03427**

PRIE500  
 3-400V+N+T / 36  
 -  
**56 264**

**V03422**

PRIE180M  
 3-400V+N+T / 33.5  
 -  
**50 471**

**V03424**

PRIE250M  
 3-400V+N+T / 37.5  
 -  
**55 068**

**V03426**

PRIE320M  
 3-400V+N+T / 37.5  
 -  
**61 246**





**V03428**

PRIE500M  
 3-400V+N+T / 37.5  
 -  
**78 858**

**LES OPTIONS**

Inclus	Inclus	Inclus	Inclus
<b>V02141 (1)</b> 9 069	<b>V02141 (1)</b> 9 069	<b>V02141 (1)</b> 9 069	<b>V02141 (1)</b> 9 069
<b>V02640</b> 2 818	<b>V02640</b> 2 818	<b>V02640</b> 2 818	<b>V02640</b> 2 818
<b>V02221</b> 1 654	<b>V02221</b> 1 654	<b>V02221</b> 1 654	<b>V02221</b> 1 654
<b>V02142</b> 957	<b>V02142</b> 957	<b>V02142</b> 957	<b>V02142</b> 957
<b>V02145</b> 993	<b>V02146</b> 1 066	<b>V02147</b> 1 244	<b>V02588</b> 1 394
<b>V03473</b> 1 737	<b>V03473</b> 1 737	<b>V03473</b> 1 737	<b>V03473</b> 1 737

## MARMITES BASCULANTES À CUVE CYLINDRIQUE ET AGITATEUR (SELON VERSION) - ÉNERGIE VAPEUR

		Capacité :	105 L.	130 L.
				
		<b>Long. :</b>	<b>1355 mm</b>	<b>1355 mm</b>
		<b>Prof. :</b>	<b>1033/1200 mm</b>	<b>1133/1250 mm</b>
		<b>Haut. :</b>	<b>950 mm</b>	<b>950 mm</b>
<b>À BAIN-MARIE A EAU</b>		<b>Code</b>	<b>V03429</b>	<b>V03431</b>
	<b>XC</b>		PRIV105	PRIV130
	élect / kW		1-230V+T / 0.4	1-230V+T / 0.4
	kg/h		25	35
	€		<b>30 098</b>	<b>32 859</b>
<b>BAIN-MARIE + AGITATEUR</b>		<b>Code</b>	<b>V03430</b>	<b>V03432</b>
	<b>XC</b>		PRIV105M	PRIV130M
	élect / kW		1-230V+T / 0.55	1-230V+T / 0.55
	kg/h		25	35
	€		<b>43 898</b>	<b>46 197</b>
<b>LES OPTIONS</b>				
<b>Refroidissement en eau froide</b>	<b>Code</b>		<b>V02141</b>	<b>V02141</b>
(SCT2) eau perdue ou circuit eau +2°C	€		<b>9 069</b>	<b>9 069</b>
<b>Vidange en façade</b>	<b>Code</b>		<b>V02711</b>	<b>V02711</b>
<b>BOUCHON EN P.180</b>	€		<b>2 397</b>	<b>2 397</b>
<b>Douchette avec flexible</b>	<b>Code</b>		<b>V02221</b>	<b>V02221</b>
sur enrouleur automatique	€		<b>1 654</b>	<b>1 654</b>
<b>Trappe à ingrédients</b>	<b>Code</b>		<b>V03473</b>	<b>V03473</b>
sur modèle à agitateur	€		<b>1 737</b>	<b>1 737</b>
<b>Égouttoir inox monté en usine</b>	<b>Code</b>		<b>V02144</b>	<b>V02144</b>
adaptable sur bec verseur	€		<b>920</b>	<b>920</b>

**Note : Raccordement sur réseau vapeur taré à 0,45 bar en amont + vanne de barrage. Soupape de décharge tarée à 0,20 bar en aval.**

**180 L.**

**1455 mm**  
**1253/1310 mm**  
**950 mm**

**V03433**

PRIV180  
1-230V+T / 0.4  
45  
**34 960**

**250 L.**

**1555 mm**  
**1300/1390 mm**  
**950 mm**

**V03435**

PRIV250  
1-230V+T / 0.4  
60  
**37 653**

**320 L.**

**1655 mm**  
**1400/1490 mm**  
**950 mm**

**V03437**

PRIV320  
1-230V+T / 0.4  
80  
**41 928**

**500 L.**

**1755 mm**  
**1400/1590 mm**  
**1100 mm**

**V03439**

PRIV500  
1-230V+T / 0.4  
100  
**53 097**

**V03434**

PRIV180M  
1-230V+T / 0.75  
45  
**51 126**

**V03436**

PRIV250M  
1-230V+T / 1.5  
60  
**56 124**

**V03438**

PRIV320M  
1-230V+T / 1.5  
80  
**61 511**

**V03440**

PRIV500M  
1-230V+T / 1.5  
100  
**77 152**

**LES OPTIONS****V02141****9 069****V02141****9 069****V02141****9 069****V02141****9 069****V02640****2 818****V02640****2 818****V02640****2 818****V02640****2 818****V02221****1 654****V02221****1 654****V02221****1 654****V02221****1 654****V03473****1 737****V03473****1 737****V03473****1 737****V03473****1 737****V02145****993****V02146****1 066****V02147****1 244****V02588****1 394**

## SAUTEUSES POLYVALENTES BASCULANTES À CUVE RECTANGULAIRE

### ÉNERGIE GAZ ATMO

		dm <sup>2</sup> / litres :	52 / 110	69 / 145	87 / 180	103 / 220
<b>Égouttoir inox amovible inclus</b>						
	<b>Long. :</b>		1470 mm	1725 mm	2000 mm	2255 mm
	<b>Prof. :</b>		1033/1125 mm	1033/1125 mm	1033/1125 mm	1033/1125 mm
	<b>Haut. :</b>		950 mm	950 mm	950 mm	950 mm
<b>STANDARD</b>	<b>Code</b>		V03360	V03364	V03368	V03371
<b>Piètement inox hauteur 380 mm inclus</b>	XC		DBRG110S/DAF	DBRG145S/DAF	DBRG180S/DAF	DBRG220S/DAF
	élect / kW		1-230V+T / 0.2	1-230V+T / 0.2	1-230V+T / 0.2	1-230V+T / 0.2
	gaz kW		28	35	42	52.5
	€		25 272	30 046	34 960	41 798
<b>AVEC RELEVAGE AUTOMATIQUE</b>	<b>Code</b>		V03358	V03362	V03366	V03370
<b>PIEDS HAUTEUR 150 mm</b>	XC		DBRG110/DASC/DAF	DBRG145/DASC/DAF	DBRG180/DASC/DAF	DBRG220/DASC/DAF
	élect / kW		1-230V+T / 0.2	1-230V+T / 0.2	1-230V+T / 0.2	1-230V+T / 0.2
	gaz kW		28	35	42	52.5
	€		35 074	40 102	46 264	51 392

### ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ ATMO

		dm <sup>2</sup> / litres :	52 / 110	69 / 145	87 / 180	103 / 220
<b>Égouttoir inox amovible inclus</b>						
	<b>Long. :</b>		1470 mm	1725 mm	2000 mm	2255 mm
	<b>Prof. :</b>		1033/1125 mm	1033/1125 mm	1033/1125 mm	1033/1125 mm
	<b>Haut. :</b>		950 mm	950 mm	950 mm	950 mm
<b>STANDARD</b>	<b>Code</b>		V03441	V03443	V03445	V03447
<b>Piètement inox hauteur 380 mm inclus</b>	XC		DBRE110S/DAF	DBRE145S/DAF	DBRE180S/DAF	DBRE220S/DAF
	élect / kW		3-400V+N+T / 17	3-400V+N+T / 20	3-400V+N+T / 27	3-400V+N+T / 30
	gaz kW		-	-	-	-
	€		22 506	26 042	30 540	36 338
<b>AVEC RELEVAGE AUTOMATIQUE</b>	<b>Code</b>		V03442	V03444	V03446	V03448
<b>PIEDS HAUTEUR 150 mm</b>	XC		DBRE110/DASC/DAF	DBRE145/DASC/DAF	DBRE180/DASC/DAF	DBRE220/DASC/DAF
	élect / kW		3-400V+N+T / 17	3-400V+N+T / 20	3-400V+N+T / 27	3-400V+N+T / 30
	gaz kW		-	-	-	-
	€		30 342	35 147	41 491	46 904
<b>LES OPTIONS</b>						
<b>Bornier raccord. optimiseur</b>	<b>Code</b>		Inclus	Inclus	Inclus	Inclus
pour gestion d'énergie		€				
<b>Douchette avec flexible</b>	<b>Code</b>		V02221	V02221	V02221	V02221
sur enrouleur automatique		€	1 654	1 654	1 654	1 654
<b>Piètement inox pour version standard</b>	<b>Code</b>		Inclus	Inclus	Inclus	Inclus
4 pieds hauteur 380 mm inclus		€				
<b>Consoles murales (la paire)</b>	<b>Code</b>		V03474 (1)	V03474 (1)	V03474 (1)	V03474 (1)
		€	1 456	1 456	1 456	1 456
<b>Support mixte (2 pieds/cornière)</b>	<b>Code</b>		V03475	V03475	V03475	V03475
		€	Nous consulter			
<b>Sonde à piquer</b>	<b>Code</b>		V02731	V02731	V02731	V02731
		€	1 388	1 388	1 388	1 388
<b>LES ACCESSOIRES - compléments en p. 181</b>						
<b>Pelle à omelette inox</b>	<b>Code</b>		V02408	V02408	V02408	V02408
		€	135	135	135	135
<b>Panier à pâtes</b>	<b>Code</b>		V02188	V02188	V02188	V02188
l'unité		€	458	458	458	458
<b>Panier à frites</b>	<b>Code</b>		V02189	V02189	V02189	V02189
l'unité		€	562	562	562	562
Modèles STANDARD, capacité cuve en paniers GN			2 GN1/1 + 2GN1/2	4 GN1/1	4 GN1/1 + 2 GN1/2	6 GN1/1
Modèles RELEVAGE AUTO, nombre de paniers GN			2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	4 GN1/1

# SAUTEUSES BASCULANTES AUTOCLAVE À CUVE RECTANGULAIRE



## ÉNERGIE GAZ AUTOCLAVE

### Pression de fonctionnement

- Modèle : 52 dm<sup>2</sup> / 110 l. = 0,4 bars
- Modèle : 69 dm<sup>2</sup> / 145 l. = 0,4 bars
- Modèle : 87 dm<sup>2</sup> / 180 l. = 0,35 bars

52 / 110



1470 mm  
1033/1125 mm  
950 mm

V03361

DBRG110SA/DAF  
1-230V+T / 0.2  
28

36 624

V03359

DBRG110A/DASC/DAF  
1-230V+T / 0.2  
28

46 810

69 / 145



1725 mm  
1033/1125 mm  
950 mm

V03365

DBRG145SA/DAF  
1-230V+T / 0.2  
35

42 942

V03363

DBRG145A/DASC/DAF  
1-230V+T / 0.2  
35

53 643

87 / 180



2000 mm  
1033/1125 mm  
950 mm

V03369

DBRG180SA/DAF  
1-230V+T / 0.2  
42

50 206

V03367

DBRG180A/DASC/DAF  
1-230V+T / 0.2  
42

60 720



## ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ AUTOCLAVE

### Pression de fonctionnement

- Modèle : 52 dm<sup>2</sup> / 110 l. = 0,4 bars
- Modèle : 69 dm<sup>2</sup> / 145 l. = 0,4 bars
- Modèle : 87 dm<sup>2</sup> / 180 l. = 0,35 bars

52 / 110



1470 mm  
1033/1125 mm  
950 mm

V03449

DBRE110SA/DAF  
3-400V+N+T / 17

32 869

V03450

DBRE110A/DASC/DAF  
3-400V+N+T / 17

40 836

69 / 145



1725 mm  
1033/1125 mm  
950 mm

V03451

DBRE145SA/DAF  
3-400V+N+T / 20

38 938

V03452

DBRE145A/DASC/DAF  
3-400V+N+T / 20

47 788

87 / 180



2000 mm  
1033/1125 mm  
950 mm

V03453

DBRE180SA/DAF  
3-400V+N+T / 27

45 614

V03454

DBRE180A/DASC/DAF  
3-400V+N+T / 27

55 921

### LES OPTIONS

Inclus

Inclus

Inclus

V02221

1 654

Inclus

V02221

1 654

Inclus

V02221

1 654

Inclus

**ATTENTION !**  
SAUTEUSE STANDARD  
RÉALISABLE SUR ROULETTE,  
IMPÉRATIF.  
NOUS CONSULTER !

V03474 (1)

1 456

V03475

Inclus

V03474 (1)

1 456

V03475

Nous consulter

Inclus

V03474 (1)

1 456

V03475

Inclus

### LES ACCESSOIRES

V02408

135

V02188

458

V02189

562

2 GN1/1 + 2GN1/2

2 GN1/1

V02408

135

V02188

458

V02189

562

4 GN1/1

3 GN1/1

V02408

135

V02188

458

V02189

562

4 GN1/1 + 2 GN1/2

4 GN1/1

### Notes





1 - uniquement sur les sauteuses standard.



## SAUTEUSES BASCULANTES À CUVE CYLINDRIQUE ET RACLEUR / MÉLANGEUR










### ÉNERGIE GAZ

	dm <sup>2</sup> / litres :	28 / 70	38 / 90
<b>Égouttoir inox amovible inclus</b>			
	<b>Long. :</b> <b>Prof. :</b> <b>Haut. :</b>	<b>1080 mm</b> <b>830 mm</b> <b>950 mm</b>	<b>1455 mm</b> <b>1133/1152 mm</b> <b>950 mm</b>
<b>ATMOSPHÉRIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>V03338 (3)</b>	<b>V03339</b>
	XC élect / kW gaz kW €	CBTG070/PAF0601 1-230V+T / 0.4 16 <b>24 346</b>	CBTG090/PAF0701 1-230V+T / 0.6 22 <b>39 692</b>
<b>AUTOCLAVE</b>	<b>Code</b>	-	-
	XC élect / kW gaz kW €		



### ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ

	dm <sup>2</sup> / litres :	14/30	28 / 70	38 / 90
<b>Égouttoir inox amovible inclus</b>				
	<b>Long. :</b> <b>Prof. :</b> <b>Haut. :</b>	<b>880 mm</b> <b>677 mm</b> <b>970 mm</b>	<b>1080 mm</b> <b>830 mm</b> <b>950 mm</b>	<b>1455 mm</b> <b>1133/1152 mm</b> <b>950 mm</b>
<b>ATMOSPHÉRIQUE</b>	<b>Code</b>	<b>V03455 (1) (3)</b>	<b>V03457 (3)</b>	<b>V03459</b>
	XC élect / kW gaz kW €	CBTE030 3-400V+N+T / 6.5 <b>15 288</b>	CBTE070/PAF0601 3-400V+N+T / 9.6 - <b>26 884</b>	CBTE090/PAF0701 3-400V+N+T / 13.5 - <b>37 591</b>
<b>AUTOCLAVE</b>	<b>Code</b>	-	-	-
	XC élect / kW gaz kW €			
<b>ATMOSPHÉRIQUE + KIT CONFISEUR (2)</b>	<b>Code</b>	<b>V03456 (1) (3)</b>	<b>V03458 (3)</b>	<b>V03460</b>
	XC élect / kW gaz kW €	CBTE030C 3-400V+N+T / 8.3 - <b>18 684</b>	CBTE070C/PAF0601 3-400V+N+T / 12.6 - <b>30 139</b>	CBTE090C/PAF0701 3-400V+N+T / 17.1 - <b>42 978</b>
<b>AUTOCLAVE + KIT CONFISEUR (2)</b>	<b>Code</b>	-	-	-
	XC élect / kW gaz kW €			

### LES OPTIONS

	Code	-	Inclus	Inclus
<b>Bornier raccord. optimiseur</b> pour gestion d'énergie	€			
<b>Douchette avec flexible</b> sur enrouleur automatique	€	<b>V03284</b> <b>1 144</b>	<b>V03284</b> <b>1 144</b>	<b>V02221</b> <b>1 654</b>
<b>4<sup>ème</sup> bras racleur</b> monté en usine	€	<b>V03167</b> <b>636</b>	<b>V03269</b> <b>520</b>	<b>V03135</b> <b>494</b>
<b>Vidange en façade (centrée) *</b>	€	<b>Non disponible</b>	<b>V02711 *</b> <b>2 397</b>	<b>V02711 *</b> <b>2 397</b>
<b>BOUCHON EN P.180</b>	€			
<b>Robinet eau froide</b> à col de cygne orientable	€	<b>V02238</b> <b>452</b>	<b>V02238</b> <b>452</b>	-

### NOTES

\* - Uniquement sur versions atmosphériques.

1 - Sur roulettes ou châssis fixe, à préciser.

2 - Kit confiseur: chauffe de la paroi verticale



38 / 130



1455 mm  
1133/1152 mm  
950 mm

V03340

CBTG130/PAF0701

1-230V+T / 0.6

22

44 28

V03341

CBTG130A/PAF0701

1-230V+T / 0.75

22

55 401

64 / 180



1655 mm  
1400/1500 mm  
950 mm

V03342

CBTG180/PAF0901

1-230V+T / 0.6

33

59 015

V03343

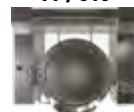
CBTG180A/PAF0901

1-230V+T / 1.5

33

70 054

79 / 310



1755 mm  
1400/1560 mm  
950 mm

V03344

CBTG310/PAF1001

1-230V+T / 0.6

49

84 235

V03345

CBTG310A/PAF1001

1-230V+T / 1.5

49

93 413

38 / 130



1455 mm  
1133/1152 mm  
950 mm

V03461

CBTE130/PAF0701

3-400V+N+T / 13.5

-

41 798

V03462

CBTE130A/PAF0701

3-400V+N+T / 13.5

-

53 492

V03463

CBTE130C/PAF0701

3-400V+N+T / 18.3

-

48 105

V03464

CBTE130AC/PAF0701

3-400V+N+T / 18.3

-

60 460

64 / 180



1655 mm  
1400/1500 mm  
950 mm

V03465

CBTE180/PAF0901

3-400V+N+T / 21

-

56 909

V03466

CBTE180A/PAF0901

3-400V+N+T / 21

-

69 701

V03467

CBTE180C/PAF0901

3-400V+N+T / 26.4

-

63 612

V03468

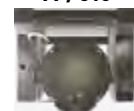
CBTE180AC/PAF0901

3-400V+N+T / 26.4

-

77 282

79 / 310



1755 mm  
1400/1560 mm  
950 mm

V03469

CBTE310/PAF1001

3-400V+N+T / 29

-

80 142

V03470

CBTE310A/PAF1001

3-400V+N+T / 29

-

90 288

V03471

CBTE310C/PAF1001

3-400V+N+T / 36.8

-

87 734

V03472

CBTE310AC/PAF1001

3-400V+N+T / 36.8

-

100 308

LES OPTIONS

Inclus

V02221

1 654

V03136

679

V02711 \*

2 397

-

Inclus

V02221

1 654

V03137

714

V02640 \*

2 818

-

Inclus

V02221

1 654

V03138

827

V02640 \*

2 818










-

3 - Les options douche avec flexible (V03284) et robinet eau froide (V02238) ne peuvent être sélectionnées ensemble.






Choisir une des deux options pour ces appareils.

SONDE HACCP INCLUSE SUR TOUS LES MODELES CBT - SAUF CBTE030(C)

## CUISEURS AUTOMATIQUES À LÉGUMES ET FÉCULENTS

	Cuve(s) : Panier(s) :	1 x 120 L. 1 x 12 / 15 kg	1 x 180 L. 1 x 18 / 23 kg	1 x 240 L. 1 x 24 / 30 kg
				
	long. :	800 mm	1000 mm	1200 mm
	prof. :	900 mm	900 mm	900 mm
	haut. :	900 mm	900 mm	900 mm
<b>ÉNERGIE GAZ</b>	<b>Code</b>	<b>V02310</b>	<b>V02311</b>	<b>V02312</b>
 	XC	CPMDG1-12	CPMDG1-18	CPMDG1-24
	élect / kW	1-230V+T / 0,5	1-230V+T / 0,5	1-230V+T / 0,5
	gaz kW	27	36	45
	€	31 897	36 452	41 272
<b>ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ</b>	<b>Code</b>	<b>V02319</b>	<b>V02320</b>	<b>V02321</b>
 	XC	CPMDE1-12	CPMDE1-18	CPMDE1-24
	élect / kW	3-400V+N+T / 17	3-400V+N+T / 25,5	3-400V+N+T / 31
	gaz kW	-	-	-
	€	30 727	37 107	43 482
<b>ÉNERGIE VAPEUR</b>	<b>Code</b>	<b>V02325</b>	<b>V02326</b>	<b>V02327</b>
 	XC	CPMIV1-12	CPMIV1-18	CPMIV1-24
	élect / kW	1-230V+T / 0,5	1-230V+T / 0,5	1-230V+T / 0,5
	kg/h	50	65	75
	€	32 157	37 627	43 618
<b>LES OPTIONS</b>				
<b>Bornier raccord. optimiseur</b> pour gestion d'énergie	<b>Code</b>	<b>V02429</b>	<b>V02429</b>	<b>V02429</b>
	€	276	276	276
<b>Douchette avec flexible</b> sur enrouleur automatique	<b>Code</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>
	€			
<b>Douchette</b> sur enrouleur automatique	<b>Code</b>	<b>V03541</b>	<b>V03541</b>	<b>V03541</b>
	€	1 654	1 654	1 654

## Process line

	Cuve(s) : Panier(s) :	1 x 180 L.	1 x 240 L.
			
	long. max :	2416 mm	2416 mm
	prof. max :	1000 mm	1200 mm
	haut max. :	1800 mm	1800 mm
<b>ÉNERGIE GAZ</b>	<b>Code</b>	<b>V03285</b>	<b>V03288</b>
	XC	LPCG1-18	LPCG1-24
	élect / kW	1-230V+T / 0,5	1-230V+T / 0,5
	gaz kW	36	45
	€	74 495	86 949
<b>ÉNERGIE ÉLECTRICITÉ</b>	<b>Code</b>	<b>V03286</b>	<b>V03289</b>
	XC	LPCE1-18	LPCE1-24
	élect / kW	3-400V+N+T / 25,5	3-400V+N+T / 31
	gaz kW	-	-
	€	77 771	87 859
<b>ÉNERGIE VAPEUR</b>	<b>Code</b>	<b>V03287</b>	<b>V03290</b>
	XC	LPCV1-18	LPCV1-24
	élect / kW	1-230V+T / 0,5	1-230V+T / 0,5
	kg/h	65	75
	€	75 806	83 694

**2 x 120 L.  
2 x 12 / 15 kg**



**1600 mm  
900 mm  
900 mm**

**V02313**

CPMDG2-12  
1-230V+T / 0,5  
2 X 27

**54 205**

**V02322**

CPMDE2-12  
3-400V+N+T / 17 + 17

**53 830**

**V02328**

CPMIV2-12  
1-230V+T / 0,5  
50 + 50

**55 830**

**2 x 180 L.  
2 x 18 / 23 kg**



**2000 mm  
900 mm  
900 mm**

**V02314**

CPMDG2-18  
1-230V+T / 0,5  
2 X 36

**64 160**

**V02323**

CPMDE2-18  
3-400V+N+T / 25,5 + 25,5

**65 475**

**V02329**

CPMIV2-18  
1-230V+T / 0,5  
65 + 65

**67 475**

**2 x 240 L.  
2 x 24 / 30 kg**



**2400 mm  
900 mm  
900 mm**

**V02315**

CPMDG2-24  
1-230V+T / 0,5  
2 X 45

**74 925**

**V02324**

CPMDE2-24  
3-400V+N+T / 31 + 31

**75 615**

**V02330**

CPMIV2-24  
1-230V+T / 0,5  
75 + 75

**77 990**

**LES OPTIONS**

**V02429**

**276**

**Inclus**

**V03541**

**1 654**

**V02429**

**276**

**Inclus**

**V03541**

**1 654**

**V02429**

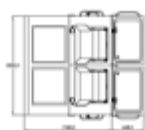
**276**

**Inclus**

**V03541**

**1 654**

**2 x 180**



**2416 mm  
2000 mm  
1800 mm**

**V03291**

LPCG2-18  
1-230V+T / 0,5  
2 x 36

**141 648**

**V03292**

LPCE2-18  
3-400V+N+T / 25,5 + 25,5

**144 123**

**V03293**

LPCV2-18  
1-230V+T / 0,5  
65 + 65

**153 863**

**2 x 240**



**2416 mm  
2400 mm  
1800 mm**

**V03294**

LPCG2-24  
1-230V+T / 0,5  
2 x 45

**161 574**

**V03295**

LPCE2-24  
3-400V+N+T / 31 + 31

**164 351**

**V03296**

LPCV2-24  
1-230V+T / 0,5  
75 + 75






**164 351**

**CUISEUR AUTOMATIQUE  
+ MODULE DE  
REFROIDISSEMENT  
+ CHARIOT DE TRANSPORT**



## ENVIRONNEMENT DE CUISSON

### CHARIOTS DE MANUTENTION

<b>PORTE-BACS</b>		<b>Code</b>	<b>V02201</b>		
L : 610 mm		XC	BACP0000		
P : 730 mm		élect / kW	-		
H : 700 mm		gaz kW	-		
2 GN1/1		€	<b>2 699</b>		
<b>PORTE-PANIER</b>		<b>Code</b>	<b>V02362</b>		
L : 650 mm		XC	BACP1010		
P : 800 mm		élect / kW	-		
H : 1540 mm		gaz kW	-		
6 GN1/1		€	<b>3 278</b>		
<b>ÉLÉVATEUR MANUEL</b>		<b>Code</b>	<b>V02280</b>		
L : 720 mm		XC	BACE0010		
P : 900 mm		élect / kW	-		
H : 1100 mm		gaz kW	-		
2 GN1/1		€	<b>5 923</b>		
<b>ÉLÉVATEUR ÉLECTRIQUE</b>		<b>Code</b>	<b>V02309</b>		
L : 720 mm		XC	BACE0020		
P : 900 mm		élect / kW	1-230V+T / 0.5		
H : 1100 mm		gaz kW	-		
2 GN1/1		€	<b>7 712</b>		
<b>FILTRATION D'HUILE</b>		<b>Code</b>	<b>V02282</b>		
L : 450 mm		XC	BACF0010		
P : 600 mm		élect / kW	1-230V+T / 0.5		
H : 460/935 mm		gaz kW	-		
Capacité 75 litres		€	<b>7 920</b>		
<b>LES ACCESSOIRES TOUS MODÈLES</b>					
<b>Socle électrique mono 230 V encastré en façade</b>		<b>Code</b>	<b>V02734</b>	-	-
monté en usine, prévoir protection en amont		€	<b>312</b>		
<b>Socle électrique tri 400 V encastré en façade</b>		<b>Code</b>	<b>Nous consulter</b>	-	-
monté en usine, prévoir protection en amont		€			
<b>LES ACCESSOIRES POUR MARMITES PRI (p.170 à 173) ET SAUTEUSES À RACLEUR (p.176-177)</b>					
<b>Kit bouchon + écrou pour V02711</b>		<b>Code</b>	<b>V03610</b>	-	-
Vanne DN50		€	<b>530</b>		
<b>Kit bouchon + écrou pour V02640</b>		<b>Code</b>	<b>V03611</b>	-	-
Vanne DN65		€	<b>608</b>		



Socle électrique IP67

### NOTE IMPORTANTE

Pour l'option socle électrique, l'approvisionnement des fiches mâles est à la charge du client.

La réf. mâle mono 230V est : PKX16M723

La réf. mâle TRI 400V est : PKX16M734



**LES ACCESSOIRES POUR SAUTEUSES POLYVALENTES (p.174-175)**

**GRILLES DE FOND DE CUVE - INOX - POUR CUISSON SOUS VIDE**

<b>Kit pour DBR 110</b>	<b>Code</b>	<b>V03548</b>
	€	468
<b>Kit pour DBR 145</b>	<b>Code</b>	<b>V03549</b>
	€	629
<b>Kit pour DBR 180</b>	<b>Code</b>	<b>V03550</b>
	€	697
<b>Kit pour DBR 220</b>	<b>Code</b>	<b>V03551</b>
	€	858





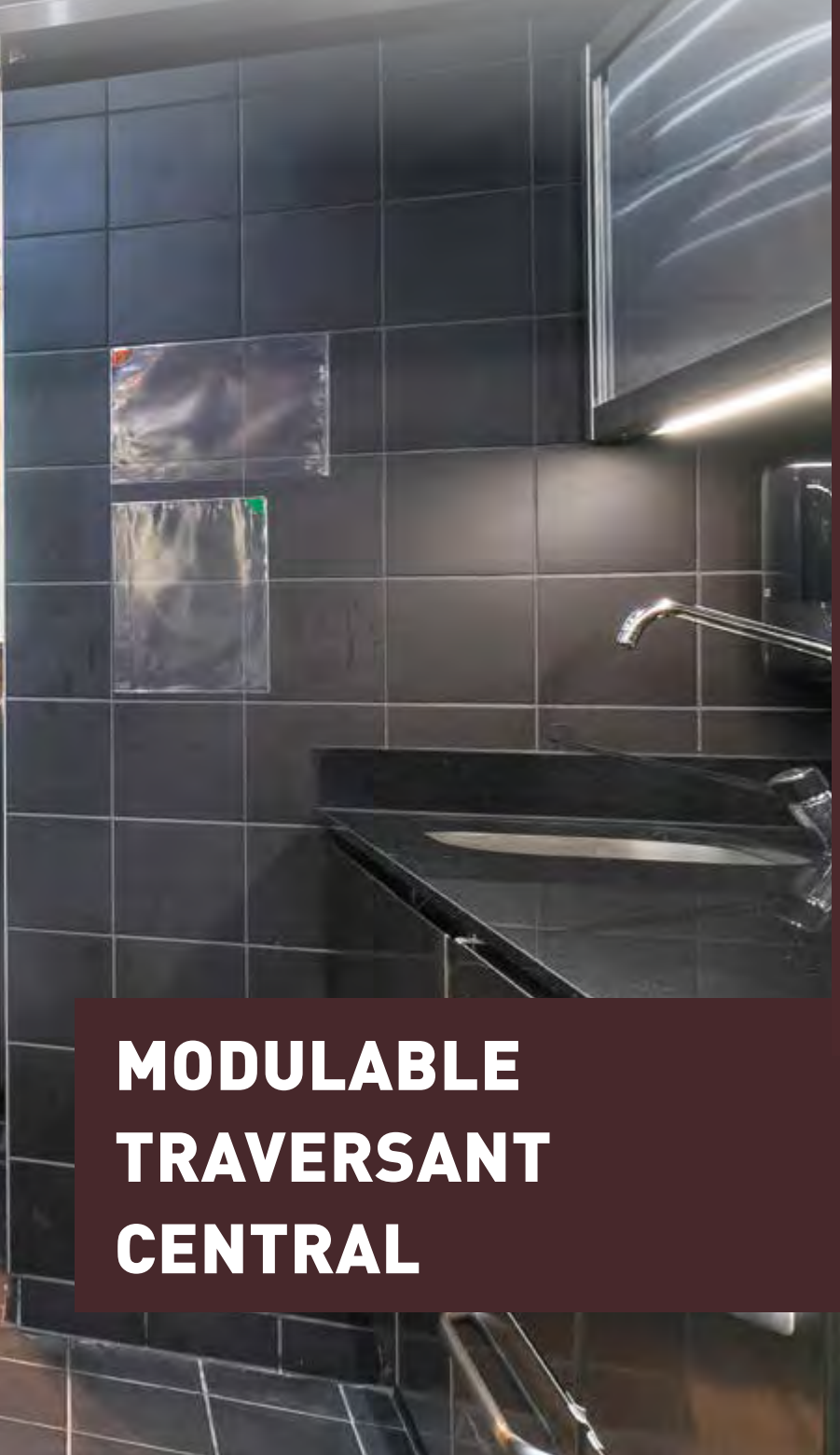
# ***EXTEND Concept***

---

La nouvelle architecture culinaire.







# MODULABLE TRAVERSANT CENTRAL

EXTEND Concept

# EXTEND Concept

## LES ATOUTS DE LA GAMME

- ▼ **Modulable**
- ▼ **Ergonomique**
- ▼ **La nouvelle architecture culinaire**



## DESCRIPTIFS SOMMAIRES

### OPTIONS POSSIBLES

- Barre d'appui en inox AISI 304 plat 40 x 10.
- Galerie étagère.
- Dessus unique.



### DESCRIPTIF COMPOSANTS GAZ



#### FEUX NUS

- Brûleur double couronne à flamme centrale "I-système" de 8 kW, avec allumage électrique, constitué d'un chapeau en laiton massif et d'un corps en fonte renforcé par un traitement de surface anti-corrosion.
- Veilleuse protégée des débordements et sécurité par thermocouple, pilotés par robinets "ralenti, plein feu" à rattrapage de jeu.
- Cuvette de rétention amovible en inox AISI 304, bac à eau avec vanne manuelle commune à 2 brûleurs (prévoir raccordement aux eaux usées).



#### PLAQUE COUP DE FEU

- Plaque en fonte de 495 x 700 mm et 400 x 680 mm à tampon décentré.
- Brûleur couronne de 10,5 kW (ou 9 kW pour la plaque 400 x 680 mm) avec allumage électrique, veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet "ralenti, plein feu" à rattrapage de jeu. Élément réfractaire amovible dans caisson inox.
- Large plan de dressage. (250 mm de chaque côté).
- Pour la plaque 400 x 680 mm : plage de dressage 150 mm de chaque côté.



#### PLANCHA LISSE ACIER OU CHROME

- Plaque de 700 x 500 mm en fonte, brûleur émaillé multi-rampes de 16,5 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet "ralenti, plein feu" à rattrapage de jeu.
- Plaque de 700 x 500 mm chrome dur, brûleur émaillé multi-rampes de 16,5 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple, et thermostat 100-350 °C (prévoir une alimentation électrique).
- Gorge périphérique chaudronnée à angles rayonnés et bonde de vidange avec surverse amovible, ruissellement d'eau avec commande par vanne manuelle. (prévoir raccordement aux eaux usées).



#### GRILS À PIERRES VOLCANIQUES

- Grille de 350 x 660 mm à barreaux fonte ajourée ou "V", avec poignée et réglage grille sur 3 positions.
- Brûleur multi-rampes 15 kW, veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet "ralenti, plein feu" à rattrapage de jeu.
- Grille support des pierres en inox, ramasse jus amovible (pour grille en "V"), foyer inox.



#### BRÛLEUR PAËLLA

- Puissance 24 kW, 3 rampes gaz concentriques pilotées indépendamment (3 x 8 kW). Allumage électrique inclus.
- Grille amovible en acier mécanosoudé.
- Bac de propreté par tiroir amovible.



#### WOK ASIATIQUE (Appareil de dimensions hors standard)

- Tuyère centrale, diam. 300 mm x hauteur 350 mm en inox AISI 304 ép. 30 à 60/10 puissance 24 kW, avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet "ralenti, plein feu" à rattrapage de jeu.
- Cuvette chaudronnée avec alimentation eau froide par buse et bonde de vidange.
- Alimentation en eau par électrovanne.
- Support récipient amovible fonte.
- Tiroir de propreté inox AISI 304 en façade. Commande au genou de série.

#### FOUR GAZ GN 2/1 TRAVERSANT

- Dimensions : lg 810 x l 545 x h 300 mm.
- Brûleur émaillé multi-rampes de 11 kW avec veilleuse, allumage électrique et sécurité par thermocouple.
- Porte doublée et isolée avec ressort inox, sole en acier 6 mm et paraboles amovibles en acier émaillé.
- Commande par thermostat 100-350 °C et électrovanne gaz.

### DESCRIPTIF COMPOSANTS ÉLECTRICITÉ



#### 2 FOYERS À INDUCTION

- Foyer de diamètre 220 mm, puissance 2 x 5 kW.
- Plaque vitrocéramique affleurante de 370 x 690 mm d'épaisseur 6 mm, sérigraphiée.
- Régulation par potentiomètre et sécurité thermique.

#### FOYERS À INDUCTION MULTIZONES

- 4 foyers de 180 x 360 mm (1300/1600), 150 x 290 (525/450), 4 commandes 1600, 2 commandes 525, 420 x 810 (1600), 360 x 720 (525/450), 4 zones de 3,5 kW, commande par couple de zones.
- Plaque vitrocéramique affleurante de 420 x 810 mm d'épaisseur 6 mm, sérigraphiée.
- Régulation par potentiomètre et sécurité thermique.

#### 2 FOYERS RAYONNANTS

- Foyer de 300 x 300 mm, puissance 2 x 4 kW.
- Plaque vitrocéramique affleurante de 370 x 690 mm d'épaisseur 6 mm, sérigraphiée.
- Commutateurs et voyants "marche". Régulation par doseur d'énergie et sécurité thermique.

#### WOK INDUCTION

- Foyer diam. 300 mm puissance 5 kW, permettant l'utilisation d'ustensile à fond sphérique. (non fournis)
- Potentiomètre de réglage de puissance avec position arrêt.
- Voyants "sous-tension" / "chauffe" / "DÉFAUT"



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE CONSTRUCTION

- ♥ Châssis en tôle inox épaisseur 30/10 F17 titane.
- ♥ Dessus en inox ép. 30/10 F17 titane polissage orbitale avec bord tombé 55 mm, coquilles rapportées en bout, en option.
- ♥ Revêtement en inox épaisseur 12/10 AISI 304 poli en ligne, aucune vis apparente.
- ♥ Colonne d'angle, façade de tiroir épaisseur 12/10 AISI 304 poli brillant.
- ♥ Plastrons et manettes en laiton chromé.
- ♥ Réservations techniques accessibles par panneau amovible en inox épaisseur 12/10 AISI 304 poli, prévu dans la partie basse des modules (passage alimentation GAZ et EAU) Socle en inox épaisseur 20/10 AISI 304 poli ligne.
- ♥ Mitre basse : 220 x 500, Hauteur 200 mm (en option H 850 mm) - Doublées + collerette polie miroir amovible.
- ♥ Commandes réparties sur les deux faces (selon composants).
- ♥ Robinetterie GAZ à rattrapage de jeu et sécurité par thermocouple et allumage électrique des brûleurs.
- ♥ Assemblage mécanique des châssis derrière panneaux démontables. Dessus bord à bord assemblés mécaniquement.
- ♥ **DIMENSIONS** Modules de longueur : 450, 525, 850, 1300 et 1600 mm - Profondeur : 1000 mm Hauteur : 900/280 mm (hauteur socle inox 100 mm et largeur 700 mm, compris)
- ♥ Liaisons collectives eau, gaz et électricité de série.



### PLANCHA LISSE ACIER OU CHROME

- Plaque de 700 x 500 mm en fonte ou chrome dur, puissance 7,5 kW, piloté par thermostat 100-350 °C pour version chrome.

- Plaque de 300 x 500 mm en acier ou chrome dur, puissance 5 kW, piloté par thermostat 100-350 °C pour version chrome.
- Gorge périphérique chaudronnée à angles rayonnés et bonde de vidange avec surverse amovible, ruissellement d'eau avec commande par vanne manuelle (prévoir raccordement aux eaux usées).



### BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

- Dimensions cuve : Gastro GN 1/1, surface de 305 x 510 mm (15 dm<sup>3</sup> ou 14 litres utiles) / couvercle inox.
- Cuve en inox AISI 304

- chaudronnée, fond épaisseur 6 mm, angles rayonnés et équipé d'une vidange + surverse et bac de récupération dans placard technique.
- Chauffe par résistances épingle sur terrage réfractaire, puissance 5,7 kW. Régulation thermostatique 50-300 °C et limiteur.



### GRIL BARBECUE SUR BAC À EAU

- Gril de 350 x 550 mm, surface de cuisson en fonte ajourée permettant la chute des graisses dans son bac à eau.

- Puissance 6 kW. Ensemble grille/résistances sur axe de basculement.
- Arrivée d'eau réglable par vanne et vidange en soubassement (prévoir raccordement aux eaux usées).



### BAIN-MARIE GN 4/3

- Cuve inox épaisseur 20/10, tôle de fond perforée, tube surverse à raccorder au sol avec vanne en soubassement, et remplissage par rejet et commande en façade (prévoir raccordement aux eaux usées).

- Puissance 2 kW, piloté par doseur d'énergie avec position arrêt et thermostat limiteur.
- Couvercle inox amovible. Option GMC0210 kit de cuisson basse température avec thermoplongeur, puissance 3 kW et 1-230V+T.



### CUISEUR À PÂTES GN 1/1

- Thermoplongeur amovible puissance 11 kW, régulation thermostat électronique avec position arrêt, thermostat de sécurité et voyants de mise en marche.

- Cuve inox AISI 316 L, zone d'égouttage paniers avec grille amovible, double fond perforé (prévoir raccordement à la vidange).
- Tube d'écoulement, renouvellement de l'eau de cuisson commandé par thermostat. Dotation : 6 paniers ronds en inox avec poignée isolante.



### FRITEUSE 2 X 7 LITRES

- 2 cuves embouties en inox AISI 304, accessibles sur chaque face.
- Puissance 8 kW/bac, production 18 kg/h par bac. Thermostats de régulation et sécurité.

- Vidange par vanne 1/4 tour + bac et tamis de filtration en soubassement.



### FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1 TRAVERSANT

- Dimensions : lg 810 x l 545 x h

300 mm.

- Chauffage voûte et sole, puissance 9,6 kW, piloté par thermostat 100-350 °C, et commutateur.
- Porte doublée et isolée avec ressort inox

### ÉTUVE TRAVERSANTE GN 2/1 & GN 1/1 A 3 NIVEAUX

- Dimensions étuve GN 2/1 : lg 890 x l 540 x h 410 mm / étuve GN 1/1 : lg 890 x l 335 x h 410 mm.
- Puissance 1,8 kW pour étuve 2/1 et 1,2 kW pour étuve 1/1, régulation par thermostat 30-110 °C.
- Paraboles amovibles en inox AISI 304 à 3 niveaux de glissières
- Fournie avec 1 grille et 2 demi soles.



### FRITEUSE 14 LITRES

- Cuve emboutie en inox AISI 304, couvercle en acier inox 18-10 épaisseur 10/10, relevable.

- Thermoplongeurs amovibles tension : 3-400V+N+T, puissance : 12 kW / Thermostats de régulation et sécurité.
- Vidange par vanne 1/4 tour + bac et tamis de filtration en soubassement.



## ÉLÉMENTS LG 1600 mm GAZ

1 PCF + 2 feux






Plancha CHR + 2 feux



Plancha fonte + 2 feux



	Code	GMC0017	GMC0018	GMC0087
<b>FOUR GAZ GN 2/1 + BAIE LIBRE</b>				
L : 1600 mm	-			
P : 1000 mm	élect / kW	1~230V+T / 0,01	1~230V+T / 0,01	1~230V+T / 0,01
H : 900 mm	gaz kW	37,5	44,5	44,5
	€	<b>13 915</b>	<b>18 164</b>	<b>16 671</b>
<b>FOUR ÉLEC. GN 2/1 + BAIE LIBRE</b>				
L : 1600 mm	-			
P : 1000 mm	élect / kW	3~400V+N+T/9,6	3~400V+N+T/9,6	3~400V+N+T/9,6
H : 900 mm	gaz kW	26,5	33,5	33,5
	€	<b>14 737</b>	<b>19 313</b>	<b>17 503</b>
<b>2 BAIES LIBRES GN 2/1</b>				
L : 1600 mm	-			
P : 1000 mm	élect / kW	1~230V+T / 0,01	1~230V+T / 0,01	1~230V+T / 0,01
H : 900 mm	gaz kW	26,5	33,5	33,5
	€	<b>11 081</b>	<b>15 631</b>	<b>13 946</b>

### LES OPTIONS

	Code	GMC0148 (1)	GMC0148 (1)	GMC0148 (1)
<b>Portes placard GN 2/1 traversant</b>				
en fermeture de baie	€	<b>967</b>	<b>967</b>	<b>967</b>
<b>Étuve GN 2/1 traversante</b>				
puissance : 1,8 kW	€	<b>2 330</b>	<b>2 330</b>	<b>2 330</b>
<b>1 prise électrique 1~230V</b>				
	€	<b>532</b>	<b>532</b>	<b>532</b>
<b>2 prises électriques 1~230V (1 par face)</b>				
	€	<b>738</b>	<b>738</b>	<b>738</b>
<b>Allumage électrique, bac à eau (sous feux vifs)</b>				
à train d'étincelle - ruissellement d'eau (sur planchas)	€	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>
<b>Brûleur " IS ECO" 8 kW</b>				
en remplacement 1 BRÛLEUR standard	€	<b>738</b>	<b>738</b>	<b>738</b>
<b>Plancha Inox</b>				
en remplacement de plancha chrome	€	<b>-</b>	<b>GMC0224</b>	<b>-</b>
			<b>1 331</b>	

### LES ACCESSOIRES

	Code	GMC0074 (2)	GMC0074 (2)	GMC0074 (2)
<b>Kit de liaison entre modules (2)</b>				
liaison des modules entre eux	€	<b>146</b>	<b>146</b>	<b>146</b>
<b>Kit d'extrémité de piano central (*)</b>				
pour fourneau central	€	<b>1 009</b>	<b>1 009</b>	<b>1 009</b>
<b>Kit mural d'extrémité piano (*)</b>				
pour module en appui contre un mur	€	<b>1 009</b>	<b>1 009</b>	<b>1 009</b>

**Attention** : certains accessoires sont obligatoires suivant votre composition.

**Prise en compte des commandes Extend Concept après validation par notre BE**

### Notes

**1** : Prix unitaire à multiplier par autant de baie à équiper.

**2** : Prix unitaire : prévoir **n** - 1 kits pour n modules juxtaposés. Exemple : pour 4 modules juxtaposés, prévoir 3 kits GMC0074. (n = qté module).

**N.D.** : Équipement non disponible.

# ÉLÉMENTS LG 1600 mm ÉLECTRICITÉ

## Induction multizones



### FOUR ÉLEC. GN 2/1 + BAIE LIBRE GN 1/1

L : 1600 mm  
P : 1000 mm  
H : 900 mm



#### Code

-  
élect / kW  
gaz kW  
€

#### GMC0071

3~400V+N+T / 33,6  
-  
**31 304**

### 2 BAIES LIBRES : 1 GN 2/1 + 1 GN 1/1

L : 1600 mm  
P : 1000 mm  
H : 900 mm



#### Code

-  
élect / kW  
gaz kW  
€

#### GMC0152

3~400V+N+T / 24  
-  
**28 080**

### LES OPTIONS

<b>Portes placard GN 2/1 traversant</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0148</b>
en fermeture de baie	€	<b>967</b>
<b>Portes placard GN 1/1 traversant</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0149</b>
en fermeture baie	€	<b>525</b>
<b>Étuve GN 2/1 traversante</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0146</b>
puissance : 1.8 kW	€	<b>2 330</b>
<b>Étuve GN 1/1 traversante</b>	<b>Code</b>	<b>N.D.</b>
puissance : 1.2 kW	€	-
<b>1 prise électrique 1~230V</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0117</b>
	€	<b>532</b>
<b>2 prises électriques 1~230V (1 par face)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0118</b>
	€	<b>738</b>

### LES ACCESSOIRES

<b>Kit de liaison entre modules (2)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0074 (2)</b>
liaison des modules entre eux	€	<b>146</b>
<b>Kit d'extrémité de piano central (*)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0075</b>
pour fourneau central	€	<b>1 009</b>
<b>Kit mural d'extrémité piano (*)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0097</b>
pour module en appui contre un mur	€	<b>1 009</b>

**Attention :** certains accessoires sont obligatoires suivant votre composition.

\* **Kit de finition d'extrémité piano OBLIGATOIRE** suivant votre configuration, rappel :

#### Exemple

2 kits d'extrémité piano central réf. GMC0075 pour un piano central.



#### Exemple

Pour piano en appui contre un mur prévoir :  
1 Kit mural d'extrémité piano GMC0097  
+ 1 Kit d'extrémité piano central GMC0075



## ÉLÉMENTS LG 1300 mm - GAZ

4 feux nus



Plaque coup de feu



FOUR GAZ GN 2/1 + BAIE LIBRE		Code	GMC0030	GMC0035
L : 1300 mm		-		
P : 1000 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,01	1~230V+T / 0,01
H : 900 mm		gaz kW	43	21,5
		€	13 988	12 189
FOUR ÉLEC. GN 2/1 + BAIE LIBRE		Code	GMC0033	GMC0078
L : 1300 mm		-		
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T/9,61	3~400V+N+T/9,61
H : 900 mm		gaz kW	32	10,5
		€	14 924	12 912
BAIE LIBRE GN 2/1 + BAIE LIBRE GN 1/1		Code	GMC0156	GMC0157
L : 1300 mm		-		
P : 1000 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,01	1~230V+T / 0,01
H : 900 mm		gaz kW	32	10,5
		€	11 430	9 568

LES OPTIONS			
<b>Portes placard GN 2/1 traversant</b>	Code	GMC0148	GMC0148
en fermeture de baie	€	967	967
<b>Portes placard GN 1/1 traversant</b>	Code	GMC0149	GMC0149
en fermeture baie	€	525	525
<b>Étuve GN 2/1 traversante</b>	Code	GMC0146	GMC0146
puissance : 1,8 kW	€	2 330	2 330
<b>Étuve GN 1/1 traversante</b>	Code	GMC0147	GMC0147
puissance : 1,2 kW	€	1 914	1 914
<b>1 prise électrique 1~230V</b>	Code	GMC0117	GMC0117
	€	532	532
<b>2 prises électriques 1~230V (1 par face)</b>	Code	GMC0118	GMC0118
	€	738	738
<b>Allumage électrique, bac à eau sous feux vifs à train d'étincelle</b>	Code	Inclus	Inclus
	€	-	-
<b>Brûleur " IS ECO" 8 kW</b>	Code	GMC0183 (n)	-
en remplacement 1 BRÛLEUR standard (3)	€	738	

LES ACCESSOIRES			
<b>Kit de liaison entre modules (1)</b>	Code	GMC0074 (1)	GMC0074 (1)
liaison des modules entre eux	€	146	146
<b>Kit d'extrémité de piano central (*)</b>	Code	GMC0075	GMC0075
pour fourneau central	€	1 009	1 009
<b>Kit mural d'extrémité piano (*)</b>	Code	GMC0097	GMC0097
pour module en appui contre un mur	€	1 009	1 009

**Attention :** certains accessoires sont obligatoires suivant votre composition.

**Prise en compte des commandes Extend Concept après validation par notre BE**

### Notes

**1 :** Prix unitaire : prévoir **n** - 1 kits pour n modules juxtaposés. Exemple : pour 4 modules juxtaposés, prévoir 3 kits GMC0074. (n = qté module).  
**N.D. :** Équipement non disponible.

# ÉLÉMENTS LG 1300 mm ÉLECTRICITÉ

## Induction multizones



### FOUR ÉLEC. GN 2/1 + BAIE LIBRE Code GMC0114

L : 1300 mm  
P : 1000 mm  
H : 900 mm



-  
élect / kW  
gaz kW  
€

3~400V+N+T/23.6  
-  
**25 199**

### BAIE LIBRE GN 2/1 + BAIE LIBRE GN 1/1 Code GMC0158

L : 1300 mm  
P : 1000 mm  
H : 900 mm



-  
élect / kW  
gaz kW  
€

3~400V+N+T/14  
-  
**21 674**

### LES OPTIONS

<b>Portes placard GN 2/1 traversant</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0148</b>
en fermeture de baie	€	<b>967</b>
<b>Portes placard GN 1/1 traversant</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0149</b>
en fermeture baie	€	<b>525</b>
<b>Étuve GN 2/1 traversante</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0146</b>
puissance : 1.8 kW	€	<b>2 330</b>
<b>Étuve GN 1/1 traversante</b>	<b>Code</b>	<b>N.D.</b>
puissance : 1.2 kW	€	-
<b>1 prise électrique 1~230V</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0117</b>
	€	<b>532</b>
<b>2 prises électriques 1~230V (1 par face)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0118</b>
	€	<b>738</b>

### LES ACCESSOIRES

<b>Kit de liaison entre modules (1)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0074 (1)</b>
liaison des modules entre eux	€	<b>146</b>
<b>Kit d'extrémité de piano central (*)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0075</b>
pour fourneau central	€	<b>1 009</b>
<b>Kit mural d'extrémité piano (*)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0097</b>
pour module en appui contre un mur	€	<b>1 009</b>

**Attention** : certains accessoires sont obligatoires suivant votre composition.

\* **Kit de finition d'extrémité piano OBLIGATOIRE** suivant votre configuration, rappel :

#### Exemple

2 kits d'extrémité piano central réf. GMC0075 pour un piano central.



#### Exemple

Pour piano en appui contre un mur prévoir :  
1 Kit mural d'extrémité piano GMC0097  
+ 1 Kit d'extrémité piano central GMC0075





## ÉLÉMENTS LG 850 MM GAZ

Brûleur à paëlla



Plaque coup de feu



Plancha chrome 700 x 500 mm



Plancha acier 700 x 500 mm



FOUR ÉLECTRIQUE 2/1		Code	GMC0020	GMC0021 (2)	GMC0022 (2)	GMC0054 (2)
L : 850 mm		-				
P : 1000 mm		élect / kW	3~400V+N+T/9,6	3~400V+N+T/9,6	3~400V+N+T/9,6	3~400V+N+T/9,6
H : 900 mm		gaz kW	24	10,5	16,5	16,5
		€	14 217	10 962	14 529	13 182
BAIE LIBRE GN 2/1		Code	GMC0079	GMC0080 (2)	GMC0081 (2)	GMC0089 (2)
L : 850 mm		-				
P : 1000 mm		élect / kW	1~230V+T / 0,01	1~230V+T / 0,01	1~230V+T / 0,01	1~230V+T / 0,01
H : 900 mm		gaz kW	24	10,5	16,5	16,5
		€	8 918	5 876	9 797	8 715
LES OPTIONS						
<b>Portes placard GN 2/1 traversant</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0148</b>	<b>GMC0148</b>	<b>GMC0148</b>	<b>GMC0148</b>	<b>GMC0148</b>
en fermeture de baie	€	967	967	967	967	967
<b>Étuve GN 2/1 traversante</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0146</b>	<b>GMC0146</b>	<b>GMC0146</b>	<b>GMC0146</b>	<b>GMC0146</b>
puissance : 1,8 kW	€	2 330	2 330	2 330	2 330	2 330
<b>1 prise électrique 1~230V</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>
	€	532	532	532	532	532
<b>2 prises électriques 1~230V</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>
1 prise par face	€	738	738	738	738	738
<b>Allumage électrique brûleur à train d'étincelle</b>	<b>Code</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>
	€					
<b>Ruissellement d'eau plancha</b>	<b>Code</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>
	€					
<b>Plancha Inox</b>	<b>Code</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>GMC0224</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
en remplacement de plancha chrome	€			1 331		
LES ACCESSOIRES						
<b>Kit de liaison entre modules (1)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>
liaison des modules entre eux	€	146	146	146	146	146
<b>Kit d'extrémité de piano central (*)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>
pour fourneau central	€	1 009	1 009	1 009	1 009	1 009
<b>Kit mural d'extrémité piano (*)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>
pour module en appui contre un mur	€	1 009	1 009	1 009	1 009	1 009

**Attention :** certains accessoires sont obligatoires suivant votre composition.



**Prise en compte des commandes Extend Concept après validation par notre BE**

### Notes

**1 :** Prix unitaire : prévoir **n** - 1 kits pour n modules juxtaposés. Exemple : pour 4 modules juxtaposés, prévoir 3 kits GMC0074. (n = qté module).

**2 :** Ces éléments doivent être impérativement juxtaposés à un module possédant une mitre pour l'évacuation des gaz brûlés.

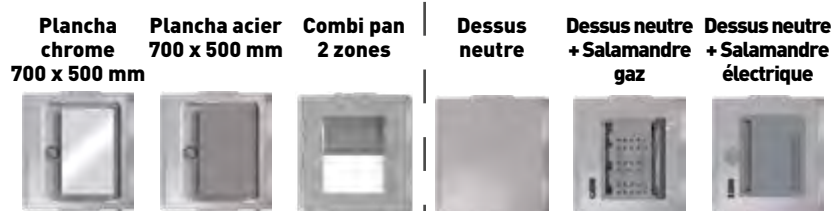
(Voir éléments de longueur 1300 & 1600 mm ou élément GMC0172)



**3 :** Option étuve non disponible avec équipement bac du chef.

**N.D. :** Équipement non disponible.

**\*\* :** Attention robinetterie non fournie.

# ÉLÉMENTS LG 850 mm ÉLECTRICITÉ / NEUTRE



	Code	GMC0121	GMC0125		GMC0129	GMC0137	GMC0133
<b>FOUR ÉLECTRIQUE 2/1</b>							
L : 850 mm P : 1000 mm H : 900 mm							
	-						
élect / kW		3-400V+N+T/17,1	3-400V+N+T/17,1		3-400V+N+T/9,6	3-400V+N+T/9,6	3-400V+N+T/12,6
gaz kW		-	-		-	7,7	-
€		15 470	14 180		10 078	15 595	15 454
<b>BAIE LIBRE GN 2/1</b>							
L : 850 mm P : 1000 mm H : 900 mm							
	-						
élect / kW		3-400V+N+T/7,5	3-400V+N+T/7,5	3-400V+N+T/7,5	-	-	3-400V+N+T/3
gaz kW		-	-	-	-	7,7	-
€		10 473	9 204	8 518	5 262	10 213	10 098
<b>LES OPTIONS</b>							
<b>Portes placard GN 2/1 traversant</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0148</b>	<b>GMC0148</b>	<b>GMC0148</b>	<b>GMC0148</b>	<b>GMC0148</b>	<b>GMC0148</b>
en fermeture de baie	€	967	967	967	967	967	967
<b>Étuve GN 2/1 traversante</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0146</b>	<b>GMC0146</b>	<b>-</b>	<b>GMC0146 (3)</b>	<b>GMC0146</b>	<b>GMC0146</b>
puissance : 1.8 kW	€	2 330	2 330	-	2 330	2 330	2 330
<b>1 prise électrique 1~230V</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>
	€	532	532	532	532	532	532
<b>2 prises électriques 1~230V</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>
1 prise par face	€	738	738	738	738	738	738
<b>Ruissellement d'eau plancha</b>	<b>Code</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	€						
<b>Plancha Inox</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0224</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
en remplacement de plancha chrome	€	1 331					
<b>Plancha 4 zones</b>	<b>Code</b>	<b>-</b>	<b>Nous consulter</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Puissance 12 Kw	€						
<b>Robinetterie mélangeur sur colonne - hauteur 550 mm</b>	<b>Code</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>GMC0143</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	€				1 191		
<b>LES ACCESSOIRES</b>							
<b>Kit de liaison entre modules (1)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>
liaison des modules entre eux	€	146	146	146	146	146	146
<b>Kit d'extrémité piano central (*)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>
pour fourneau central	€	1 009	1 009	1 009	1 009	1 009	1 009
<b>Kit mural d'extrémité piano (*)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>
pour module en appui contre un mur	€	1 009	1 009	1 009	1 009	1 009	1 009
<b>Incorporation bac du chef (**)</b>	<b>Code</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>GMC0169</b>	<b>N.D.</b>	<b>N.D.</b>
dim. : 340 x 400 mm / H : 250 mm	€				905	-	-
<b>Planche de découpe + grille inox</b>	<b>Code</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>V03251</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Pour Combi pan uniquement	€			686			
<b>Double couvercle en fermeture de cuve</b>	<b>Code</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>V03252</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Pour Combi pan uniquement	€			224			

**Attention** : certains accessoires sont obligatoires suivant votre composition.

\* **Kit de finition d'extrémité piano OBLIGATOIRE** suivant votre configuration, rappel :

### Exemple

2 kits d'extrémité piano central réf. GMC0075 pour un piano central.




### Exemple

Pour piano en appui contre un mur prévoir :  
1 Kit mural d'extrémité piano GMC0097  
+ 1 Kit d'extrémité piano central GMC0075



## ÉLÉMENTS LG 525 mm - GAZ



BAIE LIBRE GN 1/1	Code	GMC0084	GMC0249	GMC0083	GMC0112	GMC0248
L : 525 mm	-					
P : 1000 mm	élect / kW	1~230V+T / 0,01	1~230V+T / 0,01	1~230V+T / 0,01	1~230V+T / 0,01	1~230V+T / 0,01
H : 900 mm	gaz kW	16	9	15	15	21
	€	5 377	5 814	6 599	6 968	9 090

LES OPTIONS						
<b>Placard GN 1/1 traversant</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0149</b>	<b>GMC0149</b>	<b>GMC0149</b>	<b>N.D. (2)</b>	<b>-</b>
porte pour fermeture baie	€	525	525	525		
<b>Étuve GN 1/1 traversante</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0147</b>	<b>GMC0147</b>	<b>GMC0147</b>	<b>N.D.</b>	<b>-</b>
puissance : 1.2 kW	€	1 914	1 914	1 914		
<b>1 prise électrique 1~230V</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>
	€	532	532	532	532	532
<b>2 prises électriques 1~230V</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>
1 prise par face	€	738	738	738	738	738
<b>Allumage électrique brûleur à train d'étincelle</b>	<b>Code</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>
	€					
<b>Bac à eau sous feux vifs</b>	<b>Code</b>	<b>Inclus</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	€					
<b>Brûleur "IS ECO"</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0183</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
en remplacement 1 BRÛLEUR standard 3	€	738				

LES ACCESSOIRES						
<b>Kit de liaison entre modules</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>
liaison des modules entre eux	€	146	146	146	146	146
<b>Kit extrémité piano central (*)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>
pour fourneau central	€	1 009	1 009	1 009	1 009	1 009
<b>Kit mural extrémité piano (*)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>
module en appui contre un mur	€	1 009	1 009	1 009	1 009	1 009

**Attention :** certains accessoires sont obligatoires suivant votre composition.

**Prise en compte des commandes Extend Concept après validation par notre BE**

### Notes

- 1 : Prix unitaire : prévoir **n** - 1 kits pour n modules juxtaposés. Exemple : pour 4 modules juxtaposés, prévoir 3 kits GMC0074. (n = qté module).
  - 2 : Placard technique non traversant, avec porte sur une face (équipé d'un bac de récupération inox pour gril en "V" et tiroir de propreté pour wok).
  - 3 : Option étuve non disponible avec équipement bac du chef.
  - 4 : Élément à juxtaposer à 1 mètre longueur 300 mm, code GMC0172
- N.D.** : Équipement non disponible.  
**\*\*** : Attention robinetterie non fournie.

# ÉLÉMENTS LG 525 mm ENVIRONNEMENT MODULE



		Neutre	Neutre + Salamandre GAZ	Neutre + Salamandre ELEC	Neutre lg 300 + mitre	Neutre lg 300
<b>BAIE LIBRE GN 1/1</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0086</b>	<b>GMC0094</b>	<b>GMC0098</b>		
L : 525 mm	-					
P : 1000 mm	élect / kW	-	-	3~400V+N+T/3		
H : 900 mm	gaz kW	-	7,7	-		
	€	4 098	8 861	8 726		
<b>MODULE RÉSERVATION</b>	<b>Code</b>				<b>GMC0172</b>	<b>GMC0170</b>
L : 300 mm	-					
P : 1000 mm	élect / kW				-	-
H : 900 mm	gaz kW				-	-
	€				2 361	2 028

LES OPTIONS						
<b>Placard GN 1/1 traversant</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0149</b>	<b>GMC0149</b>	<b>GMC0149</b>	-	-
porte pour fermeture baie	€	525	525	525		
<b>Étuve GN 1/1 traversante</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0147 (3)</b>	<b>GMC0147</b>	<b>GMC0147</b>	-	-
puissance : 1,2 kW	€	1 914	1 914	1 914		
<b>1 prise électrique 1~230V</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>	-	-
	€	532	532	532		
<b>2 prises électriques 1~230V</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>	-	-
1 prise par face	€	738	738	738		
<b>Incorporation bac du chef (**)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0169</b>	<b>N.D.</b>	<b>N.D.</b>	-	-
dim. : 340 x 400 mm / H : 250 mm	€	905	-	-		
<b>Robinetterie mélangeur sur colonne - hauteur 550 mm</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0143</b>	-	-	-	-
	€	1 191				

LES ACCESSOIRES						
<b>Kit de liaison entre modules</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	-	-
liaison des modules entre eux	€	146	146	146		
<b>Kit extrémité piano central (*)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>	-	-
pour fourneau central	€	1 009	1 009	1 009		
<b>Kit mural extrémité piano (*)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>	-	-
module en appui contre un mur	€	1 009	1 009	1 009		

**Attention** : certains accessoires sont obligatoires suivant votre composition.

\* **Kit de finition d'extrémité piano OBLIGATOIRE** suivant votre configuration, rappel :

### Exemple

2 kits d'extrémité piano central réf. GMC0075 pour un piano central.



### Exemple

Pour piano en appui contre un mur prévoir :  
1 Kit mural d'extrémité piano GMC0097  
+ 1 Kit d'extrémité piano central GMC0075



## ÉLÉMENTS LG 525 mm - ÉLECTRICITÉ

2 foyers  
radiants



2 foyers  
induction



Induction  
multizones




Wok  
induction



Grill barbecue  
basculant



BAIE LIBRE GN 1/1	Code	GMC0060	GMC0072	GMC0077	GMC0058	GMC0085
L : 525 mm P : 1000 mm H : 900 mm	-					
	élect / kW	3~400V+N+T/ 2x4	3~400V+N+T/ 2x5	3~400V+N+T/4x3.5	3~400V+N+T/ 5	3~400V+N+T/ 6
	gaz kW	-	-	-	-	-
	€	6 744	11 544	14 768	9 204	6 635

LES OPTIONS						
<b>Placard GN 1/1 traversant</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0149</b>	<b>GMC0149</b>	<b>GMC0149</b>	<b>GMC0149</b>	<b>GMC0149</b>
portes pour fermeture baie	€	525	525	525	525	525
<b>Étuve GN 1/1 traversante</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0147</b>	<b>N.D.</b>	<b>N.D.</b>	<b>N.D.</b>	<b>N.D.</b>
puissance : 1.2 kW	€	1 914	-	-	-	-
<b>1 prise électrique 1~230V</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0117</b>	-	-	<b>GMC0117 (3)</b>	<b>GMC0117</b>
	€	532			532	532
<b>2 prises électriques 1~230V</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0118</b>	-	-	-	<b>GMC0118</b>
1 prise par face	€	738				738
<b>Relevage paniers automatique</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-
1-230V+T	€					
<b>Plancha Inox</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-
en remplacement de plancha chrome	€					
<b>Kit de cuisson Basse température</b>	<b>Code</b>	-	-	-	-	-
pour Bain-marie	€					

LES ACCESSOIRES						
<b>Kit de liaison entre modules</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0074 (2)</b>	<b>GMC0074 (2)</b>	<b>GMC0074 (2)</b>	<b>GMC0074 (2)</b>	<b>GMC0074 (2)</b>
liaison des modules entre eux	€	146	146	146	146	146
<b>Kit extrémité piano central (*)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>
pour fourneau central	€	1 009	1 009	1 009	1 009	1 009
<b>Kit mural extrémité piano (*)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>
module en appui contre un mur	€	1 009	1 009	1 009	1 009	1 009

**Attention :** certains accessoires sont obligatoires suivant votre composition.

**Prise en compte des commandes Extend Concept après validation par notre BE**

### Notes

**1 :** Placard non traversant.

**2 :** Prix unitaire : prévoir n - 1 kits pour n modules juxtaposés. Exemple : pour 4 modules juxtaposés, prévoir 3 kits GMC0074. (n = qté module).

**3 :** Attention, sur le wok induction, la prise électrique est située sur la face opposée aux commandes.

**N.D. :** Équipement non disponible.

## Ruissellement d'eau inclus

Plancha chrome  
300 x 500 mm



GMC0090

3~400V+N+T/ 4,5

9 048

Plancha acier  
300 x 500 mm



GMC0091

3~400V+N+T/ 4,5

8 830

Bain-marie



GMC0082

1~230V+N+T/ 2

7 259

Cuiseur à pâtes



GMC0184

3~400V+N+T/ 11

9 022

Friteuse  
2 x 7 L



GMC0045

3~400V+N+T/ 16

6 750

Friteuse 14 L



GMC0145

3~400V+N+T/ 12

6 354

### LES OPTIONS

GMC0149

525

GMC0149

525

GMC0149

525

N.D. (1)

-

N.D. (1)

-

N.D. (1)

-

GMC0147

1 914

GMC0147

1 914

GMC0147

1 914

GMC0147

1 914

N.D.

-

N.D.

-

GMC0117

532

GMC0117

532

GMC0117

532

GMC0117

532

GMC0117

532

GMC0117

532

GMC0118

738

GMC0118

738

GMC0118

738

GMC0118

738

GMC0118

738

GMC0118

738

-

-

-

GMC0185

2 361

-

-

GMC0223

962

-

-

-

-

-

-

-

GMC0210

1 539

-

-

-

### LES ACCESSOIRES

GMC0074 (2)

146

GMC0074 (2)

146

GMC0074 (2)

146

GMC0074 (2)

146

GMC0074 (2)

146

GMC0074 (2)

146

GMC0075

1 009

GMC0075

1 009

GMC0075

1 009

GMC0075

1 009

GMC0075

1 009

GMC0075

1 009

GMC0097

1 009

GMC0097

1 009

GMC0097

1 009

GMC0097

1 009

GMC0097

1 009

GMC0097

1 009

**Attention :** certains accessoires sont obligatoires suivant votre composition.

\* Kit de finition d'extrémité piano OBLIGATOIRE suivant votre configuration, rappel :

#### Exemple

2 kits d'extrémité piano central réf. GMC0075 pour un piano central.





#### Exemple

Pour piano en appui contre un mur prévoir 1 Kit mural d'extrémité piano GMC0097 + 1 Kit d'extrémité piano central GMC0075



## ÉLÉMENTS LG 450 mm - GAZ

			2 feux nus	Gril à pierres Fonte ▲	Gril à pierres barreaux "V"
<b>RÉCHAUD</b>	<b>Code</b>		<b>GMC0189</b>	<b>GMC0197</b>	<b>GMC0196</b>
L : 450 mm P : 1000 mm H : 280 mm		- élect / kW gaz kW €	1~230 V / 0,01 16 <b>4 191</b>	1~230 V / 0,01 15 <b>5 782</b>	1~230 V / 0,01 15 <b>6 183</b>
<b>BAIE OUVERTE</b>	<b>Code</b>		<b>GMC0228</b>	<b>GMC0236</b>	<b>GMC0235</b>
L : 450 mm P : 1000 mm H : 900 mm		PRO700 élect / kW gaz kW €	1~230 V / 0,01 16 <b>5 346</b>	1~230 V / 0,01 15 <b>6 573</b>	1~230 V / 0,01 15 <b>6 937</b>

LES OPTIONS					
<b>Placard GN 1/1 traversant</b> porte pour fermeture baie	<b>Code</b>		<b>GMC0149</b>	<b>GMC0149</b>	<b>N.D. (2)</b>
	€		<b>525</b>	<b>525</b>	
<b>Étuve GN 1/1 traversante</b> puissance : 1.2 kW	<b>Code</b>		<b>GMC0147</b>	<b>GMC0147</b>	<b>N.D.</b>
	€		<b>1 914</b>	<b>1 914</b>	
<b>1 prise électrique 1~230V</b>	<b>Code</b>		<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>	<b>GMC0117</b>
	€		<b>532</b>	<b>532</b>	<b>532</b>
<b>2 prises électriques 1~230V</b> 1 prise par face	<b>Code</b>		<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>	<b>GMC0118</b>
	€		<b>738</b>	<b>738</b>	<b>738</b>
<b>Allumage électrique brûleur à train d'étincelle</b>	<b>Code</b>		<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>	<b>Inclus</b>
	€				
<b>Bac à eau sous feux vifs</b>	<b>Code</b>		<b>Inclus</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	€				
<b>Brûleur " IS ECO"</b> en remplacement 1 BRÛLEUR standard (3)	<b>Code</b>		<b>GMC0183</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	€		<b>738</b>		

LES ACCESSOIRES					
<b>Kit de liaison entre modules</b> liaison des modules entre eux	<b>Code</b>		<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>	<b>GMC0074 (1)</b>
	€		<b>146</b>	<b>146</b>	<b>146</b>
<b>Kit extrémité piano central (*)</b> pour fourneau central	<b>Code</b>		<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>	<b>GMC0075</b>
	€		<b>1 009</b>	<b>1 009</b>	<b>1 009</b>
<b>Kit mural extrémité piano (*)</b> module en appui contre un mur	<b>Code</b>		<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>	<b>GMC0097</b>
	€		<b>1 009</b>	<b>1 009</b>	<b>1 009</b>

**Attention :** certains accessoires sont obligatoires suivant votre composition.



**Prise en compte des commandes Extend Concept après validation par notre BE**

### Notes

- 1 :** Prix unitaire : prévoir **n** - 1 kits pour n modules juxtaposés. Exemple : pour 4 modules juxtaposés, prévoir 3 kits GMC0074. (n = qté module).  
**2 :** Placard technique non traversant, avec porte sur une face (équipé d'un bac de récupération inox pour gril en "V" et tiroir de propreté pour wok).  
**3 :** Option étuve non disponible avec équipement bac du chef.  
**\*\* :** Attention robinetterie non fournie.  
**N.D. :** Équipement non disponible.



# ÉLÉMENTS NEUTRE LG 450 MM

		Neutre	Neutre lg 300 + mitre	Neutre lg 300
<b>RÉCHAUD</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0192</b>	<b>GMC0209</b>	<b>GMC0215</b>
L : 450 mm	-			
P : 1000 mm	élect / kW	-	-	-
H : 280 mm	gaz kW	-	-	-
	€	<b>2 766</b>	<b>1 758</b>	<b>1 472</b>
<b>BAIE OUVERTE</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0231</b>		
L : 450 mm	PRO700			
P : 1000 mm	élect / kW	-	-	-
H : 900 mm	gaz kW	-	-	-
	€	<b>3 942</b>	-	-

LES OPTIONS				
<b>Placard GN 1/1 traversant</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0149</b>	-	-
porte pour fermeture baie	€	<b>525</b>		
<b>Étuve GN 1/1 traversante</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0147</b>	-	-
puissance : 1.2 kW	€	<b>1 914</b>		
<b>1 prise électrique 1~230V</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0117</b>	-	-
	€	<b>532</b>		
<b>2 prises électriques 1~230V</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0118</b>	-	-
1 prise par face	€	<b>738</b>		
<b>Incorporation bac du chef (**)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0169</b>	-	-
Dim. : 340 x 400 mm / H : 250 mm	€	<b>905</b>		
<b>Robinetterie mélangeur sur colonne - hauteur 550 mm</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0143</b>	-	-
	€	<b>1 191</b>		

LES ACCESSOIRES				
<b>Kit de liaison entre modules</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0074</b>	-	-
liaison des modules entre eux	€	<b>146</b>		
<b>Kit extrémité piano central (*)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0075</b>	-	-
pour fourneau central	€	<b>1 009</b>		
<b>Kit mural extrémité piano (*)</b>	<b>Code</b>	<b>GMC0097</b>	-	-
module en appui contre un mur	€	<b>1 009</b>		

**Attention :** certains accessoires sont obligatoires suivant votre composition.

\* **Kit de finition d'extrémité piano OBLIGATOIRE** suivant votre configuration, rappel :

### Exemple

2 kits d'extrémité piano central réf. GMC0075 pour un piano central.



### Exemple

Pour piano en appui contre un mur prévoir :  
1 Kit mural d'extrémité piano GMC0097  
+ 1 Kit d'extrémité piano central GMC0075



## ÉLÉMENTS LG 450 mm - ÉLECTRICITÉ


2 foyers radiants


2 foyers induction

Induction  
multizones

Wok  
induction



RÉCHAUD	Code	GMC0200	GMC0201	GMC0202	GMC0198
L : 450 mm P : 1000 mm H : 280 mm	-				
	élect / kW gaz kW	3~400V+N+T/ 2x4	3~400V+N+T/ 2x5	3~400V+N+T/4x3.5	3~400V+N+T/ 5
	€	5 522	10 358	14 550	7 977

BAIE OUVERTE	Code	GMC0239	GMC0240	GMC0241	GMC0237
L : 450 mm P : 1000 mm H : 900 mm	-				
	élect / kW gaz kW	3~400V+N+T/ 2x4	3~400V+N+T/ 2x5	3~400V+N+T/4x3.5	3~400V+N+T/ 5
	€	6 677	10 483	14 737	9 152

LES OPTIONS					
<b>Placard GN 1/1 traversant</b> portes pour fermeture baie	Code	GMC0149	GMC0149	GMC0149	GMC0149
	€	525	525	525	525
<b>Étuve GN 1/1 traversante</b> puissance : 1.2 kW	Code	GMC0147	N.D.	N.D.	N.D.
	€	1 914	-	-	-
<b>1 prise électrique 1~230V</b>	Code	GMC0117	-	-	GMC0117 (3)
	€	532			532
<b>2 prises électriques 1~230V</b> 1 prise par face	Code	GMC0118	-	-	-
	€	738			
<b>Relevage paniers automatique</b> 1-230V+T	Code	-	-	-	-
	€				
<b>Plancha Inox</b> en remplacement de plancha chrome	Code	-	-	-	-
	€				
<b>Kit de cuisson Basse température</b> pour Bain-marie	Code	-	-	-	-
	€				

LES ACCESSOIRES					
<b>Kit de liaison entre modules</b> liaison des modules entre eux	Code	GMC0074 (2)	GMC0074 (2)	GMC0074 (2)	GMC0074 (2)
	€	146	146	146	146
<b>Kit extrémité piano central (*)</b> pour fourneau central	Code	GMC0075	GMC0075	GMC0075	GMC0075
	€	1 009	1 009	1 009	1 009
<b>Kit mural extrémité piano (*)</b> module en appui contre un mur	Code	GMC0097	GMC0097	GMC0097	GMC0097
	€	1 009	1 009	1 009	1 009

**Attention :** certains accessoires sont obligatoires suivant votre composition.

Prise en compte des commandes Extend Concept après validation par notre BE

### Notes

1 : Placard non traversant.

2 : Prix unitaire : prévoir n - 1 kits pour n modules juxtaposés. Exemple : pour 4 modules juxtaposés, prévoir 3 kits GMC0074. (n = qté module).

3 : Attention, sur le wok induction, la prise électrique est située sur la face opposée aux commandes.

N.D. : Équipement non disponible.

## Ruissellement d'eau inclus

Grill barbecue  
basculant



GMC0199

Plancha chrome  
300 x 500 mm



GMC0193

Plancha acier  
300 x 500 mm



GMC0214

Bain-marie



GMC0194

Cuiseur à pâtes



GMC0190

Friteuse  
2 x 7 L



GMC0203

Friteuse 14 L



GMC0207

3~400V+N+T/ 6

5 413

3~400V+N+T/ 4,5

7 826

3~400V+N+T/ 4,5

7 608

1~230V+N+T/ 2

6 084

3~400V+N+T/ 11

7 561

3~400V+N+T/ 16

5 522

3~400V+N+T/ 12

5 148

GMC0238

GMC0232

GMC0247

GMC0233

GMC0229

GMC0242

GMC0246

3~400V+N+T/ 6

6 583

3~400V+N+T/ 4,5

8 995

3~400V+N+T/ 4,5

8 783

1~230V+N+T/ 2

7 238

3~400V+N+T/ 11

8 965

3~400V+N+T/ 16

6 698

3~400V+N+T/ 12

6 302

### LES OPTIONS

GMC0149

525

GMC0149

525

GMC0149

525

GMC0149

525

N.D. (1)

-

N.D. (1)

-

N.D. (1)

-

N.D.

-

GMC0147

1 914

GMC0147

1 914

GMC0147

1 914

GMC0147

1 914

N.D.

-

N.D.

-

GMC0117

532

GMC0117

532

GMC0117

532

GMC0117

532

GMC0117

532

GMC0117

532

GMC0117

532

GMC0118

738

GMC0118

738

GMC0118

738

GMC0118

738

GMC0118

738

GMC0118

738

GMC0118

738

-

-

-

-

GMC0185

2 361

-

-

-

GMC0223

962

-

-

-

-

-

-

GMC0210

1 539

-

-

-

### LES ACCESSOIRES

GMC0074 (2)

146

GMC0074 (2)

146

GMC0074 (2)

146

GMC0074 (2)

146

GMC0074 (2)

146

GMC0074 (2)

146

GMC0074 (2)

146

GMC0075

1 009

GMC0075

1 009

GMC0075

1 009

GMC0075

1 009

GMC0075

1 009

GMC0075

1 009

GMC0075

1 009

GMC0097

1 009

GMC0097

1 009

GMC0097

1 009

GMC0097

1 009

GMC0097

1 009

GMC0097

1 009

GMC0097

1 009

**Attention :** certains accessoires sont obligatoires suivant votre composition.

\* Kit de finition d'extrémité piano OBLIGATOIRE suivant votre configuration, rappel :

#### Exemple

2 kits d'extrémité piano central réf. GMC0075 pour un piano central.



#### Exemple

Pour piano en appui contre un mur prévoir :  
1 Kit mural d'extrémité piano GMC0097  
+ 1 Kit d'extrémité piano central GMC0075



## ACCESSOIRES ET OPTIONS

### ÉQUIPEMENTS APPAREILS

<b>Grille pour baie libre et placard GN 2/1</b> dim. : 530 x 435 mm / par lot de deux grilles identiques	<b>Code</b> €	<b>GMC0150</b> <b>187</b>
<b>Grille pour baie libre et placard GN 1/1</b> dim. : 325 x 435 mm / par lot de deux grilles identiques	<b>Code</b> €	<b>GMC0151</b> <b>114</b>
<b>Robinetterie mélangeur sur colonne</b> hauteur 550 mm	<b>Code</b> €	<b>GMC0143</b> <b>1 191</b>

### ÉQUIPEMENTS GALERIES ÉTAGÈRES



Galerie étagère simple



Galerie étagère double

<b>Galeries étagères standards</b>	<b>Code</b> €	<b>GMC0159 (1x600)</b> Nous consulter	<b>GMC0108 (2x600)</b> Nous consulter
<b>Option mitre haute</b>	<b>Code</b> €	- -	<b>GMC0106</b> <b>499</b>
<b>Galeries étagères avec claies amovibles</b>	<b>Code</b> €	Nous consulter Selon configuration	Nous consulter Selon configuration

### ÉQUIPEMENTS DE FINITION

<b>Barres inox + support inox sur 2 faces</b> plat inox vertical 40 x 10 mm et support inox poli - px au m/linéaire	<b>Code</b> €	<b>GMC0141 (1)</b> <b>676</b>
<b>Barres inox + support inox sur 1 extrémité</b> plat inox vertical 40 x 10 mm et support inox poli - px au m/linéaire	<b>Code</b> €	<b>GMC0142 (2)</b> <b>447</b>
<b>Tablette de dressage amovible</b> longueur de 400 à 600 mm	<b>Code</b> €	<b>GMC0119</b> <b>291</b>
<b>Tablette de dressage amovible</b> longueur de 600 à 800 mm	<b>Code</b> €	<b>GMC0120</b> <b>343</b>
<b>Socle inox H : 100 mm / L : 700 mm</b>	<b>Code</b> €	<b>Inclus</b>

Prise en compte des commandes Extend Concept après validation par notre BE

#### Notes

- 1 : Prix au mètre linéaire, à multiplier par la longueur du piano.
- 2 : Prix unitaire, à multiplier par le nombre d'extrémité à équiper.

## EXEMPLES DE RÉALISATIONS

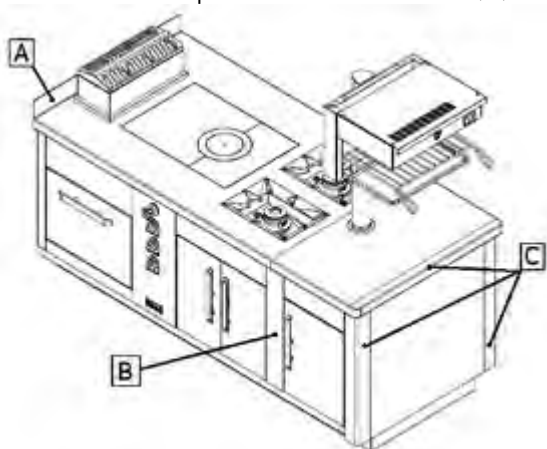
### EXEMPLE 1

#### APPAREILS

- 1 module de 1600 (PCF+2 Feux nus / four + placard)
- 1 module de 525 (neutre + Salamandres)

#### KITS

- 1 Kit mural d'extrémité piano GMC0097 (A)
- 1 Kit de liaison GMC0074 (B)
- 1 Kit d'extrémité piano central GMC0075 (C)



### EXEMPLE 2

#### APPAREILS

- 1 module de 1600 (PCF+2 Feux nus / four + placard)
- 1 module de 850 (plancha / placard)

#### KITS

- 1 Kit de liaison GMC0074 (B)
- 2 Kits d'extrémité piano central GMC0075 (C)



**TOUTE COMMANDE DE PIANO EXTEND CONCEPT  
DOIT ÊTRE VALIDÉE PAR UN DEVIS DE NOTRE BUREAU D'ÉTUDES**

# Salamandres

## LES ATOUTS DES SALAMANDRES CHARVET

- ♥ Réactivité
- ♥ Polyvalence des cuissons
- ♥ Fiabilité



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE CONSTRUCTION

- ♥ Salamandres en acier inox 18-10 à plafond fixe et grille mobile.
- ♥ Chauffage gaz par brûleurs radiants avec panneaux céramiques.
- ♥ Chauffage électrique par résistances blindées, commande par interrupteur ou commutateur.
- ♥ Grille de cuisson en inox à 3 positions de hauteur.
- ♥ Plat ramasse-jus émaillé amovible.

### ♥ DIMENSIONS

- **Salamandres gaz** : Longueurs : 600, 800 mm  
Profondeur : 500 mm - Hauteur : 400 mm.
- **Salamandres électricité** : Longueurs : 650 mm -  
Profondeur : 530 mm - Hauteur : 500 mm.  
Longueurs : 600, 800 mm - Profondeur : 500 mm  
- Hauteur : 400 mm.

## SALAMANDRES À GRILLE MOBILE ÉNERGIE GAZ

L : 600 mm



L : 800 mm

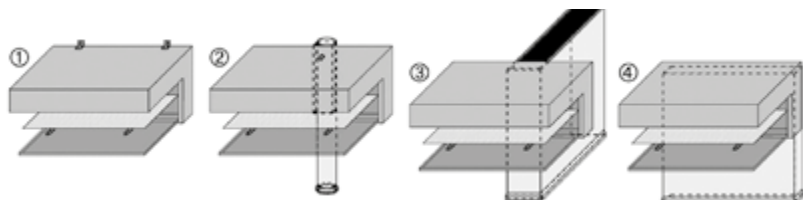


SALAMANDRES GAZ	Code	V01837	V01838
L : 600/800 mm	-	SALAM-G600	SALAM-G800
P : 500 mm	élect / kW	-	-
H : 400 mm	gaz kW	7,7	11,6
	€	3 910	4 690

## LE MONTAGE

	Code	Incluses - nb : 2	Incluses - nb : 2
<b>Équerres pour fixation murale (1)</b> en livraison standard	€		
<b>Colonne support inox (2)</b> tube alimentation gaz inclus	€	V01839 645	V01839 645
<b>Sur mitre centrale renforcée (3)(4)</b> mitre partiellement disponible	€	V02359 629	V02359 629
<b>Alimentation gaz pour (3) et (4)</b> entre Salamandre et Piètement bloc	€	V02230 374	V02230 374
<b>Bandeau de commande émaillé</b>	€	V03488 260	V03488 260
<b>Piètement tube/mini gaine technique (4) (5)</b> selon dessus du bloc porteur	€	V00853 1 498	V00853 1 498
<b>Plancher isolé</b>	€	V02905 582	V02905 582

## SYSTÈMES DE FIXATION



## SALAMANDRES À GRILLE MOBILE ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

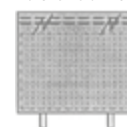
1 zone  
de chauffe



1 zone  
de chauffe



2 zones  
de chauffe

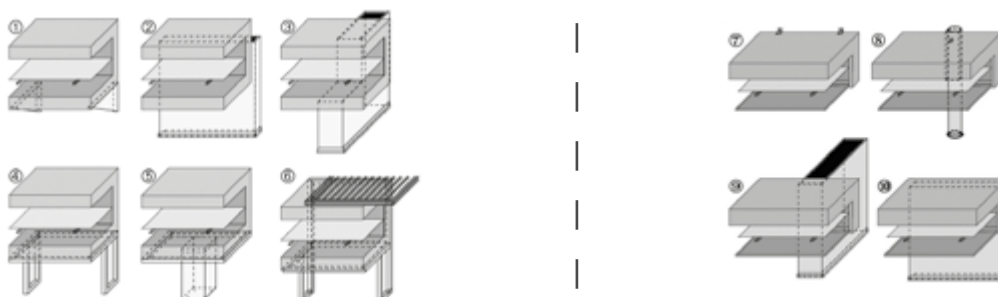


SALAMANDRES ÉLECTRICITÉ		Code	V02228	V02683
L : 600/800 mm		-	SALAM-E600	SALAM-E800
P : 500 mm		élect / kW	3~400V+N+T / 3	3~400V+N+T / 4,5
H : 400 mm		gaz kW	-	-
		€	3 630	3 900
SALAMANDRES ÉLECTRICITÉ PLAFOND MOBILE		Code	V03198	
L : 600 mm		-	SALAM-E600-PM-ECO	
P : 640 mm		élect / kW	1~230V+T / 3	
H : 590 mm		gaz kW	-	
		€	3 245	

## LE MONTAGE

<b>Équerres pour fixation murale (7)</b> en livraison standard	Code	Incluses - nb : 2	Incluses - nb : 2	-
	€			
<b>Colonne support inox (8)</b> passage câble électrique inclus	Code	V01839	V01839	-
	€	645	645	
<b>Sur mitre centrale renforcée (9) (10)</b> mitre partiellement disponible	Code	V02359	V02359	-
	€	629	629	
<b>Pour salamandre à plafond mobile</b> support mural	Code	-	-	V03219
	€			146
<b>Bandeau de commande émaillé</b>	Code	V03488	V03488	V03261
	€	260	260	234
<b>Pietement tube/mini gaine technique (4) (5)</b> selon dessus du bloc porteur	Code	V00853	V00853	V00853
	€	1 498	1 498	1 498
<b>Plancher isolé</b>	Code	V02905	V02905	-
	€	582	582	

## SYSTÈMES DE FIXATION



### Important

Les accessoires des Salamandres gaz et électricité sont conçus pour les Salamandres Charvet de cette double page.

Les montages sur les éléments et ensembles de cuisson seront impérativement approuvés par notre service de traitement des commandes et nécessiteront votre accord avant lancement en fabrication.

Toute adaptation pour une Salamandre d'une autre marque ne pourra être prise en commande qu'après étude de faisabilité et chiffrage par notre bureau d'étude sur la base de documents précis de cette Salamandre (pièces à nous fournir).



# Virtuose

Un piano à la mesure de votre talent.



**FINITIONS  
EXCEPTIONNELLES  
PERSONNALISATION  
AMÉNAGEMENTS  
SPÉCIFIQUES**





## LES ATOUTS DE LA GAMME VIRTUOSES

- ▼ Robustesse et durabilité
- ▼ Large choix de composants
- ▼ Esthétique et ergonomie



## DESCRIPTIFS SOMMAIRES

### COMPOSANTS GAZ

#### FEUX NUS SOUS GRILLES

- Grille fonte émaillée ou fil inox.
- Brûleur avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
- Tiroir de propreté en inox.
- Allumage électrique.
- Modèles (mm) : 270 x 270 (6 kW) - 340 x 340 (6, 10 kW) - 600 x 460 (15 kW - grille fonte uniquement)
- Options : bac à eau avec alimentation et vidange.

#### WOK ASIATIQUE

- Tuyère centrale diam. 300 mm x hauteur 350 mm en inox AISI 304 ép. 30 à 60/10.
- Brûleur torche avec veilleuse et thermocouple de sécurité, piloté par robinet gaz à rattrapage de jeu type "arrêt/allumage/plein feu/ralenti" puissance : 24 kW.
- Support récipient amovible fonte. Tiroir de propreté inox AISI 304 en façade.
- Terrage réfractaire à l'intérieur du cylindrique.
- Commande au genou de série.

#### PLAQUES DE CUISSON

- Plaques en fonte avec jeux de ronds centrés ou décentrés.
- Brûleur couronne avec et thermocouple de sécurité.
- Terre réfractaire.
- Allumage électrique.
- Modèles (mm) : 460 x 400 (8 kW) - 680 x 400 (9 kW) - 500 x 450 (8 kW) - 750 x 450 (11 kW) - 600 x 550 (11 kW) - 800 x 550 (11 kW) - 900 x 450 (11 kW) - 1000 x 450 (12 kW) - 1150 x 450 (12 kW) - 1300 x 450 (12 kW) - 1000 x 550 (11 kW) - 1200 x 550 (12 kW) - 1400 x 550 (12 kW).
- Options : tiroir de propreté en inox.

#### GRILS FONTE

- Grils portables nervurés en fonte pour utilisation sur feux nus, plat de propreté posé sur le dessus.
- Modèles pour feu(x) nu(s) sous grille de : 270 x 270 - 340 x 340 mm.
- Grils en saillie, fixes, nervurés ou lisses, pentés, en fonte.
- Modèles (mm) : 425 x 330 (6 kW) - 500 x 400 (8 kW) - 580 x 300 (8 kW) - 680 x 400 (10 kW).

### GRILS « BARBECUE »

- Brûleur multi-rampe avec sécurité thermocouple - Tiroir de propreté en façade - Grille support de pierres réfractaires en inox - Lot de pierres - Grille de cuisson en fonte barreaux triangles.
- Modèles 1 grille (mm) : 400 x 500 (10 kW) - 500 x 400 (10 kW) - 400 x 680 ou 680 x 400 (15 kW).
- Modèles 2 grilles (mm) : 800 x 500 (20 kW) - 800 x 680 (26 kW).
- Options : grille en v avec lèche-frites à poser ou à raccorder (modèle 400 x 680 et 400 x 500 mm).

### PLANCHAS / GRILLADES

- Brûleur multi-rampe avec veilleuse et sécurité thermocouple - Plaque acier nervurée ou lisse ; ou plaque en acier épaisseur 20 mm, nervurée, lisse ou mixte, avec traitement chrome dur - Gorge périphérique avec rejet vers tiroir de récupération des graisses.
- Allumage électrique.
- Modèles (mm) : 300 x 500 (10 kW) - 400 x 500/500 x 400 (8 kW) - 400 x 680/680 x 400 (10 kW) - 500 x 700/700 x 500 (16,5 kW) - 680 x 800/800 x 680 (20 kW).
- Options : bonde de vidange à raccorder - dispositif de ruissellement d'eau.

### FRITEUSES

- Cuves inox 18-10 avec zone de foisonnement et zone froide - Couvercle amovible - Bac de récupération d'huile dans soubassement - Régulation électronique avec programme de fonte des graisses solides - Thermostat de sécurité.
- Modèle : 16 litres - puissance : 16 kW - 1 panier - production : 30>35 kg/h (frites 6/6 surgelées).
- Modèle : 28 litres - puissance : 27 kW - 1 panier - production : 60>65 kg/h (frites 6/6 surgelées).

### FOURS STATIQUES

- Carrosserie inox 18-10 - Paraboles acier émaillé - sole acier 6 mm - Thermostat - dotation : 1 grille fil inox.
- Modèle 1 face (mm) : 545 x 500 x 300 (7,5 kW) - 545 x 650 x 300 (9,2 kW-GN 2/1) - 600 x 800 x 300 (12 kW).
- Modèle traversant GN 2/1 (11 kW) - (pour châssis profondeur 900 ou 1000 mm; 1200 et 1400 mm max. (13,5 kW).

### COMPOSANTS ÉLECTRICITÉ

#### PLAQUES FONTES

- Plaques affleurantes en fonte - pilotage par commutateurs - Tiroir de propreté.
- Modèles (mm) : 300 x 300 (4 kW) - 400 x 400 (5 kW).

#### PLAQUES DE CUISSON

- Plaques en acier avec gorge sur la périphérie et vidange dans tiroir de propreté.
- Modèles (mm) : 680 x 400 (2 x 4 kW avec 2 commandes) - 800 x 680 (4 x 4 kW avec 4 commandes) - 700 x 500 (4 x 3 kW avec 4 commandes).
- 400 x 500 (2 x 3)

#### PLAQUES RADIANTES

- Plaques vitrocéramique - foyers radiants ronds.
- Modèle (mm) : 370 x 370 (1 foyer de 2,1 kW).
- Modèles avec détection de platerie (mm) : 370 x 370 (1 foyer de 4 kW) - 690 x 370 (2 foyers de 4 kW).
- Modèle maintien en température (mm) : 325 x 530 (1 foyer de 0,9 kW).

#### PLAQUES À INDUCTION

- Plaques vitrocéramique - foyers induction.
- Modèles (mm) :
  - 1 foyer 360 x 360 (3,5 ou 5 kW)
  - 2 foyers 650 x 325 (3,5 ou 5 kW)
  - Multizones 420 x 810 (4 x 3,5 kW)
  - 4 foyers 720 x 720 (4 x 3,5 ou 5 kW)
  - 4 foyers 650 x 650 (4 x 5 kW)
  - 4 foyers en carrés 400 x 400 (4 x 2 kW)
  - 4 foyers en lignes 720 x 210 (4 x 2 kW)
  - 1 foyer 360 x 360 (8 kW)
  - 1 foyer 400 x 400 (8 kW)
  - 3 foyers 325 x 650 (3 x 3,5 kW)

#### WOK À INDUCTION

- Plaque vitrocéramique.
- Modèles (mm) : ø 300 (1 foyer de 3,5 ou 5 kW).

#### PLANCHAS

- Plaque acier nervurée ou lisse ; ou plaque en acier 20 mm, nervurée, lisse ou mixte, avec traitement chrome dur - Gorge périphérique avec rejet vers tiroir de récupération des graisses.
- Modèles (mm) : 300 x 500 (4,5 kW) 400 x 500/500 x 400 (5,25 kW) - 400 x 680/680 x 400 (7,5 kW) - 500 x 700/700 x 500 (7,5 kW) - 680 x 800/800 x 680 (15 kW).

# PRÉSENTATION

## Ensembles sur mesures :

- ♥ Adaptés aux configurations (central, mural, en épi...).
- ♥ Adaptés aux formes et volumes disponibles (droits, en angle, cintrés).
- ♥ Adaptés aux supports (piétements, poteaux, socles acier inox/maçonnerie, accrochage dorsal contre une paroi...).

- ♥ Composés des fonctions gaz et électricité souhaitées par l'utilisateur.
- ♥ Finition inox ou acier émaillé.
- ♥ Personnalisation du fourneau sur panneau émaillé.

- Options : bonde de vidange à raccorder - dispositif de ruissellement d'eau.
- Version teppanyaki, 2 modèles : 3 kW (680 x 400 mm) et 4 kW (800 x 680 mm).

### GRILS FONTE

- Grils en saillie, fixes, nervurés ou lisses, pentés, en fonte.
- Modèles (mm) : 330 x 425 (4,5 kW) - 300 x 580 (6 kW) - 400 x 680 (7,5 kW) 400 x 500 (5,25 kW).

### GRILS À BARREAUX (BARBECUES)

- Grils affleurants à barreaux en fonte - Bac à eau.
- Modèles (mm) : 360 x 600 (6 kW).

### FRITEUSES

- Cuves inox 18-10 avec zone de foisonnement et zone froide - couvercle amovible - bac de récupération d'huile dans soubassement - thermostat de régulation - sécurité de surchauffe - résistances escamotables pour entretien.
- Modèles : 6/7 litres (6 kW) - 13/14 litres (12 kW ou 16 kW) - 25 litres (15 ou 24 kW).
- Options : bac de salage avec ou sans chauffage.
- Modèles : 7 litres (8 kW) - 2 x 7 litres (16 kW) Production de 18>36 kg/h de frites surgelées (6 x 6 mm).

### BAIN-MARIE À EAU

- Cuve inox affleurante - Vidange en façade ou à raccorder - Double-fond perforé.
- Modèles : GN 1/2 - GN 1/1 - 2 GN 1/1 - GN 4/3 - GN 2/1 - 2 GN 2/1.
- Options : couvercle - utilisation en marmite-braisière - utilisation en cuiseur/couscoussier sur modèles 1/1 et 2/1.

### CUISEUR À PÂTES

- Cuves inox avec panache - Avec égouttoir

- Dispositif d'alimentation/lavage de l'amidon - Trop-plein et bonde de vidange (à raccorder).

- Modèle : GN 1/1 - Dotation 6 paniers (11kW).
- Avec cuisson vapeur et en option basse température pour multifonction complète (nous consulter).

### COMBI PAN

- Braisière fixe à 2 zones de chauffe - fond inox épaisseur 12 mm - dimensions de la cuve 650 x 530 mm - profondeur 77 mm
- Capacité : GN2/1 - puissance 7,5 kW - vidange dans un bac en soubassement.

### FOURS STATIQUES

- Carrosserie inox 18-10 - Paraboles acier émaillé - Sole inox 2 mm ou email 1,5 mm suivants modèles - Thermostat 50-350°C et commutateur - Dotation : 1 grille fil inox.
- Modèle 1 face (mm) : 540 x 325 (3,9 kW - GN 1/1) - 545 x 500 - 545 x 650 (6,3 kW - GN 2/1) - 610 x 800.
- Modèle traversant (mm) : 545 x 900 (10 kW - GN 2/1) - 545 x 1100 (10 kW - GN 2/1 + 1/1) - (pour châssis profondeur 1000 ou 1200 mm jusqu'à 1400 mm max.).
- Options : hauteur interne 380 au lieu de 300 mm - régulation électronique.

### ÉTUVES STATIQUES

- Carrosserie acier inox - résistances blindées - régulation par thermostat - portes 1 ou 2 vantaux ou coulissantes.
- Modèles 1 face ou traversante : GN 1/1 - GN 2/1 - largeur 600>1000 mm.

### TIROIRS CHAUFFANTS (ASSIETTES)

- Carrosserie acier inox - profondeur 150 mm - unitaire ou bloc de 2 tiroirs
- Modèle : GN 1/1.

## COMPOSANTS NEUTRES

### RANGEMENTS

- Carrosserie acier inox - Glissières pour platerie (non fournie) - Portes 1 ou 2 vantaux ou coulissantes (ou sans portes).
- Modèles 1 face ou traversante : GN 1/1 - GN 2/1 - largeur 600>1000 mm
- Placards techniques.
- Carrosserie acier inox - Porte 1 vantail.
- Modèles 1 face : GN 1/1 - Largeur 400>600 mm.

### TIROIRS NEUTRES

- Carrosserie acier inox - Profondeur 150 mm - unitaires ou blocs de 2 ou 3 tiroirs.
- Modèles : GN 1/1 - à bouteilles - à épices.

### TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

(avec ou sans régulation, groupe froid à distance ou incorporé)

- Carrosserie acier inox - Blocs de 2 ou 4 tiroirs - évaporateur - Thermomètre en façade - Interrupteur.
- Prévoir emplacement groupe (500 mm mini) avec grille de ventilation).
- Modèles : 2 GN 1/1 - 2 x 2 GN 1/1 (bacs GN fournis).

### PLACARDS RÉFRIGÉRÉS

(avec ou sans régulation, groupe froid à distance ou incorporé)

- Carrosserie acier inox - portillons - évaporateur - thermomètre en façade - interrupteur.
- Prévoir emplacement groupe (500 mm mini) avec grille de ventilation.
- Modèles : 2 GN 1/1.

## PROPOSITION DE PRIX

Les devis seront établis sur la base des éléments à fournir par vos soins : schéma avec cotes extérieures, liste des composants avec dimensions et disposition souhaitée, finition et décors.

### Important :

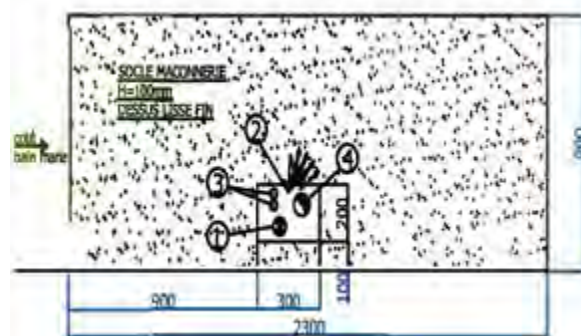
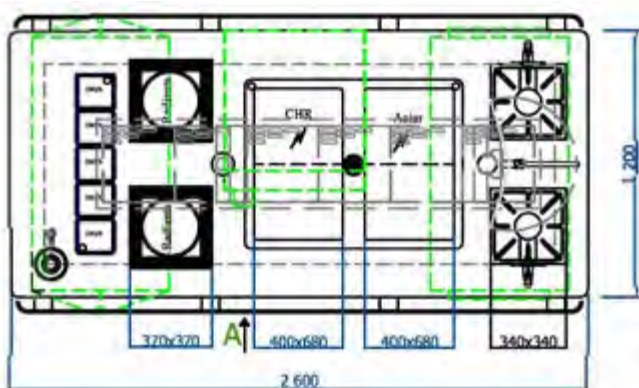
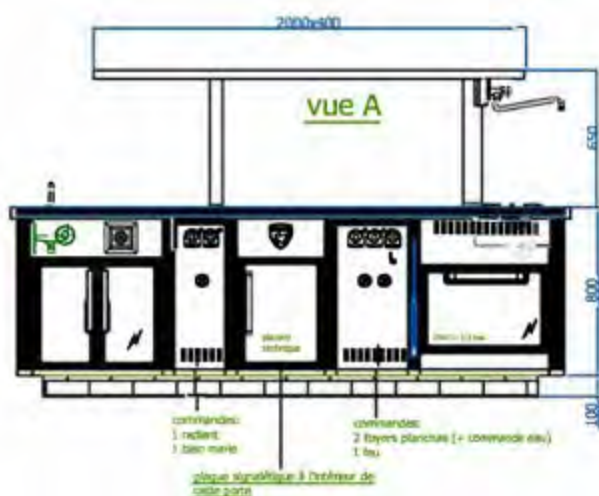
- Pour la finition email, le devis est réalisé pour une teinte de base.
- Certaines teintes dites complexes feront l'objet d'un supplément de prix.
- D'autres teintes ne sont pas réalisables.

# Virtuoses





# EXEMPLE DE RÉALISATION



1- Alimentation gaz Nat G20-20mb P=20 kW  
raccordement à l'intérieur du fourneau sur manchon  
1{2'15/21}

2- 9 Alimentations électriques indépendantes :  
1Alim mono 230V+T P=0.SkW pour allumage électrique  
1Alim mono 230V+T P=l.SkW pour étuve  
1Alim mono 230V+T P=lkW pour Alto Shaam  
1Alim mono 230V+ T P=0.SkW pour bain marie  
2 Alim tri 400V+N+T P=SkW unitaire pour 2 planchas  
1Alim tri 400V+N+T P=l0.SkW pour four traversant  
1 Alim tri 400V+T P=SkW unitaire pour 2 radiants (protection  
20A}  
1 Alim mono 230V+ T 16A protection 30mA pour 2 prises

3- Arrivées eau chaude + eau froide rf> 14/16

4-Vidanges rf> 40 siphonnée au sol

Nota :  
Prévoir vanne de barrage gaz installée conformément à la réglementation  
Toutes les alimentations électriques livrées avec 3m de câbles disponibles



# Accessoires

## DESSUS MONOBLOCS

<b>Dessus inox épaisseur 30/10</b>	<b>Code</b>	<b>V01405</b>
	€	<b>Nous consulter</b>

- Fournir dessin coté précis
- Réalisation après acceptation de notre plan
- Ni reprise, ni échange
- Détail des prestations :
  - Formes et dimensions à nous soumettre pour accord
  - Dessus inox épaisseur 30/10 - finition poli-vibré
  - Bord(s) franc(s), bord(s) arrondi(s), ou dosseret(s) h : 100 mm
  - Panachés par faces suivant besoins
  - Angles vifs, ou coquille rayon 60 mm (=> débords de 50 mm).



## DOSSERETS INOX

	Longueur : ≤ 1500 mm	1501 > 2000 mm	2001 > 2500 mm	2501 > 3500 mm	3501 > 4500 mm	4501 > 6000 mm	
<b>Nombre de pièces :</b>	1	1	1 ou 2	2 ou 3	2 ou 3	2, 3 ou 4	
<b>Dosseret inox 18-10 ép : 10/10</b>	<b>Code</b>	<b>V00923</b>	<b>V00924</b>	<b>V01143</b>	<b>V01226</b>	<b>V01227</b>	<b>V01228</b>
hauteur: 750 mm	€	853	915	988	1 550	1 685	2 085



## GALERIES ÉTAGÈRES MURALES À CLAYETTES

	Longueur : ≤ 1500 mm	1501 > 2000 mm	2001 > 2500 mm	2501 > 3500 mm	3501 > 4500 mm	4501 > 6000 mm	
<b>Nombre de pièces :</b>	1	1	1 ou 2	2 ou 3	2 ou 3	2, 3 ou 4	
<b>Galerie étagère prof : 350 mm</b>	<b>Code</b>	<b>V03057</b>	<b>V03058</b>	<b>V03059</b>	<b>V03060</b>	<b>V03061</b>	<b>V03062</b>
murale pour séries PRO800-PRO900	€	1 019	1 113	1 331	2 028	2 236	2 662
<b>Galerie étagère prof : 415 mm</b>	<b>Code</b>	<b>V03176</b>	<b>V03177</b>	<b>V03178</b>	<b>V03179</b>	<b>V03180</b>	<b>V03181</b>
murale pour série MODUL1000	€	1 061	1 154	1 383	2 111	2 319	2 766



## GALERIES ÉTAGÈRES CENTRALES À CLAYETTES

<b>Galerie étagère prof : 700 mm</b>	<b>Code</b>	<b>V03063</b>	<b>V03064</b>	<b>V03065</b>	<b>V03066</b>	<b>V03067</b>	<b>V03068</b>
centrale pour séries PRO800-PRO900	€	2 028	2 226	2 662	4 046	4 399	5 106
<b>Galerie étagère prof : 810 mm</b>	<b>Code</b>	<b>V03182</b>	<b>V03183</b>	<b>V03184</b>	<b>V03185</b>	<b>V03186</b>	<b>V03187</b>
centrale pour série MODUL1000	€	2 111	2 304	2 754	4 212	4 607	5 512

## SÉCURITÉ

Les galeries étagères à barreaux inox ne sont pas conçues pour l'utilisation en casier à batterie, ni pour stocker ou entreposer des charges lourdes.

## DIMENSIONS

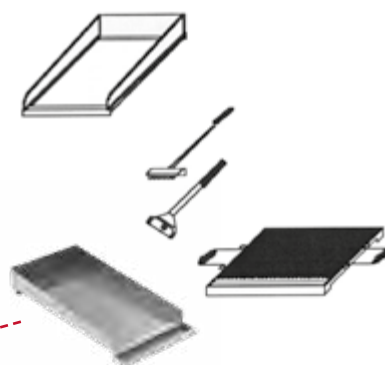
Les longueurs des galeries étagères sont définies par les possibilités de supportage de celles-ci (sauf cote impérative donnée). Le prix est celui de la référence de longueur égale ou immédiatement supérieure.


**Prix valables uniquement dans le cas d'accessoire(s) commandé(s) et livré(s) avec appareil(s) pour ou sur le(s)quel(s) il(s) s'adapte(nt). Autrement, facturation sur base du tarif S.A.V. en vigueur.**


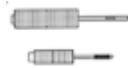






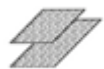

# ACCESSOIRES ET ÉQUIPEMENTS POUR GRILS ET FRITEUSES




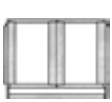
<b>Pare-éclaboussure inox amovible</b> pour gril fonte de 420 x 500 mm	<b>Code</b> €	<b>V01562</b> 171
<b>Pare-éclaboussure inox amovible</b> pour gril fonte de 410 x 650 mm	<b>Code</b> €	<b>V01563</b> 187
<b>Outil de nettoyage</b> pour gril chrome dur nervuré	<b>Code</b> €	<b>F04269</b> 135
<b>Outil de nettoyage</b> pour gril chrome dur lisse	<b>Code</b> €	<b>04762A</b> 104
<b>Gril portable nervuré en fonte</b> dimensions : 330 x 330 mm	<b>Code</b> €	<b>V00228</b> 645
<b>Plaque à snacker inox à poser</b> dimensions : 300 x 575 mm	<b>Code</b> €	<b>V03268</b> 718



	Taille du gril (en mm) :	400 x 500	800 x 500	400 x 680	800 x 680
	<b>Nombre de briquettes :</b>	37	82	48	104
<b>Lot de briquettes réfractaires</b> séries PRO800	<b>Code</b> €	<b>V02250</b> 210	<b>V02251</b> 395	-	-
<b>Lot de briquettes réfractaires</b> séries PRO900, MODUL1000, AÉROGAM	<b>Code</b> €	-	-	<b>V02252</b> 250	<b>V02253</b> 527

	Panier à frites	1/2 panier à frites	Claie à poisson	Bac vid. + filtre
				
<b>7 litres</b> voir infos dans espace technique	<b>Code</b> €	<b>09138A</b> 122	-	-
<b>9 litres</b> voir infos dans espace technique	<b>Code</b> €	<b>06733A</b> 109	-	-
<b>14-15-16 litres</b> voir infos dans espace technique	<b>Code</b> €	<b>04062A</b> 191	<b>09138A</b> 122	<b>F02921</b> 191
<b>25 litres</b> voir infos dans espace technique	<b>Code</b> €	<b>08199A</b> 239	<b>08200A</b> 168	-
<b>28 litres</b> voir infos dans espace technique	<b>Code</b> €	<b>00078A</b> 309	<b>00079A</b> 171	<b>F16062</b> 218
<b>30-40-60-80 lit.</b> voir infos dans espace technique	<b>Code</b> €	<b>04065A</b> 293	-	<b>F16062</b> 218
<b>capacité 17 litres</b> dimensions : L 240 x P 480 x H 150 mm	<b>Code</b> €	-	-	<b>V01053</b> 338
<b>capacité 43 litres</b> dimensions : L 300 x P 580 x H 250 mm	<b>Code</b> €	-	-	<b>V01054</b> 461

	40 litres	100 litres	média filtrant	tige sécurité
				
<b>Bac mobile filtre à huile</b> 1~230V+T /0,162 kW	<b>Code</b> €	<b>V01149</b> 4 264	<b>V01331</b> 5 356	-
<b>Plaque média filtrant type 40 l.</b> dimensions : 280 x 440 mm	<b>Code</b> €	-	-	<b>06009A</b> 16
<b>Plaque média filtrant type 100 l.</b> dimensions : 295 x 627 mm	<b>Code</b> €	-	-	<b>06273A</b> 31
<b>Tige de sécurité à crochets</b> extraction panier(s) / rabat couvercle	<b>Code</b> €	-	-	<b>V01018</b> 229

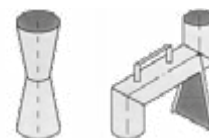
	PRO800/900-1/2	MODUL1000-1/2	MODUL1000...
			
<b>Chariot de silo à frites</b> platerie non comprise	<b>Code</b> €	<b>V02522</b> 1 882	<b>V01412</b> 1 967
			<b>V00823</b> 2 038

# Accessoires

## ACCESSOIRES INOX 18-10 ET ÉQUIPEMENTS POUR MARMITES

<b>Cône de vidange droit</b> dimensions: Ø 130 x H : 320 mm	Code	04201A
	€	406
<b>Cône de vidange décentré</b> Ø 90 x H : 400 x L : à préciser (400 maxi)	Code	06729A
	€	1 331

Merci de nous préciser les côtes à la commande



## ACCESSOIRES INOX 18-10 ET ÉQUIPEMENTS POUR SAUTEUSES

	Adaptateur bain-marie :	1 x GN1/1	2 x GN1/1	3 x GN1/1	Grille-égouttoir
<b>33 dm2 PR0800</b>	Code	V01853		-	V02489
	€	626			686
<b>40 dm2 PR0900</b>	Code	-	V02992	-	V02490
	€		624		780
<b>50 dm2 PR0800</b>	Code	-	-	V02587	V02491
	€			884	842
<b>50 dm2 MODUL1000/AEROGAM</b>	Code	-	V01158	-	V02492
	€		910		915
<b>55 dm2 AEROGAM</b>	Code	-	-	-	V02695
	€				934
<b>60 dm2 PR0900</b>	Code	-	-	V01852	V02493
	€			988	993
<b>80 dm2 MODUL1000/AEROGAM</b>	Code	-	-	V01159	V02494
	€			1 004	1 149
<b>85 dm2 AEROGAM</b>	Code	-	-	-	V02694
	€				1 165
<b>Défecteur bec verseur</b> modèle cuve à préciser	Code	V02249	-	-	-
	€	276			

## ACCESSOIRES ET ÉQUIPEMENTS POUR CUISEURS À PÂTES

<b>Paniers à pâtes en inox</b>	Code	500638
	€	270



## LIAISONS INTERNES GAZ ET EAUX (FROIDE, CHAUDE, ADOUCIE)


<b>Liaisons collectives</b> pour ensembles sur pieds 150/200 mm	Code	V00879	Collecteur(s) acier + flexibles de liaisons aux appareils, sans vannes ni détendeurs.
	€	Nous consulter	
<b>Liaisons individuelles</b> pour ensembles sur pieds 150/200 mm	Code	V01098	Nourrice(s) acier + vannes de départ + liaisons cuivre aux appareils (dans placard technique).
	€	Nous consulter	
<b>Liaison gaz salamandre</b> entre salamandre et soubassement	Code	V02230	Flexible ou cuivre passant dans mitre ou Piétement support et élément de cuisson.
	€	374	

## RELEVÉ ARRIÈRE

<b>Relevé arrière 50 ou 100 mm</b> Finition pour annexe ou module Pro 800, Pro 900, Pro 1000	Code	V01324
	€	213

Prix valables uniquement dans le cas d'accessoire(s) commandé(s) et livré(s) avec appareil(s) pour ou sur le(s)quel(s) il(s) s'adapte(nt). Autrement, facturation sur base du tarif S.A.V. en vigueur.

# ACCESSOIRES PROFILÉS DE FINITION

		Profilés	Barre	Coude inox 90°
<b>Profilé mural alu.</b> H : 20 x P : 22,5 mm le mètre linéaire	<b>Code</b> €	<b>V01533</b> 151	-	-
<b>Couvre-joint de façade en inox</b> L : 30 mm le mètre linéaire	<b>Code</b> €	<b>V01534</b> 114	-	-
<b>Inox Ø 34 mm / supports "inox"</b> le mètre linéaire	<b>Code</b> €	-	<b>V03476</b> 333	-
<b>Inox Ø 34 mm / supports "laiton"</b> le mètre linéaire	<b>Code</b> €	-	<b>V01917 (1)</b> 832	<b>V01988</b> 198
<b>Inox Ø 34 mm / supports chromés</b> le mètre linéaire	<b>Code</b> €	-	<b>V02292 (1)</b> 946	<b>V01988</b> 198
<b>Poignée four / supports chromés</b> l'unité	<b>Code</b> €	-	<b>V02263</b> 905	-
<b>Tablette amovible annexe</b> l'unité (long. bloc : 425 ou 500 mm)	<b>Code</b> €	-	<b>V01799 (2)</b> 322	
<b>Tablette amovible élément</b> l'unité (long. bloc : 850 ou 1000 mm)	<b>Code</b> €	-	<b>V01800 (2)</b> 395	

## TÔLERIES INOX DE FINITION (PLINTHES - DOS - FILOIRS)

Plinthe amovible hauteur 170 mm longueur : 400/600/800/1200	Code	V07082	V07083	V07084	V07098	V07099
	€	105	146	186	224	131
		<b>Pour : 1/2 module</b>	<b>1 module</b>	<b>1 module 1/2</b>		
<b>Plinthe amovible hauteur 170 mm</b> longueur : 425 800/850/900 1275 mm	<b>Code</b> €	<b>V01186</b> 104	<b>V01187</b> 187	<b>V01188</b> 236		
<b>Plinthe amovible hauteur 170 mm</b> longueur : 500 1000 1500 mm	<b>Code</b> €	<b>V01190</b> 112	<b>F02880</b> 203	<b>V01191</b> 236		
<b>Dos inox haut. 265 mm (réchauds)</b> longueur : 425 850 1275 mm	<b>Code</b> €	<b>V01289</b> 218	<b>V01290</b> 381	<b>V01291</b> 572		
<b>Dos inox haut. 445 mm (AEROGAM)</b> longueur : 500 1000 1500 mm	<b>Code</b> €	<b>V01289</b> 218	<b>V01290</b> 381	<b>V01291</b> 572		
<b>Dos inox haut 645 mm (standard)</b> longueur : 425 850 1275 mm	<b>Code</b> €	<b>V01181</b> 161	<b>V01182</b> 239	<b>V01183</b> 291		
<b>Dos inox haut 645 mm (standard)</b> longueur : 500 1000 1500 mm	<b>Code</b> €	<b>V01184</b> 244	<b>V00887</b> 390	<b>V01185</b> 587		

## INFORMATIONS FILOIRS

Pour la plinthe latérale en PRO 700 utiliser le code V07099 - Prix : 108 Euros



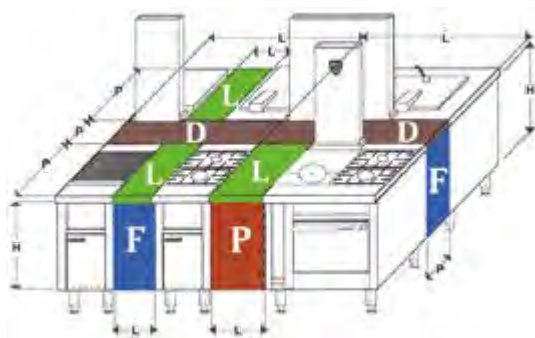
	Repères :	Dorsal "D"	Latéral "L"	Façade "F"	Porte façade "P"
<b>Filoirs et portes de façade</b> voir dimensions dans tableau ci-dessous	<b>Code</b> €	<b>V01031 (3)</b> 499	<b>V01032 (3)</b> 466	<b>V01033 (3)</b> 250	<b>V01034(3)</b> 744
<b>Tablette d'extrémité 1 arrondi</b> longueur 800/900 mm largeur 80>200 mm	<b>Code</b> €	<b>V02709 (3)</b> 801	-		
<b>Tablette d'extrémité 2 arrondis</b> longueur 1600/1800 mm largeur 80>200 mm	<b>Code</b> €	-	<b>V02710 (3)</b> 1 591		

TABLEAU DES DIMENSIONS DES FILOIRS

Repères	"L"	"D"	"F"	"P"
<b>PRO800</b>	L (mm) : 80 > 415 P (mm) : 800 / 950* H (mm) : 55	80 > 1700 80 > 400	80 > 415 -	200 > 415 -
<b>PRO900</b>	L (mm) : 80 > 415 P (mm) : 900 H (mm) : 55	80 > 1700 80 > 400	80 > 415 -	200 > 415 -
<b>PRO1 000 &amp; AEROGAM</b>	L (mm) : 80 > 490 P (mm) : 1000 H (mm) : 55	80 > 2000 80 > 400	80 > 490 -	200 > 490 -



### Notes

- 1 - Nous consulter pour barres latérales.
- 2 - Impératif : donner les cotes entre supports en mm pour la réalisation de

ces tablettes - ni reprise, ni échange.

- 3 - Montage en usine entre/sur éléments standards Charvet - réalisation sur plan approuvé par vos soins - ni reprise, ni échange.

## ÉQUIPEMENTS POUR APPAREILS MOBILES

<b>Dispositif de manutention</b>	<b>Code</b>	<b>V01539</b>
	€	1 071
<b>Dos inox</b>	<b>Code</b>	-
voir "tôleries de finition"	€	



Comprend :

- Barre de manutention ou poignées
- Butées arrières
- Support pour flexible tubogaz (flexible non fourni)
- Câble de sécurité

Non compris : dos inox, roulettes

## PIÉTEMENTS SPÉCIAUX, FIXATIONS DIVERSES ET STRUCTURES

		Tout inox	Inox/base pvc	Roues pivotantes	Divers
<b>1 pied fixe Ø 60 x h : 50 mm</b>	<b>Code</b>	<b>V01039</b>	-	-	
remplace 1 pied standard	€	Sans supplément			
<b>1 pied fixe Ø 60 x h : 75 mm</b>	<b>Code</b>	<b>V03083</b>	-	-	
remplace 1 pied standard	€	Sans supplément			
<b>1 pied Ø 60 x h : 95/115 mm</b>	<b>Code</b>	-	<b>V03084</b>	-	
remplace 1 pied standard	€		Sans supplément		
<b>1 pied Ø 60 x h : 130/160 mm</b>	<b>Code</b>	-	<b>V03085</b>	-	
remplace 1 pied standard	€		Sans supplément		
<b>1 pied Ø 60 x h : 180/210 mm</b>	<b>Code</b>	-	<b>F11290</b>	-	
remplace 1 pied standard	€		Nous consulter		
<b>1 pied Ø 76 x h : 200 mm</b>	<b>Code</b>	<b>F11941</b>	-	-	
	€	152			
<b>4 pieds spéciaux h &gt; 210 mm</b>	<b>Code</b>	<b>V02827</b>	-	-	
	€	263			
<b>4 roues/2 freins</b>	<b>Code</b>	-	-	<b>V01097</b>	
remplacent 4 pieds standards	€			652	
<b>4 boulons de réglage</b>	<b>Code</b>	<b>V02216</b>	-	-	
remplacent 4 pieds standards	€	Sans supplément			
<b>Retrait des pieds pour 1 appareil</b>	<b>Code</b>	Retrait maximum axe(s) de 300 mm par rapport au dessus pour 1 ou 2 pieds avants ou 1 ou 2 pieds arrières - sens av<>ar.			<b>V01389</b>
maxi 300 mm plus-value	€				263
<b>Fixation dorsale 1 appareil</b>	<b>Code</b>	Préparation en usine pour fixation dorsale comprenant le renfort de la carcasse, le perçage et une cornière support bas.			<b>V01326</b>
pour : PRO800, PRO900, PRO1000	€				671
<b>Renfort élément support réchaud(s)</b>	<b>Code</b>	Pour appareils autres que : simples-services sur four gaz ou électrique, marmites, sauteuses.			<b>V01390</b>
pour appareils avec châssis simple	€				257

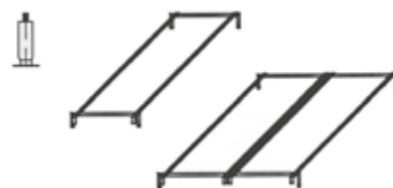
<b>Structure inox haute (h : 1100 mm)</b>	<b>Code</b>	<b>V01231</b>	<b>V02410</b>	
pour appareils avec fixation dorsale	€	Nous consulter	Nous consulter	
		<b>Mètre de base</b>	<b>Mètre supplém.</b>	
<b>Structure inox basse (h : 520 mm)</b>	<b>Code</b>	<b>V01241</b>	<b>V02411</b>	
pour réchauds PRO800 et PRO900	€	Nous consulter	Nous consulter	
<b>Structure inox basse (h : 400 mm)</b>	<b>Code</b>	<b>V01230</b>	<b>V02412</b>	
pour appareils AEROGAM	€	Nous consulter	Nous consulter	
<b>Structure inox basse (h : 200 mm)</b>	<b>Code</b>	<b>V01232</b>	<b>V02413</b>	
pour appareils PRO800 / PRO900	€	Nous consulter	Nous consulter	

### Notes

1 - Important : prévoir impérativement assise béton haut. 100 mm et répartition équilibrée des appareils de chaque côté.

## ÉQUIPEMENTS SPÉCIFIQUES POUR BATEAUX











<b>1 pied marine ht : 150 mm</b>	<b>Code</b>	<b>V01234</b>
	€	263
<b>Dispositif anti-roulis amovible</b>	<b>Code</b>	<b>V01030</b>
pour 1/2 élément série à préciser	€	645
<b>Dispositif anti-roulis amovible</b>	<b>Code</b>	<b>V01029</b>
pour 1 élément série à préciser	€	790



## ÉQUIPEMENTS POUR BAIES SOUS CUISSON

Options rangements dans baies :	Long. L =	425 mm	500 mm	850 mm	1000 mm
<b>4 niveaux GN1/1 dans annexe</b>	<b>Code</b>	-	<b>V01276 (1)</b>	-	-
4 niveaux GN1/1 sous cuisson	€		770		
<b>Rangt platerie dans baie élément</b>	<b>Code</b>	-	-	-	<b>V01153 (1)</b>
2 rangements de 4 niveaux GN1/1	€				1 253
<b>Rangt platerie dans baie élément</b>	<b>Code</b>	-	-	-	<b>V01842</b>
4 niveaux GN2/1	€				1 092
<b>Options sens ouverture des portes :</b>	<b>Long. L =</b>	<b>400 mm</b>	<b>425 mm</b>	<b>500 mm</b>	
<b>Charnière ferrée à gauche/plac.</b>	<b>Code</b>		<b>V02072</b>	<b>V02072</b>	-
pour porte de placard (800, 900, 1000)	€		Sans supplément	Sans supplément	
<b>Charnière ferrée à gauche/étuve</b>	<b>Code</b>		<b>V02101</b>	<b>V02101</b>	-
pour porte d'étuve (800, 900, 1000)	€		92	92	
<b>Charnière ferrée à gauche</b>	<b>Code</b>	<b>V07156</b>	-	-	-
pour porte de placard et étuve (700)	€	Sans supplément			

## AMÉNAGEMENTS RAYONNÉS H2\*

		Baie libre		Avec support GN1/1 ou 2/1	
<b>Aménagement rayonné GN1/1</b>	<b>Code</b>	<b>V03272</b>		<b>V03039</b>	
pour annexes "fonction"	€	468		697	
<b>Aménagement rayonné 2xGN1/1</b>	<b>Code</b>	<b>V03490</b>		<b>V03040</b>	
pour simples services "fonction"	€	978		1 430	
<b>Aménagement rayonné GN2/1</b>	<b>Code</b>	<b>V03273</b>		<b>V03041</b>	
pour simples services "fonction"	€	603		900	
<b>Aménagement rayonné GN1/1</b>	<b>Code</b>	<b>V03274</b>		<b>V03053</b>	
pour module annexes neutre	€	671		926	
<b>Aménagement rayonné GN2/1</b>	<b>Code</b>	<b>V03275</b>		<b>V03054</b>	
pour module simples services neutre	€	822		1 196	

\* Disponible dans les gammes PRO 800 et PRO 900




Prix valables uniquement dans le cas d'accessoire(s) commandé(s) et livré(s) avec appareil(s) pour ou sur le(s)quel(s) il(s) s'adapte(nt).  
Autrement, facturation sur base du tarif S.A.V. en vigueur.













### Notes

1 - Ces rangements se montent dans les baies avec ou sans portes.


## DÉCOUPES ET INCORPORATIONS

<b>Découpe simple à bord franc</b> nous consulter pour possibilité	<b>Code</b> €	<b>V01233</b> 218		Fournir dessin coté précis - Réalisation après acceptation de notre plan - Ni reprise, ni échange.
<b>Incorporation bac du chef</b> L : 340 x P : 400 x H : 250 mm bonde	<b>Code</b> €	<b>V02226</b> 520		Largeur mini dessus 425 mm - Fournir dessin coté - Réalisation après acceptation de notre plan - Ni reprise, ni échange.
<b>Incorporation bac GN 1/3</b> Profondeur 50 mm avec bonde	<b>Code</b> €	<b>V02894</b> 520		

## ROBINETTERIES MONTÉES EN OPTION

<b>Percement seul : 1 ou 2 trous</b> fournir dessin coté précis (Ø et position)	<b>Code</b> €	<b>V01292</b> 368	
<b>Mélangeur Ø 1/2"</b> têtes 1/4 tour bec mobile 360°	<b>Code</b> €	<b>V00561</b> 546	
<b>Mélangeur Ø 1/2"</b> têtes 1/4 tour bec mobile 180°	<b>Code</b> €	<b>V01651</b> 541	
<b>Mélangeur Ø 3/4"</b> têtes 1/4 tour bec mobile 360°	<b>Code</b> €	<b>V00563</b> 666	
<b>Mélangeur Ø 3/4"</b> têtes 1/4 tour bec mobile 180°	<b>Code</b> €	<b>V01652</b> 666	
<b>Mélangeur monofût haut 550 mm</b> têtes à croisillons bec mobile 360°	<b>Code</b> €	<b>V01156</b> 1 258	
<b>Mélangeur mural Ø 1/2"</b> têtes à croisillons bec dessous	<b>Code</b> €	<b>V00564</b> 884	
<b>Robinet EF mural Ø 3/4"</b> têtes à croisillons bec dessous	<b>Code</b> €	<b>V03175</b> Nous consulter	
<b>Mélangeur mural Ø 1/2"</b> têtes à croisillons bec dessus	<b>Code</b> €	<b>V02624</b> 868	
<b>Robinet eau froide Ø 3/4"</b> tête 1/4 tour bec mobile 360°	<b>Code</b> €	<b>V01035</b> 697	
<b>Liaison 1 tube eau + cache inox</b> pour robinet sur mitre/sous étagère	<b>Code</b> €	<b>V02457</b> 359	
<b>Liaison 2 tubes eau + cache inox</b> pour mélangeur sur mitre/sous étagère	<b>Code</b> €	<b>V02458</b> 567	

## ACCESSOIRES ET ÉQUIPEMENTS POUR BRÛLEURS

<b>Dispositif d'allumage manuel</b> torche godet à alcool	<b>Code</b> €	<b>V01026</b> 442	
<b>Croisillon réducteur</b> Pro 800, Pro 900	<b>Code</b> €	<b>06933A</b> 68	

## PLATERIES SPÉCIFIQUES

	<b>Normes :</b>	<b>GN 2/1</b>	<b>Double pâtissière</b>
	<b>Dimensions :</b>	<b>650 x 530 mm</b>	<b>600 x 800 mm</b>
<b>Grille fil d'acier nickelé</b> avec ergots anti-basculement	<b>Code</b> €	<b>04051A</b> 99	<b>04072A</b> 112
<b>Tôle pâtissière acier bleui</b>	<b>Code</b> €	<b>F00158</b> 54	<b>F00160 (n)</b> 60

### Notes

n - attention : les fours de 600 x 800 mm reçoivent 2 tôles pâtissières de 600 x 400 mm ou 2 plaques à rôtir en aluminium.

**Prix valables uniquement dans le cas d'accessoire(s) commandé(s) et livré(s) avec appareil(s) pour ou sur le(s)quel(s) il(s) s'adapte(nt). Autrement, facturation sur base du tarif S.A.V. en vigueur.**

# CAPACITÉS ET PRODUCTIONS DES APPAREILS CHARVET

## LES FRITEUSES

### LES PANIERS

Capacités bacs (Litres) :		7	9	14-16	25	28	30/40
<b>Capacités (kg)</b>	Panier	1,2	-	2,5	5	5	5
<b>Charge utile</b>	1/2 Panier	-	-	1,2	2,5	2,5	-
<b>Dimensions (mm)</b>	Panier	98x296x153	255x325x75	226x296x153	300x365x162	308x488x148	323x503x148
<b>Intérieur panier</b>	1/2 Panier	-	-	98x296x153	138x363x157	138x420x180	-
<b>Dimensions (mm)</b>	Panier	110x658x240	265x530x200	238x653x240	310x700x235	348x500x250	373x515x250
<b>Hors tout</b>	1/2 Panier	-	-	110x658x240	150x700x235	150x480x310	-

### LES PRODUCTIONS - Indications pour frites 6 x 6 surgelées précuites

	Électricité											Gaz						
	7 litres / 8 kW	2 x 7 litres / 8 kW	9 litres / 9 kW	14 litres / 12 kW	2 x 14 litres / 12 kW	16 litres / 18 kW HR	2 x 16 litres / 18 kW	25 litres / 25 kW HR	30 litres / 25 kW HR	60 litres / 50 kW	transfert 1 bac	transfert 2 bacs	16 litres / 16 kW	16 litres / 16 kW HR	28 litres / 27 kW HR	80 litres / 40 kW	transfert 1 bac	transfert 2 bacs
<b>Débits kg/h :</b>	18	36	20	22	44	40	80	55	80	85	90	180	25	30	60	70	80	160
<b>Nb de rations x 250 gr. / h.</b>	72	144	72	88	176	160	320	220	320	240	360	720	100	120	240	280	320	640
<b>Nb de rations x 300 gr. / h.</b>	60	120	60	73	146	133	266	183	266	283	300	600	83	100	200	233	266	533

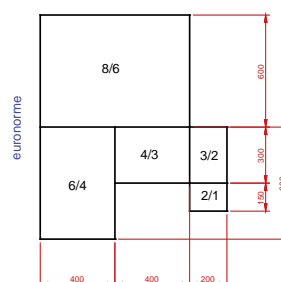
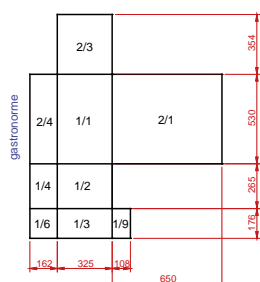
## LES CUISEURS À PÂTES

### LES PANIERS

Séries : PRO800 - PRO900 - PRO1000					
<b>Paniers GN :</b>	1/6	1/3	1/2	2/3	1/1
<b>Capacités utiles (pâtes sèches, kg)</b>	0,5	1	-	-	-

## INFORMATIONS PRATIQUES

### PLATERIES NORMALISÉES (DIMENSIONS EN MM)



Platerie gn 1/1						
<b>Haut. (mm)</b>	40	55	65	100	150	200
<b>Capacité (Lit.)</b>	5,8	8	9	13,5	20	28
<b>Nb Portions</b>	15	20	30	40	60	80

GN	2/1	1/1	2/4	2/3	1/2	1/3	1/4	1/6	1/9
<b>Haut. (mm)</b>	55	55	65	65	55	55	55	65	65
<b>Capacité (Lit.)</b>	16,5	8	4	5,5	3,3	2,1	1,5	1	0,6
<b>Nb Portions</b>	50	20	12	16	10	6	4	3	2

## CLASSIFICATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Produits frais à traiter

Produits en conserves (cuisson 110>130°C)

Produits surgelés prêts à l'emploi ou à préparer

Produits livrés sous vide (légumes - salades)

Produits utilisables à 100 % sous vide prêts à cuire ou à réchauffer

1<sup>ère</sup> gamme

2<sup>ème</sup> gamme

3<sup>ème</sup> gamme

4<sup>ème</sup> gamme

5<sup>ème</sup> gamme

Informations indicatives et non contractuelles



# Espace technique

## LES ÉNERGIES

### LE GAZ

1 kW = 860 mth

1 000 mth = 1,16 kW.

Débit (m<sup>3</sup> ou kg) =  $\frac{\sum \text{Puissance (W)}}{\text{Pouvoir calorifique}}$

#### LES DIFFÉRENTS GAZ

Désignation	Unité	Pression d'utilisation	Appellation CE	Pouvoir calorifique (pc)	
				kW	mth
Gaz naturel de lacq	m <sup>3</sup>	20	<b>G20-20</b>	9,45	8100
		25	G20-25		
Gaz naturel de groningen	m <sup>3</sup>	20	G25-20	8,12	7000
		25	<b>G25-25</b>		
Butane	kg	29	<b>G30-29</b>	12,68	10800
		50	G30-50		
Propane	kg	37	<b>G31-37</b>	12,87	11000
		50	G31-50		

Nota : les gaz usuels en France sont en «gras».

#### PRESSIIONS NORMALES D'ALIMENTATION

gaz	G110	G20	G25		G20+G25	G30			G31			G30 + G31	
Pressions	8	20	20	25	20/25	30	50	30	37	50	30/37	50/67	112/148
Allemagne	x	x	x				x			x			
Autriche		x					x			x			
Belgique					x						x	x	
Danemark	x	x				x		x					
Espagne	x	x							x	x	x		
Finlande		x				x		x					
France					x	x	x		x	x	x		x
Grèce													
Irlande		x				x			x		x		
Islande													
Italie	x	x									x		
Luxembourg													
Norvège													
Pays-Bas				x		x		x		x			
Portugal		x				x			x		x	x	
Royaume-Uni		x				x			x	x	x		
Suède	x	x				x		x					
Suisse	x	x					x		x	x	x		

Extrait de la NF EN 437

#### DÉBITS DES RÉCIPIENTS DE GPL

(Température : +15°C, débits en kg/h)

Durée service	Capacités des récipients					
	13 kg	0,5 T	1 T	1,75 T	3,2 T	5 T
15 min	1,60	-	-	-	-	-
30 min	1,10	-	-	-	-	-
1 h	0,80	49	97	175	330	310
2 h	0,60	32	57	100	200	228
3 h	-	21	38	68	120	155
4 h	-	18	29	49	90	105
Continu	0,40	17	28	42	70	86

#### Ø COLLECTEURS ET PUISSANCES

(Température : +15°C, débits en kg/h)

Ø	G20 - G25	G30 - G31
12 x 14	Raccord appareil	≤ 46,5 kW
14 x 16	-	≤ 116,25 kW
16 x 18	-	≤ 197,75 kW
20 x 22	-	≤ 314 kW
3 / 4 " (20/27)	≤ 46,5 kW	-
1 " (26/34)	≤ 116,25 kW	-
1"1/4 (33/42)	≤ 197,75 kW	-
1"1/2 (40/49)	≤ 314 kW	-

Extrait document C.P.B.P. - 06/82

#### UNITÉS DE MESURE CHALEUR/TRAVAIL

unités	Joule (J)	Kilowattheure (kw)	Millithermie (mth) ou kilocalorie (kcal)	Cheval-heure (ch.h)	Kilogrammètre (kgm)
1 joule	1	27,78 x 10 <sup>-8</sup>	238,9 x 10 <sup>-6</sup>	37,77 x 10 <sup>-8</sup>	0,101 97
1 kilowattheure	3600000	1	860,11	1,359 72	367098
1 mimmithermie	4185,5	11,63 x 10 <sup>-4</sup>	1	158 x 10 <sup>-5</sup>	426,858

Extrait document C.P.B.P. - 06/82

Informations indicatives et non contractuelles

## UNITÉS DE MESURE PRESSION

Unités	Pascal (Pa)	Bar (bar)	Atmosphère (atm)	Mètre d'eau	mm de mercure
1 pascal	1	10 <sup>-5</sup>	0,987 x 10 <sup>-5</sup>	0,102 x 10 <sup>-3</sup>	7,5 x 10 <sup>-3</sup>
1 bar	10 <sup>5</sup>	1	0,987	10,2	750,1
1 atmosphère	1,013 x 10 <sup>5</sup>	1,013	1	10,33	760
1 mètre d'eau	9,8 x 10 <sup>3</sup>	0,098	9,68 x 10 <sup>-2</sup>	1	73,57
1 mm de mercure	1,33 x 10 <sup>2</sup>	1,33 x 10 <sup>-3</sup>	1,316 x 10 <sup>-3</sup>	1,36 x 10 <sup>-2</sup>	1
1 kgf / cm <sup>2</sup>	9,8 x 10 <sup>4</sup>	0,98	0,968	10	735,7

Extrait document C.P.B.P. - 06/82

## L'ÉLECTRICITÉ

### LES DIFFÉRENTES TENSIONS

Désignation	Appellation	Utilisation
Monophasé 230 volts + terre	1~230V + PE	
Biphasé 230 volts + terre	2~230V + PE	Exceptionnelle
Triphasé 230 volts + terre	3~230V + PE	
Triphasé 400 volts + terre	3~400V + PE	
Triphasé 400 volts + neutre + terre	3~400V+ N + PE	
Triphasé 415 volts + terre	3~415V + PE	Export Angleterre
Triphasé 440 volts + terre	3~440V + PE	Sur bateaux

Nota : les tensions usuelles en France sont en «gras».

### TABLEAU DES UNITÉS

Intensité	Ampère	A	Quantité d'élect.	Coulomb	C
Fréquence	Hertz	Hz	Capacité	farad	F
Tension	volt	V	Inductance	henry	H
Résistance	ohm	Ω	Flux d'Induction	weber	Wb
Résistivité	ohm mètre	Ω.m	Induction magnétiq.	tesla	T
Int. champ élect.	volte par m	V/m	Int. champ magnét.	ampère p. m.	A/m
Conductance	siemens	S	Déphasage	rad	rad

### PRINCIPE ÉTOILE / TRIANGLE



### FORMULES USUELLES

$$\text{Intensité (Amp)} = \frac{\text{Puissance (W)}}{\text{Tension (Volts)} \times \sqrt{3}}$$

$$\text{Puissance (W)} = \text{Tension (V)} \times \text{Intensité (A)}$$

$$\text{Résistance (}\Omega\text{)} = \text{Tension (V)} / \text{Intensité (A)}$$

$$\text{Tension (V)} = \text{Résistance (}\Omega\text{)} \times \text{Intensité}$$

## LA VENTILATION DES LOCAUX DE CUISINE

### INTRODUCTION

Une cuisine collective est considérée comme un local à pollution spécifique, et le débit de la ventilation est déterminé en fonction de la nature et de la quantité de polluants émis.

La ventilation consiste à éliminer les gaz brûlés, mais aussi les buées, les odeurs, la chaleur, les poussières.

L'introduction d'air a pour but de remplacer l'air extrait, de permettre la combustion, d'assurer une teneur normale et constante en oxygène dans l'ambiance.

Les débits introduction et extraction sont directement liés pour le bon équilibre aéraulique de la cuisine. Il est toutefois nécessaire de maintenir les locaux en légère dépression afin d'éviter que des odeurs se répandent dans les pièces contiguës. En règle générale, le débit introduit est de 0,8 à 0,9 fois le débit extrait.

### RÉGLEMENTATION

La réglementation qui s'applique est le règlement sanitaire du département (rsd) qui fixe les débits minimaux d'air neuf par m<sup>2</sup> de surface de cuisson.

### CALCUL DES DÉBITS

La formule usuelle retenue pour le calcul du débit d'extraction en m<sup>3</sup>/heure est :

$$300 \times 3600 / 1000 \times \text{surface de cuisson en m}^2$$

En ce qui concerne le débit d'air à introduire en m<sup>3</sup>/heure, la formule convenue est :

Débit d'extraction en m<sup>3</sup>/heure x coefficient 0,8 ou 0,9

Informations indicatives et non contractuelles

# Conditions générales de vente

## ARTICLE 1

### CHAMP D'APPLICATION

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toute les ventes conclues par la société Paul Charvet qu'ils soient clients utilisateurs, revendeurs ou revendeurs agréés, et concernant les produits de la marque Charvet. Le destinataire de la commande et ci-après nommé « Constructeur ». L'auteur de la commande et nommé ci-après « acheteur ».

## ARTICLE 2

### FORMATION DU CONTRAT

#### 2.1 Information

Il appartient toujours à l'acheteur de s'assurer que les caractéristiques du matériel proposé correspondent bien à ses besoins, tant sur le plan des performances qu'en ce qui concerne les possibilités de mise en œuvre.

Tous les documents, catalogues, tarifs, notices et prospectus, spécifications techniques ou autres, sont remis à titre de renseignement et n'engagent ni le constructeur, ni le vendeur. Le constructeur se réserve toujours la faculté d'apporter toute modification de dispositions, de formes, de dimensions, de poids et de matière, à ses appareils, machines ou éléments de machines dont les gravures et descriptions paraissent sur les documents commerciaux.

#### 2.2 Formation du contrat

La commande de l'acheteur potentiel est une offre de contracter. Toute commande doit être écrite et signée par l'acheteur ou son représentant dûment habilité.

Elle doit mentionner avec exactitude la spécification du matériel avec toutes les précisions nécessaires, le mode et le lieu d'expédition demandés et éventuellement la nature et la tension du courant électrique et la nature du gaz. Des informations incomplètes risqueraient d'entraîner des erreurs dans l'exécution qui ne pourraient être imputées au vendeur.

Le contrat n'est formé que par l'acceptation de la commande par le constructeur. Le constructeur exprime son consentement par un accusé de réception qui reprend les détails de la commande. Sauf cautionnement bancaire ou garantie de crédibilité équivalente, aucune commande pouvant entraîner un encours supérieur à 15000 € ne sera acceptée. L'acheteur doit vérifier soigneusement cet accusé de réception et signaler toute erreur éventuelle sous 48 heures de sa réception, aucune contestation ne pouvant être acceptée ultérieurement.

#### 2.3 Cas d'annulation

L'annulation complète ou partielle d'une commande, peut être acceptée par la direction commerciale, à la condition d'en être informé au maximum 5 jours (ouvrables) à compter de la réception de cette commande. Passé ce délai, une facturation forfaitaire correspondant à 70 % du montant du dossier sera établie.

#### 2.4. Gestion des DEEE et des DEA professionnels

Les équipements électriques et électroniques professionnels visés aux articles R543-172 et suivants du Code de l'environnement, et les éléments d'ameublement professionnels de la catégorie 6 du III de l'article R543-240 du Code de l'environnement, peuvent bénéficier du dispositif VALO RESTO PRO mis en place par le SYNEG pour leur collecte et leur traitement en fin de vie. Les modalités pratiques sont précisées dans le contrat de vente ou de fabrication du Constructeur.

En cas de contrôle, le Constructeur présentera les documents établissant qu'il remplit, pour ses équipements, l'ensemble des

obligations qui lui incombe. Dans le cas où le client ne remplit pas les obligations mises à sa charge dans les dispositions contractuelles, il sera présumé responsable et le Constructeur se réserve le droit de lui demander la réparation de tout dommage qu'il pourrait subir de ce fait.

## ARTICLE 3

### ETUDES - PROJETS - DESSINS

#### 3.1 Propriété

Les études et documents de toute nature remis ou envoyés par le Constructeur restent toujours son entière propriété.

Le Constructeur conserve intégralement la propriété intellectuelle de ses projets, qui ne peuvent être communiqués, ni exécutés sans son autorisation écrite.

#### 3.2 Responsabilité

L'Acheteur garantit que le contenu des plans, dessins ou modèles qu'il fournit, n'utilise pas les droits de propriété intellectuelle ou un savoir-faire détenus par un tiers. Il garantit pouvoir en disposer librement sans contrevenir à une obligation contractuelle ou légale.

L'Acheteur garantit le Constructeur des conséquences directes ou indirectes de toute action en responsabilité civile ou pénale résultant notamment d'une action en contrefaçon ou en concurrence déloyale.

#### 3.3 Obligation du demandeur

Dans le cas où le constructeur aurait engagé des frais d'études spécialement à la demande, le demandeur s'engage à en effectuer le remboursement s'ils ne sont pas suivis de commande.

## ARTICLE 4

### INSPECTIONS - ESSAIS - EPREUVES RECEPTIONS

#### 4.1 Inspections - Contrôles

Si le contrat le prévoit, l'Acheteur a la faculté de procéder à ses frais à l'inspection du matériel pendant sa fabrication, après entente avec le Constructeur sur la date de visite et les noms des représentants mandatés à cet effet.

Le contrat prévoit l'étendue des inspections et des contrôles ainsi que leur programme.

#### 4.2 Essais - Epreuves avant livraison

Si le contrat le prévoit, des essais avant livraison, sont effectués dans les ateliers de fabrication ou dans les magasins du vendeur.

#### 4.3 Essais et réception

##### 4.3.1.

Le Constructeur peut inviter par écrit et pour une date déterminée l'Acheteur à procéder à la réception et à la mise en marche. Celles-ci sont effectuées en présence d'un représentant du Constructeur et conformément aux prescriptions réglementaires éventuellement en vigueur. Il est établi un procès-verbal de cette réception.

##### 4.3.2.

Dans le cas où l'Acheteur, régulièrement requis, n'a pas fait le nécessaire pour procéder à la réception à la date indiquée ci-dessus, la réception est considérée comme ayant eu lieu ce jour. La réception vaut reconnaissance des défauts apparents.

##### 4.3.3.

Si, à la demande de l'Acheteur, les installations sont mises en service complet ou partiel avant la date définie au paragraphe

4.3.1. la réception est considérée comme ayant eu lieu le jour de cette mise en service.

4.3.4.

La date de réception, ou éventuellement de la réception anticipée, telle qu'elle résulte des alinéas précédents, marque le point de départ de la garantie.

4.3.5.

Si, lors des opérations de mise en marche ou de réception, l'installation n'est pas reconnue conforme au contrat ou à la réglementation en vigueur, le Constructeur est tenu de faire diligence pour remédier aux défauts constatés et réaliser la mise en conformité. Tout autre droit de l'Acheteur, en particulier à des dommages intérêts ou à une résiliation du contrat, est exclu.

4.3.6.

Les frais correspondant aux essais et à la réception par un organisme ou un agent des autorités de contrôle, en fonction des prescriptions réglementaires éventuelles ou des clauses du contrat, sont uniquement à la charge de l'Acheteur.

## ARTICLE 5 LIVRAISON

### 5.1 Transport – Assurance

Les clauses de transport (FCA, Exworks,...) sont interprétées conformément aux INCOTERMS de la Chambre de Commerce Internationale en vigueur au jour du contrat.

Sauf disposition contraire, quelles que soient la destination et les conditions de la vente, la livraison est réputée effectuée lors de la mise à disposition du matériel dans les usines, magasins ou dépôts du Constructeur.

Le transfert des risques du matériel a lieu également dans les usines, dépôts ou magasins, même quand le prix comprend les frais de montage ou de ré assemblage sur place ou encore lorsqu'il s'agit de livraisons partielles et quel que soit les indications portées sur les bons de commandes ou factures telles que remise franco en gare, sur l'embranchement, à quai, à domicile, etc.

La livraison est effectuée soit par la remise directe du matériel à l'Acheteur, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance du matériel dans les usines ou magasins du constructeur à un expéditeur ou un transporteur désigné ou accepté par l'Acheteur ou, à défaut de cette désignation, choisi par le Constructeur.

Le Constructeur prévient l'Acheteur par écrit de la date à laquelle il est tenu de prendre livraison du matériel, en respectant un délai suffisant pour ce faire.

### 5.2. Stockage matériel

Si la remise directe du matériel à l'Acheteur est retardée pour une cause indépendante de la volonté du Constructeur, et si ce dernier y consent, le matériel est emmagasiné et manutentionné s'il y a lieu, aux frais et risques de l'Acheteur.

Le Constructeur n'assume aucune responsabilité pour les pertes ou dommages causés, à l'exception de ceux qui seraient directement provoqués par lui-même ou par son personnel. Toute autre responsabilité est exclue.

### 5.3. Délai de livraison

Le délai de livraison convenu est fixé dans le contrat par le Constructeur. Il part de la dernière des dates suivantes :

- a. la date d'approbation définitive des plans par l'Acheteur ;
- b. la date de la confirmation de commande ;
- c. la date de réception par le Constructeur de l'acompte à la commande fixée dans le contrat ;
- d. la date où le Constructeur reçoit les éventuels documents contractuels conditionnant l'exécution du marché.

Si, en cours d'exécution du contrat, l'Acheteur demande un délai de livraison plus court, et, si le Constructeur décide de prendre en considération cette demande, un avenant sera établi pour fixer notamment, suivant les cas, les charges supplémentaires à facturer à l'Acheteur.

### 5.4. Retard de livraison - Pénalités

5.4.1. Les délais ont un caractère purement indicatif et n'ont, par conséquent, pas de caractère obligatoire strict. L'Acheteur, en cas de non-respect des délais, n'est donc pas en droit de demander la résolution ou la modification des conventions.

5.4.2. Dans le cas où des pénalités auraient été convenues entre les parties, celles-ci ne peuvent être en tout état de cause, supérieures à 0,5 0/00 de la valeur hors taxes à l'usine du matériel non livré dans le délai prévu, par jour ouvrable de retard à partir de la quatrième semaine de retard, le Constructeur bénéficiant toujours d'une franchise de trois semaines. Le total des pénalités ne peut en aucun cas dépasser 5 % de la valeur totale hors taxes du matériel non livré.

Le dédommagement de l'Acheteur pour retard est ainsi assuré par le jeu des pénalités, et a un caractère forfaitaire, définitif, libératoire et exclusif de toute autre indemnité au même titre.

5.4.3. Le Constructeur est déchargé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison :

- 1. Dans le cas où les conditions de paiement n'auraient pas été observées par l'Acheteur ;
- 2. Dans le cas où les renseignements à fournir par l'Acheteur ne seraient pas parvenus en temps voulu ;
- 3. En cas de force majeure ou d'événements, tels que lock-out, grève, épidémie, guerre, réquisition, incendie, inondation, accident d'outillage, rebut des pièces importantes en cours de fabrication, interruption ou retard dans les transports ou toute autre cause amenant un chômage total ou partiel pour le Constructeur ou ses fournisseurs, et plus généralement de toutes causes indépendantes de la volonté du Constructeur.

Le Constructeur, dans toute la mesure de ses moyens, tiendra l'Acheteur au courant, en temps opportun, des cas ou événements ci-dessus énumérés.

5.4.4. Le jeu des pénalités ne dégage l'Acheteur d'aucune de ses obligations contractuelles, notamment celles concernant les paiements.

## ARTICLE 6 CONDITION DE PAIEMENT

### 6.1. Termes de paiement

Les marchandises sont payables au comptant, au jour de la livraison.

Pour les commandes supérieures à 7500 2 / ou pour un matériel de fabrication sur-mesure, un acompte correspondant à 30% du prix total HT de la commande est demandé lors de la passation de la commande. Le solde du prix est payable en totalité au comptant, au jour de la livraison, dans les conditions définies ci-après.

Escompte: aucun escompte ne sera consenti pour un règlement anticipé.

### 6.2. Lieu et moyen de paiement

Les paiements doivent être effectués au siège social du Constructeur, toujours nets et sans escompte. Sauf disposition expresse dans le contrat, le versement prévu à la commande doit faire l'objet d'un virement, le solde doit faire l'objet d'une lettre de change acceptée et domiciliée, établie conformément aux délais contractuels ou par virement.

### 6.3. Acomptes

# Conditions générales de vente

Le versement effectué à la commande est un acompte sur prix et ne peut en aucun cas être considéré comme arrhes dont l'abandon autoriserait les parties à se dégager du contrat.

## 6.4. Non-paiement des chèques et lettres de change

En cas de non-paiement des chèques ou des lettres de change à l'échéance ou de paiement partiel, la totalité du paiement est réputée non effectuée, tous les frais (agios, intérêts, taxes, assurances, etc.) en liaison avec cette défaillance seront à la charge de l'Acheteur sans préjudice des actions ci-après précisées.

## 6.5. Retard de paiement

En application de l'Article L 441-6 alinéa 12 du Code de Commerce modifié par la loi n°2012-387 du 22 Mars 2012, tout paiement en retard rend exigibles de plein droit, dès le premier jour suivant la date de règlement figurant sur la facture :

- 1. Des pénalités de retard

Les pénalités de retard seront déterminées par l'application du taux de refinancement de la Banque Centrale Européenne majoré de dix points.

- 2. Une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40 euros (article D 441-5 du Code de Commerce).

En vertu de l'article L441-6 précité, lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le fournisseur est également en droit de demander une indemnisation complémentaire justifiée.

Par ailleurs, tout retard de paiement ou dans l'acceptation des lettres de change, la vente, la mise en nantissement du fonds de commerce ou du matériel de l'Acheteur, la liquidation de son entreprise sous quelque forme que ce soit, autorise le Constructeur à se prévaloir de la déchéance du terme et de l'exigibilité immédiate de la totalité des sommes dues, et ce par simple lettre recommandée avec accusé de réception.

## 6.6. Clause pénale

Les infractions prévues aux paragraphes 6.4 et 6.5 ci-dessus, autorisent également le Constructeur, à sa seule volonté, à invoquer en sus l'attribution à titre de clause pénale d'une somme égale à 20 % du prix prévu révisé et mis à jour, calculé taxes comprises.

Le contrat précisera éventuellement, en fonction de la nature du matériel vendu, des montants différents pour le jeu de cette clause pénale.

## 6.7. Réservation

Le Constructeur, si le jeu de la clause pénale n'a pas été invoqué, a toujours la possibilité de faire valoir ses droits par les voies légales habituelles pour notamment obtenir réparation intégrale et non forfaitaire de son préjudice.

## 6.8. Réserve de propriété

6.8.1. La propriété des biens livrés est réservée au Constructeur jusqu'au paiement complet du prix et de ses accessoires.

6.8.2. Le défaut de paiement de l'une quelconque des échéances pourra entraîner la revendication de ces biens.

6.8.3. A compter de la livraison, au sens du 4.1. ci-dessus, l'Acheteur assume les risques de perte ou de détérioration du matériel ainsi que la responsabilité des dommages qu'ils pourraient occasionner.

## ARTICLE 7

### GARANTIES & RESPONSABILITE

#### 6.1. Défaut de fonctionnement

Le Constructeur s'engage à remédier à tout défaut de fonctionnement provenant de la mauvaise conception des matières

ou de la mauvaise exécution du matériel dans les conditions suivantes, à l'exclusion des garanties décennales et biennales des articles 1792 et suivants du Code Civil qui ne peuvent jouer pour le matériel vendu par le Constructeur.

#### 6.2. Entretien et maintenance de l'équipement

La garantie est accordée à l'Acheteur dans la mesure où il établit qu'il a utilisé, entretenu et maintenu l'équipement dans des conditions satisfaisantes, conformément le cas échéant aux prescriptions du Constructeur et conformément aux règles de l'art de l'utilisation.

La garantie est conditionnée à l'accomplissement des opérations d'entretien ou de maintenance qui, adaptées au type d'équipement, sont nécessaires à son maintien et à son utilisation dans des conditions optimales de fiabilité, de conservation et de sécurité.

L'utilisateur, s'il souhaite bénéficier de la garantie, devra établir :

- soit qu'il a fait assurer cette maintenance par un professionnel qualifié de l'équipement de cuisine professionnel. Le Constructeur aura la faculté de désigner, à destination de l'utilisateur, un ou plusieurs prestataires qualifiés et qu'il agréé à cet effet.

L'Acheteur qui demandera la mise en œuvre de la garantie devra fournir les éléments prouvant que la maintenance a été accomplie depuis la mise en service de l'équipement (carnets de maintenance,...).

#### 6.3. Fournitures de l'Acheteur

Les obligations de garantie du Constructeur ne peuvent exister pour les défauts qui proviendraient des matières ou matériels fournis par l'Acheteur, ou de ses propres conceptions, de ce fait, à moins de stipulations expresses contraires, mises en œuvre à ses seuls risques et périls.

#### 6.4. Exonérations

Toute garantie est également exclue pour des incidents tenant à des cas fortuits ou de force majeure, à des causes qui ne seraient pas décelées, ou encore imputables au fait de l'Acheteur de quelque nature qu'il soit : mauvaise implantation, faits liés à l'utilisation (conduite, entretien non conforme au livret d'entretien, personnel non qualifié, etc.), modification du matériel, réparation effectuée en dehors des conditions ci-après précisées, les pièces d'usure, etc.

#### 6.5. Durée de la période de garantie initiale

La période de garantie est strictement limitée à un an. Ce délai peut toutefois être abrégé, ou au contraire allongé par le contrat pour tout ou partie du matériel.

Le matériel est garanti pendant une durée de 1 (un) an à compter de la date de l'avis d'expédition. La garantie est limitée au remplacement ou à la réparation par nos soins des pièces reconnues défectueuses. Aucune indemnité ne peut être demandée à titre de dommages et intérêts. La garantie de la pièce de remplacement cesse avec la garantie de la pièce remplacée. Elle ne joue pas si le matériel a été utilisé dans des conditions non prévues lors de sa construction, en cas de détérioration, négligence, défaut de surveillance et d'entretien ou d'une transformation du matériel. De même la responsabilité du fournisseur est strictement limitée au personnel du fournisseur et à son matériel, en cas d'accident de quelque cause et à quelque moment que ce soit. En particulier, le fournisseur décline toute responsabilité pour les branchements divers ; ceux-ci n'étant pas du ressort du fournisseur. L'acheteur ne pourra bénéficier de la garantie que s'il avise le fournisseur par lettre recommandée avec avis de réception dans un délai de 8 (huit) jours à compter de la découverte du vice. La main-d'œuvre, le déplacement et le coût du transport sont à la charge de l'acheteur, ainsi que tout autre frais afférent.

### **6.6. Durée de la période de garantie des pièces**

Les obligations de garantie pour les pièces de remplacement et pour les pièces refaites ne peuvent exister que pendant une période de six mois. La durée de la période de garantie du matériel dans son ensemble n'est prorogée que dans l'hypothèse où il a été immobilisé, et seulement pour la durée de cette immobilisation avec un maximum de six mois.

En aucun cas, la durée cumulée de la période de garantie ne peut excéder 18 mois.

### **6.7. Cas de non prise en compte**

Aucune garantie n'est due par le fournisseur, aucune responsabilité n'est encourue par le fournisseur si les produits contractuels n'ont pas été installés conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, aux normes, aux règles de l'art de la profession, aux prescriptions techniques du constructeur contenues dans les fiches techniques matériels.

### **6.8. Particularité**

Aucun matériel ne doit être retourné, pour reprise ou échange sans consentement écrit du vendeur, ce consentement n'impliquant aucune reconnaissance.

### **6.10. Responsabilité**

La responsabilité du Constructeur est strictement limitée aux obligations définies ci-dessus et il est de convention expresse que le Constructeur ne sera tenu à aucune indemnisation.

En aucune circonstance, le Constructeur ne sera tenu d'indemniser les dommages immatériels ou indirects tels que : pertes d'exploitation, perte de profit, perte d'une chance, préjudice commercial, manque à gagner.

En tout état de cause, la responsabilité civile du Constructeur, toutes causes confondues à l'exception des dommages corporels et du dol ou de la faute lourde, ne pourra excéder le montant global du contrat.

L'Acheteur et ses assureurs renoncent à tout recours contre le Constructeur et ses assureurs au-delà des limites et exclusions fixées ci-dessus.

### **6.11. Mesures de sécurité**

Lorsque les biens vendus sont susceptibles par leur nature de se révéler directement ou indirectement dangereux, en raison de leur utilisation ou même de leur seule inertie à l'égard des tiers ou de l'Acheteur lui-même, celui-ci est tenu de se faire délivrer par le Constructeur une note d'information.

## **ARTICLE 8**

### **ASSURANCE DU PERSONNEL**

En cas d'accident survenant à quelque moment et pour quelque cause que ce soit, la responsabilité du Constructeur est strictement limitée à son personnel propre et à sa fourniture.

## **ARTICLE 9 CONTESTATION**

Toute contestation résultant de l'interprétation ou l'exécution du contrat sera tranchée, soit par voie d'arbitrage, si un compromis se révèle possible, soit par le Tribunal de Commerce du siège social du Constructeur.

## **ARTICLE 10**

## **MONTAGE ET MISE EN ROUTE**

Les conditions de montage sont précisées dans une convention annexe éventuellement, et dans les conditions générales de montage ci-après.

## **ARTICLE 11 CONDITIONS PARTICULIERES**

S'il n'y a pas identité absolue entre les conditions générales exposées ci-dessus et les conditions particulières du Constructeur ou les termes du contrat, il est expressément stipulé que les clauses particulières et/ou les termes du contrat ont primauté sur celles des conditions générales qui ne sont pas conformes.

## **ARTICLE 12 RESILIATION DU CONTRAT**

En cas de résiliation du contrat par l'Acheteur, pour quelque cause que ce soit, l'indemnisation des frais engagés par le Constructeur pour son exécution y compris les frais d'étude, les frais généraux et une part du profit, sera due par l'Acheteur sur justification du Constructeur.

Il est de convention expresse que les présentes conditions générales font partie intégrante du Contrat. Toute dérogation à ces conditions doit être mentionnée par écrit.

## **ARTICLE 13 PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE - IMAGE DE MARQUE**

### **10.1**

Sauf autorisation expresse du constructeur, l'acheteur s'interdit de reproduire ou faire reproduire, en totalité ou en partie, les marques, dessins et modèles ou tout autre droit de propriété industrielle dont le constructeur est titulaire, sous peine de poursuites. L'acheteur s'interdit de transmettre à des tiers, toute information de quelque nature que ce soit permettant la reproduction totale ou partielle de l'un quelconque des droits de propriété intellectuelle dont le constructeur est titulaire.

### **10.2**

L'utilisation des signes distinctifs (marques, nom commercial), des modèles du constructeur et de ses outils commerciaux (documentation, brochures publicitaires ...) est interdite sur tout support de communication visuel, auditif ou audiovisuel de n'importe quelle sorte (internet, téléphonique, minitel, support de presse quelconque ...) sauf accord exprès et écrit du constructeur. La vente par correspondance, écrite ou autre et notamment par internet, est interdite.

### **10.3**

Toute méconnaissance des obligations et interdictions énoncées à l'article 9 sera sanctionnée par la résolution, à l'initiative du constructeur et de droit, des commandes exécutées ou en cours et le refus de prendre toute autre commande.









# Accès au site

## PAUL CHARVET S.A.S.

1170, rue Principale

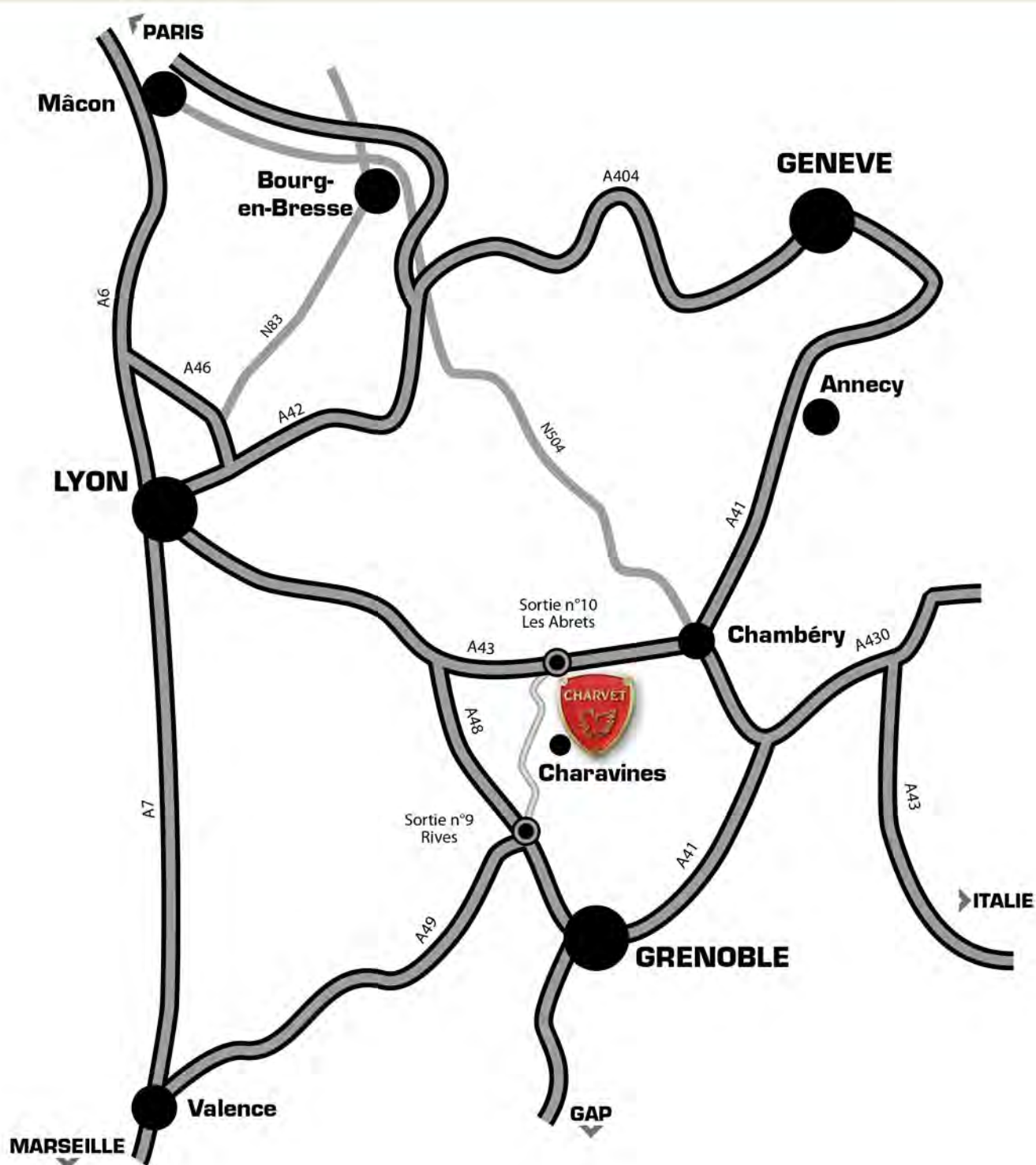
B.P. 3

38850 CHARAVINES

Tél. 04 76 06 64 22

info@charvet.fr

www.charvet.fr





LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON



MADE IN FRANCE

1170 rue principale - BP3 - 38850 CHARAVINES  
Tél : 04 76 06 64 22 - info@charvet.fr

[www.charvet.fr](http://www.charvet.fr)



YouTube