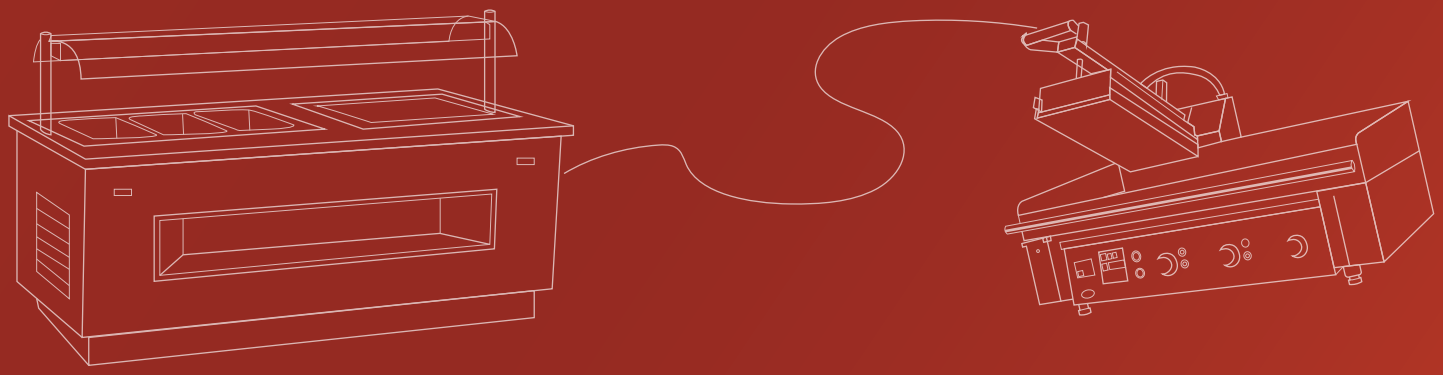
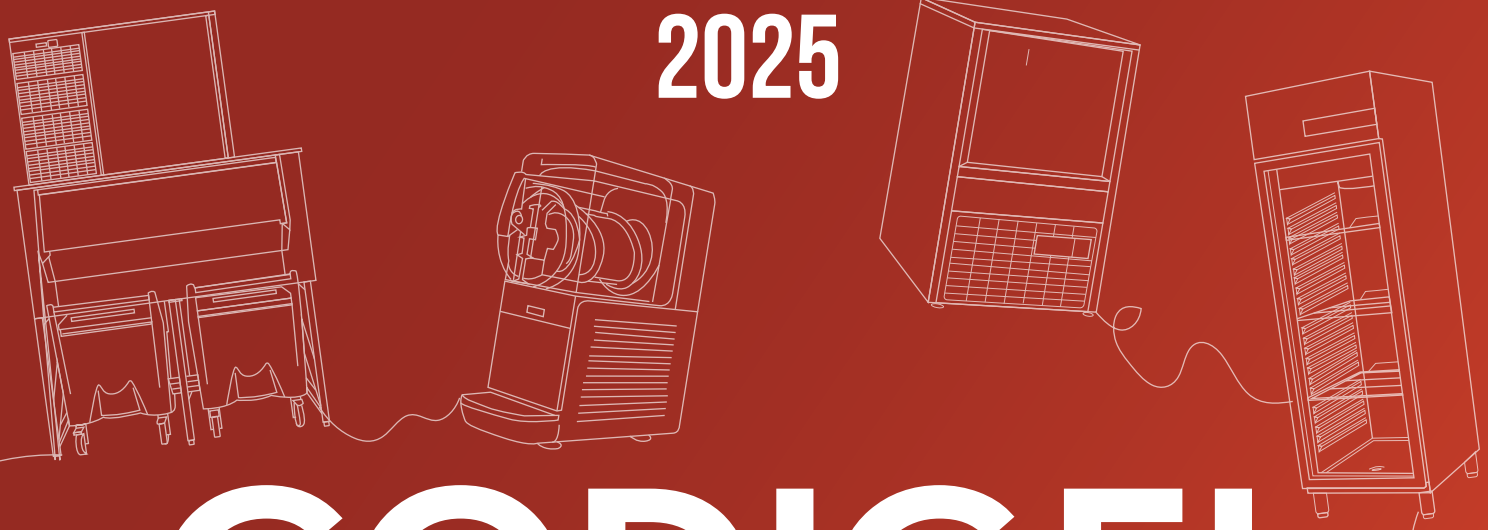
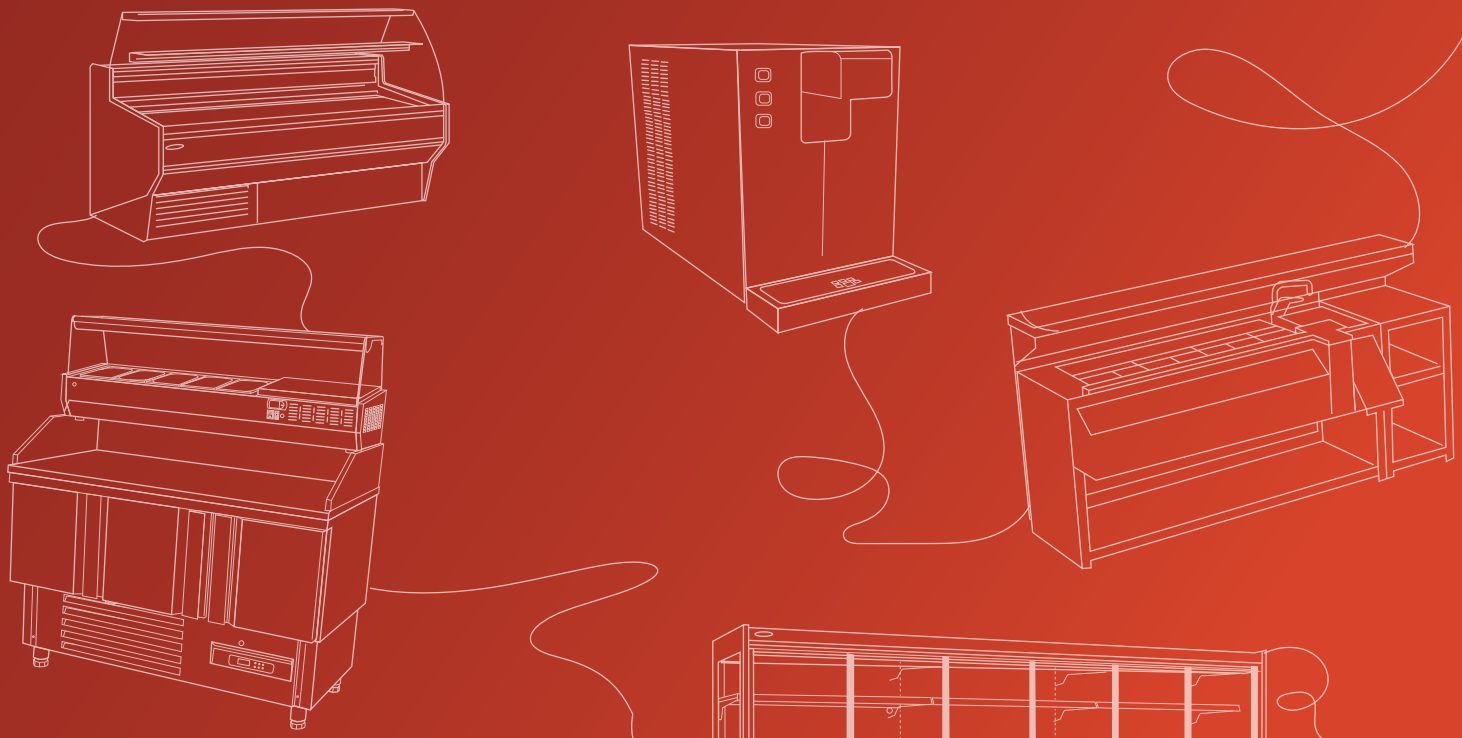


2025



CODIGEL

SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS



DEPUIS *1960*

ÉDITO

UN ENGAGEMENT TRANSMIS DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

Depuis plus de 60 ans, Codigel écrit son histoire, tissant des liens durables avec ses partenaires. Notre fidélité envers vous, nos clients, est ancrée dans nos valeurs familiales et notre engagement envers l'excellence.

En 2025, nous poursuivons notre mission avec la même passion : vous offrir des solutions sur-mesure, conçues pour répondre à vos besoins les plus exigeants. Nous travaillons en étroite collaboration avec les bureaux d'études pour concevoir des solutions techniques adaptées à chaque projet. Notre équipe d'experts est à votre écoute pour vous conseiller et vous accompagner dans vos choix. Notre expertise, acquise au fil des années, nous permet de sélectionner les meilleurs équipements, fabriqués en Europe, pour garantir une qualité irréprochable et une durabilité à toute épreuve.

Le savoir-faire européen au cœur de notre offre

Grâce à nos partenariats historiques avec Coreco et ITV, nous vous proposons une gamme complète d'équipements de cuisine professionnelle, conçus pour répondre aux exigences les plus élevées. De la préparation à la cuisson, en passant par le lavage, nos solutions sont pensées pour optimiser vos process et améliorer votre productivité.

Arcométal : le fleuron de la fabrication française

Notre usine Arcométal, située en France, est le garant de notre savoir-faire industriel. Grâce à des équipements de pointe et à une équipe de professionnels qualifiés, nous fabriquons des produits sur-mesure, adaptés à vos besoins spécifiques.

Le premium, notre signature

Notre offre s'articule autour de marques prestigieuses, reconnues pour leur performance et leur design. En optant pour Codigel, vous faites le choix d'un équipement haut de gamme, conçu pour durer et vous accompagner dans tous vos projets.

Une histoire de famille

Chez Codigel, la famille est au cœur de tout. C'est cette transmission de savoir-faire de génération en génération qui nous permet de garder un lien étroit avec nos valeurs fondamentales. Aujourd'hui, Matthieu et Thibaut poursuivent l'œuvre de leur père Laurent et de leur grand-mère Roselyne en s'appuyant sur une équipe solide et soudée.

Un avenir prometteur

En 2025, nous écrivons un nouveau chapitre de notre histoire. Forts de notre expérience et de notre savoir-faire, nous sommes prêts à relever les défis de demain. Notre ambition ? Devenir votre partenaire privilégié, en vous offrant des solutions innovantes et durables, conçues pour vous simplifier la vie.

Codigèlement votre



Thibaut SIBILLE **Matthieu SIBILLE** **Laurent SIBILLE**

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

QUI SOMMES-NOUS ?

Le temps est lointain depuis un certain voyage en 1960 au NRA de Chicago et l'importation qui suivit sur le marché français des premières machines à glaçons et d'un matériel novateur qu'était le broyeur à déchets alimentaires.

CODIGEL venait de naître !

Membre

Depuis cette date, les concepts ont évolué et, tour à tour, sont apparus les cafétérias, les restaurants d'autoroutes, la vente à emporter ou le snacking, le vending.... Des sites qui ne pensaient pas à nourrir les clients sont devenus des acteurs significatifs (station-service, GMS...), les collectivités ont mis aussi en avant des notions d'économies d'énergie, les machines ont intégrées l'esthétisme.

Plus que de simples fournisseurs, CODIGEL a toujours favorisé le partenariat avec des entreprises familiales, souvent leaders dans leur domaine.

ITV (machines à glaçons et paillettes) et CORECO (armoires et meubles réfrigérés, chambres froides) sont entrés minoritairement au capital de CODIGEL depuis des décennies ; COSMETAL, ADLER, UGOLINI, TECHFROST ou MIRROR sont dans notre catalogue depuis des dizaines d'années ; DOCRILUC et ERATOS ont débuté leurs usines avec nous ; d'autres y sont rentrées plus récemment.

Depuis 1960, la vente a également évolué avec l'arrivée des groupements de référencements, celle du cash&carry ou maintenant des sites de vente en ligne. Les bureaux d'études sont devenus, au fil des années de plus en plus partie prenante des décisions d'achat. CODIGEL continue de s'adapter !

Continuons d'y répondre !

CODIGEL, C'EST AUJOURD'HUI :

+95% de nos ventes sont issues de fabricants européens

Un stock disponible de près de **4,5** millions d'euros

9200 appels téléphoniques annuels répondus par le service technique

Plus de **2100** clients accompagnés par notre service commercial de proximité

2023
Intégration d'Arcométal

2022
Adhésion à FCSI

2020
60 ans

2019
Adhésion à Resto France Experts

2018
Nouveaux locaux Ecquevilly (5 850 m²)

2016
Nouveau Logo

2008
3e génération SIBILLE

1997
CORECO actionnaire 10,5 (%)

1996
ITV actionnaire 19,7 (%)

1986
2e génération SIBILLE

1992
Nouveaux locaux Poissy (1 500 m²)

1960
Création de CODIGEL

LE SIÈGE

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS



+33(0)1 80 83 77 00

HORAIRES
Du lundi au jeudi : 9h -12h / 14h-18h
Vendredi : 9h-12h / 14h-17h

TOUCHE 1

HOTLINE TECHNIQUE / PIÈCES DÉTACHÉES

Support technique, devis
Christophe Cagne
technique@codigel.com
Commandes, suivi pièces détachées
Angélique Domingues
angelique.domingues@codigel.com
Elisa Ferhane
elisa-ferhane@codigel.com

TOUCHE 2

SERVICE COMMERCIAL

Voir carte page 3

TOUCHE 3

SERVICE COMPTABILITE

Cindy Fuselier
service.comptabilite@codigel.com

Céline Ramos
celine-ramos@codigel.com

TOUCHE 4

SERVICE TRANSPORT ET LOGISTIQUE

Transport/Expéditions
Florianne Paye
florianne.paye@codigel.com

Stéphanie Legrand
stephanie.legrand@codigel.com

TOUCHE 5

ACCUEIL

codigel@codigel.com

DIRECTION

Président
Matthieu Sibille
matthieu.sibille@codigel.com
06 43 38 42 03

Directeur Général
Thibaut Sibille
thibaut.sibille@codigel.com
07 50 15 88 48

Directeur Général
Laurent Sibille
lsibille@codigel.com
06 60 42 49 94

RELATIONS FOURNISSEURS

Responsable approvisionnements
Sabrina Mollo
sabrina.mollo@codigel.com

MARKETING / COMMUNICATION

Responsable Marketing
Elodie Durpaire
marketing@codigel.com
01 80 83 77 25

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

VOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE

DIRECTEUR DU DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

VINCENT KLICH
06 60 19 59 93
vincent.klich@codigel.com

RESPONSABLE DES VENTES ET PRESCRIPTIONS NATIONALES

Christian DURANTET
06 29 65 23 86
christian.durantet@codigel.com

BENOIT ROTSAERT

06 19 55 23 72 / benoit.rotsaert@codigel.com
+ Luxembourg + Belgique
Chef de Produit Gamme Blanchisserie

- **ASSISTANTE COMMERCIALE**
  Isabelle MARQUES
  01 80 83 77 24 / isabelle.marques@codigel.com

RAPHAEL GUEGUIN

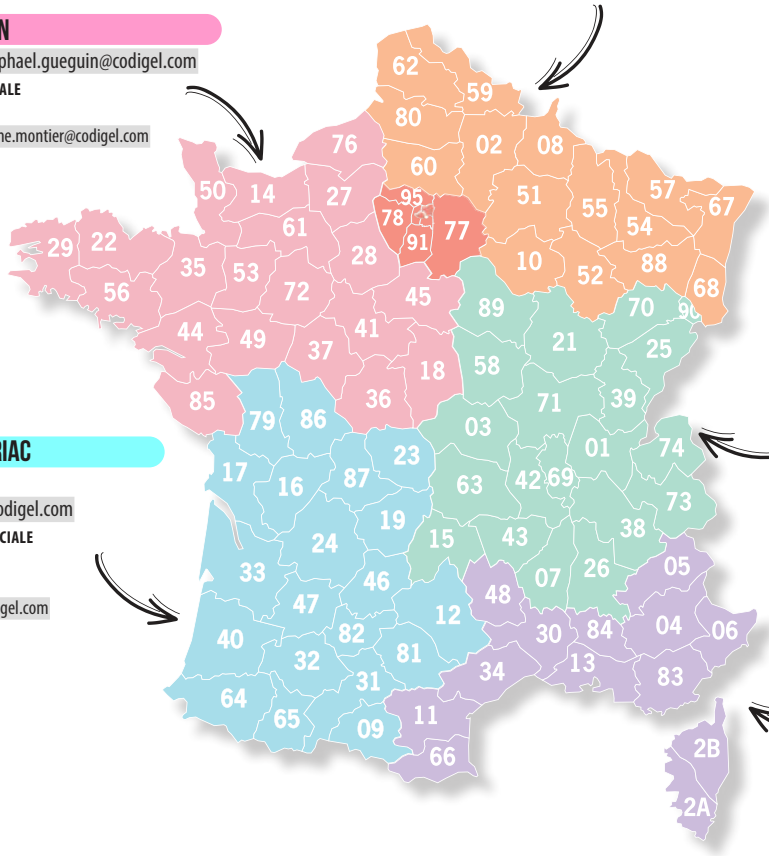
06 60 19 59 84 / raphael.gueguin@codigel.com

- **ASSISTANTE COMMERCIALE**
  Carine MONTIER
  01 80 83 77 33 / carine.montier@codigel.com

ARNAUD ZOCCHETTO

07 78 21 19 82 / arnaud.zocchetto@codigel.com

- **ASSISTANTE COMMERCIALE**
  Amandine RAMEL
  01 80 83 77 16 / amandine.ramel@codigel.com



FRÉDÉRIC GRAS

06 64 41 64 35 / frederic.gras@codigel.com

- **ASSISTANTE COMMERCIALE**
  Françoise ETIENNE
  01 80 83 77 19 / francoise.etienne@codigel.com

SÉBASTIEN DAURIAC

06 60 19 59 83
sebastien.dauriac@codigel.com

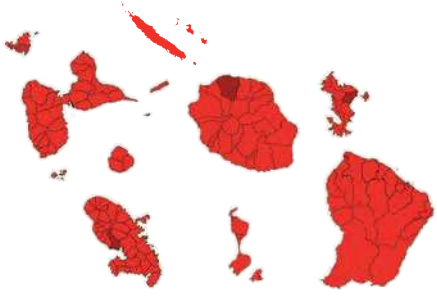
- **ASSISTANTE COMMERCIALE**
  Isabelle MARQUES
  01 80 83 77 24
  isabelle.marques@codigel.com

PATRICE PAQUET

06 60 19 59 85 / patrice.paquet@codigel.com

- **ASSISTANTE COMMERCIALE**
  Françoise ETIENNE
  01 80 83 77 19 / francoise.etienne@codigel.com

Mayotte Guadeloupe Martinique Guyane La réunion



OUTRE-MER ET EXPORT

Nicolas GEIN
+33(0)6 26 22 84 90
nicolas.gein@codigel.com
Chef de Produit Gamme Scientifique

Assistante commerciale :
Christine REVEILLE
01 80 83 77 21 - christine.reveille@codigel.com

GRANDS COMPTES - INDUSTRIELS

Matthieu SIBILLE
06 43 38 42 03
matthieu.sibille@codigel.com

Assistante commerciale :
Carine MONTIER
01 80 83 77 33 - carine.montier@codigel.com

E-COMMERCE

Thibaut SIBILLE
07 50 15 88 48
thibaut.sibille@codigel.com

Assistante commerciale :
Isabelle MARQUES
01 80 83 77 24 - isabelle.marques@codigel.com

CHAÎNES

Christian DURANTET
06 29 65 23 86
christian.durantet@codigel.com

Assistante commerciale :
Amandine RAMEL
01 80 83 77 16 - amandine.ramel@codigel.com

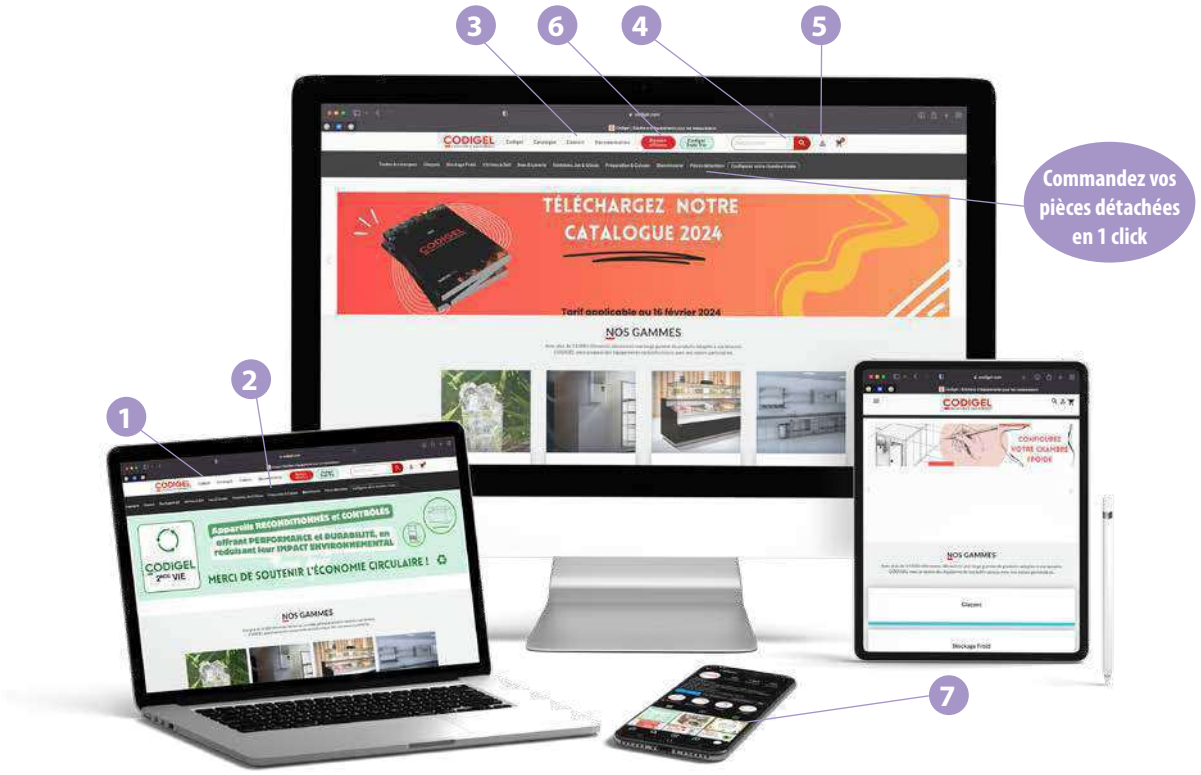
GMS

Hugo ANDELFINGER
07 78 21 75 60
hugo.andelfinger@codigel.com

Assistante commerciale :
Amandine RAMEL
01 80 83 77 16 - amandine.ramel@codigel.com

SITE WEB / RÉSEAUX SOCIAUX

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS



1. Consulter le **catalogue**
2. **Nos gammes de produits :** glaçons, inox et laverie, stockage froid, cuisson, boissons, vitrine et self
3. Nous **contacter** (service technique, transport, commercial)
4. **Recherche** simplifiée
5. Connection à **l'espace client**
6. **Bonnes affaires**
   Consultez les produits à prix cassés



CONSULTEZ LE STOCK EN TEMPS RÉEL

Vous pouvez dorénavant consulter en temps réel la disponibilité de nos produits avec l'indication "en stock".

Si le produit est en ligne, expédition sous 24H garantie !

PASSEZ COMMANDE

Gagnez du temps en commandant directement sur notre site les produits « plug and play » et les « bonnes affaires ».

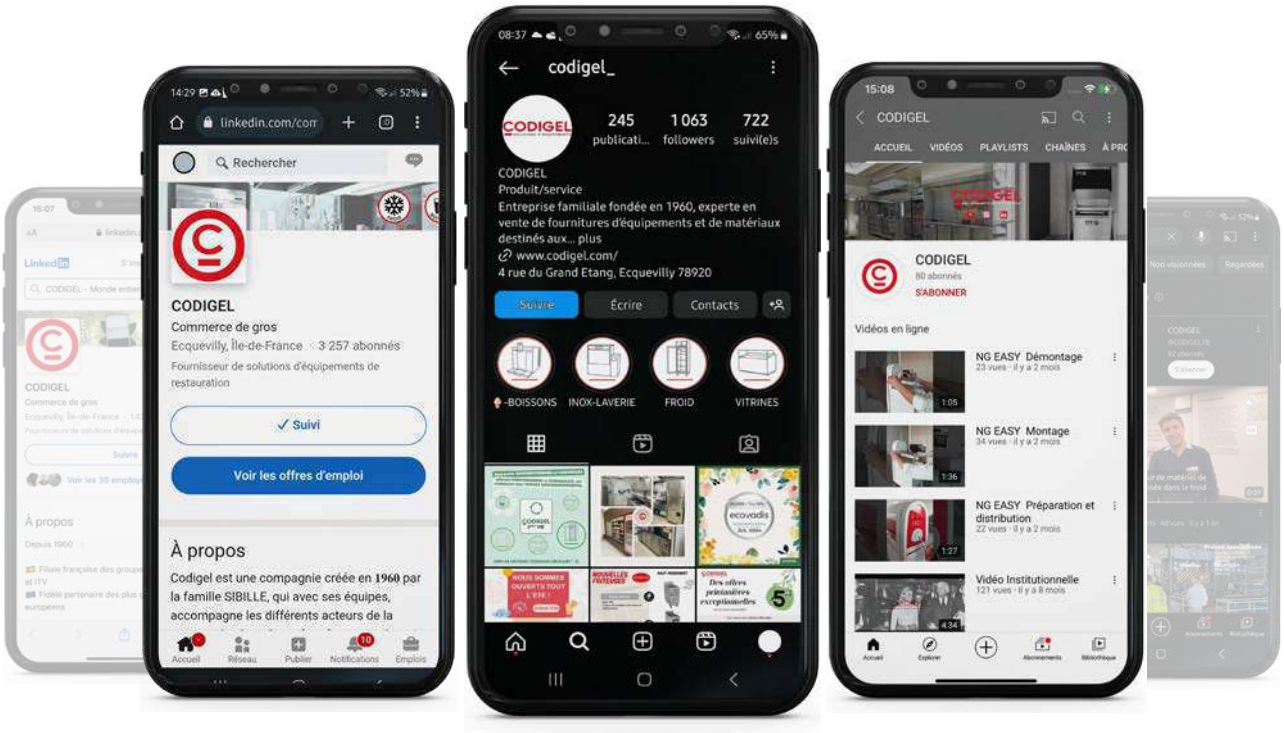
Pour les autres produits, vous pouvez faire votre demande de devis en ligne. Votre Chargé de Région vous appellera !

ACCÈS À LA DOCUMENTATION PRODUIT

Vous retrouverez la documentation : fiches produits, certificats CE, notices, vues éclatées, vues 3D (autocad, BIM), photos, vidéos et présentations thématiques.

SITE WEB / RÉSEAUX SOCIAUX

7 SUIVEZ-NOUS !



LINKEDIN

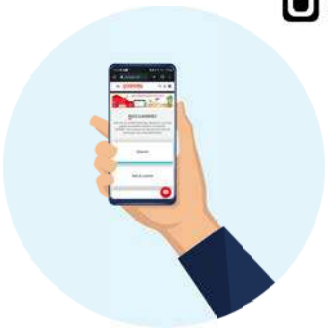
INSTAGRAM

YOUTUBE

TÉLÉCHARGEZ NOTRE CATALOGUE







1 **À l'aide de votre téléphone**
(via l'appareil photo)

2 **Scannez les QR CODE**
(à côté de chaque sommaire)

3 Accédez à cette catégorie de produits
sur notre site internet !

NOS PARTENAIRES

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Synetam
Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires

ITV ICE makers









Partenaire de CODIGEL depuis 1984, ITV en devient actionnaire en 1996, conférant à CODIGEL son statut actuel de filiale française.

Créée en 1982, ITV est aujourd'hui une entreprise leader et de prestige dans le secteur industriel de l'hôtellerie. Leurs produits ont été introduits sur de nouveaux marchés créant ainsi un réseau commercial dans le monde entier qui continue à s'élargir. Cet effort leur a permis de s'établir comme marque de renommée internationale qui demeure à la pointe de la technologie, avec l'usine la plus grande d'Europe dédiée uniquement à la fabrication de machines à glaçons.

Le ministère de l'économie et de la compétitivité du gouvernement espagnol a décerné à la société ITV Ice Makers le label de PME innovante afin de reconnaître sa capacité scientifique et technologique et les efforts de l'entreprise en R&D.

La société ITV fabrique 30 000 machines à glaçons par an. Les machines ITV produisent de 15 kg/jour à 50 tonnes/jour et sont installées dans les meilleurs établissements d'hôtellerie du monde. L'entreprise, qui a 11 filiales dans le monde entier, dont CODIGEL, compte sur une équipe de jeunes chercheurs, qui ont développé des brevets et une technologie propre pour ses machines.

QU'ATTEND UN CLIENT D'ITV ICE MAKERS ?

Une gamme compétitive de produits et de services de haut niveau, qui lui permet de commercialiser des machines de qualité et garanties, en développant son entreprise de façon satisfaisante. Qualité dans la gestion et haut niveau d'implication de toute leur organisation. Des technologies propres et sûres en concordance avec le développement durable. Une entreprise totalement orientée sur les besoins du client : prévoir leurs besoins présents et futurs, anticiper les évolutions du marché tout en s'adaptant à leurs propres transformations technologiques et logistiques.

ENGAGEMENTS D'ITV

ITV s'engage en faveur de l'environnement et de la sécurité au travail : installation photovoltaïque, gestion responsable des déchets, production de machines avec le nouveau gaz R290, eau recyclée dans la production, élimination des papiers dans l'usine, grâce à la numérisation et aux processus, machine EPI.
Reconnaissance : adhérent du **SYNETAM** depuis 2019 dans les métiers du froid.



NOS PARTENAIRES

Synetam
Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires

CORECO











CORECO, est une entreprise espagnole, présente sur les cinq continents. Actionnaire de CODIGEL depuis plus de 20 ans, nous assurons le rôle de délégation française de CORECO sur l'ensemble des pays francophones.

CORECO est installée sur deux sites en Andalousie, d'une superficie totale de plus de 40 000 m² (bureaux et logistique). Ces deux sites sont dédiés à la production de notre gamme d'armoires, de meubles réfrigérés et de chambres froides. CORECO emploie plus de 310 personnes sur ces deux sites et cela peut doubler en pleine saison.

RECHERCHE ET EVOLUTION CORECO

CORECO dispose de laboratoires de certification dans lequel le design et les caractéristiques techniques de nos produits sont élaborés. Ce laboratoire nous permet de certifier la qualité des produits et de nos prestations vis-à-vis de nos clients.

RESPECT DE LA SOCIÉTÉ

CORECO n'épargne aucun effort pour améliorer sa responsabilité sociétale et ce à travers de trois programmes :

- En utilisant des produits totalement recyclables.
- En fabriquant des produits de basse consommation et d'une grande rentabilité.
- En fabriquant des produits d'une très faible pollution sonore.

RECONNAISSANCES

La qualité et la sécurité de nos produits est assurée avec les normes de certification vérifiées par le bureau Veritas: ISO-9001: 2015 ISO 14001: 2015 OHSAS 18001: 2007 et les directives relatives : CE : DC/2004/108/CEDC/ 2009/95/CE.
Reconnaissance : adhérent du **SYNETAM** depuis 2019 dans les métiers du froid.

CO_2 ET EFFICACITE ENERGETIQUE

Les équipements de réfrigération fonctionnent 24h/24. Un appareil efficient a un double impact sur l'écologie mais aussi sur les finances de l'utilisateur.
CORECO s'est engagé dans cette démarche en obtenant la certification ISO 14001 qui permet de réduire les coûts opérationnels et de maintenance en utilisant des LEDs, des compresseurs et des ventilateurs haute performance, des évaporateurs et des condenseurs haute efficience énergétique, une régulation de la température électronique (dégivrages et condensats), des gaz R290 ou R600a, des portes vitrées à faible émission thermique et avec des gaz inertes.
Nos études montrent qu'il est possible d'économiser 55% de consommation !!

NOS PARTENAIRES

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

DOCRILUC

DOCRILUC est une entreprise espagnole spécialisée dans le design et la fabrication de vitrines réfrigérées.









Le projet DOCRILUC a débuté en 2008 conduit par une équipe de professionnels avec l'ambition d'innover et de faire évoluer l'industrie de la réfrigération commerciale.

Après une année de travail investie massivement dans la R & D, ainsi que la création d'un puissant réseau commercial et la construction et l'équipement d'un centre de production moderne de 4 000 m², DOCRILUC a commencé à fabriquer ses produits en Septembre 2009, et a officiellement présenté la société lors du salon HOST, référence de l'industrie européenne.

NOTRE CENTRE DE PRODUCTION

DOCRILUC dispose de trois sites de production avec une superficie totale de 38 000 m² dédiés à la fabrication et 4 000 m² pour la logistique.
Nous avons 8 lignes de production flexibles, équipées avec les techniques le plus avancées qui nous permettent d'offrir une réponse rapide et de qualité certifiée, avec la mise en œuvre de la norme ISO 9001 2015.
En signe de respect de l'environnement et d'engagement en faveur de l'efficacité énergétique, il existe une installation qui réduit, si possible, l'empreinte carbone des produits fabriqués

DOCRILUC est également doté d'un système de gestion de l'environnement qui optimise les ressources naturelles, la gestion des déchets et le recyclage contrôlé par la norme ISO 14001 2015.

RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT

DOCRILUC en constante évolution, s'adaptant rapidement aux besoins de ses clients dans un processus continu de diversification de sa gamme de produits ce qui est un profond engagement envers l'innovation.

ERATOS

ERATOS est une entreprise espagnole spécialisée dans le travail de l'inox.



Créée en 2011 dans un souci d'optimisation des ressources et d'efficacité de production, tout en garantissant une qualité optimale, ERATOS a démarré en sortant toute une gamme de mobilier en inox à destination de la restauration professionnelle. Progressivement, la gamme s'est étoffée avec l'ensemble de notre gamme de Self Service et de buffets modulaires.
ERATOS s'appuie sur 4 piliers : des fabrications rapides, une attention apportée aux besoins du client, une maîtrise de la qualité et une attention sociale et environnementale.
Pour cela, ERATOS a obtenu les certifications ISO 9001 et ISO 14001.





NOS PARTENAIRES

Depuis sa création en 1960, ADLER a installé plus de 250 000 lave-vaisselles à travers le monde. ADLER est une réalité qui se positionne au sommet du secteur grâce à des lave-vaisselles professionnels de qualité. Fiabilité du produit, haute qualité et facilité d'emploi sont les principales caractéristiques qui expliquent la philosophie de la maison. Tous les lave-verres et les lave-vaisselles sont rigoureusement contrôlés et essayés pour satisfaire les normes de qualité et environnementales les plus draconiennes.

COSMETAL s'enorgueillit de plus de 40 ans d'expérience en matière de conception et de fabrication de fontaines à eau. COSMETAL est actuellement le plus grand fabricant italien et leader international dans le domaine de la production de solutions innovantes concernant l'eau à boire. Sa production de fontaines, à bonbonne ou réseau, est 100% fabrication italienne, et offre une gamme parmi les plus étendues du secteur, tant au point de vue des types d'eau distribuée qu'au point de vue des modèles disponibles.

FM est né il y a 50 ans avec le but de moderniser les systèmes de chauffage que la société employait jusqu'à maintenant. Depuis lors, FM a gardé pour but de développer de nouveaux produits pour faciliter la vie quotidienne de chacun. A partir de son expérience et de ses connaissances techniques, FM a commencé à développer des équipements de cuisine professionnelle de qualité comme les fours Snack, les fours de boulangerie, les fours mixtes,…Aujourd'hui, FM dispose d'un outil de production moderne de plus de 30 000 m^2 et exporte dans 52 pays.

Fricon, entreprise pionnière sur le marché portugais, a commencé son activité en 1995. Elle est spécialisée dans la conception, le développement, la production et la commercialisation d'équipements de congélation et de réfrigération pour les supermarchés, les conservateurs de crème glacée. Leur vision est de positionner Fricon comme un leader orienté vers la durabilité, l'innovation et la faible consommation.

HR FAINCA entreprise familiale créée en 2002, débute son activité par la production de toasters industriels. Le portefeuille produit est en constante évolution et s'ajoutent aujourd'hui plusieurs modèles de cuisinières, des fry-tops, des friteuses, des barbecue à gaz, des planchas… HR FAINCA répond aux normes de gestion et de qualité conformément aux exigences des normes : ISO9001 : 2000 et ISO 14001 : 2015

Imesa est créée en 1968, c'est à ce moment-là que la première machine à laver de la société est née. Spécialisés dans le secteur de la blanchisserie, ils ont réussi au fur et à mesure des années à construire une large gamme de machines à laver, sèche-linges, tandems, repasseuses et repasseuses-sécheuses. Elle se démarque aujourd'hui en réalisant la totalité de la fabrication de ses machines dans son usine.

MIRROR a démarré son activité en 1983. Il s'est spécialisé dans les équipements de cuisson industriels. Mirror compte sur une équipe professionnelle avec une grande expérience dans le secteur de l'hôtellerie. En continuant sans cesse à moderniser et à innover, aussi bien dans leur gamme reconnue de planchas au chrome dur, MIRROR cherche à atteindre la meilleure efficacité énergétique pour avoir un impact minimum sur l'environnement. Tous les produits MIRROR sont certifiés CE et sont vendus dans plus de 30 pays.

Olitrem est une entreprise familiale portugaise dont l'origine remonte à 1964. Son champ d'action se situe aujourd'hui essentiellement dans le Froid Commercial et Industriel pour l'Industrie Hôtelière, la Restauration et les Boissons.

L'entreprise est l'une des plus grandes entreprises dans ce secteur d'activité au Portugal, en étant une référence au niveau européen par sa présence dans plus de 20 pays sur 3 continents.

TECHFROST est né en 1995. Son appartenance a un groupe industriel spécialisé dans la métallurgie depuis 70 ans a rendu possible l'acquisition et la mise à disposition des compétences pour réaliser un projet efficace et durable. Son savoir a permis à TECHFROST de devenir la première entreprise à produire une petite cellule de refroidissement capable d'atteindre les températures jusque là atteignables uniquement avec les plus grosses machines. Chaque cellule est suivie du début de la chaine de production jusqu'à son expédition, de l'assemblage des composants à sa phase de certification très détaillée.

Depuis 1960, la famille UGOLINI fabrique des distributeurs de boissons. Toujours à l'écoute du marché, UGOLINI a toujours cherché à proposer des produits simples à utiliser et fiables. L'innovation et la qualité des produits sont des facteurs clés de la réussite de cette entreprise familiale de Milan.
En ayant successivement proposé en 1966 le plus petit distributeur de boissons, puis une machine à granitas, UGOLINI confirme sa présence dans plus de 122 pays dont les Etats Unis et même la Chine.

Avec plus de 80 ans d'expertise, Waring, universellement connu pour avoir introduit le premier mélangeur en Amérique, est l'un des principaux fabricants d'appareils professionnels d'aujourd'hui. En tant que spécialiste des solutions dans les catégories BLEND, PREP, COOK et BREW, Waring s'efforce de fournir des équipements innovants et personnalisés pour répondre à tous les besoins non satisfaits de l'industrie. Waring est fier d'offrir des collections en constante expansion et de qualité supérieure.

ARCOMÉTAL BY CODIGEL

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Synetam
Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires

Arcométal
FABRICANT D'EXCEPTIONS

Arcométal est une entreprise française, présente depuis 1979.
Elle est spécialisée dans la fabrication sur mesure d'équipement de cuisine.









ARCOMETAL est une société française créée en 1979 à Saint Gaudens. Elle est spécialisée dans la fabrication sur mesure de meubles self-service, buffets, vitrines réfrigérées, bars, kiosques de vente à emporter, bancs à poisson…haut de gamme. Son activité est présente tant en France qu'en Europe.
Fort de l'engouement pour les nouveaux types de restauration collective (cafétéria, self-service, fastfood…), la nouvelle entreprise compte rapidement parmi ses clients de nombreuses collectivités publiques ou privées : chaines de distribution, groupes hôteliers, compagnies maritimes, l'Armée, l'Education Nationale, hôpitaux… la liste des références est longue.

Par la suite, l'entreprise a adhéré au Syndicat National de l'Équipement des Grandes cuisines (SYNETAM) et investit dans de nouvelles machines numériques, une presse plieuse et une table à découpe jet d'eau, ce qui lui permet de répondre aux demandes très spécifique de ses clients.
En 2023 l'entreprise CODIGEL rachète l'entreprise ARCOMETAL avec comme volonté de garder une entité forte, et un accompagnement de ses clients comme cela a toujours été fait.

PERFORMANCE

Grâce à son professionnalisme et ses collaborateurs qualifiés, Arcometal est capable de répondre aux nombreux besoins de ses clients. En plus de ses machines dernières génération (pliage à commande numérique et machine à découpe au jet d'eau), elle dispose de nombreuses possibilités d'habillage pour toutes demandes : inox, laiton, aluminium, bois verre, pierres naturelles et synthétiques ou encore matériaux composites.









LES CLASSES ÉNERGÉTIQUES

ARMOIRES ET MEUBLES FRIGORIFIQUES

Eco design et étiquettes énergétiques

La régulation concernant les étiquettes énergétiques, permet d'assurer que les armoires et meubles frigorifiques professionnels, répondent aux exigences minimum de rendement énergétique.

La norme publique PR EN 16825 détermine les critères d'essais et d'analyse pour élaborer cette étiquette. Les données restantes seront collectées dans une batterie d'essais qui simulera l'usage des équipements frigorifiques dans une ambiance de cuisine professionnelle.

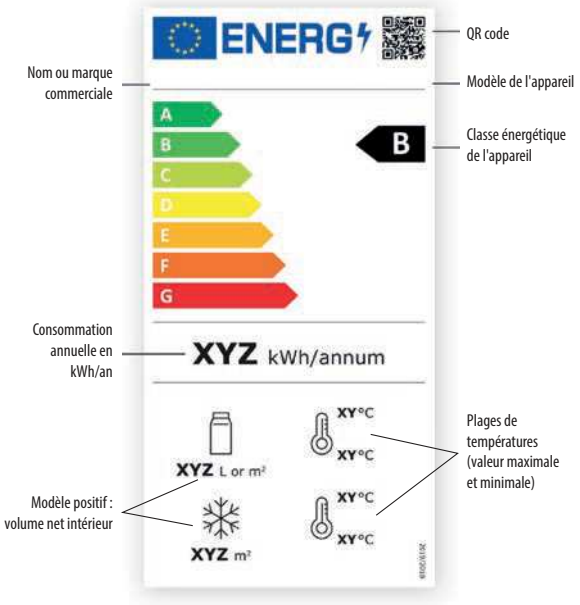
L'étiquette doit être présente à l'intérieur de l'équipement, elle se compose des éléments suivants :

1. Nom ou marque commerciale
2. Modèle de l'appareil
3. Classe énergétique de l'appareil
4. Consommation annuel en kWh
5. Modèle positif : volume net intérieur
   Modèle négatif : quantité nette en volume intérieur
6. Classe climatique (3,4 ou 5)



VITRINES

Les informations relatives à la classe énergétique (conformément aux règlements de l'UE 2019/2018 et 2019/2024) font référence à la meilleure configuration disponible pour ces modèles. Toute configuration autre que celles présentes dans notre catalogue peut entraîner des variations importantes dans les informations relatives à la classe énergétique. En outre, ces configurations sont basées sur les informations disponibles au moment de la publication de ce catalogue. Pour plus d'informations, veuillez consulter la base de données européenne des produits d'étiquetage énergétique EPREL ou contacter notre département des ventes.



f-gas & ÉCODESIGN — R290 R600a — Hydrocarbon alternatives

CORECO a développé de nouveaux systèmes frigorifiques et redessiné la construction des équipements, pour répondre aux exigences F-GAS et ECODESIGN, mais surtout dans le but de travailler avec nos clients pour réduire la période de transition, et continuer à fabriquer des équipements avec des gaz alternatifs aux hydrocarbures.

A la suite de ce travail, CORECO a développé et mis sur le marché, le premier meuble de la gamme GN 1/1 de classification A+.

Ces changements de concepts, nécessitent l'engagement des constructeurs pour faire preuve de rigueur et de transparence. Cela implique une évolution constante et une révision des résultats, axée sur des marchés, où le degré d'efficacité énergétique des produits, fait la différence.

CORECO a mis sur le marché une gamme de meubles et d'armoires à haute efficacité énergétique : jusqu'à 6 références parmi les produits les plus reconnus.





HMRG-150

Le R134a et le R404A sont respectueux de la couche d'ozone, et leur utilisation s'est largement répandue sur le marché mondial. Cependant, leur potentiel de réchauffement global (PRG) relativement élevé reste préoccupant. Si ils sont libérés, les HFC persistent dans l'atmosphère pendant des centaines d'années.

Afin de lutter contre les effets potentiels du réchauffement climatique liés aux HCFC, et dans le cadre des engagements du protocole de Kyoto de l'UE, l'Union Européenne a adopté en 2006 des lois visant à contrôler leur utilisation. Ces lois ont été révisées en février 2024 : (UE) 2024/573 F-gas

Le règlement sur les gaz fluorés (F-gas) a établi un calendrier pour réduire l'utilisation des HFC en fonction de leur PRG. Depuis 2020, il est interdit de mettre sur le marché de l'UE des équipements ayant un PRG supérieur à 2500, et depuis 2022, ceux dépassant 150.

La révision récente du règlement F-gas est encore plus stricte concernant l'utilisation et la maintenance des équipements contenant des HFC. À partir du 12/03/2025, la fabrication de tout équipement avec un PRG supérieur à 150 sera interdite, même si ces équipements ne sont pas destinés au marché de l'UE.

NOS ENGAGEMENTS

Chez Codigel nous nous engageons à contribuer au Développement durable à travers nos activités et dans notre sphère d'influence : des engagements qui visent à concilier, pour nos clients et pour nous-mêmes, protection de l'environnement et développement humain.

Travaillant en étroite collaboration avec nos fournisseurs, la plupart européen, nous sommes véritablement soucieux d'améliorer notre impact indirect sur l'environnement et sur la société.

Si chacun de nos projets est unique, notre manière de travailler avec nos clients reste fidèle à nos valeurs : responsable et engagé.

POUR RESSOURCER LA PLANETE

ÊTRE RESPONSABLE

Contre le déréglement climatique, Codigel organise le recyclage des déchets électriques et électroniques (DEEE) imposé par la directive européenne (n°2012/19/UE). Nous adhérons à un système mutualisé confié à Ecologic, éco-organisme agréé par l'Etat.

Fabricants, installateurs et utilisateurs sont les leviers du bon fonctionnement de la filière de collecte et du recyclage des matériels en fin de vie.

De plus, Ecologic lance « iDépose », première application de dépose gratuite de déchets d'équipement des cuisines professionnelles. De quoi trouver facilement un recycleur partenaire d'Ecologic en fonction de sa géolocalisation et du volume de déchets à déposer.

Les professionnels des cuisines professionnelles et des métiers de bouche ont créé le dispositif et le label environnemental VALO RESTO PRO®. Initié par le SYNEG, VALO RESTO PRO® souligne l'engagement des producteurs à gérer, dans le respect de l'environnement et de la Loi, la fin de vie de leurs équipements mis sur le marché (collecte, dépollution, recyclage). C'est en partenariat avec l'éco-organisme ECOLOGIC, agréé par l'état pour prendre en charge la gestion des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE) et des Déchets d'Eléments d'Ameublement (DEA) de cuisines professionnelles sur le territoire français, que le dispositif VALO RESTO PRO® a été mis en place.

Codigel s'engage à founir des produits, dont les processus de fabrication sont certifiés par les normes internationales ISO 14001 et dont les équipements permettent un usage final qui réduit les émissions de CO2, grâce aux éléments suivants : LED, compresseur et ventilateur hautes performances, batterie d'évaporation et condensateur de haute efficience, gestion électronique de la température, du dégivrage et de la condensation, réfrigération hydrocarbure R290 et R600a, polyuréthane haute densité (40Kg/ m^3) et porte vitrée avec traitement basse émission et barre thermique de gaz inerte.

Prévoté, spécialisé dans le transport et la logistique, renouvelle constamment ses véhicules à la norme Euro VI. Elle a récemment fait l'acquisition de véhicules au Gaz Naturel (GNV) et reste à l'affût des avancements technologiques en termes d'écologie.
Elle s'est engagée à réduire ses émissions de CO2 (4,90% sur 3 ans) et à abaisser le niveau sonore suivant la norme PIEK (<60Db).
Prévoté s'engage aussi en consacrant de grands efforts à la maintenance des camions en utilisant notamment des huiles de synthèse de qualité, des additifs de postcombustion de type AD Blue, des pneumatiques de type SAVER green. Prévoté epossède la certification ISO 14001 en logistique, la Chartre objectif CO2, et elle se trouve dans une démarche de labélisation objectif CO2. De plus, ses conducteurs sont formés à l'éco-conduite.

Ecovadis est une plateforme d'évaluation des performances RSE et achats responsables.
La notation EcoVadis s'intéresse à un vaste spectre de systèmes de gestion non financiers, notamment aux conséquences dans les thèmes suivants : l'Environnement, le Social & Droits de l'Homme, l'Éthique et les Achats Responsables.
Codigel a obtenu la médaille de bronze au classement RSE.
Nous travaillons déjà sur de nouveaux leviers afin d'améliorer notre score.

Codigel est désormais certifiés par ADC Fluides en tant que professionnel pour toutes ces interventions techniques :
- Contrôle d'étanchéité
- Maintenance, entretien, assemblage, mise en service
- Récupération des fluides des équipements de réfrigération

Tout ceci dans le cadre du travail en atelier et/ou dans l'accompagnement technique ainsi que de la formation.

NOS ENGAGEMENTS

ÊTRE ENGAGÉ

IMPRIM'VERT®

CRES IMPRIMERIE Offset & Numérique

Codigel sélectionne ses prestataires marketing : nos catalogue sont imprimés selon le procédé Imprim'Vert par l'imprimerie Crès, en France.

Reconnue par l'ensemble des acteurs des industries graphiques, la marque Imprim'Vert, c'est :
- Une volonté de réduire les impacts environnementaux liés aux activités de l'imprimerie.
- Un réseau national accompagnant les imprimeurs dans leur démarche environnementale.
- Un engagement de résultat garanti par un cahier des charges national.

RESTO FRANCE EXPERTS
Expertise et savoir-faire en restauration

Depuis 2019, Codigel a rejoint Resto France Experts, Expertise et savoir faire en restauration, pour ces différentes raisons : « Unis par un code d'excellence et des valeurs partagées les CONSULTANTS et FABRICANTS mettent à votre service leurs compétences et savoir-faire pour réussir votre projet en France et à l'international », les fabriquants « Ils fabriquent du matériel pour l'hôtellerie et la restauration. Toujours à la recherche d'innovations et de performances, ils travaillent à réduire les coûts d'utilisation et à faciliter l'usage des utilisateurs. Ils mettent au point des matériels ingénieux, intuitifs et esthétiques au service des clients ».

FCSI Rassembler Partager Transmettre

Codigel a rejoint en 2022 le FCSI (Foodservice Consultants Society International), une fédération internationale de professionnels du conseil et de l'ingénierie de l'Hôtellerie-Restauration qui réunit également les partenaires fabricants d'équipements. Cette association garantit aux décideurs de l'Hôtellerie-Restauration une expertise.

Plaisir Rugby Club

Codigel est également engagée depuis de nombreuses années auprès de l'équipe du Rugby Plaisir Club. Les valeurs du rugby partagées par l'entreprise Codigel permettent que chaque collaborateur puisse trouver sa place et se sente épanoui sur lieu de travail.

POUR LES FEMMES ET LES HOMMES DE NOTRE ENTREPRISE

Chaque jour, nous œuvrons dans le respect de nos collaborateurs, à travers des initiatives individuelles et collectives pour garantir la santé et la sécurité de tous.

DROITS HUMAINS FONDAMENTAUX

Aucune discrimination ne doit être tolérée par Codigel.

Que ce soit dans le cadre de l'embauche, de la promotion, du licenciement ou de la cessation du contrat de travail ou de la retraite, d'une mutation professionnelle, de l'accès à la formation basée sur l'origine, le sexe, l'orientation sexuelle, les opinions politiques, la situation familiale, la santé, les convictions religieuses ou tout autre condition qui pourrait donner lieu à la discrimination.

DROIT DU TRAVAIL

Liberté d'association et droit de négociation collective

Codigel s'est doté d'un comité social et économique (CSE).

CSE Comité Social et Economique

C'est une instance représentative du personnel qui succède aux anciennes instances représentatives suivantes : délégués du personnel, comité hygiène sécurité et conditions de travail (CHSCT) et comité d'entreprise, progressivement à compter du 1er janvier 2018. Le CSE devient ainsi l'unique institution représentative du personnel dans l'entreprise.

Santé et sécurité au travail

Nous travaillons au quotidien pour limiter les risques d'accidents en privilégiant la mise en place d'actions préventives et de procédures de sécurité au sein de Codigel.

Interdiction du travail forcé ou obligatoire
Tout travail ou service exigé d'un individu sous la menace d'une peine quelconque et pour lequel il ne s'est pas proposé volontairement lui-même est interdit. Les salariés sont libres de quitter leur lieu de travail à la suite d'une journée de travail standard et sont libres de quitter leur travail conformément aux régles établies (en donnant un préavis raisonnable à leur employeur).

Abolition du travail des enfants

Le travail des enfants est interdit, tel que défini par l'OIT et les Conventions des Nations Unies et/ou une loi applicable.

Ethique

Codigel s'engage à respecter les normes les plus strictes pour la conduite de ses affaires et à promouvoir l'éthique dans ses pratiques commerciales et les comportements managériaux.

01 LES GLAÇONS



LES DIFFÉRENTS TYPES DE GLACES

GLAÇONS GOURMETS

SYSTÈME INJECTION





ORION STELLA MINI — 14 g — Page 20

GALA STELLA — 22 g — Page 22

DELTA MAX — 40 g — Page 21

SUPER STAR — 48 g

SUPER STAR PLUS — 60 g

Nous consulter

CARACTÉRISTIQUES

- Glace pure, transparente et cristalline, sans creux ni stries
- Parfait pour les boissons et les cocktails
- Faites tourner le verre et la glace refroidit sans perdre d'eau
- 5 tailles sont disponibles

GLAÇONS CREUX

PALETTES





QUASAR — 20 g — Page 24

CARACTÉRISTIQUES

- Facile à manipuler, très polyvalent
- Machine fiable
- Fonte très rapide
- Conçue pour produire de la glace dans les conditions défavorables de qualité et de température de l'eau

GLAÇONS CUBES

EVAPORATEUR VERTICAL





SPIKA

12 g — Page 25

6 g — Page 25

CARACTÉRISTIQUES

- Glace parfaite pour la restauration rapide et la grande consommation de glace
- Glace qui refroidit la boisson très rapidement
- Glace à distribution automatique
- Idéal pour les boissons non alcoolisées
- 2 formes de glaçons sont possibles (cube pleins et demi cube)

GLACE NUGGETS

ÉVAPORATEUR HÉLICOÏDAL VERTICAL







Page 33

CARACTÉRISTIQUES

- La glace parfaite pour les boissons mélangées. Mélange délicatement les saveurs sans diluer la boisson.
- Également utilisée pour refroidir les jus de fruits ou les yaourts dans les présentoirs
- Teneur en eau de 10 %.
- Texture compacte, à mi-chemin entre le glaçon et la glace pilée, uniformément coupée
- Glace croquante qui n'altère pas la saveur de la boisson

GLACES GRANULAIRES : ICE QUEEN

ÉVAPORATEUR HÉLICOÏDAL VERTICAL





DIAMANT — Page 30

CHIP — Page 33

GRANULAIRE — Page 30

CARACTÉRISTIQUES

- Glace parfaite pour les supermarchés, transport du poisson, des fruits ou des légumes, les buffets alimentaires, la santé et l'industrie.
- Glace qui refroidit très rapidement
- Température de 0ºC à -1ºC.

GLACE ÉCAILLES

ALÉSOIR ROTATIF





SCALA — Page 34

CARACTÉRISTIQUES

- Glace parfaite pour l'industrie alimentaire, la construction et le transport de poisson
- Ecailles plates très froides et sèches
- Humidité 2%
- Température -7ºC

1 ITV ICE makers





ÉLEGANCE

P. 16

ITV ICE makers

QUELLE GLACE ? QUELLE QUANTITÉ ?

P. 18

ITV ICE makers



MACHINE À GLAÇONS ENCASTRABLE

Kitchen ice

P. 19

ITV ICE makers



BROYEURS À GLAÇON

P. 19

ITV ICE makers







MACHINES À GLAÇONS À INJECTION

Série Stella	Série Delta Max	Série Gala / Orion
P. 20	**P. 21**	**P. 22**
ITV ICE makers	ITV ICE makers	ITV ICE makers



MACHINES À GLAÇONS À PALETTES

Série Quasar

P. 24

ITV ICE makers



MACHINES À GLAÇONS À ÉVAPORATEUR VERTICAL

Série Spika

P. 25

ITV ICE makers



FILTRES ET ACCESSOIRES

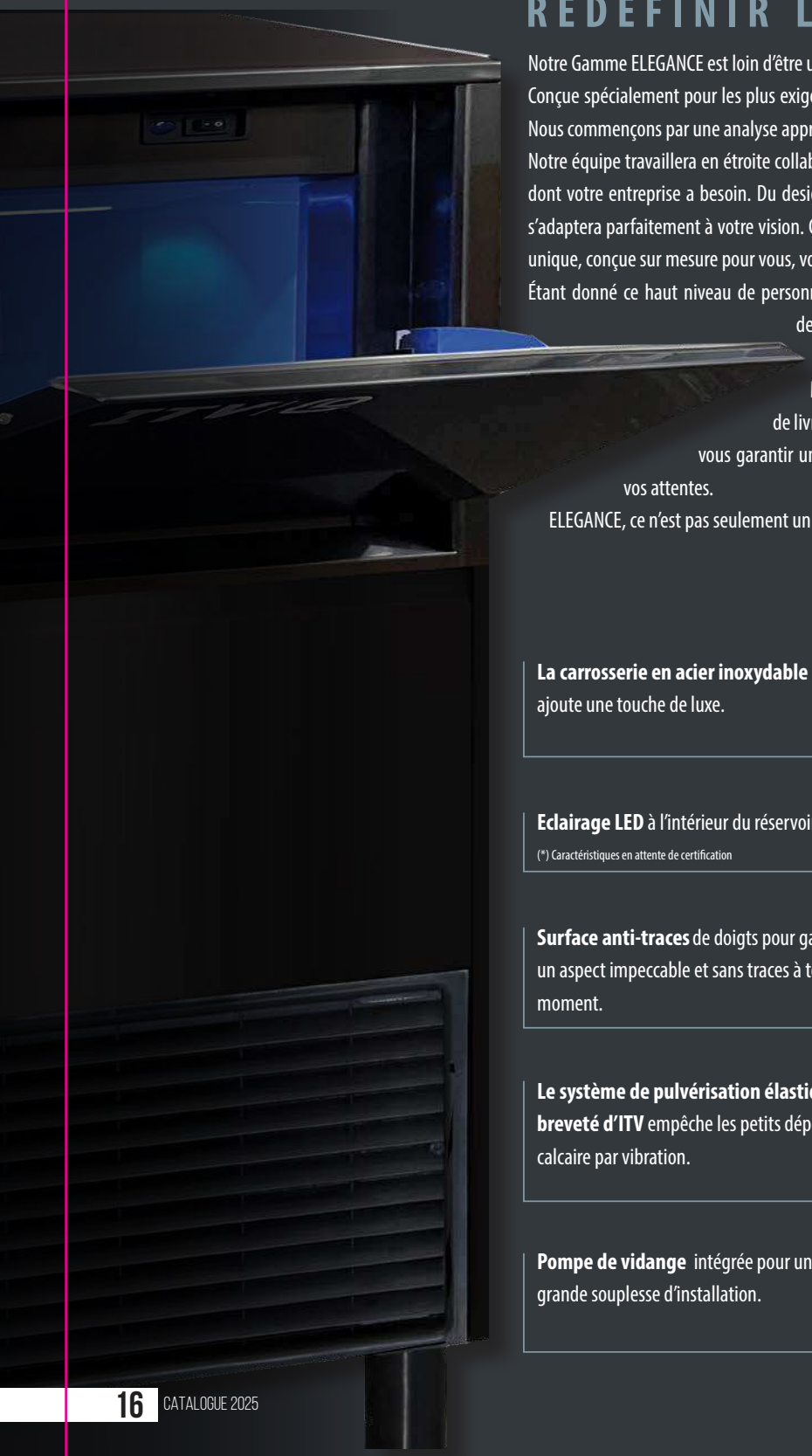
P. 27

ITV ICE makers

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ELEGANCE

ITV | ICE makers



REDÉFINIR L'ÉLÉGANCE

Notre Gamme ELEGANCE est loin d'être un produit standard, il s'agit d'une expérience sur mesure.
Conçue spécialement pour les plus exigeants, chaque machine ELEGANCE est fabriquée sur commande.
Nous commençons par une analyse approfondie de vos besoins et de vos attentes.
Notre équipe travaillera en étroite collaboration avec vous pour comprendre précisément les spécificités dont votre entreprise a besoin. Du design extérieur aux fonctionnalités internes, la gamme ELEGANCE s'adaptera parfaitement à votre vision. Ce ne sera pas simplement une machine à glace, mais une pièce unique, conçue sur mesure pour vous, votre établissement et votre environnement.
Étant donné ce haut niveau de personnalisation, le prix et le délai de livraison varieront en fonction des spécifications que nous définirons ensemble. Notre priorité est de créer une machine exclusive qui reflète votre style et vos besoins. C'est pourquoi nous ne proposons pas de prix ou de délai de livraison standard. Chaque détail sera minutieusement étudié pour vous garantir un produit unique, d'une qualité exceptionnelle, à la hauteur de vos attentes.
ELEGANCE, ce n'est pas seulement un achat, c'est un investissement dans l'exclusivité et la perfection.

La carrosserie en acier inoxydable noire ajoute une touche de luxe.

Eclairage LED à l'intérieur du réservoir. (*)

(*) Caractéristiques en attente de certification

Surface anti-traces de doigts pour garantir un aspect impeccable et sans traces à tout moment.

Le système de pulvérisation élastique breveté d'ITV empêche les petits dépôts de calcaire par vibration.

Pompe de vidange intégrée pour une plus grande souplesse d'installation.

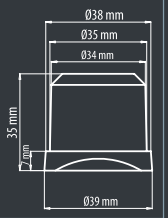


SUBLIMER LA GLACE, ILLUMINER LES MOMENTS



GALA (KITCHEN ICE)

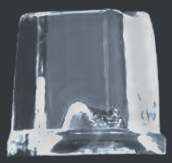
Cube : 22 gr





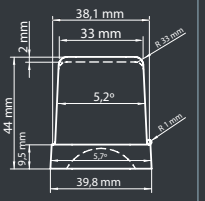
KITCHEN ICE

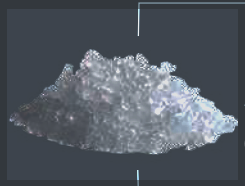
Production 14 Kg
Stockage : 8 Kg
Dimensions : 595 x 577 x 458 mm



DELTA MAX

Cube : 40 gr





DIAMANT (IQ 90)

Glace granulaires sèche
20% de teneur en eau



DELTA MAX 30

Production : 38 Kg
Stockage : 15 Kg
Dimensions : 405 x 515 x 744 mm



IQ 90

Production : 88 Kg
Stockage : 20 Kg
Dimensions : 410 x 740 x 510 mm



DELTA MAX 45

Production : 48 Kg
Stockage : 20 Kg
Dimensions : 465 x 595 x 789 mm



NDP 20

Cube : 14 gr





NDP 20

Production : 24 Kg
Stockage : 6 Kg
Dimensions : 350 x 475 x 593 mm



DELTA MAX 80

Production : 80 Kg
Stockage : 35 Kg
Dimensions : 715 x 595 x 939 mm

QUELLE GLACE ? QUELLE QUANTITÉ ?

	TYPE DE GLAÇONS	QUANTITE	GAMME
 BAR	Glaçons pleins + Glaçons creux	0,1 kg / client	STELLA/GALA/QUASAR
CAFÉ	Glaçons pleins + Glaçons creux	0,04 kg / client	STELLA/GALA/QUASAR
 PUB CLUB	Glaçons pleins	0,25 kg / client	DELTA MAX
NIGHT CLUB	Glaçons pleins	0,30 kg / client	DELTA MAX
DISCO	Glaçons pleins	0,30 kg / client	DELTA MAX
 BOISSONS ALCOOLISÉES	Glaçons pleins	2 cubes / verre	GALA/DELTA MAX
BOISSONS NON ALCOOLISÉES	Glaçons pleins	3 cubes / verre	GALA/DELTA MAX
 RESTAURATION RAPIDE	Glaçons cube	0,07 kg / petit verre 0,11 kg / moyen verre 0,15 kg / grand verre	SPIKA SPIKA SPIKA
RESTAURANT	Glaçons pleins + Glaçons creux	Entre 0,15kg / client et 0,3 kg / client	GALA/QUASAR/DELTA MAX
 RESTAURANT FRUITS DE MER	Glaçons pleins + Glaçons creux Glace en grains / super grains	0,5 kg / client 1,25 kg / client	GALA/QUASAR/DELTA MAX ICE QUEEN
HÔTEL	Glaçons pleins	0,3 kg / chambre	GALA/DELTA MAX
 CAMPING	Glaçons pleins Glace en grains / super grains	0,3 kg / parcelle 0,8 kg / parcelle	GALA/QUASAR ICE QUEEN
 RÉSIDENCE	Glaçons pleins	0,2 kg / chambre	GALA/QUASAR
EXPOSITION DE PLATS/ BOISSONS	Glace en grains / super grains + Glaçons creux	1kg / sceau d'eau 6kg / sceau d'eau	ICE QUEEN/QUASAR ICE QUEEN/QUASAR
 PLATEAUX DE FRUITS DE MER	Glace en grains / super grains + Glace écailles	1,3kg / petit plateau 3 kg / plateau moyen 6kg / grand plateau	ICE QUEEN/SCALA ICE QUEEN/SCALA ICE QUEEN/SCALA
MARCHÉ DE POISSON	Glace en grains / super grains Glace écailles	1 m2 10cm 100kg 1 m2 10cm 100kg	ICE QUEEN SCALA
SUPERMARCHÉ DE POISSON	Glace en grains / super grains	0,30kg / 1kg de poisson	ICE QUEEN
 HÔPITAL	Glaçons pleins	0,3kg / patient	GALA
LABORATOIRE	Glace en grains / super grains	1kg / sceau	ICE QUEEN
PHYSIOTHÉRAPIE	Glace en grains / super grains	1kg / sceau	ICE QUEEN
 DOUCHE GELÉE DE SPA	Glace en grains / super grains	150kg / douche	ICE QUEEN
THÉRAPIE AU LASER	Glace en grains / super grains	0,3 kg / patient	ICE QUEEN
 INDUSTRIE DU POISSON	Glace en grains / super grains + Glace écailles	Stockage : 0,3 kg / 1kg de poisson Embarquée température ambiante : 0,5kg / 1kg de poisson Embarquée tropicale : 1kg / 1kg de poisson	ICE QUEEN/SCALA ICE QUEEN/SCALA ICE QUEEN/SCALA
INDUSTRIE DE LA VIANDE INDUSTRIE DE LA PÂTISSERIE COLORANTS	Glace en grains / super grains + Glace écailles	0,25 kg / 1kg 0,2 kg / 1kg 0,5 kg / 1 m^2	ICE QUEEN/SCALA ICE QUEEN/SCALA ICE QUEEN/SCALA
 CIMENT	Glace écailles	50kg / 1m^3	SCALA

GLAÇONS PLEINS — GLACE EN GRAINS / SUPER GRAINS — GLAÇONS CREUX

GLAÇONS CUBE — GLACE ÉCAILLES

MACHINE À GLAÇONS ENCASTRABLE
KITCHEN ICE

MACHINE À GLAÇON DE LUXE

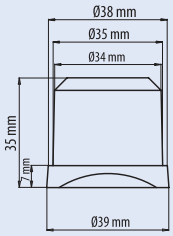
Parfaite pour les hôtels, les salons VIP, les bureaux et les maisons.
Facile à utiliser et à manipuler grâce à son design innovant.

R290

Référence	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH) (mm)	Encastrement (LxPxH mm)	Production kg / 24h 21°C / 15°C	Stockage (kg)	Compresseur (cv)	Puissance max. absorbée (W)	Glaçons par cycle	€ HT
KITCHEN-ICE		596x577x458	556x556x430	14	8 kg / 364 glaçons	1/5	203	12	3 030

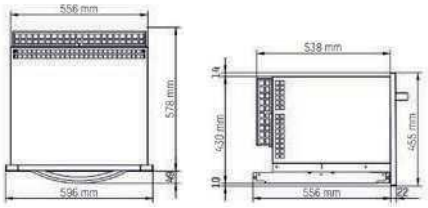


22 g



INFOS PRODUITS

- Machine à glaçons pleins 22g pour les cuisines domestiques
- 12 glaçons produits toutes les 38 minutes
- Manipulation facile et ventilation arrière
- Dimensions standard pour les cuisines avec une profondeur de 60 cm
- Horaires de mise en route et d'arrêt programmable
- Production par injection
- Production dynamique de la glace : plus transparente, pas d'odeur ni de goût
- Gaz R290
- 230V/1/50Hz (60Hz /ITV: nous consulter)







BROYEURS À GLAÇONS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (kg/h)	Bacs de stockage (kg)	Consommation (kW)	€ HT
IC20	190x250x440	30	2	1,15	1 240
TR3-INOX	180x330x320	180	1	0,15	2 240
TR5-INOX	370x310x510	300	5	0,15	4 060

Le broyeur à glaçons a besoin de peu d'espace et transforme rapidement les glaçons en glace parfaitement pilée



IC20



TR3-INOX



TR5-INOX

INFOS PRODUITS

IC20 :
- Bol de 2,4 L et entonnoir inclus
- Fonctionnement silencieux à alimentation continue

TR3 / TR5 :
- Permet de broyer les glaçons jusqu'à 27g : Gala, Alfa, Quasar et Spika

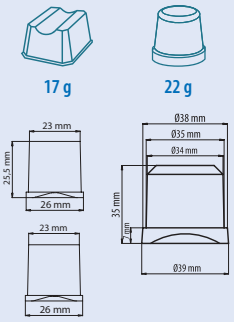


MACHINES À GLAÇONS À INJECTION
SÉRIE STELLA

BASIC

INJECTION

ITV ICE makers



LE GLAÇON PLEIN DE 17 OU 22 G

Très compact, il fond lentement, garantissant un refroidissement rapide de la boisson, et sur une plus longue durée. Il occupe un espace important dans le verre, permettant d'augmenter le niveau de la boisson.



R290

MACHINES À GLAÇONS SOUS COMPTOIR
Stella 25 à 45

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE



STELLA25A



STELLA35A



STELLA85A

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) sans pieds	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage kg	€ HT
STELLA25A	Air		350x475x595	340	1/5 cv	22		18	4	6	1 575
STELLA35A	Air		435x605x701	380	1/4 cv	33		24	4,5	15	1 915
STELLA45A	Air		435x605x701	410	1/3 cv	43		24	5	15	2 325
STELLA65A	Air		515x645x840	540	5/8 cv	54		36	6	30	2 540
STELLA85A	Air		645x645x870	795	5/8 cv	75		48	8	40	3 375

- Pieds réglables de 105 à 155 mm (sauf STELLA25A)







INFOS PRODUITS

- Système à injection avec gicleurs souples breveté ITV (évite la formation de calcaire et rend les glaçons plus translucides)
- Carrosserie inox AISI 304
- Porte rabattable vers l'intérieur réduit l'empreinte au sol et les risques d'accident
- Smart Front Ventilation : permet un encastrement de la machine
- Machine Classe T tropicalisée
- Interrupteur ON/OFF illuminé
- Contrôle électronique améliorant les performances de la machine et s'adaptant aux climats extrêmes
- Pompe « Never Stop » développée par ITV. Sa conception sans joints évite sa dégradation avec une eau dure
- Gaz R290
- 230V/1/50Hz
- **Dotation :**
  - STELLA 25 : tuyau d'arrivée d'eau, tuyau de vidange, pelle à glaçons et crépine d'entrée d'eau
  - STELLA 35 à STELLA 85 : pelle à glaçons, tuyau d'arrivée d'eau, tuyau de vidange, kit de 4 pieds réglables en hauteur et crépine d'entrée d'eau

ITV ICEmakers | INJECTION

MACHINES À GLAÇONS À INJECTION
SÉRIE DELTA MAX

LE GLAÇON PLEIN DE 40 G

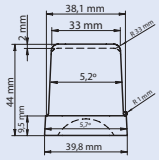
Nouveau glaçon gourmet,
avec un design moderne, de grande taille 40g, s'adaptant à la demande actuelle.



R290



40 g



CLASSIC

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg /24h 21°C	Production kg /24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
DELTA-MAX30A	Air		405x515x744	340	1/3 CV	30	18	18	2,7	15 kg / 652 glaçons	2 180
DELTA-MAX30E	Eau			250		38			29,3		2 265
DELTA-MAX35A	Air		465x595x789	376	1/3 CV	35	24	24	3	20 kg / 870 glaçons	2 675
DELTA-MAX35E	Eau			310		38			47,5		2 755
DELTA-MAX45A	Air		465x595x789	510	1/2 CV	48	24	24	5,3	20 kg / 870 glaçons	2 800
DELTA-MAX45E	Eau			430		52			43,2		2 805
DELTA-MAX60A	Air		535x595x789	510	1/2 CV	62	36	36	5,5	25 kg / 1087 glaçons	3 110
DELTA-MAX60E	Eau			430		64			46,9		3 155
DELTA-MAX80A	Air		715x595x939	758	1/2 CV	80	48	48	5,9	35 kg / 972 glaçons	3 910
DELTA-MAX110A	Air		715x700x1044	850	3x2/5 CV	115	60	60	10,8	60 kg / 1667 glaçons	4 550
DELTA-MAX150A	Air		860x700x1044	1 212	1x1/4 CV	150	96	96	19,2	75 kg / 2083 glaçons	5 770

⊕ Pieds réglables de 105 à 155 mm

TOP

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE ET POMPE DE VIDANGE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg /24h 21°C	Production kg /24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
DELTA-MAX30A-DP	Air		405x515x744	340	1/3 CV	30	18	18	2,7	15 kg / 652 glaçons	2 300
DELTA-MAX35A-DP	Air		465x595x789	376	1/3 CV	35	24	24	3	20 kg / 870 glaçons	2 805
DELTA-MAX45A-DP	Air		465x595x789	510	1/2 CV	48	24	24	5,3	20 kg / 870 glaçons	2 920
DELTA-MAX60A-DP	Air		535x595x789	510	1/2 CV	62	36	36	5,5	25 kg / 1087 glaçons	3 230
DELTA-MAX80A-DP	Air		715x595x939	758	1/2 CV	80	48	48	5,9	35 kg / 972 glaçons	4 030
DELTA-MAX110A-DP	Air		715x700x1044	850	3x2/5 CV	115	60	60	10,8	60 kg / 1667 glaçons	4 670

⊕ Pieds réglables de 105 à 155 mm

INFOS PRODUITS

LA MACHINE DU GLAÇON GOURMET. LE GLAÇON LE PLUS APPRECIE POUR LES BOISSONS PREMIUM

- ⊕ Machine conçue pour fabriquer des glaçons parfaits et élégants
- ⊕ Glaçon parfait pour les verres larges, mais non recommandé pour les verres tubes
- ⊕ La grille frontale in-out garantit une parfaite ventilation
- ⊕ Porte très résistante équipée d'un système d'amortissement breveté
- ⊕ Carrosserie inox AISI 304 18/10
- ⊕ Le système à injection avec gicleurs souples, breveté, évite les problèmes de calcaire, ce qui rend les glaçons plus translucides
- ⊕ Thermostat réglable (temps de production et quantité de glaçons stockée)
- ⊕ Structure interne robuste qui facilite la maintenance (4 colonnes autonomes)
- ⊕ Bouton de nettoyage : permet la circulation de l'eau avec un détartrant (Calklin ou équivalent) sans réfrigération
- ⊕ Gaz R290
- ⊕ Modèle DP : pompe de vidange intégrée
- ⊕ 230V/1/50Hz (60Hz /ITV: nous consulter)
- ⊕ **Dotation :**
  - pelle à glaçons
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - kit de 4 pieds réglables en hauteur
  - crépine d'entrée d'eau





DELTA-MAX30



DELTA-MAX35



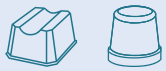
DELTA-MAX45

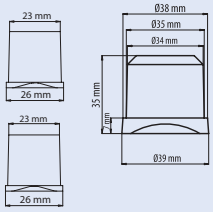


DELTA-MAX60

MACHINES À GLAÇONS À INJECTION
SÉRIE GALA

INJECTION — ITV ICE makers





LE GLAÇON PLEIN DE 14 OU 22 G

Très compact, il fond lentement, garantissant un refroidissement rapide de la boisson, et sur une plus longue durée. Il occupe un espace important dans le verre, permettant d'augmenter le niveau de la boisson.



R290



Nouveauté N

ORION25A



GALA30



GALA60



GALA150

CLASSIC

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) sans pieds	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
ORION25A	Air		350x475x593	260	1/4 cv	22		18	3,4	6 kg / 400 glaçons	1 625
ORION25E	Eau					23			23,5		1 680
GALA30A	Air		405x515x744	340	1/3 cv	30		18	2,9	15 kg / 652 glaçons	2 180
GALA30E	Eau			250		33			35,3		2 265
GALA35A	Air		465x595x789	376	1/3 cv	37		24	4	20 kg / 870 glaçons	2 675
GALA35E	Eau			310		38			37,7		2 755
GALA45A	Air		465x595x789	510	1/2 cv	47		24	5,3	20 kg / 870 glaçons	2 800
GALA45E	Eau			430		47			44,3		2 805
GALA60A	Air		535x595x789	440	1/3 cv	55		36	5,9	25 kg / 1087 glaçons	3 110
GALA60E	Eau			420	3/8 cv	56			30,5		3 155
GALA80A	Air		715x595x939	680	1/2 cv	75		48	10,5	35 kg / 1522 glaçons	3 910
GALA80E	Eau			-		74			-		3 970
GALA110A	Air		715x700x1044	934	3/4 cv	112		60	14,1	60 kg / 2609 glaçons	4 550
GALA110E	Eau			804	7/8 cv	112			47,6		4 595
GALA150A	Air		860x700x1044	1 060	1/4 cv	153		96	20	75 kg / 3261 glaçons	5 770
GALA150E	Eau			-	3/8 cv	155			-		5 900

⊕ Pieds réglables de 105 à 155 mm (sauf ORION25) — N = Nouveauté 2025

TOP

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE ET POMPE DE VIDANGE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) sans pieds	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage (kg)	€ HT
GALA30A-DP	Air		405x515x744	340	1/3 cv	30		18	2,9	15 kg / 652 glaçons	2 300
GALA35A-DP	Air		465x595x789	376	1/3 cv	37		24	4	20 kg / 870 glaçons	2 805
GALA45A-DP	Air		465x595x789	510	1/2 cv	47		24	5,3	20 kg / 870 glaçons	2 920
GALA60A-DP	Air		535x595x789	440	1/2 cv	55		36	5,9	25 kg / 1087 glaçons	3 230
GALA80A-DP	Air		715x595x939	680	1/2 cv	75		48	10,5	35 kg / 1522 glaçons	4 030
GALA110A-DP	Air		715x700x1044	934	3/4 cv	112		60	14,1	60 kg / 2609 glaçons	4 670

⊕ Pieds réglables de 105 à 155 mm

INFOS PRODUITS

LA MACHINE DU GLAÇON GOURMET. LE GLAÇON LE PLUS APPRECIE POUR LES BOISSONS PREMIUM

- ⊕ Machine conçue pour fabriquer des glaçons parfaits et élégants
- ⊕ Glaçon parfait pour les verres tubes
- ⊕ La grille frontale in-out garantit une parfaite ventilation
- ⊕ Porte très résistante équipée d'un système d'amortissement breveté
- ⊕ Carrosserie inox AISI 304 18/10
- ⊕ Le système à injection avec gicleurs souples, breveté, évite les problèmes de calcaire, ce qui rend les glaçons plus translucides
- ⊕ Thermostat réglable (temps de production et quantité de glaçons stockée)
- ⊕ Structure interne robuste qui facilite la maintenance (4 colonnes autonomes)
- ⊕ Bouton de nettoyage : permet la circulation de l'eau avec un détartrant (Calklin ou équivalent) sans réfrigération
- ⊕ Gaz R290
- ⊕ Modèle DP : pompe de vidange intégrée
- ⊕ 230V/1/50Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
- ⊕ **Dotation :**
  - pelle à glaçons
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - kit de 4 pieds réglables en hauteur
  - crépine d'entrée d'eau



ITV ICEmakers | INJECTION

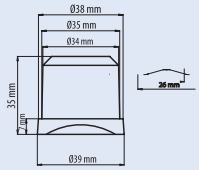
MACHINES À GLAÇONS À INJECTION
SÉRIE GALA

LE GLAÇON PLEIN DE 22 G

Très compact, il fond lentement, garantissant un refroidissement rapide de la boisson, et sur une plus longue durée. Il occupe un espace important dans le verre, permettant d'augmenter le niveau de la boisson.



22 g



LE SAVIEZ-VOUS ?
Vous pouvez augmenter la production de glace avec un refroidisseur d'eau.

TÊTES DE PRODUCTION / MODULAIRES

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	€ HT
GALAMDP150A	Air		775x625x805	1 500	1+3/8cv	145		84	5 690
GALAMDP150E	Eau					150			6 305
GALAMR400A	Air		1321x638x978	3 300	5cv	385		192	11 150
GALAMR400E	Eau			3 200					11 265
GALAMR400REMOTE	Air		1321x638x978	3 300	5cv	385		192	10 820
RC10S			425x746x566	200					



R290

MDP150



MR400

EXEMPLES DE COMBINAISONS AVEC BACS DE STOCKAGE FIXES OU AVEC CHARIOTS (VOIR BACS DE STOCKAGE PAGE 40)




GALA MDP150 + S220

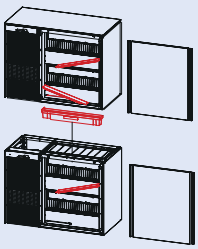

GALA MDP150 + S350


GALA MDP150 + S400


GALA MR400 + S500


GALA MR400 + SCD400

LES OPTIONS



- **Kit de superposition pour MR 400**
  Réf : 8034 / **180 € HT**
- **Kit de superposition pour MDP 150**
  Réf : 8035 / **395 € HT**

INFOS PRODUITS

- Pompe surdimensionnée avec le corps immergé évitant le risque de panne
- Carrosserie inox AISI 304 18/10
- Raccordement eau 3/4'' - 28 mm
- Vidange 25 mm sauf MR400 avec vidange 20 mm
- MDP150 : 230/1/50 Hz (60Hz/ITV : nous consulter)
- MR400 : 400/3/50 Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
  Version Monophasée sur demande
- Filtre à air empêchant les impuretés de pénétrer dans le condenseur
- Air renouvelé en permanence grâce au nouvel emplacement du condenseur
- Possibilité de multiplier le nombre de machines pour augmenter la production (voir options kit d'empilage ci-dessus)
- **Dotation :**
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - pelle à glaçons (pour MDP150)
  - crépine d'entrée d'eau



AUTRES FORMES DISPONIBLES


DELTA MAX 40 GR.

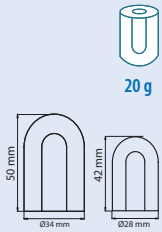

SUPER STAR PLUS 60 GR.

MACHINES À GLAÇONS À PALETTES
SÉRIE QUASAR

CLASSIC

PALETTES

ITV ICE makers



LE GLAÇON CREUX DE 20 G

Il offre une grande surface de glace en contact avec la boisson, qui se glisse à l'intérieur du glaçon. La boisson refroidit plus vite et peut être consommée rapidement.



R290

Q150A
La seule machine du marché avec un stockage de 230 Kg

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Type de pieds et hauteur	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
Q20A	Air		Tampons +57 mm	402x507x643	235	1/4	22		15	4,4	6 kg / glaçons	2 040
Q20E	Eau				179		24			14,3		2 125
Q30A	Air		Tampons +57 mm	402x507x699	236	1/4	34		25	4,9	12 kg / 600 glaçons	2 275
Q30E	Eau				181		36			18,1		2 390
Q40A	Air		Tampons +57 mm	402x507x699	325	1/4	40		25	5,6	12 kg / 600 glaçons	2 515
Q40E	Eau				244		43			22,5		2 670
Q50A	Air		Sur pieds +105/155 mm	513x557x811	401	1/3	48		35	6,3	15 kg / 1250 glaçons	2 815
Q50E	Eau						51			29,7		2 940
Q60A	Air		Sur pieds +105/155 mm	593x557x934	492	3/8	55		45	6,8	30 kg / 1500 glaçons	3 305
Q60E	Eau				384		60			37,2		3 695
Q90A	Air		Sur pieds +105/155 mm	673x557x982	620	1/2	83		55	9,3	37 kg / 1850 glaçons	3 805
Q90E	Eau				530		88			36,6		4 015
Q130A	Air		Sur pieds +105/155 mm	843x557x984	890	5/8	108		80	12,2	50 kg / 2500 glaçons	5 015
Q130E	Eau				637		115			61,8		5 410
Q150A	Air		Sur pieds +117/140 mm	762x818x1398	850	7/8	123		80	12,4	230 kg / 11500 glaçons	6 565



Q20A



Q60A



Q150A

INFOS PRODUITS

LA MACHINE TOUT- TERRAIN

- Machine conçue pour fabriquer de la glace dans les conditions les plus défavorables de qualité d'eau
- Machines tropicalisées pour fonctionner dans des pays avec des températures très élevées
- Carrosserie inox AISI 304 18/10
- Système à palettes qui rend inutile les filtres à eau, permettant son économie
- Le mouvement de l'eau grâce aux palettes, garantie que l'eau la plus pure gèle au contact de l'évaporateur, pour obtenir les cubes les plus clairs
- Absence de thermostat pour éviter les problèmes et obtenir toute la glace disponible
- Absence de timer, détection de la fin de cycle et du remplissage de la réserve par des dispositifs mécaniques
- Porte rabattable vers l'intérieur (sauf Q150 : ouverture vers l'extérieur)
- Machine simple et fiable, sans électronique
- Gaz R290
- 230V/1/50Hz (60Hz/ITV : nous consulter)
- **Dotation :**
  - pelle à glaçons
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - kit de 4 pieds réglables en hauteur ou de 4 tampons selon les modèles
  - crépine d'entrée d'eau



ITV ICEmakers | EVAPORATEUR VERTICAL

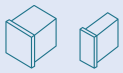
MACHINES À GLAÇONS À ÉVAPORATEUR VERTICAL
SÉRIE SPIKA

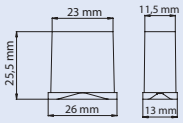
LE GLAÇON CUBE DE 12 G ET 6 G

La boisson se rafraichit instantanément au contact des 6 côtés du cube. Petits, ils s'entrechoquent, font du bruit. Ils créent une convivialité et permettent d'occuper beaucoup d'espace dans le verre. Idéal pour utilisation dans les fast-food.



R290





CLASSIC

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) sans pieds	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
SNG50A	Air		535x595x789	240	1/5 cv	45		75	3,3	20 kg / 1500 glaçons	2 530
SNG70A	Air		535x595x789	358	1/3 cv	76		75	5,5	20 kg / 1500 glaçons	3 115
SNG100A	Air		660x700x832	465	1/3 cv	99		120	9,7	35 kg / 2692 glaçons	3 950
SNG150A	Air		762x762x832	700	1/2 cv	145		144	12,5	45 kg / 3461 glaçons	4 450

- Pieds réglables de 105 à 155 mm

1/2 cubes sur commande. Préciser à la commande. Prix identique (modèles SNGXXXAH)



SNG50A/ SNG70A



SNG100A



SNG150A

TOP

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE ET POMPE DE VIDANGE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) sans pieds	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
SNG50A-DP	Air		535x595x789	240	1/5 cv	45		75	3,3	20 kg / 1500 glaçons	2 645
SNG70A-DP	Air		535x595x789	358	1/3 cv	76		75	5,5	20 kg / 1500 glaçons	3 225
SNG100A-DP	Air		660x700x832	465	1/3 cv	99		120	9,7	35 kg / 2692 glaçons	4 060
SNG150A-DP	Air		762x762x832	700	1/2 cv	145		144	12,5	45 kg / 3461 glaçons	4 305

INFOS PRODUITS

LA MACHINE CONÇUE POUR SUPPORTER LE RYTHME FRENETIQUE D'UN FAST-FOOD

- Machine idéale pour de grandes consommations de glace
- Production rapide de glaçons qui refroidissent la boisson à toute vitesse
- Bouton de nettoyage : permet la circulation de l'eau avec un détartrant (Calklin ou équivalent) sans réfrigération
- Carrosserie inox AISI 304 18/10
- Accès facile pour la maintenance et l'entretien
- Système d'ouverture de porte robuste breveté par ITV. Porte en inox AISI 304
- Système intelligent de ventilation frontale qui autorise l'installation encastrée de la machine
- Contrôle électronique pour optimiser le fonctionnement de la machine et son installation dans des climats extrêmes (machines tropicalisées)
- Système d'évaporateur vertical breveté qui fabrique des glaçons dés et demi-dés
- Gaz R290
- 230V/1/50Hz (60Hz/ITV : nous consulter)
- **Dotation :**
  - pelle à glaçons
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - kit de 4 pieds réglables en hauteur
  - crépine d'entrée d'eau

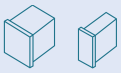


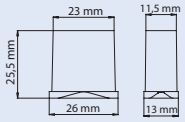
MACHINES À GLAÇONS À ÉVAPORATEUR VERTICAL
SÉRIE SPIKA

CLASSIC

EVAPORATEUR VERTICAL

ITV ICE makers





LE GLAÇON CUBE DE 12 G ET 6 G

La boisson se rafraichit instantanément au contact des 6 côtés du cube. Petits, ils s'entrechoquent, font du bruit. Ils créent une convivialité et permettent d'occuper beaucoup d'espace dans le verre. Idéal pour utilisation dans les fast-food.





Distributeur eau et glace, nous consulter



TÊTES DE PRODUCTION / MODULAIRES



SMS220



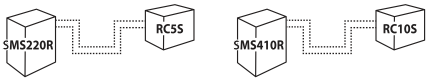
SMS300



SMS410

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Superposable	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance max. absorbée (w)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	€ HT
SMS220A	Air		OUI	762x620x500	795	3/4 cv	220		200	5 085
SMS220E	Eau						-		400	5 120
SMS220 REMOTE	Air		OUI	762x620x500	1 220	3/4 cv	220		200	5 040
RC5S (SMS220 CONDENSEUR)				427x619x410	100	-	-		-	1 715
SMS300SLIMA	Air		NON	559x621x659	1 400	1/4 cv	305		200	7 195
SMS300SLIME	Eau						321			7 240
SMS410 REMOTE	Air		OUI	760x620x760	1 540	1 1/2 cv	405		400	6 770
RC10S (SMS410 CONDENSEUR)				746x425x566	200	-	-		-	1 925
SMS410A	Air		OUI	762x620x760	1 540	1 1/2 cv	405		400	6 935
SMS410E	Eau						416			7 010

1/2 cubes sur commande. Préciser à la commande. Prix identique (modèles SNGXXXAH)



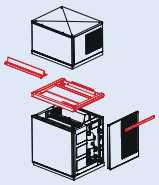
INFOS PRODUITS

- Système d'évaporateur vertical breveté
- Condenseur surdimensionné optimum pour les ambiances chaudes
- Glaçons en dés ou demi-dés (à préciser à la commande)
- Carrosserie inox AISI 304 18/10
- Système électronique qui contrôle les paramètres de la machine et affiche le diagnostic des pannes possibles
- Électricité 220/1/50 Hz (60Hz /ITV: nous consulter) sauf modèle SMS 410 : 400/3/50 Hz
- Raccordement eau 3/4" - 28 mm
- Possibilité de déporter le condenseur pour une meilleure évacuation de la chaleur sur les versions Remote
- Vidange 25mm
- Possibilité de multiplier le nombre de machines pour augmenter la production (voir options kit de superposition), sauf SMS300
- **Dotation :**
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - crépine d'entrée d'eau



LES OPTIONS

○ **Kit de superposition pour 2 SMS**
Réf : 6586 / **470 € HT**



FILTRES ET ACCESSOIRES

- La durabilité des machines est directement liée à la qualité de l'eau, de même qu'à la qualité de la glace obtenue
- Nous fournissons des équipements de filtration qui protègent les machines à glaçons tout en assurant son fonctionnement correct de même que sa durabilité.
- Son installation est fondamentale pour que les machines puissent durer de longues années. Pensez à placer un filtre adapté pour la meilleure machine du marché.
- Un filtre anti-calcaire est recommandé quand la dureté de l'eau est supérieure à 30°fH
- Les coûts annuels sont réduits, il suffit simplement de changer **la cartouche une fois par an**, selon la dureté de l'eau, on obtient ainsi un résultat maximal : une machine dans de bonnes conditions pour de longues années.

FILTRES

ANTI-CALCAIRE



FAC

→ Pour tous les modèles de machines à glaçons. Filtration : 20 microns
Filtre anti-calcaire avec charbon actif et aux particules Pour se protéger contre l'eau à forte teneur en calcaire, éliminer le mauvais goût et l'odeur de l'eau

105 € HT



CFAC

Cartouche de remplacement
Filtre anti-calcaire de remplacement

70 € HT

ANTI-SÉDIMENT



FS

→ Pour tous les modèles de machines à glaçons. Filtration : 5 microns
Filtre sédiment : fonctionnement mécanique avec tissu en fibre polypropylène pour filtrer l'eau sale ou sableuse. Empêche la saleté de pénétrer dans la machine, protégeant les vannes, les pompes, l'évaporateur

160 € HT



CFP

Cartouche de remplacement
Filtre anti-particules

30 € HT

ANTI-CHLORE



FC

→ Pour les modèles jusqu'à 120kg/24h. Filtration : 5 microns
Filtre anti-chlore avec charbon actif. Pour éliminer le mauvais goût et l'odeur de l'eau, en plus de la filtration des eaux usées ou des eaux sableuses. Convient pour les eaux ayant de mauvaises odeurs et de mauvais goût ou pour les eaux fortement chlorées.

130 € HT



CCC

Cartouche de remplacement
Filtre anti-calcaire anti-chlore

75 € HT

CONTENEUR



CONTENEUR

Conteneur

80 € HT

ANTI-CHLORE ET CALCAIRE - CONDITIONS EXTRÊMES



FI

→ Pour les modèles + de 340kg/24h. Filtration : 0,5 microns
C'est le filtre le plus complet de la gamme, réduction du chlore et du calcaire grâce au charbon actif et aux particules anti-chlore : il réduit les contaminants bactériens, protège contre les eaux à forte teneur en calcaire, élimine le mauvais goût et l'odeur de l'eau en filtrant les particules microscopiques. Convient pour les conditions extrêmes, à l'eau très calcaire, aux mauvaises odeurs et saveurs, où un niveau élevé de qualité sanitaire est requis

575 € HT



CI

Cartouche de remplacement
Cartouche insurice

225 € HT

ANTI-CHLORE ET CALCAIRE

FCCP : Filtre anti-calcaire et anti-chlore. Pour se protéger contre les eaux à forte teneur en calcaire, éliminer le mauvais goût et l'odeur de l'eau. Convient pour les eaux très calcaires, malodorantes ou très chlorées. Filtre à charbon actif, anti-calcaire. Le filtre protège contre le calcaire, absorbe les particules chlorées ainsi que les odeurs et les goûts désagréables. Disponible en version simple ou double et en taille normale ou XL, selon le type de machine à protéger.



FCCP-CS101

→ Pour les modèles jusqu'à 120 kg/24h et IQ. Filtration : 5 microns
Version simple / taille normale

170 € HT



FCCP-CS102

→ Pour les modèles entre 215 et 340 kg/24h. Filtration : 5 microns
Version double / taille normale

540 € HT



C-CS10

Cartouche de remplacement
pour CS-101 et CS-102

120 € HT



FCCP-CS111

→ Pour les modèles entre 120 et 215 kh/24h. Filtration : 5 microns
Version simple / taille XL.

190 € HT



FCCP-CS112

→ Pour les modèles + de 340 kg/24h. Filtration : 5 microns
Version double / taille XL

595 € HT



C-XLCS11

Cartouche de remplacement
pour CS-111 /CS-112

145 € HT

ACCESSOIRES

ADOUCISSEURS

Pour les installations où l'eau est très dure, nous recommandons l'installation d'un adoucisseur, afin d'obtenir des glaçons plus transparents et d'allonger la durée de vie de votre machine à glaçons. Consultez le manuel de la machine pour calculer le débit d'eau nécessaire.



ADOU-EUROC4

→ Pour les modèles jusqu'à 140kg/24h
Adoucisseur d'eau avec chronomètre, sel adoucissant, 3,5L de résine

1 010 € HT



ADOU-VD12

→ Pour les modèles à partir de 150kg/24h
Adoucisseur d'eau avec chronomètre, sel adoucissant, 10L de résine

1 680 € HT

POMPE DE RELEVAGE

Permet l'installation d'une machine à glaçons à refroidissement à air sur une crosse de vidange située à plus de 10 cm de hauteur.



426470

→ Pour les modèles à refroidissement à air
Pompe de relevage : uniquement sur modèles à refoirdissement à air

450 € HT

NETTOYAGE

Produit pour le nettoyage périodique des machines à glaçons. Il est présenté en sachets de 200 gr ou 1000 gr pour les machines ayant une production supérieur à 60kg/24h.



CALKLIN200

→ Pour les modèles à partir de 60kg/24h
Nettoyage annuel des machines à glaçons (5 sacs de 200 g)

105 € HT



CALKLIN1000

→ Pour les modèles à partir de 60kg/24h
Nettoyage annuel des machines à glaçons (1 sac de 1 kg)

115 € HT

02
LES PAILLETTES









MACHINES À PAILLETTES / GRAINS

Série Ice Queen

P. 30

Série Ice Queen - Têtes de production

P. 31

Série Ice Queen - Split .

P. 32



MACHINES À SUPERGRAINS / NUGGETS

Série Ice Queen

P. 33



REFROIDISSEURS D'EAU POUR MACHINES À GLAÇONS

P. 37

COMBINAISONS

P. 38





BACS DE STOCKAGE

Bacs de stockage fixes

P. 40

Bacs de stockage avec chariots

P. 41

1 ITV ICE makers





MACHINES À ÉCAILLES

Présentation générale série Scala
P. 34

Gamme Compact
P. 35

Gamme Scala Split / CO2 Split / Remote
P. 36



SILO ORBITAL

Gamme industrielle
P. 37



GLACE NUGGET



GLACE CHIP



GLACE DIAMANT



GLACE GRANULAIRE



GLACE ÉCAILLES

GARANTIE Pièces détachées 2 ANS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MACHINES À PAILLETTES / GRAINS
SÉRIE ICE QUEEN

CLASSIC

ÉVAPORATEUR HÉLICOÏDAL VERTICAL

ITV ICE makers

VOIR FILTRES PAGE 27

R290 NATURAL REFRIGERANT



Glace diamant
Glace granulaire sèche
Teneur en eau : 20%

Glace granulaire humide
Teneur en eau : 25%

IQ50CA IQ90CA IQ180CA

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Puissance max. absorbée (W)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C | 15°C	Stockage (kg)	Consommation d'eau (L/H)	€ HT
IQ50CA	Air		465x595x784	423	1/4 cv	55	20	3,1	4 250
IQ90CA	Air		465x595x784	470	1/4 cv	94	20	3,9	4 855
IQ180CA	Air		515x550x1355	643	1/3 cv	182	64	6,8	5 835

Pieds réglables de 105 à 155 mm (IQ50CA et IQ90CA) et de 80 mm (IQ180A-COMP)

INFOS PRODUITS

- Production de glace en grains, grâce à un système de cylindre vertical et d'une vis de haute résistance
- Carrosserie inox AISI 304 18/10
- L'évaporateur le plus efficient du marché, faible consommation d'énergie et grande production de glace
- Evaporateur sans joints d'étanchéité
- Traitement de surface sur les pièces d'usure
- Puissant moto réducteur en partie supérieure
- Système de contrôle électromécanique à partir de la IQ180
- IQ50 et 90 :
  - Smart Front Ventilation System (SFVS) permettant d'encastrer la machine
  - Nouveau : affichage LED tactile ON/OFF & boutons de nettoyage. Alerte visuelle sur le remplissage, nettoyage et erreurs
- Interrupteur de nettoyage : déconnecte le circuit froid lors de la circulation de l'eau avec le détartrant (Calklin ou équivalent)
- Machines tropicalisées
- Gaz :
  - R290 pour les IQ50 jusqu'à IQ650
  - 230V/1/50Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
    sauf modèle TRI : 400V/3/50Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
- **Dotation :**
  - pelle à glaçons
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - kit de 4 pieds réglables en hauteur pour les modèles avec réserve intégrée
  - crépine d'entrée d'eau



MACHINES À PAILLETTES / GRAINS
SÉRIE ICE QUEEN



Glace granulaire humide
Teneur en eau : 25%



LE SAVIEZ-VOUS ?
Nous conseillons l'installation d'un filtre anti-calcaire et un nettoyage périodique dans le cas d'eau avec un taux de calcaire médian ou élevé (eau dure)



IQ180A



IQ650A



IQ1100TRIA



SCS300 + IQ650A

VOIR FILTRES PAGE 27

bacs de stockage Voir page 40

TÊTES DE PRODUCTION / MODULAIRES

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C | 15°C	Consommation d'eau (L/H)	€ HT
IQ180A	Air		515x550x486	643	182	6,8	5 615
IQ230A	Air		515x550x486	745	230	9,6	6 180
IQ450A	Air		675x550x660	1 448	482	20,1	8 220
IQ450TRIA	Air		675x550x660	1 448	482	20,1	8 220
IQ650A	Air		675x548x796	1 647	655	27,3	9 550
IQ650TRIA	Air		675x548x796	1 647	655	27,3	9 550
IQ1100TRIA	Air		1335x610x815	3 700	1 125	48,3	18 660

Condenseur à refroidissement à eau : nous consulter

EXEMPLES DE COMBINAISONS AVEC BACS DE STOCKAGE FIXES OU AVEC CHARIOTS (VOIR BACS DE STOCKAGE PAGE40)



LES OPTIONS

- Interrupteur déporté avec programmation hebdomadaire
  Réf : 428330 / 570 € HT
- Interrupteur déporté contrôlé par photocellule
  Réf : 425275 / 600 € HT



MACHINES À PAILLETTES / GRAINS
SÉRIE ICE QUEEN - SPLIT

CLASSIC

ÉVAPORATEUR HÉLICOÏDAL VERTICAL

ITV ICE makers

VOIR FILTRES PAGE 27

bacs de stockage Voir page 40



GIQ550



Glace granulaire humide
Teneur en eau : 25%





TÊTES DE PRODUCTION / SPLIT (ÉVAPORATEUR SEUL)

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH mm)	Production kg / 24h (21°C | 15°C)	Puissance max. absorbée (W)	€ HT
GIQ550	Air		525x410x815	565	600	8 380
Puissance au droit de l'appareil : 2675W – 2300 F/h						
GIQ850	Air		525x410x815	850	600	14 200
Puissance au droit de l'appareil : 3400W						
GIQ850CO2	Air		525x410x815	850	600	14 510
Puissance au droit de l'appareil : 3400W						
GIQ1100	Air		790x505x815	1 121	1 200	15 470
Puissance au droit de l'appareil : 5350W (Mono) – 4600 F/h						

CO_2 ICE
ICE FOR THE FUTURE

INFOS PRODUITS

- Température d'évaporation : -15°C pour GIQ550 et GIQ1100, -24°C pour GIQ850CO2 et GIQ850
- GIQ850CO2 : à raccorder sur groupe CO_2 (R744)
- Livré sans groupe (pour groupe voir ci-après) ou à raccorder sur groupe R404A, R452A, R448 ou R449, gaz à préciser à la commande
- 400V/3/50Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
- **Dotation :**
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - crépine d'entrée d'eau



LES OPTIONS

- **Interrupteur déporté avec programmation hebdomadaire**
  Réf : 428330 / 570 € HT
- **Interrupteur déporté contrôlé par photocellule**
  Réf : 425275 / 600 € HT





GROUPES FRIGORIFIQUES

Référence	Pour évaporateur	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance max. absorbée	€ HT
RCU15	GIQ550	1108x574x690	800W / Tri	6 790
RCU30	GIQ1100	1100x654x1465	2395W / Tri	11 350

Inclus condenseur + compresseur
Gaz R452, 400/3/50



RCU15



RCU30

GOULOTTES

Référence	Pour modèles IQ et GIQ	Dimensions (mm)	€ HT
6682	150 à 550	70x70x1200	195
6683	1 100	2x(70x70x1200)	355



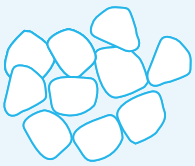
ÉVAPORATEUR HÉLICOÏDAL VERTICAL

TOP

MACHINES À PAILLETTES / SUPERGRAINS

SÉRIE ICE QUEEN





Glace granulaire compacte - CHIP
Teneur en eau : 20%



IQF300A

LE SAVIEZ-VOUS ?
Glace très polyvalente, convenant à de multiples applications : Etal à poissons, buffets, préparation de boissons ou aliments surgelés.

NATURAL REFRIGERANT R290



VOIR FILTRES PAGE 27



bacs de stockage Voir page 40

TÊTES DE PRODUCTION / MODULAIRES

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH) (mm)	Consommation d'eau (L/h)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C / 15°C	€ HT
IQF300A	Air		559x622x712	13,5	1 320	382	8 470
IQF500A	Air		559x622x712	21,2	1 687	515	11 230

INFOS PRODUITS

- Carrosserie inox AISI-304 18/10
- Evaporateur très efficace : consommation d'énergie réduite
- Machines tropicalisées +43°C (Classe T)
- Autodiagnostic avec signalisation par LED de fonctionnement et alertes
- Contrôles électroniques
- Régulation du stock de glace par un système optique de précision. La glace sort par une ouverture dans la partie inférieure de la machine
- Motoréducteur puissant
- 230V/50 Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
- Gaz R290
- **Dotation :**
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - crépine d'entrée d'eau



ÉVAPORATEUR HÉLICOÏDAL VERTICAL

TOP

MACHINES À NUGGETS

SÉRIE ICE QUEEN N





Glace nuggets
Teneur en eau : 10%



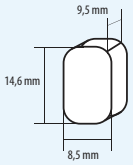
IQN240A



IQN300A

IQN240A
La seule machine du marché qui produit 240 kg de nuggets en 24h

NATURAL REFRIGERANT R290



AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH) (mm) (sans pied)	Consommation d'eau (L/h)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C / 15°C	€ HT
IQN240A	Air		715x754x1044	10	1 000	240	10 670

Pied réglable de 105 à 155 mm

TÊTES DE PRODUCTION / MODULAIRES

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH) (mm)	Consommation d'eau (L/h)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C / 15°C	€ HT
IQN300A	Air		559x622x712	12,7	1 320	382	10 020
IQN500A	Air		559x622x712	16,7	1 590	515	12 345

INFOS PRODUITS

- Carrosserie inox AISI-304 18/10
- Evaporateur très efficace : consommation d'énergie réduite
- Machines tropicalisées +43°C (Classe T)
- Autodiagnostic avec signalisation par LED de fonctionnement et alertes
- Contrôles électroniques
- Régulation du stock de glace par un système optique de précision. La glace sort par une ouverture dans la partie inférieure de la machine
- Motoréducteur puissant
- 230V/50 Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
- Gaz R290
- **Dotation :**
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - crépine d'entrée d'eau



MACHINES À ÉCAILLES
SÉRIE SCALA

ALÉSOIR ROTATIF

ITV ICE makers

LA GLACE À ÉCAILLES

L'écaille est une glace plate, légèrement arrondie, permettant une grande zone de contact avec l'aliment. Elle maintient les produits frais et humides pendant une longue durée. Sa forme permet de refroidir efficacement les aliments sans les abimer pendant leur stockage. Température de la glace : -5°/-10° (épaisseur 1,5 à 2,2mm). Possible jusqu'à 3 mm sur demande en réduisant la capacité de production).



Compresseur + condenseur

Cylindre fabrication de glaces



Gamme COMPACT, SCALA 3T



Gamme SPLIT

- La glace est produite à l'intérieur d'un cylindre isolé de l'extérieur. L'eau, amenée par une pompe, coule en continu sur la paroi intérieure réfrigérée où elle est immédiatement congelée. Un racleur balaie la surface du cylindre et décolle une glace parfaitement sèche.
- 1 litre d'eau = 1 kilo de glace écaille.

Attention : selon les conditions de température extérieure, de température de l'eau et la qualité de celle-ci, les productions peuvent varier jusqu'à 20% (consulter nos fiches techniques sur www.codigel.com).

INFOS PRODUITS

SÉCURITÉ ET QUALITÉ EN QUANTITÉS INDUSTRIELLES

- Machine à écailles plates, glace très froide et sèche, de grandes productions, la plus compacte du marché
- Simplicité, fonctionnalité et compétitivité
- Machine conçue pour réduire les opérations de maintenance
- Système d'arrêt électronique
- Fonctionnement basé sur un cylindre statique sans joint tournant mais avec une fraise qui décolle la glace sans tension ni effort
- Système de contrôle : manque d'eau, rotation inversée, hausse de température par excès d'effort dans le réducteur et trop plein du bac à glace
- Epaisseur de la glace en écaille : 1.5- 2.2 mm (jusqu'à 3 mm sur demande en réduisant la capacité de production)
- **Dotation :**
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - crépine d'entrée d'eau

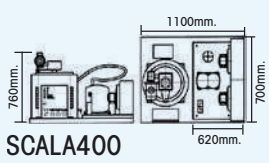
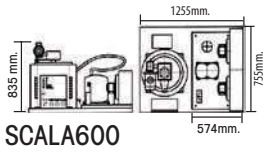
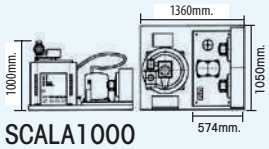
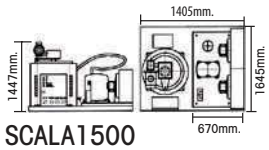
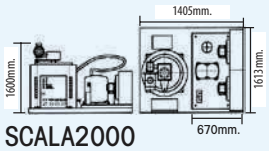
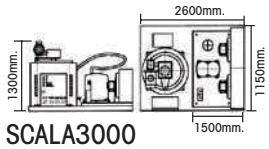
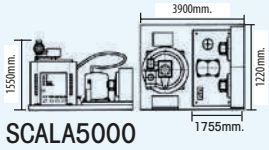
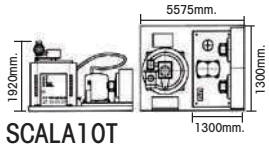


LES OPTIONS

Visuel	Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Modèle	€ HT
	4233018	Pompe doseuse pour l'adjonction de sel (pour augmenter l'épaisseur de l'écaille) avec bidon de 50L inclus. Dosage de saumure conseillé = 3%	-	SCALA	1 050
	4230221	Goulotte inox	400x400x600	SCALA 400 et 600	325
	4232231	Goulotte inox	560x560x800	SCALA 1, 1.5, 2, 3T	365
	426721	Extension Y SCALA (pour remplir 2 chariots à partir d'une machine)	-	SCALA 1, 3T	900
	426761	Interrupteur déporté marche/arrêt	-	SCALA	255
	428330	Interrupteur déporté avec programmation hebdomadaire	-	IQ, SCALA	570
	425275	Interrupteur déporté contrôlé par photocellule	-	IQ, SCALA	600
	4248565	Traitement époxy du condenseur pour ambiances maritimes	-	SCALA	Nous consulter
	424825	Bidon supplémentaire de 20L pour saumure		SCALA	80

Machine tout inox : nous consulter

MACHINES À ÉCAILLES
GAMME COMPACT

	Production kg / 24h (20 °C | 15 °C)	Compresseur	Puissance (W)	€ HT
 SCALA400 	+/- 400	1 3/4 cv	1 425	20 405
 SCALA600 	+/- 600	2 cv	2 350	22 110
 SCALA1000 	+/- 1000	4 cv	2 585	28 670
 SCALA1500 	+/- 1500	3+3 cv	6 640	38 300
 SCALA2000 	+/- 2000	4+4 cv	7 870	40 735
 SCALA3000 	+/- 3000	15 cv	12 350	56 465
 SCALA5000 	+/- 5000	30 cv	23 475	94 015
 SCALA10T 	+/- 10000	45 cv	31 035	152 340

- Ensemble monobloc réunissant le générateur de glace + groupe frigorifique complet (compresseur / condenseur) monté sur châssis en acier inoxydable + équipement électrique
- 400V/3/50Hz (60Hz/ITV : nous consulter)

EAU SALÉE

- Modèle pour bateau avec alimentation en eau salée pour modèles 1000 à 3000, **nous consulter**
- Alimentation en eau salée. Pour modèles 1000 à 5000, **nous consulter**





ALÉSOIR ROTATIF

GAMME SCALA SPLIT (ÉVAPORATEUR SEUL À RACCORDER SUR CENTRALE FRIGORIFIQUE)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Production kg / 24h 20°C | 15°C	Ø sortie de glace (mm)	Puissance (W)	Puissance au droit de l'appareil (W/h)*	€ HT
SCALA400SPLIT	1090x700x720	400	326	190	2 200	14 055
SCALA600SPLIT	1250x750x835	600	326	190	3 300	15 555
SCALA1000SPLIT	1050x750x870	1000	480	190	5 500	18 975
SCALA1500SPLIT	1050x750x1060	1 500	480	200	8 250	32 375
SCALA2000SPLIT	1050x750x1040	2 000	480	190	11 000	21 160
SCALA3000SPLIT	1055x750x1150	3 000	480	200	16 500	23 575
SCALA5000SPLIT	1850x1150x1300	5 000	900	435	27 500	42 590
SCALA10TSPLIT	1850x1150x1830	10 000	900	435	55 000	64 920
SCALA15TSPLIT	2200x1520x2100	15 000	1 320	1 000	82 500	81 230€

*avec température d'évaporation à -22°C

Production 20T ou 50T : nous consulter
Gaz de la centrale à préciser à la commande

Sécurité maximale : la lame de glace ne peut tourner que dans la bonne position. Contrôle maximum : panneau de commande qui protège la machine en cas d'incident.
Il facilite grandement le dépannage et l'entretien de la machine.

GAMME SCALA CO2 SPLIT (ÉVAPORATEUR SEUL À RACCORDER SUR CENTRALE CO2)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Production kg / 24h 2 °C | 15°C	Ø sortie de glace (mm)	Puissance (W)	Puissance au droit de l'appareil (W/h)*	€ HT
SCALA400CO2SPLIT	1090x700x760	400	326	190	2 200	20 010
SCALA600CO2SPLIT	1250x750x835	600	326	190	3 300	21 970
SCALA1000CO2SPLIT	1050x750x870	1 000	480	190	5 500	25 320
SCALA1500CO2SPLIT	1050x750x 1060	1 500	480	200	8 250	26 195
SCALA2000CO2SPLIT	1050x750x1080	2 000	480	200	11 000	27 075
SCALA3000CO2SPLIT	1050x750x1300	3 000	480	200	16 500	29 175

*avec température d'évaporation à -22°C

GAMME SCALA REMOTE (ÉVAPORATEUR SÉPARÉ + GROUPE À DISTANCE FOURNI)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Production kg / 24h 20°C | 15°C	Ø sortie de glace (mm)	Puissance (W)	€ HT
SCALA400REMOTE	1090X700X760	400	326	190	23 045
SCALA600REMOTE	1250x750x835	600	326	190	24 590
SCALA1000REMOTE	1050x750x870	1 000	480	190	31 660
SCALA1500REMOTE	1050x750x1060	1 500	480	200	38 545
SCALA2000REMOTE	1050x750x1060	2000	480	200	41 015
SCALA3000REMOTE	1050x750x1300	3 000	480	200	56 670
SCALA5000REMOTE	1850x1150x1300	5 000	900	435	94 315
SCALA10TREMOTE	1850x1150x1800	10 000	900	435	152 340

INFOS PRODUITS

- Livré avec connexions électriques, vanne solénoïde, détendeur thermostatique
- 230V/1/50Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
- Scala Remote : distance max. entre l'évaporateur et le groupe est égale à 30 m.

EAU SALÉE
- Modèle pour bateau avec alimentation en eau salée pour modèles 1000 à 3000, **nous consulter**
- Alimentation en eau salée. Pour modèles 1000 à 5000, **nous consulter**

ITV ICE makers

ORBITAL / BIN

SILO ORBITAL
GAMME INDUSTRIELLE

Ils sont conçus pour stocker et distribuer, à l'intérieur d'un local réfrigéré, de grandes quantités de glace écailles produites par la gamme SCALA. Il est conseillé en centre logistique pour le poisson frais, les ports, les industries ou les criées.

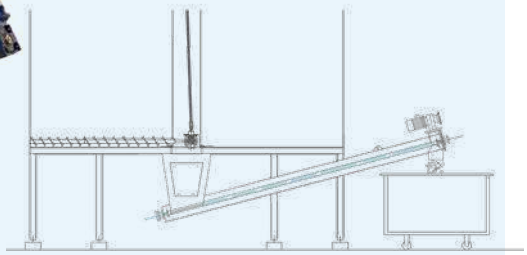
La conception exclusive de la tôle et du cône de dispersion de la glace évite la formation de vide ou de blocs de glace. De plus, le silo dispose d'une fraise qui remue la glace grâce à un mouvement simultané de translation et de rotation pour faciliter l'évacuation de l'eau de la fonte, pour rompre les blocs et éviter la formation de poches vides. Nous obtenons ainsi une glace détachée et sèche.

Le bac dispose d'un système de distribution automatique qui économise du temps de manipulation et limite les pertes liées à la fonte de glace.

En option, nous pouvons incorporer un système de pesée.

(Livré démonté)





Silo orbital de 2 à 30 tonnes, nous consulter

Référence	Capacité (tonnes)	Volume (m^3)	Diamètre (mm)	Hauteur base (mm)	Hauteur totale (mm)	Flux d'extraction (kg/h)	€ HT
SS221	2	5,96	2 250	1 000	2 500	4 000	116 705
SS322	3	7,95	2 250	1 000	3 000	4 000	127 420
SS422	4	9,94	2 250	1 000	3 500	4 000	134 195
SS523	5	11,9	2 250	1 000	4 000	4 000	140 515
SS732	7	14	3 080	1 000	3 000	9 000	165 605
SS1033	10	21	3 080	1 000	4 000	9 000	182 750
SS1242	12	25	4 080	1 100	3 100	9 000	218 025
SS1542	15	31	4 080	1 100	3 600	9 000	231 210
SS1843	18	37	4 080	1 100	4 100	9 000	241 865
SS2544	25	50	4 080	1 100	5 100	9 000	266 485
SS3044	30	63	4 500	1 200	5 200	9 000	Nous consulter

ITV ICE makers

REFROIDISSEURS D'EAU
POUR MACHINES À GLAÇONS

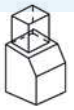


Ils servent à refroidir l'eau du réseau et réduire sa température pour améliorer le rendement de la machine, nous consulter.

Référence	Température de l'eau		Puissance de refroidissement (kW)	Débit (l/h)	Compresseur	Voltage	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
	Entrée (°C)	Sortie (°C)						
CH2								
Temp. ambiante 32°C	30	15	2,6	84	Rouleau	230V/50Hz	559x622x612	9 455
Temp. ambiante 43°C	35	16	2,6	84	Rouleau	230V/50Hz	559x622x612	

Compatible jusqu'à 5 IQ 450, 5 MR400, 2 IQ 850, 1 IQ1100, ou SCALA jusqu'à 2T.

COMBINAISONS


Recommandé



Non recommandé


Superposable


Côte à côte



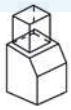


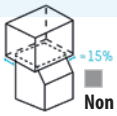




MACHINE	S80		S130		S160		S220		S350		S400		S500	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
			Réf : S130-19573				Réf : S220-19501		Réf : S350-19511		Réf : S400 -9521			
MDP 150 GALA / DELTA			■	■■			■	■	□	■	□	■	□	□
													Réf : S500-19530	
MR 400 GALA / DELTA											□		■	■
			Réf : S130-19573				Réf : S220-19501		Réf : S350-19511		Réf : S400-19521		Réf : S500-19530	
SMS 220 SPIKA			■	■			■	■	■	■	■	■	□	■
			Réf : S130-19574		Réf : S160-19562		Réf : S220-19509		Réf : S350-19514		Réf : S400-19528			
SMS 300 SLIM SPIKA			■		■		■		■		■		□	
			Réf : S130-19574				Réf : S220-19501		Réf : S350-19511		Réf : S400-19521		Réf : S500-19534	
SMS 410 SPIKA			■	□			■	■	■	■	■	■	■	■
	Réf : S80-19161		Réf : S130-19575		Ref : S160-19563		Réf : S220-19502		Réf : S350-19512		Réf : S400-19522			
IQ180	■		■		■		■		■		□	■■	□	□□
	Réf : S80-19161		Réf : S130-19575		Réf : S160-19563		Réf : S220-19502		Réf : S350-19512		Réf : S400-19522		Réf : S500-19532	
IQ230	■		■		■		■		■		□	■■	□	□□
							Réf : S220-19502		Réf : S350-19512		Réf : S400-19523		Réf : S500-19532	
IQN/F 300/500			■		■		■		■	■■	■	■■	□	■■
			Réf : S130-19575				Réf : S220-19502		Réf : S350-19512		Réf : S400-19523		Réf : S500-19532	
IQ450			■		□		■		■		■		■	■■
			Réf : S130-19575				Réf : S220-19502		Réf : S350-19512		Réf : S400-19523		Réf : S500-19532	
IQ650			■		□		■		■		■		■	■■
													Réf : S500-19535	
IQ1100													■	
			Réf : S130-19575				Réf : S220-19502		Réf : S350-19512		Réf : S400-19522		Réf : S500-19532	
GIQ 550			■				■		■	■■	■	■■	■	■■
			Réf : S130-19575				Réf : S220-19502		Réf : S350-19512		Réf : S400-19522		Réf : S500-19532	
GIQ 850 CO^2 / GIQ 850			■				■		■	■■	■	■■	■	■■
									Réf : S350-19518		Réf : S400-19529		Réf : S500-19535	
GIQ1100			□				□		■		■		■	
											Réf : S400-19524		Réf : S500-19533	
SCALA 400/SCALA 400 SPLIT									□		■		■	
													Réf : S500-19533	
SCALA 600/ SCALA 600 SPLIT													■	
													Réf : S500-19539	
SCALA 1T/1,5T/2T/3T SPLIT													■	
SCALA COMPACT 1000														

COMBINAISONS


Recommandé



Non recommandé


Superposable


Côte à côte







MACHINE	SCS150 1	SCS150 2	SCS300 1	SCS300 2	SCD400 1	SCD400 2	SCD600 1	SCD600 2	SCD800 1	SCD800 2
MDP 150 GALA / DELTA	Réf : SCS150-19652		Réf : SCS300-19653		Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544			
MR 400 GALA / DELTA					Réf : SCD400-19546		Réf : SCD600-19547		Réf : SDC800 19548	
SMS 220 SPIKA	Réf : SCS150-19652		Réf : SCS300-19653		Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544		Réf : SDC800 19545	
SMS 300 SLIM SPIKA	Réf : SCS150-19659		Réf : SCS300-19658		Réf : SCD400-19543					
SMS 410 SPIKA	Réf : SCS150-19652		Réf : SCS300-19653		Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544		Réf : SDC800 19545	
IQ180	Réf : SCS150-19651									
IQ230	Réf : SCS150-19651		Réf : SCS300-19650		Réf : SCD400-19543					
IQN/F 300/500	Réf : SCS150-19651		Réf : SCS300-19650		Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544		Réf : SCD800 19542	
IQ450	Réf : SCS150-19651		Réf : SCS300-19650		Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544		Réf : SCD800 19542	
IQ650	Réf : SCS150-19651		Réf : SCS300-19650		Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544		Réf : SCD800 19542	
IQ1100					Réf : SCD400-19540		Réf : SCD600-19541		Réf : SCD800 19542	
GIQ550	Réf : SCS150-19651		Réf : SCS300-19650		Réf : SCD400-19540		Réf : SCD600-19541		Réf : SCD800 19542	
GIQ 850 CO^2 / GIQ 850	Réf : SCS150-19651		Réf : SCS300-19650		Réf : SCD400-19540		Réf : SCD600-19541		Réf : SCD800 19542	
GIQ 1100					SCD400-19540		Réf : SCD600-19541		Réf : SCD800 19542	
SCALA 400/SCALA 400 SPLIT					Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544		Réf : SCD800 19545	
SCALA 600/ SCALA 600 SPLIT					Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544		SCD800 19545	
SCALA 1T/1,5T/2T/3T SPLIT					Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544		Réf : SCD800 19545	
SCALA COMPACT 1000										

BACS DE STOCKAGE
FIXES



S80 S130 S160 S220 S350 S400 S500



IBK-1

FIXES

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Stockage (kg)	€ HT
S80-19161 S80-19162	685	555	870+95*	80	1 265
S130-19573 S130-19574 S130-19575	762	819	740+160*	130	2 060
S160-19562 S160-19563	559	872	1122+160*	181	2 275
S220-19501 S220-19504 S220-19509 S220-19502	762	819	1071+160*	230	2 470
S350-19511 S350-19514 S350-19512 S350-19518	1 067	819	1071+160*	340	3 365
S400-19521 S400-19528 S400-19522 S400-19523 S400-19259 S400-19524	1 219	819	1071+160*	390	3 535
S500-19530 S500-19534 S500-19532 S500-19535 S500-19533 S500-19539	1 321	872	1122+160*	480	4 120

*Avec pieds

ENSACHEUSE

À fixer sur le bac de stockage pour remplissage de sachets de 4 kg (non fournis)

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Stockage (kg)	€ HT
IBK-1	357	274	730	4	835
4232570	Lot de 50 sacs ITV pour ensacheuse				


SCS150


SCS300


SCD400


SCD600


SCD800


EASY-CART
6-TOTE-KIT

LE SAVIEZ-VOUS ?
Ergonomiques et faciles à manipuler pour une distribution de glace sans effort

AVEC CHARIOT(S)

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Stockage bac (kg)	Stockage chariot (kg)	Stockage total (kg)	€ HT
SCS150-19652 SCS150-19665 SCS150-19659 SCS150-19651	762	1 016	1 320	140	112	252	7 975
SCS300-19653 SCS300-19658 SCS300-19650	762	1 016	1 865	300	112	412	11 060
SCD400-19546 SCD400-19543 SCD400-19540	1 524	1 016	1 520	413	2x112	637	15 570
SCD600-19544 SCD600-19571 SCD600-19541	1 524	1 016	1 820	617	2x112	841	18 585
SCD800-19548 SCD800-19545 SCD800-19542	1 524	1 016	2 084	812	2x112	1 036	20 405
EASY-CART	622	1 054	887 (avec la poignée)	-	112	112	2 065
6-TOTE-KIT	6 seaux pour bacs de stockage avec chariot (70 kg)						770

INFOS PRODUITS

- Prévoir une vidange siphonnée dans le sol
- Les bacs de stockage de glace constituent un élément indispensable pour couvrir les grandes demandes de glace
- Les bacs de stockage facilitent le processus pour retirer la glace, en évitant les débordements : le transport de la glace est 3 fois plus rapide
- Carrosserie extérieure en inox. Intérieur isolé en polyéthylène

Bacs de stockage avec chariot(s) :
- Bac de stockage fixe. Seul le chariot est mobile
- Bac et chariot raccordés à une vidange
- Chariots livrés sans les seaux (6-TOTE-KIT)
- Les bacs à chariot disposent d'une porte inférieure qui permet d'extraire d'abord la glace la plus ancienne, pour une meilleure rotation et qualité de la glace.

03
LES ARMOIRES





CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES - CORECO

P. 44

CORECO



ARMOIRES GN

Isolation 60mm	Isolation 75mm	Armoires étroites	Isolation 85mm	Intérieure plastique	Bi-températures
P. 46	**P. 48**	**P. 50**	**P. 51**	**P. 52**	**P. 53**
CORECO	CORECO	DOCRILUC	CORECO	CORECO	CORECO



ARMOIRES À CASIER

P. 59

CORECO



MINI-ARMOIRES

Mini-armoires positives	Mini-armoires négatives
P. 60	**P. 61**
Marecos	Marecos



ARMOIRES D'EXPOSITION

1 porte	2 portes
P. 62	**P. 62**
DOCRILUC	DOCRILUC



CAVES À VIN

Service	Exclusive
P. 68	**P. 69**
Marecos	Marecos



ARMOIRES D'EXPOSITION DE VIN

Grande capacité	Encastrables
P. 70	**P. 71**
CORECO GOURMET	CORECO GOURMET



ARMOIRES DE MATURATION

P. 72

CORECO GOURMET

1 CORECO

2 DOCRILUC

3 Marecos

4 TECHFROST









ARMOIRES PÂTISSIÈRES

1 ou 2 portes
P. 54

CORECO

Gamme Essentiel
P. 55

TECHFROST

Armoires à chocolat
P. 56

TECHFROST



ARMOIRES DE FERMENTATION

Floury fline
P. 57

TECHFROST



ARMOIRES BI-TEMPÉRATURES

Compartiment poisson
P. 58

CORECO



ARMOIRES D'EXPOSITION

Gamme étroite-slim
P. 63

DOCRILUC



ARMOIRES DE RESTAURATION

P. 64

Marecos



ARMOIRES INTÉRIEUR PLASTIQUE

GN2/1 et 600X400
P. 65

Marecos



ARMOIRES D'EXPOSITION DE VIN

Gamme étroite - slim
P. 66

DOCRILUC



ARMOIRES GOURMET

P. 74

CORECO GOURMET



ARMOIRES MINI-MARKET

Grande capacité
P. 75

CORECO GOURMET



OPTIONS ET ACCESSOIRES

P. 76

CORECO

ENREGISTREURS MICROLIDE

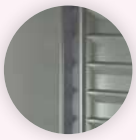
P. 76

microlide

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES - CORECO

COMPARATIF ENTRE LES 3 GAMMES GN2/1 : S-LINE, AGR ET HEGR

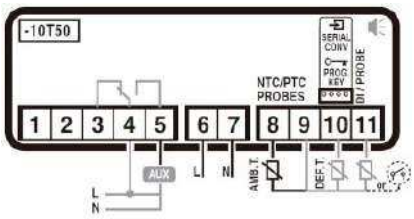
	 CGR-751-SPF	 AGR-751-PF	 HEGR-751-PF85
	BASIC S-LINE	CLASSIC AGR / ACG	TOP HEGR/HECG
EXTÉRIEUR	AISI-304		
ARRIÈRE	Galva	Inox- AISI-304 (en option)	
CÔTÉS	 Emboutis inox		
LUMIÈRE INTÉRIEURE	LED 6500 K LEDS		
SERRURE	 Oui		
ISOLATION	60 mm	75 mm (Option : 85 mm)	85 mm
RÉGULATION	 Carel	 Dixell	 Eliwell
PANNEAU DE CONTRÔLE	 Relevable		
OPTIONS POSSIBLES	Non	Oui	Oui

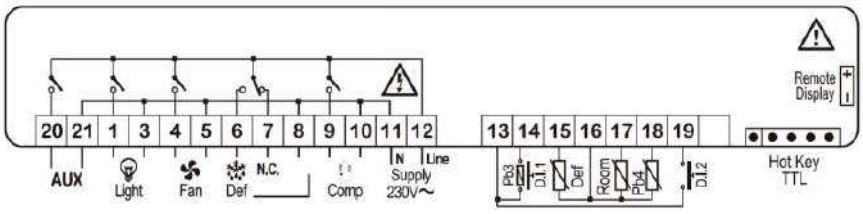






	CAREL		dixell		eliwell
	-2+8	-4+4C° -22-15C°	-2+8C°	-4+4C° -22-15C°	-2+8C° -22-15C°
Relais	1	3	3	5	6
Entrées de sondes	2	2	2	3	5
Entrées numériques	1	1	2	2	3
Dégivrage manuel	●	●	●	●	●
Calibrage de la sonde	●	●	●	●	●
Contrôle ventilateur dégivrage		●	●	●	●
Alarme d'erreur de sonde	●	●	●	●	●
Alarme température enceinte	●	●	●	●	●
Alarme du condenseur	●	●	●	●	●
Alarme porte ouverte			●	●	●
Verrouillage de l'écran			●	●	●
Verrouillage des paramètres	●	●	●	●	●
Interrupteurs intégrés			●	●	●
Auto-apprentissage					●





INFOS PRODUITS

- Le nombre de relais (contacts) détermine la capacité à contrôler les éléments (ventilateurs, résistances).
- Le nombre d'entrées numériques et de sondes détermine la capacité à contrôler les valeurs (températures, ouvertures de portes).
- Les alarmes sont déclenchées en fonction des valeurs enregistrées par les sondes.
- Les verrous sont effectués par combinaison de clés et la protection des paramètres par mot de passe.
- Sur la base des données de fonctionnement et de l'ouverture des portes, l'auto-apprentissage ajuste les décharges et les cycles de température (nuit / jour) en économisant la consommation.

ARMOIRES GN - PORTES PLEINES

RESTAURATION S-LINE - ISOLATION 60 MM

LED 4000 K — BASIC — S-Line — CORECO

GN 1/1



CGR-50	**2 690 €**
CGN-50	**3 485 €**

GN 2/1



CGR-751-SPF	**2 610 €**
CGN-751-SPF	**3 335 €**



Avec roulettes

CGR-751-SPF+R	**2 915 €**



CGR-1002-SPF	**4 100 €**
CGN-1002-SPF	**4 795 €**

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Nbre de glissières	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
N CGR-50	-2°C/+8°C	430	770	2 040	3 GN 1/1	-	303	230V-50Hz	R290	271	201	E	5 40°C 40%
N CGN-50	-20°C/-15°C	430	770	2 040	3 GN 1/1	-	303	230V-50Hz	R290	385	432	E	4 30°C 55%
CGR-751-SPF	-2°C/+8°C	660	850	2 130	3 GN 2/1	-	645	230V-50Hz	R290	502	243	C	5 40°C 40%
CGN-751-SPF	-20°C/-15°C	660	850	2 130	3 GN 2/1	-	645	230V-50Hz	R290	606	553	D	4 30°C 55%
CGR-1002-SPF	-2°C/+8°C	1350	850	2 130	6 GN 2/1	6	1404	230V-50Hz	R290	845	373	D	5 40°C 40%
CGN-1002-SPF	-20°C/-15°C	1350	850	2 130	6 GN 2/1	6	1404	230V-50Hz	R290	907	883	D	4 30°C 55%

N = **Nouveauté 2025**

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Extérieur en inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur en inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- **CGR-751-SPF+R :** avec roulettes de série de diamètre 80 mm, hauteur 108 mm dont 2 roulettes sans frein
- Porte à ouverture réversible avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité
- Livrée avec 3 clayettes rilsan par porte et glissières inox sur partie centrale en double porte
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Côtés emboutis en acier inox AISI 304, 22 niveaux. Pas de 50 mm
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital CAREL
- Vidange de la cuve
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 60 mm périmètre, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spéciale économie d'énergie
- **Serrure de série (sauf modèle 50)**
- **Eclairage intérieur LED**
- **Evaporateur en saillie avec cache évaporateur**
- Dégivrage automatique et évaporation automatique par résistance
- 1 porte : côtés emboutis
- 2 portes : côtés emboutis et crémaillère centrale
- Régulation Carel
- Conditions de travail CGR : 40°C, CGN : 32°C

LES ACCESSOIRES

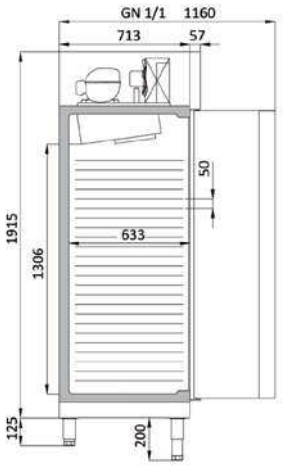
- **Clayette rilsan grise GN 2/1**
  Réf : 561512 / **70 € HT**
- **Clayette inox GN 2/1**
  Réf : 200362IP / **25 € HT**
- **Jeu de glissières GN 2/1 en U (L=660mm)**
  Réf : GLISSIERES / **40 € HT**
- **Serrure**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / **11 € HT**
- **220V 60HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



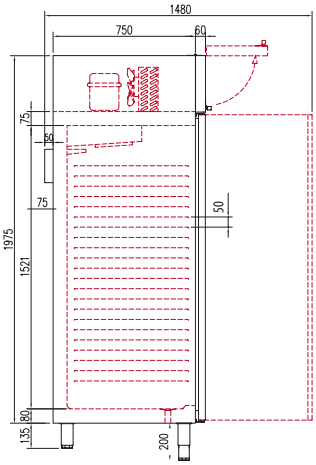
Côtés emboutis
CGR-CGN-50



Panneau de commande relevable



Gamme 50



Gammes 751 et 1002

CORECO S-Line — LED 4000 K — BASIC

ARMOIRES GN - PORTES VITRÉES
RESTAURATION S-LINE - ISOLATION 60 MM

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Nbre de glissières	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
N CGRE-50	-2°C/+8°C	430	770	2 040	3 GN 1/1	-	303	230V-50Hz	R290	271	213	-	4 30°C 55%
CGRE-751-SPF	-2°C/+8°C	660	850	2 130	3 GN 2/1	-	645	230V-50Hz	R290	502	260	C	4 30°C 55%
CGRE-1002-SPF	-2°C/+8°C	1 350	850	2 130	6 GN 2/1	6	1404	230V-50Hz	R290	845	396	D	4 30°C 55%

N = Nouveauté 2025

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GN 1/1



CGRE-50 **3 025 €**

INFOS PRODUITS

- Extérieur en inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur en inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- Portes à ouverture réversible (en usine uniquement), avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)
- Livrée avec 3 clayettes rilsan par porte et glissières inox sur partie centrale en double porte
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Côtés emboutis en acier inox AISI 304, 22 niveaux. Pas de 50 mm
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Vidange de la cuve
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 60 mm périmètre, densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spéciale économie d'énergie
- **Serrure de série (sauf modèle 50)**
- **Eclairage intérieur LED**
- **Evaporateur en saillie avec cache évaporateur**
- Portes vitrées : double vitrage
- Dégivrage automatique et évaporation automatique par résistance
- 1 porte : côtés emboutis
- 2 portes : côtés emboutis et crémaillère centrale
- Régulation Carel
- Conditions de travail : 32°C

GN 2/1



CGRE-751-SPF **2 965 €**



CGRE-1002-SPF **4 800 €**

LES ACCESSOIRES

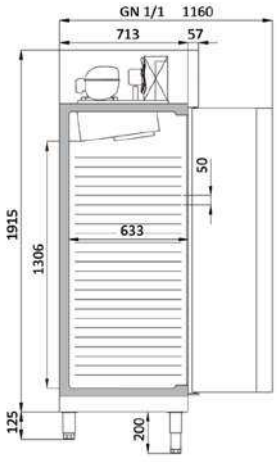
- **Clayette rilsan grise GN 2/1**
  Réf : 561512 / **70 € HT**
- **Clayette inox GN 2/1**
  Réf : 200362IP / **25 € HT**
- **Jeu de glissières GN 2/1 en U (L=660mm)**
  Réf : GLISSIERES / **40 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / **11 € HT**
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / **110 € HT**



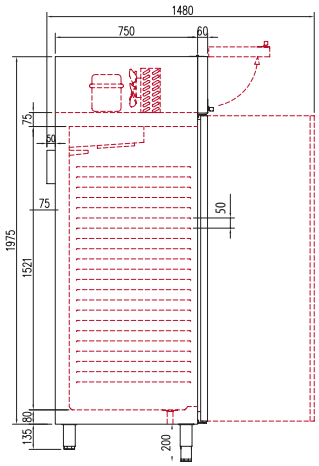
Côtés emboutis



Panneau de commande relevable



Gamme 50



Gammes 751 et 1002

ARMOIRES GN 2/1 PORTES PLEINES
ISOLATION 75 MM



AGR-751-PF	**3 035 €**
ACG-751-PF	**4 010 €**



AGR-752-PF	**3 545 €**
ACG-752-PF	**4 595 €**



AGR-1002-PF	**4 750 €**
AGR-1002/2-PF	**6 335 €**
ACG-1002-PF	**5 525 €**



AGR-1003-PF	**5 390 €**
ACG-1003-PF	**5 925 €**



AGR-2003	**7 775 €**
ACG-2003	**9 330 €**

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
AGR-751-PF	-2°C/+8°C	680	860	2 130	645	230V-50Hz	R290	502	243	C	5 40°C 40%
ACG-751-PF	-20°C/-15°C	680	860	2 130	645	230V-50Hz	R290	606	553	D	4 30°C 55%
AGR-1000-PF	-2°C/+8°C	1370	860	2 130	1 404	230V-50Hz	R290	845	373	D	5 40°C 40%
AGR-1002/2-PF	-2°C/+8°C	1370	860	2 130	1 404	230V-50Hz	R290	845+845	373+373	D	5 40°C 40%
ACG-1000-PF	-20°C/-15°C	1370	860	2 130	1 404	230V-50Hz	R290	907	952	D	4 30°C 55%
AGR-2003	-2°C/+8°C	2 055	860	2 130	2 197	230V-50Hz	R290	1702	897	D	5 40°C 40%
ACG-2003	-20°C/-15°C	2 055	860	2 130	2 197	230V-50Hz	R290	1814	1 680	E	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- **AGR-1002/2-PF :** parois intérieures et extérieures embouties, 2 compartiments indépendants positifs : 2 groupes et 2 régulation
- Portes à ouverture réversible (gamme 751 - en usine uniquement), avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- **Côtés emboutis inox AISI-304, avec 22 niveaux. Pas de 55 mm pour bacs ou clayettes GN1/1 ou GN 2/1 pour les modèles 1 et 2 portes**
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm périmètre, densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec affichage digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- **Serrure de série**
- Compresseur hermétique ventilé
- Crémaillères sur les batis centraux (sauf AGR-1002/2)
- Armoires double portillons : pas de séparation entre les portillon
- **Panneau de commande relevable pour faciliter l'accès au groupe**
- Régulation Dixell
- **Dotations :**
  - Livrée avec 3 clayettes inox, GN 2/1 par porte
- Conditions de travail AGR : 40°C, ACG : 32°C

LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 2/1**
  Réf : 200362IP / **25 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte**
  Réf : KITR4 / **138 € HT**
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes**
  Réf : KITR5 / **156 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Jeu de glissières GN 2/1 en U (L=660mm)**
  Réf : GLISSIERES / **40 € HT**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **Pédale (par porte)**
  Réf : PEDALE / **284 € HT**
- **Isolation 85 mm**
  Réf : 85MM / **+8%**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



Portillons supplémentaire nous consulter

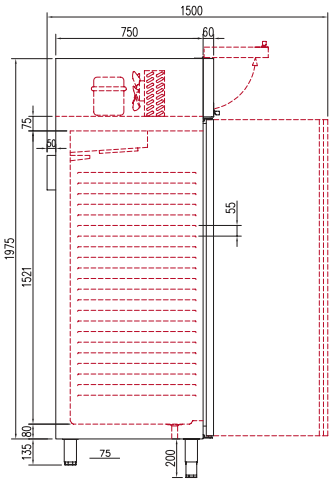


ACG-2003





AGR-1002/2-PF



AGR-750-PF / AGR-1000-PF
ACG-750-PF / ACG-1000-PF

ARMOIRES GN 2/1 PORTES VITRÉES
ISOLATION 75 MM

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre étagères	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
AGRE-751-PF	-2°C/+8°C	680	860	2 130	4	645	230V-50Hz	R290	502	260	C	5 40°C 40%
ACGE-751-PF	-20°C/-15°C	680	860	2 130	4	645	230V-50Hz	R290	606	560	E	4 30°C 55%
AGRE-1002-PF	-2°C/+8°C	1 370	860	2 130	8	1 404	230V-50Hz	R290	845	396	D	4 30°C 55%
ACGE-1002-PF	-20°C/-15°C	1 370	860	2 130	8	1 404	230V-50Hz	R290	907	902	E	4 30°C 55%
AGRE-2003	-2°C/+8°C	2 055	860	2 130	12	2 197	230V-50Hz	R290	1 702	943	E	4 30°C 55%
ACGE-2003	-20°C/-15°C	2 055	860	2 130	12	2 197	230V-50Hz	R290	1 814	1 726	E	3 25°C 60%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



AGRE-751-PF	**3 620 €**
ACGE-751-PF	**4 725 €**



AGRE-1002-PF	**5 650 €**
ACGE-1002-PF	**6 505 €**



AGRE-2003	**9 085 €**
ACGE-2003	**10 765 €**

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Portes à ouverture réversible (gamme 751 - en usine uniquement), avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- **Côtés emboutis inox AISI-304, avec 24 niveaux au pas de 50 mm pour bacs ou clayettes GN1/1 ou GN 2/1 pour les modèles 1 et 2 portes, au pas de 55m côtés crémaillères pour les modèles 3 portes**
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm périmètre, densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec affichage digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- **Serrure de série**
- Panneau de commande relevable pour faciliter l'accès au groupe
- Compresseur hermétique ventilé
- Portes vitrées : double vitrage sur positif et triple vitrage en négatif
- **Dotations :**
  - Livrée avec 4 clayettes inox / portes, GN2/1
- Conditions de travail : 32°C

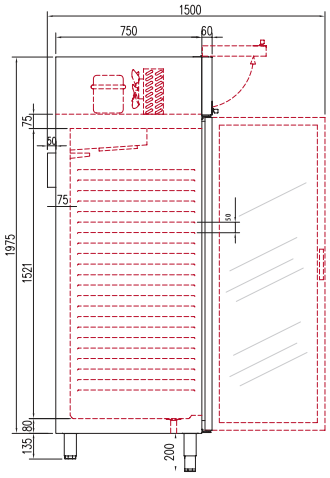
LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 2/1**
  Réf : 200362IP / **25 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte**
  Réf : KITR4 / **138 € HT**
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes**
  Réf : KITR5 / **156 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour 3 portes**
  Réf : KITR6 / **200 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Jeu de glissières GN 2/1 en U (L=660mm)**
  Réf : GLISSIERES / **40 € HT**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **Pédale (par porte)**
  Réf : PEDALE / **284 € HT**
- **Isolation 85 mm**
  Réf : 85MM / **+8%**
- **Variateur LED et changement de couleur (par porte)**
  Réf : KLEDVA / **345 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**

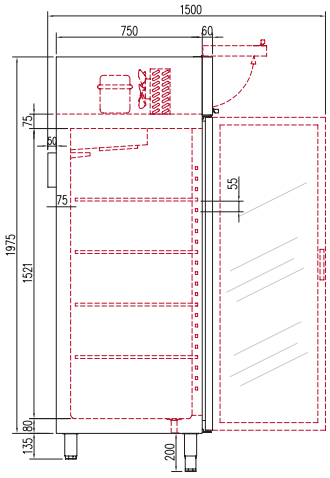




Côtés emboutis
(Sauf gamme 2003)



SERIE PF 751 / 1002



SERIE 2003

ARMOIRES ÉTROITES

GN 1/1



AGR-50	**3 165 €**
ACG-50	**4 105 €**



AGRE-50	**3 560 €**
ACGE-50	**4 605 €**

GN 2/1



AGR-125	**4 730 €**
ACG-125	**6 265 €**



AGRE-125	**5 510 €**
ACGE-125	**7 270 €**

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre étagères GN1/1 / GN2/1	Jeux de glissières	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
AGR-50	-2°C/+8°C	430	770	2 040	3/0	-	301	230V-50Hz	R290	271	201	E	5 40°C 40%
ACG-50	-20°C/-15°C	430	770	2 040	3/0	-	302	230V-50Hz	R290	385	432	E	4 30°C 55%
AGRE-50	-2°C/+8°C	430	770	2 040	4/0	-	303	230V-50Hz	R290	271	213	-	4 30°C 55%
ACGE-50	-20°C/-15°C	430	770	2 040	4/0	-	303	230V-50Hz	R290	385	445	-	4 30°C 55%
AGR-125	-2°C/+8°C	1 250	700	2 040	3/3	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
ACG-125	-20°C/-15°C	1 250	700	2 040	3/3	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
AGRE-125	-2°C/+8°C	1 250	700	2 040	4/4	8	964	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%
ACGE-125	-20°C/-15°C	1 250	700	2 040	4/4	8	964	230V-50Hz	R290	833	828	-	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- **Modèles 50** : monocoque GN 1/1 - Côtés emboutis
- **Modèles 125** : monocoque GN 1/1 + GN 2/1
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 200 mm
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Compresseur hermétique ventilé avec revêtement en epoxy anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Alarme haut et basse température sur contrôle digital
- Dégivrage et évaporation par résistances
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 50 mm périmètre, densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP pour AGR-50
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 85 mm périmètredensité 40 kg/m3, zéro GWP et zéro ODP pour AGR-125
- Thermostat électronique avec affichage digital
- Porte vitrée : double vitrage
- **Serrure de série**
- **Eclairage intérieur LED**
- **Dotations :**

- **AGR/ACG :** livrée avec 3 clayettes rilsan par porte
- **AGRE/ACGE :** livrée avec 4 clayettes rilsan par porte

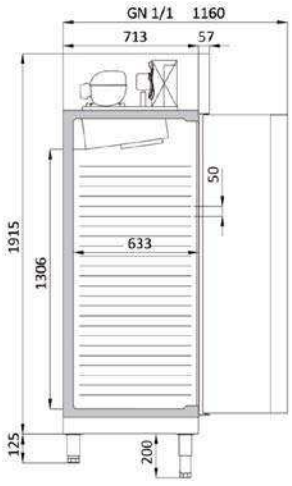
- Conditions de travail : AGR : 40°C, ACG, AGRE et ACGE : 32°C

LES OPTIONS

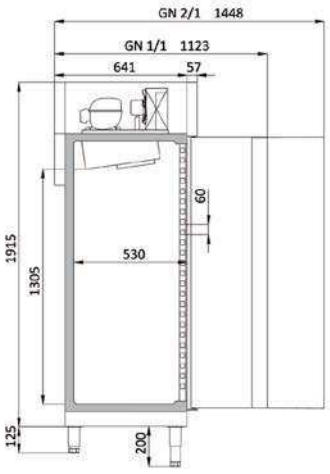
- **Clayette rilsan grise GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Clayette rilsan grise GN 2/1**
  Réf : 561512 / **70 € HT**
- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / **11 € HT**
- **Clayette inox GN 2/1**
  Réf : 200362IP / **25 € HT**
- **Jeu de glissières en U (L=550mm)**
  Réf : 561025 / **35 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte**
  Réf : KITR4 / **138 € HT**
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes**
  Réf : KITR5 / **156 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



Côtés emboutis
AGR-50 / AGRE-50



Gamme 50



Gamme 125

CORECO

TOP

ARMOIRES GN 2/1
CÔTÉS EMBOUTIS INOX - ISOLATION 85 MM

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2 015/1094 EN16825
HEGR-751-PF	-2°C/+8°C	705	860	2 130	3	645	230V-50Hz	R290	502	182	A	5 40°C 40%
HECG-751-PF	-20°C/-15°C	705	860	2 130	3	645	230V-50Hz	R290	495	369	C	5 40°C 40%
HEGR-1002-PF	-2°C/+8°C	1 395	860	2 130	6	1 404	230V-50Hz	R290	845	303	B	5 40°C 40%
HECG-1002-PF	-20°C/-15°C	1 395	860	2 130	6	1 404	230V-50Hz	R290	907	839	D	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



0.96 kW/24h



HEGR-751-PF85	4 100 €
HECG-751-PF-85	5 180 €



HEGR-1002-PF85	5 840 €
HECG-1002-PF85	6 865 €

INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier inox AISI-304 (sauf partie arrière)
- Intérieur en acier inox AISI-304, avec côtés et fond emboutis
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Evaporation ventilé avec revêtement époxy anti corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Evaporation automatique des condensats
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 85 mm périmètre, densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP
- Contrôle digital de la température, dégivrage optimisé, alarme pour porte ouverte et température de condensation élevée. Une gestion efficace de la consommation d'énergie
- Serrure à clé, de série
- Lumière intérieur LED
- Compresseur ventilé
- Capacité pour grilles et bacs GN 1/1 ou GN 2/1
- Contre porte inox emboutie
- Ventilateur à haute efficacité
- **Dotations :**
  - livrée avec 3 clayettes inox, GN2/1 par porte
- Conditions de travail HEGR : 40°C, HECG : 32°C

LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 2/1**
  Réf : 200362IP / **25 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte**
  Réf : KITR4 / **138 € HT**
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes**
  Réf : KITR5 / **156 € HT**



- **Pédale (par porte)**
  Réf : PEDALE / **284 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Jeu de glissières GN 2/1 en U (L=660mm)**
  Réf : GLISSIERES / **40 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



Contre-porte emboutie



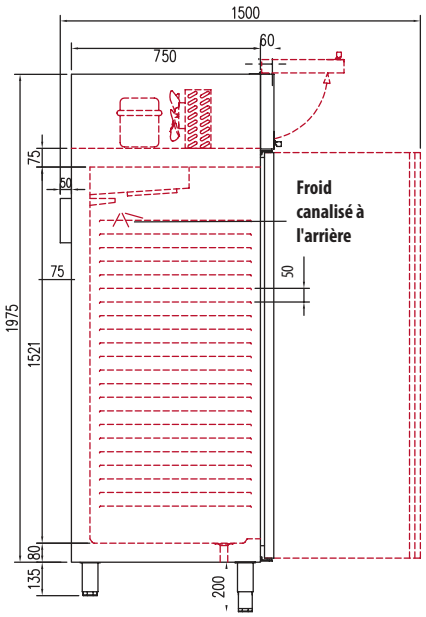
Isolation 85 mm



Côtés emboutis



Électronique avancé. Régulateur digital intelligent définit le dégivrage automatique uniquement le temps nécessaire.



ARMOIRES INTÉRIEUR PLASTIQUE GN2/1

FROID VENTILÉ

TOP

CORECO

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
RVG-501	-2°C/+8°C	755	720	1 880	532	230V-50Hz	R290	488	290	D	5 40°C 40%
CVG-501	-20°C/-15°C	755	720	1 880	532	230V-50Hz	R290	606	491	E	4 30°C 55%
RVG-601	-2°C/+8°C	755	720	2 060	607	230V-50Hz	R290	488	290	C	5 40°C 40%
CVG-601	-20°C/-15°C	755	720	2 060	607	230V-50Hz	R290	606	290	E	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



RVGI-501	**2 080 €**
CVGI-501	**2 670 €**

GN2/1



RVGE-501	**1 880 €**
CVGE-501	**2 505 €**

GN2/1



RVGI-601	**2 240 €**
CVGI-601	**2 975 €**

GN2/1



RVGE-601	**2 060 €**
CVGE-601	**2 815 €**

INFOS PRODUITS

- **RVGE et CVGE** = extérieur tôle plastifiée blanche (sauf partie arrière)
- **RVGI et CVGI** = extérieur inox satiné (sauf partie arrière)
- Intérieur thermoformé plastique
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion époxy + plaque froide
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Affichage digital de la température, dégivrages optimisés avec alarme pour haute température de condensation
- Vidange pour les eaux de nettoyage
- Pas de 70 mm entre chaque niveau pour clayettes GN2/1
- **Serrure de série**
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m^3, effet ODP et EWP
- **Dotations :**
  - Pieds en acier inox réglables 95 à 135 mm
  - Livrée avec 3 clayettes rilsan GN2/1
- Modèles 501 et 601 : format GN 2/1
- Conditions de travail RVG : 40°C, CVG : 32°C

LES OPTIONS

○ **Clayette inox GN2/1**
Réf : 200362IP/ **25 € HT**

○ **Clayette rilsan grise GN2/1**
Réf : 561512 / **70 € HT**



Condenseur
sans maintenance



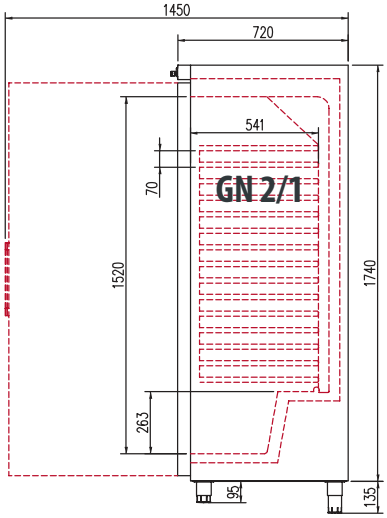
Pieds inox en standard



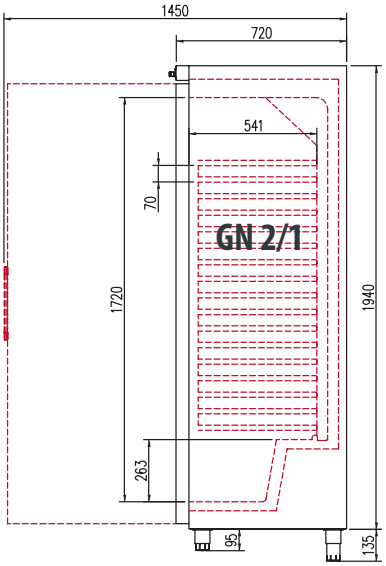
Froid ventilé
en positif et négatif



Cuve polystyrène sanitaire
thermoformée = hygiène



Gamme 500



Gamme 600

ARMOIRES BI-TEMPÉRATURES GN2/1
AVEC COMPARTIMENT NÉGATIF

Référence	Température °C		Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre étagères GN2/1	Nbre de tiroirs	Jeux de glissières	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
AGM-752	-2°C/+8°C	-20°C/-15°C	680	860	2 130	2	0	2	610	230V-50Hz	R290+R290	361	642
AGM-1002	-2°C/+8°C	-20°C/-15°C	1 370	860	2 130	6	0	6	645+645	230V-50Hz	R290+R290	606	553
AGM-1003/4	-2°C/+8°C	-20°C/-15°C	1 370	860	2 130	5	0	5	1 370	230V-50Hz	R290+R290	361	642
AGM-2000	-2°C/+8°C	-20°C/-15°C	2 055	860	2 130	9	0	9	2 092	230V-50Hz	R290+R290	606	553

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité
- Pieds en inox réglables de 135 à 200 mm
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm périmètre, densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- **Serrure de série**
- **Eclairage intérieur LED**
- Panneau de commande relevable pour faciliter l'accès au groupe
- 2 compartiments, capacité GN 2/1 avec fonctionnement et températures indépendants
- Contre-porte inox emboutie
- Compresseur hermétique ventilé
- **Dotations :**
  - **AGM-752 :** livrée avec 2 clayettes rilsan GN 2/1 et 2 jeux de glissières inox
  - **AGM-1002 :** livrée avec 6 clayettes rilsan GN 2/1 et 6 jeux de glissières inox
  - **AGM-1003, AGM-1004 :** livrée avec 5 clayettes GN 2/1 et 5 jeux de glissières inox
  - **AGM-2005 :** livrée avec 9 clayettes rilsan GN 2/1 et 9 jeux de glissières inox
- Conditions de travail : 40°C

LES OPTIONS

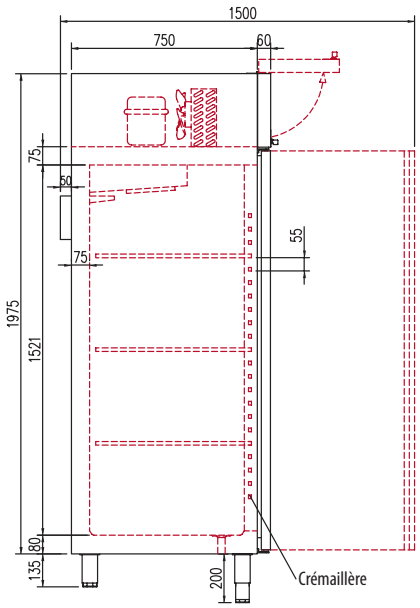
- **Clayette rilsan grise GN 2/1**
  Réf : 561512 / **70 € HT**
- **Clayette inox GN 2/1**
  Réf : 200362IP / **25 € HT**
- **Jeu de glissières GN 2/1 en U**
  Réf : GLISSIERES / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte**
  Réf : KITR4 / **138 € HT**
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes**
  Réf : KITR5 / **156 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour 3 portes**
  Réf : KITR6 / **200 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



Kit de roulettes (en option)



Clayette





AGM-752 **5 340 €**



AGM-1002 **9 020 €**



AGM-1003 **7 190 €**



AGM-1004 **7 190 €**



AGM-2005 **9 355 €**

ARMOIRES PÂTISSIÈRES
1 OU 2 PORTES 600X400

CLASSIC

CORECO

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	CCE 2015/1094 EN16825
APR-55	0°C/+8°C	530	770	2 040	409	230V-50Hz	R290	303	201	E	5 40°C 40%
APC-55	-20°C/-15°C	530	770	2 040	409	230V-50Hz	R290	303	201	E	4 30°C 55%
APRV-55	0°C/+8°C	530	770	2 040	409	230V-50Hz	R290	303	213	-	4 30°C 55%
APR-750	-2°C/+8°C	680	860	2 130	645	230V-50HzZ	R290	502	243	C	5 40°C 40%
APC-750	-20°C/-15°C	680	860	2 130	645	230V-50Hz	R290	606	553	E	4 30°C 55%
APR-1002	-2°C/+8°C	1 370	860	2 130	1 404	230V-50Hz	R290	845	373	D	5 40°C 40%
APC-1002	-20°C/-15°C	1 370	860	2 130	1 404	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



APR-55	**4 070 €**
APC-55	**4 425 €**



APRV-55	**4 140 €**



APR-750	**3 890 €**
APRV-750	**4 480 €**
APC-750	**5 470 €**



APR-1002	**7 060 €**
APRV-1002	**7 475 €**
APC-1002	**8 375 €**

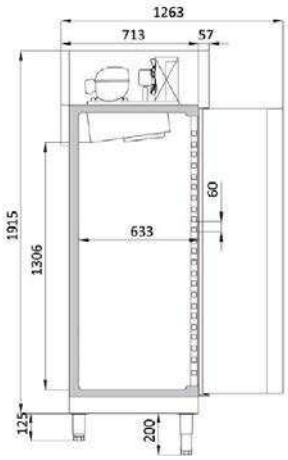
INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- **Eclairage intérieur LED**
- Compresseur hermétique ventilé
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Armoires portes vitrées négatives triple vitrage
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 50 mm densité 40 Kg/ m^3, zéro GWP et zéro ODP pour AP-55
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm densité 40 Kg/ m^3, zéro GWP et zéro ODP pour AR-750
- **Serrure de série**
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- **Dotations :**
  - **APRV :** Porte vitrée avec double vitrage
  - **Modèles 55 :** Livré avec 3 clayettes inox 600x400 et avec 17 jeux de glissières inox, réglables en hauteur
  - **Modèles 750 et 1002 :** Livré avec 20 jeux de glissières inox par porte réglables en hauteur
- Conditions de travail :
  -750 APR-750 : 40°C, APC/APRV-750 : 32°C
  -55 : 32°C

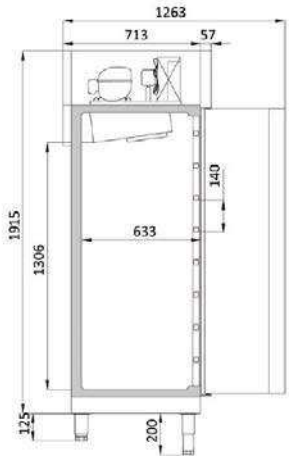
LES OPTIONS

- **Clayette inox pâtissière 600x400**
  Réf : 201300IP / **14 € HT**
- **Jeu de glissières en L (pour modèles 55)**
  Réf : 561208 / **32 € HT**
- **Jeu de glissières (pour modèles 750 et 1002)**
  Réf : 566033050057 / **30 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR4 / **138 € HT**
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR5 / **156 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITR6 / **200 € HT**
- **Pédale (par porte)**
  Réf : PEDALE / **284 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Variateur LED et changement de couleur (par porte)**
  Réf : KLEDVA / **345 € HT**
- **60 Hz**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**

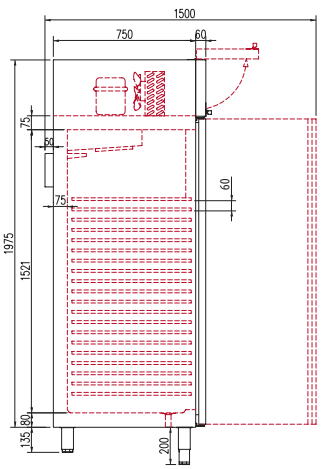




APR-55



APC-55



APR-750



Glacier Pâtisseries Boulangerie

LE SAVIEZ-VOUS ?
Armoires positives et négatives pour glaces, pâtisserie et restauration équipées de commandes numériques simples et réactives, dotées de fonctions HACCP

ARMOIRE NEGATIVE

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
EG54+	Crémaillères	-25/-10°C	730X900X2140	1	700	54 bacs à glace	R290	6 875

ARMOIRE POSITIVE 600X400

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
EG68+	Crémaillères	-2/+8°C	730x810x2140	0,154	600	20 x (600x400)	R290	6 240

ARMOIRE NEGATIVE 600X400

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
EG70+	Crémaillères	-25/-10°C	730x810x2140	1	600	20 x (600x400) 30 bacs à glace	R290	6 715

ARMOIRE POSITIVE 600X800

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
EG78+	Crémaillères	-2/+8°C	820x1010x2140	0,202	900	20 x (600x800)	R290	6 880

ARMOIRE POSITIVE / NEGATIVE 600X800

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
N EG79+	Crémaillères	-20/+5°C	820x1010x2140	0,528	900	20 x (600x800)	R290	8 105

ARMOIRE NEGATIVE 600X800

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
EG80+	Crémaillères	-25/-10°C	820x1010x2140	1,3	900	20 x (600x800) 59 bacs à glace	R290	7 680

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



EG68+



EG70+



EG78+



EG79+

INFOS PRODUITS

- Carrosserie extérieure et intérieure en inox AISI 304 avec coins arrondis
- Ambiance tropicalisée
- Dégivrage automatique
- 230/1/50Hz
- Air canalisé pour empêcher le croûtage
- EG79 : Armoire commutable

LES OPTIONS

- **Jeu de roulettes**
  Réf : WHEC / **328 € HT**
- **Lumière intérieure**
  Réf : LIGHC / **258 € HT**
- **Jeu de glissières pour armoire 600x400**
  Réf : GU60x40 / **40 € HT**
- **Jeu de glissières pour armoire 600x800**
  Réf : GU60x80 / **44 € HT**
- **Clayette 600x400 inox**
  Réf : 201300IP / **14 € HT**
- **Clayette 600x800**
  Réf : 2014631F3T / **96 € HT**
- 60Hz/TECHFROST / **Nous consulter**

N = Nouveauté 2025

ARMOIRES À CHOCOLAT - VELVETY LINE

HUMIDITÉ RELATIVE : 45% - 65%

TECHFROST

LE SAVIEZ-VOUS ?

Grâce à la combinaison parfaite de la température et de la faible humidité, nous préservons le chocolat parfaitement brillant, lisse et compact.





VC68



VC78

ARMOIRES 600X400

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Nb de niveaux	Gaz	€ HT
VC68	Crémaillères	+4/+18°C	730X810X2140	0,68	600	20 (600x400)	R290	**7 525**

ARMOIRES 600X800

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Nb de niveaux	Gaz	€ HT
VC78	Crémaillères	+4°C/+18°C	820x1010x2140	0,83	900	20 x (600x800)	R290*	**8 755**

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur en inox AISI 304
- Commandes tactiles modernes, intuitives
- Ventilation indirecte pour préserver les produits délicats
- Humidité relative 45% - 65%
- Précision et fiabilité max dans le contrôle de la température et de l'humidité
- 230/1/50Hz
- Présence de convoyeurs conçus pour obtenir une circulation d'air uniforme
- **Dotation** : 20 paires de glissières en forme de "L"

LES OPTIONS

- **Jeu de roulettes**
  Réf : WHEC / **328 € HT**
- **Jeu de glissières pour armoire 600x400**
  Réf : GU60x40 / **40 € HT**
- **Jeu de glissières pour armoire 600x800**
  Réf : GU60x80 / **44 € HT**
- **Clayette 600x400 inox**
  Réf : 201300IP / **14 € HT**
- **Clayette 600x800**
  Réf : 2014631F3T / **96 € HT**
- Wifi / **Nous consulter**



Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
ARMOIRE À GRILLES 600X400								
FL700	Crémaillères	-5/+35°C	730x890x2100	2	700	20 x (600x400)	R290	11 365
ARMOIRE À GRILLES 600X800								
FL900	Crémaillères	-5°C/+35°C	820x1090x2100	2	900	20 x (600x800)	R290	12 695
CHAMBRE DE FERMENTATION À CHARIOT - AVEC GROUPE INCORPORÉ								
FL40	Crémaillières	-5°C/+35°C	890x1611,5x2450	1,39	1 251	1 chariot GN 2/1 ou 600x800 2 chariots GN 1/1 ou 600x400	R290	22 330

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



FL700



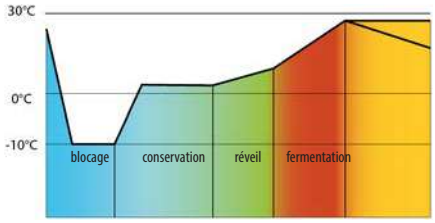
FL900



FL40

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur en inox AISI 304
- Commandes tactiles modernes, intuitives
- Précision et fiabilité max dans le contrôle de la température et de l'humidité
- Humidité produite par un générateur de vapeur et régulée par le tableau de commandes
- Froid canalisé conçu pour obtenir une circulation d'air uniforme
- Humidité relative 55% - 95%
- Cycle automatique de fermentation en 5 phases
- Personnalisation possible de la température, du temps, du pourcentage d'humidité et de la ventilation de chaque phase
- Jusqu'à 100 cycles différents enregistrés
- Port USB pour chargement ou téléchargement des données
- **Dotation** : 20 paires de glissières en forme de "L"



LES OPTIONS

Pour FL40 uniquement

- **Chariot 20 niveaux GN1/1**
  Réf : CARIXGN1/1 / **1 185 € HT**
- **Chariot 20 niveaux 600X400**
  Réf : CARIEN60X40 / **1 295 € HT**
- **Chariot 20 niveaux GN2/1**
  Réf : CARIXGN2/1 / **1 420 € HT**
- **Chariot 20 niveaux 600X800**
  Réf : CARIEN60X80 / **1 530 € HT**
- **Jeu de roulettes**
  Réf : WHEC / **328 € HT**
- **Jeu de glissières pour armoire 600x400**
  Réf : GU60x40 / **40 € HT**
- **Jeu de glissières pour armoire 600x800**
  Réf : GU60x80 / **44 € HT**
- **Clayette 600x400 inox**
  Réf : 201300IP / **14 € HT**
- **Clayette 600x800**
  Réf : 2014631F3T / **96 € HT**
- Wifi / **Nous consulter**

ARMOIRES BI-TEMPÉRATURES GN2/1
AVEC COMPARTIMENT POISSON

Référence	Température °C		Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre étagères GN2/1	Nbre de tiroirs	Jeux de glissières	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
AGP-752	-2°C/+8°C	-5°C/-1°C	680	860	2 130	1	3	4	610	230V-50Hz	R290+R290	502+502	296+369
AGP-1002	-2°C/+8°C	-5°C/-1°C	1 370	860	2 130	3	3	6	1 370	230V-50Hz	R290+R290	502+845	243+431
AGP-1003/4	-2°C/+8°C	-5°C/-1°C	1 370	860	2 130	4	3	7	1 370	230V-50Hz	R290+R290	845+502	373+369
AGP-2005	-2°C/+8°C	-5°C/-1°C	2 055	860	2 130	6	6	12	2 092	230V-50Hz	R290+R290	845+845	370+431

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



AGP-752 **4 775 €**



AGP-1002 **8 260 €**



AGP-1003 **6 655 €**



AGP-1004 **6 700 €**



AGP-2005 **8 715 €**

INFOS PRODUITS

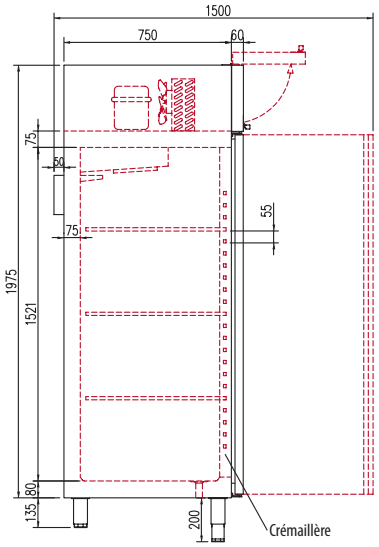
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (charnières réversibles d'usine ou en atelier Codigel)
- Pieds en acier inox réglables de 135 à 200 mm
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Alarme haut et basse température sur contrôle digital
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm périmètre, densité 40 kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- Compresseur hermétique ventilé
- 2 compartiments, capacité GN 2/1 avec fonctionnement et températures indépendants
- Compartiment poissons :
  - évaporateur avec traitement epoxy anti-corrosion
  - groupe indépendant
  - bacs plastiques à double fond, sur glissières inox
- Contre-porte inox emboutie
- Panneau de commande relevable pour faciliter l'accès au groupe
- **Serrure de série**
- **Eclairage intérieur LED**
- **Dotations :**
- **AGP-752 :** livré avec 2 clayettes rilsan GN 2/1 et 2 jeux de glissières inox
- **AGP-1002 :** livré avec 6 clayettes rilsan GN 2/1 et 6 jeux de glissières inox
- **AGP-1003, AGP-1004 :** livré avec 5 clayettes GN 2/1 et 5 jeux de glissières inox
- **AGP-2005 :** livré avec 9 clayettes rilsan GN 2/1 et 9 jeux de glissières inox
- Conditions de travail : 40°C

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan grise GN 2/1**
  Réf : 561512 / **70 € HT**
- **Clayette inox GN 2/1**
  Réf : 200362IP / **25 € HT**
- **Jeu de glissières GN 2/1 en U**
  Réf : GLISSIERES / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte**
  Réf : KITR4 / **138 € HT**
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes**
  Réf : KITR5 / **156 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour 3 portes**
  Réf : KITR6 / **200 € HT**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **Pédale (par porte)**
  Réf : PEDALE / **284 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**







Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Classe 2015/1094 EN16825	CCE 2015/1094 EN16825
DP-140	-5°C/-1°C	645	640	805	125	230V-50Hz	R290	225	185	c	-
AP-55	-5°C/-1°C	530	770	2 040	409	230V-50Hz	R290	303	201	-	5 40°C 40%
AP-750	-5°C/-1°C	680	860	2130	645	230V-50Hz	R290	743	435	-	5 40°C 40%
AP-1002	-5°C/-1°C	1370	860	2130	1 404	230V-50Hz	R290	845	479	-	5 40°C 40%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



DP-140 **2 445 €**

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm (sauf DP - 140)
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm périmètre, densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- **Serrure de série**
- **Eclairage intérieur LED (sauf DP-140)**
- Contre-porte inox emboutie
- **Dotations :**

- **DP-140 :** livré avec 3 bacs plastique 530x460x100 mm
- **AP-55, AP-750, AP-1002 :** livré avec 7 bacs plastique avec fond inox perforé 400*600*120 mm par porte

- **AP-750, AP-1002 :** Bacs double fond perforés raccordés à une vidange centrale à l'arrière de l'armoire
- Conditions de travail : 32°C pour DP-140, AP-400, AP-55 40°C pour AP-750, AP-1002

Gamme FIT



AP-55 **4 265 €**

LES OPTIONS

- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte**
  Réf : KITR4 / **138 € HT**
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes**
  Réf : KITR5 / **156 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour 3 portes**
  Réf : KITR6 / **200 € HT**

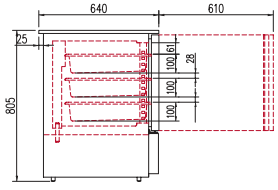
- **Pédale (par porte)**
  Réf : PEDALE / **284 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



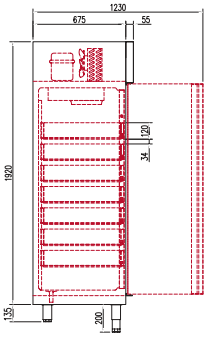


AP-750 **4 405 €**

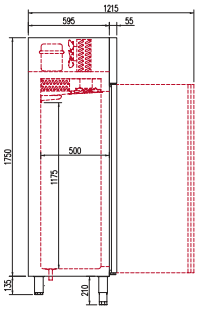




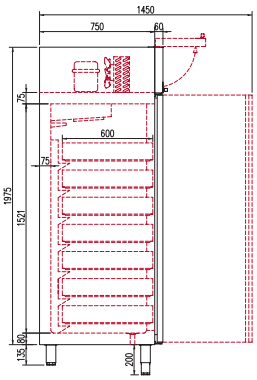
DP-140



AP-55



AP-400



AP-750 / AP-1002



AP-1002 **6 885 €**

MINI-ARMOIRES - TABLE-TOP

PORTES PLEINES - PORTES VITRÉES / POSITIVES



ARV-66-CS-PV



ARV-150-CS-PO



ARV-150-CS-TA-PO



ARV-150-CS-PV



ARV-150-CS-TA-PV

Référence	Finition	Température	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance frig. (W)	Consommation (kWh/an)	Nb d'étagères	Volume brut / net (L)	Classe climatique	Classe de température	Classe énergétique	€ HT
ARV-66-CS-PV	Intérieur plastique thermoformé et extérieur blanc (Skinplate)	+8/+1 °C	450x470x740	331x257x590	55	730	2 : 1 x (346x203mm) 1 x (346x150mm)	52/30	4	M2	B	1 115
ARV-150-CS-PO	Intérieur et extérieur blanc (Skinplate)	+8/+1 °C	600x600x835	480x410x690	150	869	2 : 1 x (475x385mm) 1 x (475x245mm)	122/105	4	M1	C	1 210
ARV-150-CS-TA-PO	Intérieur inox AISI 304 et extérieur inox AISI 441	+8/+1 °C	600x600x835	480x410x690	150	869	2 : 1 x (475x385mm) 1 x (475x245mm)	122/105	4	M1	C	1 400
ARV-150-CS-PV	Intérieur et extérieur blanc (Skinplate)	+8/+1 °C	600x600x835	480x410x690	130	558	2 : 1 x (475x385mm) 1 x (475x245mm)	122/105	4	M2	B	1 335
ARV-150-CS-TA-PV	Intérieur inox AISI 304 et extérieur inox AISI 441	+8/+1 °C	600x600x835	480x410x690	130	558	2 : 1 x (475x385mm) 1 x (475x245mm)	122/105	4	M2	B	1 490

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Eclairage LED
- Porte réversible en usine uniquement
- Thermostat Digital
- Porte à fermeture automatique
- Support mural à l'arrière pour ARV-66
- Serrure de série
- 4 pieds réglables
- 230 V – 50 Hz
- Gaz R600a
- Isolation en polyuréthane à base d'eau 50mm
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique

PO	Porte pleine	+8°C
PV	Porte vitrée	+1°C





L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Référence	Finition	Température	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance frig. (W)	Consommation (kWh/an)	Nb d'étagères	Volume brut / net (L)	Classe climatique	Classe de température	Classe énergétique	€ HT
ACE-66-CS-A-PV	Intérieur aluminium, extérieur inox AISI 441	-8/-12°C	450x470x740	331x300x590	110	1066	3 : 1 x (309x275mm) 2 x (309x150mm)	50/44	4	L3	C	1 525
ACE-150-CS-PO	Intérieur aluminium, extérieur blanc (Skinplate)	-16/-22°C	600x600x835	460x410x680	110	953	2 : 1 x (457x407mm) 1 x (457x240mm)	115/108	4	-	-	1 350
ACE-150-CS-A-PO	Intérieur aluminium, extérieur inox AISI 441	-16/-22°C	600x600x835	460x410x680	110	953	2 : 1 x (457x407mm) 1 x (457x240mm)	115/108	4	-	-	1 475
ACE-150-CS-PV	Intérieur aluminium, extérieur blanc (Skinplate)	-16/-20 °C	600x600x835	460x410x680	155	1 331	2 : 1 x (457x407mm) 1 x (460x240mm)	115/108	4	L3	C	1 760
ACE-150-CS-A-PV	Intérieur aluminium, extérieur inox AISI 441	-16/-20 °C	600x600x835	460x410x680	155	1 331	2 : 1 x (460x407mm) 1 x (460x240mm)	115/108	4	L3	C	1 870

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



ACE-66-CS-A-PV

PRATIQUE POUR GIVRER LES VERRES À COCKTAIL
Ne convient pas pour le stockage d'aliments surgelés



ACE-150-CS-PO



ACE-150-CS-A-PO



ACE-150-CS-PV



ACE-150-CS-A-PV

PO Porte pleine
PV Porte vitrée

-16°C
-22°C
ACE-150

- 8°C
- 12°C
ACE-66

INFOS PRODUITS

- Eclairage LED sur modèles PV
- Porte réversible en usine uniquement
- Thermostat Digital
- Porte à fermeture automatique
- Support mural à l'arrière pour ACE-66
- Serrure incluse
- 4 pieds réglables
- 230 V – 50 Hz
- Gaz R600a
- Isolation en polyuréthane à base d'eau 60mm
- Froid statique
- Dégivrage manuel



ARMOIRES D'EXPOSITION
CUVE ABS



Référence	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Nombre d'étagères	Capacité (L)	Gaz
⊕ MODÈLES POSITIFS							
EVR-620	0°/+7°C	620x578x1885	236	189	4	348	R600a
⊖ MODÈLE NÉGATIF							
EVRF-620	-18°/-16°C	620x578x1885	231	233	6 fixes	348	R290

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



EVR-620 **1 720 €**



EVR-620-NN **2 170 €**



EVRF-620 **2 470 €**

EA Porte pleine extérieur blanc
EI Porte vitrée extérieur inox

+7°C / 0°C EVR — **-18°C / -16C** EVRF

INFOS PRODUITS

EVR
- Conçus pour les boissons et les produits emballés.
- Etagères en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur.
- Compresseur hermétique
- Évaporateur ventilé sur plaque d'aluminium
- Contrôle digital de la température et du dégivrage.
- Eclairage intérieur LED
- Unité de condensation statique, sans entretien
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m^3, faible GWP et aucun effet ODP.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Température de travail K1 (0 + 7 ° C). Classe climatique CC2 (32°C - 65% HR) selon EN16902
- Tension monophasique 230V 50/60 Hz
- Capacité canettes 33 cl = 399

EVRF
- Extérieur et intérieur en acier laminé blanc
- Conçu pour conserver les produits surgelés
- Évaporateur statique
- 6 étagères fixes (évaporateurs) qui répartissent le froid de façon homogène dans l'ensemble de l'unité.
- Température de travail C1 (-18-17 ° C), classe climatique 4 (30 ° C, 55 HR)

LES OPTIONS

- ○ Clayettes rilsan pour armoire 620
  Réf : 561709 / **60 € HT**
- ○ Canopy
- ○ Serrure latérale
  Réf : SLD / **45 € HT**



ARMOIRES D'EXPOSITION
PORTES VITRÉES



Référence	Température	Nb de portes	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance frigorifique (W)	Capacité (L)	Gaz	€ HT
AGPA-125	-1°+5°C	8	1 250	700	2 040	851	1000	R290	**4 140**



AGPA-125

INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier plastifié blanc
- Intérieur en acier plastifié blanc
- Étagères en fil d'acier plastifié, dotation de 8 unités
- Portes battantes en aluminium avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouverte lors de l'ouverture au-delà de 90°)
- Évaporateur ventilé peint avec revêtement anti-corrosion
- Étagères réglables en hauteur
- Plateau d'évaporation automatique
- Contrôle électronique
- Éclairage LED 24V 6500k sur la colonne
- Température du produit, selon EN-ISO-23953 : pour. M1 : -1°+5°C, adapté aux boissons, produits laitiers, charcuterie et charcuterie (modèles ARA, ARPA, AGPA)
- Classe climatique 3 (25°C, 60 H.R.)

LES OPTIONS

- ○ **Clayettes pour AGPA**
  Réf : 561141 / **75 € HT**

Référence	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Nombre d'étagères	Capacité (L)	Capacité (Nb de canettes 33 cl)	Gaz	Classe climatique
MODÈLES POSITIFS									
N DEC-3	0°/+7°C	415x462x512	142	85	1	38	24	R600A	CC2
DECV-520	0°/+7°C	530x570x945	156	113	2	116	108	R600A	CC2
N EVRV-430	0°/+7°C	430x510x1815	205	164	5	200	Facing=5	R600A	CC2
EVRV-750	0°/+7°C	370x510x1955	215	188	4	385	Facing=9	R600A	CC2
MODÈLE NÉGATIF									
EVRVF-430	-18°/-16°C	430x510x1955	385	554	6 fixes	200	-	R290	CC4

N = Nouveauté 2025

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Conçue pour présenter les boissons et produits emballés
- Extérieur tôle plastifiée blanche
- Etagères en fil d'acier plastifiée, réglables en hauteur
- Evaporateur ventilé en froid positif
- Evaporateur statique en froid négatif
- Contrôle numérique de la température et du dégivrage
- Etagères intérieur LED
- Vidange et évaporation automatique
- Eclairage intérieur
- Electricité : 230V/1/50-60Hz

LES OPTIONS

- Serrure latérale
  Réf : SLD / **45 € HT**

EXEMPLES DE PERSONNALISATION

(MÊME POUR DES QUANTITÉS FAIBLES)







DEC-3 **895 €**



DECV-520 **1 320 €**



Option extèrieur noir

EVRV-430 **1 970 €**



EVRV-750 **1 885 €**



EVRVF-430 **2 235 €**

ARMOIRES DE RESTAURATION
CUVE ABS

Marecos



ARV-430-CS-PO **1 540 €**



ARV-430-CS-A-PO **1 680 €**



ARV-430-CS-A-PV **1 885 €**



ACE-430-CS-PO **1 775 €**



ACE-430-CS-A-PO **1 915 €**



ACE-430-CS-A-PV **2 465 €**

Référence	Température	Extérieur	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation kWh/ an	Nombre d'étagères	Capacité (L)	Capacité bouteille (33cl)	Capacité canettes (33cl)	Classe climatique	Classe de température	Classe énergétique	Gaz
+ MODÈLES POSITIFS													
ARV-430-CS-PO	+1/+8°C	Skinplate blanc	590x645x1860	180	811	4	386/308	292-304	536-560	4	M1	D	R600A
ARV-430-CS-A-PO	+1/+8°C	Inox AISI 441	590x645x1860	180	811	4	386/308	292-304	536-560	4	M1	D	R600A
ARV-430-CS-A-PV	+1/+8°C	Inox AISI 441	590x645x1860	170	777	4	386/308	292-304	536-560	4	M2	B	R600A
- MODÈLES NÉGATIFS													
ACE-430-CS-PO	-22/-16°C	Skinplate blanc	620x675x1860	320	1589	6	386/268	-	-	4	-	-	R290
ACE-430-CS-A-PO	-22/-16°C	Inox AISI 441	620x675x1860	320	1589	6	386/268	-	-	4	-	-	R290
ACE-430-CS-A-PV	-22/-16°C	Inox AISI 441	620x675x1860	385	3028	6	386/268	-	-	4	L3	C	R290

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

PO Porte pleine
PV Porte vitrée

+8°C
+1°C
ARV

-16°C
-22°C
ACE

INFOS PRODUITS

ARV-430-CS-A-PV
- Dimensions intérieures :
  L477xP470xH1416 mm
  ARV- 430 : L477 x P470 x H1590 mm
- Intérieur PS blanc
- Isolation en polyuréthane à base d'eau de 50 mm
- Éclairage à LED horizontal top / vertical
- Froid ventilé
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- Étagères amovibles acier plastifié 4 x (495x428 mm)
- Porte en verre - cadre en PVC
- Porte réversible (sur demande)
- ARV- 430 : porte avec retour automatique
- ARV- 430 : serrure standard
- 4 roulettes de mise en place + 2 pieds réglables

ARV-430-CS-PO / ARV-430-CS-A-PO
- Dimensions intérieures : L477 x P470 x H1590 mm
- Intérieur PS blanc
- Isolation 50 mm polyuréthane à base d'eau
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Étagères amovibles acier plastifié 4 x (495x428 mm)
- Porte opaque réversible
- Retour automatique des portes
- Serrure en standard
- 4 roulettes de mise en place + 2 pieds réglables

ACE-430-CS-PO | ACE-430-CS-A-PO
- Dimensions intérieures : L477 x P470 x H1590 mm
- Intérieur PS blanc
- Isolation 60 mm polyuréthane à base d'eau
- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Étagères fixes 6 x (493x380 mm)
- Porte opaque
- Porte réversible
- Retour automatique des portes
- Serrure en standard
- 4 roulettes de mise en place + 2 pieds réglables

ACE-430-CS-A-PV
- Dimensions intérieures : L477 x P470 x H1590 mm
- Intérieur PS blanc
- Isolation 60 mm de polyuréthane à base d'eau
- Éclairage LED
- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Étagères fixes 6 x (493x380 mm)
- Porte en verre - cadre en PVC
- Porte réversible (sur demande)
- Retour automatique des portes
- Serrure en standard
- 4 roulettes de mise en place + 2 pieds réglables

Référence	Température °C	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Volume (L)	Poids (kg)	Puissance (W)	Consommation (kwh/an)	Etagères	Thermostat	Classe climatique	Classe de température	Classe énergétique	Gaz
+ MODÈLES POSITIFS													
N MM5A / MM5-PO	+1°C +8°C	650 x 538 x 1480	750 x 740 (+45)x 1900	525 - 455	90 - 104	190	565	4	Digital	4	M1	C	R600a
N MM5A / MM5-PV	+1°C +8°C	650 x 538 x 1480	750 x 740 (+45)x 1900	525 - 455	104 - 118	200	876	4	Digital	4	M2	B	R600a
- MODÈLES NÉGATIFS													
N MM5AN / MM5N-PO	-22°C -16°C	650 x 538 x 1480	750 x 740 (+45)x 1900	525 - 442	96 - 110	270	1 577	6	Digital	4	-	-	R290
N MM5AN / MM5N-PV	-22°C -16°C	650 x 538 x 1480	750 x 740 (+45)x 1900	525 - 442	117 - 131	450	3 822	6	Digital	4	L3	D	R290

N = Nouveauté 2025

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



MM5-PO	1 820 €
MM5N-PO	2 010 €



MM5-PV	2 215 €
MM5N-PV	2 890 €



MM5A-PO	2 025 €
MM5AN-PO	2 215 €

PO	Porte pleine
PV	Porte vitrée
A	Extérieur inox

+8°C
+1°C
MM5

-16°C
-22°C
MM5-N

INFOS PRODUITS

- Intérieur PS Blanc thermoformé
- Isolation en polyuréthane à base d'eau 60mm
- Porte pleine réversible en usine uniquement, cadre en aluminium pour les modèles PV
- Porte à fermeture automatique, serrure de série

MM5-PO / MM5-PV / MM5A-PO

- Extérieur Skinplate blanc pour **MM5-PO / MM5-PV**
- Extérieur inox AISI 441 pour **MM5A-PO**
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Étagères amovibles en acier plastifié 4 GN 2/1 (650x530mm)
- Unique sur le marché | Utilisation simultanée pour étagères GN 2/1 et plateaux (600x400mm)
- 4 roulettes de mise en place + 2 pieds réglables

MM5-PV /MM5N-PV

- Eclairage LED

MM5N-PO / MM5N-PV / MM5AN-PO

- Extérieur Skinplate blanc pour **MM5N-PO / MM5N-PV**
- Extérieur inox AISI 441 pour **MM5AN-PO**
- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Étagères fixes 6 x (650x510mm)
- Panier non inclus | Capacité = 7 paniers (L600xP400xH130mm)

LES OPTIONS

- **Kit roulettes (2 avec freins + 2 sans freins) pour armoire MM5**
  Réf : 44129001 / **75 € HT**
- **Kit pieds Inox pour armoire MM5**
  Réf : 44129004_3 / **65 € HT**
- **Panier plastique pour armoire MM5 - dimensions L 600 x P400xH130mm - Prévoir 1 panier par niveau / Capacité max d'une armoire MM5 = 7 paniers**
  Réf : 44003044_001 / **40 € HT**

ARMOIRES D'EXPOSITION DE VIN
GAMME ÉTROITE - SLIM



Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Volume Brut (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
EVRW-430	+4°C+ 8°C / +10°C+ 18°C	430	510	1815	5	200	R290	205	168
EVRW-750	+4°C+ 8°C / +10°C+ 18°C	750	510	1815	5	385	R290	205	168



EVRW-430 **2 435 €**



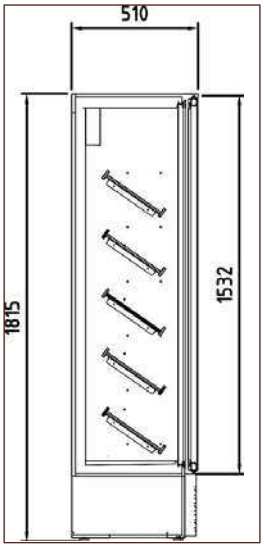
EVRW-750 **3 255 €**

+18°C
+2°C

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur en acier plastifié noir (bois extérieur en option)
- Idéal pour bouteille de vin horizontale / verticale / inclinée en ajustant ladite étagère
- Portes battantes sans cadre et façade entièrement vitrée avec sérigraphie noire minimale RAL 9005 avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90°)
- système anti-vibration
- faible niveau sonore
- 5 niveaux d'étagères avec façade en bois de pin massif
- LED verticale intérieure en 3000k continu, ce qui améliore la visibilité des bouteilles
- refroidissement ventilé
- Plateau d'évaporation automatique
- Contrôle numérique de la température, intègre une alarme de haute température
- Deux gammes de température disponibles : Vin Rouge (+10°C+18°C) ou Vin Blanc, Rosé et Brut (+4°C +8°C)





EVRW-430/750

LES OPTIONS

Référence	Extérieur en bois (en cerisier)	€ HT	Kit 4 roues	€ HT	Étagère supplémentaire par niveau	€ HT
EVRW-430	KEM430 V	445	KROUE4V	125	KESAD430	120
EVRW-750	KEM750 V	650	KROUE4V	125	KESAD750	175

N = Nouveauté 2025

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Caractéristiques	 Gamme SERVICE	 Gamme EXCLUSIVE 2 températures	 Gamme EXCLUSIVE 1 température
Facile et intuitif	✔	✔	✔
Alarmes visibles et sonores Haute température Basse température Porte ouverte Sonde défaillante	 ✔ ✔ ✔ ✔	 ✘ ✘ ✘ ✘	 ✔ ✔ ✘ ✔
Contrôle indépendant des 2 zones	✘	✔	✘
Vue simultanée de la température de la zone du haut et du bas	✘	✔	✘
Indication remplacement du filtre à charbon actif	✘	✔	✘
Écran tactile capacitif	✘	✘	✔
Conception plate et sans cadre	✘	✔	✔
Contraste élevé	✘	✘	✔
Partie frontale noire et indications en leds blanches	✔	✘	✔
Grand angle de visibilité	✘	✘	✔
Boutons rétro-éclairés	✘	✘	✔
Communication NFC et Bluetooth intégrées pour intéragir avec les applications	✘	✘	✔
Protection index frontale IP65	✔	✘	✔
Gestion des alarmes et incidents HACCP	✘	✘	✔
Mémoire pour enregistrer les données, les alarmes et les incidents HACCP	✘	✘	✔
Protection contre les pics de tension (haute ou basse) prolongeant ainsi la durée de vie utile du compresseur	✘	✘	✔



CV150-PV



CV430-PV



CV600-PV

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (nb de bouteilles)	Nbre d'étagères	Puissance (W)	Tension	Classe climatique	Classe énergétique	Gaz	Niveau de bruit db(A)	€ HT
CV150-PV	600	600 + 40	835	40	2	96	230V-50Hz	4	A	R600A	< 45	1 600
CV430-PV	590	600 + 45	1 860	112	5	200	230V-50Hz	4	B	R600A	< 65	2 260
CV600-PV	750	705 + 45	1 880	219	5	220	230V-50Hz	4	B	R600A	< 65	2 670

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

+20°C
+3°C

INFOS PRODUITS

- Tôle plastifiée extérieure (skinplate noir)
- Isolation 50 mm de polyuréthane à base d'eau pour CV150/CV430 et isolation 60 mm pour CV600
- Froid ventilé avec dégivrage automatique
- Porte réversible en usine uniquement
- Éclairage LED (uniquement portes vitrées)
- Serrure standard
- Température définie par l'utilisateur

Modèles 150
- Tôle intérieure plastifiée (Black Sk.)
- Étagères amovibles en bois 1 x (480x375mm) + 1 x (480x255mm)
- 4 Pieds de nivellement

Modèles 430
- Intérieur PS noir
- Étagères en bois 5 x (494x430mm)
- 4 curseurs + 2 pieds de nivellemen

Modèles 600
- Étagères en bois 5 x (655x544mm)
- 230/1/50 (60Hz/MARECOS : nous consulter € HT)



Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (nb de bouteilles)	Nbre d'étagères	Puissance (W)	Tension	Classe climatique	Classe énergétique	Gaz	Niveau de bruit db(A)	€ HT
CV150-PV-EXCLUSIVE	600	600 + 40	835	27	3+1	96	230V-50Hz	4	A	R600A	< 45	**1 930**
CV350-PV-EXCLUSIVE	600	700 + 40	1510	131	5+1	160	230V-50Hz	4	B	R600A	< 50	**2 715**
CV350-PV-2T-EXCLUSIVE	600	700 + 40	1510	123	5+1	120	230V-50Hz	4	B	R600A	< 50	**3 485**
CV450-PV-EXCLUSIVE	600	700 + 40	1 865	176	6+1	170	230V-50Hz	4	B	R600A	< 50	**3 015**
CV450-PV-2T-EXCLUSIVE	600	700 + 40	1 865	169	9+1	130	230V-50Hz	4	B	R600A	< 50	**3 975**
N PRÉSENTATION DES BOUTEILLES LATÉRALE												
CV-350-PVSD-EXCLUSIVE	600	700+40	1510	101	4+1	160	230V-50Hz	4	B	R600A	< 50	**2 670**
CV450-PVSD-EXCLUSIVE	600	700+40	1875	125	9+1	170	230V-50Hz	4	B	R600A	< 50	**2 985**

N = **Nouveauté 2025**

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

+20°C
+5°C

INFOS PRODUITS

- Tôle intérieure plastifiée (skinplate noir)
- Tôle plastifiée extérieure (skinplate noir)
- Isolation 50 mm de polyuréthane à base d'eau
- Froid ventilé avec dégivrage automatique
- Porte en verre avec protection anti UV
- Porte réversible en usine uniquement
- Éclairage LED ambré
- Serrure standard
- Système anti-vibration
- Filtre à charbon actif
- Température définie par l'utilisateur
- 10 étiquettes de bouteilles visibles

Modèle 150
- Étagères coulissantes en bois 3 x (460x380mm)
- Panier en bois dans le fond
- 4 Pieds de nivellement

Modèle 350
- Etagères coulissantes en bois + 1 fixe sur le fond 5 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
- 4 curseurs + 2 pieds de nivellement

Modèle 350-2T
- Étagères coulissantes en bois + 1 fixe sur le fond 5 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
- 4 curseurs + 2 pieds de nivellement
- 2 zones à température contrôlée séparément

Modèle 450
- Étagères coulissantes en bois + 1 fixe sur le fond 6 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
- 4 curseurs + 2 pieds de nivellement

Modèle 450-2T
- Étagères coulissantes en bois + 1 fixe sur le fond 9 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
- 4 curseurs + 2 pieds de nivellement
- 2 chambres à température contrôlée séparément

LES OPTIONS

- **Panier en bois pour gamme 450**
  Réf : 44003358_100 / **210 € HT**
- **Grande clayette en bois + glissères coulissantes pour Gamme 350 et 450**
  Réf : 44129040 / **220 € HT**
- **Accessoire pour incliner les bouteilles**
  Réf : 44003357 / **100 € HT**
- **Kit tiroir en bois + glissères coulissantes pour Gamme 350 et 450**
  Réf : 44129040 / **220 € HT**





Réf : 44003358_100



Réf : 44129040



Réf : 44003357



CV150-PV-EXCLUSIVE



CV350-PV-EXCLUSIVE



CV350-PV-2T-EXCLUSIVE



CV450-PV-EXCLUSIVE



CV450-PV-2T-EXCLUSIVE



CV-350-PVSD-EXCLUSIVE



CV450-PVSD-EXCLUSIVE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ARMOIRES D'EXPOSITION DE VIN
GRANDE CAPACITÉ

Nouveauté N — CORECO GOURMET

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Capacité (L)	Capacité en nb de bouteilles	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
EBRW-751	+2°C +18°C	680	735	2 055	6	505	105	230V-50Hz	R290	502	260	4 30°C 55%
EBRW-1302	+2°C +18°C	1 370	735	2 055	12	1201	210	230V-50Hz	R290	845	396	4 30°C 55%
EBRW-1302/2	+2°C +18°C	1 370	735	2 055	12	505+505	105+105	230V-50Hz	R290	502+502	260+260	4 30°C 55%
EBRW-2003	+2°C +18°C	1 370	735	2 055	18	1 852	315	230V-50Hz	R290	1 814	1 726	4 30°C 55%
EBRW-2003/2	+2°C +18°C	2 055	735	2 055	18	1201+505	210+105	230V-50Hz	R290	845+502	396+260	4 30°C 55%



EBRW-751-NI **4 050 €**



EBRW-1302-NI	**6 075 €**
EBRW-1302/2-NI	**7 345 €**



EBRW-2003-NI	**7 705 €**
EBRW-2003/2-NI	**8 830 €**

STANDARD
NI : extérieur noir + intérieur inox

+18°C
+2°C

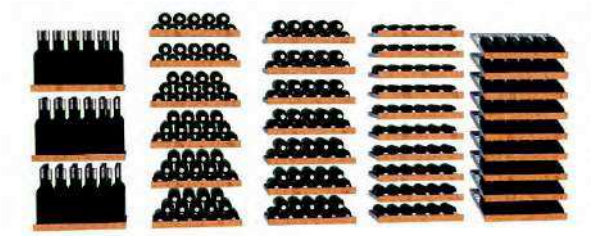
INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier plastifié noir (laqué en option), sauf partie arrière
- **NI : intérieur en acier inoxydable AISI-304**
- **NN : intérieur en acier plastifié noir**
- Portes à ouverture réversible (pour modèle 751), avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité joint magnétique (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage à faible émissivité (réduit la condensation)
- Serrure de série
- Double éclairage intérieur LED 3000K
- Etagères AISI-304 avec façade en bois, inclinables à 20°.
- Compresseur ventilé
- Evaporateur ventilé, avec revêtement époxy anticorrosion
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m^3, zéro ODP et GWP
- Contrôle digital de la température et de l'humidité, avec gestion efficace de la consommation d'énergie
- EBRW-1302/2 et 2003/2 : deux compartiments indépendants, avec une régulation de température dans l'intervalle +2°C +18°C






○ Etagères standards (inclinables à 20°)



N = Nouveauté 2025

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CORECO GOURMET

Nouveauté N

ARMOIRES D'EXPOSITION DE VIN
ENCASTRABLES

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Capacité (L)	Capacité en nb de bouteilles	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
DAW-200	+2°C +18°C	600	650	900	2	120	26	230V-50Hz	R290	304	201	4 30°C 55%
DAW-400	+2°C +18°C	600	650	1 545	4	240	60	230V-50Hz	R290	460	201	4 30°C 55%



DAW-200 **2 205 €**

+18°C
+2°C



DAW-400 **3 160 €**

INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier plastifié noir (laqué en option), sauf partie arrière
- **NI : intérieur en acier inoxydable AISI-304**
- **NN : intérieur en acier plastifié noir**
- Portes à ouverture réversible (pour modèle 751), avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité joint magnétique (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage à faible émissivité (réduit la condensation)
- Serrure de série
- Double éclairage intérieur LED 3000K
- Etagères AISI-304 avec façade en bois, inclinables à 20°.
- Compresseur ventilé
- Evaporateur ventilé, avec revêtement époxy anticorrosion
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m^3, zéro ODP et GWP
- Contrôle digital de la température et de l'humidité, avec gestion efficace de la consommation d'énergie



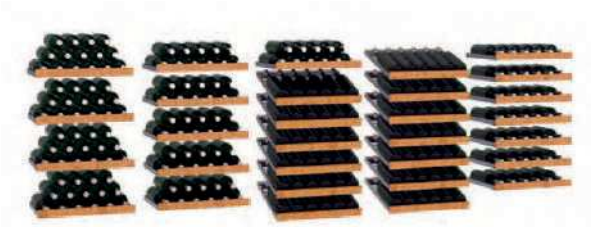




DAW-400-NN + DA-200-NI + DAV-400-NI

Voir pages suivantes armoires de maturations de viande

○ Etagères standards (inclinables à 20°)



STANDARD
NI : extérieur noir + intérieur inox

N = Nouveauté 2025

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ARMOIRES DE MATURATION DE VIANDE "DRY AGING"
ENCASTRABLES

CORECO GOURMET

90%
40%

Armoires dont la température de travail est comprise entre -2°+8°C avec une humidité comprise entre 40% et 90% (sans apport d'eau extérieur). Elles garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement de la viande (maturation) avec la possibilité de contrôler à distance ou sur place le fonctionnement et les réglages de l'équipement, grâce au système de contrôle avancé incorporé. La maturation de la viande dure habituellement entre 45 et 60 jours. Une bonne maturation consiste à créer une fine couche afin de limiter les pertes. La perte de poids idéale se situe entre 12 et 15%.

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Nbre de barres à viandes	Volume (L)	Capacité de viande (kg)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Classe 2015/1094 EN16825
DAV-200	-2°C +8°C	600	650	900	1	1	120	20	230V-50Hz	R290/R600	304	201	4 30°C 55%
DAV-400	-2°C +8°C	600	650	1 545	2	1	240	55	230V-50Hz	R290	460	241	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable



DAV-200 **3 270 €**



DAV-200-P **4 060 €**



DAV-400 **4 455 €**

+8°C
-2°C

INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier inox plastifié, noir (sauf partie arrière)
- Intérieur en acier inox AISI-304 avec fond embouti
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture) avec profilés en aluminium anodisés et double vitrage avec traitement basse émissivité (low E) - Réduit la condensation
- Double éclairage intérieur LED
- Etagères en inox et barre à viandes
- Réglage en hauteur des roulettes avant et arrière pour faciliter les déplacements
- Groupe de condensation ventilé
- Evaporateur ventilé avec revêtement époxy anti-corrosion
- Blocs de sel optionnels
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie

LES OPTIONS

- **Filtre à charbon actif (il permet de purifier l'air et doit etre changé tous les 6 mois)**
  Réf : 56FCA / **Nous consulter**
- **Etagère supplémentaire**
  Réf : 56ESDAV / **80 € HT**
- **Barres de boucherie supplémentaires**
  Réf : 56BCSDAV / **175 € HT**
- **Module Bluetooth**
  Réf : 566021350132 / **190 € HT**
- **Kit de 4 roulettes (dont 2 avec freins)**
  Réf : KITR4 / **138 € HT**
- **Plateau pour 2 blocs de sel**
  Réf : 56A109051284 / **225 € HT**
- **Bloc de sel**
  Réf : 566033010633 / **70 € HT**
- **230v 60Hz**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**





Pour les coloris rouge et inox : nous consulter

CORECO GOURMET

ARMOIRES DE MATURATION DE VIANDE "DRY AGING"

Armoires dont la température de travail est comprise entre -2°+8°C avec une humidité comprise entre 40% et 90% (sans apport d'eau extérieur). Elles garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement de la viande (maturation) avec la possibilité de contrôler à distance ou sur place le fonctionnement et les réglages de l'équipement, grâce au système de contrôle avancé incorporé. La maturation de la viande dure habituellement entre 45 et 60 jours. Une bonne maturation consiste à créer une fine couche afin de limiter les pertes. La perte de poids idéale se situe entre 12 et 15%.

90%
40%

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Nbre de barres à viandes	Volume (L)	Capacité en viande (kg)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Classe 2015/1094 EN16825
DA-400	-2°C +8°C	600	650	1 900	2	1	320	75	230V-50Hz	R290	488	307	4 30°C 55%
DA-750	-2°C +8°C	680	850	2 130	2	1	645	150	230V-50Hz	R290	502	307	4 30°C 55%
DA-1002	-2°C +8°C	1370	850	2 130	4	2	1 404	300	230V-50Hz	R290	1 000	620	4 30°C 55%
DA-2003	-2°C +8°C	2055	850	2 130	6	3	2 197	450	230V-50Hz	R290	1 710	1 100	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

+8°C
-2°C

INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier inox plastifié noir (sauf partie arrière et fond)
- Intérieur en acier inox AISI-304 avec fond embouti
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture) avec profilés en aluminium anodisés et double vitrage avec traitement basse émissivité (low E) - Réduit la condensation
- Double éclairage intérieur LED
- Etagères en inox et barre à viandes
- Réglage en hauteur des roulettes avant et arrière pour faciliter les déplacements
- Groupe de condensation ventilé
- Evaporateur ventilé avec revêtement époxy anti-corrosion
- Blocs de sel optionnels
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 85 mm périmètre, densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie

LES OPTIONS

- **Module WIFI**
  Réf : 566021350133 / **190 € HT**
- **Module Bluetooth**
  Réf : 566021350132 / **190 € HT**
- **Filtre à charbon actif (il permet de purifier l'air et doit etre changé tous les 6 mois)**
  Réf : 56FCA / **Nous consulter**
- **Etagère inox**
  Réf : 56A109050962 / **80 € HT**
- **Barres de boucherie supplémentaires**
  Réf : 56BCSDA / **175 € HT**
- **Kit de 4 roulettes (dont 2 avec freins)**
  Réf : KITR4 / **138 € HT**
- **Plateau pour 3 blocs de sel**
  Réf : 56A109051285 / **225 € HT**
- **Bloc de sel**
  Réf : 566033010633 / **70 € HT**
- **230v 60Hz**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**





Pour les coloris rouge et inox : nous consulter



DA-400-NI **4 950 €**



DA-750-NI **5 390 €**



DA-1002-NI **9 155 €**



DA-2003-NI **14 375 €**

STANDARD
NI : extérieur noir + intérieur inox

ARMOIRES GOURMET

CLASSIC

BOISSONS EBR

GLACES EBC

CORECO GOURMET



EBR-751	**3 400 €**
EBC-751	**4 845 €**

Standard	
BI	Extérieur blanc + intérieur inox
NI	Extérieur noir + intérieur inox

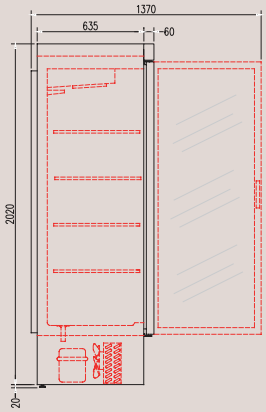


EBR-1302	**4 870 €**
EBC-1302	**6 950 €**



EBR-2003	**6 340 €**
EBC-2003	**9 050 €**

Standard	
BI	Extérieur blanc + intérieur inox
NI	Extérieur noir + intérieur inox



Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nombre d'étagères	Volume net(L)	Voltage (HZ)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE / EEC 2019/2018 EN16902
EBR-751	-2°C/+8°C	680	735	2 055	4	505	230V-50Hz	R290	502	260	B
EBC-751	-20°C/-15°C	680	735	2 055	4	505	230V-50Hz	R290	606	560	D
EBR-1302	-2°C/+8°C	1 370	735	2 055	8+4	1 201	230V-50Hz	R290	845	396	C
EBC-1302	-20°C/-15°C	1 370	735	2 055	8+4	1 201	230V-50Hz	R290	907	902	D
EBR-2003	-2°C/+8°C	2 055	735	2 055	12+6	1 852	230V-50Hz	R290	1 702	943	C
EBC-2003	-20°C/-15°C	2 055	735	2 055	12+6	1 852	230V-50Hz	R290	1 814	1 726	E

INFOS PRODUITS

- Extérieur tôle plastifiée blanche (BI ou BB)
- Extérieur tôle plastifiée noire (NI ou NB)
- Intérieur en acier inox AISI-304 avec fond embouti et courbes sanitaires (BI ou NI)
- Portes à ouverture réversible avec système de fermeture automatique et joint magnétique (reste ouverte au-delà de 90°)
- Double vitrage + LEDS : EBR
- Triple vitrage + LEDS : EBC
- Etagères plastifiées réglables en hauteur
- Appareil sur tampon réglable
- Panneau de contrôle et grille de ventilation du moteur démontable
- Unité condenseur ventilé
- Evaporateur ventilé, avec traitement époxy anticorrosion
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40kg/m3. 0 effet environnemental
- Contrôle digital de la température, dégivrages optimisés, alarme porte ouverte et haute température de condensation. Gestion efficiente de la consommation énergétique
- Tension : 230 V – 50Hz

LES OPTIONS

- **Clayette Rilsan 530x520 mm**
  Réf : 566027010139 / **46 € HT**
- **Clayette intermédiaire Rilsan 450x158 mm**
  Réf : 566027010138 / **26 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour armoire 1 porte**
  Réf : KITR4 / **138 € HT**
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour armoire 2 portes**
  Réf : KITR5 / **156 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour armoire 3 portes**
  Réf : KITR6 / **200 € HT**
- **Kit de 4 pieds inox pour armoire 1 porte**
  Réf : 56A163000011 / **72 € HT**
- **Kit de 5 pieds inox pour 2 portes**
  Réf : 56A163000012 / **92 € HT**
- **Kit de 6 pieds inox pour 3 portes**
  Réf : 56A163000013 / **114 € HT**
- **Serrure**
  Réf : 567000000027 / **110 € HT**
- **Porte étiquette**
  Réf : 56PRIX / **10 € HT**



EBC-1302-BB
Intérieur et extérieur blanc
Pieds inox (en option)



EBR-2003-NN
Intérieur et extérieur noir

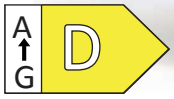


Référence	Température (°C)	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m^2)	Surface totale d'exposition (m^2)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Volume brut (L)	Capacité (L)	Nombre d'étagères	Voltage (HZ)	Gaz
RVC-751	-2°C+8°C	680	2 065	865	0,83	1,28	845	440	565	346	4	230V - 50 HZ	R290
CVC-751	-25°C-18°C	680	2 065	865	0,83	1,28	907	791	565	346	4	230V - 50 HZ	R290
RVC-1002	-2°C+8°C	1 370	2 065	865	1,65	2,54	1 353	1 132	1 285	794	4+4	230V - 50 HZ	R290
CVC-1002	-25°C-18°C	1 370	2 065	865	1,65	2,54	1 470	1 215	1 285	794	4+4	230V - 50 HZ	R290
RVC-2003	-2°C+8°C	2 055	2 065	865	2,47	3,97	1 710	1 180	2 005	1241	4+4	230V - 50 HZ	R290
CVC-2003	-25°C-18°C	2 055	2 065	865	2,47	3,97	1 814	1 749	2 005	1241	4+4	230V - 50 HZ	R290

Modèles RVC



Modèles CVC





RVC-1002-BB

BB	Extérieur blanc + intérieur blanc
BN	Extérieur blanc + intérieur noir
NB	Extérieur noir + intérieur blanc
NN	Extérieur noir + intérieur noir



RVC-1002-BN

INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier plastifié blanc (BB/BN) ou noir (NB/NN), même prix
- Intérieur en acier plastifié blanc (BB/NB) ou noir (BN/NN). Fond estampé en acier inoxydable et coins arrondis
- Portes avec système de fermeture automatique , réversibles, joint d'étanchéité magnétique (reste ouvert au-delà de 90°)
- RVC : Porte double vitrage , CVC : Porte triple vitrage
- Eclairage intérieur renforcé avec double bande LED
- Etagères intérieures en acier laqué blanc, réglables en hauteur par équerres type de rayonnage et bande prix
- Tableau de commande et grille de ventilation du moteur, amovible
- Unité de condensation ventilée
- Système de rideau d'air d'évaporateur, revêtement époxy anticorrosion
- Rideau d'air sur toute la hauteur du dossier intérieur
- Arrêt des ventilateurs à tirage forcé lors de l'ouverture de la porte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m^3, zéro effet ODP et GWP, **épaisseur de 70 mm**
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de porte et une haute température de condensation.
- Gestion efficiente de la consommation énergétique.

LES OPTIONS

- **Kit 4 roulettes pour armoires 750**
  Réf : KITR4 / **138 € HT**
- **Kit 5 roulettes pour armoires 1002 et 2003**
  Réf : KITR5 / **156 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**

Autres options, voir page **263**



RVC-2003-NN



RVC-2003-BB



Grille métallique - Nous consulter

RVC -18°C +8°C -2°C CVC -25°C



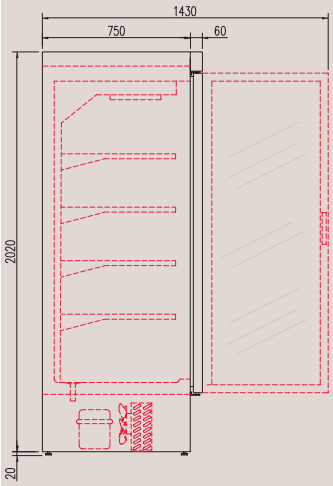
RVC-751	3 770 €
CVC-751	5 115 €



RVC-1002	5 095 €
CVC-1002	7 295 €



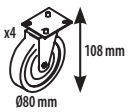
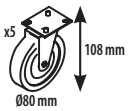
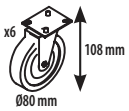
RVC-2003	6 400 €
CVC-2003	9 175 €



CLAYETTES

200261IP	Clayette inox GN1/1 Pour modèles : AGR-50 et AGR-125	11 € HT	
200362IP	Clayette inox GN2/1 Pour modèles : Armoires GN 2/1	25 € HT	
561512	Clayette rilsan grise GN2/1 (sauf modèles RVG et CVG)	70 € HT	
562483	Clayette rilsan GN1/1	40 € HT	
562486	Clayette rilsan pâtissière 600x400	35 € HT	
201300IP	Clayette inox pâtissière 600x400 (rappel : armoire livrée sans) Pour modèles : AP/APR	14 € HT	

ROULETTES / PIEDS / PÉDALE

KITR4	Kit de 4 roulettes dont 2 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Pour modèles 1 porte	138 € HT	
KITR5	Kit de 5 roulettes dont 2 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Pour modèles 2 portes	156 € HT	
KITR6	Kit de 6 roulettes dont 3 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Pour modèles 3 portes	200 € HT	
PEDALE	Pédale (par porte)	284 € HT	

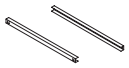
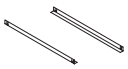
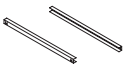
ARRIÈRES INOX / DESSUS / PORTES

567000000099	Arrière inox Pour modèles : AGR, ACG, HEGR, HECG, AGM, AGP et AP	+5%	
KLEDVA	Variateur LED et changement de couleurs (par porte). Pour modèles : Armoires portes vitrées Coreco	345 € HT	

INSTALLATION

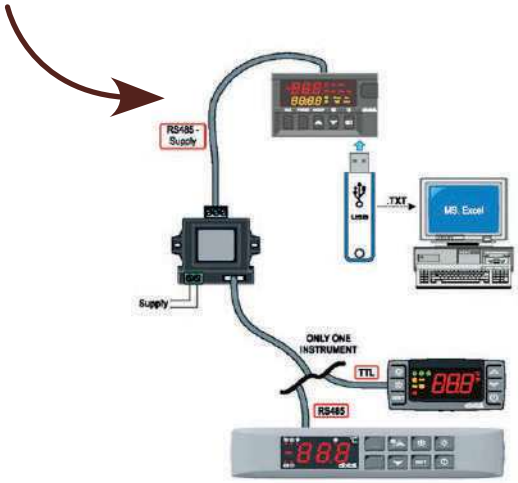
INSTALL	Pose en atelier (prix net par appareil)	50 € HT	

GLISSIÈRES

GLISSIERES	Jeu de 2 glissières en U inox GN (L=660 mm) Pour modèles : Armoires GN 2/1 Coreco	40 € HT	
560119	Jeu de 2 glissières en L pâtissières Pour modèles : APC-750 / APR / APC-1002	30 € HT	
560913	Jeu de 2 glissières Pour modèles : DP-140	35 € HT	
561025	Jeu de 2 glissières en U (L = 550 mm) Pour modèles : Armoires Gamme 125 et 50	35 € HT	
561208	Jeu de 2 glissières en L (L=613 mm) Pour modèles : APR / APRV-55	32 € HT	
566033050057	Jeu de 2 glissières en L (L=613 mm) Pour modèles : APR / APRV-55	30 € HT	

HACCP

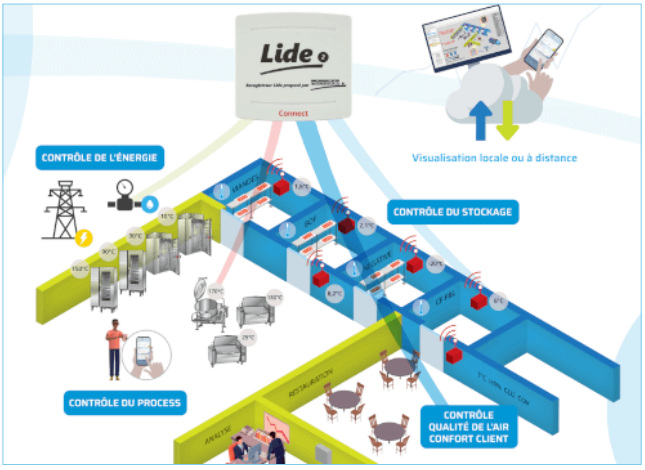
566021350112	Enregistreur de température HACCP	405 € HT





FACILIDE

Configuration, visualisation des mesures instantanées, graphiques et journal d'alarme accesibles à partir d'un smartphone via l'application gratuite sans abonnement FaciLide



ENREGISTREUR FILAIRE LIDE2

LIDE2	Boîtier enregistreur sans écran permettant de disposer d'un enregistrement et d'une surveillance autonome ou connectée (Wifi, RJ45, Bluetooth) Alimentation : 230 V 1 ph 50 Hz 2 voies de mesures filaires permettant de raccorder : - Sonde de température PT100 4 fils, plage de mesure : 100°C / +120°C (fournies) - Contacts secs (défaut, porte...) - Capteur avec sortie 4-20 mA (pression, hygrométrie,..)	925 €
ACCESSOIRES		**€ HT**
LIDE2-BAT	Batterie de secours lithium autonome 4/6 h	95 €
LIDE2-KIT-4-20	Kit adaptation 4 -20 mA	260 €
LIDE2-MODEM4G	Clé modem 4G	355 €

ENREGISTREUR 64 VOIES - RADIO / RÉSEAU LIDE2 CONNECT

LIDE2-CONNECT	Boîtier enregistreur sans écran 64 voies - Radio / Réseau permettant de disposer d'un enregistrement et d'une surveillance autonome ou connectée (Wifi, RJ45, Bluetooth) Alimentation : 230 V 1 ph 50 Hz Voies de mesures = Radio LoRaWan ou RJ45 avec protocoles	1 455 €
ACCESSOIRES		**€ HT**
LIDE2-BAT	Batterie de secours lithium autonome 4/6 h	95 €
LIDE2-MODEM4G	Clé modem 4G	355 €
CAPTEUR-LORA-TEMP	Capteur lora	280 €

ASSISTANCE

ACCESSOIRE		**€ HT**
MES-CONNECT-DIS	Assistance : Mise en service à distance (prix net)	400 €

04
LES MEUBLES



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

P. 80

CORECO






MEUBLES SNACK 600

Portes pleines ou vitrées (série S-Line)	Portes pleines avec ou sans évier (série Top)	Portes vitrées (série Top)	Sans groupe (série Top)
P. 82	P. 84	P. 86	P. 87
CORECO	CORECO	CORECO	CORECO






MEUBLES SOUBASSEMENT - 700

Portes pleines GN 1/1 (série Top)	Avec tiroirs GN 1/1 (série Top)	Avec tiroirs GN 2/1 (série Top)	GN 1/1 sans groupe (série Top)
P. 98	P. 99	P. 100	P. 101
CORECO	CORECO	CORECO	




MEUBLES FROID HAUT RENDEMENT

Portes pleines (US Range)	Portes vitrées (US Range)
P. 102	P. 103
CORECO	CORECO



COMPTOIRS PLIANTS

P. 113

DOCRILUC




ARRIÈRE-BARS 520

Portes vitrées	Portes pleines
P. 114	P. 115
CORECO	CORECO





ARRIÈRE-BARS 530 - SNACK BAR

Portes pleines avec groupe	Sans vitrées avec groupe	Portes pleines ou vitrées sans groupe
P. 116	P. 117	P. 118
CORECO	CORECO	CORECO



MEUBLES MACHINES À CAFÉ ET NEUTRES

P. 126

CORECO



CONGÉLATEURS

P. 127

FRICON



OPTIONS ET ACCESSOIRES

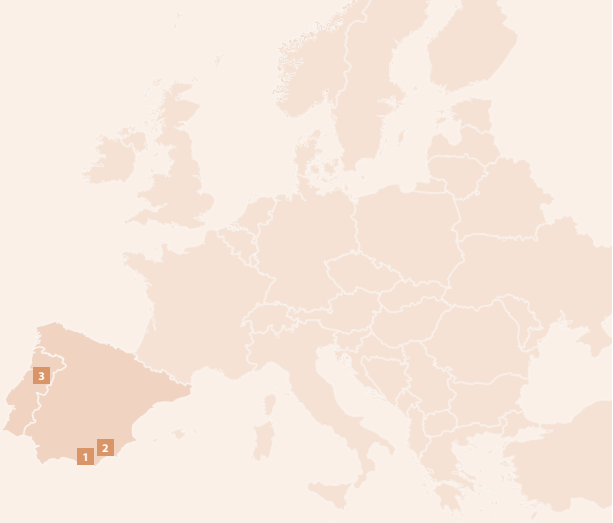
P. 128

CORECO

1 CORECO

2 DOCRILUC

3 FRICON COOLING LIFE





MEUBLES GN 1/1 - 700

Portes pleines ou vitrées (série S-Line) P. 88

Portes pleines avec ou sans évier (série Top) P. 90

Portes vitrées (série Top) P. 92

Portes pleines ou vitrées sans groupe P. 93

Haute efficacité énergétique P. 94

Traversants portes pleines (série Top) P. 96

Compact hauteur 870 et 950 (série Top) P. 97



MEUBLES PÂTISSIERS 800

Portes pleines (série Top) P. 104

Portes vitrées (série Top) P. 106

Portes pleines sans groupe (série Top) P. 108

Portes vitrées sans groupe (série Top) P. 109



REFROIDISSEURS À BOUTEILLES

Fond plat P. 110

Coolers - botelleros P. 112



TIROIRS POUR SNACK-BAR

P. 119



ARRIÈRE-BARS 600

Portes pleines ou vitrées (série S-Line) P. 120

Portes pleines (série Top) P. 122

Portes vitrées (série Top) P. 124

Portes pleines ou vitrées sans groupe P. 125

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES





600 (SNACK)



700 (GN 1/1)

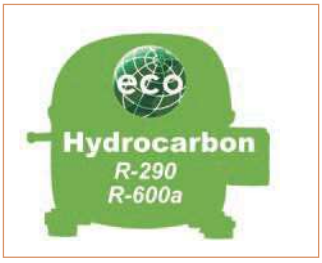


800 (60X40)

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, (sauf partie arrière)
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304.
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint magnétique et joint magnétique (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture).
- Porte arrière en acier inoxydable embouti
- Plan de travail avec façade droite et dosseret de 100 mm (peut varier selon le modèle)
- Clayettes en acier plastifié, réglables en hauteur (selon le modèle)
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (160 mm)
- Condenseur ventilé et amovible sur le côté droit
- Evaporateur en haut, avec traitement anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage



AISI-304



Gaz frigorifique HC



Pieds réglables de 135-210 mm



Charnières à fermeture automatique



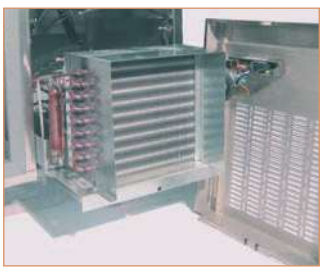
Angles arrondis intérieurs



Contre porte emboutie
(sauf S-Line)



Evaporateur monté sur la partie supérieure



Condensateur extractible



Sans dosseret



Extérieur blanc ou noir



Groupe à gauche



Évier



Porte avec serrure



Arrière inox



Plan de travail en granit



Tiroirs pleins



Clayettes perforées



Pieds réglables de 90-135 mm



Portes vitrées



Gaz alternatifs aux hydrocarbures
(nous consulter juqu'au 12/03/2025)



Roues



Tiroirs vitrés



Autres voltages et fréquences
(nous consulter)

MEUBLES SNACK 600
PORTES PLEINES OU VITRÉES

S-Line CORECO

PORTES PLEINES



TSR-150-S 3 000 €
TSC-150-S 3 870 €



TSR-200-S 3 525 €
TSC-200-S 4 490 €



TSR-250-S 4 200 €

PORTES VITRÉES



TSRV-150-S 3 275 €



TSRV-200-S 3 985 €



TSRV-250-S 4 775 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
PORTES PLEINES										
TSR-150-S	-2°C / +8°C	1 495	600	850	245	R290	502	235	B	5 40°C 40%
TSR-200-S	-2°C / +8°C	2 020	600	850	380	R290	502	238	C	5 40°C 40%
TSR-250-S	-2°C / +8°C	2 545	600	850	516	R290	845	379	C	5 40°C 40%
PORTES VITRÉES										
TSRV-150-S	-2°C / +8°C	1 495	600	850	245	R290	502	244	C	5 40°C 40%
TSRV-200-S	-2°C / +8°C	2 020	600	850	380	R290	502	251	D	5 40°C 40%
TSRV-250-S	-2°C / +8°C	2 545	600	850	516	R290	845	397	D	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
PORTES PLEINES										
TSC-150-S	-20°C -15°C	1 495	600	850	245	R290	606	535	-	5 40°C 40%
TSC-200-S	-20°C -15°C	2 020	600	850	380	R290	606	556	-	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

- **TSRV :** porte avec double vitrage + éclairage LED

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

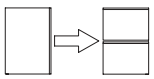
- Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Dosseret de 100 mm **(pas de sans dosseret)**
- Livré avec 1 clayette rilsan par porte, réglable en hauteur sur support plastique
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Condenseur ventilé et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m3, sans effet ODP et GWP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- 230/1/50
- Conditions de travail : TRS 40°C ambiant - TSC / TSRV 32°C ambiant

LES ACCESSOIRES

- **Clayette rilsan 405 x 525 (portes du milieu)**
  Réf : 560582 / 35 € HT
- **Clayette rilsan 405 x 460 (portes aux extrémités)**
  Réf : 560583 / 35 € HT
- **Support plastique pour clayette (à commander par 4)**
  Réf : 560584 / 5 € HT

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif	562255	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés prof. 2 x 190 mm	505
	Positif	562256	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (côté groupe) prof. 100 et 190 mm	505

Pas de tiroirs sur les modèles négatifs





TSRV-150-S

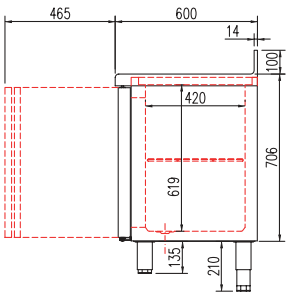


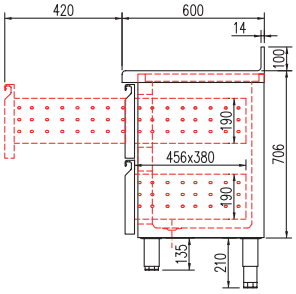
Tiroirs (en option)



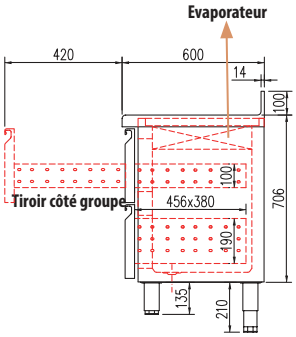


TSR-200-S





562255



562256

MEUBLES SNACK 600

PORTES PLEINES, AVEC OU SANS ÉVIER



MRS-150	3 500 €
MRSF-150 (avec évier)	4 300 €
MCS-150	4 555 €



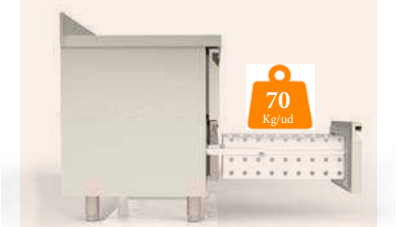
MRS-200	4 100 €
MRSF-200 (avec évier)	4 935 €
MCS-200	5 315 €



MRS-250	4 885 €
MRSF-250 (avec évier)	5 850 €



MRS-300	5 945 €
MRSF-300 (avec évier)	6 875 €



Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
MRS-150	-2°C / +8°C	1 495	600	850	245	R290	502	235	B	5 40°C 40%
MRS-200	-2°C / +8°C	2 020	600	850	380	R290	502	238	B	5 40°C 40%
MRS-250	-2°C / +8°C	2 545	600	850	516	R290	845	340	C	5 40°C 40%
MRS-300	-2°C / +8°C	3 070	600	850	651	R290	845	355	C	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
MCS-150	-20°C / -15°C	1 495	600	850	245	R290	606	535	-	5 40°C 40%
MCS-200	-20°C / -15°C	2 020	600	850	380	R290	606	556	-	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

- **MRS / MCS :** portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et fermeture magnétique (reste ouverte lorsque l'ouverture dépasse 90°). Porte emboutie inox
- **MRSF : avec évier** de 340 x 360 x 160 mm sans robinet, ni siphon, ni pré-perçage

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

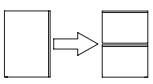
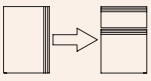
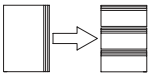
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 1 clayette rilsan par porte réglable en hauteur sur support inox
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m3, sans effet ODP et GWP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Conditions de travail MRS 40°C, MCS 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)**
  Réf : 560582 / 35 € HT
- **Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)**
  Réf : 560583 / 35 € HT
- **Support inox pour clayette (à commander par 4) pour MRS**
  Réf : 560013 / 5 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 200 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / 405 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / 110 € HT
- **Suppl. pour avoir le groupe à gauche du meuble sur meuble avec évier**
  Réf : GGF / 110 € HT
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / Même prix
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix
  (Uniquement en positif)
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif / Négatif	562418 562419 562420	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (porte à l'opposé du groupe) prof. 2 x 190 mm Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (côté groupe) prof. 2 x 190 mm Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (porte centrale) prof. 2 x 190 mm	915
	Positif / Négatif	561570	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés prof. 1 x 100 mm et 1 x 320 mm	915
	Positif / Négatif	561571	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 3 tiroirs réfrigérés prof. 3 x 100 mm	1 210

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe.
Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 128).
L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.



MRS-200



Tiroirs (en option)



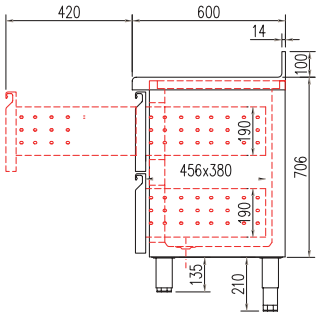
Contre-porte emboutie



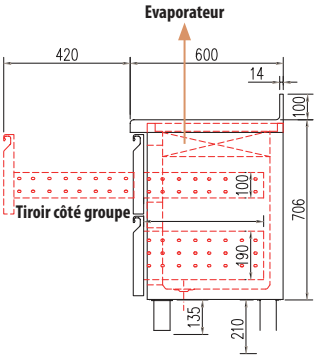
Evier sur groupe pour modèle MRSF 340x360x160



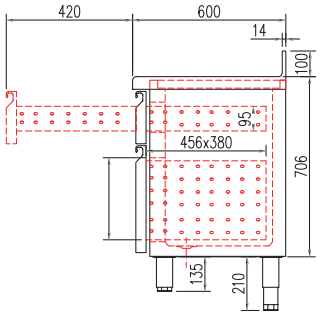
Sans dosseret (en option)



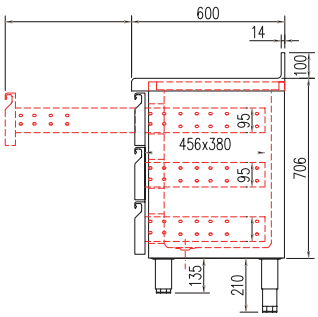
562418 / 562420



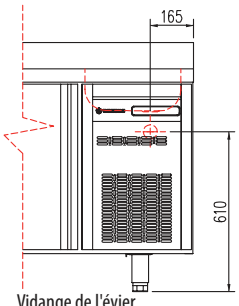
562419



561570



561571



Vidange de l'évier sur MRSF

MEUBLES SNACK 600
PORTES VITRÉES

TOP

LED 6500 K

CORECO



MRSV-150 **4 260 €**

MCSV-150 **5 160 €**



MRSV-200 **5 120 €**

MCSV-200 **6 135 €**



MRSV-250 **6 190 €**



MRSV-300 **7 310 €**

MCSV-250 **7 315 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
MRSV-150	-2°C / +8°C	1 495	600	850	245	R290	502	243	C	5 40°C 40%
MRSV-200	-2°C / +8°C	2 020	600	850	380	R290	502	251	C	5 40°C 40%
MRSV-250	-2°C / +8°C	2 545	600	850	516	R290	845	357	D	5 40°C 40%
MRSV-300	-2°C / +8°C	3 070	600	850	651	R290	845	380	D	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
MCSV-150	-20°C / -15°C	1 495	600	850	245	R290	606	544	E	4 30°C 55%
MCSV-200	-20°C / -15°C	2 020	600	850	380	R290	606	548	E	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte double vitrage + éclairage LED
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 1 clayette rilsan par porte réglable en hauteur sur support inox
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)**
  Réf : 560582 / 35 € HT
- **Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)**
  Réf : 560583 / 35 € HT
- **Support inox pour clayette (à commander par 4) pour MRS**
  Réf : 560013 / 5 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 200 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / 405 € HT
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / 110 € HT
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / 110 € HT
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / Même prix
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix **(Uniquement en positif)**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **MRSVF :** avec evier



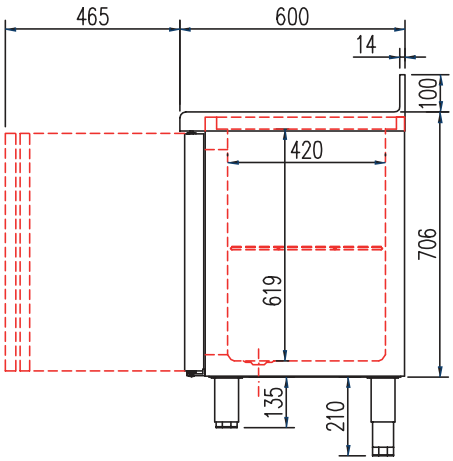
Roulettes (en option)



Sans dosseret (en option)







Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance frigorifique (W)	Capacité (L)	Gaz recommandé
FROID POSITIF							
MRSP/MRSPV-120	-2°C/+8°C	1 195	600	850	300	246	R290
MRSP/MRSPV-170	-2°C/+8°C	1 720	600	850	356	380	R290
MRSP/MRSPV-220	-2°C/+8°C	2 245	600	850	485	516	R290
MRSP/MRSPV-270	-2°C/+8°C	2 770	600	850	485	651	R290
FROID NÉGATIF							
MCSP/MCSPV-120	-20°C/-15°C	1 195	600	850	353	245	R290
MCSP/MCSPV-170	-20°C/-15°C	1 720	600	850	452	380	R290
MCSP/MCSPV-220	-20°C/-15°C	2 245	600	850	610	516	R290

INFOS PRODUITS

- **MRSP / MCSP :** porte emboutie inox
- **MRSPV / MCSPV :** porte double vitrage + éclairage LED

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

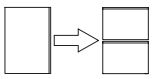
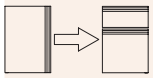
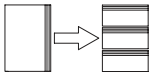
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Connexion à droite en standard
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 1 clayette rilsan par porte réglable en hauteur sur support inox
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Condenseur ventilé et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Pas d'évaporation ni résistance pour les eaux de condensation
- **Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur**
- Bandeau de commandes latéral et frontal démontables
- Performance de l'évaporateur avec Δt=12°C
- Conditions de travail : MRSP 40°C, MCSP/MRSPV/MCSPV 32°C ambiant

LES OPTIONS

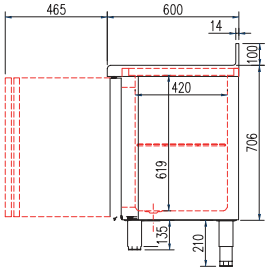
- **Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)**
  Réf : 560582 / 35 € HT
- **Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)**
  Réf : 560583 / 35 € HT
- **Support inox pour clayette (à commander par 4)**
  Réf : 560013 / 5 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / 110 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble**
  Réf : GG / 110 € HT
- **Détendeur thermostatique. Installé en usine uniquement**
  Réf : VALVED'EXPANSION / 225 € HT
- **Vanne solenoïde**
  Réf : VALVE-SOLENOIDE / 225 € HT **(Uniquement en positif)**
- **Bac pour évaporation automatique**
  Réf : 56M171130001 / 155 € HT
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / Même prix
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / 405 € HT

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif / Négatif	562418 562419 562420	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (porte à l'opposé du groupe) prof. 2 x 190 mm Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (côté groupe) prof. 2 x 190 mm Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (porte centrale) prof. 2 x 190 mm	915
	Positif/ Négatif	561570	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés prof. 1 x 100 mm et 1 x 320 mm	915
	Positif/ Négatif	561571	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 3 tiroirs réfrigérés prof. 3 x 100 mm	1 210

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe. Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 128).
L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.



PORTES PLEINES



MRSP-120	2 805 €
MCSP-120	3 350 €



MRSP-170	3 560 €
MCSP-170	4 085 €



MRSP-220	4 260 €
MCSP-220	4 900 €



MRSP-270	5 035 €

PORTES VITRÉES



MRSPV-120	3 280 €
MCSPV-120	3 745 €



MRSPV-170	4 325 €
MCSPV-170	4 250 €



MRSPV-220	5 235 €
MCSPV-220	4 775 €



MRSPV-270	6 260 €

MEUBLES GN 1/1 - 700
PORTES PLEINES OU VITRÉES

S-Line

CORECO

PORTES PLEINES



TGR-135-S 3 235 €
TGC-135-S 4 470 €



TGR-180-S 3 765 €
TGC-180-S 5 160 €



TGR-225-S 6 015 €

PORTES VITRÉES



TGRV-135-S 3 590 €



TGRV-180-S 4 370 €



TGRV-225-S 5 190 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
PORTES PLEINES										
TGR-135-S	-2°C / +8°C	1 345	700	850	255	R290	502	235	B	5 40°C 40%
TGR-180-S	-2°C / +8°C	1 795	700	850	399	R290	502	238	B	5 40°C 40%
TGR-225-S	-2°C / +8°C	2 245	700	850	543	R290	845	379	C	5 40°C 40%
PORTES VITRÉES										
TGRV-135-S	-2°C / +8°C	1 345	700	850	255	R290	502	241	C	5 40°C 40%
TGRV-180-S	-2°C / +8°C	1 795	700	850	399	R290	502	267	C	5 40°C 40%
TGRV-225-S	-2°C / +8°C	2 245	700	850	543	R290	845	397	D	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
PORTES PLEINES										
TGC-135-S	-20°C -15°C	1 345	700	850	255	R290	606	535	E	4 30°C 55%
TGC-180-S	-20°C -15°C	1 795	700	850	399	R290	606	556	E	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

- **TGRV-S :** porte double vitrage + éclairage LED
- **TSRV :** porte avec double vitrage + éclairage LED

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

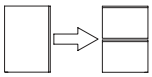
- Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Dosseret de 100 mm **(pas de sans dosseret)**
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières inox par porte, réglable en hauteur
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Conditions de travail : TGR 40°C , TGRV/TGC 32°C ambiant TGC / TGRV 32°C ambiant

LES ACCESSOIRES

- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=550 mm)**
  Réf : 561025 / 35 € HT

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques



	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif	562253	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés GN 1/1, profondeur 2x190 mm	580
	Positif	562254	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés GN 1/1(porte côté groupe), profondeur 100 et 190 mm	580

Pas de tiroirs sur les modèles négatifs



LED 6500 K



TGRV-180-S

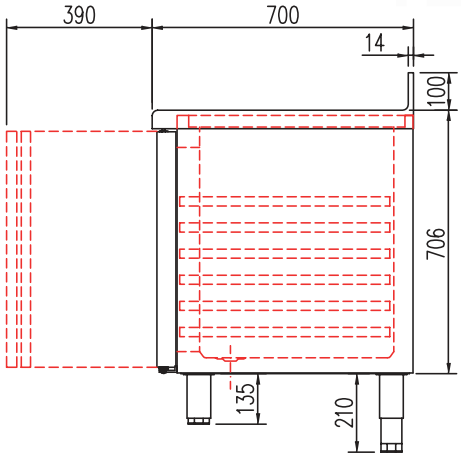


Tiroirs (en option)





TGR-180-S



MEUBLES GN 1/1 - 700
PORTES PLEINES OU VITRÉES

S-Line

CORECO

PORTES PLEINES



TGR-135-S 3 235 €
TGC-135-S 4 470 €



TGR-180-S 3 765 €
TGC-180-S 5 160 €



TGR-225-S 4 480 €

PORTES VITRÉES



TGRV-135-S 3 590 €



TGRV-180-S 4 370 €



TGRV-225-S 5 190 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
PORTES PLEINES										
TGR-135-S	-2°C / +8°C	1 345	700	850	255	R290	502	235	B	5 40°C 40%
TGR-180-S	-2°C / +8°C	1 795	700	850	399	R290	502	238	B	5 40°C 40%
TGR-225-S	-2°C / +8°C	2 245	700	850	543	R290	845	379	C	5 40°C 40%
PORTES VITRÉES										
TGRV-135-S	-2°C / +8°C	1 345	700	850	255	R290	502	241	C	5 40°C 40%
TGRV-180-S	-2°C / +8°C	1 795	700	850	399	R290	502	267	C	5 40°C 40%
TGRV-225-S	-2°C / +8°C	2 245	700	850	543	R290	845	397	D	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
PORTES PLEINES										
TGC-135-S	-20°C -15°C	1 345	700	850	255	R290	606	535	E	4 30°C 55%
TGC-180-S	-20°C -15°C	1 795	700	850	399	R290	606	556	E	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

- **TGRV-S :** porte double vitrage + éclairage LED
- **TSRV :** porte avec double vitrage + éclairage LED

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

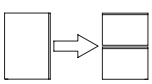
- Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Dosseret de 100 mm **(pas de sans dosseret)**
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières inox par porte, réglable en hauteur
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Conditions de travail : TGR 40°C , TGRV/TGC 32°C ambiant TGC / TGRV 32°C ambiant

LES ACCESSOIRES

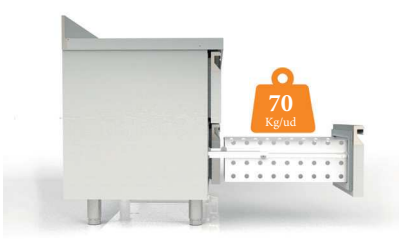
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=550 mm)**
  Réf : 561025 / 35 € HT

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques

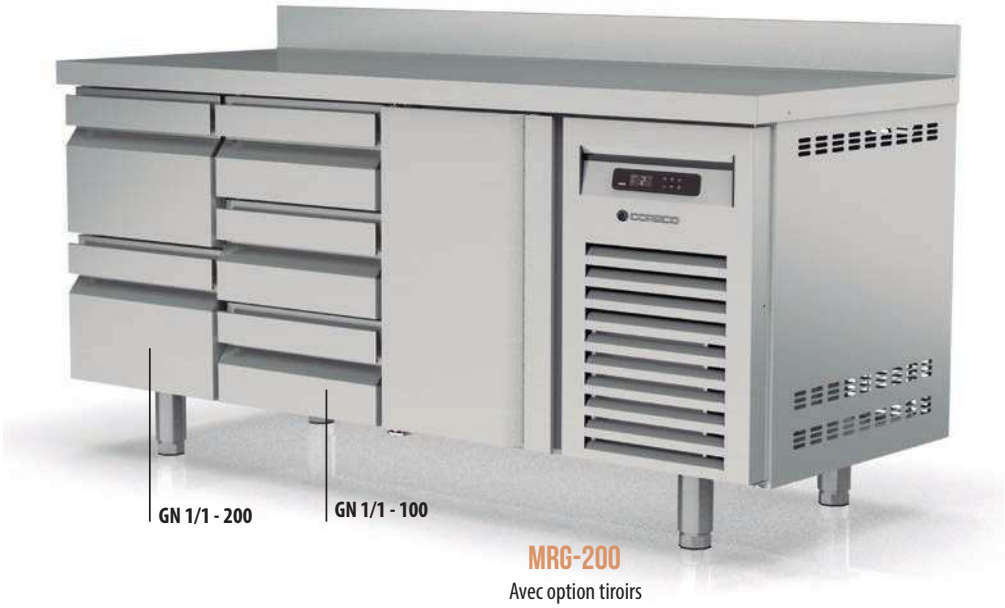
	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif	562253	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés GN 1/1, profondeur 2x190 mm	580
	Positif	562254	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés GN 1/1(porte côté groupe), profondeur 100 et 190 mm	580

Pas de tiroirs sur les modèles négatifs





MRG-200



MRG-200
Avec option tiroirs



Sans dosseret (en option)



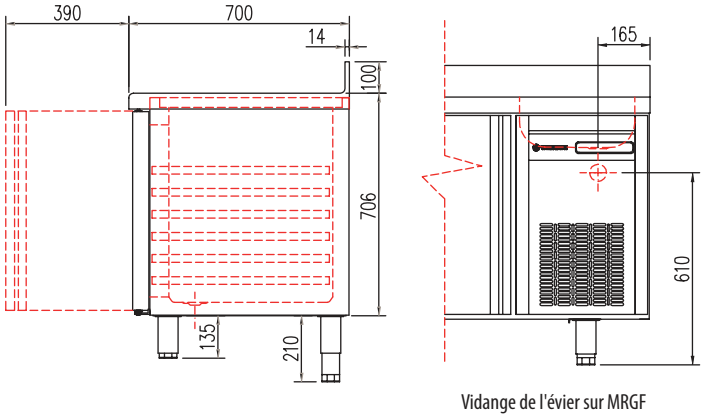
Serrure (en option)



Roulettes (en option)



Evier sur groupe pour modèle MRGF
340x360x160



Vidange de l'évier sur MRGF

MEUBLES GN 1/1 - 700
PORTES VITRÉES

TOP

LED 6500 K

CORECO



MRGV-150 **4 700 €**

MCGV-150 **5 410 €**



MRGV-200 **5 690 €**

MCGV-200 **6 485 €**



MRGV-250 **6 820 €**

MCGV-250 **7 650 €**



MRGV-300 **7 830 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
MRGV-150	-2°C / +8°C	1 345	700	850	255	R290	502	240	B	5 40°C 40%
MRGV-200	-2°C / +8°C	1 795	700	850	399	R290	502	246	B	5 40°C 40%
MRGV-250	-2°C / +8°C	2 245	700	850	543	R290	845	352	C	5 40°C 40%
MRGV-300	-2°C / +8°C	2 695	700	850	686	R290	845	369	C	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
MCGV-150	-20°C -15°C	1 345	700	850	255	R290	606	540	D	4 30°C 55%
MCGV-200	-20°C -15°C	1 795	700	850	399	R290	606	544	D	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

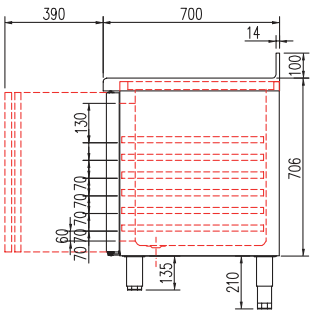
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en standard)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Portes vitrées (double vitrage) + éclairage LED
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Dégivrage par résistances en négatif
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / 11 € HT
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 200 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / 405 € HT
- **Tiroir neutre sur groupe**
  Réf : TG / 345 € HT
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / 110 € HT
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / 110 € HT
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / Même prix
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%



MRGV-250
Grilles et bacs en supplément





Sans dosseret (en option)



Thermostat électronique avec afficheur digital





Roulettes (en option)

CORECO

TOP

MEUBLES GN 1/1 - 700

PORTES PLEINES OU VITRÉES, SANS GROUPE

Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)
FROID POSITIF						
MRGP/MRGPV-120	-2°C/+8°C	1 045	700	850	255	300
MRGP/MRGPV-170	-2°C/+8°C	1 495	700	850	399	356
MRGP/MRGPV-220	-2°C/+8°C	1 945	700	850	543	485
MRGP/MRGPV-270	-2°C/+8°C	2 395	700	850	686	485
FROID NÉGATIF						
MCGP/MCGPV-120	-20°C/-15°C	1 045	700	850	255	353
MCGP/MCGPV-170	-20°C/-15°C	1 495	700	850	399	452
MCGP/MCGPV-220	-20°C/-15°C	1 945	700	850	543	610

INFOS PRODUITS

- **MRGP / MCGP :** contre-porte emboutie inox
- **MRGPV / MCGPV :** porte double vitrage + éclairage LED

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embout
- Connexion à droite en standard
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Condenseur ventilé et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Pas d'évaporation ni résistance pour les eaux de condensation
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Conditions de travail : MRGP / MCGP 40°C , MRGPV / MCGPV 32°C ambiant

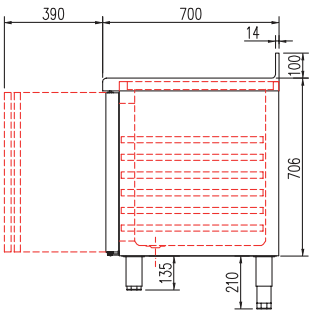
LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / 11 € HT
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Tiroirs pour MRG : Voir page 90**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / 110 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble**
  Réf : GG / 110 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / 405 € HT
- **Détendeur thermostatique, obligatoire si le groupe est à plus de 4 mètres. Installé en usine uniquement**
  Réf : VALVED'EXPANSION / 225 € HT
- **Vanne solenoïde**
  Réf : VALVE-SOLENOIDE / 225 € HT **(Uniquement en positif)**
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / Même prix
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix
- **Bac pour évaporation automatique**
  Réf : 56M171130001 / 155 € HT



MRGPV-270

Avec options clayettes, glissières supplémentaires.
Bacs non fournis (voir page 128)





Compartiment groupe démontable



Serrure (en option)



Tiroirs (en option)



PORTES PLEINES



MRGP-120	2 960 €
MCGP-120	3 390 €



MRGP-170	3 600 €
MCGP-170	4 085 €



MRGP-220	4 240 €
MCGP-220	4 855 €



MRGP-270	4 935 €

PORTES VITRÉES



MRGPV-120	3 485 €
MCGPV-120	3 965 €



MRGPV-170	4 415 €
MCGPV-170	4 850 €



MRGPV-220	5 405 €
MCGPV-220	5 785 €



MRGPV-270	6 430 €

MEUBLES GN 1/1 - 700
HAUTE EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

TOP

CORECO



HMRG-150 **4 475 €**



HMRG-200 **5 205 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
HMRG-150	-2°C / +8°C	1345	700	850	255	R290	502	187	A+	5 40°C 40%
HMRG-200	-2°C / +8°C	1795	700	850	399	R290	502	192	A	5 40°C 40%

INFOS PRODUITS

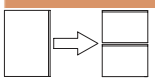
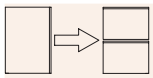
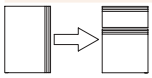
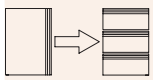
- Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304, avec angles arrondis et fond embouti.
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- Contreporte inox emboutie.
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Ventilateurs haute efficacité
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Condenseur ventilé et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Conditions de travail : 40°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / 11 € HT
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / 405 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / Même prix
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / 110 € HT

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif	560151	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 2 x 190 mm	940
	Positif	560258	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 2 x 190 mm côté groupe	940
	Positif	561572	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 1 x 100 mm et 1 x 300 mm	940
	Positif	560180	Remplacement d'une porte pleine par un kit 3 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 3 x 100 mm	1 250

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe. Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 128). L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.



Serrure (en option)



Roulettes (en option)



Contre-porte emboutie



1ER MEUBLE AVEC LA CLASSIFICATION A+





0,92 KW/24H





1,36 KW/24H

MEUBLES GN 1/1 TRAVERSANTS - 700

PORTES PLEINES

TOP

CORECO



MFCG-150 **4 370 €**



MFCG-200 **5 065 €**



MFCG-250 **6 190 €**



MFCG-300 **7 560 €**

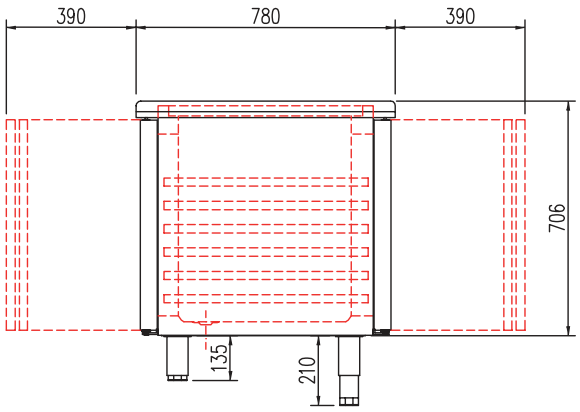
Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Classe climatique
MFCG-150	-2°C / +8°C	1 345	780	850	255	R290	845	355	5 40°C 40%
MFCG-200	-2°C / +8°C	1 795	780	850	399	R290	845	355	5 40°C 40%
MFCG-250	-2°C / +8°C	2 245	780	850	543	R290	1004	510	5 40°C 40%
MFCG-300	-2°C / +8°C	2 695	780	850	686	R290	1004	525	5 40°C 40%

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- Contre-porte emboutie inox
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 230/1/50
- Conditions de travail : 40°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / **11 € HT**
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Jeux de 2 glissières en U (L=613 mm)**
  Réf : 560472 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **200 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Remplacement d'une porte pleine par une porte vitrée**
  Réf : MFCGV / **200 € HT**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **110 € HT**
- **Tiroir neutre sur groupe**
  Réf : TG / **345 € HT**
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / **Même prix** **(Uniquement en positif)**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**





Serrure (en option)



Option porte vitrées (MFCGV)



Roulettes (en option)



Evier (en option)
340x360x160

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
MF-100	-2°C / +8°C	925	700	870	169	R290	502	277	D	5 40°C 40%
MFC-100	-2°C / +8°C	925	700	950	255	R290	502	277	D	5 40°C 40%
MF-140	-2°C / +8°C	1375	700	870	264	R290	845	490	D	5 40°C 40%
MFC-140	-2°C / +8°C	1375	700	950	399	R290	845	490	D	5 40°C 40%

INFOS PRODUITS

- **MFC :** - livré sur tampons
  - sans dosseret en standard (dosseret sur demande)
- **MF :** - pieds réglables en hauteur de 95 à 135 mm
  - avec dosseret en standard

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

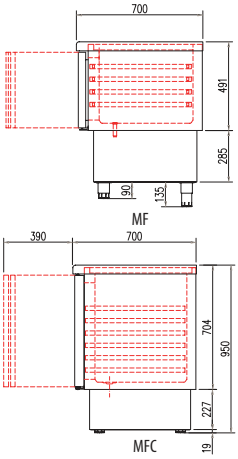
- Extérieur inox AISI-304
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
  - **Dosseret de 100 sur MF-100 et MF-140. Pour les autres modèles dosseret sur demande.**
- Contre-porte emboutie inox
- Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Dégivrage par résistances en négatif
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Conditions de travail : 40°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / 11 € HT
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 200 € HT
- **Remplacement d'une porte pleine par une porte vitrée pour MFC**
  Réf : MFCGV / 200 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / 405 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix

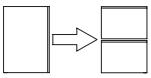
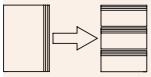
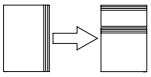
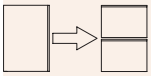
COMPARAISON ENTRE LES GAMMES MFC ET MRG

Référence	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité (L)
MFC-100	925	950	700	265
MRG-150	1345	850	700	265
MFC-140	1375	950	700	450
MRG-200	1795	850	700	450



LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif	562451	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs pour MF-100 et MF-140	500
	Positif	562452	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 3 tiroirs pour modèles MFC-100 et MFC-140, profondeur 3x100	1 250
	Positif	562453	1x100+1x320 pour MFC	940
	Positif	562454	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs pour modèles MFC-100 et MFC-140, profondeur 200	940

HAUTEUR 870 MM



MF-100 2 990 €



MF-140 3 400 €

HAUTEUR 950 MM



MFC-100
Bacs non inclus



MFC-140
Avec option tiroirs



MFC-100 3 320 €



MFC-140 3 950 €

MEUBLES SOUBASSEMENT GN1/1 - 700

TOP

CORECO



MFB-120 **4 055 €**



MFB-160 **4 815 €**

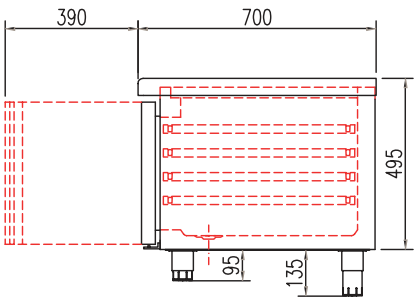
Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
PORTES PLEINES										
MFB-120	-2°C/+8°C	1 200	700	600	169	R290	414	270	D	5 40°C 40%
MFB-160	-2°C/+8°C	1 600	700	600	264	R290	502	337	E	5 40°C 40%

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- **MFB-120 et MFB-160 :** idéal pour les modules de cuissons largeur 400 mm
- Possibilité de fabriquer dessus spécial sur mesure (nous consulter)
- Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur central ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- 230V/1/50
- Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Dosseret sur demande, à préciser à la commande**
  Réf : AD / Même prix
- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / 11 € HT
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR4 / 138 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITR6 / 200 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / 405 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix
- **Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble**
  Réf : GG / 110 € HT



MEUBLES SOUBASSEMENT GN1/1 - 700

CORECO

TOP

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
TIROIRS										
MFB-120-CC	-2°C/+8°C	1 200	700	600	169	R290	414	270	D	5 40°C 40%
MFB-160-CC	-2°C/+8°C	1 600	700	600	264	R290	502	337	E	5 40°C 40%



MFB-120-CC **5 065 €**



MFB-160-CC **6 305 €**

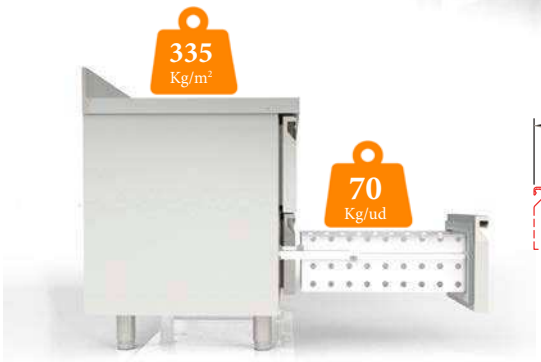
INFOS PRODUITS

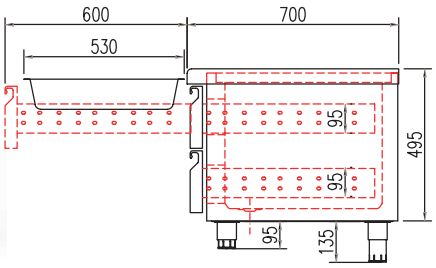
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- **MFB-CC :** tiroirs GN 1/1 profondeur 100 + **évaporateur entre les portes**
- Tiroirs réfrigérés démontables en inox, montés sur glissières inox télescopiques avec système d'auto-fermeture
- Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur central ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 230V/1/50
- Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Dosseret sur demande**
  Réf : AD / Même prix
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR4 / 138 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITR6 / 200 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / 405 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix
- **Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble**
  Réf : GG / 110 € HT







MEUBLES SOUBASSEMENT TIROIRS GN 2/1

TOP

US RANGE CORECO



KBR-47 **4 365 €**



KBR-65 **6 060 €**



KBR-83 **7 320 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nb de bacs par tiroirs	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
KBR-47	-2°C/+8°C	1 210	700	600	2 x GN2/1	169	R290	502	250	D	5 40°C 40%
KBR-65	-2°C/+8°C	1 660	700	600	2 x GN1/1 2 x GN2/1	264	R290	502	270	D	5 40°C 40%
KBR-83	-2°C/+8°C	2 110	700	600	4 x GN2/1	359	R290	502	276	D	5 40°C 40%

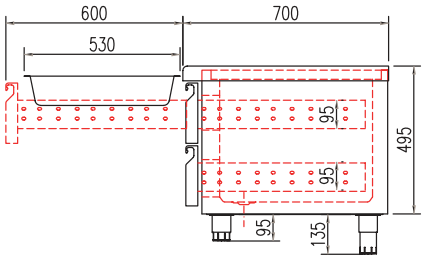
INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Tiroirs réfrigérés démontables en inox, montés sur glissières inox télescopiques avec système d'auto-fermeture
- Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 230V/1/50
- Conditions de travail : 40°C 40% ambiant

LES OPTIONS

- **Dosseret sur demande, à préciser à la commande**
  Réf : AD / **Même prix**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR4 / **138 € HT**
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR5 / **156 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITR6 / **200 € HT**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble**
  Réf : GG / **110 € HT**
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / **Même prix**





CORECO

TOP

MEUBLES SOUBASSEMENT GN1/1 - 700

SANS GROUPE

Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)	Gaz recommandé
PORTES PLEINES							
MFBP-105	-2°C/+8°C	1 045	700	600	169	178	R290
MFBP-150	-2°C/+8°C	1 495	700	600	264	245	R290
MFBP-195	-2°C/+8°C	1 945	700	600	359	304	R290
TIROIRS							
MFBP-105-CC	-2°C/+8°C	1 045	700	600	169	304	R290
MFBP-150-CC	-2°C/+8°C	1 495	700	600	264	485	R290

INFOS PRODUITS

- **MFBP :** portes en standards
- **MFBP-CC :** doubles tiroirs avec évaporateurs entre les portes

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Tiroirs GN 1/1 profondeur 100 réfrigérés démontables en inox, montés sur glissières inox télescopiques avec système d'auto-fermeture (modèles -CC)
- Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm
- Condenseur ventilé et extractible
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- **Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur**
- Bandeau de commande latéral et frontal démontable
- Performance de l'évaporateur avec Δt=12°C
- Pas d'évaporation ni résistance pour les eaux de condensation
- 230/1/50
- Conditions de travail : 40°C ambiant

LES OPTIONS

- **Dosseret sur demande**
  Réf : AD / Même prix
- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / 11 € HT
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / 405 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix
- **Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble**
  Réf : GG / 110 € HT
- **Détendeur thermostatique. Obligatoire si le groupe est à plus de 4 mètres. Installé en usine uniquement**
  Réf : VALVED'EXPANSION / 225 € HT
- **Vanne solenoïde**
  Réf : VALVE-SOLENOIDE / 225 € HT
- **Bac pour évaporation automatique**
  Réf : 56M171130001 / 155 € HT



2 Tiroirs
profondeur 100 mm



Remplacement des 2 tiroirs 2x1/3 par un tiroir 1x 2/3
(spécial bouteilles) au même prix

PORTES PLEINES



MFBP-105 **2 905 €**



MFBP-150 **3 500 €**



MFBP-195 **4 370 €**

TIROIRS



MFBP-105-CC **4 405 €**



MFBP-150-CC **5 375 €**

MEUBLES FROID HAUT RENDEMENT
PORTES PLEINES SUR ROULETTES

US RANGE CORECO



SD-27	2 470 €
SDN-27	3 745 €



SD-48	3 275 €
SDN-48	4 565 €



SD-60	3 560 €
SDN-60	5 080 €



SD-72	4 055 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
SD-27	-2°C / +8°C	701	805	915	204	R290	502	264	C	5 40°C 40%
SD-48	-2°C / +8°C	1 228	805	915	394	R290	502	725	C	5 40°C 40%
SD-60	-2°C / +8°C	1 532	805	915	500	R290	845	929	D	5 40°C 40%
SD-72	-2°C / +8°C	1 837	805	915	606	R290	845	935	D	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
SDN-27	-20°C -15°C	701	805	915	204	R290	361	300	D	4 30°C 55%
SDN-48	-20°C -15°C	1 228	805	915	394	R290	730	695	D	4 30°C 55%
SDN-60	-20°C -15°C	1 532	805	915	500	R290	907	784	D	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

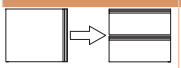
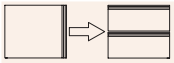
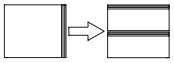
- Extérieur inox (sauf partie arrière)
- Intérieur inox avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Roues de série (2 avec freins et 2 sans)
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur
- Unité de condensation ventilée
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 230/1/50
- Conditions de travail : 38°C ambian

LES OPTIONS

- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Remplacement des roulettes d'origine par 4 pieds**
  Réf : 56A163000008 / Même prix
- **Remplacement des roulettes d'origine par 6 pieds**
  Réf : 56A163000010 / Même prix

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	Pour modèles	€ HT
	Positif	562487	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture	SD-27	885
	Positif	562488	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture	SD-48 / SD-72	885
	Positif	562489	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture	SD-60	885



SD-72



SD-72 avec option tiroirs



SD-27

MEUBLES FROID HAUT RENDEMENT
PORTES VITRÉES SUR ROULETTES

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
SDV-27	-2°C / +8°C	701	805	915	204	R290	502	271	C	5 40°C 40%
SDV-48	-2°C / +8°C	1 228	805	915	394	R290	502	737	C	5 40°C 40%
SDV-60	-2°C / +8°C	1 532	805	915	500	R290	845	941	D	5 40°C 40%
SDV-72	-2°C / +8°C	1 837	805	915	606	R290	845	952	D	5 40°C 40%



SDV-27 **2 840 €**



SDV-48 **3 905 €**



SDV-60 **4 300 €**



SDV-72 **5 045 €**

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox (sauf partie arrière)
- Intérieur inox avec angles arrondis et fond embouti
- **SDV :** Portes vitrées avec LED
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Roues de série (2 avec freins et 2 sans)
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur
- Unité de condensation ventilée
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- 230/1/50
- Conditions de travail : 38°C ambiant

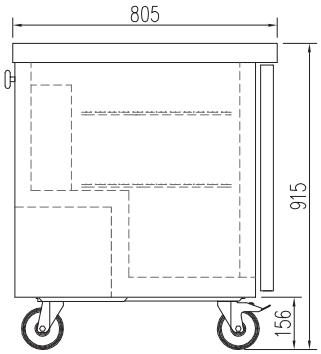
LES OPTIONS

- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Remplacement des roulettes d'origine par 4 pieds**
  Réf : 56A163000008 / Même prix
- **Remplacement des roulettes d'origine par 6 pieds**
  Réf : 56A163000010 / Même prix

LE + PRODUIT :
FROID VENTILÉ EN PARTIE ARRIÈRE



SDV-48



MEUBLES PÂTISSIERS 800

PORTES PLEINES



MRP-150 **4 170 €**

MCP-150 **5 115 €**



MRP-200 **5 080 €**

MCP-200 **6 095 €**



MRP-250 **5 960 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
MRP-150	-2°C/+8°C	1 495	800	850	362	R290	502	235	A	5 40°C 40%
MRP-200	-2°C/+8°C	2 020	800	850	562	R290	502	238	A	5 40°C 40%
MRP-250	-2°C/+8°C	2 545	800	850	761	R290	845	370	B	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
MCP-150	-20°C -15°C	1 495	800	850	362	R290	606	535	E	5 40°C 40%
MCP-200	-20°C -15°C	2 020	800	850	562	R290	606	556	E	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

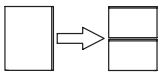
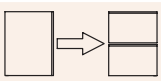
- Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- **MRP / MCP :** contre-porte emboutie inox
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- **Livré en standard sans dosseret (dosseret sur demande)**
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion epoxy
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 230/1/50
- Conditions de travail : MRP / MCP 40°C ambiant
- Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte (clayettes et plaques 600x400 non fournies)

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 600x400**
  Réf : 562486 / **35 € HT**
- **Dosseret sur demande, à préciser à la commande**
  Réf : AD / **Même prix**
- **Clayette inox pâtissière 600x400**
  Réf : 201300IP / **14 € HT**
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm)**
  Réf : 560119 / **30 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **200 € HT**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **110 € HT**
- **Extérieur blanc dessus inox**
  Voir page 129
- **Granit : remplacement dessus inox par dessus granit (Changement du dessus par un dessus sans dosseret) - prix au mètre linéaire**
  Réf : GRANIT / **815 € HT**
- **Remplacement par un évaporateur statique 150**
  Réf : STATIQUE-150 / **145 € HT**
- **Remplacement par un évaporateur statique 200**
  Réf : STATIQUE-200 / **170 € HT**
- **Remplacement par un évaporateur statique 250**
  Réf : STATIQUE-250 / **190 € HT**

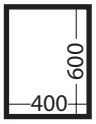
LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières télescopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif / Négatif	56M169120347	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs inox avec système d'auto-fermeture	1 265
	Positif/ Négatif	56M169120348	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs inox avec système d'auto-fermeture côté groupe	1 265

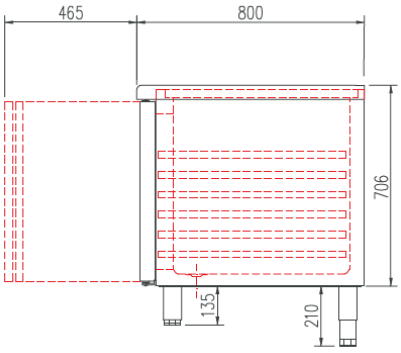
STATIQUE OU VENTILÉ ?

**La conservation des gâteaux, des tartes, des quiches ou des glaçages peut s'avérer très délicate.
Un flux d'air trop puissant pourra endommager vos produits.
Dans ce cas, Coreco propose des meubles avec un évaporateur statique traité anti-corosion.**





MRP-200
Avec option extérieur blanc dessus inox





Plan de travail granit (en option)



Serrure (en option)



Avec dosseret et roues (en option)

MEUBLES PÂTISSIERS 800
PORTES VITRÉES



MRPV-150	4 525 €
MCPV-150	5 705 €



MRPV-200	5 630 €
MCPV-200	6 780 €



MRPV-250	6 885 €
MCPV-250	7 540 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
MRPV-150	-2°C/+8°C	1 495	800	850	362	R290	502	244	C	4 30°C 55%
MRPV-200	-2°C/+8°C	2 020	800	850	562	R290	502	251	C	4 30°C 55%
MRPV-250	-2°C/+8°C	2 545	800	850	761	R290	845	358	D	4 30°C 55%
FROID NÉGATIF										
MCPV-150	-20°C -15°C	1 495	800	850	362	R290	606	544	E	4 30°C 55%
MCPV-200	-20°C -15°C	2 020	800	850	562	R290	606	569	E	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

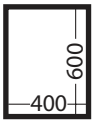
- Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- **MRPV/MCPV :** porte double vitrage + éclairage LED
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- **Livré en standard sans dosseret (dosseret sur demande)**
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 230/1/50
- Conditions de travail : MRPV / MCPV 32°C ambiant
- Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte (clayettes et plaques 600x400 non fournies)

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 600x400**
  Réf : 562486 / 35 € HT
- **Dosseret sur demande, à préciser à la commande**
  Réf : AD / Même prix
- **Clayette inox pâtissière 600x400**
  Réf : 201300IP / 14 € HT
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm)**
  Réf : 560119 / 30 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 200 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / 405 € HT
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / 110 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / 110 € HT
- **Extérieur blanc dessus inox**
  Voir page 129
- **Granit : remplacement dessus inox par dessus granit (Changement du dessus par un dessus sans dosseret) - prix au mètre linéaire**
  Réf : GRANIT / 815 € HT
- **Remplacement par un évaporateur statique 150**
  Réf : STATIQUE-150 / 145 € HT
- **Remplacement par un évaporateur statique 200**
  Réf : STATIQUE-200 / 170 € HT
- **Remplacement par un évaporateur statique 250**
  Réf : STATIQUE-250 / 190 € HT

STATIQUE OU VENTILÉ ?

**La conservation des gâteaux, des tartes, des quiches ou des glaçages peut s'avérer très délicate.
Un flux d'air trop puissant pourra endommager vos produits.
Dans ce cas, Coreco propose des meubles avec un évaporateur statique traité anti-corosion.**





MRPV-250
Avec clayettes supplémentaires



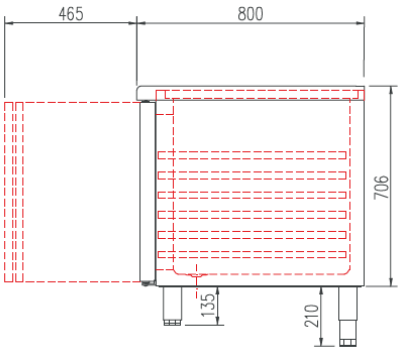
Plan de travail granit (en option)



Serrure (en option)



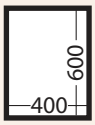
Avec dosseret et roues (en option)



MEUBLES PÂTISSIERS 800
PORTES PLEINES SANS GROUPE

TOP

CORECO



Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)	Gaz recommandé
FROID POSITIF							
MRPP-120	-2°C/+8°C	1 195	800	850	255	304	R290
MRPP-170	-2°C/+8°C	1 720	800	850	399	356	R290
MRPP-220	-2°C/+8°C	2 245	800	850	543	485	R290
FROID NÉGATIF							
MCPP-120	-20°C/-15°C	1 195	800	850	255	353	R290
MCPP-170	-20°C/-15°C	1 720	800	850	399	452	R290
MCPP-220	-20°C/-15°C	2 245	800	850	543	610	R290



MRPP-120	3 230 €
MCPP-120	3 510 €



MRPP-170	4 105 €
MCPP-170	4 440 €



MRPP-220	4 655 €
MCPP-220	4 990 €

INFOS PRODUITS

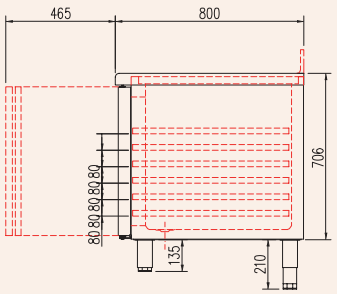
- **MRPP / MCPP :** contre-porte emboutie inox

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- **Livré en standard sans dosseret (dosseret sur demande)**
- Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte (clayettes et plaques 600x400 non fournies)
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- **Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur**
- Bandeau de commande latéral et frontal démontable
- Performance de l'évaporateur avec Δt=12°C
- Pas d'évaporation ni de résistance pour les eaux de condensation
- 230/1/50
- Conditions de travail : 40°C ambiant

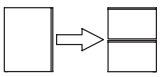
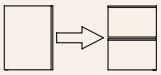
LES OPTIONS

- **Dosseret sur demande, à préciser à la commande**
  Réf : AD / Même prix
- **Clayette inox pâtissière 600x400**
  Réf : 201300IP / 14 € HT
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm)**
  Réf : 560119 / 30 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / 405 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble**
  Réf : GG / 110 € HT
- **Granit : remplacement dessus inox par dessus granit (Changement du dessus par un dessus sans dosseret) - prix au mètre linéaire**
  Réf : GRANIT / 815 € HT
- **Détendeur thermostatique. Obligatoire si le groupe est à plus de 4 mètres, Installé en usine uniquement**
  Réf : VALVED'EXPANSION / 225 € HT
- **Vanne solenoïde**
  Réf : VALVE-SOLENOIDE / 225 € HT
- **Statique 150 (pour les 120)**
  Réf : STATIQUE-150 / 145 € HT
- **Statique 200 (pour les 170)**
  Réf : STATIQUE-200 / 170 € HT
- **Statique 250 (pour les 220)**
  Réf : STATIQUE-250 / 190 € HT
- **Bac pour évaporation automatique**
  Réf : 56M171130001 / 155 € HT



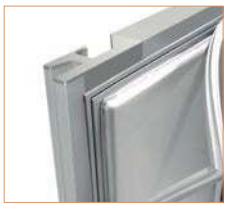
LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières télescopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif / Négatif	56M169120347	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs inox avec système d'auto-fermeture	1 265
	Positif/ Négatif	56M169120348	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs inox avec système d'auto-fermeture côté groupe	1 265



Serrure (en option)



Contre-porte emboutie

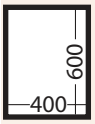


Clayettes (en option)



Compartiment groupe démontable

Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)	Gaz recommandé
FROID POSITIF							
MRPPV-120	-2°C/+8°C	1 195	800	850	255	304	R290
MRPPV-170	-2°C/+8°C	1 720	800	850	399	356	R290
MRPPV-220	-2°C/+8°C	2 245	800	850	543	485	R290
FROID NÉGATIF							
MCPPV-120	-20°C/-15°C	1 195	800	850	255	353	R290
MCPPV-170	-20°C/-15°C	1 720	800	850	399	452	R290
MCPPV-220	-20°C/-15°C	2 245	800	850	543	610	R290



INFOS PRODUITS

- **MRPPV/MCPPV :** porte double vitrage + éclairage LED

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte (clayettes et plaques 600x400 non fournies)
- Livré en standard sans dosseret (dosseret sur demande)
- **Livré en standard en ventilé : statique sur demande**
- Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur. Bandeau de commande latéral et frontal démontable
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- **Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur**
- Bandeau de commande latéral et frontal démontable
- Performance de l'évaporateur avec Δt=12°C
- Pas d'évaporation ni de résistance pour les eaux de condensation
- 230/1/50
- Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Dosseret sur demande, à préciser à la commande**
  Réf : AD / Même prix
- **Clayette inox pâtissière 600x400**
  Réf : 201300IP / 14 € HT
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm)**
  Réf : 560119 / 30 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / 405 € HT
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / 110 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble**
  Réf : GG / 110 € HT
- **Granit : remplacement dessus inox par dessus granit (Changement du dessus par un dessus sans dosseret) - prix au mètre linéaire**
  Réf : GRANIT / 815 € HT
- **Détendeur thermostatique. Obligatoire si le groupe est à plus de 4 mètres, Installé en usine uniquement**
  Réf : VALVED'EXPANSION / 225 € HT
- **Vanne solenoïde**
  Réf : VALVE-SOLENOIDE / 225 € HT
- **Statique 150 (pour les 120)**
  Réf : STATIQUE-150 / 145 € HT
- **Statique 200 (pour les 170)**
  Réf : STATIQUE-200 / 170 € HT
- **Statique 250 (pour les 220)**
  Réf : STATIQUE-250 / 190 € HT
- **Bac pour évaporation automatique**
  Réf : 56M171130001 / 155 € HT



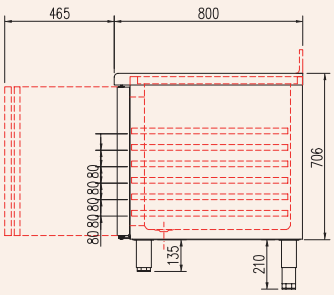
MRPPV-120	3 655 €
MCPPV-120	4 115 €



MRPPV-170	5 040 €
MCPPV-170	5 485 €



MRPPV-220	5 690 €
MCPPV-220	6 180 €





Clayettes (en option)

REFROIDISSEURS À BOUTEILLES
FOND PLAT

Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nb de portes	Nb de séparations intérieures	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
EBEG-70	+2°C/+8°C	705	545	840	1	0	110	R600a	144	66
EBEG-100	+2°C/+8°C	1 020	545	840	2	1	170	R600a	167	111
EBEG-150	+2°C/+8°C	1 510	545	840	3	2	260	R600a	236	128
EBEG-200	+2°C/+8°C	2 010	545	840	4	3	350	R600a	360	187

EXTÉRIEUR EN TÔLE PLASTIFIÉE



EBEG-70-EA	765 €
EBEG-70-EA-LOGO	815 €



EBEG-100-EA	880 €
EBEG-100-EA-LOGO	935 €



EBEG-150-EA	1 185 €
EBEG-150-EA-LOGO	1 235 €



EBEG-200-EA	1 375 €
EBEG-200-EA-LOGO	1 425 €

SPÉCIAL ÉVÈNEMENTIEL



EBEG-100-EA/EVENT	1 240 €



EBEG-200-EA/EVENT	1 890 €

INFOS PRODUITS

- Pour un stockage économique des bouteilles et canettes avec un froid maximum
- Dessus en inox AISI-304
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Compresseur hermétique ventilé
- **Evaporateur statique**
- Interrupteur M/A et thermostat électro-mécanique
- 230/1/50
- Condenseur ventilé et extractible
- **EBEG-EA :**
  - Extérieur en tôle plastifiée blanche (sauf arrière en galva)
  - Intérieur en galva
- **EBEG-EA-LOGO :** Modèle incluant la personnalisation (couleur simple ou logo). Nous fournir le fichier en HD
- **EBEG spécial évènementiel :**
  - Poignées de manutention
  - Thermostat masqué
  - Pare chocs dans les coins
  - Monté sur chassis avec roulettes

EXEMPLES DE PERSONNALISATION - RÉF : EBEG-EA-LOGO







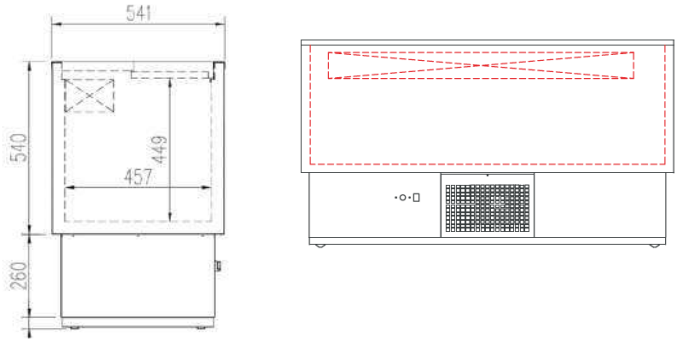


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nb de portes	Nb de séparations intérieures	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
EBEG-70	+2°C/+8°C	705	545	840	1	0	110	R600a	144	66
EBEG-100	+2°C/+8°C	1 020	545	840	2	1	170	R600a	167	111
EBEG-150	+2°C/+8°C	1 510	545	840	3	2	260	R600a	236	128
EBEG-200	+2°C/+8°C	2 010	545	840	4	3	350	R600a	360	187

INFOS PRODUITS

- Pour un stockage économique des bouteilles et canettes avec un froid maximum
- Dessus en inox AISI-304
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Compresseur hermétique ventilé
- **Evaporateur statique**
- Interrupteur M/A et thermostat électro-mécanique
- 230/1/50
- Condenseur ventilé et extractible
- **EBEG-I :**
  - Extérieur en inox AISI-304 (sauf arrière en galva)
  - Intérieur en inox AISI-304 18/10



EXTÉRIEUR EN INOX



EBEG-70-I **1 040 €**



EBEG-100-I **1 235 €**



EBEG-150-I **1 735 €**



EBEG-200-I **1 975 €**

REFROIDISSEURS À BOUTEILLES
COOLERS - BOTELLEROS

EXTÉRIEUR EN TÔLE PLASTIFIÉE



BE-100-EA **1 320 €**



BE-150-EA **1 940 €**



BE-200-EA **2 275 €**

EXTÉRIEUR EN INOX



BE-100-I **1 575 €**



BE-150-I **2 245 €**



BE-200-I **2 640 €**



BE-250-I **3 295 €**



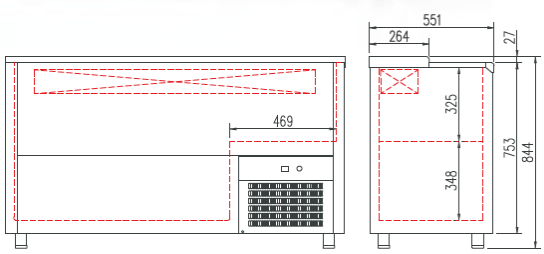
BE-300-I **4 190 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nb de portes	Nb de séparations intérieures	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
BE-100	+2°C/+8°C	1 010	550	850	2	1	270	230V-50Hz	R290	206	150	D
BE-150	+2°C/+8°C	1 500	550	850	3	2	420	230V-50Hz	R290	230	155	C
BE-200	+2°C/+8°C	1 990	550	850	4	3	580	230V-50Hz	R290	255	160	D
BE-250	+2°C/+8°C	2 480	550	850	5	4	720	230V-50Hz	R290	488	238	D
BE-300	+2°C/+8°C	2 970	550	850	6	5	860	230V-50Hz	R290	502	245	D

INFOS PRODUITS

- Pour un stockage économique des bouteilles et canettes avec un froid maximum
- Portes inox coulissantes sur le dessus
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- Compresseur hermétique ventilé
- **Evaporateur statique**
- Interrupteur M/A et thermostat électro-mécanique
- 230/1/50
- Condenseur ventilé et extractible
- **BE-EA :**
  - Extérieur en tôle plastifiée blanche (sauf arrière)
  - Intérieur en galva
- **BE-I :**
  - Extérieur en inox AISI-304 (sauf arrière)
  - Intérieur en inox AISI-304 18/10







BE-100-EA









Portillon avec serrure
(nous consulter)

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
MP-160	1 604	426	1 031
MP-190	1 804	426	1 031

En dessous d'une commande de 5 pièces, un surcoût emballage et palettes sera facturé au prix net de 25 € par commande



MP-160	500 €
MP-160-LOGO	555 €



MP-190	640 €
MP-190-LOGO	665 €

INFOS PRODUITS

- Structure en tube d'acier laminé à finition époxy, formée de 4 panneaux reliés par des charnières articulées battantes et munies de 4 pieds en nylon
- Tablette en acier galvanisé fixé par 2 charnières centrales et 2 charnières latérales
- Panneaux latéraux et frontaux en acier galvanisée finition époxy
- Peinture anti-griffure
- **MP-LOGO :** Modèle incluant la personnalisation (couleur simple ou logo). Nous fournir le fichier en HD




Zone d'impression MP-160
1553x840 mm


Zone d'impression MP-190
1753x840 mm

EXEMPLES DE PERSONNALISATION - RÉF : MP-LOGO

(MINIMUM DE COMMANDE 5 PIÈCES)



ARRIÈRE-BAR 520
AVEC PORTES VITRÉES HAUTEUR 850

CLASSIC

LED 6500 K

CORECO

EXTERIEUR EN ACIER GALVANISÉ NOIR

PORTES BATTANTES



ERH-150-L **1 365 €**



ERH-250-L **1 835 €**



ERH-350-L **2 295 €**

PORTES COULISSANTE



ERHS-250-L **1 865 €**



ERHS-350-L **2 665 €**

EXTERIEUR EN ACIER INOX

PORTES BATTANTES



ERH-150-LI **1 625 €**



ERH-250-LI **2 145 €**



ERH-350-LI **2 640 €**

PORTES COULISSANTE



ERHS-250-LI **2 170 €**



ERHS-350-LI **2 745 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nombre de portes battantes	Nombre de portes coulissantes	Nombre de cannettes (33 cl)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
PORTES BATTANTES											
ERH-150-L	+2°C/+8°C	620	520	850	1	-	150	R290	255	200	C
ERH-250-L	+2°C/+8°C	925	520	850	2	-	225	R290	480	351	D
ERH-350-L	+2°C/+8°C	1375	520	850	3	-	320	R290	502	375	D
PORTES COULISSANTES											
ERHS-250-L	+2°C/+8°C	925	520	850	-	2	225	R290	480	351	D
ERHS-350-L	+2°C/+8°C	1375	520	850	-	2	320	R290	502	375	D

INFOS PRODUITS

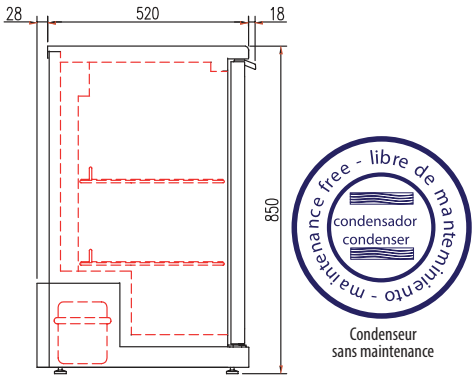
- **ERH -L :** extérieur **en acier plastifié noir**, intérieur en acier plastifié gris, **portes battantes** double vitrage **avec serrure**
- **ERH-LI :** extérieur en **acier inox**, intérieur en acier plastifié gris, **portes battantes** double vitrage **avec serrure**
- **ERHS-L :** extérieur en **acier plastifié noir**, intérieur en acier plastifié gris, **portes coulissantes** en double vitrage
- **ERHS-LI :** extérieur en **acier inox**, intérieur en acier plastifié gris, **portes coulissantes** double vitrage
- Gamme destinée au stockage des bouteilles et canettes
- Unité de condensation sans enretien

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Éclairage intérieur en standard LED
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- 230V/1/50
- Livré avec 2 clayettes rilsan réglables en hauteur
- Livré sur tampons réglables (1.8 à 3.5 cm)
- Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 520x374 mm (pour modèle 150)**
  Réf : 560436 / 105 € HT
- **Clayette rilsan 820x374 mm (pour modèle 250)**
  Réf : 560437 / 125 € HT
- **Clayette rilsan 1270x374 mm (pour modèle 350)**
  Réf : 560438 / 140 € HT
- **Support en plastique pour clayette**
  Réf : 560019 / 6 € HT
- **Serrure pour portes vitrées coulissantes**
  Réf : 567000000027 / 110 € HT



Condenseur sans maintenance

ARRIÈRE-BAR 520
AVEC PORTES PLEINES HAUTEUR 850

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nombre de portes battantes	Nombre de cannettes (33 cl)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
NRH-150-L	+2°C/+8°C	620	520	850	1	150	R290	255	200	C
NRH-250-L	+2°C/+8°C	925	520	850	2	225	R290	480	351	D
NRH-350-L	+2°C/+8°C	1375	520	850	3	320	R290	502	375	D

INFOS PRODUITS

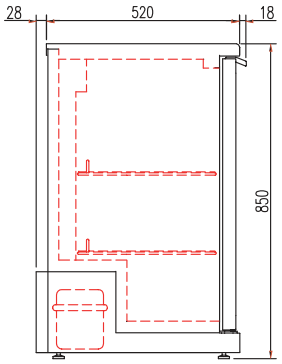
- **NRH-L :** extérieur **acier galvanisé plastifié noir**, Intérieur acier plastifié gris
- **NRH-LI :** extérieur **acier inox**, Intérieur acier plastifié gris
- Gamme destinée au stockage des bouteilles et canettes
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- 230/1/50
- Livré avec 2 clayettes rilsan réglables en hauteur
- Livré sur tampons réglables (1.8 à 3.5 cm)
- Conditions de travail : + 2°C + 8°C à 32°C ambiant

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Serrure en standard
- Unité de condensation sans entretien
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 520x374 mm (pour modèles 150)**
  Réf : 560436 / 105 € HT
- **Clayette rilsan 820x374 mm (pour modèles 250)**
  Réf : 560437 / 125 € HT
- **Clayette rilsan 1270x374 mm (pour modèles 350)**
  Réf : 560438 / 140 € HT
- **Support en plastique pour clayette**
  Réf : 560019 / 6 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT





Condenseur sans maintenance



EXTÉRIEUR EN ACIER GALVANISÉ NOIR


NRH-150-L **1 295 €**


NRH-250-L **1 725 €**


NRH-350-L **2 140 €**

EXTÉRIEUR EN ACIER INOX


NRH-150-LI **1 510 €**


NRH-250-LI **2 110 €**


NRH-350-LI **2 640 €**

ARRIÈRE-BAR 530 - SNACK-BAR

PORTES PLEINES AVEC GROUPE HAUTEUR 820

CLASSIC

CORECO

ACIER PLASTIFIÉ NOIR



SB-150 **3 280 €**



SB-200 **3 895 €**



SB-250 **4 505 €**

EXTÉRIEUR INOX



SBI-150 **3 385 €**



SBI-200 **4 015 €**



SBI-250 **4 660 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Etagères	Nombre de cannettes (33 cl)Z	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
SB/SBI-150	+2°C/+8°C	1 485	530	820-880	4	345	325	R290	845	400	D
SB/SBI-200	+2°C/+8°C	2 025	530	820-880	6	540	490	R290	845	407	D
SB/SBI-250	+2°C/+8°C	2 565	530	820-880	8	725	650	R290	845	413	D

INFOS PRODUITS

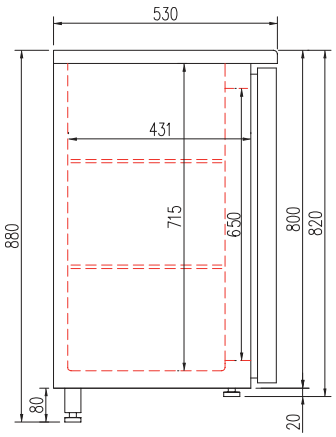
- **SB :** Extérieur en acier plastifié noir
- **SBI :** Extérieur inox

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Intérieur en acier plastifié gris
- Conçu pour les boissons et les produits emballés
- Encastrable
- Double vitrage sur cadre à charnières
- Étagères en rilsan, réglables en hauteur
- Compresseur hermétique à couple de démarrage élevé
- Dégivrage par résistance
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m^3, faible GWP et effet ODP nul
- Pieds réglables, avec supplément pour hauteur 880 mm (inclus)
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Température de fonctionnement CC2 (32°C 65%)
- Tension monophasée 230V - 50Hz

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan grise 465x355 mm (pour modèles 150/200)**
  Réf : 562300 / **40 € HT**
- **Clayette rilsan grise 1005x355 mm (pour modèles 200/250)**
  Réf : 562257 / **45 € HT**
- **Clayette inox perforée porte centrale**
  Réf : 56E109050092 / **105 € HT**
- **Clayette inox perforée porte extrémités**
  Réf : 56E109050080 / **105 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR4 / **138 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITR6 / **200 € HT**
- **Séparateur intérieur pour tiroir snack bar**
  Réf : 566027130016 / **25 € HT**
- **Serrure droite pour porte pleine gamme SB**
  Réf : 562903 / **50 € HT**
- **Serrure gauche pour porte pleine gamme SB**
  Réf : 562904 / **50 € HT**





Clayette perforée (en option)



CORECO

LED 6500 K

CLASSIC

ARRIÈRE-BAR 530 - SNACK-BAR
PORTES VITRÉES AVEC GROUPE HAUTEUR 820

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Etagères	Nombre de cannettes (33 cl)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
SBE/SBIE-150	0°C/+7°C	1 485	530	820-880	4	350	325	R290	613	300	D
SBE/SBIE-200	0°C/+7°C	2 025	530	820-880	6	525	490	R290	678	310	D
SBE/SBIE-250	0°C/+7°C	2 565	530	820-880	8	725	650	R290	743	320	D

INFOS PRODUITS

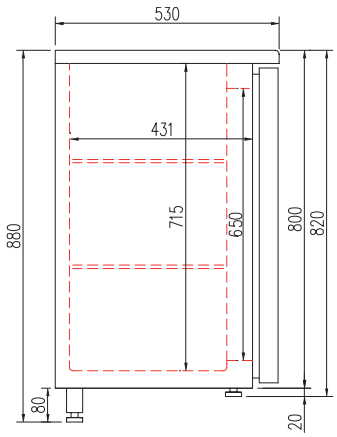
- **SBE** : Extérieur en acier plastifié noir
- **SBIE :** Extérieur inox

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Intérieur en acier plastifié gris
- Conçu pour les boissons et les produits emballés
- Encastrable
- Double vitrage sur cadre à charnières
- Étagères en rilsan, réglables en hauteur
- Compresseur hermétique à couple de démarrage élevé
- Dégivrage par résistance
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m^3, faible GWP et effet ODP nul
- Pieds réglables, avec supplément pour hauteur 880 mm (inclus)
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Température de fonctionnement CC2 (32°C 65%)
- Tension monophasée 230V - 50Hz

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan grise 465x355 mm (pour modèles 150/200)**
  Réf : 562300 / 40 € HT
- **Clayette rilsan grise 1005x355 mm (pour modèles 200/250)**
  Réf : 562257 / 45 € HT
- **Clayette inox perforée porte centrale**
  Réf : 56E109050092 / 105 € HT
- **Clayette inox perforée porte extrémités**
  Réf : 56E109050080 / 105 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR4 / 138 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITR6 / 200 € HT
- **Séparateur intérieur pour tiroir snack bar**
  Réf : 566027130016 / 25 € HT




Clayette perforée (en option)



ACIER PLASTIFIÉ NOIR



SBE-150 **3 665 €**



SBE-200 **4 485 €**



SBE-250 **5 315 €**

EXTÉRIEUR INOX



SBIE-150 **3 795 €**



SBIE-200 **4 640 €**



SBIE-250 **5 490 €**

ARRIÈRE-BAR 530 - SNACK-BAR
SANS GROUPE HAUTEUR 820

CLASSIC

CORECO

PORTES PLEINES



SBP-140 **2 830 €** SBIP-140 **2 930 €** SBP-190 **3 315 €** SBIP-190 **3 445 €** SBP-240 **3 855 €** SBIP-240 **4 005 €**

PORTES VITRÉES



SBEP-140 **3 215 €** SBIEP-140 **3 340 €** SBEP-190 **3 920 €** SBIEP-190 **4 065 €** SBEP-240 **4 660 €** SBIEP-240 **4 830 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Etagères	Nombre de cannettes (33 cl)	Capacité (L)	Voltage	Puissance frigorifique (W)
PORTES PLEINES									
SBP/SBIP-140	0°C/+7°C	1 315	530	820-880	4	350	325	230V-50Hz	480
SBP/SBIP-190	0°C/+7°C	1 855	530	820-880	6	525	490	230V-50Hz	500
SBP/SBIP-240	0°C/+7°C	2 395	530	820-880	8	725	650	230V-50Hz	520
PORTES VITRÉES									
SBEP/SBIEP-140	0°C/+7°C	1 315	530	820-880	4	350	325	230V-50Hz	480
SBEP/SBIEP-190	0°C/+7°C	1 855	530	820-880	6	525	490	230V-50Hz	500
SBEP/SBIEP-240	0°C/+7°C	2 395	530	820-880	8	725	650	230V-50Hz	520

Évaporateur conçu pour fonctionner avec des gaz HC ou HFC

INFOS PRODUITS

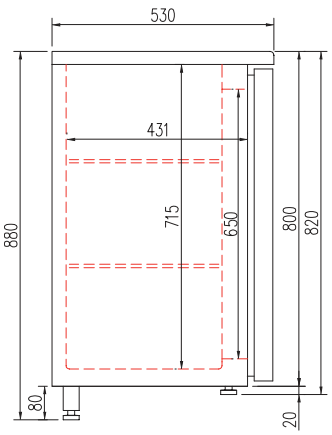
- **SBP et SBEP** : Extérieur en acier plastifié noir
- **SBIP et SBIEP** : Extérieur inox

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Intérieur en acier plastifié gris
- Conçu pour les boissons et les produits emballés
- Eclairage intérieur par LED
- Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur, gaz R290a recommandé, évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur
- Pieds réglables, avec supplément pour hauteur 880 mm (inclus)
- Double vitrage sur cadre à charnières
- Étagères en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur
- Système d'évaporation à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GW
- Tension monophasée 230V - 50Hz
- Performances de l'évaporateur avec Δt=12°C
- Condition de travail : CC2 (32°C 65%) ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan grise 465x355 mm (pour modèles 150/200)**
  Réf : 562300 / 40 € HT
- **Clayette rilsan grise 1005x355 mm (pour modèles 200/250)**
  Réf : 562257 / 45 € HT
- **Détendeur thermostatique. Installé en usine uniquement**
  Réf : VALVED'EXPANSION / 225 € HT
- **Vanne solenoïde**
  Réf : VALVE-SOLENOIDE / 225 € HT
- **Clayette inox perforée porte centrale**
  Réf : 56E109050092 / 105 € HT
- **Clayette inox perforée porte extrémités**
  Réf : 56E109050080 / 105 € HT
- **Bac d'évaporation pour meuble Coreco snack bar**
  Réf : 567000000036 / 370 € HT
- **Séparateur intérieur pour tiroir snack bar**
  Réf : 566027130016 / 25 € HT





SBIP-140



SBIEP-240

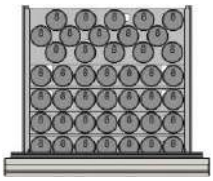
INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier plastifié noir ou acier inoxydable AISI-304
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Guides télescopiques AISI-304, démontables avec loquet de sécurité
- Capacité de charge : 65 kg
- Poignées ergonomiques, nettoyage facile
- Séparateurs intérieurs adaptables à différentes tailles (en option)
- Set de tiroirs, interchangeables avec portes



CAPACITÉ CANETTES ET BOUTEILLES

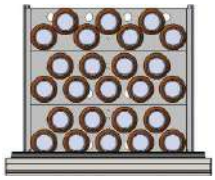
ø 53 mm - Quantité : 43



ø 60 mm - Quantité : 34



ø 66 mm - Quantité : 25



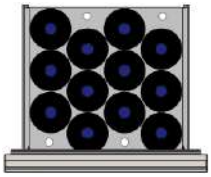
ø 70 mm - Quantité : 24



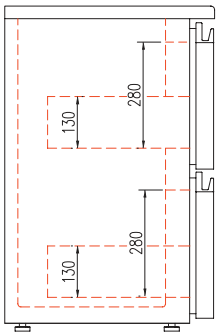
ø 80 mm - Quantité : 15



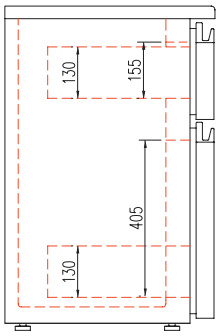
ø 105 mm - Quantité : 12



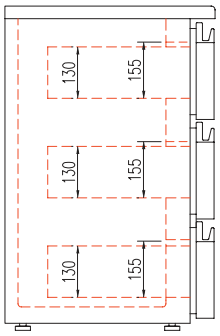
HAUTEUR DES TIROIRS



562259/562260



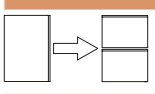
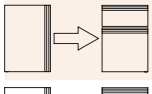
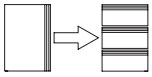
562473/562474



562471/562472



LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

	Référence	Description	Pour modèles	€ HT
	562260 562259	Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir double 1/2+1/2 noir Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir double 1/2+1/2 inox	SB/SBP SBI/SBIP	720 780
	562473 562474	Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir double 1/3+2/3 noir Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir double 1/3+2/3 inox	SB/SBP SBI/SBPI	720 780
	562471 562472	Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir triple 1/3+1/3+1/3 noir Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir triple 1/3+1/3+1/3 inox	SB/SBP SBI/SBPI	1 060 1 115

ARRIÈRE-BAR 600
SÉRIE S-LINE

CLASSIC S-Line CORECO

PORTES PLEINES



FSR-150-S **3 355 €**



FSR-200-S **4 040 €**



FSR-250-S **4 725 €**

PORTES VITRÉES



FSRV-150-S **3 800 €**



FSRV-200-S **4 700 €**



FSRV-250-S **5 610 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe énergétique
PORTES PLEINES										
FSR-150-S	-2°C/+8°C	1 495	600	1 040	325	R290	502	235	B	5 40°C 40%
FSR-200-S	-2°C/+8°C	2 020	600	1 040	504	R290	502	238	B	5 40°C 40%
FSR-250-S	-2°C/+8°C	2 545	600	1 040	684	R290	845	379	C	5 40°C 40%
PORTES VITRÉES										
FSRV-150-S	-2°C/+8°C	1 495	600	1 040	325	R290	502	247	C	5 40°C 40%
FSRV-200-S	-2°C/+8°C	2 020	600	1 040	504	R290	502	253	D	5 40°C 40%
FSRV-250-S	-2°C/+8°C	2 545	600	1 040	684	R290	845	397	D	5 40°C 40%

INFOS PRODUITS

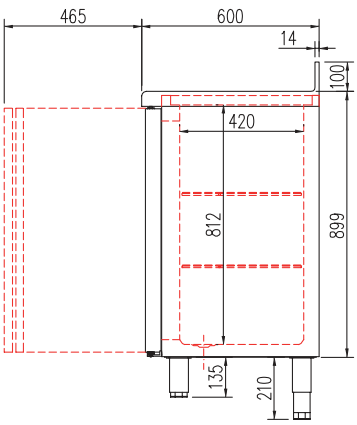
- **FSRV :** portes double vitrage + éclairage LED

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Dosseret de 100 mm en standard (pas de sans dosseret)
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur sur supports plastiques
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Evaporateur ventilé avec revêtement époxy anticorrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m3, épaisseur 60 mm sans effet ODP et GWP
- Tiroir neutre sur groupe de série
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Groupe extractible sur glissières
- 230/1/50
- Conditions de travail : FSR 40°C ambiant FSRV 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)**
  Réf : 560582 / 35 € HT
- **Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)**
  Réf : 560583 / 35 € HT
- **Support plastique pour clayette (à commander par 4)**
  Réf : 560584 / 5 € HT





FSRV-200-S



FSR-200-S





Combinaison avec les meubles neutres
voir page 120

ARRIÈRE-BAR 600
PORTES PLEINES



FMR-150 **3 840 €**



FMR-200 **4 625 €**



FMR-250 **5 475 €**



FMR-300 **6 330 €**

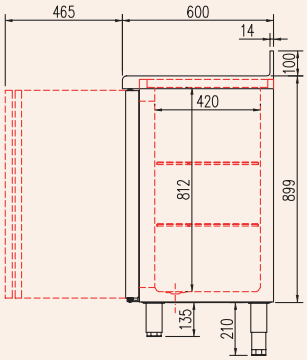
Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FMR-150	-2°C/+8°C	1 495	600	1 040	325	R290	502	235	B	5 40°C 40%
FMR-200	-2°C/+8°C	2 020	600	1 040	504	R290	502	238	B	5 40°C 40%
FMR-250	-2°C/+8°C	2 545	600	1 040	684	R290	845	340	C	5 40°C 40%
FMR-300	-2°C/+8°C	3 070	600	1 040	863	R290	845	355	C	5 40°C 40%

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur sur support inox
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Evaporateur ventilé avec revêtement époxy anticorrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- 230/1/50
- Livré en standard avec 2 tiroirs neutres sur groupe
- Groupe extractible sur glissières
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Conditions de travail : 40°C ambiant

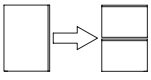
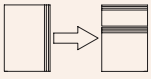
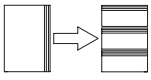
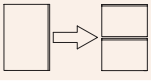
LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)**
  Réf : 560582 / **35 € HT**
- **Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)**
  Réf : 560583 / **35 € HT**
- **Support plastique pour clayette (à commander par 4)**
  Réf : 560584 / **5 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **200 € HT**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Remplacement tiroirs sur groupe par évier**
  Réf : EVIER / **1 175 € HT**
- **Remplacement des 2 tiroirs neutres sur groupe par une trémie à café**
  Réf : TREMIECAFE / **Même prix**
- **Extérieur noir - dessus inox**
  Voir page 129
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / **Même prix** **(Uniquement en positif)**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **110 € HT**



LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques, système d'auto-fermeture

	Référence	Description	€ HT
	**561573**	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés prof 2 x 300 mm	**1 130**
	**561574**	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés prof 1 x 165 mm et 1 x 300 mm (spécial bouteilles)	**1 130**
	**561575**	Remplacement d'une porte pleine par un kit 3 tiroirs réfrigérés prof 3 x 165 mm	**1 415**
	**561568**	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés prof 1 x 190 mm et 1 x 300 mm (côté groupe)	**1 130**

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe. Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 128). L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.



FMR-250
Avec trémie à café (en option)



FMR-250
Avec tiroirs (en option)
et avec groupe à gauche (en option)



Trémie à café (en option)



Extérieur noir dessus inox en option

ARRIÈRE-BAR 600
PORTES VITRÉES



FMRV-150 **4 640 €**



FMRV-200 **5 715 €**



FMRV-250 **6 730 €**



FMRV-300 **7 850 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FMRV-150	-2°C/+8°C	1 495	600	1 040	325	R290	502	247	C	5 40°C 40%
FMRV-200	-2°C/+8°C	2 020	600	1 040	504	R290	502	255	C	5 40°C 40%
FMRV-250	-2°C/+8°C	2 545	600	1 040	684	R290	845	363	D	5 40°C 40%
FMRV-300	-2°C/+8°C	3 070	600	1 040	863	R290	845	384	D	5 40°C 40%

INFOS PRODUITS

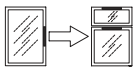
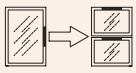
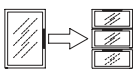
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur sur support inox
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- 230/1/50
- Livré en standard avec 2 tiroirs neutres sur groupe
- Groupe extractible sur glissière
- Evaporateur ventilé traité anti corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C ambiant
- Eclairage intérieur LED

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)**
  Réf : 560582 / 35 € HT
- **Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)**
  Réf : 560583 / 35 € HT
- **Support plastique pour clayette (à commander par 4)**
  Réf : 560584 / 5 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 200 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / 405 € HT
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / 110 € HT
- **Remplacement tiroirs sur groupe par évier**
  Réf : EVIER / 1 175 € HT
- **Remplacement des 2 tiroirs neutres sur groupe par une trémie à café**
  Réf : TREMIECAFE / Même prix
- **Extérieur noir - dessus inox**
  Voir page 129
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / Même prix **(Uniquement en positif)**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / 110 € HT

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques, système d'auto-fermeture

	Référence	Description	€ HT
	**562022**	Remplacement d'une porte vitrée par un kit 2 tiroirs vitrés prof 1 x 165 mm et 1 x 450 mm (spécial bouteilles)	**1 335**
	**562023**	Remplacement d'une porte vitrée par un kit 2 tiroirs vitrés prof 2 x 300 mm	**1 335**
	**562024**	Remplacement d'une porte vitrée par un kit 3 tiroirs réfrigérés prof 3 x 165 mm	**1 660**

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe. Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 128). L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.



Avec option tiroirs



FMRV-250
Extérieur noir dessus inox en option

CORECO

TOP

ARRIÈRE-BAR 600
SANS GROUPE

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)
PORTES PLEINES						
FMRP-120	-2°C/+8°C	1 195	600	1 040	325	300
FMRP-170	-2°C/+8°C	1 720	600	1 040	504	356
FMRP-220	-2°C/+8°C	2 245	600	1 040	684	485
FMRP-270	-2°C/+8°C	2 770	600	1 040	863	485
PORTES VITRÉES						
FMRPV-120	-2°C/+8°C	1 195	600	1 040	325	300
FMRPV-170	-2°C/+8°C	1 720	600	1 040	504	356
FMRPV-220	-2°C/+8°C	2 245	600	1 040	684	485
FMRPV-270	-2°C/+8°C	2 770	600	1 040	863	485

INFOS PRODUITS

- **FMRP :** contre porte emboutie inox
- **FMRPV :** portes double vitrage + éclairage LED

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur sur support inox
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Bandeau de commandes latéral et frontal démontable
- Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur
- Performances de l'évaporateur avec Δt=12°C
- Conditions de travail FMRP 32°C, FMRPV 40°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)**
  Réf : 560582 / 35 € HT
- **Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)**
  Réf : 560583 / 35 € HT
- **Support plastique pour clayette (à commander par 4)**
  Réf : 560584 / 5 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / 405 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / 110 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Variateur et changement de couleurs (par porte)**
  Réf : KLEDVM / 320 € HT
- **Détendeur thermostatique. Installé en usine uniquement**
  Réf : VALVED'EXPANSION / 225 € HT
- **Vanne solenoïde**
  Réf : VALVE-SOLENOIDE / 225 € HT
- **Bac pour évaporation automatique**
  Réf : 56M171130001 / 155 € HT
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / Même prix



PORTES PLEINES

FMRP-120 **2 920 €**



FMRP-170 **3 695 €**



FMRP-220 **4 395 €**



FMRP-270 **5 145 €**

PORTES VITRÉES

LED 6500 K



FMRPV-120 **3 620 €**



FMRPV-170 **4 630 €**



FMRPV-220 **5 510 €**



FMRPV-270 **6 620 €**

MEUBLES MACHINES À CAFÉ ET NEUTRES

GAMME 600

S-line CORECO

TRÉMIE MARC DE CAFÉ + TIROIRS



SMC-100-S **1 420 €**



SMC-150-S **1 675 €**



SMC-200-S **1 935 €**

MEUBLES NEUTRES



SEFM-60-100-S **1 030 €**



SEFM-60-150-S **1 260 €**



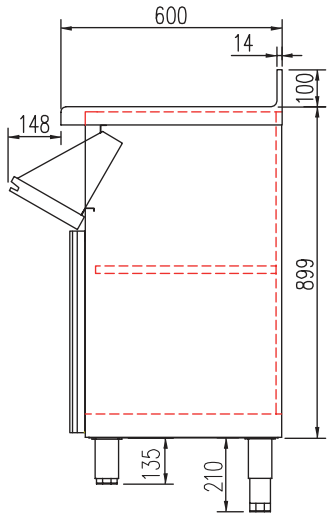
SEFM-60-200-S **1 550 €**

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nb de tiroirs
SMC-100-S	990	600	1 040	1
SMC-150-S	1 495	600	1 040	2
SMC-200-S	2 020	600	1 040	2
SEFM-60-100-S	990	600	1 040	-
SEFM-60-150-S	1 495	600	1 040	-
SEFM-60-200-S	2 020	600	1 040	-

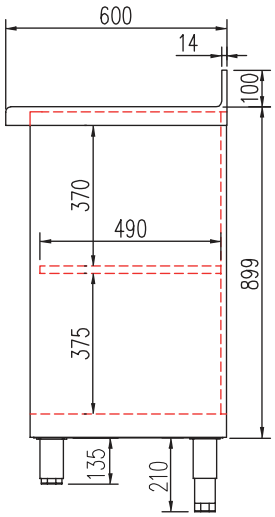
INFOS PRODUITS

SMC-S
- Extérieur en inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- Trémie marc de café + tiroirs
- Livré en standard avec 1 étagère par côté ouvert
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret sur demande)

SEFM-S
- Extérieur et étagères en inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret sur demande)
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm



SMC



SEFM60



Ligne de meubles : alignement avec FMR et FSR



FRICON COOLING LIFE

CONGÉLATEURS
COUVERCLE BATTANT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut /net (L)	Capacité de paniers	Classe énergétique	Classe climatique	Gaz	€ HT
HC-200	790x723x962	203	1	C	4L1	R600a	835
HC-300	1042x723x962	296	2	C	4L1	R600a	900
HC-400	1302x723x962	392	3	C	4L1	R600a	1 030
HC-500	1542x723x962	481	4	B	4L1	R600a	1 140



HC-200

INFOS PRODUITS

- Température de fonctionnement : –24°C à –16°C
- 220/240V - 50Hz
- Installation facile, économique et rapide
- Hautes performances en matière de conservation des produits
- Consommation optimisée
- Des solutions respectueuses de l'environnement, utilisant des gaz réfrigérants à faible impact environnemental
- Températures de service : 16/30°C
- Thermostat digital

LES OPTIONS

- **Panier HC**
  Réf 48531.0783 : / 45 € HT

FRICON COOLING LIFE

CONGÉLATEURS
COUVERCLE COULISSANT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut (L)	Volume net (L)	Surface d'exposition (m^2)	Capacité de paniers	Classe énergétique	Classe climatique	Gaz	€ HT
COUVERCLE COULISSANT VITRÉ									
HCE-305G	1045x680x910	325	253	0,44	3	C	4 (30°C/55% HR)	R290	1 300 €
HCE-420G	1310x680x910	402	337	0,57	4	D	4 (30°C/55% HR)	R290	1 390 €
HCE-520G	1545x680x910	494	416	0,69	5	D	4 (30°C/55% HR)	R290	1 475 €
COUVERCLE COULISSANT PLEIN									
HCE-305S	1045x680x910	325	253	-	3	C	4 (30°C/55% HR)	R290	1 305 €
HCE-420S	1310x680x910	402	337	-	4	D	4 (30°C/55% HR)	R290	1 405 €
HCE-520S	1545x680x910	494	416	-	5	D	4 (30°C/55% HR)	R290	1 455 €
COUVERCLE COULISSANT VITRE INCLINÉE									
HCE-170GI	590x675x950	138	105	0,21	1 inclus	D	4 (30°C/55% HR)	R290	1 220 €
HCE-220GI	745x675x950	198	152	0,28	2 inclus	D	4 (30°C/55% HR)	R290	1 265 €
HCE-305GI	1045x675x950	327	253	0,44	3 inclus	D	4 (30°C/55% HR)	R290	1 350 €
HCE-420GI	1310x675x950	425	337	0,57	4 inclus	D	4 (30°C/55% HR)	R290	1 430 €
HCE-520GI	1545x675x950	515	416	0,69	5 inclus	D	4 (30°C/55% HR)	R290	1 535 €

= Nouveauté 2025



HCE-305G



HCE-305S



HCE-520-GI

INFOS PRODUITS

- Température de fonctionnement : –24°C à –16°C
- 220/240V - 50Hz
- Installation facile, économique et rapide
- Hautes performances en matière de conservation des produits
- Consommation optimisée
- **GI :** paniers inclus de série
- Possibilité de modifier et d'optimiser l'aménagement du point de vente
- Des solutions respectueuses de l'environnement, utilisant des gaz réfrigérants à faible impact environnemental

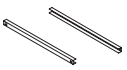
LES OPTIONS

- **Panier pour HCE horizontal (G ou S)**
  Réf : 48513.0908 / 45 € HT
- **Panier pour HCE incliné (GI)**
  Réf : 48513.0819 / 55 € HT
- **Séparateur pour les paniers HCE (G, S ou GI)**
  Réf : 48513.0756 / 20 € HT
- **Personnalisation possible pour commande quantitative**
  Réf : Logo-FRICON / 100 € HT

CLAYETTES

560582	Clayette rilsan 405 x 525 - Porte du milieu Pour modèles : Série 600	35 €	
560583	Clayette rilsan 405 x 460 - portes extrémité Pour modèles : Série 600	35 €	
200261IP	Clayette inox GN1/1 Pour modèles : Série 700	11 €	
562483	Clayette Rilsan GN1/1 Pour modèles : Série 700	40 €	
201300IP	Clayette inox pâtissière 600x400 (rappel : meuble livré sans) Pour modèles : Série 800	14 €	
562486	Clayette rilsan 600x400 Pour modèles : Série 800	35 €	
560436	Clayette rilsan 520x374 mm Pour modèles : ERH/ERHS/NRH/NRHS-150	105 €	
560437	Clayette rilsan 820x374 mm Pour modèles : ERH/ERHS/NRH-250	125 €	
560438	Clayette rilsan 1270x374 mm Pour modèles : ERH/ERHS/NRH-350	140 €	
560182	Bac plastique Coreco 600x400x70	45 €	
560123	Bac plastique Coreco 600x400x120	60 €	

GLISSIÈRES

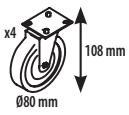
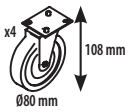
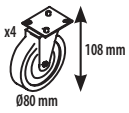
560321	Jeu de 2 glissières inox GN1/1 (L = 560 mm) Pour modèles : Série 700 / TGR-S	40 €	
560119	Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm) Pour modèles : Série 800	30 €	
560472	Jeu de 2 glissières en U (L = 613 mm) Pour modèles : MFCG	40 €	
560019	Support en plastique pour clayette (à commander par 4). Pour modèles : ERH/ERHS/NRH	6 €	
560584	Support en plastique pour clayette (à commander par 4). Pour modèles : TSR/TSR-S/FSR	5 €	
560013	Support en inox pour clayette (vendu à l'unité) (à commander par 4). Pour modèles : AGPC-125/MRS/FMR / MR60	5 €	

AUTRES MODÈLES PERSONNALISÉS, NOUS CONSULTER

RÉFRIGÉRATION

GG	Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble. Pour modèles : Meubles réfrigérés (sans évier)	110 €	
GGF	Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble sur meubles avec évier. Pour modèles : Meubles réfrigérés (avec évier)	110 €	
VALVE D'EXPANSION	Détendeur thermostatique : nécessaire quand les appareils groupe à distance sont à plus de 4 mètres (préciser à la commande pour appareil positif ou négatif). Pour modèles : Meuble ou armoire groupe à distance	225 €	
VALVE-SOLENOÏDE	Vanne solenoïde : nécessaire quand les appareils groupe à distance sont à plus de 4 mètres (préciser à la commande pour appareil positif ou négatif). Pour modèles : Meuble ou armoire groupe à distance	225 €	
562484	Froid renforcé avec un évaporateur vertical entre portes pour meubles jusqu'aux modèles 150 (soit 2 portes max). Pour modèles : Jusqu'à 150	275 €	
562485	Froid renforcé avec deux évaporateurs verticaux entre portes pour meubles supérieurs aux modèles 150 (soit plus de 2 portes). Pour modèles : Supérieurs à 150	550 €	
56M171130001	Bac pour évaporation automatique	155 €	
567000000036	Bac d'évaporation pour meuble Coreco snack bar	370 €	

ROULETTES / PIEDS

KITR4	Kit de 4 roulettes dont 2 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Conseillé pour armoires et soubassements	138 €	
KITR5	Kit de 5 roulettes dont 2 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Conseillé pour armoires et soubassements	156 €	
KITR6	Kit de 6 roulettes dont 3 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Conseillé pour armoires et soubassements	200 €	
KITRA4	Kit de 4 roulettes dont 2 sans frein Ø125 mm et hauteur 155 mm Conseillé pour meubles	135 €	
KITRA6	Kit de 6 roulettes dont 3 sans frein Ø125 mm et hauteur 155 mm Conseillé pour meubles	200 €	
560786	Entretoise de 35 mm pour réhausser la hauteur du meuble	12 €	
560928	Entretoise de 50 mm pour réhausser la hauteur du meuble	16 €	

SERRURES SPÉCIFIER LES MODÈLES

567000000026	Serrure pour porte pleine Pour modèles MRF, MFCG, MRG, MF, MFC, FMR, NRH, HMRG, MFV, MRP	40 €
567000000027	Serrure pour porte vitrée Pour modèles MRSV, MRGV, MRPV, FMRV	110 €
560535	Serrure pour meuble porte coulissante - Pour modèles ERHS	108 €
562903	Serrure droite pour porte pleine Pour modèles SB	50 €
562904	Serrure gauche pour porte pleine Pour modèles SB	50 €

INSTALLATION

INSTALL	Pose en atelier (prix net par appareil)	50 €

MEUBLES NOIRS/BLANCS

567000000050	Option couleur laquée noire sur meuble 2 portes	970 €
567000000051	Option couleur laquée noire sur meuble 3 portes	1 030 €
567000000052	Option couleur laquée noire sur meuble 4 portes	1 060 €
567000000053	Option couleur laquée noire sur meuble 5 portes	1 090 €
567000000054	Option couleur laquée noire pour kit de 2 tiroirs pleins	105 €
567000000055	Option couleur laquée noire pour kit de 3 tiroirs pleins	145 €
567000000058	Option couleur plastifiée noire sur meuble 2 portes	665 €
567000000059	Option couleur plastifiée noire sur meuble 3 portes	725 €
567000000060	Option couleur plastifiée noire sur meuble 4 portes	755 €
567000000061	Option couleur plastifiée noire sur meuble 5 portes	785 €
567000000062	Option couleur plastifiée noire pour kit de 2 tiroirs pleins	60 €
567000000063	Option couleur plastifiée noire pour kit de 3 tiroirs pleins	90 €





ARRIÈRES INOX / DESSUS / PORTES

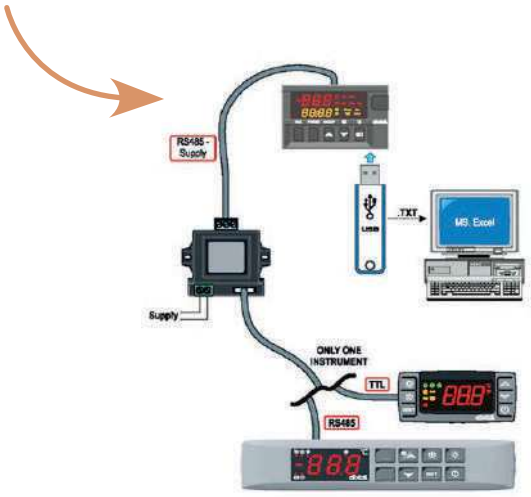
567000000099	Arrière inox	+5%
KLEDVM	Variateur LED et changement de couleurs (par porte). Pour modèles : Meubles portes vitrées	320 €
SD	Remplacement du dessus par un dessus sans dosseret	Même prix
SE + DECORATIVO	Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures	Même prix





HACCP

566021350112	Enregistreur de température HACCP	405 €



EN PARTENARIAT AVEC microlide

Voir dans la partie Armoires page 77

05
LES MEUBLES SPÉCIALISÉS







MEUBLES SALADETTE GN 1/1

Meubles saladette GN 1/1

Avec plaque de travail en polyéthylène

P. 132

P.134



MEUBLES DE PRÉPARATION FAST-FOOD GN 1/1

Avec pare-haleine

P. 136



MEUBLES DE PRÉPARATION

Pour bacs 1/4

P. 144



MEUBLES DE PRÉPARATION PIZZA

Pour bacs 1/3
Gamme MFEI80

P. 146



MEUBLES DE PRÉPARATION SUSHIS

Pour bacs 1/6
Gamme MFEI70
(série top)

P. 148



COUVERCLES ET BARRETTES

P. 158



OPTIONS ET ACCESSOIRES

P. 159

1 CORECO





MEUBLES SALADE BAR

Gamme PC80
(série top)

P. 140

CORECO



Gamme SDTP-LGL
(série top)

P. 141

CORECO



MEUBLES DE PRÉPARATION

Gamme MFE - dessus
inox avec couvercle

P. 142

CORECO



SALADETTES HAUT RENDEMENT

Gamme SDTP - sur roulettes
(série top)

P. 143

CORECO US RANGE



MEUBLES PIZZA

Compact

P. 150

CORECO



Gamme MR80
(série top)

P. 151

CORECO



Gamme MR
60/70/80
(série top)

P. 152

CORECO



Gamme MFP70/80
(série top)

P. 154

CORECO



PRÉSENTOIRS À INGRÉDIENTS

P. 156

CORECO



BACS GASTRO

P. 157

CORECO

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MEUBLES SALADETTE GN 1/1

CORECO

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFP-100	0°C/+8°C	925	700	890	169	R290	502	764
MFP-140	0°C/+8°C	1 375	700	890	264	R290	845	490
MFEI70-100	0°C/+8°C	925	700	890	169	R290	502	764
MFEI70-140	0°C/+8°C	1 375	700	890	264	R290	845	490



MFP-100 **3 305 €**



MFP-140 **3 950 €**



MFEI70-100 **3 145 €**



MFEI70-140 **3 790 €**

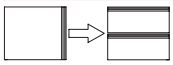
INFOS PRODUITS

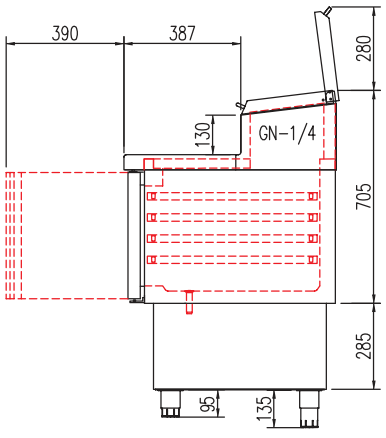
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur
- Pieds inox réglables en hauteur de 90 à 135 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- **MFP :** dessus granit + pare-haleine de 250 mm pour recevoir en plan incliné des bacs GN 1/6 profondeur 100
- **MFEI :** dessus inox + couvercle pour recevoir en plan incliné des bacs GN 1/4 profondeur 150
- Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

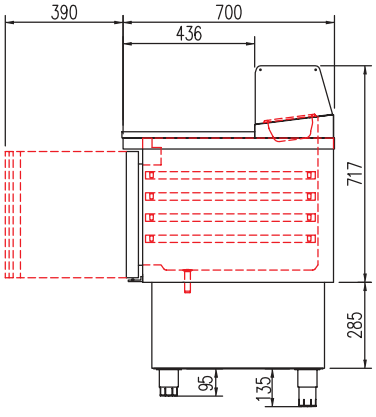
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)**
  Réf : 560321 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

	Référence	Description	€ HT
	562451	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs réfrigérés 100+100 GN1/1	500



MFEI



MFP



MFP-140



MFEI70-100

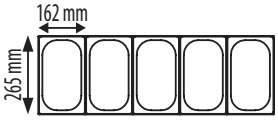


Serrure (en option)

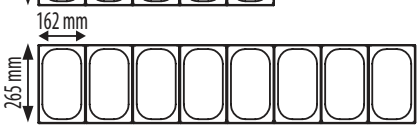


Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

MFEI70-100
5xGN1/4



MFEI70-140
8xGN1/4



MFP-100
5xGN1/6



MFP-140
7xGN1/6



MEUBLES SALADETTE GN 1/1
AVEC PLAQUE DE TRAVAIL POLYÉTHYLÈNE

CORECO



Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFS-100	0°C/+8°C	925	700	890	169	R290	502	764
MFS-140	0°C/+8°C	1 375	700	890	264	R290	845	490
MFS-100-C	0°C/+8°C	925	700	890	169	R290	502	764
MFS-140-C	0°C/+8°C	1 375	700	890	264	R290	845	490



MFS-100 **3 180 €**



MFS-140 **3 740 €**



MFS-100-C **3 240 €**



MFS-140-C **3 760 €**

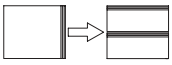
INFOS PRODUITS

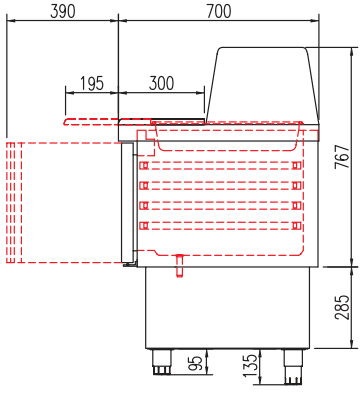
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Dessus inox avec plaque de travail de polyéthylène blanc sur glissières pour augmenter la surface de travail. Profondeur 300 mm
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur
- Livré avec 2 barrettes de séparation pour bacs sur modèles 100 et 3 barrettes pour modèles 140
- Pieds inox réglables en hauteur de 90 à 135 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- **MFS :** dessus inox rabattable au-dessus des bacs
- **MFS-C :** avec pare-haleine en verre au-dessus des bacs
- Conditions de travail : 32°C : ambiant

LES OPTIONS

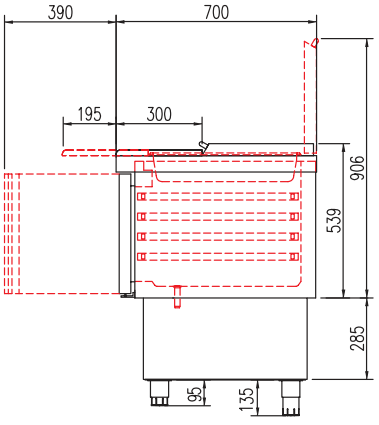
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)**
  Réf : 560321 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

	Référence	Description	€ HT
	562451	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs réfrigérés 100+100 GN1/1	500



MFS-C



MFS



MFS-140-C

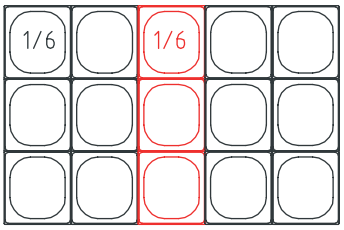


Serrure (en option)



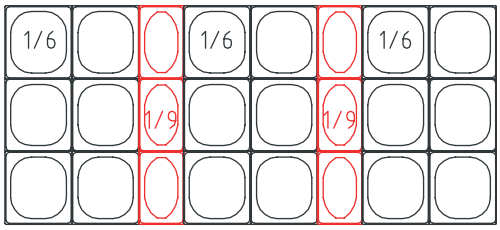
MFS-100

MFS-100 / MFS-100-C



Profondeur max : **100 mm** - 200 mm

MFS-140 / MFS-140-C



Profondeur max : **100 mm** - 200 mm

MEUBLES DE PRÉPARATION FAST-FOOD GN 1/1
AVEC PARE-HALEINE

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFK-100	0°C/+8°C	925	700	890	169	15 x 1/6	R290	502	764
MFK-140	0°C/+8°C	1 375	700	890	264	18 x 1/6 + 6 x 1/9	R290	845	490
MFK-180	0°C/+8°C	1 825	700	890	345	24 x 1/6 + 9 x 1/9	R290	845	490
MFK-220	0°C/+8°C	2 275	700	890	430	30 x 1/6 + 12 x 1/9	R290	1004	620



MFK-100 **3 395 €**



MFK-140 **4 105 €**



MFK-180 **5 480 €**



MFK-220 **7 460 €**

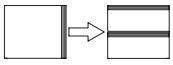
INFOS PRODUITS

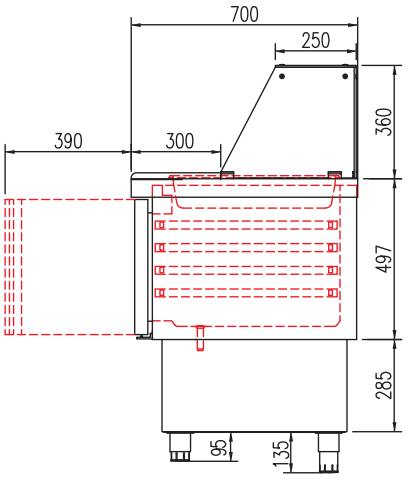
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Dessus inox avec plaque de travail de polyéthylène blanc coulissante pour augmenter la surface de travail
- Pare-haleine en verre au-dessus des bacs
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur pour modèles 100, 140, 180 et 220
- Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C : ambiant
- **MFK-100 :** livré avec 2 barrettes de séparation
- **MFK-140 :** livré avec 3 barrettes de séparation
- **MFK-180 :** livré avec 4 barrettes de séparation
- **MFK-220 :** livré avec 5 barrettes de séparation

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)**
  Réf : 560321 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **200 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

	Référence	Description	€ HT
	562451	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs réfrigérés 100+100 GN1/1	500



MFK-100 / 140 MFK-180 / 220





Serrure (en option)



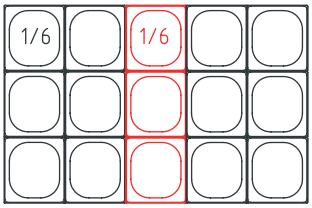
Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid



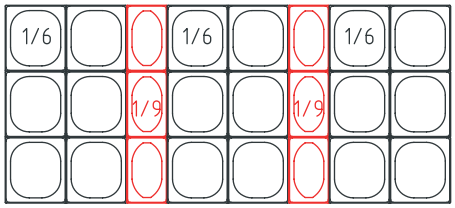
Option tiroirs
562451

Profondeur max : **100 mm** - 200 mm

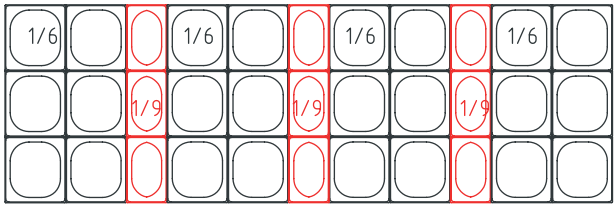
MFK-100



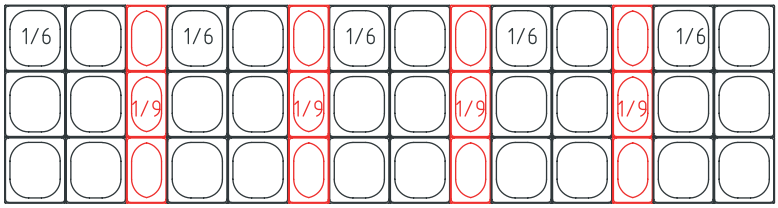
MFK-140



MFK-180



MFK-220



MEUBLES DE PRÉPARATION FAST-FOOD GN 1/1
AVEC PARE-HALEINE

Nouveauté N

CORECO

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFK70-135	0°C/+8°C	1345	700	850	255	4	R290	502	764
MFK70-180	0°C/+8°C	1795	700	850	399	7	R290	845	490



MFK70-135 **4 755 €**



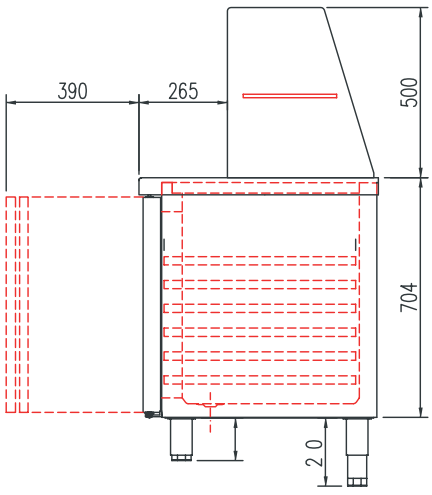
MFK70-180 **5 880 €**

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Contre-porte inox emboutie
- Partie supérieure avec capacité pour bacs GN1/3-100
- Pare-haleine en verre au-dessus des bacs avec étagère intermédiaire non réfrigérée
- Clayette rilsan et jeu de glissières par porte réglables en hauteur
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Conditions de travail : 32°C : ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)**
  Réf : 560321 / **40 € HT**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **110 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **200 € HT**
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **230V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



N = Nouveauté 2025



MFK70-180



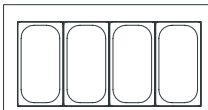
Serrure (en option)



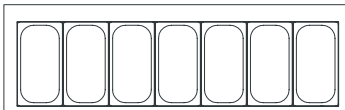
Roulettes en option



MFK70-135



MFK70-180



N = Nouveauté 2025

MEUBLES SALADE-BAR
GAMME PC80

TOP

LED 6500 K

CORECO

BACS GN NON INCLUS

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/6	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
PC80-150-L	0°C/+8°C	1 495	800	870	362	15	R290	502	772
PC80-200-L	0°C/+8°C	2 020	800	870	562	27	R290	845	503

Système d'ouverture et de fermeture de la vitre

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 (y compris la partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint de porte magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Partie supérieure avec capacité pour bacs GN1/6 profondeur maximum 200 mm pour gamme PC80
- Table de découpe en polyéthylène
- Structure robuste relevable pour le service avec vitre et rabattable pour conserver encore mieux le froid entre les services
- Visibilité maximum du produit grâce à cette surface vitrée
- Périmètre vitré isolé par joint magnétique
- Système à pistons pour compenser le poids de la structure vitrée lors de l'ouverture et de la fermeture
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglable en hauteur sur glissière inox
- PC80 : pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Condenseur ventilé et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrages
- Isolation polyuréthane densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital spécial économie d'énergie. Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Barrettes de séparation fixes (démontables pour le nettoyage)
- 230/1/50
- Conditions de travail : 32°C : ambiant

Vitre rabattable



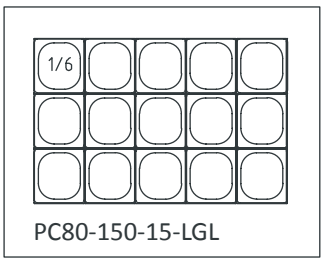
PC80-150-L **7 170 €**



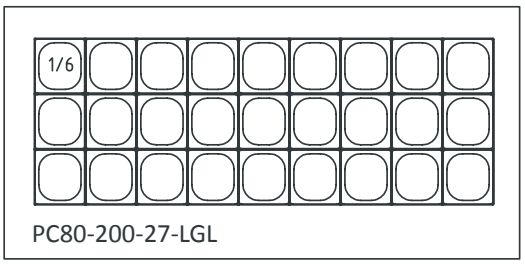
PC80-200-L **8 560 €**

LES OPTIONS

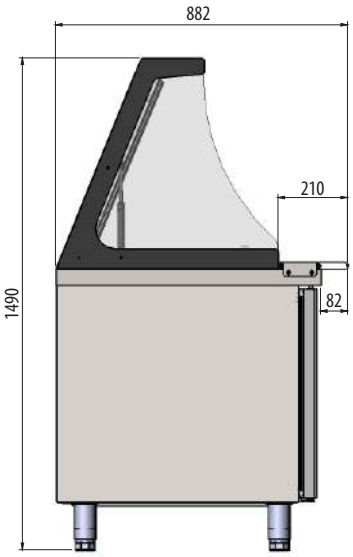
- **Clayette inox pâtissière 600x400**
  Réf : 201300IP / **14 € HT**
- **Clayette rilsan 600x400**
  Réf : 562486 / **35 € HT**
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm)**
  Réf : 560119 / **30 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble (pour PC80)**
  Réf : GG / **110 € HT**
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL





Serrure (en option)



Roulettes (en option)



Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

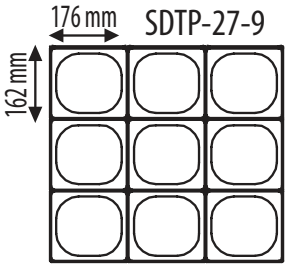
Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/6	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
SDTP-27-9-LGL	0°C/+8°C	701	830	1 551	204	9	R290	502	275
SDTP-48-18-LGL	0°C/+8°C	1 228	830	1 551	394	18	R290	502	375

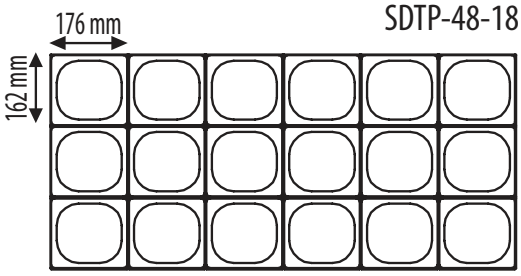
INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 (y compris la partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint de porte magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Partie supérieure avec capacité pour bacs GN1/6 profondeur maximum 100 mm
- Table de découpe en polyéthylène
- Structure robuste relevable pour le service avec vitre et rabattable pour conserver encore mieux le froid entre les services
- Visibilité maximum du produit grâce à cette surface vitrée
- Périmètre vitré isolé par joint magnétique
- Système à pistons pour compenser le poids de la structure vitrée lors de l'ouverture et de la fermeture
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglable en hauteur sur glissière inox
- Roulettes de série
- Condenseur ventilé et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrages
- Isolation polyuréthane densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital spécial économie d'énergie. Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Barrettes de séparation fixes (démontables pour le nettoyage)
- 230/1/50
- Conditions de travail : 32°C : ambiant

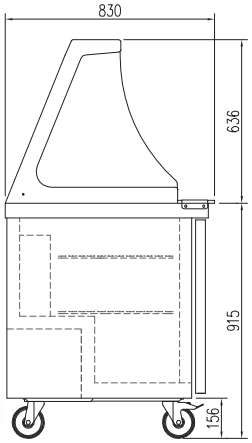
LES OPTIONS

- **Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm)**
  Réf : 560119 / **30 € HT**
- **Remplacement des roulettes d'origine par 4 pieds**
  Réf : 56A163000008 / **Même prix**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**



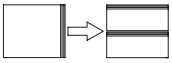
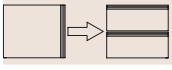



Avec option tiroirs





LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

	Référence	Description	€ HT
	562487	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture pour SDTP-27-9	885
	562488	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture pour SDTP-48-18	885





Système d'ouverture et de fermeture de la vitre



SDTP-27-9-LGL **4 825 €**

Vitre rabattable



SDTP-48-18-LGL **5 695 €**



Evaporateur ventilé en partie arrière pour une meilleure température des bacs GN sur SDTP

MEUBLES DE PRÉPARATION GN 1/1

GAMME MFE - DESSUS INOX AVEC COUVERCLE

TOP

CORECO





MFE-150 **4 755 €**

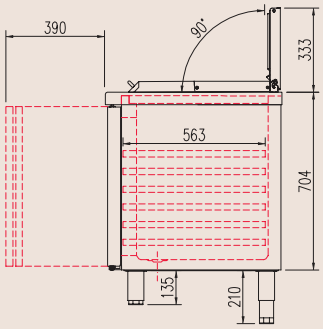


MFE-200 **5 780 €**



MFE-200





Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs 1/6	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFE-150	0°C/+8°C	1 345	700	850	255	15	R290	502	794
MFE-200	0°C/+8°C	1 795	700	850	399	21	R290	845	490

INFOS PRODUITS

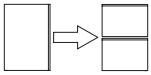
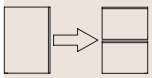
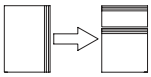
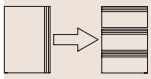
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Contre-porte inox emboutie
- Dessus inox avec couvercle et capacité pour bacs GN - profondeur 200 mm (voir détail ci-dessus) (bacs non inclus)
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C : ambiant

- **MFE-150 :** livré avec 2 barrettes de séparation
- **MFE-200 :** livré avec 3 barrettes de séparation

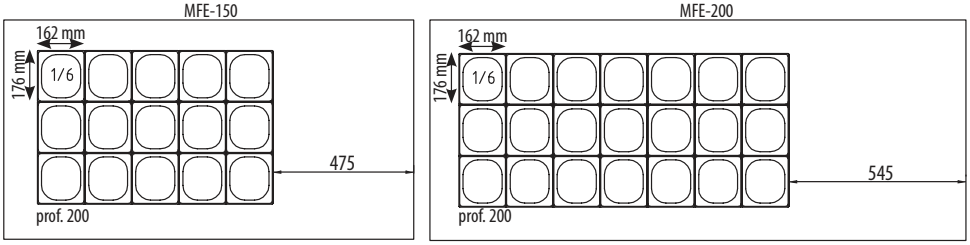
LES OPTIONS

- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)**
  Réf : 560321 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Barrette de composition**
  Réf : 561397 / **20 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif	560151	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 2 x 190 mm	940
	Positif	560258	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 2 x 190 mm côté groupe	940
	Positif	561572	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 1 x 100 mm et 1 x 300 mm	940
	Positif	560180	Remplacement d'une porte pleine par un kit 3 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 3 x 100 mm	1 250

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe. Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 128). L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.





Serrure (en option)



Roulettes (en option)



Tiroirs (en option)



Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

CORECO US RANGE TOP

SALADETTES HAUT RENDEMENT
GAMME SDTP - SUR ROULETTES

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/6 prof 100	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
SDTP-27-12	0°C/+8°C	701	805	1 242	204	12	R290	502	264
SDTP-48-18	0°C/+8°C	1 228	805	1 242	394	18	R290	502	725
SDTP-60-24	0°C/+8°C	1 532	805	1 242	500	24	R290	845	929
SDTP-72-27	0°C/+8°C	1 837	805	1 242	606	27	R290	845	935



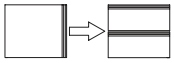
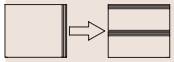
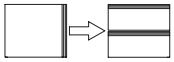
INFOS PRODUITS

- Extérieur (sauf partie arrière en galva) et intérieur inox
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Roues de série (2 avec freins, 2 sans)
- Dessus en inox 18/10 et table en polyéthylène blanc
- Couvercle inox rabattable sur les bacs
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporateur ventilé traité anti corrosion
- Isolation en polyuréthane densité 40 kg/m^3 sans effet GWP et ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur
- Conditions de travail : 38°C : ambiant

LES OPTIONS

- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Version 2 rangées de bacs (capacité 8/12/16/18 bacs GN1/6) :**
  Nous consulter (plaque de travail profondeur : 314 mm)
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

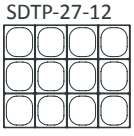
	Référence	Description	€ HT
	562487	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture pour SDTP-27-12	885
	562488	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture pour SDTP-48-18 et SDTP-72-27	885
	562489	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture pour SDTP-60-24	885


SDTP-27-12

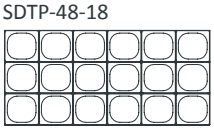

SDTP-72-27

Capacité bacs GN 1/6 prof 100

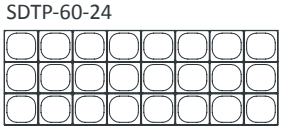
SDTP-27-12



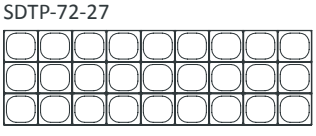
SDTP-48-18



SDTP-60-24



SDTP-72-27

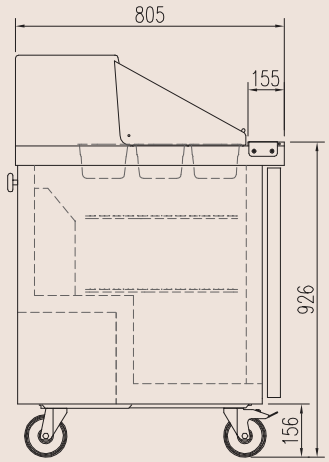



SDTP-27-12 **3 085 €**


SDTP-48-18 **4 040 €**


SDTP-60-24 **4 445 €**


SDTP-72-27 **5 085 €**



MEUBLES DE PRÉPARATION
POUR BACS 1/4





Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/4	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFEI60-150	0°C/+8°C	1 495	600	850	245	8	R290	502	764
MFEI60-200	0°C/+8°C	2 020	600	850	380	12	R290	845	490
MFEI70-135	0°C/+8°C	1 345	700	850	255	8	R290	502	764
MFEI70-180	0°C/+8°C	1 795	700	850	399	10	R290	845	490
MFEI70-225	0°C/+8°C	2 245	700	850	543	13	R290	845	490
MFEI70-270	0°C/+8°C	2 695	700	850	686	16	R290	1004	620



MFEI60-150 **4 475 €**
MFEI70-135 **5 005 €**



MFEI60-200 **5 305 €**
MFEI70-180 **6 025 €**



MFEI70-225 **6 955 €**



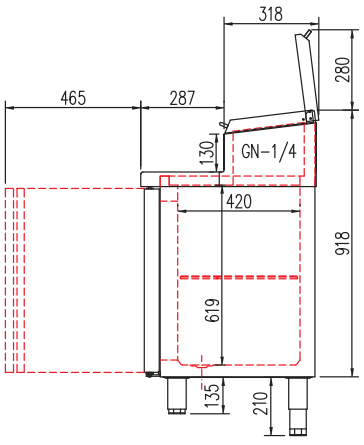
MFEI70-270 **8 390 €**

INFOS PRODUITS

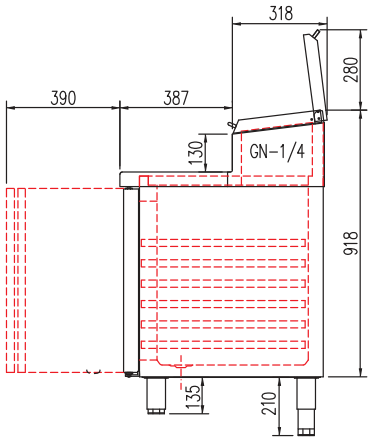
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Dessus inox pouvant accueillir des bacs GN 1/4 profondeur 150 avec couvercle rabattable (bacs non inclus)
- Contre-porte emboutie
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C : ambiant
- **MFEI60 :** Livré avec 1 clayette rilsan par porte réglable en hauteur sur support inox
- **MFEI70 :** Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 405x525 (porte du milieu) pour MFEI60**
  Réf : 560582 / **35 € HT**
- **Clayette rilsan 405x460 (portes extrémités) pour MFEI60**
  Réf : 560583 / **35 € HT**
- **Support en inox pour clayette pour MFEI60**
  Réf : 560013 / **5 € HT**
- **Clayette rilsan GN 1/1 pour MFEI70**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm) pour MFEI70**
  Réf : 560321 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **200 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Remplacement dessus inox par-dessus granit (le mètre linéaire)**
  Réf : GRANIT / **815 € HT**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **110 € HT**
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



MFEI60



MFEI70



MFEI70-180



Serrure (en option)



Roulettes (en option)



Tiroirs (en option) :
pour gamme 600 voir page 84
pour gamme 700 voir page 90



Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid



MFEI60-150
8xGN 1/4-150



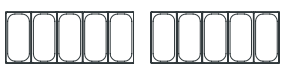
MFEI60-200
12xGN 1/4-150



MFEI70-135
8xGN 1/4-150



MFEI70-180
10xGN 1/4-150



MFEI70-225
13xGN 1/4-150



MFEI70-270
16xGN 1/4-150



MEUBLES DE PRÉPARATION PIZZA
POUR BACS 1/3





Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/3	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFEI80-150	0°C/+8°C	1 495	800	850	362	8	R290	502	764
MFEI80-200	0°C/+8°C	2 020	800	850	562	10	R290	845	490
MFEI80-250	0°C/+8°C	2 545	800	850	761	13	R290	845	490



MFEI80-150 **5 440 €**



MFEI80-200 **6 565 €**



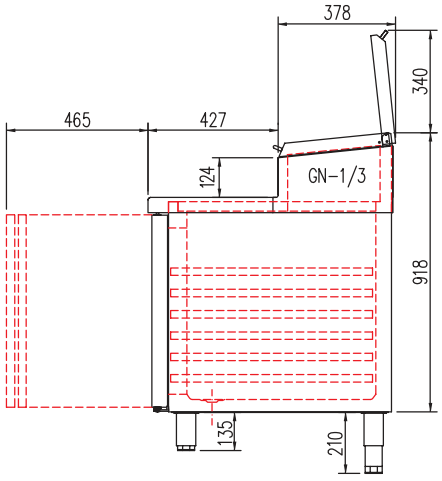
MFEI80-250 **7 775 €**

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Contre-porte emboutie
- Dessus inox pouvant accueillir des bacs GN 1/3 profondeur 150 (sauf pour les 3 au-dessus du groupe en profondeur 65) avec couvercle rabattable (bacs non inclus)
- Livré avec 1 clayette rilsan 600x400 + 1 jeu de glissières inox par porte réglable en hauteur
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
  Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C : ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 600x400**
  Réf : 562486 / **35 € HT**
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650mm)**
  Réf : 560119 / **30 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **200 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Remplacement dessus inox par-dessus granit (le mètre linéaire)**
  Réf : GRANIT / **815 € HT**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **110 € HT**
- **Grilles de travail 495 x 425 mm**
  Réf : GRILLE-DE-TRAVAIL / **265 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**





MFEI80-200
Avec option grille de travail



MFEI80-200
Avec option granit



Grille de travail avec tiroir récupérateur (en option)



Serrure (en option)

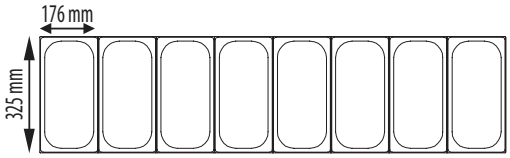


Roulettes (en option)

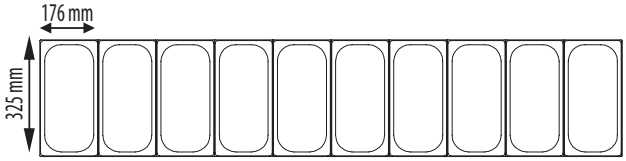


Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

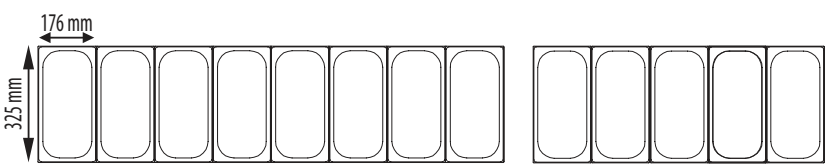
MFEI80-150
8xGN1/3-150



MFEI80-200
10xGN1/3-150



MFEI80-250
13xGN1/3-150



MEUBLES DE PRÉPARATION SUSHI GN 1/1
POUR BACS 1/6



Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/6	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFEI70-180	0°C/+8°C	1 795	700	850	399	10	R290	1004	614
MFEI70-225	0°C/+8°C	2 245	700	850	543	13	R290	845	490
MFEI70-270	0°C/+8°C	2 695	700	850	686	16	R290	845	490



MFEI70-180-1/6 **6 195 €**



MFEI70-225-1/6 **6 795 €**



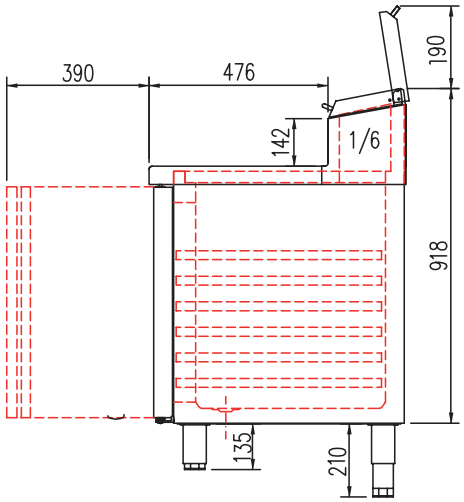
MFEI70-270-1/6 **8 165 €**

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Contre-porte emboutie
- Dessus inox pouvant accueillir des bacs GN 1/6 profondeur 150 (sauf pour les 3 au-dessus du groupe en profondeur 65) avec couvercle rabattable (bacs non inclus).
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglable en hauteur
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
  Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)**
  Réf : 560321 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **200 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Remplacement dessus inox par-dessus granit (le mètre linéaire)**
  Réf : GRANIT / **815 € HT**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **110 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**





MFEI70-225-1/6
Avec option tiroirs réfrigérés

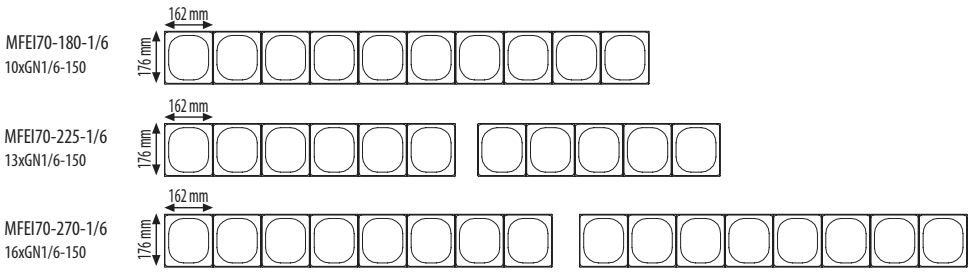



Serrure (en option)


Roulettes (en option)


Tiroirs (en option)
pour gamme 700, voir page 90


Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid



MEUBLES PIZZA COMPACT GN 1/1

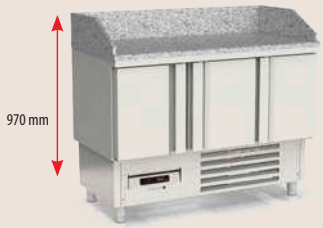




Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFPP-140	0°C/+8°C	1 370	700	890	264	R290	845	490
MFCP-140	0°C/+8°C	1 370	700	970	399	R290	845	490



MFPP-140 **4 100 €**



MFCP-140 **4 605 €**

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Dessus granit avec dosseret et joues de 180 mm
- **Vitrinette et bacs pour vitrinette non inclus.** Voir page 156 pour les vitrinettes et 149 pour les bacs
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglable en hauteur
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm sur MFPP et sur tampons pour MFCP
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C : ambiant

LES OPTIONS

- **Kit de 2 tiroirs prof. 100 mm pour MFPP**
  Réf : 562451 / **500 € HT**
- **Kit de 2 tiroirs prof. 200 mm pour MFCP**
  Réf : 562454 / **940 € HT**
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)**
  Réf : 560321 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



Vitrinette (en option), voir page 156



Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

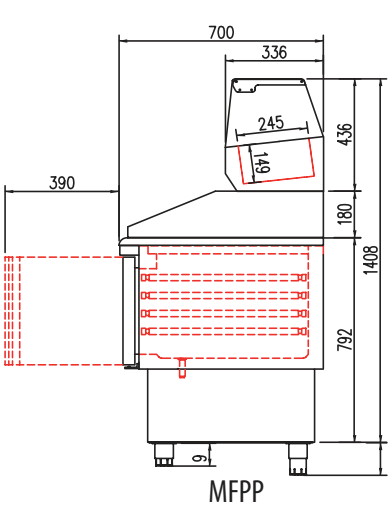


Option tiroirs 562451

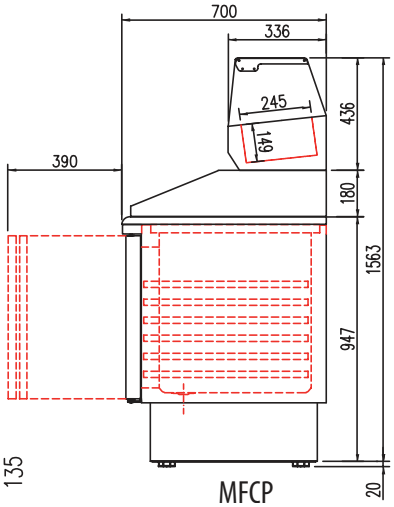
Vitrinette non incluse, voir page 156







MFPP



MFCP

CORECO

TOP

MEUBLES PIZZA 800

GAMME MR80 - AVEC TIROIRS À PÂTONS

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Bacs 600 x 400	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MR80-160	0°C/+8°C	1 565	800	850	362	3+3	R290	502	235
MR80-210	0°C/+8°C	2 090	800	850	562	3+3	R290	502	238
MR80-265	0°C/+8°C	2 615	800	850	761	3+3	R290	845	490





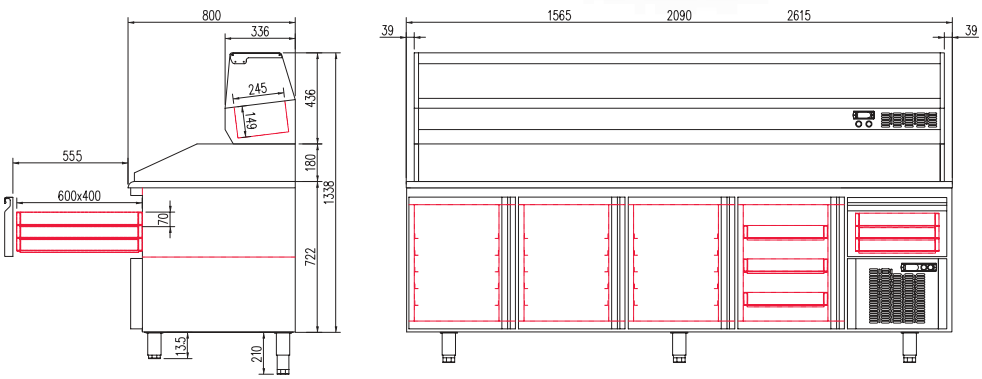
INFOS PRODUITS

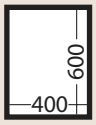
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Contre-porte emboutie
- Dessus granit avec dosseret et joues de 180 mm
- **Vitrinette et bacs pour vitrinette non inclus.** Voir page 156 pour les vitrinettes et 149 pour les bacs
- Livré avec 4 paires de glissières inox par portes réglables en hauteur pour recevoir des clayettes, plaques ou casiers 600x400x70mm (livré avec 4 casiers)
- Tiroir neutre sur groupe livré avec 3 casiers 600x400x70mm
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C : ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette inox pâtissière 600x400**
  Réf : 201300IP / **14 € HT**
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650mm)**
  Réf : 560119 / **30 € HT**
- **Clayette rilsan 600x400**
  Réf : 562486 / **35 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **200 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **110 € HT**
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**
- **Bac plastique Coreco 600x400x70**
  Réf : 560182 / **45 € HT**
- **Bac plastique Coreco 600x400x120**
  Réf : 560123 / **60 € HT**









MR80-160 **4 570 €**



MR80-210 **5 465 €**



MR80-265 **6 295 €**



Bacs GN en option



Vitrinettes et bacs GN en option



Bacs plastique en option

MEUBLES PIZZA 600-700-800

CORECO





MR60-150-P	3 925 €
MR70-135-P	4 205 €
MR80-150-P	4 895 €



MR60-200-P	4 695 €
MR70-180-P	4 975 €
MR80-200-P	5 970 €



MR60-250-P	5 730 €
MR70-225-P	6 100 €
MR80-250-P	7 090 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Bacs 600 x 400	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MR60-150	0°C/+8°C	1 495	600	850	245	0	R290	502	235
MR70-135	0°C/+8°C	1345	700	850	255	0	R290	502	235
MR80-150	0°C/+8°C	1 495	800	850	362	3	R290	502	235
MR60-200	0°C/+8°C	2 020	600	850	380	0	R290	502	238
MR70-180	0°C/+8°C	1 795	700	850	399	0	R290	502	238
MR80-200	0°C/+8°C	2 020	800	850	562	3	R290	502	238
MR60-250	0°C/+8°C	2 545	600	850	516	0	R290	845	355
MR70-225	0°C/+8°C	2 245	700	850	543	0	R290	845	355
MR80-250	0°C/+8°C	2 545	800	850	761	3	R290	845	355

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Contre-porte emboutie inox
- Dessus granit avec dosseret et joues de 180 mm
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Condenseur ventilé et extractible
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Vitrinette et bacs pour vitrinette non inclus.
  Voir page 156 pour les vitrinettes et 149 pour les bacs
- Conditions de travail : 32°C ambiant

- **MR60 - profondeur 600 (Snack)**
  Livré avec 1 clayette rilsan par porte réglable en hauteur sur support inox
- **MR70 - profondeur 700 (GN 1/1)**
  Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières inox par porte réglables en hauteur
- **MR80 - profondeur 800 (600x400)**
  Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte (sans clayette ou plaque) réglables. La porte extrême est livrée avec 3 jeux de glissières et 3 casiers plastiques 600x400x70

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 405x525 (porte du milieu) pour MR60**
  Réf : 560582 / **35 € HT**
- **Clayette rilsan 405x460 (ports extrémités) pour MR60**
  Réf : 560583 / **35 € HT**
- **Support inox pour clayette pour MR60**
  Réf : 560013 / **5 € HT**
- **Clayette inox GN 1/1 pour MR70**
  Réf : 200261IP / **11 € HT**
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm) pour MR70**
  Réf : 560321 / **40 € HT**
- **Clayette inox pâtissières 600x400 pour MR80**
  Réf : 201300IP / **14 € HT**
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650mm) pour MR80**
  Réf : 560119 / **30 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **200 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **110 € HT**
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



MR70-225



Tiroirs (en option) :
pour gamme 600 voir page 84
pour gamme 700 voir page 90
pour gamme 800 voir page 108



Vitrinettes et bacs GN
en option

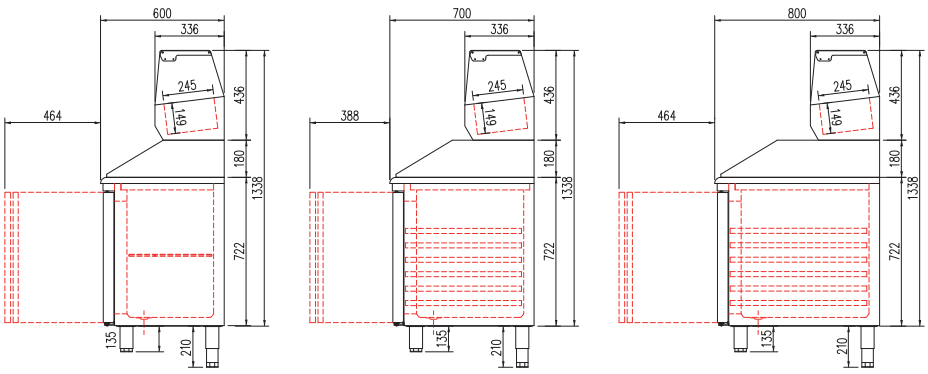


Bacs GN 1/1



Bacs plastique en option

Vitrinette non incluse, voir page 156

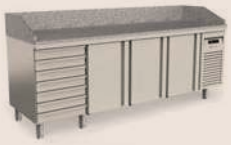


MR60 MR70 MR80

MEUBLES PIZZA 700-800
AVEC BLOC 7 TIROIRS NEUTRES



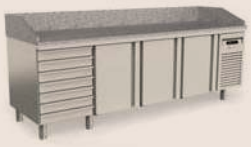
MFP70-180-7 **5 215 €**



MFP70-225-7 **6 360 €**



MFP80-200-7 **6 025 €**



MFP80-250-7 **7 155 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Bacs 600 x 400	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFP70-180	0°C/+8°C	1 795	700	850	255	0	R290	502	235
MFP70-225	0°C/+8°C	2 245	700	850	399	0	R290	502	238
MFP80-200	0°C/+8°C	2 020	800	850	362	5	R290	502	235
MFP80-250	0°C/+8°C	2 545	800	850	562	5	R290	502	238

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Contre-porte emboutie inox
- Dessus granit avec dosseret et joues de 180 mm
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Vitrinette et bacs pour vitrinette non inclus.

Voir page 156 pour les vitrinettes et 149 pour les bacs

- Température des bacs supérieurs : +2°C à +8°C à 32°C
- Température intérieure : +2°C à +8°C à 38°C
- Conditions de travail : 32°C : ambiant
- Possibilité de remplacer le bloc 7 tiroirs par 1 bloc 4 tiroirs

- **MFP70 :**
  Porte à l'opposé du groupe : bloc de 7 tiroirs neutres capacité GN 1/1 sur glissières télescopiques démontables, casiers non inclus
  Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 par porte réglable en hauteur
- **MFP80 :**
  Porte à l'opposé du groupe : bloc de 7 tiroirs neutres en inox avec casiers plastiques 600x400 inclus.
  Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte froide, réglables en hauteur (clayettes, plaques ou casiers 600x400 non inclus)

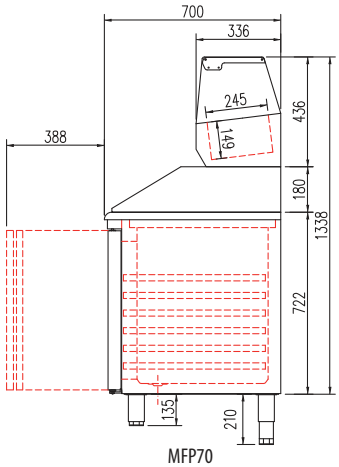
LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 1/1 pour MR70**
  Réf : 200261IP / **11 € HT**
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm) pour MR70**
  Réf : 560321 / **40 € HT**
- **Clayette inox pâtissières 600x400 pour MR80**
  Réf : 201300IP / **14 € HT**
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650mm) pour MR80**
  Réf : 560119 / **30 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **200 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **110 € HT**
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / **405 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**

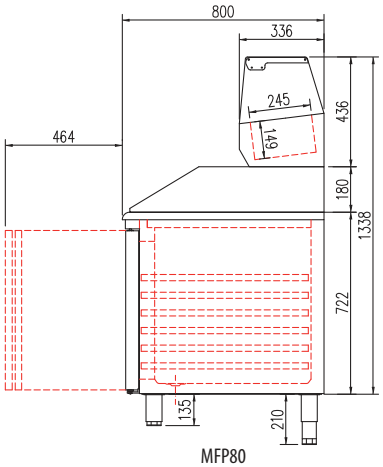


MFP70-225
Option 4 tiroirs

Vitrinette non incluse, voir page 156



MFP70



MFP80



Clayettes 400x600 mm



Bacs GN 1/1



Tiroirs (en option) :
pour gamme 700 voir page 90
pour gamme 800 voir page 108



Serrure (en option)



Vitrinettes et bacs GN en option

PRÉSENTOIRS À INGRÉDIENTS
BACS 1/3 OU 1/4

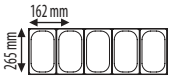
CORECO





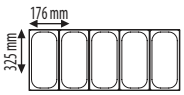


Bacs 1/4



EI135-1/4

Bacs 1/3



EI135-1/3

VITRES PARE-HALEINE

Pour bacs 1/4		Pour bacs 1/3	
EI135-1/4	1 955 €	EI135-1/3	2 120 €
EI150-1/4	2 090 €	EI150-1/3	2 175 €
EI180-1/4	2 175 €	EI180-1/3	2 360 €
EI200-1/4	2 320 €	EI200-1/3	2 420 €
EI225-1/4	2 425 €	EI225-1/3	2 620 €
EI250-1/4	2 685 €	EI250-1/3	2 855 €

COUVERCLE INOX

Pour bacs 1/4		Pour bacs 1/3	
EI135-T-1/4	1 955 €	EI135-T-1/3	2 120 €
EI150-T-1/4	2 085 €	EI150-T-1/3	2 170 €
EI180-T-1/4	2 190 €	EI180-T-1/3	2 365 €
EI200-T-1/4	2 335 €	EI200-T-1/3	2 430 €
EI225-T-1/4	2 440 €	EI225-T-1/3	2 645 €
EI250-T-1/4	2 655 €	EI250-T-1/3	2 765 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité bacs GN 1/4	Capacité bacs GN 1/3	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation EI-T(W)	Consommation EI (W)
EI135-1/4	+2°C/+8°C	1 345	336	5	-	R290	158	131	152
EI150-1/4	+2°C/+8°C	1 495	336	6	-	R290	170	134	155
EI180-1/4	+2°C/+8°C	1 795	336	8	-	R290	190	136	162
EI-200-1/4	+2°C/+8°C	2 020	336	9	-	R290	200	138	180
EI225-1/4	+2°C/+8°C	2 245	336	10	-	R290	502	203	245
EI250-1/4	+2°C/+8°C	2 545	336	12	-	R290	502	203	245
EI135-1/3	+2°C/+8°C	1 345	396	-	5	R290	158	131	152
EI150-1/3	+2°C/+8°C	1 495	396	-	5	R290	170	134	155
EI180-1/3	+2°C/+8°C	1 795	396	-	7	R290	190	136	162
EI200-1/3	+2°C/+8°C	2 020	396	-	8	R290	200	138	180
EI225-1/3	+2°C/+8°C	2 245	396	-	10	R290	502	203	245
EI250-1/3	+2°C/+8°C	2 545	396	-	11	R290	502	203	245

INFOS PRODUITS

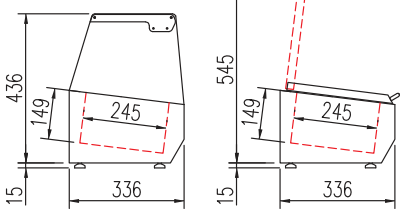
- Pour utilisation pizza, sandwicherie, saladerie
- Tout inox 18/10 pour recevoir bacs 1/4 et 1/3 **profondeur 150 mm**
- Evaporateur par plaque froide
- Livrée sur tampons réglables (pieds en option)
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie. Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Eclairage intérieur sur modèle avec vitre
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Bacs non fournis
- Conditions de travail : classe 3 (25°C 60%)
- **Modèles EI :** livré avec vitre pare-haleine
- **Modèle EI-T :** livré avec couvercle inox rabattable

LES OPTIONS

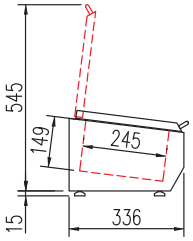
- **Pied réglable inox H.140 mm - Tige M10- semelle synthétique noir. A l'unité**
  Réf : LPI-503 / **20 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **Nous consulter**



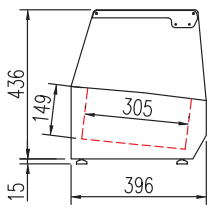
Lumière en standard sur modèles avec vitres pare-haleine



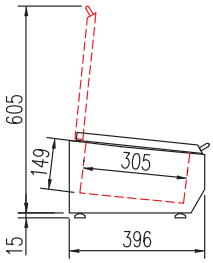
EI-1/4



EI-1/4-T



EI-1/3



EI-1/3-T

BACS GASTRONORMES





	Profondeur (mm)	Inox 18/10 Référence	Volume (L)	€ HT	Copolyester (sans Bisphénol A) Référence	Volume (L)	€ HT	Utilisation Armoires	Meubles	Vitrinettes	Cuisson
GN2/1 650 x 530	65	210.651	18,8	68	-	-	-	✔	✘	✘	✔
	100	211.001	28,9	84	-	-	-				
	200	212.001	52	131	-	-	-				
GN1/1 530 x 325	65	110.651	8,3	32	P110.6BF	8,7	31	✔	✔	●	✔
	100	111.001	14,2	43	P111.0BF	13,3	45				
	150	111.501	20,2	56	P111.5BF	19,6	54				
	200	112.001	26	67	P112.0BF	25,5	65				
GN2/3 354 x 325	40	230.401	3,1	30	-	-	-	✘	●	✔	✔
	65	230.651	5,6	34	-	-	-				
	100	231.001	8,8	41	-	-	-				
	150	231.501	13,2	58	-	-	-				
	200	232.001	18,3	77	-	-	-				
GN1/2 325 x 265	65	120.651	4,1	23	P120.6BF	4	20	✘	●	✔	●
	100	121.001	6,1	30	P121.0BF	6	25				
	150	121.501	9,1	37	P121.5BF	8,7	32				
	200	122.001	12	49	P122.0BF	11,2	41				
GN1/3 325 x 176	40	130.401	1,5	17	-	-	-	✘	✔	✔	●
	65	130.651	2,5	19	P130.6BF	2,35	15				
	100	131.001	3,8	24	P131.0BF	3,5	20				
	150	131.501	5,6	37	P131.5BF	5	24				
	200	132.001	7,3	43	-	-	-				
GN1/4 265 x 162	65	140.651	1,7	17	P140.6BF	1,65	15	✘	✔	✔	●
	100	141.001	2,8	21	P141.0BF	2,46	17				
	150	141.501	4,1	30	P141.5BF	3,47	20				
	200	142.001	5	40	-	-	-				
GN1/6 176 x 162	65	160.651	1,7	16	P160.6BF	0,95	11	✘	✔	✔	✘
	100	161.001	2,8	20	P161.0BF	1,4	12				
	150	161.501	4,1	29	P161.5BF	1,95	16				
	200	162.001	5	36	-	-	-				
GN1/9 176 x 108	65	190.651	1,7	12	P190.6BF	0,54	11	✘	✔	✔	✘
	100	191.001	2,8	18	P191.0BF	0,77	13				

✔ Utilisation adaptée
● Utilisation possible
✘ Utilisation impossible ou non recommandée

INFOS PRODUITS

Bacs GN inox :
- Inox 18/10
- Bords renforcés non tranchants
- Compromis propreté + capacité
- Idéal pour la présentation réfrigérée (l'inox diffuse le froid)

Bacs GN en copolyester sans Bisphénol-A :
- 100% BPA free
- Matériau alternatif au polycarbonate. Conforme à la norme européenne EN631.1
- Excellente transparence et résistance aux chocs

- Idéal pour stockage en chambre froide ou préparation
- Bacs empilables
- Température / -40 / +90°C

BACS À CRÈME GLACÉE

	Profondeur (mm)	Référence	Volume (L)	€ HT
360x165 mm	80	P914.080	3,4	30
	120	P914.120	5	37
	150	P914.150	7	45
360x250 mm	80	P915.080	5,4	36



- Bac en inox 18/10
- Compatible avec des armoires ou des vitrines à crème glacée

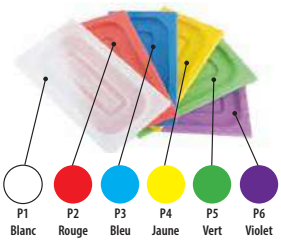
COUVERCLES ET BARRETTES

COUVERCLES





Pour bacs	Inox 18/10		Copolyester (sans Bisphénol A)		Polynorm	
	Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
GN1/1	110.000	30	P110.0BF	33	P110.0 + COULEUR	15
GN2/3	230.000	26				
GN1/2	120.000	18	P120.0BF	17	P120.0 + COULEUR	9
GN1/3	130.000	16	P130.0BF	14	P130.0 + COULEUR	8
GN1/4	140.000	13	P140.0BF	11	P140.0 + COULEUR	7
GN1/6	160.000	11	P160.0BF	10	P160.0 + COULEUR	6
GN1/9	190.000	9	P190.0BF	9	P190.0 + COULEUR	5



BARRETTES DE COMPOSITION



Référence	Modèle	L (cm)	€ HT
111.111	1/1	53	11
122.222	1/2	32,5	8
562354	Saladettes SDTP (sauf SDTP-27-12)	46,5	15
561397	MFE et SDTP-27-12	51	20

COMPOSITIONS



CLAYETTES

560582	Clayette rilsan 405 x 525 - Porte du milieu Pour modèles : Série 600	35 €	
560583	Clayette rilsan 405 x 460 - portes extrémité Pour modèles : Série 600	35 €	
200261IP	Clayette inox GN1/1 Pour modèles : Série 700	11 €	
562483	Clayette Rilsan GN1/1 Pour modèles : Série 700	40 €	
201300IP	Clayette inox pâtissière 600x400 (rappel : meuble livré sans) Pour modèles : Série 800	14 €	
562486	Clayette rilsan 600x400 Pour modèles : Série 800	35 €	
560182	Bac plastique Coreco 600x400x70	45 €	
560123	Bac plastique Coreco 600x400x120	60 €	

GLISSIÈRES

560321	Jeu de 2 glissières inox GN1/1 (L = 560 mm) Pour modèles : Série 700 / TGR-S	40 €	
560119	Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm) Pour modèles : Série 800	30 €	
560013	Support en inox pour clayette (vendu à l'unité) (à commander par 4). Pour modèles : AGPC-125/MRS/FMR / MR60	5 €	

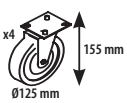
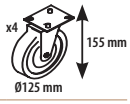
ARRIÈRE INOX

567000000099	Arrière inox	+5%	

RÉFRIGÉRATION

GG	Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble. Pour modèles : Meubles réfrigérés (sans évier)	110 €	

ROULETTES / ENTRETOISES

KITRA4	Kit de 4 roulettes dont 2 sans frein Ø125 mm et hauteur 155 mm Conseillé pour meubles	135 €	
KITRA6	Kit de 6 roulettes dont 3 sans frein Ø125 mm et hauteur 155 mm Conseillé pour meubles	200 €	
560786	Entretoise de 35 mm pour réhausser la hauteur du meuble	12 €	
560928	Entretoise de 50 mm pour réhausser la hauteur du meuble	16 €	

SERRURES

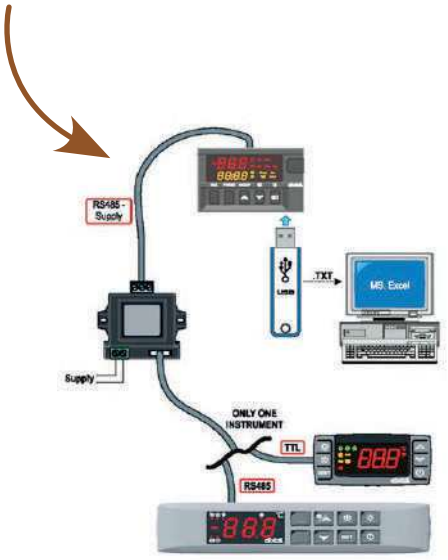
567000000026	Serrure pour porte pleine	40 €	

INSTALLATION

INSTALL	Pose en atelier (prix net par appareil)	50 €	

HACCP

566021350112	Enregistreur de températures HACCP	405 €



EN PARTENARIAT AVEC microlide

Voir dans la partie Armoires page 77

6
LES CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION







CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

A grille

P. 162

CORECO TECHFROST

SÉRIE S-LINE

A grille

P. 164

CORECO

SÉRIE GOURMET

A grille

P. 165

CORECO GOURMET

Refroidissement

Refroidissement Hard

Pré-refroidissement

Surgélation

Refroidissement Soft

HACCP Fonction HACCP

Panneau de commande tactil
Nous avons intégré une interface tactile avec un écran de 5 pouces, offrant une utilisation simple et intuitive de la cellule, adaptée aux besoins des chefs les plus exigeants.
Des icônes intuitives permettent un accès facile aux nombreuses fonctions pour une gestion optimale de chaque processus.
Chaque cycle est personnalisable afin d'obtenir le processus idéal pour chaque type d'aliment

Cycles de refroidissement et congélation rapide
Elles refroidissent à +3°C et congèlent à -18°C, tout en préservant la consistance, l'humidité et les propriétés nutritives, en réduisant la taille des microcristaux dans la structure interne des aliments

Décongélation des aliments
Elles contrôlent le processus de décongélation, et programmer la température adéquate permet de ralentir la prolifération bactérienne tout en préservant intacte la structure des aliments

Cycle de maintien de la température
elles maintiennent les aliments à la température programmée, qu'elle soit positive ou négative

Durcissement des glaces
Elles congèlent rapidement le mélange fraîchement battu à -18°C au cœur, favorisant la formation de cristaux fins et réguliers pour une glace homogène.

Pré-refroidissement
Avant de lancer des cycles de refroidissement ou de congélation avec la cellule, le pré-refroidissement permet de tempérer l'habitacle intérieur afin d'améliorer les performances du processus.

1 CORECO

2 TECHFROST





SÉRIE - ÉCO LINE

A grille

P. 166

TECHFROST



SÉRIE - ENTRY LINE

A chariot

P. 167

TECHFROST



SÉRIE - ZENITH LINE

A grille

P. 168

TECHFROST



SÉRIE M - MASTER LINE

A chariot

P. 169

TECHFROST

- Refroidissement
- Refroidissement Hard
- Pré-refroidissement
- Surgélation
- Refroidissement Soft
- HACCP Fonction HACCP

- Refroidissement avec la sonde à cœur ou avec le temps
- Cycle cuisson à basse température : vous pouvez régler la température, la durée, l'humidité et la ventilation pour permettre une cuisson optimale pour le maintien de la jutosité et de la tendreté (en option)
- Cycle spécial de dégivrage
- Cycle spécial de décongélation
- Cycle continu
- Cycle de chauffage spécial de la sonde centrale (en option)
- Assainissement du poisson cru : pour le traitement des bactéries (comme Anisakis) comme prévus par la loi.
- Livre de recettes
- Surgélation avec la sonde à cœur ou avec le temps
- Cycle personnalisé
- Cycle spécial de séchage : prévient la moisissure et les odeurs, et protège aussi les composants internes après utilisation
- Pré-refroidissement
- Cycle spécial de durcissement de la glace
- HACCP Fonction HACCP
- Cycle de fermentation : 4 phases configurables : refroidissement du pâton, réveil des levures, pousse des pâtons et conservation (contrôle de la température, durée, humidité et ventilation) (en option)

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

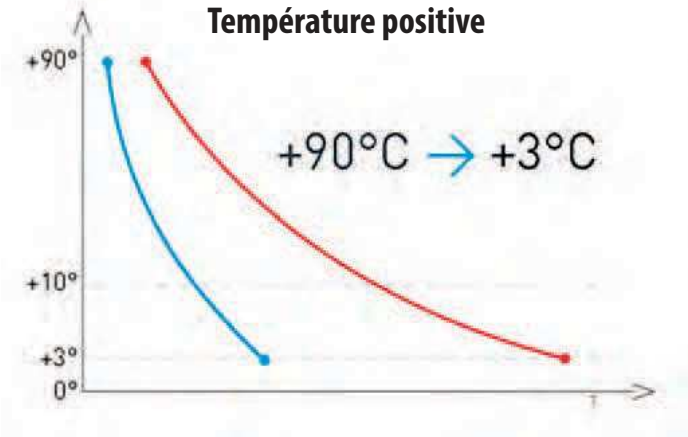
CELLULES DE REFROIDISSEMENTS ET DE CONGÉLATIONS
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

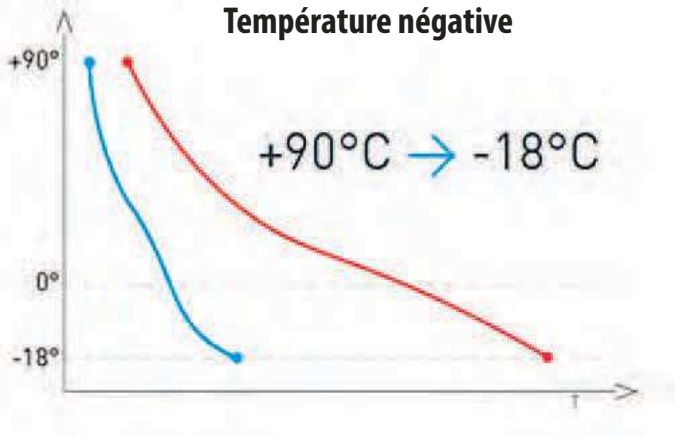
TECHFROST CORECO

Qu'est-ce qu'une cellule de refroidissement rapide ?
Une cellule de refroidissement rapide est un appareil qui abaisse rapidement la température des aliments. Ces cellules, également appelées congélateurs rapides ou ultra-congélateurs, possèdent généralement plusieurs étagères où l'on peut stocker des plateaux alimentaires ou des plaques pour les refroidir à des températures extrêmement basses.

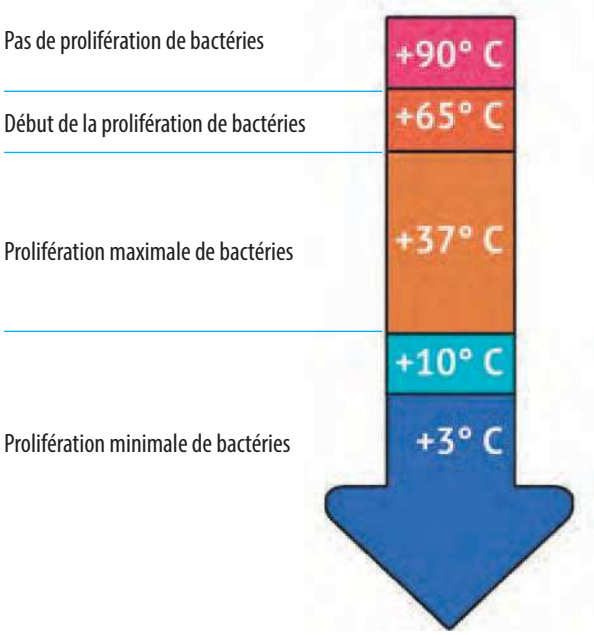
Comment fonctionne une cellule de refroidissement rapide ?
Les cellules de refroidissement rapide fonctionnent en appliquant de l'air refroidi sous pression sur les aliments placés à l'intérieur. Ce processus de refroidissement rapide (appelé refroidissement intensif) réduit la taille des cristaux de glace qui se forment dans les aliments. Lors de la décongélation, les gros cristaux de glace fondent et libèrent un excès d'humidité, ce qui peut altérer le goût et la qualité des aliments.

Combien de temps une cellule de refroidissement rapide met-elle pour refroidir les aliments ?
L'objectif d'une cellule de refroidissement rapide est de refroidir les aliments à un rythme rapide. En général, elle peut réduire la température des aliments de +90°C à +3°C (refroidissement positif) en moins de 90 minutes, ou de +90°C à -18°C (refroidissement négatif) en environ 180 minutes. Cela dépend de la température initiale des aliments, du réglage de la cellule et de si l'appareil congèle les aliments ou les refroidit simplement





Éviter la zone de danger de température
Les bactéries se multiplient rapidement à des températures élevées. Laisser les aliments dans la zone de danger de température pendant une période prolongée augmente les risques de maladies d'origine alimentaire. Les cellules de refroidissement rapide abaissent la température des aliments rapidement et les protègent de la zone de danger.



RESTAURANTS ET BISTROTS



GAMME	TAILLE RECOMMANDÉE	DESCRIPTION	PAGE
Coreco SLine	Petite de 4 à 6 niveaux	Idéal pour refroidir des plats, sauces et portions individuelles rapidement.	164
Techfrost ECO			166

TRAITEURS



GAMME	TAILLE RECOMMANDÉE	DESCRIPTION	PAGE
Coreco Gourmet	Petite à moyenne de 4 à 10 niveaux	Convient pour des petites productions alimentaires destinées à des événements ou à la livraison.	165
Techfrost Zenith			168

BOULANGERIES ET PÂTISSERIES



GAMME	TAILLE RECOMMANDÉE	DESCRIPTION	PAGE
Coreco Gourmet	Moyenne à grande de 10 à 20 niveaux	Adaptée pour refroidir rapidement des gâteaux, viennoiseries, crèmes, ou durcir des produits glacés.	165
Techfrost Zenith			168
Techfrost à chariots			167/169

GLACIERS



GAMME	TAILLE RECOMMANDÉE	DESCRIPTION	PAGE
Techfrost Zenith	Moyenne à grande de 15 à 20 niveaux	Jouent un rôle clé dans l'amélioration de la qualité, de la sécurité et de l'efficacité de la production de glaces	168
Techfrost à chariots			167/169

HÔTELLERIE



GAMME	TAILLE RECOMMANDÉE	DESCRIPTION	PAGE
Coreco SLine	Moyenne à grande de 5 à 20 niveaux	Permet de gérer des plats préparés et refroidis pour une consommation ultérieure.	164
Techfrost ECO			166
Techfrost à chariots			167/169

LABORATOIRES ALIMENTAIRES



GAMME	TAILLE RECOMMANDÉE	DESCRIPTION	PAGE
Coreco Gourmet	Petite de 4 à 6 niveaux	Idéal pour tester des recettes ou prototypes alimentaires en petites quantités.	165
Techfrost Zenith			168

INDUSTRIE, SUPERMARCHÉS



GAMME	TAILLE RECOMMANDÉE	DESCRIPTION	PAGE
Techfrost à chariots	Jusqu'à 6 chariots	Idéal pour les gros volumes	167/169

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION
À GRILLE

S-Line CORECO



A3N-S **4 060 €**



A5N-S **5 400 €**



A7N-S **6 695 €**

Réf	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité GN1/1-40	Capacité 60x40	Capacité en (L)	Cycle avec sonde	Cycle par temps	Temps +65 / +10 (min)	Temps +65 / -18 (min)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consomation	Production +65 /+10 (kg)	Production +65 / -18 (kg)	Classe climatique
A3N-S	715X520x700	3	-	42	✔	✔	120	270	R290	694	1 100	10	6,8	5 40°C 40%
A5N-S	800X800X900	5	4	85	✔	✔	120	270	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%
A7N-S	800X800X1240	7	7	118	✔	✔	120	270	R290	1 309	1 150	30	20	5 40°C 40%

Donnés selon les normes EN-17032

INFOS PRODUITS

Les caractéristiques techniques et constructives peuvent être modifiées sans préavis

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf partie arrière.
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Portes avec système de fermeture automatique et joint magnétique (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture).
- Plan de travail en acier inoxydable AISI-304
- A3N-S : Capacité GN 1/1 (bacs et grilles non inclus)
- A5N-S et A7N-S : Capacité intérieure combinée GN1/1 et 60x40 (plateaux non inclus).
- Groupe de condensation ventilé
- Froid ventilé, avec revêtement époxy anticorrosion
- Détendeur thermostatique
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m^3
- Panneau de commande digital avec écran tactile
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide dernière génération
- Sonde de température amovible, incluse
- Gestion des cycles par temps ou par température
- Cycles de refroidissement et de congélation " hard/soft ".
- 4 combinaisons de cycles de refroidissement standards
- Programmation continue des cycles par température ou par temps
- Dégivrage en début de cycle, optimisée par la température
- Gestion des alarmes HACCP directement sur l'écran de contrôle
- Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 230/1/50



CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION
À GRILLE


Sonde


Panneau de commande tactile


A3N 5 665 €


A5N 7 265 €


A7N 7 875 €


A7N-H 9 255 €


A10N 11 040 €


A15N 14 430 €

Réf	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité GN1/1-40	Capacité 60x40	Capacité en (L)	Cycle avec sonde	Cycle par temps	Temps +90 / +9 (min)	Temps +90 / -11 (min)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consomation	Production +65 /+10 (kg)	Production +65 / -18 (kg)	Classe climatique
A3N	715X520x700	3	3	42	✔	✔	120	270	R290	694	1 100	10	6,8	5 40°C 40%
A5N	800X800X900	5	4	85	✔	✔	120	270	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%
A7N	800X800X1240	7	7	118	✔	✔	120	270	R290	1 309	1 150	30	20	5 40°C 40%
A7N-H	1350x700x850	7	7	118	✔	✔	120	270	R290	1 309	1 150	30	20	5 40°C 40%
A10N	800x800x1590	10	10	-	✔	✔	120	270	R290	2 080	2 130	42	33	5 40°C 40%
A15N	800x800x1920	15	15	-	✔	✔	120	270	R290	2 680	2 760	63	37	5 40°C 40%

Donnés selon les normes EN-17032

INFOS PRODUITS

Les caractéristiques techniques et constructives peuvent être modifiées sans préavis

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf partie arrière.
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Portes avec système de fermeture automatique et joint magnétique (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture).
- Micro-interrupteur inductif d'ouverture de porte
- Plan de travail en acier inoxydable AISI-304
- A3N, A5N, A7N, A7N-H : Capacité intérieure combinée GN1/1 et 60x40 (bacs et plateaux non inclus)
- Espace de 70 mm entre les niveaux
- Groupe de condensation ventilé
- Froid ventilé, avec revêtement époxy anticorrosion
- A3N, A5N, A7N : Détendeur thermostatique
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m^3
- Panneau de contrôle graphique avec écran tactile TFT de 5", IP 65
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide dernière génération
- Connectivité RS-485 et USB
- Sonde de température détachable et chauffée, incluse.
- Gestion des cycles par temps ou par température
- Test d'insertion de la sonde (gestion de la température)
- Enregistrement des données HACCP, visualisables à l'écran ou téléchargeables via le port USB au format CSV
- Cycles de réfrigération et de congélation "hard/soft".
- 4 combinaisons de cycles standard
- Programmation des cycles continues par température ou par temps
- Multiples programmes personnalisables
- Dégivrage par résistance en début de cycle, optimisé par la température
- Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 230/1/50

LES OPTIONS

○ **Interface WIFI, permet la visualisation alarme, historique HACCP et configuration depuis PC, smartphone et tablette.**
Nous consulter



CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION
À GRILLE - ECO LINE

TECHFROST

Restauration Glacier Pâtisseries Boulangerie

Température jusqu'à -40°C



Réf.	J0F-EC23	EC3	EC5	EC8	EC10	EC15	N EC20
Dimensions Ext . (LxPxH)	600x664x400	600x864x460	820x740x909	820x740x1279	820x799x1709	820x799x1809	820X1013X2145
Dimensions Int.	340x362x270	340x560x270	700x466x387	700x466x623	700x517x992	700x517x1092	680X677X1540
Capacité	3 x GN2/3	3 x GN1/1	5 x GN 1/1 - 600x400	8 x GN 1/1 - 600x400	10 x GN 1/1 - 600x400	15 x GN 1/1 - 600x400	20 x GN1/1- 600x400
Puissance absorbée (kW)	0,5	0,5	1,0	1,2	2,2	2,4	3,8
Kg Refroidissement	7	7	20	25	28	45	75
Kg Congélation	4,9	5	14	16	18	27	45
Electricité	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz
Gaz	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Dégivrage	Par air	Par air	Par air	Par air	Par air	Par air	Par air
Euros HT	3 565 €	4 250 €	5 725 €	7 190 €	10 185 €	11 410 €	13 610 €

N = Nouveauté 2025

INFOS PRODUITS

- Choix entre cycles temporisés ou de température
- Paramètres personnalisables
- Large gamme d'alarmes HACCP
- Alarmes de fin de cycle
- Dégivrage manuel
- Possibilité de cycles de travail continu (pour les glaces, par exemple)
- Espace entre les niveaux : 70 mm. Idéal pour recevoir des bacs de 65 mm de hauteur
- Bouchon de vidange intérieur en plastique
- Glissière non réglables
- **Sonde à cœur de série à partir de la cellule EC3**
- Fonctionnement en continu jusqu'à 500 min soit 8h
- Joint de porte clipsé
- Quand le cycle est terminé, la cellule bascule automatiquement en mode conservation

LES OPTIONS

- **Modification en 60 Hz**
  Réf : 60Hz/TECHFROST / **Nous consulter**
- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / **11 € HT**
- **Clayette inox 600x400**
  Réf : 201300IP / **14 € HT**
- **Jeu de 4 roulettes (dont 2 avec freins)**
  Réf : WHEK / **330 € HT**



CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION
À CHARIOT - ENTRY LINE

Température jusqu'à -40°C



ECT-40



E-200



E-400





Sonde à cœur de série

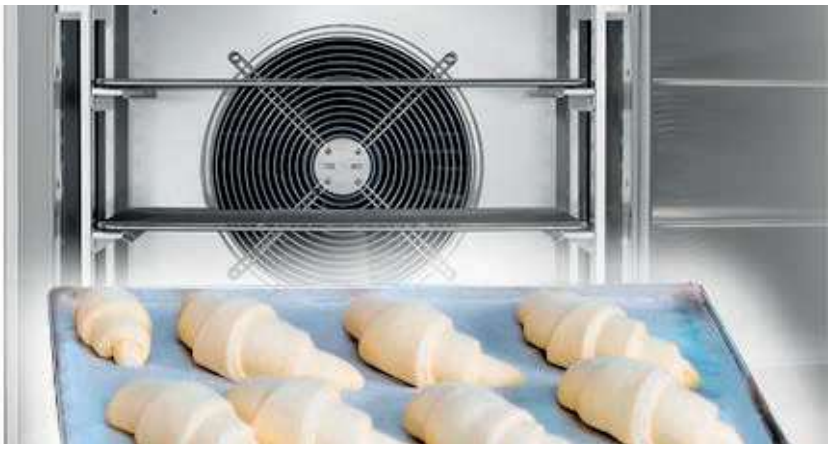
Référence	ECT-40	E-200	E-400
Dimensions Ext . (LxPxH)	890x1397x2450	1000x1050x2220	1600x1243x2180
Dimensions Int. (mm)	650x840x1900	450x724x1900	800x960x1960
Chariot compatible	1 chariot (GN 1/1, GN 2/1, 600x400 ou 600x800)	1 chariot (GN 1/1 ou 600x400)	1 chariot (GN 2/1 ou 600x800)
Taille de la porte (LxH) (mm)	750x1900	550x1900	880x1830
Kg Refroidissement (90°C à 3°C)	100	100	180
Kg Congélation (90°C à -18°C)	70	70	145
Electricité	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz
Gaz	R454C	R454C	R454C
Dégivrage	Par air	Par air	Par air
HP	3,5	3,5	7,5
Euros HT	26 595 €	29 330 €	40 855 €

INFOS PRODUITS

- Choix entre cycles temporisés ou de température
- Paramètres personnalisables
- Large gamme d'alarmes HACCP
- Alarmes de fin de cycle
- Dégivrage manuel
- Possibilité de cycles de travail continu (pour les glaces, par exemple)
- Groupe livré sur châssis séparément de la cellule E-200 et E-400
- Groupe logé au-dessus sur la EB-40
- Fonctionnement en continu jusqu'à 500 min soit 8h
- Joint de porte clipsé
- Quand le cycle est terminé, la cellule bascule automatiquement en mode conservation

LES OPTIONS

- **Modification en 60 Hz**
  Réf : 60Hz/TECHFROST / Nous consulter
- **Chariot 20 niveaux GN 1/1**
  Réf : CARIXGN1/1 / 1 185 €
- **Chariot 20 niveaux 600x400**
  Réf : CARIEN60X40 / 1 295 €
- **Chariot 20 niveaux GN 2/1**
  Réf : CARIXGN2/1 / 1 420 €
- **Chariot 20 niveaux 600x800**
  Réf : CARIEN60X80 / 1 530 €



CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION
A GRILLES - ZENITH LINE

Nouveauté N

TOP

TECHFROST



Sonde à cœur de série



Température jusqu'à -40°C



Z5 | Z8 | Z10 | ZP12 GN 2/1 | Z15 | Z20

Réf.	Z5	Z8	Z10	ZP12	Z15	Z20
Dimensions Ext . (LxPxH)	820x800x907	820x800x1142	820x860x1709	120x923x1709	820X860X1809	820x1074x2145
Dimensions Int. (mm)	700x464x387	700x456x622	700x515x992	700x557x992	700X515X1092	680x676x1540
Capacité	5 x GN 1/1 (ou 600x400)	8 x GN 1/1 (ou 600x400)	10 x GN 1/1 (ou 600x400)	12 x GN 2/1	15 x GN 1/1 (ou 600x400)	20 x GN 1/1 (ou 600x400)
Puissance absorbée (Kw)	1	1,2	2,2	2,2	2,4	3,5
Kg Refroidissement (90°C à 3°C)	22	25	30	70	50	75
Kg Congélation (90°C à -18°C)	15	16	20	40	30	45
Electricité	230V/1Ph/50Hz	230V/1Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz
Gaz	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Dégivrage	Par air	Par air	Par air	Par air	Par air	Par air
Poids	105	150	200	210	220	255
Euros HT	9 655 €	10 935 €	14 350 €	17 865 €	15 600 €	17 680 €

INFOS PRODUITS

- Isolation jusqu'à 60 mm
- Poignée ergonomique
- Haute puissance
- Performance exceptionnelle
- Equipé d'un port USB pour charger les données HACCP, les mises à jour, les programmes
- Espace entre les niveaux : 70 mm. Idéal pour recevoir des bacs de 65 mm de hauteur
- 1 sonde de série : sonde chauffée, réf : AXCPH (même prix)
- Bouchon de vidange intérieur en inox
- Glissières réglables
- Système Pump Down anti-coup de liquide sur le circuit froid
- 3 phases + phase de conservation
- Raccordement sur réseau d'eau et vidange avec les options fermentation et cuisson basse température
- Fonction fermentation et cuisson basse température (AXMFC) : 4 phases configurables : refroidissement du pâton, réveil des levures, pousse des pâtons et conservation (contrôle de la température, durée, humidité et ventilation)
- Tableau de commandes tactile (7 pouces) :
  - Contrôle de l'intensité de ventilation
  - Séchage : empêche la moisissure et les odeurs, mais protège également les composants internes après utilisation
  - Assainissement poisson cru : Traitement des bactéries (telles que l'Anisakis)
  - Décongélation
- Quand le cycle est terminé, la cellule bascule automatiquement en mode conservation
- **ZP12 :** la seule cellule pour GN2/1, la plus profonde de la gamme

LES OPTIONS

- **Kit de 3 sondes à cœur non chauffée**
  Réf : AXCPB3 / Nous consulter
- **Modification en 60 Hz**
  Réf : 60Hz/TECHFROST / Nous consulter
- **Jeu de 4 roulettes (dont 2 avec freins)**
  Réf : WHEK / 330 € HT
- **Refroidissement du groupe à eau (remplace ventilateur = moins bruyant)**
  Réf : REFEAU / +8%
- **Stérilisateur ozone**
  Réf : ST03 / 1 155 € HT
- **Module wifi**
  Réf : AXWFM / Nous consulter
- **Support sonde pour produit liquide**
  Nous consulter
- **Inversion de l'ouverture de porte possible uniquement à la commande**
  Nous consulter

N = Nouveauté 2025

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION
A CHARIOT - MASTER LINE



Température jusqu'à -40°C



MBF-230BIG



MBF-420



Sonde à cœur de série



Réf.	MBF-230BIG	MBF-420	MBF-520	MBF-620	MBF-720	MBF-820	MBF-920
Dimensions Ext . (LxPxH)	1230x1200x2340	1480x1352x2340	1480x2562x2340	1480x3642x2340	1480x4722x2340	1480x5802x2340	1480x6882x2340
Dimensions Int. (mm)	573x830x1970	780x1038x1970	780x2134x1970	780x3214x1970	780x4294x1970	780x5374x1970	780x6454x1970
Chariot compatible	1 chariot 20 niveaux (GN 1/1 ou 600x400)	1 chariot 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)	2 chariots 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)	3 chariots 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)	4 chariots 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)	5 chariots 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)	6 chariots 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)
Taille de la porte (LxH) mm	680x1970	880x1970	880x1970	880x1970	880x1970	880x1970	880x1970
Porte traversante	non	non	oui	oui	oui	oui	oui
Kg Refroidissement (90°C à 3°C)	100	200	360	550	700	860	1 050
Kg Congélation (90°C à -18°C)	70	160	235	330	480	580	720
Electricité	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz
Gaz	R454C	R454C	R454C	R454C	R454C	R454C	R454C
Dégivrage	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud
HP	3.5	7.5	18	30	36	45	60
Euros HT	38 910 €	46 550 €	Nous consulter	Nous consulter	Nous consulter	Nous consulter	Nous consulter

INFOS PRODUITS

- Isolation jusqu'à 100 mm
- Poignée ergonomique
- Haute puissance
- Performance exceptionnelle
- Equipé d'un port USB pour charger les données HACCP, les mises à jour, les programmes
- Jusqu'à 3 sondes peuvent être utilisées en même temps (1 incluse, 2 en option), ce qui permet d'insérer des produits à différents moments pendant un cycle continu
- 1 sonde de série : sonde chauffée, réf : AXCPH (même prix)
- Quand le cycle est terminé, la cellule bascule automatiquement en mode conservation
- En option, fonction fermentation et cuisson basse température (AXMFC) : 4 phases configurables : refroidissement du pâton, réveil des levures, pousse des pâtons et conservation (contrôle de la température, durée, humidité et ventilation
- Tableau de commandes tactile (5 à 7 pouces) :
  - Contrôle de l'intensité de ventilation
  - Séchage : empêche la moisissure et les odeurs, mais protège également les composants internes après utilisation
  - Assainissement poisson cru : Traitement des bactéries (telles que l'Anisakis)
  - Décongélation
- Possibilité de livraison démontée des cellules MBF
- Dégivrage automatique par gaz chaud, électrique pour les cellules MBF raccordées à un groupe à distance
- Groupe livré séparément sur chassis

LES OPTIONS

- **Stérilisateur Ozone**
  Réf : ST03 / 1 155 € HT
- **Chariot 20 niveaux GN 1/1**
  Réf : CARIXGN1/1 / 1 185 € HT
- **Chariot 20 niveaux 600x400**
  Réf : CARIEN60X40 / 1 295 € HT
- **Chariot 20 niveaux GN 2/1**
  Réf : CARIXGN2/1 / 1 420 € HT
- **Chariot 20 niveaux 600x800**
  Réf : CARIEN60X80 / 1 530 € HT
- **Décote pour livraison de la cellule MBF sans unité de condensation**
  Réf : PRMBF / -20%
- **Livraison démontée de la cellule MBF**
  Réf : 484AXD / 2 025 € HT
- **Kit d'installation pour installation du groupe à 10 m**
  Réf : 494AXIK2T / Nous consulter
- **Module wifi**
  Réf : AXWFM / Nous consulter

7
LES CHAMBRES FROIDES





GAMME RFM-S (SANS COLONNE)

Caractéristiques générales	Caractéristiques techniques	Modèle AS	Modèle BS	Modèle CS	Modèle DS	Modèle ES	Modèle FS	Modèle GS	Modèle HS	Modèle JS	Modèle KS
P. 172	**P. 174**	**P. 176**	**P. 176**	**P. 176**	**P. 176**	**P. 176**	**P. 176**	**P. 176**	**P. 176**	**P. 176**	**P. 176**



GAMME RFM-PC

Caractéristiques techniques	Dimensions générales
P. 188	**P. 190**







GAMME AFD (TYPE ARMOIRE DÉMONTABLE OU MINI-CHAMBRE FROIDE)

Caractéristiques techniques	AFD, portes pleines	AFD, portes vitrées
P. 192	**P. 194**	**P. 196**



GROUPES FRIGORIFIQUES SPLIT

Intarsplit (pour petites et moyennes chambres froides) - Présentation générale	Intarsplit Gammes MSH/BSH	Intarsplit Gamme ASH	Unité de condensation silencieuse	Gamme MSF/BSF	Gamme ASF
P. 204	**P. 205**	**P. 207**	**P. 208**	**P. 209**	**P. 211**

1 CORECO





GAMME RFM (AVEC COLONNES)

Caracté-ristiques générales	Caracté-ristiques techniques	Modèle A	Modèle B	Modèle C	Modèle D	Modèle E	Modèle F	Modèle G	Modèle H	Modèle J	Modèle K	Kits et options
P.178	**P. 180**	**P. 182**	**P. 182**	**P. 182**	**P. 182**	**P. 182**	**P. 182**	**P. 182**	**P. 182**	**P. 182**	**P. 182**	**P. 184**



ACCESSOIRES



Etagères **P. 198**

Rideaux à lanières **P. 199**







GROUPES FRIGORIFIQUES MONOBLOC

Intartop - Unité monobloc plafonnier **P. 200**

Intarblock de porte **P. 202**

Intarblock de porte ultra slim **P. 203**



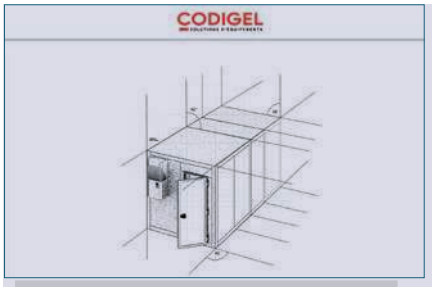
RAYONNAGES A CLAYETTES

P. 212

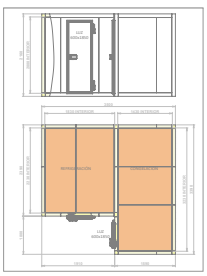


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

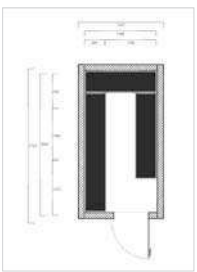
P. 218



CONFIGURATEUR DISPONIBLE SUR WWW.CODIGEL.COM



PLAN SPÉCIAL



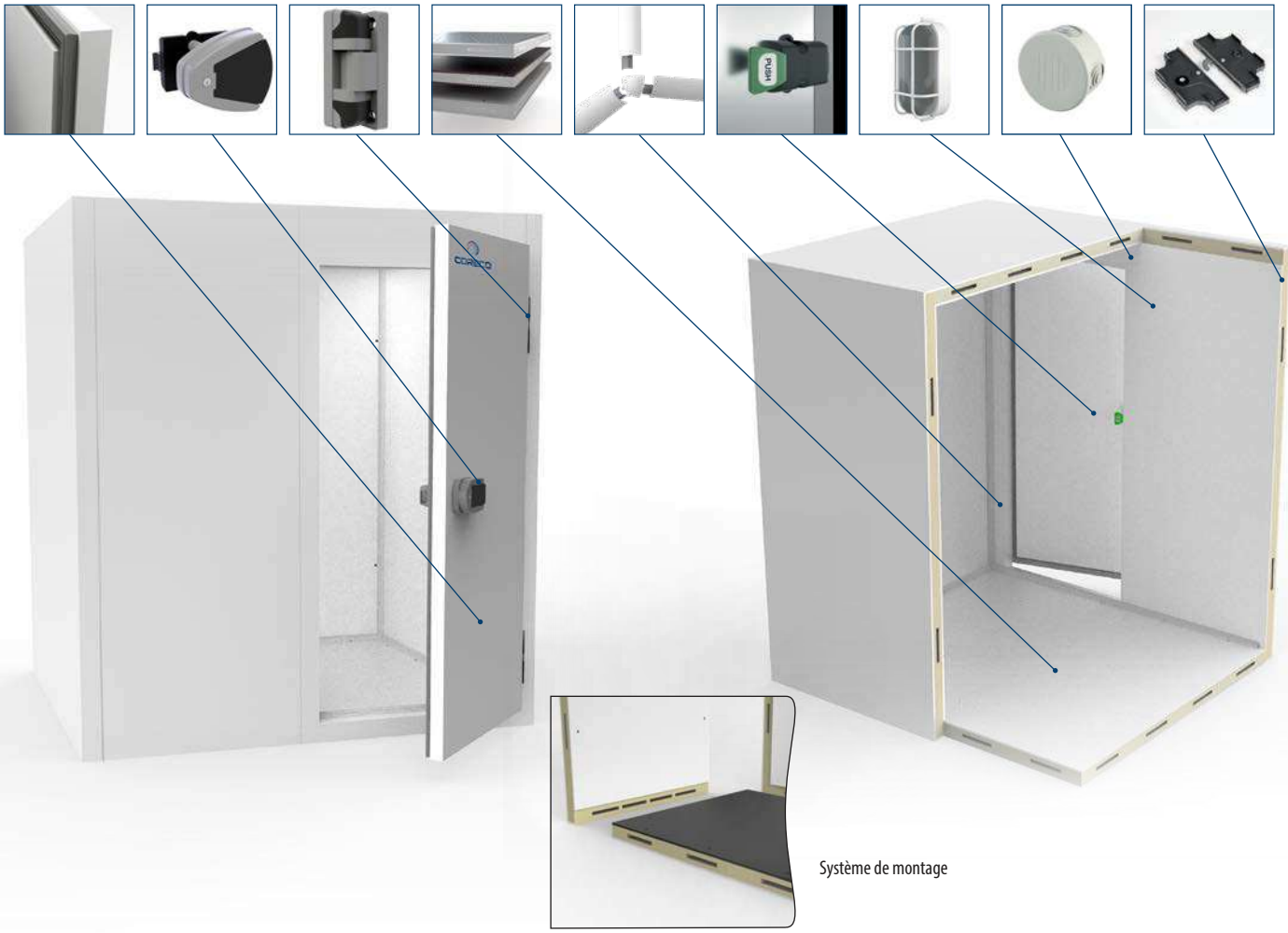
PLAN STANDARD

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SÉRIE RFM-S

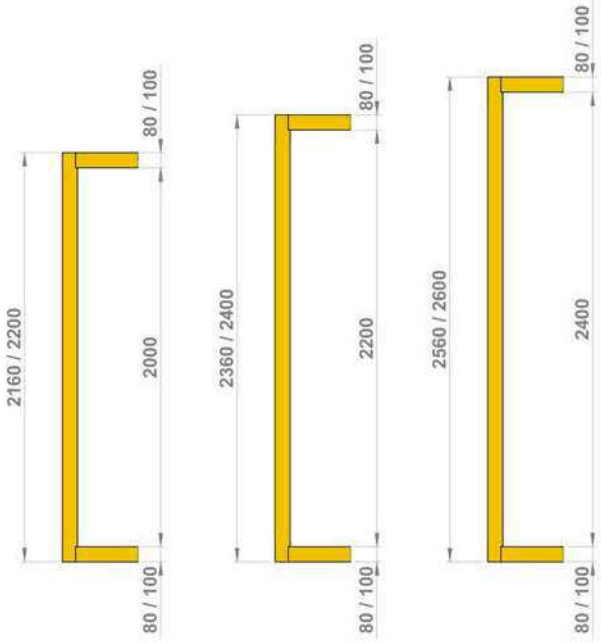
CHAMBRES FROIDES MODULAIRES SANS COLONNE



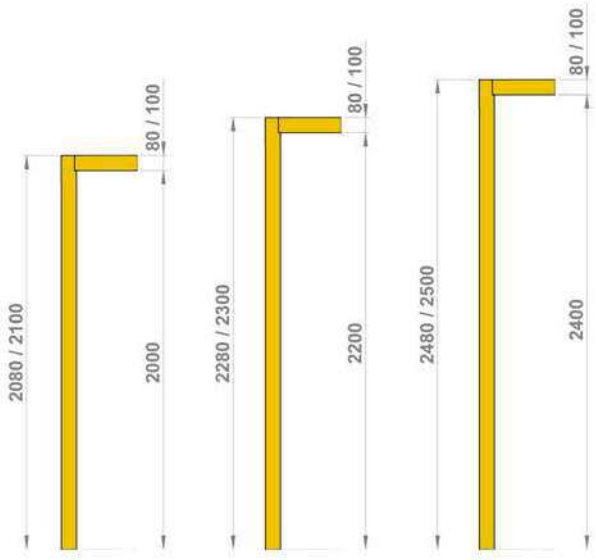


Système de montage

EPAISSEURS ET HAUTEURS DES CHAMBRES FROIDES



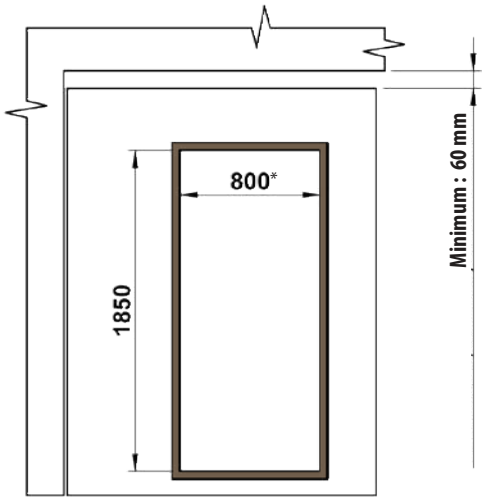
AVEC SOL

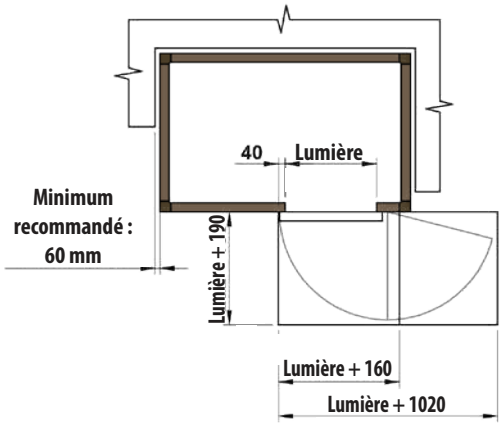


SANS SOL

ESPACE NÉCESSAIRE POUR UNE INSTALLATION PARFAITE

Nous recommandons un nivellement adéquat du sol à l'endroit où la chambre froide sera installée. Il faut s'assurer que l'emplacement permet l'accès avec le plus grand panneau.





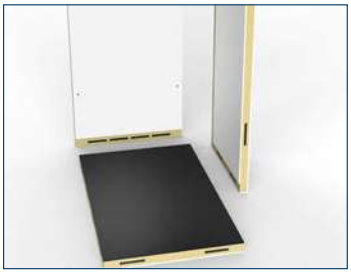
** sur demande 600, 700, 900 et 1000*

Pour réaliser un montage correct, il est nécessaire de laisser à minima l'épaisseur d'un panneau de + 20 mm entre le plafond du local et le plafond de la chambre. Prévoir les dimensions nécessaires à l'ouverture de la porte à 90° et 180°.



MODULARITÉ ET PANNEAUX

- 80 et 100 mm d'épaisseur.
- Modulation 200 mm.
- Quatre largeurs de panneaux : 400, 800, 1000 et 1200 mm.
- Hauteurs extérieures des panneaux 80 : 2160, 2360 et 2560 mm
- Hauteurs extérieures des panneaux 100 : 2200, 2400, 2600 mm
- Longueur maximale du panneau 3120 mm (80) 3160 mm (100)



ISOLATION

- Mousse de polyuréthane rigide, sans CFC et injectée à haute presseion
- Densité 45 kg/m^2
- Coefficient de conductivité thermique 0, 022 W / mK à 10°C (sans vieillissement)



REVÊTEMENT

- **Standard : polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé, avec film protecteur**
- Couleur blanc pur - proche RAL 9010
- Qualité alimentaires
- Mousse ignifugée avec classement Euroclass B-s3,d0 : nous consulter


AFITI LICOF Centro de Ensayos e Investigación del Fuego

Informe de Producto Tipo
Report by Product Type

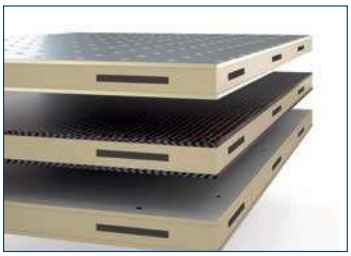
Laboratorio de Reacción al Fuego
Reaction to Fire Laboratory

SOLICITANTE: APPLICANT: CORECO, S.A.

Clasificación de la Reacción al Fuego - Reaction to fire classification

Comportamiento al Fuego Fire behaviour	Producción de humo Smoke production		Gotas inflamadas Flaming droplets	
B	s	3	d	0

B – s3 , d0



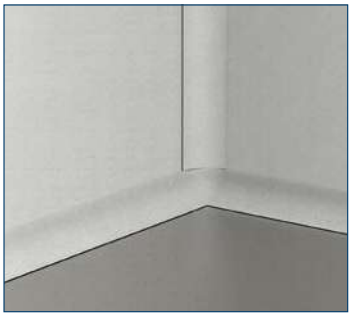
REVÊTEMENT DU SOL (3 FINITIONS POSSIBLES)

- **Standard : sol renforcé (adapté à la circulation des personnes et des chariots manuels) en polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur - Résine phénolique antidérapante**
- Notre sol phénolique standard peut supporter :
  - maximum 2500 Kg/m^2 de poids distribué statique.
  - maximum 90kg de poids statique concentré à un point (10x10cm)
  - maximum 60 kg de poids dynamique par roue d'environ 4 cm de large


Chevrons d'aération du sol

Options

- Sol inox anti-dérapant Aisi 304-18/8
- Sol polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur (idem les panneaux)



PROFIL SANITAIRE PÉRIMÉTRIQUE

- Conception concave, deux pièces et bouchons d'angle pour les joints
- Profil de base en PVC haute résistance et coudé
- Profil sanitaire rigide dans sa partie centrale et flexible aux extrémités
- Coins surmontés d'un bouchon de conception hémisphérique pour donner un continuité au profil sanitaire



SYSTÈME D'UNION

- Tige pivotante, encliquetée dans le boîtier avec un système de fixation par pression, clé incluse, fabriqué en ABS haute résistance
- Profil de suspension fourni pour les dimensions supérieures à 3mx3m (tiges et élingues de suspension non fournies)








PORTE

- **Standard : porte pivotante avec ouverture droite (charnières droites) adaptable sur les quatre côtés de la chambre**
- Joint d'étanchéité amovible avec réglage du périmètre sur le cadre, assure l'étanchéité
- Lumière de porte 1850 x 800 mm
- Uniquement avec le panneau de 100 mm : résistance électrique antigel montée dans le cadre du panneau de porte, avec boîtier de connexions
- Le panneau de porte et la porte sont isolés avec le même pulyuréthane que celui utilisé pour le reste des panneaux
- Charnières de haute qualité et résistantes
- Verouillage d'un point de pression, avec clé externe et déverrouillage interne

Options

- Ouverture gauche (à prévoir en usine uniquement),
- Autres dimensions de porte, porte coulissante, résistance électrique sur modèle épaisseur 80 mm, rampe d'accès, rideau à lanières

Accessoires inclus

- Soupape de décompression (uniquement sur épaisseur 100 mm)
- Profil sanitaire détachable
- Profil en "u" pour les chambres sans sol
- Lumière intérieure
- Clé hexagonale avec poignée pour le montage des fixations du panneau
- Boîte de jonction et cadre de résistance uniquement dans la porte pour le panneau 100



LES OPTIONS

- Rideau à lanières, voir page 199
- Alarme enfermement
  Réf : 56ALARME / **405 € HT**
- Hache pompier
  Réf : 566033090151 / **160 € HT**
- Support hache
  Réf : 227296-2B / **65 € HT**
- Kit Congélation (vanne de compensation + résistance de porte)
  Réf : 567000000040 / **160 € HT**
- Chevrons d'aération du sol (prix au mètre linéaire)
  Réf : 56CHEVRONS / **35 € HT**
- Changement du sens d'ouverture de la porte
  Réf : CHG-CF / **Même prix**
- Remplacement du sol phénolique standard par un sol Inox
  Réf : 567000000092 / **+8%**
- Découpe panneau de chambre froide pour emplacement groupe
  Réf : DECOUPE / **220 € HT**



REMPLACEMENT DE LA PORTE STANDARD PAR UNE PORTE BATTANTE

- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 600x1850
  Réf : 567000000066 / **240 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x1850
  Réf : 567000000067 / **240 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x1850
  Réf : 567000000068 / **240 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x1850
  Réf : 567000000069 / **240 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x1850
  Réf : 567000000088 / **1 365 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x1850
  Réf : 567000000089 / **1 365 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 600x2050
  Réf : 567000000070 / **240 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x2050
  Réf : 567000000071 / **240 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x2050
  Réf : 567000000072 / **240 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x2050
  Réf : 567000000073 / **240 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x2050
  Réf : 567000000090 / **1 365 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x2050
  Réf : 567000000091 / **1 365 € HT**

REMPLACEMENT DE LA PORTE STANDARD PAR UNE PORTE COULISSANTE

- Modification par porte coulissante de lumière 600mm
  Réf : 56PORTECOUL600 / **1 620 € HT**
- Modification par porte coulissante de lumière 700mm
  Réf : 56PORTECOUL700 / **1 620 € HT**
- Modification par porte coulissante de lumière 800mm
  Réf : 56PORTECOUL800 / **1 335 € HT**
- Modification par porte battante de lumière 900mm
  Réf : 56PORTECOUL900 / **1 620 € HT**
- Modification par porte battante de lumière 1000mm
  Réf : 56PORTECOUL1000 / **1 620 € HT**
- PORTE CENTRÉE SUR LA FAÇADE
  Réf : 56POCE / **430 € HT**

RAMPE D'ACCÈS INOX POUR CHAMBRE FROIDE S-LINE

- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 600MM E80
  Réf : RSL80-600 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 700MM E80
  Réf : RSL80-700 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 800MM E80
  Réf : RSL80-800 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 900MM E80
  Réf : RSL80-900 / **665 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 1000MM E80
  Réf : RSL80-1000 / **780 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 600MM E100
  Réf : RSL100-600 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 700MM E100
  Réf : RSL100-700 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 800MM E100
  Réf : RSL100-800 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 900MM E100
  Réf : RSL100-900 / **665 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 1000MM E100
  Réf : RSL100-1000 / **780 € HT**

RAMPE D'ACCÈS INOX POUR CHAMBRE FROIDE S-LINE AVEC CHEVRONS

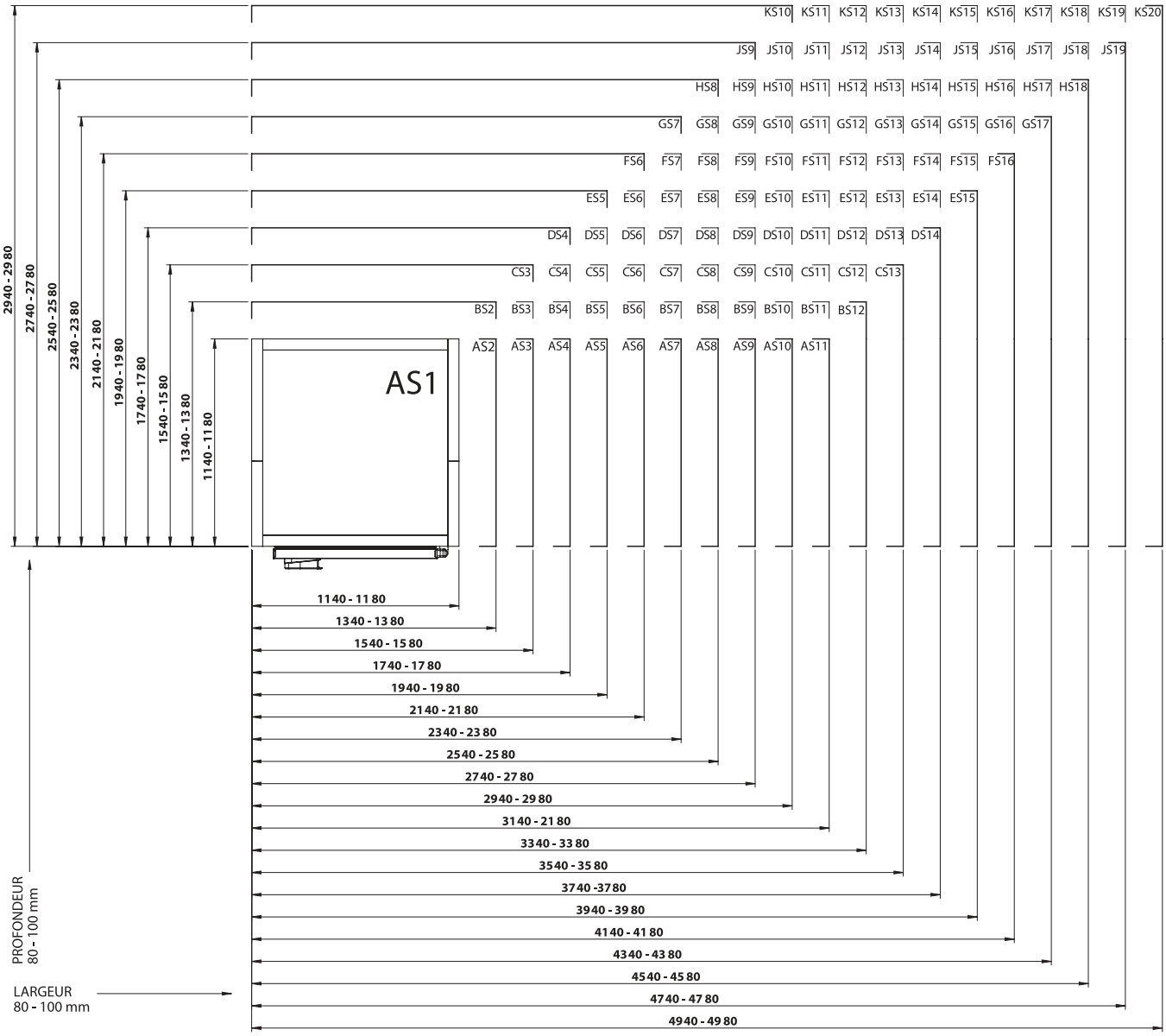
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 600MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : RSL80+40-600 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 700MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : RSL80+40-700 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 800MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
  réf RSL80+40-800 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 900MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : RSL80+40-900 / **665 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 1000MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : RSL80+40-1000 / **780 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 600MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : RSL100+40-600 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 700MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : RSL100+40-700 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 800MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : RSL100+40-800 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 900MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : RSL100+40-900 / **665 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 1000MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : RSL100+40-1000 / **780 € HT**

QRCODE
Gamme RFM-S
Retrouvez le tarif de cette gamme en scannant ce code

Dans les tableaux suivants, est indiqué le modèle de chambre correspondant :
- A l'épaisseur d'isolation (80 ou 100 mm)
- Aux dimensions extérieures au sol (largeur, profondeur)

Le code obtenu (ex. AS3, CS7, GS10…) vous permet de trouver la page correspondante dans le document accessible via le QRcode ci-dessus où vous choisissez :
- La hauteur de votre chambre froide
- Avec ou sans sol

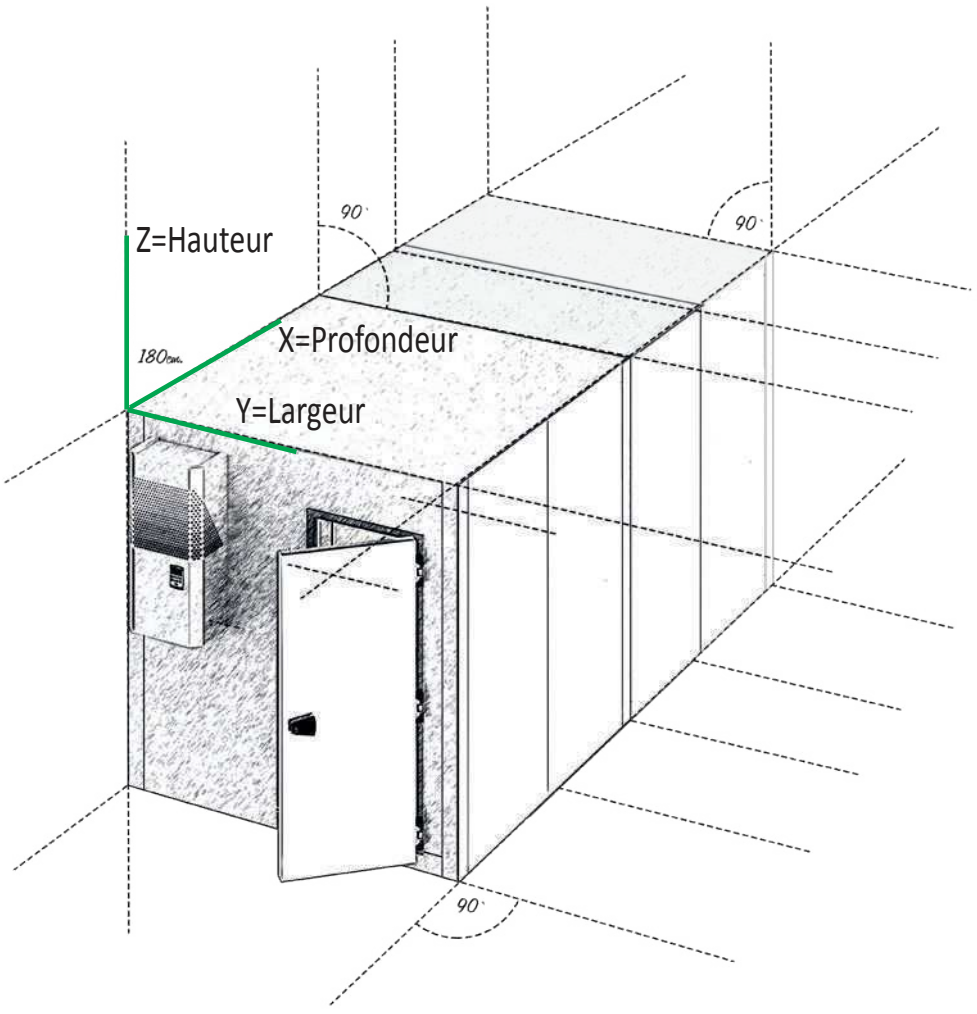
Vous déterminez ainsi la référence (COD) et le tarif de la chambre (panneaux, porte, et accessoires standard). Est aussi indiqué le volume intérieur du modèle qui aidera à choisir l'équipement frigorifique correspondant



**Exemple de choix*
D4, 80 mm : Profondeur 1990 mm. Largeur 1990 mm.

80	Largeur L (mm)																			
Profondeur	1140	1340	1540	1740	1940	2140	2340	2540	2740	2940	3140	3340	3540	3740	3940	4140	4340	4540	4740	4940
1140	AS1	AS2	AS3	AS4	AS5	AS6	AS7	AS8	AS9	AS10	AS11									
1340		BS2	BS3	BS4	BS5	BS6	BS7	BS8	BS9	BS10	BS11	BS12								
1540			CS3	CS4	CS5	CS6	CS7	CS8	CS9	CS10	CS11	CS12	CS13							
1740				DS4	DS5	DS6	DS7	DS8	DS9	DS10	DS11	DS12	DS13	DS14						
1940					ES5	ES6	ES7	ES8	ES9	ES10	ES11	ES12	ES13	ES14	ES15					
2140						FS6	FS7	FS8	FS9	FS10	FS11	FS12	FS13	FS14	FS15	FS16				
2340							GS7	GS8	GS9	GS10	GS11	GS12	GS13	GS14	GS15	GS16	GS17			
2540								HS8	HS9	HS10	HS11	HS12	HS13	HS14	HS15	HS16	HS17	HS18		
2740									JS9	JS10	JS11	JS12	JS13	JS14	JS15	JS16	JS17	JS18	JS19	
2940										KS10	KS11	KS12	KS13	KS14	KS15	KS16	KS17	KS18	KS19	KS20

100	Largeur L (mm)																			
Profondeur	1180	1380	1580	1780	1980	2180	2380	2580	2780	2980	3180	3380	3580	3780	3980	4180	4380	4580	4780	4980
1180	AS1	AS2	AS3	AS4	AS5	AS6	AS7	AS8	AS9	AS10	AS11									
1380		BS2	BS3	BS4	BS5	BS6	BS7	BS8	BS9	BS10	BS11	BS12								
1580			CS3	CS4	CS5	CS6	CS7	CS8	CS9	CS10	CS11	CS12	CS13							
1780				DS4	DS5	DS6	DS7	DS8	DS9	DS10	DS11	DS12	DS13	DS14						
1980					ES5	ES6	ES7	ES8	ES9	ES10	ES11	ES12	ES13	ES14	ES15					
2180						FS6	FS7	FS8	FS9	FS10	FS11	FS12	FS13	FS14	FS15	FS16				
2380							GS7	GS8	GS9	GS10	GS11	GS12	GS13	GS14	GS15	GS16	GS17			
2580								HS8	HS9	HS10	HS11	HS12	HS13	HS14	HS15	HS16	HS17	HS18		
2780									JS9	JS10	JS11	JS12	JS13	JS14	JS15	JS16	JS17	JS18	JS19	
2980										KS10	KS11	KS12	KS13	KS14	KS15	KS16	KS17	KS18	KS19	KS20



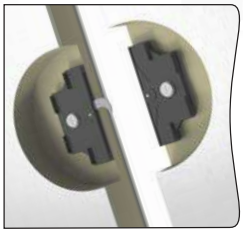
SÉRIE RFM

CHAMBRES FROIDES MODULAIRES



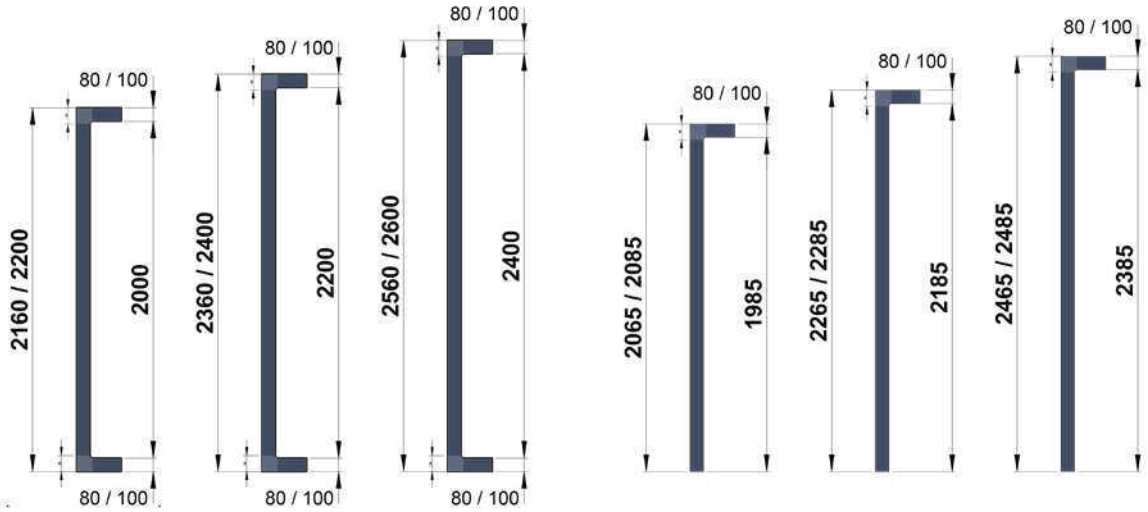






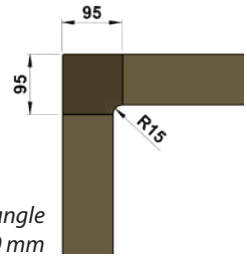
Mécanisme de crochets montés conçu pour une double fonction (s'accrocher et être accroché)

EPAISSEURS ET HAUTEURS DES CHAMBRES FROIDES

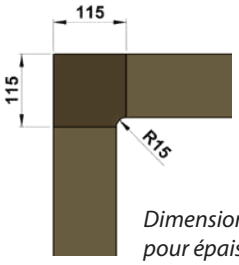


AVEC SOL

SANS SOL



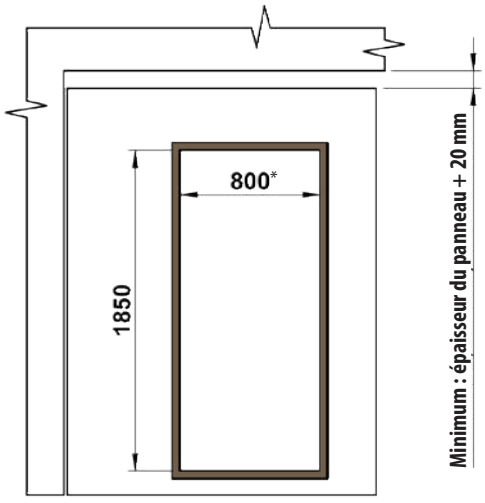
Dimensions de l'angle pour épaisseur 80 mm



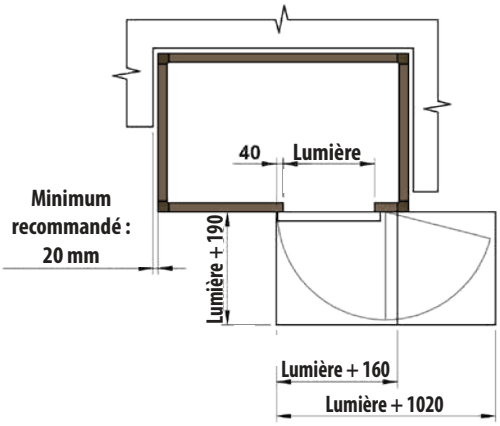
Dimensions de l'angle pour épaisseur 100 mm

ESPACE NÉCESSAIRE POUR UNE INSTALLATION PARFAITE

Veuillez travailler sur un sol plan et de niveau. Pour réaliser un montage correct, il est nécessaire de laisser a minima l'épaisseur d'un panneau + 20 mm entre le plafond du local et celui de la chambre.



** sur demande 600, 700, 900 et 1000*



Prévoir les dimensions nécessaires à l'ouverture de la porte à 90° et 180°.



PANNEAUX

- Epaisseur de 80 mm (généralement en positif) ou 100 mm (négatif max -25°). Attention, la température ambiante, le taux d'humidité, l'implantation ou le type de produits stockés peuvent influer sur le choix de l'épaisseur
- Modules de 400, 800, 1000, 1200 (modules sur mesure jusqu'à 3000)
- 3 hauteurs sans sol - 3 hauteurs avec sol
- Mécanisme de crochets montés dans boitier en ABS conçu pour double fonction (s'accrocher et être accroché) - Clé hexagonale avec poignée ABS incluse



REVÊTEMENT DES PAROIS

- **Standard : polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur**
- Couleur blanc pur - proche RAL 9010
- Qualité alimentaire



ISOLATION

- Mousse de polyuréthane, sans CFC, injectée à haute pression
- Mousse ignifugée avec classement Euroclass B-s3, d0 **nous consulter**
- Densité 45 kg/m²
- Coefficient de conductivité thermique : 0,022 W/mK à 10°


AFITI LICOF Centro de Ensayos e Investigación del Fuego

Informe de Producto Tipo
Report by Product Type

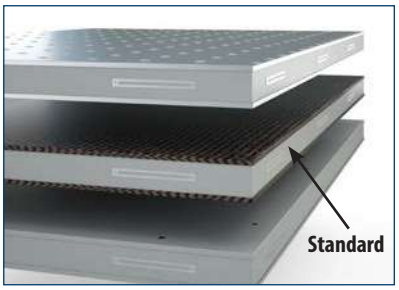
Laboratorio de Reacción al Fuego
Reaction to Fire Laboratory

SOLICITANTE: APPLICANT: CORECO, S.A.

Clasificación de la Reacción al Fuego - Reaction to fire classification

Comportamiento al Fuego Fire behaviour		Producción de humo Smoke production		Gotas inflamadas Flaming droplets	
B	—	s	3	d	0

B – s3 , d0



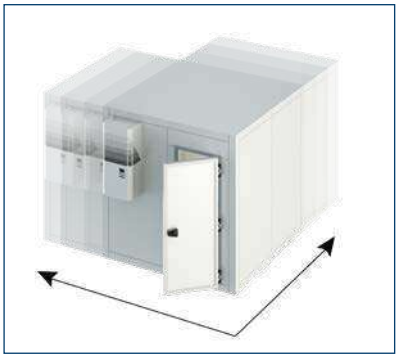
REVÊTEMENT DU SOL (3 FINITIONS POSSIBLES)

- **Standard : sol renforcé (adapté à la circulation des personnes et des chariots manuels) en polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur - Résine phénolique antidérapante**
- Profil de sol en « U » livré sur les chambres sans sol
- Notre sol phénolique standard peut supporter :
  - maximum 2500 Kg/m² de poids distribué statique.
  - maximum 90kg de poids statique concentré à un point (10x10cm)
  - maximum 60 kg de poids dynamique par roue d'environ 4 cm de large


Chevrons d'aération du sol

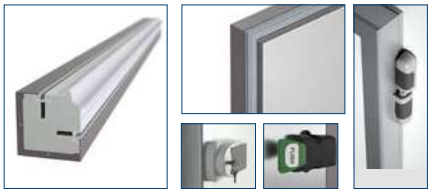
Options

- Sol inox anti-dérapant Aisi 304-18/8
- Sol polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur (idem les panneaux)



MODULARITÉ

- 2 épaisseurs : 80 et 100 mm
- Modulation 200 mm
- 3 hauteurs extérieures différentes



JONCTIONS VERTICALES ET HORIZONTALES

- Jonctions périmétriques avec profil sanitaire à lèvre flexible intégrée offrant un gain de temps au montage et une connexion parfaite avec l'ensemble
- Revêtement extérieur identique au panneau offrant une esthétique régulière
- Ensemble injecté de polyuréthane
- Profil de suspension fourni pour les dimensions > 3mx3m
  (tiges et élingues de suspensions non fournies)

PORTE

- **Standard : porte pivotante avec ouverture droite (charnières droites) adaptable sur les quatre côtés de la chambre**
- Lumière de porte 1850 x 800 mm
- Cadre extérieur en aluminium anodisé anti-corrosion
- Joint d'étanchéité facilement remplaçable
- Résistance électrique antigivre placé sur le cadre (livré avec boitier de connexion) sur modèle épaisseur 100 mm
- Isolation sur panneau et porte identique à celle de tous les panneaux
- Charnière réglable avec tige en inox
- Serrure avec clé + décondamnation intérieure coup de poing

Options

- Ouverture gauche (à prévoir en usine uniquement),
- Autre dimension de porte, porte coulissante, porte vitrées, résistance électrique sur modèle épaisseur 80 mm, rampe d'accès, rideau à lames

Accessoires inclus

- Soupape de décompression (uniquement sur épaisseur 100 mm)
- Profil sanitaire détachable
- Profil en "u" pour les chambres sans sol
- Lumière intérieure
- Clé hexagonale avec poignée pour le montage des fixations du panneau
- Boîte de jonction et cadre de résistance uniquement dans la porte pour le panneau 100



LES OPTIONS

- Rideau à lanières, voir page 199
- Alarme enfermement
  Réf : 56ALARME / **405 € HT**
- Kit Congélation (vanne de compensation + résistance de porte)
  Réf : 567000000040 / **160 € HT**
- Porte centrée sur la façade
  Réf : 56POCE / **430 € HT**
- Remplacement du sol phénolique standard par un sol Inox
  Réf : 567000000092 / **+8%**
- Changement du sens d'ouverture de la porte
  Réf : CHG-CF / **Même prix**
- Chevrons d'aération du sol (prix au mètre linéaire)
  Réf : 56CHEVRONS / **35 € HT**
- Découpe panneau de chambre froide pour emplacement groupe
  Réf : DECOUPE / **220 € HT**
- Hache pompier
  Réf : 566033090151 / **160 € HT**
- Support hache
  Réf : 227296-2B / **65 € HT**



REMPLACEMENT DE LA PORTE STANDARD PAR UNE PORTE BATTANTE

- Remplacement de la porte standard par une porte delumière 600x1850
  Réf : 567000000066 / **240 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x1850
  Réf : 567000000067 / **240 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x1850
  Réf : 567000000068 / **240 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x1850
  Réf : 567000000069 / **240 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x1850
  Réf : 567000000088 / **1 365 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x1850
  Réf : 567000000089 / **1 365 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 600x2050
  Réf : 567000000070 / **240 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x2050
  Réf : 567000000071 / **240 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x2050
  Réf : 567000000072 / **240 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x2050
  Réf : 567000000073 / **240 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x2050
  Réf : 567000000090 / **1 365 € HT**
- Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x2050
  Réf : 567000000091 / **1 365 € HT**

REMPLACEMENT DE LA PORTE STANTARD PAR UNE PORTE COULISSANTE

- Modification par porte coulissante de lumière 600mm
  Réf : 56PORTECOUL600 / **1 620 € HT**
- Modification par porte coulissante de lumière 700mm
  Réf : 56PORTECOUL700 / **1 620 € HT**
- Modification par porte coulissante de lumière 800mm
  Réf : 56PORTECOUL800 / **1 335 € HT**
- Modification par porte coulissante de lumière 900mm
  Réf : 56PORTECOUL900 / **1 620 € HT**
- Modification par porte coulissante de lumière 1000mm
  Réf : 56PORTECOUL1000 / **1 620 € HT**

RAMPE D'ACCÈS INOX

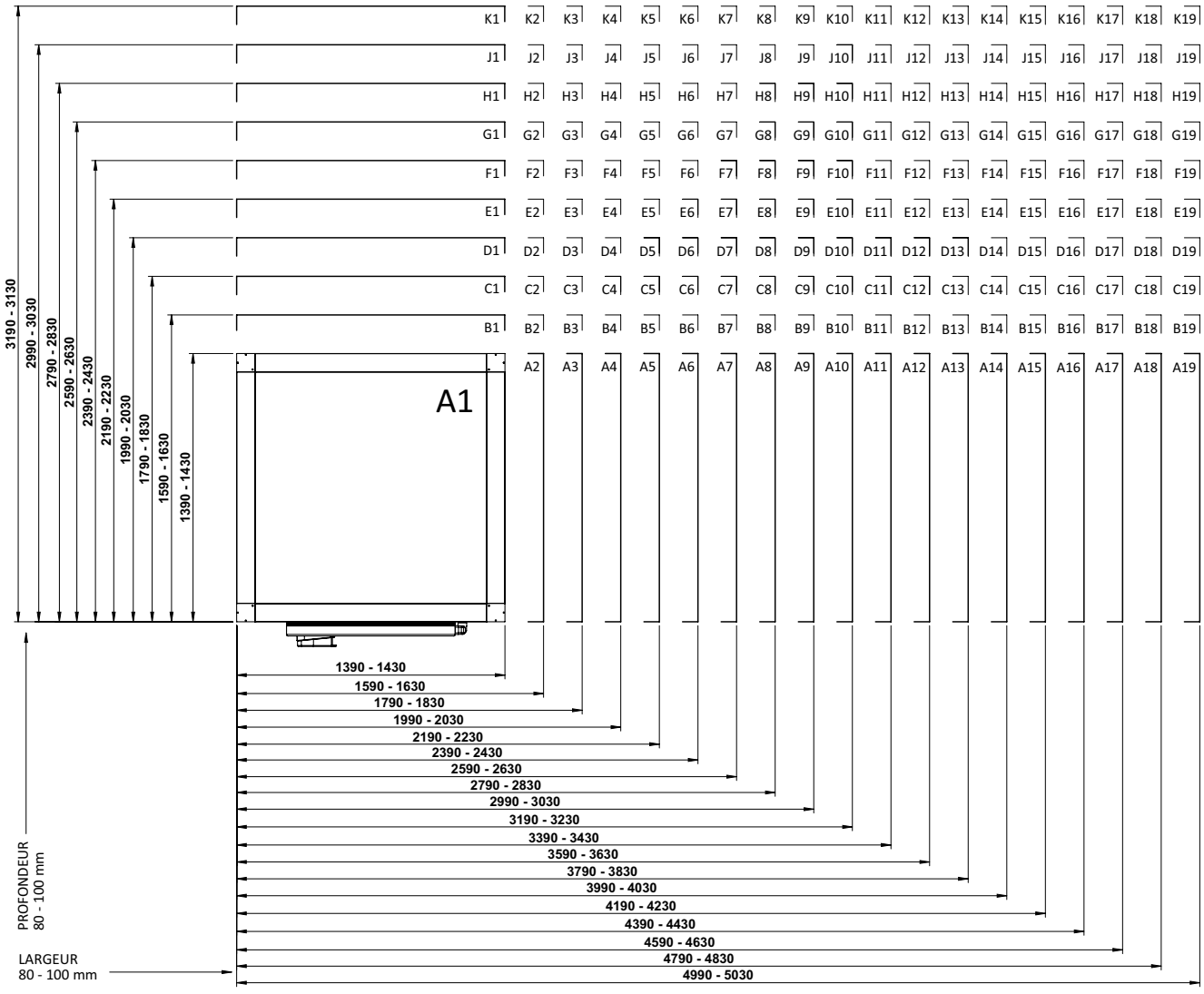
- Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E80
  Réf : R80-600 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E80
  Réf : R80-700 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E80
  Réf : R80-800 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E80
  Réf : R80-900 / **665 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E80
  Réf : R80-1000 / **780 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E100
  Réf : R100-600 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E100
  Réf : R100-700 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E100
  Réf : R100-800 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E100
  Réf : R100-900 / **665 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E100
  Réf : R100-1000 / **780 € HT**
- RAMPE D'ACCÈS INOX POUR CHAMBRE FROIDE AVEC CHEVRONS
- Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : R80+40-600 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : R80+40-700 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E80+40 AVEC CHEVRONS)
  Réf : R80+40-800 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : R80+40-900 / **665 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : R80+40-1000 / **780 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : R100+40-600 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : R100+40-700 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : R100+40-800 / **635 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : R100+40-900 / **665 € HT**
- Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)
  Réf : R100+40-1000 / **780 € HT**

QRCODE
Gamme RFM
Retrouvez le tarif de cette gamme en scannant ce code

Dans les tableaux suivants, est indiqué le modèle de chambre correspondant :
- A l'épaisseur d'isolation (80 ou 100 mm)
- Aux dimensions extérieures au sol (largeur, profondeur)

Le code obtenu (ex. A3, C7, G10…) vous permet de trouver la page correspondante dans le document accessible via le QRcode ci-dessus où vous choisissez :
- La hauteur de votre chambre froide
- Avec ou sans sol

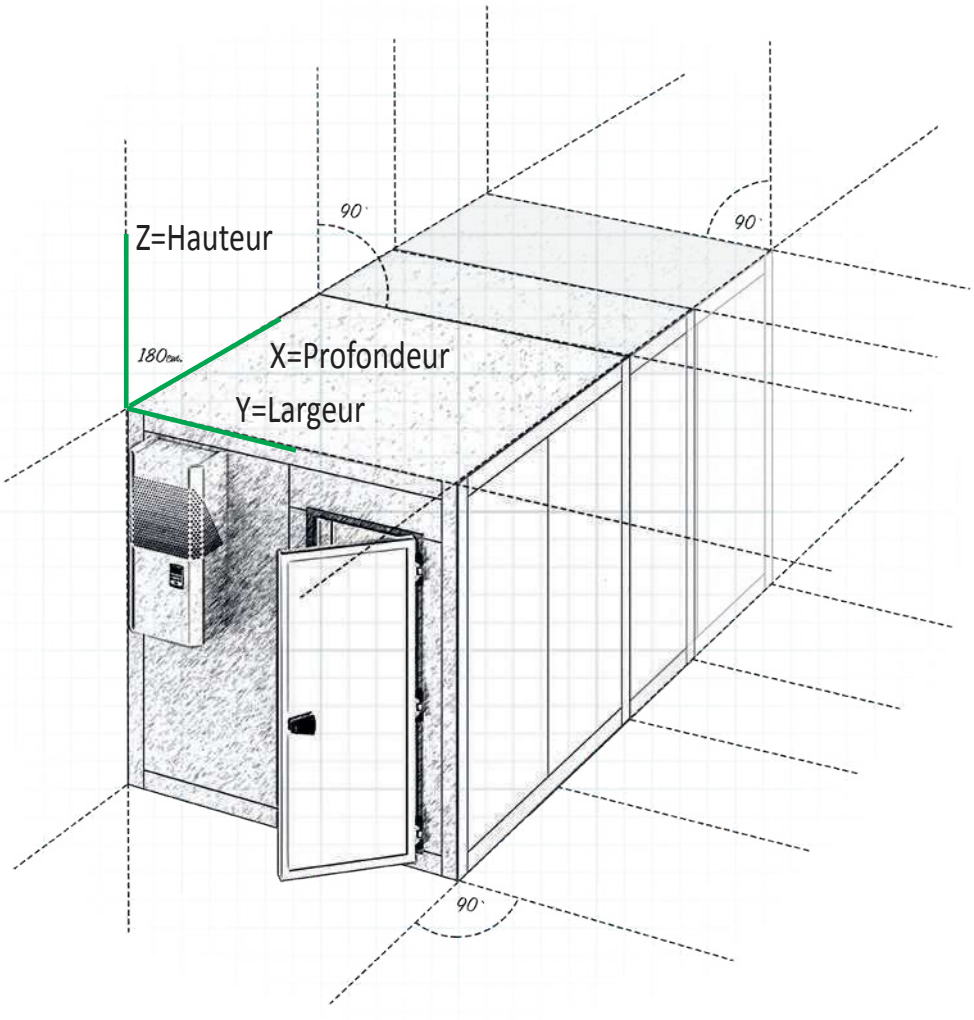
Vous déterminez ainsi la référence (COD) et le tarif de la chambre (panneaux, porte, et accessoires standard). Est aussi indiqué le volume intérieur du modèle qui aidera à choisir l'équipement frigorifique correspondant



**Exemple de choix*
D4, 80 mm : Profondeur 1990 mm. Largeur 1990 mm.

80	Largeur L (mm)																		
Profondeur	1390	1590	1790	1990	2190	2390	2590	2790	2990	3190	3390	3590	3790	3990	4190	4390	4590	4790	4990
1390	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17	A18	A19
1590	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	B10	B11	B12	B13	B14	B15	B16	B17	B18	B19
1790	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	C17	C18	C19
1990	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19
2190	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E10	E11	E12	E13	E14	E15	E16	E17	E18	E19
2390	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15	F16	F17	F18	F19
2590	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8	G9	G10	G11	G12	G13	G14	G15	G16	G17	G18	G19
2790	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19
2990	J1	J2	J3	J4	J5	J6	J7	J8	J9	J10	J11	J12	J13	J14	J15	J16	J17	J18	J19
3190	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19

100	Largeur L (mm)																		
Profondeur	1430	1630	1830	2030	2230	2430	2630	2830	3030	3230	3430	3630	3830	4030	4230	4430	4630	4830	5030
1430	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17	A18	A19
1630	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	B10	B11	B12	B13	B14	B15	B16	B17	B18	B19
1830	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	C17	C18	C19
2030	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19
2230	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E10	E11	E12	E13	E14	E15	E16	E17	E18	E19
2430	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15	F16	F17	F18	F19
2630	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8	G9	G10	G11	G12	G13	G14	G15	G16	G17	G18	G19
2830	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19
3030	J1	J2	J3	J4	J5	J6	J7	J8	J9	J10	J11	J12	J13	J14	J15	J16	J17	J18	J19
3230	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19



Composé des panneaux, du groupe frigorifique et du rayonnage

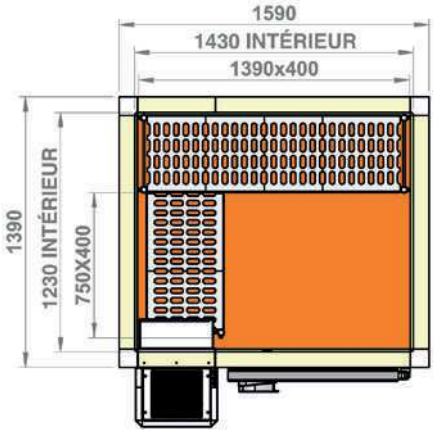


INFOS PRODUITS

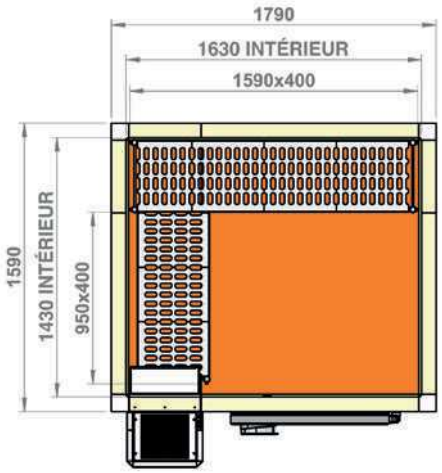
- Panneaux de 80 mm en positif, 100 mm en négatif
- Revêtement en acier galvanisé prélaqué polyester avec film de protection blanc qualité alimentaire
- Sol renforcé résine phénolique anti dérapant. Angles arrondis.
- Groupe frigorifique mural (température : R134 à 0/+10°C en positif/ R449 à -15/-25°C en négatif)
- Rayonnages 4 niveaux hauteur 1370, profondeur 400
- Porte non réversible sur ces kits avec serrure et décondamnation intérieure

Référence	Chambre froide	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	H (mm)	Volume (m^3)	Groupe	Rayonnage linéaire	Rayonnage angulaire 1	Rayonnage angulaire 2	Caractéristiques	€ HT
CHAMBRE FROIDE POSITIVE ÉPAISSEUR 80 MM - GROUPE PAROI POSITIF R134A											
REF-35-R	A2R-139159AC	1 590	1 390	2 160	3,52	MCV-LD-0009	L1300-4P4	A700-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	**8 620**
REF-47-R	B3R-159179AC	1 790	1 590	2 160	4,66	MCV-LD-1012	L1500-4P4	A900-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	**10 010**
REF-47B-R	B3R-159179AC	1 590	1 790	2 160	4,66	MCV-LD-1012	L1500-4P4	A900-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	**10 010**
REF-66-R	C5R-179219AC	2 190	1 790	2 160	6,62	MCV-LD-1012	L75	A1100-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	**11 190**
REF-66B-R	C5R-179219AC	1 790	2 190	2 160	6,62	MCV-LD-1012	L75	A1100-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	**11 190**
RFM-67-R	D4R-199199AC	1 990	1 990	2 160	6,70	MCV-LD-1017	L73	A1300-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	**11 720**
RFM-104-R	D9R-199299AC	2 990	1 990	2 160	10,36	MCV-LD-1017	L83	A1300-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	**13 530**
RFM-104B-R	D9R-199299AC	1 990	2 990	2 160	10,36	MCV-LD-1017	L83	A1300-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	**13 530**
RFM-217-R	J14R-299399AC	3 990	2 990	2 160	21,68	MCV-LD-2034	L83	A89	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	**21 545**
RFM-217B-R	J14R-299399AC	2 990	3 990	2 160	21,68	MCV-LD-2034	L83	A89	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	**21 545**
CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE ÉPAISSEUR 100 MM - GROUPE PAROI NÉGATIF R449A											
REF-35-C	A2C-143163AC	1 630	1 430	2 200	3,52	BCV-LD-1017	L1300-4P4	A700-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	**10 135**
REF-47-C	B3C-163183AC	1 830	1 630	2 200	4,66	BCV-LD-1028	L1500-4P4	A900-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	**11 290**
REF-47B-C	B3C-163183AC	1 630	1 830	2 200	4,66	BCV-LD-1028	L1500-4P4	A900-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	**11 290**
REF-66-C	C5C-183223AC	2 230	1 830	2 200	6,62	BCV-LD-1028	L75	A1100-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	**12 505**
RFM-67-C	D4C-203203AC	2 030	2 030	2 200	6,70	BCV-LD-1028	L73	A1300-4P4	A1300-4P4	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	**13 030**

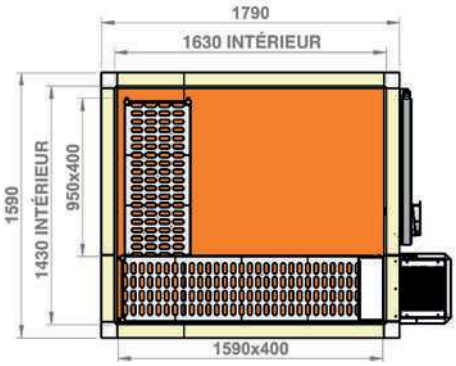
REF-35-R



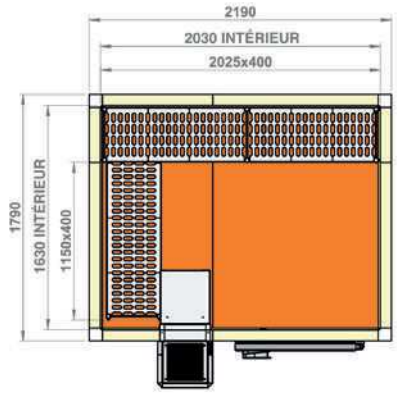
REF-47-R



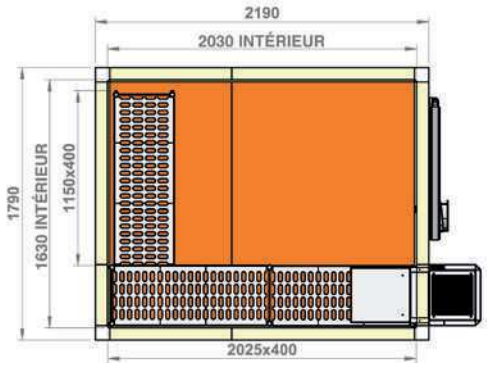
REF-47B-R



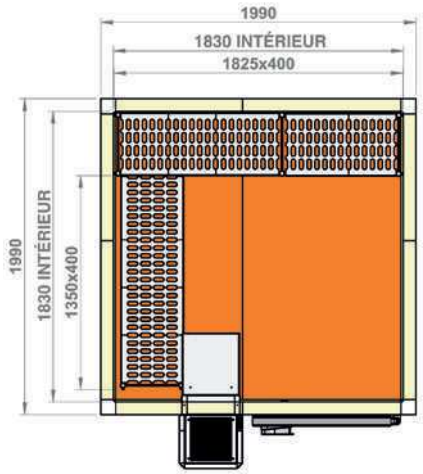
REF-66-R



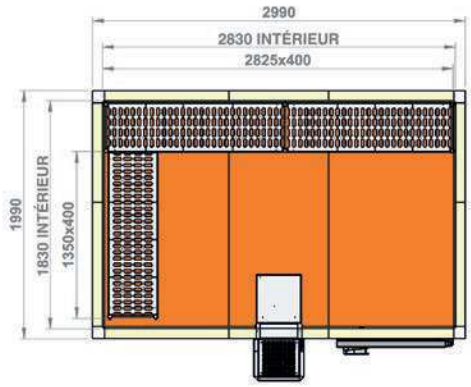
REF-66B-R



RFM-67-R



RFM-104-R



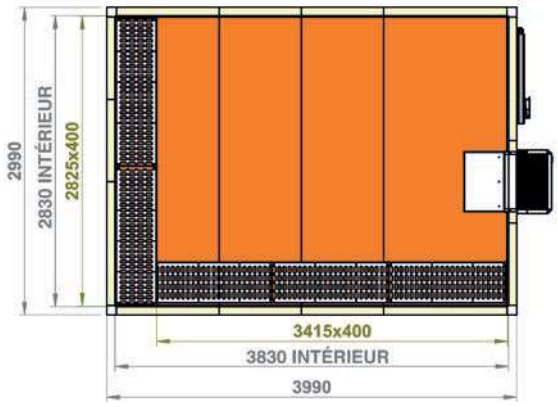
RFM-104B-R



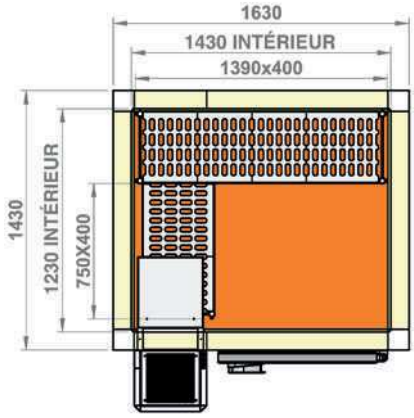
RFM-217-R



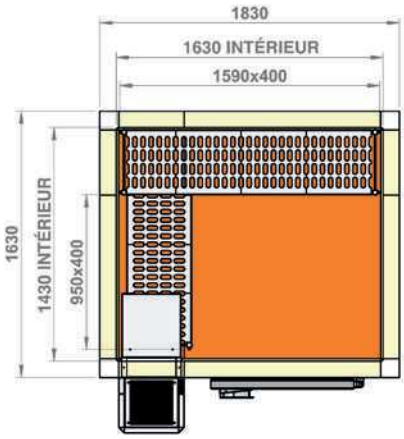
RFM-217B-R



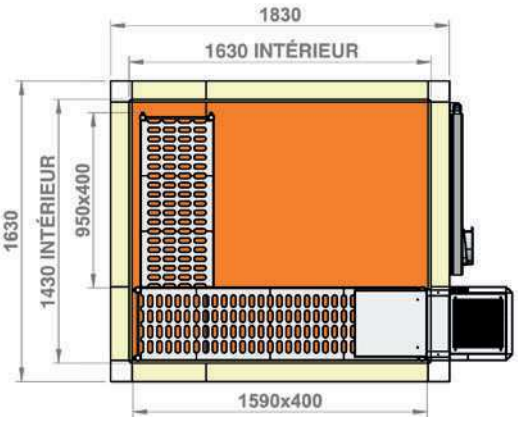
REF-35-C



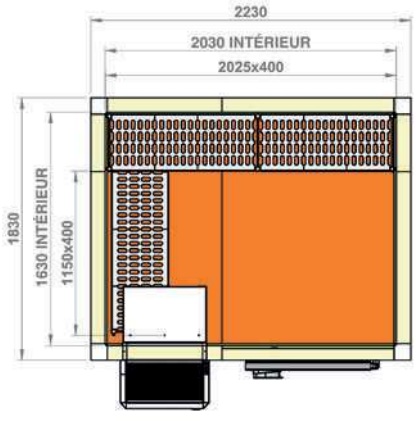
REF-47-C



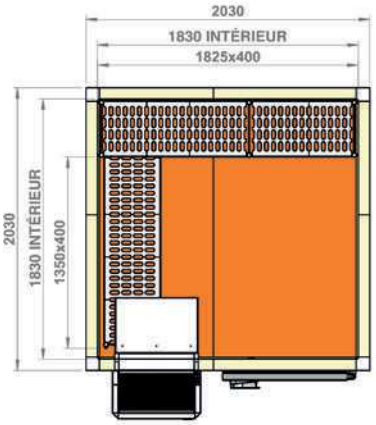
REF-47B-C



REF-66-C



RFM-67-C



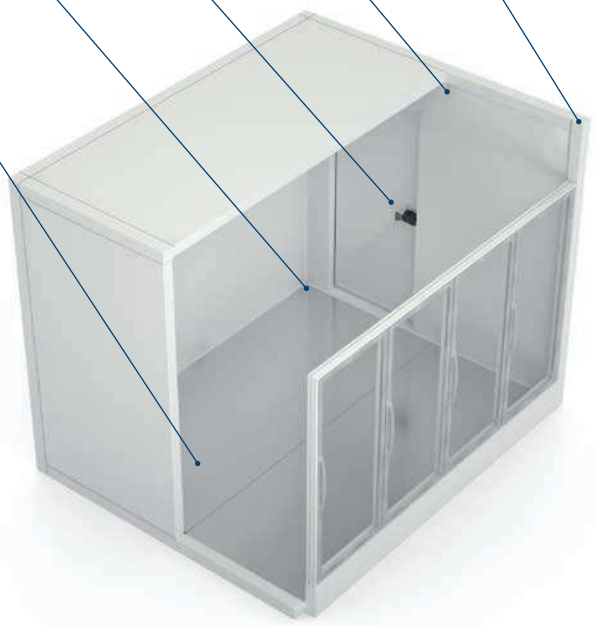
SÉRIE RFM-PC

MODULES RFM AVEC LES PORTES VITRÉES









Etagères non incluses

ISOLATION

- Mousse rigide de polyuréthane avec formule sans CFC et injectée à haute pression
- Mousse ignifugée avec classement Euroclass B-s3, d0 **nous consulter**
- Densité 45 kg/m²
- Coefficient de conductivité thermique 0,022 W/mk à 10°C (sans vieillissement)

PANNEAUX

- 2 panneaux : 80 et 100 mm

REVETEMENT

- **Standard : polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur**
- Couleur blanc pur - Proche RAL9010
- Qualité alimentaire

SYSTEME D'UNION

- Mécanisme de crochets montés dans un boitier en ABS conçu pour double fonction (s'accrocher et être accroché).
- Profil de suspension fourni pour les dimensions supérieures à 3mx3m (tiges et élingues de suspension non fournies)

JONCTIONS VERTICALES ET HORIZONTALES

- Jonctions périmétriques avec profil sanitaire à lèvre flexible intégrée offrant un gain de temps au montage et une connexion parfaite avec l'ensemble
- Revêtement extérieur identique au panneau offrant une esthétique régulière
- Ensemble injecté de polyuréthane

PORTE PLEINE (RÉSERVE)

- **Standard : lumière de porte 1850 x 800 mm (autres dimensions en option)**
- Cadre extérieur en aluminium anodisé anti-corrosion
- Porte pivotante avec ouverture à droite
- Joint d'étanchéité
- Résistance électrique antigivre placée dans le cadre de la porte
- Isolant de la porte et du panneau de porte identique à celui des autres panneaux
- Charnière réglable avec tige en inox
- Serrure avec clé + décondamnation intérieur coup de poing

PORTE VITREE

- Ouverture à droite (ouverture à gauche en option)
- Lumière de porte 1700 x 610 mm
- Cadre extérieur en aluminium anodisé anti-corrosion, couleur argent
- Joint magnétique d'étanchéité
- Double vitrage en température positive : vitre tempérée extérieure 4 mm, séparateur 20 mm, vitre intérieure 4 mm faible émission.
- Triple vitrage en température négative : vitre tempérée extérieur 4 mm faible émission, séparateur 8 mm, vitre centrale 4 mm, séparateur 8 mm, vitre intérieure 4 mm faible émission
- Verre chauffant en température négative
- Support de porte en acier inoxydable
- Poignée superposée
- Rappel de porte automatique avec force du rappel réglable

ENCADREMENT

- Cadre extérieur périmétrique en aluminium et PVC anodisé anti-corrosion couleur argent.
- Résistance intégrée dans le cadre

ECLAIRAGE

- Eclairage LED blanc 4000K

LES OPTIONS

- **Rideau à lanières, voir page 199**
- **Alarme enfermement**
  Réf : 56ALARME / **405 € HT**
- **Kit Congélation (vanne de compensation + résistance de porte)**
  Réf : 567000000040 / **160 € HT**
- **Porte centrée sur la façade**
  Réf : 56POCE / **430 € HT**
- **Remplacement du sol phénolique standard par un sol Inox**
  Réf : 567000000092 / **+8%**
- **Changement du sens d'ouverture de la porte**
  Réf : CHG-CF / **Même prix**
- **Chevrons d'aération du sol (prix au mètre linéaire)**
  Réf : 56CHEVRONS / **35 € HT**
- **Découpe panneau de chambre froide pour emplacement groupe**
  Réf : DECOUPE / **220 € HT**
- **Hache pompier**
  Réf : 566033090151 / **160 € HT**
- **Support hache**
  Réf : 227296-2B / **65 € HT**



REMPLACEMENT DE LA PORTE STANDARD PAR UNE PORTE BATTANTE

- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 600x1850**
  Réf : 567000000066 / **240 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x1850**
  Réf : 567000000067 / **240 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x1850**
  Réf : 567000000068 / **240 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x1850**
  Réf : 567000000069 / **240 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x1850**
  Réf : 567000000088 / **1 365 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x1850**
  Réf : 567000000089 / **1 365 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 600x2050**
  Réf : 567000000070 / **240 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x2050**
  Réf : 567000000071 / **240 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x2050**
  Réf : 567000000072 / **240 € HT**
- **emplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x2050**
  Réf : 567000000073 / **240 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x2050**
  Réf : 567000000090 / **1 365 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x2050**
  Réf : 567000000091 / **1 365 € HT**

REMPLACEMENT DE LA PORTE BATTANTE PAR UNE PORTE COULISSANTE

- **Modification par porte coulissante de lumière 600mm**
  Réf : 56PORTECOUL600 / **1 620 € HT**
- **Modification par porte coulissante de lumière 700mm**
  Réf : 56PORTECOUL700 / **1 620 € HT**
- **Modification par porte coulissante de lumière 800mm**
  Réf : 56PORTECOUL800 / **1 335 € HT**
- **Modification par porte coulissante de lumière 900mm**
  Réf : 56PORTECOUL900 / **1 620 € HT**
- **Modification par porte coulissante de lumière 1000mm**
  Réf : 56PORTECOUL1000 / **1 620 € HT**

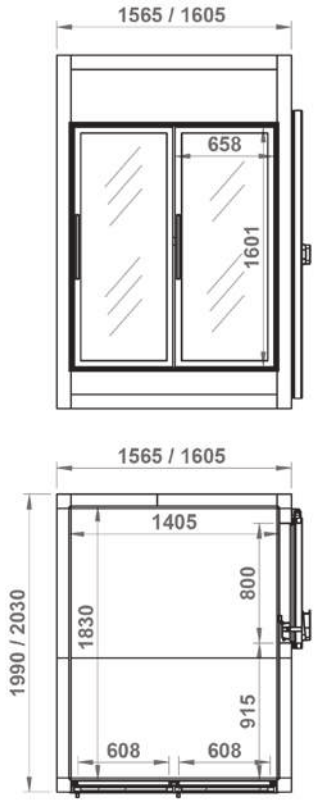
RAMPE D'ACCÈS INOX

- **Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E80**
  Réf : R80-600 / **635 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E80**
  Réf : R80-700 / **635 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E80**
  Réf : R80-800 / **635 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E80**
  Réf : R80-900 / **665 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E80**
  Réf : R80-1000 / **780 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E100**
  Réf : R100-600 / **635 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E100**
  Réf : R100-700 / **635 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E100**
  Réf : R100-800 / **635 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E100**
  Réf : R100-900 / **665 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E100**
  Réf : R100-1000 / **780 € HT**

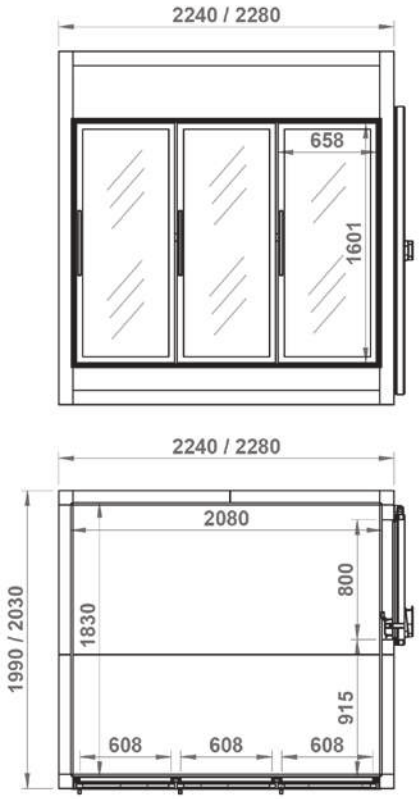
RAMPE D'ACCÈS INOX POUR CHAMBRE FROIDE AVEC CHEVRONS

- **Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R80+40-600 / **635 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R80+40-700 / **635 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R80+40-800 / **635 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R80+40-900 / **665 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R80+40-1000 / **780 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R100+40-600 / **635 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R100+40-700 / **635 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R100+40-800 / **635 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R100+40-900 / **665 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R100+40-1000 / **780 € HT**

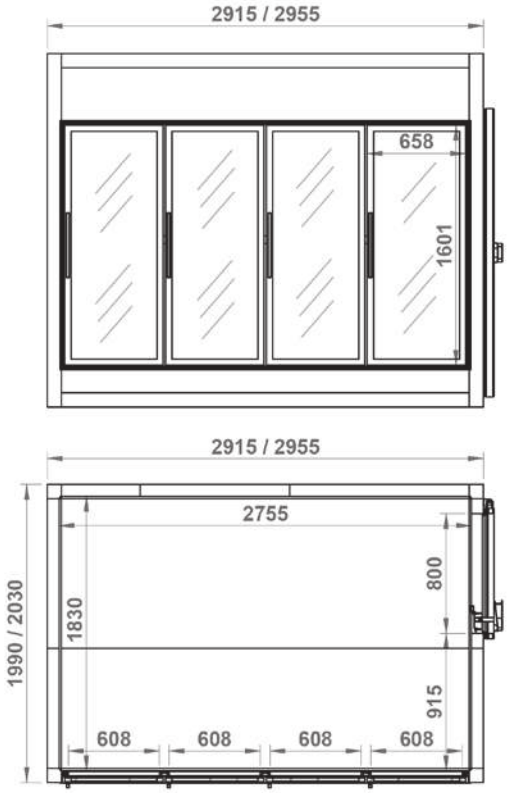
RFM2R-PC-A/B/C / RFM2C-PC-A/B/C



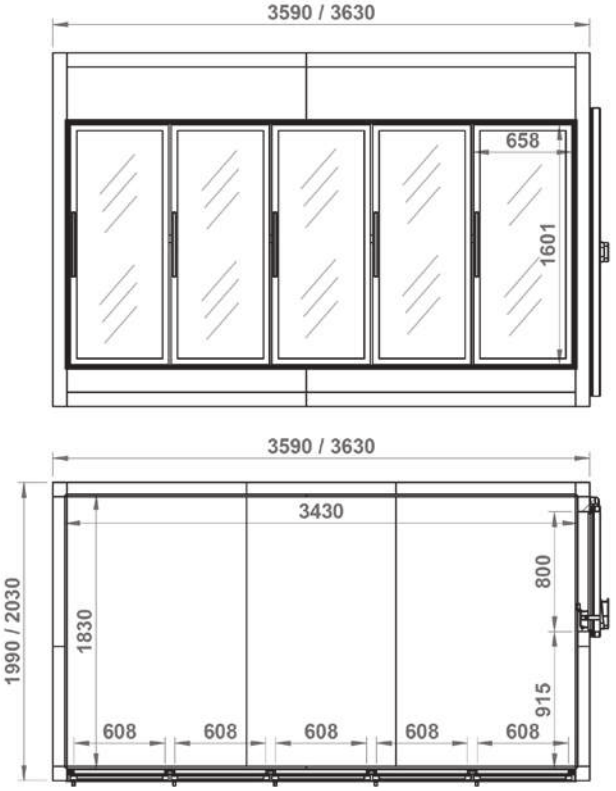
RFM3R-PC-A/B/C / RFM3C-PC-A/B/C

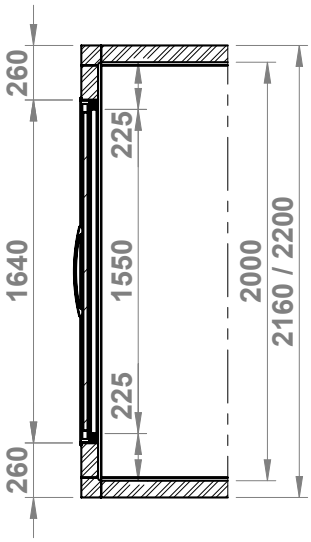


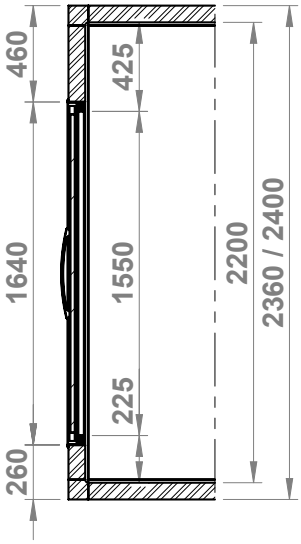
RFM4R-PC-A/B/C / RFM4C-PC-A/B/C

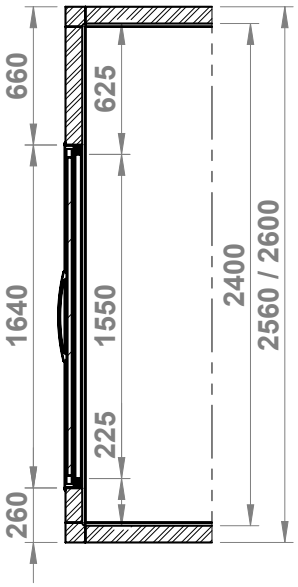


RFM5R-PC-A/B/C / RFM5C-PC-A/B/C









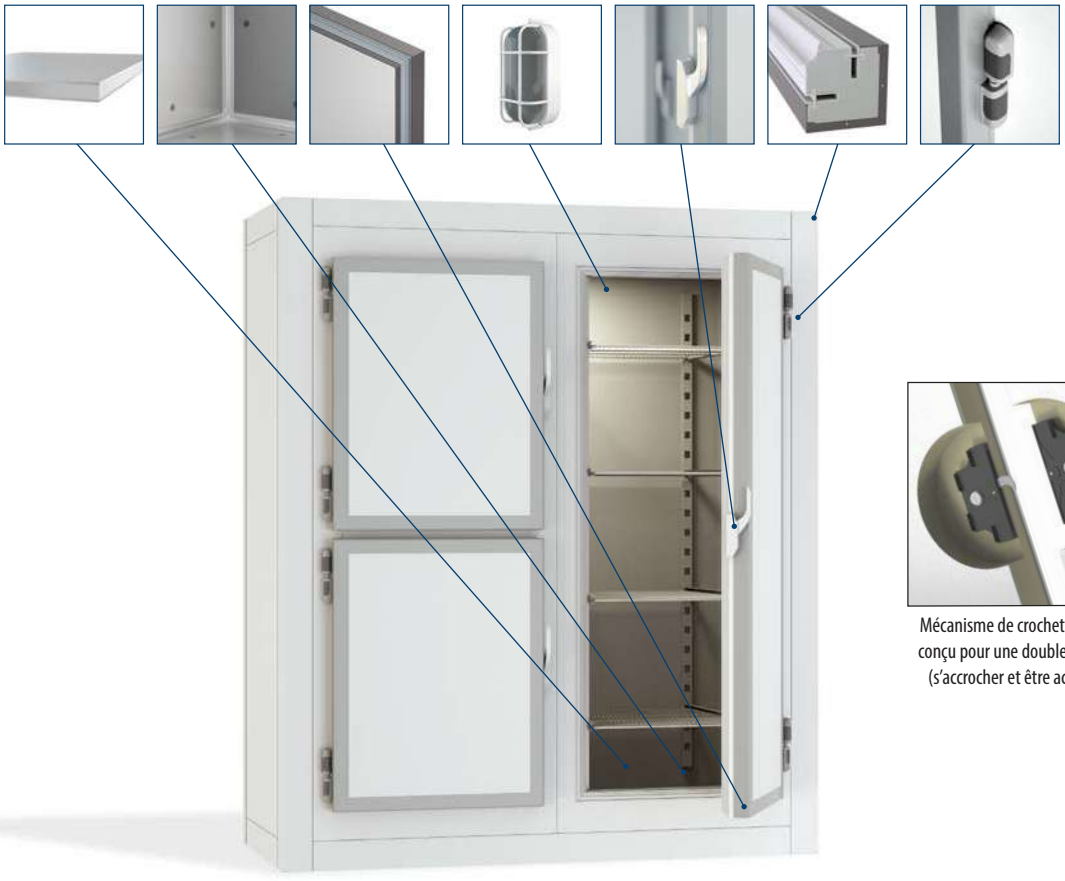
Etagères non incluses, voir page 198

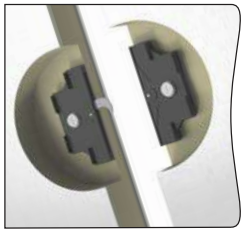
Référence	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité (m^3)	Portes	Portillons	€ HT
POSITIVES							
RFM2R-PC-B	1 565	2 360	1 990	5,62	2	1	**8 090**
RFM2R-PC-C	1 565	2 560	1 990	6,18	2	1	**8 380**
RFM3R-PC-A	2 240	2 160	1 990	7,61	3	1	**9 700**
RFM3R-PC-B	2 240	2 360	1 990	8,32	3	1	**9 990**
RFM3R-PC-C	2 240	2 560	1 990	9,15	3	1	**10 275**
RFM4R-PC-A	2 915	2 160	1 990	10,08	4	1	**11 385**
RFM4R-PC-B	2 915	2 360	1 990	11,02	4	1	**11 720**
RFM4R-PC-C	2 915	2 560	1 990	12,12	4	1	**12 035**
RFM5R-PC-A	3 590	2 160	1 990	12,55	5	1	**12 705**
RFM5R-PC-B	3 590	2 360	1 990	13,72	5	1	**13 075**
RFM5R-PC-C	3 590	2 560	1 990	15,09	5	1	**13 435**
NÉGATIVES							
RFM2C-PC-A	1 605	2 200	2 030	5,14	2	1	**8 720**
RFM2C-PC-B	1 605	2 400	2 030	5,62	2	1	**9 030**
RFM2C-PC-C	1 605	2 600	2 030	6,18	2	1	**9 350**
RFM3C-PC-A	2 280	2 200	2 030	7,61	3	1	**10 895**
RFM3C-PC-B	2 280	2 400	2 030	8,32	3	1	**11 200**
RFM3C-PC-C	2 280	2 600	2 030	9,15	3	1	**11 505**
RFM4C-PC-A	2 955	2 200	2 030	10,08	4	1	**13 450**
RFM4C-PC-B	2 955	2 400	2 030	11,02	4	1	**13 785**
RFM4C-PC-C	2 955	2 600	2 030	12,12	4	1	**14 140**
RFM5C-PC-A	3 630	2 200	2 030	12,55	5	1	**15 360**
RFM5C-PC-B	3 630	2 400	2 030	13,72	5	1	**15 750**
RFM5C-PC-C	3 630	2 600	2 030	15,09	5	1	**16 145**

SÉRIE AFD

ARMOIRE FRIGORIFIQUE DEMONTABLE OU MINI-CHAMBRE FROIDE







Mécanisme de crochets montés conçu pour une double fonction (s'accrocher et être accroché)

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Panneaux de 80 mm avec revêtement en tôle acier galvanisé prélaqué polyester avec film protecteur
- Couleur blanc pur proche RAL 9010
- Qualité alimentaire
- Mousse de polyuréthane injectée sans CFC – densité 45 kg/m2
- Jonctions périmétriques avec profil sanitaire à lèvre flexible intégrée offrant un gain de temps au montage et une connexion parfaite avec l'ensemble
- Système de fixation par crochets montés dans boitier ABS
- Porte frigorifique avec ouverture (lumière) 1700 x 610 mm ou 800 x 610 mm (version portillon), livrée avec ferrage à gauche sur porte et ferrage à droite sur portillon
- Eclairage intérieur
- **Version négative :**
  - Résistance de porte placée dans le cadre
  - Soupape de décompression

AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR

- Crémaillère inox avec pas de 70 mm
- Clayettes Rilsan (incluses) et glissières amovibles
- 4 niveaux d'étagères 600 x 800 mm par porte **(charge max = 50 kg/niveau)** et 2 niveaux par portillon
- Dotation : 2 clayettes 600x400 mm par niveau

Options :

Clayettes 600x800

Référence	Dimensions (mm)	Finition	€ HT
PP6080	600 x 800	Revêtement plastifié	75
PP6040	600 x 400	Revêtement plastifié	50

Clayettes renforcées

Référence	Dimensions (mm)	Finition	€ HT
PR6080	600 x 800	Ac. inoxidable	160
PR6040	600 x 400	Ac. inoxidable	115

Clayettes intermédiaires

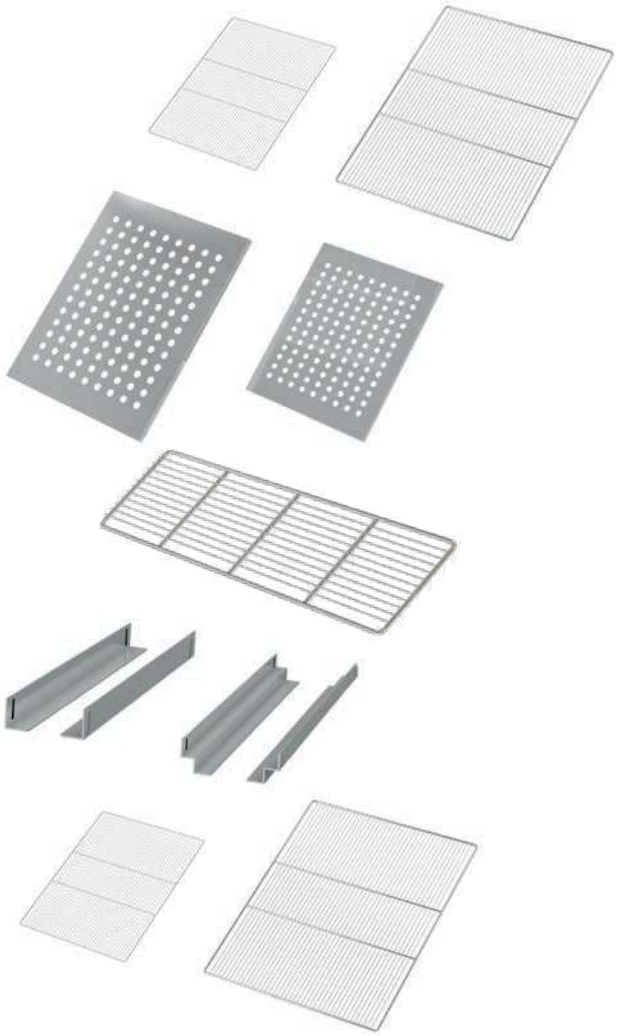
Référence	Dimensions (mm)	Finition	€ HT
PI7619-AFD	763x150	Revêtement plastifié	40

Glissières

Référence	Dimensions (mm)	Finition	€ HT
L	Profondeur 800	Acier inoxydable	65
Z	Profondeur 800	Acier inoxydable	80

Clayettes gastronormes

Référence	Dimensions (mm)	Finition	€ HT
GN 2/1 P	530x650	Revêtement plastifié	95
GN 2/1 I	530x650	Acier inoxydable	150
GN 1/1 I	530x325	Acier inoxydable	90



Barre à viandes

Référence	Dimensions (mm)	Longueur	€ HT
BC1	1 porte	830	245



Crochets non inclus

Crochet à viande

Référence	€ HT
GCR	35



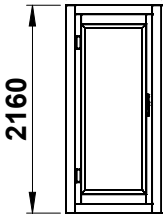
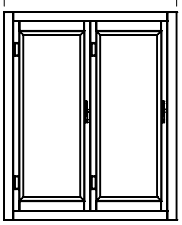
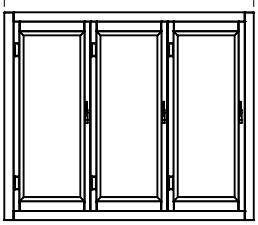
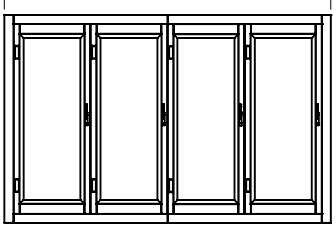
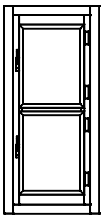
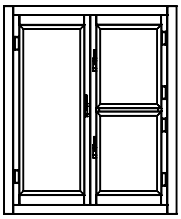
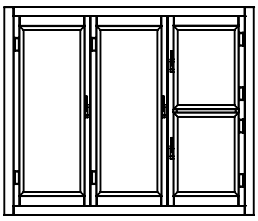
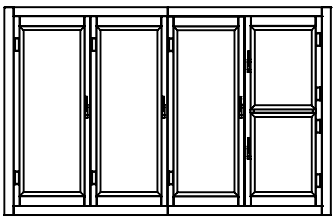
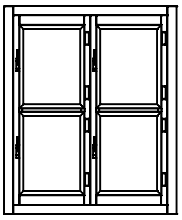
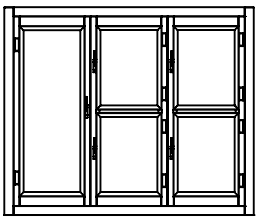
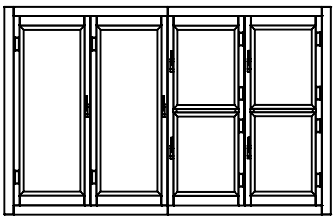
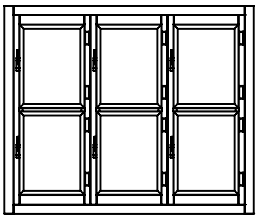
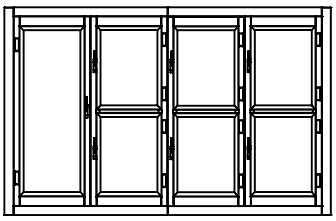
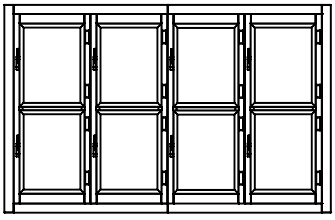
Poignée avec serrure

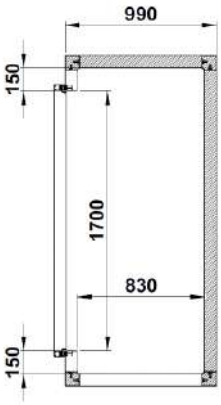
Référence	€ HT
SERAFD	65

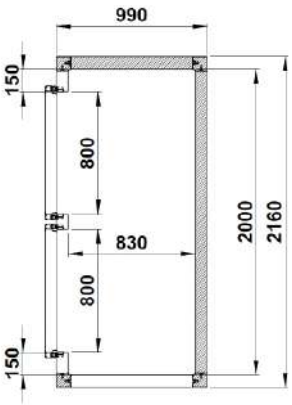


Changement du sens de la porte

Référence	€ HT
CHARGAUCHE	Même prix

1 section	2 sections	3 sections	4 sections	Configuration des portes
990	1790	2590	3390	
				A
AFD-1R-A AFD-1C-A	AFD-2R-A AFD-2C-A	AFD-3R-A AFD-3C-A	AFD-4R-A AFD-4C-A	
				B
AFD-1R-B AFD-1C-B	AFD-2R-B AFD-2C-B	AFD-3R-B AFD-3C-B	AFD-4R-B AFD-4C-B	
				C
	AFD-2R-C AFD-2C-C	AFD-3R-C AFD-3C-C	AFD-4R-C AFD-4C-C	
				D
		AFD-3R-D AFD-3C-D	AFD-4R-D AFD-4C-D	
				E
			AFD-4R-E AFD-4C-E	





ARMOIRES POSITIVES

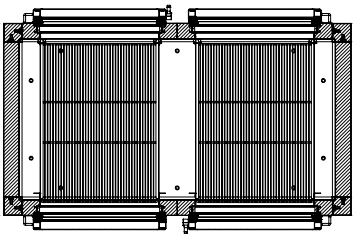
Référence	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité	Portes	Portillons	€ HT
AFD-1R-A	990	2 160	990	1.38	1	-	2 800
AFD-1R-B	990	2 160	990	1.38	-	2	3 225
AFD-2R-A	1 790	2 160	990	2.71	2	-	4 510
AFD-2R-B	1 790	2 160	990	2.71	1	2	4 940
AFD-2R-C	1 790	2 160	990	2.71	-	4	5 375
AFD-3R-A	2 590	2 160	990	4.03	3	-	6 120
AFD-3R-B	2 590	2 160	990	4.03	2	2	6 545
AFD-3R-C	2 590	2 160	990	4.03	1	4	6 980
AFD-3R-D	2 590	2 160	990	4.03	-	6	7 405
AFD-4R-A	3 390	2 160	990	5.36	4	-	7 725
AFD-4R-B	3 390	2 160	990	5.36	3	2	8 160
AFD-4R-C	3 390	2 160	990	5.36	2	4	8 585
AFD-4R-D	3 390	2 160	990	5.36	1	6	9 010
AFD-4R-E	3 390	2 160	990	5.36	-	8	9 440

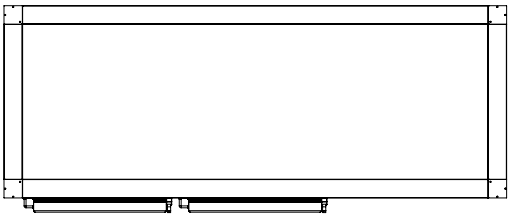
ARMOIRES NÉGATIVES

Référence	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité	Portes	Portillons	€ HT
AFD-1C-A	990	2 160	990	1.38	1	-	3 335
AFD-1C-B	990	2 160	990	1.38	-	2	3 545
AFD-2C-A	1 790	2 160	990	2.71	2	-	5 390
AFD-2C-B	1 790	2 160	990	2.71	1	2	5 590
AFD-2C-C	1 790	2 160	990	2.71	-	4	5 795
AFD-3C-A	2 590	2 160	990	4.03	3	-	7 215
AFD-3C-B	2 590	2 160	990	4.03	2	2	7 420
AFD-3C-C	2 590	2 160	990	4.03	1	4	7 630
AFD-3C-D	2 590	2 160	990	4.03	-	6	7 830
AFD-4C-A	3 390	2 160	990	5.36	4	-	9 055
AFD-4C-B	3 390	2 160	990	5.36	3	2	9 250
AFD-4C-C	3 390	2 160	990	5.36	2	4	9 460
AFD-4C-D	3 390	2 160	990	5.36	1	6	9 670
AFD-4C-E	3 390	2 160	990	5.36	-	8	9 865









Nos armoires frigorifiques démontables sont modulables comme nos chambres froides. Sur demande, nous pouvons proposer d'autres configurations :
- Positionnement de la porte sur l'avant comme sur l'arrière
- Remplacement d'un panneau de porte par un panneau plein
- Suppression de l'aménagement intérieur (glissières, clayettes et crémaillères)
- Autres hauteurs
- Remplacement des panneaux épaisseur 80 mm par des panneaux épaisseur 100 mm
- Remplacement d'une porte pleine par une porte vitrée ou par 2 portillons vitrés (uniquement en positif / AFD-R)

Remplacement d'une porte pleine par une porte vitrée positive

Référence	Dimensions (mm)	€ HT
P1-1AFDVR	Lumière 610x1700	520
P1-2AFDVR	2 lumières 610 x 800	315

Portes vitrées livrées avec éclairage LED

LES OPTIONS

Référence	Description	€ HT
567000000093	Supplément pour changement de l'épaisseur AFD de 80 à 100 mm	+10%
567000000094	Remplacement d'un panneau plein (arrière) par un panneau avec une porte (porte fournie)	1 050
567000000095	Remplacement d'un panneau plein (arrière) par un panneau avec 2 portillons (portillons fournis)	1 400
567000000098	Remplacement d'un panneau porte par un panneau plein sur AFD	-440

GAMME AFD-PC

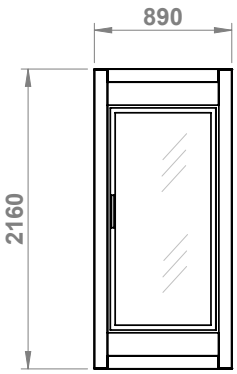
ARMOIRES FRIGORIFIQUES DÉMONTABLES, PORTES VITRÉES

		Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité	Portes	€ HT
ARMOIRES POSITIVES	AFD-1R-PC	890	2 160	990	1,21	1	4 365
	AFD-2R-PC	1 565	2 160	990	2,33	2	5 950
	AFD-3R-PC	2 240	2 160	990	3,48	3	7 535
	AFD-4R-PC	2 915	21 60	990	4,57	4	9 030
	AFD-5R-PC	3 590	2 160	990	5,69	5	10 130
ARMOIRES NÉGATIVES	AFD-1C-PC	890	2 160	990	1,21	1	4 805
	AFD-2C-PC	1 565	2 160	990	2,33	2	6 615
	AFD-3C-PC	2 240	2 160	990	3,48	3	8 410
	AFD-4C-PC	2 915	2 160	990	4,57	4	10 560
	AFD-5C-PC	3 590	2 160	990	5,69	5	12 235

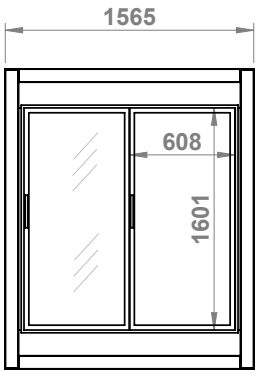
Etagères non incluses

Options

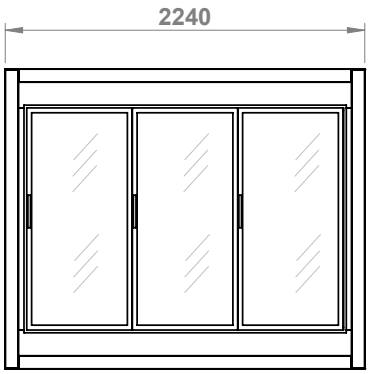
- Hauteurs différentes par rapport au standard : 2360 et 2560 mm
- Epaisseur : 100 mm



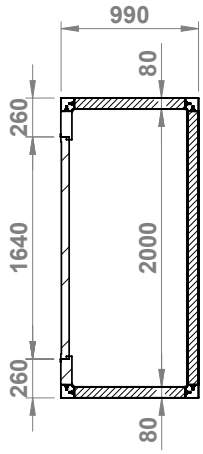
AFD-1R-PC
AFD-1C-PC

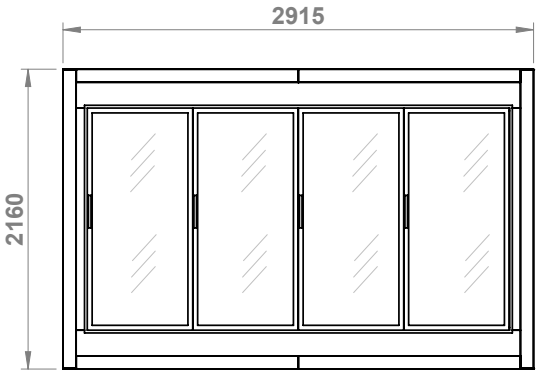


AFD-2R-PC
AFD-2C-PC

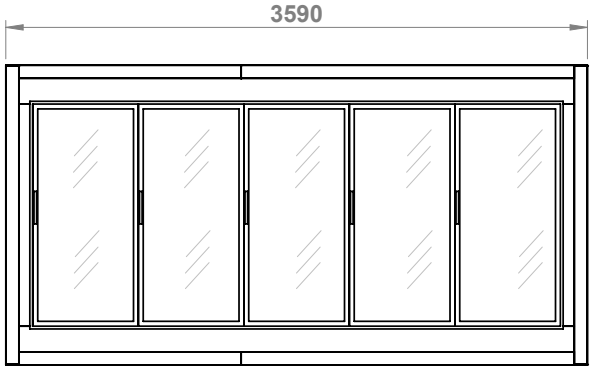


AFD-3R-PC
AFD-3C-PC





AFD-4R-PC
AFD-4C-PC



AFD-5R-PC
AFD-5C-PC



INFOS PRODUITS

- Cadres en aluminium avec barrière thermique couleur argent
- Mécanisme de fermeture automatique
- Double vitrage : verre 4 + Argon 20 + verre 4
- Charnières en acier inoxydable
- Porte double vitrage en positif (vitre extérieure 4 mm trempée, séparateur 20 mm, vitre intérieure 4 mm basse émission)
- Porte triple vitrage en négatif (vitre extérieure 4 mm trempée basse émission, séparateur 8 mm, vitre centrale 4 mm, séparateur 8 mm, vitre intérieure 4 mm basse émission)
- **Standard : ouverture droite (gauche sur demande)**
- Changement du sens d'ouverture de la porte (en option : CHARGAUCHE)
- Vitres chauffées en négatif
- Lumières LED

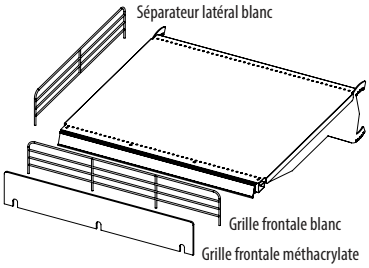
ÉTAGÈRES
POUR AFD-PC ET RFM-PC

INFOS PRODUITS

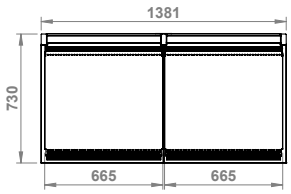
- 1 tablette à base fixe avec charge fixe.
- 4 plateaux de chargement mobiles 600x665 réglables en hauteur (pas de 80mm), inclinaison (0°, 8° et 16°) et profondeur.
- Grille avant
- Porte-prix.

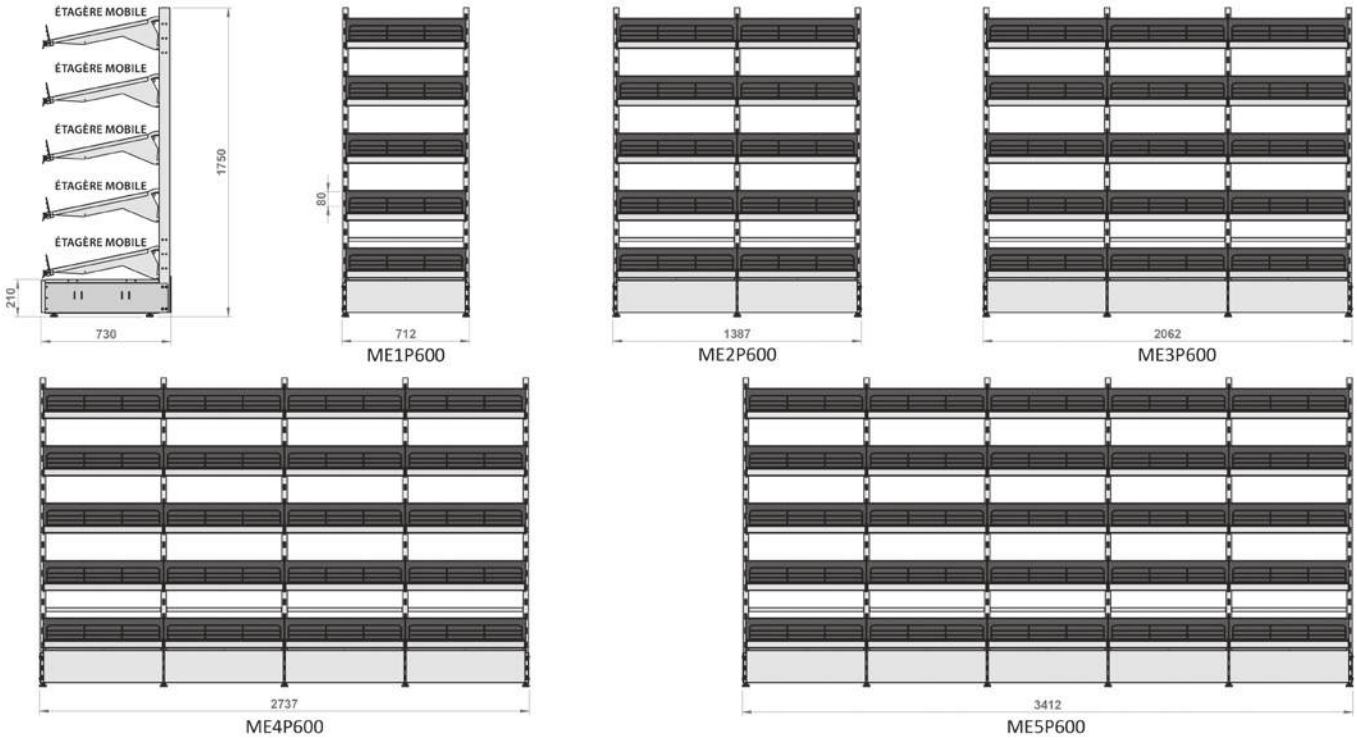
Accessoires :
- Séparateur latéral
- Grille avant en méthacrylate





Référence	Profondeur	Portes	€ HT
ME1P600	600	1	1 400
ME2P600	600	2	2 670
ME3P600	600	3	3 915
ME4P600	600	4	5 270
ME5P600	600	5	6 585



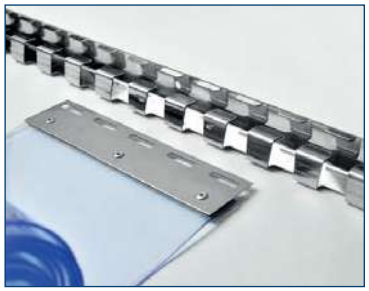


ACCESSOIRES

	Référence	Articles	€ HT
	566027010147	Séparateur avant ou arrière en plastique blanc	40
	566027010148	Séparateur latéral	40
	566039010097	Grille frontale méthacrylate	40
	EME600	Etagère complète profondeur 600 mm	300
	56602701010149	Séparateur latéral chromé	40

INFOS PRODUITS

- Les rideaux à lanières sont constitués de lames de PVC souples et transparentes qui se chevauchent.
- Crochets en acier inoxydable compatibles pour le secteur du froid industriel.
- L'utilisation des rideaux en PVC est très utile pour réduire le pourcentage de pertes d'énergie lors du chargement et du déchargement des marchandises.
- Le support de lanières peut être monté soit sur le panneau de porte, soit au plafond de la chambre.
- Toutes les lames souples en PVC peuvent être utilisées dans les locaux où sont stockés, préparés, transformés, etc. les aliments, y compris les entrepôts où les marchandises sont chargées.
- Système de montage simple et facile, qui permet le placement et le remplacement des lanières d'une manière rapide et confortable. Des vis auto perforantes en acier inoxydable seront fournies.





Toutes nos lanières résistent aux rayons UV

Propriétés	Normes	Froid positif	Froid négatif
Dureté	DIN 53 505	75	65
Densité spécifique (g/cm³)	DIN 53 479	1,22	1,2
Température de service (°C)	-	+50/-20	+35/-40
Flexibilité (°C)	-	-35	-40
Température de pause froide (°C)	DIN 53 372	-35	-45
Rupture d'allongement (%)	DIN 53 455	360	400
Résistance à la rupture (n/mm2)	DIN 53 455	17	13
Absorption d'eau (Mg)	DIN 53 472	17	21
Transparence (%)	ASTM D 1003	>80	>75
Protection acoustique (dB)	DIN 52 210	>35	>35
Résistance au feu	DIN 53 382	Autoextinguibles	

DIMENSIONS PORTES OUVERTES

	Référence	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	€ HT
CHAMBRES FROIDES POSITIVES	CLR060-185	1850	600	220
	CLR070-185	1850	700	250
	CLR080-185	1850	800	290
	CLR090-185	1850	900	325
	CLR0100-185	1850	1000	365
	CLR0120-185	1850	1200	430
	CLR0140-185	1850	1400	505
	CLR0160-185	1850	1600	575
	CLR0180-185	1850	1800	650
	CLR0200-185	1850	2000	710
	CLR060-200	2000	600	225
	CLR070-200	2000	700	270
	CLR080-200	2000	800	300
	CLR090-200	2000	900	340
	CLR0100-200	2000	1000	380
	CLR0120-200	2000	1200	450
	CLR0140-200	2000	1400	525
	CLR0160-200	2000	1600	600
	CLR0180-200	2000	1800	675
	CLR0200-200	2000	2000	745
CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES	CLC060-185	1850	600	275
	CLC070-185	1850	700	325
	CLC080-185	1850	800	365
	CLC090-185	1850	900	415
	CLC0100-185	1850	1000	450
	CLC0120-185	1850	1200	540
	CLC0140-185	1850	1400	640
	CLC0160-185	1850	1600	725
	CLC0180-185	1850	1800	815
	CLC0200-185	1850	2000	910
	CLC060-200	2000	600	290
	CLC070-200	2000	700	340
	CLC080-200	2000	800	390
	CLC090-200	2000	900	440
	CLC0100-200	2000	1000	485
	CLC0120-200	2000	1200	575
	CLC0140-200	2000	1400	675
	CLC0160-200	2000	1600	760
	CLC0180-200	2000	1800	860
	CLC0200-200	2000	2000	960

INTARTOP
UNITÉS MONOBLOC PLAFONNIER



INFOS PRODUITS

- **Conception tropicalisé pour haute température ambiante jusqu'à 45 °C.**
- **Détendeur thermostatique**
- **Dégivrage par gaz chaud**
- **Equipement exempt de contrôle de fuites**
- **Réfrigérant naturel R290 à haute efficacité énergétique**

DESCRIPTION

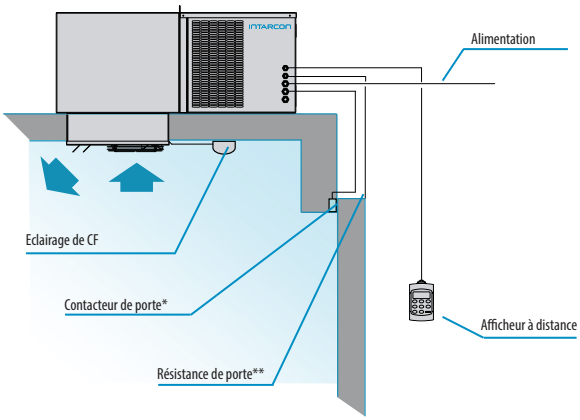
Unités monobloc plafonnier pour installation sur le plafond des petites et moyennes chambres froides positives et négatives.

CARACTÉRISTIQUES

- Alimentation électrique 230 V-I-50 Hz ou 400 V-III-50 Hz.
- Charge de réfrigérant R290, inférieure à 0,2 kg.
- Compresseur hermétique à piston.
- Pressostats haute et basse pression.
- Détendeur thermostatique.
- Protection magnétothermique.
- Dégivrage par gaz chaud.
- Bac de dégivrage en acier inoxydable.
- Évaporation automatique des condensats.
- Éclairage de chambre froide et câble de micro-interrupteur de porte.
- Câble de résistance de porte (seulement pour modèles BCR).
- Caisson d'évaporation en panneau sandwich de 50 mm en mousse de polyuréthane, revêtu à l'intérieur en tôle d'acier prélaqué.
- Contrôle électronique multifonction.

Série CR-N : Unités monobloc plafonniers, à condensation axial, pour installation sur le toit de la chambre froid.
Série CR-C : Unités monobloc plafonniers, à condensation centrifuge pour le gainage à l'extérieur de l'air chaud de condensation.

SCHÉMA D'INSTALLATION



** Contacteur de porte non compris.*
*** Résistance de porte seulement pour modèles négatifs.*

EXEMPLE D'INSTALLATION



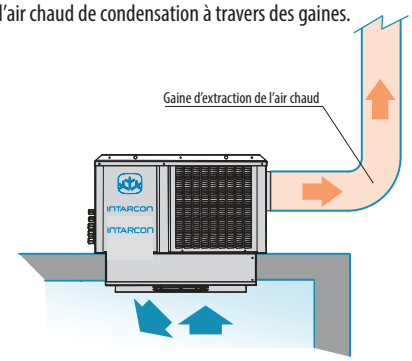
CLAVIER DE CONTRÔLE



Les unités intartop comprennent en standard un contrôleur électronique XWING.
- Afficheur digital et clavier de contrôle à distance.
- Contrôle de température avec enregistrement des températures maximale et minimale.
- Mode de refroidissement rapide.
- Mode nuit.

VERSION CENTRIFUGE

Les unités intartop centrifuges sont équipées d'une turbine centrifuge qui permet l'expulsion à l'extérieur de l'air chaud de condensation à travers des gaines.



GAINES D'EXTRACTION DE L'AIR

Dimensions recommandées pour une gaine de 20 m en tôle d'acier, PVC ou laine de verre (chaque coude est équivalent à 5 m de longueur). Pour gaines flexibles ou semi-flexibles une plus grande taille est recommandée :
série 0 : 200 x 150 mm ou Ø 150 mm
série 1 : 200 x 200 mm ou Ø 250 mm
série 2 : 250 x 150 mm ou Ø 200 mm
série 3 : 200 x 300 mm ou Ø 250 mm

230 V-I-50 HZ* I MOYENNE TEMPÉRATURE I R290

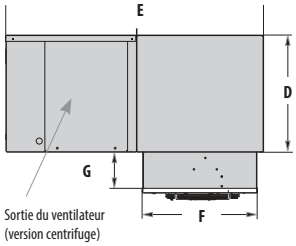
Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) (1)						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (kg)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) (2)	€ HT
		CV	Branchement	0 °C		5 °C		10 °C								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R290	MCR-ND-0009	1/3	230 V-I	670	5	780	7	900	12	0,39	3,6	300	< 0,10	63	29	3 655
	MCR-ND-1012	1/2	230 V-I	1 060	9	1 240	15	1 435	27	0,53	3,4	600	< 0,10	73	29	4 430
	MCR-ND-1017	3/4	230 V-I	1 370	14	1 585	21	1 815	36	0,68	4,5	600	< 0,15	73	31	4 945
	MCR-ND-2026	2	230 V-I	1 850	21	2 200	34	2 577	58	0,98	5,9	1 150	< 0,15	96	35	6 600
	MCR-ND-2034	2 1/2	230 V-I	2 240	27	2 650	43	2 995	70	1,35	9,0	1 150	< 0,20	96	35	8 300

230 V-I-50 HZ* I BASSE TEMPÉRATURE I R290

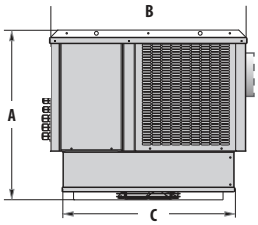
Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) (1)						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (kg)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) (2)	€ HT
		CV	Branchement	-25°C		-20°C		-15°C								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R290	BCR-ND-0014	3/4	230 V-I	385	1	460	2	550	4	0,39	3,3	300	< 0,10	65	29	4 300
	BCR-ND-1017	3/4	230 V-I	540	2	660	5	800	8	0,49	3,5	600	< 0,10	73	29	4 830
	BCR-ND-1028	1 1/4	230 V-I	770	4	925	9	1 100	15	0,73	6,0	600	< 0,15	80	31	5 290
	BCR-ND-2034	1 1/4	230 V-I	985	7	1 215	14	1 475	25	0,99	9,3	1 150	< 0,20	96	34	6 500

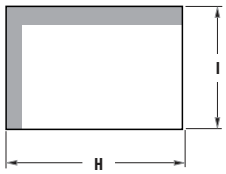
(1) Les performances nominales sont référés à l'opération avec des températures de chambre froid de 0 °C (MT) et -20 °C (BT) de température extérieure de 35 °C. Volume de caméra recommandé pour les chambres froides de 80 mm de sol et d'isolation en MT ou 100 mm en BT, densité de 250 kg / m³ avec une rotation quotidienne de 10 % à une température d'entrée de 25 °C en MT et de -15 °C en BT.
(2) Équipement exempts de contrôle de fuites (UE 517/2014)

DIMENSIONS



Sortie du ventilateur (version centrifuge)





Découpage du plafond

Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Sortie ventilateur	Adaptateur gaine (mm)
Série 0	480	600	430	330	790	375	100	435	380	185 x 115	Ø 150
Série 1	574	665	582	385	850	379	135	590	385	185 x 115	Ø 150
Série 2	677	835	756	469	850	379	135	760	385	230 x 130	Ø 200

LES OPTIONS

- ○ **Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)**
  Réf : 56TRI / **+5%**
- ○ **Micro-interrupteur de porte**
  Réf : 56MIP / **105 € HT**
- ○ **60Hz**
  Réf : 60Hz/CORECO / **Nous consulter**
- ○ **Revêtement anti-corrosion de la batterie d'évaporation**
  Réf : 56RACBE / **+6%**
- ○ **Clapet anti-retour (version centrifuge)**
- ○ **Adaptation de refoulement d'air au conduit circulaire**

GAINES D'EXTRACTION D'AIR

Dimensions recommandées pour une gaine de 20 m en tôle d'acier, PVC ou laine de verre (chaque coude est équivalent à 5 m de longueur). Pour gaines flexibles ou semi-flexibles une plus grande taille est recommandée :
série 0: 200 x 150 mm / série 1: 200 x 200 mm / série 2: 250 x 150 mm

INTARBLOCK DE PORTE
UNITÉS MONOBLOC POUR INSTALLATION SUR PORTE



INFOS PRODUITS

- Conception tropicalisé pour haute température ambiante jusqu'à 45 °C.
- Rideau d'air (en option).
- Dégivrage par gaz chaud.
- Charge de réfrigérant inférieure à 1 kg.
- Équipement exempt de contrôle de fuites.

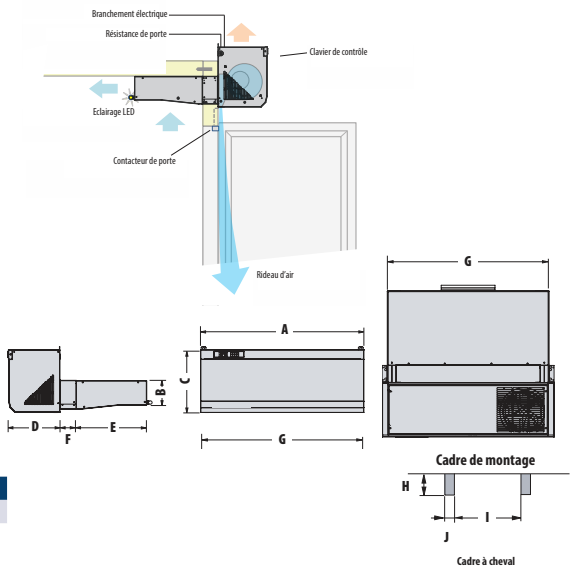
DESCRIPTION

Unités monobloc pour l'installation sur la porte des petites et moyennes chambres froides positives et négatives, montage sur le panneau de porte, avec rideau d´air intégrée en option.

CARACTÉRISTIQUES

- Alimentation électrique 230 V-I-50 Hz.
- Charge de réfrigérant R290 inférieure à 0,1kg.
- Compresseur hermétique à piston.
- Pressostat haute et basse pression.
- Détendeur thermostatique.
- Protection magnétothermique.
- Dégivrage par gaz chaud.
- Bac de dégivrage en acier inoxydable.
- Évaporation automatique des condensats.
- Éclairage LED de chambre froide et câble de micro-interrupteur de porte.
- Câble de résistance de porte (seulement pour modèles BCP).
- Contrôle électronique multifonction.

SCHÉMAS D'INSTALLATION AVEC RIDEAU D'AIR EN OPTION



DIMENSIONS

Dimensions (mm)	B	C
Série 0	152	380
Série 1	152	380

EXEMPLE D'INSTALLATION



CLAVIER DE CONTRÔLE



La régulation électronique XW60LH, standard sur nos systèmes monobloc de propane et de porte, est un petit contrôleur avancé qui comprend les fonctions suivantes :

- Contrôle de la température avec enregistrement des valeurs maximale et minimale.
- Fonction de refroidissement rapide "Jet Cool".
- Mode de fonctionnement de nuit.
- 4 relais de sortie pour : compresseur, ventilateur, dégivrage et éclairage.
- Sondes NTC 3 températures pour caméra, dégivrage et condensation.

LES OPTIONS

- ○ Rideau d'air
  Réf : 56RIDEAU / **985 € HT**
- ○ 60Hz/CORECO / **Nous consulter**

230 V-I-50 HZ I MOYENNE TEMPÉRATURE I R290

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) (1)						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (kg) (2)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	0 °C		5 °C		10 °C								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R290	MCP-ND-0009	1/3	230V	700	6	810	8	945	13	0,34	3,1	275	< 0,1	61	29	3 715
	MCP-ND-1012	1/2	230V	1 065	9	1 235	15	1 430	27	0,52	4,3	550	< 0,1	67	29	4 500
	MCP-ND-1017	3/4	230V	1 325	14 9	1 530	20	1 765	35	0,72	4,5	550	< 0,1	67	31	5 090

230 V-I-50 HZ I BASSE TEMPÉRATURE I R290

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) (1)						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (kg) (2)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	-25 °C		-20 °C		-15 °C								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R290	BCP-ND-0014	3/4	230V	420	1	500	2,5	590	5	0,30	3,3	275	< 0,1	62	29	4 325
	BCP-ND-1017	3/4	230V	575	2	695	6	825	9	0,34	4,3	550	< 0,1	67	29	4 890
	BCP-ND-1028	1/4	230V	750	4	905	9	1 070	15	0,64	6,0	550	< 0,1	74	31	5 520

(1) Les performances nominales sont référés à l'opération avec des températures de chambre froid de 0 °C (MT) et -20 °C (BT) de température extérieure de 35 °C. Volume de caméra recommandé pour les chambres froides de 80 mm de sol et d'isolation en MT ou 100 mm en BT, densité de 250 kg / m³ avec une rotation quotidienne de 10 % à une température d'entrée de 25 °C en MT et de -15 °C en BT.

(2) Équipement exempts de contrôle de fuites (UE 517/2014)



INFOS PRODUITS

- Conception tropicalisé pour haute température ambiante jusqu'à 45 °C.
- Détendeur thermostatique.
- Dégivrage par gaz chaud.
- Charge de réfrigérant R290 inférieure à 0,2 kg.

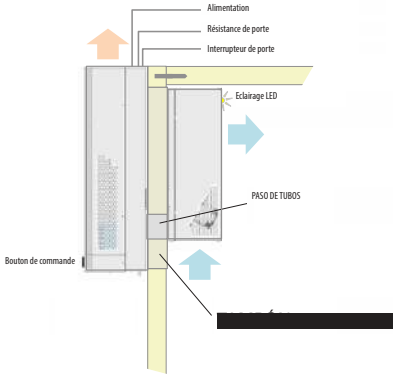
DESCRIPTION

Monoblocs à paroi ultra slim pour des petites chambres froides de réfrigération et de congélation.

CARACTÉRISTIQUES

- Alimentation électrique 230 V-I-50 Hz.
- Charge de réfrigérant R290, inférieure à 0,2 kg.
- Compresseur hermétique à piston.
- Pressostat haute pression.
- Détendeur thermostatique.
- Protection magnétothermique.
- Dégivrage par gaz chaud.
- Bac de dégivrage en acier inoxydable.
- Évaporation automatique des condensats.
- Éclairage LED et micro-interrupteur de porte.
- Tampon démontable compris.
- Câble de résistance de porte (seulement pour modèles BCV).
- Contrôle électronique multifonction.

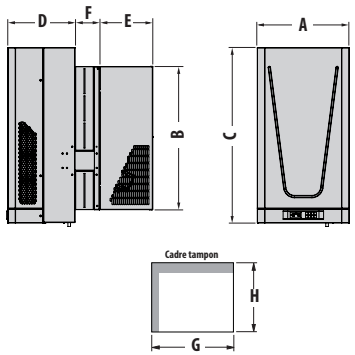
SCHÉMAS D'INSTALLATION AVEC RIDEAU D'AIR EN OPTION



DIMENSIONS

Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H
Série 0	420	595	803	238	207	80	400	600
Série 1	420	657	803	307	269	80	400	660
Série 2	620	676	764	343	310	106	600	680

Exemple :
MCR-NY-0010 appartient à la série 0
MCR-NY-1015 appartient à la série 1



EXEMPLE D'INSTALLATION



CLAVIER DE CONTRÔLE



La régulation électronique XW60LH, standard sur nos systèmes monobloc de propane et de porte, est un petit contrôleur avancé qui comprend les fonctions suivantes :
- Contrôle de la température avec enregistrement des valeurs maximale et minimale.
- Fonction de refroidissement rapide "Jet Cool".
- Mode de fonctionnement de nuit.
- 4 relais de sortie pour : compresseur, ventilateur, dégivrage et éclairage.
- Sondes NTC 3 températures pour caméra, dégivrage et condensation.

230 V-I-50 HZ* I MOYENNE TEMPÉRATURE I R290

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) (1)						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (kg)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) (2)	€ HT
		CV	Branchement	0 °C		5 °C		10 °C								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R290	MCV-LD-0009	1/3	230 V-I	635	5	740	7	850	12	0,40	3,5	300	< 0,10	38	29	3 465
	MCV-LD-1012	1/2	230 V-I	1 050	9	1220	15	1410	27	0,52	3,3	500	< 0,10	56	29	4 170
	MCV-LD-1017	3/4	230 V-I	1 340	14	1560	21	1780	36	0,68	4,3	500	< 0,15	57	31	4 650
	MCV-LD-2026	2	230 V-I	1 824	21	2170	34	2540	58	0,94	5,9	950	< 0,15	86	35	5 900
	MCV-LD-2034	2 1/2	230 V-I	2 215	27	2618	43	2960	70	1,31	9,0	950	< 0,20	86	35	7 400

230 V-I-50 HZ* I BASSE TEMPÉRATURE I R290

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) (1)						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (kg)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) (2)	€ HT
		CV	Branchement	-25 °C		-20 °C		-15 °C								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R290	BCV-LD-0014	3/4	230 V-I	370	1	**440**	**2**	520	4	0,38	3,6	300	< 0,10	38	29	4 115
	BCV-LD-1017	3/4	230 V-I	540	2	**660**	**5**	790	8	0,48	4,3	500	< 0,10	57	29	4 570
	BCV-LD-1028	1 1/4	230 V-I	770	4	**920**	**9**	1 090	15	0,73	5,6	500	< 0,15	64	31	5 035
	BCV-LD-2034	1 1/2	230 V-I	985	7	**1 210**	**14**	1 470	25	0,97	9,3	950	< 0,20	86	34	5 400

(1) Les performances nominales sont référés à l'opération avec des températures de chambre froid de 0 °C (MT) et -20 °C (BT) de température extérieure de 35 °C. Volume de caméra recommandé pour les chambres froides de 80 mm de sol et d'isolation en MT ou 100 mm en BT, densité de 250 kg / m³ avec une rotation quotidienne de 10 % à une température d'entrée de 25 °C en MT et de -15 °C en BT.
(2) Équipement exempts de contrôle de fuites (UE 517/2014)

INTARSPLIT

SYSTÈMES SPLIT POUR PETITES ET MOYENNES CHAMBRES FROIDES



INFOS PRODUITS

- **Systèmes certifiés en usine sans besoin des essais sur site.**
- **Conception tropicalisée pour température ambiante jusqu'à 45 °C.**
- **Détendeur thermostatique intégré.**
- **Préchargés de réfrigérant.**
- **Équipement exempt de contrôle de fuites.**

DESCRIPTION

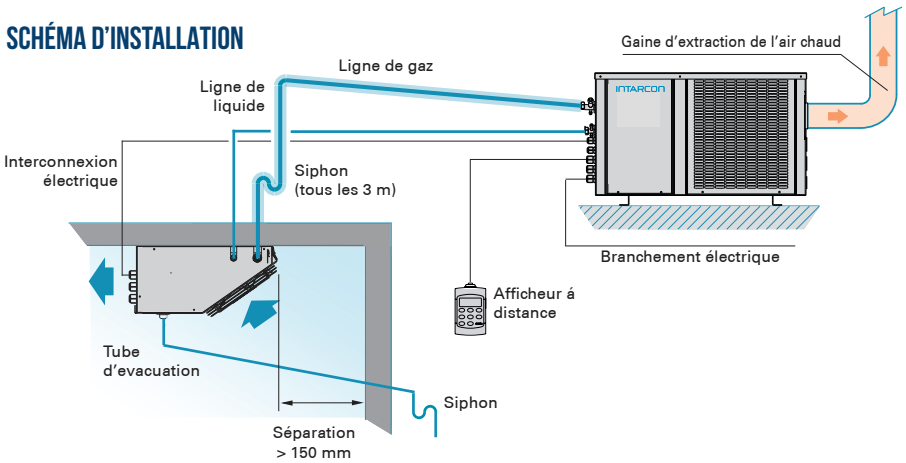
Systèmes split pour petites et moyennes chambres froides à température positive et négative, avec unité de condensation horizontale et unité d'évaporation de bas profil, du type cubique ou de double flux d'air.

CARACTÉRISTIQUES

- Alimentation électrique 230 V-I-50 Hz ou 400 V-III-50 Hz.
- Charge minimale de réfrigérant R134a / R404A / R449A.
- Compresseur hermétique à piston (à isolement phonique en triphasiques).
- Pressostats haute et basse pression.
- Bouteille de liquide.
- Précharge de réfrigérant pour 10 m de tuyauterie.
- Détendeur thermostatique.
- Dégivrage par résistances électrique (sauf série ASH).
- Bac de dégivrage en acier inoxydable.
- Connexions frigorifiques de type Flare avec vannes de service.
- Câblage d'interconnexion électrique de 10 m compris (sauf séries 4 et 40 à 54).
- Protection magnétothermique des moteurs.
- Régulation électronique multifonction avec afficheur á distance et contrôle digital de la pression de condensation.
- Injection de liquide dans les unités à basse température au R449A.

Séries SH-N et SH-C : Systèmes split avec une unité de condensation axiale ou centrifuge et une unité d'évaporation de bas profil.
Séries SH-Q et SH-CQ : Systèmes split avec une unité de condensation axiale ou centrifuge et une unité d'évaporation du type cubique.
Séries SH-D et SH-CD : Systèmes split à unité de condensation axiale ou centrifuge et une unité d'évaporation à une double flux d'air.

SCHÉMA D'INSTALLATION



Distance verticale maximale entre unités de 15 mètres si l'unité de condensation est plus élevée que l'unité d'évaporation, et de 6 m dans le cas contraire. Pente minimale du tube d'évacuation des condensats de 20 % pour modèles de basse température.

CLAVIER DE CONTRÔLE



Les systèmes intarsplit comprennent en standard un contrôleur électronique XWING.
- Afficheur digital et clavier de contrôle à distance.
- Contrôle de température avec enregistrement des valeurs maximale et minimale.
- Mode de refroidissement rapide et mode nuit.

VERSION CENTRIFUGE

Les unités de condensation intarsplit centrifuges sont équipées d'un motoventilateur centrifuge pour l'expulsion à l'extérieur de l'air chaud de condensation à travers des gaines.

LES OPTIONS

- **Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)**
  Réf : 56TRI / **+5%**
- **Résistance de carter**
  Réf : 56VEC / **125 € HT**
- **Contrôle proportionnel de la pression de condensation (version axiale séries 3/33 et 4/43/44; version centrifuge séries 4/43/44).**
  Réf : 56CPPC / **495 € HT**
- **Ventilateurs électroniques EC sur l'évaporateur.**
  Réf : 56RDC / **+6%**
- **60Hz**
  Réf : 60Hz/CORECO / **Nous consulter**
- **Contrôle proportionnel de la pression de condensation (série 4 et 5 centrifuges)**
  Réf : 56CPPC-4-5 / **790 € HT**

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ I MOYENNE TEMPÉRATURE I R134A / R449A

Réfrigérant	Version Axial	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) [1]						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) [2]	€ HT
	Série / Modèle	CV	Branchement	0 °C		5 °C		10 °C									
				W	m³	W	m³	W	m³								
R134a	MSH-NY-00010A	3/8	230 V-I	643	5,1	788	8,5	945	13	0,46	4,6	300	1/4"-3/8"	< 1,5	37+12	29	4 175
	MSH-NY-00015A	1/2	230 V-I	832	7,2	1 010	10	1 193	19	0,56	5,6	300	1/4"-3/8"	< 1,5	40+12	32	4 520
	MSH-NY-11015A	1/2	230 V-I	988	8,2	1 220	12	1 474	23	0,58	5,6	550	1/4"-1/2"	< 1,5	41+16	32	4 775
	MSH-NY-11026A	3/4	230 V-I	1 250	12	1 533	18	1 827	30	0,82	9,3	550	1/4"-1/2"	< 1,5	48+16	30	6 170
	MSH-NY-11033A	1	230 V-I	1 481	16	1 790	24	2 116	41	0,93	9,5	550	1/4"-1/2"	< 1,5	50+16	33	6 640
	MSH-NY-22033A	1	230 V-I	1 922	23	2 368	36	2 846	60	1,06	10	1 050	1/4"-5/8"	< 2,0	53+24	34	7 410
	MSH-NY-22053A	1 1/2	230 V-I *	2 363	31	2 882	48	3 455	73	1,45	12,6	1 050	1/4"-5/8"	< 2,0	63+24	38	8 210
	MSH-NY-33053A	1 1/2	230 V-I *	2 688	40	3 318	63	4 069	100	1,55	13,2	1 725	1/4"-3/4"	< 3,5	82+45	38	8 585
	MSH-NY-33074A	2	230 V-I *	3 518	47	4 347	71	5 198	110	1,93	17,2	1 725	1/4"-3/4"	< 3,5	84+45	44	9 250
	MSH-NY-43086A	4	400 V-III	4 379	66	5 366	100	6 421	165	2,39	14,9	1 725	3/8"-7/8"	< 5,0	107+55	48	10 995
	MSH-NY-44108A	5	400 V-III	5 628	88	6 888	140	8 274	220	3,05	19,2	3 100	3/8"-7/8"	< 5,0	109+55	45	12 200
	MSH-NY-44136A	6 1/2	400 V-III	6 862	115	8 311	170	9 881	260	3,77	23,2	3 100	3/8"-1 1/8"	< 5,5	112+55	44	15 255
R449A	MSH-NG-0008A	1/3	230 V-I	758	5,1	900	8,5	1 071	13	0,47	5,1	300	1/4"-3/8"	< 1,5	38+12	34	3 935
	MSH-NG-0010A	3/8	230 V-I	893	6,1	1 042	10	1 223	15	0,58	4,8	300	1/4"-3/8"	< 1,5	40+12	34	4 260
	MSH-NG-0012A	1/2	230 V-I	980	7,2	1 135	12	1 324	19	0,65	5,6	300	1/4"-3/8"	< 1,5	41+12	34	4 505
	MSH-NG-1014A	1/2	230 V-I	1 100	10	1 313	16	1 564	26	0,79	6,7	550	1/4"-1/2"	< 1,5	44+16	34	5 050
	MSH-NG-1016A	5/8	230 V-I	1 216	12	1 451	18	1 734	30	0,85	7,6	550	1/4"-1/2"	< 1,5	53+16	34	5 380
	MSH-NG-1018A	3/4	230 V-I	1 404	14	1 653	22	1 954	35	1	8,9	550	1/4"-1/2"	< 1,5	54+16	34	5 820
	MSH-NG-1024A	1	230 V-I	1 528	16	1 811	24	2 140	41	1,01	11,1	550	1/4"-1/2"	< 1,5	54+16	34	6 260
	MSH-NG-2024A	1	230 V-I	2 020	23	2 424	36	2 896	60	1,27	11,6	1 050	3/8"-5/8"	< 1,5	65+24	35	6 985
	MSH-NG-2026A	1 1/4	230 V-I *	2 230	26	2 640	41	3 131	64	1,36	12	1 050	3/8"-5/8"	< 1,5	66+24	36	7 310
	MSH-NG-2034A	1 1/2	230 V-I *	2 543	31	2 985	48	3 516	73	1,8	16,6	1 050	3/8"-5/8"	< 2,0	66+24	37	7 645
	MSH-NG-3034A	1 1/2	230 V-I *	3 091	40	3 674	63	4 364	100	1,67	17	1 725	3/8"-5/8"	< 2,0	74+45	38	8 010
	MSH-NG-3038A	1 3/4	400 V-III	3 459	47	4 060	71	4 786	110	1,53	7,8	1 725	3/8"-5/8"	< 3,5	71+45	40	8 720
	MSH-NG-4048A	2	400 V-III	4 494	66	5 350	98	6 358	155	2,61	10,5	1 725	3/8"-3/4"	< 5,5	95+45	36	10 115
	MSH-NG-4054A	2 1/4	400 V-III	4 949	74	5 847	110	6 916	170	2,8	11	1 725	3/8"-3/4"	< 5,5	96+45	36	10 815

Version centrifuge			
Série / Modèle	Débit d'air condenseur (m³/h)	P.S.D. [4] (Pa [b])	€ HT
MSH-CY-00010A	375	80	4 635
MSH-CY-00015A	375	80	5 020
MSH-CY-11015A	575	80	5 300
MSH-CY-11026A	575	80	6 855
MSH-CY-11033A	575	80	7 375
MSH-CY-22033A	1 000	120	8 220
MSH-CY-22053A	1 000	120	9 115
MSH-CY-33053A	1 500	140	9 525
MSH-CY-33074A	1 500	140	10 265
MSH-CY-43086A	3 500	100	12 200
MSH-CY-44108A	3 500	100	13 550
MSH-CY-44136A	3 500	100	16 935
MSH-CG-0008A	375	80	4 325
MSH-CG-0010A	375	80	4 685
MSH-CG-0012A	375	80	4 955
MSH-CG-1014A	575	80	5 595
MSH-CG-1016A	575	80	5 945
MSH-CG-1018A	575	80	6 415
MSH-CG-1024A	575	80	6 945
MSH-CG-2024A	1 000	120	7 715
MSH-CG-2026A	1 000	120	8 140
MSH-CG-2034A	1 000	120	8 490
MSH-CG-3034A	1 500	140	8 890
MSH-CG-3038A	1 500	140	9 665
MSH-CG-4048A	3 500	100	11 195
MSH-CG-4054A	3 500	100	11 920

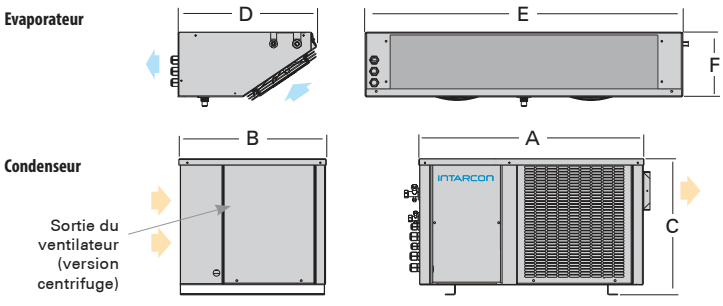
230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ I BASSE TEMPÉRATURE I R449A

Réfrigérant	Version Axial	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) [1]						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) [2]	€ HT
	Série / Modèle	CV	Branchement	-25 °C		-20 °C		-15 °C									
				W	m³	W	m³	W	m³								
R449A	BSH-NG-0018A	5/8	230 V-I	422	0,9	537	1,8	658	3,9	0,6	4,8	300	1/4"-1/2"	< 1,5	41+12	31	4 960
	BSH-NG-1026A	3/4	230 V-I	559	2,1	711	4,2	900	7,3	0,84	8,7	550	1/4"-1/2"	< 2,5	55+16	31	5 290
	BSH-NG-1034A	1 1/4	230 V-I	622	3,0	858	5,9	1 038	10	1,05	11,2	550	1/4"-1/2"	< 2,5	56+16	33	5 885
	BSH-NG-2034A	1 1/4	230 V-I	815	4,0	1 056	8,0	1 377	14	1,18	11,5	1 050	1/4"-1/2"	< 2,5	66+24	35	6 470
	BSH-NG-2055A	1 3/4	230 V-I *	1 175	8,0	1 675	16	2 090	28	1,70	17,5	1 050	1/4"-5/8"	< 2,5	66+24	41	7 720
	BSH-NG-2075A	2 1/2	230 V-I *	1 620	13	2 035	21	2 435	34	2,10	25,5	1 050	1/4"-5/8"	< 3,5	66+24	44	8 940
	BSH-NG-3075A	2 1/2	230 V-I *	1 794	15	2 410	26	3 020	46	2,30	26,3	1 725	1/4"-5/8"	< 3,5	85+45	44	9 350

Version centrifuge			
Série / Modèle	Débit d'air condenseur (m³/h)	P.S.D. [4] (Pa [b])	€ HT
BSH-CG-0018A	375	80	5 355
BSH-CG-1026A	575	80	5 685
BSH-CG-1034A	575	80	6 320
BSH-CG-2034A	1 000	120	6 915
BSH-CG-2055A	1 000	120	8 280
BSH-CG-2075A	1 000	120	9 550
BSH-CG-3075A	1 500	140	10 065

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul.
(2) Unités avec une charge de moins de 5 tonnes équivalentes de CO2 de R134a ou R449A (3,5 kg) exempts de contrôle de fuites (UE 571/2014).
** Unités disponibles : alimentation 400V-III-50 Hz*

DIMENSIONS



Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventilateur évaporateur	Sortie ventilateur
Séries 0 et 00	600	395	355	400	520	150	1x Ø 172	185 x 115
Séries 1 et 11	665	435	416	430	600	200	1x Ø 200	185 x 115
Séries 2 et 22	835	435	500	430	950	200	2x Ø 200	230 x 130
Séries 3 et 33	925	580	515	508	1 650	200	3x Ø 254	236 x 266
Séries 4 et 43	1 000	615	585	508	1 650	200	3x Ø 254	305 x 266
Série 44	1 000	615	585	544	2 020	260	4x Ø 300	305 x 266

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ I MOYENNE TEMPÉRATURE I R134A / R449A

Réfrigérant	Version Axial	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) (1)						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) (2)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) (a)	€ HT
				0 °C		5 °C		10 °C									
	Série / Modèle	CV	Branchement	W	m³	W	m³	W	m³								
R134a	MSH-QY-30068A	3 1/2	400 V-III	3 854	54	4 646	59	5 513	84	2	12	2 100	1/4"-3/4"	< 4,0	74+43	37	10 275
	MSH-QY-40086A	4	400 V-III	4 431	63	5 418	68	6 500	100	2,35	14,3	2 100	3/8"-7/8"	< 5,0	107+43	48	12 005
	MSH-QY-41108A	5	400 V-III	5 324	71	6 500	80	7 775	110	2,77	17,3	2 700	3/8"-7/8"	< 5,0	109+56	45	13 335
	MSH-QY-42136A	6 1/2	400 V-III	7 235	110	8 773	180	10 474	280	3,85	22	4 150	3/8"-1 1/8"	< 5,0	112+72	44	16 665
	MSH-QY-53171A	8	400 V-III	7 830	135	9 535	185	11 520	300	4,25	24,1	5 200	3/8"-1 1/8"	< 5,5	162+89	50	19 330
	MSH-QY-53215A	10	400 V-III	9 450	175	11 435	230	13 740	350	5,01	30,5	6 200	3/8"-1 1/8"	< 5,5	166+94	49	21 260
	MSH-QY-54271A	13	400 V-III	12 400	240	14 760	320	17 420	400	7,13	40,2	8 300	1/2"-1 3/8"	< 5,5	171+118	48	24 885
R449A	MSH-QG-30034A	1 1/2	230 V-I *	3 409	39	4 054	62	4 797	99	1,61	16,3	2 100	1/4"-5/8"	< 3,5	74+43	38	8 820
	MSH-QG-30038A	1 3/4	400 V-III	3 647	46	4 301	70	5 063	110	1,79	7,1	2 100	1/4"-5/8"	< 3,5	71+43	40	9 270
	MSH-QG-40048A	2	400 V-III	4 752	67	5 559	99	6 554	159	2,42	9,8	2 100	3/8"-3/4"	< 4,5	95+43	36	10 840
	MSH-QG-40054A	2 1/4	400 V-III	5 203	76	6 060	113	7 106	178	2,61	10,3	2 100	3/8"-3/4"	< 5,0	96+43	36	11 560
	MSH-QG-41060A	3	400 V-III	6 049	86	7 038	128	8 260	198	3,07	11,3	2 700	1/2"-3/4"	< 5,0	97+56	36	12 530
	MSH-QG-41068A	3 1/2	400 V-III	6 545	113	7 581	163	8 866	253	3,44	12,3	2 700	1/2"-3/4"	< 5,0	98+56	35	15 055
	MSH-QG-52086A	4	400 V-III	8 056	125	9 542	185	11 320	315	3,87	15	4 150	1/2"-7/8"	< 5,0	135+72	48	17 925
	MSH-QG-52108A	5	400 V-III	9 386	160	11 011	220	12 991	375	4,9	18	4 150	1/2"-7/8"	< 7,0	157+72	45	18 680
	MSH-QG-53136A	6 1/2	400 V-III	11 894	190	13 856	260	16 173	430	6,67	21	6 200	1/2"-1 1/8"	< 9,0	140+94	44	20 210

Version centrifuge			
Série / Modèle	Débit d'air condenseur (m³/h)	P.S.D. (4) (Pa(b))	€ HT
MSH-CQY-30068A	1 500	140	11 395
MSH-CQY-40086A	3 500	100	13 325
MSH-CQY-41108A	3 500	100	14 800
MSH-CQY-42136A	3 500	100	18 505
MSH-CQY-53171A	3 600	100	21 305
MSH-CQY-53215A	3 600	100	23 370
MSH-CQY-54271A	3 600	100	27 495
MSH-CQG-30034A	1 500	140	9 660
MSH-CQG-30038A	1 500	140	10 145
MSH-CQG-40048A	3 500	100	11 730
MSH-CQG-40054A	3 500	100	12 460
MSH-CQG-41060A	3 500	100	13 440
MSH-CQG-41068A	3 500	100	16 005
MSH-CQG-52086A	3 600	120	18 885
MSH-CQG-52108A	3 600	120	19 645
MSH-CQG-53136A	3 600	120	21 175

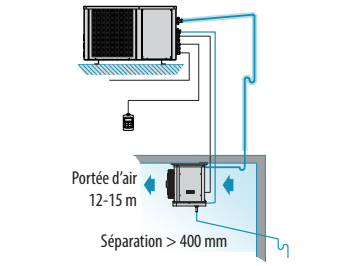
230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ I BASSE TEMPÉRATURE I R449A

Réfrigérant	Version Axial	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) (1)						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) (2)	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) (a)	€ HT
				-25 °C		-20 °C		-15 °C									
	Série / Modèle	CV	Branchement	W	m³	W	m³	W	m³								
R449A	BSH-QG-30075A	2 1/2	230 V-I *	1 765	14	2 425	27	3 050	47	2,30	25,1	2 100	1/4"-5/8"	< 3,5	85+43	44	9 810

Version centrifuge			
Série / Modèle	Débit d'air condenseur (m³/h)	P.S.D. (4) (Pa(b))	€ HT
BSH-CQG-30075A	1 500	140	10 360

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul.
(2) Unités avec une charge de moins de 5 tonnes équivalentes de CO2 de R134a ou R449A (3,5 kg) exempts de contrôle de fuites (UE 571/2014).
** Unités disponibles : alimentation 400V-III-50 Hz*

SCHÉMA D'INSTALLATION



Pente minimale de 20 % pour modèles de basse température

GAINES D'EXTRACTION DE L'AIR

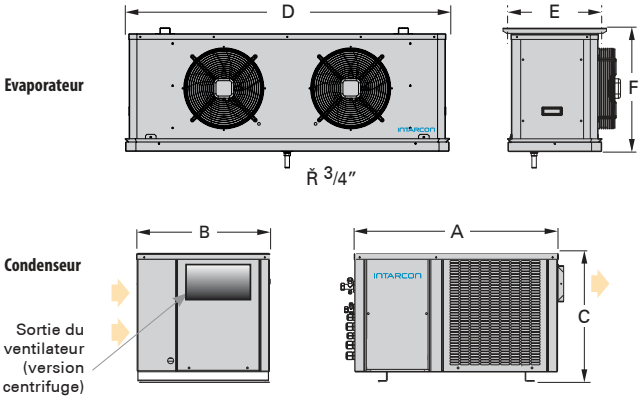
Dimensions recommandées pour une gaine de 20 m en tôle d'acier, PVC ou laine de verre (chaque coude à 90 ° est équivalent à 5 m de longueur). Pour gaines flexibles ou semi-flexibles une plus grande taille est recommandée.

série 0 : 200 x 150 mm
série 1 : 200 x 200 mm
série 2 : 250 x 150 mm
série 3 : 200 x 300 mm
série 4 et 5 : 350 x 400 mm

LES OPTIONS

- **Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)**
  Réf : 56TRI / **+5%**
- **Résistance de carter**
  Réf : 56VEC / **125 € HT**
- **Contrôle proportionnel de la pression de condensation (version axiale centrifuge séries 40/41/42/52/53/54)**
  Réf : 56CPPC / **495 € HT**
- **Ventilateurs électroniques EC sur l'évaporateur**
  Réf : 56RDC / **+6%**
- **60Hz/CORECO / Nous consulter**

DIMENSIONS



Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventilateur évaporateur	Sortie ventilateur
serie 30	925	580	515	881	455	553	1x Ø 350	236 x 266
serie 40	1 000	615	585	881	455	553	1x Ø 350	305 x 266
serie 41	1 000	615	585	1 232	455	553	1x Ø 350	305 x 266
serie 42	1 000	615	585	1 531	455	553	2x Ø 350	305 x 266
serie 52	1 290	755	656	1 531	455	553	2x Ø 350	305 x 266
MSH-QY-53 171 BSH-QG-53 215	1 290	755	656	1 932	455	553	2x Ø 350	305 x 266
serie 53	1 290	755	656	1 932	455	553	3x Ø 350	305 x 266
serie 54	1 290	755	656	2 432	455	553	4x Ø 350	305 x 266

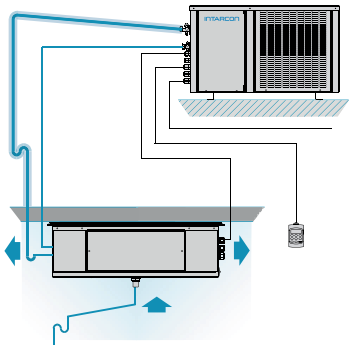
230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ I HAUTE TEMPÉRATURE I R134A / R449A

Réfrigérant	Version Axial	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) [1]						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m^3/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) [2]	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A) [a]	€ HT
				9 °C		12 °C		15 °C									
	Série / Modèle	CV	Branchement	W	m^3	W	m^3	W	m^3								
R134a	ASH-DY-11015A	1/2	230V-I	1 555	14	**1 733**	**19**	1 928	26	0,75	5,9	1 100	1/4"-1/2"	< 2,0	48+32	32	**6 240**
	ASH-DY-11026A	3/4	230V-I	1 985	18	**2 221**	**24**	2 462	33	0,99	9,6	1 100	1/4"-1/2"	< 2,0	51+32	30	**6 745**
	ASH-DY-11033A	1	230V-I	2 378	22	**2 636**	**29**	2 903	40	1,37	9,8	1 100	1/4"-5/8"	< 2,0	51+32	33	**7 570**
	ASH-DY-22033A	1	230V-I	2 961	28	**3 329**	**38**	3 717	51	1,3	10,7	1 800	1/4"-5/8"	< 2,5	54+45	34	**8 310**
	ASH-DY-22053A	1 1/2	230V-I *	3 738	35	**4 169**	**48**	4 625	63	2,04	13,3	1 800	3/8"-3/4"	< 2,5	55+45	38	**9 670**
	ASH-DY-33053A	1 1/2	230V-I *	4 211	42	**4 709**	**56**	5 234	76	2,05	13,6	3 150	3/8"-3/4"	< 4,0	74+65	39	**10 240**
	ASH-DY-33074A	2	230V-I *	5 502	58	**6 148**	**77**	6 830	104	2,74	17,6	3 150	3/8"-3/4"	< 4,0	71+65	44	**12 185**
	ASH-DY-43086A	4	400V-III	7 124	74	**8 001**	**98**	8 915	131	3,16	15,4	3 150	3/8"-7/8"	< 6,5	107+65	48	**13 880**
	ASH-DY-43108A	5	400V-III	8 216	85	**9 177**	**111**	10 206	148	3,76	18,4	3 150	3/8"-7/8"	< 6,0	109+65	45	**15 240**
	ASH-DY-44108A	5	400V-III	8 873	92	**9 954**	**121**	11 062	160	4,08	18,4	5 700	3/8"-7/8"	< 6,0	112+70	45	**16 700**
	ASH-DY-44136A	6 1/2	400V-III	10 988	114	**12 206**	**148**	13 498	195	4,57	22,4	5 700	1/2"-1 1/8"	< 6,0	112+70	44	**18 365**
R449A	ASH-DG-1010A	3/8	230V-I	1 237	10	**1 341**	**14**	1 455	19	0,77	5,2	1 100	1/4"-3/8"	< 2,5	42+32	34	**5 720**
	ASH-DG-1012A	1/2	230V-I	1 419	12	**1 535**	**16**	1 664	22	0,82	6,2	1 100	1/4"-3/8"	< 2,5	43+32	34	**5 960**
	ASH-DG-2014A	1/2	230V-I	1 829	16	**1 965**	**22**	2 109	29	0,95	7,4	1 100	1/4"-1/2"	< 3,0	45+32	35	**6 205**
	ASH-DG-2016A	5/8	230V-I	2 014	18	**2 169**	**24**	2 338	33	1,03	8,3	1 100	1/4"-1/2"	< 3,0	54+32	35	**6 450**
	ASH-DG-2018A	3/4	230V-I	2 309	22	**2 481**	**28**	2 675	38	1,23	9,6	1 100	1/4"-1/2"	< 3,0	55+32	35	**6 815**
	ASH-DG-2024A	1	230V-I	2 988	27	**3 228**	**36**	3 480	47	1,61	11,8	1 800	3/8"-5/8"	< 3,0	55+45	35	**7 665**
	ASH-DG-3026A	1 1/4	230V-I *	3 434	33	**3 709**	**42**	3 996	57	1,76	11,7	1 800	3/8"-5/8"	< 3,5	74+45	37	**8 220**
	ASH-DG-3034A	1 1/2	230V-I *	4 376	41	**4 692**	**54**	5 048	72	2,26	16,5	1 800	3/8"-5/8"	< 4,0	74+45	38	**9 245**
	ASH-DG-3038A	1 3/4	400V-III	5 011	47	**5 356**	**62**	5 733	85	2,15	7,3	1 800	3/8"-5/8"	< 4,0	71+45	40	**10 715**
	ASH-DG-4048A	2	400V-III	6 667	66	**7 151**	**86**	7 673	115	2,98	10,2	3 150	1/2"-3/4"	< 5,5	95+65	36	**11 815**
	ASH-DG-4054A	2 1/4	400V-III	7 362	73	**7 875**	**95**	8 446	125	3,23	10,7	3 150	1/2"-3/4"	< 5,5	96+65	36	**12 540**
	ASH-DG-4060A	3	400V-III	8 369	82	**8 974**	**105**	9 614	140	3,96	12,2	3 800	1/2"-7/8"	< 6,0	97+65	36	**13 755**
	ASH-DG-4068A	3 1/2	400V-III	9 113	89	**9 753**	**115**	10 442	150	4,47	13,2	3 800	1/2"-7/8"	< 6,0	98+65	35	**15 080**

Version centrifuge			
Série / Modèle	Débit d'air condenseur (m^3/h)	P.S.D. [4] (Pa [b])	€ HT
ASH-CDY-11015A	575	80	**6 920**
ASH-CDY-11026A	575	80	**7 485**
ASH-CDY-11033A	575	80	**8 400**
ASH-CDY-22033A	1 000	120	**9 220**
ASH-CDY-22053A	1 000	120	**10 735**
ASH-CDY-33053A	1 500	140	**11 370**
ASH-CDY-33074A	1 500	140	**13 515**
ASH-CDY-43086A	3 500	100	**15 410**
ASH-CDY-43108A	3 500	100	**16 910**
ASH-CDY-44108A	3 500	100	**18 530**
ASH-CDY-44136A	3 500	100	**20 385**
ASH-CDG-1010A	575	80	**6 460**
ASH-CDG-1012A	575	80	**6 735**
ASH-CDG-2014A	1 000	120	**7 005**
ASH-CDG-2016A	1 000	120	**7 265**
ASH-CDG-2018A	1 000	120	**7 645**
ASH-CDG-2024A	1 000	120	**8 520**
ASH-CDG-3026A	1 500	140	**9 220**
ASH-CDG-3034A	1 850	140	**10 265**
ASH-CDG-3038A	1 850	140	**11 800**
ASH-CDG-4048A	3 500	100	**12 935**
ASH-CDG-4054A	3 500	100	**13 660**
ASH-CDG-4060A	3 500	100	**14 875**
ASH-CDG-4068A	3 500	100	**16 195**

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 12 °C (HT) et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul.
(2) Unités avec une charge de moins de 5 tonnes équivalentes de CO2 de R134a ou R449A (3,5 kg) exempts de contrôle de fuites (UE 571/2014).
** Unités disponibles : alimentation 400V-III-50 Hz*

SCHÉMA D'INSTALLATION



GAINES D'EXTRACTION DE L'AIR

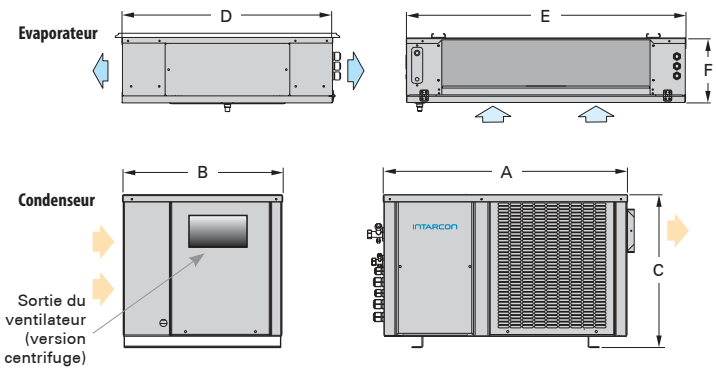
Dimensions recommandées pour une gaine de 20 m en tôle d'acier, PVC ou laine de verre (chaque coude à 90 ° est équivalent à 5 m de longueur). Pour gaines flexibles ou semi-flexibles une plus grande taille est recommandée.

série 0 : 200 x 150 mm
série 1 : 200 x 200 mm
série 2 : 250 x 150 mm
série 3 : 200 x 300 mm
série 4 et 5 : 350 x 400 mm

LES OPTIONS

- **Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)**
  Réf : 56TRI / **+5%**
- **Résistance de carter**
  Réf : 56VEC / **125 € HT**
- **Contrôle proportionnel de la pression de condensation (version axiale séries 3/33 et 4/43/44; version centrifuge séries 4/43/44)**
  Réf : 56CPPC / **495 € HT**
- **Ventilateurs électroniques EC sur l'évaporateur**
  Réf : 56RDC / **+6%**
- **60Hz**
  Réf : 60Hz/CORECO / **Nous consulter**

DIMENSIONS



	Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventilateur évaporateur	Sortie ventilateur
R134a	serie 11	665	435	416	798	706	245	1x Ø 360	185 x 115
	serie 22	835	435	500	798	1 056	245	2x Ø 360	230 x 130
	serie 33	925	580	515	798	1 756	245	2x Ø 360	236 x 266
	serie 43	1 000	615	585	798	1 756	245	3x Ø 360	305 x 266
	serie 44	1 000	615	585	888	2 156	295	3x Ø 450	305 x 266
R449A	serie 1	665	435	416	798	706	245	1x Ø 360	185 x 115
	ASH-DG 2014 a 2018	835	435	500	798	706	245	1x Ø 360	230 x 130
	ASH-DG 2024	835	435	500	798	1 056	245	2x Ø 360	230 x 130
	serie 3	925	580	515	798	1 056	245	2x Ø 360	236 x 266
	serie 4	1 000	615	585	798	1 756	245	3x Ø 360	305 x 266



INFOS PRODUITS

- **Systèmes certifiés en usine sans besoin de tester sur site.**
- **Conception tropicalisée pour température ambiante jusqu'à 50 °C.**
- **Contrôle proportionnel de pression de condensation (option NG et NY).**
- **Préchargés de réfrigérant et détendeur thermostatique intégré.**
- **Équipement exempt de contrôle de fuites.**

DESCRIPTION

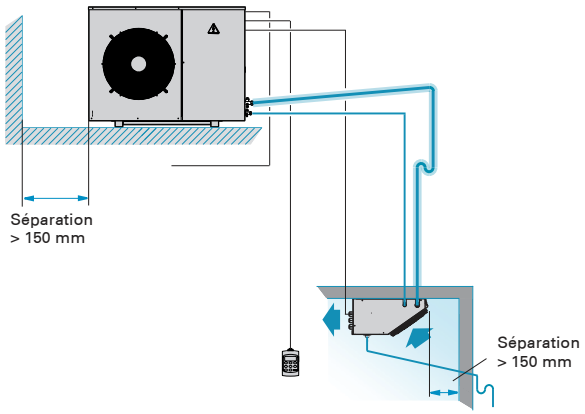
Systèmes split pour petites et moyennes chambres froides à température positive et négative, avec unité de condensation silencieuse et unité d'évaporation de bas profil, du type cubique ou de double flux d'air.

CARACTÉRISTIQUES

- Alimentation électrique 230 V-I-50 Hz ou 400 V-III-50 Hz.
- Charge minimale de réfrigérant R134a / R449A.
- Compresseur hermétique à piston à double isolement phonique, silencieux de refoulement (depuis 1 CV) et résistance de carter.
- Batterie de condensation à grande surface en L (droite pour séries 0 et 1).
- Moto-ventilateurs de condensation à basse vitesse et bas niveau sonore.
- Contrôle proportionnel de pression de condensation (option version -N).
- Pressostats haute et basse pression.
- Bouteille de liquide.
- Précharge de réfrigérant pour 10 m de tuyauterie.
- Détendeur thermostatique et vanne solénoïde intégrées.
- Dégivrage par résistances électriques (sauf séries ASF).
- Bac de dégivrage en acier inox.
- Connexions frigorifiques Flare (jusqu'à 1/2"-3/4") avec vannes de service.
- Protection magnétothermique.
- Régulation électronique multifonction avec afficheur à distance.
- Injection de liquide dans les unités à basse température au R449A.

Séries SF-N : Split avec unité de condensation Sigilus et évaporateur de bas profil.
Séries SF-Q : Split avec unité de condensation Sigilus et évaporateur cubique.
Séries SF-D : Split avec unité de condensation Sigilus et évaporateur à double flux d'air

SCHÉMA D'INSTALLATION



Distance verticale maximale entre unités de 15 mètres si l'unité de condensation est située plus élevée que l'unité d'évaporation, et de 6 m dans le cas contraire. Pente minimale du tube d'évacuation des condensats de 20 % pour modèles de basse température.

CLAVIER DE CONTRÔLE



Les systèmes Sigilus comprennent en standard un contrôleur électronique XWING.
- Afficheur digital et clavier de contrôle à distance.
- Contrôle de température avec enregistrement des valeurs maximale et minimale.
- Mode de refroidissement rapide et mode nuit.

TRIPLE INSONORISATION PHONIQUE

Les unités Sigilus incorporent une triple insonorisation phonique :
- Compartiment du compresseur insonorisé et séparé du flux d'air.
- Compresseur hermétique à piston avec chemise acoustique et silencieux de refoulement.
- Ventilateurs silencieux à faible vitesse sur structure anti-vibration.

CONTRÔLE PROPORTIONNEL DE LA PRESSION DE CONDENSATION

Le contrôle proportionnel de la pression de condensation, pour un fonctionnement prolongé à basse température ambiante, est un standard sur la série Sigilus (en option sur la version -N).

LES OPTIONS

- **Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)**
  Réf : 56TRI / **+5%**
- **Résistance de carter**
  Réf : 56VEC / **125 € HT**
- **Contrôle proportionnel de la pression de condensation par variateur de vitesse du ventilateur (déjà compris dans le modèles triphases)**
  Réf : 56CPPC / **495 € HT**
- **Ventilateurs électroniques EC sur l'évaporateur**
  Réf : 56RDC / **+6%**
- **60Hz/CORECO / Nous consulter**

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ I MOYENNE TEMPÉRATURE I R134A / R449A

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) (1)								Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Ventilateur evap.	Débit d'air évap. (m^3/h)	Débit d'air cond. (m^3/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) (2)	Poids (kg)	N.P.A. dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C											
				W	m^3	W	m^3	W	m^3	W	m^3										
R134a	MSF-NY-00010A	3/8	230 V-I	497	2,9	**637**	**5**	788	8,8	945	13	0,41	4,2	1x Ø 172	300	350	1/4"-3/8"	< 1,5	46+12	28	**4 550**
	MSF-NY-00015A	1/2	230 V-I	653	3,6	**832**	**7,4**	1 004	11	1 188	16	0,51	5,2	1x Ø1 72	300	350	1/4"-3/8"	< 1,5	49+12	29	**5 010**
	MSF-NY-11015A	1/2	230 V-I	805	4,7	**1 031**	**10**	1 296	14	1 582	28	0,56	5,6	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	57+16	34	**5 250**
	MSF-NY-11026A	3/4	230 V-I	1 076	9	**1 412**	**16**	1 738	25	2 084	40	0,8	9,2	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	65+16	34	**6 370**
	MSF-NY-12033A	1	230 V-I	1 475	13	**1 859**	**20**	2 289	35	2 741	57	1,02	9,7	2x Ø 200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 2,0	67+24	34	**7 960**
	MSF-NY-12053A	1 1/2	230 V-I *	1 811	22	**2 347**	**33**	2 872	50	3 439	79	1,42	12,3	2x Ø 200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 2,0	77+24	35	**9 335**
	MSF-NY-13074A	2	230 V-I *	2 772	30	**3 528**	**50**	4 363	76	5 229	125	1,94	17,2	3x Ø 254	1 725	1 700	1/4"-3/4"	< 3,5	79+45	37	**10 165**
	MSF-NY-23086A	4	400 V-III	3 355	39	**4 384**	**65**	5 376	108	6 437	160	2,18	14,1	3x Ø 254	1 725	3 700	3/8"-7/8"	< 4,5	96+45	38	**11 315**
	MSF-NY-24108A	5	400 V-III	4 347	58	**5 649**	**90**	6 920	138	8 316	220	2,83	18,2	4x Ø 300	3 100	3 700	3/8"-7/8"	< 5,0	98+45	35	**13 305**
	MSF-NY-24136A	6 1/2	400 V-III	5 486	75	**6 899**	**110**	8 363	150	9 949	280	3,55	22,2	4x Ø 300	3 100	3 700	3/8"-1 1/8"	< 5,5	101+55	34	**16 620**
	MSF-NY-34171A	8	400 V-III	6 080	88	**7 613**	**130**	9 240	200	10 978	350	4,16	25,2	4x Ø 300	3 100	4 000	3/8"-1 1/8"	< 5,5	140+55	40	**18 945**
R449A	MSF-NG-0008A	1/3	230 V-I	611	2,9	**759**	**5**	915	8,8	1 103	13	0,43	5,1	1x Ø 172	300	350	1/4"-3/8"	< 1,5	47+12	29	**4 280**
	MSF-NG-0010A	3/8	230 V-I	739	3,6	**894**	**6,1**	1 056	10	1 254	15	0,53	4,8	1x Ø 172	300	350	1/4"-3/8"	< 1,5	49+12	29	**4 725**
	MSF-NG-0012A	1/2	230 V-I	818	4,7	**981**	**7,4**	1 153	12	1 358	21	0,63	5,6	1x Ø 172	300	350	1/4"-3/8"	< 1,5	50+12	29	**4 945**
	MSF-NG-1014A	1/2	230 V-I	882	8	**1 095**	**12**	1 322	20	1 585	34	0,77	6,5	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	59+16	34	**5 510**
	MSF-NG-1016A	5/8	230 V-I	972	10	**1 210**	**15**	1 462	24	1 759	40	0,81	7,4	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	67+16	34	**6 005**
	MSF-NG-1018A	3/4	230 V-I	1 397	12	**1 649**	**19**	1 915	28	2 245	45	0,94	8,7	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	68+16	34	**6 675**
	MSF-NG-2024A	1	230 V-I	1 513	14	**1 958**	**22**	2 420	35	2 958	57	1,26	11,1	2x Ø 200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	82+24	34	**7 505**
	MSF-NG-2026A	1 1/4	230 V-I *	1 712	16	**2 147**	**25**	2 611	39	3 157	64	1,44	11,5	2x Ø 200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	83+24	34	**7 835**
	MSF-NG-2034A	1 1/2	230 V-I *	2 120	21	**2 606**	**33**	3 117	50	3 730	79	1,83	16,1	2x Ø 200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 3,0	83+24	35	**8 305**
	MSF-NG-3038A	1 3/4	400 V-III	2 770	29	**3 394**	**46**	4 078	71	4 894	112	1,89	8,1	3x Ø 254	1 725	3 200	3/8"-5/8"	< 3,5	82+45	29	**9 400**
	MSF-NG-4048A	2	400 V-III	3 368	39	**4 231**	**62**	5 158	92	6 225	145	2,34	9,6	3x Ø 254	1 725	3 700	3/8"-3/4"	< 4,5	84+45	26	**10 220**
	MSF-NG-4054A	2 1/4	400 V-III	3 792	47	**4 671**	**70**	5 640	105	6 780	160	2,54	10,1	3x Ø 254	1 725	3 700	3/8"-3/4"	< 5,5	85+45	26	**10 915**

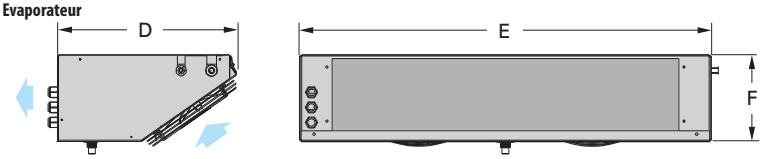
230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ I BASSE TEMPÉRATURE I R134A / R449A

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) (1)						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Ventilateur evap.	Débit d'air évap. (m^3/h)	Débit d'air cond. (m^3/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) (2)	Poids (kg)	N.P.A. dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	-25 °C		-20 °C		-15°C											
				W	m^3	W	m^3	W	m^3										
R449A	BSF-NG-1026A	3/4	230 V-I	763	3,2	**952**	**7**	1 155	13	0,82	8,5	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	67+16	34	**6 755**
	BSF-NG-2034A	1 1/4	230 V-I	930	3,9	**1 107**	**8,1**	1 437	15	1,18	11,3	2x Ø 200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	83+16	34	**7 165**
	BSF-NG-2055A	1 3/4	230 V-I *	1 260	9,0	**1 710**	**16**	2190	30	1,70	17,5	2x Ø 200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 2,5	85+24	36	**8 775**
	BSF-NG-2075A	2 1/2	230 V-I *	1 655	13	**2 130**	**22**	2 625	38	2,10	25,5	2x Ø 200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 3,5	90+24	37	**9 245**
	BSF-NG-3075A	2 1/2	230 V-I *	1 755	14	**2 450**	**27**	3 080	48	2,30	26,3	3x Ø 254	1 725	1 700	1/4"-5/8"	< 3,5	90+45	37	**9 915**

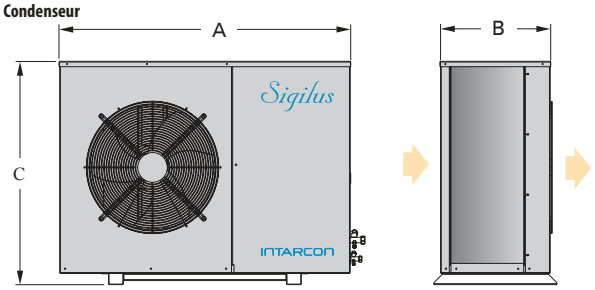
(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul.
(2) Unités avec une charge de moins de 5 tonnes équivalentes de CO2 de R134a ou R449A (3,5 kg) exempts de contrôle de fuites (UE 571/2014).
** Unités disponibles : alimentation 400V-III-50 Hz*

DIMENSIONS

Evaporateur



Condenseur



Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventilateur évaporateur
Séries 0 et 00	670	308	440	400	520	150	1x Ø 172
Séries 1 et 11	1 030	375	580	430	600	200	1x Ø 200
Séries 2 et 12	1 030	375	580	430	950	200	2x Ø 200
Séries 3 et 13	1 030	375	580	508	1 650	200	3x Ø 254
Séries 4 et 23	1 080	415	830	508	1 650	200	3x Ø 254
Série 24	1 080	415	830	544	2 020	265	4x Ø 300
Série 34	1 150	480	1100	544	2 020	265	4x Ø 300

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ I MOYENNE TEMPÉRATURE I R134A / R449A

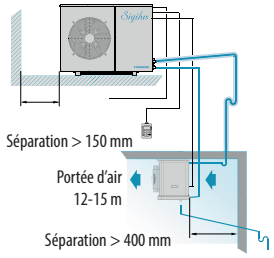
Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) (1)								Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Ventilateur evap.	Débit d'air évap. (m^3/h)	Débit d'air cond. (m^3/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) (2)	Poids (kg)	N.P.A. dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C											
				W	m^3	W	m^3	W	m^3	W	m^3										
R134a	MSF-QY-10068A	3 1/2	400 V-III	3 281	42	**4 106**	**60**	4 998	69	5 985	110	1,98	12,8	1x Ø 350	2 100	3 200	1/4"-3/4"	< 4,0	82+43	25	**12 170**
	MSF-QY-20086A	4	400 V-III	3 523	45	**4 442**	**65**	5 429	75	6 515	120	2,19	14,8	1x Ø 350	2 100	3 700	3/8"-7/8"	< 4,5	96+43	38	**13 175**
	MSF-QY-21108A	5	400 V-III	4 226	58	**5 334**	**81**	6 521	130	7 807	210	2,56	16,3	1x Ø 350	2 700	3 700	3/8"-7/8"	< 5,0	98+56	35	**14 360**
	MSF-QY-22136A	6 1/2	400 V-III	5 749	80	**7 277**	**120**	8 831	186	10 553	290	3,63	21,1	2x Ø 350	4 150	3 700	3/8"-1 1/8"	< 5,0	101+72	34	**17 310**
	MSF-QY-33171A	8	400 V-III	6 746	100	**8 484**	**172**	10 295	197	12 306	354	4,42	24,1	2x Ø 350	5 200	4 000	3/8"-1 1/8"	< 7,0	140+89	40	**19 725**
	MSF-QY-33215A	10	400 V-III	8 426	130	**10 563**	**241**	12 857	268	15 419	440	5,24	30,5	3x Ø 350	6 200	6 500	3/8"-1 1/8"	< 7,5	147+94	39	**21 715**
	MSF-QY-34271A	13	400 V-III	11 099	165	**13 776**	**256**	16 622	346	19 777	550	7,19	40,2	4x Ø 350	8 300	6 500	1/2"-1 3/8"	< 8,5	152+118	38	**27 495**
R449A	MSF-QG-10038A	1 3/4	400 V-III	3 280	31	**3 919**	**48**	4 625	75	5 472	120	1,77	7,4	1x Ø 350	2 100	3 200	3/8"-5/8"	< 3,0	82+43	29	**10 885**
	MSF-QG-20048A	2	400 V-III	3 964	43	**4 736**	**63**	5 572	95	6 605	150	2,21	8,8	1x Ø 350	2 100	3 700	3/8"-3/4"	< 5,0	84+43	26	**11 780**
	MSF-QG-20054A	2 1/4	400 V-III	4 395	48	**5 197**	**72**	6 078	110	7 158	170	2,38	9,4	1x Ø 350	2 100	3 700	3/8"-3/4"	< 5,0	85+43	26	**12 285**
	MSF-QG-21060A	3	400 V-III	5 081	61	**6 032**	**89**	7 055	130	8 328	200	2,84	10,4	1x Ø 350	2 700	3 700	3/8"-3/4"	< 5,0	88+56	26	**13 400**
	MSF-QG-21068A	3 1/2	400 V-III	5 519	78	**6 528**	**110**	7 601	160	8 942	250	3,21	11,4	1x Ø 350	2 700	3 700	1/2"-3/4"	< 5,0	88+56	25	**15 480**
	MSF-QG-32086A	4	400 V-III	6 787	91	**8 180**	**130**	9 707	190	11 545	300	4,13	13,6	2x Ø 350	4 150	4 000	1/2"-7/8"	< 7,0	115+72	38	**17 640**
	MSF-QG-32108A	5	400 V-III	8 623	125	**10 181**	**175**	11 880	255	13 969	400	5,05	16,7	2x Ø 350	4 150	6 500	1/2"-7/8"	< 7,0	120+72	35	**19 420**
	MSF-QG-43136A	6 1/2	400 V-III	11 105	160	**13 146**	**220**	15 399	320	18 145	500	6,63	21,5	3x Ø 350	6 200	7 000	1/2"-1 1/8"	< 10,0	135+89	34	**23 095**
	MSF-QG-44160A	8	400 V-III	11 597	170	**14 009**	**230**	16 660	340	19 806	530	7,59	26	4x Ø 350	8 300	7 000	5/8"-1 1/8"	< 10,0	157+118	40	**27 105**

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ I BASSE TEMPÉRATURE I R449A

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) (1)						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Ventilateur evap.	Débit d'air évap. (m^3/h)	Débit d'air cond. (m^3/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) (2)	Poids (kg)	N.P.A. dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	-25 °C		-20 °C		-15°C											
				W	m^3	W	m^3	W	m^3										
R449A	**BSF-QG-10075**	2 1/2	230 V-I *	1 760	14	**2 465**	**27**	3 110	48	2,30	25,1	1x Ø 350	2 100	1 700	1/4"-5/8"	< 3,0	90+43	37	**10 670**

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul.
(2) Unités avec une charge de moins de 5 tonnes équivalentes de CO2 de R134a ou R449A (3,5 kg) exempts de contrôle de fuites (UE 571/2014).
** Unités disponibles : alimentation 400V-III-50 Hz*

SCHÉMA D'INSTALLATION



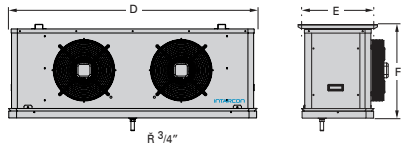
Pente minimale de 20 % pour modèles de basse température

LES OPTIONS

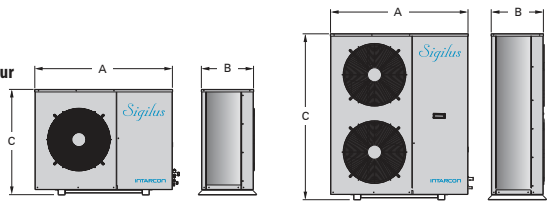
- ○ **Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)**
  Réf : 56TRI / **+5%**
- ○ **Grille de protection de la batterie**
  Réf : 56GPB / **185 € HT**
- ○ **60Hz/CORECO / Nous consulter**

DIMENSIONS

Evaporateur



Condenseur



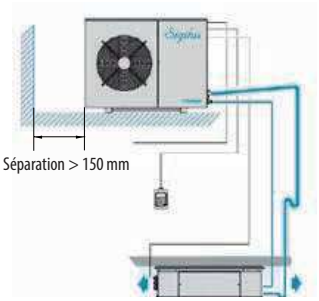
Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F
Série 10	1 030	375	580	881	455	553
Série 20	1 080	415	830	881	455	553
Série 21	1 080	415	830	1 231	455	553
Série 22	1 080	415	830	1 531	455	553
Série 32	1 150	480	1 100	1 531	455	553
Série 33	1 150	480	1 100	1 932	455	553
Série 34	1 150	480	1 100	2 432	455	553
Série 43	1 150	480	1 350	1 932	455	553
Série 44	1 150	480	1 350	2432	455	553

230 V-I-50 HZ / 400 V-III-50 HZ I HAUTE TEMPÉRATURE I R134A / R449A

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique selon température de chambre froide (W) (1)						Puiss. abs. nominale (kW)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m^3/h)	Débit d'air cond. (m^3/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. (kg) (2)	Poids (kg)	N.P.A. dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	+9 °C		+12 °C		+15 °C										
				W	m^3	W	m^3	W	m^3									
R134a	ASF-DY-11015A	1/2	230 V-I	1 687	16	**1 922**	**21**	2 160	29	0,69	4,7	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	57+32	34	**7 210**
	ASF-DY-11026A	3/4	230 V-I	2 342	23	**2 678**	**30**	2 977	41	1,05	8,4	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	65+32	34	**7 725**
	ASF-DY-12033A	1	230 V-I	2 840	27	**3 176**	**36**	3 533	48	1,33	10,4	1 800	1 700	1/4"-5/8"	< 3,0	67+45	34	**8 695**
	ASF-DY-13053A	1 1/2	230 V-I *	4 226	42	**4 730**	**56**	5 271	72	2,04	13,6	3 150	1 700	3/8"-3/4"	< 4,0	77+65	35	**10 930**
	ASF-DY-13074A	2	230 V-I *	6 053	62	**6 825**	**83**	7 634	112	2,61	17,6	3 150	3 200	3/8"-3/4"	< 4,5	79+65	34	**12 705**
	ASF-DY-23086A	4	400 V-III	7 151	75	**8 033**	**99**	8 957	131	2,9	14,4	3 150	3 700	3/8"-7/8"	< 5,0	96+65	38	**14 215**
	ASF-DY-24108A	5	400 V-III	8 936	99	**10 028**	**122**	11 146	165	3,8	17,5	5 700	3 700	3/8"-7/8"	< 5,5	98+70	35	**15 760**
	ASF-DY-24136A	6 1/2	400 V-III	11 093	128	**12 332**	**168**	13 645	224	5	21,2	5 700	3 700	1/2"-1 1/8"	< 6,0	98+70	34	**20 125**
	ASF-DY-34171A	8	400 V-III	13 424	146	**14 989**	**186**	16 669	251	5,88	25,2	5 700	6 500	1/2"-1 1/8"	< 6,0	120+70	40	**23 930**
	ASF-DY-44215A	10	400 V-III	15 771	171	**17 593**	**218**	19 546	294	6,61	30,2	5 700	7 000	1/2"-1 3/8"	< 9,5	120+70	39	**26 315**
R449A	ASF-DG-1016A	5/8	230 V-I	2 161	19	**2 387**	**25**	2 635	35	0,99	7,5	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+32	38	**6 895**
	ASF-DG-1018A	3/4	230 V-I	2 462	23	**2 709**	**30**	2 961	42	1,18	8,8	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	68+32	35	**7 390**
	ASF-DG-1024A	1	230 V-I	3 225	29	**3 539**	**39**	3 879	51	1,53	11,3	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 3,5	82+45	34	**8 315**
	ASF-DG-1026A	1 1/4	230 V-I *	3 709	35	**4 078**	**46**	4 466	63	1,75	12	1 800	3 200	3/8"-5/8"	< 3,5	83+45	40	**8 690**
	ASF-DG-1034A	1 1/2	230 V-I *	4 607	43	**5 046**	**58**	5 494	77	2,24	16,6	1 800	3 200	3/8"-5/8"	< 3,5	83+45	39	**9 865**
	ASF-DG-1038A	1 3/4	400 V-III	5 393	52	**5 885**	**68**	6 410	91	2,2	7,8	3 150	3 200	3/8"-5/8"	< 4,0	82+65	29	**11 155**
	ASF-DG-2048A	2	400 V-III	6 722	67	**7 343**	**87**	7 962	115	2,76	9,3	3 150	3 700	1/2"-3/4"	< 5,0	84+65	26	**12 350**
	ASF-DG-2054A	2 1/4	400 V-III	7 447	75	**8 113**	**97**	8 793	130	3	9,8	3 150	3 700	1/2"-3/4"	< 5,5	85+65	26	**12 835**
	ASF-DG-3060A	3	400 V-III	8 824	94	**9 673**	**115**	10 551	155	3,6	11,9	3 150	6 500	1/2"-7/8"	< 6,0	88+65	26	**14 225**
	ASF-DG-3068A	3 1/2	400 V-III	9 662	98	**10 578**	**125**	11 512	165	4,19	12,9	3 150	6 500	1/2"-7/8"	< 6,0	88+65	25	**16 770**
	ASF-DG-4086A	4	400 V-III	11 687	120	**12 829**	**155**	14 001	205	4,9	15,2	5 700	7 000	5/8"-1 1/8"	< 9,0	115+70	38	**19 570**
	ASF-DG-4108A	5	400 V-III	14 416	150	**15 702**	**190**	17 068	255	6,4	18,2	5 700	7 000	5/8"-1 1/8"	< 8,5	120+70	35	**21 605**

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 12 °C (HT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul.
(2) Unités avec une charge de moins de 5 tonnes équivalentes de CO2 de R134a ou R449A (3,5 kg) exempts de contrôle de fuites (UE 571/2014).
** Unités disponibles : alimentation 400V-III-50 Hz*

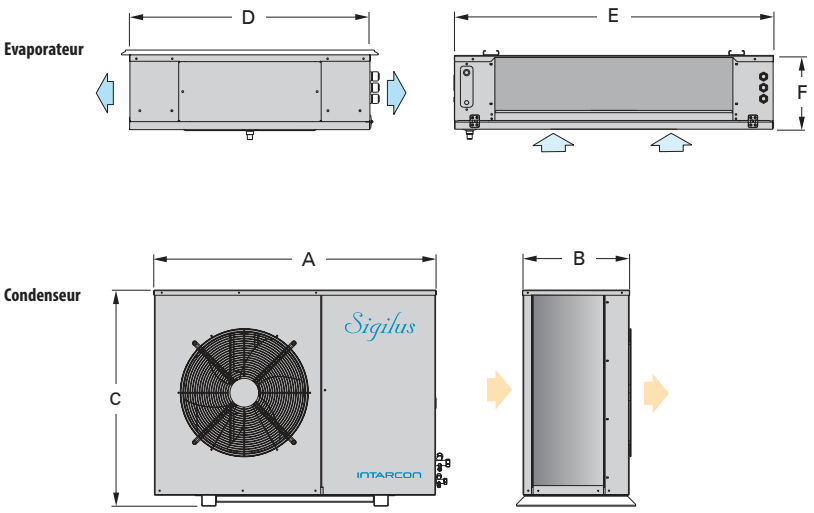
SCHÉMA D'INSTALLATION



LES OPTIONS

- **Changement d'alimentation 400 V-III-50 Hz (avec *)**
  Réf : 56TRI / **+5%**
- **Contrôle proportionnel de la pression de condensation par variateur de vitesse du ventilateur (déjà compris dans les modèles triphasés).**
  Réf : 56CPPC / **495 € HT**
- **Grille de protection de la batterie**
  Réf : 56GPB / **185 € HT**
- **60Hz/CORECO / Nous consulter**

DIMENSIONS



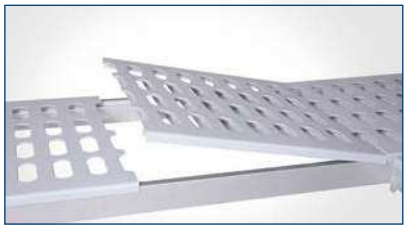
	Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventilateur évaporateur
R134a	serie 11	1 030	373	577	762	706	250	1x Ø 360
	serie 12	1 030	373	577	762	1 056	250	2x Ø 360
	serie 13	1 030	373	577	762	1 756	250	3x Ø 360
	serie 23	1 080	410	827	762	1 756	250	3x Ø 360
	serie 24	1 080	410	827	852	2 156	300	3x Ø 450
	serie 34	1 150	481	1097	852	2 156	300	3x Ø 450
	serie 44	1 150	481	1347	852	2 156	300	3x Ø 450
R449A	ASF-DG-1016 et 1018	1 030	373	577	762	706	250	1x Ø 360
	ASF-DG-1024 à 1034	1 030	373	577	762	1 056	250	2x Ø 360
	ASF-DG-1038	1 030	373	577	762	1 756	250	3x Ø 360
	serie 2	1 080	410	827	762	1 756	250	3x Ø 360
	serie 3	1 150	481	1097	762	1 756	250	3x Ø 360
	serie 4	1 150	481	1347	852	2 156	300	3x Ø 450

INFOS PRODUITS

- Spécialement conçus pour un usage alimentaire
- Structure aluminium anodisée, qui apporte une grande rigidité à l'ensemble
- Clayettes en polyéthylène qualité alimentaire
- Vis en acier inoxydable
- Modularité maximale, adaptable à tous les espaces
- 2 profondeurs de rayonnage : 400 ou 500 mm
- 3 Hauteurs possible avec étagères réglables tous les 150 mm : 1370 mm, 1670 mm et 1970 mm
- Compatible à une utilisation en chambres froides, à la fois pour des températures positives comme négatives
- Assemblage facile et sans outil.







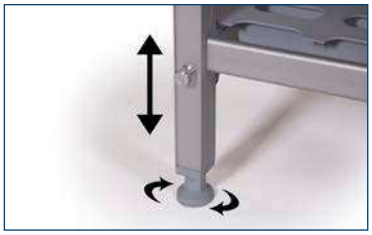
CLAYETTES
Faciles à monter et démonter. Hygiène maximale. Les grilles peuvent se nettoyer dans un lave-vaisselle classique



SUPPORTS D'ANGLE
Permettent l'assemblage en angle du rayonnage pour une grande modularité



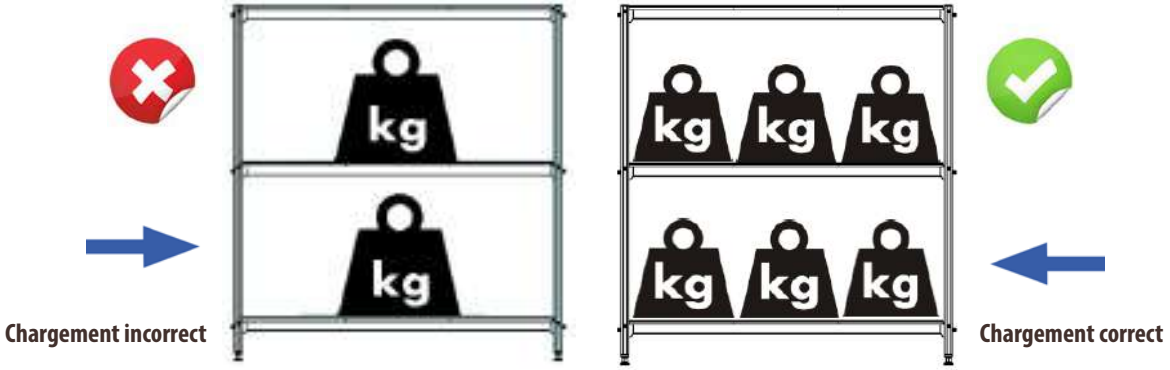
MONTAGE
Facilité de montage, les pièces s'adaptent parfaitement et sans outils



PIEDS
Réglables en hauteur pour pallier aux éventuelles irrégularités de sol

CAPACITE ET RESISTANCE

Pour un rayonnage de longueur maximum d'un mètre => 120 kg par niveau réparti de manière homogène
Pour un rayonnage de longueur supérieure à 1 mètre => 100 kg par niveau réparti de manière homogène



Pour rajouter plus de niveaux, commandez une référence ci-dessous, ne pas oublier d'ajouter les boulons et les support d'angle nécessaires.

COMPOSANTS DU RAYONNAGE

ETAGÈRES LINÉAIRES :
L'étagère linéaire est une étagère individuelle avec échelle à chaque extrémité. Cette étagère permet, en plus de son montage indépendant, de multiples combinaisons en plaçant des étagères complémentaires et/ ou d'angle des deux côtés.

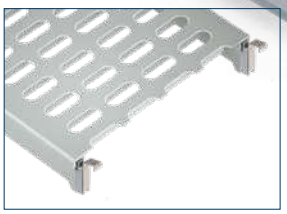
ETAGÈRES COMPLÉMENTAIRES :
L'étagère complémentaire est une étagère individuelle avec échelle sur une seule extrémité. L'étagère complémentaire peut s'ajouter à une étagère linéaire, ou à une autre étagère complémentaire ou encore à une étagère d'angle.

ETAGÈRES D'ANGLE :
L'étagère d'angle est une étagère individuelle avec échelle sur une seule extrémité. La fixation de l'extrémité sans échelle est faite au moyen de crochets en acier inoxydable qui facilitent son montage en angle. Ces crochets sont inclus lors de la commande d'une étagère d'angle.

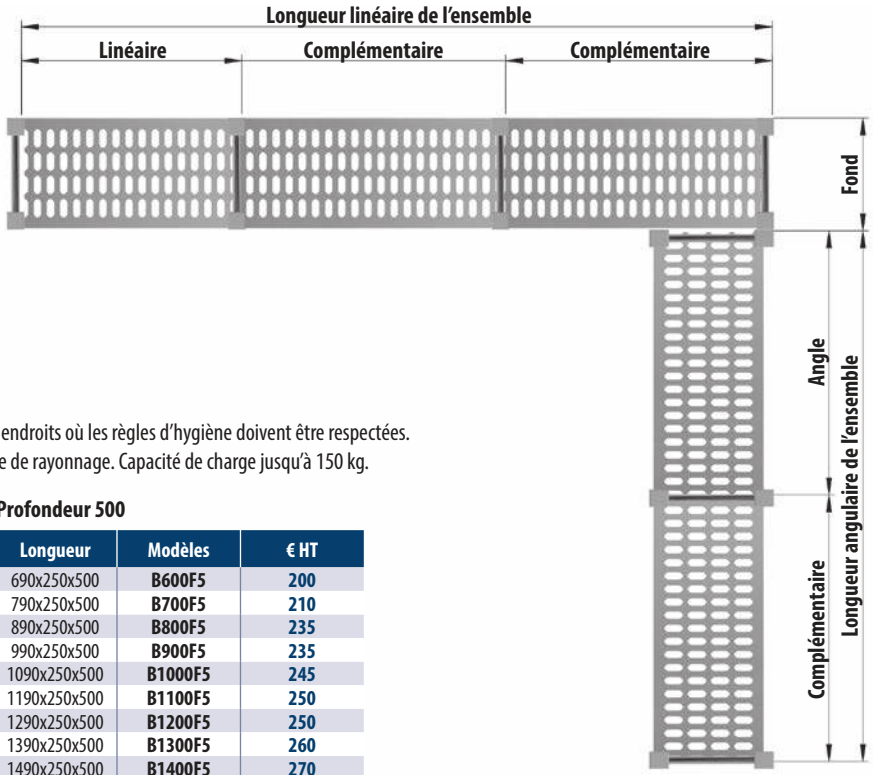












ETAGÈRES RAYONNAGE BAS HAUTEUR 250 MM :
Conçues pour stocker des caisses dans des chambres froides et des endroits où les règles d'hygiène doivent être respectées. Fabriquées avec les mêmes matériaux que l'ensemble de la gamme de rayonnage. Capacité de charge jusqu'à 150 kg.

Profondeur 400

Longueur	Modèles	€ HT
690x250x400	B600F4	190
790x250x400	B700F4	195
890x250x400	B800F4	215
990x250x400	B900F4	215
1090x250x400	B1000F4	235
1190x250x400	B1100F4	235
1290x250x400	B1200F4	235
1390x250x400	B1300F4	250
1490x250x400	B1400F4	260
1590x250x400	B1500F4	260
1690x250x400	B1600F4	265

Profondeur 500

Longueur	Modèles	€ HT
690x250x500	B600F5	200
790x250x500	B700F5	210
890x250x500	B800F5	235
990x250x500	B900F5	235
1090x250x500	B1000F5	245
1190x250x500	B1100F5	250
1290x250x500	B1200F5	250
1390x250x500	B1300F5	260
1490x250x500	B1400F5	270
1590x250x500	B1500F5	270
1690x250x500	B1600F5	280



HAUTEUR 1370 MM - ÉTAGÈRES LINÉAIRES

			PROFONDEUR 400				PROFONDEUR 500			
Longueur (mm)	Composition	Echelles	3 niveaux		4 niveaux		3 niveaux		4 niveaux	
			Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
690	600	2	L600-4P3	325	L600-4P4	375	L600-5P3	350	L600-5P4	400
790	700	2	L700-4P3	350	L700-4P4	405	L700-5P3	365	L700-5P4	420
890	800	2	L800-4P3	365	L800-4P4	420	L800-5P3	375	L800-5P4	445
990	900	2	L900-4P3	385	L900-4P4	445	L900-5P3	405	L900-5P4	480
1090	1000	2	L1000-4P3	400	L1000-4P4	465	L1000-5P3	420	L1000-5P4	505
1190	1100	2	L1100-4P3	410	L1100-4P4	490	L1100-5P3	445	L1100-5P4	525
1290	1200	2	L1200-4P3	420	L1200-4P4	500	L1200-5P3	450	L1200-5P4	530
1390	1300	2	L1300-4P3	440	L1300-4P4	515	L1300-5P3	455	L1300-5P4	550
1490	1400	2	L1400-4P3	465	L1400-4P4	555	L1400-5P3	500	L1400-5P4	605
1590	1500	2	L1500-4P3	465	L1500-4P4	570	L1500-5P3	500	L1500-5P4	610
1690	1600	2	L1600-4P3	480	L1600-4P4	590	L1600-5P3	515	L1600-5P4	625
1725	1000/600	3	L12	625	L72	740	L432	660	L492	800
1825	1000/700	3	L13	670	L73	805	L433	710	L493	860
1925	1000/800	3	L14	660	L74	795	L434	710	L494	860
2025	1000/900	3	L15	675	L75	815	L435	725	L495	880
2125	1000/1000	3	L16	690	L76	845	L436	735	L496	900
2225	1100/1000	3	L17	715	L77	870	L437	780	L497	945
2325	1100/1100	3	L18	725	L78	880	L438	790	L498	960
2425	1200/1100	3	L19	740	L79	910	L439	810	L499	975
2525	1200/1200	3	L20	780	L80	935	L440	820	L500	1 010
2625	1300/1200	3	L21	780	L81	945	L441	845	L501	1 035
2725	1300/1300	3	L22	805	L82	970	L442	860	L502	1 060
2825	1400/1300	3	L23	810	L83	995	L443	875	L503	1 080
2925	1400/1400	3	L24	825	L84	1 025	L444	895	L504	1 095
3025	1500/1400	3	L25	850	L85	1 045	L445	910	L505	1 130
3125	1500/1500	3	L26	870	L86	1 060	L446	930	L506	1 150
3225	1600/1500	3	L27	1 025	L87	1 235	L447	1 095	L507	1 350
3325	1600/1600	3	L28	1 030	L88	1 255	L448	1 115	L508	1 370
3460	1100/1100/1100	4	L29	1 045	L89	1 265	L449	1 140	L509	1 390
3560	1200/1100/1100	4	L30	1 060	L90	1 300	L450	1 150	L510	1 415
3660	1200/1200/1100	4	L31	1 080	L91	1 325	L451	1 160	L511	1 430
3760	1200/1200/1200	4	L32	1 090	L92	1 335	L452	1 175	L512	1 450
3860	1300/1200/1200	4	L33	1 105	L93	1 355	L453	1 180	L513	1 470
3960	1300/1300/1200	4	L34	1 115	L94	1 370	L454	1 200	L514	1 485
4060	1300/1300/1300	4	L35	1 140	L95	1 390	L455	1 220	L515	1 515
4160	1400/1300/1300	4	L36	1 145	L96	1 400	L456	1 235	L516	1 525
4260	1400/1400/1300	4	L37	1 165	L97	1 440	L457	1 255	L517	1 560
4360	1400/1400/1400	4	L38	1 175	L98	1 460	L458	1 270	L518	1 575
4460	1500/1400/1400	4	L39	1 200	L99	1 490	L459	1 325	L519	1 600
4560	1500/1500/1400	4	L40	1 215	L100	1 495	L460	1 305	L520	1 620
4660	1500/1500/1500	4	L41	1 225	L101	1 515	L461	1 325	L521	1 640
4760	1600/1500/1500	4	L42	1 245	L102	1 540	L462	1 335	L522	1 670
4860	1600/1600/1500	4	L43	1 400	L103	1 730	L463	1 520	L523	1 890
4960	1600/1600/1600	4	L44	1 405	L104	1 740	L464	1 525	L524	1 895
5095	1300/1200/1200/1200	5	L45	1 450	L105	1 785	L465	1 565	L525	1 940
5195	1300/1300/1200/1200	5	L46	1 475	L106	1 815	L466	1 585	L526	1 970
5295	1300/1300/1300/1200	5	L47	1 480	L107	1 830	L467	1 600	L527	1 995
5395	1300/1300/1300/1300	5	L48	1 500	L108	1 855	L468	1 620	L528	2 010
5495	1400/1300/1300/1300	5	L49	1 515	L109	1 885	L469	1 635	L529	2 035
5595	1400/1400/1300/1300	5	L50	1 525	L110	1 895	L470	1 645	L530	2 050
5695	1400/1400/1400/1300	5	L51	1 540	L111	1 925	L471	1 670	L531	2 080
5795	1400/1400/1400/1400	5	L52	1 560	L112	1 930	L472	1 690	L532	2 100
5895	1500/1400/1400/1400	5	L53	1 580	L113	1 955	L473	1 710	L533	2 130
5995	1500/1500/1400/1400	5	L54	1 590	L114	1 975	L474	1 730	L534	2 150
6095	1500/1500/1500/1400	5	L55	1 605	L115	2 005	L475	1 740	L535	2 175
6195	1500/1500/1500/1500	5	L56	1 625	L116	2 025	L476	1 750	L536	2 195
6295	1600/1500/1500/1500	5	L57	1 775	L117	2 200	L477	1 930	L537	2 400
6395	1600/1600/1500/1500	5	L58	1 795	L118	2 215	L478	1 940	L538	2 425
6495	1600/1600/1600/1500	5	L59	1 940	L119	2 395	L479	2 125	L539	2 630
6595	1600/1600/1600/1600	5	L60	1 950	L120	2 405	L480	2 135	L540	2 650



ÉTAGÈRES D'ANGLE

			PROFONDEUR 400				PROFONDEUR 500			
Longueur (mm)	Composition	Echelles	3 niveaux		4 niveaux		3 niveaux		4 niveaux	
			Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
650	600	1	A600-4P3	295	A600-4P4	355	A600-5P3	320	A600-5P4	400
750	700	1	A700-4P3	325	A700-4P4	385	A700-5P3	335	A700-5P4	415
850	800	1	A800-4P3	325	A800-4P4	405	A800-5P3	360	A800-5P4	435
950	900	1	A900-4P3	350	A900-4P4	435	A900-5P3	375	A900-5P4	470
1050	1000	1	A1000-4P3	365	A1000-4P4	455	A1000-5P3	400	A1000-5P4	505
1150	1100	1	A1100-4P3	375	A1100-4P4	465	A1100-5P3	415	A1100-5P4	520
1250	1200	1	A1200-4P3	385	A1200-4P4	490	A1200-5P3	420	A1200-5P4	540
1350	1300	1	A1300-4P3	400	A1300-4P4	500	A1300-5P3	435	A1300-5P4	540
1450	1400	1	A1400-4P3	435	A1400-4P4	530	A1400-5P3	470	A1400-5P4	600
1550	1500	1	A1500-4P3	435	A1500-4P4	550	A1500-5P3	480	A1500-5P4	605
1650	1600	1	A1600-4P3	445	A1600-4P4	560	A1600-5P3	490	A1600-5P4	615
1680	1000/600	2	A12	595	A72	720	A432	635	A492	790
1780	1000/700	2	A13	635	A73	785	A433	690	A493	860
1880	1000/800	2	A14	630	A74	780	A434	690	A494	860
1980	1000/900	2	A15	640	A75	795	A435	700	A495	875
2080	1000/1000	2	A16	660	A76	820	A436	720	A496	895
2180	1100/1000	2	A17	690	A77	850	A437	735	A497	935
2280	1100/1100	2	A18	695	A78	865	A438	770	A498	960
2380	1200/1100	2	A19	715	A79	895	A439	780	A499	975
2480	1200/1200	2	A20	735	A80	870	A440	800	A500	1 000
2580	1300/1200	2	A21	735	A81	930	A441	810	A501	1 030
2680	1300/1300	2	A22	775	A82	960	A442	825	A502	1 055
2780	1400/1300	2	A23	785	A83	975	A443	850	A503	1 070
2880	1400/1400	2	A24	795	A84	995	A444	870	A504	1 090
2980	1500/1400	2	A25	815	A85	1 025	A445	880	A505	1 115
3080	1500/1500	2	A26	825	A86	1 050	A446	900	A506	1 140
3180	1600/1500	2	A27	975	A87	1 220	A447	1 075	A507	1 340
3280	1600/1600	2	A28	995	A88	1 235	A448	1 090	A508	1 370
3415	1100/1100/1100	3	A29	1 010	A89	1 250	A449	1 105	A509	1 390
3515	1200/1100/1100	3	A30	1 030	A90	1 280	A450	1 130	A510	1 420
3615	1200/1200/1100	3	A31	1 050	A91	1 305	A451	1 135	A511	1 415
3715	1200/1200/1200	3	A32	1 060	A92	1 325	A452	1 150	A512	1 440
3815	1300/1200/1200	3	A33	1 075	A93	1 340	A453	1 160	A513	1 460
3915	1300/1300/1200	3	A34	1 080	A94	1 350	A454	1 175	A514	1 490
4015	1300/1300/1300	3	A35	1 095	A95	1 385	A455	1 195	A515	1 510
4115	1400/1300/1300	3	A36	1 105	A96	1 385	A456	1 215	A516	1 525
4215	1400/1400/1300	3	A37	1 135	A97	1 415	A457	1 225	A517	1 540
4315	1400/1400/1400	3	A38	1 150	A98	1 440	A458	1 245	A518	1 580
4415	1500/1400/1400	3	A39	1 165	A99	1 470	A459	1 265	A519	1 595
4515	1500/1500/1400	3	A40	1 175	A100	1 480	A460	1 280	A520	1 620
4615	1500/1500/1500	3	A41	1 195	A101	1 500	A461	1 295	A521	1 645
4715	1600/1500/1500	3	A42	1 215	A102	1 520	A462	1 315	A522	1 665
4815	1600/1600/1500	3	A43	1 330	A103	1 690	A463	1 475	A523	1 865
4915	1600/1600/1600	3	A44	1 340	A104	1 705	A464	1 480	A524	1 890
5050	1300/1200/1200/1200	4	A45	1 385	A105	1 705	A465	1 515	A525	1 930
5150	1300/1300/1200/1200	4	A46	1 400	A106	1 730	A466	1 525	A526	1 955
5250	1300/1300/1300/1200	4	A47	1 405	A107	1 785	A467	1 540	A527	1 975
5350	1300/1300/1300/1300	4	A48	1 435	A108	1 825	A468	1 565	A528	2 005
5450	1400/1300/1300/1300	4	A49	1 450	A109	1 845	A469	1 585	A529	2 025
5550	1400/1400/1300/1300	4	A50	1 470	A110	1 860	A470	1 595	A530	2 045
5650	1400/1400/1400/1300	4	A51	1 480	A111	1 890	A471	1 615	A531	2 060
5750	1400/1400/1400/1400	4	A52	1 490	A112	1 895	A472	1 635	A532	2 090
5850	1500/1400/1400/1400	4	A53	1 510	A113	1 925	A473	1 645	A533	2 120
5950	1500/1500/1400/1400	4	A54	1 520	A114	1 940	A474	1 670	A534	2 135
6050	1500/1500/1500/1400	4	A55	1 540	A115	1 970	A475	1 680	A535	2 160
6150	1500/1500/1500/1500	4	A56	1 560	A116	1 995	A476	1 705	A536	2 185
6250	1600/1500/1500/1500	4	A57	1 715	A117	2 170	A477	1 880	A537	2 390
6350	1600/1600/1500/1500	4	A58	1 730	A118	2 185	A478	1 895	A538	2 410
6450	1600/1600/1600/1500	4	A59	1 885	A119	2 360	A479	2 060	A539	2 620
6550	1600/1600/1600/1600	4	A60	1 890	A120	2 380	A480	2 085	A540	2 640



HAUTEUR 1670 MM - ÉTAGÈRES LINÉAIRES

			PROFONDEUR 400				PROFONDEUR 500			
Longueur (mm)	Composition	Echelles	3 niveaux		4 niveaux		3 niveaux		4 niveaux	
			Référence		Référence		Référence		Référence	
690	600	2	L600-4M3	370	L600-4M4	415	L600-5M3	400	L600-5M4	445
790	700	2	L700-4M3	400	L700-4M4	445	L700-5M3	410	L700-5M4	465
890	800	2	L800-4M3	405	L800-4M4	465	L800-5M3	435	L800-5M4	500
990	900	2	L900-4M3	420	L900-4M4	490	L900-5M3	450	L900-5M4	520
1090	1000	2	L1000-4M3	445	L1000-4M4	515	L1000-5M3	480	L1000-5M4	555
1190	1100	2	L1100-4M3	450	L1100-4M4	525	L1100-5M3	490	L1100-5M4	590
1290	1200	2	L1200-4M3	470	L1200-4M4	540	L1200-5M3	505	L1200-5M4	600
1390	1300	2	L1300-4M3	480	L1300-4M4	560	L1300-5M3	505	L1300-5M4	605
1490	1400	2	L1400-4M3	500	L1400-4M4	605	L1400-5M3	540	L1400-5M4	645
1590	1500	2	L1500-4M3	515	L1500-4M4	610	L1500-5M3	550	L1500-5M4	650
1690	1600	2	L1600-4M3	520	L1600-4M4	625	L1600-5M3	560	L1600-5M4	675
1725	1000/600	3	L132	690	L192	810	L552	735	L612	870
1825	1000/700	3	L133	725	L193	870	L553	785	L613	935
1925	1000/800	3	L134	725	L194	860	L554	785	L614	935
2025	1000/900	3	L135	735	L195	875	L555	805	L615	960
2125	1000/1000	3	L136	765	L196	900	L556	810	L616	970
2225	1100/1000	3	L137	780	L197	930	L557	850	L617	1 025
2325	1100/1100	3	L138	790	L198	945	L558	870	L618	1 045
2425	1200/1100	3	L139	815	L199	970	L559	880	L619	1 060
2525	1200/1200	3	L140	830	L200	1 000	L560	895	L620	1 085
2625	1300/1200	3	L141	845	L201	1 010	L561	910	L621	1 105
2725	1300/1300	3	L142	870	L202	1 045	L562	935	L622	1 135
2825	1400/1300	3	L143	880	L203	1 060	L563	945	L623	1 150
2925	1400/1400	3	L144	895	L204	1 080	L564	965	L624	1 175
3025	1500/1400	3	L145	910	L205	1 095	L565	975	L625	1 200
3125	1500/1500	3	L146	930	L206	1 130	L566	995	L626	1 220
3225	1600/1500	3	L147	1 095	L207	1 325	L567	1 200	L627	1 450
3325	1600/1600	3	L148	1 110	L208	1 335	L568	1 215	L628	1 475
3460	1100/1100/1100	4	L149	1 130	L209	1 350	L569	1 235	L629	1 495
3560	1200/1100/1100	4	L150	1 150	L210	1 385	L570	1 250	L630	1 515
3660	1200/1200/1100	4	L151	1 165	L211	1 400	L571	1 255	L631	1 525
3760	1200/1200/1200	4	L152	1 175	L212	1 415	L572	1 270	L632	1 540
3860	1300/1200/1200	4	L153	1 180	L213	1 440	L573	1 290	L633	1 565
3960	1300/1300/1200	4	L154	1 200	L214	1 450	L574	1 305	L634	1 590
4060	1300/1300/1300	4	L155	1 220	L215	1 490	L575	1 325	L635	1 605
4160	1400/1300/1300	4	L156	1 225	L216	1 485	L576	1 335	L636	1 635
4260	1400/1400/1300	4	L157	1 250	L217	1 515	L577	1 355	L637	1 660
4360	1400/1400/1400	4	L158	1 265	L218	1 540	L578	1 370	L638	1 675
4460	1500/1400/1400	4	L159	1 290	L219	1 565	L579	1 385	L639	1 705
4560	1500/1500/1400	4	L160	1 295	L220	1 575	L580	1 400	L640	1 730
4660	1500/1500/1500	4	L161	1 315	L221	1 600	L581	1 420	L641	1 750
4760	1600/1500/1500	4	L162	1 330	L222	1 620	L582	1 440	L642	1 765
4860	1600/1600/1500	4	L163	1 510	L223	1 830	L583	1 640	L643	2 010
4960	1600/1600/1600	4	L164	1 515	L224	1 845	L584	1 660	L644	2 025
5095	1300/1200/1200/1200	5	L165	1 560	L225	1 895	L585	1 695	L645	2 060
5195	1300/1300/1200/1200	5	L166	1 575	L226	1 925	L586	1 710	L646	2 090
5295	1300/1300/1300/1200	5	L167	1 585	L227	1 930	L587	1 730	L647	2 120
5395	1300/1300/1300/1300	5	L168	1 605	L228	1 950	L588	1 740	L648	2 135
5495	1400/1300/1300/1300	5	L169	1 620	L229	1 980	L589	1 760	L649	2 160
5595	1400/1400/1300/1300	5	L170	1 635	L230	2 005	L590	1 770	L650	2 185
5695	1400/1400/1400/1300	5	L171	1 645	L231	2 025	L591	1 795	L651	2 205
5795	1400/1400/1400/1400	5	L172	1 665	L232	2 035	L592	1 815	L652	2 225
5895	1500/1400/1400/1400	5	L173	1 675	L233	2 050	L593	1 830	L653	2 255
5995	1500/1500/1400/1400	5	L174	1 705	L234	2 080	L594	1 845	L654	2 275
6095	1500/1500/1500/1400	5	L175	1 715	L235	2 100	L595	1 860	L655	2 300
6195	1500/1500/1500/1500	5	L176	1 735	L236	2 130	L596	1 885	L656	2 315
6295	1600/1500/1500/1500	5	L177	1 915	L237	2 315	L597	2 080	L657	2 550
6395	1600/1600/1500/1500	5	L178	1 925	L238	2 340	L598	2 100	L658	2 575
6495	1600/1600/1600/1500	5	L179	2 100	L239	2 545	L599	2 290	L659	2 810
6595	1600/1600/1600/1600	5	L180	2 100	L240	2 555	L600	2 305	L660	2 835



ÉTAGÈRES D'ANGLE

			PROFONDEUR 400				PROFONDEUR 500			
Longueur (mm)	Composition	Echelles	3 niveaux		4 niveaux		3 niveaux		4 niveaux	
			Référence		Référence		Référence		Référence	
650	600	1	A600-4M3	320	A600-4M4	375	A600-5M3	345	A600-5M4	415
750	700	1	A700-4M3	335	A700-4M4	410	A700-5M3	365	A700-5M4	435
850	800	1	A800-4M3	350	A800-4M4	420	A800-5M3	375	A800-5M4	465
950	900	1	A900-4M3	370	A900-4M4	450	A900-5M3	400	A900-5M4	500
1050	1000	1	A1000-4M3	385	A1000-4M4	480	A1000-5M3	420	A1000-5M4	520
1150	1100	1	A1100-4M3	400	A1100-4M4	490	A1100-5M3	435	A1100-5M4	545
1250	1200	1	A1200-4M3	410	A1200-4M4	505	A1200-5M3	445	A1200-5M4	555
1350	1300	1	A1300-4M3	420	A1300-4M4	520	A1300-5M3	455	A1300-5M4	580
1450	1400	1	A1400-4M3	445	A1400-4M4	560	A1400-5M3	490	A1400-5M4	615
1550	1500	1	A1500-4M3	455	A1500-4M4	580	A1500-5M3	505	A1500-5M4	630
1650	1600	1	A1600-4M3	470	A1600-4M4	590	A1600-5M3	505	A1600-5M4	635
1680	1000/600	2	A132	625	A192	775	A552	690	A612	830
1780	1000/700	2	A133	675	A193	825	A553	725	A613	900
1880	1000/800	2	A134	675	A194	815	A554	725	A614	900
1980	1000/900	2	A135	690	A195	830	A555	740	A615	930
2080	1000/1000	2	A136	710	A196	870	A556	775	A616	945
2180	1100/1000	2	A137	720	A197	890	A557	795	A617	975
2280	1100/1100	2	A138	725	A198	900	A558	815	A618	1 010
2380	1200/1100	2	A139	755	A199	935	A559	825	A619	1 030
2480	1200/1200	2	A140	780	A200	960	A560	850	A620	1 055
2580	1300/1200	2	A141	785	A201	970	A561	870	A621	1 075
2680	1300/1300	2	A142	810	A202	1 000	A562	880	A622	1 095
2780	1400/1300	2	A143	820	A203	1 030	A563	895	A623	1 120
2880	1400/1400	2	A144	830	A204	1 045	A564	910	A624	1 145
2980	1500/1400	2	A145	860	A205	1 060	A565	935	A625	1 165
3080	1500/1500	2	A146	870	A206	1 085	A566	945	A626	1 180
3180	1600/1500	2	A147	1 050	A207	1 290	A567	1 150	A627	1 415
3280	1600/1600	2	A148	1 060	A208	1 300	A568	1 165	A628	1 440
3415	1100/1100/1100	3	A149	1 065	A209	1 315	A569	1 175	A629	1 470
3515	1200/1100/1100	3	A150	1 090	A210	1 340	A570	1 200	A630	1 485
3615	1200/1200/1100	3	A151	1 105	A211	1 370	A571	1 200	A631	1 495
3715	1200/1200/1200	3	A152	1 120	A212	1 385	A572	1 220	A632	1 515
3815	1300/1200/1200	3	A153	1 140	A213	1 400	A573	1 235	A633	1 525
3915	1300/1300/1200	3	A154	1 145	A214	1 420	A574	1 250	A634	1 560
4015	1300/1300/1300	3	A155	1 165	A215	1 440	A575	1 265	A635	1 575
4115	1400/1300/1300	3	A156	1 170	A216	1 450	A576	1 290	A636	1 600
4215	1400/1400/1300	3	A157	1 195	A217	1 490	A577	1 305	A637	1 620
4315	1400/1400/1400	3	A158	1 215	A218	1 510	A578	1 325	A638	1 640
4415	1500/1400/1400	3	A159	1 225	A219	1 525	A579	1 335	A639	1 670
4515	1500/1500/1400	3	A160	1 245	A220	1 540	A580	1 355	A640	1 695
4615	1500/1500/1500	3	A161	1 255	A221	1 565	A581	1 370	A641	1 715
4715	1600/1500/1500	3	A162	1 270	A222	1 590	A582	1 385	A642	1 740
4815	1600/1600/1500	3	A163	1 390	A223	1 750	A583	1 540	A643	1 940
4915	1600/1600/1600	3	A164	1 400	A224	1 765	A584	1 555	A644	1 950
5050	1300/1200/1200/1200	4	A165	1 445	A225	1 815	A585	1 590	A645	2 005
5150	1300/1300/1200/1200	4	A166	1 475	A226	1 850	A586	1 605	A646	2 030
5250	1300/1300/1300/1200	4	A167	1 475	A227	1 845	A587	1 620	A647	2 045
5350	1300/1300/1300/1300	4	A168	1 495	A228	1 890	A588	1 640	A648	2 065
5450	1400/1300/1300/1300	4	A169	1 515	A229	1 915	A589	1 660	A649	2 100
5550	1400/1400/1300/1300	4	A170	1 520	A230	1 925	A590	1 670	A650	2 120
5650	1400/1400/1400/1300	4	A171	1 540	A231	1 940	A591	1 695	A651	2 140
5750	1400/1400/1400/1400	4	A172	1 555	A232	1 950	A592	1 710	A652	2 170
5850	1500/1400/1400/1400	4	A173	1 570	A233	1 980	A593	1 730	A653	2 190
5950	1500/1500/1400/1400	4	A174	1 590	A234	2 005	A594	1 740	A654	2 205
6050	1500/1500/1500/1400	4	A175	1 605	A235	2 030	A595	1 760	A655	2 225
6150	1500/1500/1500/1500	4	A176	1 620	A236	2 050	A596	1 770	A656	2 260
6250	1600/1500/1500/1500	4	A177	1 795	A237	2 255	A597	1 975	A657	2 485
6350	1600/1600/1500/1500	4	A178	1 805	A238	2 270	A598	2 000	A658	2 500
6450	1600/1600/1600/1500	4	A179	1 980	A239	2 460	A599	2 195	A659	2 735
6550	1600/1600/1600/1600	4	A180	2 000	A240	2 475	A600	2 205	A660	2 760



HAUTEUR 1970 MM - ÉTAGÈRES LINÉAIRES

			PROFONDEUR 400						PROFONDEUR 500					
Longueur (mm)	Composition	Echelles	3 niveaux		4 niveaux		5 niveaux		3 niveaux		4 niveaux		5 niveaux	
			Référence		Référence		Référence		Référence		Référence		Référence	
690	600	2	L600-4G3	410	L600-4G4	455	L600-4G5	500	L600-5G3	445	L600-5G4	505	L600-5G5	550
790	700	2	L700-4G3	435	L700-4G4	490	L700-4G5	540	L700-5G3	465	L700-5G4	520	L700-5G5	590
890	800	2	L800-4G3	445	L800-4G4	500	L800-4G5	560	L800-5G3	480	L800-5G4	540	L800-5G5	615
990	900	2	L900-4G3	470	L900-4G4	540	L900-4G5	605	L900-5G3	500	L900-5G4	590	L900-5G5	645
1090	1000	2	L1000-4G3	490	L1000-4G4	555	L1000-4G5	630	L1000-5G3	520	L1000-5G4	605	L1000-5G5	690
1190	1100	2	L1100-4G3	500	L1100-4G4	580	L1100-4G5	645	L1100-5G3	530	L1100-5G4	630	L1100-5G5	720
1290	1200	2	L1200-4G3	505	L1200-4G4	595	L1200-4G5	670	L1200-5G3	545	L1200-5G4	640	L1200-5G5	725
1390	1300	2	L1300-4G3	515	L1300-4G4	605	L1300-4G5	690	L1300-5G3	555	L1300-5G4	645	L1300-5G5	735
1490	1400	2	L1400-4G3	545	L1400-4G4	640	L1400-4G5	725	L1400-5G3	600	L1400-5G4	690	L1400-5G5	805
1590	1500	2	L1500-4G3	550	L1500-4G4	645	L1500-4G5	735	L1500-5G3	605	L1500-5G4	710	L1500-5G5	810
1690	1600	2	L1600-4G3	560	L1600-4G4	660	L1600-4G5	770	L1600-5G3	610	L1600-5G4	720	L1600-5G5	825
1725	1000/600	3	L252	740	L312	870	L372	975	L672	815	L732	945	L792	1 080
1825	1000/700	3	L253	795	L313	930	L373	1 060	L673	860	L733	1 010	L793	1 150
1925	1000/800	3	L254	790	L314	915	L374	1 055	L674	860	L734	1 010	L794	1 150
2025	1000/900	3	L255	805	L315	935	L375	1 070	L675	875	L735	1 030	L795	1 175
2125	1000/1000	3	L256	820	L316	965	L376	1 105	L676	895	L736	1 055	L796	1 215
2225	1100/1000	3	L257	845	L317	990	L377	1 140	L677	915	L737	1 085	L797	1 255
2325	1100/1100	3	L258	860	L318	1 000	L378	1 150	L678	935	L738	1 110	L798	1 290
2425	1200/1100	3	L259	875	L319	1 035	L379	1 195	L679	960	L739	1 140	L799	1 320
2525	1200/1200	3	L260	895	L320	1 065	L380	1 235	L680	970	L740	1 160	L800	1 340
2625	1300/1200	3	L261	900	L321	1 070	L381	1 245	L681	990	L741	1 175	L801	1 370
2725	1300/1300	3	L262	930	L322	1 095	L382	1 280	L682	1 010	L742	1 200	L802	1 395
2825	1400/1300	3	L263	945	L323	1 130	L383	1 305	L683	1 025	L743	1 225	L803	1 430
2925	1400/1400	3	L264	960	L324	1 140	L384	1 325	L684	1 045	L744	1 250	L804	1 460
3025	1500/1400	3	L265	970	L325	1 165	L385	1 355	L685	1 060	L745	1 270	L805	1 485
3125	1500/1500	3	L266	990	L326	1 180	L386	1 385	L686	1 075	L746	1 295	L806	1 515
3225	1600/1500	3	L267	1 180	L327	1 400	L387	1 620	L687	1 300	L747	1 540	L807	1 800
3325	1600/1600	3	L268	1 195	L328	1 415	L388	1 645	L688	1 320	L748	1 580	L808	1 830
3460	1100/1100/1100	4	L269	1 210	L329	1 440	L389	1 665	L689	1 330	L749	1 595	L809	1 855
3560	1200/1100/1100	4	L270	1 235	L330	1 470	L390	1 705	L690	1 350	L750	1 620	L810	1 890
3660	1200/1200/1100	4	L271	1 250	L331	1 485	L391	1 735	L691	1 355	L751	1 620	L811	1 895
3760	1200/1200/1200	4	L272	1 255	L332	1 510	L392	1 750	L692	1 370	L752	1 640	L812	1 925
3860	1300/1200/1200	4	L273	1 280	L333	1 525	L393	1 770	L693	1 385	L753	1 665	L813	1 940
3960	1300/1300/1200	4	L274	1 280	L334	1 525	L394	1 785	L694	1 395	L754	1 690	L814	1 975
4060	1300/1300/1300	4	L275	1 305	L335	1 565	L395	1 830	L695	1 415	L755	1 715	L815	2 005
4160	1400/1300/1300	4	L276	1 305	L336	1 580	L396	1 835	L696	1 440	L756	1 735	L816	2 030
4260	1400/1400/1300	4	L277	1 330	L337	1 600	L397	1 865	L697	1 450	L757	1 750	L817	2 050
4360	1400/1400/1400	4	L278	1 350	L338	1 620	L398	1 905	L698	1 475	L758	1 770	L818	2 085
4460	1500/1400/1400	4	L279	1 370	L339	1 640	L399	1 930	L699	1 450	L759	1 800	L819	2 120
4560	1500/1500/1400	4	L280	1 375	L340	1 665	L400	1 950	L700	1 510	L760	1 830	L820	2 140
4660	1500/1500/1500	4	L281	1 390	L341	1 690	L401	1 975	L701	1 520	L761	1 850	L821	2 175
4760	1600/1500/1500	4	L282	1 420	L342	1 715	L402	2 005	L702	1 535	L762	1 865	L822	2 200
4860	1600/1600/1500	4	L283	1 605	L343	1 930	L403	2 255	L703	1 765	L763	2 135	L823	2 495
4960	1600/1600/1600	4	L284	1 620	L344	1 940	L404	2 275	L704	1 775	L764	2 150	L824	2 505
5095	1300/1200/1200/1200	5	L285	1 660	L345	2 000	L405	2 335	L705	1 815	L765	2 195	L825	2 575
5195	1300/1300/1200/1200	5	L286	1 680	L346	2 030	L406	2 375	L706	1 830	L766	2 215	L826	2 595
5295	1300/1300/1300/1200	5	L287	1 690	L347	2 035	L407	2 380	L707	1 850	L767	2 230	L827	2 630
5395	1300/1300/1300/1300	5	L288	1 715	L348	2 060	L408	2 420	L708	1 860	L768	2 265	L828	2 655
5495	1400/1300/1300/1300	5	L289	1 735	L349	2 090	L409	2 445	L709	1 890	L769	2 285	L829	2 680
5595	1400/1400/1300/1300	5	L290	1 740	L350	2 100	L410	2 465	L710	1 895	L770	2 305	L830	2 710
5695	1400/1400/1400/1300	5	L291	1 760	L351	2 125	L411	2 490	L711	1 925	L771	2 325	L831	2 745
5795	1400/1400/1400/1400	5	L292	1 760	L352	2 140	L412	2 505	L712	1 930	L772	2 355	L832	2 770
5895	1500/1400/1400/1400	5	L293	1 780	L353	2 170	L413	2 550	L713	1 950	L773	2 380	L833	2 800
5995	1500/1500/1400/1400	5	L294	1 800	L354	2 190	L414	2 575	L714	1 970	L774	2 400	L834	2 835
6095	1500/1500/1500/1400	5	L295	1 825	L355	2 205	L415	2 595	L715	1 990	L775	2 420	L835	2 855
6195	1500/1500/1500/1500	5	L296	1 835	L356	2 225	L416	2 630	L716	2 005	L776	2 445	L836	2 880
6295	1600/1500/1500/1500	5	L297	2 035	L357	2 455	L417	2 865	L717	2 225	L777	2 700	L837	3 170
6395	1600/1600/1500/1500	5	L298	2 045	L358	2 465	L418	2 885	L718	2 245	L778	2 725	L838	3 200
6495	1600/1600/1600/1500	5	L299	2 235	L359	2 680	L419	3 130	L719	2 470	L779	2 980	L839	3 485
6595	1600/1600/1600/1600	5	L300	2 255	L360	2 700	L420	3 150	L720	2 485	L780	3 005	L840	3 515



ÉTAGÈRES D'ANGLE

			PROFONDEUR 400						PROFONDEUR 500					
Longueur (mm)	Composition	Echelles	3 niveaux		4 niveaux		5 niveaux		3 niveaux		4 niveaux		5 niveaux	
			Référence		Référence		Référence		Référence		Référence		Référence	
650	600	1	A600-4G3	335	A600-4G4	400	A600-4G5	470	A600-5G3	370	A600-5G4	445	A600-5G5	515
750	700	1	A700-4G3	355	A700-4G4	435	A700-4G5	500	A700-5G3	385	A700-5G4	470	A700-5G5	540
850	800	1	A800-4G3	370	A800-4G4	445	A800-4G5	520	A800-5G3	405	A800-5G4	490	A800-5G5	590
950	900	1	A900-4G3	400	A900-4G4	480	A900-4G5	555	A900-5G3	420	A900-5G4	515	A900-5G5	615
1050	1000	1	A1000-4G3	410	A1000-4G4	505	A1000-4G5	595	A1000-5G3	445	A1000-5G4	545	A1000-5G5	645
1150	1100	1	A1100-4G3	420	A1100-4G4	515	A1100-4G5	605	A1100-5G3	470	A1100-5G4	580	A1100-5G5	675
1250	1200	1	A1200-4G3	435	A1200-4G4	520	A1200-4G5	625	A1200-5G3	480	A1200-5G4	590	A1200-5G5	695
1350	1300	1	A1300-4G3	445	A1300-4G4	540	A1300-4G5	640	A1300-5G3	480	A1300-5G4	600	A1300-5G5	710
1450	1400	1	A1400-4G3	465	A1400-4G4	590	A1400-4G5	695	A1400-5G3	515	A1400-5G4	640	A1400-5G5	770
1550	1500	1	A1500-4G3	480	A1500-4G4	600	A1500-4G5	710	A1500-5G3	520	A1500-5G4	645	A1500-5G5	780
1650	1600	1	A1600-4G3	490	A1600-4G4	605	A1600-4G5	720	A1600-5G3	540	A1600-5G4	660	A1600-5G5	795
1680	1000/600	2	A252	675	A312	810	A372	945	A672	735	A732	890	A792	1 045
1780	1000/700	2	A253	720	A313	870	A373	1 025	A673	780	A733	945	A793	1 115
1880	1000/800	2	A254	715	A314	865	A374	1 010	A674	780	A734	945	A794	1 115
1980	1000/900	2	A255	720	A315	875	A375	1 030	A675	800	A735	970	A795	1 145
2080	1000/1000	2	A256	735	A316	905	A376	1 065	A676	810	A736	995	A796	1 170
2180	1100/1000	2	A257	770	A317	930	A377	1 090	A677	845	A737	1 035	A797	1 220
2280	1100/1100	2	A258	780	A318	945	A378	1 115	A678	865	A738	1 060	A798	1 250
2380	1200/1100	2	A259	800	A319	970	A379	1 150	A679	880	A739	1 080	A799	1 280
2480	1200/1200	2	A260	815	A320	1 060	A380	1 180	A680	895	A740	1 095	A800	1 305
2580	1300/1200	2	A261	825	A321	1 010	A381	1 200	A681	910	A741	1 130	A801	1 335
2680	1300/1300	2	A262	860	A322	1 050	A382	1 235	A682	930	A742	1 150	A802	1 360
2780	1400/1300	2	A263	870	A323	1 065	A383	1 265	A683	945	A743	1 165	A803	1 390
2880	1400/1400	2	A264	880	A324	1 080	A384	1 290	A684	960	A744	1 180	A804	1 415
2980	1500/1400	2	A265	895	A325	1 095	A385	1 315	A685	975	A745	1 215	A805	1 450
3080	1500/1500	2	A266	910	A326	1 135	A386	1 340	A686	995	A746	1 235	A806	1 480
3180	1600/1500	2	A267	1 105	A327	1 340	A387	1 585	A687	1 220	A747	1 490	A807	1 765
3280	1600/1600	2	A268	1 120	A328	1 355	A388	1 600	A688	1 245	A748	1 515	A808	1 785
3415	1100/1100/1100	3	A269	1 135	A329	1 375	A389	1 620	A689	1 255	A749	1 535	A809	1 825
3515	1200/1100/1100	3	A270	1 150	A330	1 400	A390	1 660	A690	1 270	A750	1 560	A810	1 850
3615	1200/1200/1100	3	A271	1 170	A331	1 430	A391	1 690	A691	1 280	A751	1 570	A811	1 855
3715	1200/1200/1200	3	A272	1 175	A332	1 445	A392	1 710	A692	1 295	A752	1 590	A812	1 890
3815	1300/1200/1200	3	A273	1 200	A333	1 475	A393	1 740	A693	1 305	A753	1 605	A813	1 915
3915	1300/1300/1200	3	A274	1 200	A334	1 480	A394	1 745	A694	1 325	A754	1 625	A814	1 930
4015	1300/1300/1300	3	A275	1 225	A335	1 510	A395	1 780	A695	1 340	A755	1 645	A815	1 960
4115	1400/1300/1300	3	A276	1 235	A336	1 515	A396	1 795	A696	1 355	A756	1 670	A816	1 995
4215	1400/1400/1300	3	A277	1 255	A337	1 540	A397	1 830	A697	1 375	A757	1 705	A817	2 015
4315	1400/1400/1400	3	A278	1 270	A338	1 565	A398	1 860	A698	1 390	A758	1 730	A818	2 045
4415	1500/1400/1400	3	A279	1 295	A339	1 590	A399	1 890	A699	1 405	A759	1 745	A819	2 080
4515	1500/1500/1400	3	A280	1 305	A340	1 605	A400	1 915	A700	1 430	A760	1 760	A820	2 100
4615	1500/1500/1500	3	A281	1 325	A341	1 625	A401	1 935	A701	1 445	A761	1 785	A821	2 135
4715	1600/1500/1500	3	A282	1 335	A342	1 645	A402	1 960	A702	1 470	A762	1 815	A822	2 160
4815	1600/1600/1500	3	A283	1 460	A343	1 815	A403	2 175	A703	1 620	A763	2 025	A823	2 425
4915	1600/1600/1600	3	A284	1 475	A344	1 830	A404	2 185	A704	1 625	A764	2 035	A824	2 435
5050	1300/1200/1200/1200	4	A285	1 510	A345	1 935	A405	2 255	A705	1 660	A765	2 080	A825	2 490
5150	1300/1300/1200/1200	4	A286	1 525	A346	1 970	A406	2 285	A706	1 675	A766	2 105	A826	2 520
5250	1300/1300/1300/1200	4	A287	1 535	A347	1 925	A407	2 300	A707	1 705	A767	2 125	A827	2 555
5350	1300/1300/1300/1300	4	A288	1 560	A348	1 940	A408	2 335	A708	1 715	A768	2 150	A828	2 585
5450	1400/1300/1300/1300	4	A289	1 580	A349	1 970	A409	2 370	A709	1 735	A769	2 175	A829	2 605
5550	1400/1400/1300/1300	4	A290	1 590	A350	1 990	A410	2 390	A710	1 750	A770	2 195	A830	2 640
5650	1400/1400/1400/1300	4	A291	1 605	A351	2 010	A411	2 410	A711	1 760	A771	2 215	A831	2 665
5750	1400/1400/1400/1400	4	A292	1 615	A352	2 025	A412	2 425	A712	1 775	A772	2 230	A832	2 700
5850	1500/1400/1400/1400	4	A293	1 635	A353	2 045	A413	2 460	A713	1 795	A773	2 265	A833	2 725
5950	1500/1500/1400/1400	4	A294	1 645	A354	2 060	A414	2 485	A714	1 815	A774	2 285	A834	2 745
6050	1500/1500/1500/1400	4	A295	1 670	A355	2 090	A415	2 505	A715	1 835	A775	2 305	A835	2 775
6150	1500/1500/1500/1500	4	A296	1 680	A356	2 120	A416	2 550	A716	1 850	A776	2 325	A836	2 815
6250	1600/1500/1500/1500	4	A297	1 885	A357	2 335	A417	2 785	A717	2 080	A777	2 585	A837	3 090
6350	1600/1600/1500/1500	4	A298	1 895	A358	2 350	A418	2 810	A718	2 090	A778	2 605	A838	3 120
6450	1600/1600/1600/1500	4	A299	2 090	A359	2 565	A419	3 055	A719	2 310	A779	2 860	A839	3 410
6550	1600/1600/1600/1600	4	A300	2 105	A360	2 585	A420	3 065	A720	2 335	A780	2 880	A840	3 440

SUPPORTS D'ÉTAGÈRES

Résistants et fabriqués en aluminium
La gamme standard est disponible en trois hauteurs différentes et pour deux profondeurs différentes, 400 ou 500 mm.
En fonction de leur hauteur, ils peuvent être choisis avec 3, 4 ou 5 niveaux d'étagères.
Ils sont équipés de pieds réglables et les étagères peuvent être réglées tous les 150 mm sur tous les côtés.
Les supports d'étagères sont fournis avec tous les éléments nécessaires au montage des étagères.



Profondeur 400

Modèles	Hauteur	Niveaux	€ HT
E137F4-3N	1 370	3	110
E137F4-4N	1 370	4	120
E167F4-3N	1 670	3	120
E167F4-4N	1 670	4	140
E197F4-3N	1 970	3	140
E197F4-4N	1 970	4	155
E197F4-5N	1 970	5	160

Profondeur 500

Modèles	Hauteur	Niveaux	€ HT
E137F5-3N	1 370	3	110
E137F5-4N	1 370	4	125
E167F5-3N	1 670	3	120
E167F5-4N	1 670	4	140
E197F5-3N	1 970	3	145
E197F5-4N	1 970	4	165
E197F5-5N	1 970	5	170

KIT ÉTAGÈRES

Pour rajouter plus de niveaux, commandez une référence ci-dessous, ne pas oublier d'ajouter les boulons et les support d'angle nécessaires.



Profondeur 400

Longueur	Modèles	€ HT
600	ES600F4	60
700	ES700F4	65
800	ES800F4	70
900	ES900F4	75
1 000	ES1000F4	80
1 100	ES1100F4	95
1 200	ES1200F4	95
1 300	ES1300F4	95
1 400	ES1400F4	105
1 500	ES1500F4	110
1 600	ES1600F4	110

Profondeur 500

Longueur	Modèles	€ HT
600	ES600F5	65
700	ES700F5	70
800	ES800F5	75
900	ES900F5	80
1 000	ES1000F5	95
1 100	ES1100F5	100
1 200	ES1200F5	105
1 300	ES1300F5	105
1 400	ES1400F5	120
1 500	ES1500F5	125
1 600	ES1600F5	125

BOULONS

Ce sont des éléments nécessaires pour pouvoir étendre le nombre de tablettes de votre rayonnage.

Dotation nécessaire par étagère
4 pièces par étagère linéaire et/ou complémentaire
2 pièces par étagère dans les étagères d'angle

Réf	€ HT
PA	30



SUPPORTS D'ANGLES

Les rayonnages peuvent être assemblés à un angle de 90°, ce qui leur confère une grande modularité.

Dotation nécessaire par étagère
2 pièces par étagère dans les étagères d'angle

Réf	€ HT
SA	25



08
LES VITRINES HORIZONTALES





DÉCORATION

P. 220

DOCRILUC



TYPES DE VITRINES

P. 221

DOCRILUC

CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION

P. 222

DOCRILUC





GAMME VE-9

1 étagère profondeur 940

P. 228

DOCRILUC

Vitrines d'angle

P. 229

DOCRILUC





GAMME VEP-9

2 étagères profondeur 940

P. 230

DOCRILUC

Vitrines d'angle

P. 231

DOCRILUC



GAMME VEL-9

1 ou 2 étagères

P. 232

DOCRILUC



GAMME VE-10

Vitrines saladette, bain-marie

P. 240

DOCRILUC



GAMME VETB-10

Vitrine saladette

P. 241

DOCRILUC



GAMME VE-10E

Avec vitre relevable

P. 242

DOCRILUC



GAMME VES-10E-QES

Vitrine pour fromages

P. 243

DOCRILUC



GAMME VE-10-RC

Libre service, basse ou haute -

P. 244

DOCRILUC



GAMME VE-12

Avec vitre relevable

P. 252

DOCRILUC



Vitrines d'angle

P. 253

DOCRILUC



MEUBLES CAISSES

P. 254

DOCRILUC



TOURS NEUTRES

P. 255

DOCRILUC



GAMME EAP

Refroidisseur d'eau boulangerie

P. 256

DOCRILUC

1 DOCRILUC

2 CORECO





CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

P. 223

DOCRILUC



NOS CONSEILS D'IMPLANTATIONS

P. 224

DOCRILUC



NOS RÉALISATIONS

P. 226

DOCRILUC



GAMME VE-8

1 étagère

P. 227

DOCRILUC



GAMME EEC

Pour poissons à roulettes

P. 234

DOCRILUC



ÉTAL À POISSON

Neutre ou réfrigéré

P. 235

CORECO



GAMME VE-9-RC

Basse, 1 ou 2 étagères - Froid statique

P. 236

DOCRILUC



Vitrine d'angle sans étagère

P. 237

DOCRILUC



GAMME VE-10

Grande surface d'exposition

P. 238

DOCRILUC



Vitrines d'angle

P. 239

DOCRILUC



GAMME VE-10-RC

Avec vitre relevable

P. 245

DOCRILUC





GAMME VEG-10

Vitrines fond plat

P. 246

DOCRILUC

Vitrines d'angles

P. 247

DOCRILUC





GAMME VEGP/VEGPC-10

1 étagère avec ou sans colonne

P. 248

DOCRILUC

Vitrines d'angles

P. 249

DOCRILUC



GAMME VER/VEPR-10

Avec fond réglable
Sans reserve

P. 250

DOCRILUC









GAMME SPEED

VED-8
1 étagère

P. 257

DOCRILUC

VED-9
1 étagère

P. 258

DOCRILUC

VEPD-9
2 étagères

P. 259

DOCRILUC

VED-10

P. 260

DOCRILUC



OPTIONS - ACCESSOIRES

P. 261

DOCRILUC

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DÉCORATION

DÉCORATION STANDARD



- BLANC - RAL-9003
- RAL-2011 / PANTONE 1595C NCS S 1050-Y50R
- RAL-1018 / PANTONE 7404C NCS S 0570-Y
- RAL 6018 / PANTONE 7738C NCS S 2070-G20Y
- RAL-3020 / PANTONE 186C NCS S 1085-Y90R
- PANTONE 4725C NCS S 4020-Y50R
- WENGUÉ
- HÊTRE
- NOIR RAL-9005
- PANTONE 7606C NCS S 2040-Y80R
- RAL-3015 / PANTONE 494C NCS S 1030-R10B
- PANTONE 2298C NCS S 1060-G50Y
- RAL-5023 / PANTONE 2159C NCS S 4030-R80B
- RAL-4001 / PANTONE 5145C NCS S 4030-R40B
- NOYER
- INOX
- GRIS RAL-7024
- RAL-4010 / PANTONE 2452C NCS S 1070-R20B
- PANTONE 543C NCS S 1020B
- PANTONE 5523C NCS S 1510-B50G
- PANTONE 7604C NCS S 1510-Y60R
- PANTONE 5865 NCS S 2030-G80Y
- PANTONE 2408C NCS S 5030-G10Y

UN ACOMPTE DE 30% SERA DEMANDÉ POUR TOUTE AUTRE COULEUR

OPTION DÉCORATION FRONTALE FIBC



- WENGUÉ
- NOYER
- HÊTRE
- INOX
- CHÊNE



Voir page 220

OPTION DÉCORATION TOTALE EXTÉRIEURE FCIBC



- WENGUÉ
- CHÊNE
- HÊTRE
- NOYER



Voir page 220

Avec la façade bois, les côtés seront par défaut en ABS thermoformé de couleur marron.

QUESTIONS GÉNÉRALES SUR LES VITRINES

Ventilée ou statique ?
L'utilisation du froid ventilé ou statique dépend de la denrée conservée, ainsi que du volume à refroidir.
En effet, le froid statique a pour avantage de ne pas « sécher » les nourritures fraiches comme la viande, la pâtisserie, le laitage ou les légumes. Par contre, sur une vitrine de grande profondeur, la circulation du froid doit se faire de manière plus homogène, et l'utilisation d'un froid ventilé, plus sec, est recommandée. Ainsi, le froid ventilé est particulièrement adapté aux produits emballés et aux plats préparés.

Quelle classe climatique ?
La norme européenne UNI-EN 23953-2 définit les conditions de température et d'humidité relative dans lesquels sont réalisés les essais de fonctionnement.

Classes climatiques	Température en °C	Humidité relative en %	Point de rosée
1	16	80	12
2	22	65	15
3	25	60	17
4	30	55	20
5	40	40	24
6	27	70	21
7	35	75	30

Prête à brancher ou canalisable ?
La vitrine « prête à brancher », ou non canalisable, vous permet d'implanter une seule vitrine sans possibilité d'ajouter d'autres éléments. Pour la création d'un linéaire votre vitrine sera dite « canalisable » (ajout de vitrines en ligne ou d'angles possible).

Quelle règle de conservation des produits frais ?
La norme européenne UNi-EN 23953-2 définit les températures maxi et mini les plus défavorables que l'intérieur d'un meuble peut atteindre par le dessus ou le dessous et à raison desquelles aucun produit ne pourra être conservé à l'intérieur d'un meuble.

Classes	Température la plus élevée du produit le plus chaud est inférieure ou égale	Température la plus basse du produit le plus froid est inférieure ou égale	Gamme d'utilisation
M1	+5°C	-1°C	Produits carnés. 1ère gamme : produits frais. 2ème gamme : conserves. 3ème gamme : surgelés. 4ème gamme : légumes et fruits coupés. 5ème gamme : sous-vide stérilisé. Température poissons et molusques autres que vivants 2°C sur lit de glace. Température maxi à cœur autres produits +4°C
M2	+7°C	-1°C	Produits crèmerie, crèmes desserts, certaines charcuterie stables.
H1	+1°C	+10°C	Fruits et légumes

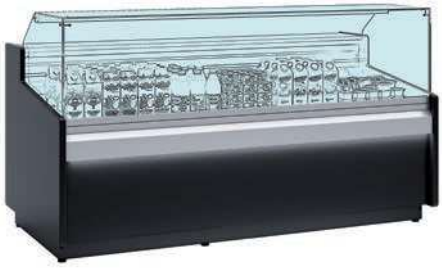
TYPES DE VITRES



VE-R: Vitre droite



EEC-CC: Vitre double bombée



VE-RCB : Vitre droite basse



VE-RR : Vitre double droite (1 étagère)



VEP-RR : Vitre double droite pâtissiere (2 étagères)



VE-E-RC : Vitre droite relevable



VE-E-C : Vitre bombée relevable



VEA : Vitrine libre service

LES DIFFÉRENCES

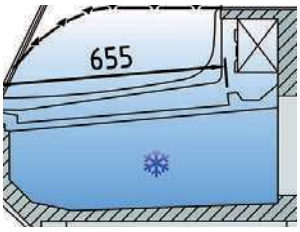


VE : avec réserve

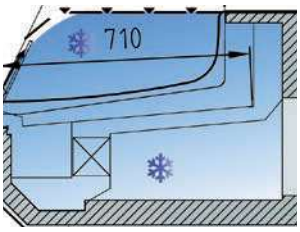


VES : sans réserve

Les vitrines sans réserve facilitent aussi la circulation du froid surtout en grande profondeur



VE : refroidissement statique par gravité, plus d'espace en réserve



VE-TF : Réfrigération semi-ventilée réalisée par ventilateur, meilleure distribution du froid

CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION

Toutes les vitres sont trempées et en verre securit



Toutes les étagères intermédiaires sont éclairées

Côté en ABS

Nouveau système de fixation de la vitre



Éclairage LED intégré avec une plus grande puissance lumineuse

Éclairage LED à l'avant en bas

Système semi-ventilé optimisé



Nouveaux profilés en aluminium : design compact aux lignes droites



Nouveau système d'assemblage uniforme et précis pour unir deux vitrines ensemble ou avec un angle

QUELQUES CONSEILS EN MATIÈRE DE CHOIX DE VITRINES RÉFRIGÉRÉES



- Bien choisir la dimension (longueur+profondeur) . . .ni trop petit, ni trop grand
- Froid statique, froid ventilé, froid semi ventilé doivent s'étudier selon le type de produit présenté
- **UNE VITRINE N'EST PAS UNE ZONE DE STOCKAGE ;** elle doit être vidée le soir et la nourriture stockée en chambre froide ou armoire réfrigérée
- **L'HABILLAGE OU LA DÉCORATION D'UNE VITRINE NE DOIT PAS OBSTRUER LA VENTILATION DU GROUPE ET LA CIRCULATION DE L'AIR**
- Une carrosserie inox est préférable dans le cas de stockage de nourriture acide (fromage, poissons) ou à fort taux d'humidité (légume ou fruit)
- Une vitrine réfrigérée avec groupe logé implique une hausse de température dans le local et du bruit supplémentaire, surtout quand il est exigu. Un groupe déporté ou une extraction d'air peuvent être la solution à prendre en compte
- Une climatisation dans le local peut modifier le fonctionnement de la vitrine et un réglage spécifique peut être nécessaire
- L'emplacement de la vitrine dans le local doit être pris en compte (proximité baie vitrée)
- Un taux d'humidité élevé dans le local est la cause principale de la condensation
- Beaucoup de nourriture (fromage notamment) mérite un filmage dans la vitrine
- Nous questionner pour l'installation dans des environnements particuliers (marché couvert, vente extérieure. . .)
- En ligne, la séparation fixe est obligatoire lorsque se présentent des températures différentes
- Des eaux de condensat peuvent être créées et nécessiter une évacuation directe ou une adaptation spéciale du kit d'évaporation
- La vision du produit peut être altérée par un éclairage insuffisant – attention au remplissage des étagères intermédiaires

  En vitrine service arrière, le froid se cantonne en partie basse. Les étagères intermédiaires ne peuvent recevoir (sauf exception) que des produits « secs »
- Le plancher sous réserve (réf ECLG) (à partir des modèles 130) est obligatoire dans le cas de pose d'emballage au sol
- En vitrine bain marie, il faut choisir son type de vitrine (sec ou humide) en fonction des produits présentés et/ou de la profondeur des bacs
- L'éclairage couleur est souvent un plus : Red Fresh en boucherie, LED blanc 4000K ou LED 2700K en pâtisserie (baisse de consommation jusqu'à 40% sur un éclairage classique). . .
- Pour les vitrines service arrière, le kit coulissant arrière en plexi permet une hygiène supérieure et facilite aussi le maintien de la température adéquate

. . .et maintenant, questionnez-nous (nécessité de paramétrages spéciaux, de gaz différents, décorations diverses).

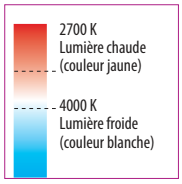
LES DÉTAILS



Traitement peinture epoxy des évaporateurs



Avec ou sans réserve réfrigérée
Lumière 440 x 270 mm





Profil anodisé



Tableau d'affichage avec prise 500W



Evaporation automatique uniquement en groupe logé



Voltage et fréquence



Rideau de nuit (en option)



Plan d'exposition double niveaux



Kit coulissant en plexi (en option)



Séparateur intérieur

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur en tôle d'acier plastifiée
- Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304 (selon modèle)
- Surface d'exposition lisse (en escalier en option)
- Côtés en ABS thermoformés (en standard), épaisseur 30 mm
- Profils en aluminium anodisés
- Protection frontale anti-choc
- Vitre frontale trempée et rabattable (selon versions)
- Lumière LED 4000 K en standard sur tablette superieure et étagère
- Isolation polyuréthane, densité 40 kg/m^3 sans CFC
- Etagère en verre non réfrigérée avec lumière LED de série
- Evaporateur avec traitement EPOXY anti-corrosion
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- Evaporation automatique de série
- Dégivrage automatique
- Réserves réfrigérées avec portes (lumière 440x270 mm). Sauf modèles neutres et sans réserve
- **Classe climatique 4 (30°C 55 Hr), régime M1 : M1 température produit -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006, sauf indications contraires**
- Gaz R290
- Les modèles groupe à distance sont équipés d'une vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R449a

NOS CONSEILS D'IMPLANTATIONS

PETIT COMMERCE, SNACKING ET SANDWICHERIE

BASIC



	GAMME SPEED	PAGE
VED-8 (profondeur 800)	Plan d'exposition en tôle blanc - 1 étagère de série	P 257
VED-9 (profondeur 940)	Plan d'exposition en tôle blanc - 1 étagère de série	P 258
VEPD-9 (profondeur 940)	Kit coulissant arrière plexi - 2 étagères de série	P 259

CLASSIC



	GAMME VE (canalisable)	PAGE
VE-8 (profondeur 800)	Plan d'exposition inox - 1 étagère	P 227
VE-9 (profondeur 940)	Plan d'exposition inox - 1 étagère	P 228
VEP-9 (profondeur 940)	Plan d'exposition inox - 2 étagères	P 230
VE-10 (profondeur 1 080)	Plan d'exposition inox - sans étagère	P 238
VE-10HE/BM/ES/TB (profondeur 1080)	Vitrine saladette, bain-marie	P 240

CLASSIC



	GAMME VEL (canalisable)	PAGE
VEL-9 (profondeur 940)	Plan d'exposition inox - 1 étagère / 2 étagères	P 232

FROMAGE



	GAMME VES-QES	PAGE
VES-10E-QES (profondeur 1120)	Evaporateur statique + plaque froide (option inox AISI 316)	P 243

NOS CONSEILS D'IMPLANTATIONS

BOUCHERIE, CHARCUTERIE ET TRAITEUR



	GAMME VE (canalisable)	PAGE
VE-10 (profondeur 1080)	Plan d'exposition inox - sans étagère	P 238
VE-10E (profondeur 1080)	Plan d'exposition inox - vitre relevable	P 242
VE-12 (profondeur 1215)	Grande profondeur - vitre relevable	P 252



	GAMME RC (canalisable)	PAGE
VE-9-RC (profondeur 960)	Façade droite - 1 étagère / 2 étagères	P 236
VE-10-RC (profondeur 1100)	Façade droite - sans étagère - libre service, basse ou haute	P 244
VE-10E-RC (profondeur 1120)	Façade droite - vitre relevable	P 245

POISSON ET CRUSTACÉS



	GAMME EEC (canalisable)	PAGE
EEC (profondeur 914)	Vitrine mobile en inox (option inox AISI 316)	P 234

BOULANGERIE ET PÂTISSERIE



	GAMMES VEG/VER/VEPR (canalisable)	PAGE
VEG-10 (profondeur 1000)	Fond plat inox - sans étagère	P 246
VEGP/VEGPC-10 (profondeur 1000)	Fond plat inox - 1 etagère avec ou sans colonne	P 248
VER-10 (profondeur 1015)	Fond réglable en hauteur	P 250
VEPR-10E-RC (profondeur 1100)	2 étagères - vitre relevable	P 251

NOS RÉALISATIONS















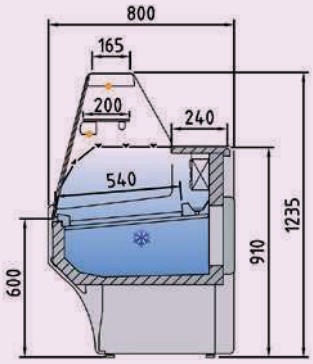



GAMME VE-8
PROFONDEUR 800 - 1 ÉTAGÈRE

LED 4000 K
LED En option



VE-8-20-R
Avec option décoration totale FCIBC



VE-8-R

A la commande, indiquer la couleur souhaitée.
Voir page 220


Surface d'exposition inox


Profils anodisés

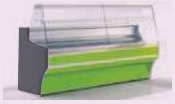
Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²) R	Stockage (L)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VE-8-10	1 025	0,68	0,48	246	1	565	830	R290
VE-8-13	1 265	0,85	0,60	309	2	572	891	R290
VE-8-15	1 505	0,01	0,72	373	2	781	1 011	R290
VE-8-20	1 985	1,35	0,95	499	3	949	1 099	R290
VE-8-25	2 465	1,69	1,19	626	4	1 284	1 298	R290
VE-8-30	2 945	2,03	1,43	752	4	1 284	1 322	R290

INFOS PRODUITS

- Gamme canalisable
- Extérieur et intérieur en acier plastifié
- Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304 (possibilité double niveau sur commande)
- Côtés en ABS thermoformé (en standard) épaisseur 30 mm
- Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans CFC
- Vitre droite sécurit rabattable
- Profils en aluminium anodisé
- Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm pour modèle avec réserve (sauf modèle neutre)
- Étagère en verre illuminée, non réfrigérée
- Lumière intérieure en partie haute et sous étagère
- **Froid statique** - Condenseur ventilé
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Groupe logé (option groupe à distance)
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- Protection frontale anti-chocs
- **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

Réf	VE-8-10-R	VE-8-13-R	VE-8-15-R	VE-8-20-R	VE-8-25-R	VE-8-30-R
Prix HT	2 990 €	3 310 €	3 535 €	4 440 €	5 075 €	6 210 €

LES OPTIONS




Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Rideau de nuit	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	CNVE	VE-8N	PR
VE-8-10	200 €	650 €	165 €	250 €	-580 €	-170 €
VE-8-13	210 €	665 €	245 €	340 €	-650 €	-190 €
VE-8-15	230 €	680 €	285 €	415 €	-725 €	-205 €
VE-8-20	245 €	690 €	355 €	455 €	-870 €	-255 €
VE-8-25	260 €	700 €	475 €	535 €	-1 230 €	-290 €
VE-8-30	275 €	710 €	560 €	820 €	-1 410 €	-365 €

Option / Accessoires, voir page 261 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME VE-9
PROFONDEUR 940 - 1 ÉTAGÈRE

CLASSIC | FROID VENTILÉ | SANDWICHERIE | PETIT COMMERCE | SNACKING | DOCRILUC



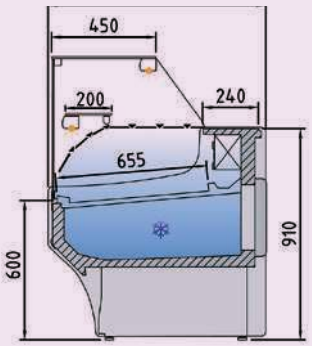


Réserve réfrigérée + option ECLG

LED 4000 K | LED En option



VE-9-15-RR-TF
Avec option décoration frontale (FIBC)



VE-9-RR

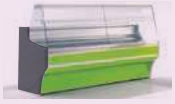
Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m2) RR	Stockage (m³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VE-9-10-TF	1 025	0,86	0,76	242	1	565	851	R290
VE-9-13-TF	1 265	1,08	0,95	304	2	572	912	R290
VE-9-15-TF	1 505	1,29	1,14	366	2	781	1 046	R290
VE-9-20-TF	1 985	1,72	1,52	491	3	1 098	1 290	R290
VE-9-25-TF	2 465	2,15	1,9	615	4	1 284	1 354	R290
VE-9-30-TF	2 945	2,58	2,28	739	4	1 284	1 378	R290

INFOS PRODUITS

- Gamme canalisable
- Extérieur et intérieur en acier plastifié
- Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304 (possibilité double niveau sur commande)
- Côtés en ABS thermoformé (en standard) épaisseur 30 mm
- Isolation polyuréthane densité 40 kg/m^3, sans CFC
- Vitre droite sécurit rabattable
- Profils en aluminium anodisé
- Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre et modèle sans réserve)
- Étagère en verre non réfrigérée
- Lumière intérieure en partie haute et sous étagère
- **Froid ventilé** en standard - Condenseur ventilé
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Groupe logé (option groupe à distance)
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- Protection frontale anti-chocs
- **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

Réf	VE-9-10-RR-TF	VE-9-13-RR-TF	VE-9-15-RR-TF	VE-9-20-RR-TF	VE-9-25-RR-TF	VE-9-30-RR-TF
Prix HT	3 470 €	3 930 €	4 335 €	5 050 €	5 910 €	7 350 €

LES OPTIONS



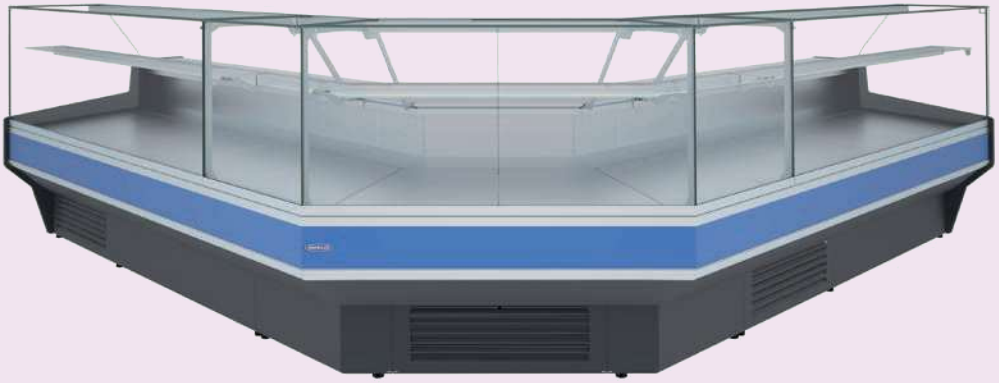


Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Rideau de nuit	Statique	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	CNVE		VE-9N	PR
VE-9-10-TF	200 €	650 €	165 €	250 €	nous consulter	-695 €	-285 €
VE-9-13-TF	210 €	665 €	245 €	340 €	nous consulter	-880 €	-400 €
VE-9-15-TF	230 €	680 €	285 €	415 €	nous consulter	-1 030 €	-450 €
VE-9-20-TF	245 €	690 €	355 €	455 €	nous consulter	-1 040 €	-475 €
VE-9-25-TF	260 €	700 €	475 €	535 €	nous consulter	-1 435 €	-495 €
VE-9-30-TF	275 €	710 €	560 €	820 €	nous consulter	-1 925 €	-880 €

Option / Accessoires, voir page 261 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME VE-9
VITRINES D'ANGLE - 1 ÉTAGÈRE



A la commande, indiquer la couleur souhaitée. Voir page 220

ANGLES NÉGATIFS



VE-9-RN90-RR **8 155 €**

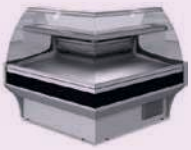


VE-9-AN90-RR **8 155 €**



VE-9-9N-AN45-RR **5 815 €**

ANGLES POSITIFS



VE-9-RP90-RR **8 135 €**



VE-9-AP90-RR **8 135 €**



VE-9-9N-AP45-RR **5 740 €**

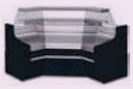
Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2) RR	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VE-9-AN90	1 405	1 405	1 230	1,04	0,87	572	858	R290
VE-9-AP90	1 520	1 520	1 230	1,47	1,56	781	968	R290
VE-9N-AN45	1 105	1 030	1 230	0,52	-	-	10	-
VE-9N-AP45	1 115	1 125	1 230	0,73	-	-	10	-
VE-9-RN90	1 410	1 410	1 230	1,24	1,07	572	858	R290
VE-9-RP90	1 385	1 385	1 230	1,60	1,67	572	858	R290

INFOS PRODUITS

- Evaporateur ventilé
- Modèles AP45 et AN45 neutres
- Les modèles groupe à distance sont livrés avec détendeur
- Tous les angles sont sans porte de réserve

LES OPTIONS





Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP
VE-9-AP90	220 €	710 €	385 €
VE-9-RP90	220 €	710 €	385 €
VE-9-AN90	220 €	710 €	385 €
VE-9-RN90	220 €	710 €	385 €
VE-9N-AP45	220 €	710 €	165 €
VE-9N-AN45	220 €	710 €	165 €

Option / Accessoires, voir page 261

MEUBLES CAISSES VOIR PAGE 254

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME VEP-9
PROFONDEUR 940 - 2 ÉTAGÈRES

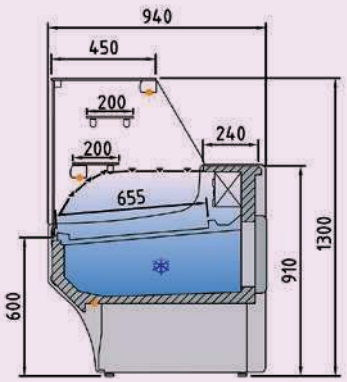
FROID VENTILÉ · SNACKING UTILISATION CONSEILLÉE · SANDWICHERIE UTILISATION CONSEILLÉE · DOCRILUC

A la commande, indiquer la couleur souhaitée.
Voir page 220

LED 4000 K · LED 3000 K En option



VEP-9-20-RR-TF
Avec option décoration totale (FCIBC)



VEP-9-RR

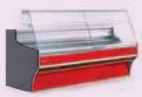
Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2) RR	Stockage (m^3)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VEP-9-10	1 025	0,96	0,76	299	1	565	837	R290
VEP-9-13	1 265	1,20	0,95	376	2	572	901	R290
VEP-9-15	1 505	1,44	1,14	452	2	781	1 023	R290
VEP-9-20	1 985	1,92	1,52	606	3	1 098	1 248	R290
VEP-9-25	2 465	2,40	1,90	759	4	1 284	1 318	R290
VEP-9-30	2 945	2,88	2,28	913	4	1 284	1 345	R290

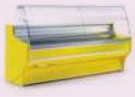
INFOS PRODUITS

- Vitrines avec deux étagères en verre non réfrigérées. Lumière sous les étagères, une en partie haute et une en façade
- Gamme canalisable
- Extérieur et intérieur acier plastifié
- Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304 (possibilité double niveau sur commande)
- Côtés en ABS thermoformé (en standard) épaisseur 30 mm
- Vitre frontale trempée rabattable
- Isolation polyuréthane densité 40 kg/m^3, sans CFC
- Profils en aluminium anodisé
- Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre)
  - Condenseur ventilé
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Groupe logé (option groupe à distance)
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- Protection frontale anti-chocs
- **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

Réf	VEP-9-10-RR-TF	VEP-9-13-RR-TF	VEP-9-15-RR-TF	VEP-9-20-RR-TF	VEP-9-25-RR-TF	VEP-9-30-RR-TF
Prix HT	4 010 €	4 070 €	4 415 €	5 380 €	6 275 €	8 460 €

LES OPTIONS





Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Rideau de nuit	Statique	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	CNVE		VEP-9N	PR
VEP-9-10	200 €	650 €	165 €	250 €	nous consulter	-695 €	-285 €
VEP-9-13	210 €	665 €	245 €	340 €	nous consulter	-880 €	-400 €
VEP-9-15	230 €	680 €	285 €	415 €	nous consulter	-1 030 €	-450 €
VEP-9-20	245 €	690 €	355 €	455 €	nous consulter	-1 040 €	-475 €
VEP-9-25	260 €	700 €	475 €	535 €	nous consulter	-1 435 €	-495 €
VEP-9-30	275 €	710 €	560 €	820 €	nous consulter	-1 925 €	-880 €

Option / Accessoires, voir page 261 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME VEP-9
VITRINE D'ANGLE





ANGLES NÉGATIFS



VEP-9-RN90-RR **8 565 €**

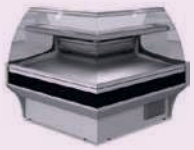


VEP-9-AN90-RR **8 565 €**



VEP-9N-AN45-RR **6 110 €**

ANGLES POSITIFS



VEP-9-RP90-RR **8 545 €**



VEP-9-AP90-RR **8 545 €**



VEP-9N-AP45-RR **6 055 €**

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2) RR	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VEP-9-AN90	1 405	1 405	1 230	1,04	0,87	572	858	R290
VEP-9-AP90	1 520	1 520	1 230	1,47	1,56	781	968	R290
VEP-9N-AN45	1 105	1 030	1 230	0,52	-	-	10	-
VEP-9N-AP45	1 115	1 125	1 230	0,73	-	-	10	-
VEP-9-RN90	1 410	1 410	1 230	1,24	1,07	572	858	R290
VEP-9-RP90	1 385	1 385	1 230	1,60	1,67	572	858	R290

INFOS PRODUITS

- Evaporateur ventilé
- Modèles AP45 et AN45 neutres
- Les modèles groupe à distance sont livrés avec détendeur
- Tous les angles sont sans porte de réserve

LES OPTIONS





Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP
VE-9-AP90	220 €	710 €	385 €
VE-9-RP90	220 €	710 €	385 €
VE-9-AN90	220 €	710 €	385 €
VE-9-RN90	220 €	710 €	385 €
VE-9N-AP45	220 €	710 €	165 €
VE-9N-AN45	220 €	710 €	165 €

Option / Accessoires, voir page 261

MEUBLES CAISSES VOIR PAGE 254

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME VEL-9
PROFONDEUR 940 - 1 OU 2 ETAGÈRES

CLASSIC | FROID VENTILÉ | CHARCUTERIE | BOUCHERIE | TRAITEUR | DOCRILUC

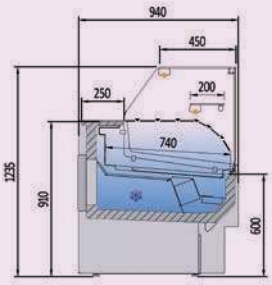



Modèle avec réserve VEL

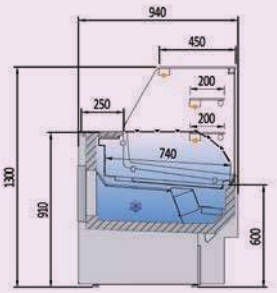

Étagère supérieure non réfrigérée

LED 4000 K | LED En option


VEL-9-20-RR-TF



VEL-9-RR-TF
1 étagère



VELP-9-RR-TF
2 étagères

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²) VEL	Zone d'exposition totale (m²) VELP	Stockage (m³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VEL-9-10-TF	1 025	0,86	0,76	0,76	242	1 / 0	565	851	R290
VEL-9-13-TF	1 265	1,08	0,95	0,95	304	2 / 0	572	912	R290
VEL-9-15-TF	1 505	1,29	1,14	1,14	366	2 / 0	781	1 046	R290
VEL-9-20-TF	1 985	1,72	1,52	1,52	491	3 / 0	1 098	1 290	R290
VEL-9-25-TF	2 465	2,15	1,90	1,90	615	4 / 0	1 284	1 354	R290
VEL-9-30-TF	2 945	2,58	2,28	2,28	739	4 / 0	1 284	1 378	R290

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur en acier plastifié
- Surface d'exposition et plan de travail en inox AISI-304
- Plan d'exposition simple, possibilité double niveau sur demande
- Côtés en ABS thermoformé, épaisseur 30 mm
- Profils en aluminium anodisé
- Vitre double droite sécurit rabattable
- Etagère en verre non réfrigérée
- Eclairage LED en partie haute
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40Kg/m³
- Réserve réfrigérée 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)
- Evaporateur ventilé
- Châssis en acier époxy
- Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
- Contrôle électronique de la température avec indicateur
- Dégivrage automatique, (électrique en option)
- Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- **Froid ventilé**
- 220V 50Hz

Réf	VEL-9-10-RR-TF	VEL-9-13-RR-TF	VEL-9-15-RR-TF	VEL-9-20-RR-TF	VEL-9-25-RR-TF	VEL-9-30-RR-TF
Prix HT	3 470 €	3 930 €	4 335 €	5 050 €	5 910 €	7 350 €
Réf	VELP-9-10-RR-TF	VELP-9-13-RR-TF	VELP-9-15-RR-TF	VELP-9-20-RR-TF	VELP-9-25-RR-TF	VELP-9-30-RR-TF
Prix HT	4 010 €	4 300 €	4 735 €	5 545 €	6 480 €	8 460 €

LES OPTIONS




Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Rideau de nuit	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	CNVE	VEL-9N/VELP-9N	PR
VEL / VELP-9-10-TF	200 €	650 €	165 €	250 €	-580 €	-285 €
VEL / VELP-9-13-TF	210 €	665 €	245 €	340 €	-650 €	-400 €
VEL / VELP-9-15-TF	230 €	680 €	285 €	415 €	-720 €	-450 €
VEL / VELP-9-20-TF	245 €	690 €	355 €	455 €	-870 €	-475 €
VEL / VELP-9-25-TF	260 €	700 €	475 €	535 €	-1 230 €	-495 €
VEL / VELP-9-30-TF	275 €	710 €	560 €	820 €	-1 410 €	-880 €

Option / Accessoires, voir page 261 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

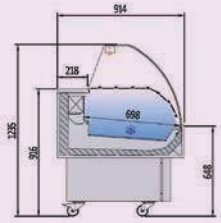


GAMME EEC
PROFONDEUR 914 POUR POISSONS À ROULETTES

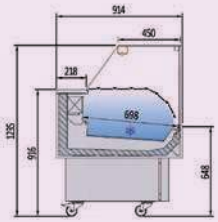


Plan d'exposition hermétique pour utilisation sur lit de glace





EEC-CC-EF



EEC-RR-EF



EEC-130-EF-CC



EEC-150-EF-RR

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
EEC-100-EF	1 035	0,55	0,76	565	815	R290
EEC-130-EF	1 285	0,7	0,95	781	991	R290
EEC-150-EF	1 505	0,84	1,13	949	1 064	R290

INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier inox AISI-304
- Intérieur en acier inox AISI-304
- Vitre avant en verre trempé rabattable
- Livré avec roues dont deux avec freins
- Profils en aluminium anodisé
- Lumière LED en partie haute
- Condenseur ventilé
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, faible GWP et aucun effet ODP
- Contrôle digital de la température et dégivrage automatique pour une meilleure gestion de la consommation énergétique
- Classe climatique 3 (25°C 60% HR) régime de M1
- **EEC-EF :** évaporateur statique + plaque froide
- Kit vitrage arrière plexi de série
- 230V-50Hz (60Hz nous consulter)
- Serpentins réfrigérés en standard
- **Utilisation conseillée avec un lit de glace**

Réf	EEC-100-EF-CC	EEC-130-EF-CC	EEC-150-EF-CC	EEC-100-EF-RR	EEC-130-EF-RR	EEC-150-EF-RR
Prix HT	4 025 €	4 640 €	5 110 €	4 005 €	4 415 €	4 635 €

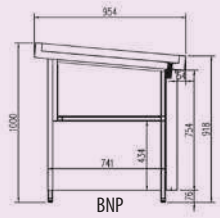
LES OPTIONS

FORTEMENT RECOMMANDÉ

Modèle	Cuve en inox AISI-316	Plan de travail inox AISI-316
Réf.	PEAVE	ETIVE
EEC-100	530 €	115 €
EEC-130	605 €	130 €
EEC-150	730 €	150 €

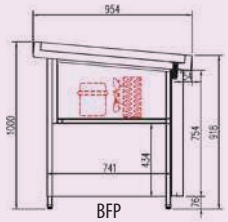
Option / Accessoires, voir page 261

ÉTAL À POISSONS
NEUTRE OU RÉFRIGÉRÉ





BNP-120
Modèle neutre





BFP-120
Option périmètre vitré KPVPE

Référence	Température (°C)	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Zone d'exposition totale (m²)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
BFP-120	0°C/+2°C	1 200	1 000/925	950	0,96	300	220	R290
BFP-170	0°C/+2°C	1 700	1 000/925	950	1,4	530	400	R290
BFP-220	0°C/+2°C	2 200	1 000/925	950	1,84	930	850	R290
BFP-270	0°C/+2°C	2 700	1 000/925	950	2,3	1 000	1 100	R290
BNP-120	-	1 200	1 000/925	950	0,96	-	-	-
BNP-170	-	1 700	1 000/925	950	1,4	-	-	-
BNP-220	-	2 200	1 000/925	950	1,84	-	-	-
BNP-270	-	2 700	1 000/925	950	2,3	-	-	-

INFOS PRODUITS

- Plateau d'exposition en acier inoxydable AISI 304, évitant la corrosion, même en environnement agressif
- Châssis construit en tube en acier inoxydable
- Contrôle électronique de température (sur modèle BFP)
- Facilité de nettoyage total : les compartiments de l'équipement frigorifique sont hermétiques, permettant ainsi le nettoyage extérieur du meuble au jet d'eau (sur modèle BFP)
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP
- **BFP : étal réfrigéré**
- **BNP : neutre, sans froid**
- Recommandation : canalisation de l'eau de dégivrage jusqu'à une vidange
- 230/1/50 Hz (60 Hz/CORECO : nous consulter)

Réf	BFP-120	BFP-170	BFP-220	BFP-270
Prix HT	4 095 €	4 605 €	5 035 €	5 670 €
Réf	BNP-120	BNP-170	BNP-220	BNP-270
Prix HT	2 390 €	2 755 €	3 100 €	3 485 €

LES OPTIONS

Modèle	Périmètre vitré pour étal
Réf.	KPVPE
BFP/BNP-120	260 €
BFP/BNP-170	310 €
BFP/BNP-220	345 €
BFP/BNP-270	395 €

Option / Accessoires, voir page 261



GAMME VE-9-RC
PROFONDEUR 960 - BASSE, 1 OU 2 ÉTAGÈRES

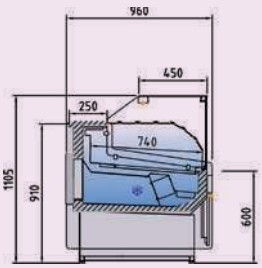
FROID VENTILÉ · CHARCUTERIE · BOUCHERIE · TRAITEUR (UTILISATION CONSEILLÉE) · DOCRILUC

A la commande, indiquer la couleur souhaitée. Voir page 220

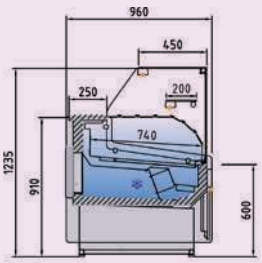
LED 4000 K · LED 3000 K En option · LED En option



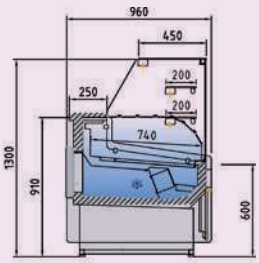
VE-9-15-RC-TF



VE-9-RCB-TF
Vitrine basse avec vitre droite



VE-9-RC-TF
Vitrine avec vitre droite et 1 étagère



VEP-9-RC-TF
Vitrine avec vitre droite et 2 étagères

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²) RCB	RC	P-RC	Stockage (m³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VE-9-10-RC-TF	1 025	0,86	0,76	0,76	0,76	242	1	565	851	R290
VE-9-13-RC-TF	1 265	1,08	0,95	0,95	0,95	304	2	572	912	R290
VE-9-15-RC-TF	1 505	1,29	1,14	1,14	1,14	366	2	781	1 046	R290
VE-9-20-RC-TF	1 985	1,72	1,52	1,52	1,52	491	3	1 098	1 290	R290
VE-9-25-RC-TF	2 465	2,15	1,90	1,90	1,90	615	4	1 284	1 354	R290
VE-9-30-RC-TF	2 945	2,58	2,28	2,28	2,28	739	4	1 284	1 378	R290

Hauteur VE-RCB= 1105 mm / VE-RC = 1235 mm /VEP-RC = 1300 mm

INFOS PRODUITS

- Gamme canalisable
- Extérieur et intérieur acier plastifié
- Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304 (possibilité double niveau plat sur commande)
- Côtés en polystyrène injecté épaisseur 30 mm
- Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans CFC
- Vitre sécurit rabattable
- Sans étagère pour modèle RCB
- 1 ou 2 étagères en verre non réfrigérées (selon modèle)
- Lumière en façade
- Lumière intérieure en partie haute et sous étagère sur VE-RC et VEP-RC
- Eclairage LED en partie supérieure pour VE-RCB
- Profils en aluminium anodisé
- Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre)
- **Froid ventilé en standard** - Condenseur ventilé
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Groupe logé (option groupe à distance)
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- Protection frontale anti-chocs
- Couleur standard gris RAL-7040
- Références 25 et 30 : renfort de vitre
- **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

Réf	VE-9-10-RCB-TF	VE-9-13-RCB-TF	VE-9-15-RCB-TF	VE-9-20-RCB-TF	VE-9-25-RCB-TF	VE-9-30-RCB-TF
Prix HT	4 055 €	4 585 €	5 140 €	6 080 €	6 885 €	8 150 €
Réf	VE-9-10-RC-TF	VE-9-13-RC-TF	VE-9-15-RC-TF	VE-9-20-RC-TF	VE-9-25-RC-TF	VE-9-30-RC-TF
Prix HT	4 220 €	4 770 €	5 295 €	6 110 €	7 035 €	8 480 €
Réf	VEP-9-10-RC-TF	VEP-9-13-RC-TF	VEP-9-15-RC-TF	VEP-9-20-RC-TF	VEP-9-25-RC-TF	VEP-9-30-RC-TF
Prix HT	4 645 €	5 245 €	5 825 €	6 715 €	7 740 €	9 330 €

Prix indiqués pour décoration en standard : côtés et partie frontale inférieure RAL-7040 gris avec partie haute de la façade en inox

LES OPTIONS



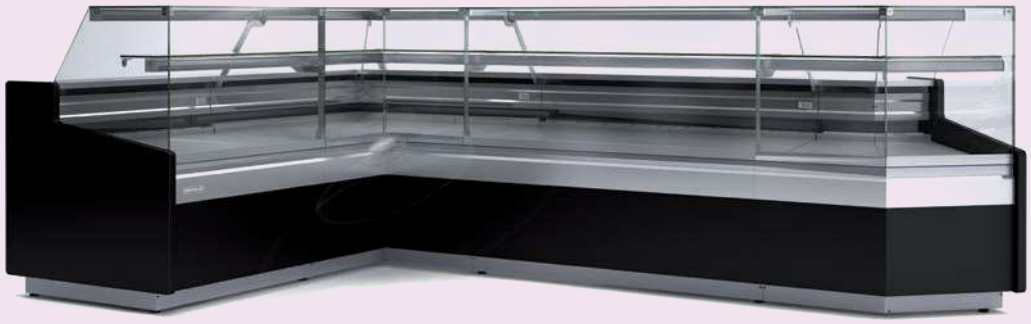


Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Rideau de nuit	Statique	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	CNVE		PR
VE-9-10-RC	200 €	650 €	165 €	250 €	nous consulter	-285 €
VE-9-13-RC	210 €	665 €	245 €	340 €	nous consulter	-400 €
VE-9-15-RC	230 €	680 €	285 €	415 €	nous consulter	-450 €
VE-9-20-RC	245 €	690 €	355 €	455 €	nous consulter	-475 €
VE-9-25-RC	260 €	700 €	475 €	535 €	nous consulter	-495 €
VE-9-30-RC	275 €	710 €	560 €	820 €	nous consulter	-880 €

Option / Accessoires, voir page 261 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME VE-9-RC
VITRINES D'ANGLES





ANGLES NÉGATIFS



VE-9-RN90-RCB	8 035 €
VE-9-RN90-RC	8 190 €
VEP-9-RN90-RC	8 605 €

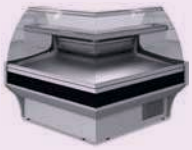


VE-9-AN90-RCB	8 035 €
VE-9-AN90-RC	8 190 €
VEP-9-AN90-RC	8 605 €



VE-9N-RN45-RCB	5 640 €
VE-9N-RN45-RC	5 815 €
VEP-9N-RN45-RC	6 055 €

ANGLES POSITIFS



VE-9-RP90-RCB	8 010 €
VE-9-RP90-RC	8 170 €
VEP-9-RP90-RC	8 585 €



VE-9-AP90-RCB	8 010 €
VE-9-AP90-RC	8 170 €
VEP-9-AP90-RC	8 585 €



VE-9N-RP45-RCB	5 640 €
VE-9N-RP45-RC	5 815 €
VEP-9N-RP45-RC	6 055 €

Visuels non contractuels

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VE/VEP-9-AN90-RCB/RC	1 425	1 425	1 230	1,04	0,87	939	1 122	R290
VE/VEP-9-AP90-RCB/RC	1 540	1 540	1 230	1,47	1,56	1084	1 165	R290
VE/VEP-9N-AN45-RCB/RC	1 105	1 030	1 230	0,52	-	-	10	-
VE/VEP-9N-AP45-RCB/RC	1 115	1 125	1 230	0,73	-	-	10	-
VE/VEP-9-RN90-RCB/RC	1 430	1 430	1 230	1,24	1,07	926	961	R290
VE/VEP-9-RP90-RCB/RC	1 405	1 405	1 230	1,60	1,67	957	1 004	R290
MCVE-9-8-RC	800	960	910	0,67	-	-	-	-

INFOS PRODUITS

- Evaporateur ventilé
- Modèles AP45 et AN45 neutres
- Les modèles groupe à distance sont livrés avec détendeur
- Tous les modèles sont sans porte de réserve

LES OPTIONS





Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP
VE-9-AP90	220 €	710 €	385 €
VE-9-RP90	220 €	710 €	385 €
VE-9-AN90	220 €	710 €	385 €
VE-9-RN90	220 €	710 €	385 €
VE-9N-AP45	220 €	710 €	165 €
VE-9N-AN45	220 €	710 €	165 €

Option / Accessoires, voir page 261

MEUBLES CAISSES VOIR PAGE 254
TOUR NEUTRE VOIR PAGE 255

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME VE-10
PROFONDEUR 1 080
GRANDE SURFACE D'EXPOSITION

FROID VENTILÉ · BOUCHERIE · CHARCUTERIE · TRAITEUR · DOCRILUC

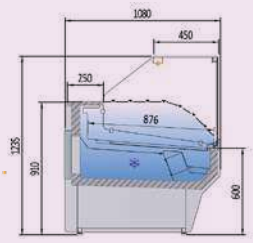



Détail de la réserve (VE)


Détail séparateur de genre

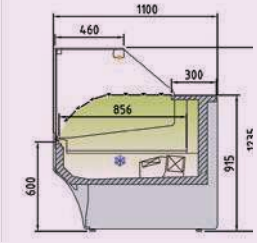

VE-10-15-RR-TF

LED 4000 K · LED En option



VE-10-RR-TF

MODÈLES AVEC RÉSERVE



VES-10-RR-TF

MODÈLES SANS RÉSERVE

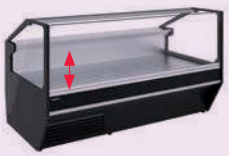
A ↑ G E

Pour modèles VES

Avec option décoration totale (FCIBC)

Plus de profondeur d'exposition

VES : Joues panoramiques en standard



Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2) RR	Stockage (m^3)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VE/VES-10-10-TF	1 025	0,80	0,91	293	1	565	851	R290
VE/VES-10-13-TF	1 265	1,00	1,13	369	2	572	912	R290
VE/VES-10-15-TF	1 505	1,21	1,36	444	2	781	1 046	R290
VE/VES-10-20-TF	1 985	1,61	1,81	594	3	1 098	1 290	R290
VE/VES-10-25-TF	2 465	2,01	2,26	745	4	1 284	1 354	R290
VE/VES-10-30-TF	2 945	2,41	2,71	896	4	1 284	1 378	R290

INFOS PRODUITS

- Gamme canalisable
- Extérieur et intérieur (en standard) acier plastifié
- Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304 (possibilité double niveau, sur commande)
- Côtés en ABS thermoformé épaisseur 30 mm sur modèle VE, côté panoramique sur modèle VES
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40 kg/m^3
- Vitre frontale trempée rabattable
- Profils en aluminium anodisé
- Étagère intermédiaire en verre uniquement sur les modèles VE en option
- Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- 220/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Groupe logé (option groupe à distance)
- Condenseur ventilé
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- Protection frontale anti-chocs
- **Froid ventilé** pour une meilleure circulation du froid
- **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

Réf	VE-10-10-RR-TF	VE-10-13-RR-TF	VE-10-15-RR-TF	VE-10-20-RR-TF	VE-10-25-RR-TF	VE-10-30-RR-TF
Prix HT	4 390 €	4 775 €	5 295 €	6 115 €	7 455 €	8 435 €
Réf	VES-10-10-RR-TF	VES-10-13-RR-TF	VES-10-15-RR-TF	VES-10-20-RR-TF	VES-10-25-RR-TF	VES-10-30-RR-TF
Prix HT	4 285 €	4 690 €	5 215 €	5 925 €	7 160 €	8 115 €

LES OPTIONS



Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Rideau de nuit	Étagère intermédiaire avec lumière uniquement sur modèle VE avec joues en ABS	Vitrine neutre	Statique	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	CNVE	KENL	VE-10N/VES-10N		PR
VE/VES-10-10-TF	200 €	650 €	165 €	250 €	255 €	-580 €	nous consulter	-170 €
VE/VES-10-13-TF	210 €	665 €	245 €	340 €	325 €	-650 €	nous consulter	-190 €
VE/VES-10-15-TF	230 €	680 €	285 €	415 €	380 €	-720 €	nous consulter	-205 €
VE/VES-10-20-TF	245 €	690 €	355 €	455 €	510 €	-870 €	nous consulter	-255 €
VE/VES-10-25-TF	260 €	700 €	475 €	535 €	635 €	-1 230 €	nous consulter	-290 €
VE/VES-10-30-TF	275 €	710 €	560 €	820 €	715 €	-1 410 €	nous consulter	-360 €

Option / Accessoires, voir page 261 - Décorations spéciales, nous consulter

GAMME VE-10
VITRINE D'ANGLE





ANGLES NÉGATIFS



VE-10-RN90-RR	8 980 €
VES-10-RN90-RR	8 700 €



VE-10-AN90-RR	9 065 €
VES-10-AN90-RR	8 865 €



VE-10N-AN45-RR	5 855 €
VES-10N-AN45-RR	5 855 €

ANGLES POSITIFS



VE-10-RP90-RR	8 185 €
VES-10-RP90-RR	8 035 €



VE-10-AP90-RR	8 270 €
VES-10-AP90-RR	8 195 €



VE-10N-AP45-RR	5 855 €
VES-10N-AP45-RR	5 855 €

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2) RR	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VE/VES-10-AN90	1 565	1 565	1 230	1,22	1,12	583	939	R290
VE/VES-10-AP90	1 520	1 520	1 230	1,31	1,72	796	1 084	R290
VE/VES-10N-AN45	1 140	1 250	1 230	0,61	-	-	10	-
VE/VES-10N-AP45	1 110	1 235	1 230	0,66	-	-	10	-
VE/VES-10-RN90	1 575	1 575	1 230	1,49	1,36	583	926	R290
VE/VES-10-RP90	1 385	1 385	1 230	1,36	1,83	583	957	R290

INFOS PRODUITS

- Evaporateur ventilé
- Modèles AP45 et AN45 neutres
- Les modèles groupe à distance sont livrés avec détendeur
- Tous les modèles sont sans porte de réserve
- Angle VE compatible avec une vitrine avec réserve VE
- Angle VES compatible avec une vitrine sans réserve VES



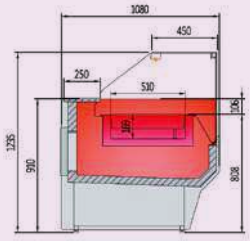


Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP
VE/VES-10-AP90	220 €	710 €	385 €
VE/VES-10-RP90	220 €	710 €	385 €
VE/VES-10-AN90	220 €	710 €	385 €
VE/VES-10-RN90	220 €	710 €	385 €
VE/VES-10-AP45	220 €	710 €	165 €
VE/VES-10-AN45	220 €	710 €	165 €

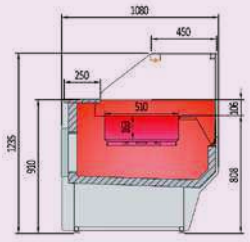
Option / Accessoires, voir page 261

MEUBLES CAISSES VOIR PAGE 254

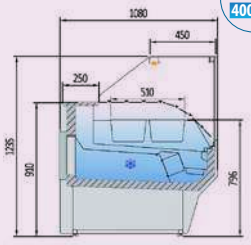
GAMME VE-10
VITRINES SALADETTES, BAIN-MARIE



VE-10BM-20-RR



VE-10HE-10-RR



VE-10ES-20-RR


VE-10BM-20-RR


VE-10HE-10-RR


VE-10ES-20-RR

Référence	Longueur (mm)	Capacité GN	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VE-10BM-10	1 025	2 GN 1/1-150	-	2 000	-
VE-10BM-13	1 265	3 GN 1/1-150	-	2 000	-
VE-10BM-15	1 505	4 GN 1/1-150	-	3 000	-
VE-10BM-20	1 985	5 GN 1/1-150	-	3 000	-
VE-10BM-25	2 465	6 GN 1/1-150	-	4 000	-
VE-10HE-10	1 025	2 GN 1/1-150	-	800	-
VE-10HE-13	1 265	3 GN 1/1-150	-	1 200	-
VE-10HE-15	1 505	4 GN 1/1-150	-	1 600	-
VE-10HE-20	1 985	5 GN 1/1-150	-	2 000	-
VE-10HE-25	2 465	6 GN 1/1-150	-	2 400	-
VE-10ES-10	1 025	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	483	851	R290
VE-10ES-13	1 265	3 GN 1/1-150	572	912	R290
VE-10ES-15	1 505	4 GN 1/1-150	781	1 046	R290
VE-10ES-20	1 985	5 GN 1/1 + 2 GN 1/4	1 098	1 290	R290
VE-10ES-25	2 465	7 GN 1/1-150	1 284	1 354	R290

INFOS PRODUITS

- Plan d'exposition avec supports pour bacs GN, profondeur maximale de 150 mm (bac non inclus)
- VE-ES : bacs réfrigérés
- VE-HE : température de travail en chaleur sèche +55°C à +70°C
- VE-BM : bain-marie à eau
- Vitrines chaudes sans réserve

VITRE -RR

BACS RÉFRIGÉRÉS / SALADETTE

Réf	VE-10ES-10-RR-TF	VE-10ES-13-RR-TF	VE-10ES-15-RR-TF	VE-10ES-20-RR-TF	VE-10ES-25-RR-TF
Prix HT	4 675 €	5 095 €	5 650 €	6 525 €	7 925 €

BAINS-MARIE À EAU

Réf	VE-10BM-10-RR	VE-10BM-13-RR	VE-10BM-15-RR	VE-10BM-20-RR	VE-10BM-25-RR
Prix HT	6 110 €	6 835 €	7 590 €	8 825 €	11 480 €

BAINS-MARIE SECS

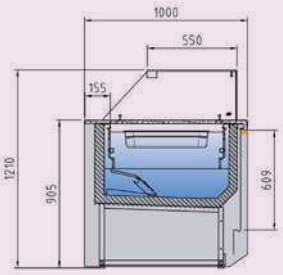
Réf	VE-10HE-10-RR	VE-10HE-13-RR	VE-10HE-15-RR	VE-10HE-20-RR	VE-10HE-25-RR
Prix HT	4 775 €	5 210 €	5 770 €	6 745 €	7 920 €

GAMME VETB-10
VITRINE SALADETTE

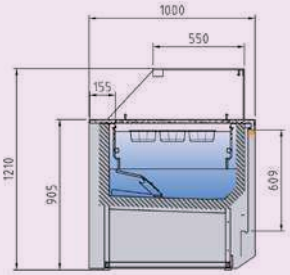


VETB-10-15-TF GN-1/6

Possibilité de combiner avec les vitrines de la gamme VE-R



VETB-10-GN-1/1



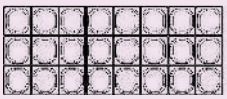
VETB-10-GN-1/6



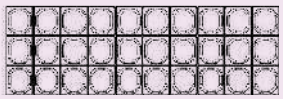
VETB-10-15-GN-1/1



VETB-10-20-GN-1/1



VETB-10-15-GN-1/6



VETB-10-20-GN-1/6

Autres configurations. Nous consulter

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2)	Capacité GN	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VETB-10-15-TF 1/1	1 505	0,94	0,88	4GN 1/1	781	1 032	R290
VETB-10-15-TF 1/6	1 505	0,94	0,88	24GN 1/6	781	1 032	R290
VETB-10-20-TF 1/1	1 985	1,27	1,19	5GN 1/1	1 098	1 098	R290
VETB-10-20-TF 1/6	1 985	1,27	1,19	30GN 1/6	1 098	1 098	R290

INFOS PRODUITS

Bac GN inclus

Réf	VETB-10-15-TF 1/1	VETB-10-15-TF 1/6	VETB-10-20-TF 1/1	VETB-10-20-TF 1/6
Prix HT	6 680 €	7 180 €	7 645 €	8 265 €

LES OPTIONS

Modèle	Kit coulissant arrière plexi	Rideau de nuit
Réf.	PCP	CNVE
VE-10-10-RC-TF	165 €	250 €
VE-10-13-RC-TF	245 €	340 €
VE-10-15-RC-TF	285 €	415 €
VE-10-20-RC-TF	355 €	455 €
VE-10-25-RC-TF	475 €	535 €
VE-10-30-RC-TF	560 €	820 €

Option / Accessoires, voir page 261 - Décorations spéciales, nous consulter

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

N = Nouveauté 2025

GAMME VE-10E
PROFONDEUR 1080 AVEC VITRES RELEVABLES

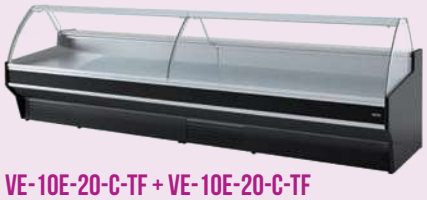
FROID VENTILÉ · BOUCHERIE · CHARCUTERIE · TRAITEUR · DOCRILUC



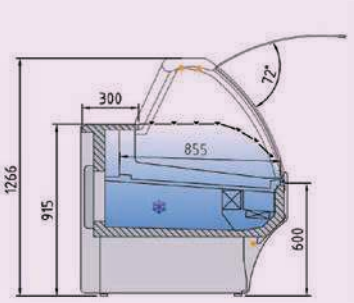
Voir page 220


Vitre relevable


VE-10E-20-C-TF


VE-10E-20-C-TF + VE-10E-20-C-TF
(Avec kit d'union)

LED 4000 K · LED En option



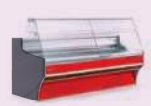
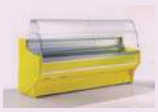
VE-10E-C-TF

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m2) C	Stockage (m^3)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VE-10E-10-TF	1 025	0,80	0,70	293	1 / 0	565	851	R290
VE-10E-13-TF	1 265	1,00	0,87	369	2 / 0	572	912	R290
VE-10E-15-TF	1 505	1,21	1,05	444	2 / 0	781	1 046	R290
VE-10E-20-TF	1 985	1,61	1,39	594	3 / 0	1098	1 290	R290
VE-10E-25-TF	2 465	2,01	1,74	745	4 / 0	1284	1 354	R290
VE-10E-30-TF	2 945	2,41	2,09	896	4 / 0	1284	1 378	R290

INFOS PRODUITS

- Gamme canalisable
- Extérieur et intérieur (en standard) acier plastifié
- Plan de travail et surface d'exposition (possibilité double niveau) en inox AISI-304
- Côtés en ABS thermoformé (en standard) épaisseur 30 mm
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40 kg/m^3
- Vitre bombée sécurit relevable
- Profils en aluminium anodisé
- Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre)
- Lumière en partie haute
- Condenseur ventilé
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- 220/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Protection frontale anti-chocs
- **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**
- **Froid ventilé** pour une meilleure circulation du froid

Réf	VE-10E-10-C-TF	VE-10E-13-C-TF	VE-10E-15-C-TF	VE-10E-20-C-TF	VE-10E-25-C-TF	VE-10E-30-C-TF
Prix HT	5 340 €	5 540 €	6 155 €	7 350 €	8 590 €	10 185 €

Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Rideau de nuit	Etagère intermédiaire avec lumière	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	CNVE	KENL	VE-10N	PR
VE-10-10-RC-TF	200 €	650 €	165 €	250 €	255 €	-580 €	-170 €
VE-10-13-RC-TF	210 €	665 €	245 €	340 €	325 €	-650 €	-190 €
VE-10-15-RC-TF	230 €	680 €	285 €	415 €	380 €	-720 €	-205 €
VE-10-20-RC-TF	245 €	690 €	355 €	455 €	510 €	-870 €	-255 €
VE-10-25-RC-TF	260 €	700 €	475 €	535 €	635 €	-1 230 €	-290 €
VE-10-30-RC-TF	275 €	710 €	560 €	820 €	715 €	-1 410 €	-360 €

Option / Accessoires, voir page 261 - Décorations spéciales, nous consulter

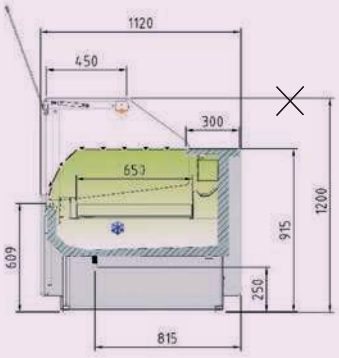
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME VES-10E-QES
PROFONDEUR 1120 - VITRINE POUR FROMAGES

LED 4000 K



VES-10E-15-RC-QES
Avec option FCIBC - RAL 9005



VES-10E-RC-QES

A la commande, indiquer la couleur souhaitée.
Voir page 220

Evaporateur statique et plaque froide

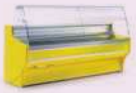
Référence	Longueur (mm)	Zone d'exposition totale (m^2)	Surface totale de l'exposition (m^2) RR	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VES-10E-13-RC-QES	1 305	0,98	1,07	583	926	R290
VES-10E-15-RC-QES	1 525	1,16	1,25	796	1 066	R290
VES-10E-20-RC-QES	2 025	1,56	1,69	1 098	1 290	R290
VES-10E-25-RC-QES	2 525	1,97	2,12	1 312	1 334	R290
VES-10E-30-RC-QES	2 995	2,34	2,53	1 312	1 358	R290

INFOS PRODUITS

- Vitre frontale trempée et relevable
- Eclairage standard : éclairage supérieur LED
- Sans réserve
- Condensation ventilée, évaporation automatique standard
- Evaporateur statique de série
- Plaque froide de série
- Plan d'exposition hermétique

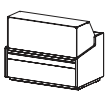
Possibilité de combiner avec les vitrines de la gamme VE-10E-RC

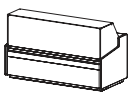
LES OPTIONS

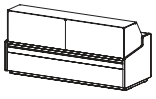


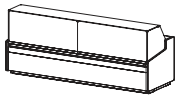
Modèle	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Cuve en inox AISI-316	Rideau de nuit	Plan de travail en inox AISI-316	Groupe à distance
Réf.	FCIBC	PCP	CA-316-VE	CNVE	ETIVE	PR
VES-10E-13	665 €	245 €	735 €	340 €	130 €	-190 €
VES-10E-15	680 €	285 €	915 €	415 €	150 €	-205 €
VES-10E-20	690 €	355 €	1 100 €	455 €	200 €	-255 €
VES-10E-25	700 €	475 €	1 465 €	535 €	255 €	-290 €
VES-10E-30	710 €	560 €	1 830 €	820 €	305 €	-360 €


VES-10E-13-RC-QES **6 775 €**


VES-10E-15-RC-QES **7 525 €**


VES-10E-20-RC-QES **8 785 €**


VES-10E-25-RC-QES **10 615 €**


VES-10E-30-RC-QES **12 125 €**

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME VE-10-RC

PROFONDEUR 1100 - LIBRE SERVICE, BASSE OU HAUTE

FROID VENTILÉ

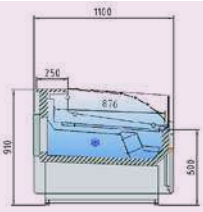
BOUCHERIE UTILISATION CONSEILLÉE

CHARCUTERIE UTILISATION CONSEILLÉE

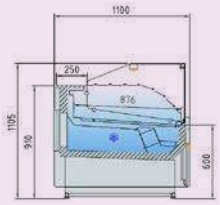
TRAITEUR UTILISATION CONSEILLÉE

DOCRILUC

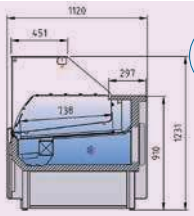




VEA-10-RC-TF



VE-10-RCB-TF



VE-10-RC -TF

LED 4000 K

LED En option

Nouveauté N



VEA-RC-TF
LIBRE-SERVICE



VE-10-20-RC-TF

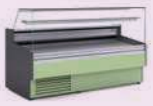
Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²) RCB	RC	Stockage (m³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VE-10-10-RC-TF	1 025	0,80	0,91	0,91	293	1	565	851	R290
VE-10-13-RC-TF	1 265	1,00	1,13	1,13	369	2	572	912	R290
VE-10-15-RC-TF	1 505	1,21	1,36	1,36	444	2	781	1 046	R290
VE-10-20-RC-TF	1 985	1,61	1,81	1,81	594	3	1 098	1 290	R290
VE-10-25-RC-TF	2 465	2,01	2,26	2,26	745	4	1 284	1 354	R290
VE-10-30-RC-TF	2 945	2,41	2,71	2,71	896	4	1 284	1 378	R290

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur en acier plastifié
- Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304
- Côtés en ABS injecté épaisseur 30 mm
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m3, sans effet ODP et GWP
- Vitre frontale trempée rabattable
- Eclairage intérieur Led en partie haute en option (sauf version MC)
- Condenseur ventilé, évaporation automatique
- **Froid ventilé**
- Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre)
- Contrôle électronique de la température
- **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

Réf	VEA-10-10-RC-TF	VEA-10-13-RC-TF	VEA-10-15-RC-TF	VEA-10-20-RC-TF	VEA-10-25-RC-TF	VEA-10-30-RC-TF
Prix HT	4 670 €	5 150 €	5 860 €	6 375 €	7 770 €	9 190 €
Réf	VE-10-10-RCB-TF	VE-10-13-RCB-TF	VE-10-15-RCB-TF	VE-10-20-RCB-TF	VE-10-25-RCB-TF	VE-10-30-RCB-TF
Prix HT	4 465 €	4 730 €	5 240 €	6 050 €	7 380 €	8 510 €
Réf	VE-10-10-RC-TF	VE-10-13-RC-TF	VE-10-15-RC-TF	VE-10-20-RC-TF	VE-10-25-RC-TF	VE-10-30-RC-TF
Prix HT	4 515 €	4 875 €	5 405 €	6 240 €	7 610 €	8 770 €

LES OPTIONS





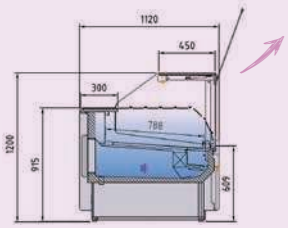
Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi (sauf VEA)	Rideau de nuit (sauf VEA)	Etagère intermédiaire avec lumière (sauf VEA)	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	CNVE	KENL	VE-10N	PR
VE-10-10-RC-TF	200 €	650 €	165 €	250 €	255 €	-580 €	-170 €
VE-10-13-RC-TF	210 €	665 €	245 €	340 €	325 €	-650 €	-190 €
VE-10-15-RC-TF	230 €	680 €	285 €	415 €	380 €	-720 €	-205 €
VE-10-20-RC-TF	245 €	690 €	355 €	455 €	510 €	-870 €	-255 €
VE-10-25-RC-TF	260 €	700 €	475 €	535 €	635 €	-1 230 €	-290 €
VE-10-30-RC-TF	275 €	710 €	560 €	820 €	715 €	-1 410 €	-360 €

Option / Accessoires, voir page 261 - Décorations spéciales, nous consulter

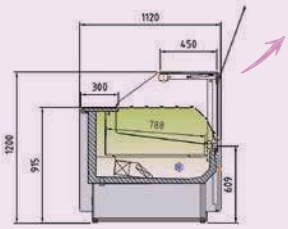
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME VE-10E-RC
PROFONDEUR 1120 - AVEC VITRE RELEVABLE

LED 4000 K
LED En option



VE-10E-RC-TF
MODÈLES AVEC RÉSERVE



VES-10E-RC-TF
MODÈLES SANS RÉSERVE



VE-10E-25-RC-TF



VE-10E-25-RC-TF + VE-10E-25-RC-TF



Pour modèles VES
Classe d'efficacité énergétique*



Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2) RR	Stockage (m^3)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VE / VES-10E-10-RC-TF	1 025	0,80	0,91	293	1 / 0	565	851	R290
VE / VES-10E-13-RC-TF	1 265	1,00	1,13	369	2 / 0	572	912	R290
VE / VES-10E-15-RC-TF	1 505	1,21	1,36	444	2 / 0	781	1 046	R290
VE / VES-10E-20-RC-TF	1 985	1,61	1,81	594	3 / 0	1 098	1 290	R290
VE /VES-10E-25-RC-TF	2 465	2,01	2,26	745	4 / 0	1 284	1 354	R290
VE / VES-10E-30-RC-TF	2 945	2,41	2,71	896	4 / 0	1 284	1 378	R290

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur (en standard) acier plastifié
- Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304 (possibilité double niveau, sur commande)
- Côtés en ABS thermoformé (en standard) épaisseur 30 mm
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40 kg/m3
- Profils en aluminium anodisé
- Vitre frontale trempée relevable
- Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre et sans réserve)
- Éclairage standard : led en partie haute
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- Evaporateur ventilé
- Condenseur ventilé
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrine groupe à distance)
- Protection frontale anti-chocs
- **Froid ventilé** pour une meilleure circulation du froid (statique nous consulter)
- Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2

Réf	VE-10E-10-RC-TF	VE-10E-13-RC-TF	VE-10E-15-RC-TF	VE-10E-20-RC-TF	VE-10E-25-RC-TF	VE-10E-30-RC-TF
Prix HT	5 655 €	6 050 €	6 650 €	7 790 €	9 370 €	10 155 €
Réf	VES-10E-10-RC-TF	VES-10E-13-RC-TF	VES-10E-15-RC-TF	VES-10E-20-RC-TF	VES-10E-25-RC-TF	VES-10E-30-RC-TF
Prix HT	5 535 €	5 900 €	6 515 €	7 360 €	8 960 €	9 830 €





Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Rideau de nuit	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	CNVE	VE-10N	PR
VE / VES-10E-10-RC-TF	200 €	650 €	165 €	250 €	-580 €	-170 €
VE / VES-10E-13-RC-TF	210 €	665 €	245 €	340 €	-650 €	-190 €
VE / VES-10E-15-RC-TF	230 €	680 €	285 €	415 €	-720 €	-205 €
VE / VES-10E-20-RC-TF	245 €	690 €	355 €	455 €	-870 €	-255 €
VE /VES-10E-25-RC-TF	260 €	700 €	475 €	535 €	-1 230 €	-290 €
VE / VES-10E-30-RC-TF	275 €	710 €	560 €	820 €	-1 410 €	-360 €

Option / Accessoires, voir page 261 - Décorations spéciales, nous consulter

ANGLES POSITIFS



VE-10E-RP90-RC	10 650 €
VES-10E-RP90-RC	10 440 €



VE-10E-AP90-RC	10 650 €
VES-10E-AP90-RC	10 440 €

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

Visuels non contractuels

GAMME VEG-10
PROFONDEUR 1000 - VITRINE FOND PLAT

FROID VENTILÉ

PÂTISSERIE UTILISATION CONSEILLÉE

BOULANGERIE UTILISATION CONSEILLÉE

DOCRILUC

A la commande, indiquer la couleur souhaitée.
Voir page 220



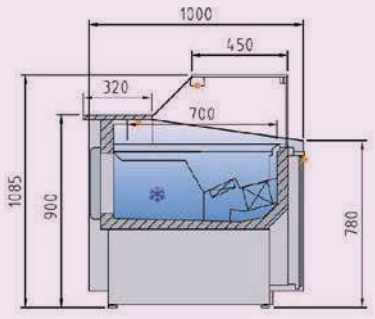
Décoration personnalisée

LED 4000 K

LED 3000 K En option



VEG-10-20-TF



VEG-10

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage (m³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VEG-10-10-TF	1 025	0,63	0,60	192	1	565	844	R290
VEG-10-13-TF	1 265	0,80	0,75	243	2	572	922	R290
VEG-10-15-TF	1 505	0,96	0,90	294	2	781	1 044	R290
VEG-10-20-TF	1 985	1,28	1,21	395	3	1 098	1 290	R290



INFOS PRODUITS

- Visibilité maximum du produit présenté
- Surface d'exposition avec fond plat surélevé en inox AISI-304
- Gamme canalisable
- Côtés **(épaisseur 30 mm)** et façade en bois DM (MDF) hydrofuge + PVC ou laqué brillant métallisé
- Plan de travail en quartz technologique blanc (RAL-9010) avec lumière LED en dessous du plan de travail
- Evaporateur traité anti corrosion Epoxy
- Vitres trempées
- Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre)
- **Froid ventilé de série**
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- Décoration totale en standard parmi les couleurs de la palette RAL (voir page 220)
- **Classe climatique 3 (25°C, 60% HR) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**
- Modèles groupe à distance (PR) fournis avec évaporateur seul, thermostat, vanne solénoïde et détendeur thermostatique R449a / R134a

Réf	VEG-10-10-TF	VEG-10-13-TF	VEG-10-15-TF	VEG-10-20-TF
Prix HT	4 125 €	4 590 €	5 015 €	5 845 €

LES OPTIONS

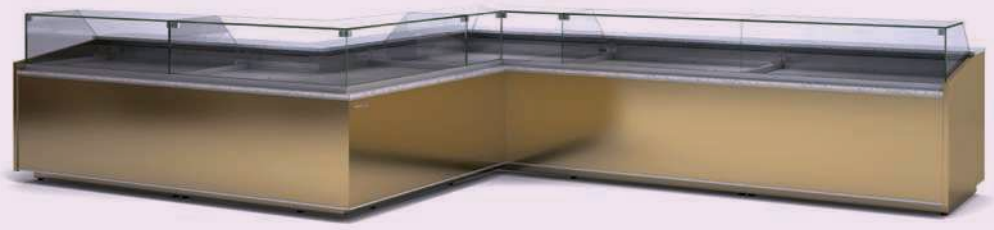
Modèle	Kit coulissant arrière plexiglass
Réf.	PCP
VEG-10-10-TF	165 €
VEG-10-13-TF	245 €
VEG-10-15-TF	285 €
VEG-10-20-TF	355 €

Option / Accessoires, voir page 261

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME VEG-10
VITRINE D'ANGLE

LED 4000 K
LED 3000 K En option



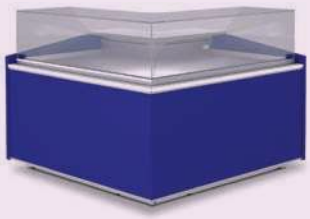
A la commande, indiquer la couleur souhaitée.
Voir page 220

ANGLE NÉGATIF



VEG-10-RN90 **8 485 €**

ANGLE POSITIF



VEG-10-RP90 **8 055 €**

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VEG-10-RN90	1 440	1 440	1 085	1,14	0,90	583	926	R290
VEG-10-RP90	1 430	1 430	1 085	1,21	1,28	583	957	R290

INFOS PRODUITS

- Evaporateur ventilé
- Tous les modèles sont sans porte de réserve



LES OPTIONS

Modèle	Kit coulissant arrière plexiglass
Réf.	PCP
VEG-10-RP90	385 €
VEG-10-RN90	385 €

Option / Accessoires, voir page 261

MEUBLES CAISSES VOIR PAGE 254

TOUR À VIENNOISERIES NEUTRE VOIR PAGE 255

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME VEGP/VEGPC-10
PROFONDEUR 1000
1 ÉTAGÈRE AVEC OU SANS COLONNE

FROID VENTILÉ

PÂTISSERIE UTILISATION CONSEILLÉE

BOULANGERIE UTILISATION CONSEILLÉE

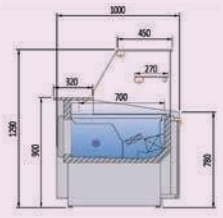
DOCRILUC



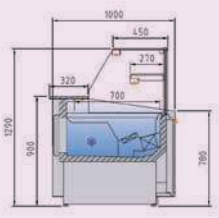
Voir page 220


Détail colonne intérieur VEGPC


Détail colonne extérieur VEGPC



VEGP-10



VEGPC-10

LED 4000 K

LED 3000 K En option


VEGP-10-15 -TF


VEGPC-10-20-TF

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage (lts)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VEGP/ VEGPC-10-10-TF	1 025	0,82	0,60	192	1	565	844	R290
VEGP/ VEGPC-10-13-TF	1 265	1,03	0,75	243	2	572	922	R290
VEGP/ VEGPC-10-15-TF	1 505	1,24	0,90	294	2	781	1 044	R290
VEGP/ VEGPC-10-20-TF	1 985	1,66	1,21	395	3	1 098	1 290	R290

INFOS PRODUITS

- Visibilité maximum du produit présenté
- Surface d'exposition avec fond plat surélevé en inox AISI-304
- Gamme canalisable
- Côtés **(épaisseur 30 mm)** et façade, en bois DM(MDF) hydrofuge + PVC ou laqué brillant métallisé
- Plan de travail en quartz technologique blanc (RAL-9010) avec lumière LED en dessous du plan de travail
- Evaporateur traité anti corrosion Epoxy
- Vitres trempées
- Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre)
- **Froid ventilé de série**
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- Décoration totale en standard parmi les couleurs de la palette RAL (voir page 220)
- **Classe climatique 3 (25°C, 60% HR) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**
- Modèles groupe à distance (PR) fournis avec évaporateur seul, thermostat, vanne solénoïde et détendeur thermostatique R449a / R134a

Réf	VEGP-10-10-TF	VEGP-10-13-TF	VEGP-10-15-TF	VEGP-10-20-TF
Prix HT	4 330 €	4 820 €	5 265 €	6 140 €
Réf	VEGPC-10-10-TF	VEGPC-10-13-TF	VEGPC-10-15-TF	VEGPC-10-20-TF
Prix HT	5 140 €	5 725 €	6 500 €	7 355 €

LES OPTIONS

Modèle	Kit coulissant arrière plexiglass
Réf.	PCP
VEGP/ VEGPC-10-10-TF	165 €
VEGP/ VEGPC-10-13-TF	245 €
VEGP/ VEGPC-10-15-TF	285 €
VEGP/ VEGPC-10-20-TF	355 €

Option / Accessoires, voir page 261

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

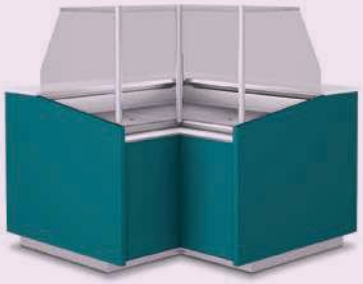
GAMME VEGP/VEGPC-10
VITRINE D'ANGLE





Détail intérieur + tablette de travail couleur noire

ANGLE NÉGATIF



VEGP / VEGPC-10-RN90 **10 055 €**

ANGLE POSITIF



VEGP / VEGPC-10-RP90 **9 445 €**

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VEGPC-10-RN90	1 440	1 440	1 085	1,14	0,90	583	926	R290
VEGPC-10-RP90	1 430	1 430	1 085	1,21	1,28	583	957	R290

INFOS PRODUITS

- Evaporateur ventilé
- Tous les modèles sont sans porte de réserve

LES OPTIONS

Modèle	Kit coulissant arrière plexiglass
Réf.	PCP
VEG/ VEGPC-10-RP90	385 €
VEG/ VEGPC-10-RN90	385 €

Option / Accessoires, voir page 261

MEUBLES CAISSES VOIR PAGE 254

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME VER-10
PROFONDEUR 1015
AVEC FOND RÉGLABLE - SANS RÉSERVE



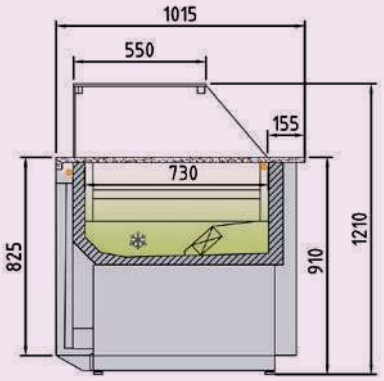
Plan d'exposition réglable

Classe d'efficacité énergétique*





VER-10-13-TF



VEGP-10

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VER-10-10-TF	1 025	0,61	0,57	565	844	R290
VER-10-13-TF	1 265	0,77	0,72	572	922	R290
VER-10-15-TF	1 505	0,94	0,88	781	1 044	R290
VER-10-20-TF	1 985	1,27	1,19	1 098	1 290	R290

Livrées avec décor quadrillé en standard. Pour les couleurs, choisir dans la palette RAL standard, voir page 220

INFOS PRODUITS

- Visibilité maximum du produit présenté
- Surface d'exposition avec fond plat surélevé en inox AISI-304
- Gamme canalisable
- Côtés **(épaisseur 30 mm)** et façade, en bois DM(MDF) hydrofuge + PVC ou laqué brillant métallisé
- Plan de travail en quartz technologique blanc (RAL-9010) avec lumière LED en dessous du plan de travail
- Evaporateur traité anti corrosion Epoxy
- Vitres trempées
- Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre)
- **Froid ventilé de série**
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- Décoration totale en standard parmi les couleurs de la palette RAL (voir page 220)
- **Classe climatique 3 (25°C, 60% HR) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**
- Modèles groupe à distance (PR) fournis avec évaporateur seul, thermostat, vanne solénoïde et détendeur thermostatique R449a / R134a

Réf	VER-10-10-TF	VER-10-13-TF	VER-10-15-TF	VER-10-20-TF
Prix HT	4 415 €	4 915 €	5 365 €	6 780 €

LES OPTIONS

Modèle	Kit vitrage arrière coulissant plexiglass
Réf.	PCP
VER-10-10-TF	165 €
VER-10-13-TF	245 €
VER-10-15-TF	285 €
VER-10-20-TF	355 €

Option / Accessoires, voir page 261

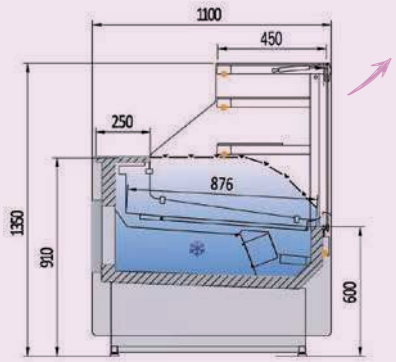
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME VEPR-10
PROFONDEUR 1100
2 ÉTAGÉRES - AVEC RESERVE - AVEC VITRE RELEVABLE

LED 4000 K · LED 3000 K En option



VEPR-10E-20-RC-TF



VEPR-10E-RC-TF

Référence	Longueur (mm)	Surface d´exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2)	Stockage (L)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation nominale (W)	GAZ
VEPR-10E-10-RC-TF	1 025	0,80	0,91	293	1	565	851	R290
VEPR-10E-13-RC-TF	1 265	1,00	1,13	369	2	572	912	R290
VEPR-10E-15-RC-TF	1 505	1,21	1,36	444	2	781	1 046	R290
VEPR-10E-20-RC-TF	1 985	1,61	1,81	594	3	1 098	1 290	R290
VEPR-10E-25-RC-TF	2 465	2,01	2,26	745	4	1 284	1 354	R290
VEPR-10E-30-RC-TF	2 945	2,41	2,71	896	4	1 284	1 378	R290

Modélés HFC, consulter prix

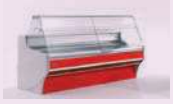
230v 60Hz / 115v 60Hz. consulter

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur en tôle d'acier plastifié
- Plan d'exposition et plan de travail en inox. AISI-304
- Deux étagères en verre éclairées et non réfrigérées
- Vitrine frontale relevable droite
- Eclairage standard LED 4000 K : plan de travail supérieur et étagères
- Réserve réfrigéré avec portes 440x270 mm
- Évaporateur traité époxy
- Condensation ventilée et évaporation automatique de série
- Les modèles groupe à distance sont équipés d'une vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R-449A, option R-134a
- Contrôle électronique de la température
- Dégivrage automatique, électrique en option
- **Classe climatique 4 (30°C 55%HR) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**
- Châssis en acier finition époxy
- Tension de travail monophasée 220V 50Hz (60Hz/Docriluc : nous consulter)

Réf	VEPR-10E-10-RC-TF	VEPR-10E-13-RC-TF	VEPR-10E-15-RC-TF	VEPR-10E-20-RC-TF	VEPR-10E-25-RC-TF	VEPR-10E-30-RC-TF
Prix HT	6 220 €	6 655 €	7 315 €	8 570 €	10 305 €	11 170 €

LES OPTIONS





Modèle	Décoration frontal	Décoration total	Kit vitrage plexi	Neutre	Groupe à distance
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	VE-10N	PR
VEPR-10E-10-RC-TF	200 €	650 €	165 €	-580 €	-170 €
VEPR-10E-13-RC-TF	210 €	665 €	245 €	-650 €	-190 €
VEPR-10E-15-RC-TF	230 €	680 €	285 €	-720 €	-205 €
VEPR-10E-20-RC-TF	245 €	690 €	355 €	-870 €	-255 €
VEPR-10E-25-RC-TF	260 €	700 €	475 €	-1 230 €	-290 €
VEPR-10E-30-RC-TF	275 €	710 €	560 €	-1 410 €	-360 €

Option / Accessoires, voir page 261

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME VE-12
PROFONDEUR 1215
AVEC VITRE RELEVABLE

FROID VENTILÉ

BOUCHERIE – UTILISATION CONSEILLÉE

CHARCUTERIE – UTILISATION CONSEILLÉE

TRAITEUR – UTILISATION CONSEILLÉE

DOCRILUC

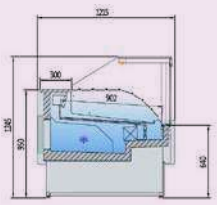




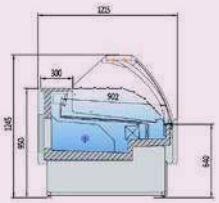
Vitre relevable



Indicateur digital de température en façade

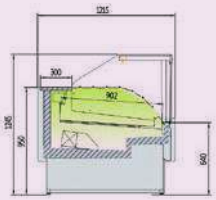


VE-12-RR

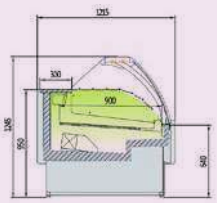


VE-12-C

MODÈLES AVEC RÉSERVE



VES-12-RR



VES-12-C

MODÈLES SANS RÉSERVE

LED 4000 K

LED 3000 K En option

LED En option



VE-12-25-RR-TF



VES-12-20-C-TF

Pour modèles VES
Classe d'efficacité énergétique*



Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²) C	Zone d'exposition totale (m²) RR	Stockage (m³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VE / VES-12-10-TF	997	1,05	1	1,29	520	2	949	1 054	R290
VE / VES-12-13-TF	1 310	1,05	1	1,29	520	2	949	1 054	R290
VE / VES-12-15-TF	1 623	1,31	1,25	1,61	600	2	1 012	1 105	R290
VE / VES-12-20-TF	1 935	1,57	1,50	1,93	810	3	1 419	1 379	R290
VE / VES-12-25-TF	2 560	2,10	2	2,58	1 100	4	1 703	1 417	R290
VE / VES-12-30-TF	3 185	2,62	2,5	3,22	1 280	5	1 931	1 689	R290
VE / VES-12-37-TF	3 810	3,14	3,01	3,87	1 620	6	2 838	2 136	R290

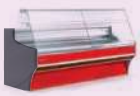
INFOS PRODUITS

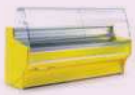
- Gamme canalisable
- Extérieur et intérieur (en standard) acier plastifié
- Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI-304
- Côtés en ABS injecté (en standard) épaisseur 30 mm
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, sans CFC
- Vitre sécurit relevable
- Profils en aluminium anodisé
- Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm (sauf modèle neutre et sans réserve)
- Lumière intérieure en partie haute
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- Dégivrage éléctrique automatique, en option
- 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Groupe logé (option groupe à distance)
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage (sauf vitrines groupe à distance)
- Protection frontale anti-chocs
- **Froid ventilé** pour une meilleure circulation du froid
- **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**

Réf	VE-12-10-C-TF	VE-12-13-C-TF	VE-12-15-C-TF	VE-12-20-C-TF	VE-12-25-C-TF	VE-12-30-C-TF	VE-12-37-C-TF
Prix HT	5 930 €	6 490 €	6 975 €	7 720 €	9 205 €	10 335 €	12 610 €
Réf	VES-12-10-C-TF	VES-12-13-C-TF	VES-12-15-C-TF	VES-12-20-C-TF	VES-12-25-C-TF	VES-12-30-C-TF	VES-12-37-C-TF
Prix HT	5 720 €	6 325 €	6 880 €	7 450 €	8 920 €	9 855 €	12 000 €

Réf	VE-12-10-RR-TF	VE-12-13-RR-TF	VE-12-15-RR-TF	VE-12-20-RR-TF	VE-12-25-RR-TF	VE-12-30-RR-TF	VE-12-37-RR-TF
Prix HT	6 045 €	6 555 €	7 180 €	7 910 €	9 480 €	10 360 €	13 040 €
Réf	VES-12-10-RR-TF	VES-12-13-RR-TF	VES-12-15-RR-TF	VES-12-20-RR-TF	VES-12-25-RR-TF	VES-12-30-RR-TF	VES-12-37-RR-TF
Prix HT	5 885 €	6 325 €	7 010 €	7 625 €	9 005 €	10 100 €	11 505 €

LES OPTIONS





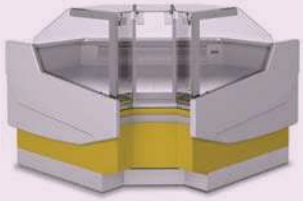
Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi	Rideau de nuit
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP	CNVE
VE/VES-12-10-TF	200 €	650 €	165 €	250 €
VE/VES-12-13-TF	210 €	665 €	245 €	340 €
VE/VES-12-15-TF	230 €	680 €	285 €	415 €
VE/VES-12-20-TF	245 €	690 €	355 €	455 €
VE/VES-12-25-TF	260 €	700 €	475 €	535 €
VE/VES-12-30-TF	275 €	710 €	560 €	820 €

Option / Accessoires, voir page 261 - Décorations spéciales, nous consulter (même prix)

GAMME VE-12
VITRINE D'ANGLE



ANGLES NÉGATIFS



VE-12-AN90-RR **13 065 €**

VES-12-AN90-RR **13 065 €**

ANGLES POSITIFS



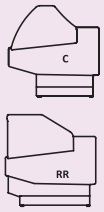
VE-12-AP90-RR **10 240 €**

VE-12-AP90-C **10 445 €**

VES-12-AP90-RR **10 240 €**

VES-12-AP90-C **10 445 €**

Vitres disponibles



Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2)		Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
					C	RR			
VE/VES-12-AN90	1 565	1 565	1 230	1,27	0,84	1,12	949	1 076	R290
VE/VES-12-AP90	1 565	1 565	1 230	1,31	1,35	1,70	781	1 012	R290

INFOS PRODUITS

- Evaporateur ventilé
- Tous les modèles sont sans porte de réserve
- Angle VE compatible avec une vitrine avec réserve VE
- Angle VES compatible avec une vitrine sans réserve VES

LES OPTIONS





Modèle	Décoration frontale	Décoration totale	Kit coulissant arrière plexi
Réf.	FIBC	FCIBC	PCP
VE/VES-12-AP90	220 €	710 €	385 €
VE/VES-12-AN90	220 €	710 €	385 €

Option / Accessoires, voir page 261 - Décorations spéciales, nous consulter (même prix)

MEUBLES CAISSE

INFOS PRODUITS

- Tous les modèles sont livrés avec tiroir incorporé, étagère et prise électrique
- Les modèles MCVE-DIS sont adaptés aux personnes à mobilité réduite
- Les modèles MCVE ont une façade droite



Détail avant



Adapté pour les personnes à mobilité réduite

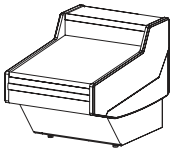
MEUBLES CAISSE NEUTRES



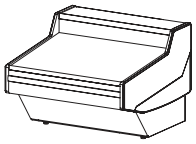
MCVE-9-8-DIS	1 785 €
MCVE-9-8	1 785 €
MCVE-10-8-DIS	2 200 €
MCVE-10-8	2 200 €



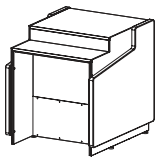
MCVE-9-12-DIS	1 860 €
MCVE-9-12	1 860 €
MCVE-10-12-DIS	2 435 €
MCVE-10-12	2 435 €



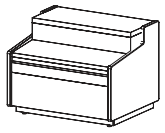
MCVE-12-8 2 000 €



MCVE-12-12 2 190 €



MCVE-9-8-RC-DIS	1 785 €
MCVE-9-12-RC-DIS	1 860 €



MCVE-9-8-RC	1 785 €
MCVE-9-12-RC	1 860 €

Modèle	Gamme de vitrine compatible	Décoration totale
Réf.		FCIBC
MCVE-9-8-DIS	VE-9, VEP-9 et VEL-9	650 €
MCVE-9-8		650 €
MCVE-9-12-DIS		665 €
MCVE-9-12		665 €
MCVE-9-8-RC	VE-9-RC	650 €
MCVE-9-8-RC-DIS		650 €
MCVE-9-12-RC		665 €
MCVE-9-12-RC-DIS		665 €
MCVE-10-8-DIS	VE-10 et VE-9-E	650 €
MCVE-10-8		650 €
MCVE-10-12-DIS		665 €
MCVE-10-12		665 €
MCVE-12-8	VE-12	650 €
MCVE-12-12		665 €

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m^2)
MCVE-9-8	800	940	910	0,67
MCVE-9-12	1 200	940	910	1,03
MCVE-9-8-RC	800	960	910	0,67
MCVE-9-12-RC	1200	960	910	1,03
MCVE-10-8	800	1100	910	0,78
MCVE-10-12	1200	1100	910	1,21
MCVE-12-8	800	1 215	940	0,78
MCVE-12-12	1 200	1 215	940	1,21



TOUR BOUCHERIE, CHARCUTERIE ET TRAITEUR POUR PRODUITS SECS



- Extérieur en bois MDF hydrofuge selon la couleur
- Intérieur en acier prélaqué gris
- Etagères panoramiques en verre bombé, réglables en hauteur et en inclinaison
- Standard : Lumière LED vertical 4000 K
- Choix de LED 3000 K (lumière chaude) ou Red FRESH, au même prix
- Possibilité de façade unique avec la vitrine
- Grande visibilité du produit, côtés vitrés et face avant
- Finition couleur RAL laqué

MCT-70-RC **2 825 €**



TOUR À VIENNOISERIES NEUTRE



- Extérieur en bois MDF hydrofuge selon la couleur
- Intérieur en acier prélaqué gris
- Etagères panoramiques en verre bombé, réglables en hauteur et en inclinaison
- Standard : Lumière LED vertical 4000 K
- Choix de LED 3000 K (lumière chaude) ou ROSE, au même prix
- Possibilité de façade unique avec la vitrine
- Grande visibilité du produit, côtés vitrés et face avant
- Finition couleur RAL laqué

MCT-70-VEG **2 785 €**

GAMME EAP
REFROIDISSEURS D'EAU BOULANGERIE



EAPI-175V



EAP-100H
Avec kit d'accrochage au mur (option)

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance frigorifique (W)	Capacité (L)	Poids net (kg)	Consommation (W)	Débit robinet ouvert (l/h) ΔT=10°C	Gaz	Température
EAP-175V	880	560	1 140	1 012	175	103	594	110	R290	+1°C+3°C
EAPi-175V	880	560	1 140	1 012	175	103	594	110	R290	+1°C+3°C
EAP-100H	1 405	565	580	583	100	100	346	79	R290	+1°C+3°C
EAPi-100H	1 405	565	580	583	100	100	346	79	R290	+1°C+3°C

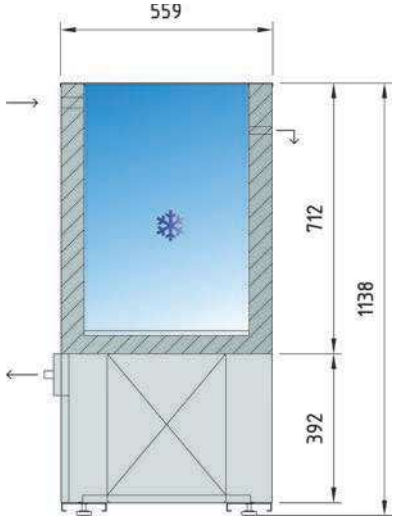
INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier inoxydable AISI 304 (modèle i) ou acier plastifié blanc
- Cuve et serpentin en acier inoxydable Aisi 304
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Remplissage automatique d'eau par flotteur - Diamètre 1/2"
- Agitateur d'eau intérieur
- Trop plein de sécurité - Diamètre 3/4"
- Contrôle digital électronique
- 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Couvercle démontable

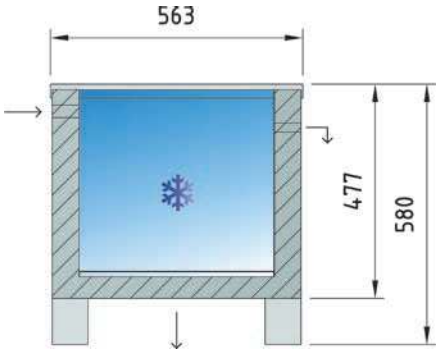
LES OPTIONS

- **Kit d'accrochage pour EAP-100H**
  Réf : EAO-100H / **190 € HT**

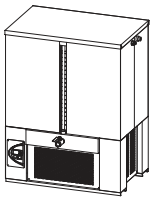




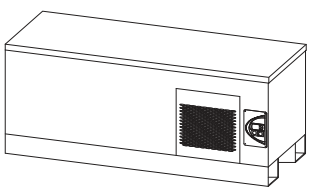
EAP-175



EAP-100



EAP-175V	2 795 €
EAPi-175V	2 975 €



EAP-100H	2 555 €
EAPi-100H	3 000 €

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

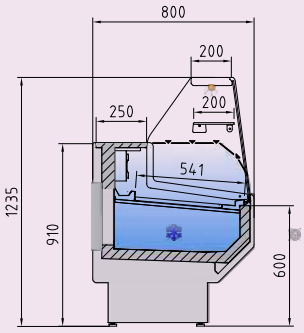
DOCRILUC — PETIT COMMERCE — SNACKING — FROID STATIQUE — BASIC

GAMME SPEED - VED-8
PROFONDEUR 800 - 1 ÉTAGÈRE

LED 4000 K



VED-8-15-R
Avec 1 étagère



VED-8-R
Avec 1 étagère

Nouveauté N — ETAGÈRE AVEC LUMIÈRE DE SÉRIE



Accès facile pour le nettoyage



Vitre rabattable

Evaporation des eaux de dégivrage de série

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2) R	Stockage (lts)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VED-8-10	1 025	0,68	0,48	246	1	565	826	R290
VED-8-13	1 265	0,85	0,60	309	2	572	881	R290
VED-8-15	1 505	1,01	0,72	373	2	781	1 000	R290
VED-8-20	1 985	1,35	0,95	499	3	949	1 085	R290
VED-8-25	2 465	1,69	1,19	626	4	1 284	1 278	R290
VED-8-30	2 945	2,03	1,43	752	4	1 284	1 299	R290

INFOS PRODUITS

- Gamme non canalisable
- Décoration inferieure et côté gris RAL 7024
- Intérieur en tôle d'acier pré-peinte
- Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition epoxy
- Côtés en ABS injecté épaisseur 30 mm
- Tablette de travail inox
- Profils en aluminium laqué
- Étagère intermédiaire en verre avec lumière **de série**
- Éclairage : plan de travail supérieur + étagère
- Isolation polyuréthane densité 40 kg/m^3, sans CFC
- Vitre frontale trempée rabattable
- Stockage réfrigéré avec portes, entrée 440x270 mm
- **Evaporateur statique** - Condenseur ventilé
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Groupe logé
- **Température -1°/+5°, classe climatique 4 (30°C 55% HR), régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage de série

LES COULEURS

RAL 7024 — RAL 5003 — RAL 1023 — RAL 3020 — RAL 9005 — RAL 9003 — RAL 2008 — RAL 6001

Réf	VED-8-10-R	VED-8-13-R	VED-8-15-R	VED-8-20-R	VED-8-25-R	VED-8-30-R
Prix HT	3 050 €	3 295 €	3 730 €	4 325 €	4 995 €	5 735 €

LES OPTIONS

Modèle	Kit coulissant arrière plexiglass
Réf.	PCP
VED-8-10	165 €
VED-8-13	245 €
VED-8-15	285 €
VED-8-20	355 €
VED-8-25	475 €
VED-8-30	560 €

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GAMME SPEED - VED-9
PROFONDEUR 940 - 1 ÉTAGÈRE

BASIC | FROID STATIQUE | PETIT COMMERCE UTILISATION CONSEILLÉE | SNACKING UTILISATION CONSEILLÉE | DOCRILUC



Surface d'exposition tôle blanche



Vitre rabattable



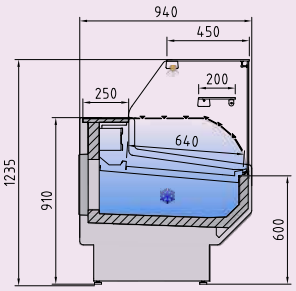
Evaporation des eaux de dégivrage de série



Nouveauté N — ETAGÈRE AVEC LUMIÈRE DE SÉRIE

VED-9-15-RR
Avec étagère
(photo non contractuelle)

LED 4000 K



VED-9-RR
Avec 1 étagère

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m2) RR	Stockage (lts)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VED-9-10	1 025	0,77	0,62	299	1	483	823	R290
VED-9-13	1 265	0,96	0,78	376	2	572	881	R290
VED-9-15	1 505	1,15	0,93	452	2	781	1 000	R290
VED-9-20	1 985	1,54	1,24	606	3	1 098	1 219	R290
VED-9-25	2 465	1,92	1,55	759	4	1 284	1 278	R290
VED-9-30	2 945	2,30	1,86	913	4	1 284	1 299	R290

INFOS PRODUITS

- Gamme non canalisable
- Décoration inferieure et côté gris RAL 7024
- Intérieur en tôle d'acier pré-peinte
- Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition epoxy
- Côtés en ABS injecté épaisseur 30 mm
- Tablette de travail inox
- Profils en aluminium laqué
- Étagère intermédiaire en verre avec lumière **de série**
- Éclairage : plan de travail supérieur + étagère
- Isolation polyuréthane densité 40 kg/m^3, sans CFC
- Vitre frontale trempée rabattable
- Stockage réfrigéré avec portes, entrée 440x270 mm
- **Evaporateur statique** - Condenseur ventilé
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Groupe logé
- **Température -1°/+5°, classe climatique 4 (30°C 55% HR), régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage de série

LES COULEURS

RAL 7024 | RAL 5003 | RAL 1023 | RAL 3020 | RAL 9005 | RAL 9003 | RAL 2008 | RAL 6001

Réf	VED-9-10-RR	VED-9-13-RR	VED-9-15-RR	VED-9-20-RR	VED-9-25-RR	VED-9-30-RR
Prix HT	3 075 €	3 465 €	3 890 €	4 325 €	5 175 €	5 920 €

LES OPTIONS

Modèle	Kit coulissant arrière plexiglass
Réf.	PCP
VED-9-10	165 €
VED-9-13	245 €
VED-9-15	285 €
VED-9-20	355 €
VED-9-25	475 €
VED-9-30	560 €

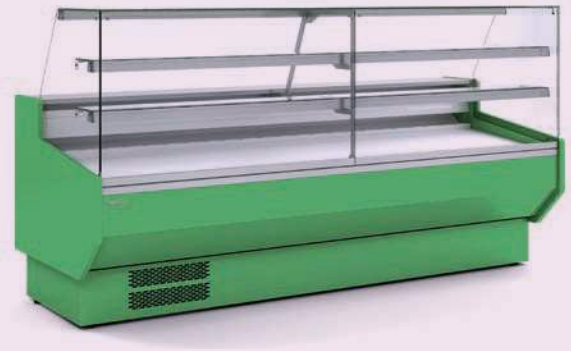
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

DOCRILUC

PETIT COMMERCE UTILISATION CONSEILLÉE · SNACKING UTILISATION CONSEILLÉE · FROID STATIQUE · BASIC

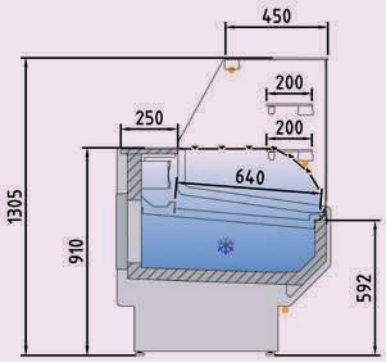
GAMME SPEED - VEPD-9
PROFONDEUR 940 - 2 ÉTAGÈRES

LED 4000 K



VEPD-9-25-RR

Avec 2 étagères



VEPD-9-RR
Avec 2 étagères

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m2) RR	Stockage (m³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VEPD-9-10	1 025	0,96	0,76	299	1	483	837	R290
VEPD-9-13	1 265	1,20	0,95	376	2	572	901	R290
VEPD-9-15	1 505	1,44	1,14	452	2	781	1 023	R290
VEPD-9-20	1 985	1,92	1,52	606	3	1 098	1 248	R290
VEPD-9-25	2 465	2,40	1,90	759	4	1 284	1 318	R290
VEPD-9-30	2 945	2,88	2,28	913	4	1 284	1 345	R290

INFOS PRODUITS

- Gamme non canalisable
- Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte
- Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, **finition inox**
- Côtés en polystyrène injecté épaisseur 30 mm
- Plan de travail en inox
- Profils en aluminium laqué
- Finition extérieure **de série** : laquée ou plastifiée imitation bois
- 2 étagères en verre non réfrigérées
- Éclairage standard LED : Plan de travail supérieur, étagère inférieure et partie basse extérieure
- Vitre sécurit rabattable
- Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans CFC
- Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm
- **Evaporateur statique** - Condenseur ventilé
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Groupe logé
- **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage

COULEURS AU CHOIX EN STANDARD

Imitation bois


Noyer


Wengué


Hêtre

LES COULEURS


RAL 7024 · RAL 5003 · RAL 1023 · RAL 3020 · RAL 9005 · RAL 9003 · RAL 2008 · RAL 6001

Réf	VEPD-9-10-RR	VEPD-9-13-RR	VEPD-9-15-RR	VEPD-9-20-RR	VEPD-9-25-RR	VEPD-9-30-RR
Prix HT	3 700 €	4 490 €	4 965 €	5 720 €	6 885 €	7 870 €

LES OPTIONS

Modèle	Kit coulissant arrière plexiglass
Réf.	PCP
VEPD-9-10	165 €
VEPD-9-13	245 €
VEPD-9-15	285 €
VEPD-9-20	355 €
VEPD-9-25	475 €
VEPD-9-30	560 €

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

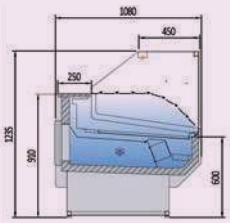
GAMME SPEED - VED-10
PROFONDEUR 1100

BASIC | LED 4000 K | FROID STATIQUE | PETIT COMMERCE – UTILISATION CONSEILLÉE | DOCRILUC

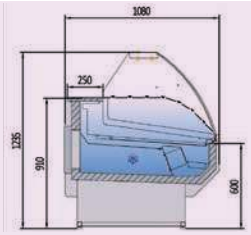



Etagère en option


Détail plan d'exposition



VED-10-RR-TF



VED-10-C-TF


VED-10-20-RR-TF


VED-10-15-C-TF

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m2) C	Stockage (lts)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VED-10-10-TF	1 025	0,80	0,77	293	1	483	844	R290
VED-10-13-TF	1 265	1,00	0,96	369	2	572	902	R290
VED-10-15-TF	1 505	1,21	1,15	444	2	781	1 035	R290
VED-10-20-TF	1 985	1,61	1,53	594	3	1 098	1 275	R290
VED-10-25-TF	2 465	2,01	1,91	745	4	1 284	1 334	R290
VED-10-30-TF	2 945	2,41	2,29	896	4	1 284	1 355	R290

INFOS PRODUITS

- Gamme non canalisable
- Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte
- Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition époxy
- Plan de travail en inox
- Profils en aluminium laqué
- Côtés en polystyrène injecté épaisseur 40 mm
- Étagère intermédiaire en verre en option
- Éclairage standard LED en partie haute
- Isolation polyuréthane densité 40 kg/m^3, sans CFC
- Vitre frontale trempée rabattable
- Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm
- **Froid ventilé** - Condenseur ventilé
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Groupe logé
- **Classe climatique 4 (30°C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2**
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage

LES COULEURS

Standard en gris

Autres couleurs sur demande



Réf	VED-10-10-C-TF	VED-10-13-C-TF	VED-10-15-C-TF	VED-10-20-C-TF	VED-10-25-C-TF	VED-10-30-C-TF
Prix HT	3 725 €	4 120 €	4 660 €	5 220 €	6 085 €	7 355 €
Réf	VED-10-10-RR-TF	VED-10-13-RR-TF	VED-10-15-RR-TF	VED-10-20-RR-TF	VED-10-25-RR-TF	VED-10-30-RR-TF
Prix HT	3 725 €	4 120 €	4 660 €	5 220 €	6 085 €	7 355 €

LES OPTIONS

Modèle	Etagère intermédiaire avec lumière	Kit coulissant arrière plexiglass
Réf.	KENL	PCP
VED-8-10	255 €	165 €
VED-8-13	325 €	245 €
VED-8-15	380 €	285 €
VED-8-20	510 €	355 €
VED-8-25	635 €	475 €
VED-8-30	715 €	560 €

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

OPTIONS VITRINES MONTÉES EN USINE UNIQUEMENT

	Description	Référence	Gamme VE (hors vitrine saladette et bain marie)	Gamme VEP	Gamme VE-P	Gamme EEC	Gamme VEA	Gamme VE-E	Gamme VEL	Gamme VE-RC	Gamme VE-E-RC/ VEPR-E-RC	Gamme VES-QES	Gamme VEG	Gamme VEGP/ VEGPC	Gamme VER	Gamme SPEED
	N° DE PAGES															
	Décoration frontale	**FIBC**	●	●			●	●	●	De série	●	De série				
	Décoration totale	**FCIBC**	●	●			●	●	●	●	●	●		De série		
	Kit coulissant arrière plexi	**PCP**	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Rideau de nuit	**CNVE**	●	●	●		●		●	●	●	●				
	Jeu de glissières à pâtisserie par porte	**KRESP**		● Modèle statique uniquement												
	Etagère intermédiaire supplémentaire avec lumière	**KENL**	● VE-10 et VE-12 uniquement					●	●	●	●					● De série sur VEPD
	Lumière LED supplémentaire jaune 3 000 K	**ILE-3000K**	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Lumière LED supplémentaire blanche 4 000 K	**ILE-4000K**	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Lumière LED supplémentaire Red Fesh	**ILE-RF**	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Remplacement de la LED standard 4 000K par une LED 3 000 K	**KCI-3000K**	● VE-12 uniquement	●	●	●	●	●	●	● VE-9 uniquement	●	●	●	●	●	●
	Remplacement de la LED standard 4 000 K par une Red Fresh	**KCI-RF**	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Cuve en inox AISI-316	**CA-316**	●	●	●	●						●				
	Plan de travail inox AISI-316	**ETIVE**			De série	●						●				

Les tarifs des options sont donnés inclus dans la vitrine et pas en tant que pièce de rechange

OPTIONS VITRINES MONTÉES EN USINE UNIQUEMENT

DOCRILUC

	Description	Référence	Gamme VE (hors vitrine saladette et bain marie)	Gamme VEP	Gamme VE-P	Gamme EEC	Gamme VEA	Gamme VE-E	Gamme VEL	Gamme VE-RC	Gamme VE-E-RC/ VEPR-E-RC	Gamme VES-QES	Gamme VEG	Gamme VEGP/ VEGPC	Gamme VER	Gamme SPEED
	N° DE PAGES															
	Plan de travail en pierre - compact blanc	KETPB-VE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	De série			
	Plan de travail en pierre - imitation granit noir	KETPN-VE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	Plan d'exposition en couleur blanc	KPEB	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	Plan d'exposition en couleur noir	KPEN	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	4 pieds inox 125 - 200 mm (pour modèles longueur < 2000 mm)	PAT-4	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	6 pieds inox 125 - 200 mm (pour modèles longueur ≥ 2000 mm)	PAT-6	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	Plancher sous réserve (à partir des modèles longueur ≥ 1300 mm)	ECLG	●	●	●		●	●	●	●	●	●				
	Plan d'exposition double niveau	PEEV	●	●			●	●	●	●	●	●				
	Kit séparateur de réserve pour vitrine pour les gammes VE-8, VE-9 et VE-10	SRVE-8 SRVE-9 SRVE-10	●	● VEP-9 (pour VE-9)	●			●	●	● VE-9-RC (pour VE-9) ● VE-10-RC (pour VE-10)	●	●		●	●	
	Kit cache groupe (ferme l'espace côté groupe à partir des modèles longueur ≥ 1300 mm)	KTG	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●	●	

Description		Référence	Gamme VE (hors vitrine saladette et bain marie)	Gamme VEP	Gamme VE-P	Gamme EEC	Gamme VEA	Gamme VE-E	Gamme VEL	Gamme VE-RC	Gamme VE-E-RC/ VEPR-E-RC	Gamme VES-QES	Gamme VEG	Gamme VEGP/ VEGPC	Gamme VER	Gamme SPEED	€ HT
N° DE PAGES																	
	1 Kit d'union**	KUCVE	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●		275 €
	2 Kit de 4 roulettes	RUE-4-VE	●	●	●	de série	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
	2 Kit de 6 roulettes	RUE-6-VE	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●		
	Séparateur d'aliments pour 2 vitrines de températures différentes	SAVS	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●	●		210 €
	Séparateur d'aliments pour 2 vitrines de températures identiques	SGV	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	105 €
	Planche de découpe polyéthylène 275x400 mm*	SSVE-9	VE-9 uniquement	VEP-9 uniquement	●		●		●	●							430 €
	Planche de découpe polyéthylène 320x400 mm*	SSVE-10	VE-10 uniquement					●		●	●	●					430 €
	Planche de découpe spécial balance en polyéthylène coulissante 400x400. Pour vitrine Série 8/9	SSVE-BA-8/9	VE-8 et 9	●	●		●		●	●							430 €
	Planche de découpe spécial balance en polyéthylène coulissante 400x400. Pour vitrine Série 10/12	SSVE-BA-10/12						●	●	●	●	●					430 €
	Planche de découpe avec pieds	SSM-7-P	●	●		●	●	●	●	●	●	●					595 €

*Non cumulable avec la ref. PCP
** Commander un kit d'union pour réunir 2 vitrines

Référence	€ HT
KIT DE 4 ROULETTES	
RUE-4-VE8	340 €
RUE-4-VE9	340 €
RUE-4-VE10	340 €
RUE-4-VE12	340 €
RUE-4-VE10RC	340 €
RUE-4-VE12RC	340 €

Référence	€ HT
KIT DE 6 ROULETTES	
RUE-6-VE8	510 €
RUE-6-VE9	510 €
RUE-6-VE10	510 €
RUE-6-VE12	510 €
RUE-6-VE10RC	510 €
RUE-6-VE12RC	510 €

09
LES VITRINES DE PRÉSENTATIONS





TYPES DE VITRINES

P. 266

DOCRILUC



GAMME VV

P. 267

DOCRILUC



GAMME VVB CHOCOLAT

P. 268

DOCRILUC



GAMME VVAM

P. 269

DOCRILUC



GAMME VV-MR

P. 273

DOCRILUC



VITRINETTES À TAPAS

P. 274

CORECO



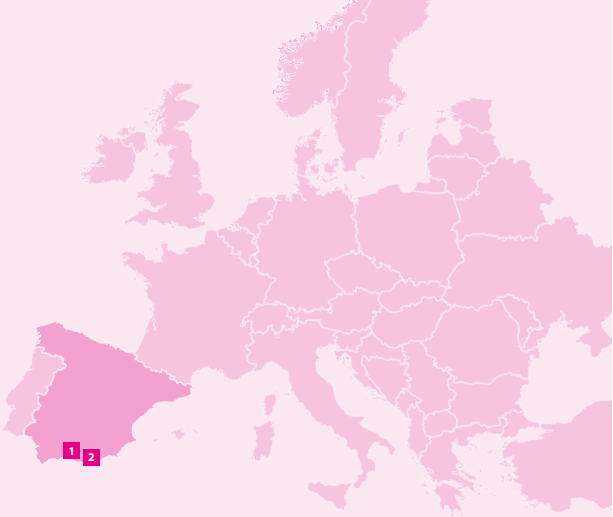
VITRINETTES À SUSHIS

P. 275

CORECO

1 CORECO

2 DOCRILUC





GAMME VVA

P. 270

DOCRILUC



GAMME VV-RG

P. 271

DOCRILUC



GAMME VV-HE

P. 272

DOCRILUC

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TYPES DE VITRINES



VV-6-C : Vitrine bombée, façade fermée
Page 267



VVA-6-C : Vitrine bombée, façade libre-service
Page 270



VVAM-6-C : Vitrine bombée murale, façade libre-service
Page 269



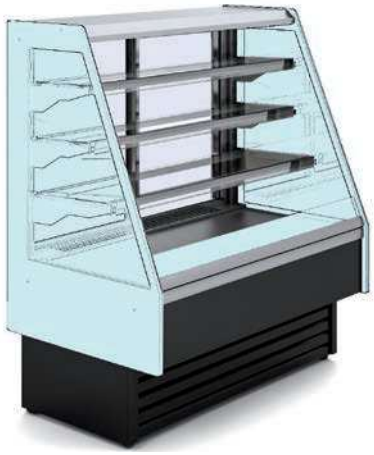
VVA-6-R : Vitrine droite, façade fermée (portes coulissantes avant KPFC en option)
Page 270



VVA-6-R : Vitrine droite, façade libre-service
Page 270



Agencement spécial (nous consulter)



VVA-6-MR : Vitrine droite inclinée, façade libre-service
Page 273

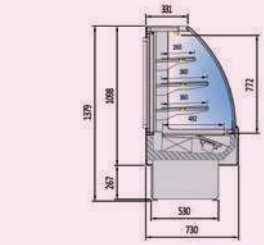


VVAM-6-MR : Vitrine droite murale inclinée, façade libre-service
Page 273



VV-6-RGB : Vitrine panoramique droite, 1 étagére ht. 1.100 mm
Page 271
VV-6-RGM : Vitrine panoramique droite, 2 étagéres ht. 1.195 mm
Page 271
VV-6-RG : Vitrine panoramique droite, 3 étagéres ht. 1.380 mm
Page 271

GAMME VV
VITRE FERMÉE À L'AVANT





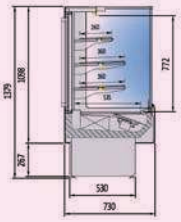
VV-6-6-C



VV-6-6-C
Vue arrière



VV-6-13-C
Vue arrière

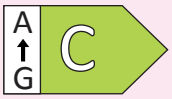


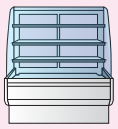


VV-6-9-R



Classe d'efficacité énergétique





VV

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Nb de portes coulissantes	Nb de portes battantes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VV-6-6	600	730	1 379	0,74	0,55	-	1	483	837	R290
VV-6-9	950	730	1 379	1,27	0,92	2	-	949	1 140	R290
VV-6-13	1 300	730	1 379	1,78	1,29	2	-	949	1 501	R290
VV-6-16	1 650	730	1 379	2,3	1,66	2	-	1 528	1 915	R290

INFOS PRODUITS

- **VV : vitrine snack (+2/+8°C)**
- Extérieur en acier plastifié laqué ou inox
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304 18/10
- Côtés en ABS injecté - Epaisseur 40 mm
- Fond plat
- Double vitrage sécurit latéral et frontal
- Profilés en aluminium anodisé
- Trois étagères en verre
- Lumière LED en partie haute et sous chaque étagère
- Deux vitres arrières coulissantes, sauf modèle VV-6-6 avec 1 porte battante
- **Froid ventilé** - évaporateur ventilé - condenseur ventilé
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40kg/m3, faible GWP et aucun effet ODP
- Dégivrage automatique avec évaporation automatique
- Thermostat électronique à affichage digital
- Classe climatique 3 (25° C 60% HR)
- Décoration façade + côtés aspect inox, imitation bois ou couleur incluse dans le prix standard pour les couleurs présentes page 220. Autres couleurs ou finitions laquées nous consulter
- Groupe logé (sauf option groupe à distance)
- 230/1/50hz (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Les modèles groupe à distance incluent la vanne solénoïde et le détendeur thermostatique R449A (option R134A)

Réf	VV-6-6-R	VV-6-9-R	VV-6-13-R	VV-6-16-R
Prix HT	4 835 €	5 870 €	6 485 €	7 730 €
Réf	VV-6-6-C	VV-6-9-C	VV-6-13-C	VV-6-16-C
Prix HT	4 550 €	5 550 €	6 125 €	7 580 €

LES OPTIONS

Modèle	Décoration intérieure noire	Kit roues	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	KFC	RUE	VV-N	PR
VV-6-6	220 €	340 €	-580 €	-185 €
VV-6-9	390 €	340 €	-625 €	-200 €
VV-6-13	500 €	340 €	-705 €	-210 €
VV-6-16	580 €	340 €	-920 €	-275 €

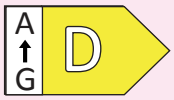
- **Kit d'union**
  Réf : KUVSS / **355 € HT**
- **Remplacement des LEDS standard par des LEDS 3000K**
  Réf : KCI-3000K / **Même prix**
- **Kit séparateur d'aliment pour la base**
  Réf : SGEB-VV / **105 € HT**
- **Kit séparateur d'aliment pour les étagères**
  Réf : SGE-VV / **105 € HT**

GAMME VVB CHOCOLAT
VITRE FERMÉE À L'AVANT

FROID VENTILÉ · CLASSIC · LED 4000 K · LED 3000 K En option · DOCRILUC

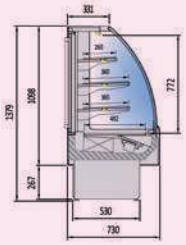


Classe d'efficacité énergétique





VVB CHOCOLATS

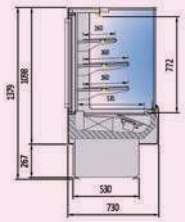




VVB-6-6-C
Vue arrière



VVB-6-13-C
Vue arrière





VVB-6-9-R



Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface réfrigérée (m^2)	Surface d'exposition (m^2)	Nb de portes coulissantes	Nb de portes battantes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VVB-6-6	600	730	1 379	0,74	0,55	-	1	483	837	R290
VVB-6-9	950	730	1 379	1,27	0,92	2	-	949	1 140	R290
VVB-6-13	1 300	730	1 379	1,78	1,29	2	-	949	1 501	R290
VVB-6-16	1 650	730	1 379	2,3	1,66	2	-	1 528	1 915	R290

INFOS PRODUITS

- **VVB : vitrine réfrigérée pour chocolat (+14/+17°C 55% HR)**
- Extérieur en acier plastifié laqué ou inox
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304 18/10
- Côtés en ABS injecté - Epaisseur 40 mm
- Fond plat
- Double vitrage sécurit latéral et frontal
- Profilés en aluminium anodisé
- Trois étagères en verre
- Lumière LED en partie haute et sous chaque étagère
- Deux vitres arrières coulissantes, sauf modèle VV-6-6 avec 1 porte battante
- **Froid ventilé** - évaporateur ventilé - condenseur ventilé
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40kg/m3, faible GWP et aucun effet ODP
- Dégivrage automatique avec évaporation automatique
- Thermostat électronique à affichage digital
- Classe climatique 3 (25° C 60% HR)
- Décoration façade + côtés aspect inox, imitation bois ou couleur incluse dans le prix standard pour les couleurs présentes page 220. Autres couleurs ou finitions laquées nous consulter
- Groupe logé (sauf option groupe à distance)
- 230/1/50hz (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Les modèles groupe à distance incluent la vanne solénoïde et le détendeur thermostatique R449A (option R134A)

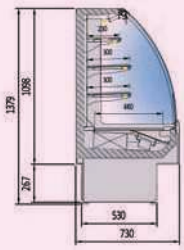
Réf	VVB-6-6-R	VVB-6-9-R	VVB-6-13-R	VVB-6-16-R
Prix HT	4 885 €	5 925 €	6 550 €	7 805 €
Réf	VVB-6-6-C	VVB-6-9-C	VVB-6-13-C	VVB-6-16-C
Prix HT	4 595 €	5 605 €	6 190 €	7 655 €

LES OPTIONS

Modèle	Décoration intérieure noire	Portes coulissantes avant pour VV-6-R	Kit roues	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	KFC	KPFC	RUE	VV-N	PR
VVB-6-6	220 €	-	340 €	-580 €	-185 €
VVB-6-9	390 €	275 €	340 €	-625 €	-200 €
VVB-6-13	500 €	380 €	340 €	-710 €	-210 €
VVB-6-16	580 €	430 €	340 €	-920 €	-275 €

- **Kit d'union**
  Réf : KUVSS / **355 € HT**
- **Remplacement des LEDS standard par des LEDS 3000K**
  Réf : KCI-3000K / **Même prix**
- **Kit séparateur d'aliment pour la base**
  Réf : SGEB-VV / **105 € HT**
- **Kit séparateur d'aliment pour les étagères**
  Réf : SGE-VV / **105 € HT**

GAMME VVAM
LIBRE SERVICE - MURALES



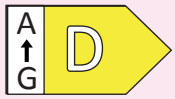
VVAM-6


Possibilité d'union


VVAM-6-16



Classe d'efficacité énergétique




Rideau de nuit **de série**

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Nb de portes coulissantes	Nb de portes battantes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VVAM-6-6	600	730	1 379	0,66	0,62	-	1	483	1 137	R290
VVAM-6-9	950	730	1 379	1,13	1,03	2	-	949	1 380	R290
VVAM-6-13	1 300	730	1 379	1,58	1,44	2	-	1 419	1 670	R290
VVAM-6-16	1 650	730	1 379	2,05	1,85	2	-	1 931	2 084	R290

INFOS PRODUITS

- **VVAM : vitrine murale libre service (+2°C à +8°C)**
- Extérieur en acier plastifié, laqué ou inox
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304 18/10
- Côtés en ABS injecté
- Fond plat
- Double vitrage securit latéral
- Partie avant ouverte, en libre service
- Profilés en aluminium anodisé
- Rideau de nuit en standard
- **Froid ventilé** - évaporateur ventilé - condenseur ventilé
- Trois étagères fixes en verre réglables (en hauteur et inclinables), avec éclairage LED
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40kg/m3, faible GWP et aucun effet ODP
- Dégivrage automatique avec évaporation automatique
- Thermostat électronique à affichage digital
- Classe 3 régime M1
- Groupe logé (sauf option groupe à distance)
- 230/1/50hz (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)

Réf	VVAM-6-6-C	VVAM-6-9-C	VVAM-6-13-C	VVAM-6-16-C
Prix HT	4 345 €	5 190 €	5 660 €	7 510 €

LES OPTIONS

Modèle	Décoration intérieure noire	Portes coulissantes avant pour VV-6-R	Groupe à distance
Réf.	KFC	KPFC	PR
VVAM-6-6	255 €	-	-185 €
VVAM-6-9	405 €	275 €	-200 €
VVAM-6-13	520 €	380 €	-210 €
VVAM-6-16	600 €	430 €	-275 €

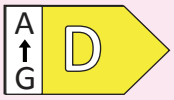
- **Kit d'union**
  Réf : KUVSS / **355 € HT**
- **Remplacement des LEDS standard par des LEDS 3000K**
  Réf : KCI-3000K / **Même prix**
- **Remplacement des étagères en verre par des étagères en inox perforées :**
  Nous consulter

GAMME VVA
LIBRE SERVICE - TRAVERSANTES

FROID VENTILÉ · LED 4000 K · LED 3000 K En option · DOCRILUC



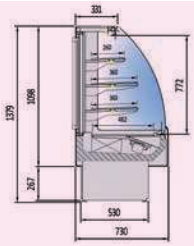
Classe d'efficacité énergétique



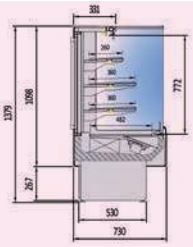


Détail éclairage LED

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION



VVA-6-C



VVA-6-R



VVA-6-13-C



VVA-6-13-R +RUE-4-VV



VVA-6-6-C
Vue arrière, **porte battante**



VVA-6-13-C / Vue arrière,
portes vitrées coulissantes

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface réfrigérée (m^2)	Surface d'exposition (m^2)	Nb de portes coulissantes	Nb de portes battantes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VVA-6-6	600	730	1 379	0,74	0,62	-	1	483	1 137	R290
VVA-6-9	950	730	1 379	1,27	1,03	2	-	949	1 380	R290
VVA-6-13	1 300	730	1 379	1,78	1,44	2	-	1 419	1 670	R290
VVA-6-16	1 650	730	1 379	2,3	1,85	2	-	1 931	2 084	R290

INFOS PRODUITS

- **2 vitres coulissantes à l'arrière, sauf VVA-6-6 avec 1 porte battante vitrée**
- **Température +2°C à +8°C**
- Extérieur en acier plastifié, laqué ou inox
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304 18/10
- Côtés en ABS injecté
- Fond plat
- Double vitrage securit latéral
- Partie avant ouverte, en libre service
- Profilés en aluminium anodisé
- Rideau de nuit en standard
- **Froid ventilé** - évaporateur ventilé - condenseur ventilé
- Trois étagères fixes en verre réglables (en hauteur et inclinables), avec éclairage LED
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40kg/m3, faible GWP et aucun effet ODP
- Dégivrage automatique avec évaporation automatique
- Thermostat électronique à affichage digital
- Classe 3 régime M1
- Groupe logé (sauf option groupe à distance)
- 230/1/50hz (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Décoration façade + côtés aspect inox, bois ou couleur inclus dans le prix standard pour les couleurs présentes page 220.
  Autres couleurs ou finitions laquées nous consulter.
- Vitre droite disponible en option au même prix (version R)

Réf	VVA-6-6-R	VVA-6-9-R	VVA-6-13-R	VVA-6-16-R
Prix HT	4 890 €	5 745 €	6 370 €	8 940 €
Réf	VVA-6-6-C	VVA-6-9-C	VVA-6-13-C	VVA-6-16-C
Prix HT	4 890 €	5 745 €	6 370 €	8 940 €

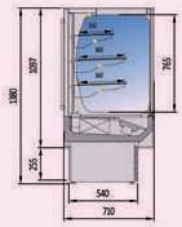
LES OPTIONS

Modèle	Décoration intérieure noire	Portes coulissantes avant pour VVA-R	Kit roues	Groupe à distance
Réf.	KFC	KPFC	RUE	PR
VVA-6-6	220 €	-	340 €	-185 €
VVA-6-9	390 €	275 €	340 €	-200 €
VVA-6-13	500 €	380 €	340 €	-210 €
VVA-6-16	580 €	430 €	340 €	-275 €

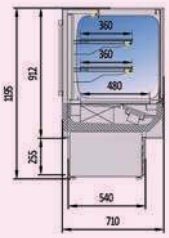
- **Kit d'union**
  Réf : KUVSS / **355 € HT**
- **Remplacement des LEDS standard par des LEDS 3000K**
  Réf : KCI-3000K / **Même prix**
- **Kit séparateur d'aliment pour la base**
  Réf : SGEB-VV / **105 € HT**
- **Kit séparateur d'aliment pour les étagères**
  Réf : SGE-VV / **105 € HT**

GAMME VV-RG

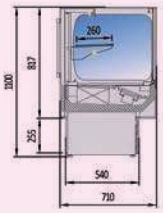
1,2 OU 3 ÉTAGÈRES - CÔTÉS PANORAMIQUES



VV-6-RG



VV-6-RGM



VV-6-RGB



VV-6-9-RG



VV-6-13-RGM



VV-6-9-RGB



Classe d'efficacité énergétique





Vue arrière avec portes coulissantes

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb de portes coulissantes	Nb de portes battantes	Surface réfrigérée (m^2)	Surface vitrée (m^2)	Volume net	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VITRINE HAUTE (3 étagères)									
VV-6-6-RG	600x710x1380	-	1	0,74	0,55	140	483	1 137	R290
VV-6-9-RG	950x710x1380	2	-	1,27	0,92	231	949	1 380	R290
VV-6-13-RG	1300x710x1380	2	-	1,78	1,29	322	1 419	1 670	R290
VV-6-16-RG	1650x710x1380	2	-	2,3	1,66	417	1 931	2 084	R290
VITRINE MOYENNE (2 étagères)									
VV-6-6-RGM	600x710x1195	-	1	0,6	0,50	120	483	1 137	R290
VV-6-9-RGM	950x710x1195	2	-	1,03	0,86	197	949	1 380	R290
VV-6-13-RGM	1300x710x1195	2	-	1,44	1,20	272	1 419	1 670	R290
VV-6-16-RGM	1650x710x1195	2	-	1,87	1,56	354	1 931	2 084	R290
VITRINE BASSE (1 étagère)									
VV-6-6-RGB	600x710x1100	-	1	0,37	0,46	85	483	1 137	R290
VV-6-9-RGB	950x710x1100	2	-	0,63	0,79	135	949	1 380	R290
VV-6-13-RGB	1300x710x1100	2	-	0,89	1,11	185	1 419	1 670	R290
VV-6-16-RGB	1650x710x1100	2	-	1,15	1,44	238	1 931	2 084	R290

INFOS PRODUITS

- **VV : vitrine réfrigérée pour snacks (+2°C à +8°C)**
- Extérieur en acier plastifié, laqué ou inox
- Côtés avec double vitrage
- Intérieur inox AISI 304 18/10
- Double vitrage pour la vitre à l'avant
- Profilés en aluminium anodisé
- Etagères en verre réglables (en hauteur), avec éclairage LED
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m^3, faible GWP et aucun effet ODP
- Evaporateur ventilé
- Dégivrage automatique avec évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé
- Contrôle électronique de température
- Classe climatique 3 (25°C, 60% HR)
- Décoration façade + côtés aspect inox ou couleur incluse dans le prix standard pour les couleurs présentes page 220. Autres couleurs ou finitions laquées nous consulter
- Finition laquée haute brillance, nous consulter
- Deux portes vitrées coulissantes à l'arrière (sauf modèle VV-6-6 avec 1 porte battante vitrée)

Réf	VV-6-6-RG	VV-6-9-RG	VV-6-13-RG	VV-6-16-RG
Prix HT	5 075 €	6 220 €	6 915 €	8 090 €
Réf	VV-6-6-RGM	VV-6-9-RGM	VV-6-13-RGM	VV-6-16-RGM
Prix HT	4 980 €	6 090 €	6 855 €	7 975 €
Réf	VV-6-6-RGB	VV-6-9-RGB	VV-6-13-RGB	VV-6-16-RGB
Prix HT	4 900 €	6 045 €	6 750 €	7 915 €

LES OPTIONS

Modèle	Décoration intérieure noire	Portes coulissantes avant pour modèle VV-RG	Kit roues	Groupe à distance
Réf.	KFC	KPFC	RUE	PR
VV-6-6	220 €	-	340 €	-185 €
VV-6-9	390 €	275 €	340 €	-200 €
VV-6-13	500 €	380 €	340 €	-210 €
VV-6-16	580 €	430 €	340 €	-275 €

- **Kit d'union**
  Réf : KUVSS / **355 € HT**
- **Remplacement des LEDS standard par des LEDS 3000K**
  Réf : KCI-3000K / **Même prix**
- **Kit séparateur d'aliment pour la base**
  Réf : SGEB-VV / **105 € HT**
- **Kit séparateur d'aliment pour les étagères**
  Réf : SGE-VV / **105 € HT**

GAMME VV-HE
VITRINES CHAUDES

LED 4000 K — LED 3000 K En option — DOCRILUC

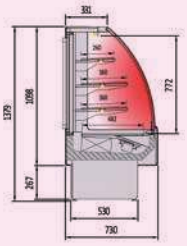




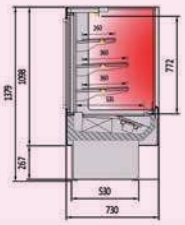
Tiroir humidificateur en partie arrière



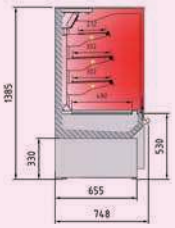
Etagères en inox réglables en hauteur



VV-6HE-C



VV-6HE-R



VVAM-6HE-9

VITRINE FERMÉE



VV-6HE-9-C

VITRINE LIBRE-SERVICE



VVAM-6HE-9

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface chauffée (m^2)	Surface d'exposition (m^2)	Volume net (L)	Nb de portes coulissantes	Nb de portes battantes	Consommation (W)
VITRINES FERMÉES À L'AVANT									
VV-6HE-6	600	730	1 379	0,74	0,55	140	-	1	1 049
VV-6HE-9	950	730	1 379	1,27	0,92	231	2	-	1 683
VV-6HE-13	1 300	730	1 379	1,78	1,29	322	2	-	2 517
VV-6HE-16	1 650	730	1 379	2,3	1,66	417	2	-	3 351
VITRINES LIBRE-SERVICE									
VVAM-6HE-9	915	748	1 385	1,27	0,92	189	-	-	1 683
VVAM-6HE-13	1 265	748	1 385	1,78	1,29	280	-	-	2 430

INFOS PRODUITS

- **VV-HE : vitrine chaude (+60°C à +70°C et 45% - 50% HR)**
- Extérieur en acier plastifié, laqué ou inox
- Côtés en ABS injecté
- Intérieur en inox AISI 304 18/10
- Double vitrage
- Profilés en aluminium anodisé
- Etagères avec grilles d'acier réglables (en hauteur et inclinables), avec éclairage LED
- Tiroir humidificateur en partie arrière
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m^3, faible GWP et aucun effet ODP
- Contrôle électronique de température
- Classe climatique 3 (25°C, 60% HR)
- Deux portes vitrées coulissantes à l'arrière (sauf modèle VV-6HE-6 avec 1 porte battante vitrée et VVAM sans porte)

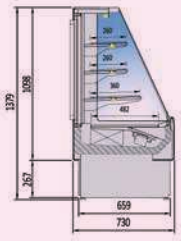
Réf	VV-6HE-6-C	VV-6HE-9-C	VV-6HE-13-C	VV-6HE-16-C
Prix HT	4 045 €	5 030 €	5 560 €	6 720 €
Réf	VV-6HE-6-R	VV-6HE-9-R	VV-6HE-13-R	VV-6HE-16-R
Prix HT	4 145 €	5 075 €	5 665 €	6 785 €
Réf	VVAM-6HE-9	VVAM-6HE-13		
Prix HT	5 030 €	5 695 €		

LES OPTIONS

Modèle	Décoration intérieure noire VV/ VVAM	Kit roues
Réf.	KFC	RUE
VV-6-6	220 €	340 €
VV-6-9	390 €	340 €
VV-6-13	500 €	340 €
VV-6-16	580 €	340 €

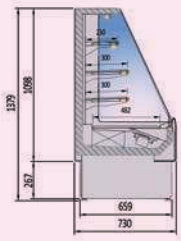
- Kit d'union possible avec vitrine chaude et vitrine froide
  Réf : KUVSS / **355 € HT**
- Remplacement des LEDS standard par des LEDS 3000K
  Réf : KCI-3000K / **Même prix**
- Kit séparateur d'aliment pour la base
  Réf : SGEB-VV / **105 € HT**
- Kit séparateur d'aliment pour les étagères
  Réf : SGE-VV / **105 € HT**

GAMME VV-MR
CÔTÉS PANORAMIQUES



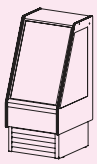
VV / VVA-6

VV : vitrine fermée avec porte arrière
VVA : vitrine ouverte de face avec porte arrière (traversante)



VVAM-MR

VVAM : vitrine ouverte de face et fermée à l'arrière (murale)



VV -6



VVA-6



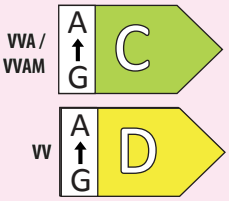
VVAM-6



VVAM-6-9-MR



Classe d'efficacité énergétique





Intérieur détail thermostat

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Volume net	Nb de portes coulissantes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VV : VITRINE FERMÉE AVEC PORTE ARRIÈRE									
VV-6-6-MR	560	730	1 379	0,55	101	1	483	837	R290
VV-6-9-MR	910	730	1 379	0,92	166	2	949	1 140	R290
VV-6-13-MR	1 260	730	1 379	1,29	239	2	949	1 501	R290
VV-6-16-MR	1 610	730	1 379	1,66	301	2	1 528	1 915	R290
VVA : VITRINE OUVERTE DE FACE AVEC PORTE ARRIÈRE (TRAVERSANTE)									
VVA-6-6-MR	560	730	1 379	0,62	101	1	483	1 137	R290
VVA-6-9-MR	910	730	1 379	1,03	166	2	949	1 380	R290
VVA-6-13-MR	1 260	730	1 379	1,44	239	2	1 419	1 670	R290
VVA-6-16-MR	1 610	730	1 379	1,85	301	2	1 931	2 084	R290
VVAM : VITRINE OUVERTE DE FACE ET FERMÉE À L'ARRIÈRE (MURALE)									
VVAM-6-6-MR	560	730	1 379	0,62	93	-	483	1 137	R290
VVAM-6-9-MR	910	730	1 379	1,03	151	-	949	1 380	R290
VVAM-6-13-MR	1 260	730	1 379	1,44	211	-	1 419	1 670	R290
VVAM-6-16-MR	1 610	730	1 379	1,85	273	-	1 931	2 084	R290

INFOS PRODUITS

- **VV : vitrine fermée avec porte arrière**
  VVA : vitrine ouverte de face avec porte arrière (traversante)
- **VVAM : vitrine ouverte de face et fermée à l'arrière (murale)**
- Extérieur en acier plastifié, laquée ou inox
- Côtés panoramiques en verre avec sérigraphie
- Intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Double vitrage sécurit rabattable
- Profilés en aluminium anodisé
- Etagères en verre réglables (en hauteur), avec éclairage LED
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m, faible GWP et aucun effet ODP
- Evaporateur ventilé, condenseur ventilé
- Dégivrage automatique avec évaporation automatique
- Contrôle électronique de la température
- Classe climatique 3 (25°C 60% HR)
- Décoration façade aspect inox ou couleur incluse dans le prix standard pour les couleurs présentes page 220
- Autres couleurs ou finitions laquées nous consulter

Réf	VV-6-6-MR	VV-6-9-MR	VV-6-13-MR	VV-6-16-MR
Prix HT	4 835 €	5 870 €	6 485 €	7 730 €
Réf	VVA-6-6-MR	VVA-6-9-MR	VVA-6-13-MR	VVA-6-16-MR
Prix HT	4 940 €	5 745 €	6 400 €	8 940 €
Réf	VVAM-6-6-MR	VVAM-6-9-MR	VVAM-6-13-MR	VVAM-6-16-MR
Prix HT	4 775 €	5 415 €	6 090 €	7 510 €

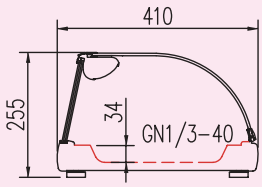
LES OPTIONS

Modèle	Décoration intérieure noire VV-MR	Kit roues	Vitrine neutre	Groupe à distance
Réf.	KFC	RUE	VV-N	PR
VV-6-6-MR	220 €	340 €	-580 €	-185 €
VV-6-9-MR	390 €	340 €	-625 €	-200 €
VV-6-13-MR	500 €	340 €	-705 €	-210 €
VV-6-16-MR	580 €	340 €	-920 €	-275 €

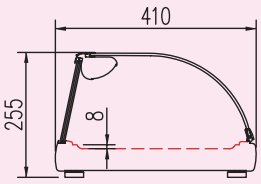
- **Kit d'union**
  Réf : KUVSS / **355 € HT**
- **Remplacement des LEDS standard par des LEDS 3000K**
  Réf : KCI-3000K / **Même prix**
- **Kit séparateur d'aliment pour la base**
  Réf : SGEB-VV / **105 € HT**
- **Kit séparateur d'aliment pour les étagères**
  Réf : SGE-VV / **105 € HT**

VITRINETTES À TAPAS

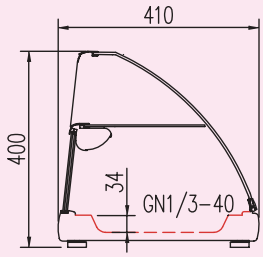
+8°C
+4°C



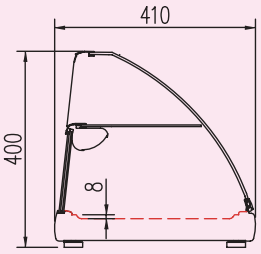
BCC-4	1 720 €
BCC-6	1 900 €
BCC-8	2 080 €



BCL-4	1 585 €
BCL-6	1 715 €
BCL-8	1 840 €



BCCD-6	2 140 €
BCCD-8	2 320 €



BCLD-6	2 055 €
BCLD-8	2 180 €



Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Dimensions intérieures (mm)	Bacs GN 1/3-40 mm inclus	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
BCC-4	1 050	410	255	-	4	190	138	R290
BCC-6	1 400	410	255	-	6	190	143	R290
BCC-8	1 755	410	255	-	8	190	145	R290
BCL-4	1 050	410	255	300 x 675	-	190	138	R290
BCL-6	1 400	410	255	300 x 1030	-	190	143	R290
BCL-8	1 755	410	255	300 x 1380	-	190	145	R290
BCCD-6	1 400	410	400	-	6	190	143	R290
BCCD-8	1 750	410	400	-	8	190	145	R290
BCLD-6	1 400	410	400	300x1030	-	190	143	R290
BCLD-8	1 750	410	400	300x1380	-	190	145	R290

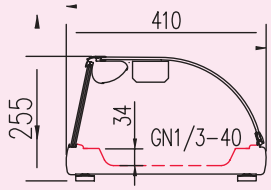
INFOS PRODUITS

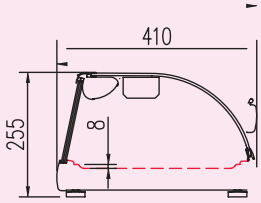
- Extérieur inox AISI-304 18/10
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec fond embouti
- 230/1/50 (60Hz/CORECO : nous consulter)
- Lumière LED intérieure
- Livrée sur tampons réglables
- Dessus vitre courbe en verre securit. Portes coulissantes transparentes à l'arrière
- Etagère non réfrigérée pour modèles BCCD et BCLD
- Compresseur hermétique avec condenseur ventilé
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Réglage de la température et vidange par thermostat électronique avec afficheur digital
- **Conditions de travail +4°C à +8°C, 32°C ambiant**
- **BCC - BCCD :** intérieur avec fond embouti pour accueillir des **bacs GN 1/3-40 compris**
- **BCL - BCLD :** intérieur avec fond plat pour accueillir **des plats non inclus** (non compatible avec bacs GN)


Réglage de la température


Bacs

+6°C
0°C





BCCS-4	2 075 €
BCCS-6	2 235 €
BCCS-8	2 395 €

BCS-4	2 005 €
BCS-6	2 145 €
BCS-8	2 320 €





Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Dimensions intérieures (mm)	Bacs GN 1/3-40 mm inclus	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
BCCS-4	1 050	410	255	-	4	190	138	R290
BCCS-6	1 400	410	255	-	6	210	146	R290
BCCS-8	1 755	410	255	-	8	225	152	R290
BCS-4	1 050	410	255	300 x 675	-	190	138	R290
BCS-6	1 400	410	255	300 x 1030	-	210	146	R290
BCS-8	1 755	410	255	300 x 1380	-	225	152	R290

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec fond embouti
- 230/1/50 (60Hz/CORECO : nous consulter)
- Double évaporateur statique haut et bas
- Lumière LED intérieure
- Livrée sur tampons réglables
- Dessus avec vitre courbe
- Vitres securit transparentes et portes coulissantes à l'arrière
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Compresseur hermétique avec condenseur ventilé
- **Condition de travail 0°C à +6°C, 32°C ambiant**
- Réglage de la température et vidange par thermostat électronique avec afficheur digital
- **BCCS :** intérieur avec fond embouti pour accueillir des **bacs GN 1/3-40 compris**
- **BCS :** intérieur avec fond plat pour accueillir **des plats non inclus** (non compatible avec bacs GN)

10
VITRINES MURALES





VITRINES PROMOTIONNELLES

P. 278

DOCRILUC



PRÉSENTATION ET CARACTERISTIQUES VITRINES MURALES

P. 282

DOCRILUC



VITRINES D'EXPOSITION SEMI-VERTICALES GAMME MAPLE

M1-M2 / Profondeur 1 (797 MM) - 3 (897 MM)

P. 298

DOCRILUC



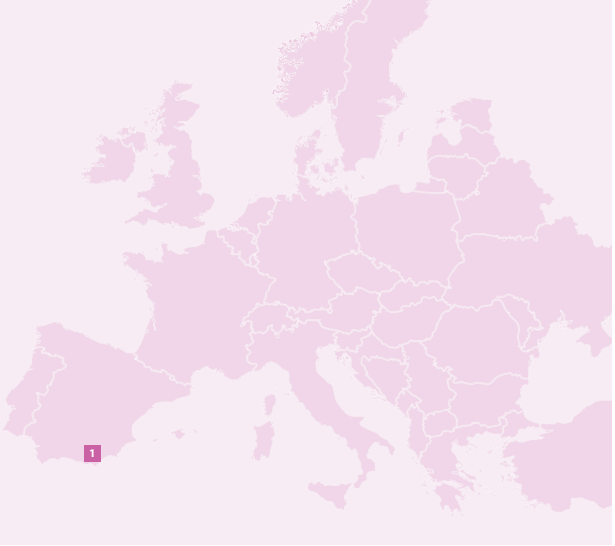
OPTIONS / ACCESSOIRES

P. 300

DOCRILUC

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

1 DOCRILUC












VITRINES D'EXPOSITION MURALE GAMME CEDAR

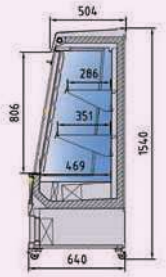
Haute efficacité énergétique M1 Profondeur 1 (797 MM) - 3 (897 MM)	M1-M2 Profondeur 0 (653 MM)	M1-M2 Profondeur 1 (797 MM)	M1-M2 Profondeur 3 (897 MM)	Fermées avec portes H1 Profondeur 0 (653 MM) - 1 (797 MM) - 3 (897 MM)	Ouvertes sans porte H1 Profondeur 0 (653 MM) - 1 (797 MM) - 3 (897 MM)	Fermées M1-M2 Inox Profondeur 0 (653 MM) - 1 (797 MM) - 3 (897 MM)	Ouvertes M1-M2 Inox Profondeur 0 (653 MM) -1 (797 MM) - 3 (897 MM)
P. 282	P. 284	P. 286	P. 288	P. 290	P. 292	P. 294	P. 296
DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

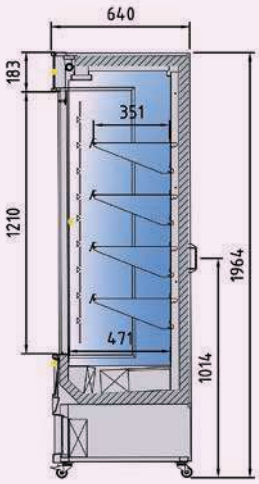
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES MURALES
PROMOTIONNELLES

DOCRILUC



PRO-60



PROH-60



PRO-60 **3 125 €**



PRO-90 **3 285 €**



PROH-60 **3 390 €**



PROH-90 **3 545 €**

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Etagères	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)	Conso. (W/24h)	Gaz
PRO-60	640x640x1540	2	200	967	1 435	R290
PRO-90	915x640x1550	2	288	1 263	1 911	R290
PROH-60	640x640x1965	4	332	967	1 487	R290
PROH-90	915x640x1970	4	523	1 263	1 961	R290

INFOS PRODUITS

- Conçue pour exposer les boissons et les produits emballés
- Extérieur en acier plastifié gris
- Intérieur en acier epoxy blanc
- Etagères acier époxy blanches, réglables en hauteur et inclinables, avec étiquettes porte-prix
- Côtés en verre trempé double vitrage
- Eclairage horizontal, vertical
- Rideau de nuit
- Evaporateur ventilé
- Contrôle digital de la température et du dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40kgs/m3
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Classe climatique 3 (25°C 60% Hr), régime M1
- Electricité : 230V 50/60 Hz
- Sur roulettes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

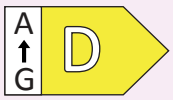


PRO-90



PROH-60

Classe d'efficacité énergétique







Détail lumière interieure

EXEMPLES DE PERSONNALISATION

(NOUS CONSULTER MÊME POUR DES QUANTITÉS FAIBLES)





Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

DÉCORATION STANDARD



- BLANC - RAL-9003
- NOIR RAL-9005
- GRIS RAL-7024
- RAL-2011 / PANTONE 1595C NCS S 1050-Y50R
- PANTONE 7606C NCS S 2040-Y80R
- RAL-4010 / PANTONE 2452C NCS S 1070-R20B
- RAL-1018 / PANTONE 7404C NCS S 0570-Y
- RAL-3015 / PANTONE 494C NCS S 1030-R10B
- PANTONE 543C NCS S 1020B
- RAL 6018 / PANTONE 7738C NCS S 2070-G20Y
- PANTONE 2298C NCS S 1060-G50Y
- PANTONE 5523C NCS S 1510-B50G
- RAL-3020 / PANTONE 186C NCS S 1085-Y90R
- RAL-5023 / PANTONE 2159C NCS S 4030-R80B
- PANTONE 7604C NCS S 1510-Y60R
- PANTONE 4725C NCS S 4020-Y50R
- RAL-4001 / PANTONE 5145C NCS S 4030-R40B
- PANTONE 5865 NCS S 2030-G80Y
- WENGUÉ
- NOYER
- PANTONE 2408C NCS S 5030-G10Y
- HÊTRE
- DÉCORATION INOX

UN ACOMPTE DE 30% SERA DEMANDÉ POUR TOUTE AUTRE COULEUR

OPTION DÉCORATION FAÇADE FDIM



- WENGUÉ
- NOYER
- HÊTRE
- INOX
- CHÊNE



Voir page 280

OPTION DÉCORATION FAÇADE + CÔTÉS COLORÉS TDIM



- WENGUÉ
- CHÊNE
- HÊTRE
- NOYER



Voir page 280

DÉCORATION TOTALE EXTÉRIEURE BLANC, NOIR OU GRIS RAL-7024 SANS SUPPLÉMENT TDIMG







- BLANC RAL-9003
- NOIR RAL-9005
- GRIS RAL-7024

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



DGO-12-M1-M2

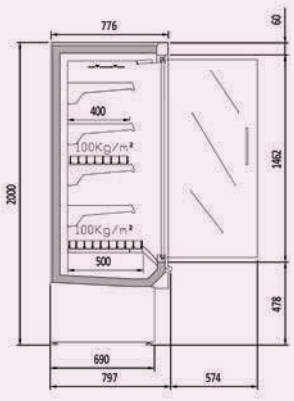
INFOS PRODUITS

- Groupe logé, capacité et visibilité optimisées du produit
- Modèle DS : rideau de nuit manuel et façade de la cuve inférieure en méthacrylate
- Modèle DG : Portes vitrées battantes avec sérigraphie minimale, ouverture possible jusqu'à 93º et système de blocage en position ouverte manuel. Fermeture automatique avec barre de torsion
- De nombreuses possibilités de personnalisation. En standard : extérieur grille inférieure et panneaux latéraux en couleur RAL 7024, décoration façade inférieure et supérieure en tôle au choix parmi les couleurs disponibles, sauf pour le modèle INOX
- Etagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- Évaporateur ventilé avec traitement epoxy anticorrosion
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Bac d'évaporation automatique
- Ventilateurs électromécaniques, électronique en option (consulter)
- Eclairage LED 24v 4000 K sur la partie supérieure (Modèles DS et DG) et sur les montants verticaux (Modèles DG uniquement)
- Température du produit, selon EN-ISO-23953 :
  - M1 : -1º + 5ºC, convient pour les viandes
  - M2 : -1º + 7ºC, convient pour les produits laitiers, charcuteries et saucisses
  - H1 : + 1º + 10ºC, convient pour les fruits et légumes.
- Classe climatique 3 (25 ° C, 60 H.R)
- Modèles groupe à distance doté d'une vanne solénoide et d'un détendeur thermostatique en R-449A, en option R-134a
- Isolation polyuréthane injectée, densité 40kg / m3 faible GWP et zéro effet ODP
- Le pare-chocs tubulaire est en option sur tous les modèles (non inclus en standard)

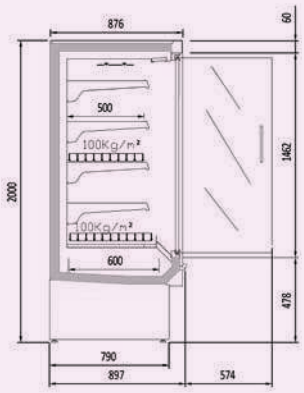
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

GAMME CEDAR -
HAUTE EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE M1



HDG1-M1



HDG3-M1

Référence	Longueur avec les côtés (mm)	Surface de rayonnages réfrigérés (m^2)	Surface totale d'exposition (m^2)	Volume net (L)	Nombre d'étagères (unités)	Nombre de portes (unités)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Classe énergétique	Gaz
HDG1-09-M1	998	2,00	1,15	549	4	2	494 - 1018W	4,55	B	R290
HDG1-12-M1	1 310	2,68	1,50	714	4	2	497 - 1018W	5,40	B	R290
HDG3-09-M1	998	2,47	1,17	659	4	2	498 - 1018W	4,55	B	R290
HDG3-12-M1	1 310	3,30	1,52	857	4	2	499 - 1018W	5,40	B	R290

INFOS PRODUITS

- Côtés extérieurs panoramiques inclus dans le prix
- Compresseur inverter à vitesse variable
- Intérieur blanc RAL 9003 (standard) ou noir RAL 9005 (IDIM) au choix sans supplément
- Extérieur laqué ou inoxydable inclus sans augmentation de prix
- Ventilateurs électroniques
- Détendeur électronique
- Niveau sonore HDG-09 : 36 dB
- Niveau sonore HDG-12 : 45 dB

Réf	HDG1-09-M1	HDG1-12-M1	HDG3-09-M1	HDG3-12-M1
Prix HT	8 055 €	8 130 €	8 190 €	8 265 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

PROFONDEUR 1 (797 MM) - 3 (897 MM)

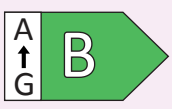


LED VERTICALE INCLUSE DE SÉRIE

HDG1-12



Classe d'efficacité énergétique







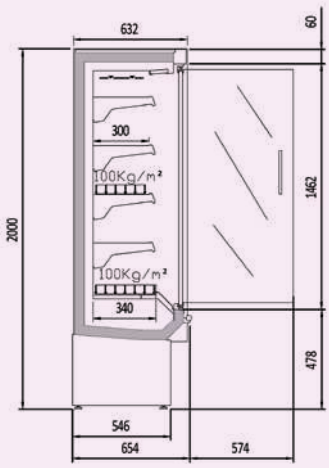




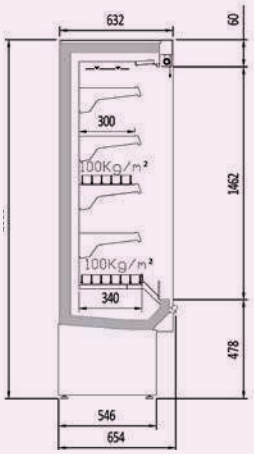


Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES D'EXPOSITION MURALES
GAMME CEDAR M1-M2



DG0 M1-M2



DS0 M1-M2


Décoration totale extérieure blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix (TDIMG)

Référence	Longueur avec les côtés (mm)	Surface de rayonnages réfrigérés (m²)	Surface totale d'exposition (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères (unités)	Nombre de portes (unités)	Puissance frigorifique (W) HC	Consommation (W) HC	Gaz HC
MODÈLES AVEC PORTES									
DG0-06-M1-M2	685	1	0,73	255	4	1	555	1 132	R290
DG0-09-M1-M2	998	1,50	1,11	392	4	2	1 192	1 494	R290
DG0-12-M1-M2	1 310	2	1,46	510	4	2	1 192	1 508	R290
DG0-15-M1-M2	1 623	2,50	1,77	668	8	2	1 419	1 635	R290
DG0-18-M1-M2	1 935	3	2,19	784	8	3	1 528	1 945	R290
DG0-25-M1-M2	2 560	4	2,90	1 020	8	4	2 384	2 612	R290
DG0-31-M1-M2	3 185	5	3,54	1 336	16	4	2 838	3 377	R290
MODÈLES SANS PORTE									
DS0-06-M1-M2	685	1	0,84	255	4	-	1 192	1 382	R290
DS0-09-M1-M2	998	1,50	1,27	392	4	-	1 528	1 713	R290
DS0-12-M1-M2	1 310	2	1,64	510	4	-	1 931	1 885	R290
DS0-15-M1-M2	1 623	2,50	2,03	668	8	-	2 384	2 368	R290
DS0-18-M1-M2	1 935	3	2,50	784	8	-	3 056	3 026	R290
DS0-25-M1-M2	2 560	4	3,20	1 020	8	-	3 862	3 770	R290

INFOS PRODUITS

- Côté standard en ABS gris RAL 7024
- Côté plein en option sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ex: DG0 06 M1-LC)
- Extérieur plastifié noir RAL 9005, blanc ou gris RAL 7024 sans augmentation de prix (Code option TDIMG)
- Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ex: DG0 06 M1-LE)
- L'option persienne manuelle (page 300) n'est possible qu'avec les côtés pleins (LC)
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (nous consulter)

- **Kit intérieur et extérieur noir avec LED sous chaque étagère de série : DG0-09-M1/NN et DG0-12-M1/NN**



MODÈLES AVEC PORTES

Réf	DG0-09-M1/NN	DG0-12-M1/NN
Prix HT	6 425 €	6 595 €

Réf	DG0-06-M1	DG0-09-M1	DG0-12-M1	DG0-15-M1	DG0-18-M1	DG0-25-M1	DG0-31-M1
Prix HT	5 435 €	6 100 €	6 170 €	7 745 €	7 935 €	9 385 €	14 140 €
Réf	DG0-06-M2	DG0-09-M2	DG0-12-M2	DG0-15-M2	DG0-18-M2	DG0-25-M2	DG0-31-M2
Prix HT	5 435 €	6 100 €	6 170 €	7 745 €	7 935 €	9 385 €	14 140 €

MODÈLES SANS PORTE

Réf	DS0-06-M1	DS0-09-M1	DS0-12-M1	DS0-15-M1	DS0-18-M1	DS0-25-M1
Prix HT	4 000 €	4 745 €	5 290 €	6 530 €	7 315 €	8 125 €
Réf	DS0-06-M2	DS0-09-M2	DS0-12-M2	DS0-15-M2	DS0-18-M2	DS0-25-M2
Prix HT	4 000 €	4 745 €	5 290 €	6 530 €	7 315 €	8 125 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

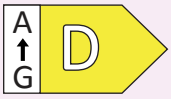
VITRINES D'EXPOSITION MURALES
PROFONDEUR 0 (653 MM)



LED VERTICALE INCLUSE DE SÉRIE
Uniquement sur modèles DG

DG0-12
Côté ABS (standard)
avec option décoration totale extérieure TDIM

Classe d'efficacité énergétique DS



Classe d'efficacité énergétique DG




ABS en standard


Côté plein (LC)
(même prix)


Côté panoramique (LE)

Côté panoramique -LE

LE	1 320 €

LES OPTIONS



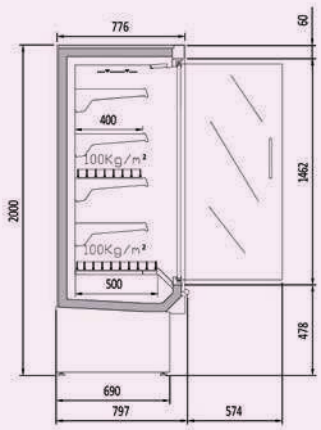

Modèle	Décoration frontale	Décoration totale extérieure	Butée d'étagère en méthacrylate	Pare-chocs en acier inoxydable	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 3000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire Red Fresh par niveau	Groupe à distance
Réf.	FDIM	TDIM	MSSM	SSB	LL4M	LL2M	LLRM	PR
DG0-/DS0-06	350 €	625 €	40 €	60 €	55 €	55 €	55 €	-240 €
DG0-/DS0-09	365 €	635 €	50 €	85 €	80 €	80 €	80 €	-330 €
DG0-/DS0-12	385 €	645 €	55 €	105 €	105 €	105 €	105 €	-400 €
DG0-/DS0-15	400 €	655 €	55 €	125 €	115 €	115 €	115 €	-415 €
DG0-/DS0-18	425 €	665 €	80 €	155 €	160 €	160 €	160 €	-470 €
DG0-/DS0-25	440 €	670 €	95 €	195 €	215 €	215 €	215 €	-765 €
DG0-/DS0-31	505 €	680 €	115 €	250 €	265 €	265 €	265 €	-1 055 €

Autres options, voir page 300 - Décorations spéciales, nous consulter

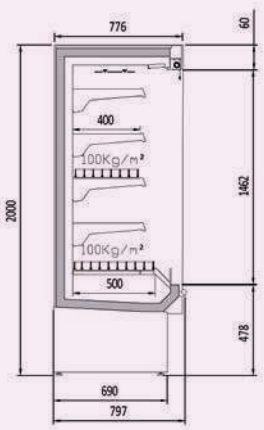
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

GAMME CEDAR M1-M2



DG1-M1-M2



DS1-M1-M2



Décoration totale extérieure blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix (TDIMG)

Référence	Longueur avec les côtés (mm)	Surface de rayonnages réfrigérés (m²)	Surface totale d'exposition (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères (unités)	Nombre de portes (unités)	Puissance frigorifique (W) HC	Consommation (W) HC	Gaz HC
MODÈLES AVEC PORTES									
DG1-06-M1-M2	685	1,34	0,76	357	4	1	555	1 132	R290
DG1-09-M1-M2	998	2	2,00	549	4	2	1 192	1 494	R290
DG1-12-M1-M2	1 310	2,68	2,68	714	4	2	1 192	1 508	R290
DG1-15-M1-M2	1 623	3,34	3,34	935	8	2	1 419	1 635	R290
DG1-18-M1-M2	1 935	4,01	4,01	1 098	8	3	1 528	1 945	R290
DG1-25-M1-M2	2 560	5,35	5,35	1 428	8	4	2 384	2 612	R290
DG1-31-M1-M2	3 185	6,69	6,69	1 870	16	4	2 838	3 377	R290
MODÈLES SANS PORTE									
DS1-06-M1-M2	685	1,34	1,34	357	4	-	1 192	1 382	R290
DS1-09-M1-M2	998	2	2,00	549	4	-	1 528	1 713	R290
DS1-12-M1-M2	1 310	2,68	2,68	714	4	-	1 931	1 885	R290
DS1-15-M1-M2	1 623	3,34	3,34	935	8	-	2 384	2 368	R290
DS1-18-M1-M2	1 935	4,01	4,01	1 098	8	-	3 056	3 026	R290
DS1-25-M1-M2	2 560	5,35	5,35	1 428	8	-	3 862	3 770	R290

INFOS PRODUITS

- Côté standard en ABS gris RAL 7024
- Côté plein en option sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ex: DG1 06 M1-LC)
- Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ex: DG1 06 M1-LE)
- Extérieur plastifié noir RAL 9005 blanc ou gris RAL 7024 sans augmentation de prix (code option TDIMG)
- L'option persienne manuelle (page 300) n'est possible qu'avec les côtés pleins (LC)
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (nous consulter)

MODÈLES AVEC PORTES

Réf	DG1-06-M1	DG1-09-M1	DG1-12-M1	DG1-15-M1	DG1-18-M1	DG1-25-M1	DG1-31-M1
Prix HT	5 605 €	6 220 €	6 295 €	7 865 €	8 085 €	9 705 €	14 485 €
Réf	DG1-06-M2	DG1-09-M2	DG1-12-M2	DG1-15-M2	DG1-18-M2	DG1-25-M2	DG1-31-M2
Prix HT	5 605 €	6 220 €	6 295 €	7 865 €	8 085 €	9 705 €	14 485 €

MODÈLES SANS PORTE

Réf	DS1-06-M1	DS1-09-M1	DS1-12-M1	DS1-15-M1	DS1-18-M1	DS1-25-M1
Prix HT	4 180 €	4 930 €	5 490 €	6 970 €	7 460 €	8 245 €
Réf	DS1-06-M2	DS1-09-M2	DS1-12-M2	DS1-15-M2	DS1-18-M2	DS1-25-M2
Prix HT	4 180 €	4 930 €	5 490 €	6 970 €	7 460 €	8 245 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES D'EXPOSITION MURALES
PROFONDEUR 1 (797 MM)

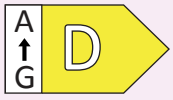
Côté panoramique en option



LED VERTICALE INCLUSE DE SÉRIE
Uniquement sur modèles DG

DG1-18-M1-M2
Avec option décoration totale extérieure TDIM

Classe d'efficacité énergétique DS



Classe d'efficacité énergétique DG




Côté ABS (de série)


Côté plein (LC)
(même prix)


Côté panoramique (LE)

Côté panoramique -LE
LE 1 320 €

LES OPTIONS



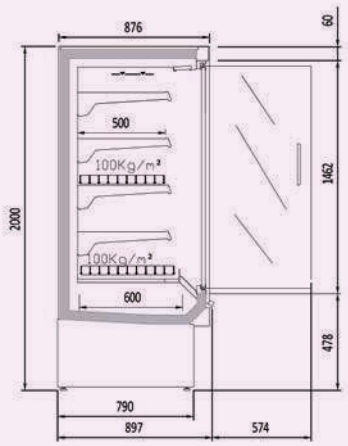

Modèle	Décoration frontale	Décoration totale extérieure	Butée d'étagère en méthacrylate	Pare-chocs en acier inoxydable	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 3000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire Red Fresh par niveau	Groupe à distance
Réf.	FDIM	TDIM	MSSM	SSB	LL4M	LL2M	LLRM	PR
DG1-/DS1-06	350 €	625 €	40 €	60 €	55 €	55 €	55 €	-240 €
DG1-/DS1-09	365 €	635 €	50 €	85 €	80 €	80 €	80 €	-330 €
DG1-/DS1-12	385 €	645 €	55 €	105 €	105 €	105 €	105 €	-400 €
DG1-/DS1-15	400 €	655 €	55 €	125 €	115 €	115 €	115 €	-415 €
DG1-/DS1-18	425 €	665 €	80 €	155 €	160 €	160 €	160 €	-470 €
DG1-/DS1-25	440 €	670 €	95 €	195 €	215 €	215 €	215 €	-765 €
DG1-/DS1-31	505 €	680 €	115 €	250 €	265 €	265 €	265 €	-1 055 €

Autres options, voir page 300 - Décorations spéciales, nous consulter

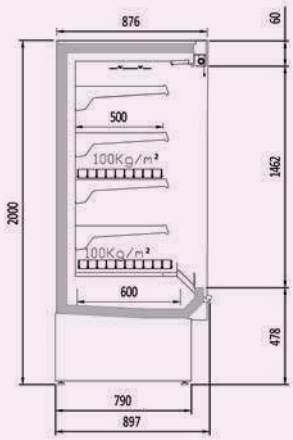
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

GAMME CEDAR M1-M2



DG3-M1-M2



DS3-M1-M2



Décoration totale extérieure blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix (TDIMG)

Référence	Longueur avec les côtés (mm)	Surface de rayonnages réfrigérés (m²)	Surface totale d'exposition (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères (unités)	Nombre de portes (unités)	Puissance frigorifique (W) HC	Consommation (W) HC	Gaz HC
MODÈLES AVEC PORTES									
DG3-06-M1-M2	685	1,65	0,78	428	4	1	555	1 132	R290
DG3-09-M1-M2	998	2,47	1,17	659	4	2	1 192	1 494	R290
DG3-12-M1-M2	1 310	3,30	1,52	857	4	2	1 192	1 508	R290
DG3-15-M1-M2	1 623	4,12	1,88	1 122	8	2	1 419	1 635	R290
DG3-18-M1-M2	1 935	4,95	2,29	1 317	8	3	1 528	1 945	R290
DG3-25-M1-M2	2 560	6,60	2,99	1 714	8	4	2 384	2 612	R290
DG3-31-M1-M2	3 185	8,25	3,71	2 244	16	4	2 838	3 377	R290
MODÈLES SANS PORTE									
DS3-06-M1-M2	685	1,65	0,90	428	4	-	1 192	1 382	R290
DS3-09-M1-M2	998	2,47	1,34	659	4	-	1 528	1 713	R290
DS3-12-M1-M2	1 310	3,30	1,75	857	4	-	1 931	1 885	R290
DS3-15-M1-M2	1 623	4,12	2,16	1 122	8	-	2 384	2 368	R290
DS3-18-M1-M2	1 935	4,95	2,63	1 317	8	-	3 056	3 026	R290
DS3-25-M1-M2	2 560	6,60	3,44	1 714	8	-	3 862	3 770	R290

INFOS PRODUITS

- Côté standard en ABS gris RAL 7024
- Côté plein en option sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ex : DG3-06-M1-LC)
- Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ex: DG3 06 M1-LE)
- Extérieur plastifié noir RAL 9005, blanc ou gris RAL 7024 sans augmentation de prix (code option TDIMG)
- L'option persienne manuelle (page 300) n'est possible qu'avec les côtés pleins (LC)
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (nous consulter)

MODÈLES SANS PORTE

Réf	DG3-06-M1	DG3-09-M1	DG3-12-M1	DG3-15-M1	DG3-18-M1	DG3-25-M1	DG3-31-M1
Prix HT	5 885 €	6 355 €	6 430 €	8 000 €	8 270 €	9 785 €	15 615 €
Réf	DG3-06-M2	DG3-09-M2	DG3-12-M2	DG3-15-M2	DG3-18-M2	DG3-25-M2	DG3-31-M2
Prix HT	5 885 €	6 355 €	6 430 €	8 000 €	8 270 €	9 785 €	15 615 €

MODÈLES SANS PORTE

Réf	DS3-06-M1	DS3-09-M1	DS3-12-M1	DS3-15-M1	DS3-18-M1	DS3-25-M1
Prix HT	4 290 €	4 995 €	5 560 €	7 345 €	7 640 €	8 350 €
Réf	DS3-06-M2	DS3-09-M2	DS3-12-M2	DS3-15-M2	DS3-18-M2	DS3-25-M2
Prix HT	4 290 €	4 995 €	5 560 €	7 345 €	7 640 €	8 350 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

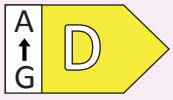
VITRINES D'EXPOSITION MURALES
PROFONDEUR 3 (897 MM)



LED VERTICALE INCLUSE DE SÉRIE
Uniquement sur modèles DG

DG3-25-M1-M2
Avec option décoration totale extérieure TDIMG

Classe d'efficacité énergétique DS



Classe d'efficacité énergétique DG





Côté ABS (de série)



Côté plein (LC)
(même prix)



Côté panoramique
en option -LE

Côté panoramique -LE

LE	1 320 €

LES OPTIONS



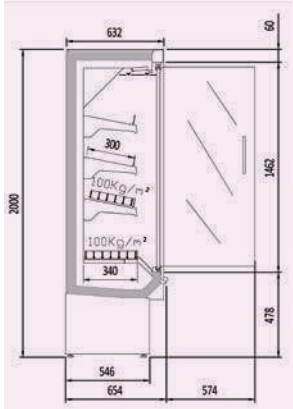


Modèle	Décoration frontale	Décoration totale extérieure	Butée d'étagère en méthacrylate	Pare-chocs en acier inoxydable	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 3000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire Red Fresh par niveau	Groupe à distance
Réf.	FDIM	TDIM	MSSM	SSB	LL4M	LL2M	LLRM	PR
DG3-/DS3-06	350 €	625 €	40 €	60 €	55 €	55 €	55 €	-240 €
DG3-/DS3-09	365 €	635 €	50 €	85 €	80 €	80 €	80 €	-330 €
DG3-/DS3-12	385 €	645 €	55 €	105 €	105 €	105 €	105 €	-400 €
DG3-/DS3-15	400 €	655 €	55 €	125 €	115 €	115 €	115 €	-415 €
DG3-/DS3-18	425 €	665 €	80 €	155 €	160 €	160 €	160 €	-470 €
DG3-/DS3-25	440 €	670 €	95 €	195 €	215 €	215 €	215 €	-765 €
DG3-/DS3-31	505 €	680 €	115 €	250 €	265 €	265 €	265 €	-1 055 €

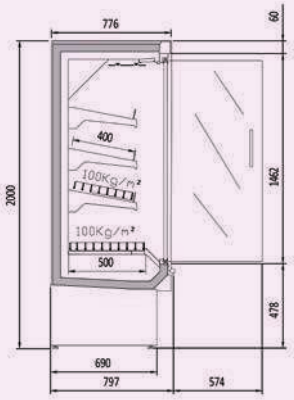
Autres options, voir page 300 - Décorations spéciales, nous consulter

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

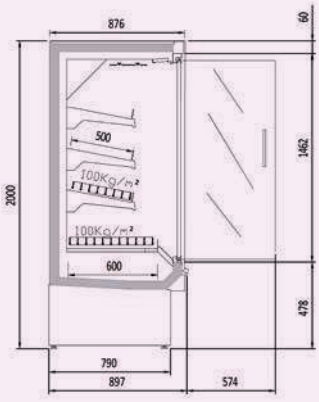
VITRINES D'EXPOSITION MURALES
GAMME CEDAR FERMÉES AVEC PORTES H1



DG0-H1



DG1-H1



DG3-H1


Décoration totale extérieure blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix (TDIMG)

Référence	Longueur avec les côtés (mm)	Surface de rayonnages réfrigérés (m²)			Surface totale d'exposition (m²)			Volume net (m³)			Nombre d'étagères (unités)	Nombre de portes (unités)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
		0	1	3	0	1	3	0	1	3			HC	HC	HC
DG-06-H1	685	0,81	1,08	1,33	0,72	0,75	0,77	239	336	403	3	1	555	1 132	R290
DG-09-H1	998	1,21	1,62	2	1,09	1,13	1,15	368	516	619	3	2	1 192	1 494	R290
DG-12-H1	1 310	1,61	2,16	2,66	1,44	1,48	1,50	480	671	805	3	2	1 192	1 508	R290
DG-15-H1	1 623	2,02	2,70	3,33	1,75	1,81	1,86	628	879	1055	6	2	1 419	1 635	R290
DG-18-H1	1 935	2,42	3,24	4	2,17	2,22	2,27	737	1032	1238	6	3	1 528	1 945	R290
DG-25-H1	2 560	3,23	4,33	5,33	2,88	2,92	2,97	959	1342	1611	6	4	2 384	2 612	R290
DG-31-H1	3 185	4,03	5,41	6,65	3,52	3,58	3,69	1256	1758	2110	12	4	2 838	3 377	R290

INFOS PRODUITS

- Côté standard en ABS gris RAL 7024
- Côté plein en option sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ex: DG 06 M1-LC)
- Extérieur plastifié noir RAL 9005, blanc ou gris RAC 7024 sans augmentation de prix (option TDIMG)
- Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ex: DG 06 M1-LE)
- L'option persienne manuelle (page 300) n'est possible qu'avec les côtés pleins (LC)
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (nous consulter)
- **Miroir supérieur en standard**
- **Butée avant en méthacrylate en standard**
- **Température H1 (+1/+10 °C)**

MODÈLES AVEC PORTES

Réf	DG0-06-H1	DG0-09-H1	DG0-12-H1	DG0-15-H1	DG0-18-H1	DG0-25-H1	DG0-31-H1
Prix HT	5 380 €	6 215 €	6 290 €	7 865 €	8 090 €	9 570 €	13 980 €

Réf	DG1-06-H1	DG1-09-H1	DG1-12-H1	DG1-15-H1	DG1-18-H1	DG1-25-H1	DG1-31-H1
Prix HT	5 595 €	6 275 €	6 355 €	7 880 €	8 165 €	9 655 €	14 460 €

Réf	DG3-06-H1	DG3-09-H1	DG3-12-H1	DG3-15-H1	DG3-18-H1	DG3-25-H1	DG3-31-H1
Prix HT	5 880 €	6 425 €	6 505 €	7 885 €	8 365 €	9 895 €	15 070 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

PROFONDEUR 0 (653 MM) - 1 (797 MM) - 3 (897 MM)



LED VERTICALE INCLUSE DE SÉRIE

DG1-12-H1
Avec option décoration totale extérieure TDIM

Classe d'efficacité énergétique





Côté ABS
(de série)



Côté plein (LC)
(même prix)



Côté panoramique (LE)

Côté panoramique -LE

LE	1 320 €

LES OPTIONS





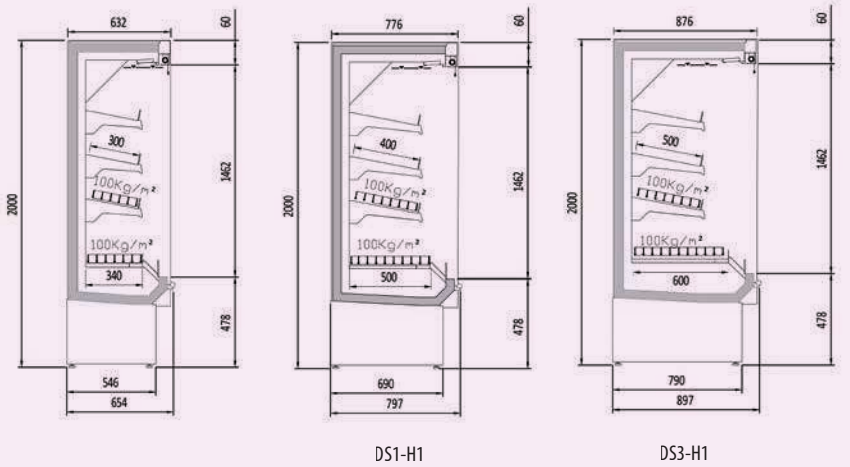
Modèle	Décoration frontale	Décoration totale extérieure	Pare-chocs en acier inoxydable	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 3000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire Red Fresh par niveau	Groupe à distance
Réf.	FDIM	TDIM	SSB	LL4M	LL2M	LLRM	PR
DG-06-H1	350 €	625 €	60 €	55 €	55 €	55 €	-240 €
DG-09-H1	365 €	635 €	85 €	80 €	80 €	80 €	-330 €
DG-12-H1	385 €	645 €	105 €	105 €	105 €	105 €	-400 €
DG-15-H1	400 €	655 €	125 €	115 €	115 €	115 €	-415 €
DG-18-H1	425 €	665 €	155 €	160 €	160 €	160 €	-470 €
DG-25-H1	440 €	670 €	195 €	215 €	215 €	215 €	-765 €
DG-31-H1	505 €	680 €	250 €	265 €	265 €	265 €	-1 055 €

Autres options, voir page 300 - Décorations spéciales, nous consulter

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

GAMME CEDAR OUVERTES SANS PORTE H1



DS1-H1 DS3-H1



Décoration totale extérieure blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix (TDIMG)

Référence	Longueur avec les côtés (mm)	Surface de rayonnages réfrigérés (m²)			Surface totale d'exposition (m²)			Volume net (m³)			Nombre d'étagères (unités)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
		0	1	3	0	1	3	0	1	3		HC	HC	HF
DS-06-H1	685	0,81	1,08	1,33	0,83	0,86	0,89	239	336	403	3	1 192	1 382	R290
DS-09-H1	998	1,21	1,62	2	1,25	1,30	1,32	368	516	619	3	1 528	1 713	R290
DS-12-H1	1 310	1,61	2,16	2,66	1,62	1,70	1,73	480	671	805	3	1 931	1 885	R290
DS-15-H1	1 623	2,02	2,70	3,33	2,01	2,08	2,14	628	879	1 055	6	2 384	2 368	R290
DS-18-H1	1 935	2,42	3,24	4	2,48	2,56	2,61	737	1 032	1 238	6	3 056	3 026	R290
DS-25-H1	2 560	3,23	4,33	5,33	3,18	3,36	3,42	959	1 342	1 611	6	3 862	3 770	R290

INFOS PRODUITS

- Côté standard en ABS gris RAL 7024
- Côté plein en option sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ex: DS 06 M1-LC)
- Extérieur plastifié, noir RAL 9005, blanc ou gris RAL 7024 sans augmentation de prix (option TDIMG)
- Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ex: DS 06 M1-LE)
- L'option persienne manuelle (page 300) n'est possible qu'avec les côtés pleins (LC)
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (nous consulter)
- **Miroir supérieur en standard**
- **Butée avant en méthacrylate en standard**
- **Température H1 (+1/+10 °C)**

MODÈLES SANS PORTES

Réf	DS0-06-H1	DS0-09-H1	DS0-12-H1	DS0-15-H1	DS0-18-H1	DS0-25-H1
Prix HT	4 115 €	4 855 €	5 405 €	6 700 €	7 465 €	8 235 €

Réf	DS1-06-H1	DS1-09-H1	DS1-12-H1	DS1-15-H1	DS1-18-H1	DS1-25-H1
Prix HT	4 195 €	4 920 €	5 505 €	6 785 €	7 535 €	8 380 €

Réf	DS3-06-H1	DS3-09-H1	DS3-12-H1	DS3-15-H1	DS3-18-H1	DS3-25-H1
Prix HT	4 420 €	5 145 €	5 730 €	7 165 €	7 730 €	8 605 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

PROFONDEUR 0 (653 MM) - 1 (797 MM) - 3 (897 MM)



DS1-18-H1
Avec option décoration strandard



Côté ABS
(de série)

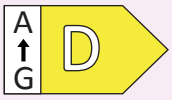


Côté plein (LC)
(Même prix)



Côté panoramique (LE)

Classe d'efficacité énergétique



Côté panoramique -LE

LE	1 320 €

LES OPTIONS





Modèle	Décoration frontale	Décoration totale extérieure	Pare-chocs en acier inoxydable	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 3000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire Red Fresh par niveau	Groupe à distance
Réf.	FDIM	TDIM	SSB	LL4M	LL2M	LLRM	PR
DS-06-H1	350 €	625 €	60 €	55 €	55 €	55 €	-240 €
DS-09-H1	365 €	635 €	85 €	80 €	80 €	80 €	-330 €
DS-12-H1	385 €	645 €	105 €	105 €	105 €	105 €	-400 €
DS-15-H1	400 €	655 €	125 €	115 €	115 €	115 €	-415 €
DS-18-H1	425 €	665 €	155 €	160 €	160 €	160 €	-470 €
DS-25-H1	440 €	670 €	195 €	215 €	215 €	215 €	-765 €

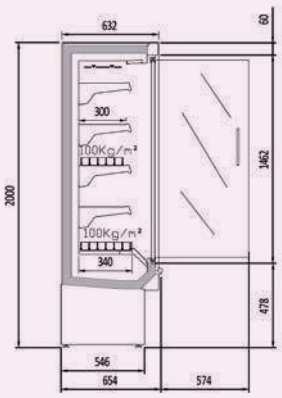
Autres options, voir page 300 - Décorations spéciales, nous consulter

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

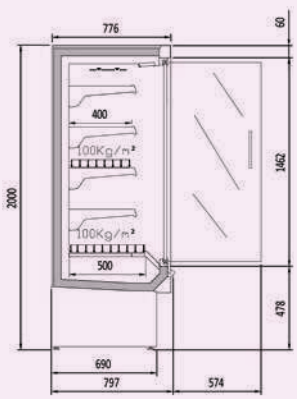
VITRINES D'EXPOSITION MURALES

GAMME CEDAR FERMÉES AVEC PORTES M1-M2 INOX

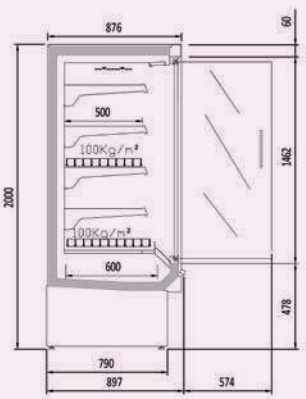
LED 4000 K | LED 3000 K En option | LED En option | DOCRILUC



DG0-M1-M2



DG1-M1-M2



DG3-M1-M2

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Surface totale d'exposition (m²)	Volume net (m³)	Nombre d'étagères	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W) HC	Consommation (W) HC	Gaz HC
DG0-06-I-M1-M2	685	1	0,73	255	4	1	555	1 132	R290
DG0-09-I-M1-M2	998	1,50	1,11	392	4	2	1 192	1 494	R290
DG0-12-I-M1-M2	1 310	2	1,46	510	4	2	1 192	1 508	R290
DG0-15-I-M1-M2	1 623	2,50	1,77	668	8	2	1 419	1 635	R290
DG0-18-I-M1-M2	1 935	3	2,19	784	8	3	1 528	1 945	R290
DG0-25-I-M1-M2	2 560	4	2,90	1 020	8	4	2 384	2 612	R290
DG1-06-I-M1-M2	685	1,34	0,76	357	4	1	555	1 132	R290
DG1-09-I-M1-M2	998	2	1,15	549	4	2	1 192	1 494	R290
DG1-12-I-M1-M2	1 310	2,68	1,50	714	4	2	1 192	1 508	R290
DG1-15-I-M1-M2	1 623	3,34	1,83	935	8	2	1 419	1 635	R290
DG1-18-I-M1-M2	1 935	4,01	2,24	1 098	8	3	1 528	1 945	R290
DG1-25-I-M1-M2	2 560	5,35	2,94	1 428	8	4	2 384	2 612	R290
DG3-06-I-M1-M2	685	1,65	0,78	428	4	1	555	1 132	R290
DG3-09-I-M1-M2	998	2,47	1,17	659	4	2	1 192	1 494	R290
DG3-12-I-M1-M2	1 310	3,30	1,52	857	4	2	1 192	1 508	R290
DG3-15-I-M1-M2	1 623	4,12	1,88	1 122	8	2	1 419	1 635	R290
DG3-18-I-M1-M2	1 935	4,95	2,29	1 317	8	3	1 528	1 945	R290
DG3-25-I-M1-M2	2 560	6,60	2,99	1 714	8	4	2 384	2 612	R290

INFOS PRODUITS

- Modèle INOX : extérieur et intérieur en acier inoxydable
- Côté inox avec fenêtre en standard (LV)
- Côté plein INOX en option sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ex : DG0-06-I-M1-LC)
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (nous consulter)
- Option persienne (page 300) disponible sur modèle LC uniquement

MODÈLES AVEC PORTES

Réf	DG0-06-I-M1-LV	DG0-09-I-M1-LV	DG0-12-I-M1-LV	DG0-15-I-M1-LV	DG0-18-I-M1-LV	DG0-25-I-M1-LV
Prix HT	5 810 €	6 810 €	7 465 €	8 430 €	8 710 €	12 670 €
Réf	DG0-06-I-M2-LV	DG0-09-I-M2-LV	DG0-12-I-M2-LV	DG0-15-I-M2-LV	DG0-18-I-M2-LV	DG0-25-I-M2-LV
Prix HT	5 810 €	6 810 €	7 465 €	8 430 €	8 710 €	12 670 €

Réf	DG1-06-I-M1-LV	DG1-09-I-M1-LV	DG1-12-I-M1-LV	DG1-15-I-M1-LV	DG1-18-I-M1-LV	DG1-25-I-M1-LV
Prix HT	6 170 €	7 230 €	7 935 €	9 405 €	10 535 €	13 125 €
Réf	DG1-06-I-M2-LV	DG1-09-I-M2-LV	DG1-12-I-M2-LV	DG1-15-I-M2-LV	DG1-18-I-M2-LV	DG1-25-I-M2-LV
Prix HT	6 170 €	7 230 €	7 935 €	9 405 €	10 535 €	13 125 €

Réf	DG3-06-I-M1-LV	DG3-09-I-M1-LV	DG3-12-I-M1-LV	DG3-15-I-M1-LV	DG3-18-I-M1-LV	DG3-25-I-M1-LV
Prix HT	6 425 €	7 550 €	8 360 €	9 655 €	10 960 €	13 365 €
Réf	DG3-06-I-M2-LV	DG3-09-I-M2-LV	DG3-12-I-M2-LV	DG3-15-I-M2-LV	DG3-18-I-M2-LV	DG3-25-I-M2-LV
Prix HT	6 425 €	7 550 €	8 360 €	9 655 €	10 960 €	13 365 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

PROFONDEUR 0 (653 MM) - 1 (797 MM) - 3 (897 MM)



DG3-12-I-M1-LV

Classe d'efficacité énergétique





Côté inox avec fenêtre (LV)



Côté plein (LC)
(Même prix)

LES OPTIONS

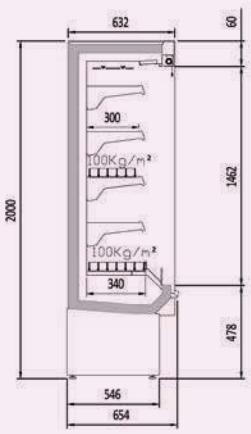
Modèle	Pare-chocs en acier inoxydable	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 3000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire Red Fresh par niveau	Groupe à distance
Réf.	SSB	LL4M	LL2M	LLRM	PR
DG-06-H1	60 €	55 €	55 €	55 €	-240 €
DG-09-H1	85 €	80 €	80 €	80 €	-330 €
DG-12-H1	105 €	105 €	105 €	105 €	-400 €
DG-15-H1	125 €	115 €	115 €	115 €	-415 €
DG-18-H1	155 €	160 €	160 €	160 €	-470 €
DG-25-H1	195 €	215 €	215 €	215 €	-765 €

Autres options, voir page 300 - Décorations spéciales, nous consulter

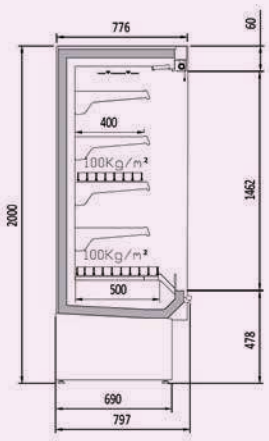
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES D'EXPOSITION MURALES
GAMME CEDAR OUVERTES M1-M2 INOX

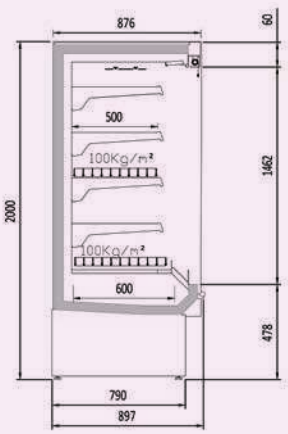
LED 4000 K — LED 3000 K En option — LED En option — DOCRILUC



DS0-M1 M2



DS1-M1 M2



DS3-M1 M2

Référence	Longueur zavec les côtés (mm)	Surface de rayonnages réfrigérés (m²)	Surface totale d'exposition (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères (unités)	Nombre de portes (unités)	Puissance frigorifique (W) HC	Consommation (W) HC	Gaz HC
DS0-06-I-M1-M2	685	1	0,84	255	4	-	1 192	1 382	R290
DS0-09-I-M1-M2	998	1,50	1,27	392	4	-	1 528	1 713	R290
DS0-12-I-M1-M2	1 310	2	1,64	510	4	-	1 931	1 885	R290
DS0-15-I-M1-M2	1 623	2,50	2,03	668	8	-	2 384	2 368	R290
DS0-18-I-M1-M2	1 935	3	2,50	784	8	-	3 056	30 26	R290
DS0-25-I-M1-M2	2 560	4	3,20	1 020	8	-	3 862	37 70	R290
DS1-06-I-M1-M2	685	1,34	0,87	357	4	-	1 192	1 382	R290
DS1-09-I-M1-M2	998	2	1,32	549	4	-	1 528	1 713	R290
DS1-12-I-M1-M2	1 310	2,68	1,72	714	4	-	1 931	1 885	R290
DS1-15-I-M1-M2	1 623	3,34	2,10	935	8	-	2 384	2 368	R290
DS1-18-I-M1-M2	1 935	4,01	2,58	1 098	8	-	3 056	3 026	R290
DS1-25-I-M1-M2	2 560	5,35	3,38	1 428	8	-	3 862	3 770	R290
DS3-06-I-M1-M2	685	1,65	0,90	428	4	-	1 192	1 382	R290
DS3-09-I-M1-M2	998	2,47	1,34	659	4	-	1 528	1 713	R290
DS3-12-I-M1-M2	1 310	3,30	1,75	857	4	-	1 931	1 885	R290
DS3-15-I-M1-M2	1 623	4,12	2,16	1 122	8	-	2 384	2 368	R290
DS3-18-I-M1-M2	1 935	4,95	2,63	1 317	8	-	3 056	3 026	R290
DS3-25-I-M1-M2	2 560	6,60	3,44	1 714	8	-	3 862	3 770	R290

INFOS PRODUITS

- Modèle INOX : extérieur et intérieur en acier inoxydable
- Côté inox avec fenêtre en standard (LV)
- Côté plein INOX en option sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ex : DS0-06-I-M1-LC)
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (nous consulter)
- Option persienne (page 300) disponible sur modèle LC uniquement

MODÈLES SANS PORTE

Réf	DS0-06-I-M1-LV	DS0-09-I-M1-LV	DS0-12-I-M1-LV	DS0-15-I-M1-LV	DS0-18-I-M1-LV	DS0-25-I-M1-LV
Prix HT	4 515 €	5 155 €	6 025 €	7 135 €	8 065 €	10 030 €
Réf	DS0-06-I-M2-LV	DS0-09-I-M2-LV	DS0-12-I-M2-LV	DS0-15-I-M2-LV	DS0-18-I-M2-LV	DS0-25-I-M2-LV
Prix HT	4 515 €	5 155 €	6 025 €	7 135 €	8 065 €	10 030 €

Réf	DS1-06-I-M1-LV	DS1-09-I-M1-LV	DS1-12-I-M1-LV	DS1-15-I-M1-LV	DS1-18-I-M1-LV	DS1-25-I-M1-LV
Prix HT	4 895 €	5 590 €	6 535 €	7 740 €	8 900 €	10 885 €
Réf	DS1-06-I-M2-LV	DS1-09-I-M2-LV	DS1-12-I-M2-LV	DS1-15-I-M2-LV	DS1-18-I-M2-LV	DS1-25-I-M2-LV
Prix HT	4 895 €	5 590 €	6 535 €	7 740 €	8 900 €	10 885 €

Réf	DS3-06-I-M1-LV	DS3-09-I-M1-LV	DS3-12-I-M1-LV	DS3-15-I-M1-LV	DS3-18-I-M1-LV	DS3-25-I-M1-LV
Prix HT	5 245 €	5 875 €	6 865 €	7 895 €	9 260 €	11 045 €
Réf	DS3-06-I-M2-LV	DS3-09-I-M2-LV	DS3-12-I-M2-LV	DS3-15-I-M2-LV	DS3-18-I-M2-LV	DS3-25-I-M2-LV
Prix HT	5 245 €	5 875 €	6 865 €	7 895 €	9 260 €	11 045 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES D'EXPOSITION MURALES

PROFONDEUR 0 (653 MM) - 1 (797 MM) - 3 (897 MM)



DS1-25I-LV M1-M2 INOX

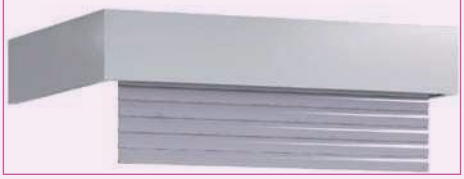


Côté fenêtre (-LV)



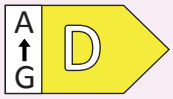
Côté fermé model (-LC)

Détail de la persienne



Modèle avec persienne. Hauteur = 2190 mm
Option PMMC uniquement sur LC page 300

Classe d'efficacité énergétique



LES OPTIONS

Modèle	Pare-chocs en acier inoxydable	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 3000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire Red Fresh par niveau	Groupe à distance
Réf.	SSB	LL4M	LL2M	LLRM	PR
DS-06	60 €	55 €	55 €	55 €	-240 €
DS-09	85 €	80 €	80 €	80 €	-330 €
DS-12	105 €	105 €	105 €	105 €	-400 €
DS-15	125 €	115 €	115 €	115 €	-415 €
DS-18	155 €	160 €	160 €	160 €	-470 €
DS-25	195 €	215 €	215 €	215 €	-765 €

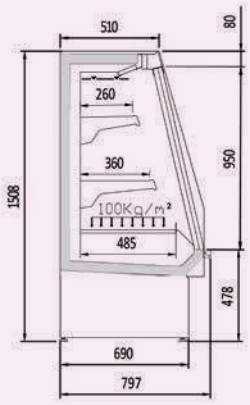
Autres options, voir page 300 - Décorations spéciales, nous consulter

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

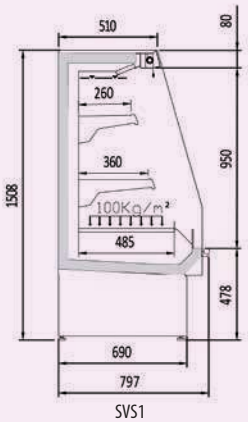
VITRINES D'EXPOSITION SEMI-VERTICALES

GAMME MAPLE M1-M2

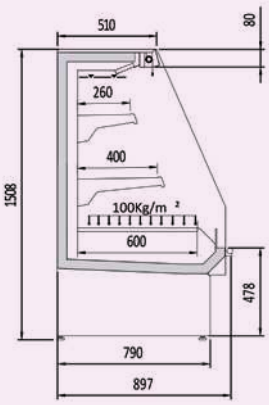
LED 4000 K — LED 3000 K En option — LED En option — DOCRILUC



SVG1



SVS1



SVS3

MODÈLE AVEC PORTES

MODÈLES SANS PORTE



Décoration totale extérieure blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix (TDIMG)

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Surface totale d'exposition (m²)	Stockage (m³)	Nombre d'étagères	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
MODÈLES AVEC PORTES									
SVG1-09-M1	998	1,01	0,79	330	2	2	1 192	1 557	R290
SVG1-12-M1	1 310	1,35	1,09	421	2	2	1 192	1 639	R290
SVG1-18-M1	1 935	2,02	1,65	662	4	3	1 528	1 945	R290
MODÈLES SANS PORTE									
SVS1-06-M2	685	0,67	0,57	212	2	-	1 192	1 382	R290
SVS1-09-M2	998	1,01	0,80	330	2	-	1 528	1 713	R290
SVS1-12-M2	1 310	1,35	1,10	421	2	-	1 931	1 885	R290
SVS1-15-M2	1 623	1,69	1,35	564	4	-	2 384	2 368	R290
SVS1-18-M2	1 935	2,02	1,66	662	4	-	3 056	3 026	R290
SVS3-06-M2	685	0,77	0,61	254	2	-	1 192	1 382	R290
SVS3-09-M2	998	1,15	0,90	396	2	-	1 528	1 713	R290
SVS3-12-M2	1 310	1,54	1,21	505	2	-	1 931	1 885	R290
SVS3-15-M2	1 623	1,92	1,52	677	4	-	2 384	2 368	R290
SVS3-18-M2	1 935	2,32	1,81	794	4	-	3 056	3 026	R290

MODÈLES AVEC PORTES

Réf	SVG1-09-M1	SVG1-12-M1	SVG1-18-M1
Prix HT	6 100 €	6 475 €	8 045 €

MODÈLES SANS PORTE

Réf	SVS1-06-M2	SVS1-09-M2	SVS1-12-M2	SVS1-15-M2	SVS1-18-M2
Prix HT	3 650 €	4 230 €	4 480 €	5 710 €	5 740 €
Réf	SVS3-06-M2	SVS3-09-M2	SVS3-12-M2	SVS3-15-M2	SVS3-18-M2
Prix HT	3 720 €	4 250 €	4 670 €	5 575 €	5 760 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES D'EXPOSITION SEMI-VERTICALES

PROFONDEUR 1 (797 MM) - 3 (897 MM)



SVS1-12-M2



Portes coulissantes à double vitrage

SVG1-12-M1

Classe d'efficacité énergétique SVG



LES OPTIONS





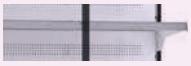
Modèle	Décoration frontale	Décoration totale extérieure	Pare-chocs en acier inoxydable	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire 3000K par niveau	Eclairage LED supplémentaire Red Fresh par niveau	Groupe à distance
Réf.	FDIM	TDIM	SSB	LL4M	LL2M	LLRM	PR
SVS-06	350 €	625 €	60 €	55 €	55 €	55 €	-240 €
SVG-/-SVS-09	365 €	635 €	85 €	80 €	80 €	80 €	-330 €
SVG-/-SVS-12	385 €	645 €	105 €	105 €	105 €	105 €	-400 €
SVS-15	400 €	655 €	125 €	115 €	115 €	115 €	-415 €
SVG-/-SVS-18	425 €	665 €	155 €	160 €	160 €	160 €	-470 €

Autres options, voir page 300 - Décorations spéciales, nous consulter

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

LES OPTIONS MONTÉES EN USINE

DOCRILUC

	Description	Référence	Gamme PRO	Gamme DG	Gamme DG-I	Gamme DS	Gamme DS-I	Gamme SVG	Gamme SVS	€ HT
	Décoration intérieure époxy noire	IDIM		●		●		●	●	Même prix
	Etagère supplémentaires complètes	ASM0/1/3		●	●	●	●	●	●	Nous consulter
	Kit d'union pour vitrines murales DS ou DG	KUVM		●	●	●	●			355
	Kit plexi bloc aliments en méthacrylate (Butée d'étagère)	MSSM		●	●	●	●	●	●	Voir tableau ci-dessous
	Rampe à plateaux	TRIM		●	●	●	●	●	●	Voir tableau ci-dessous
	Persienne Option persienne (page 300) disponible sur modèle LC uniquement	PMMC				●	●			Voir tableau ci-dessous
	Persienne noire Option persienne (page 300) disponible sur modèle LC uniquement	PMMC-NE				●	●			Voir tableau ci-dessous
	Groupe à distance avec détendeur thermostatique et vanne solénoïde pour R449a inclus	PR		●	●	●	●	●	●	Se référer aux pages

KIT PLEXI BLOC ALIMENTS EN MÉTHACRYLATE



MSSM	
Référence	€ HT
MSSM-06	40 €
MSSM-09	50 €
MSSM-12	55 €
MSSM-15	55 €
MSSM-18	80 €
MSSM-25	95 €
MSSM-31	115 €

RAMPE À PLATEAUX



TRIM	
Référence	€ HT
TRIM-06	430 €
TRIM-09	475 €
TRIM-12	545 €
TRIM-15	580 €
TRIM-18	640 €
TRIM-25	715 €

PERSIENNE



Blanche



Noire

PMMC / PMMC-NE	
Référence	€ HT
PMMC-06	640 €
PMMC-06-NE	640 €
PMMC-09	680 €
PMMC-09-NE	680 €
PMMC-12	735 €
PMMC-12-NE	735 €
PMMC-15	795 €
PMMC-15-NE	795 €
PMMC-18	870 €
PMMC-18-NE	870 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

	Description	Référence	Gamme PRO	Gamme DG	Gamme DG-I	Gamme DS	Gamme DS-I	Gamme SVG	Gamme SVS	€ HT
	Kit support barres à viande (par niveau)	**MBSM**		●	●	●	●	●	●	Voir tableau ci-dessous
	Crochet			●	●	●	●	●	●	-
	Séparateur de genre	**PDM-D**		●	●	●	●	●	●	70
	Séparateur d'ambiance	**VDM-D**		●	●	●	●	●	●	355
	Kit support à broche (par niveau)	**SSM**		●	●	●	●	●	●	Voir tableau ci-dessous

KIT SUPPORT BARRES À VIANDE



MBSM	
Référence	**€ HT**
MBSM-06	70 €
MBSM-09	90 €
MBSM-12	135 €
MBSM-15	165 €
MBSM-18	165 €
MBSM-25	265 €
MBSM-31	335 €

KIT SUPPORT À BROCHE



SSM	
Référence	**€ HT**
SSM-06	70 €
SSM-09	90 €
SSM-12	135 €
SSM-15	165 €
SSM-18	165 €
SSM-25	265 €
SSM-31	335 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

11
VITRINES GMS











GAMME EFIMARKET (HAUTEUR 2 M)

Groupe logé

Vitrines positives hauteur 2160 mm - M1	Vitrines négatives hauteur 2160 mm - L1	Vitrines positive hauteur 2000 mm - M1	Vitrines négatives hauteur 2000 mm - L1	Vitrines pâtisserie positive hauteur 2000 mm - M1	Vitrines fromage positive hauteur 2000 mm	Vitrines vin positive hauteur 2160 mm
P. 304	P. 306	P. 308	P. 310	P. 312	P. 314	P. 316
DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC












GAMME CLOVER (HAUTEUR 2 M - 2,2 M)

Groupe à distance

Profondeur 650 MM - M1- M2	Profondeur 791 MM - M1- M2	Profondeur 791 MM - H1	Profondeur 891 MM -M1- M2	Profondeur 891 MM - H1	Profondeur 991 MM - M1- M2	Profondeur 991 MM - H1	Profondeur 1 091 MM - M1 - M2	Profondeur 1 091 MM - H1	**Groupe logé** Profondeur 650-791- 891 MM - M1-M2-H1
P. 326	P. 328	P. 330	P. 332	P. 334	P. 336	P. 338	P. 340	P. 342	P. 344
DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC	DOCRILUC





VITRINES D' EXPOSITION GMS 1 178

Caractéristiques

P. 352 DOCRILUC

VITRINES GMS

Vitres droites relevables

P. 354 DOCRILUC

Vitres courbes relevables

P. 355 DOCRILUC

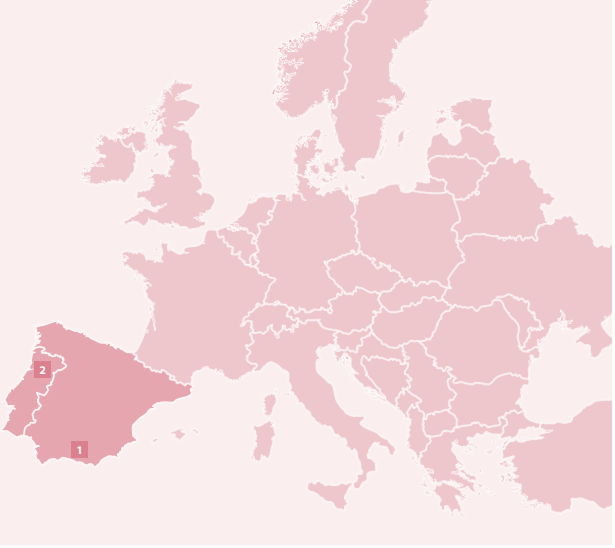
MOTOCONDENSEURS SILENCIEUX SIGILUS

P. 356 DOCRILUC

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

1 DOCRILUC

2 FRICON COOLING LIFE





GAMME AZALEA

Groupe logé

Profondeur 870 MM - M1 - M2

P. 318

DOCRILUC



VITRINE PROMOTIONNELLE

Groupe logé

Ilots libre-service

P. 320

DOCRILUC



Murale semi verticale

P. 322

DOCRILUC



VITRINES MURALES GMS

Caractéristiques

P. 324

DOCRILUC



GAMME LIME (HAUTEUR 1,5 M)

Groupe à distance

Profondeurs 791 - 891 MM

P. 346

DOCRILUC



GAMME CYPRESS (HAUTEUR 1 227 MM)

Groupe à distance

Profondeurs 891 - 991 - 1 091 MM

P. 348

DOCRILUC



GAMME MAGNOLIA (HAUTEUR 1,5 M)

Groupe à distance

Profondeurs 891 - 991 - 1 091 MM

P. 350

DOCRILUC





CONGÉLATEURS

Série SMR

P. 358

FRICON

Combinaisons

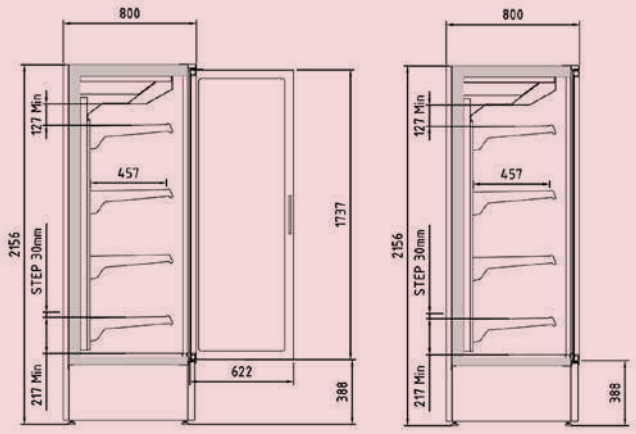
P. 359

FRICON

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME EFIMARKET
MURALE - GROUPE LOGÉ



EFI PORTE OUVERTE

EFI PORTE FERMÉE



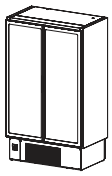
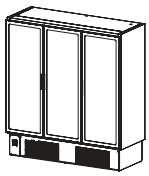
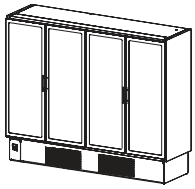
Décoration totale extérieure blanc ou noir sans supplément

Modèle	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)	Volume brut (L)	Nombre d'étagères	Portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
EFI-1R-M1	642	1,20	0,84	430	461	4	1	555	1132	R290
EFI-2R-M1	1 282	2,72	1,68	859	1 010	4	2	1 192	1 508	R290
EFI-3R-M1	1 925	4,29	2,52	1 253	1 570	8	3	1 528	1 945	R290
EFI-4R-M1	2 567	5,82	3,30	1 667	2 128	8	4	2 384	3 016	R290

N = Nouveauté 2025

INFOS PRODUITS

- Vitrine verticale, groupe logé, avec une capacité de produit et une visibilité optimisées
- Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90°)
- Deux possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003 ou noir RAL 9005
- Intérieur standard en époxy RAL 9003 (blanc)
- Côtés vitrés optionnels (-LV)
- Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- Etagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Bacs d'évaporation automatique
- Thermostat électronique
- Eclairage LED 24V 4000 K sur les montants verticaux
- Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
  M1 : -1°+5°C, convient pour la viandes, produits laitiers, charcuterie, pâtisserie fraiche...
- Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)

Réf	EFI-1R-M1	EFI-2R-M1	EFI-3R-M1	EFI-4R-M1
Prix HT	4 215 €	5 490 €	6 920 €	8 630 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES POSITIVES - HAUTEUR 2 160 MM PROFONDEUR 800 MM - M1



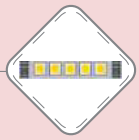
Détail des barres de boucherie (facultatif)



EFI-2R-M1-LC

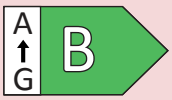


EFI-4R-M1-LC



Illumination LED

Classe d'efficacité énergétique



+5°C
-1°C



Côté plein (-LC)



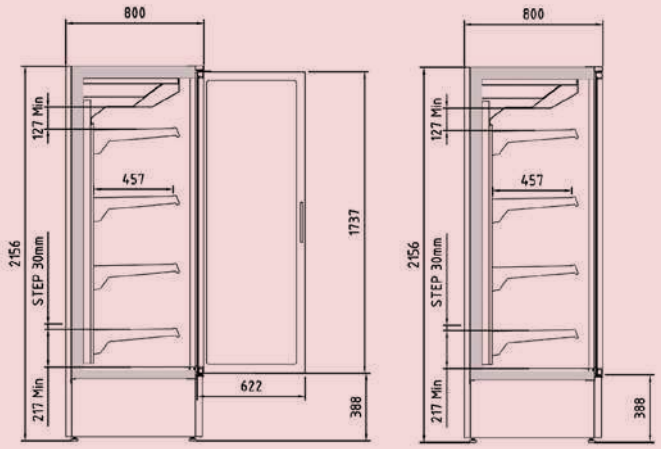
Côté vitré (-LV) (même prix)

LES OPTIONS

Modèle	Etagère supplémentaire par niveau	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau	Kit ventilateurs électronique	Kit 4 roulettes	Kit 6 roulettes	Groupe à distance
Réf.		LL4EFI	LL2EFI	LLREFI	EFIMM	RUE-4-EFI	RUE-6-EFI	PR
EFI-1R-M1	Nous consulter	-	-	-	120 €	340 €	510 €	-
EFI-2R-M1	Nous consulter	110 €	110 €	110 €	180 €	340 €	510 €	-390 €
EFI-3R-M1	Nous consulter	170 €	170 €	170 €	240 €	340 €	510 €	-465 €
EFI-4R-M1	Nous consulter	215 €	215 €	215 €	360 €	340 €	510 €	-750 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME EFIMARKET
MURALE - GROUPE LOGÉ



EFI PORTE OUVERTE

EFI PORTE FERMÉE



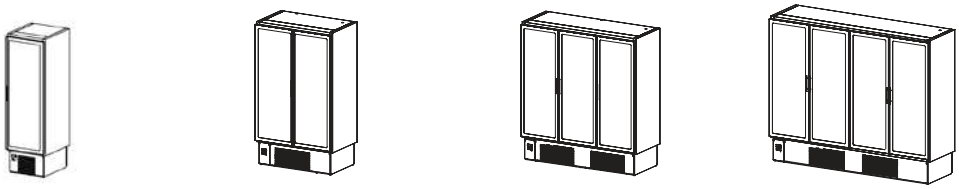
Décoration totale extérieure blanc ou noir sans supplément
Côté plein uniquement

Modèle	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2)	Volume net (L)	Volume brut (L)	Nombre d'étagères	Portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
N EFI-1C-L1	642	1,20	0,84	430	461	4	1	495	474	R290
EFI-2C-L1	1 282	2,72	1,68	859	1 010	4	2	924	1 733	R290
EFI-3C-L1	1 925	4,29	2,52	1 253	1 570	8	3	1 242	2 162	R290
EFI-4C-L1	2 567	5,82	3,30	1 667	2 128	8	4	1 848	3 466	R290

N = Nouveauté 2025

INFOS PRODUITS

- Vitrine verticale, groupe logé, avec une capacité de produit et une visibilité optimisées
- Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90°)
- Deux possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003 ou noir RAL 9005
- Intérieur standard en époxy RAL 9003 (blanc)
- Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- Etagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Bacs d'évaporation automatique
- Contrôle électronique
- Eclairage LED 24V 4000 K sur les montants
- Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 : L1 : -15°-18°C, convient aux produits surgelés et crèmes glacées
- Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)



Réf	EFI-1C-L1	EFI-2C-L1	EFI-3C-L1	EFI-4C-L1
Prix HT	5 620 €	7 485 €	9 495 €	11 645 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

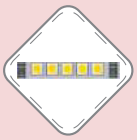
VITRINES NÉGATIVES - HAUTEUR 2 160 MM PROFONDEUR 800 MM - L1



Etagères filaires
(en option)

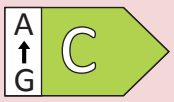


EFI- 3C-L1



Illumination LED

Classe d'efficacité énergétique







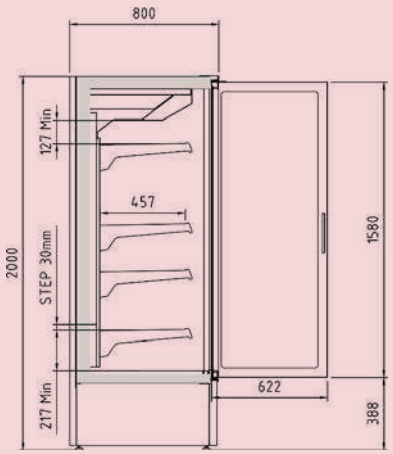
Côté plein uniquement

LES OPTIONS

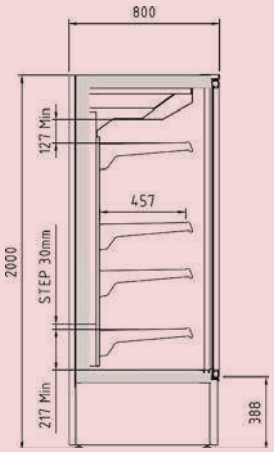
Modèle	Etagère supplémentaire par niveau	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau	Kit ventilateurs électronique	Kit 4 roulettes	Kit 6 roulettes	Groupe à distance
Réf.		LL4EFI	LL2EFI	LLREFI	EFIMM	RUE-4-EFI	RUE-6-EFI	PR
EFI-1C-L1	Nous consulter	-	-	-	120 €	340 €	510 €	-
EFI-2C-L1	Nous consulter	110 €	110 €	110 €	180 €	340 €	510 €	-425 €
EFI-3C-L1	Nous consulter	170 €	170 €	170 €	240 €	340 €	510 €	-510 €
EFI-4C-L1	Nous consulter	215 €	215 €	215 €	360 €	340 €	510 €	-825 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME EFIMARKET
MURALE - GROUPE LOGÉ



EFIL PORTE OUVERTE



EFIL PORTE FERMÉE



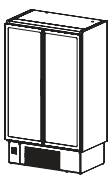
Décoration totale extérieure blanc ou noir sans supplément

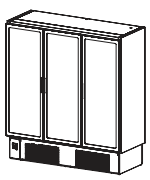
Modèle	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)	Volume brut (L)	Nombre d'étagères	Portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
EFIL-1R-M1	642	1,20	0,78	398	428	4	1	555	1132	R290
EFIL-2R-M1	1 282	2,72	1,55	797	937	4	2	1 192	1 508	R290
EFIL-3R-M1	1 925	4,29	2,33	1 162	1 456	8	3	1 528	1 945	R290
EFIL-4R-M1	2 567	5,82	3,30	1 667	2 128	8	4	2 384	3 016	R290

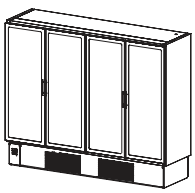
INFOS PRODUITS

- Vitrine verticale, groupe logé, avec une capacité de produit et une visibilité optimisées
- Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90°)
- Deux possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003 ou noir RAL 9005
- Intérieur standard en époxy RAL 9003 (blanc)
- Côtés vitrés optionnels (-LV)
- Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- Etagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Bacs d'évaporation automatique
- Thermostat électronique
- Eclairage LED 24V 4000 K sur les montants verticaux
- Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
  M1 : -1°+5°C,onvient pour la viandes, produits laitiers, charcuterie, pâtisserie fraiche...
- Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)









Réf	EFIL-1R-M1	EFIL-2R-M1	EFIL-3R-M1	EFIL-4R-M1
Prix HT	4 110 €	5 390 €	6 745 €	8 460 €

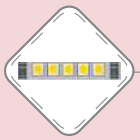
= Nouveauté 2025

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

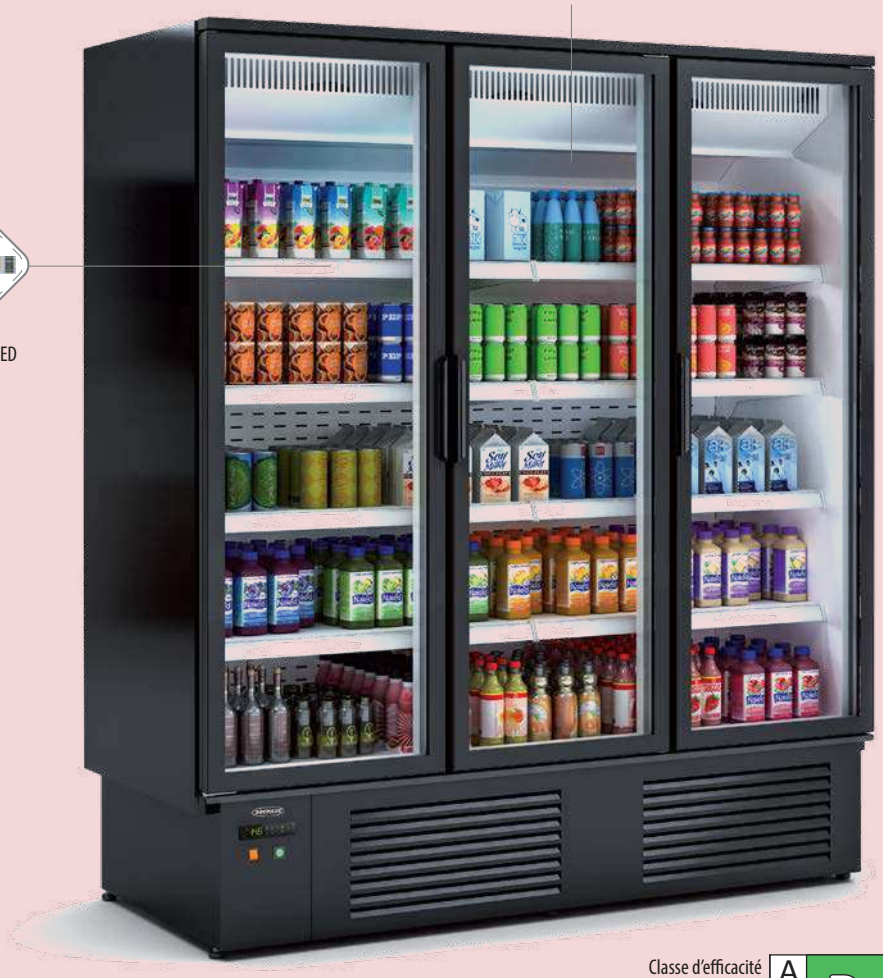
VITRINES POSITIVES - HAUTEUR 2 000 MM PROFONDEUR 800 MM - M1



Détail des barres de boucherie (facultatif)

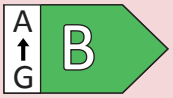


Illumination LED



EFIL-3R-M1

Classe d'efficacité énergétique







Côté plein (-LC)



Côté vitré (-LV)
(même prix)

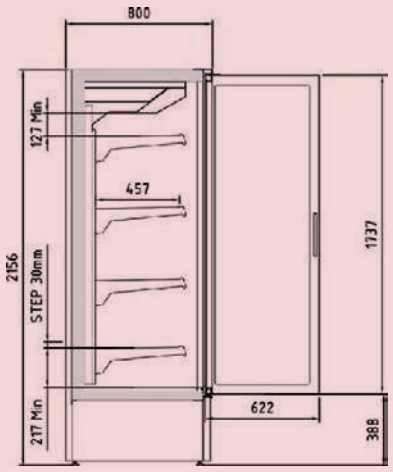
LES OPTIONS

Modèle	Etagère supplémentaire par niveau	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau	Kit ventilateurs électronique	Kit 4 roulettes	Kit 6 roulettes
Réf.		LL4EFI	LL2EFI	LLREFI	EFIMM	RUE-4-EFI	RUE-6-EFI
EFIL-1R-M1	Nous consulter	-	-	-	120 €	340 €	510 €
EFIL-2R-M1	Nous consulter	110 €	110 €	110 €	180 €	340 €	510 €
EFIL-3R-M1	Nous consulter	170 €	170 €	170 €	240 €	340 €	510 €
EFIL-4R-M1	Nous consulter	215 €	215 €	215 €	360 €	340 €	510 €

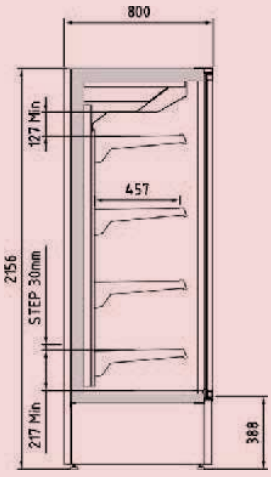
N = Nouveauté 2025

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME EFIMARKET
MURALE - GROUPE LOGÉ



EFIL PORTE OUVERTE



EFIL PORTE FERMÉE



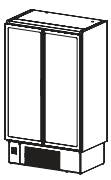
Décoration totale extérieure blanc ou noir sans supplément
Côté plein uniquement

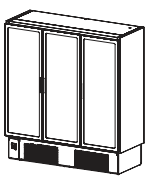
Modèle	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2)	Volume net (L)	Volume brut (L)	Nombre d'étagères	Portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
EFIL-1C-L1	642	1,20	0,78	398	428	4	1	495	474	R290
EFIL-2C-L1	1 282	2,72	1,55	797	937	4	2	924	1 733	R290
EFIL-3C-L1	1 925	4,29	2,33	1 162	1 456	8	3	1 242	2 162	R290
EFIL-4C-L1	2 567	5,82	3,30	1 667	2 128	8	4	1 848	3 466	R290

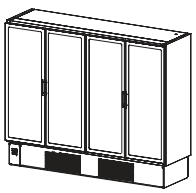
INFOS PRODUITS

- Vitrine verticale, groupe logé, avec une capacité de produit et une visibilité optimisées
- Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90°)
- Deux possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003 ou noir RAL 9005
- Intérieur standard en époxy RAL 9003 (blanc)
- Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- Etagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Bacs d'évaporation automatique
- Contrôle électronique
- Eclairage LED 24V 4000 K sur les montants
- Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 : L1 : -15°-18°C, convient aux produits surgelés et crèmes glacées
- Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)









Réf	EFIL-1C-L1	EFIL-2C-L1	EFIL-3C-L1	EFIL-4C-L1
Prix HT	5 475 €	7 295 €	9 255 €	11 400 €

= Nouveauté 2025

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES NÉGATIVES - HAUTEUR 2 000 MM PROFONDEUR 800 MM - L1



Etagère filaires
(en option)



EFIL-2C-L1
(Couleur spéciale : nous consulter)



EFIL 1C

Classe d'efficacité énergétique A↑G C

-15°C
-18°C



Côté plein uniquement

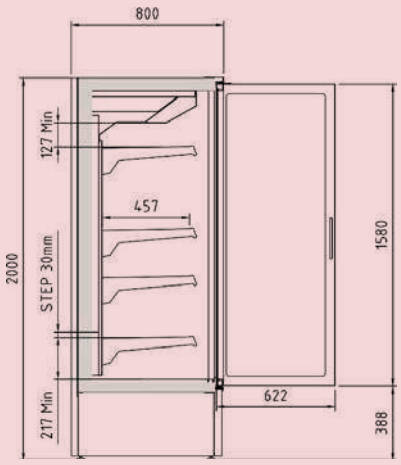
LES OPTIONS

Modèle	Etagère supplémentaire par niveau	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau	Kit ventilateurs électronique	Kit 4 roulettes	Kit 6 roulettes
Réf.		LL4EFI	LL2EFI	LLREFI	EFIMM	RUE-4-EFI	RUE-6-EFI
EFI-1C-L1	Nous consulter	-	-	-	120 €	340 €	510 €
EFI-2C-L1	Nous consulter	110 €	110 €	110 €	180 €	340 €	510 €
EFI-3C-L1	Nous consulter	170 €	170 €	170 €	240 €	340 €	510 €
EFI-4C-L1	Nous consulter	215 €	215 €	215 €	360 €	340 €	510 €

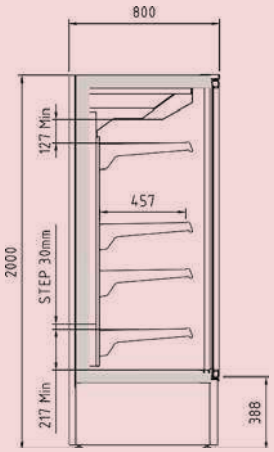
N = Nouveauté 2025

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME EFIMARKET
MURALE - GROUPE LOGÉ



EFIL PORTE OUVERTE



EFIL PORTE FERMÉE



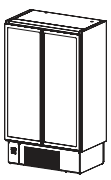
Décoration totale extérieure blanc ou noir sans supplément

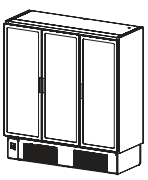
Modèle	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)	Volume brut (L)	Nombre d'étagères	Portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
EFILP-1R	642	1,20	0,78	398	428	4	1	555	1132	R290
EFILP-2R	1 282	2,72	1,55	797	937	4	2	1 192	1 508	R290
EFILP-3R	1 925	4,29	2,33	1 162	1 456	8	3	1 528	1 945	R290

INFOS PRODUITS

- Vitrine verticale, groupe logé, avec une capacité de produit et une visibilité optimisées
- Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90°)
- Deux possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003 ou noir RAL 9005
- Intérieur standard en époxy RAL 9003 (blanc)
- Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- **Etagères en verres réglables** en hauteur et en inclinaison, avec le porte prix de 40 mm inclus
- Dégivrage automatique de l'évaporateur.
- Bacs d'évaporation automatique
- Contrôle électronique
- Eclairage LED 24V 4000 K sur les montants
- Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
  M1 : -1°+5°C, convient pour la viandes, produits laitiers, charcuterie, pâtisserie fraiche...
- Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)







Réf	EFILP-1R	EFILP-2R	EFILP-3R
Prix HT	4 820 €	6 295 €	7 755 €

= Nouveauté 2025

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES PÂTISSERIE POSITIVES - HAUTEUR 2 000 MM PROFONDEUR 800 MM - M1



Etagères en verre



EFILP-3R



EFILP-2R-LV
(couleur spéciale : nous consulter)

+5°C
-1°C



Côté plein (-LC)



Côté vitré (-LV)
(même prix)

Classe d'efficacité énergétique A ↑ G : B

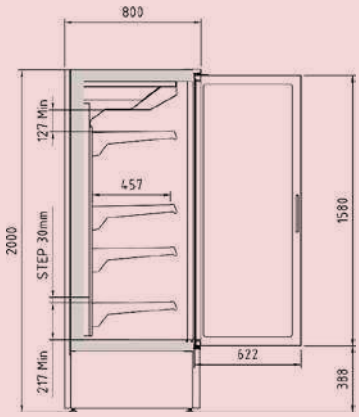
LES OPTIONS

Modèle	Etagère supplémentaire par niveau	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Kit ventilateurs électronique	Intérieur en inox brillant	Kit 4 roulettes	Kit 6 roulettes
Réf.		LL4EFI	LL2EFI	EFIMM		RUE-4-EFI	RUE-6-EFI
EFILP-1R	Nous consulter	-	-	120 €	Nous consulter	340 €	510 €
EFILP-2R	Nous consulter	110 €	110 €	180 €	Nous consulter	340 €	510 €
EFILP-3R	Nous consulter	170 €	170 €	240 €	Nous consulter	340 €	510 €

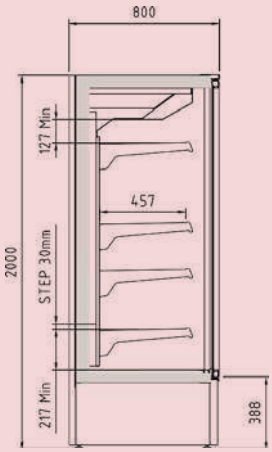
N = Nouveauté 2025

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME EFIMARKET
MURALE - GROUPE LOGÉ



EFIL PORTE OUVERTE



EFIL PORTE FERMÉE



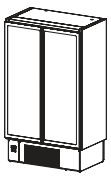
Décoration totale extérieure blanc ou noir sans supplément

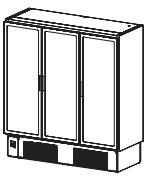
Modèle	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2)	Volume net (L)	Volume brut (L)	Nombre d'étagères	Portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
EFILQ-1R	642	1,20	0,78	398	428	4	1	555	1 132	R290
EFILQ-2R	1 282	2,72	1,55	797	937	4	2	1 192	1 508	R290
EFILQ-3R	1 925	4,29	2,33	1 162	1 456	8	3	1 528	1 945	R290

INFOS PRODUITS

- Vitrine verticale, groupe logé, avec une capacité de produit et une visibilité optimisées
- Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90°)
- Deux possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003 ou noir RAL 9005
- Intérieur en acier inoxydable AISI-316
- Côtés vitrés optionnels (-LV)
- Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- Etagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Bacs d'évaporation automatique
- Thermostat électronique
- Eclairage LED 24V 4000 K sur les montants verticaux
- Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
  M1 : -1°+5°C,onvient pour la viandes, produits laitiers, charcuterie, pâtisserie fraiche...
- Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)







Réf	EFILQ-1R	EFILQ-2R	EFILQ-3R
Prix HT	**6 370 €**	**8 355 €**	**10 450 €**

= Nouveauté 2025

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES FROMAGES POSITIVES - HAUTEUR 2 000 MM PROFONDEUR 800 MM - FROMAGES



Etagères en verre
(même prix - à préciser à la commande)



EFILQ-2R

Classe d'efficacité énergétique A ↑ G : B

+5°C
-1°C



Côté plein (-LC)



Côté vitré (-LV)
(même prix)

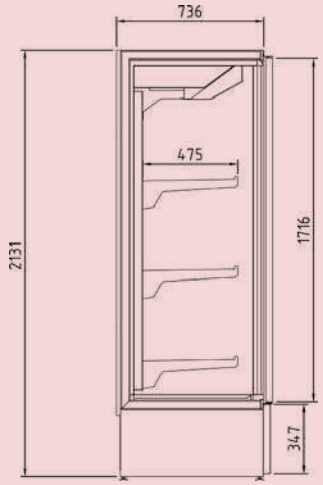
LES OPTIONS

Modèle	Etagère supplémentaire par niveau	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau	Kit ventilateurs électronique	Kit 4 roulettes	Kit 6 roulettes
Réf.		LL4EFI	LL2EFI	LLREFI	EFIMM	RUE-4-EFI	RUE-6-EFI
EFILQ-1R	Nous consulter	-	-	-	120 €	340 €	510 €
EFILQ-2R	Nous consulter	110 €	110 €	110 €	180 €	340 €	510 €
EFILQ-3R	Nous consulter	170 €	170 €	170 €	240 €	340 €	510 €

N = Nouveauté 2025

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME EFIMARKET
MURALE - GROUPE LOGÉ

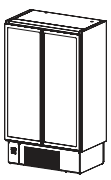
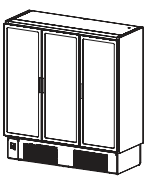


EFIW

Modèle	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)	Volume brut (L)	Nombre d'étagères	Portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
EFIW-1R	642	1,20	0,78	398	461	3	1	555	1132	R290
EFIW-2R	1 285	2,72	1,55	797	1 185	3	2	1 192	1 508	R290
EFIW-3R	1 925	4,29	2,33	1 162	1 690	6	3	1 528	1 945	R290

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur en acier plastifié noir (extérieur bois en option)
- Idéal pour bouteille de vin horizontale/verticale en ajustant l'étagère, grande capacité de stockage
- Portes battantes sans cadre et façade entièrement vitrée avec sérigraphie noire minimale RAL 9005 avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90°)
- Système anti-vibration
- Faible niveau sonore
- Trois niveaux d'étagères avec façade en bois de pin massif
- LED verticale intérieure 3000K continue, pour une amélioration de la visibilité des bouteilles
- Refroidissement ventilé
- Bacs d'évaporation automatique
- Contrôle numérique de la température, intègre une alarme de haute température
- Deux gammes de température disponibles :
  Vin Rouge (+10°C +18°C) ou Vin Blanc, Rosé et effervecent (+4°C +8°C)

Réf	EFIW-1R	EFIW-2R	EFIW-3R
Prix HT	4 850 €	6 315 €	7 960 €

= Nouveauté 2025

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES POSITIVES - HAUTEUR 2 160 MM PROFONDEUR 800 MM - VIN



Détail de l'étagère inclinée





EFIW-3R



Vin rouge



Vin blanc, rosé ou effervecent

Classe d'efficacité énergétique



LES OPTIONS

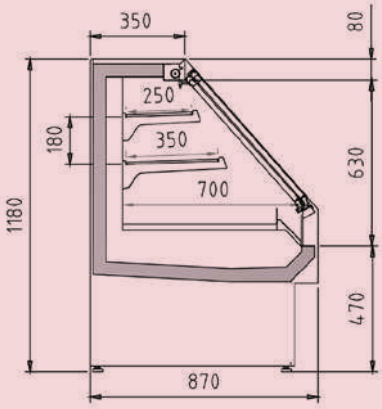
Modèle	Étagère supplémentaire X niveau
Réf.	
EFIW-1R	Nous consulter
EFIW-2R	Nous consulter
EFIW-3R	Nous consulter

N = Nouveauté 2025

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

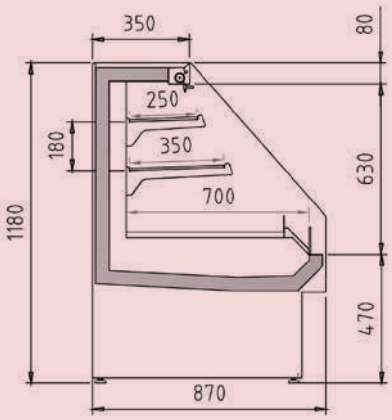
GAMME AZALEA
MURALE SEMI-VERTICALE- GROUPE LOGÉ

DOCRILUC



PPG

MODÈLE AVEC PORTES



PPS

MODÈLE SANS PORTE

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
PPG/PPS11354-12	1 310	1,55	1,07	210	2	1 214	1 674	R290
PPG/PPS11354-18	1 935	2,3	1,66	311	4	2 056	2 041	R290
PPG/PPS11354-25	2 560	3,05	2,21	414	4	2 492	3 091	R290

INFOS PRODUITS

- Vitrine semi-verticale, groupe logé, de hauteur réduite pour s'adapter aux caractéristiques intérieures des supermachés
- **Modèle PPS** : rideau de nuit manuel et deflecteur inférieure en méthacrylate
- **Modèle PPG** : Portes coulissantes double-vitrage
- Standard intérieur en acier inoxydable
- Possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en noir RAL 9005, bandeau supérieur et inférieur en tôle dans un choix de couleurs disponibles, côtés panoramiques
- Évaporateur ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- Etagères en verre trempé avec le porte prix de 40 mm inclus
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Bacs d'évaporation automatique
- Ventilateurs électromécaniques
- Contrôle électronique
- Eclairage LED 24V 4000 K sur la partie supérieure
- Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
  a. M1 : -1°+5°C, convient aux viandes ou sushis
  b. M2 : -1°+7°C, convient aux produits laitiers, aux charcuteries et aux saucisses (nous consulter)
- Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)

PRÉCISER LA CLASSE DE TEMPÉRATURE CHOISIE (EX : PPG11354-18-M1)

MODÈLES AVEC PORTES

Réf	PPG11354-12-M1-M2	PPG11354-18--M1-M2	PPG11354-25-M1-M2
Prix HT	7 730 €	9 885 €	13 750 €

MODÈLES SANS PORTE

Réf	PPS11354-12-M1-M2	PPS11354-18-M1-M2	PPS11354-25-M1-M2
Prix HT	6 305 €	7 740 €	10 905 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINE - HAUTEUR 1,2 M
PROFONDEUR 870 MM - M1-M2



PPS11354-18
(Option extérieur laqué)



PPG



PPS11354-18
(Option pare-chocs en acier inox)

Classe d'efficacité énergétique



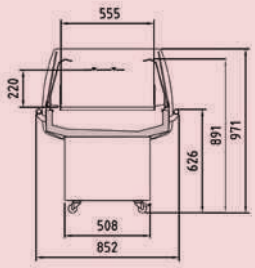
LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau
Réf	FDRM	SSB-RM	LL4PPS	LL2PPS	LLRPPS
PPG/PPS11354-12	250 €	110 €	110 €	110 €	110 €
PPG-PPS11354-18	300 €	160 €	170 €	170 €	170 €
PPG/PPS11354-25	440 €	200 €	215 €	215 €	215 €

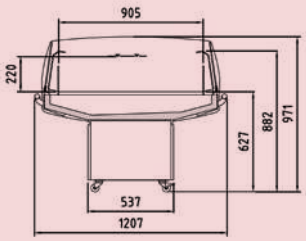
Autres options, voir page 261

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

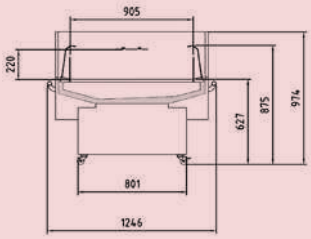
GAMME VIS
ILOT LIBRE SERVICE - GROUPE LOGÉ



VIS-90



VISG/VIS-10-125
VISG/VIS-10-190



VISC-10-125



VIS-10-190

Référence	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Zone d´étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VISG / VIS-90	900	971	852	0,48	0,67	105	572	882	R290
VISG / VIS-10-125	1 250	971	1 207	1,05	1,31	230	949	1 089	R290
VISG / VIS-10-190	1 915	971	1 207	1,62	2,03	356	1 419	1 356	R290
VISC-10-125	1 253	974	1 246	1,05	1,31	230	949	1 089	R290

INFOS PRODUITS

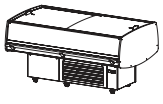
- Vitrine promotionnelle prêt à brancher, groupe logé avec une grande capacité de charge
- Grande possibilité de personnalisation. Standard : base et façades RAL 9005
- Joues panoramiques double vitrage securit (modèle méthacrylate en option)
- Vitres frontales en double vitrage securit
- Tube pare-chocs en inox (de serie en façade et arrière)
- Evaporateur ventilé HC peint en epoxy avec traitement anticorrosion
- Intérieur en inox (standard) ou peint en époxy noir (sans supplément)
- Condensation ventilée
- Ventilateurs électromécaniques

DOCRILUC À VERIFIER

- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Contrôle électronique de la température
- Roues de série
- Plan d'exposition inclinable
- Classe climatique 3 (25°C 60% Hr)
- Régime M2 température produit -1/+7°C UNE-EN ISO 23953-2 : 2006
- Electricité 230V -50 Hz (60 Hz nous consulter)

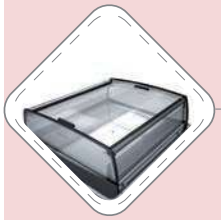





Réf	VIS-90	VISG-90	VIS-10-125	VISG-10-125	VIS-10-190	VISG-10-190	VISC-10-125
Prix HT	**4 245 €**	**4 710 €**	**4 840 €**	**5 545 €**	**7 670 €**	**8 945 €**	**4 840 €**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



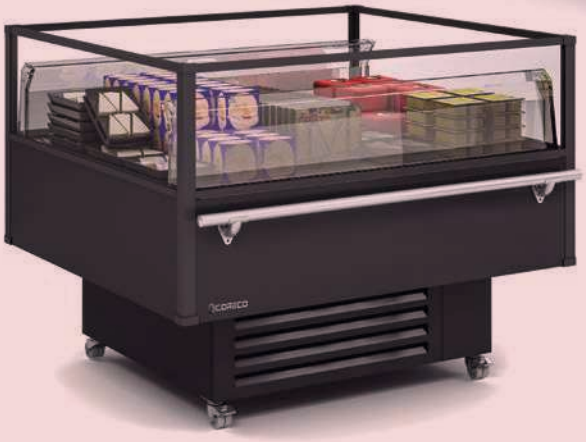
Portes coulissantes (VISG-10-125)



Pare-choc latéral en option



VIS-10-125

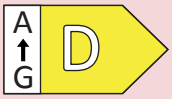


VISC-10-125



VIS-90

Classe d'efficacité énergétique



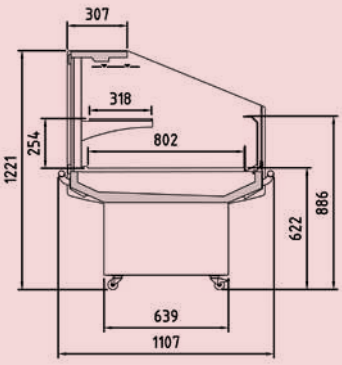
LES OPTIONS

Modèle	Décoration intérieure	Décoration extérieure	Rideau de nuit	Pare choc latéral en acier inox (un côté)	Kit d'union
Réf.	DIL-VIS	DEL-VIS	CN	PAL	KUVIS
VIS-90	235 €	275 €	250 €	155 €	315 €
VISG-90	235 €	275 €	250 €	155 €	315 €
VIS-10-125	310 €	370 €	340 €	155 €	315 €
VISG-10-125	310 €	370 €	340 €	155 €	315 €
VIS-10-190	-	-	455 €	-	315 €
VISG-10-190	-	-	455 €	-	315 €
VISC-10-125	-	-	-	155 €	315 €

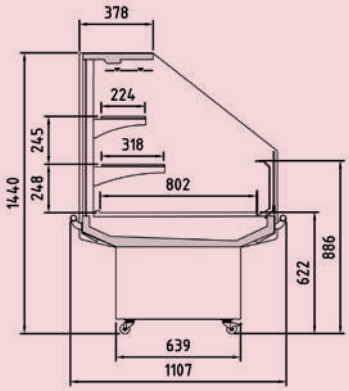
Autres options, voir page 261

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME VIS
MURALE SEMI VERTICALE - GROUPE LOGÉ



VIS-9-125-1E

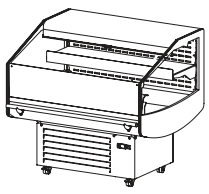


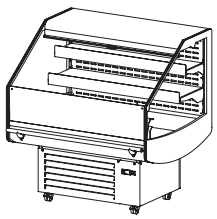
VIS-9-125-2E

Référence	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Zone d´étagères réfrigérées (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
VIS-9-125-1E	1 250	1 221	1 107	1,28	1,2	304	1	1 419	1 316	R290
VIS-9-125-2E	1 250	1 440	1 107	1,7	1,36	405	2	1 937	1 666	R290

INFOS PRODUITS

- Vitrine promotionnelle prêt à brancher, groupe logé avec une grande capacité de charge
- Grande possibilité de personnalisation. Standard : base et façades RAL 9005
- Joues panoramiques double vitrage securit (modèle méthacrylate en option)
- Vitres frontales en double vitrage securit
- Etagères en verre trempées
- Intérieur en acier epoxy noir (à préciser à la commande) ou inox (en standard)
- Tube pare-chocs en inox (de serie en façade et arrière)
- Evaporateur ventilé HC peint en epoxy avec traitement anticorrosion
- Condensation ventilée
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Contrôle électronique de la température
- Roues de série
- Classe climatique 3 (25°C 60% Hr)
- Régime M2 température produit -1/+7°C UNE-EN ISO (23953-2 : 2006)
- Electricité 230V -50 Hz (60 Hz nous consulter)





Réf	VIS-9-125-1E	VIS-9-125-2E
Prix HT	**5 325 €**	**6 065 €**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINE PROMOTIONNELLE



Pare-choc latéral en option



VIS-9-125-1E

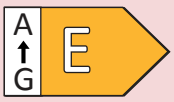




Bloc étagère en méthacrylate en option

VIS-9-125-2E

Classe d'efficacité énergétique



LES OPTIONS

Modèle	Décoration intérieure	Décoration extérieure	Rideau de nuit	Pare choc en acier inox (un côté)	Kit d'union
Réf.	DIL-VIS	DEL-VIS	CN	PAL	KUVIS
VIS-9-125-1E	310 €	550 €	355 €	155 €	315 €
VIS-9-125-2E	310 €	735 €	355 €	155 €	315 €

Autres options, voir page **261**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

INFOS PRODUITS

- Vitrine verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à un groupe frigorifique avec une capacité et une visibilité optimisées
- **Modèle RMS :** Rideau de nuit manuel et déflecteur inférieur avant en méthacrylate
- **Modèle RMG :** Portes battantes avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, ouverture possible jusqu'à 93º et système de blocage en position ouverte manuelle. La fermeture automatique avec une barre de torsion de haute durabilité, assure une économie d'énergie par rapport au Modèles sans porte
- Intérieur standard en époxy RAL 9003 (blanc)
- Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bande supérieure et inférieure en tôle dans un choix de couleurs disponibles
- Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- Jeu de vanne solénoïde et d'un détenteur thermostatique en R449A /R-448A ou R134a (option)
- Etagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Ventilateurs électromécaniques (option électroniques)
- **Côtés non inclus dans le prix : épaisseur 30 mm**
- Vidange avec siphon de diamètre 40 mm
- Contrôle électronique avec sonde d'ambiance et de dégivrage
- Eclairage LED 24v 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants (MODÈLES RMG)
- Sortie tuyau : possibilité par la partie inférieure, supérieure ou par l'arrière
- Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
  a. M1 : -1º+5ºC, convient aux viandes.
  b. M2 : -1º+7ºC, convient aux produits laitiers, aux charcuteries et aux saucisses
  c.H1 : +1°+10°C, convient aux fruits et légumes.
- Classe climatique 3 (25ºC, 60 R.H.)
- Pare-chocs acier (en option)
- Il est recommandé de canaliser les eaux de dégivrage vers une vidange
- Autres gaz : nous consulter

DÉCORATION

BLANC - RAL-9003
RAL-2011
RAL-1018
INOX
WENGUÉ
NOIR RAL-9005
PANTONE 7606C
RAL-3015

GRIS RAL-7024
HÊTRE
RAL-4010 / PANTONE 2452C
NCS S 1070-R20B
PANTONE 543C
NCS S 1020B
PANTONE 5523C
NCS S 1510-B50G
RAL 6001
NOYER
RAL-5003

PANTONE 7604C
NCS S 1510-Y60R
PANTONE 5865
NCS S 2030-G80Y
PANTONE 2408C
NCS S 5030-G10Y
RAL-3020
PANTONE 4725C
PANTONE 2298C
RAL-5023



GAMME CLOVER



GAMME CYPRESS



GAMME LIME



GAMME MAGNOLIA

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable





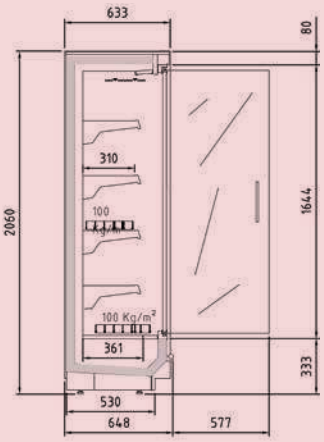




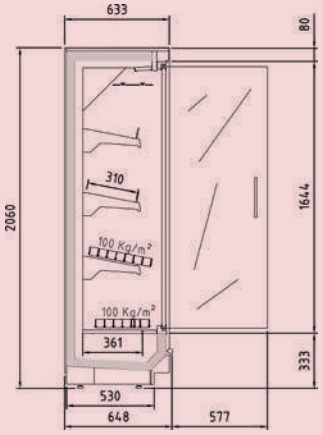
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME CLOVER
MURALE - GROUPE À DISTANCE

DOCRILUC

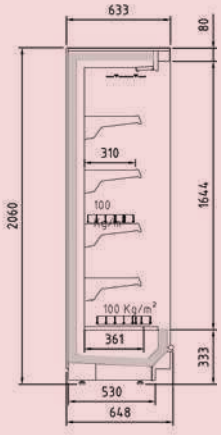


RMG20033-M1-M2

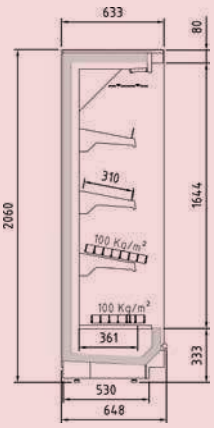


RMG20033-H1

MODÈLES AVEC PORTES



RMS20033-M1-M2



RMS200033-H1

MODÈLES SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20033-12-M1-M2	1 250	1,99	1,76	553	4	2
RMG20033-18-M1-M2	1 875	2,99	2,64	830	8	3
RMG20033-25-M1-M2	2 500	3,99	3,52	1 106	8	4
RMG20033-37-M1-M2	3 750	5,98	5,60	1 659	12	6
RMG20033-12-H1	1 250	1,60	1.74	479	3	2
RMG20033-18-H1	1 875	2,41	2,61	718	6	3
RMG20033-25-H1	2 500	3,21	3,47	958	6	4
RMG20033-37-H1	3 750	4,81	5,52	1437	9	6
RMS20033-12-M1-M2	1 250	1,99	1,97	553	4	-
RMS20033-18-M1-M2	1 875	2,99	2,96	830	8	-
RMS20033-25-M1-M2	2 500	3,99	3,94	1 106	8	-
RMS20033-37-M1-M2	3 750	5,98	5,91	1 659	12	-
RMS20033-12-H1	1 250	1,60	1,97	479	3	-
RMS20033-18-H1	1 875	2,41	3,17	718	6	-
RMS20033-25-H1	2 500	3,21	4,22	958	6	-
RMS20033-37-H1	3 750	4,81	6,33	1 437	9	-

INFOS PRODUITS

Voir page 324

PRÉCISER LA CLASSE DE TEMPÉRATURE CHOISIE (EX : RMG 20033-18-M1 OU RMG 20033-18-M2)

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM

Réf	RMG20033-12-M1-M2	RMG20033-18-M1-M2	RMG20033-25-M1-M2	RMG20033-37-M1-M2
Prix HT	5 685 €	7 445 €	8 845 €	11 890 €
Réf	RMG20033-12-H1	RMG20033-18-H1	RMG20033-25-H1	RMG20033-37-H1
Prix HT	5 055 €	6 815 €	8 100 €	10 800 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM

Réf	RMS20033-12-M1-M2	RMS20033-18-M1-M2	RMS20033-25-M1-M2	RMS20033-37-M1-M2
Prix HT	5 205 €	6 700 €	7 960 €	10 700 €
Réf	RMS20033-12-H1	RMS20033-18-H1	RMS20033-25- H1	RMS20033-37-H1
Prix HT	5 615 €	7 575 €	9 000 €	12 000 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

HAUTEUR 2M
PROFONDEUR 650 MM - M1 - M2 - H1



Illumination LED verticales de série



Portes transparentes à double vitrage



RMG20033-18-M1-M2



Côté vitré vision

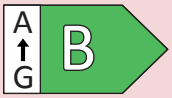


RMS20033-25-M1

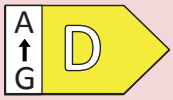
Pare-choc en acier inoxydable en option



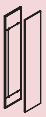
Modèles RMG
Classe d'efficacité énergétique



Modèles RMS
Classe d'efficacité énergétique



Côtés non inclus dans le prix :

	Côtés panoramiques		Côtés pleins		Côtés vitrés Vision	
						
H 2060	LPD20	650 €	LCD	405 €	LVD	405 €
	LPI20	650 €	LCI	405 €	LVI	405 €

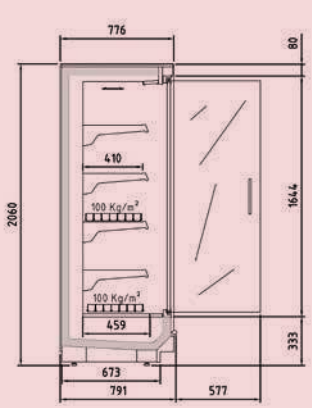
LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit miroir supérieur (inclus de série pour modèles H1)	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère)	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau
	FDRM	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	TPRM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG033-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG033-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG033-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG033-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS033-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS033-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS033-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS033-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

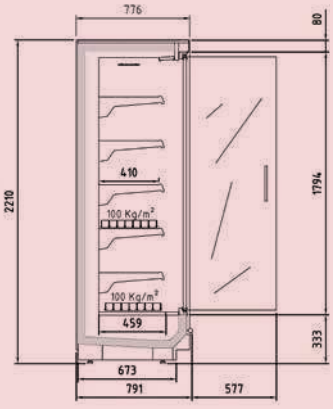
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME CLOVER
MURALE - GROUPE À DISTANCE

DOCRILUC

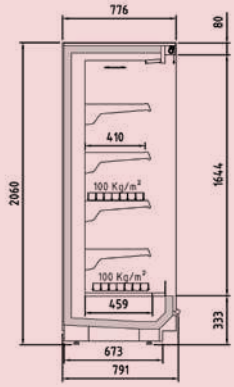


RMG20133-M1-M2

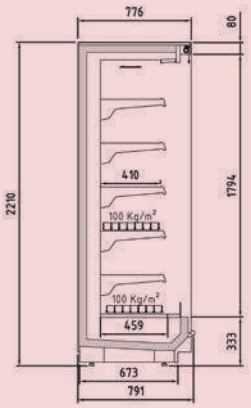


RMG22133-M1-M2

MODÈLES AVEC PORTES



RMS20133-M1-M2



RMS22133-M1-M2

MODÈLES SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20133-12-M1-M2	1 250	2,62	1,76	700	4	2
RMG20133-18-M1-M2	1 875	3,94	2,64	1 050	8	3
RMG20133-25-M1-M2	2 500	5,25	3,52	1 400	8	4
RMG20133-37-M1-M2	3 750	7,87	5,6	2 100	12	6
RMG22133-12-M1-M2	1 250	2,11	1,9	683	5	2
RMG22133-18-M1-M2	1 875	3,17	2,86	1 025	10	3
RMG22133-25-M1-M2	2 500	4,22	3,81	1 366	10	4
RMG22133-37-M1-M2	3 750	6,33	6,05	2 049	15	6
RMS20133-12-M1-M2	1 250	2,62	1,97	700	4	-
RMS20133-18-M1-M2	1 875	3,94	2,96	1 050	8	-
RMS20133-25-M1-M2	2 500	5,25	3,94	1 400	8	-
RMS20133-37-M1-M2	3 750	7,87	5,91	2 100	12	-
RMS22133-12-M1-M2	1 250	3,14	2,16	751	5	-
RMS22133-18-M1-M2	1 875	4,7	3,24	1 127	10	-
RMS22133-25-M1-M2	2 500	6,27	4,32	1 503	10	-
RMS22133-37-M1-M2	3 750	9,41	6,48	2 254	15	-

INFOS PRODUITS

Voir page 324

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM

Réf	RMG20133-12-M1	RMG20133-18-M1	RMG20133-25-M1	RMG20133-37-M1
Prix HT	5 530 €	7 450 €	8 850 €	11 905 €
Réf	RMG20133-12-M2	RMG20133-18-M2	RMG20133-25-M2	RMG20133-37-M2
Prix HT	5 530 €	7 450 €	8 850 €	11 905 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM

Réf	RMG22133-12-M1	RMG22133-18-M1	RMG22133-25-M1	RMG22133-37-M1
Prix HT	5 810 €	7 840 €	9 325 €	12 610 €
Réf	RMG22133-12-M2	RMG22133-18-M2	RMG22133-25-M2	RMG22133-37-M2
Prix HT	5 810 €	7 840 €	9 325 €	12 610 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM

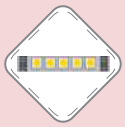
Réf	RMS20133-12-M1	RMS20133-18-M1	RMS20133-25-M1	RMS20133-37-M1
Prix HT	4 615 €	5 970 €	6 840 €	9 315 €
Réf	RMS20133-12-M2	RMS20133-18-M2	RMS20133-25-M2	RMS20133-37-M2
Prix HT	4 615 €	5 970 €	6 840 €	9 315 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2210 MM

Réf	RMS22133-12-M1	RMS22133-18-M1	RMS22133-25-M1	RMS22133-37-M1
Prix HT	4 840 €	6 265 €	7 190 €	9 850 €
Réf	RMS22133-12-M2	RMS22133-18-M2	RMS22133-25-M2	RMS22133-37-M2
Prix HT	4 840 €	6 265 €	7 190 €	9 850 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

HAUTEUR 2M - 2,2M
PROFONDEUR 791 MM - M1 - M2



Illumination LED verticales de série



Portes transparentes à double vitrage



Joue vitrée vision



RMG20133-18-M1-M2

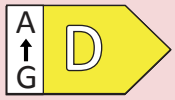


Pare-choc en acier inoxydable (en option)

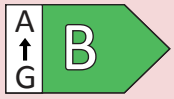


RMS20133-25-M1

Modèles RMS
Classe d'efficacité énergétique



Modèles RMG
Classe d'efficacité énergétique



Côtés non inclus dans le prix :

		Côtés panoramiques	Côtés pleins	Côtés vitrés Vision
H 2060	LPD20	650 €	LCD 405 €	LVD 405 €
	LPI20	650 €	LCI 405 €	LVI 405 €
H 2210	LPD22	710 €		
	LPI22	710 €		

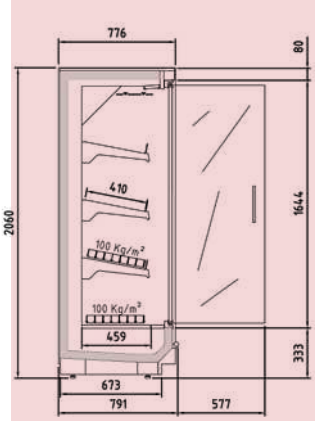
LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit miroir supérieur (inclus de série pour modèles H1)	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère)	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau
	FDRM	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	TPRM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG133-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG133-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG133-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG133-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS133-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS133-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS133-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS133-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

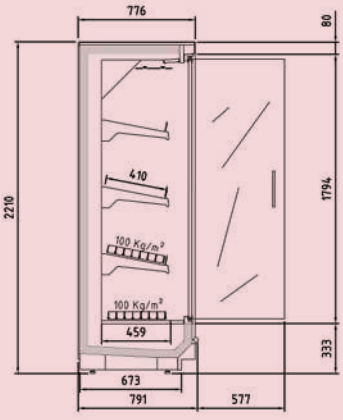
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME CLOVER
MURALE - GROUPE À DISTANCE

DOCRILUC

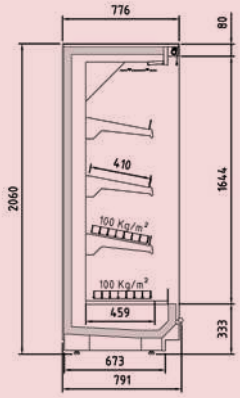


RMG20133-H1

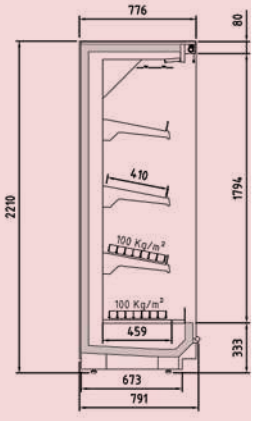


RMG22133-H1

MODÈLES AVEC PORTES



RMS20133-H1



RMS22133-H1

Modèles SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20133-12-H1	1 250	2,11	1,74	606	3	2
RMG20133-18-H1	1 875	3,17	2,61	909	6	3
RMG20133-25-H1	2 500	4,22	3,47	1 213	6	4
RMG20133-37-H1	3 750	6,33	5,52	1 819	9	6
RMG22133-12-H1	1 250	2,11	1,9	683	3	2
RMG22133-18-H1	1 875	3,17	2,86	1 025	6	3
RMG22133-25-H1	2 500	4,22	3,81	1 366	6	4
RMG22133-37-H1	3 750	6,33	6,05	2 049	9	6
RMS20133-12-H1	1 250	2,11	1,97	606	3	-
RMS20133-18-H1	1 875	3,17	2,96	909	6	-
RMS20133-25-H1	2 500	4,22	3,94	1 213	6	-
RMS20133-37-H1	3 750	6,33	5,91	1 819	9	-
RMS22133-12-H1	1 250	2,11	2,16	683	3	-
RMS22133-18-H1	1 875	3,17	3,24	1 025	6	-
RMS22133-25-H1	2 500	4,22	4,32	1 366	6	-
RMS22133-37-H1	3 750	6,33	6,47	2 049	9	-

INFOS PRODUITS

Voir page 324

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM

Réf	RMG20133-12-H1	RMG20133-18-H1	RMG20133-25-H1	RMG20133-37-H1
Prix HT	5 620 €	7 580 €	9 005 €	12 175 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM

Réf	RMG22133-12-H1	RMG22133-18-H1	RMG22133-25-H1	RMG22133-37-H1
Prix HT	5 905 €	7 975 €	9 485 €	12 715 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM

Réf	RMS20133-12-H1	RMS20133-18-H1	RMS20133-25-H1	RMS20133-37-H1
Prix HT	4 610 €	5 965 €	6 835 €	9 350 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2210 MM

Réf	RMS22133-12-H1	RMS22133-18-H1	RMS22133-25-H1	RMS22133-37-H1
Prix HT	4 845 €	6 255 €	7 185 €	9 755 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

HAUTEUR 2M - 2,2M
PROFONDEUR 791 MM - H1



Pare-choc en acier inoxydable en option

Décoration frontale laquée

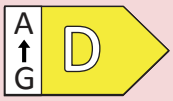
Illumination LED verticales de série

Côté plein + miroir

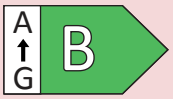
Portes double vitrage

RMG20133-18-H1

Modèles RMS
Classe d'efficacité énergétique



Modèles RMG
Classe d'efficacité énergétique



Côtés non inclus dans le prix :

		Côtés panoramiques	Côtés pleins	Côtés vitrés Vision
H 2060	LPD20	650 €	LCD 405 €	LVD 405 €
	LPI20	650 €	LCI 405 €	LVI 405 €
H 2210	LPD22	710 €		
	LPI22	710 €		

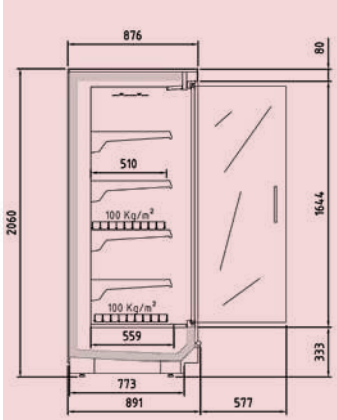
LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit miroir supérieur (inclus de série pour modèles H1)	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère)	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau
	FDRM	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	TPRM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG133-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG133-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG133-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG133-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS133-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS133-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS133-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS133-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

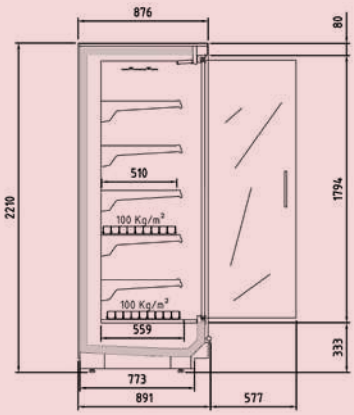
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME CLOVER
MURALE - GROUPE À DISTANCE

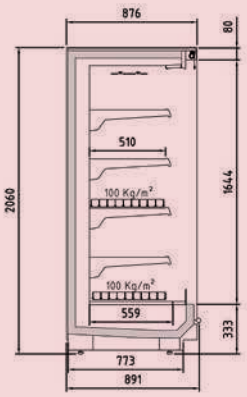
DOCRILUC



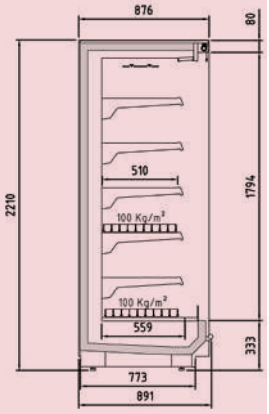
RMG20333-M1-M2



RMG22333-M1-M2



RMS20333-M1-M2



RMS22333-M1-M2

MODÈLES AVEC PORTES

Modèles SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20333-12-M1-M2	1 250	3,25	1,74	871	4	2
RMG20333-18-M1-M2	1 875	4,87	2,61	1 306	8	3
RMG20333-25-M1-M2	2 500	6,5	3,47	1 742	8	4
RMG20333-37-M1-M2	3 750	9,75	5,52	2 612	12	6
RMG22333-12-M1-M2	1 250	3,89	1,9	935	5	2
RMG22333-18-M1-M2	1 875	5,83	2,86	1 402	10	3
RMG22333-25-M1-M2	2 500	7,77	3,81	1 869	10	4
RMG22333-37-M1-M2	3 750	11,66	6,05	2 804	15	6
RMS20333-12-M1-M2	1 250	3,25	1,97	871	4	-
RMS20333-18-M1-M2	1 875	4,87	2,96	1 306	8	-
RMS20333-25-M1-M2	2 500	6,5	3,94	1 742	8	-
RMS20333-37-M1-M2	3 750	9,75	5,91	2 612	12	-
RMS22333-12-M1-M2	1 250	3,89	2,16	935	5	-
RMS22333-18-M1-M2	1 875	5,83	3,24	1 402	10	-
RMS22333-25-M1-M2	2 500	7,77	4,32	1 869	10	-
RMS22333-37-M1-M2	3 750	11,66	6,48	2 804	15	-

INFOS PRODUITS

Voir page 324

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM

Réf	RMG20333-12-M1	RMG20333-18-M1	RMG20333-25-M1	RMG20333-37-M1
Prix HT	5 625 €	7 650 €	9 015 €	12 175 €
Réf	RMG20333-12-M2	RMG20333-18-M2	RMG20333-25-M2	RMG20333-37-M2
Prix HT	5 625 €	7 650 €	9 015 €	12 175 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM

Réf	RMG22333-12-M1	RMG22333-18-M1	RMG22333-25-M1	RMG22333-37-M1
Prix HT	5 910 €	8 055 €	9 500 €	12 840 €
Réf	RMG22333-12-M2	RMG22333-18-M2	RMG22333-25-M2	RMG22333-37-M2
Prix HT	5 910 €	8 055 €	9 500 €	12 840 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM

Réf	RMS20333-12-M1	RMS20333-18-M1	RMS20333-25-M1	RMS20333-37-M1
Prix HT	4 735 €	6 120 €	7 015 €	9 525 €
Réf	RMS20333-12-M2	RMS20333-18-M2	RMS20333-25-M2	RMS20333-37-M2
Prix HT	4 735 €	6 120 €	7 015 €	9 525 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2210 MM

Réf	RMS22333-12-M1	RMS22333-18-M1	RMS22333-25-M1	RMS22333-37-M1
Prix HT	4 925 €	6 375 €	7 320 €	9 945 €
Réf	RMS22333-12-M2	RMS22333-18-M2	RMS22333-25-M2	RMS22333-37-M2
Prix HT	4 925 €	6 375 €	7 320 €	9 945 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

HAUTEUR 2M - 2,2M
PROFONDEUR 891 MM - M1 - M2



Décoration totale laquée



RMG22333-37

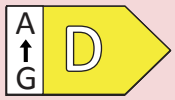


RMS20333-37

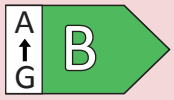


Pare-choc en acier inoxydable en option

Modèles RMS
Classe d'efficacité énergétique



Modèles RMG
Classe d'efficacité énergétique



Côtés non inclus dans le prix :

		Côtés panoramiques	Côtés pleins	Côtés vitrés Vision
				
H 2060	LPD20	650 €	LCD 405 €	LVD 405 €
	LPI20	650 €	LCI 405 €	LVI 405 €
H 2210	LPD22	710 €		
	LPI22	710 €		

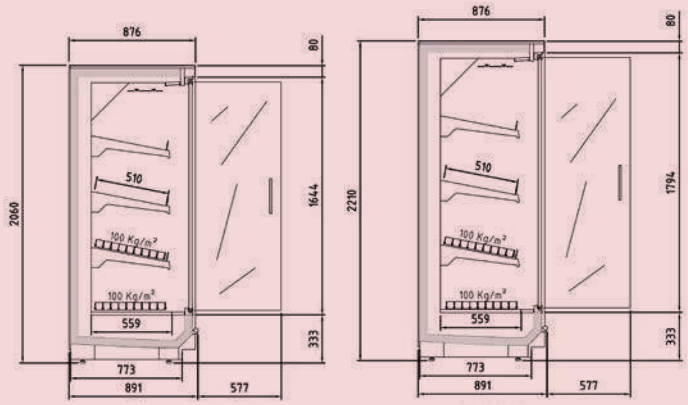
LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit miroir supérieur (inclus de série pour modèles H1)	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère)	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau
	FDRM	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	TPRM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG333-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG333-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG333-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG333-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS333-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS333-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS333-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS333-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

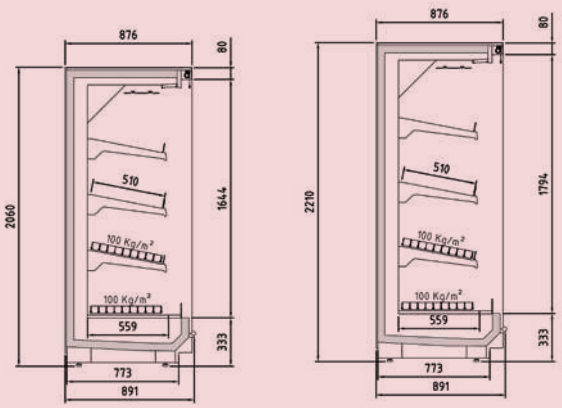
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME CLOVER
MURALE - GROUPE À DISTANCE

DOCRILUC



RMG20333-H1 RMG22333-H1



RMS20333-H1 RMS22333-H1

MODÈLES AVEC PORTES

MODÈLES SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20333-12-H1	1 250	2,61	1,74	754	3	2
RMG20333-18-H1	1 875	3,92	2,61	1 131	6	3
RMG20333-25-H1	2 500	5,22	3,47	1 508	6	4
RMG20333-37-H1	3 750	7,83	5,53	2 262	9	6
RMG20333-12-H1	1 250	2,61	1,74	754	3	2
RMG20333-18-H1	1 875	3,92	2,61	1 131	6	3
RMG20333-25-H1	2 500	5,22	3,47	1 508	6	4
RMG20333-37-H1	3 750	7,83	5,53	2 262	9	6
RMS20333-12-H1	1 250	2,61	1,97	754	3	-
RMS20333-18-H1	1 875	3,92	2,96	1 131	6	-
RMS20333-25-H1	2 500	5,22	3,95	1 508	6	-
RMS20333-37-H1	3 750	7,83	5,92	2 262	9	-
RMS22333-12-H1	1 250	2,61	2,16	850	3	-
RMS22333-18-H1	1 875	3,92	3,24	1 275	6	-
RMS22333-25-H1	2 500	5,22	4,32	1 700	6	-
RMS22333-37-H1	3 750	7,83	6,48	2 549	9	-

INFOS PRODUITS

Voir page 324

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM

Réf	RMG20333-12-H1	RMG20333-18-H1	RMG20333-25-H1	RMG20333-37-H1
Prix HT	5 720 €	7 790 €	9 170 €	12 400 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM

Réf	RMG22333-12-H1	RMG22333-18-H1	RMG22333-25-H1	RMG22333-37-H1
Prix HT	5 965 €	8 195 €	9 665 €	12 960 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM

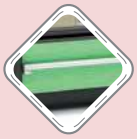
Réf	RMS22333-12-H1	RMS22333-18-H1	RMS22333-25-H1	RMS22333-37-H1
Prix HT	4 725 €	6 160 €	7 020 €	9 520 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2210 MM

Réf	RMS22333-12-H1	RMS22333-18-H1	RMS22333-25-H1	RMS22333-37-H1
Prix HT	4 960 €	6 430 €	7 380 €	10 025 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

HAUTEUR 2M - 2,2M
PROFONDEUR 891 MM - H1



Pare-choc en acier inoxydable en option



Décoration frontale laquée

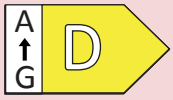


Côté plein + miroir

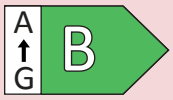


RMG20333-18-H1

Modèles RMS
Classe d'efficacité énergétique



Modèles RMG
Classe d'efficacité énergétique



Côtés non inclus dans le prix :

	Côtés panoramiques		Côtés pleins		Côtés vitrés Vision	
H 2060	LPD20	650 €	LCD	405 €	LVD	405 €
	LPI20	650 €	LCI	405 €	LVI	405 €
H 2210	LPD22	710 €				
	LPI22	710 €				

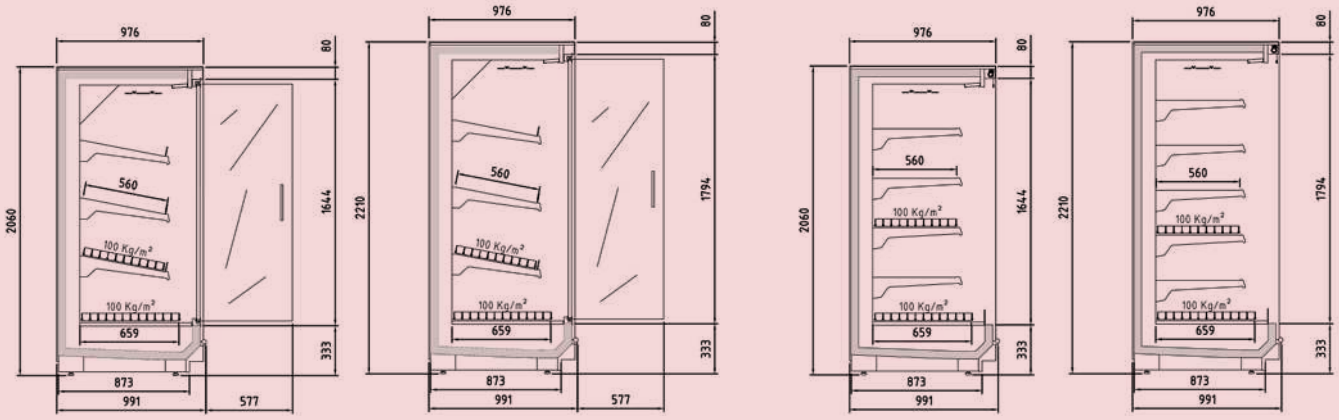
LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit miroir supérieur (inclus de série pour modèles H1)	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère)	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau
	FDRM	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	TPRM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG333-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG333-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG333-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG333-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS333-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS333-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS333-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS333-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME CLOVER
MURALE - GROUPE À DISTANCE

DOCRILUC



RMG20433-M1-M2 | RMG22433-M1-M2 | RMS20433-M1-M2 | RMS22433-M1-M2

MODÈLES AVEC PORTES | MODÈLES SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20433-12-M1-M2	1 250	3,62	1,79	956	4	2
RMG20433-18-M1-M2	1 875	5,44	2,69	1 434	8	3
RMG20433-25-M1-M2	2 500	7,25	3,58	1 912	8	4
RMG20433-37-M1-M2	3 750	10,87	5,70	2 869	12	6
RMG22433-12-M1-M2	1 250	4,32	1,96	1 026	5	2
RMG22433-18-M1-M2	1 875	6,49	2,94	1 539	10	3
RMG22433-25-M1-M2	2 500	8,65	3,92	2 052	10	4
RMG22433-37-M1-M2	3 750	12,97	6,23	3 079	15	6
RMS20433-12-M1-M2	1 250	3,62	2,03	956	4	-
RMS20433-18-M1-M2	1 875	5,44	3,05	1 434	8	-
RMS20433-25-M1-M2	2 500	7,25	4,07	1 912	8	-
RMS20433-37-M1-M2	3 750	10,87	6,10	2 869	12	-
RMS22433-12-M1-M2	1 250	4,32	2,22	1 026	5	-
RMS22433-18-M1-M2	1 875	6,49	3,33	1 539	10	-
RMS22433-25-M1-M2	2 500	8,65	4,44	2 052	10	-
RMS22433-37-M1-M2	3 750	12,97	6,66	3 079	15	-

INFOS PRODUITS

Voir page 324

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM

Réf	RMG20433-12-M1	RMG20433-18-M1	RMG20433-25-M1	RMG20433-37-M1
Prix HT	5 810 €	7 910 €	9 325 €	12 610 €
Réf	RMG20433-12-M2	RMG20433-18-M2	RMG20433-25-M2	RMG20433-37-M2
Prix HT	5 810 €	7 910 €	9 325 €	12 610 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM

Réf	RMG22433-12-M1	RMG22433-18-M1	RMG22433-25-M1	RMG22433-37-M1
Prix HT	6 110 €	8 290 €	9 830 €	13 800 €
Réf	RMG22133-12-M2	RMG22133-18-M2	RMG22133-25-M2	RMG22133-37-M2
Prix HT	6 110 €	8 290 €	9 830 €	13 800 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM

Réf	RMS20433-12-M1	RMS20433-18-M1	RMS20433-25-M1	RMS20433-37-M1
Prix HT	4 985 €	6 340 €	7 365 €	10 000 €
Réf	RMS20433-12-M2	RMS20433-18-M2	RMS20433-25-M2	RMS20433-37-M2
Prix HT	4 985 €	6 340 €	7 365 €	10 000 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2210 MM

Réf	RMS22433-12-M1	RMS22433-18-M1	RMS22433-25-M1	RMS22433-37-M1
Prix HT	5 215 €	6 635 €	7 720 €	10 490 €
Réf	RMS22433-12-M2	RMS22433-18-M2	RMS22433-25-M2	RMS22433-37-M2
Prix HT	5 215 €	6 635 €	7 720 €	10 490 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

HAUTEUR 2M - 2,2M
PROFONDEUR 991 MM - M1-M2



Côté panoramique

Pare-choc en acier inoxydable en option

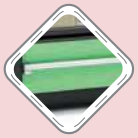
RMG20433-37



Côté plein + miroir

Poussoirs

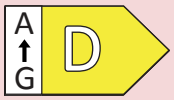




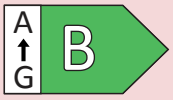


RMS20433-37

Modèles RMS
Classe d'efficacité énergétique



Modèles RMG
Classe d'efficacité énergétique



Côtés non inclus dans le prix :

	Côtés panoramiques		Côtés pleins		Côtés vitrés Vision	
H 2060	LPD20	650 €	LCD	405 €	LVD	405 €
	LPI20	650 €	LCI	405 €	LVI	405 €
H 2210	LPD22	710 €				
	LPI22	710 €				

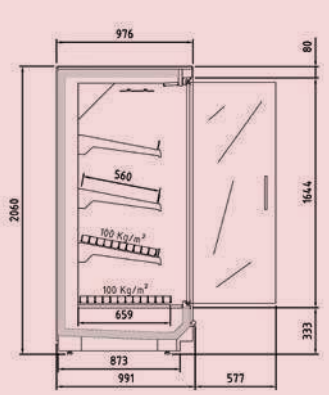
LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit miroir supérieur (inclus de série pour modèles H1)	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère)	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau
	FDRM	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	TPRM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG433-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG433-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG433-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG433-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS433-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS433-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS433-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS433-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

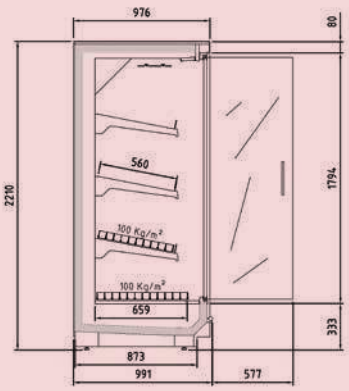
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME CLOVER
MURALE - GROUPE À DISTANCE

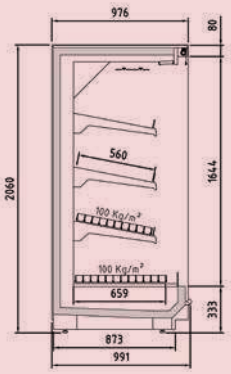
DOCRILUC



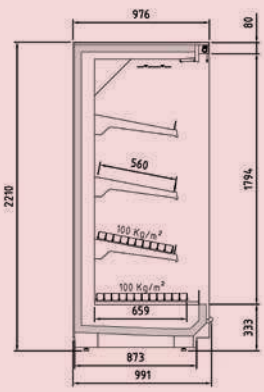
RMG20433-H1



RMG22433-H1



RMS20433-H1



RMS22433-H1

MODÈLES AVEC PORTES

MODÈLES SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20433-12-H1	1 250	2,92	1,79	828	3	2
RMG20433-18-H1	1 875	4,39	2,69	1 242	6	3
RMG20433-25-H1	2 500	5,85	3,59	1 656	6	4
RMG20433-37-H1	3 750	8,77	5,71	2 484	9	6
RMG20433-12-H1	1 250	2,92	1,96	933	3	2
RMG20433-18-H1	1 875	4,39	2,95	1 400	6	3
RMG20433-25-H1	2 500	5,85	3,92	1 866	6	4
RMG20433-37-H1	3 750	8,77	6,24	2 799	9	6
RMS20433-12-H1	1 250	2,92	2,04	828	3	-
RMS20433-18-H1	1 875	4,39	3,06	1 242	6	-
RMS20433-25-H1	2 500	5,85	4,07	1 656	6	-
RMS20433-37-H1	3 750	8,77	6,11	2 484	9	-
RMS22433-12-H1	1 250	2,92	2,22	933	3	-
RMS22433-18-H1	1 875	4,39	3,34	1 400	6	-
RMS22433-25-H1	2 500	5,85	4,45	1 866	6	-
RMS22433-37-H1	3 750	8,77	6,67	2 799	9	-

INFOS PRODUITS

Voir page 324

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM

Réf	RMG20433-12-H1	RMG20433-18-H1	RMG20433-25-H1	RMG20433-37-H1
Prix HT	5 885 €	8 015 €	9 495 €	12 840 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM

Réf	RMG22433-12-H1	RMG22433-18-H1	RMG22433-25-H1	RMG22433-37-H1
Prix HT	6 135 €	8 400 €	10 005 €	13 485 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM

Réf	RMS20433-12-H1	RMS20433-18-H1	RMS20433-25-H1	RMS20433-37-H1
Prix HT	5 025 €	6 415 €	7 430 €	10 090 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2210 MM

Réf	RMS22433-12-H1	RMS22433-18-H1	RMS22433-25-H1	RMS22433-37-H1
Prix HT	5 280 €	6 720 €	7 820 €	10 630 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

HAUTEUR 2M - 2,2M
PROFONDEUR 991 MM - H1


Côté plein + miroir


Portes
double vitrage


Illumination LED
verticales de série


Décoration frontale laquée

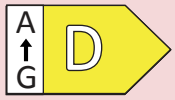


RMG20433-18-H1

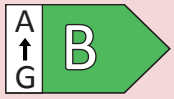
Pare-choc en acier inoxydable
en option



Modèles RMS
Classe d'efficacité
énergétique



Modèles RMG
Classe d'efficacité
énergétique



Côtés non inclus dans le prix :

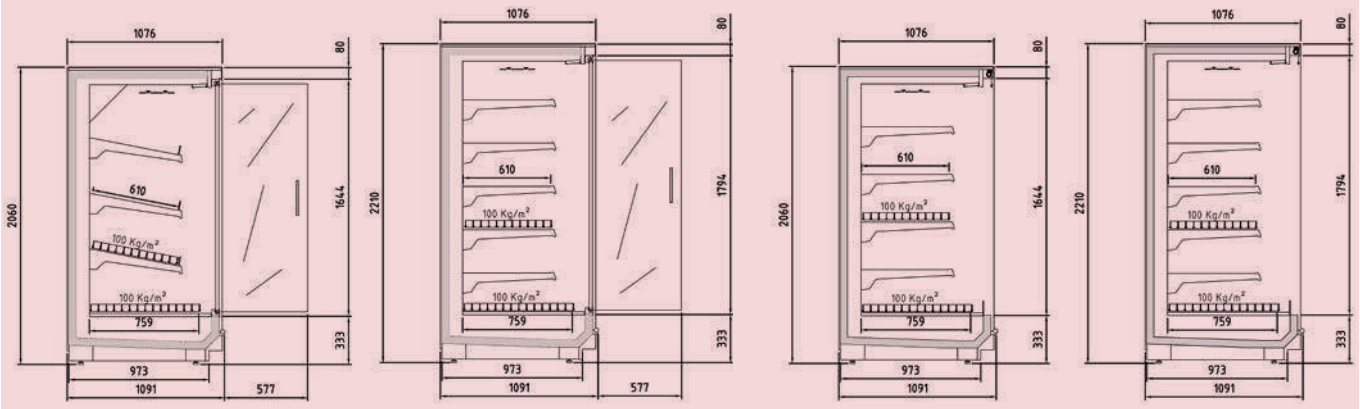
		Côtés panoramiques	Côtés pleins	Côtés vitrés Vision
				
H 2060	LPD20	650 €	LCD 405 €	LVD 405 €
	LPI20	650 €	LCI 405 €	LVI 405 €
H 2210	LPD22	710 €		
	LPI22	710 €		

LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit miroir supérieur (inclus de série pour modèles H1)	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère)	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau
	FDRM	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	TPRM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG433-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG433-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG433-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG433-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS433-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS433-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS433-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS433-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMMA CLOVER
MURALE - GROUPE À DISTANCE



RMG20533-M1-M2 | RMG22533-M1-M2 | RMS20533-M1-M2 | RMS22533-M1-M2

MODÈLES AVEC PORTES | MODÈLES SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20533-12-M1-M2	1 250	4,00	1,85	1 042	4	2
RMG20533-18-M1-M2	1 875	6,00	2,77	1 562	8	3
RMG20533-25-M1-M2	2 500	8,00	3,70	2 083	8	4
RMG20533-37-M1-M2	3 750	12,00	5,88	3 125	12	6
RMG22533-12-M1-M2	1 250	4,76	2,02	1 118	5	2
RMG22533-18-M1-M2	1 875	7,14	3,03	1 677	10	3
RMG22533-25-M1-M2	2 500	9,52	4,03	2 236	10	4
RMG22533-37-M1-M2	3 750	14,28	6,41	3 353	15	6
RMS20533-12-M1-M2	1 250	4,00	2,10	1 042	4	-
RMS20533-18-M1-M2	1 875	6,00	3,14	1 562	8	-
RMS20533-25-M1-M2	2 500	8,00	4,19	2 083	8	-
RMS20533-37-M1-M2	3 750	12,00	6,29	3 125	12	-
RMS22533-12-M1-M2	1 250	4,76	2,28	1 026	5	-
RMS22533-18-M1-M2	1 875	7,14	3,43	1 539	10	-
RMS22533-25-M1-M2	2 500	9,52	4,57	2 052	10	-
RMS22533-37-M1-M2	3 750	14,28	6,85	3 079	15	-

INFOS PRODUITS

Voir page 324

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM

Réf	RMG20533-12-M1	RMG20533-18-M1	RMG20533-25-M1	RMG20533-37-M1
Prix HT	6 000 €	8 180 €	9 645 €	13 050 €
Réf	RMG20533-12-M2	RMG20533-18-M2	RMG20533-25-M2	RMG20533-37-M2
Prix HT	6 000 €	8 180 €	9 645 €	13 050 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM

Réf	RMG22533-12-M1	RMG22533-18-M1	RMG22533-25-M1	RMG22533-37-M1
Prix HT	6 315 €	8 540 €	10 170 €	13 770 €
Réf	RMG22533-12-M2	RMG22533-18-M2	RMG22533-25-M2	RMG22533-37-M2
Prix HT	6 315 €	8 540 €	10 170 €	13 770 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM

Réf	RMS20533-12-M1	RMS20533-18-M1	RMS20533-25-M1	RMS20533-37-M1
Prix HT	5 240 €	6 560 €	7 715 €	10 480 €
Réf	RMS20533-12-M2	RMS20533-18-M2	RMS20533-25-M2	RMS20533-37-M2
Prix HT	5 240 €	6 560 €	7 715 €	10 480 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2210 MM

Réf	RMS22533-12-M1	RMS22533-18-M1	RMS22533-25-M1	RMS22533-37-M1
Prix HT	5 505 €	6 900 €	8 120 €	11 045 €
Réf	RMS22533-12-M2	RMS22533-18-M2	RMS22533-25-M2	RMS22533-37-M2
Prix HT	5 505 €	6 900 €	8 120 €	11 045 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

HAUTEUR 2M - 2,2M
PROFONDEUR 1091 MM - M1-M2

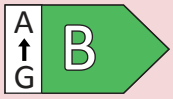


RMG20533-37

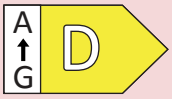


RMS20533-37

Modèles RMG
Classe d'efficacité énergétique



Modèles RMS
Classe d'efficacité énergétique



Côtés non inclus dans le prix :

	Côtés panoramiques		Côtés pleins		Côtés vitrés Vision	
H 2060	LPD20	650 €	LCD	405 €	LVD	405 €
	LPI20	650 €	LCI	405 €	LVI	405 €
H 2210	LPD22	710 €				
	LPI22	710 €				

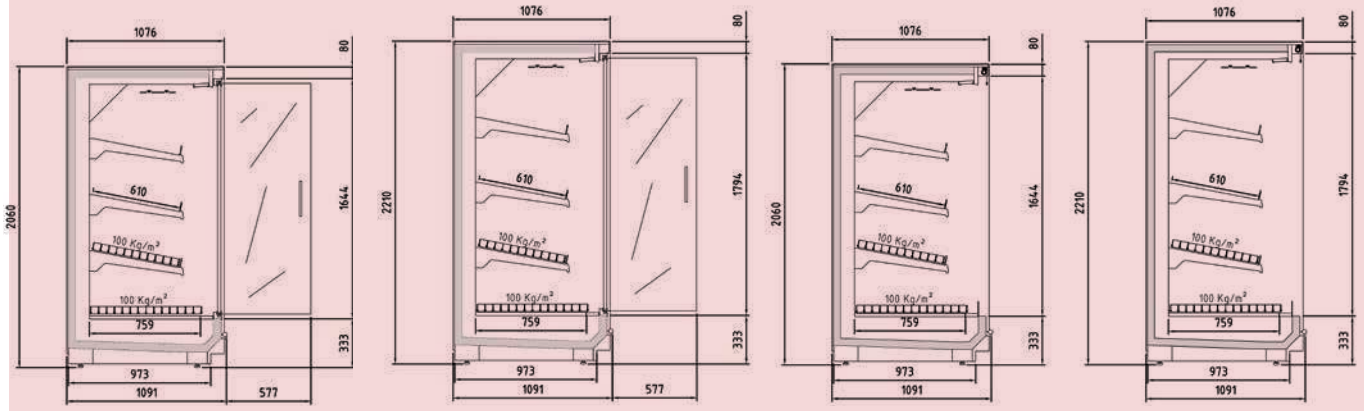
LES OPTIONS

Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit miroir supérieur (inclus de série pour modèles H1)	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau
	FDRM	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	TPRM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG533-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG533-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG533-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG533-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS533-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS533-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS533-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS533-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMMA CLOVER
MURALE - GROUPE À DISTANCE

DOCRILUC



RMG20533-H1 | RMG22533-H1 | RMS20533-H1 | RMS22533-H1

MODÈLES AVEC PORTES | MODÈLES SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG20533-12-H1	1 250	3,24	1,85	902	3	2
RMG20533-18-H1	1 875	4,85	2,78	1 353	6	3
RMG20533-25-H1	2 500	6,47	3,70	1 804	6	4
RMG20533-37-H1	3 750	9,71	5,89	2 706	9	6
RMG20533-12-H1	1 250	3,24	2,02	1 016	3	2
RMG20533-18-H1	1 875	4,85	3,03	1 525	6	3
RMG20533-25-H1	2 500	6,47	4,04	2 033	6	4
RMG20533-37-H1	3 750	9,71	6,42	3 049	9	6
RMS20533-12-H1	1 250	3,24	2,10	902	3	-
RMS20533-18-H1	1 875	4,85	3,15	1 353	6	-
RMS20533-25-H1	2 500	6,47	4,20	1 804	6	-
RMS20533-37-H1	3 750	9,71	6,30	2 706	9	-
RMS22533-12-H1	1 250	3,24	2,29	1 016	3	-
RMS22533-18-H1	1 875	4,85	3,43	1 525	6	-
RMS22533-25-H1	2 500	6,47	4,58	2 033	6	-
RMS22533-37-H1	3 750	9,71	6,86	3 049	9	-

INFOS PRODUITS

Voir page 324

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM

Réf	RMG20533-12-H1	RMG20533-18-H1	RMG20533-25-H1	RMG20533-37-H1
Prix HT	6 055 €	8 250 €	9 820 €	13 290 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM

Réf	RMG22533-12-H1	RMG22533-18-H1	RMG22533-25-H1	RMG22533-37-H1
Prix HT	6 315 €	8 615 €	10 355 €	14 020 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2060 MM

Réf	RMS20533-12-H1	RMS20533-18-H1	RMS20533-25-H1	RMS20533-37-H1
Prix HT	5 325 €	6 675 €	7 850 €	10 670 €

MODÈLES SANS PORTE - HAUTEUR 2210 MM

Réf	RMS22533-12-H1	RMS22533-18-H1	RMS22533-25-H1	RMS22533-37-H1
Prix HT	5 595 €	7 015 €	8 260 €	11 240 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

HAUTEUR 2M - 2,2M
PROFONDEUR 1091 MM - H1


Côté plein + miroir


Portes transparentes à double vitrage


Illumination LED verticales de série

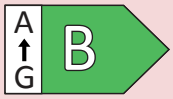

Décoration frontale laquée



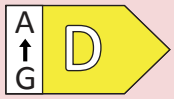
RMG20533-18-H1


Pare-choc en acier inoxydable en option

Modèles RMG
Classe d'efficacité énergétique



Modèles RMS
Classe d'efficacité énergétique



Côtés non inclus dans le prix :

		Côtés panoramiques	Côtés pleins	Côtés vitrés Vision
H 2060	LPD20	650 €	LCD 405 €	LVD 405 €
	LPI20	650 €	LCI 405 €	LVI 405 €
H 2210	LPD22	710 €		
	LPI22	710 €		

LES OPTIONS

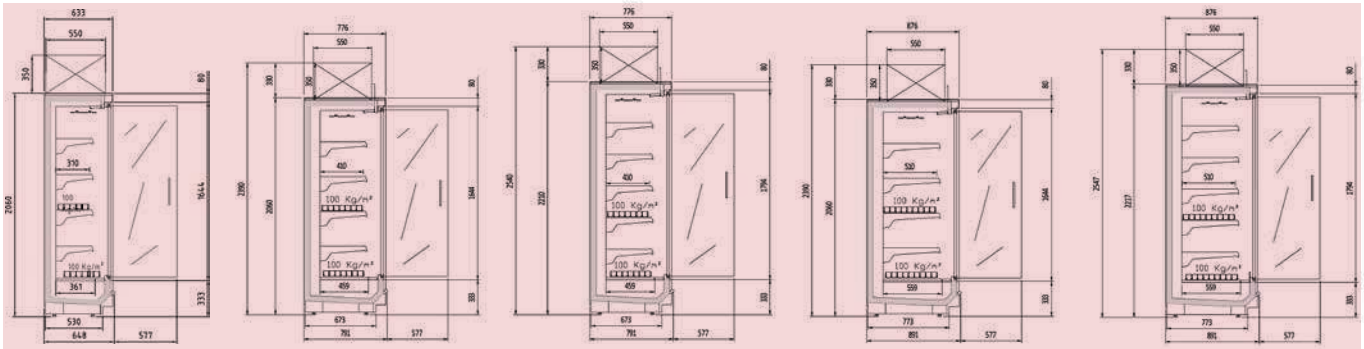
Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit miroir supérieur (inclus de série pour modèles H1)	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère)	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau
	FDRM	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	TPRM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG533-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMG533-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMG533-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMG533-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €
RMS533-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
RMS533-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
RMS533-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
RMS533-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

Autres options, voir page **261**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME CLOVER
MURALE - GROUPE LOGÉ R290

DOCRILUC



PMG20033-M1-M2 | PMG20133-M1-M2 | PMG22133-M1-M2 | PMG20333-M1-M2 | PMG22333-M1-M2

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
PMG20033-12-M1-M2	1 250	1,99	1,76	553	4	2
PMG20033-18-M1-M2	1 875	2,99	2,64	830	8	3
PMG20033-25-M1-M2	2 500	3,99	3,52	1 106	8	4
PMG20033-37-M1-M2	3 750	5,98	5,60	1 659	12	6
PMG20133-12-M1-M2	1 250	2,62	1,76	700	4	2
PMG20133-18-M1-M2	1 875	3,94	2,64	1 050	8	3
PMG20133-25-M1-M2	2 500	5,25	3,52	1 400	8	4
PMG20133-37-M1-M2	3 750	7,87	5,60	2 100	12	6
PMG22133-12-M1-M2	1 250	2,11	1,90	683	5	2
PMG22133-18-M1-M2	1 875	3,17	2,86	1 025	10	3
PMG22133-25-M1-M2	2 500	4,22	3,81	1 366	10	4
PMG22133-37-M1-M2	3 750	6,33	6,05	2 049	15	6
PMG20333-12-M1-M2	1 250	3,25	1,74	871	4	2
PMG20333-18-M1-M2	1 875	4,87	2,61	1 306	8	3
PMG20333-25-M1-M2	2 500	6,50	3,47	1 742	8	4
PMG20333-37-M1-M2	3 750	9,75	5,52	2 612	12	6
PMG22333-12-M1-M2	1 250	3,89	1,90	935	5	2
PMG22333-18-M1-M2	1 875	5,83	2,86	1 402	10	3
PMG22333-25-M1-M2	2 500	7,77	3,81	1 869	10	4
PMG22333-37-M1-M2	3 750	11,66	6,05	2 804	15	6

INFOS PRODUITS

- Vitrine verticale groupe de condensation **R290 inclus**
- Modèle PMG : Portes battantes avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, ouverture possible jusqu'à 93° et système de blocage en position ouverte manuelle. La fermeture automatique avec une barre de torsion de haute durabilité, assure une économie d'énergie par rapport au Modèles sans porte

PRÉCISER LA CLASSE DE TEMPÉRATURE CHOISIE (EX : PMG 20033-12-M1 OU PMG 20033-12-M2)

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2060 MM

PMG20033-12-M1-M2	5 785 €	PMG20033-18-M1-M2	7 495 €	PMG20033-25-M1-M2	9 015 €	PMG20033-37-M1-M2	13 090 €
PMG20033-12-H1	5 725 €	PMG20033-18-H1	7 635 €	PMG20033-25-H1	9 185 €	PMG20033-37-H1	13 340 €
PMG20133-12-M1-M2	5 675 €	PMG20133-18-M1-M2	7 495 €	PMG20133-25-M1-M2	9 280 €	PMG20133-37-M1-M2	13 475 €
PMG20133-12-H1	5 780 €	PMG20133-18-H1	7 635 €	PMG20133-25-H1	9 275 €	PMG20133-37-H1	13 535 €
PMG20333-12-M1-M2	5 785 €	PMG20333-18-M1-M2	7 635 €	PMG20333-25-M1-M2	9 280 €	PMG20333-37-M1-M2	13 540 €
PMG20333-12-H1	5 895 €	PMG20333-18-H1	7 780 €	PMG20333-25-H1	9 455 €	PMG20333-37-H1	13 800 €

MODÈLES AVEC PORTES - HAUTEUR 2210 MM

PMG22133-12-M1-M2	5 955 €	PMG22133-18-M1-M2	8 000 €	PMG22133-25-M1-M2	9 755 €	PMG22133-37-M1-M2	13 920 €
PMG22133-12-H1	6 070 €	PMG22133-18-H1	8 140 €	PMG22133-25-H1	9 920 €	PMG22133-37-H1	14 025 €
PMG22333-12-M1-M2	6 115 €	PMG22333-18-M1-M2	8 070 €	PMG22333-25-M1-M2	9 810 €	PMG22333-37-M1-M2	14 315 €
PMG22333-12-H1	6 170 €	PMG22333-18-H1	8 220 €	PMG22333-25-H1	9 995 €	PMG22333-37-H1	14 590 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

HAUTEUR 2M - 2,2M
PROFONDEUR 650-791-891 MM - M1 - M2 - H1





Classe d'efficacité énergétique : A ↑ G — C

Côtés non inclus dans le prix :

		Côtés panoramiques	Côtés pleins	Côtés vitrés Vision
H 2060	LPD20	650 €	LCD 405 €	LVD 405 €
	LPI20	650 €	LCI 405 €	LVI 405 €
H 2210	LPD22	710 €		
	LPI22	710 €		

LES OPTIONS

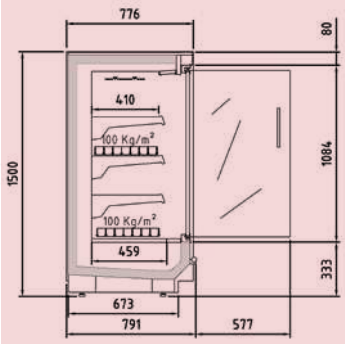
Modèle	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Kit miroir supérieur (inclus de série pour modèles H1)	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère)	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau
	FDRM	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	TPRM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
PMG133-12	250 €	225 €	110 €	120 €	935 €	110 €	45 €	110 €	110 €	110 €
PMG133-18	300 €	225 €	110 €	180 €	1 295 €	160 €	80 €	170 €	170 €	170 €
PMG133-25	440 €	225 €	110 €	240 €	1 865 €	200 €	95 €	215 €	215 €	215 €
PMG133-37	505 €	225 €	110 €	360 €	2 600 €	315 €	150 €	355 €	355 €	355 €

Autres options, voir page **261**

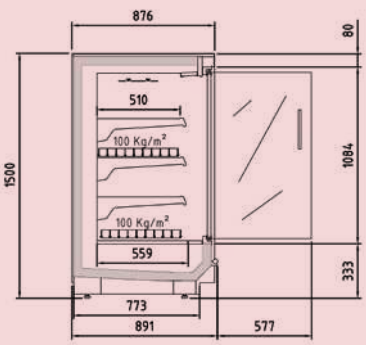
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

GAMME LIME
MURALE - GROUPE À DISTANCE

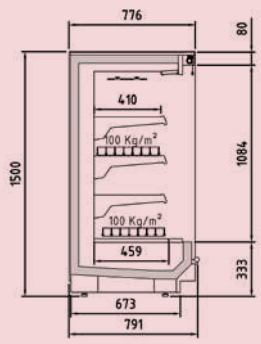
DOCRILUC



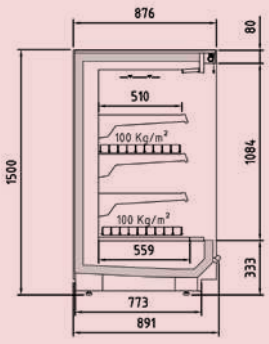
RMG15133



RMG15333



RMS15133



RMS15333

MODÈLES AVEC PORTES

MODÈLES SANS PORTE

Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RMG15133-12	1 250	2,11	1,11	525	3	2
RMG15133-18	1 875	3,16	1,72	788	6	3
RMG15133-25	2 500	4,22	2,29	1 050	6	4
RMG15133-37	3 750	6,33	3,43	1 575	9	6
RMG15333-12	1 250	2,61	1,14	653	3	2
RMG15333-18	1 875	3,91	1,73	980	6	3
RMG15333-25	2 500	5,22	2,57	1 307	6	4
RMG15333-37	3 750	7,83	3,43	1 884	9	6
RMS15133-12	1 250	2,11	1,32	525	3	-
RMS15133-18	1 875	3,16	1,97	788	6	-
RMS15133-25	2 500	4,22	2,63	1 050	6	-
RMS15133-37	3 750	6,33	3,95	1 575	9	-
RMS15333-12	1 250	2,61	1,32	653	3	-
RMS15333-18	1 875	3,91	1,97	980	6	-
RMS15333-25	2 500	5,22	2,63	1 307	6	-
RMS15333-37	3 750	7,83	3,95	1 884	9	-

INFOS PRODUITS

- Vitrine verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à un groupe frigorifique avec une capacité de produit et une visibilité optimisées
- Intérieur standard en époxy RAL 9003
- Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bandeau supérieur et inférieur en tôle dans un choix de couleurs disponibles
- Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- Jeu de vanne solénoïde et d'un détenteur thermostatique en R449A /R-448A ou R134a
- Etagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Ventilateurs électromécaniques
- Contrôle électronique
- Eclairage LED 24V 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants (MODÈLES RMG)
- Sortie tuyau : possibilité par la partie inférieure, supérieure ou par l'arrière
- Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
  a. M1 : -1°+5°C, convient aux viandes.
  b. M2 : -1°+7°C, convient aux produits laitiers, aux charcuteries et aux saucisses
- Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)

MODÈLES AVEC PORTES

PRÉCISER LA CLASSE DE TEMPÉRATURE CHOISIE (EX : RMG 15133-12-M1 OU RMG 15133-12-M2)

Réf	RMG15133-12-M1-M2	RMG15133-18-M1-M2	RMG15133-25-M1-M2	RMG15133-37-M1-M2
Prix HT	5 330 €	7 185 €	8 535 €	11 475 €
Réf	RMG15333-12-M1-M2	RMG15333-18-M1-M2	RMG15333-25-M1-M2	RMG15333-37-M1-M2
Prix HT	5 420 €	7 375 €	8 690 €	11 740 €

MODÈLES SANS PORTE

Réf	RMS15133-12-M1-M2	RMS15133-18-M1-M2	RMS15133-25-M1-M2	RMS15133-37-M1-M2
Prix HT	4 450 €	5 750 €	6 590 €	8 980 €
Réf	RMS15333-12-M1-M2	RMS15333-18-M1-M2	RMS15333-25-M1-M2	RMS15333-37-M1-M2
Prix HT	4 560 €	5 900 €	6 770 €	9 185 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

HAUTEUR 1,5 M
PROFONDEURS 791- 891 MM

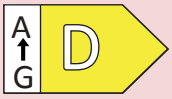


Côté vitré



RMG 15533-25

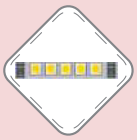
Modèle RMG
Classe d'efficacité énergétique



Modèle RMS
Classe d'efficacité énergétique



Illumination LED



Pare-choc en acier inoxydable en option



Jeu de côtés pleins		Jeu de côtés vitrés	
RMC151	390 €	RMV151	390 €
RMC153	405 €	RMV153	405 €

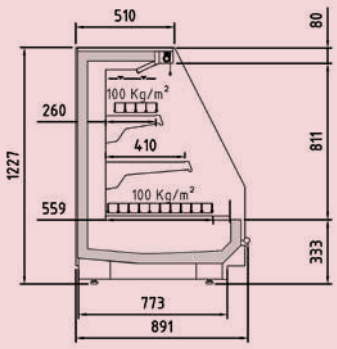
LES OPTIONS

Modèle	Côté plein laqué / Vision	Décoration côté laqué Panoramique	Kit ventilateurs électronique	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)
Réf.	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	SSB-RM
RMG/RMS15133-12	225 €	110 €	120 €	110 €
RMG/RMS15133-18	225 €	110 €	180 €	160 €
RMG/RMS15133-25	225 €	110 €	240 €	200 €
RMG/RMS15133-37	225 €	110 €	360 €	315 €

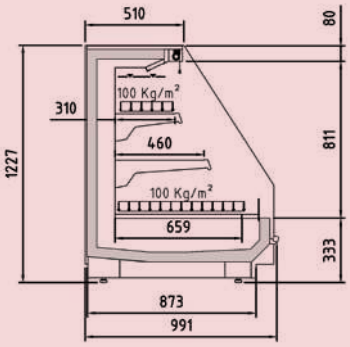
Autres options, voir page **261**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

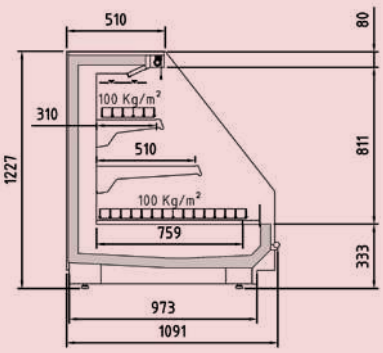
GAMME CYPRESS
MURALE - GROUPE À DISTANCE



RPS12333



RPS12433



RPS12533

Modèle	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères
RPS12333-12	1 250	1,54	1,11	330	2
RPS12333-18	1 875	2,30	1,66	494	4
RPS12333-25	2 500	3,07	2,21	659	4
RPS12333-37	3 750	4,61	3,32	989	6
RPS12433-12	1 250	1,79	1,17	384	2
RPS12433-18	1 875	2,68	1,75	576	4
RPS12433-25	2 500	3,57	2,34	768	4
RPS12433-37	3 750	5,36	3,51	1 152	6
RPS12533-12	1 250	1,97	1,23	425	2
RPS12533-18	1 875	2,96	1,85	637	4
RPS12533-25	2 500	3,95	2,46	849	4
RPS12533-37	3 750	5,92	3,69	1 274	6

INFOS PRODUITS

- Vitrine semi-verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à un groupe frigorifique avec une capacité de produit et une visibilité optimisées
- Modèle RPS : store de nuit manuel et façade inférieure en méthacrylate
- Intérieur standard en époxy RAL 9003
- Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bandeau supérieur et inférieur en tôle dans un choix de couleurs disponibles
- Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- Jeu de vanne solénoïde et d'un détenteur thermostatique en R449A /R-448A ou R134a
- Etagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Ventilateurs électromécaniques
- Contrôle électronique
- Eclairage LED 24V 4000 K sur la partie supérieure
- Sortie tuyau : possibilité par la partie inférieure, supérieure ou par l'arrière
- Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
  a. M1 : -1°+5°C, convient aux viandes.
  b. M2 : -1°+7°C, convient aux produits laitiers, aux charcuteries et aux saucisses
- Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)

PRÉCISER LA CLASSE DE TEMPÉRATURE CHOISIE (EX : RPS 12333-12-M1 OU RPS 12333-12-M2)

Réf	RPS12333-12-M1-M2	RPS12333-18-M1-M2	RPS12333-25-M1-M2	RPS12333-37-M1-M2
Prix HT	**3 950 €**	**4 930 €**	**5 780 €**	**7 305 €**
Réf	RPS12433-12-M1-M2	RPS12433-18-M1-M2	RPS12433-25-M1-M2	RPS12433-37-M1-M2
Prix HT	**4 145 €**	**5 180 €**	**6 070 €**	**7 670 €**
Réf	RPS12533-12-M1-M2	RPS12533-18-M1-M2	RPS12533-25-M1-M2	RPS12533-37-M1-M2
Prix HT	**4 395 €**	**5 490 €**	**6 435 €**	**8 130 €**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

HAUTEUR 1227 MM
PROFONDEURS 891-991-1091 MM



Côté panoramique

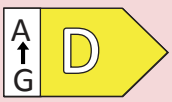


RPS12533-18



Pare-choc en acier inoxydable en option

Classe d'efficacité énergétique



Jeu de côtés panoramiques



RP123 575 €



RP124 605 €



RP125 635 €

LES OPTIONS

Modèle	Côté plein laqué / Vision	Décoration côté laqué Panoramique	Kit ventilateurs électronique	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)
Réf.	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	SSB-RM
RPS-12X33-12	225 €	110 €	120 €	110 €
RPS-12X33-18	225 €	110 €	180 €	160 €
RPS-12X33-25	225 €	110 €	240 €	200 €
RPS-12X33-37	225 €	110 €	360 €	315 €

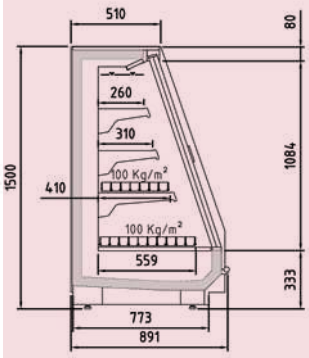
Autres options, voir page **261**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

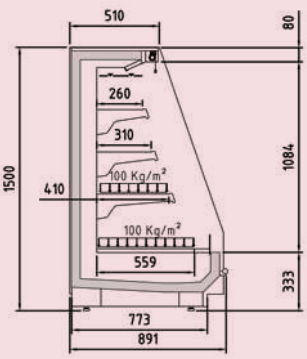
GAME MAGNOLIA

MURALE - GROUPE À DISTANCE

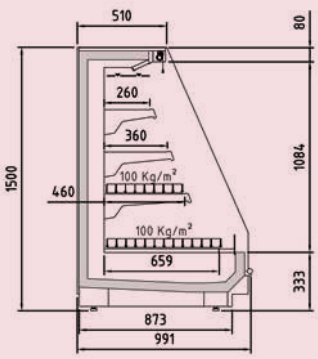
DOCRILUC



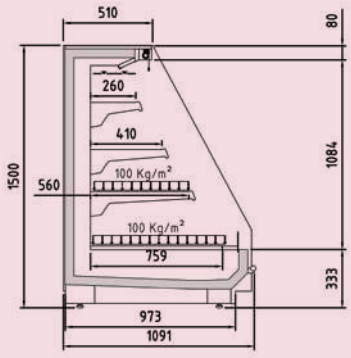
RPG15333



RPS15333



RPS15433



RPS15533

MODÈLES AVEC PORTES

MODÈLES SANS PORTE

Modèle	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes
RPG15333-12	1 250	1,92	1,44	424	3	2
RPG15333-18	1 875	2,89	2,16	636	6	3
RPG15333-25	2 500	3,85	2,89	848	6	4
RPG15333-37	3 750	5,77	4,33	1 273	9	6
RPS15333-12	1 250	1,92	1,44	424	3	-
RPS15333-18	1 875	2,89	2,16	636	6	-
RPS15333-25	2 500	3,85	2,89	848	6	-
RPS15333-37	3 750	5,77	4,33	1 273	9	-
RPS15433-12	1 250	2,17	1,51	480	3	-
RPS15433-18	1 875	3,26	2,26	721	6	-
RPS15433-25	2 500	4,35	3,01	961	6	-
RPS15433-37	3 750	6,52	4,52	1441	9	-
RPS15533-12	1 250	2,49	1,51	549	3	-
RPS15533-18	1 875	3,73	2,26	823	6	-
RPS15533-25	2 500	4,97	3,01	1 097	6	-
RPS15533-37	3 750	7,46	4,52	1 646	9	-

INFOS PRODUITS

- Vitrine semi-verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à un groupe frigorifique avec une capacité de produit et une visibilité optimisées
- Modèle RPS : store de nuit manuel et façade inférieure en méthacrylate
- Modèle RPG : Portes coulissantes à double vitrage et profilés en aluminium noir. Assure des économies d'énergie par rapport au Modèles sans porte
- Intérieur standard en époxy RAL 9003
- Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bandeau supérieur et inférieur en tôle dans un choix de couleurs disponibles
- Évaporateur HFC ventilé, peint en EPOXY avec revêtement anticorrosion
- Jeu de vanne solénoïde et d'un détenteur thermostatique en R449A /R-448A ou R134a
- Etagères réglables en hauteur et inclinables, avec le porte prix de 40 mm inclus
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Ventilateurs électromécaniques
- Contrôle électronique
- Eclairage LED 24V 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants (MODÈLES RPG)
- Sortie tuyau : possibilité par la partie inférieure, supérieure ou par l'arrière
- Température du produit, selon la norme EN-ISO-23953 :
  a. M1 : -1°+5°C, convient aux viandes.
  b. M2 : -1°+7°C, convient aux produits laitiers, aux charcuteries et aux saucisses
- Classe climatique 3 (25°C, 60 R.H.)

MODÈLES AVEC PORTES - PROFONDEUR 891 MM

PRÉCISER LA CLASSE DE TEMPÉRATURE CHOISIE (EX : RPG 15333-12-M1 OU RPG 15333-12-M2)

Réf	RPG15333-12-M1-M2	RPG15333-18-M1-M2	RPG15333-25-M1-M2	RPG15333-37-M1-M2
Prix HT	6 010 €	7 880 €	10 000 €	14 015 €

MODÈLES SANS PORTE - PROFONDEUR 791, 991-1091 MM

Réf	RPS15333-12-M1-M2	RPS15333-18-M1-M2	RPS15333-25-M1-M2	RPS15333-37-M1-M2
Prix HT	4 090 €	5 110 €	5 990 €	7 570 €
Réf	RPS15433-12-M1-M2	RPS15433-18-M1-M2	RPS15433-25-M1-M2	RPS15433-37-M1-M2
Prix HT	4 295 €	5 365 €	6 290 €	7 950 €
Réf	RPS15533-12-M1-M2	RPS15533-18-M1-M2	RPS15533-25-M1-M2	RPS15533-37-M1-M2
Prix HT	4 555 €	5 690 €	6 670 €	8 425 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

HAUTEUR 1500 MM
PROFONDEURS 891-991-1091 MM



Côté panoramique



Decoration total





Pare-choc en acier inoxydable
en option

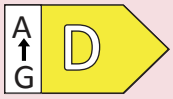


RPS15533-25

Modèles RPS
Classe d'efficacité énergétique



Modèles RPG
Classe d'efficacité énergétique



Jeu de côtés panoramiques



RP153 595 €



RP154 625 €



RP155 660 €

LES OPTIONS

Modèle	Côté plein laqué / Vision	Décoration côté laqué Panoramique	Kit ventilateurs électronique	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)
Réf.	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	SSB-RM
RPG/RPS15133-12	225 €	110 €	120 €	110 €
RPG/RPS15133-18	225 €	110 €	180 €	160 €
RPG/RPS15133-25	225 €	110 €	240 €	200 €
RPG/RPS15133-37	225 €	110 €	360 €	315 €

Autres options, voir page **261**

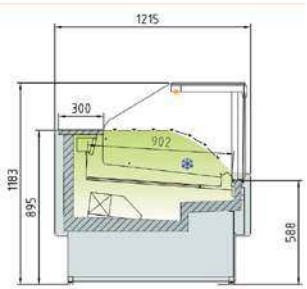
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

INFOS PRODUITS

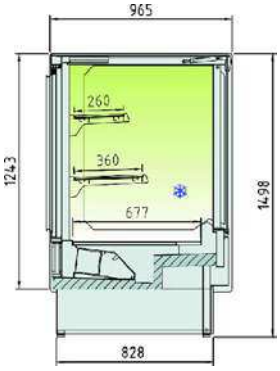
- Équipement de pré-installation (groupe à distance) prêt à être raccordé à l'unité de condensation ou à l'installation de réfrigération
- Extérieur en tôle acier : grille basse frontale noire RAL 9005, bande décorative à choisir parmis la palette ci-dessous
- Intérieur en tôle finition ÉPOXY blanc RAL-9003
- **Joues avec double vitrage latéral d'épaisseur totale 30 mm**
- Option : joues latérales panoramiques double vitrage épaisseur 20 mm
- Éclairage standard : LED 24V 4000K (RED FRESH en option) sous la tablette supérieure
- Evaporateur ventilé avec revêtement EPOXY
- Contrôle électronique de la température
- **Électrovanne et détendeur thermostatique R448A / R449A / R134a inclus (à préciser)**
- Il est recommandé de canaliser l'eau de dégivrage vers une vidange ou un bac d'évaporation automatique (non inclus)
- Indicateur de température en partie avant (visible client)
- Tablette arrière de travail en acier inoxydable AISI-304.
- Dégivrage naturel de l'évaporateur
- Ventilateurs électromécaniques
- Vitre frontale trempée, relevable pour les modèles -C et -RR
- Sans étagère intermédiaire en verre
- Châssis en acier EPOXY
- Profilés en aluminium anodisé
- Classe climatique 4 (30ºC 55% HR) (modèles C et RR)
- **Régime M1 :** température du produit -1ºC / + 5ºC UNE-EN ISO 23953 convient aux viandes, saucisses et produits laitiers
- Refroidissement par gaz alternatif : R452a, CO2, Eau glycolée, Boucle aqueuse, … **NOUS CONSULTER**
- Sortie tuyau en partie inférieure

DÉCORATIONS

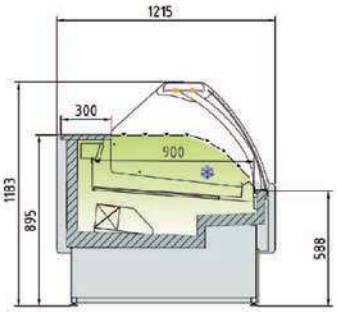
- BLANC - RAL-9003
- RAL-2011 / PANTONE 1595C NCS S 1050-Y50R
- RAL-1018 / PANTONE 7404C NCS S 0570-Y
- RAL-3020 / PANTONE 186C NCS S 1085-Y90R
- PANTONE 4725C NCS S 4020-Y50R
- WENGUÉ
- HÊTRE
- NOIR RAL-9005
- PANTONE 7606C NCS S 2040-Y80R
- RAL-3015 / PANTONE 494C NCS S 1030-R10B
- PANTONE 2298C NCS S 1060-G50Y
- RAL-5023 / PANTONE 2159C NCS S 4030-R80B
- NOYER
- INOX
- GRIS RAL-7024
- RAL-4010 / PANTONE 2452C NCS S 1070-R20B
- PANTONE 543C NCS S 1020B
- PANTONE 5523C NCS S 1510-B50G
- PANTONE 7604C NCS S 1510-Y60R
- PANTONE 5865 NCS S 2030-G80Y
- PANTONE 2408C NCS S 5030-G10Y
- RAL 6001
- RAL-5003



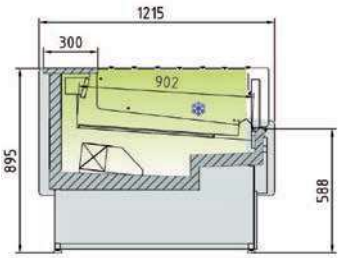
SVEST-12-RR



SVEST-12-TC



SVEST-12-C



SVESAT-12

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable









Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES GMS PROFONDEUR 1200
VITRES DROITES RELEVABLES

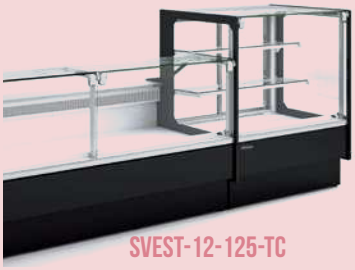
PETIT COMMERCE – UTILISATION CONSEILLÉE | CHARCUTERIE – UTILISATION CONSEILLÉE | BOUCHERIE – UTILISATION CONSEILLÉE

DOCRILUC



Joues panoramiques (option)

SVEST-12-375-RR + SVEST-12-375-RR + SVEST-12-187-RR + LPSVERR-D et I
Sans réserve et intérieur inox



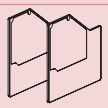
SVEST-12-125-TC



Joue en standard

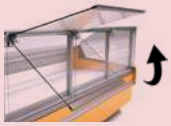
Prix par joue : Décoration joue laquée

DLCS 210 €



Option joues panoramiques

LPSVERR-D	585 €
LPSVERR-I	585 €



Vitre relevable

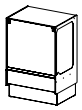
SVEST-12-375-RR

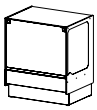
Modèles SVEST-12
Classe d'efficacité énergétique



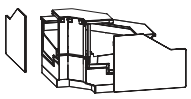
Référence	Longueur (sans côtés) (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2)	Volume net (L)
TOURS RÉFRIGÉRÉES				
SVEST-12-093-TC	937	0,63	1,17	459
SVEST-12-125-TC	1 250	0,84	1,58	490
VITRINES D'EXPOSITIONS				
SVEST-12-125-RR	1 250	1,05	1,29	241
SVEST-12-156-RR	1 563	1,31	1,61	302
SVEST-12-187-RR	1 875	1,57	1,93	362
SVEST-12-250-RR	2 500	2,10	2,58	482
SVEST-12-312-RR	3 125	2,62	3,22	603
SVEST-12-375-RR	3 750	3,14	3,87	724
ANGLES RÉFRIGÉRÉES				
SVEST-12-AP90-RR	1 562	1,31	1,70	302
SVEST-12-AN90-RR	1 562	1,27	1,12	256

Voir caractéristiques page 352





Réf	SVEST-12-093-TC	SVEST-12-125-TC
Prix HT	7 035 €	7 620 €





Réf	SVEST-12-AN90-RR	SVEST-12-AP90-RR
Prix HT	12 465 €	8 905 €

Réf	SVEST-12-125-RR	SVEST-12-156-RR	SVEST-12-187-RR	SVEST-12-250-RR	SVEST-12-312-RR	SVEST-12-375-RR
Prix HT	5 100 €	5 340 €	6 105 €	7 485 €	8 260 €	9 670 €

LES OPTIONS

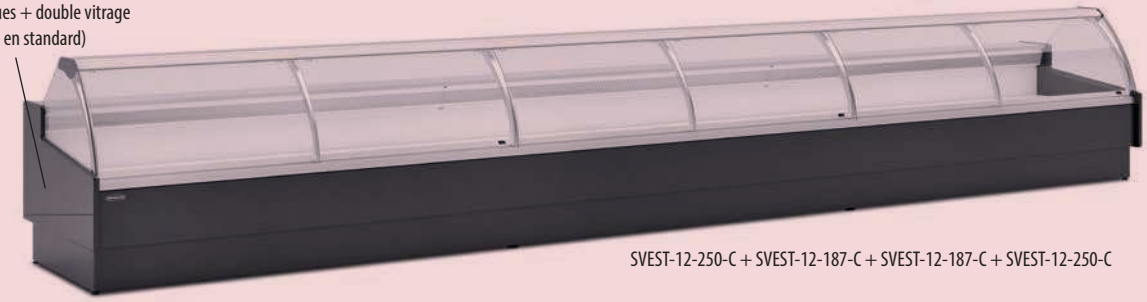


Modèle	Décoration extérieure laquée (sauf côtés)	Éclairage led supplémentaire 4000K	Éclairage led supplémentaire 2700K	Éclairage led supplémentaire RedFresh	Kit coulissant arrière plexi	Séparateur (même température)	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Plan d'exposition en escalier (double niveau)
Réf.	TDSVEST	LL4SVEST	LL2SVEST	LLRSVEST	KVA	VDSVEST-12-RR	SSB	DESSVEST
SVEST-12-093-TC	670 €	85 €	85 €	85 €	-	110 €	90 €	205 €
SVEST-12-125-RR/TC	680 €	115 €	115 €	115 €	255 €	110 €	110 €	215 €
SVEST-12-156-RR/C	700 €	135 €	135 €	135 €	295 €	110 €	130 €	310 €
SVEST-12-187-RR/C	705 €	165 €	165 €	165 €	370 €	110 €	160 €	420 €
SVEST-12-250-RR/C	710 €	215 €	215 €	215 €	485 €	110 €	200 €	530 €
SVEST-12-312-RR/C	730 €	235 €	235 €	235 €	580 €	110 €	265 €	615 €
SVEST-12-375-RR/C	1 130 €	325 €	325 €	325 €	720 €	110 €	330 €	845 €
SVEST-12-AP/AN	715 €	120 €	120 €	120 €	395 €	110 €	145 €	390 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

VITRINES GMS PROFONDEUR 1178
VITRES COURBES RELEVABLES OU LIBRE SERVICE

Nouveau : joues + double vitrage (inclus en standard)



SVEST-12-250-C + SVEST-12-187-C + SVEST-12-187-C + SVEST-12-250-C

Joues panoramiques (option)



SVEST-12-250-C



SVESAT

Modèles SVEST-12
Classe d'efficacité énergétique



Référence	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (L)
SVESAT/SVEST-12-125-C	1 250	1,05	1,00	241
SVESAT/SVEST-12-156-C	1 563	1,31	1,61	302
SVESAT/SVEST-12-187-C	1 875	1,57	1,50	362
SVESAT/SVEST-12-250-C	2 500	2,10	2,00	482
SVESAT/SVEST-12-312-C	3 125	2,62	2,50	603
SVESAT/SVEST-12-375-C	3 750	3,14	3,01	724
SVESAT/SVEST-12-AP90-C	1 562	1,31	1,35	302

Voir caractéristiques page 352

Prix par joue : Kit décoration joue laquée

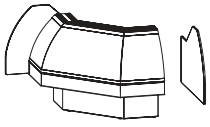
DLCS	210 €

Option joues panoramiques

LPSVEC-D	585 €
LPSVEC-I	585 €



Afficheur de température



Réf	SVEST-12-AP90-C
Prix HT	9 840 €

Réf	SVESAT-12-125	SVESAT-12-156	SVESAT-12-187	SVESAT-12-250	SVESAT-12-312	SVESAT-12-375
Prix HT	4 650 €	5 140 €	5 315 €	6 300 €	7 560 €	8 420 €
Réf	SVEST-12-125-C	SVEST-12-156-C	SVEST-12-187-C	SVEST-12-250-C	SVEST-12-312-C	SVEST-12-375-C
Prix HT	5 010 €	5 130 €	6 000 €	7 295 €	8 300 €	10 480 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

MOTOCONDENSEURS SILENCIEUX SIGILUS
MAXIMUM 2 ÉVAPORATEURS

DOCRILUC

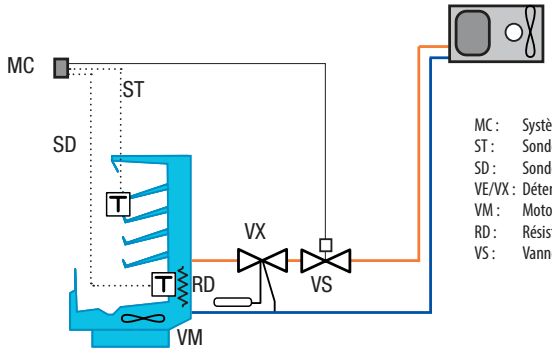
Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique EN13215 (W)	Puissance frigorifique selon température d'évaporation (W)				Puiss. abs. nominale (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R.	Intensité max. abs. (A)	Ventilateur Ø mm	Débit d'air évap. (m3/h)	Connexion frigorifique	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	T° EVAP. -10 °C	0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C									
Gaz R134a	MDF-NY-0010A	3/8	230 V-I	**590**	870	700	**560**	430	0,33	(1,75)	4	Ø 200	350	1/4"-3/8"	50	17	3 020
	MDF-NY-0015A	1/2	230 V-I	**830**	1 200	970	**770**	610	0,46	(1,73)	5	Ø 200	350	1/4"-3/8"	52	22	3 220
	MDF-NY-1015A	1/2	230 V-I	**890**	1 380	1 100	**860**	650	0,49	(1,78)	5	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	22	3 400
	MDF-NY-1026A	3/4	230 V-I	**1 370**	2 140	1 700	**1 310**	970	0,71	(1,89)	9	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	74	19	3 625
	MDF-NY-1033A	1	230 V-I	**1 780**	2 680	2 150	**1 680**	1 250	0,82	-2,1	9	Ø 360	1 700	1/4"-5/8"	76	23	4 125
	MDF-NY-1 053A	1 1/2	230 V-I *	**2 450**	3 900	3 060	**2 320**	1 720	1,22	(1,96)	12	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	88	28	4 890
	MDF-NY-1 074A	2	230 V-I *	**3 510**	5 260	4 200	**3 260**	2 470	1,6	(2,11)	16	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	90	35	6 155
	MDF-NY-2 086A	4	400 V-III	**4 380**	6 670	5 260	**4 050**	3 030	1,81	(2,32)	13	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	39	6 910
	MDF-NY-2 108A	5	400 V-III	**5 370**	8 060	6 370	**4 900**	3 740	2,2	3,25	16	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	100	36	7 325
	MDF-NY-2 136A	6 1/2	400 V-III	**6 850**	10 180	8 250	**6 500**	5 040	2,99	2,89	19	Ø 450	3 600	3/8"-1 1/8"	103	35	8 400
Gaz R449A	MDF-NG-0008A	1/3	230 V-I	**620**	980	810	**650**	510	0,37	(1,72)	4	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	20	2 845
	MDF-NG-0010A	3/8	230 V-I	**800**	1 230	1 020	**820**	650	0,48	(1,72)	5	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	24	3 035
	MDF-NG-0012A	1/2	230 V-I	**950**	1 420	1 180	**960**	770	0,56	(1,73)	6	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	24	3 210
	MDF-NG-1014A	1/2	230 V-I	**1 160**	1 920	1 560	**1 240**	960	0,68	(1,74)	6	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	25	3 420
	MDF-NG-1016A	5/8	230 V-I	**1 320**	2 250	1 820	**1 440**	1 080	0,76	(1,8)	7	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	25	3 695
	MDF-NG-1018A	3/4	230 V-I	**1 650**	2 690	2 190	**1 750**	1 360	0,92	(1,87)	8	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	25	3 885
	MDF-NG-1 024A	1	230 V-I	**2 110**	3 560	2 890	**2 280**	1 720	1,06	(2,07)	12	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	25	4 260
	MDF-NG-1 026A	1 1/4	230 V-I *	**2 370**	3 870	3 160	**2 530**	1 950	1,18	(2,08)	13	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	25	4 355
	MDF-NG-1 034A	1 1/2	230 V-I *	**3 060**	4 860	3 980	**3 200**	2 500	1,66	(1,9)	16	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	27	4 500
	MDF-NG-1 038A	1 3/4	400 V-III	**3 360**	5 870	4 740	**3 720**	2 830	1,6	(2,15)	7	Ø 450	3 200	3/8"-5/8"	81	30	5 480
	MDF-NG-2 048A	2	400 V-III	**4 360**	6 990	5 670	**4 530**	3 530	1,98	(2,26)	8	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	85	27	6 155
	MDF-NG-2 054A	2 1/4	400 V-III	**4 840**	7 860	6 420	**5 160**	4 070	2,18	(2,34)	9	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	86	27	6 515
	MDF-NG-2 060A	3	400 V-III	**5 800**	8 850	7 290	**5 900**	4 700	2,59	3,24	10	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	87	27	7 110
	MDF-NG-2 068A	3 1/2	400 V-III	**6 550**	9 810	8 150	**6 630**	5 300	2,97	3,1	10	Ø 450	3 600	1/2"-3/4"	88	26	7 470

INFOS PRODUITS

- **Modèles Sigilus silencieux**
- Réfrigérant R449A ou R134a, ou réfrigérants de remplacement
- Compresseur hermétique alternatif, monté sur amortisseurs, avec silencieux de refoulement, réchauffeur de carter et clixon interne
- **Batterie de condensation à grande surface, composée de tubes de cuivre et d'ailettes en aluminium, avec un dimensionnement tropicalisé pour une température ambiante allant jusqu'à 50 ° C**
- Moteur de ventilateur axial à basse vitesse
- Circuit frigorifique équipé de pressostats haute et basse pression, filtre céramique, récipient et voyant liquide
- Unité de contrôle électronique de l'évaporateur (versions en -N)
- Contrôle numérique de la pression de condensation dans les versions -N, et contrôle de la condensation tout-rien dans les versions -M
- Contrôle proportionnel de la pression de condensation par la variation de la vitesse du ventilateur (inclus de MDF-MY-2086, MDF-MG-1038)
- Tableau électrique de puissance et de manœuvre, avec protection du compresseur et du moteur
- Séparateur d'huile intégré (dans les versions multiservices -V)
- Injection de liquide dans les modèles à basse température avec R449A

LES OPTIONS

- **Séparateur d'huile**
  Réf : 56-SH / 1 130 € HT
- **Batterie anti-corrosion**
  Réf : 56-RCB / +8%
- **Grille de protection externe de la batterie**
  Réf : 56-PEB / 180 € HT
- **Contrôle proportionnel de la condensation par variation de la vitesse du moteur du ventilateur (modèles jusqu'à 1074 avec R134a, et les modèles jusqu'à 1034 en MT, et jusqu'à 1074 dans BT avec R449A)**
  Réf : 56-CPV / 480 € HT
- **Valve solenoïde**
  Réf : 56-VS / 280 € HT



MC : Système de commande
ST : Sonde thermostatique
SD : Sonde de dégivrage
VE/VX : Détendeur thermostatique
VM : Motoventilateur
RD : Résistance de dégivrage
VS : Vanne solenoïde

Logiciel de calcul on-line sur www. intarcon.com

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

Réfrigérant	Série / Modèle	Compresseur		Puissance frigorifique EN13215 (W)	Puissance frigorifique selon température d'évaporation (W)				Puiss. abs. nominale (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R.	Intensité max. abs. (A)	Ventilateur Ø mm	Débit d'air évap. (m3/h)	Connexion frigorifique	Poids (kg)	Niveau sonore dB(A)	€ HT
		CV	Branchement	T° EVAP. -10 °C	0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C									
Gaz R134a	MDF-VY-2086	4	400 V-III	**4 150**	6 670	5 260	**4 050**	3 030	1,81	(2,3)	12,6	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	39	8 840
	MDF-VY-2108	5	400 V-III	**5 040**	8 060	6 370	**4 900**	3 740	2,20	3,11	15,6	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	100	36	9 255
	MDF-VY-2136	6 1/2	400 V-III	**6 710**	10 180	8 250	**6 500**	5 040	2,99	2,91	18,6	Ø 450	3 600	3/8"-1 1/8"	103	35	10 330
	MDF-VY-3171	8	400 V-III	**7 440**	11 180	9090	**7 240**	5 610	3,70	2,65	22,7	Ø 450	4 000	3/8"-1 1/8"	142	41	11 875
	MDF-VY-3215	10	400 V-III	**9 390**	13 840	11 330	**9 100**	7 150	4,43	2,89	28,3	2x Ø 450	6 500	3/8"-1 1/8"	149	40	13 010
	MDF-VY-3271	13	400 V-III	**12 720**	17 910	14 890	**12 160**	9 740	6,24	2,61	37,3	2x Ø 450	6 500	1/2"-1 3/8"	154	39	14 240
Gaz R449A	MDF-VG-1038	1 3/4	400 V-III	**3 540**	5 420	4 420	**3 520**	2 720	1,59	(2,23)	6,6	Ø 450	3 200	3/8"-5/8"	81	30	7 410
	MDF-VG-2048	2	400 V-III	**4 520**	6 940	5 640	**4 510**	3 520	1,97	(2,3)	8,1	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	85	27	8 085
	MDF-VG-2054	2 1/4	400 V-III	**5 140**	7 810	6 380	**5 140**	4 060	2,18	3,43	8,6	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	86	27	8 445
	MDF-VG-2060	3	400 V-III	**5 880**	8 790	7 250	**5 880**	4 690	2,59	3,25	9,6	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	87	27	9 040
	MDF-VG-2068	3 1/2	400 V-III	**6 600**	9 750	8 110	**6 600**	5 290	2,98	3,05	10,1	Ø 450	3 600	1/2"-3/4"	88	26	9 400
	MDF-VG-3086	4	400 V-III	**6 950**	11 060	9 070	**7 270**	5 700	3,45	2,15	12,7	Ø 450	4 000	1/2"-7/8"	115	39	10 790
	MDF-VG-3108	5	400 V-III	**9 200**	14 390	11 880	**9 600**	7 610	4,41	3,05	16,3	2x Ø 450	6 500	1/2"-7/8"	120	36	11 800
	MDF-VG-4136	6	400 V-III	**11 750**	18 110	15 090	**12 260**	9 780	5,66	3,03	19,2	2x Ø 450	7 000	1/2"-1 1/8"	135	35	12 895
	MDF-VG-4160	8	400 V-III	**13 390**	20 880	17 380	**14 100**	11 100	6,63	2,76	23,2	2x Ø 450	7 000	5/8"-1 1/8"	157	41	13 680

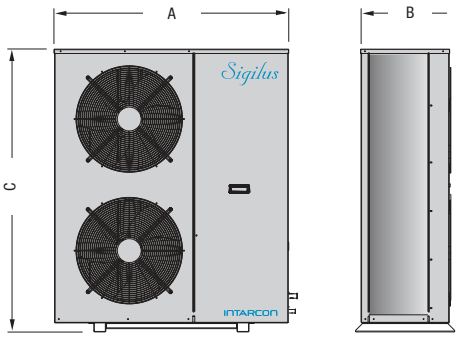
**Unités disponibles pour 400V-III-50Hz*

INFOS PRODUITS

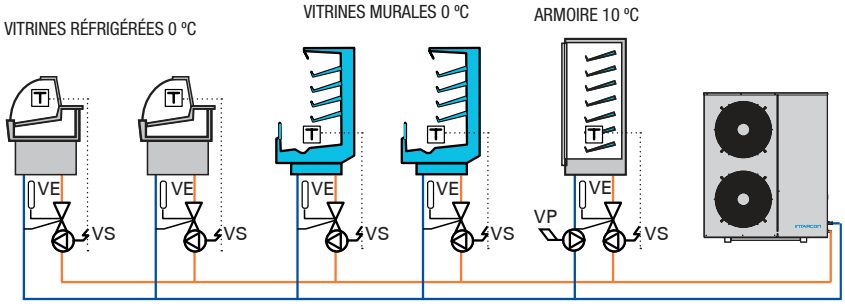
- Unités de condensation système multiservices intégrant le VRC (Capacité de réfrigérant variable) de régulation de la capacité de refroidissement applicable à d'autres compresseurs hermétiques, comprenant :
  - commutateur de pression d'aspiration
  - Valve (VP)
  - Vanne by-pass pressostatique (VC)
  - Valve d'injection de liquide thermostatique (VE)
  - Contrôle de Presostat (IP)
  - Séparateur d'huile.
- Versions de condenseurs de moteurs multiservice :
  - Interbox centrifuge ou axial multi-service version horizontale : série MDH-CV / -V
  - Siligus-multi silencieux multi-service version horizontale axiale : série MDF-V
- Gaz non inclus



DIMENSIONS



Dimensions (mm)	A	B	C
Série 0	670	305	440
Série 1	1 030	373	557
Série 2	1 080	410	827
Série 3	1 150	480	1 097
Série 4	1 150	480	1 347



Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CONGÉLATEURS
SÉRIE SMR



SMR-250SLB-AD

COMBINAISONS POSSIBLES

Isolé — En ligne — En bloc — En ilots

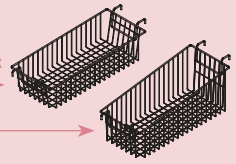
Référence	Caractéristiques	Combinaisons possibles	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut (L)	Volume net (L)	Surface d'exposition (m^2)	Capacité de paniers (non inclus)	Classe énergétique	Classe climatique	Gaz	€ HT
SMR-170SLB-AD	Dégivrage automatique	Isolé, en ligne, en bloc	1700x885x840	615	411	0,97	3 grands paniers 2 petits paniers	C	3 (25°C/60% HR)	R290	3 495 €
SMR-170SLB-VCC	Compresseur à vitesse variable										3 825 €
SMR-194SLB-AD	Dégivrage automatique	Isolé, en ligne, en bloc, en ilôt	1970x865x830	650	452	1,19	4 grands paniers 2 petits paniers	C	3 (25°C/60% HR)	R290	3 785 €
SMR-194SLB-VCC	Compresseur à vitesse variable										4 115 €
SMR-220SLB-AD	Dégivrage automatique	Isolé, en ligne, en bloc	2200x885x840	845	577	1,3	5 grands paniers 2 petits paniers	C	3 (25°C/60% HR)	R290	3 740 €
SMR-220SLB-VCC	Compresseur à vitesse variable										4 160 €
SMR-250SLB-AD	Dégivrage automatique	Isolé, en ligne, en bloc	2500x885x840	983	677	1,5	6 grands paniers 2 petits paniers	C	3 (25°C/60% HR)	R290	4 200 €
SMR-250SLB-VCC	Compresseur à vitesse variable										4 495 €

INFOS PRODUITS

- Température de fonctionnement : -24°C à -16°C
- 220/240V - 50Hz
- Installation facile, économique et rapide
- Grande surface d'exposition
- Possibilité de modifier et d'optimiser l'aménagement du point de vente
- Modèle commutable positif / négatif
- Des solutions respectueuses de l'environnement, utilisant des gaz réfrigérants à faible impact environnemental
- Hautes performances en matière de conservation des produits
- Eclairage LED
- Design développé pour l'optimisation de l'espace en magasin
- Grand volume d'exposition
- Le modèle 194 peut être utilisé en tête d'îlot

LES OPTIONS

- **Finition couleur noire**
  Réf : SMR-RAL / Même prix
- **Petit panier**
  Réf : 48C5130157 / 60 € HT
- **Grand panier**
  Réf : 48C5130156 / 70 € HT



CONGÉLATEURS
SÉRIE SMR-DA





SMR-220DA-AD
Finition couleur noire

COMBINAISONS POSSIBLES

Isolé — En ligne

Référence	Caractéristiques	Combinaisons possibles	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut (L)	Volume net (L)	Surface d'exposition (m^2)	Classe énergétique	Classe climatique	Gaz	€ HT
SMR-220DA-AD	Dégivrage automatique	Isolé, en ligne	2200x1015x840	934	833	1,51	D	3 (25°C/60% HR)	R290	4 180 €
SMR-220DA-VCC	Compresseur à vitesse variable						C			4 430 €

INFOS PRODUITS

- Température de fonctionnement : -24°C à -16°C
- 220/240V - 50Hz
- Installation facile, économique et rapide
- Grande surface d'exposition
- Possibilité de modifier et d'optimiser l'aménagement du point de vente
- Modèle commutable positif / négatif
- Hautes performances en matière de conservation des produits
- Des solutions respectueuses de l'environnement, utilisant des gaz réfrigérants à faible impact environnemental
- Eclairage LED
- Design développé pour l'optimisation de l'espace en magasin
- Grand volume d'exposition
- **Conseillé pour une utilisation centrale : ouverture possible des deux côtés**

LES OPTIONS

- **Finition couleur noire**
  Réf : SMR-RAL / Même prix

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



COMBI-250SLB



MODULES HAUTS - SÉRIE UPD

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut (L)	Volume net (L)	Surface d'exposition (m^2)	Capacité de paniers (non inclus)	Classe énergétique	Classe climatique	Gaz	€ HT
UPD-220ECO	2200x630x1315	768	415	1	5 grands paniers 2 petits paniers	C	3 (25°C/60% HR)	R290	10 785 €
UPD-250ECO	2500x630x1315	878	554	1,11	6 grands paniers 2 petits paniers	D	3 (25°C/60% HR)	R290	12 415 €

COMBINAISONS UPD + BAC SMR

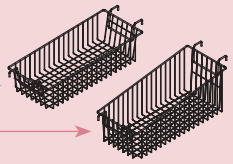
Référence	Caractéristiques	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut (L)	Volume net (L)	Surface d'exposition (m^2)	Classe énergétique	Classe climatique	Gaz	€ HT
COMBI-220SLB-ECO-AD	Dégivrage automatique	2200x983x2165	768 + 845	415 + 577	1 + 1,30	C et C	3 (25°C/60% HR)	R290	14 525 €
COMBI-220SLB-ECO-VCC	Compresseur à vitesse variable								14 945 €
COMBI-250SLB-ECO-AD	Dégivrage automatique	2500x983x2165	878 + 938	554 + 677	1,11 + 1,50	D et C	3 (25°C/60% HR)	R290	16 615 €
COMBI-250SLB-ECO-VCC	Compresseur à vitesse variable								16 910 €

INFOS PRODUITS

- Température de fonctionnement : –24°C à –16°C
- Installation facile, économique et rapide
- Possibilité de modifier et d'optimiser l'aménagement du point de vente
- Modèle commutable positif / négatif
- Grande surface d'exposition
- Hautes performances en matière de conservation des produits
- Des solutions respectueuses de l'environnement, utilisant des gaz réfrigérants à faible impact environnemental
- Eclairage LED
- Design développé pour l'optimisation de l'espace en magasin
- Grand volume d'exposition
- Utilisation isolé, en ligne, en bloc, en ilôt

LES OPTIONS

- **Finition couleur noire**
  Réf : SMR-RAL / Même prix
- **Petit panier**
  Réf : 48C5130157 / 60 € HT
- **Grand panier**
  Réf : 48C5130156 / 70 € HT





Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

12
LES SELFS





VENTE À EMPORTER
PRÉSENTATION VENTE À EMPORTER

P. 362

ERATOS



MODULES VENTE À EMPORTER

P. 363

ERATOS



OPTIONS ET ACCESSOIRES TAKE AWAY

P. 366

ERATOS



SMART BUFFET
PRÉSENTATION SMART BUFFET

P. 368

ERATOS



VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES

P. 384

ERATOS



ÉLÉMENTS CHAUDS À ENCASTRER

P. 384

ERATOS



OPTIONS ET ACCESSOIRES

P. 394

ERATOS



MEUBLES CHAUDS

P. 410

ERATOS



MEUBLES NEUTRES

P. 414

ERATOS



MEUBLES NEUTRES D'ANGLES

P. 415

ERATOS



MEUBLES DE DISTRIBUTIONS

P. 416

ERATOS



OPTIONS ET ACCESSOIRES

P. 417

ERATOS



BUFFETS MODULAIRES

P. 426

ERATOS



BUFFETS SHOW-COOKING

P. 432

ERATOS

1 ERATOS





MODULES SMART BUFFET
P. 370

ERATOS



ACCESSOIRES
P. 376

ERATOS



SELF ENCASTRABLE

PRÉSENTATION SELF ENCASTRABLE

P. 378

ERATOS



ÉLÉMENTS FROIDS À ENCASTRER

P. 380

ERATOS



SELF

PRÉSENTATION GÉNÉRALE SELF

P. 400



MEUBLES AVEC PLAQUE FROIDE

P. 404

ERATOS



MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE

P. 405

ERATOS



MEUBLES RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE 3 NIVEAUX

P. 406

ERATOS



ÎLOT CENTRAL

P. 409

ERATOS



SELF POUR ENFANTS

PRÉSENTATION SELF POUR ENFANTS

P. 422

ERATOS



MEUBLES FROIDS

P. 423

ERATOS



MEUBLES CHAUDS

P. 424

ERATOS



MEUBLES NEUTRES

P. 425

ERATOS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



QUALITÉ ET EFFICACITÉ

Les modules à emporter sont des produits de haute qualité avec d'excellentes performances. L'utilisation de technologies de pointe tant pour les gaz réfrigérants que pour l'isolation garantit une excellente efficacité énergétique et de faibles coûts d'exploitation.



FACILE À INSTALLER

Modules indépendants, qui, avec l'option des roues (KRM4), peuvent être facilement transformés en modules mobiles. Seule une prise électrique monophasée normale est nécessaire pour le fonctionnement.



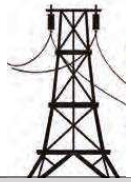
HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ERGONOMIE

La grande protection en méthacrylate offre une excellente sécurité alimentaire et une bonne visualisation. Les coins arrondis sanitaires et la conception de tous ses éléments garantissent une excellente hygiène et un nettoyage facile. (option)



POSSIBILITÉS MULTIPLES

La gamme modulaire disponible en capacités 2, 3 et 4 GN1/1 permet de combiner les éléments et de créer une solution fonctionnelle adaptée à chaque espace et besoin. Les modules peuvent être personnalisés.



60Hz
nous consulter





Modules chauds et froids spécialement conçus pour le maintien, la présentation et la livraison de menus et de produits cuisinés à emporter, avec un maximum de sécurité et d'hygiène.

MEUBLES NEUTRES



Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	COULEUR NOIR (RAL-9005)		COULEUR GRISE (RAL-7040)		COULEUR BLANCHE (RAL-9003)	
		Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
2GN1/1	790x646x900/1300	MTNE-2G-N	1 245 €	MTNE-2G-G	1 245 €	MTNE-2G-B	1 245 €
3GN1/1	1120x646x900/1300	MTNE-3G-N	1 345 €	MTNE-3G-G	1 345 €	MTNE-3G-B	1 345 €
4GN1/1	1445x646x900/1300	MTNE-4G-N	1 470 €	MTNE-4G-G	1 470 €	MTNE-4G-B	1 470 €



Modèle MTNE-4G-B+ CMT-4G

INFOS PRODUITS

- Plan de travail en acier inoxydable. AISI-304 18/10. Structure en acier plastifié et acier inoxydable. AISI-304
- Protection sanitaire robuste et de grande taille en méthacrylate
- Tension monophasée 230v/50Hz

LES OPTIONS

- **4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein**
  Réf : KRM4 / **220 € HT**
- **Rampes à plateau rabattable**
  Réf : MTCB-2GN / **290 € HT**
  Réf : MTCB-3GN / **310 € HT**
  Réf : MTCB-4GN / **330 € HT**
- **Coupole en métacrylate ou vitrages**
  Voir page 466



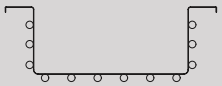
PLAQUE FROIDE GN1/1



Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	COULEUR NOIR (RAL-9009)		COULEUR GRISE (RAL-7040)		COULEUR BLANCHE (RAL-9003)	
		Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
2GN1/1	790X646X900/1300	MTPF-2G-N	2 845 €	MTPF-2G-G	2 845 €	MTPF-2G-B	2 845 €
3GN1/1	1120X646X900/1300	MTPF-3G-N	2 970 €	MTPF-3G-G	2 970 €	MTPF-3G-B	2 970 €
4GN1/1	1445X646X900/1300	MTPF-4G-N	3 130 €	MTPF-4G-G	3 130 €	MTPF-4G-B	3 130 €



Modèle : MTPF-4G-G+SSR+DPL-4GN +CRI-4GN+DCRFR-4GN+MTCB-4G



Serpentin en fond de cuve et sur les côtés

INFOS PRODUITS

- Plan de travail et plaque en acier inoxydable AISI 304-18/10
- Structure en acier plastifié et acier inoxydable AISI 304-18/10
- Plaque emboutie réfrigérée par serpentin en tube de cuivre avec gaz R290
- Plage de température de la plaque -4ºC et 4ºC
- Isolation injectée, épaisse et de haute densité
- Vidange incorporée
- Panneau de commande avec thermomètre/thermostat numérique et interrupteur lumineux de fonctionnement
- Tension monophasée 230v/50Hz

LES OPTIONS

- **4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein**
  Réf : KRM4 / **220 € HT**
- **Rampes à plateau rabattable**
  Réf : MTCB-2GN / **290 € HT**
  Réf : MTCB-3GN / **310 € HT**
  Réf : MTCB-4GN / **330 € HT**



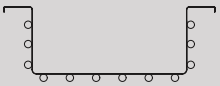
- **KIT d'évaporation automatique**
  Réf : KEA-15 / **145 € HT**
- **Coupole en métacrylate ou vitrages**
  Voir page 466

N = Nouveauté 2025

CUVE FROIDE STATIQUE GN1/1



Modèle: MTCF-4G-N+SSR+SPN-4GN+CRI-4GN+DCRFR-4GN+CRPR+MTCB-4G



Serpentin en fond de cuve et sur les côtés



Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	Consommation (W)	Puissance frig. (W)	COULEUR NOIR (RAL-9005) Référence	€ HT	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	€ HT	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	€ HT
2GN1/1	790x646x900/1300	240	324	MTCF-2G-N	**2 995 €**	MTCF-2G-G	**2 995 €**	MTCF-2G-B	**2 995 €**
3GN1/1	1120x646x900/1300	240	324	MTCF-3G-N	**3 190 €**	MTCF-3G-G	**3 190 €**	MTCF-3G-B	**3 190 €**
4GN1/1	1445x646x900/1300	280	436	MTCF-4G-N	**3 525 €**	MTCF-4G-G	**3 525 €**	MTCF-4G-B	**3 525 €**

INFOS PRODUITS

- Plan de travail et cuve en acier inoxydable. AISI-304 18/10
- Structure en acier plastique et acier inoxydable. AISI-304
- Cuves avec coins arrondis pour une meilleure hygiène et un nettoyage plus facile
- Isolation injectée, épaisse et de haute densité
- Unité de condensation extractible, avec gaz écologique R290
- Réfrigération au moyen d'un serpentin en tube de cuivre au fond et sur les côtés
- Panneau de commande avec thermomètre/thermostat numérique et interrupteur lumineux de fonctionnement
- Température du réservoir réglable 0ºC/+5ºC
- Conçu pour les bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus dans le prix), voir page 157
- Tension monophasée 230v/50Hz

LES OPTIONS

- **4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein**
  Réf : KRM4 / **220 € HT**
- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-15 / **145 € HT**
- **Rampes à plateau rabattable**
  Réf : MTCB-2GN / **290 € HT**
  Réf : MTCB-3GN / **310 € HT**
  Réf : MTCB-4GN / **330 € HT**



BAIN-MARIE SEC GN1/1



Modèle : MTCS-4G-N+SSR+SPN-4GN+CRI-4GN+DCRFR-4GN



Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	COULEUR NOIR (RAL-9005) Référence	€ HT	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	€ HT	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	€ HT
2GN1/1	790x646x900/1300	1 200	MTCS-2G-N	**2 230 €**	MTCS-2G-G	**2 230 €**	MTCS-2G-B	**2 230 €**
3GN1/1	1120x646x900/1300	1 750	MTCS-3G-N	**2 405 €**	MTCS-3G-G	**2 405 €**	MTCF-3G-B	**2 405 €**
4GN1/1	1445x646x900/1300	2 500	MTCS-4G-N	**2 740 €**	MTCS-4G-G	**2 740 €**	MTCS-4G-B	**2 740 €**

INFOS PRODUITS

- Plan de travail et cuve en acier inoxydable. AISI-304 18/10
- Structure en acier plastique et acier inoxydable. AISI-304
- Chauffage par éléments chauffants blindés, protégés par un double fond perforé, avec klixon de sécurité
- Éléments chauffants rabattables pour un nettoyage facile
- Isolation polyuréthane écologique ignifugé
- Panneau de commande avec thermomètre/thermostat numérique et interrupteur lumineux de fonctionnement
- Température de fonctionnement réglable +50ºC/+90ºC
- Conçu pour les bacs GN d'une profondeur maximale de 150 mm de profondeur (non inclus dans le prix), voir page 157
- Tension monophasée 230v/50Hz

LES OPTIONS

- **4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein**
  Réf : KRM4 / **220 € HT**
- **Rampes à plateau rabattable**
  Réf : MTCB-2GN / **290 € HT**
  Réf : MTCB-3GN / **310 € HT**
  Réf : MTCB-4GN / **330 € HT**



- **Coupole en métacrylate ou vitrages**
  Voir page 466

= Nouveauté 2025

BAIN-MARIE AVEC EAU GN1/1



Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	COULEUR NOIR (RAL-9005) Référence	€ HT	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	€ HT	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	€ HT
2GN1/1	790x646x900/1300	1 000	MTCH-2G-N	**2 475 €**	MTCH-2G-G	**2 475 €**	MTCH-2G-B	**2 475 €**
3GN1/1	1120x646x900/1300	2 000	MTCH-3G-N	**2 925 €**	MTCH-3G-G	**2 925 €**	MTCH-3G-B	**2 925 €**
4GN1/1	1445x646x900/1300	3 000	MTCH-4G-N	**3 195 €**	MTCH-4G-G	**3 195 €**	MTCH-4G-B	**3 195 €**

INFOS PRODUITS

- Plan de travail et cuve en acier inoxydable. AISI-304 18/10
- Structure en acier plastique et acier inoxydable. AISI-304
- Isolation polyuréthane écologique ignifugée
- Réservoir sanitaire à bords arrondis
- Chauffage du réservoir par des résistances en silicone qui améliorent les performances et réduisent la consommation électrique
- Panneau de commande avec thermomètre/thermostat numérique et interrupteur lumineux de fonctionnement
- Vidange avec tube subverse et sortie 3/4'' avec flexible, robinet 1/4 de tour et connexion rapide
- Température dans le réservoir réglable +50ºC/+90ºC
- Conçu pour les bacs GN d'une profondeur maximale de 150 mm de profondeur (non inclus dans le prix), voir page 157
- Tension monophasée 230v/50Hz

LES OPTIONS

- **4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein**
  Réf : KRM4 / **220 € HT**
- **Kit de remplissage d'eau avec bec métallique dans la cuve et tuyau d'arrivée d'eau flexible de 300 mm avec robinet 1/2'' et connecteur rapide**
  Réf : OEA / **120 € HT**
- **Rampes à plateau rabattable**
  Réf : MTCB-2GN / **290 € HT**
  Réf : MTCB-3GN / **310 € HT**
  Réf : MTCB-4GN / **330 € HT**





Modèle : MTCH-4G-B+CMT-4G+MTCB-4GN

PLAQUE CHAUFFANTE EN VERRE TREMPÉ GN1/1



Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	COULEUR NOIR (RAL-9005) Référence	€ HT	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	€ HT	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	€ HT
2GN1/1	790x646x900/1300	1 100	MTCT-2G-N	**2 490 €**	MTCT-2G-G	**2 490 €**	MTCT-2G-B	**2 490 €**
3GN1/1	1120x646x900/1300	1 650	MTCT-3G-N	**2 890 €**	MTCT-3G-G	**2 890 €**	MTCT-3G-B	**2 890 €**
4GN1/1	1445x646x900/1300	2 200	MTCT-4G-N	**3 260 €**	MTCT-4G-G	**3 260 €**	MTCT-4G-B	**3 260 €**

INFOS PRODUITS

- Plan de travail en acier inoxydable. AISI-304 18/10
- Structure en acier plastique et acier inoxydable. AISI-304
- Verre trempé noir de 6 mm d'épaisseur
- Isolation polyuréthane écologique ignifugé
- Chauffage par résistances blindées, protégées par un double fond perforé, avec klixon de sécurité
- Panneau de commande avec thermomètre/thermostat numérique et interrupteur lumineux de fonctionnement
- Température de travail réglable +50ºC/+100ºC
- Tension monophasée 230v/50Hz

LES OPTIONS

- **4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein**
  Réf : KRM4 / **220 € HT**
- **Rampes à plateau rabattable**
  Réf : MTCB-2GN / **290 € HT**
  Réf : MTCB-3GN / **310 € HT**
  Réf : MTCB-4GN / **330 € HT**



- **Coupole en métacrylate ou vitrages**
  Voir page 466



Modèle : MTCT-4G-N+SSR+DPC-4GN+ CRI-4GN+DCRF-4GN

= Nouveauté 2025



CMT-2G

COUPOLE MÉTHACRYLATE

Référence	Capacité	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
CMT-2G	2GN	753X350X410	**350**
CMT-3G	3GN	1080X350X410	**495**
CMT-4G	4GN	1408X350X410	**560**

- Couple sanitaire, robuste et de grande taille
- Fabriquée en méthacrylate, composés d'une partie frontale, latérale et supérieure



SSR

SUPPORTS POUR MODULES

Référence	Désignation	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SSR	Rectangulaire	60x40x440	**365**

- Fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Deux supports sont fournis par modèle
- Si vous utilisez des supports et directement le verre, sans lumière, pour les modèles 4GN, il est nécessaire de demander un renfort qui relie les deux supports "SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE » (références SPN-4GN)





PRÉSENTOIRS POUR MEUBLES

AVEC ÉCLAIRAGE SEUL

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
DPL-2GN	654x135x75	720	2GN	8	**470**
DPL-3GN	984x135x75	1050	3GN	16	**510**
DPL-4GN	1309x135x75	1375	4GN	24	**570**

*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

AVEC ÉCLAIRAGE ET CHAUFFAGE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
DPC-2GN	654x135x75	720	2GN	620	**590**
DPC-3GN	984x135x75	1050	3GN	990	**635**
DPC-4GN	1309x135x75	1375	4GN	1360	**715**

*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

- Réalisé en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné
- Facile à installer
- Les écrans lumineux sont éclairés par des LED
- Dans les écrans de lumière et de chaleur, l'éclairage se fait par des lampes halogènes et le chauffage avec des résistances céramiques
- Connexion électrique 230 V/50



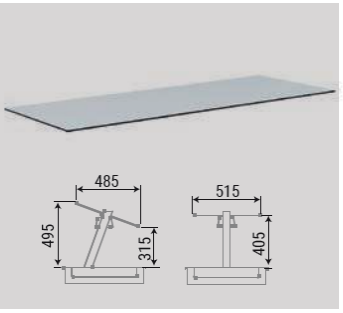
SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SPN-4GN	4GN	1430X70X16	**70**

- Dans le cas de l'installation de vitres sans lumière (neutre), comme renfort pour l'éventuel flambage de celles-ci, dans les modèles 4GN, vous devez incorporer ces renforts d'union entre les supports

VITRES DROITES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
CRI-2GN	647X515X6	**155**
CRI-3GN	977X515X6	**170**
CRI-4GN	1302X515X6	**205**



✪ Verre de sécurité trempé droit

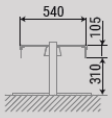
VITRES DROITES AVEC PARE-HALEINE

VITRE + 2 CÔTÉS PARE-HALEINE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
CRR-2GN	647X515X6	2	**475**
CRR-3GN	977X515X6	2	**520**
CRR-4GN	1302X515X6	3	**645**



Inclus : Kit charnière, 1 vitre supèrieure et 2 vitres frontales



✪ Verre de sécurité trempé droit. Les verres incorporent les charnières nécessaires à l'union entre eux
✪ Compatibles avec les supports SSP/SDP - SSR/SDR

VITRES DE PROTECTION OPTIONNELLES

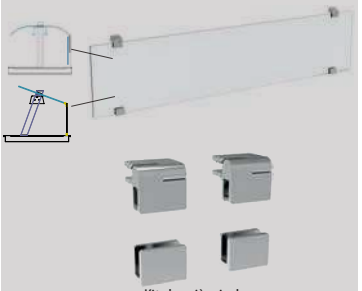
VITRES PARE-HALEINE VERTICALES

✪ Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux

POUR VITRE COURBÉE ET DROITE INCLINÉE

POUR VITRE DROITE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
DCRFR-2GN	647X300X6	2+2	**315**
DCRFR-3GN	977X300X6	2+2	**350**
DCRFR-4GN	1302X300X6	3+3	**450**



Kit charnière inclus

VITRES LATÉRALES DE PROTECTION

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	Pour modèles	€ HT
CRPR	405x265x6	1+1	Verre droit	**225**



✪ Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux

BACS À ÉPICES POUR BAC GN1/9

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	N	€ HT
MCU-10GN1/9	1300x250x139	10	**255**
MCU-7GN1/9	926x250x139	7	**235**
MCU-5GN1/9	670x250x139	5	**200**



✪ Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 18/10.

✪ Bac GN non inclus

PRÉSENTATION SMART BUFFET





QUALITÉ ET EFFICACITÉ

Les modules à emporter sont des produits de haute qualité avec d'excellentes performances. L'utilisation de technologies de pointe tant pour les gaz réfrigérants que pour l'isolation garantit une excellente efficacité énergétique et de faibles coûts d'exploitation.



FACILE À INSTALLER

Modules indépendants, qui, avec l'option des roues, peuvent être facilement transformés en modules mobiles. Seule une prise électrique monophasée normale est nécessaire pour le fonctionnement. Les bains-maries avec eau peuvent être équipés en option d'une vidange et d'une arrivée d'eau.



PERSONNALISATION ET DÉCORATION

Les possibilités de personnalisation sont immenses d'un point de vue fonctionnel mais aussi esthétique. Cela permet d'adapter les caractéristiques du buffet aux besoins de chacun



HYGIÈNE ET RÉSISTANCE

Le buffet modulable a été conçu en tenant compte à la fois de l'ergonomie d'utilisation par l'utilisateur, tels que facilité d'utilisation,comme de l'entretien et du nettoyage.





LARGE GAMME ET DISPONIBILITÉ

Grande variété de modèles avec plusieurs choix.
Sa gamme est composée de presque toutes les options self encastrable de notre catalogue.



GRANDE CAPACITÉ

A l'arrière, une réserve neutre ouverte pour le stockage. Une ou deux hauteurs selon le modèle.



VITRES ET SUPPORTS

Pour cette nouvelle gamme sont disponibles toutes les options de support, de lumière, de lumière avec chaleur et vitre.



EXCELLENTE PERFORMANCE

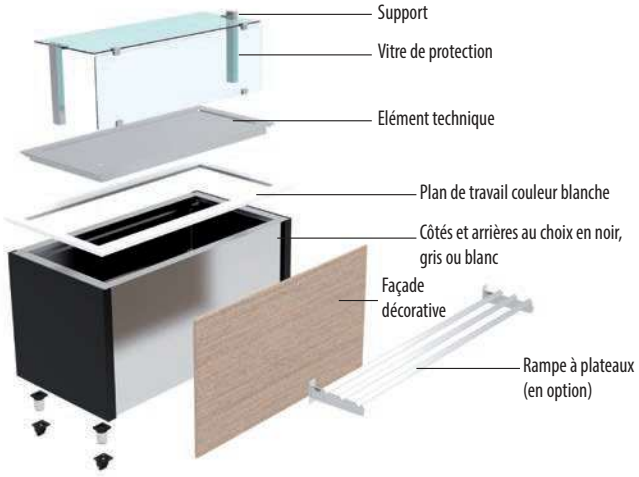
Les meubles ventilés sont conçus avec des grilles perforées sur la façade de bois pour une meilleure performance et durabilité.



60Hz

nous consulter

CONFIGURATION SMART BUFFET



- Disponible en trois longueurs, pour des capacités maximales de 2, 3 et 4 GN 1/1 avec une profondeur de 850 mm.
- Plans de travail en pierre de quartz synthétique de haute qualité.
- Plan de travail avec bord avant d'épaisseur de 4 cm.
- Côtés et arrière au choix en blanc, gris ou noir.
- Façades décoratives en panneaux de bois hydrofuges, laqués ou, en option, en bois. hydrofuge avec finition mélaminée.
- Pieds réglables en hauteur.
- En option, roues et rampes à plateaux.
- Présentoir avec éclairage seul ou éclairage et chauffage.

1. Choisir la longueur (capacité maximale GN) et la couleur.
- 2 GN 1/1 : Longueur 935 mm.
- 3 GN 1/1 : Longueur 1260 mm.
- 4 GN 1/1 : Longueur 1585 mm.

2. Choisissez la décoration du SMART BUFFET :
- Décoration des panneaux avant en bois hydrofuge standard avec des couleurs disponibles selon le tableau RAL.
- Décoration des panneaux avant en bois hydrofuge avec finition mélaminée chêne, wengé ou noyer.

3. Plan de travail avec bord avant épaisseur de 4 cm en couleur blanche.

4. Options supplémentaires.
- Rampes à plateaux rabattable.
- Roues.



PLAN NEUTRE





COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	€ HT
SBN-2G-N	SBN-2G-G	SBN-2G-B	2GN1/1	935X850X850	**2 030**
SBN-3G-N	SBN-3G-G	SBN-3G-B	3GN1/1	1260X850X850	**2 365**
SBN-4G-N	SBN-4G-G	SBN-4G-B	4GN1/1	1585X850X850	**2 640**

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10
- Plan de travail en quartz synthétique blanc.
- Panneau frontal en bois hydrofuge avec finition laquée ou mélaminée en option (voir page 375).
- En option, des supports, des pare-haleines, des vitres et des rampes à plateaux peuvent être montés.

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports et rampes voir page 418)



PLAQUE FROIDE





COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	€ HT
SBPF-2G-N	SBPF-2G-G	SBPF-2G-B	2GN1/1	935X850X850	**4 030**
SBPF-3G-N	SBPF-3G-G	SBPF-3G-B	3GN1/1	1260X850X850	**4 400**
SBPF-4G-N	SBPF-4G-G	SBPF-4G-B	4GN1/1	1585X850X850	**4 815**

- Meubles en acier plastifié avec une structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Plaque emboutie, refroidie au moyen d'un serpentin en tube de cuivre.
- Plaque froide en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Isolation écologique injectée de haute densité et de grande épaisseur.
- Vidange intégrée
- Plan de travail en quartz synthétique très résistant.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Plage de température de la plaque -4ºC / +4ºC.

= Nouveauté 2025

PLAQUE FROIDE DEUX NIVEAUX



COULEUR NOIRE (RAL-9005)	COULEUR GRISE (RAL-7040)	COULEUR BLANCHE (RAL-9003)	Désignation	Dimensions (mm)	Consommation (W)	Puisssance frigorifique (W)	€ HT
Référence	Référence	Référence					
SBPD-2G-N	SBPD-2G-G	SBPD-2G-B	2GN1/1	935X850X850	240	325	**4 645**
SBPD-3G-N	SBPD-3G-G	SBPD-3G-B	3GN1/1	1260X850X850	240	325	**5 025**
SBPD-4G-N	SBPD-4G-G	SBPD-4G-B	4GN1/1	1585X850X850	280	435	**5 435**

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Refroidissement par serpentin en cuivre, unité de condensation avec gaz R-290 et contrôle thermostatique digital.
- Plaque froide en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Isolation écologique injectée de haute densité et épaisse
- Vidange intégrée
- Plan de travail en quartz synthétique très résistant.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Plage de température de la plaque -4ºC / +4ºC.



CUVE FROIDE STATIQUE



COULEUR NOIRE (RAL-9005)	COULEUR GRISE (RAL-7040)	COULEUR BLANCHE (RAL-9003)	Désignation	Dimensions (mm)	Consommation (W)	Puisssance frigorifique (W)	€ HT
Référence	Référence	Référence					
SBCF-2G-N	SBCF-2G-G	SBCF-2G-B	2GN1/1	935X850X850	240	325	**4 210**
SBCF-3G-N	SBCF-3G-G	SBCF-3G-B	3GN1/1	1260X850X850	240	325	**4 675**
SBCF-4G-N	SBCF-4G-G	SBCF-4G-B	4GN1/1	1585X850X850	280	435	**5 215**

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Cuve froide avec bords sanitaires arrondis et capacité pour bacs GN de profondeur maximale de 200 mm.
- Cuve froide en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Isolation écologique injectée de haute densité et de grande épaisseur.
- Refroidissement par serpentin en cuivre, unité de condensation avec gaz R-290 et contrôle thermostatique digital.
- Vidange incorporée
- Plan de travail en quartz synthétique hautement résistant.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Plage de température de la cuve 0ºC / +5ºC.

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports et rampes voir page 418)



CUVE FROIDE VENTILÉE



COULEUR NOIRE (RAL-9005)	COULEUR GRISE (RAL-7040)	COULEUR BLANCHE (RAL-9003)	Désignation	Dimensions (mm)	Consommation (W)	Puisssance frigorifique (W)	€ HT
Référence	Référence	Référence					
SBCV-2G-N	SBCV-2G-G	SBCV-2G-B	2GN1/1	935X850X850	240	325	**4 935**
SBCV-3G-N	SBCV-3G-G	SBCV-3G-B	3GN1/1	1260X850X850	240	325	**5 500**
SBCV-4G-N	SBCV-4G-G	SBCV-4G-B	4GN1/1	1585X850X850	280	435	**6 175**

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Cuve froide avec bords sanitaires arrondis et capacité pour récipients GN avec bacs GN d'une profondeur maximale de 200 mm.
- Cuve froide en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Isolation écologique injectée, épaisse et à haute densité.
- Réfrigération par évaporateur ventilé, gaz R-290 et contrôle thermostatique digital.
- Vidange incorporée.
- Plan de travail en quartz synthétique hautement résistant.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Plage de température de la cuve 0ºC / +5ºC.



N = Nouveauté 2025

CUVE FROIDE VENTILÉE MURALE





COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Consommation (W)	Puisssance frigorifique (W)	€ HT
SBCVM-2G-N	SBCVM-2G-G	SBCVM-2G-B	2GN1/1	935X850X850	240	325	**5 680**
SBCVM-3G-N	SBCVM-3G-G	SBCVM-3G-B	3GN1/1	1260X850X850	240	325	**6 740**
SBCVM-4G-N	SBCVM-4G-G	SBCVM-4G-B	4GN1/1	1585X850X850	280	435	**7 545**

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Cuve froide avec bords sanitaires arrondis et capacité pour récipients GN avec bacs GN d'une profondeur maximale de 200 mm.
- Cuve froide en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Isolation écologique injectée, épaisse et à haute densité.
- Réfrigération par évaporateur ventilé, gaz R-290 et contrôle thermostatique digital.
- Vidange incorporée.
- Plan de travail en quartz synthétique hautement résistant.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Plage de température de la cuve 0ºC / +5ºC.

CUVE POUR GLACES





COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Dimensions (mm)	Consommation (W)	Puisssance frigorifique (W)	€ HT
SBCH-3G-N	SBCH-3G-G	SBCH-3G-B	1260x900x850	480	781	**4 605**
SBCH-4G-N	SBCH-4G-G	SBCH-4G-B	1585x900x850	700	1165	**5 135**

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Cuve avec bords sanitaires arrondis
- Réfrigération par serpentin en cuivre au fond et sur les côtés, avec isolation écologique injectée de haute densité et épaisse
- Panneau de commande mobile, d'une longueur de 1 mètre, avec thermomètre/thermostat digital et interrupteur de fonctionnement lumineux
- Plage de température de travail : -15 ºC / -20 ºC.
- Portes coulissantes en méthacrylate.
- Tension monophasée 230 V / 50 Hz.

VITRINE MURALE CUVE FROIDE





COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Consommation (W)	Puisssance frigorifique (W)	€ HT
SBVP-3G-N	SBVP-3G-G	SBVP-3G-B	3GN1/1	1260x900x850/1545	820	1 690	**10 725**
SBVP-4G-N	SBVP-4G-G	SBVP-4G-B	4GN1/1	1585x900x850/1545	1 200	1 930	**11 595**

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Vitrine en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné.
- Isolation écologique injectée à haute densité et épaisse.
- Fond intérieur réglable en hauteur, conçu pour des bacs GN de 65 à 150mm.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Vidange incorporée.
- Eclairage intérieur basse consommation.
- 2 étagères amovibles en verre.
- Plage de température de la cuve 4ºC / +12ºC.
- Partie arrière fermée par des panneaux en inox double paroi isolés
- Clapets battants en méthacrylate côté client

N = Nouveauté 2025

VITRINE CENTRALE CUVE FROIDE VENTILÉE AVEC PORTES BATTANTES ARRIÈRES



COULEUR NOIRE (RAL-9005)	COULEUR GRISE (RAL-7040)	COULEUR BLANCHE (RAL-9003)	Désignation	Dimensions (mm)	Consommation (W)	Puisssance frigorifique (W)	€ HT
Référence	Référence	Référence					
SBVB-3G-N	SBVB-3G-G	SBVB-3G-B	3GN1/1	1260x900x850/1545	700	1 165	**10 765**
SBVB-4G-N	SBVB-4G-G	SBVB-4G-B	4GN1/1	1585x900x850/1545	800	1 690	**11 810**

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Vitrine en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné.
- Isolation écologique injectée à haute densité et épaisse.
- Fond intérieur réglable en hauteur, conçu pour des bacs GN de 65 à 150mm.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Vidange incorporée
- Eclairage intérieur basse consommation.
- Portes coulissantes double vitrage du côté service et clapets battants en méthacrylate côté client.
- 6 portes frontales sur charnières pour l'extraction frontale.
- 2 étagères amovibles en verre.
- Plage de température dans la cuve 4ºC / +12ºC.



VITRINE CUVE FROIDE CENTRALE AVEC VITRE AVANT



COULEUR NOIRE (RAL-9005)	COULEUR GRISE (RAL-7040)	COULEUR BLANCHE (RAL-9003)	Désignation	Dimensions (mm)	Consommation (W)	Puisssance frigorifique (W)	€ HT
Référence	Référence	Référence					
SBVC-3G-N	SBVC-3G-G	SBVC-3G-B	3GN1/1	1260x900x850/1545	700	1 165	**9 830**
SBVC-4G-N	SBVC-4G-G	SBVC-4G-B	4GN1/1	1585x900x850/1545	820	1 690	**10 890**

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Vitrine en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné.
- Isolation écologique injectée à haute densité et épaisse.
- Fond intérieur réglable en hauteur, conçu pour des bacs GN de 65 à 150mm.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Vidange incorporée
- Eclairage intérieur basse consommation.
- Partie arrière accessible par des portes coulissantes double vitrage.
- Façade fermée avec vitre rabattable.
- 2 étagères amovibles en verre.
- Plage de température dans la cuve 4ºC / +12ºC.



BAIN MARIE À EAU



COULEUR NOIRE (RAL-9005)	COULEUR GRISE (RAL-7040)	COULEUR BLANCHE (RAL-9003)	Désignation	Dimensions (mm)	Puisssance (W)	€ HT
Référence	Référence	Référence				
SBCCH-2G-N	SBCCH-2G-G	SBCCH-2G-B	2GN1/1	935X850X850	2 000	**3 700**
SBCCH-3G-N	SBCCH-3G-G	SBCCH-3G-B	3GN1/1	1260X850X850	2 000	**4 420**
SBCCH-4G-N	SBCCH-4G-G	SBCCH-4G-B	4GN1/1	1585X850X850	3 000	**4 900**

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné avec cuve arrondie satinée et vidange.
- Isolation au moyen de polyuréthane écologique ignifugé.
- Chauffage de la cuve par résistances en silicone, avec klixon de sécurité.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Plage de température réglable +50º / +90º.
- Robinet d'arrivée d'eau 1/2" et vidange avec tuyau de trop-plein et sortie 3/4"

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports et rampes voir page 418)



N = Nouveauté 2025

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports et rampes voir page 418)



CUVE CHAUDE BAIN MARIE SEC





COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Puisssance (W)	€ HT
SBCS-2G-N	SBCS-2G-G	SBCS-2G-B	2GN1/1	935X850X850	1 200	**3 370**
SBCS-3G-N	SBCS-3G-G	SBCS-3G-B	3GN1/1	1260X850X850	1 750	**3 805**
SBCS-4G-N	SBCS-4G-G	SBCS-4G-B	4GN1/1	1585X850X850	2 500	**4 350**

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné avec cuve arrondie satinée et vidange.
- Isolation au moyen de polyuréthane écologique ignifuge.
- Chauffage par résistances blindées, protégées par un double fond perforé, avec clixon de sécurité.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Plage de température réglable +50° / +90°.
- Robinet d'arrivée d'eau 1/2" et vidange avec tuyau de trop-plein et sortie 3/4"



PLAQUE CHAUDE EN VERRE TREMPÉ





COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Puisssance (W)	€ HT
SBCT-2G-N	SBCT-2G-G	SBCT-2G-B	2GN1/1	935X900X850	1 100	**3 625**
SBCT-3G-N	SBCT-3G-G	SBCT-3G-B	3GN1/1	1260X900X850	1 650	**4 300**
SBCT-4G-N	SBCT-4G-G	SBCT-4G-B	4GN1/1	1585X900X850	2 200	**4 875**

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Plaque en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné.
- Verre trempé noir de 6 mm d'épaisseur.
- Chauffage par résistances électriques en silicone, avec clixon de sécurité.
- Température de travail de 50° à 100°C réglée par thermostat électronique.
- Isolation au moyen de polyuréthane écologique ignifuge.
- Scellage du périmètre au moyen d'un silicone noir spécial.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.



VITRINE CHAUDE AVEC VITRE AVANT





COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Puisssance (W)	€ HT
SBVCC-3G-N	SBVCC-3G-G	SBVCC-3G-B	3GN1/1	1260X900X850/1545	1 650	**9 055**
SBVCC-4G-N	SBVCC-4G-G	SBVCC-4G-B	4GN1/1	1585X900X850/1545	2 200	**10 375**

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Isolation écologique injectée de haute densité et épaisse.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Eclairage intérieur à faible consommation.
- 1 étagère en verre amovible.
- Plage de température de 50°C à 100°C.
- 2 portes coulissantes double vitrage côté service
- Façade fermée avec vitre rabattable



RAMPES A PLATEAUX

Référence	Désignation	€ HT
SBCB-2GN	2GN	**295**
SBCB-3GN	3GN	**315**
SBCB-4GN	4GN	**335**

- Fabriqué en tube carré en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Rampe à plateau rabattable

= Nouveauté 2025

VITRINE CHAUDE CENTRALE OUVERTE



COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Consommation (W)	€ HT
SBVCA-3G-N	SBVCA-3G-G	SBVCA-3G-B	3GN1/1	1260X900X850/1545	1 650	**9 215**
SBVCA-4G-N	SBVCA-4G-G	SBVCA-4G-B	4GN1/1	1585X900X850/1545	2 000	**10 460**

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Vitrine en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné.
- Isolation écologique injectée de haute densité et épaisse.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Eclairage intérieur à faible consommation.
- 1 étagère en verre amovible.
- Plage de température de 50°C à 100°C.
- 2 portes coulissantes double vitrage côté service
- Façade avant ouverte en libre service

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports et rampes voir page 418)



OPTIONS DE DÉCORATION DES FAÇADES

FINITION STANDARD EN BOIS LAQUÉ COULEUR UNIE

- Fabriqué en bois DM hydrofuge avec laque résistante de couleur unie.
- Finition laquée, incluse dans le prix du meuble, possibilité de choisir une couleur parmi les couleurs ci-dessous



BLANC RAL-9003 | GRIS RAL-7040 | NOIR RAL-9005



FINITION OPTIONNELLE EN BOIS MÉLAMINÉ



WENGUÉ | HÊTRE | CHÊNE | CHÊNE BLANC

Référence	Désignation	€ HT
SBDC-2GN	2GN	**205**
SBDC-3GN	3GN	**230**
SBDC-4GN	4GN	**255**

- En option, en finition bois hydrofuge avec finition mélaminé, il existe les 4 coloris indiqués ci-dessous
- En option, les panneaux peuvent être fabriqués avec une décoration personnalisée, nous consulter.

CHANGEMENT DE PLAN DE TRAVAIL

Référence	DIMENSIONS	€ HT
SBCE-2GN	935X850	**Nous consulter**
SBCE-3GN	1260X850	**Nous consulter**
SBCE-4GN	1585X850	**Nous consulter**

- En option, nous pouvons frabriquer les plans de travail d'une autre couleur



KIT D'ÉVAPORATION AUTOMATIQUE

Référence	€ HT
KEA-28	**170**
KEA-15	**145**

KIT ROUES

Référence	Nombre de roues	€ HT
KRTS4	4	**225**

- En option, kit roues.
- Deux roues avec freins et deux roues sans freins sont fournies dans chaque kit.
- Roues ø 50 mm sur 38 mm de large





SSP SSR SSI

1/ SUPPORTS POUR MODULES

Référence	Désignation	Dimensions (mm)	€ HT
SSP	Rond	Ø50x440	**365**
SSR	Rectangulaire	60x40x440	**365**
SSI	Incliné	60x40x440	**365**

- Fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Deux supports sont fournis par modèle
- Si vous utilisez des supports et directement le verre, sans lumière, pour les modèles 4GN, il est nécessaire de demander un renfort qui relie les deux supports "SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE » (références SPN-4GN)





2/ PRÉSENTOIRS POUR MEUBLES

AVEC ÉCLAIRAGE SEUL

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
DPL-2GN	654x135x75	720	2GN	8	**470**
DPL-3GN	984x135x75	1050	3GN	16	**510**
DPL-4GN	1309x135x75	1375	4GN	24	**570**

*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

AVEC ÉCLAIRAGE ET CHAUFFAGE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
DPC-2GN	654x135x75	720	2GN	620	**590**
DPC-3GN	984x135x75	1050	3GN	990	**635**
DPC-4GN	1309x135x75	1375	4GN	1360	**715**

*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

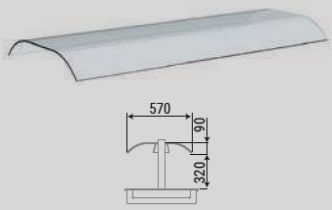
- Réalisé en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné
- Facile à installer
- Les écrans lumineux sont éclairés par des LED
- Dans les écrans de lumière et de chaleur, l'éclairage se fait par des lampes halogènes et le chauffage avec des résistances céramiques
- Connexion électrique 230 V/50



SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
DPN-4GN	4GN	1304X70X16	**65**

- Dans le cas de l'installation de vitres sans lumière (neutre) pour les modèles 4GN, vous devez incorporer ces renforts d'union entre les supports



3/ VITRES

VITRES COURBES BUFFETS

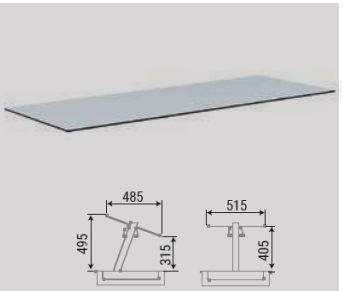
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
CR-2GN	647x570x90	**395**
CR-3GN	977x570x90	**465**
CR-4GN	1302x570x90	**505**

- Verres de sécurité trempés courbés 2 côtés
- Compatibles avec les supports SSP/SSR

VITRES DROITES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
CRI-2GN	647X515X6	155
CRI-3GN	977X515X6	170
CRI-4GN	1302X515X6	205

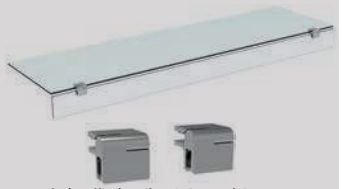
- Verre de sécurité trempé droit
- Compatibles avec tous les supports



VITRES DROITES AVEC PARE-HALEINE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
CRR-2GN	647X515X6	2	475
CRR-3GN	977X515X6	2	520
CRR-4GN	1302X515X6	3	645

- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incorporent les charnières nécessaires à l'union entre eux
- Compatibles avec les supports SSP/SDP - SSR/SDR



Inclus : Kit charnière, 1 vitre supèrieure et 1 vitre frontale

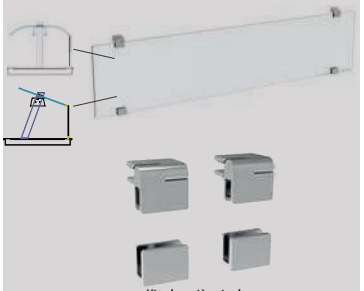
4/ VITRES DE PROTECTION OPTIONNELLES

VITRES PARE-HALEINE VERTICALES

- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux

POUR VITRE COURBÉE ET DROITE INCLINÉE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
DCRF-2GN	647X300X6	2+2	290
DCRF-3GN	977X300X6	2+2	315
DCRF-4GN	1302X300X6	3+3	395



Kit charnière inclus

POUR VITRE DROITE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
DCRFR-2GN	647X300X6	2+2	315
DCRFR-3GN	977X300X6	2+2	350
DCRFR-4GN	1302X300X6	3+3	450



VITRES LATÉRALES DE PROTECTION

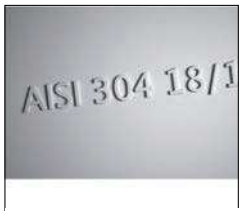
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	Pour modèles	€ HT
CRPC	405x265x6	1+1	Verre courbe	255
CRPI	390x390x6	1+1	Verre incliné	225
CRPR	405x265x6	1+1	Verre droit	225

- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux



PRÉSENTATION SELF ENCASTRABLE





QUALITÉ MAXIMUM

Chariots construits en inox AISI 304 18/10, avec composants haute qualité, fabrication européenne. Conçus pour un usage profesionnel intensif et durable



INSTALLATION FACILE

Il vous suffit de brancher les éléments encastrables au réseau électrique et/ou au réseau d'eau. Les supports avec lumière et/ou chaleur sont installés sur l'élément encastrable et le panneau de commande est mobile et extractible.



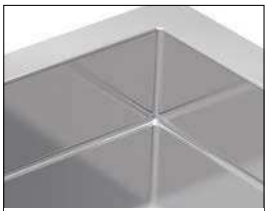
L'INTÉGRATION

La gamme encastrable d'Eratos permet la création de buffet et self-service sur-mesure fonctionnel et esthétique, à partir d'éléments standards encastrables faccilement installables



FINITIONS ET DESIGN

Les finitions et détails sont haut de gamme. Les raccors et accessoires sont métalliques, sans plastique. La fabrication est tout inox AISI 304 y compris sur les parties non visibles



HYGIÈNE ET ERGONOMIE

Hygiène totale grâce aux matériaux utilisés et aux finitions réalisés. Tous les éléments ont été dessinés pour une ergonomie total et une facilité d'utilisation





EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

De nombreuses économies d'énergies ont été réalisées grâce à l'ingéniérie utilisée pour créer les éléments froids et chauds, tout comme par l'utilisation d'une isolation de grande épaisseur



LUMIÈRE ET CHALEUR

Les lumières sont fournies par deux rangées de Led pour une illumination forte et une faible consommation. Pour le maintien au chaud des aliments, nous chauffons via des résistances en céramique, les lumières sont des halogènes.



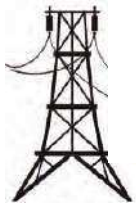
LARGE GAMME ET DISPONIBILITÉ

Le vaste catalogue d'éléments Drop-In et buffet permet de trouver un élément adapté à chaque installation. Le stock permanent garantit une disponibilité immédiate



OPTIONS COMME LE "KIT THERMOMÈTRE"

qui permet d'afficher la température de l'élément drop-in inférieur. La gamme comprend de nombreux accessoires qui élargissent les options de configuration.



60Hz

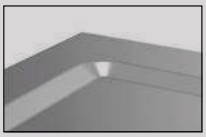
nous consulter



PLAQUE FROIDE AVEC GROUPE INCORPORÉ FROID STATIQUE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
PF2G-GI	790x646X430	765x625x420	2 GN 1/1	240	325	**2 350**
PF3G-GI	1120x646x430	1095x625x420	3 GN 1/1	240	325	**2 450**
PF4G-GI	1445x646x430	1420x625x420	4 GN 1/1	280	435	**2 575**
PF5G-GI	1770x646x430	1745x625x420	5 GN 1/1	480	640	**2 900**
PF6G-GI	2095x646x430	2070x625x420	6 GN 1/1	480	640	**3 485**

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température : -4°C/+4°C
- Plaque emboutie, réfrigération grâce à un serpentin en cuivre (froid statique)
- Isolation écologique haute densité
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Unité frigorifique intégrée
- Froid renforcé nous consulter
- Vidange incorporée
- 230/1/50Hz - Gaz R290





Interrupteur amovible

LES OPTIONS

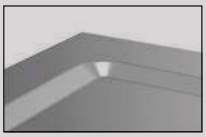
- **Kit d'évaporation automatique**
  Réf : KEA-15 / **145 € HT**



PLAQUE FROIDE LIVRÉE SANS GROUPE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Compresseur* (CV)	€ HT
PF2G	790x646x60	765x625x50	2 GN 1/1	1/5	**1 640**
PF3G	1120x646x60	1095x625x50	3 GN 1/1	1/5	**1 665**
PF4G	1445x646x60	1420x625x50	4 GN 1/1	1/3	**1 875**
PF5G	1770x646x60	1745x625x50	5 GN 1/1	1/3	**2 145**
PF6G	2095x646x60	2070x625x50	6 GN 1/1	1/3	**2 520**

*Compresseurs recommandés pour des distances jusqu'à 4m en horizontal et gaz R290





Interrupteur amovible

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Plaque emboutie, réfrigération grâce à un serpentin en cuivre (froid statique)
- Isolation écologique haute densité
- Panneau de commande amovible avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Livrée sans groupe, sans capillaire et sans détendeur
- Vidange incorporée

PLAQUE FROIDE AVEC GROUPE INCORPORÉ FROID STATIQUE

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
PFD2G-GI	790x646x500	765x625x420	2GN1/1	240	325	**2 935**
PFD3G-GI	1120x646x500	1095x625x420	3 GN1/1	240	325	**3 060**
PFD4G-GI	1445x646x500	1420x625x420	4 GN1/1	280	435	**3 210**
PFD5G-GI	1770x646x500	1745x625x420	5 GN1/1	480	640	**3 580**
PFD6G-GI	2095x646x500	2070x625x420	6GN1/1	480	640	**4 195**

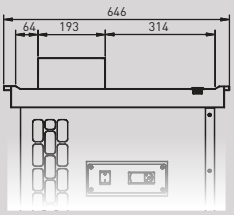
- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température : -4°C/+4°C
- Plaque emboutie, réfrigération grâce à un serpentin en cuivre (froid statique)
- Isolation écologique haute densité
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Unité frigorifique intégrée
- Froid renforcé nous consulter
- Vidange incorporée
- 230/1/50Hz - Gaz R290

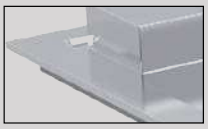
LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-15 / **145 € HT**



Fixation des supports facilitée







Interrupteur amovible

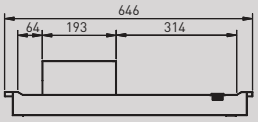
PLAQUE FROIDE LIVRÉE SANS GROUPE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Compresseur (CV)	€ HT
PFD2G	790x646x130	765x625x50	2GN1/1	1/5	**2 205**
PFD3G	1120x646x130	1095x625x50	3GN1/1	1/5	**2 240**
PFD4G	1445x646x130	1420x625x50	4GN1/1	1/3	**2 440**
PFD5G	1770x646x130	1745x625x50	5GN1/1	1/3	**2 800**
PFD6G	2095x646x130	2070x625x50	6GN1/1	1/3	**3 250**

*Compresseurs recommandés pour des distances jusqu'à 4m en horizontal et gaz R290

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Plaque emboutie, réfrigération grâce à un serpentin en cuivre (froid statique)
- Isolation écologique haute densité
- Panneau de commande amovible avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Livrée sans groupe, sans capillaire et sans détendeur
- Vidange incorporée







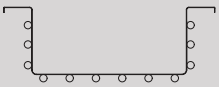
Interrupteur amovible

CUVES FROIDES STATIQUES À ENCASTRER
AVEC OU SANS GROUPE

ERATOS




Interrupteur amovible


Serpentin en fond de cuve et sur les côtés pour modèles profondeur 15

CUVE FROIDE AVEC GROUPE INCORPORÉ FROID STATIQUE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
CF3G-6-GI	1120x646x500	1095x625x490	3 GN 1/1-65	240	325	**2 675**
CF4G-6-GI	1445x646x500	1420x625x490	4 GN 1/1-65	280	436	**2 980**
CF5G-6-GI	1770x646x500	1745x625x490	5 GN 1/1-65	480	640	**3 370**
CF6G-6-GI	2095x646x500	2070x625x490	6 GN 1/1-65	480	640	**3 845**
CF1G-15-GI	465x646x580	445x625x570	1 GN1/1- 150	240	325	**2 300**
CF2G-15-GI	790x646x580	765x625x570	2 GN 1/1-150	240	325	**2 510**
CF3G-15-GI	1120x646x580	1095x625x570	3 GN 1/1-150	240	325	**2 685**
CF4G-15-GI	1445x646x580	1420x625x570	4 GN 1/1-150	280	436	**2 990**
CF5G-15-GI	1770x646x580	1745x625x570	5 GN 1/1-150	480	640	**3 405**
CF6G-15-GI	2095x646x580	2070x625x570	6 GN 1/1-150	480	640	**3 925**

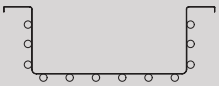
- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température de la cuve : 0°C/+5°C
- Cuve totalement soudée avec bords arrondis et vidange
- Réfrigation par un serpentin de cuivre dans le fond et sur les côtés (froid statique)
- Isolation écologique haute densité
- Pour bacs GN de profondeur 65 mm ou 150 mm (selon modèles) (bacs non inclus)
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Unité frigorifique intégrée
- 230/1/50Hz - Gaz R290

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-15 / **145 € HT**




Interrupteur amovible


Serpentin en fond de cuve et sur les côtés pour modèles profondeur 15

CUVE FROIDE LIVRÉE SANS GROUPE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Compresseur* (CV)	€ HT
CF3G-6	1120x646x135	1095x625x120	3 GN 1/1-65	1/5	**1 915**
CF4G-6	1445x646x135	1420x625x120	4 GN 1/1-65	1/5	**2 210**
CF5G-6	1770x646x135	1745x625x120	5 GN 1/1-65	1/3	**2 795**
CF6G-6	2095x646x135	2070x625x120	6 GN 1/1-65	1/3	**3 250**
CF1G-15	465x646x215	445x646x200	1 GN1/1- 150	1/5	**1 795**
CF2G-15	790x646x215	765x625x200	2 GN 1/1-150	1/5	**1 820**
CF3G-15	1120x646x215	1095x625x200	3 GN 1/1-150	1/5	**2 015**
CF4G-15	1445x646x215	1420x625x200	4 GN 1/1-150	1/5	**2 340**
CF5G-15	1770x646x215	1745x625x200	5 GN 1/1-150	1/3	**2 870**
CF6G-15	2095x646x215	2070x625x200	6 GN 1/1-150	1/3	**3 320**

*Compresseurs recommandés pour des distances jusqu'à 4m en horizontal et gaz R290

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Cuve totalement soudée, réfrigération grâce à un serpentin en cuivre dans le fond et sur les côtés (froid statique)
- Pour bacs GN de profondeur 65 mm ou 150 mm (selon modèles) (bacs non inclus)
- Isolation écologique haute densité
- Panneau de commande amovible avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Livrée sans groupe, sans capillaire et sans détendeur
- Température de la cuve : 0°C/+5°C

CUVE FROIDE AVEC GROUPE INCORPORÉ FROID VENTILÉ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
INSTALLATION CENTRALE						
CFV2G	790x715x770	750x695x760	2 GN1/1-150	340	531	**2 815**
CFV3G	1130x715x770	1080x695x760	3 GN1/1-150	480	781	**3 465**
CFV4G	1455x715x770	1405x695x760	4 GN1/1-150	700	1 165	**3 925**
CFV5G	1780x715x770	1730x695x760	5 GN1/1-150	820	1 690	**4 380**
INSTALLATION MURALE						
CFVM2G	800X715X925	750X695X760	2 GN1/1-150	340	531	**3 510**
CFVM3G	1130x715x925	1080x695x760	3 GN1/1-150	480	781	**4 225**
CFVM4G	1454x715x925	1405x715x760	4 GN1/1-150	700	1 165	**4 755**
CFVM5G	1780x715x925	1730x695x760ZZ	5 GN1/1-150	820	1 690	**5 275**

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température de la cuve : +4°C/+12°C
- Réfrigération par évaporateur ventilé
- Isolation écologique haute densité et épaisse
- Pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- Vidange intégrée
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Unité frigorifique intégrée
- 230/1/50Hz - Gaz R290
- Froid renforcé avec fond réglable de 3 niveaux pour bacs profondeur 65 - 100 et 150
- Conditions de travail : entre 18° et 30°C, humidité jusqu'à 55% HR

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-28 / **170 € HT**



CFV



CFVM



Interrupteur amovible

CUVE POUR GLACES ET PRODUITS CONGELÉS

Référence	Groupe logé	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (mm)	Consommation (W)	Puissance (W)	€ HT
CH-3	Non	645x540x280	620x455x270	-	-	**2 185**
CH-4	Non	810x540x280	785x455x270	-	-	**2 435**
CH-3GI	Oui	645x540x650	620x455x640	300	376	**2 680**
CH-4GI	Oui	810x540x650	785x455x640	300	376	**2 990**

- Maintient en température négative
- Structure en inox AISI 304 18/10
- Cuve totalement soudée, avec bords arrondis
- Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre dans le fond et sur les côtés (froid statique)
- Isolation écologique de haute densité
- Vidange incorporée (Ø 16 mm)
- Pour 4 bacs à glace de dimensions 360x165x180 mm (bacs non compris)
- Unité frigorifique intégrée
- 230/1/50 hz - Gaz R290 (sauf modèle CH-4, sans groupe)
- Température -15°/-20°C
- Livré avec barrettes
- Panneau de contrôle amovible de 1 m avec thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux
- Froid renforcé : nous consulter
- **À utiliser uniquement avec des bacs inox spécial glace, voir ci-dessous**
- Couvercle pour éviter que le froid ne s'échappe

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-28 / **170 € HT**





Interrupteur amovible

BACS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	€ HT
BACS À GLACE			
GH-5	360x165x120	5	**42**
GH-7	360x165x150	7	**52**
GHT	360x165	Couvercle	**18**
Référence	**Dimensions (LxPxH mm)**	**Dimensions encastrement (mm)**	**€ HT**
BACS LAVE-USTENSILES			
LP	110x270x145	255x95	**150**

- Inox AISI 304
- Bac encastrable pour nettoyer les ustensiles de service
- Comprend une entrée d'eau (3/8") et une sortie (1/2").

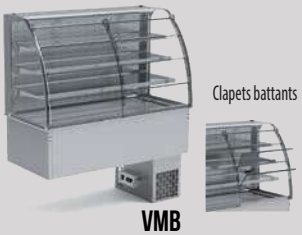


VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES À ENCASTRER
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température de la cuve : +4°C/+12°C
- Réfrigération par évaporateur ventilé
- Cuve avec capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- Verre securit - 3 niveaux d'exposition
- Vidange intégrée
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital, potentiomètre pour réglage de la ventilation et interrupteur lumineux
- Unité frigorifique intégrée
- Froid renforcé nous consulter
- 230/1/50Hz - Gaz R290
- Conditions de travail : entre 18° et 30°C, humidité jusqu'à 55% HR



VMP



VMB

VITRINES MURALES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VMP3G	Rideau de nuit	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	820	1 690	**7 350**
VMP4G	Rideau de nuit	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	1 200	1 930	**7 965**
VMB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	**8 600**
VMB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	**9 370**

- Partie arrière fermée avec panneaux en inox et double paroi isolante
- Partie avant disponible en deux finitions : ouverte avec avec rideau de nuit ou avec clapets battants self-service

LES OPTIONS

○ **Kit d'évaporation électrique automatique**
Réf : KEA-28 / **170 € HT**

VITRINES DE DISTRIBUTION



VCP



VCB

VITRINES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VCP3G	Rideau de nuit	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	**8 080**
VCP4G	Rideau de nuit	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	**8 824**
VCB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	**8 645**
VCB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	**9 615**
VCC3G	Vitre courbe	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	**7 445**
VCC4G	Vitre courbe	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	**8 420**

LES OPTIONS

○ **Kit d'évaporation électrique automatique**
Réf : KEA-28 / **170 € HT**

VITRINES DE PRÉSENTATION



VCC

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES DROITES À ENCASTRER
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température de la cuve : +4°C/+12°C
- Réfrigération par évaporateur ventilé
- Cuve avec capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- Verre securit - 3 niveaux d'exposition
- Vidange intégrée
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital, potentiomètre pour réglage de la ventilation et interrupteur lumineux
- Unité frigorifique intégrée
- Froid renforcé nous consulter
- 230/1/50Hz - Gaz R290
- Conditions de travail : entre 18° et 30°C, humidité jusqu'à 55% HR

VITRINES MURALES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VRMP3G	Rideau de nuit	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	820	1 690	**7 350**
VRMP4G	Rideau de nuit	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	1 200	1 930	**7 965**
VRMB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	**8 600**
VRMB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	**9 370**

- Partie arrière fermée avec panneaux en inox et double paroi isolante
- Partie avant disponible en deux finitions : ouverte avec avec rideau de nuit ou avec clapets battants self-service

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-28 / **170 € HT**



VRMP



VRMB

VITRINES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VRCP3G	Rideau de nuit	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	**8 112**
VRCP4G	Rideau de nuit	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	**8 742**
VRCB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	**8 645**
VRCB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	**9 615**
VRCC3G	Vitre droite	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	**7 445**
VRCC4G	Vitre droite	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	**8 420**

- Portes arrières coulissantes vitrées (double vitrage)
- Partie avant disponible en trois finitions : ouverte avec avec rideau de nuit, avec clapets battants self-service ou fermée avec vitre non rabattable

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-28 / **170 € HT**

VITRINES DE DISTRIBUTION



VRCP



VRCB

VITRINES DE PRÉSENTATION



VRCC

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES DROITES À ENCASTRER
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Réfrigération par évaporateur ventilé
- Cuve avec capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- Plage de température de travail 4 °C / 12 °C.
- Verre securit - 2 niveaux d'exposition
- Vidange intégrée
- Etagères réglables en hauteur
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital, potentiomètre pour réglage de la ventilation et interrupteur lumineux
- Unité frigorifique intégrée
- 230/1/50Hz - Gaz R290
- Froid renforcé nous consulter
- Conditions de travail : entre 18° et 30°C, humidité jusqu'à 55% HR



Rideau de nuit

VBMP



Clapets battants

VBMB

VITRINES MURALES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VBMP3G	Rideau de nuit	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	820	1690	**6 650**
VBMP4G	Rideau de nuit	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	1 200	1930	**7 570**
VBMB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1165	**8 165**
VBMB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1690	**8 850**

- Partie arrière fermée avec panneaux en inox et double paroi isolante
- Partie avant disponible en deux finitions : ouverte avec avec rideau de nuit ou avec clapets battants self-service

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-28 / **170 € HT**

VITRINES DE DISTRIBUTION

VBCP



VBCB

VITRINES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VBCP3G	Rideau de nuit	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	**6 960**
VBCP4G	Rideau de nuit	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	**7 700**
VBCB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	**8 210**
VBCB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 600	**9 100**
VBCC3G	Vitre droite	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	**7 125**
VBCC4G	Vitre droite	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	**8 035**

- Portes arrières coulissantes vitrées (double vitrage)
- Partie avant disponible en trois finitions : ouverte avec avec rideau de nuit, avec clapets battants self-service ou fermée avec vitre droite rabattable
- Etagères réglables en hauteur

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-28 / **170 € HT**

VITRINES DE PRÉSENTATION

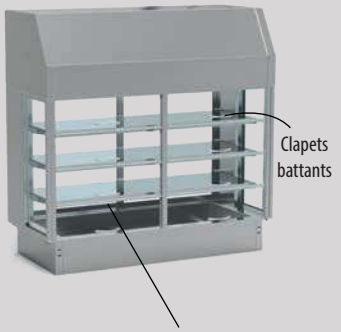


VBCC

VITRINES RÉFRIGÉRÉES À ENCASTRER AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VCF4G	1525x655x1500	1500x625x200	4 GN 1/1-150	820	1 690	**9 225**
VCF5G	1925x655x1500	1900x625x200	5 GN 1/1-150	1 200	1 930	**11 700**
VCF6G	2175x655x1500	2150x625x200	6 GN 1/1-150	1 200	1 930	**14 195**

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température : +4°C/+12°C
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Cuve totalement soudée avec bords arrondis, vidange intégrée et capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- Isolation polyuréthane injecté biologique haute densité et épaisseur
- Portes coulissantes double vitrage côté service
- Clapets battants en méthacrylate côté client
- Étagères intérieures en verre, facilement extractibles
- Lumière intérieure basse consommation
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Unité frigorifique intégrée
- Froid renforcé nous consulter
- 230/1/50Hz - Gaz R290
- Conditions de travail : entre 18° et 30°C, humidité jusqu'à 55% HR



VITRINES AVEC FOND PLAT À POSER SUR MEUBLE NEUTRE

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT / unité
SVSM-160	1525x655x1350	820	1 690	**6 520**
SVSM-200	1925x655x1350	1 200	1 930	**7 805**
SVSM-225	2175x655x1350	1 200	1 930	**8 910**

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température : +4°C/+12°C
- Réfrigération par évaporateur ventilé, condensateur avec gaz R290 et contrôle de la température par thermostat digital
- Base inférieure emboutie avec bords arrondis pour une meilleure hygiène et facilité de nettoyage
- Isolation polyuréthane injecté biologique haute densité
- Portes coulissantes double vitrage côté service
- Trous de vidange inclus
- Clapets battants en méthacrylate côté client
- Étagères intérieures en verre, facilement extractibles
- Lumière intérieure basse consommation
- 230/1/50Hz - Gaz R290 - Froid renforcé nous consulter
- A installer comme un élément indépendant sur tout élement de buffet avec superficie lisse.



VITRINE AVEC FOND PLAT, OUVERTE À POSER SUR MEUBLE NEUTRE

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Consommation (W)	Puissance (W)	€ HT / unité
SVSP-160	1525x655x1350	1 200	1 930	**7 620**

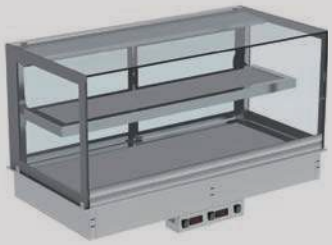
- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température : +4°C/+12°C
- Réfrigération par évaporateur ventilé, condensateur avec gaz R290 et contrôle de la température par thermostat digital
- Base inférieure emboutie avec bords arrondis pour une meilleure hygiène et facilité de nettoyage
- Isolation polyuréthane injecté biologique haute densité
- Portes coulissantes double vitrage côté service
- Ouverte côté client pour le service. Maintien des produits réfrigérés pendant le service (maximum 2h)
- Rideau de nuit côté client
- Étagères intérieures en verre, facilement extractibles
- Lumière intérieure basse consommation
- 230/1/50Hz Froid renforcé nous consulter
- A installer comme un élément indépendant sur tout élement de buffet avec surface lisse.



VITRINES CHAUDES BASSES



VCCA3G



VCCC3G

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	€ HT
VCCA3G	Ouverte	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	**6 180**
VCCA4G	Ouverte	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	**7 235**
VCCC3G	Fermée	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	**6 340**
VCCC4G	Fermée	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	**7 320**

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné.
- Verre disponible en blanc et noir de 6 mm d'épaisseur.
- Verre de sécurité trempé.
- Disponible en 3 et 4 GN.
- Portes arrière coulissantes
- La chaleur est fournie par des plaques chauffantes en verre trempé.
- Température de travail de 50ºC à 100ºC réglée par thermostat électronique.
- Thermostat électronique.
- Tension : 230V / 50-60 Hz.

CUVES BAIN-MARIE CHALEUR SÈCHE VENTILÉE



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
CCV2G	790x646x230	765x625x205	3GN1/1-150	1 200	**2 170**
CCV3G	1120x646x230	1090x625x205	4GN1/1-150	1 750	**2 565**
CCV4G	1445x646x230	1420x625x205	3GN1/1-150	2 500	**2 795**

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné.
- Cuve sanitaire avec bords arrondis et vidange.
- Conçue pour les bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur.
- Isolation en polyuréthane écologique ignifuge.
- Chauffage de la cuve par chaleur sèche ventilée.
- Tableau de commande mobile de 1 mètre de long avec thermostat digital et interrupteur lumineux. Il incorpore un panneau amovible qui peut être placé à l'extérieur du meuble pour pour faciliter la visualisation de la température et le contrôle de l'appareil.
- Température de fonctionnement réglable +50ºC / 90ºC.
- Tension monophasée 230 V / 50 Hz.

N = Nouveauté 2025

CUVES BAIN-MARIE À EAU

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
CCH1G	465x646x215	435x625x200	1 GN 1/1-150	1 000	**2 050**
CCH2G	790x646x215	765x625x200	2 GN 1/1-150	2 000	**2 050**
CCH3G	1120x646x215	1095x625x200	3 GN 1/1-150	2 000	**2 445**
CCH4G	1445x646x215	1420x625x200	4 GN 1/1-150	3 000	**2 740**
CCH5G	1770x646x215	1745x625x200	5 GN 1/1-150	3 000	**3 275**
CCH6G	2095x646x215	2070x625x200	6 GN 1/1-150	4 000	**3 875**

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Isolation polyuréthane écologique ignifugé
- Cuve totalement soudée avec bords arrondis et capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- Chauffage par résistance de silicone avec fusible thermique de sécurité
- Température réglable +50°C/+90°C
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Vidange avec robinet à boisseau sphérique
- 230/1/50Hz sauf CCH6G en triphasé







Interrupteur amovible

CUVES BAIN-MARIE CHALEUR SÈCHE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
CCS2G	790x646x215	765x625x205	2 GN 1/1-150	1 200	**1 655**
CCS3G	1120x646x215	1095x625x205	3 GN 1/1-150	1 750	**1 785**
CCS4G	1445x646x215	1420x625x205	4 GN 1/1-150	2 500	**2 105**
CCS5G	1770x646x215	1745x625x205	5 GN 1/1-150	2 950	**2 630**
CCS6G	2095x646x215	2070x625x205	6 GN 1/1-150	3 500	**3 240**

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- Isolation polyuréthane écologique ignifugé
- Chauffage de la cuve par résistances blindées, protégées par un double fond perforé avec fusible thermique de sécurité
- Température réglable +50°C/+90°C
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- 230/1/50Hz





Interrupteur amovible

BUFFETS CHAUDS À ENCASTRER
VITROCÉRAMIQUE



PCVG



Interrupteur amovible

PLAQUES CHAUDES VITROCÉRAMIQUE GN

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
PCV2G	790x646x135	765x625x120	2 GN 1/1	1 100	**2 325**
PCV3G	1120x646x135	1095x625x120	3 GN 1/1	1 650	**2 775**
PCV4G	1445x646x135	1420x625x120	4 GN 1/1	2 200	**3 155**
PCV5G	1770x646x135	1745x625x120	5 GN 1/1	2 750	**3 595**
PCV6G	2095x646x135	2070x625x120	6 GN 1/1	3 300	**4 125**

BUFFETS CHAUDS À ENCASTRER
EN VERRE TREMPÉ







Interrupteur amovible

PLAQUES CHAUDES EN VERRE TREMPÉ GN

Référence	Couleur	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
PCT2GB	Blanc	790x646x135	765x625x120	2 GN 1/1	1 100	**1 905**
PCT2GN	Noir	790x646x135	765x625x120	2 GN 1/1	1 100	**1 905**
PCT3GB	Blanc	1120x646x135	1095x625x120	3 GN 1/1	1 650	**2 300**
PCT3GN	Noir	1120x646x135	1095x625x120	3 GN 1/1	1 650	**2 300**
PCT4GB	Blanc	1445x646x135	1420x625x120	4 GN 1/1	2 200	**2 645**
PCT4GN	Noir	1445x646x135	1420x625x120	4 GN 1/1	2 200	**2 645**
PCT5GB	Blanc	1770x646x135	1745x625x120	5 GN 1/1	2 750	**3 060**
PCT5GN	Noir	1770x646x135	1745x625x120	5 GN 1/1	2 750	**3 060**
PCT6GB	Blanc	2095x646x135	2070x625x120	6 GN 1/1	3 300	**3 545**
PCT6GN	Noir	2095x646x135	2070x625x120	6 GN 1/1	3 300	**3 545**

PLAQUES CHAUDES VITROCÉRAMIQUE GN

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
PCV2G-SM	625x500x85	595x465x80	2 GN 1/1	700	**2 130**
PCV3G-SM	950x500x85	920x465x80	3 GN 1/1	1 050	**2 535**



PCVG-SM

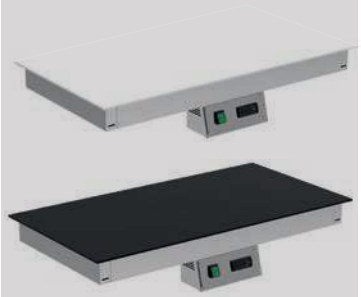


Interrupteur amovible

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Verre vitrocéramique SCHOTT CERAN® de 6mm d'épaisseur
- Température réglable de +50°C à +100°C
- Chauffage par résistance de silicone avec fusible thermique de sécurité
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- 230/1/50
- **PCVG-SM :** Sans cadre inox
- **PCVG :** avec cadre inox

PLAQUES CHAUDES EN VERRE TREMPÉ GN

Référence	Couleur	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
PCT2GB-SM	Blanc	625x500x85	595x465x80	2 GN 1/1	700	**1 670**
PCT2GN-SM	Noir	625x500x85	595x465x80	2 GN 1/1	700	**1 670**
PCT3GB-SM	Blanc	950x500x85	920x465x80	3 GN 1/1	1 050	**2 020**
PCT3GN-SM	Noir	950x500x85	920x465x80	3 GN 1/1	1 050	**2 020**
PCT4GB-SM	Blanc	1250x500x85	1220x465x80	4 GN 1/1	1 400	**2 320**
PCT4GN-SM	Noir	1250x500x85	1220x465x80	4 GN 1/1	1 400	**2 320**
PCT5GB-SM	Blanc	1575x500x85	1545x465x80	5 GN 1/1	2 100	**2 685**
PCT5GN-SM	Noir	1575x500x85	1545x465x80	5 GN 1/1	2 100	**2 685**
PCT6GB-SM	Blanc	1900x500x85	1870x465x80	6 GN 1/1	2 450	**3 135**
PCT6GN-SM	Noir	1900x500x85	1870x465x80	6 GN 1/1	2 450	**3 135**





Interrupteur amovible

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Verre trempé blanc ou noir de 6mm d'épaisseur
- Température réglable de +50°C à +100°C
- Chauffage par résistance de silicone avec fusible thermique de sécurité
- **PCTGB/GN :** Avec cadre inox
- **PCTGB-SM :** Sans cadre inox



PCVP



PCVP-SM



Interrupteur amovible

PLAQUES CHAUDES VITROCÉRAMIQUE POUR ASSIETTES (SHOW COOKING)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité assiettes Ø 26 cm	Puissance (W)	€ HT
PCV3P	866x326x135	840x300x120	3	700	**2 020**
PCV5P	1366x326x135	1340x300x120	5	1 050	**2 955**
PCV6P	1668x326x135	1645x300x121	6	1 400	**3 395**
PCV8P	2168x326x135	2145x300x121	8	2 100	**3 880**
PCV3P-SM	800x260x85	790x225x90	3	700	**1 860**
PCV5P-SM	1300x260x85	1290x465x90	5	1 050	**2 770**

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Verre vitrocéramique SCHOTT CERAN® de 6mm d'épaisseur
- Température réglable de +50°C à +100°C
- Chauffage par résistance de silicone avec fusible thermique de sécurité
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- 230/1/50
- **PCVP :** Avec cadre inox
- **PCVP-SM :** Sans cadre inox











Interrupteur amovible

PLAQUES CHAUDES EN VERRE TREMPÉ POUR ASSIETTES (SHOW COOKING)

Référence	Couleur	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité assiettes Ø 26 cm	Puissance (W)	€ HT
PCT3PB	Blanc	866x326x135	840x300x120	3	700	**1 660**
PCT3PN	Noir	866x326x135	840x300x120	3	700	**1 660**
PCT5PB	Blanc	1366x326x135	1340x300x120	5	1 050	**2 455**
PCT5PN	Noir	1366x326x135	1340x300x120	5	1 050	**2 455**
PCT6PB	Blanc	1668x326x135	1645x300x120	6	1 400	**2 850**
PCT6PN	Noir	1668x326x135	1645x300x120	6	1 400	**2 850**
PCT8PB	Blanc	2168x326x135	2145x300x120	8	2 100	**3 295**
PCT8PN	Noir	2168x326x135	2145x300x1120	8	2 100	**3 295**

Référence	Couleur	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
PCT3PB-SM	Blanc	800x260x85	790x225x90	3	700	**1 470**
PCT3PN-SM	Noir	800x260x85	790x225x90	3	700	**1 470**
PCT5PB-SM	Blanc	1300x260x85	1290x225x90	5	1 050	**2 220**
PCT5PN-SM	Noir	1300x260x85	1290x225x90	5	1 050	**2 220**
PCT6PB-SM	Blanc	1600x260x85	1590x225x90	6	1 400	**2 590**
PCT6PN-SM	Noir	1600x260x85	1590x225x90	6	1 400	**2 590**
PCT8PB-SM	Blanc	2100x260x85	2090x225x90	8	2 100	**2 995**
PCT8PN-SM	Noir	2100x260x85	2090x225x90	8	2 100	**2 995**

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Verre trempé blanc ou noir de 6mm d'épaisseur
- Température réglable de +50°C à +100°C
- Chauffage par résistance de silicone avec fusible thermique de sécurité
- **PCTPB/N :** Avec cadre inox
- **PCTB-SM :** Sans cadre inox

PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE EN VERRE TREMPÉ

Référence	Dimensions totales (LxPxH mm)	Dimensions du verre	Puissance (W)	€ HT
PCV-5050	500x500x80	500x500	400	**855**
PCV-6454	640x540x80	640x540	800	**1 035**
PCV-10050	1000x500x80	1000x500	800	**1 215**

- Plaques en verre trempé pour présentation et maintien en température des aliments.
- Compatibles avec tous types de buffets pour le maintien en température des produits dans les établissements de restauration rapide, de la zone de service jusqu'à la cuisine
- Fabrication acier inoxydable AISI-304 18/10
- Chauffage par résistances électriques en silicone équipées de clixon de sécurité
- Réglage de la température par thermostat de 50°C à 100°C. Interrupteur lumineux de fonctionnement
- Verre trempé épaisseur 6 mm
- Grande surface de chauffe
- Peut être combiné avec une ou plusieurs lampes de maintien en température
- Connexion électrique 230V-1F/50



PCV-5050



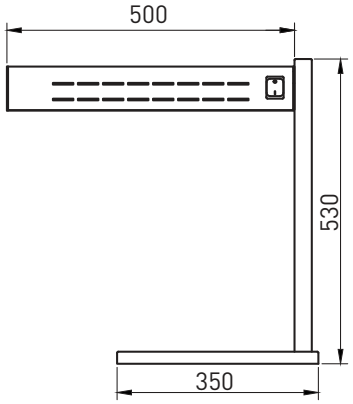
PCV-6454



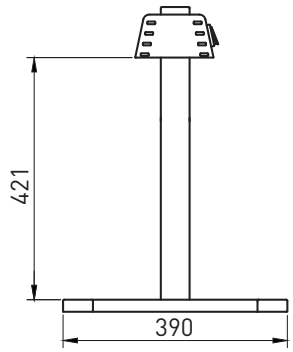
PCV-10050

LAMPE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
	PMC	Lampe halogène et résistance céramique	330	**970**
N	P156522	Lampe infra-rouge en aluminium avec câble extensible	250	**445**
N	P156521	Lampe infra-rouge en cuivre avec câble extensible	250	**485**



PMC



PMC + PCV-5050

- Maintien à température des viandes rôties et garde la texture des sauces crémeuses
- Maintien du croustillant durant 10 à 15 minutes
- Maintien au chaud poulet, poisson pané, crevettes durant 1 heure
- 230/1/50

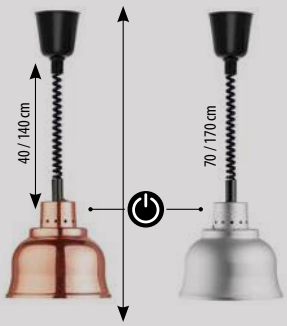
N = Nouveauté 2025



PMC



PMC + PCV-5050



P156521 P156522



KIT THERMOMÈTRE DIGITAL

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
KTD-F	102x132x42	**100**
KTD-C	102x132x42	**100**

- Permet de montrer au public la température de l'élément encastré situé en dessous (chaud ou froid)
- Facilement installable sur les supports avec lumière et/ou chaleur
- Connexion directement sur l'élément self



KIT D'ÉVAPORATION AUTOMATIQUE

Référence	Capacité (L)	Dimensions	€ HT
KEA-15	1,5	325x200x41	**145**
KEA-28	2,8	300x154x107	**170**

- Bac en résine polycarbonate
- Température maximale d'utilisation 130°C
- Deux capacités disponibles 1,5 et 2,8 litres



DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES ENCASTRABLES

Référence	Type de distributeur	Nb d'assiettes	Puissance (W)	Dimensions (ØxH)(mm)	Ø encastrement	€ HT
DPN-45	Neutre	45	-	ø368x643	ø358	**685**
DPN-60	Neutre	60	-	ø368x748	ø358	**845**
DPC-45	Chaud	45	500	ø368x656	ø358	**1 485**
DPC-60	Chaud	60	500	ø368x761	ø358	**1 570**
TDP	Couvercle	-	-	ø365x80	-	**95**

- Fabrication inox AISI 304 18/10
- Pour assiettes de diamètre 210 mm à 278 mm
- Maintien des assiettes à niveau constant grâce à un système de ressorts
- Les modèles chauds comprennent un interrupteur lumineux et une résistance électrique réglable par thermostat analogique
- Le couvercle (option TDP) permet une meilleure isolation thermique



Modèle SDPS



Modèle SDVS



SDPS + KCDP

DISTRIBUTEURS DE PAIN, COUVERTS ET VERRES

Référence	Type	Dimensions	€ HT
SDPS	Pains, couverts, verres	715x690x665	**1 150**
SDVS	Verres	715x690x665	**1 370**
KCDP	Kit bacs GN	1GN 1/1 - 100 4 GN ¼ - 100	**195**

- Fabriqués en acier inox AISI 304 18/10
- Pieds tubes rectangulaires 40x60 mm
- Distributeurs à poser : 2 systèmes d'accroches possibles : pieds réglables ou cloués au-dessus du meuble (les 2 systèmes sont inclus)
- Modèles SPDS : La partie supérieure est pré-percée pour accueillir 1 bac GN 1/1 et 4 bacs GN ¼ (les bacs ne sont pas inclus, voir Kit KCDP)

COMPOSITION POUR LES MODULES SELF-SERVICE

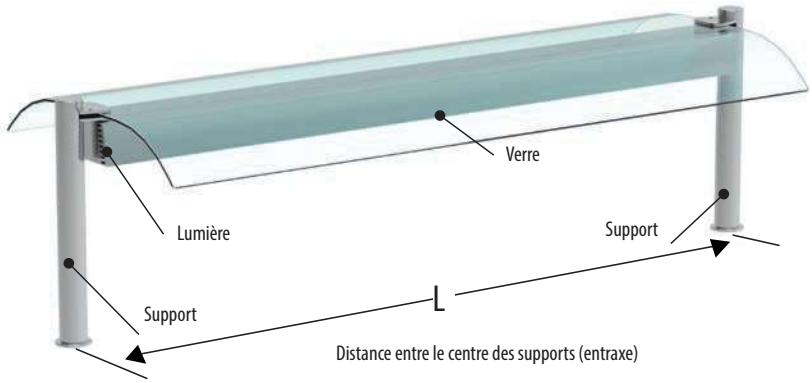
La grande diversité des supports, de lumière et des verres nous permet de trouver une solution adaptée à chaque besoin ou environnement.
Les éléments suivants sont nécessaires pour constituer un ensemble complet :

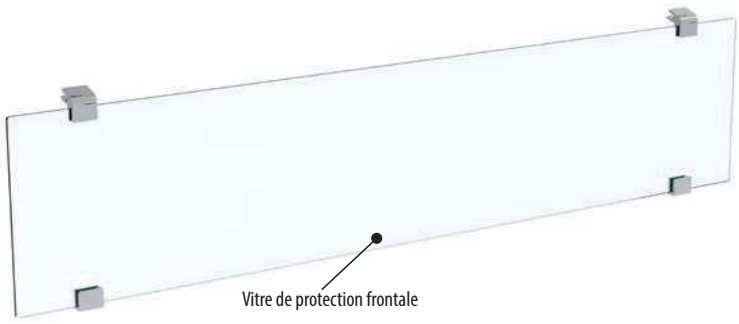
1/ Support, choisir parmi les trois types existants : rond, rectangulaire ou rectangulaire incliné, 2 unités sont fournies. Dans les supports droits et ronds, il existe des modèles simples et doubles, pour une ou deux vitres. (voir en bas de page)

2/ Lumière, choisir l'illumination entre un modèle avec lumière ou un modèle avec lumière et chaleur.
Si vous ne voulez installer qu'une seule vitre sans lumière, passez à l'étape 3, sauf pour les longueurs 4, 5 et 6 GN où il faut rajouter un renfort "support pour vitres sans lumière". (voir page 396)

3/ Vitres, choisir parmi les différentes options de vitres supérieures, courbes, droites ou droites pare-haleine. Les vitres sont livrées avec les accessoires correspondants, le cas échéant.

4/ Vitres de protection optionnelles, si vous devez couvrir la façade ou le côté pour la sécurité, vous devez sélectionner le verre approprié
IMPORTANT : Si vous avez besoin de connaître la longueur entre les centres des supports, vous la trouverez dans la colonne "entraxe" des caractéristiques des modèles que vous allez utiliser.







Vitre de protection latérale



Exemple de support rond pour élément encastrable et vitre courbe

Exemple de support rectangulaire incliné pour buffet et vitre droite





1. Support rond Ø50 mm



2. Support rectangulaire



3. Support rectangulaire incliné





1/ SUPPORTS ENCASTRABLES

Référence	Désignation	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SSP	Rond	Ø50x440	**365**
SSR	Rectangulaire	60x40x440	**365**
SSI	Incliné	60x40x440	**365**

- Fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Deux supports sont fournis par modèle
- Si vous utilisez des supports et directement le verre, sans lumière, pour les modèles 4GN, 5GN et 6GN, il est nécessaire de demander un renfort qui relie les deux supports "SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE » (références SPN-4GN, SPN-5GN et SPN-6GN)





2/ PRÉSENTOIRS POUR MEUBLES

AVEC ÉCLAIRAGE SEUL

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
DPL-2GN	654x135x75	720	2GN	8	**470**
DPL-3GN	984x135x75	1050	3GN	16	**510**
DPL-4GN	1309x135x75	1375	4GN	24	**570**
DPL-5GN	1634x135x75	1700	5GN	32	**620**
DPL-6GN	1959x135x75	2025	6GN	32	**695**

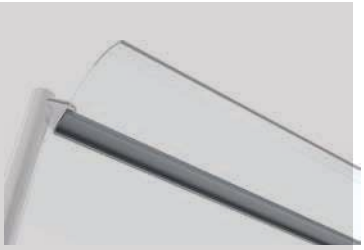
*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

AVEC ÉCLAIRAGE ET CHAUFFAGE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
DPC-2GN	654x135x65	720	2GN	620	**590**
DPC-3GN	984x135x65	1050	3GN	990	**635**
DPC-4GN	1309x135x65	1375	4GN	1 360	**715**
DPC-5GN	1634x135x65	1700	5GN	1 730	**845**
DPC-6GN	1959x135x65	2025	6GN	2 100	**985**

*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

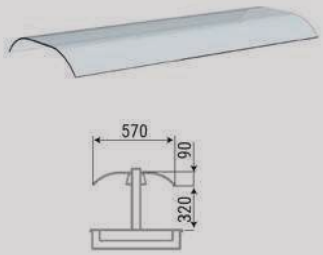
- Réalisé en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné
- Facile à installer
- Les écrans lumineux sont éclairés par des LED
- Dans les écrans de lumière et de chaleur, l'éclairage se fait par des lampes halogènes et le chauffage avec des résistances céramiques
- Connexion électrique 230 V/50



SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
DPN-4GN	4GN	1309x70x16	**65**
DPN-5GN	5GN	1634x70x16	**75**
DPN-6GN	6GN	1959x70x16	**75**

- Dans le cas de l'installation de vitres sans lumière (neutre), comme renfort pour l'éventuel flambage de celles-ci, dans les modèles 4GN, 5GN et 6GN, vous devez incorporer ces renforts d'union entre les supports



3/ VITRES

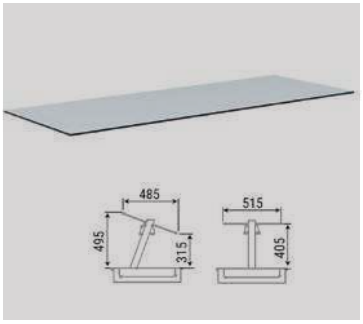
VITRES COURBES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
CR-2GN	647x570x90	**395**
CR-3GN	977x570x90	**465**
CR-4GN	1302x570x90	**505**
CR-5GN	1627x570x90	**535**
CR-6GN	1952x570x90	**570**

- Verres de sécurité trempés courbés 2 côtés
- Compatibles avec les supports SSP/SSR

VITRES DROITES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
CRI-2GN	647x515x6	155
CRI-3GN	977x515x6	170
CRI-4GN	1302x515x6	205
CRI-5GN	1627x515x6	255
CRI-6GN	1952x515x6	305



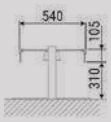
- Verre de sécurité trempé droit
- Compatibles avec tous les supports

VITRES DROITES AVEC PARE-HALEINE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
CRR-2GN	647x540x105	4	475
CRR-3GN	977x540x105	4	520
CRR-4GN	1302x540x105	6	645
CRR-5GN	1627x540x105	6	755
CRR-6GN	1952x540x105	6	865



Inclus : Kit charnière, 1 vitre supèrieure et 2 vitres frontales



- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incorporent les charnières nécessaires à l'union entre eux
- Compatibles avec supports SSP/SSR

4/ VITRES DE PROTECTION OPTIONNELLES

VITRES PARE-HALEINE VERTICALES

POUR VITRE COURBÉE ET DROITE INCLINÉE

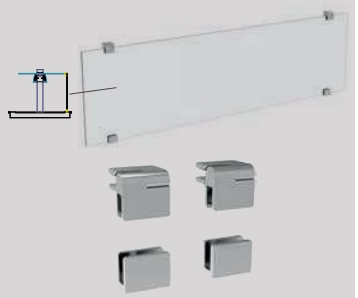
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
DCRF-2GN	647x300x6	2+2	290
DCRF-3GN	977x300x6	2+2	315
DCRF-4GN	1302x300x6	3+3	395
DCRF-5GN	1627x300x6	3+3	500
DCRF-6GN	1952x300x6	3+3	555



Kit charnière inclus

POUR VITRE DROITE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
DCRFR-2GN	647x392x6	2+2	315
DCRFR-3GN	977x392x6	2+2	350
DCRFR-4GN	1302x392x6	3+3	450
DCRFR-5GN	1627x392x6	3+3	550
DCRFR-6GN	1952x392x6	3+3	605



Kit charnière inclus

- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux

VITRES LATÉRALES DE PROTECTION

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	Pour modèles	€ HT
CRPC	405x265x6	1 +1	Verre courbe	255
CRPI	390x390x6	1 +1	Verre incliné	225
CRPR	405x265x6	1 +1	Verre droit	225



Kit charnière inclus

- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux





1/ SUPPORTS ENCASTRABLES

Référence	Désignation	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SSP	Rond	Ø50x440	**365**
SSR	Rectangulaire	60x40x440	**365**
SSI	Incliné	60x40x440	**365**

- Fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Deux supports sont fournis par modèle
- Si vous utilisez des supports et directement le verre, sans lumière, pour les modèles 4GN, 5GN et 6GN, il est nécessaire de demander un renft qui relie les deux supports "SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE » (références SPN-4GN, SPN-5GN et SPN-6GN)





2/ PRÉSENTOIRS POUR MEUBLES

AVEC ÉCLAIRAGE SEUL

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
BPL-2GN	850x135x75	917	2GN	8	**500**
BPL-3GN	1180x135x75	1247	3GN	16	**545**
BPL-4GN	1505x135x75	1572	4GN	24	**605**
BPL-5GN	1830x135x75	1897	5GN	32	**655**
BPL-6GN	2155x135x75	2222	6GN	32	**725**

*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

AVEC ÉCLAIRAGE ET CHAUFFAGE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
BPC-2GN	850x135x75	917	2GN	660	**690**
BPC-3GN	1180x135x75	1247	3GN	1 070	**735**
BPC-4GN	1505x135x75	1572	4GN	1 480	**815**
BPC-5GN	1830x135x75	1897	5GN	1 890	**945**
BPC-6GN	2155x135x75	2222	6GN	2 300	**1 090**

*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

- Réalisé en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné
- Facile à installer
- Les écrans lumineux sont éclairés par des LED
- Dans les écrans de lumière et de chaleur, l'éclairage se fait par des lampes halogènes et le chauffage avec des résistances céramiques
- Connexion électrique 230 V/50



SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
BPN-4GN	4GN	1505x70x16	**70**
BPN-5GN	5GN	1830x70x16	**75**
BPN-6GN	6GN	2155x70x16	**80**

- Dans le cas de l'installation de vitres sans lumière (neutre), comme renfort pour l'éventuel flambage de celles-ci, dans les modèles 4GN, 5GN et 6GN, vous devez incorporer ces renforts d'union entre les supports



3/ VITRES

VITRES COURBES BUFFETS

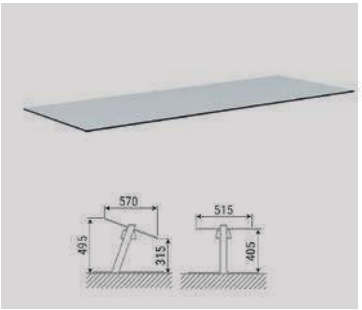
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
BCR-2GN	843x570x90	**420**
BCR-3GN	1173x570x90	**490**
BCR-4GN	1498x570x90	**525**
BCR-5GN	1823x570x90	**550**
BCR-6GN	2148x570x90	**585**

- Verres de sécurité trempés courbés 2 côtés
- Compatibles avec les supports SSP/SSR

VITRES DROITES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
BCRI-2GN	843x515x6	170
BCRI-3GN	1173x515x6	195
BCRI-4GN	1498x515x6	230
BCRI-5GN	1823x515x6	280
BCRI-6GN	2148x515x6	330

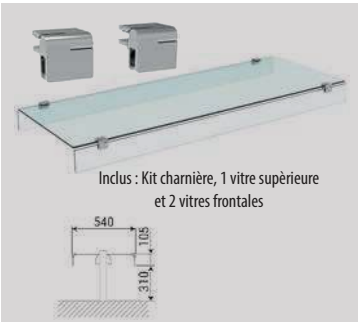
- Verre de sécurité trempé droit
- Compatibles avec tous les supports



VITRES DROITES AVEC 2 COTÉS PARE-HALEINE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
BCRR-2GN	843x540x105	4	500
BCRR-3GN	1173x540x105	4	540
BCRR-4GN	1498x540x105	6	670
BCRR-5GN	1823x540x105	6	775
BCRR-6GN	2148x540x105	6	890

- Verre de sécurité trempé droit
- Compatibles avec supports SSP/SSR


Inclus : Kit charnière, 1 vitre supèrieure et 2 vitres frontales

4/ VITRES DE PROTECTION OPTIONNELLES

VITRES PARE-HALEINE VERTICALESZ

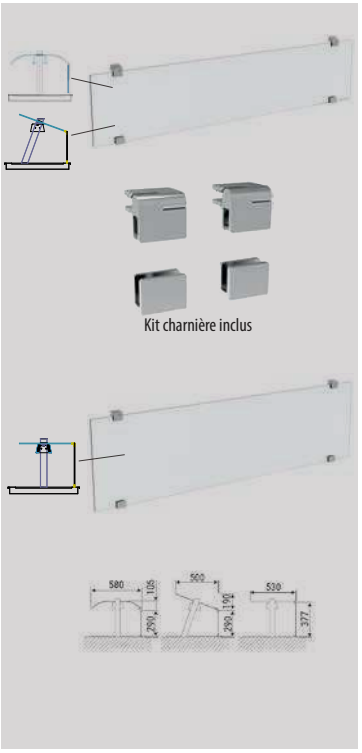
- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux

POUR VITRE COURBÉE ET DROITE INCLINÉE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
BCRF-2GN	843x290x6	2+2	300
BCRF-3GN	1173x290x6	2+2	350
BCRF-4GN	1498x290x6	3+3	425
BCRF-5GN	1823x290x6	3+3	525
BCRF-6GN	2148x290x6	3+3	585

POUR VITRE DROITE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
BCRFR-2GN	843x377x6	2+2	320
BCRFR-3GN	1173x377x6	2+2	385
BCRFR-4GN	1498x377x6	3+3	475
BCRFR-5GN	1823x377x6	3+3	575
BCRFR-6GN	2148x377x6	3+3	635


Kit charnière inclus

VITRES LATÉRALES DE PROTECTION

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	Pour modèles	€ HT
CRPC	405x265x6	1+1	Verre courbe	255
CRPI	390x390x6	1+1	Verre incliné	225
CRPR	405x265x6	1+1	Verre droit	225

- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux



PRÉSENTATION GÉNÉRALE SELF





QUALITÉ MAXIMUM

Produits en acier inoxydable de haute qualité AISI 304 18/10 équipés de composants de haute qualité de fabrication européenne, conçus pour pour un usage professionnel intensif et de longue durée.



PERSONNALISATION ET DÉCORATION

Self-service adaptable et personnalisable grâce aux panneaux démontables de couleurs, imitation bois ou personnalisés



INSTALLATION FACILE

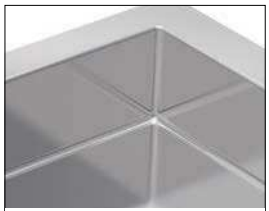
L'assemblage de plusieurs modules self indépendants rend l'installation beaucoup plus facile. Les accessoires sont dessinés pour être installés très rapidement et avec facilité



FINITION ET DESIGN

Les finitions et détails sont haut de gamme. Les raccords et accessoires sont métalliques, sans plastique. La fabrication est tout inox AISI 304 y compris sur les parties non visibles





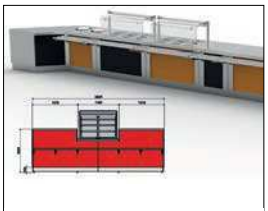
HYGIÈNE ET ERGONOMIE

Hygiène totale grâce aux matériaux utilisés et aux finitions réalisées. Tous les éléments ont été dessinés pour une ergonomie total et une facilité d'utilisation



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

De nombreuses économies d'énergies ont été réalisées grâce à l'ingéniérie utilisée pour créer les éléments froids et chauds, tout comme par l'utilisation d'une isolation de grande épaisseur



PLANS 2D/3D

Sur demande

PERFORMANCE REFRIGERATION

L'arrêté du 21/12/2009 indique que la conservation préalable des produits, doit être effectuée à une température à cœur inférieure à +3°C. L'exposition des produits en vitrine doit durer au maximum 2H et la température à cœur doit être inférieure à +10°C



60Hz

nous consulter

OPTION FAÇADE DÉCORÉE

- Façade en acier plastifié, démontable et interchangeable
- Livrée montée
- Finition couleur, imitation bois ou spéciale





COULEURS

Type	JAUNE RAL-1023	ORANGE RAL-2008	ROUGE RUBIS RAL-3003	ROUGE TRAFIC RAL-3020	BLEU RAL-5003	VERT RAL-6001	BLANC RAL-9003	GRIS RAL-7040	BEIGE RAL-1015	NOIR RAL-9005	€ HT
Façade 400	SP-40-AM	SP-40-NA	SP-40-BU	SP-40-RO	SP-40-AZ	SP-40-VE	SP-40-BL	SP-40-GR	SP-40-BE	SP-40-NE	**100**
Façade 600	SP-60-AM	SP-60-NA	SP-60-BU	SP-60-RO	SP-60-AZ	SP-60-VE	SP-60-BL	SP-60-GR	SP-60-BE	SP-60-NE	**100**
Façade 800	SP-80-AM	SP-80-NA	SP-80-BU	SP-80-RO	SP-80-AZ	SP-80-VE	SP-80-BL	SP-80-GR	SP-80-BE	SP-80-NE	**100**
Façade 1000	SP-100-AM	SP-100-NA	SP-100-BU	SP-100-RO	SP-100-AZ	SP-100-VE	SP-100-BL	SP-100-GR	SP-100-BE	SP-100-NE	**100**
Façade 1200	SP-120-AM	SP-120-NA	SP-120-BU	SP-120-RO	SP-120-AZ	SP-120-VE	SP-120-BL	SP-120-GR	SP-120-BE	SP-120-NE	**120**
Façade 1400	SP-140-AM	SP-140-NA	SP-140-BU	SP-140-RO	SP-140-AZ	SP-140-VE	SP-140-BL	SP-140-GR	SP-140-BE	SP-140-NE	**120**
Façade 1600	SP-160-AM	SP-160-NA	SP-160-BU	SP-160-RO	SP-160-AZ	SP-160-VE	SP-160-BL	SP-160-GR	SP-160-BE	SP-160-NE	**120**
Façade 1800	SP-180-AM	SP-180-NA	SP-180-BU	SP-180-RO	SP-180-AZ	SP-180-VE	SP-180-BL	SP-180-GR	SP-180-BE	SP-180-NE	**120**
Façade 2000	SP-200-AM	SP-200-NA	SP-200-BU	SP-200-RO	SP-200-AZ	SP-200-VE	SP-200-BL	SP-200-GR	SP-200-BE	SP-200-NE	**120**
Façade 2250	SP-225-AM	SP-225-NA	SP-225-BU	SP-225-RO	SP-225-AZ	SP-225-VE	SP-225-BL	SP-225-GR	SP-225-BE	SP-225-NE	**120**
Angle externe 45°	SPAA-45-AM	SPAA-45-NA	SPAA-45-BU	SPAA-45-RO	SPAA-45-AZ	SPAA-45-VE	SPAA-45-BL	SPAA-45-GR	SPAA-45-BE	SPAA-45-NE	**100**
Angle interne 45°	SPAC-45-AM	SPAC-45-NA	SPAC-45-BU	SPAC-45-RO	SPAC-45-AZ	SPAC-45-VE	SPAC-45-BL	SPAC-45-GR	SPAC-45-BE	SPAC-45-NE	**100**
Angle externe 90°	SPAA-90-AM	SPAA-90-NA	SPAA-90-BU	SPAA-90-RO	SPAA-90-AZ	SPAA-90-VE	SPAA-90-BL	SPAA-90-GR	SPAA-90-BE	SPAA-90-NE	**100**
Angle interne 90°	SPAC-90-AM	SPAC-90-NA	SPAC-90-BU	SPAC-90-RO	SPAC-90-AZ	SPAC-90-VE	SPAC-90-BL	SPAC-90-GR	SPAC-90-BE	SPAC-90-NE	**100**
Îlot froid 1600	SPIF-160-AM	SPIF-160-NA	SPIF-160-BU	SPIF-160-RO	SPIF-160-AZ	SPIF-160-VE	SPIF-160-BL	SPIF-160-GR	SPIF-160-BE	SPIF-160-NE	**240**
Îlot froid 2000	SPIF-200-AM	SPIF-200-NA	SPIF-200-BU	SPIF-200-RO	SPIF-200-AZ	SPIF-200-VE	SPIF-200-BL	SPIF-200-GR	SPIF-200-BE	SPIF-200-NE	**240**
Îlot froid 2250	SPIF-225-AM	SPIF-225-NA	SPIF-225-BU	SPIF-225-RO	SPIF-225-AZ	SPIF-225-VE	SPIF-225-BL	SPIF-225-GR	SPIF-225-BE	SPIF-225-NE	**240**
Îlot chaud 1600	SPIC-160-AM	SPIC-160-NA	SPIC-160-BU	SPIC-160-RO	SPIC-160-AZ	SPIC-160-VE	SPIC-160-BL	SPIC-160-GR	SPIC-160-BE	SPIC-160-NE	**240**
Îlot chaud 2000	SPIC-200-AM	SPIC-200-NA	SPIC-200-BU	SPIC-200-RO	SPIC-200-AZ	SPIC-200-VE	SPIC-200-BL	SPIC-200-GR	SPIC-200-BE	SPIC-200-NE	**240**
Îlot chaud 2250	SPIC-225-AM	SPIC-225-NA	SPIC-225-BU	SPIC-225-RO	SPIC-225-AZ	SPIC-225-VE	SPIC-225-BL	SPIC-225-GR	SPIC-225-BE	SPIC-225-NE	**240**

Note : pour les selfs enfants, remplacer les lettres "SP" par "SIP"

OPTION FAÇADE DÉCORÉE





Personnalisation possible
Nous consulter



IMITATION BOIS

Type	WENGUÉ	NOYER	HÊTRE	€ HT
Façade 400	SP-40-WE	SP-40-NO	SP-40-HA	**295**
Façade 600	SP-60-WE	SP-60-NO	SP-60-HA	**295**
Façade 800	SP-80-WE	SP-80-NO	SP-80-HA	**295**
Façade 1000	SP-100-WE	SP-100-NO	SP-100-HA	**295**
Façade 1200	SP-120-WE	SP-120-NO	SP-120-HA	**360**
Façade 1400	SP-140-WE	SP-140-NO	SP-140-HA	**360**
Façade 1600	SP-160-WE	SP-160-NO	SP-160-HA	**360**
Façade 1800	SP-180-WE	SP-180-NO	SP-180-HA	**360**
Façade 2000	SP-200-WE	SP-200-NO	SP-200-HA	**360**
Façade 2250	SP-225-WE	SP-225-NO	SP-225-HA	**360**
Angle externe 45°	SPAA-45-WE	SPAA-45-NO	SPAA-45-HA	**295**
Angle interne 45°	SPAC-45-WE	SPAC-45-NO	SPAC-45-HA	**295**
Angle externe 90°	SPAA-90-WE	SPAA-90-NO	SPAA-90-HA	**295**
Angle interne 90°	SPAC-90-WE	SPAC-90-NO	SPAC-90-HA	**295**
Îlot froid 1600	SPIF-160-WE	SPIF-160-NO	SPIF-160-HA	**715**
Îlot froid 2000	SPIF-200-WE	SPIF-200-NO	SPIF-200-HA	**715**
Îlot froid 2250	SPIF-225-WE	SPIF-225-NO	SPIF-225-HA	**715**
Îlot chaud 1600	SPIC-160-WE	SPIC-160-NO	SPIC-160-HA	**715**
Îlot chaud 2000	SPIC-200-WE	SPIC-200-NO	SPIC-200-HA	**715**
Îlot chaud 2250	SPIC-225-WE	SPIC-225-NO	SPIC-225-HA	**715**

AUTRES COULEURS

Type	Préciser le RAL	€ HT
Façade 400	SP-40-ES	**Nous consulter**
Façade 600	SP-60-ES	**Nous consulter**
Façade 800	SP-80-ES	**Nous consulter**
Façade 1000	SP-100-ES	**Nous consulter**
Façade 1200	SP-120-ES	**Nous consulter**
Façade 1400	SP-140-ES	**Nous consulter**
Façade 1600	SP-160-ES	**Nous consulter**
Façade 1800	SP-180-ES	**Nous consulter**
Façade 2000	SP-200-ES	**Nous consulter**
Façade 2250	SP-225-ES	**Nous consulter**
Angle externe 45°	SPAA-45-ES	**Nous consulter**
Angle interne 45°	SPAC-45-ES	**Nous consulter**
Angle externe 90°	SPAA-90-ES	**Nous consulter**
Angle interne 90°	SPAC-90-ES	**Nous consulter**
Îlot froid 1600	SPIF-160-ES	**Nous consulter**
Îlot froid 2000	SPIF-200-ES	**Nous consulter**
Îlot froid 2250	SPIF-225-ES	**Nous consulter**
Îlot chaud 1600	SPIC-160-ES	**Nous consulter**
Îlot chaud 2000	SPIC-200-ES	**Nous consulter**
Îlot chaud 2250	SPIC-225-ES	**Nous consulter**

MEUBLES AVEC PLAQUE FROIDE

ERATOS

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes… voir page 418)



- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température plaque : -4°/+4°C
- Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre
- Plaque froide emboutie isolée par injection de polyuréthane écologique densité 40kg/m³
- Réglage de la température par thermostat électronique digital
- Groupe extractible au 3/4 sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- Trou de vidange inclus
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option
- Façade inox en standard colorée ou bois en option (voir page 402)
- 230/1/50
- Gaz : R290





PLAQUE FROIDE SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SPFA-80	800x700x850	2 GN 1/1	240	**3 510**
SPFA-120	1200x700x850	3 GN 1/1	240	**3 980**
SPFA-160	1600x700x850	4 GN 1/1	280	**4 225**
SPFA-200	2000x700x850	5 GN 1/1	480	**5 375**
SPFA-225	2250x700x850	6 GN 1/1	480	**6 040**



PLAQUE FROIDE AVEC RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SPFR-120	1200x700x850	3 GN 1/1	480	**4 710**
SPFR-160	1600x700x850	4 GN 1/1	520	**5 900**
SPFR-200	2000x700x850	5 GN 1/1	720	**7 420**
SPFR-225	2250x700x850	6 GN 1/1	720	**9 225**

- Évaporateur ventilé avec dégivrage automatique
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +4°/+12°C
- Réserve isolée en polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3
- SPFR-120 : livré avec 4 jeux de glissières pour bacs GN1/1, 1 porte de réserve
- **SPFR-160** : livré avec 6 jeux de glissières pour bacs GN1/1, 2 portes de réserves
- SPFR-200 / SPFR-225 : livré avec 10 jeux de glissières pour bacs GN1/1, 3 portes de réserves
- Attention : hauteur intérieure réduite pour porte côté groupe.
- 230/1/50Hz

LES OPTIONS

○ **Kit d'évaporation automatique**
Réf : KEA-15 / **145 € HT**

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température de la cuve : +0°/+5°C
- Réfrigation par un serpentin de cuivre dans le fond (froid statique)
- Cuve froide soudée avec bords arrondis et capacité pour bacs GN 1/1 prof. max. 200mm
- Isolation polyuréthane écologique densité 40kg/m³
- Réglage de la température par thermostat électronique digital
- Groupe extractible sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- Trou de vidange inclus
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option
- Façade inox en standard colorée ou bois en option (voir page 402)
- 230/1/50
- Gaz : R290

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes…
voir page 418)



CUVE RÉFRIGÉRÉE SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SCFA-80	800x700x850	2 GN 1/1-200	240	**3 580**
SCFA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	240	**4 065**
SCFA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	280	**4 580**
SCFA-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	480	**6 050**
SCFA-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	480	**6 680**



CUVE RÉFRIGÉRÉE AVEC RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SCFR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	480	**4 780**
SCFR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	520	**6 460**
SCFR-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	720	**7 980**
SCFR-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	720	**9 730**



- Évaporateur ventilé avec dégivrage automatique
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +4°/+12°C
- Réserve isolée en polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³
- SCFR-120 : livré avec 4 jeux de glissières pour bacs GN1/1, 1 porte de réserve
- SCFR-160 : livré avec 6 jeux de glissières pour bacs GN1/1, 2 portes de réserves
- SCFR-200 / SPFR-225 : livré avec 10 jeux de glissières pour bacs GN1/1, 3 portes de réserves
- Attention : hauteur intérieure réduite pour porte côté groupe.
- Gaz cuve (R290), gaz réserve (R290)

LES OPTIONS

○ **Kit d'évaporation automatique**
Réf : KEA-15 / **145 € HT**

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE À 3 NIVEAUX
AVEC PLAQUE FROIDE ET CLAPETS BATTANTS



- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Groupe extractible sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- Plaque isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40 kg/m³
- Vidange inclus
- Pieds robustes réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 402)
- Façade inox en standard colorée ou bois en option (voir page 402)
- 230/1/50
- Aération en façade sur modèles avec réserve réfrigérée
- Dessus du meuble avec chants frontaux de 50 mm arrondis totalement soudés
- Plaque froide emboutie avec coins arrondis pour une meilleure hygiène et une facilité de nettoyage
- Evaporateur ventilé, unité de condensation R290 avec contrôle digital
- Réglage de la température par thermostat électronique digital - Température : +4°/+12°C
- Portes coulissantes double vitrage côté service, portes battantes en méthacrylate côté client
- Etagères en verre démontables
- Lumière intérieure, basse consommation



VITRINE INDÉPENDANTE
À POSER,
VOIR PAGE 387

Rampe non comprise
(voir page 418)



MEUBLES HORS D'ŒUVRES OU DESSERTS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVPN-120	1200x700x1850	3 GN 1/1	1 080	**8 325**
SVPN-160	1600x700x1850	4 GN 1/1	1 080	**9 575**
SVPN-200	2000x700x1850	5 GN 1/1	1 460	**11 015**
SVPN-225	2250x700x1850	6 GN 1/1	1 460	**11 955**



MEUBLES HORS D'ŒUVRES OU DESSERTS AVEC VITRINE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVPR-120	1200x700x1850	3 GN 1/1	1 320	**10 195**
SVPR-160	1600x700x1850	4 GN 1/1	1320	**11 250**
SVPR-200	2000x700x1850	5 GN 1/1	1 700	**13 060**
SVPR-225	2250x700x1850	6 GN 1/1	1 700	**15 095**

- Réserve inférieure réfrigérée avec 2 groupes froids indépendants et évaporateur ventilé
- Dégivrage automatique
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +4°/+12°C
- Réserve froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³
- Attention : hauteur intérieure réduite pour porte côté groupe.
- **SVPR-160** et **SVPR-200** : livrés avec 6 jeux de glissières, 2 portes de réserves
- **SVPR-225** : livré avec 10 jeux de glissières, 3 portes de réserves

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation automatique**
  Réf : KEA-28 / **170 € HT**

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE À 3 NIVEAUX

AVEC CUVE FROIDE ET CLAPETS BATTANTS

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Groupe extractible sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- Cuve isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40 kg/m³
- Cuve enboutie avec bords arrondis et capacité pour bacs GN prof. max 200 mm
- Pieds robustes réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 402)
- Façade inox en standard colorée ou bois en option (voir page 402)
- 230/1/50
- Aération en façade sur modèles avec réserve réfrigérée
- Dessus du meuble avec chants frontaux de 50 mm arrondis totalement soudés

Vitrine

- Réfrigération par évaporateur ventilé, compresseur R290
- Réglage de la température par thermostat électronique digital - Température : +4°/+12°C
- Portes coulissantes en verre côté service, portes battantes en méthacrylate côté client
- Evaporation automatique et dégivrage automatique
- 3 étagères en verre démontables
- Lumière intérieure, basse consommation





VITRINE INDÉPENDANTE À POSER, VOIR PAGE 387

Rampe non comprise (voir page 418)

MEUBLES À BOISSONS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVCN-120	1200x700x1850	3 GN 1/1-200	1 080	**8 740**
SVCN-160	1600x700x1850	4 GN 1/1-200	1 080	**9 930**
SVCN-200	2000x700x1850	5 GN 1/1-200	1 460	**11 690**
SVCN-225	2250x700x1850	6 GN 1/1-200	1 460	**12 795**



MEUBLES À BOISSONS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVCR-120	1200x700x1850	3 GN 1/1-200	1 320	**10 520**
SVCR-160	1600x700x1850	4 GN 1/1-200	1 320	**11 800**
SVCR-200	2000x700x1850	5 GN 1/1-200	1 700	**13 620**
SVCR-225	2250x700x1850	6 GN 1/1-200	1 700	**15 625**



- Réserve inférieure réfrigérée avec 2 groupes froids indépendants et évaporateur ventilé
- Dégivrage automatique
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +4°/+12°C
- Réserve froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³, vidange incorporée
- Attention : hauteur intérieure réduite pour porte côté groupe.
- Gaz R290 pour la réserve
- **SVCR-160** et **SVCR-200** : livrés avec 6 jeux de glissières, 2 portes de réserves
- **SVCR-225** : livré avec 10 jeux de glissières, 3 portes de réserves

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation automatique**
  Réf : KEA-28 / **170 € HT**

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE À 3 NIVEAUX
AVEC PLAQUE FROIDE ET RIDEAU DE NUIT



- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Groupe extractible sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- Plaque isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40 kg/m³
- Vidange inclus
- Pieds robustes réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 402)
- Façade colorée ou bois en option (voir page 402)
- 230/1/50
- Aération en façade sur modèles avec réserve réfrigérée
- Réglage de la température par thermostat électronique digital - Température : +4°/+12°C
- Portes coulissantes double vitrage côté service
- Ouverte côté client avec rideau de nuit
- Etagères en verre démontables
- Lumière intérieure, basse consommation
- Maintien des produits réfrigérés pendant le service (maximum 3h)
- Condition de travail : 18° à 30°C et jusqu'à une humidité de 55%



VITRINE INDÉPENDANTE À POSER, VOIR PAGE 387

Rampe non comprise (voir page 418)



MEUBLES HORS D'ŒUVRES OU DESSERTS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVPPN-120	1200x700x1850	3GN	1 460	**11 305**
SVPPN-160	1600x700x1785	4GN	1 460	**10 960**



MEUBLE HORS D'ŒUVRES OU DESSERTS AVEC VITRINE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVPPR-160	1600x700x1785	4GN	1 700	**12 735**

- Réserve inférieure réfrigérée avec 2 groupes froids indépendants et évaporateur ventilé
- Dégivrage automatique
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +4°/+12°C
- Réserve froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³
- Attention : hauteur intérieure réduite pour porte côté groupe.
- Livré avec 4 jeux de glissières pour bacs GN 1/1, au pas de 70 mm

LES OPTIONS

○ **Kit d'évaporation automatique**
Réf : KEA-28 / **170 € HT**

ILÔT CENTRAL
AVEC PLAQUE FROIDE OU CUVE RÉFRIGÉRÉE

- Fabrication inox AISI 304 18/10
- Groupe extractible sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 402)
- Réglage de la température par thermostat électronique digital
- 230/1/50 Hz
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 402)
- Trous de vidange inclus

ILÔT CENTRAL AVEC PLAQUE FROIDE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SPFC-160	1600x700x850	4 GN 1/1	280	**5 445**
SPFC-200	2000x700x850	5 GN 1/1	480	**6 695**
SPFC-225	2250x700x850	6 GN 1/1	480	**7 360**

- Plaque froide emboutie isolée avec polyuréthane écologique injecté, densité 40kg/m3
- Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre
- Température de la plaque : -4°/+4°C
- Gaz plaque : R290 avec contrôle thermostatique numérique



Rampe, pare-haleine, support latéral pour assiettes non inclus (voir page 418). Bacs GN non inclus (voir page 157)

ILÔT CENTRAL AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SCFC-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	280	**5 575**
SCFC-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	480	**7 070**
SCFC-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	480	**7 700**

- Cuve emboutie, avec bords arrondis et capacité pour bacs GN1/1 prof max 200mm.
- Isolation polyuréthane écologique
- Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre dans le fond (froid statique uniquement)
- Température de la cuve : 0°/+5°C
- Gaz cuve : R290 avec contrôle thermostatique numérique



Rampe, pare-haleine, support latéral pour assiettes non inclus (voir page 418). Bacs GN non inclus (voir page 157)

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation automatique**
  Réf : KEA-15 / **145 € HT**

MEUBLES BAIN-MARIE À EAU

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes…
voir page 418)



- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Cuve chaude totalement soudée, avec bords arrondis et capacité pour bacs GN1/1 prof max 200mm.
- Chauffage par résistances de silicone pour un meilleur rendement et une plus faible consommation électrique.
- Température de la cuve : +50°/+90°C
- Robinets d'entrée et de vidange 1/2" (à boisseau sphérique 1/4 de tour) inclus
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 402)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 402)
- 230/1/50, sauf modèles 6 GN : 400/3/50Hz

Modèle avec réserve :
- 2 portes coulissantes



BAIN-MARIE À EAU SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBMA-80	800x700x850	2 GN 1/1-200	2 000	**3 115**
SBMA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2 000	**3 465**
SBMA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	3 000	**4 040**
SBMA-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	3 000	**5 395**
SBMA-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	4 000	**5 780**



BAIN-MARIE À EAU AVEC RÉSERVE NEUTRE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBMN-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2 000	**3 915**
SBMN-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	3 000	**4 565**
SBMN-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	3 000	**6 025**
SBMN-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	4 000	**6 545**



BAIN-MARIE À EAU AVEC RÉSERVE CHAUDE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBMR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	4 100	**4 500**
SBMR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	5 100	**5 110**
SBMR-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	5 600	**6 720**
SBMR-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	6 600	**7 335**

- Chauffage interieure par résistances ventilées extractibles, avec fusible thermétique de sécurité
- Isolation intégrale par double épaisseur de fibre de verre dans le meuble et dans les portes.
- Thermostat aditionnel digital et interupteur lumineux température réglable +50°C / +9°%

MEUBLES BAIN-MARIE SEC ET VENTILÉ

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Cuve chaude totalement soudée, avec bords arrondis et capacité pour bacs GN1/1 prof max 150mm.
- Chauffage par résistances blindées, protégées par un double fond perforé
- Température de la cuve : +50°/+90°C
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 402)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 402)
- 230/1/50

Modèle avec réserve :
- 2 portes coulissantes

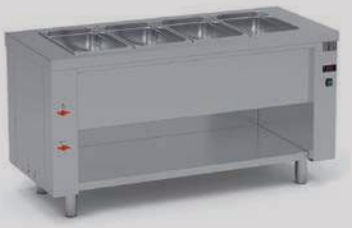
Pour la partie bain-marie sec avec réserve chaude
- Réserve ventilée
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +50°/+90°C et interrupteur lumineux
- Chauffage intérieur par résistances ventilées extractibles, avec fusible thermique de sécurité
- Isolement par double épaisseur et fibre de verre, sur le meuble et les portes

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes… voir page 418)



BAIN-MARIE SEC SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBSA-80	800x700x850	2 GN 1/1-150	1 200	**3 270**
SBSA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	1 750	**3 630**
SBSA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	2 500	**4 225**
SBSA-200	2000x700x850	5 GN 1/1-150	2 950	**5 510**
SBSA-225	2250x700x850	6 GN 1/1-150	3 500	**5 925**



BAIN-MARIE VENTILÉ SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBVA-80	800x700x850	2 GN 1/1-200	1 500	**3 710**
SBVA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2 000	**4 160**
SBVA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	2 500	**4 755**
SBVA-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	3 000	**6 035**
SBVA-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	3 000	**6 485**



BAIN-MARIE SEC AVEC RÉSERVE NEUTRE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBSN-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	1 750	**4 100**
SBSN-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	2 500	**4 765**
SBSN-200	2000x700x850	5 GN 1/1-150	2 950	**6 210**
SBSN-225	2250x700x850	6 GN 1/1-150	3 500	**6 680**

BAIN-MARIE VENTILÉ AVEC RÉSERVE NEUTRE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBVN-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2 000	**4 610**
SBVN-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	2 500	**5 280**
SBVN-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	3 000	**6 720**
SBVN-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	3 000	**7 220**



BAIN-MARIE SEC AVEC RÉSERVE CHAUDE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBSR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	3 850	**4 690**
SBSR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	4 000	**5 320**
SBSR-200	2000x700x850	5 GN 1/1-150	5 550	**6 950**
SBSR-225	2250x700x850	6 GN 1/1-150	6 100	**7 475**

BAIN-MARIE VENTILÉ AVEC RÉSERVE CHAUDE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBVR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	3 850	**5 190**
SBVR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	4 600	**5 830**
SBVR-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	5 550	**7 450**
SBVR-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	6 100	**8 010**

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes…
voir page 418)



ILÔT CENTRAL AVEC BAIN-MARIE

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Cuve chaude totalement soudée, avec bords arrondis et capacité pour bacs GN1/1 prof 150mm ou 200mm selon modèles
- Isolation polyuréthane écologique ignifugé
- Température de la cuve réglable : +50°/+90°C
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative et roues en option (voir page 402)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 402)
- 230/1/50 sauf SBMC-225 : 400V/3/50



BAIN-MARIE À EAU

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBMC-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	3 000	**4 545**
SBMC-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	3 000	**5 905**
SBMC-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	4 000	**6 285**

- Chauffage par résistances de silicone pour un meilleur rendement et une plus faible consommation électrique
- Robinets d'entrée et de vidange 1/2" (à boisseau sphérique) inclus



BAIN-MARIE SEC

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBSC-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	2 500	**4 715**
SBSC-200	2000x700x850	5 GN 1/1-150	2 950	**6 000**
SBSC-225	2250x700x850	6 GN 1/1-150	3 500	**6 415**

- Chauffage par résistances blindées, protégées par un double fond perforé
- Résistances basculantes pour le nettoyage



BAIN-MARIE SEC VENTILÉ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBVC-160	1600x700x850	4GN-200	2 500	**5 235**
SBVC-200	2000x700x850	5GN-200	3 000	**6 510**
SBVC-225	2250x700x850	6GN-200	3 000	**6 965**

- Chauffage par résistances blindées ventilées, extractibles et protégées par un double fond perforé

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes…
voir page 418)



ILÔT CENTRAL AVEC PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVTC-160	1600x700x850	4 GN 1/1	2 200	**5 395**
SVTC-200	2000x700x850	5 GN 1/1	2 750	**6 645**
SVTC-225	2250x700x850	6 GN 1/1	3 300	**7 300**

- Vitre vitrocéramique SCHOTT CERAN® de 6 mm d'épaisseur
- Chauffage par résistances de silicone, réglables par thermostat avec clixon de sécurité
- Température de travail : +50°/+100°C
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative et roues en option (voir page 402)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 402)
- 230/1/50

MEUBLES VITROCÉRAMIQUES

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Verre vitrocéramique SCHOTT CERAN® de 6 mm d'épaisseur
- Température réglable de +50 °C /+ 100 °C
- Chauffage par résistances de silicone, réglables par thermostat analogique (max 100°C)
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 402)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 402)
- 230/1/50
- Option verre trempé blanc (nous consulter)

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes… voir page 418)



MEUBLE VITROCERAMIQUE SANS RESERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVTA-80	800x700x850	2 GN 1/1	1 100	**3 060**
SVTA-120	1200x700x850	3 GN 1/1	1 650	**3 990**
SVTA-160	1600x700x850	4 GN 1/1	2 200	**4 895**
SVTA-200	2000x700x850	5 GN 1/1	2 750	**6 015**
SVTA-225	2250x700x850	6 GN 1/1	3 300	**6 665**



MEUBLE VITROCERAMIQUE AVEC RESERVE NEUTRE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVTN-120	1200x700x850	3 GN 1/1	1 650	**4 585**
SVTN-160	1600x700x850	4 GN 1/1	2 200	**5 590**
SVTN-200	2000x700x850	5 GN 1/1	2 750	**6 805**
SVTN-225	2250x700x850	6 GN 1/1	3 300	**7 555**

- 2 portes coulissantes



MEUBLE VITROCERAMIQUE AVEC RESERVE CHAUDE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVTR-120	1200x700x850	3 GN 1/1	3 750	**5 545**
SVTR-160	1600x700x850	4 GN 1/1	4 300	**6 535**
SVTR-200	2000x700x850	5 GN 1/1	5 350	**8 015**
SVTR-225	2250x700x850	6 GN 1/1	5 900	**9 780**

- 2 portes coulissantes
- Chauffage intérieur par résistances ventilées extractibles, avec fusible thermique de sécurité
- Panneau de commande additionnel et interrupteur lumineux pour la réserve avec thermostat +50°/+90°C
- Isolation totale par double-parois et fibre de verre, sur le meuble et les portes



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
SMC-120	1200x700x850	2 100	**3 255**
SMC-160	1600x700x850	2 600	**3 830**
SMC-180	1800x700x850	3 100	**4 350**
SMC-200	2000x700x850	3 100	**4 650**
SMC-225	2250x700x850	3 100	**4 970**

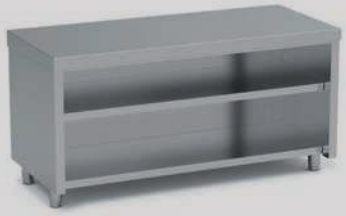
- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Chauffage intérieur par résistances ventilées extractibles, avec fusible thermique de sécurité
- Isolation totale par double-parois et fibre de verre
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 402)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 402)
- 230/1/50
- Panneau de commande additionnel et interrupteur lumineux pour la réserve avec thermostat +50°/+90°C
- 2 portes coulissantes (pour le meuble réserve chaude)



OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes…
voir page 418)



- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Dessus avec coins arrondis
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 402)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 402)
- Structure en inox AISI-304 18/8 satiné



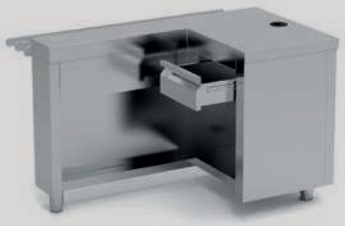
MEUBLES NEUTRES SANS PORTE

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SNA-40	400x700x850	1 095
SNA-50	500x700x850	1 265
SNA-60	600x700x850	1 285
SNA-80	800x700x850	1 470
SNA-100	1000x700x850	1 655
SNA-120	1200x700x850	1 835
SNA-140	1400x700x850	2 005
SNA-160	1600x700x850	2 125
SNA-180	1800x700x850	2 235
SNA-200	2000x700x850	2 345



MEUBLES NEUTRES AVEC PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SNB-80 (portes battantes)	800x700x850	1 825
SNC-100	1000x700x850	1 940
SNC-120	1200x700x850	2 150
SNC-140	1400x700x850	2 355
SNC-160	1600x700x850	2 490
SNC-180	1800x700x850	2 615
SNC-200	2000x700x850	2 745

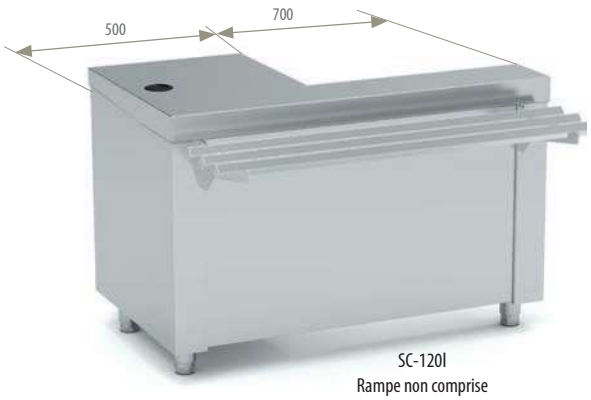


SC-120D

MEUBLE CAISSE

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SC-120I	1200x700x850	1 885
SC-120D	1200x700x850	1 885

- Tiroir avec fermeture à clé
- Passe-cable sur le dessus
- Prise électrique



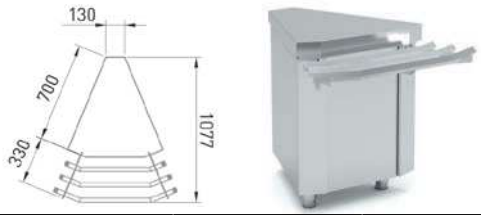
SC-120I
Rampe non comprise

MEUBLES NEUTRES D'ANGLE

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 402)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 402)

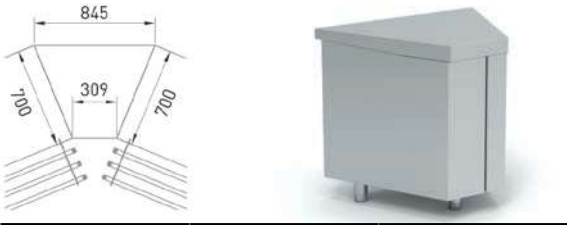
RAMPE NON INCLUSE (VOIR PAGE 418)

ANGLE OUVERT A 45°



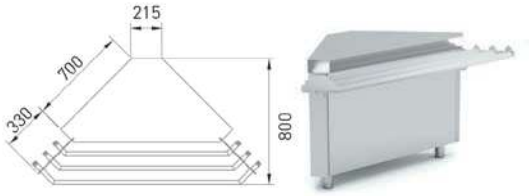
Référence	Dimensions (LxPxH)(mm)	€ HT
SAA-45	665x700x850	**1 495**

ANGLE FERME A 45°



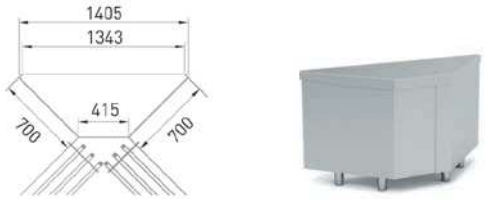
Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SAC-45	845x650x850	**1 595**

ANGLE OUVERT A 90°



Référence	Dimension s (LxPxH) (mm)	€ HT
SAA-90	1205x585x850	**1 920**

ANGLE FERME A 90°



Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SAC-90	1405x525x850	**1 785**

MEUBLES DE TRI

- Fabriqué en acier inoxidable AISI 304 18/10, satiné.
- Conçu pour abriter des poubelles (non incluses)
- Meuble avec collerettes de couleur pour déposer les déchets
- Dosseret inclus
- Portes avant pour sortir les poubelles
- Poubelles non incluses

RAMPE ET POUBELLE NON INCLUSES (VOIR PAGE 418)

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxH) (mm)	€ HT
SHR-120	1200x700x850	960x630	**2 520**



Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxH) (mm)	€ HT
SHR-160	1600x700x850	1360x630	**3 105**









DISTRIBUTEURS

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Dessus avec coins arrondis
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 402)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 402)

DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES NEUTRES ET CHAUDS

Référence	Type de distributeur	Nb d'assiettes	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
SDPN-40	Neutre	45	400x700x850	-	**2 260**
SDPN-80	Neutre	90	800x700x850	-	**2 780**
SDPC-40	Chaud	45	400x700x850	500	**2 990**
SDPC-80	Chaud	90	800x700x850	1 000	**3 915**
TDP	Couvercle	-	ø365x80	-	**95**

- Pour assiettes de 210 à 278 mm de diamètre
- Maintient les assiettes à niveau constant grâce à un système de ressorts
- Les modèles chauds incluent un interrupteur lumineux et une résistance électrique réglable par thermostat analogique
- Le couvercle en plastique (réf TDP) permet un meilleur isolement thermique

DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT POUR CASIER À VERRES

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SDC-80	800x700x850	**3 235**

- Pour 10 casiers de lavage 500 x 500mm, hauteur 50mm
- Maintient les paniers à niveau constant grâce à un système de ressorts
- Les modèles chauds incluent un interrupteur lumineux et une résistance électrique réglable par thermostat analogique
- Le couvercle en plastique (réf TDP) permet un meilleur isolement thermique



MEUBLE POUR RECEVOIR UN CHARIOT DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SHDP-120	1200x700x850	**2 015**

- Prévu pour recevoir des chariots distributeurs chauds d'assiettes (réf CDPC)
- Pré installation électrique et prise inclus, pour le branchement du distributeur d'assiettes
- Pour assiettes de 210 à 278 mm de diamètre



Rampe et chariot distributeurs d'assiettes non compris



CHARIOT DISTRIBUTEUR CHAUD D'ASSIETTES

Référence	Nb d'assiettes	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
CDPC	90	920x600x850	1000	**3 070**
TDP	Couvercle	ø365x80	-	**95**

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Les chariots comprennent une anse de transport et 4 roulettes pivotantes (dont 2 avec freins)
- Pour assiettes de 210 à 278 mm de diamètre
- Maintient les assiettes à niveau constant grâce à un système de ressorts
- Interrupteur lumineux et résistance électrique réglable par thermostat analogique
- En option : le couvercle en plastique (réf TDP) permet un meilleur isolement thermique.
  Prévoir un couvercle par pile d'assiettes

DISTRIBUTEUR DE PAIN ET COUVERTS

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Bac à couverts plastique inclus

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SPNS	710x700x500	**950**

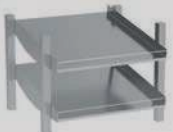


DISTRIBUTEUR DE PAIN, COUVERTS ET VERRES À POSER

Référence	Type	Dimensions	€ HT
SDPS	Pains, couverts, verres	715x690x665	**1 150**
SDVS	Verres	715x690x665	**1 370**
KCDP	Kit bacs GN	1GN 1/1 - 100 4 GN 1/4 - 100	**195**



Modèle SDPS



Modèle SDVS



SDPS + KCDP

- Fabriqués en acier inox AISI 304 18/10
- Tubes rectangulaires de 40x60 mm
- Distributeurs à poser : 2 systèmes d'accroches possibles : pieds réglables ou cloués au-dessus du meuble (les 2 systèmes sont inclus)
- Modèles SPDS : La partie supérieure est pré-percée pour accueillir 1 bac GN 1/1 et 4 bacs GN ¼ (les bacs ne sont pas inclus, voir Kit KCDP)

DISTRIBUTEUR SUR PIED DE PAIN, COUVERTS ET VERRES



SPNP



SDVP



SPNG + SKCD



SPDG + SKCD

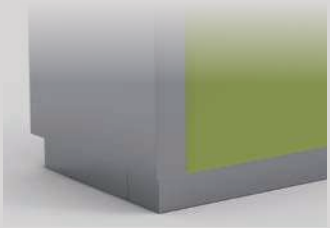
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Distributeur	Nb d'emplacements	€ HT
SPNP	720x700x1560	Pains, couverts, verres et plateaux	4	**2 025**
SDVP	720x700x1560	Verres	7	**2 265**
SPNG	720x700x1560	Pains, couverts, verres et plateaux	4	**2 395**
SPDG	720x1400x1560	Pains, couverts, verres et plateaux	7+4	**4 315**
SKCD	Kit bacs GN	3 bacs GN 1/1-100 et 4 bacs GN 1/4-100	-	**290**

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Tubes rectangulaires de 40x60 mm
- Bac à couverts plastique inclus sur modèle SPNP
- Pieds réglables en hauteur

PLINTHES

- Fabrication inox AISI 304 18/10
- Installation facile

Référence	Type	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SZ-40	Frontale	400x100x135	**90**
SZ-60	Frontale	600x100x135	**115**
SZ-80	Frontale	800x100x135	**140**
SZ-100	Frontale	1000x100x135	**195**
SZ-120	Frontale	1200x100x135	**220**
SZ-140	Frontale	1400x100x135	**240**
SZ-160	Frontale	1600x100x135	**290**
SZ-180	Frontale	1800x100x135	**345**
SZ-200	Frontale	2000x100x135	**405**
SZ-225	Frontale	2250x100x135	**460**
SZAA-45	Angle ouvert à 45°	-	**140**
SZAC-45	Angle fermé à 45°	-	**135**
SZAA-90	Angle ouvert à 90°	-	**180**
SZAC-90	Angle fermé à 90°	-	**165**
SZL-70	Latérale	373x100x135	**125**
SZLI	Paire de plinthes latérales pour ilôt	160x100x135	**235**





SCBR-TUBES RONDS



SCBC- TUBES CARRÉS

RAMPES À PLATEAUX AVANT

Type	Dimensions (LxPxH mm)	Tubes ronds		Tubes carrés	
		Référence	€ HT	Référence	€ HT
Linéaire	400x330x130	SCBR-40	285	SCBC-40	285
Linéaire	600x330x130	SCBR-60	300	SCBC-60	300
Linéaire	800x330x130	SCBR-80	305	SCBC-80	305
Linéaire	1000x330x130	SCBR-100	320	SCBC-100	320
Linéaire	1200x330x130	SCBR-120	340	SCBC-120	340
Linéaire	1400x330x130	SCBR-140	370	SCBC-140	370
Linéaire	1600x330x130	SCBR-160	395	SCBC-160	395
Linéaire	1800x330x130	SCBR-180	425	SCBC-180	425
Linéaire	2000x330x130	SCBR-200	470	SCBC-200	470
Linéaire	2250x330x130	SCBR-225	520	SCBC-225	520
Angle à 45º	-	SCBAAR-45	465	SCBAAC-45	465
Angle à 90º	-	SCBAAR-90	550	SCBAAC-90	550

RAMPES À PLATEAUX ARRIÈRE

Nouveauté N



SCTR

Type	Dimensions (LxPxH mm)	Tubes ronds		Tubes carrés	
		Référence	€ HT	Référence	€ HT
Linéaire	400x330x130	SCTR-40	285	SCTRC-40	285
Linéaire	600x330x130	SCTR-60	300	SCTRC-60	300
Linéaire	800x330x130	SCTR-80	305	SCTRC-80	305
Linéaire	1000x330x130	SCTR-100	320	SCTRC-100	320
Linéaire	1200x330x130	SCTR-120	340	SCTRC-120	340
Linéaire	1400x330x130	SCTR-140	370	SCTRC-140	370
Linéaire	1600x330x130	SCTR-160	395	SCTRC-160	395
Linéaire	1800x330x130	SCTR-180	425	SCTRC-180	425
Linéaire	2000x330x130	SCTR-200	470	SCTRC-200	470
Linéaire	2250x330x130	SCTR-225	520	SCTRC-225	520

- Fabrication inox AISI-304 18/40
- Facile d'installation, sans outils ni vis
- Conforme pour plateaux euronorm 1/1



ROULETTES

Référence	Descriptif	€ HT
KRM4	Jeu de 4 roulettes diamètre 125 mm, dont 2 avec freins	220
KRM6	Jeu de 6 roulettes dont 2 avec freins (pour module self 6 GN 1/1)	325



KIT THERMOMÈTRE DIGITAL

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
KTD-F	102x132x42	100
KTD-C	102x132x42	100

- Permet de montrer au public la température de l'élément encastré situé en dessous (chaud KTD-C ou froid KTD-F)
- Facilement installable sur les supports avec lumière ou chaleur
- Connexion directement sur l'élément self



KIT D'ÉVAPORATION AUTOMATIQUE

Référence	Capacité (L)	Dimensions	€ HT
KEA-15	1,5	325x200x41	145
KEA-28	2,8	300x154x107	170

SUPPORT LATÉRAL POUR ASSIETTES

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SLP	600x330x150	305



COMPOSITION POUR LES MODULES SELF-SERVICE

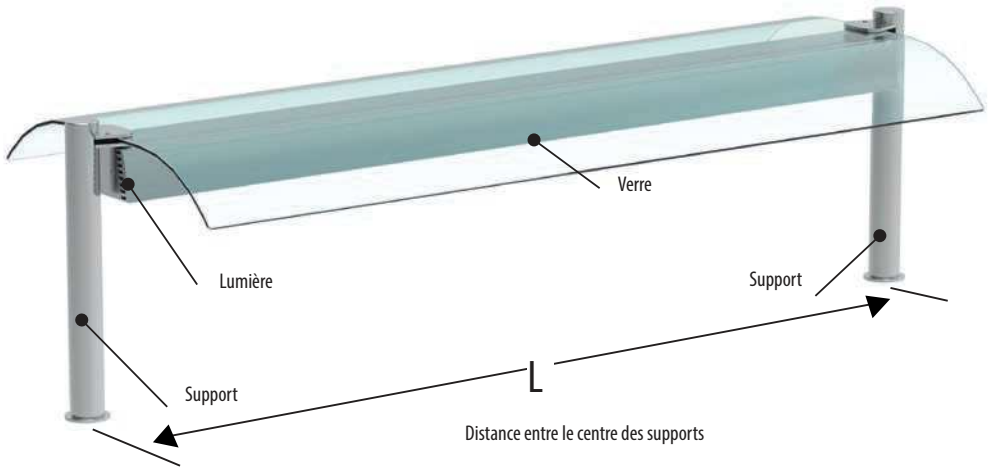
La grande diversité des supports, de lumière et des verres nous permet de trouver une solution adaptée à chaque besoin ou environnement.
Les éléments suivants sont nécessaires pour constituer un ensemble complet :

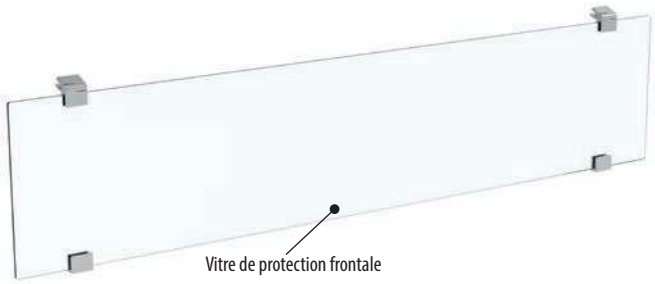
1/ Support, choisir parmi les trois types existants : rond, rectangulaire ou rectangulaire incliné, 2 unités sont fournies. Dans les supports droits et ronds, il existe des modèles simples et doubles, pour une ou deux vitres. (voir en bas de page)

2/ Lumière, choisir l'illumination entre un modèle avec lumière ou un modèle avec lumière et chaleur.
Si vous ne voulez installer qu'une seule vitre sans lumière, passez à l'étape 3, sauf pour les longueurs 4, 5 et 6 GN où il faut rajouter un renfort "support pour vitres sans lumière". (voir page 420)

3/ Vitres, choisir parmi les différentes options de vitres supérieures, courbes, droites ou droites avec pare-haleine.
Les vitres sont livrées avec les accessoires correspondants, le cas échéant.

4/ Vitres de protection optionnelles, si vous devez couvrir la façade ou le côté pour la sécurité, vous devez sélectionner le verre approprié
IMPORTANT : Si vous avez besoin de connaître la longueur entre les centres des supports entraxe, vous la trouverez dans la colonne "L" des caractéristiques des modèles que vous allez utiliser.






Vitre de protection latérale

1/ SUPPORTS POUR LES MODULES

- Fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Deux supports sont fournis par modèle
- Si vous utilisez des supports et directement le verre, sans lumière, pour les modèles 4GN, 5GN et 6GN, il est nécessaire de demander un renfort qui relie les deux supports "SUPPORT POUR VITRES SANS LUMIÈRE » (références SPN-4GN, SPN-5GN et SPN-6GN)



SUPPORTS RONDS DIAMÈTRE 50 MM

Référence	Type	Dimensions (mm)	€ HT
SSP	Simple	Ø50x440	**365**
SDP	Double	Ø50x645	**530**

SUPPORTS RECTANGULAIRES

Référence	Type	Dimensions (mm)	€ HT
SSR	Simple	60x40x440	**365**
SDR	Double	60x40x645	**530**

SUPPORTS RECTANGULAIRES INCLINÉS

Référence	Type	Dimensions (mm)	€ HT
SSI	Simple	60x40x440	**365**



2/ PRÉSENTOIRS POUR MEUBLES

AVEC ÉCLAIRAGE SEUL

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SPL-2GN	630x135x75	697	2GN	16	**455**
SPL-3GN	1030x135x75	1 097	3GN	16	**510**
SPL-4GN	1430x135x75	1 497	4GN	32	**585**
SPL-5GN	1830x135x75	1 897	5GN	32	**640**
SPL-6GN	2080x135x75	2 147	6GN	32	**735**

*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)



AVEC ÉCLAIRAGE ET CHAUFFAGE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SPC-2GN	630x135x75	697	2GN	620	**555**
SPC-3GN	1030x135x75	1 097	3GN	990	**640**
SPC-4GN	1430x135x75	1 497	4GN	1360	**730**
SPC-5GN	1830x135x75	1 897	5GN	1730	**865**
SPC-6GN	2080x135x75	2 147	6GN	2100	**1 000**

*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

- Réalisé en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné
- Facile à installer
- Les supports lumineux sont éclairés par des LED
- Dans les écrans de lumière et de chaleur, l'éclairage se fait par des lampes halogènes et le chauffage avec des résistances céramiques
- Connexion électrique 230 V/50



SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SPN-4GN	4GN	1430x70x16	**70**
SPN-5GN	5GN	1830x70x16	**75**
SPN-6GN	6GN	2080x70x16	**75**

- Dans le cas de l'installation de vitres sans lumière (neutre) pour les modèles 4GN, 5GN et 6GN, vous devez incorporer ces renforts d'union entre les supports.





3/ VITRES

VITRES COURBES

VERRE COURBÉ 1 CÔTÉ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SCRS-2GN	623x380x90	**345**
SCRS-3GN	1023x380x90	**395**
SCRS-4GN	1423x380x90	**505**
SCRS-5GN	1823x380x90	**550**
SCRS-6GN	2073x380x90	**580**

VERRE COURBÉ 2 CÔTÉS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SCRD-4GN	1423x570x90	**520**
SCRD-5GN	1823x570x90	**550**
SCRD-6GN	2073x570x90	**595**

- Verres de sécurité trempés courbés
- Compatibles avec les supports SSP/SDP - SSR/SDR
- Les verres courbés 2 côtés sont recommandés pour les îlots

VITRES DROITES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SCRI-2GN	623x515x6	155
SCRI-3GN	1023x515x6	175
SCRI-4GN	1423x515x6	225
SCRI-5GN	1823x515x6	280
SCRI-6GN	2073x515x6	315



- Verre de sécurité trempé droit
- Compatibles avec tous les supports

VITRES DROITES AVEC PARE-HALEINE

VITRE + 1 CÔTÉ PARE-HALEINE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
SCRR-2GN	623x405x105	2	315
SCRR-3GN	1023x405x105	2	350
SCRR-4GN	1423x405x105	3	445
SCRR-5GN	1823x405x105	3	530
SCRR-6GN	2073x405x105	3	590



Inclus : Kit charnière, 1 vitre supèrieure et 1 vitre frontale

VITRE + 2 CÔTÉS PARE-HALEINE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
SCRRD-4GN	1423x540x105	6	650
SCRRD-5GN	1823x540x105	6	775
SCRRD-6GN	2073x540x105	6	870



Inclus : Kit charnière, 1 vitre supèrieure et 2 vitres frontales

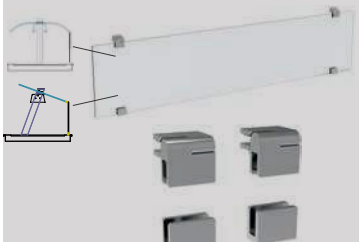
- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incorporent les charnières nécessaires à l'union entre eux
- Compatibles avec les supports SSP/SDP - SSR/SDR

4/ VITRES DE PROTECTION OPTIONNELLES

VITRES PARE-HALEINE VERTICALES

POUR VITRE COURBÉE ET DROITE INCLINÉE

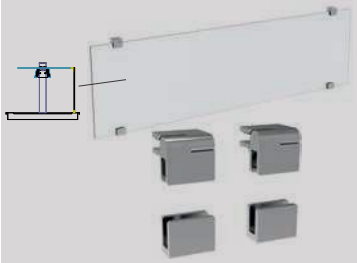
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
SCRF-2GN	623x300x6	2+2	290
SCRF-3GN	1023x300x6	2+2	330
SCRF-4GN	1423x300x6	3+3	420
SCRF-5GN	1823x300x6	3+3	525
SCRF-6GN	2073x300x6	3+3	570



Kit charnière inclus

POUR VITRE DROITE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
SCRFR-2GN	623x392x6	2+2	315
SCRFR-3GN	1023x392x6	2+2	370
SCRFR-4GN	1423x392x6	3+3	470
SCRFR-5GN	1823x392x6	3+3	575
SCRFR-6GN	2073x392x6	3+3	620



Kit charnière inclus

- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux

VITRES LATÉRALES DE PROTECTION

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	Pour modèles	€ HT
CRPC	405x265x6	1+1	Verre courbe	255
CRPI	390x390x6	1+1	Verre incliné	225
CRPR	405x265x6	1+1	Verre droit	225





- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incorporent les charnières nécessaires à l'union entre eux
- Vendue à l'unité

SELF POUR ENFANTS

ERATOS



- Toutes les caractéristiques techniques et de construction sont identiques au self adultes des pages précedentes.
- Pour information, pour les self enfants la hauteur de travail est entre 700 et 765 mm (les meubles chauds étant réservés au personnel de service, la hauteur de travail est de 835-900mm). Les rampes à plateaux sont quant à elles à une **hauteur de 630-695mm.**
- Pour les selfs adultes la hauteur de travail est de 835-900mm avec des rampes à plateaux avec une hauteur de 765-830mm.
- Distributeurs de pain, couverts, verres voir page 425
- Plinthes, supports et verres identiques aux modèles self adultes : voir page 418
- Pour les façades couleurs, prendre les références du self adultes et rajouter un "I" après le "S". Par exemple la référence adulte de la façade noire RAL-9005 SP-40-NE devient SIP-40-NE. Prix identique entre les couleurs en façade pour le self enfants et le self adultes



Conçus pour les enfants

Conçus spécifiquement pour servir des aliments et des boissons à des enfants d'âges différents, généralement entre 6 et 12 ans. Certaines caractéristiques de conception sont uniques à cette gamme.

Sécurité

Le self pour enfants comprend des caractéristiques spéciales pour offrir une sécurité totale aux enfants. Il s'agit notamment du bain-marie à 90°, qui évite d'éventuelles brûlures.

PLAQUES FROIDES SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SIPFA-80	800x700x720	2GN 1/1	240	**3 510**
SIPFA-120	1200x700x720	3GN 1/1	240	**3 980**
SIPFA-160	1600x700x720	4GN 1/1	280	**4 225**

✪ Température de travail : -4°/+4°C

✪ Trou de vidange inclus



LES OPTIONS

○ **Kit d'évaporation automatique**
Réf : KEA-15 / **145 € HT**

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports et rampes voir page 418)



CUVES FROIDES SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SICFA-80	800x700x720	2GN 1/1-200	240	**3 580**
SICFA-120	1200x700x720	3GN 1/1-200	240	**4 065**
SICFA-160	1600x700x720	4GN 1/1-200	280	**4 580**

✪ Température de travail : 0°/-5°C

✪ Vidange inclus

LES OPTIONS

○ **Kit d'évaporation automatique**
Réf : KEA-15 / **145 € HT**

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports et rampes voir page 418)



MEUBLES RÉFRIGÉRÉS (SANS RÉSERVE) AVEC VITRINE À 3 NIVEAUX

Référence	Base	Fermeture côté client	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SIVPN-160	Plaque froide	Clapets battants	1600x700x1725	4GN 1/1	1 080	**9 575**
SIVCN-160	Cuve froide	Clapets battants	1600x700x1725	4GN 1/1-200	1 080	**9 930**
SIVPPN-160	Cuve froide	Ouverte avec rideau de nuit	1600x700x2010	4GN 1/1-200	1 080	**10 960**

✪ Température de travail : +4°/+12°C

LES OPTIONS

○ **Kit d'évaporation automatique**
Réf : KEA-28 / **170 € HT**

OPTIONS NON INCLUSES
(Rampes voir page 418)



SIVPN-160



SIVCN-160



SIVPPN-160

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports et rampes voir page 418)





MEUBLES BAIN-MARIE À EAU

(sans réserve, avec réserve neutre ou avec réserve chaude)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SIBMA-80	800x700x850	2 GN 1/1-200	2 000	**3 115**
SIBMA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2 000	**3 465**
SIBMA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	3 000	**4 040**
SIBMN-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2 000	**3 915**
SIBMN-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	3 000	**4 565**
SIBMR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	4 100	**4 500**
SIBMR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	5 100	**5 110**

- **SIBMA :** meubles bain-marie à eau sans réserve
- **SIBMN :** meubles bain-marie à eau avec réserve neutre
- **SIBMR :** meubles bain-marie à eau avec réserve chaude

- Température de la cuve : +50°C/+90°C
- Température réserve : +50°C/+90°C

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports et rampes voir page 418)





MEUBLES BAIN-MARIE SEC

(sans réserve, avec réserve neutre ou avec réserve chaude)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SIBSA-80	800x700x850	2 GN 1/1-150	1 750	**3 270**
SIBSA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	1 750	**3 630**
SIBSA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	2 500	**4 225**
SIBSN-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	1 750	**4 100**
SIBSN-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	2 500	**4 765**
SIBSR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	3 850	**4 690**
SIBSR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	4 600	**5 320**

- **SIBSA :** meubles bain-marie sec sans réserve
- **SIBSN :** meubles bain-marie sec avec réserve neutre
- **SIBSR :** meubles bain-marie sec avec réserve chaude

- Température de la cuve : +50C/+90°C
- Température réserve : +50°C/+90°C

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports et rampes voir page 418)





MEUBLES VITROCÉRAMIQUES

(sans réserve, avec réserve neutre ou avec réserve chaude)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SIVTA-80	800x700x850	2GN 1/1	1 500	**3 060**
SIVTA-120	1200x700x850	3GN 1/1	1 650	**3 990**
SIVTA-160	1600x700x850	4GN 1/1	2 200	**4 895**
SIVTN-120	1200x700x850	3GN 1/1	1 650	**4 585**
SIVTN-160	1600x700x850	4GN 1/1	2 200	**5 590**
SIVTR-120	1200x700x850	3GN 1/1	3 750	**5 545**
SIVTR-160	1600x700x850	4GN 1/1	4 300	**6 535**

- **SIVTA :** meubles vitrocéramiques sans réserve
- **SIVTN :** meubles vitrocéramiques avec réserve neutre
- **SIVTR :** meubles vitrocéramiques avec réserve chaude

- Température de la plaque : +50°C/+100°C
- Température réserve : +50°C/+90°C

ÉLÉMENT DE FAÇADE POUR IMPLANTATION PERPENDICULAIRE AVEC UN MEUBLE CHAUD

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SINF-140	1400x240x720	2 090

Conçu spécialement pour la sécurité des enfants pour le service d'aliments chauds.
Le meuble s'installe à 90° du meuble chaud selectionné.
Pour une union correcte, le kit visserie adequat est fourni.

OPTIONS NON INCLUSES
(Rampes voir page 418)



SINF-140

Exemple de configuration
SINF-140 + SBMR-160

MEUBLES NEUTRES OUVERTS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SINA-80	800x700x720	1 670
SINA-120	1200x700x720	1 835
SINA-140	1400x700x720	2 005
SINA-160	1600x700x720	2 125



MEUBLES NEUTRES D'ANGLE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SIAA-45	665x700x720	1 405
SIAC-45	845x650x720	1 500
SIAA-90	1205x585x720	1 805
SIAC-90	1405x525x720	1 680

- **SIAA-45 :** angle externe 45°
- **SIAC-45 :** angle interne 45°
- **SIAA-90 :** angle externe 90°
- **SIAC-90 :** angle interne 90°



SIAA-45 SIAA-90

Rampes non comprises, voir page 418



SIAC-45 SIAC-90

DISTRIBUTEUR SUR PIED DE PAIN, COUVERTS ET VERRES

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SIPNP	720x700x1360	1 840
SIDVP	720x700x1475	2 210

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Tubes rectangulaires de 60x40 mm
- Bac à couverts plastique inclus sur modèle SPNP
- Pieds réglables en hauteur



SIPNP SIDVP

RAMPES À PLATEAUX

Type	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
		RAMPES À PLATEAUX AVANT		RAMPES À PLATEAUX ARRIÈRE	
Linéaire	400x265x135	SCBI-40	285	SCTI-40	285
Linéaire	600x265x135	SCBI-60	300	SCTI-60	300
Linéaire	800x265x135	SCBI-80	305	SCTI-80	305
Linéaire	1000x265x135	SCBI-100	320	SCTI-100	320
Linéaire	1200x265x135	SCBI-120	340	SCTI-120	340
Linéaire	1400x265x135	SCBI-140	370	SCTI-140	370
Linéaire	1600x265x135	SCBI-160	395	SCTI-160	395
Linéaire	1800x265x135	SCBI-180	425	SCTI-180	425
Linéaire	2000x265x135	SCBI-200	470	SCTI-200	470
Linéaire	2250x265x135	SCBI-225	520	SCTI-225	520
Angle 45°	800X265X135	SCBAAI-45	470	-	-
Angle 90°	1330X265X135	SCBAAI-90	470	-	-

- Tubes ronds en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Facile d'installation sans outils ni vis







QUALITÉ MAXIMUM

Buffets haut de gamme construits sur une structure métallique très robuste. Fabriqués avec des matériaux très qualitatifs, sélectionnés et travaillés avec la plus grande attention



PERSONNALISATION ET DÉCORATION

Les possibilités de personnalisation sont immenses d'un point de vue fonctionnel mais aussi esthétique. Cela permet d'adapter les caractéristiques du buffet aux besoins de chacun



MODULARITÉ ET FONCTIONNALITÉ

Des modules indépendants peuvent être fournis, comme des buffets autonomes, ou assemblés en de grandes lignes grâce à des options comme le kit d'union. Les possibilités de configuration sont immenses



INSTALLATION FACILE

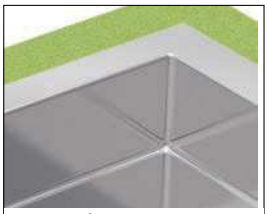
Chaque module dispose de solides roulettes et pieds réglables en hauteur. Les côtés et les plinthes sont démontables pour accéder à l'intérieur du buffet





FINITION ET DESIGN

Les détails et l'esthétique ont été pensés avec minutie. Les dessus commes les décorations latérales sont fabriqués d'une seule pièce, sans joint ni union



HYGIÈNE ET ERGONOMIE

Le buffet modulaire a été pensé à la fois pour une ergonomie d'utilisation pour le client mais aussi pour facilité l'entretien et le nettoyage



LARGE GAMME ET DISPONIBILITÉ

Avec plus de 100 références différentes il y aura toujours un élément pour répondre à vos exigences d'installation.



MODULE SHOW-COOKING

Le showcooking augmente les possibilités de configuration des buffets Eratos. Il peut être équipé d'une plaque chaude pour les assiettes.



60Hz

nous consulter









- Disponibles en 4 longueurs (pour capacités max. de 3, 4, 5 et 6 GN 1/1) et en 2 profondeurs (850 et 1100 mm)
- Plan de travail en quartz synthétique, construit en un seul bloc, sans joint
- Débord de 6 cm tout autour du plan de travail pour un rendu encore plus qualitatif
- Panneaux latéraux fabriqués en bois hydrofuge mélaminé ou laqué
- Grâce au nouveau design, le kit d'union n'est plus nécessaire
- Structure métallique renforcée
- Pieds réglables pour mise à niveau du buffet et roulettes de série pour faciliter l'installation et les déplacements
- Panneaux latéraux facilement démontables pour accéder à l'intérieur du buffet, dotés de grilles de ventilation en acier inoxydable
- Possibilité d'unir les buffets grâce à un kit d'union. Permet de créer des lignes de buffets de différentes compositions et longueurs
- Possibilité d'encastrer n'importe quel élément encastrable de notre catalogue. Attention : les éléments encastrables avec froid ventilé ne peuvent pas être encastrés sur les buffets avec une ou deux alcoves
- Supports avec lumière ou lumière + chaleur disponibles sur chaque modèle
- Rampes à plateaux en options, construites dans la même matière que le plan de travail
- Alcove pour assiettes (selon modèle) dans la même matière et couleur que le plan de travail
- Plinthe en inox AISI-304 18/10
- Eclairage LED en standard dans les alcoves pour assiettes
- Vidange obligatoire à prévoir dans le cadre d'encastrement d'une vitrine
- **Eléments encastrables et pare-haleine non inclus**



CONFIGURATION DU BUFFET PRÉSENTÉ
- Meuble BDP8-4G/0.
- Décoration dessus BDCE8-4GN OBSIDIANA VOLCANO DARK.
- Décoration de l'alcove BCE8-4GN OBSIDIANA VOLCANODARK.
- Décoration frontale option RED RAL-3020
- Décoration des plinthes option BZN85-3GN NOIR



CONFIGURATION DU BUFFET PRÉSENTÉ
- Meuble BDP11-5G/5.
- Décoration dessus BDCE11-5GN ARENA
- Décoration de l'alcove BCE11-5GN ARENA
- Décoration frontale option BDCD11-5GN WENGUE
- Drop-in PCV5G
- Support avec lumière pour buffets BPLC-5GN
- Vitre BCR-5GN

COMMENT CONFIGURER VOTRE BUFFET MODULAIRE ?

EXEMPLE

Dans un meuble pour modules 5 GN1/1, on peut intégrer :

- 1 module 5 GN1/1
- 1 module 4 GN1/1 (à positionner à gauche ou à droite du buffet) l'espace restant sera un plan neutre en COMPAC
- 1 module 3 GN1/1 (à positionner à gauche ou à droite du buffet), l'espace restant sera un plan neutre en COMPAC
- 2 modules 2 GN1/1 séparés par un plan neutre en COMPAC

ATTENTION

Si vous souhaitez créer un buffet avec un module 3GN et un module 2GN, il faut utiliser le buffet BDP8-6G ou BDP11-6G (obligation de laisser un espace 1GN entre les deux modules)

1. CHOISIR LA PROFONDEUR DE VOTRE BUFFET
> 850 mm : peut être positionné mural ou central (voir page 430)
> 1100 mm : à positionner en central quand il est choisi avec les alcoves (voir page 431)

2. CHOISIR LA LONGUEUR DE VOTRE BUFFET
> 1375 mm = pour élément encastrable capacité max. 3 GN1/1
> 1700 mm = pour élément encastrable capacité max. 4 GN1/1
> 2025 mm = pour élément encastrable capacité max. 5 GN1/1
> 2350 mm = pour élément encastrable capacité max. 6 GN1/1

** Les éléments encastrables avec froid ventilé peuvent uniquement être installés dans des buffets sans alcove (voir page 430)*
*** La cuve encastrable pour glaces nécessite un emplacement de taille 2 GN 1/1*

3. CHOISIR LES DIFFÉRENTES DÉCORATIONS
> Plan de travail (et des alcoves / rampes à plateaux selon modèles) COMPAC blanc en standard inclus dans le prix. Autres couleurs possibles voir page 435
> Panneaux latéraux et frontaux au choix parmi la palette de couleurs proposées (voir page 435) ou demander une couleur spéciale (sur devis)

4. CHOISIR LE OU LES ÉLÉMENTS DE SELF À ENCASTRER DANS VOTRE BUFFET PARMI LES ÉLÉMENTS DE NOTRE GAMME (page 390)

5. CHOISIR SI NÉCESSAIRE LES SUPPORTS, VITRES, PARE HALEINE OU ACCESSOIRES SOUHAITÉS

6. OPTIONS SUPPLEMENTAIRES
Dosseret pour installation murale des buffets profondeur 850 mm.

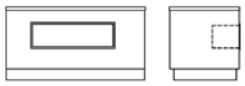


Meuble 3GN avec 1 alcove, modèle BDP8-3G/0. Couleur RAL-110.



Meuble sans alcove pour module encastrable 5GN, modèle BD8-5G/5.
Couleur RAL-3000

Avec une alcove pour assiettes



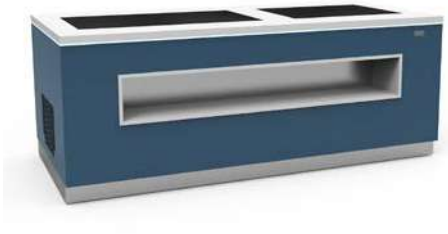
AVEC 1 ALCOVE POUR ASSIETTES

Sans alcove pour assiettes

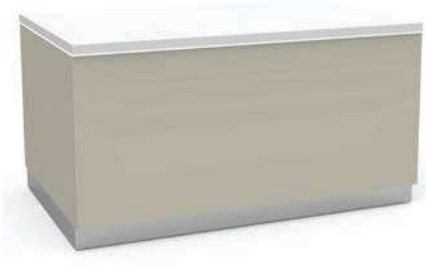


SANS ALCOVE

Capacité max.	Dimensions (LxPxH mm)	Modules encastrables	Référence	€ HT	Référence	€ HT
3 GN1/1	1375x850x900	1 de 3GN	BDP8-3G/3	5 315	BD8-3G/3	4 325
	1375x850x900	1 de 2GN (gauche)	BDP8-3G/20	5 315	BD8-3G/20	4 325
	1375x850x900	1 de 2GN (droite)	BDP8-3G/02	5 315	BD8-3G/02	4 325
	1375x850x900	-	BDP8-3G/0	5 315	BD8-3G/0	4 325
4 GN1/1	1700x850x900	1 de 4 GN 1/1	BDP8-4G/4	5 845	BD8-4G/4	4 865
	1700x850x900	1 de 3 GN 1/1 (gauche)	BDP8-4G/30	5 845	BD8-4G/30	4 865
	1700x850x900	1 de 3 GN 1/1 (droite)	BDP8-4G/03	5 845	BD8-4G/03	4 865
	1700x850x900	1 de 2 GN 1/1 (gauche)	BDP8-4G/20	5 845	BD8-4G/20	4 865
	1700x850x900	1 de 2 GN 1/1 (droite)	BDP8-4G/02	5 845	BD8-4G/02	4 865
	1700x850x900	-	BDP8-4G/0	5 845	BD8-4G/0	4 865
5 GN1/1	2025x850x900	1 de 5 GN 1/1	BDP8-5G/5	6 685	BD8-5G/5	5 675
	2025x850x900	1 de 4 GN 1/1 (gauche)	BDP8-5G/40	6 685	BD8-5G/40	5 675
	2025x850x900	1 de 4 GN 1/1 (droite)	BDP8-5G/04	6 685	BD8-5G/04	5 675
	2025x850x900	1 de 3 GN 1/1 (gauche)	BDP8-5G/30	6 685	BD8-5G/30	5 675
	2025x850x900	1 de 3 GN 1/1 (droite)	BDP8-5G/03	6 685	BD8-5G/03	5 675
	2025x850x900	1 de 2 GN 1/1 (gauche)	BDP8-5G/20	6 685	BD8-5G/20	5 675
	2025x850x900	1 de 2 GN 1/1 (droite)	BDP8-5G/02	6 685	BD8-5G/02	5 675
	2025x850x900	2 de 2 GN 1/1	BDP8-5G/22	6 685	BD8-5G/22	5 675
	2025x850x900	-	BDP8-5G/0	6 685	BD8-5G/0	5 675
6 GN1/1	2350x850x900	1 de 6 GN 1/1	BDP8-6G/6	7 580	BD8-6G/6	6 400
	2350x850x900	1 de 5 GN 1/1 (gauche)	BDP8-6G/50	7 580	BD8-6G/50	6 400
	2350x850x900	1 de 5 GN 1/1 (droite)	BDP8-6G/05	7 580	BD8-6G/05	6 400
	2350x850x900	1 de 4 GN 1/1 (gauche)	BDP8-6G/40	7 580	BD8-6G/40	6 400
	2350x850x900	1 de 4 GN 1/1 (droite)	BDP8-6G/04	7 580	BD8-6G/04	6 400
	2350x850x900	1 de 3 GN 1/1 (gauche)	BDP8-6G/30	7 580	BD8-6G/30	6 400
	2350x850x900	1 de 3 GN 1/1 (droite)	BDP8-6G/03	7 580	BD8-6G/03	6 400
	2350x850x900	1 de 3 GN 1/1 + 1 de 2 GN 1/1	BDP8-6G/32	7 580	BD8-6G/32	6 400
	2350x850x900	1 de 2 GN 1/1 + 1 de 3 GN 1/1	BDP8-6G/23	7 580	BD8-6G/23	6 400
	2350x850x900	1 de 2 GN 1/1 (gauche)	BDP8-6G/20	7 580	BD8-6G/20	6 400
	2350x850x900	1 de 2 GN 1/1 (droite)	BDP8-6G/02	7 580	BD8-6G/02	6 400
	2350x850x900	2 de 2 GN 1/1	BDP8-6G/22	7 580	BD8-6G/22	6 400
	2350x850x900	-	BDP8-6G/0	7 580	BD8-6G/0	6 400



Meuble de 6GN avec 2 alcoves pour assiettes et 2 modules 1 de 2 GN et 1 de 3GN, modèle BDP11-6G/32. Couleur RAL-5007.



Meuble 3GN sans alcoves, modèle BD11-3G/0. Couleur RAL-7032

Avec deux alcoves pour assiettes



AVEC 2 ALCOVES POUR ASSIETTES

Sans alcove pour assiettes



SANS ALCOVE

Capacité max.	Dimensions (LxPxH mm)	Modules encastrables	Référence	€ HT	Référence	€ HT
3 GN1/1	1375x1100x900	1 de 3GN	BDP11-3G/3	7 250	BD11-3G/3	5 305
	1375x1100x900	1 de 2GN (gauche)	BDP11-3G/2	7 250	BD11-3G/2	5 305
	1375x1100x900	-	BDP11-3G/0	7 250	BD11-3G/0	5 305
4 GN1/1	1700x1100x900	1 de 4 GN 1/1	BDP11-4G/4	7 915	BD11-4G/4	5 965
	1700x1100x900	1 de 3 GN 1/1	BDP11-4G/3	7 915	BD11-4G/3	5 965
	1700x1100x900	1 de 2 GN 1/1	BDP11-4G/2	7 915	BD11-4G/2	5 965
	1700x1100x900	-	BDP11-4G/0	7 915	BD11-4G/0	5 965
5 GN1/1	2025x1100x900	1 de 5 GN 1/1	BDP11-5G/5	9 135	BD11-5G/5	7 055
	2025x1100x900	1 de 4 GN 1/1	BDP11-5G/4	9 135	BD11-5G/4	7 055
	2025x1100x900	1 de 3 GN 1/1	BDP11-5G/3	9 135	BD11-5G/3	7 055
	2025x1100x900	1 de 2 GN 1/1	BDP11-5G/2	9 135	BD11-5G/2	7 055
	2025x1100x900	2 de 2 GN 1/1	BDP11-5G/22	9 135	BD11-5G/22	7 055
	2025x1100x900	-	BDP11-5G/0	9 135	BD11-5G/0	7 055
6 GN1/1	2350x1100x900	1 de 6 GN 1/1	BDP11-6G/6	10 410	BD11-6G/6	7 980
	2350x1100x900	1 de 5 GN 1/1	BDP11-6G/5	10 410	BD11-6G/5	7 980
	2350x1100x900	1 de 4 GN 1/1	BDP11-6G/4	10 410	BD11-6G/4	7 980
	2350x1100x900	1 de 3 GN 1/1	BDP11-6G/3	10 410	BD11-6G/3	7 980
	2350x1100x900	1 de 3 GN 1/1 + 1 de 2 GN 1/1	BDP11-6G/32	10 410	BD11-6G/32	7 980
	2350x1100x900	1 de 2 GN 1/1	BDP11-6G/2	10 410	BD11-6G/2	7 980
	2350x1100x900	2 de 2 GN 1/1	BDP11-6G/22	10 410	BD11-6G/22	7 980
	2350x1100x900	-	BDP11-6G/0	10 410	BD11-6G/0	7 980



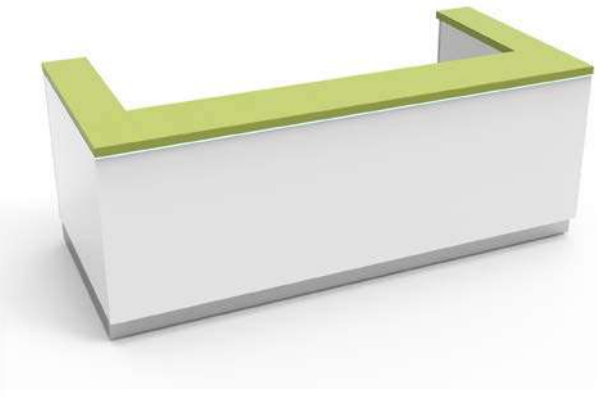
Buffet double profondeur 1500 mm
(nous consulter)

BUFFETS SHOW-COOKING

ERATOS

- Disponible en 2 longueurs (2025 et 2350 mm) et 2 profondeurs (1100 et 1250 mm).
- Il existe des modèles avec la possibilité d'incorporer, dans la partie avant du mobilier, une plaque de maintien en température en vitrocéramique ou en verre trempé.
- Structure métallique renforcée.
- Plans de travail en quartz synthétique, en un seul morceau, sans joints.
- Plan de travail avec dosseret de 6 cm.
- Le blanc est la couleur standard, le changement de couleur peut être effectué en option voir page 435
- Façade et côtés décoratifs en panneaux de bois mélaminé hydrofugé ou laqué, voir page 402
- Façade en acier inox AISI-304 18-10
- Pieds réglables en hauteur
- Equipé de roulettes pour faciliter la mobilité et l'installation
- Côtés facilement amovibles pour un accès facile à l'intérieur des appareils.
- Tous les modèles intègrent une prise de courant périphérique en acier inoxydable AISI 304 18/10, facilement démontable.
- Possibilité d'assemblage des meubles buffet à l'aide d'un kit d'union, qui permet la création d'une ligne de buffets de n'importe quelle composition et longueur.
- L'arrière des prises est libre pour l'installation des appareils de cuisson.





COMMENT CONFIGURER VOTRE BUFFET SHOW-COOKING ?

1. CHOISIR LA PROFONDEUR DE VOTRE SHOW-COOKING

> 1100 : show-cooking compact pour des éléments de cuisson d'une profondeur de 600 ou 750. Combinable avec les modules de buffet de profondeur 850 ou 1100

> 1250 : show-cooking pour éléments de cuisson de 750 de profondeur. Il peut être combiné avec des modules de buffet de profondeur 850 ou 1100.

2. CHOISIR LA LONGUEUR (TYPE 5GN ET 6GN), L'EMPLACEMENT OPTIONNEL DE LA PLAQUE CHAUDE ET LA TAILLE DE L'EMPLACEMENT POUR LES ÉLÉMENTS DE CUISSON (SUR LES MODÈLES 1100)

> Type 5GN : Longueur 2025 mm, avec un emplacement pour les éléments de cuisson de 1600 mm de long.

> Type 6GN : Longueur 2350 mm, avec un emplacement pour les éléments de cuisson de 1800 mm de long.

3. CHOISIR LA DÉCORATION DU SHOW-COOKING

> Décoration du plan de travail : La couleur BLANC est la finition standard incluse dans le prix. Autres options disponibles (voir page 435)

> Décoration latérale : Choisissez une décoration latérale standard (Voir page 435) ou demandez une décoration personnalisée.

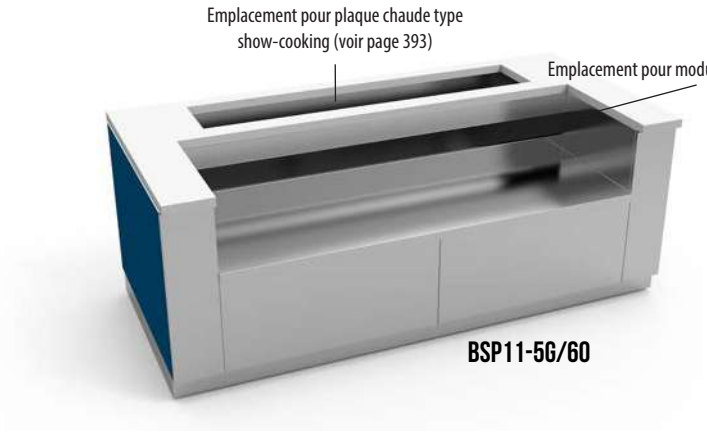
6. OPTIONS SUPPLEMENTAIRES

> Si vous avez choisi un show-cooking avec l'emplacement pour la plaque chaude, vous devez choisir le type et la couleur de la plaque chaude (voir page 392).

> Pour créer une ligne de buffets en assemblant 2 ou plusieurs modules, sélectionnez l'option "Kit de connexion" (BKU) et configurez le module suivant.



PROFONDEUR 1100



BSP11-5G/60



BS11-5G/60

	Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	Emplacement pour plaque chauffante	Modules encastrables pour appareils de cuisson	€ HT
2025	BS11-5G/60	2025x1100x900	-	1600x600	**4 900**
	BSP11-5G/60	2025x1100x900	1645x300	1600x600	**4 960**
	BS11-5G/75	2025x1100x900	-	1600x750	**4 715**
2350	BS11-6G/60	2350x1100x900	-	1800x600	**5 445**
	BSP11-6G/60	2350x1100x900	2145x300	1800x600	**5 460**
	BS11-6G/75	2350x1100x900	-	1800x750	**5 215**

PROFONDEUR 1250



BS12-5G/75



BSP12-6G/75

	Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	Emplacement pour plaque chauffante	Modules encastrables pour appareils de cuisson	€ HT
2025	BSP12-5G/75	2025x1250x900	1645x300	1600x750	**5 315**
	BS12-5G/75	2025x1250x900	-	1600x750	**5 255**
2350	BSP12-6G/75	2350x1250x900	2145x300	1800x750	**5 905**
	BS12-6G/75	2350x1250x900	-	1800x750	**5 850**

- Plan de travail en pierre de quartz synthétique, fabriqué en une seule pièce.
- Il n'y a que deux façades décoratives en panneaux de bois laqués hydrofuges ou, en option, en mélaminé (pour modèle extérieur).
- Structure métallique renforcée.
- Pieds réglables en hauteur pour une mise à niveau correcte. Plinthe en acier ou en inox ou en option en noir. Lampe décorative située entre le plan de travail et les panneaux décoratifs.
- La structure métallique renforcée est visible car elle ne comporte pas de panneaux décoratifs (pour modèle intérieur).

MEUBLES BUFFET POUR ANGLE EXTÉRIEUR 580 MM

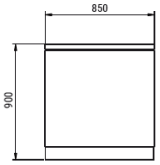
Référence	Dimensions (LxHxP) (mm)	Descriptif	€ HT
BDEE8	850x850x900	Buffet d'angle extérieur 850	**3 600**
N BDEE11	1100x850x900	Buffet d'angle extérieur 1 100	**3 875**

N = Nouveauté 2025

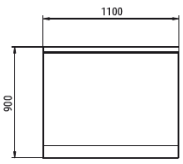


BDEE8

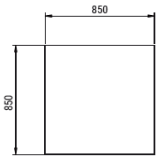
vue en hauteur



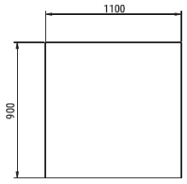
vue en hauteur



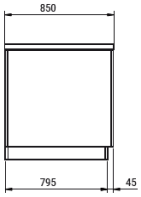
vue en plan



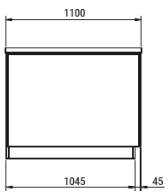
vue en plan



vue de profil



vue de profil



MEUBLES BUFFET POUR ANGLE INTÉRIEUR

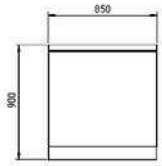
Référence	Dimensions (LxHxP) (mm)	Descriptif	€ HT
BDEI8	850x850x900	Buffet d'angle intérieur 850	**3 600**
N BDEI11	1100x850x900	Buffet d'angle intérieur 1 100	**3 875**

N = Nouveauté 2025

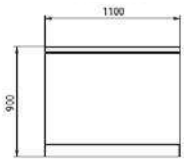


BDEI8

vue en hauteur



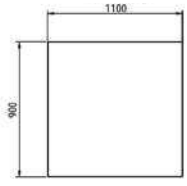
vue en hauteur



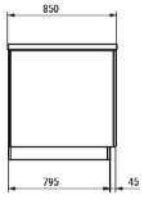
vue en plan



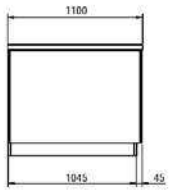
vue en plan



vue de profil



vue de profil



DÉCORATION POUR BUFFETS MODULAIRES ET SHOW-COOKING

DECORATIONS PLAN DE TRAVAIL

- Plan de travail et alcoves (selon modèles) blanc en standard.
- Autres coloris et matériaux possibles
- Toutes les options disponibles dans la gamme de plans de travail COMPAC en vigueur. Prix sur demande en fonction du modèle.

COMPAC

BLANC

CHANGEMENT DE COULEUR DU DESSUS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles	€ HT
BDCE8-3GN	1375x850x900	BDP8-3G / BD8-3G	740
BDCE8-4GN	1700x850x900	BDP8-4G / BD8-4G	800
BDCE8-5GN	2025x850x900	BDP8-5G / BD8-5G	970
BDCE8-6GN	2350x850x900	BDP8-6G / BD8-6G	1 085
BDCE11-3GN	1375x1100x900	BDP11-3G / BD11-3G	950
BDCE11-4GN	1700x1100x900	BDP11-4G / BD11-4G	1 005
BDCE11-5GN	2025x1100x900	BDP11-5G / BD11-5G	1 130
BDCE11-6GN	2350x1100x900	BDP11-6G / BD11-6G	1 285

CHANGEMENT DE COULEUR DE L'ALCOVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles	€ HT
BCE8-3GN	1375x850x900	BDP8-3G	150
BCE8-4GN	1700x850x900	BDP8-4G	160
BCE8-5GN	2025x850x900	BDP8-5G	185
BCE8-6GN	2350x850x900	BDP8-6G	465
BCE11-3GN	1375x1100x900	BDP11-3G	300
BCE11-4GN	1700x1100x900	BDP11-4G	320
BCE11-5GN	2025x1100x900	BDP11-5G	370
BCE11-6GN	2350x1100x900	BDP11-6G	925

CHANGEMENT DE COULEUR DU DESSUS SHOW COOKING

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles	€ HT
BSCE11-5G	2025X1100X1100	BS11-5G / BSP11-5G	1 050
BSCE11-6G	2350X1100X1100	BS11-6G / BSP11-6G	1 195
BSCE12-5G	2025X1250X1100	BS12-5G / BSP12-5G	1 105
BSCE12-6G	2350X1250X1100	BS12-6G / BSP12-6G	1 280

DECORATIONS PANNEAUX FRONTAUX

FINITION STANDARD EN BOIS LAQUÉ, COULEUR UNIE

- 4 couleurs de décorations latérales en standard (inclus dans le prix)
- Fabriqué en bois DM hydrofuge avec laque résistante de couleur unie.
- Finition laquée, incluse dans le prix du mobilier, vous pouvez choisir une couleur parmi les échantillons ci-dessous, à titre d'exemple, ou également, sans supplément de prix, vous pouvez nous demander n'importe quelle couleur de la gamme RAL.



BLANC RAL-9003 GRIS RAL-7040 NOIR RAL-9005



EN OPTION, FINITION BOIS HYDROFUGE EN MELAMINE

- En option, finition bois hydrofuge mélaminé, existe en 3 couleurs indiquées ci-dessous
- En option, panneaux fabriqués avec une décoration personnalisée, nous consulter



WENGUE HÊTRE CHÊNE CHÊNE BLANC

CHANGEMENT DE LA FINITION DU BUFFET EN MÉLAMINÉ

	Référence	Dimensions (LxP mm)	Pour modèles	€ HT
850	BDCD8-3GN	1375x900	BDP8-3G / BD8-3G	445
	BDCD8-4GN	1700x900	BDP8-4G / BD8-4G	475
	BDCD8-5GN	2025x900	BDP8-5G / BD8-5G	530
	BDCD8-6GN	2350x900	BDP8-6G / BD8-6G	575
1100	BDCD11-3GN	1375x900	BDP11-3G / BD11-3G	445
	BDCD11-4GN	1700x900	BDP11-4G / BD11-4G	475
	BDCD11-5GN	2025x900	BDP11-5G / BD11-5G	530
	BDCD11-6GN	2350x900	BDP11-6G / BD11-6G	575

CHANGEMENT DE LA FINITION DU SHOW-COOKING EN MÉLAMINÉ

	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles	€ HT
1100	BSCD11-5G	2025x1100x900	BS11-5G / BSP11-5G	405
	BSCD11-6G	2350x1100x900	BS11-6G / BSP11-6G	430
1250	BSCD12-5G	2025x1250x900	BS12-5G / BSP12-5G	405
	BSCD12-6G	2350x1250x900	BS12-6G / BSP12-6G	430

OPTION DOSSERET POUR BUFFET PROF. 850

- Permet d'utiliser le buffet comme élément mural
- Fabriqué dans le même matière et couleur que le plan de travail

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modules	€ HT
BPT-3GN	1375x60x20	3 GN 1/1	205
BPT-4GN	1700x60x20	4 GN 1/1	210
BPT-5GN	2025x60x20	5 GN 1/1	260
BPT-6GN	2350x60x20	6 GN 1/1	300

Rampes à plateaux en corian sur modèles muraux : nous consulter



RAMPES À PLATEAUX

Dimensions (LxPxH mm)	Tubes carrés		Tubes ronds	
	Référence	€ HT	Référence	€ HT
1300x350	BCB-3GN	490	BCBR-3GN	490
1620x350	BCB-4GN	570	BCBR-4GN	570
1930x350	BCB-5GN	640	BCBR-5GN	640
2260x350	BCB-6GN	705	BCBR-6GN	705

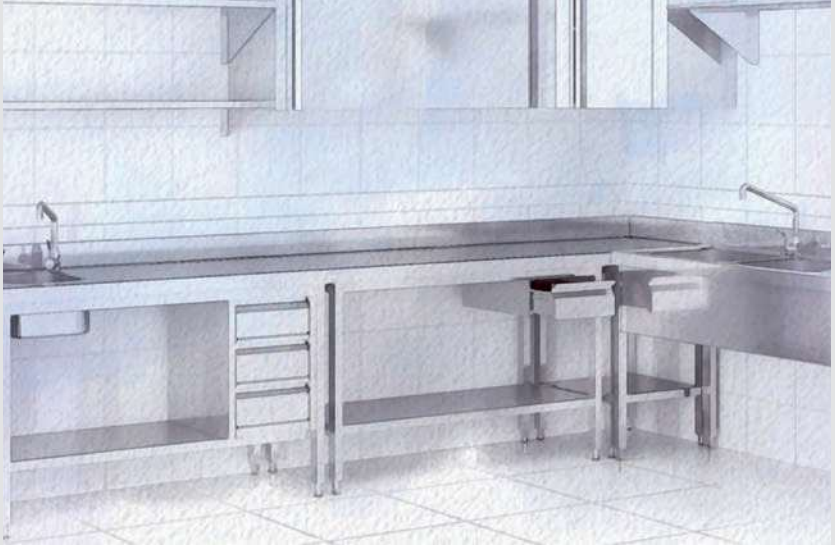
PLINTHES NOIRES

	Référence	Dimensions (LxH mm)	Pour modules	€ HT
850	BZN85-3GN	1375x840	BDP8-3G / BD8-3G	250
	BZN85-4GN	1700x840	BDP8-4G / BD8-4G	280
	BZN85-5GN	2025x840	BDP8-5G / BD8-5G	310
	BZN85-6GN	2350x840	BDP8-6G / BD8-6G	330
1100	BZN11-3GN	1375x1090	BDP11-3G / BD11-3G	270
	BZN11-4GN	1700x1090	BDP11-4G / BD11-4G	305
	BZN11-5GN	2025x1090	BDP11-5G / BD11-5G	325
	BZN11-6GN	2350x1090	BDP11-6G / BD11-6G	355





13 INOX








PLONGES

Gamme 550, 600 et 700 P. 440
Plonge, lave-verre et lave-vaiselle P. 442
Meubles plonge lave-vaisselles P. 443
Avec trou vide-déchets P. 445






ENVIRONNEMENT LAVERIE

Tables de laverie P. 446
Robinets industriels P. 450
Douchettes P. 451
Robinets, pédales et accessoires P. 452




BAR LYNX

Présentation bar LYNX P. 463
Modules bar LYNX P. 464
Options et accessoires bar LYNX P. 473






TABLES ET MEUBLES DE COCKTAIL

Présentation meubles de cocktail P. 474
Tables de cocktail P. 475
Meubles de cocktail P. 480
Meubles neutres pour préparation cocktail P. 486
Options - kits bar P. 487






ARMOIRES ET MEUBLES NEUTRES

Armoires P. 502
Armoires suspendues P. 503
Dessus pour meubles P. 504
Options pour meubles neutres P. 505



ÉCHELLES

P. 506



ÉTAGÈRES MURALES

P. 508













TABLES

Adossées avec étagère ou avec renfort	Centrales avec étagères ou avec renfort	Soubassement avec étagère ou avec renfort	Tables du chef	Tables d'angles	Options pour tables	Etagères et supports	Tables de découpes	Tables de terasse
P. 453	P. 454	P. 455	P. 457	P. 458	P. 459	P. 460	P. 461	P. 462










ARMOIRES ET MEUBLES NEUTRES

Présentation armoires et meubles neutres	Avec portes coulissantes	Sans porte	Avec portes battantes	Avec portes et tiroirs	Soubassement hauteur 600	Meubles neutres	Meubles chauds	Meubles bain-marie
P. 488	P. 498	P. 490	P. 492	P. 494	P. 495	P. 496	P. 500	P. 501






RAYONNAGES

Rayonnages	Chariots bain-marie
P. 509	P. 509

CHARIOTS

Chariots chauds de liaison	Chariots froids de liaison
P. 510	P. 513

LAVE-MAINS ET POUBELLES

P. 514

ÉQUIPEMENT HYGIENE

P. 515

FRANCO À PARTIR DE 600 € HT NET

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES





QUALITÉ MAXIMUM

Produits fabriqués en acier inox AISI 304 18/10, dessinés avec des lignes fonctionnelles, élégantes et uniformes. Finitions parfaites, solides et hygièniques.



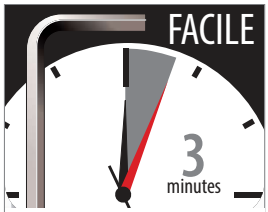
PLONGES

Dessus complètement soudé avec dosseret et cuve emboutie insonorisée



TABLES ET PLONGES

Livrés démontés (montés en option), très solides et stables avec la possibilité d'ajouter une étagère supplémentaire. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 10 mm.



MONTAGE

Les chassis démontables des plonges ont été dessinés pour être montés très facilement et rapidement par une seule personne. Ils sont fournis avec tout le matériel et les accessoires nécessaires.



DESIGN UNIFORME

Le design uniforme des plonges, tables et autres produits permet de combiner différents éléments en complète harmonie esthétique et fonctionnelle afin de créer des ensembles très élégants et pratiques. Compatibles également avec le matériel Coreco.





ROBINETTERIE

Large gamme de robinets destinés à un usage professionnel et fabriqués avec des matériaux de grande qualité qui assurent leur ergonomie et durabilité.



PRÉ-PERÇAGE (DIAMÈTRE 35 mm)

Référence	Position	€ HT
OAG-D	Trou à droite de la cuve	50
OAG-C (uniquement sur gamme 700)	Trou au centre de la cuve	50
OAG-I	Trou à gauche de la cuve	50
OAG-E (uniquement sur gamme 700)	Trou entre les deux cuves	50

SIPHON

Référence	Position	€ HT
SPVC	Siphon PVC pour simple cuve Ø40 mm	15
SPVC2	Siphon PVC pour double cuve Ø40 mm	20
SLAC	Siphon laiton chromé pour simple cuve Ø40 mm	65











				PLONGE SANS ÉTAGÈRE		ETAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE		MEUBLE PLONGE	
	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
550	1000x550		340x340x200	FGB-1055/11D	835	EB-1055	240	-	-
			340x340x200	FGB-1055/11I	835	EB-1055	240	-	-
	1400x550		400x400x250	FGB-1455/21D	1 345	EB-1455	325	-	-
			400x400x250	FGB-1455/21I	1 345	EB-1455	325	-	-
600	600x600		500x400x250	FGB-66/10	660	EB-66	105	FMM-66/10	1 380
	700x600		500x500x250	FGB-76/10	840	EB-76	110	-	-
	1000x600		400x400x250	FGB-106/11D	865	EB-106	155	FMM-106/11D	1 840
			400x400x250	FGB-106/11I	865	EB-106	155	FMM-106/11I	1 840
			400x400x250	FGB-106/20	1 100	EB-106	155	FMM-106/20	2 075
	1200x600		500x400x250	FGB-126/11D	810	EB-126	165	FMM-126/11D	1 860
			500x400x250	FGB-126/11I	810	EB-126	165	FMM-126/11I	1 860
			500x400x250	FGB-126/20	1 145	EB-126	165	FMM-126/20	2 195
	1400x600		500x400x250	FGB-146/11D	1 060	EB-146	200	FMM-146/11D	2 135
			500x400x250	FGB-146/11I	1 060	EB-146	200	FMM-146/11I	2 135
			500x400x250	FGB-146/20	1 290	EB-146	200	FMM-146/20	2 365
			400x400x250	FGB-146/21D	1 215	EB-146	200	FMM-146/21D	2 340
			400x400x250	FGB-146/21I	1 215	EB-146	200	FMM-146/21I	2 340
	1600x600		500x400x250	FGB-166/21D	1 300	EB-166	225	FMM-166/21D	2 510
			500x400x250	FGB-166/21I	1 300	EB-166	225	FMM-166/21I	2 510
	1800x600		500x400x250	FGB-186/21D	1 405	EB-186	255	FMM-186/21D	2 665
			500x400x250	FGB-186/21I	1 405	EB-186	255	FMM-186/21I	2 665
	2000x600		500x400x250	FGB-206/22	1 505	EB-206	270	FMM-206/22	2 810

PLONGE MONTÉE SOUDÉE

Nous consulter
- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité

PLONGES - LIVRÉES DÉMONTÉES

- Fabriquées intégralement en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- Dosseret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm arrondi totalement soudée
- Cuve emboutie insonorisée livrée avec tube surverse, bonde et cache-bac
- Egouttoir nervuré à bords anti-ruisselement
- Possibilité d'adapter dessus une large gamme de robinets (voir page 450)
- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- Etagère supplémentaire en option (possibilité de l'ajouter à posteri sur modèles démontés)
- Structure très solide, montage facile et rapide
- Livrées sans robinetterie
- En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 439)
- Pieds arrières avancés de 50 mm pour permettre le passage des profils sanitaires et les tuyaux de vidange le long des murs

MEUBLES PLONGES - LIVRÉS MONTÉS SOUDÉS

- Arrière ouvert pour permettre l'accès aux installations
- Pieds robustes avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- Portes coulissantes silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- Option fermeture à clés des portes **(Réf. OCPC : 145 € HT)**
- Livrés sans robinetterie
- En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 439)





				PLONGE SANS ÉTAGÈRE		ETAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE		MEUBLE PLONGE	
	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
700	700x700		500x500x300	FGB-77/10	870	EB-77	120	-	-
	800x700		600x500x300	FGB-87/10	925	EB-87	180	FMM-87/10	1 960
	1000x700		500x500x300	FGB-107/11D	950	EB-107	205	FMM-107/11D	1 930
			500x500x300	FGB-107/11I	950	EB-107	205	FMM-107/11I	1 930
	1200x700		500x500x300	FGB-127/11D	990	EB-127	240	FMM-127/11D	2 035
			500x500x300	FGB-127/11I	990	EB-127	240	FMM-127/11I	2 035
			500x500x300	FGB-127/20	1 280	EB-127	240	FMM-127/20	2 385
	1400x700		600x500x300	FGB-147/11D	1 115	EB-147	265	FMM-147/11D	2 230
			600x500x300	FGB-147/11I	1 115	EB-147	265	FMM-147/11I	2 230
			600x500x300	FGB-147/20	1 430	EB-147	265	FMM-147/20	2 545
	1600x700		500x500x300	FGB-167/21D	1 385	EB-167	315	FMM-167/21D	2 575
			500x500x300	FGB-167/21I	1 385	EB-167	315	FMM-167/21I	2 575
	1800x700		500x500x300	FGB-187/21D	1 540	EB-187	340	FMM-187/21D	2 785
			500x500x300	FGB-187/21I	1 540	EB-187	340	FMM-187/21I	2 785
			500x500x300	FGB-187/30	2 045	EB-187	340	FMM-187/30	3 070
	2000x700		600x500x300	FGB-207/21D	1 650	EB-207	350	FMM-207/21D	2 955
			600x500x300	FGB-207/21I	1 650	EB-207	350	FMM-207/21I	2 955
	2200x700		500x500x300	FGB-227/22	1 760	EB-227	295	-	-









Dosseret latéral, voir page 458

PLONGES LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE
GAMMES 550, 600 ET 700 DÉMONTÉES



Conçu pour contenir un lave-verres 35x35 / 40x40

Conçu pour s'adapter à un lave-vaisselle de taille maximum : 600x600x850 mm





	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	PLONGE SANS ÉTAGÈRE Référence	€ HT	ETAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE Référence	€ HT
550	1000x550		340x340x200	FGL-1055/11-D	795	EBL-1055	140
			340x340x200	FGL-1055/11-I	795	EBL-1055	140
	1400x550		400x400x250	FGL-1455/21-D	1 280	EBL-1455	145
			400x400x250	FGL-1455/21-I	1 280	EBL-1455	145
600	1000x600		400x400x250	FGL-106/11-D	770	EBL-106	95
			400x400x250	FGL-106/11-I	770	EBL-106	95
	1200x600		500x400x250	FGL-126/11-D	770	EBL-126	95
			500x400x250	FGL-126/11-I	770	EBL-126	95
	1400x600		500x400x250	FGL-146/11-D	1 050	EBL-146	140
			500x400x250	FGL-146/11-I	1 050	EBL-146	140
	1800x600		500x400x250	FGL-186/21-D	1 415	EBL-186	170
			500x400x250	FGL-186/21-I	1 415	EBL-186	170
700	1200x700		500x500x300	FGL-127/11-D	855	EBL-127	110
			500x500x300	FGL-127/11-I	855	EBL-127	110
	1400x700		600x500x300	FGL-147/11-D	1 050	EBL-147	155
			600x500x300	FGL-147/11-I	1 050	EBL-147	155
	1800x700		500x500x300	FGL-187/21-D	1 515	EBL-187	190
			500x500x300	FGL-187/21-I	1 515	EBL-187	190

PLONGE MONTÉE SOUDÉE
Nous consulter
- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité

PLONGES
- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- Dosseret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm arrondi totalement soudée
- Cuve emboutie insonorisée livrée avec tube surverse, bonde et cache-bac
- Egouttoir nervuré à bords anti-ruisselement
- Possibilité d'adapter dessus une large gamme de robinets (voir page 450)
- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- Etagère supplémentaire en option (possibilité de l'ajouter à posteri sur modèles démontés)
- Structure très solide, montage facile et rapide
- Livrées sans robinetterie
- En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 439)
- Pieds arrières avancés de 50 mm pour permettre le passage des profils sanitaires et les tuyaux de vidange le long des murs



MEUBLE PLONGE



	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	Référence	€ HT
600	1200x600		500x400x250	FMLM-126/11-D	1 860
			500x400x250	FMLM-126/11-I	1 860
	1400x600		500x400x250	FMLM-146/11-D	2 030
			500x400x250	FMLM-146/11-I	2 030
	1800x600		500x400x250	FMLM-186/21-D	2 375
			500x400x250	FMLM-186/21-I	2 375
700	1200x700		500x500x300	FMLM-127/11-D	1 600
			500x500x300	FMLM-127/11-I	1 600
	1400x700		600x500x300	FMLM-147/11-D	2 065
			600x500x300	FMLM-147/11-I	2 065
	1800x700		500x500x300	FMLM-187/21-D	2 570
			500x500x300	FMLM-187/21-I	2 570

Conçu pour contenir un lave-verres 35x35 / 40x40

Conçu pour s'adapter à un lave-vaisselle de taille maximum : 600x600x850 mm

MEUBLE PLONGE

- Livré monté et soudé
- Arrière ouvert pour permettre l'accès aux installations
- Pieds robustes avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- Portes coulissantes silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- Option fermeture à clés des portes **(Réf. OCPC : 145 € HT)**
- Livrés sans robinetterie
- En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 439)





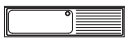


PLONGE MONTÉE SOUDÉE
Nous consulter
- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité


PLONGE SANS ÉTAGÈRE


ETAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE


MEUBLE PLONGE

700	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
	1000x700		800x500x350	FGB-107/10	1 360	EB-107	205	FMM-107/10	2 335
	1200x700		950x500x350	FGB-127/10	1 505	EB-127	240	FMM-127/10	2 610
	1400x700		1200x500x350	FGB-147/10	1 650	EB-147	265	FMM-147/10	2 770
	1600x700		800x500x350	FGB-167/11-D	1 740	EB-167	315	FMM-167/11-D	2 935
	1600x700		800x500x350	FGB-167/11-I	1 740	EB-167	315	FMM-167/11-I	2 935
	1800x700		800x500x350	FGB-187/20	2 110	EB-187	340	FMM-187/20	3 410
	2000x700		1200x500x350	FGB-207/11-D	2 195	EB-207	350	FMM-207/11-D	3 445
	2000x700		1200x500x350	FGB-207/11-I	2 195	EB-207	350	FMM-207/11-I	3 445

PLONGES - LIVRÉES DÉMONTÉES
- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- Dosseret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm arrondi totalement soudée
- Cuve emboutie insonorisée livrée avec tube surverse, bonde et cache-bac
- Egouttoir nervuré à bords anti-ruisselement
- Possibilité d'adapter dessus une large gamme de robinets (voir page 450)
- Structure très solide, montage facile et rapide
- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- Etagère supplémentaire en option (possibilité de l'ajouter à posteriori sur modèles démontés)
- Livrées sans robinetterie
- En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 439)

MEUBLES PLONGES - LIVRÉS MONTÉS SOUDÉS
- Arrière ouvert pour permettre l'accès aux installations
- Pieds robustes avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- Portes coulissantes silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- Option fermeture à clés des portes **(Réf. OCPC : 145 € HT)**
- Livrées sans robinetterie
- En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 439)

PLONGES AVEC TROU VIDE-DÉCHETS
LIVRÉES DÉMONTÉES



PLONGE



PLONGE LAVE-VAISSELLE

	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
600	1800x600		500x400x250	FGBD-186/111-D	1 780	FGBDL-186/111-D	1 690
			500x400x250	FGBD-186/111-I	1 780	FGBDL-186/111-I	1 690
700	1400x700		600x500x300	FGBD-147/101-D	1 320	-	-
			600x500x300	FGBD-147/101-I	1 320	-	-
	1800x700		500x500x300	FGBD-187/111-D	1 885	FGBDL-187/111-D	1 785
			500x500x300	FGBD-187/111-I	1 885	FGBDL-187/111-I	1 785







- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée (sauf partie arrière en galva)
- Egouttoir nervuré à bords anti-ruisselement
- Dosseret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm arrondi totalement soudée
- Cuve emboutie insonorisée livrée avec tube surverse, bonde et cache-bac
- Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc démontable de Ø 200mm
- Possibilité d'adapter dessus une large gamme de robinets (voir page 450)
- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- Espace pour lave-vaisselle standard jusqu'à 600x600x850mm (renfort mural inclus)
- Livrées sans robinetterie
- En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 439)

PLONGE MONTÉE SOUDÉE
Nous consulter
- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité



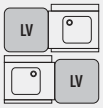
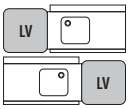
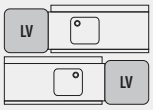
TABLES DE PRÉLAVAGE MURALES AVEC BAC



AVEC ÉTAGÈRE



SANS ÉTAGÈRE

Dimensions (LxPxH mm)	Disposition	Référence	€ HT	Référence	€ HT
800x750x850		MP-80D	1 565	MPS-80D	1 355
		MP-80I	1 565	MPS-80I	1 355
1200x750x850		MP-120D	1 670	MPS-120D	1 420
		MP-120I	1 670	MPS-120I	1 420
1600x750x850		MP-160D	1 850	MPS-160D	1 555
		MP-160I	1 850	MPS-160I	1 555

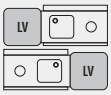
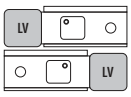
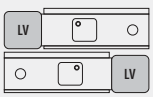
TABLES DE PRÉLAVAGE MURALES AVEC BAC ET TROU VIDE-DÉCHETS



AVEC ÉTAGÈRE



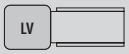
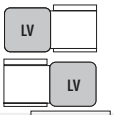
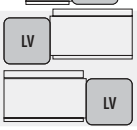
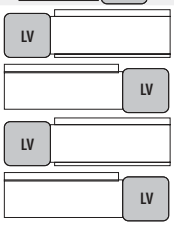
SANS ÉTAGÈRE

Dimensions (LxPxH mm)	Disposition	Référence	€ HT	Référence	€ HT
1200x750x850		MPD-120D	1 930	MPDS-120D	1 690
		MPD-120I	1 930	MPDS-120I	1 690
1600x750x850		MPD-160D	2 160	MPDS-160D	1 915
		MPD-160I	2 160	MPDS-160I	1 915
2100x750x850		MPD-210D	2 410	MPDS-210D	2 125
		MPD-210I	2 410	MPDS-210I	2 125

INFOS PRODUITS

- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10 satiné
- Plans de travail avec dosseret entièrement soudé de 135 mm et bord avant de 50 mm, entièrement soudé
- Pieds en tube métallique de 40x40 réglables en hauteur
- Cuve emboutie de 500x400x250mm avec protection anti-bruit, bonde et tube surverse
- Montage simple et rapide via des vis (incluses)
- Fixation universelle, s'adapte à toute marque de lave-vaisselle
- Livrées sans robinetterie
- En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 439)
- **MPD :** Trou vide-déchet embouti avec colerette caoutchouc amovible Ø 200 mm

TABLES DROITES ENTRÉE / SORTIE LAVE-VAISSELLE

	Dimensions (LxPxH mm)	Disposition	AVEC ÉTAGÈRE Référence	AVEC ÉTAGÈRE € HT	SANS ÉTAGÈRE Référence	SANS ÉTAGÈRE € HT
CENTRALES	600x600		ME- 60	635	MES-60	475
CENTRALES	1200x600		ME-120	1 185	MES-120	900
MURALES	800x750x850		ME-80D	1 165	MES-80D	950
			ME-80I	1 165	MES-80I	950
MURALES	1200x750x850		ME-120D	1 270	MES-120D	1 015
			ME-120I	1 270	MES-120I	1 015
MURALES	1600x750x850		ME-160D	1 455	MES-160D	1 160
			ME-160I	1 455	MES-160I	1 160


MES-60

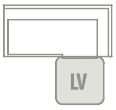

ME-120


ME-120I

TABLES EN ANGLE ENTRÉE/SORTIE LAVE-VAISSELLE





	Dimensions (LxPxH mm)	Disposition	Nb de casiers de lavage	AVEC ÉTAGÈRE Référence	AVEC ÉTAGÈRE € HT	AVEC RENFORT Référence	AVEC RENFORT € HT
	1300x750x850		2	MAE-130D	1 945	MAES-130D	1 690
	1600x750x850			MAE-160D	2 130	MAES-160D	1 830
	1300x750x850		2	MAE-130I	1 945	MAES-130I	1 690
	1600x750x850			MAE-160I	2 130	MAES-160I	1 830

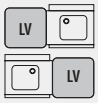
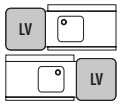


INFOS PRODUITS

- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10 satiné
- Plans de travail avec dosseret de 135mm, bord avant de 50 mm
- Pieds en tube métallique 40x40 réglables en hauteur
- Fixation universelle, s'adapte à toute marque de lave-vaisselle
- Montage simple et rapide, au moyen des vis fournies
- Possibilité, en option, d'incorporer un réservoir de 500x400x250mm et/ou trou vide-déchet embouti avec colerette caoutchouc amovible Ø200mm (voir page 449)



PLANS DE TRAVAIL INTERMÉDIAIRES MURAUX DE PRÉLAVAGE AVEC BAC

Dimensions (LxPxH mm)	Disposition	Référence	€ HT
800x750		EP-80D	1 170
		EP-80I	1 170
1200x750		EP-120D	1 270
		EP-120I	1 270

INFOS PRODUITS

- Plan de travail en acier inoxydable AISI-304 18/10 satiné
- Dosseret entièrement soudé de 135 mm et bord avant de 50 mm, entièrement soudé
- Fixation universelle, s'adapte à toute marque de lave-vaisselle
- Cuve intégrée de 500x400x250 mm avec insonorisation, tube surverse et bonde
- Montage simple et rapide au moyen de vis (incluses)
- Ils peuvent être fournis, en option, avec le pré-perçage pour placer le robinet, voir page 439)
- Installation : Pour l'assemblage avec une autre table, un manuel et un gabarit pour le perçage des trous pour les vis sont joints, indiquant la composition. Cela peut être préparé en usine : indiquer à la commande

TABLES DE DÉBARASSAGE AVEC TROU VIDE-DECHETS LIVRÉES MONTÉES SOUDÉES



Mobile MDC-200/2



AVEC SUPPORT



AVEC RENFORT

Dimensions (LxPxH mm)	Nbre de vide-déchets	Référence	€ HT	Référence	€ HT
1200x700x850	1	MDC-120	1 770	MDCS-120	1 620
1600x700x850	1	MDC-160	1 995	MDCS-160	1 830
2000x700x850	1	MDC-200	2 255	MDCS-200	2 075
2000x700x850	2	MDC-200/2	2 520	MDCS-200/2	2 340

INFOS PRODUITS

- Plans de travail et étagères réalisés en acier inox AISI-304 18/10 satiné et renforcés par des tubes métalliques
- Bord arrondi avant de 50 mm, totalement soudé
- Colerette caoutchouc amovible, facile à retirer
- Pieds en tube métallique de 40x40mm avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur



Table droite

Table incurvée

TABLES D'ENTRÉE / SORTIE, À ROULEAUX

Modèle	Type	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
MR-110	Droit	1100x640x850	1 990
MR-160	Droit	1600x640x850	2 410
CR-90	Incurvé	(300+965)x965x850	3 505

INFOS PRODUITS

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- Rouleaux en PVC démontables avec axe en inox
- Fixation universelle, s'adapte à toute marque de lave-vaisselle
- Peut se fixer à d'autres tables à rouleaux droites ou incurvées
- Structure démontable très solide avec pieds en tube métalliques de 40x40mm, réglable en hauteur
- Montage facile et rapide (visserie fournie)

ÉTAGÈRES MURALES POUR CASIER DE LAVAGE

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
ESC-110	1100x700x850	960
ESC-160	1600x700x850	1 045



INFOS PRODUITS

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Pieds en tube métallique Ø30 mm. Dimensions standard pour les paniers de 500 x 500 mm
- Montage simple et rapide au moyen de vis (incluses)
- Barre centrale pour le support des paniers de lavage en tube de Ø25 mm et vidange par le bas

ÉTAGÈRES MURALES POUR PANIERS

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
EMCL-110	1100x480x300	550
EMCL-160	1600x480x300	680



INFOS PRODUITS

- Réalisé en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné
- Totalement soudée. Vidange incorporée
- Montage rapide et facile (chevilles et vis incluses)

CUVES SUR TABLES

Modèle	Description - Position	€ HT
CSE-44D	Cuve soudée à droite	335
CSE-44I	Cuve soudée à gauche	335
CSE-44C	Cuve soudée au centre	335
CSE-54D	Cuve soudée à droite	435
CSE-54I	Cuve soudée à gauche	435
CSE-54C	Cuve soudée au centre	435



INFOS PRODUITS

- Cuve en acier inoxydable AISI-304 18/10 de 400x400x250mm et 500x400x250mm avec vidange et équipée d'une protection anti-éclaboussures

OPTION TROU VIDE-DÉCHETS SUR TABLE

Modèle	Description	€ HT
AAD-200	Trou dans le plan de travail + colerette en caoutchouc	120
AD-200	Colerette de rechange	55



INFOS PRODUITS

- Trou de Ø200mm usiné dans le plan de travail
- Colerette caoutchouc amovible

SOCLES LAVERIE







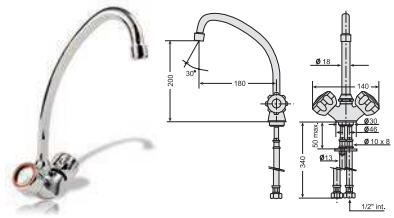
Modèles compatibles	Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT	Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT	Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
EC035	SOCLEINOX1/35	430x425x400	355	-	-	-	-	-	-
EC0 et EVO40	SOCLEINOX1/40	515x485x400	325	-	-	-	-	-	-
EC0 et EVO50	SOCLEINOX1/50	600x555x400	315	SOCLEINOX2/50	600x555x400	385	SOCLEINOX3/50	600x555x460	500
AT60	SOCLEINOX1/60	640x615x400	340	SOCLEINOX2/60	640x615x460	395	-	-	-

Laverie voir page 552

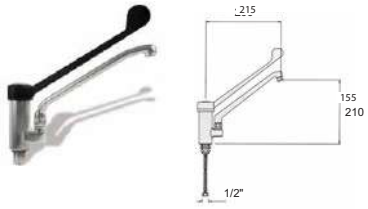
GEB-M



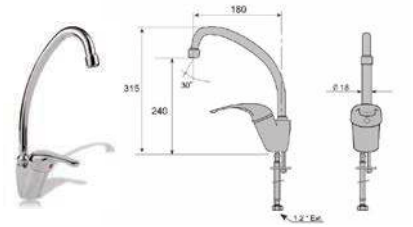
GEM-2



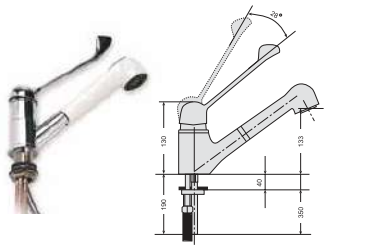
GAU-MG



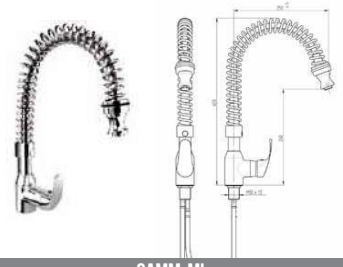
GEM-M



GX-ML



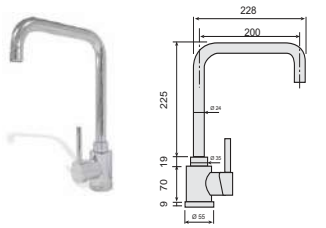
GF-M



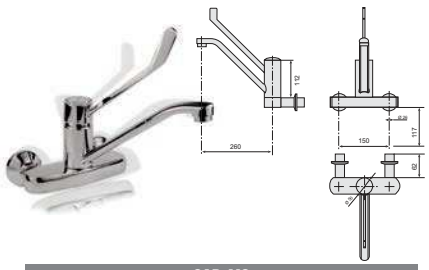
GEA-M



GAM-M



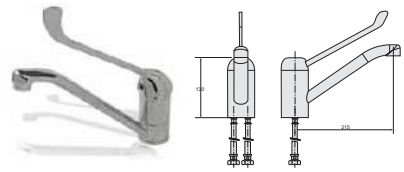
GAMM-ML



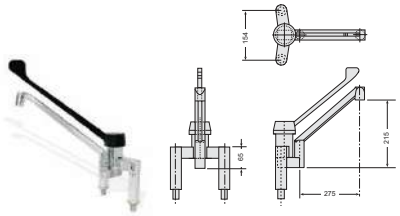
GEB-2



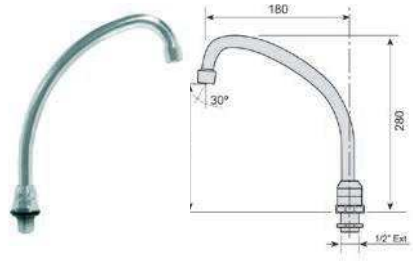
GEM-ML



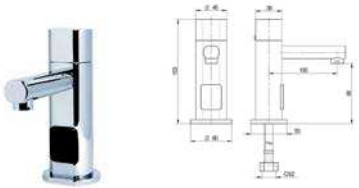
GAD-MG



CLG



GE-AC



INFOS PRODUITS

GE-AC

- Modèle mixte, utilisable avec des piles (incluses) ou sur secteur.
- Fabriqué en bronze avec revêtement en chrome électrolytique.
- Capteur électronique avec une distance de détection de 25 cm.
- Vanne de mélange non incluse.
- Protection : IP56.

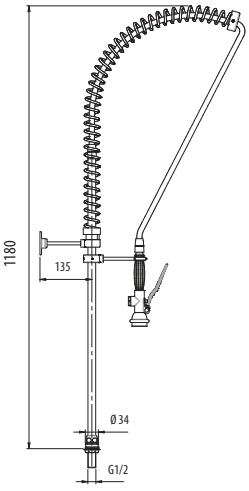
Modèle	Description	€ HT
GEB-M	Robinet mitigeur monotrou - Hauteur 115 mm	160
GEB-2	Robinet mélangeur monotrou - Hauteur 105 mm	130
GEM-M	Robinet mitigeur monotrou - Hauteur 315 mm	175
GEM-2	Robinet mélangeur monotrou	130
GEA-M	Robinet mitigeur monotrou - Hauteur 260 mm	190
GX-ML	Robinet mitigeur - Hauteur 130 mm	285
GAM-M	Robinet mitigeur - Hauteur 323 mm	270
GF-M	Robinet mitigeur	435
GEM-ML	Robinet mitigeur- Hauteur 130 mm	175
GAMM-ML	Robinet mitigeur mural	420
GAU-MG	Robinet mitigeur	370
CLG	Robinet giratoire	45
N GE-AC	Robinet électronique avec capteur de présence	575
GAD-MG	Robinet mitigeur	430

N = Nouveauté 2025

- Gamme complète de douchettes haute qualité pensée et dessinée pour usage professionnel, ergonomique et durable
- Construit en laiton chromé haute densité et épaisseur
- Douchette ergonomique avec poignée plastique anti-calorique, réglable du débit et valve anti-retour
- Accessoires et tuyaux nécessaires à l'installation fournis

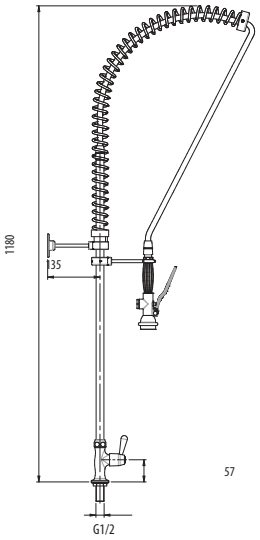
GD-0





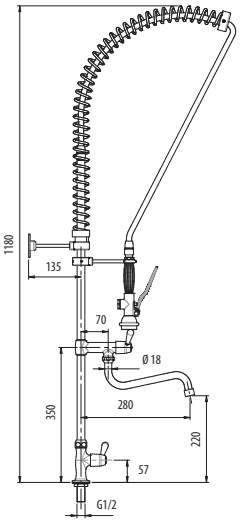
GD-1





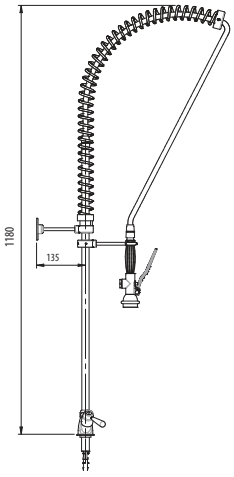
GD-1G





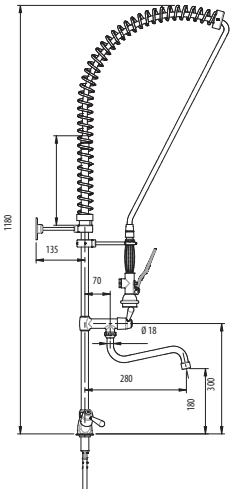
GD-2





GD-2G





Modèle	Description	€ HT
GD-0	Douchette monotrou à raccordement direct	305
GD-1	Douchette monotrou 1 voie avec robinet 1/4 de tour	345
GD-1G	Robinet + douchette monotrou 1 voie avec robinet 1/4 de tour	455
GD-2	Douchette monotrou 2 voies avec mélangeur 1/4 de tour	375
GD-2G	Robinet + douchette monotrou 2 voies avec mélangeur 1/4 de tour	475
DGD	Embout de douchette	130
TF	Tube flexible pour robinet de douche	40

GD-M



GD-MG



GDPL-MG

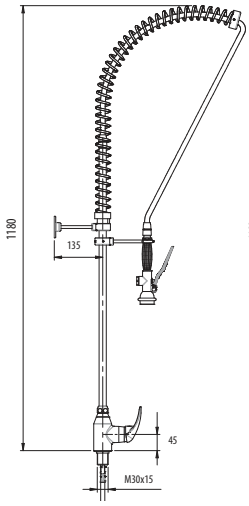


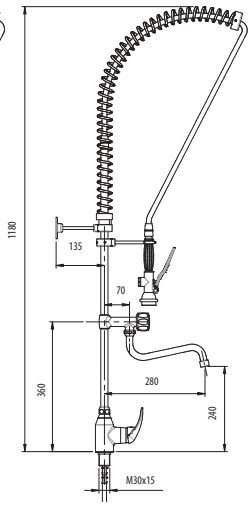
GDB-2

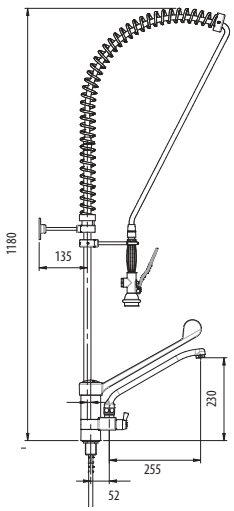


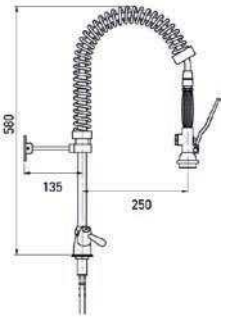
GDM-MG

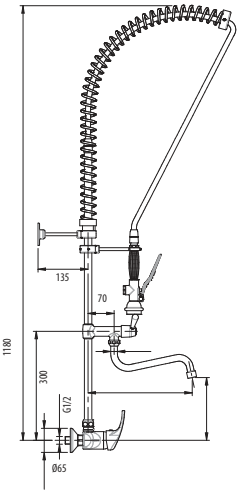












Modèle	Description	€ HT
GD-M	Douchette monotrou avec mitigeur	505
GD-MG	Robinet + douchette monotrou avec mitigeur	560
GDPL-MG	Robinet + douchette monotrou avec mitigeur à commande par levier	640
GDB-2	Douchette monotrou basse 2 voies avec mélangeur 1/4 de tour	385
GDM-MG	Robinet + douchette bitrou 2 voies murale avec mitigeur	580

PSM



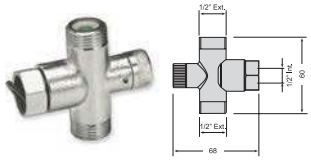
PDM



PSA



VMA



Modèle	Description	€ HT
PSM	Pédale simple mitigeur	195
PDM	Pédale double mitigeur	220
PSA	Pédale simple automitigeur	115
VMA	Electrovanne (mélangeuse) - Entrée et sortie en 1/2"	45

15/10ème

En option : Plan de travail épaisseur 15/10ème de mm. Ajouter /15 à la fin de la référence : +25%

TABLES ADOSSÉES

AVEC ÉTAGÈRE



AVEC RENFORT



Renfort

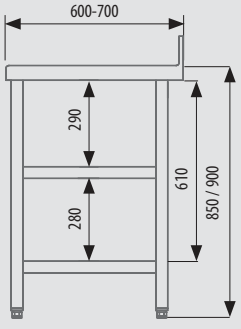


TABLE MONTÉE SOUDÉE
Nous consulter
- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité
Retirer le D de la référence
ex : MMD70-100 devient MM70-100



AVEC ÉTAGÈRE



AVEC RENFORT

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
600	600x600x850	MMD60-60	555	MMSD60-60	570
	700x600x850	MMD60-70	575	MMSD60-70	595
	800x600x850	MMD60-80	600	MMSD60-80	620
	900x600x850	MMD60-90	625	MMSD60-90	635
	1000x600x850	MMD60-100	660	MMSD60-100	660
	1100x600x850	MMD60-110	675	MMSD60-110	680
	1200x600x850	MMD60-120	705	MMSD60-120	710
	1300x600x850	MMD60-130	730	MMSD60-130	730
	1400x600x850	MMD60-140	770	MMSD60-140	765
	1500x600x850	MMD60-150	805	MMSD60-150	785
	1600x600x850	MMD60-160	830	MMSD60-160	805
	1700x600x850	MMD60-170	875	MMSD60-170	845
	1800x600x850	MMD60-180	940	MMSD60-180	900
	1900x600x850	MMD60-190	960	MMSD60-190	925
	2000x600x850	MMD60-200	1 000	MMSD60-200	965
	2200x600x850	MMD60-220	1 210	MMSD60-220	1 170
	2400x600x850	MMD60-240	1 280	MMSD60-240	1 195



AVEC ÉTAGÈRE



AVEC RENFORT

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
700	600x700x850	MMD70-60	570	MMSD70-60	575
	700x700x850	MMD70-70	595	MMSD70-70	595
	800x700x850	MMD70-80	620	MMSD70-80	620
	900x700x850	MMD70-90	645	MMSD70-90	640
	1000x700x850	MMD70-100	680	MMSD70-100	670
	1100x700x850	MMD70-110	700	MMSD70-110	690
	1200x700x850	MMD70-120	740	MMSD70-120	725
	1300x700x850	MMD70-130	775	MMSD70-130	755
	1400x700x850	MMD70-140	830	MMSD70-140	800
	1500x700x850	MMD70-150	875	MMSD70-150	870
	1600x700x850	MMD70-160	895	MMSD70-160	900
	1700x700x850	MMD70-170	930	MMSD70-170	930
	1800x700x850	MMD70-180	990	MMSD70-180	975
	1900x700x850	MMD70-190	1 020	MMSD70-190	1 005
	2000x700x850	MMD70-200	1 070	MMSD70-200	1 055
	2200x700x850	MMD70-220	1 250	MMSD70-220	1 200
	2400x700x850	MMD70-240	1 335	MMSD70-240	1 280



AVEC ÉTAGÈRE



AVEC RENFORT

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
800	1000x800x850	MMD80-100	815	MMSD80-100	775
	1500x800x850	MMD80-150	985	MMSD70-150	930
	2000x800x850	MMD80-200	1 250	MMSD80-200	1 170

- Rigidité et hygiène : plateaux et étagères fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée et renforcés par des omégas (pas de bois ou stratifié)
- Montage facile et rapide (visserie fournie)
- Dosseret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm totalement soudée
- Dessus et étagère (pour modèle avec étagère) renforcés par omegas
- Possibilité d'ajouter à posteriori en option une étagère intermédiaire supplémentaire
- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable 50 mm
- Ces tables peuvent être équipées de tiroirs, modules tiroirs sur glissières et étagères supérieures à poser sur tables (voir page 459)
- Plan de travail épaisseur 10/10ème de mm

TABLES CENTRALES
LIVRÉES DÉMONTÉES

15/10ème

En option : Plan de travail épaisseur 15/10ème de mm. Ajouter /15 à la fin de la référence : +25%

TABLES CENTRALES

AVEC ÉTAGÈRE



AVEC RENFORT



Renfort

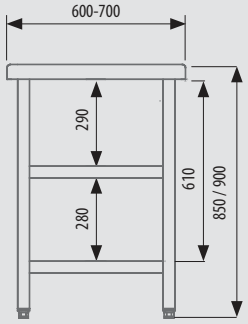


TABLE MONTÉE SOUDÉE

Nous consulter
- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité
Retirer le D de la référence
ex : MMD70-100 devient MM70-100

		AVEC ÉTAGÈRE		AVEC RENFORT	
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
600	600x600x850	MCD60-60	605	MCSD60-60	570
	700x600x850	MCD60-70	630	MCSD60-70	595
	800x600x850	MCD60-80	660	MCSD60-80	620
	900x600x850	MCD60-90	660	MCSD60-90	630
	1000x600x850	MCD60-100	675	MCSD60-100	655
	1100x600x850	MCD60-110	675	MCSD60-110	660
	1200x600x850	MCD60-120	695	MCSD60-120	685
	1300x600x850	MCD60-130	720	MCSD60-130	700
	1400x600x850	MCD60-140	765	MCSD60-140	735
	1500x600x850	MCD60-150	800	MCSD60-150	750
	1600x600x850	MCD60-160	810	MCSD60-160	790
	1700x600x850	MCD60-170	870	MCSD60-170	820
	1800x600x850	MCD60-180	950	MCSD60-180	870
	1900x600x850	MCD60-190	945	MCSD60-190	885
	2000x600x850	MCD60-200	960	MCSD60-200	920
	2200x600x850	MCD60-220	1 135	MCSD60-220	1 105
	2400x600x850	MCD60-240	1 170	MCSD60-240	1 130

		AVEC ÉTAGÈRE		AVEC RENFORT	
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
700	600x700x850	MCD70-60	620	MCSD70-60	590
	700x700x850	MCD70-70	650	MCSD70-70	615
	800x700x850	MCD70-80	675	MCSD70-80	640
	900x700x850	MCD70-90	690	MCSD70-90	655
	1000x700x850	MCD70-100	715	MCSD70-100	680
	1100x700x850	MCD70-110	720	MCSD70-110	700
	1200x700x850	MCD70-120	740	MCSD70-120	740
	1300x700x850	MCD70-130	790	MCSD70-130	760
	1400x700x850	MCD70-140	860	MCSD70-140	795
	1500x700x850	MCD70-150	875	MCSD70-150	820
	1600x700x850	MCD70-160	890	MCSD70-160	850
	1700x700x850	MCD70-170	955	MCSD70-170	880
	1800x700x850	MCD70-180	1 035	MCSD70-180	925
	1900x700x850	MCD70-190	1 045	MCSD70-190	955
	2000x700x850	MCD70-200	1 075	MCSD70-200	1 010
	2200x700x850	MCD70-220	1 220	MCSD70-220	1 180
	2400x700x850	MCD70-240	1 270	MCSD70-240	1 220

		AVEC ÉTAGÈRE		AVEC RENFORT	
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
800	1000x800x850	MCD80-100	785	MCSD80-100	730
	1500x800x850	MCD80-150	950	MCSD70-150	870
	2000x800x850	MCD80-200	1 170	MCSD80-200	1 080

- Rigidité et hygiène : plateaux et étagères fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée et renforcés par des omégas (pas de bois ou stratifié)
- Bord avant de 50 mm totalement soudée
- Dessus et étagère (pour modèle avec étagère) renforcés par omegas
- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable 50 mm
- Montage facile et rapide (visserie fournie)
- Possibilité d'ajouter à posteriori en option une étagère intermédiaire supplémentaire
- Ces tables peuvent être équipées de tiroirs, modules tiroirs sur glissières et étagères supérieures à poser sur tables (voir page 459)
- Plan de travail épaisseur 10/10ème de mm

TABLES SOUBASSEMENT - HAUTEUR 600MM
LIVRÉES DÉMONTÉES

		AVEC ÉTAGÈRE		AVEC RENFORT	
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
600	600x600x600	MMBD60-60	555	MMSBD60-60	570
	700x600x600	MMBD60-70	575	MMSBD60-70	595
	800x600x600	MMBD60-80	600	MMSBD60-80	620
	900x600x600	MMBD60-90	630	MMSBD60-90	640
	1000x600x600	MMBD60-100	660	MMSBD60-100	660
	1100x600x600	MMBD60-110	685	MMSBD60-110	685
	1200x600x600	MMBD60-120	705	MMSBD60-120	710
	1300x600x600	MMBD60-130	740	MMSBD60-130	740
	1400x600x600	MMBD60-140	770	MMSBD60-140	765
	1500x600x600	MMBD60-150	805	MMSBD60-150	785
	1600x600x600	MMBD60-160	830	MMSBD60-160	805
	1700x600x600	MMBD60-170	885	MMSBD60-170	855
	1800x600x600	MMBD60-180	940	MMSBD60-180	900
	1900x600x600	MMBD60-190	970	MMSBD60-190	935
	2000x600x600	MMBD60-200	1 000	MMSBD60-200	965
	2200x600x600	MMBD60-220	1 210	MMSBD60-220	1 170
	2400x600x600	MMBD60-240	1 280	MMSBD60-240	1 195

		AVEC ÉTAGÈRE		AVEC RENFORT	
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
700	600x700x600	MMBD70-60	570	MMSBD70-60	575
	700x700x600	MMBD70-70	595	MMSBD70-70	595
	800x700x600	MMBD70-80	620	MMSBD70-80	620
	900x700x600	MMBD70-90	650	MMSBD70-90	645
	1000x700x600	MMBD70-100	680	MMSBD70-100	670
	1100x700x600	MMBD70-110	710	MMSBD70-110	695
	1200x700x600	MMBD70-120	740	MMSBD70-120	725
	1300x700x600	MMBD70-130	785	MMSBD70-130	765
	1400x700x600	MMBD70-140	830	MMSBD70-140	800
	1500x700x600	MMBD70-150	875	MMSBD70-150	870
	1600x700x600	MMBD70-160	895	MMSBD70-160	900
	1700x700x600	MMBD70-170	940	MMSBD70-170	935
	1800x700x600	MMBD70-180	990	MMSBD70-180	975
	1900x700x600	MMBD70-190	1 030	MMSBD70-190	1 015
	2000x700x600	MMBD70-200	1 070	MMSBD70-200	1 055
	2200x700x600	MMBD70-220	1 250	MMSBD70-220	1 200
	2400x700x600	MMBD70-240	1 335	MMSBD70-240	1 280

- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable 50 mm
- Montage facile et rapide (visserie fournie)
- Rigidité et hygiène : plateaux et étagères fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée et renforcés par des omégas (pas de bois ou stratifié)
- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée, chassis en acier plastifié
- Fabrication avec longueur sur-mesure : nous consulter
- Plan de travail épaisseur 10/10ème de mm

15/10ème

En option : Plan de travail épaisseur 15/10ème de mm. Ajouter /15 à la fin de la référence : +25%

TABLES ADOSSÉES

AVEC ÉTAGÈRE



AVEC RENFORT



Renfort

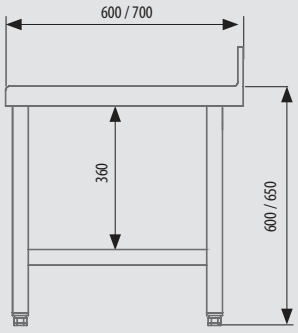


TABLE MONTÉE SOUDÉE

Nous consulter
- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité
Retirer le D de la référence
ex : MMD70-100 devient MM70-100

TABLES SOUBASSEMENT - HAUTEUR 600MM
LIVRÉES DÉMONTÉES

ERATOS

15/10ème

En option : Plan de travail épaisseur 15/10ème de mm. Ajouter /15 à la fin de la référence : +25%

TABLES CENTRALES

AVEC ÉTAGÈRE



AVEC RENFORT



Renfort

		AVEC ÉTAGÈRE		AVEC RENFORT	
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
600	600x600x600	MCBD60-60	605	MCSBD60-60	570
	700x600x600	MCBD60-70	630	MCSBD60-70	595
	800x600x600	MCBD60-80	660	MCSBD60-80	620
	900x600x600	MCBD60-90	665	MCSBD60-90	635
	1000x600x600	MCBD60-100	675	MCSBD60-100	655
	1100x600x600	MCBD60-110	685	MCSBD60-110	670
	1200x600x600	MCBD60-120	695	MCSBD60-120	685
	1300x600x600	MCBD60-130	730	MCSBD60-130	710
	1400x600x600	MCBD60-140	765	MCSBD60-140	735
	1500x600x600	MCBD60-150	800	MCSBD60-150	750
	1600x600x600	MCBD60-160	810	MCSBD60-160	790
	1700x600x600	MCBD60-170	880	MCSBD60-170	830
	1800x600x600	MCBD60-180	950	MCSBD60-180	870
	1900x600x600	MCBD60-190	955	MCSBD60-190	895
	2000x600x600	MCBD60-200	960	MCSBD60-200	920
	2200x600x600	MCBD60-220	1 135	MCSBD60-220	1 105
	2400x600x600	MCBD60-240	1 170	MCSBD60-240	1 130

		AVEC ÉTAGÈRE		AVEC RENFORT	
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
700	600x700x600	MCBD70-60	620	MCSBD70-60	590
	700x700x600	MCBD70-70	650	MCSBD70-70	615
	800x700x600	MCBD70-80	675	MCSBD70-80	640
	900x700x600	MCBD70-90	695	MCSBD70-90	660
	1000x700x600	MCBD70-100	715	MCSBD70-100	680
	1100x700x600	MCBD70-110	725	MCSBD70-110	710
	1200x700x600	MCBD70-120	740	MCSBD70-120	740
	1300x700x600	MCBD70-130	800	MCSBD70-130	765
	1400x700x600	MCBD70-140	860	MCSBD70-140	795
	1500x700x600	MCBD70-150	875	MCSBD70-150	820
	1600x700x600	MCBD70-160	890	MCSBD70-160	850
	1700x700x600	MCBD70-170	960	MCSBD70-170	885
	1800x700x600	MCBD70-180	1 035	MCSBD70-180	925
	1900x700x600	MCBD70-190	1 055	MCSBD70-190	965
	2000x700x600	MCBD70-200	1 075	MCSBD70-200	1 010
	2200x700x600	MCBD70-220	1 220	MCSBD70-220	1 180
	2400x700x600	MCBD70-240	1 270	MCSBD70-240	1 220

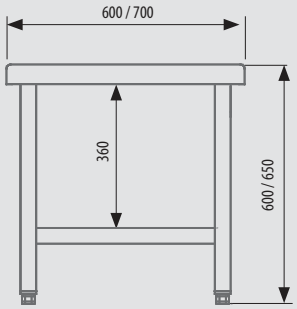


TABLE MONTÉE SOUDÉE

Nous consulter
- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité
Retirer le D de la référence
ex : MMD70-100 devient MM70-100

- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable 50 mm
- Montage facile et rapide (visserie fournie)
- Rigidité et hygiène : plateaux et étagères fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée et renforcés par des omégas (pas de bois ou stratifié)
- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée, chassis en acier plastifié
- Fabrication avec longueur sur-mesure : nous consulter
- Plan de travail épaisseur 10/10ème de mm

AVEC ÉTAGÈRE

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence Bac à droite	Référence Bac central	Référence Bac à gauche	€ HT
600	1000x600x600	MCCD60-100DE	MCCD60-100CE	MCCD60-100IE	935
	1200x600x600	MCCD60-120DE	MCCD60-120CE	MCCD60-120IE	1 005
	1300x600x600	MCCD60-130DE	MCCD60-130CE	MCCD60-130IE	1 055
	1400x600x600	MCCD60-140DE	MCCD60-140CE	MCCD60-140IE	1 110
	1500x600x600	MCCD60-150DE	MCCD60-150CE	MCCD60-150IE	1 140
	1600x600x600	MCCD60-160DE	MCCD60-160CE	MCCD60-160IE	1 175
	1800x600x600	MCCD60-180DE	MCCD60-180CE	MCCD60-180IE	1 240
	2000x600x600	MCCD60-200DE	MCCD60-200CE	MCCD60-200IE	1 330
	2200x600x600	MCCD60-220DE	MCCD60-220CE	MCCD60-220IE	1 510
	2400x600x600	MCCD60-240DE	MCCD60-240CE	MCCD60-240IE	1 580
700	1000x700x850	MCCD70-100DE	MCCD70-100CE	MCCD70-100IE	1 125
	1200x700x850	MCCD70-120DE	MCCD70-120CE	MCCD70-120IE	1 205
	1300x700x850	MCCD70-130DE	MCCD70-130CE	MCCD70-130IE	1 230
	1400x700x850	MCCD70-140DE	MCCD70-140CE	MCCD70-140IE	1 255
	1500x700x850	MCCD70-150DE	MCCD70-150CE	MCCD70-150IE	1 310
	1600x700x850	MCCD70-160DE	MCCD70-160CE	MCCD70-160IE	1 370
	1800x700x850	MCCD70-180DE	MCCD70-180CE	MCCD70-180IE	1 490
	2000x700x850	MCCD70-200DE	MCCD70-200CE	MCCD70-200IE	1 595
	2200x700x850	MCCD70-220DE	MCCD70-220CE	MCCD70-220IE	1 545
	2400x700x850	MCCD70-240DE	MCCD70-240CE	MCCD70-240IE	1 635

AVEC RENFORT

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence Bac à droite	Référence Bac central	Référence Bac à gauche	€ HT
600	1000x600x850	MCCD60-100D	MCCD60-100C	MCCD60-100I	815
	1200x600x850	MCCD60-120D	MCCD60-120C	MCCD60-120I	870
	1300x600x850	MCCD60-130D	MCCD60-130C	MCCD60-130I	910
	1400x600x850	MCCD60-140D	MCCD60-140C	MCCD60-140I	950
	1500x600x850	MCCD60-150D	MCCD60-150C	MCCD60-150I	980
	1600x600x850	MCCD60-160D	MCCD60-160C	MCCD60-160I	1 010
	1800x600x850	MCCD60-180D	MCCD60-180C	MCCD60-180I	1 070
	2000x600x850	MCCD60-200D	MCCD60-200C	MCCD60-200I	1 145
	2200x600x850	MCCD60-220D	MCCD60-220C	MCCD60-220I	1 510
	2400x600x850	MCCD60-240D	MCCD60-240C	MCCD60-240I	1 580
700	1000x700x850	MCCD70-100D	MCCD70-100C	MCCD70-100I	980
	1200x700x850	MCCD70-120D	MCCD70-120C	MCCD70-120I	1 050
	1300x700x850	MCCD70-130D	MCCD70-130C	MCCD70-130I	1 075
	1400x700x850	MCCD70-140D	MCCD70-140C	MCCD70-140I	1 100
	1500x700x850	MCCD70-150D	MCCD70-150C	MCCD70-150I	1 145
	1600x700x850	MCCD70-160D	MCCD70-160C	MCCD70-160I	1 190
	1800x700x850	MCCD70-180D	MCCD70-180C	MCCD70-180I	1 275
	2000x700x850	MCCD70-200D	MCCD70-200C	MCCD70-200I	1 365
	2200x700x850	MCCD70-220D	MCCD70-220C	MCCD70-220I	1 545
	2400x700x850	MCCD70-240D	MCCD70-240C	MCCD70-240I	1 635

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée, chassis en acier plastifié
- Bac 400x400x200mm insonorisé avec vidange
- Dosseret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm totalement soudée
- Dessus et étagère (pour modèle avec étagère) renforcés par omegas
- Orifice Ø35mm pour robinetterie (non fournie)
- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable 50 mm
- Montage facile et rapide (visserie fournie)
- Possibilité d'utilisation comme lave-mains avec robinet électronique ou avec pédale
- Fabrication avec longueur sur-mesure : nous consulter
- Plan de travail épaisseur 10/10ème de mm

15/10ème

En option : Plan de travail épaisseur 15/10ème de mm. Ajouter /15 à la fin de la référence : +25%

AVEC ÉTAGÈRE

Avec étagère / Bac central



Avec étagère / Bac à droite



Avec renfort / Bac à gauche



Renfort

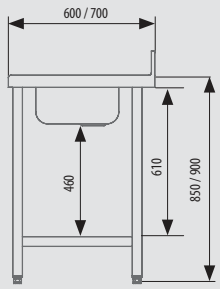


TABLE MONTÉE SOUDÉE

Nous consulter
- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité
Retirer le D de la référence
ex : MMD70-100 devient MM70-100



Modèle MMRD-67

TABLE D'ANGLE AVEC DOSSERET

TABLES D'ANGLE

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
MMRD-66	600x600x850	780
MMRD-76	700x600x850	830
MMRD-67	600x700x850	830
MMRD-77	700x700x850	870

ÉTAGÈRES INTERMÉDIAIRES

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
EBR-66	600x600x850	155
EBR-77	700x700x850	165
EBR-67/76	600x700x850	160

- Livrée démontée (pour modèle monté : nous consulter)
- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- Dessus et étagère renforcés par omegas
- Structure démontable, solide et robuste
- Pietements tube de 40x40mm réglables en hauteur
- Bords droits pour unir avec d'autres dessus ou tables



ETAGERES INTERMÉDIAIRES POUR TABLES

- Etagères et étagères intermédiaires pour toute la gamme de tables.
- Fabriquées en acier inoxydable 18/10 AISI-304, finition satinée, avec une façade de 40 mm, renforcée par des omégas.

	Pour modèles	Pour dimensions	€ HT
600	EB-66	600x600	105
	EB-76	700x600	110
	EB-86	800x600	130
	EB-96	900x600	140
	EB-106	1000x600	155
	EB-116	1100x600	160
	EB-126	1200x600	165
	EB-136	1300x600	185
	EB-146	1400x600	200
	EB-156	1500x600	215
	EB-166	1600x600	225
	EB-176	1700x600	240
	EB-186	1800x600	255
	EB-196	1900x600	260
	EB-206	2000x600	270
	EB-226	2200x600	270
	EB-246	2400x600	295

	Pour modèles	Pour dimensions	€ HT
700	EB-67	600x700	110
	EB-77	700x700	120
	EB-87	800x700	180
	EB-97	900x700	155
	EB-107	1000x700	205
	EB-117	1100x700	180
	EB-127	1200x700	240
	EB-137	1300x700	205
	EB-147	1400x700	265
	EB-157	1500x700	235
	EB-167	1600x700	315
	EB-177	1700x700	265
	EB-187	1800x700	340
	EB-197	1900x700	280
	EB-207	2000x700	350
	EB-227	2200x700	295
	EB-247	2400x700	300



DOSSERET LATÉRAL POUR TABLE OU PLONGE

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 finition satiné.
- S'adapte sur n'importe quel dessus ou plonge Eratos.
- Montage facile.

Modèle	Dosseret	Gamme	€ HT
PL-60D	Droite	600	170
PL-60I	Gauche	600	170
PL-70D	Droite	700	185
PL-70I	Gauche	700	185



SUPPORTS MURAUX

Modèle	Dimensions	Description	€ HT
SM	410x580	Support mural	185
SMP	410x830	Support mural avec pied	265

CÔTÉ PLEIN LATÉRAL POUR TABLE OU PLONGE

Modèle	Gamme	€ HT
PLM-60	Table 600	170
PLM-70	Table 700	180
PLF-60	Plonge 600	110
PLF-70	Plonge 700	125



- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- S'adapte sur n'importe quel dessus ou plonge ERATOS
- Montage facile

CADRE À GLISSIÈRES



- Installation facile (visserie fournie)
- Peut s'ajouter à posteriori sur des tables déjà installées
- 8 paires de glissières avec un pas de 70mm

Modèle	Dimensions (LxPxH) (mm)	Grille acceptée	€ HT
CG-GN	380x570x590	GN 1/1	490
CG-PS	660x570x590	Pâtissière	545

TIROIRS AVEC GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES



	Modèle	Dimensions (LxPxH) (mm)	Tiroirs	Capacité	€ HT
600	CM60	330x561x190	1	GN1/1-100	285
	CM62	390x561x440	2	GN1/1-100	475
	CM61	390x561x440	1	GN1/1-200	455
700	CM70	330x626x190	1	GN1/1-100	300
	CM72	390x626x440	2	GN1/1-100	500
	CM71	390x626x440	1	GN1/1-200	480

- Tiroir doté de glissières téléscopiques avec frein
- Chaque tiroir peut accueillir un bac GN1/1
- Montage facile (visserie fournie)
- Peut s'ajouter à posteriori sur des tables déjà installées
- Serrure individuelle en option

BLOC TIROIRS



Modèle	Dimensions (LxPxH) (mm)	Tiroirs	Capacité	€ HT
CM3	390x562x596	3	GN1/1-100	850
CM21	390x562x596	1 1	GN1/1-200 GN1/1-100	850
CM12	390x562x596	1 1	GN1/1-100 GN1/1-100	840

- Tiroirs dotés de glissières téléscopiques avec frein
- Chaque tiroir peut accueillir un bac GN1/1
- Serrure individuelle en option
- Montage facile (visserie fournie)
- Peut s'ajouter à posteriori sur des tables déjà installées

SERRURE POUR TIROIR



Modèle	€ HT
OCPB	55

- Serrure pour tiroir individuel
- Montage usine uniquement

KIT DE ROUES Ø125 MM



Pour table	Modèle	Nb de roues	€ HT
≤ 2000 mm.	KR4	4	180
> 2000 mm.	KR6	6	270

- Roues Ø125mm
- Chaque kit inclus 2 roues avec freins

ÉTAGÈRES POUR TABLES OU MEUBLES



1 NIVEAU

	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
DÉMONTÉES	ESD-71	700x350x400	365
	ESD-91	900x350x400	370
	ESD-111	1100x350x400	375
	ESD-131	1300x350x400	385
	ESD-151	1500x350x400	405
	ESD-171	1700x350x400	420
	ESD-191	1900x350x400	445
	ESD-211	2100x350x400	510

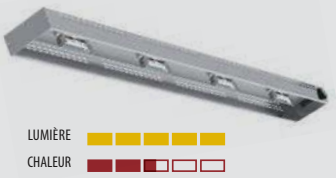


2 NIVEAUX

	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
DÉMONTÉES	ESD-72	700x350x700	500
	ESD-92	900x350x700	510
	ESD-112	1100x350x700	520
	ESD-132	1300x350x700	530
	ESD-152	1500x350x700	575
	ESD-172	1700x350x700	630
	ESD-192	1900x350x700	650
	ESD-212	2100x350x700	735

- **Livrées démontées (pour modèles montés nous consulter)**
- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée et renforcées par des omegas
- Montage facile avec visserie incluse
- Pieds diamètre 30 mm
- Les modèles 1900 et 2100 ont 6 pieds

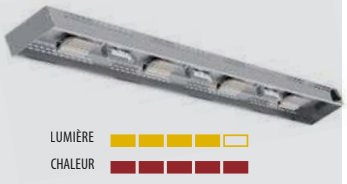
SUPPORTS AVEC LUMIERE ET/OU CHALEUR



LUMIÈRE ET CHALEUR PAR LAMPES HALOGÈNES

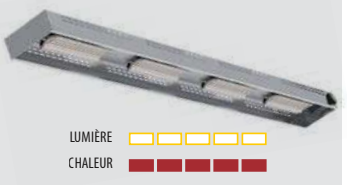
Chaleur par halogène

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Nbre de lampes et de résistances	Puissance (W)	€ HT
PL-80	800x150x60	2	600	730
PL-120	1200x150x60	3	900	805
PL-160	1600x150x60	4	1200	875



LUMIÈRE PAR LAMPE HALOGÈNE ET CHALEUR PAR RÉSISTANCE CÉRAMIQUE

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Nbre de lampes et de résistances	Puissance (W)	€ HT
PLC-80	800x150x60	2+2	890	1 030
PLC-120	1200x150x60	3+2	1210	1 140
PLC-160	1600x150x60	4+3	1530	1 360



CHALEUR PAR RÉSISTANCE CÉRAMIQUE

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Nbre de lampes et de résistances	Puissance (W)	€ HT
PCC-80	800x150x60	2	750	795
PCC-120	1200x150x60	3	1000	905
PCC-160	1600x150x60	4	1250	1 005

- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- Interrupteur lumineux de fonctionnement
- Montage facile et rapide
- A fixer sur étagère ESD. L'étagère doit mesurer au moins 100 mm de plus que le module PL/PLCPCC choisie



Exemples d'application d'étagères équipées d'écrans lumineux et colorés ou d'écrans colorés

TABLE DE PREPARATION AVEC ÉTAGÈRE - LIVRÉES DÉMONTÉES

		DÉMONTÉES	
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MMCED60-100	1 290
	1500x600x850	MMCED60-150	1 475
700	1000x700x850	MMCED70-100	1 395
	1500x700x850	MMCED70-150	1 600



TABLE DE PREPARATION SANS ÉTAGÈRE - LIVRÉES DÉMONTÉES

		DÉMONTÉES	
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MMCSD60-100	1 200
	1500x600x850	MMCSD60-150	1 310
700	1000x700x850	MMCSD70-100	1 300
	1500x700x850	MMCSD70-150	1 260



- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- Pietements tube de 40x40mm réglables en hauteur (100mm)
- Dessus et étagère (sur modèle avec étagère) renforcés par omegas
- Structure démontable, solide et robuste
- Dessus polyéthylène démontable de 20 mm d'épaisseur et de couleur blanche
- Installation facile (visserie fournie)
- Bords droits pour unir avec d'autres dessus ou tables

BILLOT SUR PIED - LIVRÉ MONTÉ SOUDÉ

Modèle	Dimensions (LxPxH) (mm)	Epaisseur de la planche (mm)	€ HT
PC50-50	500x500x850	50	755
PC50-100	500x1000x900	100	1 050



- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10
- Pietements tube de 40x40mm réglables en hauteur (100mm)
- Structure renforcée avec étagère inférieure comprise
- Dessus polyéthylène démontable de 50 ou 100 mm d'épaisseur et de couleur blanche

TABLE MONTÉE SOUDÉE

Nous consulter
- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité
Retirer le D de la référence
ex : MMD70-100 devient MM70-100



MTA50-120



MTC50-120+PTM+SMT



TABLES DE TERRASSE / VAISSELLIER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb de tiroirs	Nb de portes	€ HT
		OUVERTE AVEC TIROIRS		
MTA50-80	800x500x1045/1200	2	-	1 770
MTA50-100	1000x500x1045/1200	2	-	1 825
MTA50-120	1200x500x1045/1200	3	-	2 160
		FERMÉE AVEC TIROIRS ET PORTES		
MTC50-100	1000x500x1045/1200	2	2	2 210
MTC50-120	1200x500x1045/1200	3	2	2 585

INFOS PRODUITS

- Tables à roulettes conçues pour les établissements avec terrasse, afin de faciliter le service des serveurs
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10 avec finition satinée
- Plan de travail avec dosseret de 150 mm de hauteur et bord avant de 50 mm en pointe ronde, entièrement soudés
- En option, il est possible de monter un ensemble de dosserets latéraux, modèle PTM
- Plan de travail et étagères renforcés par des tubes métalliques
- Fourni avec 4 roues de 125mm, dont 2 avec frein
- Dans la partie supérieure, il y a des tiroirs avec des glissières télescopiques, pour l'organisation des couverts ou de plusieurs ustensiles
- En option, possibilité d'incorporer une serrure avec clé, tant dans les tiroirs que dans les portes
- Il existe 2 modèles, certains ouverts et d'autres fermés avec des portes battantes
- Etagère intermédiaire réglable en hauteur grâce à des supports à haute résistance (modèle SMT)
- Il comprend une poignée pour faciliter le transfert du mobilier qui peut être installé sur n'importe quel côté (par défaut à gauche)

LES OPTIONS

- **Support de plateau**
  Réf : SMT / 80 € HT
- **Dosserets latéraux**
  Réf : PTM / 220 € HT



Poignée



Jeu de dosserets (PTM)



Support de plateau (SMT)



ERGONOMIE ET PRODUCTIVITÉ

Tables professionnelle, ergonomiques, compactes et très bien équipées. Conçu pour faciliter et optimiser le travail du barman, augmenter sa productivité et la facturation de l'établissement.



LARGE GAMME

Il existe une table pour chaque besoin : modèles de base, pour combiner, tables de cocktail professionnelles, meuble de cocktail réfrigérés, meubles de cocktail mobiles avec bar et panneau décoratif, etc…



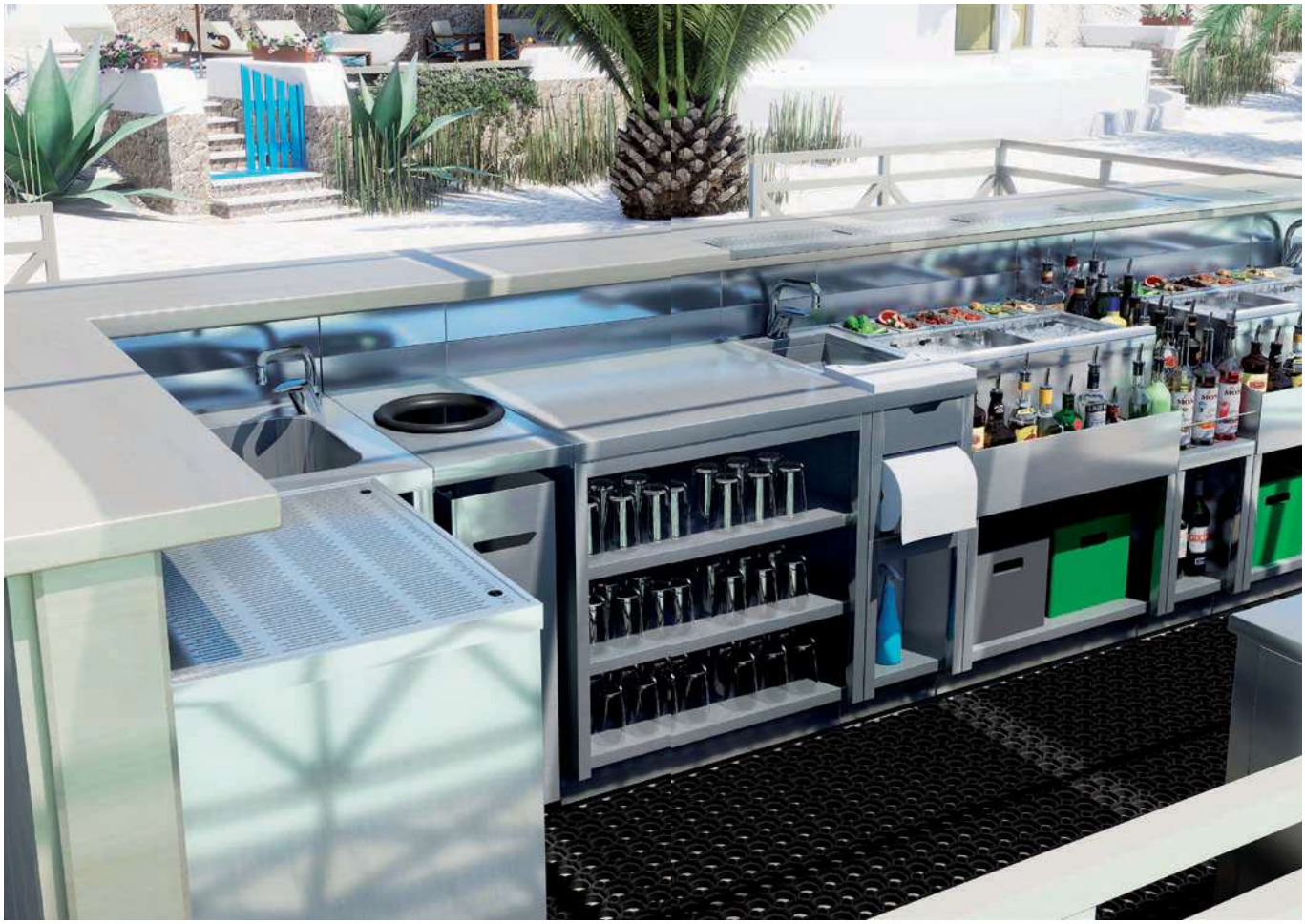
QUALITÉ MAXIMUM

Produits fabriqués en acier inox AISI 304 18/10, dessinés avec des lignes fonctionnelles, élégantes et uniformes. Finitions parfaites, solides et hygièniques.



MODÈLES RÉFRIGÉRÉS

Les modèles réfrigérés sont des meubles de cocktail très compacts et fonctionnels. Réfrigérés, équipés de grands tiroirs qui peuvent être entièrement extraits au moyen de glissières télescopiques.





FONCTIONNALITÉ PROFESSIONNELLE

Évier avec robinet, double fond perforé et rince-verres à pression, planche de découpe avec poubelle amovible, planche à découper de polypropylène pour frapper le cocktail, support pour blender, porte bouteilles, etc…



RECONFIGURABLES

Une fois installés, ces meubles peuvent être déplacés, de nouveaux modules ajoutés ou certains retirés. Ils s'adaptent aux besoins qui peuvent surgir à tout moment



NETTOYAGE FACILE

Chaque détail a été conçu pour répondre aux besoins des clients. Nous savons que le nettoyage est une partie importante, c'est pourquoi les plateaux, planches, plastiques et autres accessoires sont amovibles



INSTALLATION FACILE

Le système de construction modulaire composé d'un ensemble de meubles indépendants simplifie l'installation de la gamme LYNX. Les accessoires sont conçus pour être installés rapidement et facilement.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.


LBF-50


LMF-50


LCF-50

MODULES AVEC EVIER

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions du bac (mm)	€ HT
LBF-30	Meuble évier avec paroi technique	300x650/770x850	243x465x200	1 760
LBF-50	Meuble évier avec paroi technique	500x650/770x850	400x400x200	1 900
LMF-30	Meuble évier	300x650x850	243x465x200	1 420
LMF-50	Meuble évier	500x650x850	400x400x200	1 535
LCF-30	Table évier	300x650x850	243x465x200	1 375
LCF-50	Table évier	500x650x850	400x400x200	1 470

INFOS PRODUITS

- Module avec évier pour la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Robinet mitigeur inclus.
- L'option table a une structure en tube d'acier inoxydable de 40x40mm, entièrement soudée.


LBM-30


LMM-30


LCM-30

MODULES AVEC ÉVIER DE MIXOLOGIE

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions du bac (mm)	€ HT
LBM-30	Meuble évier avec paroi technique	300x650/770x850	243x465x200	1 915
LMM-30	Meuble évier	300x650x850	243x465x200	1 635
LCM-30	Table évier	300x650x850	243x465x200	1 455

INFOS PRODUITS

- Module avec évier pour la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- L'option table a une structure en tube d'acier inoxydable de 40x40mm, entièrement soudée au plan de travail.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Robinet mitigeur inclus. Lave-vaisselle à l'intérieur de la cuve.
- Planche à découper/striker en polyéthylène, amovible pour le nettoyage.
- Fond perforé dans toute la cuve. Support pour rouleau de papier.
- Tiroir avec ouverture frontale pour le rangement des outils.

= Nouveauté 2025

MODULES BAC A GLAÇONS

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBH-70	Meuble bac à glaçons avec paroi technique	700x650/770x850	2 330
LBH-90	Meuble bac à glaçons avec paroi technique	900X650/770X850	2 495
LBH-110	Meuble bac à glaçons avec paroi technique	1100X650/770X850	2 670
LBH-130	Meuble bac à glaçons avec paroi technique	1300X650/770X850	2 850
LMH-70	Meuble bac à glaçons	700x650x850	1 960
LMH-90	Meuble bac à glaçons	900x650x850	2 125
LMH-110	Meuble bac à glaçons	1100x650x850	2 285
LMH-130	Meuble bac à glaçons	1300x650x850	2 445
LCH-70	Table bac à glaçons	700x650x850	1 775
LCH-90	Table bac à glaçons	900x650x850	1 915
LCH-110	Table bac à glaçons	1100x650x850	2 055
LCH-130	Table bac à glaçons	1300x650x850	2 200


LBH-110


LMH-110


LCH-110

INFOS PRODUITS

- Module avec bac à glaçons pour la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- L'option table a une structure en tubes d'acier inoxydable de 40x40mm, entièrement soudée au plan de travail.
- Plan de travail avec panneau arrière de 80 mm.
- Emplacement pour les bacs (bacs non inclus).
- Avec table à découper en polyéthylène.
- Possibilité d'ajouter un support pour bouteilles. (Voir page 473)

MODULES DE PYRAMIDE DE BOUTEILLES

Référence	Types	Nbr de bouteilles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBP-30	Meuble pour bouteilles avec paroi technique	18	300x650/770x850	1 520
LBP-50	Meuble pour bouteilles avec paroi technique	30	500x650/770x850	1 600
LMP-30	Meuble pour bouteilles	18	300x650x850	1 180
LMP-50	Meuble pour bouteilles	30	500x650x850	1 260
LCP-30	Table pour bouteilles	18	300x650x850	1 155
LCP-50	Table pour bouteilles	30	500x650x850	1 220


LBP-50


LMP-50


LCP-50

INFOS PRODUITS

- Module de bouteilles pour la ligne de préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Parois latérales pour éviter les chutes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- L'option table a une structure tubulaire en acier inoxydable de 40x40mm, entièrement soudée au plan de travail.
- 6 hauteurs pour faciliter la vue et la prise des boissons.

N = Nouveauté 2025


LBC-70


LMC-70


LCC-70

MODULES D'ÉTAGÈRES AVEC PLAN DE TRAVAIL PERFORÉ

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBC-50	Meuble étagère avec paroi technique	500x650/770x850	1 745
LBC-70	Meuble étagère avec paroi technique	700x650/770x850	1 895
LMC-50	Meuble étagère	500x650x850	1 405
LMC-70	Meuble étagère	700x650x850	1 530
LCC-50	Table étagère	500x650x850	1 135
LCC-70	Table étagère	700x650x850	1 265

INFOS PRODUITS

- Module avec plan de travail et étagère pour la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- Plan de travail perforé facile à enlever pour le nettoyage.
- Vidange intégrée.
- Etagères intermédiaires réglables en hauteur.

LES OPTIONS

- Porte avec serrure pour meuble de 500 mm
  Réf : LPU-50 / 240 € HT
- Porte avec serrure pour meuble de 700 mm
  Réf : LPU-70 / 250 € HT


LBE-70


LME-70


LCE-70

MODULES D'ÉTAGÈRES AVEC PLAN DE TRAVAIL LISSE

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBE-50	Meuble étagère avec paroi technique	500x650/770x850	1 630
LBE-70	Meuble étagère avec paroi technique	700x650/770x850	1 765
LME-50	Meuble étagère	500x650x850	1 290
LME-70	Meuble étagère	700x650x850	1 400
LCE-50	Table étagère	500x650x850	1 090
LCE-70	Table étagère	700x650x850	1 175

INFOS PRODUITS

- Module avec plan de travail et étagère pour la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- Vidange intégrée.
- Etagères intermédiaires réglables en hauteur.

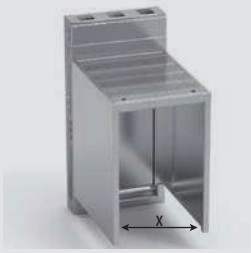
LES OPTIONS

- **Porte avec serrure pour meuble de 500 mm**
  Réf : LPU-50 / 240 € HT
- **Porte avec serrure pour meuble de 700 mm**
  Réf : LPU-70 / 250 € HT

N = Nouveauté 2025

MODULES POUR LAVE VAISSELLE

Référence	Types	Dimensions internes (x)	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBL-50	Meuble lave vaiselle avec paroi technique	445 mm	500x650/770x850	1 075
LBL-70	Meuble lave vaiselle avec paroi technique	645 mm	700x650/770x850	1 155
LCL-50	Table lave vaiselle	445 mm	500x650x850	1 145
LCL-70	Table lave vaiselle	645 mm	700x650x850	1 230



LBL-50



LCL-50



INFOS PRODUITS

- Module avec encastrement pour lave-vaisselle et plan de travail.
- Diamètre de l'écoulement 30 mm.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- L'option table a une structure en tube d'acier inoxydable de 40x40mm, entièrement soudée.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Le plan de travail perforé est facilement amovible pour le nettoyage.

MODULES POUR DÉCHETS

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBR-30	Meuble déchets avec paroi technique	300x650/770 x850	940
LBR-50	Meuble déchets avec paroi technique	500x650/770 x850	1 195
LCR-30	Table déchets	300x650x850	805
LCR-50	Table déchets	500x650x850	850



LBR-30
*Poubelle non incluse.



LCR-30
*Poubelle non incluse.



CCL-30

INFOS PRODUITS

- Module pour déchets pour la ligne de préparation de cocktails et de boissons mixtes.
- Avec trou de 200 mm de diamètre usiné sur le dessus
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- Collerette de gomme démontable
- Pour le module de 50, vous pouvez utiliser soit le CCL-30, soit une poubelle classique type CC-50 (voir page 514)

LES OPTIONS

- **Poubelle pour module de 300 mm**
  Réf : CCL-30 / 835 € HT
- **Poubelle**
  Réf : CC-50 / 420 € HT

N = Nouveauté 2025


LBV-50


LMV-50


LCV-50

MODULES CUVE À BOUTEILLES

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBV-50	Meuble cuve à bouteilles avec paroi technique	500x650/770x850	1 980
LMV-50	Meuble cuve à bouteilles	500x650x850	1 640
LCV-50	Table cuve à bouteilles	500x650x850	1 455

INFOS PRODUITS

- Cuve isotherme pour bouteilles pour ligne de préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- Possibilité de choisir entre le module avec paroi technique et meuble.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Doté d'une grille facile à enlever pour le nettoyage.
- Etagère intermédiaire réglable pour le rangement.


LBT-50


LMT-50

MODULES POUR FÛT À BIERE

Référence	Types	Portes	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBT-50	Meuble avec paroi technique	1	500x650/770	1 740
LBT-90	Meuble avec paroi technique	2	900x650/770	2 305
LMT-50	Meuble	1	500x650	1 395
LMT-90	Meuble	2	900x650	1 930

INFOS PRODUITS

- Module avec plan de travail et niche pour fût destiné à la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Réalisé en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- Plan de travail lisse avec arrière de 80 mm.
- Portes perforées amovibles.
- Les côtés sont pourvus de trous de connexion prédécoupés pour les installations.


LBB-50


LMB-50

MODULES POUR REFROIDISSEURS DE BIÈRE

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBB-50	Meuble avec paroi technique	500x650/770	1 470
LMB-50	Meuble	500x650	1 130

INFOS PRODUITS

- Module avec plan de travail et niche pour refroidisseur de fûts conçu pour la ligne de préparation de cocktails ou de boissons mixtes
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- Le plan de travail comprend un plateau perforé amovible pour faciliter le nettoyage.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Rince-verre de série

* Pour les fûts de bière d'une largeur maximale de 430 mm.

LES OPTIONS

○ **Trou pour colonne à bière avec renfort (Ø à confirmer à la commande)**
Réf : AGC / 115 € HT

= Nouveauté 2025

MODULES D'ANGLE LISSE

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBES-65	Meuble d'angle avec paroi technique	650/770x650/770x850	1 245
LCES-65	Table d'angle	650x650x850	850



LBES-65



LCES-65

INFOS PRODUITS

- Module de plan de travail linéaire et lisse pour la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée et renforcé par des omégas.
- Plan de travail avec dosseret arrière sur deux côtés de 80mm.
- L'option table a une structure en tube d'acier inoxydable de 40x40mm, entièrement soudée au plan de travail.

MODULES D'ANGLE AVEC ÉVIER

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBFE-65	Meuble d'angle évier avec paroi technique	650x650/770x850	1 535
LCFE-65	Table d'angle évier	650x650x850	1 200



LBFE-65



LCFE-65

INFOS PRODUITS

- Module d'angle avec évier conçu pour la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- Cuve encastrée insonorisée, avec robinet de vidange.
- Dosseret de 80 mm.
- Livré en option avec trou de robinetterie, voir page 439

N = Nouveauté 2025



LBEV-65



LCEV-65

MODULES D'ANGLE CUVE À BOUTEILLES

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBEV-65	Meuble d'angle cuve à bouteilles avec paroi technique	650x650/770x850	1 620
LCEV-65	Table d'angle cuve à bouteilles	650x650x850	1 285

INFOS PRODUITS

- Module avec cuve isotherme pour refroidir les bouteilles à l'aide de glaçons pour la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- Il est possible de choisir entre le module avec paroi technique et la table.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Le fond de la cuve est équipé d'une grille facilement amovible pour le nettoyage et la vidange.



LBAL-45



LCAL-45

MODULES D'ANGLE 45º

MODULES PLAN DE TRAVAIL LISSE

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBAL-45	Meuble avec paroi technique	500x650/770X850	1 035
LCAL-45	Table	500x650X850	990

INFOS PRODUITS

- Plan de travail entièrement réalisé en acier 18/10 AISI-304 soudé



LBAP-45



LCAP-45

MODULES PLAN DE TRAVAIL PERFORÉ

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBAP-45	Meuble avec paroi technique	500x650/770X850	1 230
LCAP-45	Table	500x650X850	1 185

INFOS PRODUITS

- Plan de travail constitué d'une grille perforée en acier AISI-304 18/10, facile à retirer pour le nettoyage. Vidange incorporée.

N = Nouveauté 2025

MODULES RÉFRIGÉRÉS AVEC ÉVIER

Référence	Types	Evier réfrigéré	Dimensions (LxPxH mm)	(w)	(w)	Tension	€ HT
LBRF-120D	Module réfrigéré avec paroi technique	Droite	1200x650/770x850	390	150	230V 50Hz	8 230
LBRF-120I	Module réfrigéré avec paroi technique	Gauche	1200x650/770x850	390	150	230V 50Hz	8 230
LBRF-160D	Module réfrigéré avec paroi technique	Droite	1600x650/770x850	600	250	230V 50Hz	9 360
LBRF-160I	Module réfrigéré avec paroi technique	Gauche	1600x650/770x850	600	250	230V 50Hz	9 360
LMRF-120D	Module réfrigéré	Droite	1200x650x850	390	150	230V 50Hz	7 840
LMRF-120I	Module réfrigéré	Gauche	1200x650x850	390	150	230V 50Hz	7 840
LMRF-160D	Module réfrigéré	Droite	1600x650x850	600	250	230V 50Hz	8 925
LMRF-160I	Module réfrigéré	Gauche	1600x650x850	600	250	230V 50Hz	8 925

INFOS PRODUITS

- Module réfrigéré pour construction de bars modulaires destinés à servir des cocktails ou des boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- Évier avec cuve emboutie avec système d'insonorisation.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Robinet mitigeur inclus.
- Bac à glaçons avec plateau perforé, planche à découper en polyéthylène.
- Support pour bouteilles.
- Emplacement pour bacs (bacs non inclus).



LBRF-120D
(bacs non inclus)



LMRF-120D
(bacs non inclus)

MODULES RÉFRIGÉRÉS MIXOLOGIE

Référence	Types	Evier réfrigéré	Dimensions (LxPxH mm)	(w)	(w)	Tension	€ HT
LBRM-120D	Module réfrigéré avec paroi technique	Droite	1200x650/770x850	390	150	230V 50Hz	9 325
LBRM-120I	Module réfrigéré avec paroi technique	Gauche	1200x650/770x850	390	150	230V 50Hz	9 325
LBRM-160D	Module réfrigéré avec paroi technique	Droite	1600x650/770x850	600	250	230V 50Hz	10 990
LBRM-160I	Module réfrigéré avec paroi technique	Gauche	1600x650/770x850	600	250	230V 50Hz	10 990
LMRM-120D	Module réfrigéré	Droite	1200x650x850	390	150	230V 50Hz	8 935
LMRM-120I	Module réfrigéré	Gauche	1200x650x850	390	150	230V 50Hz	8 935
LMRM-160D	Module réfrigéré	Droite	1600x650x850	600	250	230V 50Hz	10 560
LMRM-160I	Module réfrigéré	Gauche	1600x650x850	600	250	230V 50Hz	10 560

INFOS PRODUITS

- Module réfrigéré pour construction de bars modulaires destinés à servir des cocktails ou des boissons mélangées.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- Evier pour mixologie avec bords sanitaires et système d'insonorisation.
- Avec tiroir, porte-rouleau de papier et porte-gobelet.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Robinet mitigeur inclus.
- Bac à glaçons avec plateau perforé, planche à découper en polyéthylène.
- Support pour bouteilles.
- Emplacement pour bacs (bacs non inclus).



LBRM
(bacs non inclus)



LMRM
(bacs non inclus)

BACS GN NON INCLUS
Voir page 469

MODULES RÉFRIGÉRÉS À PYRAMIDE



(bacs non inclus)

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBRFP-160D	Meuble avec paroi technique	1600x650/770x850	11 040
LBRFP-160I	Meuble avec paroi technique	1600x650/770x850	11 040
LMRFP-160D	Meuble	1600x650x850	10 605
LMRFP-160I	Meuble	1600x650x850	10 605

INFOS PRODUITS

- Module réfrigéré pour construction de bars modulaires pour servir des cocktails ou des boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- Evier avec bords sanitaires et système d'insonorisation.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Robinet mitigeur inclus.
- Bac à glaçons avec plateau perforé, planche à découper en polyéthylène.
- Support pour bouteilles .
- Emplacement pour bacs (bacs non inclus).

MODULES RÉFRIGÉRÉS DE MIXOLOGIE À PYRAMIDE



(bacs non inclus)

BACS GN NON INCLUS Voir page 149

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBRMP-160D	Meuble avec paroi technique	1600x650/770x850	11 120
LBRMP-160I	Meuble avec paroi technique	1600x650/770x850	11 120
LMRMP-160D	Meuble	1600x650x850	10 685
LMRMP-160I	Meuble	1600x650x850	10 685

INFOS PRODUITS

- Module réfrigéré pour la construction de bars modulaires destinés à servir des cocktails ou des boissons mixtes
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- Evier pour mixologie avec bords sanitaires et système d'insonorisation.
- Avec tiroir, porte-rouleau de papier et porte-gobelet.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Robinet mitigeur inclus.
- Bac à glaçons avec plateau perforé, planche à découper en polyéthylène.
- Support pour bouteilles.
- Emplacement pour bacs (bacs non inclus).

MODULES LISSES



Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LB-50	Paroi technique lisse	500x120x850	340
LB-70	Paroi technique lisse	700x120x850	365

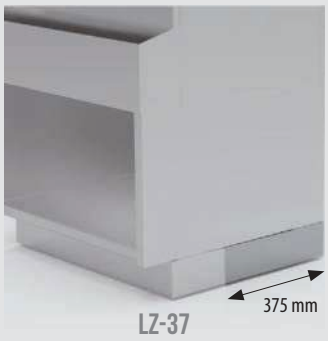
INFOS PRODUITS

- Paroi technique avec revêtement frontal lisse en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Conçue pour accueillir des appareils d'autres fournisseurs.
- Tous les modèles peuvent être fournis, en option, avec l'emplacement d'une prise de courant.

N = Nouveauté 2025

PLINTHES LATÉRALES POUR MEUBLES

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LZ-37	Plinthes standard	375x15x100	135
POUR MODULE POUR REFROIDISSEURS DE BIÈRE (LBB-50, LMB-50 (VOIR PAGE 468)			
LZ-65	Plinthes	650x15x100	140



LZ-37

INFOS PRODUITS

- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- Installation facile.

PRÉ-PERÇAGE POUR PRISE

Référence	Position	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LOAD-37	Trou à droite	73x73x41 mm	35
LOAC-37	Trou au centre	73x73x41 mm	35
LOAI-37	Trou à gauche	73x73x41 mm	35



INFOS PRODUITS

- Trous pour encastrement de prises.
- Livré avec boîtier
- Prise non fournie

SUPPORT POUR BOUTEILLES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	€ HT
CRL-70	700x140x200	8 bouteilles	290
CRL-110	1100x140x200	13 bouteilles	325
CRL-130	1300X140X200	16 bouteilles	340

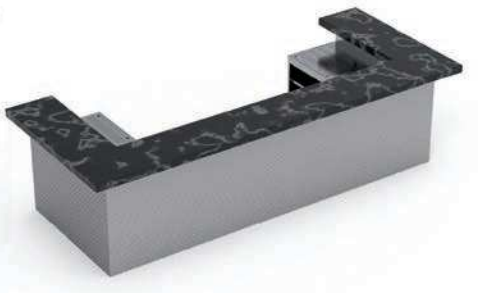


INFOS PRODUITS

- Support pour bouteilles pour module bac à glaçons (voir page ?)

OPTIONS DE DÉCORATION DU BAR

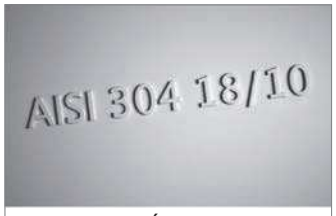




INFOS PRODUITS

- Les modules avec paroi technique ont été conçus pour être décorés par le fournisseur de votre choix et avec les matériaux nécessaires pour créer des espaces incroyables.
- Pour réaliser le design, nous fournissons des indications techniques qui vous aideront tout au long du processus de production.

N = Nouveauté 2025



QUALITÉ MAXIMUM

Produits fabriqués en acier inox AISI 304 18/10, dessinés avec des lignes fonctionnelles, élégantes et uniformes. Finitions parfaites, solides et hygièniques.



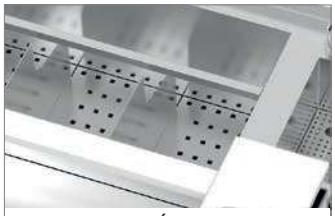
ERGONOMIE ET PRODUCTIVITÉ

Tables professionnelle, ergonomiques, compactes et très bien équipées. Conçu pour faciliter et optimiser le travail du barman, augmenter sa productivité et la facturation de l'établissement.



MODÈLES RÉFRIGÉRÉS

Les modèles réfrigérés sont des meubles de cocktail très compacts et fonctionnels. Réfrigérés, équipés de grands tiroirs qui peuvent être entièrement extraits au moyen de glissières télescopiques.



CUVE ISOLÉE PRATIQUE

Grande cuve isolée thermiquement avec du polyuréthane injecté à haute densité et d'une grande épaisseur. Soudée, étanche et avec vidange incorporée. Fond perforé, avec séparateurs mobiles et bacs.





FONCTIONNALITÉ PROFESSIONNELLE

Évier avec robinet, double fond perforé et rince-verres à pression, planche de découpe avec poubelle amovible, planche à découper de polypropylène pour frapper le cocktail, support pour blender, porte bouteilles, etc…



LARGE GAMME

Il existe une table pour chaque besoin : modèles de base, pour combiner, tables de cocktail professionnelles, meuble de cocktail réfrigérés, meubles de cocktail mobiles avec bar et panneau décoratif, etc…



OPTIONS ET ACCESSOIRES

Selon le modèle, des options et des accessoires peuvent être montés, comme un 2ème porte bouteille, des bacs GN pour les ingrédients, divers types de robinets, roulettes, bar supérieure et panneau décoratif.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Référence	Type	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2ème support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCE-100	Avec étagère	1000x645x900	1000x785x900	2 370
MCS-100	Sans étagère	1000x645x900	1000x785x900	2 150



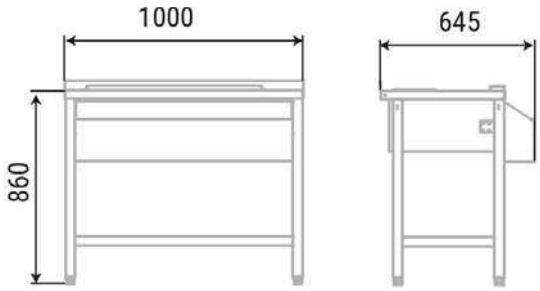
MCE-100

INFOS PRODUITS

- En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- Structure en tube d'acier inoxydable 40x40mm soudée au plan de travail
- Deux modèles sont fabriqués, l'un avec une étagère inférieure et l'autre avec un renfort arrière
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Plan de travail avec dosseret de 40 mm
- Surface d'appui de 520x200mm
- Cuve thermiquement isolée de 725x400x205/215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 2 séparateurs mobiles
- Support frontal (porte-bouteilles avant) 900x110mm avec capacité pour 10/11 bouteilles, facilement démontable
- Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 7 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-120)
- Comprend une planche à découper en polyéthylène amovible pour le nettoyage

LES OPTIONS

- **2ème support frontal (porte-bouteilles) (10 à 11 bouteilles) (910x135x260 mm)**
  Réf : CR-100 / 205 € HT
- **Jeu de 7 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-120 / 195 € HT





Vue supérieure de MCS-100
Avec option KC-120 + CR-100



2ème support frontal, option CR-100

PLATEAUX / ÉGOUTTOIRS

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Nombre de grilles	€ HT
KB-120	1205x205x20	3	320
KB-160	1605x205x20	4	450
KB-200	2005x205x20	5	505



- Ensemble base + grilles en acier inoxydable AISI 304
- La base est pourvue d'un trou et d'un tube de vidange pour les liquides
- Accessoire à encastrer sur un plan de travail

TABLES COCKTAIL
1000 MM



MCE-100D

Référence	Type	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2ème support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCE-100D	Avec étagère	Droite	1000x745x900	1000x785x900	2 370
MCE-100I	Avec étagère	Gauche	1000x745x900	1000x785x900	2 370
MCS-100D	Avec renfort	Droite	1000x745x900	1000x785x900	2 370
MCS-100I	Avec renfort	Gauche	1000x745x900	1000x785x900	2 370

INFOS PRODUITS

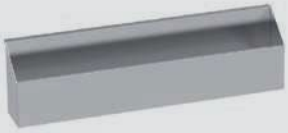
- En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- Structure en tube d'acier inoxydable 40x40mm soudée au plan de travail
- 4 modèles sont fabriqués, l'un avec une étagère inférieure, l'autre avec un renfort arrière et l'évier à droite ou à gauche
- Plan de travail avec dosseret de 40 mm
- Évier 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- Robinet mélangeur inclus
- Rince-verres à pression, avec grille amovible
- 1 poubelle de découpe
- Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x280x20 mm) et 1x (530x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 725x400x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 2 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 5 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-100)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) 580 mm avec capacité pour 5/7 bouteilles, facilement démontable
- 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable



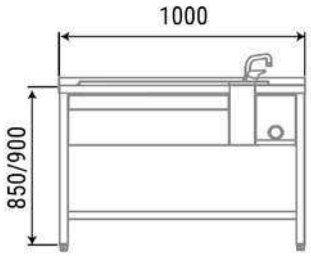
MCS-100D
Avec option KC-100 + CR-80

LES OPTIONS

- **2ème support frontal (porte-bouteilles) (580x140x260 mm)**
  Réf : CR-80 / 170 € HT
- **Jeu de 5 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-100 / 130 € HT
- **4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein**
  Réf : KR4 / 180 € HT



2ème support frontal, option CR-100





Pieds réglables en hauteur



Robinet mélangeur inclus



Poubelle amovible

= Nouveauté 2025

Référence	Type	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2ème support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCE-120D	Avec étagère	Droite	1200x745x900	1200x785x900	2 750
MCE-120I	Avec étagère	Gauche	1200x745x900	1200x785x900	2 750
MCS-120D	Avec renfort	Droite	1200x745x900	1200x785x900	2 750
MCS-120I	Avec renfort	Gauche	1200x745x900	1200x785x900	2 750



MCE-120D

INFOS PRODUITS

- En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- Structure en tube d'acier inoxydable 40x40 mm soudée au plan de travail
- 4 modèles sont fabriqués, l'un avec une étagère inférieure, l'autre avec un renfort arrière et l'évier à droite ou à gauche
- Plan de travail avec dosseret de 40 mm
- Évier 275x165x150 mm avec vidange intégrée
- Robinet mélangeur inclus
- Rince-verres à pression, avec grille amovible
- 1 poubelle de découpe
- Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x280x20 mm) et 1x (730x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 725x400x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 2 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 7 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-120)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) 785 mm avec capacité pour 7/9 bouteilles, facilement démontable
- 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable



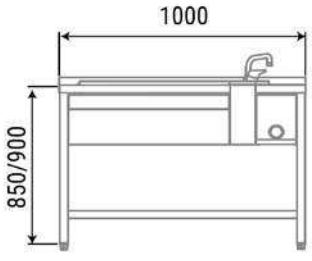
MCS-120D
Avec option KC-120 + CR-120

LES OPTIONS

- **2ème support frontal (porte-bouteilles) (785x140x260 mm)**
  Réf : CR-120 / 205 € HT
- **Jeu de 7 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-120 / 195 € HT
- **4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein**
  Réf : KR4 / 180 € HT



2ème support frontal, option CR-120





Pieds réglables en hauteur



Robinet mélangeur inclus



Poubelle amovible

TABLES COCKTAIL
1600 MM

ERATOS



MCE-160D
Avec option KC-160

Référence	Type	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2ème support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCE-160D	Avec étagère	Droite	1600x745x900	1600x785x900	3 560
MCE-160I	Avec étagère	Gauche	1600x745x900	1600x785x900	3 560
MCS-160D	Avec renfort	Droite	1600x745x900	1600x785x900	3 560
MCS-160I	Avec renfort	Gauche	1600x745x900	1600x785x900	3 560

INFOS PRODUITS

- En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- Structure en tube d'acier inoxydable 40x40 mm soudée au plan de travail
- 4 modèles sont fabriqués, l'un avec une étagère inférieure, l'autre avec un renfort arrière et l'évier à droite ou à gauche
- Plan de travail avec dosseret de 40 mm
- Évier 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- Robinet mélangeur inclus
- Rince-verres à pression, avec grille amovible
- 1 poubelle de découpe
- Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x280x20 mm) et 1x (730x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 1070x405x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 2 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 2 zones pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 10 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-160)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) avec capacité pour 12/14 bouteilles, facilement démontable
- 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable



MCS-160D
Avec options KC-160 + CR-160



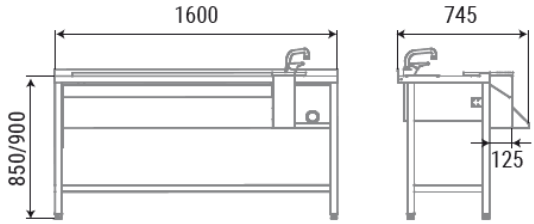
MCE-160I
Avec option KC-160
(évier à gauche)



2ème support frontal, option CR-160

LES OPTIONS

- **2ème support frontal (porte-bouteilles) (1190x140x260 mm)**
  Réf : CR-160 / 225 € HT
- **Jeu de 10 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-160 / 275 € HT
- **4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein**
  Réf : KR4 / 180 € HT





Option KC-160



Option KR4



Séparateurs amovibles inclus

Référence	Type	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2ème support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCE-200	Avec étagère	2000x745x900	2000x785x900	4 645
MCS-200/E	Sans étagère	2000x745x900	2000x785x900	4 645



MCE-200

INFOS PRODUITS

- En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- Structure en tube d'acier inoxydable 40x40 mm soudée au plan de travail
- Deux modèles sont fabriqués, l'un avec une étagère inférieure et l'autre avec un renfort arrière
- Plan de travail avec dosseret de 40 mm
- 2 éviers 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- 2 robinets mélangeur inclus
- 2 rince-verres à pression, avec grille amovible
- 2 poubelles de découpe
- Intègre 3 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 2x (190x280x20 mm) et 1x (1265x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 1265x400x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 4 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 3 zones pour la glace, 2 zones pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 12 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-200)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) 1265 avec capacité pour 13/15 bouteilles, facilement démontable
- 2 supports pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable



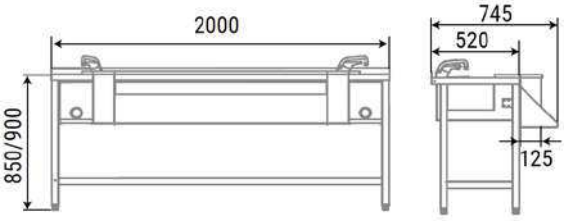
MCS-200/E
Avec options KC-200 + CR-200

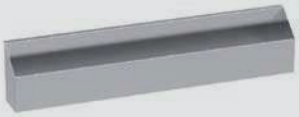
LES OPTIONS

- **2ème support frontal (porte-bouteilles) (1265x140x260 mm)**
  Réf : CR-200 / 245 € HT
- **Jeu de 12 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-200 / 335 € HT
- **4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein**
  Réf : KR4 / 180 € HT



Vue supérieure de MCE-200
Avec options KC-200





2ème support frontal, option CR-200



Séparateurs amovibles inclus



Robinet mélangeur inclus



Poubelle de découpe amovible



MCN-120D
Avec option KC-120



Vue supérieure de MCN-120I + KC-120



Avec option KE-120 + KRM4

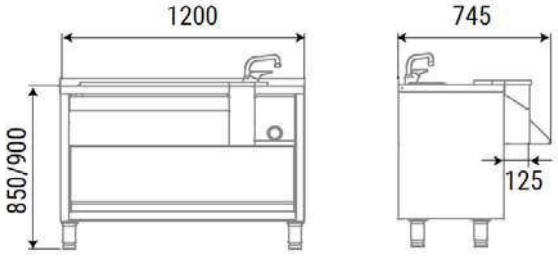
Référence	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2ème support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCN-120D	Droite	1200x745x900	1200x785x900	3 025
MCN-120I	Gauche	1200x745x900	1200x785x900	3 025

INFOS PRODUITS

- En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée.
- Structure robuste en acier inoxydable soudée au plan de travail et à l'étagère inférieure. Plan de travail avec dosseret de 40 mm
- Eviers 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- Robinet mélangeur inclus
- Rince-verres à pression, avec grille amovible
- Poubelle de découpe
- Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x280x20 mm) et 1x (730x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 725x400x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 3 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 7 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-120)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) 785 mm avec capacité pour 7/9 bouteilles, facilement démontable. En option possibilité de rajouter un 2ème porte bouteilles
- 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable

LES OPTIONS

- **2ème support frontal (porte-bouteilles) (785x140x260 mm)**
  Réf : CR-120 / 205 € HT
- **Jeu de 7 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-120 / 195 € HT
- **4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein**
  Réf : KRM4 / 220 € HT
- **Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc 1200x280x225 mm . Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, voir page 487**
  Réf : KE-120 / 550 € HT





Séparateurs amovibles inclus



Option KC-120



Option KRM4

Référence	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2ème support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCN-160D	Droite	1600x745x900	1600x785x900	3 925
MCN-160I	Gauche	1600x745x900	1600x785x900	3 925



MCN-160D
Avec option KC-160

INFOS PRODUITS

- En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- Structure robuste en acier inoxydable soudée au plan de travail et à l'étagère inférieure avec dosseret de 40 mm
- Deux modèles sont fabriqués, l'un avec l'évier à droite et l'autre à gauche
- Eviers 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- robinet mélangeur inclus
- 1 Rince-verres à pression, avec grille amovible
- Poubelle de découpe
- Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x280x20 mm) et 1x (730x60x20 mm)
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 3 séparateurs mobiles
- Cuve thermiquement isolée de 1070x400x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 2 zones pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 10 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-160)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) avec capacité pour 12/14 bouteilles, facilement démontable. En option possibilité de rajouter un 2ème porte bouteilles
- 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable



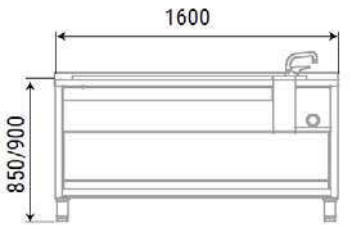
Vue supérieure de MCN-160I
Avec option KC-160

LES OPTIONS

- **2ème support frontal (porte-bouteilles) (1190x140x260 mm)**
  Réf : CR-160 / **225 € HT**
- **Jeu de 10 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-160 / **275 € HT**
- **4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein**
  Réf : KRM4 / **220 € HT**
- **Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc 1600x280x225 mm. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, voir page 487**
  Réf : KE-160 / **550 € HT**



2ème support frontal, option CR-200





Robinet mélangeur inclus



Poubelle de découpe amovible



Option KRM4



MCN-200
Avec option KC-200



MCN-200
Avec option KC-200 + CR-200



Vue supérieure de MCN-200
Avec option KC-200



Option KE-200 + KRM4

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2ème support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCN-200	2000x745x900	2000x785x900	5 120

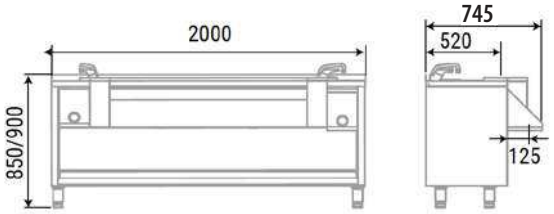
INFOS PRODUITS

- En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- Structure robuste en acier inoxydable soudée au plan de travail et à l'étagère inférieure avec dosseret de 40 mm
- 2 Eviers 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- 2 robinets mélangeur inclus
- 2 Rince-verres à pression, avec grille amovible
- 2 poubelles de découpe
- Intègre 3 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 2x (190x280x20 mm) et 1x (1265x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 1265x400x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 4 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 3 zones pour la glace, 2 zones pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 12 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-200)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) 1265 mm avec capacité pour 13/15 bouteilles, facilement démontable. En option possibilité de rajouter un 2 ème porte bouteilles
- 2 supports pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable

LES OPTIONS

2ème support frontal (porte-bouteilles) (1265x140x260 mm)
Réf : CR-200 / **245 € HT**
Jeu de 12 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm
Réf : KC-200 / **335 € HT**
4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein
Réf : KRM4 / **220 € HT**

Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc 2000x280x225 mm.
Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, voir page 487
Réf : KE-200 / **720 € HT**





Séparateurs
amovibles inclus



Option KC-200



Option KRM4

MEUBLES DE PRÉPARATION COCKTAIL AVEC TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

MEUBLES 1200 MM AVEC 2 TIROIRS RÉFRIGÉRÉS 1200

Référence	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Tension	€ HT
MCR-120D	Droite	1200x745x900	390	150	230V 50Hz	8 245
N MCR-120I	Gauche	1200x745x900	390	150	230V 50Hz	8 245

N = Nouveauté 2025



MCR-120D

INFOS PRODUITS

- En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- Structure robuste en acier inoxydable soudée avec dosseret de 40 mm
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Eviers 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- Robinet mélangeur inclus
- 1 Rince-verres à pression, avec grille amovible
- Poubelle de découpe
- Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x280x20 mm) et 1x (730x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 725x400x215mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 2 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 7 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-120)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) 785 mm avec capacité pour 7/9 bouteilles, facilement démontable
- 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable
- 2 tiroirs réfrigérés en acier inoxydable, amovibles sur des glissières télescopiques avec système de fermeture automatique
- Isolation en polyuréthane injecté d'une densité de 40 Kg/m^3
- Unité de condensation ventilée et démontable 3/4 pièces
- Evaporateur ventilé, avec revêtement anti-corrosion
- Plage de température : 0°C+8°C



MCR-120D
Avec option KC-120

LES OPTIONS

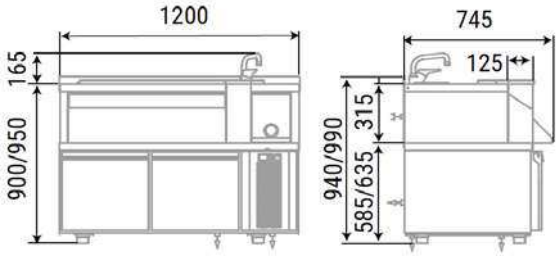
- **Jeu de 7 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-120 / 195 € HT
- **Support à roulettes (1205x640x115 mm)**
  Réf : SR-120 / 675 € HT
- **Serrure pour tiroirs**
  Réf : OCMC / 155 € HT
- **Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc 1200x280x225 mm. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, voir page 487**
  Réf : KE-120 / 550 € HT



Support à roulettes, option SR-120



Option KE-120





Tiroirs réfrigérés



Support blender

MEUBLES DE PRÉPARATION COCKTAIL AVEC TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

MEUBLES 1600 MM AVEC 3 TIROIRS RÉFRIGÉRÉS 1600



MCR-160D
Avec option KC-160



MCR-160D
Avec option KC-160



Support à roulettes,
option SR-160



Option KE-160

Référence	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Tension	€ HT
MCR-160D	Droite	1600x745x900	600	250	230V 50Hz	9 220
N MCR-160I	Gauche	1600x745x900	600	250	230V 50Hz	9 220

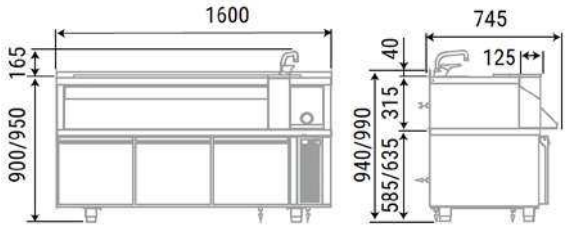
N = Nouveauté 2025

INFOS PRODUITS

- En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- Structure robuste en acier inoxydable soudée avec dosseret de 40 mm
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Evier 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- Robinet mélangeur inclus
- 1 Rince-verres à pression, avec grille amovible
- Poubelle de découpe
- Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x280x20 mm) et 1x (730x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 1070x400x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 3 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 10 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-160)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) avec capacité pour 14/16 bouteilles, facilement démontable
- 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable
- 3 tiroirs réfrigérés en acier inoxydable, amovibles sur des glissières télescopiques avec système de fermeture automatique
- Isolation en polyuréthane injecté d'une densité de 40 Kg/m^3
- Unité de condensation ventilée et démontable 3/4 pièces
- Evaporateur ventilé, avec revêtement anti-corrosion
- Plage de température : 0ºC+8ºC

LES OPTIONS

- **Jeu de 10 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-160 / 275 € HT
- **Support à roulettes (1605x640x115 mm)**
  Réf : SR-160 / 730 € HT
- **Serrure pour tiroirs**
  Réf : OCMC / 155 € HT
- **Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc 1600x280x225 mm. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, voir page 487**
  Réf : KE-160 / 550 € HT





Poubelle de découpe

MEUBLES 2000 MM AVEC 3 TIROIRS RÉFRIGÉRÉS 2000

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Tension	€ HT
MCR-200	2000x745x900	600	250	230V 50Hz	**11 690**



MCR-200

INFOS PRODUITS

- En acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée
- Structure robuste en acier inoxydable soudée avec dosseret de 40 mm
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- 2 Eviers 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- 2 robinet mélangeur inclus
- 2 Rince-verres à pression, avec grille amovible
- 2 Poubelles de découpe
- Intègre 3 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 2x (190x280x20 mm) et 1x (1265x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 1265x400x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 2 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 3 zones pour la glace, 2 zones pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 12 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-200)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) 1265 mm avec capacité pour 13/15 bouteilles, facilement démontable
- 2 supports pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable
- 3 tiroirs réfrigérés en acier inoxydable, amovibles sur des glissières télescopiques avec système de fermeture automatique
- Isolation en polyuréthane injecté d'une densité de 40 Kg/m^3
- Unité de condensation ventilée et démontable 3/4 pièces
- Evaporateur ventilé, avec revêtement anti-corrosion
- Plage de température : -2ºC+8ºC



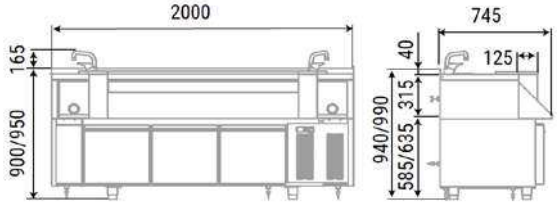
MCR-200
Avec option KC-200

LES OPTIONS

- **Jeu de 12 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-200 / **335 € HT**
- **Support à roulettes (2010x640x115 mm)**
  Réf : SR-200 / **775 € HT**
- **Serrure pour tiroirs**
  Réf : OCMC / **155 € HT**
- **Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc 2000x280x225 mm. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, voir page 487**
  Réf : KE-200 / **720 € HT**



Support à roulettes,
option SR-200





Option KE-200



Option KC-200



Séparateurs
amovibles inclus

Meuble auxiliaire cocktail 400 mm

MCN-160D + MCN-40 + KE-200

Meuble auxiliaire cocktail 800 mm



MCN-120I+ MCN-80 + KE-200



Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
MCN-40	Meuble auxiliaire de 400 mm de largeur	400x520x850	1 270
MCN-80	Meuble auxiliaire de 800 mm de largeur	800x520x850	1 325

INFOS PRODUITS

- Plan de travail avec panneau arrière de 40 mm
- Plan de travail et étagères renforcés par des omégas
- Tablette intermédiaire réglable en hauteur grâce à des supports très résistants
- Pieds robustes réglables en hauteur au moyen d'un filetage dissimulé.
- L'unité modulaire peut être complètement intégrée à n'importe quel type de meuble à cocktail

LES OPTIONS

- **Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, voir page 487**
  Réf : KE-200 / 720 € HT
- **Support à roulettes (2007x640x125 mm)**
  Réf : SR-200 / 775 € HT



Union parfaite



Option KRM4



Support à roulettes,
option SR-200 ou SR-160



Option KE-200 ou KE-160

FAÇADE COULEUR UNIE



JAUNE RAL-1023	ORANGE RAL-2008	ROUGE RAL-3020	BORDEAUX RAL-3003	BLEU RAL-5003	VERT RAL-6001	GRIS RAL-7040	BEIGE RAL-1015	NOIR RAL-9005	€ HT
MBP-120-AM	MBP-120-NA	MBP-120-RO	MBP-120-BU	MBP-120-AZ	MBP-120-VE	MBP-120-GR	MBP-120-BE	MBP-120-NE	105
MBP-160-AM	MBP-160-NA	MBP-160-RO	MBP-160-BU	MBP-160-AZ	MBP-160-VE	MBP-160-GR	MBP-160-BE	MBP-160-NE	180
MBP-200-AM	MBP-200-NA	MBP-200-RO	MBP-200-BU	MBP-200-AZ	MBP-200-VE	MBP-200-GR	MBP-200-BE	MBP-200-NE	130



- La couleur standard des différents kits bar est le blanc
- En option, vous pouvez remplacer la couleur blanche standard par des panneaux en acier plastifié de couleur unie ou en imitation bois ou acier inoxydable
- En option, les panneaux peuvent être fabriqués dans n'importe quelle couleur et avec une décoration personnalisée avec des feuilles de vinyle, prix nous consulter

FAÇADE ACIER INOXYDABLE

SATINÉ	€ HT
MBP-120-SA	290
MBP-160-SA	330
MBP-200-SA	355

FAÇADE IMITATION BOIS



WENGUÉ	NOYER	HÊTRE	€ HT
MBP-120-WE	MBP-120-NO	MBP-120-HA	275
MBP-160-WE	MBP-160-NO	MBP-160-HA	310
MBP-200-WE	MBP-200-NO	MBP-200-HA	345





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION



QUALITÉ MAXIMUM
Produits fabriqués en acier inox AISI 304 18/10, dessinés avec des lignes fonctionnelles, élégantes et uniformes. Finitions parfaites, solides et hygièniques.



SOLIDITÉ
Tout notre matériel a été dessiné avec attention et renforcé pour répondre aux exigences d'un usage professionnel. Les meubles et armoires neutres sont solides, stables et durables.



DESSUS
Ils peuvent être fabriqués sur mesure, complètement soudés, avec dosseret arrière et bord avant arrondis hygiéniques. Ils sont renforcés et insonorisés par des omegas très épais.



MEUBLES CHAUDS
Fabriqués avec des composants de haute qualité suivant la norme CE. Disposant d'une efficacité énergétique maximale grâce à l'isolement intégral par double paroi et fibre de verre, à la fois dans le meuble et dans les portes.





VASTE GAMME
Notre large gamme de meubles et armoires neutres disponible en différentes longueurs permet de disposer d'une solution adaptée à chacun des besoins.



DESIGN UNIFORME
Les dessus, meubles et armoires neutres sont combinables avec nos tables, plonges et autres produits du catalogue grâce à un design esthétiquement uniforme.



COMPLÉMENTS
La large gamme de produits complémentaires comprenant notamment des étagères murales, tables et plonges permet d'offrir une solution intégrale chaque fois plus personnalisée.



DÉTAILS PRATIQUES
Tiroirs et trémies montés sur glissières téléscopiques avec système d'auto-fermeture, extraction complète. Portes coulissantes suspendues avec guide de portes supérieurs cachés. Toit incliné pour les armoires.

MEUBLES NEUTRES TRAVERSANTS
AVEC PORTES COULISSANTES

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- Dosseret arrière de 100 mm (modèles muraux) et bord avant arrondi de 50 mm totalement soudée
- Dessus et étagère renforcés par omegas
- Pieds robustes et réglables en hauteur
- Etagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants
- Portes coulissantes suspendues silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- Possibilité d'ajouter en option une serrure **(Réf. OCPC : 145 € HT)**
- Meuble modulaire qui peut totalement s'adapter avec les autres éléments neutres en utilisant un dessus commun ou indépendant.

TRAVERSANTS

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MNCP60-100C	1 995
	1200x600x850	MNCP60-120C	2 135
	1400x600x850	MNCP60-140C	2 275
	1600x600x850	MNCP60-160C	2 420
	1800x600x850	MNCP60-180C	2 710
	2000x600x850	MNCP60-200C	2 805
700	1000x700x850	MNCP70-100C	2 050
	1200x700x850	MNCP70-120C	2 190
	1400x700x850	MNCP70-140C	2 470
	1600x700x850	MNCP70-160C	2 550
	1800x700x850	MNCP70-180C	2 775
	2000x700x850	MNCP70-200C	2 955



SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MNCP60-100	1 620
	1200x600x850	MNCP60-120	1 735
	1400x600x850	MNCP60-140	1 850
	1600x600x850	MNCP60-160	1 960
	1800x600x850	MNCP60-180	2 215
	2000x600x850	MNCP60-200	2 270
700	1000x700x850	MNCP70-100	1 640
	1200x700x850	MNCP70-120	1 750
	1400x700x850	MNCP70-140	1 995
	1600x700x850	MNCP70-160	2 045
	1800x700x850	MNCP70-180	2 225
	2000x700x850	MNCP70-200	2 360



Voir dessus page 504

MURAUX OU CENTRAUX

AVEC DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MNC60-100M	1 660
	1200x600x850	MNC60-120M	1 775
	1400x600x850	MNC60-140M	1 890
	1600x600x850	MNC60-160M	2 055
	1800x600x850	MNC60-180M	2 175
	2000x600x850	MNC60-200M	2 310
700	1000x700x850	MNC70-100M	1 740
	1200x700x850	MNC70-120M	1 915
	1400x700x850	MNC70-140M	1 995
	1600x700x850	MNC70-160M	2 135
	1800x700x850	MNC70-180M	2 255
	2000x700x850	MNC70-200M	2 370



SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MNC60-100C	1 620
	1200x600x850	MNC60-120C	1 735
	1400x600x850	MNC60-140C	1 845
	1600x600x850	MNC60-160C	2 015
	1800x600x850	MNC60-180C	2 135
	2000x600x850	MNC60-200C	2 275
700	1000x700x850	MNC70-100C	1 695
	1200x700x850	MNC70-120C	1 870
	1400x700x850	MNC70-140C	1 950
	1600x700x850	MNC70-160C	2 080
	1800x700x850	MNC70-180C	2 205
	2000x700x850	MNC70-200C	2 330



SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MNC60-100	1 245
	1200x600x850	MNC60-120	1 330
	1400x600x850	MNC60-140	1 415
	1600x600x850	MNC60-160	1 550
	1800x600x850	MNC60-180	1 635
	2000x600x850	MNC60-200	1 735
700	1000x700x850	MNC70-100	1 285
	1200x700x850	MNC70-120	1 430
	1400x700x850	MNC70-140	1 475
	1600x700x850	MNC70-160	1 575
	1800x700x850	MNC70-180	1 660
	2000x700x850	MNC70-200	1 740



Voir dessus page 504

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- Dosseret arrière de 100 mm (modèles muraux) et bord avant arrondi de 50 mm totalement soudée
- Dessus et étagère renforcés par omegas
- Pieds robustes et réglables en hauteur
- Etagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants
- Meuble modulaire qui peut totalement s'adapter avec les autres éléments neutres en utilisant un dessus commun ou indépendant.



TRAVERSANTS

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x850	MNAP60-60C	1 080
	800x600x850	MNAP60-80C	1 120
	1000x600x850	MNAP60-100C	1 170
	1200x600x850	MNAP60-120C	1 255
	1400x600x850	MNAP60-140C	1 335
	1600x600x850	MNAP60-160C	1 420
	1800x600x850	MNAP60-180C	1 510
	2000x600x850	MNAP60-200C	1 635
	2200x600x850	MNAP60-220C	1 800
	2400x600x850	MNAP60-240C	1 920
700	600x700x850	MNAP70-60C	1 120
	800x700x850	MNAP70-80C	1 160
	1000x700x850	MNAP70-100C	1 205
	1200x700x850	MNAP70-120C	1 290
	1400x700x850	MNAP70-140C	1 415
	1600x700x850	MNAP70-160C	1 470
	1800x700x850	MNAP70-180C	1 565
	2000x700x850	MNAP70-200C	1 695
	2200x700x850	MNAP70-220C	1 865
	2400x700x850	MNAP70-240C	1 995



Voir dessus page 504

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x850	MNAP60-60	745
	800x600x850	MNAP60-80	765
	1000x600x850	MNAP60-100	795
	1200x600x850	MNAP60-120	850
	1400x600x850	MNAP60-140	905
	1600x600x850	MNAP60-160	960
	1800x600x850	MNAP60-180	1 010
	2000x600x850	MNAP60-200	1 095
	2200x600x850	MNAP60-220	1 220
	2400x600x850	MNAP60-240	1 300
700	600x700x850	MNAP70-60	750
	800x700x850	MNAP70-80	770
	1000x700x850	MNAP70-100	795
	1200x700x850	MNAP70-120	850
	1400x700x850	MNAP70-140	945
	1600x700x850	MNAP70-160	965
	1800x700x850	MNAP70-180	1 015
	2000x700x850	MNAP70-200	1 100
	2200x700x850	MNAP70-220	1 225
	2400x700x850	MNAP70-240	1 310

MURAUX OU CENTRAUX

AVEC DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x850	MNA60-60M	1 180
	800x600x850	MNA60-80M	1 230
	1000x600x850	MNA60-100M	1 285
	1200x600x850	MNA60-120M	1 375
	1400x600x850	MNA60-140M	1 465
	1600x600x850	MNA60-160M	1 555
	1800x600x850	MNA60-180M	1 650
	2000x600x850	MNA60-200M	1 770
	2200x600x850	MNA60-220M	1 965
	2400x600x850	MNA60-240M	2 100
700	600x700x850	MNA70-60M	1 220
	800x700x850	MNA70-80M	1 265
	1000x700x850	MNA70-100M	1 325
	1200x700x850	MNA70-120M	1 420
	1400x700x850	MNA70-140M	1 515
	1600x700x850	MNA70-160M	1 610
	1800x700x850	MNA70-180M	1 705
	2000x700x850	MNA70-200M	1 830
	2200x700x850	MNA70-220M	2 025
	2400x700x850	MNA70-240M	2 165



SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x850	MNA60-60C	1 140
	800x600x850	MNA60-80C	1 185
	1000x600x850	MNA60-100C	1 245
	1200x600x850	MNA60-120C	1 335
	1400x600x850	MNA60-140C	1 420
	1600x600x850	MNA60-160C	1 515
	1800x600x850	MNA60-180C	1 610
	2000x600x850	MNA60-200C	1 735
	2200x600x850	MNA60-220C	1 915
	2400x600x850	MNA60-240C	2 045
700	600x700x850	MNA70-60C	1 175
	800x700x850	MNA70-80C	1 225
	1000x700x850	MNA70-100C	1 280
	1200x700x850	MNA70-120C	1 375
	1400x700x850	MNA70-140C	1 465
	1600x700x850	MNA70-160C	1 560
	1800x700x850	MNA70-180C	1 660
	2000x700x850	MNA70-200C	1 795
	2200x700x850	MNA70-220C	1 980
	2400x700x850	MNA70-240C	2 115



SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x850	MNA60-60	800
	800x600x850	MNA60-80	835
	1000x600x850	MNA60-100	865
	1200x600x850	MNA60-120	930
	1400x600x850	MNA60-140	990
	1600x600x850	MNA60-160	1 050
	1800x600x850	MNA60-180	1 110
	2000x600x850	MNA60-200	1 195
	2200x600x850	MNA60-220	1 335
	2400x600x850	MNA60-240	1 425
700	600x700x850	MNA70-60	805
	800x700x850	MNA70-80	835
	1000x700x850	MNA70-100	870
	1200x700x850	MNA70-120	935
	1400x700x850	MNA70-140	995
	1600x700x850	MNA70-160	1 055
	1800x700x850	MNA70-180	1 110
	2000x700x850	MNA70-200	1 200
	2200x700x850	MNA70-220	1 340
	2400x700x850	MNA70-240	1 430



Voir dessus page 504

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- Dosseret arrière de 100 mm (modèles muraux) et bord avant arrondi de 50 mm totalement soudée
- Dessus et étagère renforcés par omegas
- Etagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants
- Pieds robustes et réglables en hauteur
- Possibilité d'ajouter en option une serrure **(Réf. OCPB : 55 € HT, prix par porte)**
- Meuble modulaire qui peut totalement s'adapter avec les autres éléments neutres en utilisant un dessus commun ou indépendant.



TRAVERSANTS

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Nb de portes	€ HT
600	600x600x850	MNBP60-60C	1+1	1 545
	800x600x850	MNBP60-80C	2+2	1 980
	1000x600x850	MNBP60-100C	2+2	2 135
	1200x600x850	MNBP60-120C	2+2	2 290
	1400x600x850	MNBP60-140C	3+3	3 260
	1600x600x850	MNBP60-160C	3+3	3 715
	1800x600x850	MNBP60-180C	3+3	3 880
	2000x600x850	MNBP60-200C	4+4	4 055
	2200x600x850	MNBP60-220C	4+4	4 225
	2400x600x850	MNBP60-240C	4+4	4 400
700	600x700x850	MNBP70-60C	1+1	1 610
	800x700x850	MNBP70-80C	2+2	2 050
	1000x700x850	MNBP70-100C	2+2	2 185
	1200x700x850	MNBP70-120C	2+2	2 325
	1400x700x850	MNBP70-140C	3+3	3 375
	1600x700x850	MNBP70-160C	3+3	3 830
	1800x700x850	MNBP70-180C	3+3	3 980
	2000x700x850	MNBP70-200C	4+4	4 140
	2200x700x850	MNBP70-220C	4+4	4 295
	2400x700x850	MNBP70-240C	4+4	4 455



Voir dessus page 504

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Nb de portes	€ HT
600	600x600x850	MNBP60-60	1+1	1 205
	800x600x850	MNBP60-80	2+2	1 625
	1000x600x850	MNBP60-100	2+2	1 760
	1200x600x850	MNBP60-120	2+2	1 890
	1400x600x850	MNBP60-140	3+3	2 830
	1600x600x850	MNBP60-160	3+3	3 250
	1800x600x850	MNBP60-180	3+3	3 385
	2000x600x850	MNBP60-200	4+4	3 515
	2200x600x850	MNBP60-220	4+4	3 645
	2400x600x850	MNBP60-240	4+4	3 780
700	600x700x850	MNBP70-60	1+1	1 245
	800x700x850	MNBP70-80	2+2	1 660
	1000x700x850	MNBP70-100	2+2	1 770
	1200x700x850	MNBP70-120	2+2	1 885
	1400x700x850	MNBP70-140	3+3	2 905
	1600x700x850	MNBP70-160	3+3	3 325
	1800x700x850	MNBP70-180	3+3	3 435
	2000x700x850	MNBP70-200	4+4	3 545
	2200x700x850	MNBP70-220	4+4	3 655
	2400x700x850	MNBP70-240	4+4	3 765

MURAUX OU CENTRAUX

AVEC DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Nb de portes	€ HT
600	600x600x850	MNB60-60M	1	1 330
	800x600x850	MNB60-80M	2	1 685
	1000x600x850	MNB60-100M	2	1 810
	1200x600x850	MNB60-120M	2	1 940
	1400x600x850	MNB60-140M	3	2 715
	1600x600x850	MNB60-160M	3	3 080
	1800x600x850	MNB60-180M	3	3 215
	2000x600x850	MNB60-200M	4	3 355
	2200x600x850	MNB60-220M	4	3 510
	2400x600x850	MNB60-240M	4	3 665
700	600x700x850	MNB70-60M	1	1 400
	800x700x850	MNB70-80M	2	1 745
	1000x700x850	MNB70-100M	2	1 860
	1200x700x850	MNB70-120M	2	1 975
	1400x700x850	MNB70-140M	3	2 820
	1600x700x850	MNB70-160M	3	3 185
	1800x700x850	MNB70-180M	3	3 310
	2000x700x850	MNB70-200M	4	3 435
	2200x700x850	MNB70-220M	4	3 575
	2400x700x850	MNB70-240M	4	3 715



SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Nb de portes	€ HT
600	600x600x850	MNB60-60C	1	1 295
	800x600x850	MNB60-80C	2	1 640
	1000x600x850	MNB60-100C	2	1 770
	1200x600x850	MNB60-120C	2	1 895
	1400x600x850	MNB60-140C	3	2 670
	1600x600x850	MNB60-160C	3	3 035
	1800x600x850	MNB60-180C	3	3 175
	2000x600x850	MNB60-200C	4	3 320
	2200x600x850	MNB60-220C	4	3 465
	2400x600x850	MNB60-240C	4	3 610
700	600x700x850	MNB70-60C	1	1 350
	800x700x850	MNB70-80C	2	1 700
	1000x700x850	MNB70-100C	2	1 815
	1200x700x850	MNB70-120C	2	1 930
	1400x700x850	MNB70-140C	3	2 770
	1600x700x850	MNB70-160C	3	3 135
	1800x700x850	MNB70-180C	3	3 265
	2000x700x850	MNB70-200C	4	3 395
	2200x700x850	MNB70-220C	4	3 530
	2400x700x850	MNB70-240C	4	3 665



SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Nb de portes	€ HT
600	600x600x850	MNB60-60	1	955
	800x600x850	MNB60-80	2	1 285
	1000x600x850	MNB60-100	2	1 390
	1200x600x850	MNB60-120	2	1 495
	1400x600x850	MNB60-140	3	2 240
	1600x600x850	MNB60-160	3	2 575
	1800x600x850	MNB60-180	3	2 675
	2000x600x850	MNB60-200	4	2 780
	2200x600x850	MNB60-220	4	2 885
	2400x600x850	MNB60-240	4	2 990
700	600x700x850	MNB70-60	1	985
	800x700x850	MNB70-80	2	1 315
	1000x700x850	MNB70-100	2	1 400
	1200x700x850	MNB70-120	2	1 490
	1400x700x850	MNB70-140	3	2 295
	1600x700x850	MNB70-160	3	2 630
	1800x700x850	MNB70-180	3	2 715
	2000x700x850	MNB70-200	4	2 805
	2200x700x850	MNB70-220	4	2 890
	2400x700x850	MNB70-240	4	2 980



Voir dessus page 504



AVEC DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1400x600x850	MNCC60-140M	2 925
	1600x600x850	MNCC60-160M	3 045
	1800x600x850	MNCC60-180M	3 170
	2000x600x850	MNCC60-200M	3 335
	2200x600x850	MNCC60-220M	3 475
	2400x600x850	MNCC60-240M	3 625
700	1400x700x850	MNCC70-140M	3 045
	1600x700x850	MNCC70-160M	3 225
	1800x700x850	MNCC70-180M	3 310
	2000x700x850	MNCC70-200M	3 450
	2200x700x850	MNCC70-220M	3 585
	2400x700x850	MNCC70-240M	3 715

Capacité des tiroirs GN 1/1 : 4 x 100 mm



SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1400x600x850	MNCC60-140C	2 885
	1600x600x850	MNCC60-160C	3 005
	1800x600x850	MNCC60-180C	3 125
	2000x600x850	MNCC60-200C	3 300
	2200x600x850	MNCC60-220C	3 425
	2400x600x850	MNCC60-240C	3 565
700	1400x700x850	MNCC70-140C	2 995
	1600x700x850	MNCC70-160C	3 175
	1800x700x850	MNCC70-180C	3 265
	2000x700x850	MNCC70-200C	3 410
	2200x700x850	MNCC70-220C	3 540
	2400x700x850	MNCC70-240C	3 670

Capacité des tiroirs GN 1/1 : 4 x 100 mm



Voir dessus page 504

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1400x600x850	MNCC60-140	2 455
	1600x600x850	MNCC60-160	2 540
	1800x600x850	MNCC60-180	2 630
	2000x600x850	MNCC60-200	2 765
	2200x600x850	MNCC60-220	2 850
	2400x600x850	MNCC60-240	2 945
700	1400x700x850	MNCC70-140	2 525
	1600x700x850	MNCC70-160	2 670
	1800x700x850	MNCC70-180	2 715
	2000x700x850	MNCC70-200	2 820
	2200x700x850	MNCC70-220	2 900
	2400x700x850	MNCC70-240	2 980

Capacité des tiroirs GN 1/1 : 4 x 100 mm

AVEC DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x600	MNAB60-60M	1 095
	800x600x600	MNAB60-80M	1 145
	1000x600x600	MNAB60-100M	1 195
	1200x600x600	MNAB60-120M	1 285
	1400x600x600	MNAB60-140M	1 385
	1600x600x600	MNAB60-160M	1 470
700	600x700x600	MNAB70-60M	1 135
	800x700x600	MNAB70-80M	1 185
	1000x700x600	MNAB70-100M	1 240
	1200x700x600	MNAB70-120M	1 330
	1400x700x600	MNAB70-140M	1 435
	1600x700x600	MNAB70-160M	1 525



SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x600	MNAB60-60C	1 060
	800x600x600	MNAB60-80C	1 100
	1000x600x600	MNAB60-100C	1 155
	1200x600x600	MNAB60-120C	1 245
	1400x600x600	MNAB60-140C	1 340
	1600x600x600	MNAB60-160C	1 430
700	600x700x600	MNAB70-60C	1 090
	800x700x600	MNAB70-80C	1 140
	1000x700x600	MNAB70-100C	1 195
	1200x700x600	MNAB70-120C	1 285
	1400x700x600	MNAB70-140C	1 385
	1600x700x600	MNAB70-160C	1 475



SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x600	MNAB60-60	720
	800x600x600	MNAB60-80	750
	1000x600x600	MNAB60-100	780
	1200x600x600	MNAB60-120	845
	1400x600x600	MNAB60-140	910
	1600x600x600	MNAB60-160	965
700	600x700x600	MNAB70-60	720
	800x700x600	MNAB70-80	750
	1000x700x600	MNAB70-100	780
	1200x700x600	MNAB70-120	845
	1400x700x600	MNAB70-140	915
	1600x700x600	MNAB70-160	970



Voir dessus page 504

MODULES D'ANGLE A 90° AVEC PLAN DE TRAVAIL



Modelo MNEI60

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1200x600x850	MNED60	1 660
	1200x600x850	MNEI60	1 660
700	1200x700x850	MNED70	1 725
	1200x700x850	MNEI70	1 725

- Bords droits pour assembler avec d'autres plans de travail.
- Nécessite un plan de travail avec un débord de 600 mm (sur les modèles de la gamme 600) ou de 500 mm (sur la gamme 700) sur le module de raccordement latéral.
- En option, possibilité d'incorporer une serrure à clé, modèle OCPB. (Voir page 459)

MODULES NEUTRE D'ANGLE AVEC CHANFREIN ET PLAN DE TRAVAIL



Model MNAC60

Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
1000/1000x600x850	MNAC60	2 230
1000/1000x700x850	MNAC70	2 300

- Bords latéraux droits pour l'assemblage avec d'autres plans de travail et meubles

MODULES GLISSIERES







Bac GN non fourni

		Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	GN	400x600x850	MNCG60GN-M	Avec dosseret	1 120
		400x600x850	MNCG60GN-C	Sans dosseret	1 075
		400x600x850	MNCG60GN	Sans dessus	760
	PATISSIER	600x600x850	MNCG60PS-M	Avec dosseret	1 160
		600x600x850	MNCG60PS-C	Sans dosseret	1 125
		600x600x850	MNCG60PS	Sans dessus	785

		Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
700	GN	400x700x850	MNCG70GN-M	Avec dosseret	1 170
		400x700x850	MNCG70GN-C	Sans dosseret	1 125
		400x700x850	MNCG70GN	Sans dessus	780
	PATISSIER	600x700x850	MNCG70PS-M	Avec dosseret	1 220
		600x700x850	MNCG70PS-C	Sans dosseret	1 175
		600x700x850	MNCG70PS	Sans dessus	810

- 8 paires de glissières avec un pas de 70 mm

MODULES AVEC TRÉMIE À PAIN

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	600x600x850	MNTP60M	Avec dosseret	1 525
	600x600x850	MNTP60C	Sans dosseret	1 485
	600x600x850	MNTP60	Sans dosseret	1 150
700	600x700x850	MNTP70M	Avec dosseret	1 595
	600x700x850	MNTP70C	Sans dosseret	1 550
	600x700x850	MNTP70	Sans dessus	1 185

- Trémie amovible équipée de guides télescopiques avec freins.



MODULES AVEC BAC À ORDURE

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	600x600x850	MNTB60M	Avec dosseret	1 560
	600x600x850	MNTB60C	Sans dosseret	1 520
	600x600x850	MNTB60	Sans dosseret	1 185
700	600x700x850	MNTB70M	Avec dosseret	1 640
	600x700x850	MNTB70C	Sans dosseret	1 590
	600x700x850	MNTB70	Sans dessus	1 220

- Trémie amovible équipée de guides télescopiques avec frein.
- Support pour sac à déchets.



MODULES POUR POUBELLE (NON FOURNIE)

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	600x600x850	MNSE60M	Avec dosseret	1 350
	600x600x850	MNSE60C	Sans dosseret	1 310
	600x600x850	MNSE60	Sans dosseret	975
700	600x700x850	MNSE70M	Avec dosseret	1 420
	600x700x850	MNSE70C	Sans dosseret	1 375
	600x700x850	MNSE70	Sans dessus	1 010

- Capacité d'accueil d'une poubelle d'un diamètre maximal de 400 mm type CC-50 (Voir page 514)



OPTION TROU VIDE DECHETS

Référence		€ HT
AAD-200	Trou dans le plan de travail + collerette en caoutchouc	120
AD-200	Collerette de rechange	55

- Trou de 200mm de diamètre usiné sur le dessus
- Collerette de gomme démontable



- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 18/10 avec finition satinée
- Plans de travail avec dosseret arrière de 100 mm (modèles muraux) et bord avant arrondi de 50 mm et totalement soudés
- Plan de travail renforcé par des omégas
- Tiroirs coulissants équipés de glissières télescopiques avec frein
- Chaque tiroir peut contenir un bac GN1/1 100 ou jusqu'à 200, selon le modèle
- Pieds robustes réglables en hauteur
- Le module peut être complètement intégré au reste des éléments neutres, au moyen d'un plan de travail commun ou indépendant.
- En option, possibilité d'incorporer une serrure avec clé pour chaque tiroir, modèle OCPB.



MODULES NEUTRES 4 TIROIRS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	400x600x850	MNC4-60M	Avec dosseret	1 575
	400x600x850	MNC4-60C	Sans dosseret	1 535
	400x600x850	MNC4-60	Sans dessus	1 210
700	400x700x850	MNC4-70M	Avec dosseret	1 635
	400x700x850	MNC4-70C	Sans dosseret	1 590
	400x700x850	MNC4-70	Sans dessus	1 240

- Pour bacs GN 1/1 prof 100 mm (non fournis)



MODULES NEUTRES 2 TIROIRS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	400x600x850	MNC2-60M	Avec dosseret	1 360
	400x600x850	MNC2-60C	Sans dosseret	1 315
	400x600x850	MNC2-60	Sans dessus	995
700	400x700x850	MNC2-70M	Avec dosseret	1 400
	400x700x850	MNC2-70C	Sans dosseret	1 360
	400x700x850	MNC2-70	Sans dessus	1 010

- Pour bacs GN 1/1 prof 200 mm (non fournis)

MODULES NEUTRES 3 TIROIRS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	400x600x850	MNC31-60M	Avec dosseret	1 425
	400x600x850	MNC31-60C	Sans dosseret	1 385
	400x600x850	MNC31-60	Sans dessus	1 065
700	400x700x850	MNC31-70M	Avec dosseret	1 475
	400x700x850	MNC31-70C	Sans dosseret	1 435
	400x700x850	MNC31-70	Sans dessus	1 085

Pour bacs GN 1/1 prof 100 ou 200 mm selon le tiroir (non fournis)



MODULES NEUTRES 3 TIROIRS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	400x600x850	MNC32-60M	Avec dosseret	1 425
	400x600x850	MNC32-60C	Sans dosseret	1 385
	400x600x850	MNC32-60	Sans dessus	1 065
700	400x700x850	MNC32-70M	Avec dosseret	1 475
	400x700x850	MNC32-70C	Sans dosseret	1 435
	400x700x850	MNC32-70	Sans dessus	1 085

Pour bacs GN 1/1 prof 100 ou 200 mm selon le tiroir (non fournis)



MODULES NEUTRES 3 TIROIRS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	400x600x850	MNC33-60M	Avec dosseret	1 425
	400x600x850	MNC33-60C	Sans dosseret	1 385
	400x600x850	MNC33-60	Sans dessus	1 065
700	400x700x850	MNC33-70M	Avec dosseret	1 475
	400x700x850	MNC33-70C	Sans dosseret	1 435
	400x700x850	MNC33-70	Sans dessus	1 085

Pour bacs GN 1/1 prof 100 ou 200 mm selon le tiroir (non fournis)



- Fabrication inox AISI 304 18/8 finition satinée
- Dosseret arrière de 100 mm (modèles muraux) et bord avant arrondi de 50 mm totalement soudée
- Dessus et étagère (pour modèle avec étagère) renforcés par omegas
- Panneau de contrôle avec interrupteur lumineux et thermomètre. Thermostat digital réglable de 30 à 90°C
- Protection thermique de sécurité par fusible
- Chauffage intérieur par résistances ventilées facilement démontables
- Pieds robustes et réglables en hauteur
- Rendement énergétique optimisé râce à l'isolation intégrale double-parois et fibre de verre sur le meubles et les portes
- Portes coulissantes suspendues silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- Nouveau design avec plus de capacité intérieure
- Nouveau système de refroidissement pour le panneau de commande
- Meuble modulaire qui peut totalement s'adapter avec les autres éléments neutres en utilisant un dessus commun ou indépendant.
- 230/1/50hz

Profondeur 600 ou meuble sans dessus : nous consulter





TRAVERSANTS

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Puissance (W)	Capacité (L)	€ HT
600	1200x600x850	MCAP60-120C	2 100	265	2 930
	1600x600x850	MCAP60-160C	2 100	375	3 540
	1800x600x850	MCAP60-180C	2 600	430	4 040
700	1200x700x850	MCAP70-120C	2 100	320	3 195
	1600x700x850	MCAP70-160C	2 600	450	3 800
	1800x700x850	MCAP70-180C	3 100	520	4 210
	2000x700x850	MCAP70-200C	3 100	590	4 625
	2250x700x850	MCAP70-225C	3 100	670	4 380

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Puissance (W)	Capacité (L)	€ HT
600	1200x600x850	MCAP60-120	2 100	265	2 545
	1600x600x850	MCAP60-160	2 100	375	3 100
	1800x600x850	MCAP60-180	2 600	430	3 565
700	1200x700x850	MCAP70-120	2 100	320	2 740
	1600x700x850	MCAP70-160	2 600	450	3 280
	1800x700x850	MCAP70-180	3 100	520	3 645
	2000x700x850	MCAP70-200	3 100	590	4 010
	2250x700x850	MCAP70-225	3 100	670	4 335



MURAUX

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Puissance (W)	Capacité (L)	€ HT
600	1200x600x850	MCA60-120M	2 100	265	2 650
	1600x600x850	MCA60-160M	2 100	375	3 230
	1800x600x850	MCA60-180M	2 600	430	3 525
700	1200x700x850	MCA70-120M	2 100	320	2 790
	1600x700x850	MCA70-160M	2 600	450	3 395
	1800x700x850	MCA70-180M	3 100	520	3 695
	2000x700x850	MCA70-200M	3 100	590	3 980
	2250x700x850	MCA70-225M	3 100	670	4 280





CENTRAUX

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Puissance (W)	Capacité (L)	€ HT
600	1200x600x850	MCA60-120C	2 100	265	2 615
	1600x600x850	MCA60-160C	2 100	375	3 190
	1800x600x850	MCA60-180C	2 600	430	3 485
700	1200x700x850	MCA70-120C	2 100	320	2 745
	1600x700x850	MCA70-160C	2 600	450	3 345
	1800x700x850	MCA70-180C	3 100	520	3 650
	2000x700x850	MCA70-200C	3 100	590	3 940
	2250x700x850	MCA70-225C	3 100	670	4 250

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Puissance (W)	Capacité (L)	€ HT
600	1200x600x850	MCA60-120	2 100	265	2 230
	1600x600x850	MCA60-160	2 100	375	2 750
	1800x600x850	MCA60-180	2 600	430	3 010
700	1200x700x850	MCA70-120	2 100	320	2 300
	1600x700x850	MCA70-160	2 600	450	2 830
	1800x700x850	MCA70-180	3 100	520	3 090
	2000x700x850	MCA70-200	3 100	590	3 340
	2250x700x850	MCA70-225	3 100	670	3 555

- Fabrication inox AISI 304 18/8 finition satinée
- Dessus avec bord avant arrondi de 50 mm totalement soudée
- Cuve emboutie avec coins arrondis pour bacs GN jusqu'à 200 mm de profondeur (non inclus)
- Dessus et étagère (pour modèle avec étagère) renforcés par omegas
- Température de la cuve réglable de +50°C à +90°C
- Isolation polyuréthane écologique ignifugée
- Portes coulissantes suspendues silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- Pieds robustes et réglables en hauteur
- La cuve doit toujours être remplie d'eau à la mise en marche
- Panneau de commandes avec thermostat digital et interrupteur lumineux avec protection thermique de sécurité par fusible
- 230/1/50 hz sauf modèles MBMN-225 et MBMR-225 en triphasé

Modèles avec réserve chaude :

- Chauffage intérieur par résistances ventilées facilement démontables
- Rendement énergétique optimisé grâce à l'isolation intégrale double-parois et fibre de verre sur le meubles et les portes
- Panneau de commandes supplémentaire avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Température de la réserve : +50°C à +90°C

À EAU





RÉSERVE NEUTRE

Référence	Capacité bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
MBMN-120	3 GN 1/1-200	1200x700x850	2 000	3 045
MBMN-160	4 GN 1/1-200	1600x700x850	3 000	3 385
MBMN-200	5 GN 1/1-200	2000x700x850	3 000	4 620
MBMN-225	6 GN 1/1-200	2250x700x850	4 000	5 505

RÉSERVE CHAUDE

Référence	Capacité bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
MBMR-120	3 GN 1/1-200	1200x700x850	4 100	4 265
MBMR-160	4 GN 1/1-200	1600x700x850	5 100	4 845
MBMR-200	5 GN 1/1-200	2000x700x850	5 600	6 245
MBMR-225	6 GN 1/1-200	2250x700x850	6 600	7 060

- Chauffage de la cuve par résistances silicones collées sous la cuve qui augmentent le rendement et diminuent la consommation éléctrique.
- Robinet d'arrivée d'eau 1/2" et vidange 3/4".

SEC





RÉSERVE NEUTRE

Référence	Capacité bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
MBSN-120	3 GN 1/1-150	1200x700x850	2 000	2 715
MBSN-160	4 GN 1/1-150	1600x700x850	2 500	2 950
MBSN-200	5 GN 1/1-150	2000x700x850	3 000	4 435
MBSN-225	6 GN 1/1-150	2250x700x850	3 000	5 100

RÉSERVE CHAUDE

Référence	Capacité bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
MBSR-120	3 GN 1/1-150	1200x700x850	4 100	4 125
MBSR-160	4 GN 1/1-150	1600x700x850	4 600	4 390
MBSR-200	5 GN 1/1-150	2000x700x850	5 600	5 075
MBSR-225	6 GN 1/1-150	2250x700x850	5 600	5 895

- Chauffage par résistances blindées protégées par un double fond perforé.

VENTILÉ



RÉSERVE NEUTRE

Référence	Capacité bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
MBVN-120	3 GN 1/1-150	1200x700x850	2 000	3 235
MBVN-160	4 GN 1/1-150	1600x700x850	2 500	3 475
MBVN-200	5 GN 1/1-150	2000x700x850	3 000	4 950
MBVN-225	6 GN 1/1-150	2250x700x850	3 000	5 640

- Chauffage par résistances blindées protégées par un double fond perforé.

ARMOIRES HAUTES

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- Etagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants
- Etagères renforcées par omegas
- Pieds robustes et réglables en hauteur
- Serrure de série



ARMOIRES HAUTES À PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Portes	€ HT
APC-120	1200x600x1900	Coulissantes	2 915
APC-140	1400x600x1900	Coulissantes	3 155
APC-160	1600x600x1900	Coulissantes	3 400

- Portes coulissantes suspendues silencieuses sur roulements



ARMOIRES HAUTES À PORTES BATTANTES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Portes	€ HT
APB-60	600x600x1900	Battante	1 730
APB-100	1000x600x1900	Battantes	2 485
APB-120	1200x600x1900	Battantes	2 815
APB-140	1400x600x1900	Battantes	2 980

- Portes battantes avec 3 charnières et système d'auto-fermeture



ARMOIRES POUR PRODUITS D'ENTRETIEN ET BALAIS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Portes	€ HT
APL-60	600x450x1900	1	1 750
APL-100	1000x450x1900	2	2 205

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- Etagères très résistantes
- Portes battantes avec 3 charnières et système d'auto-fermeture
- Pieds robustes et réglables en hauteur
- Serrure de série



TOIT INCLINÉ À FIXER SUR ARMOIRES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Armoire correspondante	€ HT
PI45-60	600x450	APL-60	125
PI45-100	1000x450	APL-100	160
PI60-60	600x600	APB-60	150
PI60-100	1000x600	APB-100	165
PI60-120	1200x600	APB-120 ET APC-120	185
PI60-140	1400x600	APB-140 et APC-140	230
PI60-160	1600x600	APC-160	260

- Fixation facile avec visserie fournie

ARMOIRES SUSPENDUES OUVERTES

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
APA-100	1000x400x600	840
APA-120	1200x400x600	940
APA-140	1400x400x600	1 040
APA-160	1600x400x600	1 150

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- Etagère intermédiaire renforcée réglable en hauteur
- Fixation murale solide avec installation facile (visserie fournie)



ARMOIRES SUSPENDUES PORTES COULISSANTES

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
AP-100	1000x400x600	1 045
AP-120	1200x400x600	1 165
AP-140	1400x400x600	1 360
AP-160	1600x400x600	1 430

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- Portes coulissantes suspendues silencieuses sur roulements
- Etagère intermédiaire renforcée réglable en hauteur
- Fixation murale solide avec installation facile (visserie fournie)



ARMOIRES SUSPENDUES AVEC PORTES COULISSANTES ET EGOUTTOIR

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
AP-100E	1000x400x600	1 180
AP-120E	1200x400x600	1 245

- Egouttoir intérieur inox pour assiettes jusqu'à 300 mm de diamètre



ARMOIRE D'ANGLE SUSPENDUE

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
APR-70	700x700x600	1 505

- Porte battante avec 3 charnières et système d'auto- fermeture
- Etagère intermédiaire renforcée réglable en hauteur



- Fabriqués en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée, renforcés et insonorisés par omegas
- Dimensions spéciales nous consulter
- Dosseret de 100 mm sur modèles muraux et bord avant de 50 mm totalement soudée
- Option trou vide-déchets voir page 483
- Installation facile pour réaliser tous types de compositions et intégrer parfaitement des élements modulaires neutres ou chauds différents



DESSUS ADOSSÉS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	400x600	EM60-40	365
	600x600	EM60-60	380
	800x600	EM60-80	395
	1000x600	EM60-100	420
	1200x600	EM60-120	445
	1400x600	EM60-140	475
	1600x600	EM60-160	505
	1800x600	EM60-180	540
	2000x600	EM60-200	575
	2200x600	EM60-220	625
	2400x600	EM60-240	675
	2600x600	EM60-260	725
	2800x600	EM60-280	780
	3000x600	EM60-300	830



	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
700	400x700	EM70-40	395
	600x700	EM70-60	415
	800x700	EM70-80	430
	1000x700	EM70-100	455
	1200x700	EM70-120	485
	1400x700	EM70-140	520
	1600x700	EM70-160	560
	1800x700	EM70-180	595
	2000x700	EM70-200	630
	2200x700	EM70-220	685
	2400x700	EM70-240	735
	2600x700	EM70-260	780
	2800x700	EM70-280	830
	3000x700	EM70-300	890

DESSUS CENTRAUX



	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	400x600	EC60-40	320
	600x600	EC60-60	340
	800x600	EC60-80	355
	1000x600	EC60-100	375
	1200x600	EC60-120	405
	1400x600	EC60-140	430
	1600x600	EC60-160	460
	1800x600	EC60-180	500
	2000x600	EC60-200	540
	2200x600	EC60-220	580
	2400x600	EC60-240	620
	2600x600	EC60-260	665
	2800x600	EC60-280	710
	3000x600	EC60-300	760

15/10ème

En option : Plan de travail épaisseur 15/10ème de mm. Ajouter /15 à la fin de la référence : +25%

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
700	400x700	EC70-40	350
	600x700	EC70-60	370
	800x700	EC70-80	385
	1000x700	EC70-100	410
	1200x700	EC70-120	440
	1400x700	EC70-140	475
	1600x700	EC70-160	505
	1800x700	EC70-180	550
	2000x700	EC70-200	595
	2200x700	EC70-220	640
	2400x700	EC70-240	685
	2600x700	EC70-260	735
	2800x700	EC70-280	790
	3000x700	EC70-300	845

PLINTHES

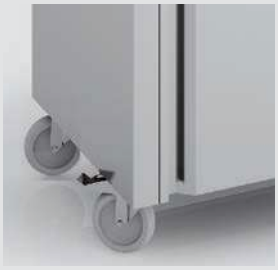
Référence	Type	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SZ-40	Frontale	400x100x135	90
SZ-60	Frontale	600x100x135	115
SZ-80	Frontale	800x100x135	140
SZ-100	Frontale	1000x100x135	195
SZ-120	Frontale	1200x100x135	220
SZ-140	Frontale	1400x100x135	240
SZ-160	Frontale	1600x100x135	290
SZ-180	Frontale	1800x100x135	345
SZ-200	Frontale	2000x100x135	405
SZ-220	Frontale	2200x100x135	500
SZ-240	Frontale	2400x100x135	530
ZL-60	Latérale 600	348x100x135	125
ZL-70	Latérale 700	448x100x135	125

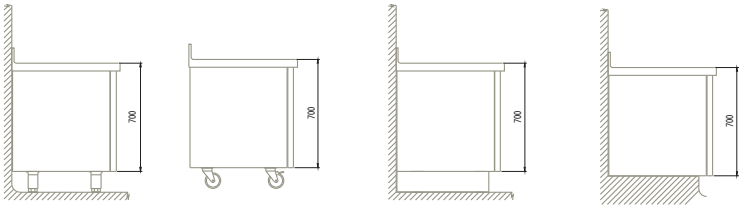


- Fabrication inox AISI 304 18/10
- Installation facile

ROULETTES

Référence	Descriptif	€ HT
KRM4	Jeu de **4 roulettes** Ø 125 mm, dont 2 avec freins pour meubles ≤ 2000 mm	220
KRM6	Jeu de **6 roulettes** Ø 125 mm, dont 2 avec freins pour meubles > 2000 mm	325





Pieds (en standard) Plinthe

CHARIOTS DE TRANSPORT

2 ÉTAGÈRES

Modèle	Dimensions étagères (mm)	Nbre d'étagères	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
CSD-82	800x500	2	880x580x960	510
CSD-92	900x500	2	980x580x960	530
CSD-102	1000x600	2	1080x680x960	630

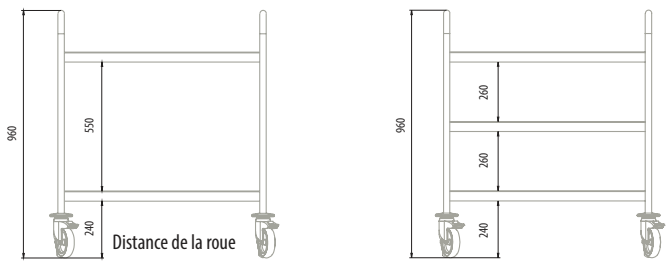
3 ÉTAGÈRES

Modèle	Dimensions étagères (mm)	Nbre d'étagères	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
CSD-83	800x500	3	880x580x960	655
CSD-93	900x500	3	980x580x960	680
CSD-103	1000x600	3	1080x680x960	830





- **Livrées démontées (en 2 et 3 étagères)**
- Fabriqués en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée
- Structure renforcée très résistante construit en tube de 1,5 mm d'épaisseur
- 4 roues pivotantes insonorisées Ø 100 mm (2 avec freins) équipées de supports métalliques et pare-chocs en gomme
- Etagère insonorisée très robuste et sans arête coupante
- Chaque étagère peut supporter 80 kg avec un maximum de 250 kg par chariot (données avec charges réparties)
- Montés soudés : + 25%



2 ÉTAGÈRES 3 ÉTAGÈRES



ECHELLES HAUTES GASTRO

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb niveaux	Plateaux	€ HT
CGAD-11	380x555x1860	20	GN 1/1	730
CGAD-21	645x735x1855	20	GN 2/1	845

- Livrées démontées (montées nous consulter)
- Glissières soudées avec butées d'arrêt
- 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme
- 20 niveaux au pas de 75 mm pour bacs GN (non fournis)
- charge maximale 200kg

HOUSSES LAVABLES DE PROTECTION

Référence	Description	€ HT
FPCGA-11	Housse pour échelle GN1/1	245
FPCGA-21	Housse pour échelle GN2/1	260

- Fabrication plastique sanitaire
- Fermeture à glissières et bords renforcés
- Lavable à la main



ECHELLE PÂTISSIÈRE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb niveaux	Plateaux	€ HT
CPAD-64	515x685x1855	20	600 x 400	750

- Livrées démontées (montées nous consulter)
- Glissières soudées avec butées d'arrêt
- 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme
- 20 niveaux au pas de 75 mm pour plaques pâtissières (non fournies)

HOUSSES LAVABLES DE PROTECTION

Référence	Description	€ HT
FPCPA-64	Housse pour échelle pâtissière	245

- Fabrication plastique sanitaire
- Fermeture à glissières et bords renforcés
- Lavable à la main



CHARIOTS POUR PLATEAUX

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb niveaux	€ HT
CBAD-12	445x565x1825	12	1 035
CBAD-24	860x565x1825	24	1 400

- Livré démonté (monté, nous consulter)
- Pour plateaux de largeur de 290 à 380 mm et de longueur 530 mm
- Glissières soudées avec butées d'arrêt
- 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme

ECHELLES BASSES GASTRO

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb niveaux	Plateaux	€ HT
CGBD-11	440x615x860	7	GN 1/1	620
CGBD-21	650x740x860	7	GN 2/1	685

- Livrées démontées (montées nous consulter)
- Glissières soudées avec butées d'arrêt
- Dessus tablette insonorisé
- 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme
- 7 niveaux au pas de 75 mm pour bacs GN (non fournis)



ECHELLE BASSE PÂTISSIÈRE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb niveaux	Plateaux	€ HT
CPBD-64	685x515x860	7	60x40	655

- Livrées démontées (montées nous consulter)
- Glissières soudées avec butées d'arrêt
- Dessus tablette insonorisé
- 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme
- 7 niveaux au pas de 75 mm pour plaques pâtissières (non fournies)



CHARIOT PORTE-ASSIETTES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	€ HT
CPL-100	757x757x1810	100	1 060

HOUSSE LAVABLE DE PROTECTION

Référence	Description	€ HT
FPCPL-100	Housse pour échelle CPL-100	400

- Structure totalement soudée fabriquée en inox avec traitement spécial anti-oxydation et finition epoxy noire
- Arc central pour faciliter les mouvements et apporter une plus grande solidité
- Pour assiettes jusqu'à 33 cm de diamètre
- Séparation entre les assiettes : 60 mm
- 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme
- Capacité : 100 assiettes





ÉTAGÈRES MURALES FIXES

	Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
250	EML25-60	600x250	160
	EML25-80	800x250	155
	EML25-100	1000x250	170
	EML25-120	1200x250	185
	EML25-140	1400x250	205
	EML25-150	1500x250	210
	EML25-160	1600x250	215
	EML25-180	1800x250	245
	EML25-200	2000x250	275
400	EML40-60	600x400	200
	EML40-80	800x400	190
	EML40-100	1000x400	210
	EML40-120	1200x400	230
	EML40-140	1400x400	250
	EML40-150	1500x400	260
	EML40-160	1600x400	275
	EML40-180	1800x400	305
	EML40-200	2000x400	330

- Solides et résistantes, fabrication inox AISI 304 18/10 avec finition satinée
- Coins complètement soudés
- Montage facile et simple (visserie fournie)



ÉTAGÈRES TUBULAIRES MURALES

Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
EMT40-100	1000x400	280
EMT40-120	1200x400	285
EMT40-140	1400x400	315
EMT40-160	1600x400	335
EMT40-180	1800x400	385
EMT40-200	2000x400	415

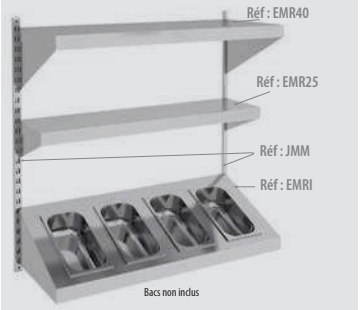
- Solides et résistantes, fabrication inox AISI 304 18/10 avec finition satinée
- Montage facile et simple (visserie fournie)



ÉTAGÈRE SUPPORT MICRO-ONDES AVEC REBORD

Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
ETMO	550x550	160

- Inox AISI 304 18/10
- Trou passe-cables
- Montage facile et simple (visserie fournie)



ÉTAGÈRES MURALES RÉGLABLES EN HAUTEUR (À COMPOSER)

- Fabrication tout inox AISI-304 18/10
- Montage et réglage faciles grâce aux montants en crémaillères
- Etagère facilement repositionnable et réglable en hauteur

JEU DE 2 MONTANTS

Modèle	Dimensions hauteur (mm)	€ HT
JMM-60	600	90
JMM-100	1000	100
JMM-150	1500	130

ÉTAGÈRES

	Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
250	EMR25-100	1000x250	125
	EMR25-120	1200x250	160
	EMR25-140	1400x250	170
	EMR25-160	1600x250	220
400	EMR40-100	1000x400	175
	EMR40-120	1200x400	220
	EMR40-140	1400x400	245
	EMR40-160	1600x400	315

ÉTAGÈRES EN PLAN INCLINÉ

Modèle	Capacité bac	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
EMRI25-100	4 - 1/6 GN	1000x250	150
EMRI40-100	4 - 1/3 GN	1000x400	215



BARRE PORTE-USTENSILES

- Solide et résistance construction tube inox AISI 304 18/10
- Montage facile et simple (visserie fournie)

Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
BC-10	1000x200	180
BC-15	1500x200	220
BC-20	2000x200	230

RAYONNAGES DÉMONTABLES INOX

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
1800	800x500x1800	EI18-85	580
	1000x500x1800	EI18-105	605
	1200x500x1800	EI18-125	695
	1400x500x1800	EI18-145	785
2000	800x500x2000	EI20-85	625
	1000x500x2000	EI20-105	650
	1200x500x2000	EI20-125	740
	1400x500x2000	EI20-145	830



- Fabrication tout inox AISI 304 18/10 finition satinée
- L'ensemble est composé de 4 étagères et de 4 montants
- Réglage de la hauteur des étagères tous les 150 mm
- Pieds plastiques
- Installation facile avec visserie fournie

NIVEAUX SUPPLÉMENTAIRES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
EE-85	800x500	90
EE-105	1000x500	100
EE-125	1200x500	120
EE-145	1400x500	145



CHARIOTS BAIN-MARIE

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Cuve entièrement soudée, avec bords arrondis sanitaires.
- Isolation écologique en polyuréthane ignifuge.
- Température de fonctionnement réglable +60°C/+90°C.
- Panneau de commande avec thermomètre digital et interrupteur lumineux.
- Protection thermique de sécurité par clixon.
- Tension de travail 230V monophasé, 50Hz.
- Tablette inférieure incluse.
- Panneau de commande avec thermomètre digital et interrupteur lumineux.
- 4 roues pivotantes, dont deux avec frein.
- Tablette inférieure incluse.



CHARIOTS BAIN-MARIE À EAU

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Bacs	Puissance (W)	€ HT
CBMH-2GN	790x690x945	2 GN 1/1-150	1 000	2 470
CBMH-3GN	1120x690x945	3 GN 1/1-150	2 000	2 905
CBMH-4GN	1445x690x945	4 GN 1/1-150	3 000	3 580
CBMH-5GN	1770x690x945	5 GN 1/1-150	3 000	4 340

- Chauffage par résistances de silicone pour un meilleur rendement et une plus faible consommation électrique.
- Convient aux bacs GN d'une profondeur maximale de 150 mm
- Robinet de vidange 3/4" avec mécanisme à bille et tuyau de trop plein amovible.

CHARIOTS BAIN-MARIE SECS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Bacs	Puissance (W)	€ HT
CBMS-2GN	790x690x945	2 GN 1/1-100	800	2 295
CBMS-3GN	1120x690x945	3 GN 1/1-100	1 200	2 725
CBMS-4GN	1445x690x945	4 GN 1/1-100	1 600	3 385
CBMS-5GN	1770x690x945	5 GN 1/1-100	2 000	4 135

- Chauffage par résistances blindées, protégées par un double fond perforé
- Convient aux bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus).

BAIN-MARIE DE TABLE

Référence	Type	Capacité	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
BMMH-2GN	A eau	2 x GN 1/1 - 150	50 à 90°C	790x650x270	1 000	230/1/50Hz	1 210
BMMH-3GN	A eau	3 x GN 1/1 - 150	50 à 90°C	1120x650x270	2 000	230/1/50Hz	1 545
BMMS-2GN	Sec	2 x GN 1/1 - 100	50 à 90°C	790x650x270	800	230/1/50Hz	950
BMMS-3GN	Sec	3 x GN 1/1 - 100	50 à 90°C	1120x650x270	1 200	230/1/50Hz	950



BMMH-2GN

BMMH / BMMS

- Conçu pour bacs GN (non inclus)
- Température de fonctionnement de 50 à 90 °C
- Thermostat digital
- Cuve soudée avec bords arrondis
- BMMH : chauffe par résistances en silicone pour un meilleur rendement et une baisse des consommations électriques
- BMMS : chauffage par résistances blindées protégées par un double fond perforé et rabattable pour le nettoyage



QUALITÉ MAXIMUM
Produits fabriqués en acier inox AISI 304 18/10, dessinés avec des lignes fonctionnelles, élégantes et uniformes. Finitions parfaites, solides et hygièniques.



GROUPE CHAUD AMOVIBLE
Nettoyage et maintenance facilités. Bac humidificateur amovible, résistances ventilées et câble de connexion en spirales.



PANNEAU DE COMMANDES
Equipé d'un thermostat digital avec écran LED et interrupteurs lumineux. Fusible thermique de sécurité.



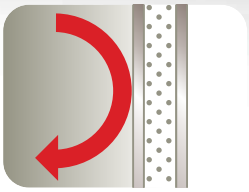
HYGIÈNE COMPLÈTE ET NETTOYAGE FACILE
Intérieur totalement hermétique avec angles arrondis, glissières et groupe chaud facilement amovibles.

BACS ET PLAQUES, VOIR PAGE 163



PRISE ÉLECTRIQUE À L'ARRIÈRE

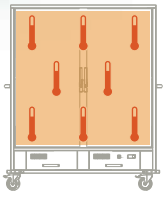




ECONOMIE D'ÉNERGIE
Grâce à un isolement en mousse de polyuréthane haute densité. Le joint silicone fabriqué en une seule pièce permet un ajustement parfait et évite les déperditions de chaleur.



GRANDE RÉSISTANCE
Structure renforcée très stable et robuste. Roues, poignées, pare-chocs et charnières dessinées pour durer.



TEMPÉRATURE HOMOGÈNE
Conçus pour offrir une parfaite circulation de l'air chaud et une homogénéité de la température. Les modèles avec deux portes possèdent de groupes chauds.



FONCTIONNALITÉ ET ERGONOMIE
Glissières au pas de 53 mm ou 70mm pour une optimisation de l'espace. Roues insonorisées avec freins. Serrures de série.

- Construit entièrement en inox AISI 18/10, avec structure et composants renforcés
- Groupe de chaud amovible avec résistances ventilées et bac humidificateur avec système anti-vagues.
- Portes avec ouverture 180°, serrure avec clef
- Isolation mousse polyuréthane de haute densité écologique et grande épaisseur, résistante à l'humidité et ignifugée
- Panneau de commande avec interrupteur lumineux et thermostat digital réglable de 30° à 90°C.
- Clayettes ou plaques non incluses.
- Joint d'étanchéité silicone fabriqué d'une seule pièce avec angles arrondis, amovible
- Protection de sécurité via fusible thermique
- 4 roues pivotantes insonorisées Ø 125 mm, dont deux avec freins
- 230/1/50 hz



CC-5GN CC-10GN1/1 CC-10GN CC-17GN1/1 CC-17GN CC-22GN CC-34GN CC-39GN CC-44GN

	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb glissières	Espace entre niveaux (mm)	Puissance (W)	€ HT
BAS	CC-5GN	770x850x805	5GN 2/1	70	1 650	3 060
	CC-10GN1/1	565x770x1240	10GN 1/1	70	2 100	3 690
	CC-10GN	770x850x1240	10GN 2/1	70	2 100	3 665
HAUT	CC-17GN1/1	565 x760x1700	17GN 1/1	70	2 100	4 165
	CC-22GN1/1	565 x760x1700	22GN 1/1	53	2 100	4 220
	CC-17GN	770x850x1700	17GN 2/1	70	2 600	4 395
	CC-22GN	770x850x1700	22GN 2/1	53	2 600	4 445
2 PORTES	CC-34GN	1470x850x1700	34GN 2/1	70	3 350	7 325
	CC-39GN	1470x850x1700	17GN 2/1 22GN 2/1	70 (1 porte) 53 (1 porte)	3 350	7 380
	CC-44GN	1470x850x1700	44GN 2/1	53	3 350	7 440



CC-17GN1/1

CHARIOTS CHAUDS DE LIAISON EMBOUTIS

TOP

ERATOS

ISOLATION :
- Paroi = 60 mm
- Porte = 40 mm



CHS-10GN 2/1



CHS-20GN 1/1



CHS-20GN 2/1



CHS-20GN 1/1-G

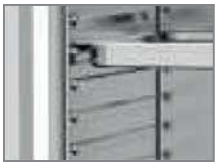


CHS-20GN 2/1-G

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Température de travail	Taux d'humidité relative (%)	Espace entre niveaux (mm)	Puissance (W)	Capacité GN	Porte vitrée	€ HT
CHS-10GN2/1	955x705x1110	50°C/100°C	30 / 50	70	1 600	10 GN 2/1	non	4 100
CHS-20GN1/1	955x705x1810	50°C/100°C	30 / 50	70	2 200	20 GN 1/1	non	4 640
CHS-20GN2/1	930x500x1800	50°C/100°C	30 / 50	70	2 200	20 GN 2/1	non	4 975
CHS-20GN1/1-G	955x705x1810	50°C/100°C	30 / 50	70	2 200	20 GN 1/1	oui	5 175
CHS-20GN2/1-G	930x500x1800	50°C/100°C	30 / 50	70	2 200	20 GN 2/1	oui	5 560

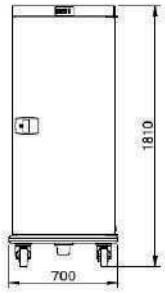
- Qualité maximale : construit en acier inoxydable AISI 304 18/10, structure renforcée. Pour un usage professionnel intensif et durable
- Chariot compact et de grande capacité : 20 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 2/1 emboutis, séparés tous les 70 mm
- Efficacité maximale grâce à une isolation intégrale de haute qualité et à l'utilisation de joint de porte afin d'optimiser l'économie d'énergie
- Hygiènique : côtés emboutis
- Facile à transporter : 4 roues (dont 2 avec freins) + poignées arrières et latérales
- Accès facile : ouverture de la porte à 270° et système de verouillage
- Protection contre les chocs
- Température homogène
- Atteinte rapide de la température demandée : En 20 min (pour 85°C) grâce à la circulation de l'air et à une excellente isolation.
- Isolation épaisse en mousse de polyuréthane haute densité, écologique et iginfuge
- Panneau de commande intégré convivial pour la température et l'humidité. Tableau de commande avec thermostat numérique pour la régulation de la température (50-100°C) et l'humidité par différents niveaux (5 niveaux de 30 à 50%).
- Facilité d'entretien et d'utilisation grâce à un accès facile aux zones à inspecter, ainsi qu'au réservoir d'eau amovible, avec une autonomie de 24 h
- 230V 50Hz

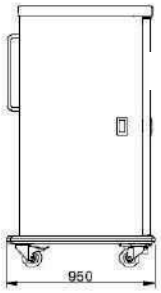


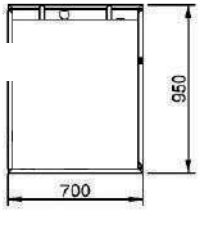










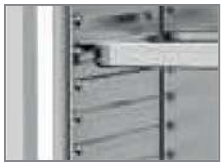


Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Température de travail	Espace entre niveaux (mm)	Puissance (W)	Capacité GN	€ HT
CFS-10GN2/1	955x705x1400	0°C/12°C	70	300	10 GN 2/1	5 090
CFS-18GN1/1	925x500x1950	0°C/12°C	70	300	18 GN 1/1	5 735
CFS-18GN2/1	955x705x1960	0°C/12°C	70	300	18 GN 2/1	6 090

ISOLATION :
- Paroi = 60 mm
- Porte = 40 mm

- Construit entièrement en inox AISI 18/10, avec structure et composants renforcés. Pour un usage professionnel intensif et durable
- Chariot compact et de grande capacité : 18 ou 10 niveaux pour GN 1/1 ou 2/1 emboutis séparés tous les 70mm
- Efficacité maximale grâce à une isolation intégrale de haute qualité et à l'utilisation de joint de porte afin d'optimiser l'économie d'énergie
- Hygiènique : côtés emboutis
- Facile à transporter : Il dispose de 4 roues pivotantes insonorisées (dont 2 avec frein) ainsi que de poignées arrière et latérales pour une manipulation et un déplacement aisé.
- Isolation épaisse en mousse de polyuréthane haute densité, écologique et iginfuge
- Accès facile : ouverture de la porte à 270° et système de verrouillage pour empêcher la fermeture et maintenir la position
- Protection contre les chocs
- Panneau de commande intégré convivial avec interrupteur lumineux. Tableau de commande avec thermostat numérique pour la régulation de la température (0-12°C).
- Température homogène : Circulation d'air à l'intérieur pour assurer une homogénéisation parfaite de la température.
- Évaporateur monté sur le dessus avec accès à l'air entraîné par un ventilateur à l'arrière des plateaux, avec homogénéisation de la température à l'intérieur.
- Groupe de condensation et compresseur situés en bas du chariot. Grâce aux grilles d'aération situées dans la partie postérieure ceci empêche l'air chaud de pénétrer dans la zone réfrigérée lorsque la porte est ouverte.
- Plateau de dégivrage sous l'évaporateur pour recueillir l'eau. Pas de vidange nécessaire en raison de l'évaporation de l'eau recueillie.











CFS-10GN 2/1



CFS-18GN 1/1



CFS-18GN 2/1



LM43P



LP-54



LP-54P



LPA-54



LPA-54E

LAVE-MAINS

- Carrosserie Inox 304
- Temporisation 15 secondes
- Mitigeur antiretour eau froide/eau chaude inclus
- Fixation murale à hauteur d'homme
- Dosseret haut pour installation d'accessoires

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	€ HT
N LM43P	400	300	230	355
LP-54	500	450	850	575
LP-54P	500	450	850/1400	725
LPA-54	500	450	850	1 075
LPA-54E	500	450	850	1 165

N = Nouveauté 2025

LM43P
- Commande femorale
- Robinet à base pivotante
- Dosseret

LP-54P
- Façade avec poubelle composée d'un battant articulé et d'un support pour placer un sac poubelle
- Comprend un panneau mural en acier inoxydable AISI 304 18/10, incluant un distributeur de savon et un distributeur de papier

MODELES AUTONOMES

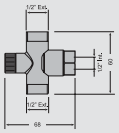


LPA-54E et LPA-54
- Fonctionne en pompant l'eau propre d'un des réservoirs situés à l'intérieur, l'autre sert à recueillir l'eau sale, autonomie de 10 litres par réservoir
- Le modèle LPA-54E fonctionne à l'aide d'une pédale électrique, nécessitant une prise de courant de 230V- 50Hz
- LPA-54, fonctionne à l'aide d'une pédale manuelle

LES OPTIONS

○ **Électrovanne mélangeuse**
Réf : VMA / 45 € HT





POUBELLES AVEC FOND EMBOUTI

Référence	Dimensions (LxH mm)	Capacité (L)	Description	€ HT
CC-50	Ø380x605	50	Sans pédale	420
CC-100	Ø450x685	100	Sans pédale	525
CCP-100	Ø450x685	100	Avec pédale	585
SB-100	Ø410x850	100	Avec support pour sac	660



CC-50



CC-100



CCP-100



SB-100

DISTRIBUTEURS DE GEL HYDRO-ALCOOLIQUE

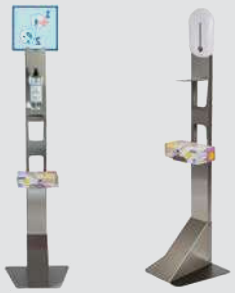
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SANY-BASIC (jusqu'à épuisement des stocks)	370x310x1250	50

- Totem en Inox simple et robuste pour organiser et faciliter l'utilisation de gel désinfectant, de gants de protection ou de masques pour le visage (Boite de gants, masques et bouteille de gel désinfectant non fournies)

LES OPTIONS

- **Distributeur sans contact (à pile)**
  Réf : 51TLDIS / 58 € HT





SANY-BASIC
avec option Touchless
(jusqu'à épuisement des stocks)

DÉSINSECTISEURS

(jusqu'à épuisement des stocks)

Référence	Modèle	Dimensions (LxPxH) mm	Surface d'application (m^2)	Puissance (W)	Poids net (kg)	€ HT
MG30IAES	A glue	495x650x280	80	2 x 15	4,1	255
FX20IN	Electrique	265x125x260	50	1 x 20	3	155
FX40IN	Electrique	330x125x260	120	2 x 20	3,6	190
FX60IN	Electrique	510x160x300	240	3 x 20	4,2	215
AGR-40-MURAL	Electrique	760x100x190	120	1 x 36	6.7	470

- Pour moucherons, mouches, papillons de nuit, guêpes, taons…
- Pour restaurant, hotel, cuisine, magasin, cantine, laboratoire, entrepôt, industrie, chambre, bureau…
- Carrosserie inox
- La durée de vie de la lampe (E14/E27) est de 8000 h. environ.

Désinsectiseurs à glue (230/1/50)

- La lumière attire et neutralise les insectes volants sur la plaque adhésive. Aucune explosion d'insectes, silencieux, aucune odeur. Les desinsectiseurs sont à suspendre à environ deux mètres du sol, à l'abri de la lumière du soleil.

Désinsectiseurs électriques (230/1/50-60)

- La source lumineuse provient de tubes fluorescents spéciaux (actiniques). Les insectes sont attirés et exterminés en touchant la grille d'électrocution fournissant une haute tension sous faible instensité (4000v/9mA).
- Bac de récupération amovible.
- AGR-40-MURAL : à fixer au mur
- FX : à poser, à suspendre ou mural

LES OPTIONS

- **Support pour poser sur table le MG30**
  Réf : SUPTABMG / 11 € HT
- **Tube anti-éclats de verre pour MG**
  Réf : T15WAES / 25 € HT
- **Lot de 6 plaques à glue pour MG**
  Réf : PL245X426CN1Q / 25 € HT
- **Lampe anti- éclats pour FX**
  Réf : L20WE14AAE / 50 € HT
- **Tube anti- éclats de verre pour AGR**
  Réf : T36WAES / 33 € HT



MG30IAES



FX20IN



FX40IN



AGR-40-MURAL

STÉRILISATEURS À COUTEAUX

Référence	Modèle	Dimensions (LxPxH) mm	Nb de couteux	€ HT
ECUV14	Aimant	607x450x129	14	400
ECUV28	Aimant	607x850x129	28	535

- Stérilisation par rayons UV
- Construction en acier inoxydable
- Portes de protection en polycarbonate de 5 mm d'épaisseur
- Interrupteur de sécurité pour l'ouverture de la porte
- Indicateur LED de la phase de stérilisation
- Poignée en acier inoxydable
- Mécanisme de fermeture magnétique



ECUV14 ECUV28

13
LES FONTAINES





TECHNOLOGIE

P. 518

COSMETAL



LIEUX ET SUGGESTIONS D'UTILISATION / NORMES ET CERTIFICATS

P. 520

COSMETAL



AQUALITY

Détente directe avec banc de glace (sur sol)

P. 521

COSMETAL



RIVER

Détente directe avec banc de glace (sur sol)

P. 525

COSMETAL



RIVER-UP

Détente directe avec banc de glace (murale)

P. 526

COSMETAL



NIAGARA

Détente directe avec banc de glace (sur sol)

P. 527

COSMETAL







REFROIDISSEURS D'EAU ENCASTRABLES

H2oMy IN

P. 530

COSMETAL

J-Class IN

P. 530

COSMETAL

Niagara IN

P. 530

COSMETAL







ROBINETS ET COLONNES

Robinets pour la maison et le bureau

P. 531

COSMETAL

Colonnes de tirage pression pour les CHR

P. 532

COSMETAL

Recueille-gouttes

P. 532

COSMETAL

1 COSMETAL
Drinking water solutions





HI-CLASS-TOP 20/30

Détente directe avec banc de glace (à poser)

P. 522

COSMETAL



HI-CLASS-TOP 45

Détente directe avec banc de glace (à poser)

P. 523

COSMETAL



HI-CLASS-TOP/TAP 65

Détente directe avec banc de glace (à poser)

P. 524

COSMETAL



NIAGARA TOP

Détente directe avec banc de glace (à poser)

P. 528

COSMETAL



NIAGARA NG

Détente directe avec banc de glace (sur sol)

P. 529

COSMETAL



ACCESSOIRES

P. 533

COSMETAL



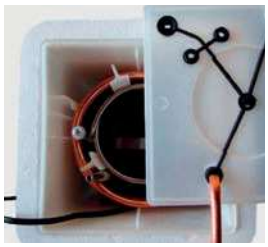
SYSTEMES DE FILTRATION

P. 535

COSMETAL

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TECHNOLOGIE COSMETAL



Refroidissement par banc de glace pré-rempli

Le banc de glace est remplie et scellée pendant le processus de production pour une meilleure hygiène et une plus grande facilité d'utilisation.



Le refroidissement par banc de glace

Il s'agit d'une technologie de refroidissement hautement performante. Elle permet de refroidir des quantités d'eau considérables et de garder une température de distribution constante même en cas de tirages de plusieurs litres en continu.



Gazéification à froid

La meilleure technologie disponible pour produire de l'eau gazeuse de qualité, intense et rafraîchissante.



Réchauffage du réservoir

Le système chauffe l'eau du réseau de distribution d'eau tout en réduisant la consommation d'énergie.



Contrôle électronique

Il permet de personnaliser les fonctions du refroidisseur et de surveiller son fonctionnement en temps réel, pour optimiser la maintenance.
Il est également possible de programmer la dose et de contrôler les volumes distribués.
Disponible en 4 langues.



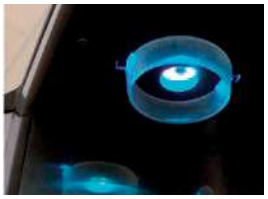
Gaz réfrigérant respectueux de l'environnement

Les refroidisseurs de la marque Cosmetal utilisent du gaz réfrigérant naturel R290, sans danger pour l'homme et l'environnement.



Chaudière

Eau chaude à 98° disponible instantanément, avec contrôle électronique et système d'économie d'énergie.



Systèmes de débactérisation par LED UV et UVC

Des faisceaux de rayons ultraviolets pour protéger la zone de distribution des bactéries, pour un maximum d'hygiène



Capteurs touchless

L'activation automatique à distance permet un contrôle total de la distribution d'eau, tout en protégeant l'utilisateur et le distributeur contre les germes, les virus et les bactéries.

intelli CONNECTED SOLUTIONS WATER



LA WATER(R)EVOLUTION DIGITALE

Intelliwater est la solution IOD (Internet des objets) qui améliore et simplifie votre business.

REDUCTION DES COÛTS

Optimisation des coûts avec les process data-driven

Maintenance intelligente

Système d'alerte de bris d'équipement à distance

- Réduction des interventions d'urgence
- Augmenter les résolutions par téléphone
- Amélioration du service client

GESTION DES CLIENTS

Gestion des interventions de routine basées sur des données mesurée

- Planification des activités de routine
- Optimisation des visites aux sorties

AUGMENTATION DES VENTES

Nouveau business model

Payer la location à l'usage

Contrats de « location intelligente » sur l'utilisation réelle de la machine

- Facilité l'obtention de nouveaux clients
- Opportunité de profits plus élevés

Arrêt à distance

Possibilité de désactiver la machine à distance

- Aucun risque d'impayés
- Plus de sécurité dans la création de nouveaux business

Cette technologie est proposée pour :
HI-CLASS 65

L'application COPPER pour une hygiène irréprochable

Cu+SAFEPATH
Permanent Biofilm Prevention

Le brevet Cu+ Safepath offre unesolution simple, efficace et sûre au problème de la contamination bactérienne des refroidisseurs d'eau.

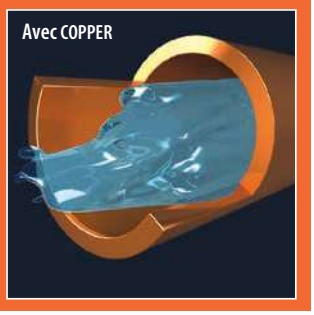
L'objectif est atteint grâce à des interventions de conception associées à l'application extensive du cuivre. En effet, le cuivre, dont les propriétés bactéricides sont connues depuis l'Antiquité, provoque un processus de dégénérescence des cellules bactériennes qui entraîne leur élimination. Un effet continu et constant tout au long de la vie du refroidisseur, qui ne nécessite pas d'entretien et qui préserve la qualité de l'eau provenant du réseau de distribution d'eau, sans en altérer les caractéristiques organoleptiques et salines.

Cosmetal, avec la collaboration de l'Université de Camerino et la contribution des fournisseurs, a développé une gamme complète et exclusive de composants - circuits, électrovannes, raccords - en cuivre métallique pur à 99% ou ses alliages ayant une teneur en cuivre supérieure à 60%. De cette façon, les distributeurs ne sont plus sujets à la contamination, ils ne représentent plus une source de prolifération bactérienne.

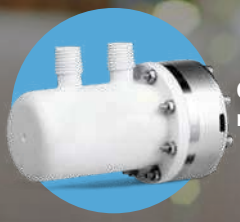
Tous les alliages utilisés ont été déclarés par l'Environmental Protection Agency (EPA) des États-Unis comme un « matériau antibactérien » apte au transport d'eau potable.

Nos fontaines utilisant cette technologie : **NIAGARA + RIVER**

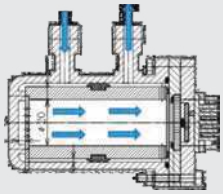




Technologie UVC-LED, microfiltration à haute efficacité



Cosmetal atteint le plus haut degré de désinfection de l'eau potable, avec le nouveau module UVC-LED.



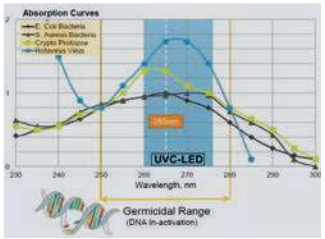
DESIGN OPTIMISÉ

L'intérieur des distributeurs est conçu de manière à ce qu'il n'y ait aucun angle mort et que la lumière UVC puisse désinfecter complètement l'eau distribuée. En outre, les matériaux de haute qualité utilisés, tels que l'acier inoxydable, sont parfaits pour mettre en valeur les propriétés de la lumière UVC.

Hg
MERCURY FREE

SÛR ET ÉCOLOGIQUE

Le système de désinfection à UVC-LED est complètement exempt de mercure et de produits chimiques, pour une distribution sûre et toujours contrôlée de l'eau.



DÉSINFECTION MAXIMALE

L'émission de lumière avec une longueur d'onde de 265 nanomètres a un pouvoir germicide élevé qui garantit un traitement hygiénique efficace.

> 99,9%

PERFORMANCES TESTÉES

Selon les relevés de l'Université du Colorado, les LED UVC assurent un niveau de désinfection supérieur de 99,9% (par rapport aux germes Escherichia coli et Pseudomas aeruginosa), dans un débit de 2 litres par minute, pour un total de 60 000 litres.

Le système UVC-LED a été intégré au HI-CLASS-TOP-30-UVC-LED.

LIEUX ET SUGGESTIONS D'UTILISATION

COSMETAL
Drinking water solutions

AQUALITY	H2OMY IN	J-CLASS IN	HI-CLASS 20	HI-CLASS 30	HI-CLASS 45	HI-CLASS 65
						
1-5 → 20-30	1-10	30-40 → 40-50	1-5 → 5-10	10-20 → 20-30	30-40 → 40-50	50-100

RIVER	RIVER UP	NIAGARA	NIAGARA IN	NIAGARA TOP
				
1-5 → 20-30	1-5 → 20-30	40-150	40-150	40-150

LÉGENDES

LIEUX D'UTILISATION

- Salles de sport, cinémas, musées…
- Aéroports, gares, ports…
- Bureaux, banques, médecins, avocats…
- Hôtels, bars, restaurants…
- Domicile
- Centres commerciaux, magasins…
- Ecoles, hôpitaux, armées…

FONCTIONS D'UTILISATION

- Eau ambiante (A)
- Eau réfrigérée (C)
- Eau pétillante(WG)
- Eau chaude (H)



NORMES ET CERTIFICATS

L'ACS (Attestation de conformité sanitaire) est un agrément officiel délivré par la Direction générale de la Santé.
Elle s'applique aussi bien aux matériaux constitutifs des équipements en contact avec l'eau destinée à la consommation humaine qu'aux équipements eux-mêmes (appelés «accessoires» dans le dispositif).

Valable sur **NIAGARA + RIVER+AQUALITY+H2OMY+HI-CLASS**

COSMETAL est certifié CE, ACS, WRAS, UL et ULC.

COSMETAL
Drinking water solutions

R290 GAZ NATUREL aucun impact sur le réchauffement climatique Gaz R290

AQUALITY

FONTAINES RÉFRIGÉRÉES RÉSEAU AVEC BANC DE GLACE

ACS ATTESTATION DE CONFORMITÉ SANITAIRE

Ce modèle allie un design raffiné et contemporain, à la robustesse, l'efficacité et la fiabilité

DISTRIBUTION LATÉRALE ERGONOMIQUE



VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535

AQUALITY BASIC
Gris / Dessus noir

AQUALITY PREMIUM
Gris / Dessus noir (standard)

AQUALITY SANS CONTACT

CARACTÉRISTIQUES PRÉSENTES SUR MODELA PREMIUM UNIQUEMENT

- **Barrière UV** de forme circulaire pour débactérisation de la zone de distribution. Robinets intégrés protégés
- Panneau de commande mécanique rétro-éclairé avec bouton de sécurité pour eau chaude
- Lumière LED en zone de distribution
- Revêtement inox effet miroir en zone de distribution

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION
1-30

TYPES D'EAU

COLORIS STANDARD

COLORIS EN OPTION



Capot blanc - sur demande

AQUALITY BASIC

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
AQUALITYT20IBAC		334x330x1120	20	3	150	1/10	6,35 ou 1/4"	256	880
AQUALITY20IBACH		334x330x1120	20 + 8	3	850	1/10	6,35 ou 1/4"	256	1 220

AQUALITY PREMIUM

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Débit continu (L)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée Co2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
AQUALITY28IBAC		334x330x1120	28	5	150	1/10	6,35 ou 1/4"	-	256	950
AQUALITY28IBACH		334x330x1120	28 + 13	5	1350	1/10	6,35 ou 1/4"	-	256	1 315
AQUALITY28IBACWG		334x330x1120	28	5	310	1/10	6,35 ou 1/4"	6	256	1 720
AQUALITY28IBCHWG		334x330x1120	28 + 13	5	1 510	1/10	6,35 ou 1/4"	6	256	1 970

*Prévoir détendeur et cartouche en sus

AQUALITY SANS CONTACT

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
AQUALITY28IBAC/TL		334x330x1120	28	5	150	1/10	6,35 ou 1/4"	256	1 215

INFOS PRODUITS

- Système de refroidissement par banc de glace
- Distribution latérale ergonomique
- Electrovanne de sécurité
- Grand bac recueille gouttes amovible (30 cl, raccordable en option, le raccord doit être monté d'usine)
- Trappe d'accès technique : cartouche de C02 (modèle WG) et système de compartiment pour filtration (non fournis)
- **AQUALITY SANS CONTACT :**

- Lorsque la distribution d'eau est activée à partir des boutons traditionnels, les mains peuvent laisser des germes, bactéries et virus sur la surface.

Le principe est simple, il suffit de rapprocher la main pour activer le distributeur d'eau.
- Facile et fiable : Avec un champ d'action de 1 à 5 cm, les capteurs permettent une lecture précise du mouvement, évitant ainsi les activations aléatoires et de limiter les gaspillages.

- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique
  - Porte-gobelets intégré
  - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
  - Coude de réduction JG 8 - 1/4"



Commandes sans contact

LES OPTIONS

- **Tuyau de vidange raccordable sur réceptacle pour AQUALITY**
  Réf : 282801320 / **5 € HT**
- **Repose verre pour AQUALITY PREMIUM**
  Réf : 28099310 / **85 € HT**



- **Kit d'installation recommandé :**
  - Raccord entrée 20/27 3/4F - Queue 8 mm (arrivée d'eau)
  - Coude de réduction JG 8 mm - 1/4"
  - 3m x Tuyau polyéthylène 1/4"

  Réf : 28KIR1Q / **15 € HT**
- **Lampe UV en sortie pour AQUALITY**
  Réf : AQUALITY UV / **135 € HT**

HI-CLASS

FONTAINES RÉFRIGÉRÉES RÉSEAUAVEC BANC DE GLACE

R290 GAZ NATUREL aucun impact sur le réchauffement climatique Gaz R290

COSMETAL Drinking water solutions



LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION

1-10

TYPES D'EAU

COLORIS STANDARD

COLORIS EN OPTION

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535

La Hi-Class 20 est le plus petit produit de la gamme Hi-Class, idéal pour les petites consommations

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée CO_2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
HI-CLASS-TOP20IB-AC		262x436x407	20		3	190	1/12	8 mm ou 5/16"	-	303	1 155
HI-CLASS-TOP20IB-ACWG		262x436x407	20		3	260	1/12	8 mm ou 5/16"	6	303	1 865
HI-CLASS-TOP20IB-ACHWG		262X552X407	20		3	1 460	1/12	8 mm ou 5/16"	6	304	2 390

*Prévoir détendeur et cartouche en sus

INFOS PRODUITS

- Il dispose d'une élégante LED bleu clair qui facilite le positionnement de la carafe ou du verre
- Panneau de commande mécanique
- Hygiène : l'absence de robinet externe et le panneau de contrôle éloigné de la zone de distribution assurent une hygiène optimale et limitent les contaminations bactériennes externes
- Electrovanne de sécurité
- Bac recueille gouttes
- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique
  - Kit d'installation :
    - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
    - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
    - Coude JG 8 mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 6mm (seulement pour les modeles avec eau gazeuse)

LES OPTIONS

Meuble support avec 1 porte-gobelets

- **Support Hi-ClassTop20.**
  Dim : 36x43,7x105,5 cm
  Réf : SUPPORTHICLASS20 / **780 € HT**



Support Hi-ClassTop20



Max Ø200 mm h 850 mm
Espace disponible pour bouteille de CO_2



Blanc (sur demande)



LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION

10-30

TYPES D'EAU

COLORIS STANDARD

COLORIS EN OPTION

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535

La Hi-Class 30 propose une combinaison parfaite de design, de performance et de compacité

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée CO_2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
COMMANDES MÉCANIQUES											
HI-CLASS-TOP30IB-AC		262x552x407	30		7	180	1/10	8 mm ou 5/16"	-	303	1 365
HI-CLASS-TOP30IB-ACWG		262x552x407	30		7	350	1/10	8 mm ou 5/16"	6	303	2 210
COMMANDES ÉLECTRONIQUES											
HI-CLASS-TOP30IB-ACWG/EC		262x552x407	30		7	350	1/10	8 mm ou 5/16"	6	303	2 370
COMMANDES ÉLECTRONIQUES + UVC-LED-ANTIBACTÉRIEN											
HI-CLASS-TOP30IB-AC/UVKL		262x552x407	30		7	180	1/10	8 mm ou 5/16"	-	303	1 805
HI-CLASS-TOP30IB-ACWG/UVKL		262x552x407	30		7	350	1/10	8 mm ou 5/16"	6	303	2 570

*Prévoir détendeur et cartouche en sus

INFOS PRODUITS

- Il dispose d'une élégante LED bleu clair qui facilite le positionnement de la carafe ou du verre
- Panneau de commande mécanique
- Hygiène : l'absence de robinet externe et le panneau de contrôle éloigné de la zone de distribution assurent une hygiène optimale et limitent les contaminations bactériennes externes
- Electrovanne de sécurité
- Bac recueille gouttes
- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique
  - Kit d'installation :
    - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
    - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
    - Coude JG 8 mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 6mm (seulement pour les modeles avec eau gazeuse)



Blanc (sur demande)



Technologie UVC-LED et commandes électroniques

LES OPTIONS

Meuble support avec 1 porte-gobelets

- **Support Hi-ClassTop30.**
  Dim : 36x55,3x105,5 cm
  Réf : SUPPORTHICLASS30 / **760 € HT**



Support Hi-ClassTop30



Max Ø200 mm h 850 mm
Espace disponible pour bouteille de CO_2

HI-CLASS 45

FONTAINES RÉFRIGÉRÉES RÉSEAU AVEC BANC DE GLACE

La Hi-Class 45 est le top du marché : design raffiné, matériaux de première qualité, technologie innovante, capable de répondre à toutes les demandes



Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée CO_2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
HI-CLASS-TOP45IB-AC	+	340x540x400	45	9	230	1/10	8 mm ou 5/16"	-	220-270	1 855
HI-CLASS-TOP45IB-ACWG	+ +	340x540x400	45	9	400	1/10	8 mm ou 5/16"	6	220-270	2 585
HI-CLASS-TOP45IB-ACHWG	+ + +	340x540x400	45 + 13	9	1 600	1/10	8 mm ou 5/16"	6	220-270	3 045

*Prévoir détendeur et cartouche en sus

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION
30-50

TYPES D'EAU

COLORIS STANDARD

INFOS PRODUITS

- Panneau de contrôle tactile
- Façade en verre noir trempé avec insert en inox anti-empreintes
- Panneau de commande high-tech avec affichage bicolore 128x64 et écran tactile
- Possibilité de régler la quantité d'eau pour les carafes et les verres
- Programmation des paramètres de fonctionnement
- Contrôle des paramètres en temps réel
- Système d'autodiagnostic
- Hauteur de passage réglable

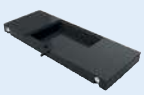
Dotation :
- Câble d'alimentation électrique
- Kit d'installation :
  - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
  - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
  - Coude JG 8 mm
  - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
  - 2m x Tuyau polyéthylène 6mm (seulement pour les modeles avec eau gazeuse)



VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535

LES OPTIONS

- **Meuble support avec porte- gobelets et récupérateur des eaux usées. Dim : 34x53,5x107,2 cm**
  Réf : SUPPORTHICLASS / **820 € HT**
- **Recueille gouttes raccordable sur vidange**
  Réf : VR-IH-2 / **50 € HT**
- **Réhausse (conseillée en cas de raccordement à une vidange)**
  Réf : PLINTH / **180 € HT**



VR-IH-2



PLINTH



SUPPORTHICLASS

Max Ø172mm h 928 mm
Espace disponible pour bouteille de CO_2

HI-CLASS 65

FONTAINES RÉFRIGÉRÉES RÉSEAU AVEC BANC DE GLACE

R290 GAZ NATUREL aucun impact sur le réchauffement climatique — Gaz R290

COSMETAL Drinking water solutions

La Hi-Class 65 est un distributeur d'eau de grande capacité, idéale pour les grandes consommations et les restaurants



Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée Co_2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
HI-CLASS-TOP65IB-AC	+	424x533x512	65		40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	-	341	2 145
COMMANDES ÉLECTRONIQUES -PRE-DOSAGE POUR CARAFES OU VERRES											
HI-CLASS-TOP65IB-ACWG/EC	+ +	424x533x512	65		40	520	1/6	8 mm ou 5/16"	8	341	3 535

*Prévoir détendeur et cartouche en sus

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION

40-100

TYPES D'EAU

COLORIS STANDARD

COLORIS EN OPTION

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535

INFOS PRODUITS

- Il dispose d'une élégante LED bleu clair qui facilite le positionnement de la carafe ou du verre
- Panneau de commande mécanique
- Hygiène : l'absence de robinet externe et le panneau de contrôle éloigné de la zone de distribution assurent une hygiène optimale et limitent les contaminations bactériennes externes
- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique
  - Kit d'installation :
    - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
    - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
    - Coude JG 8 mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 6mm
      (seulement pour les modèles avec eau gazeuse)

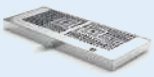


Blanc (sur demande)

intelli CONNECTED SOLUTIONS WATER

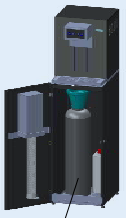
LES OPTIONS

- **Intelliwater (modèles 65)**
  Réf : 28INT-HC65 / **Nous consulter**
- **Recueille gouttes raccordable sur vidange**
  Réf : VR-IH65-2 / **175 € HT**



Meuble support avec 1 porte-gobelets

- **Support Hi-ClassTop65. Dim : 42,2x51,8x108,7 cm**
  Réf : SUPPORTHICLASS65 / **1 020 € HT**



Max Ø200mm h 850mm
Espace disponible pour bouteille de CO_2



Support Hi-ClassTop65

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION

40-100

TYPES D'EAU

COLORIS STANDARD

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535

HI-CLASS-TAP65 combine un design raffiné et une flexibilité pour s'adapter dans tous les lieux.



HI-CLASS-TAP65IB-ACWG

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Nb de sorties	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée Co_2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
HI-CLASS-TAP65IB-ACWG	+ +	424x533x576	65		40	470	1/8	3	8 mm ou 5/16"	8 mm ou 5/16"	368	3 620

INFOS PRODUITS

- Il dispose d'une élégante LED bleu clair qui facilite le positionnement de la carafe ou du verre
- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique
  - Kit d'installation :
    - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
    - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
    - Coude JG 8 mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 6mm (seulement pour les modèles avec eau gazeuse)

RIVER
FONTAINES RÉFRIGÉRÉES RÉSEAU AVEC BANC DE GLACE PRÉREMPLI

ACS

Technologie avec banc de glace pré-rempli et scellé pour offrir de meilleures performances (à l'exception du modèle NF)

Modèles avec Application COPPER
Tous les matériaux polymères à l'intérieur de la fontaine sont remplacés par du cuivre métallique pur à 99%, dont la particularité est de tuer toutes formes de bactéries polluantes. Les procédures d'assainissement deviennent inutiles ! Pour en savoir plus, voir page 519


Modèle avec pédale

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION
1-30

TYPES D'EAU

COLORIS

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Nb de sorties	Carrosserie: Tôle peinte grise	Carrosserie: Inox	Sorties: Col de cygne	Sorties: Col de cygne + rince bouche	Pédale	Application copper	€ HT
RIVER DEBIT CONTINU - NON REFRIGEREE															
RIVER-NF		340x325x960	continu		/	sans	8 mm ou 5/16"	2	✔			✔			495
RIVER-NF-I		340x325x960	continu		/	sans	8 mm ou 5/16"	2		✔		✔			595

Hauteur avec col de cygne : 1230 mm. Hauteur de passage : 205 mm

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Nb de sorties	Carrosserie: Tôle peinte grise	Carrosserie: Inox	Sorties: Col de cygne	Sorties: Col de cygne + rince bouche	Pédale	Application copper	€ HT
RIVER REFRIGEREE AVEC BANC DE GLACE PRE REMPLI															
RIVER-IB-20/2		340x325x960	20	160	1/10	8 mm ou 5/16"	2	✔			✔				900
RIVER-IB-30		340x325x960	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	1	✔		✔					1 015
RIVER-IB-30-P		340x325x960	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	1	✔		✔			✔		1 190
RIVER-IB-55/2		340x325x960	55	180	1/10	8 mm ou 5/16"	2	✔			✔				1 205
RIVER-IB-20/2-I		340x325x960	20	160	1/10	8 mm ou 5/16"	2			✔		✔			1 000
RIVER-IB-30-I		340x325x960	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	1			✔	✔				1 115
RIVER-IB-30-I-P		340x325x960	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	1			✔	✔		✔		1 290
RIVER-IB-55/2-I		340x325x960	55	180	1/10	8 mm ou 5/16"	2			✔		✔			1 305
Application Copper															
RIVER-IB-30/2-I-CU		340x325x960	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	2			✔		✔		✔	1 260

Hauteur avec col de cygne : 1230 mm. Hauteur de passage : 205 mm

INFOS PRODUITS

- **Polyvalence** - La large gamme de robinets permet de boire directement à partir du jet et/ou à l'aide d'un verre. L'évier dispose également d'un système de vidange
- **Technologie de refroidissement** - Le banc de glace pré-remplie simplifie la procédure d'installation ; il est rempli pendant le processus de production et scellé pour éviter l'évaporation ou les fuites accidentelles d'eau pendant le transport
- **Modèle au sol** - Robuste et fiable, la fontaine classique au sol distribue toujours de l'eau fraîche et fraîche. Ce produit insurpassable convient à diverses applications
- **Commodité** - Le robinet peut être contrôlé à l'aide d'une pédale, facilitant la distribution d'eau même dans les situations les plus critiques ou lorsque vos mains sont pleines
- **Pratique** - Il est disponible en 230V-50/60Hz pour permettre l'utilisation sur les navires et les stations off-shore (River 30 et 55)
- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique
  - Tuyau de vidange (295 hauteur de vidange)

LES OPTIONS



- **Robinet bouton poussoir 1 sortie (non installé)**
  Réf : G65 / 105 € HT
- **Kit d'installation recommandé :**
  - Raccord entrée 20/27 3/4F - Queue 8 mm (arrivée d'eau)
  - Coude JG 8 mm - 8 mm
  - 3m x Tuyau 8mm

  Réf : 28KIR8 / 15 € HT

RIVER-UP
FONTAINES RÉFRIGÉRÉES RÉSEAU AVEC BANC DE GLACE PRÉREMPLI

R290 GAZ NATUREL aucun impact sur le réchauffement climatique — Gaz R290

COSMETAL Drinking water solutions

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION
1-30

TYPES D'EAU

COLORIS

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535

Refroidissement par banc de glace pré-rempli et scellé en usine pour offrir de meilleures performances

ACS



Placée à la hauteur voulue, elle s'adapte au milieu handicapé, aux écoles maternelles...

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Nb de sorties	Sorties: Rince bouche	Sorties: Col de cygne + rince bouche	€ HT
RIVER REFRIGEREE AVEC BANC DE GLACE PRE REMPLI										
Carrosserie tôle peinte grise										
RIVER-IB-30UP		432x360x505	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	1	✔		1 150
RIVER-IB-55/2UP		432x360x505	55	180	1/10	8 mm ou 5/16"	1		✔	1 320
Carrosserie inox										
RIVER-IB-30UP-I		432x360x505	30	180	1/10	8 mm ou 5/16"	1	✔		1 140
RIVER-IB-55/2UP-I		432x360x505	55	180	1/10	8 mm ou 5/16"	2		✔	1 355



INFOS PRODUITS

- **Modèle mural -** River UP combine la caractéristique de toujours offrir de l'eau plate avec l'avantage de réduire l'encombrement
- **Flexibilité -** La fontaine est fixée au mur avec un support spécial ; la hauteur au sol peut être établie en fonction de vos besoins
- **Convient pour tous -** La conception et la hauteur réglable rendent la fontaine particulièrement adaptée aux besoins d'utilisation par les personnes handicapées
- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique
  - Tuyau de vidange

LES OPTIONS

- **Kit d'installation recommandé :**
  - Raccord entrée 20/27 3/4F - Queue 8 mm (arrivée d'eau)
  - Coude JG 8 mm - 8 mm
  - 3m x Tuyau 8mm

  Réf : 28KIR8 / **15 € HT**

COSMETAL
Drinking water solutions

R290 GAZ NATUREL aucun impact sur le réchauffement climatique Gaz R290

NIAGARA
REFROIDISSEUR D'EAU AVEC BANC DE GLACE

C'est un refroidisseur d'eau professionnel, idéal pour des applications à grande échelle



Niagara 2 sorties

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION
40-150

TYPES D'EAU

COLORIS

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535

	Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	€ HT
	NIAGARA									
	2 sorties (2 sorties froides)									
	NIA55ISL		360x360x1480	55		12	280	1/6	8 mm ou 5/16"	1 975
	NIA65ISL		480x405x1480	65		40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 245
	NIA80ISL	❄	480x405x1480	80		50	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 310
	NIA120ISL		480x405x1480	120		70	680	1/3	8 mm ou 5/16"	2 435
	NIA180ISL		480x405x1480	180		100	680	1/3	8 mm ou 5/16"	2 495
	NIAGARA APPLICATION COPPER									
Cu SAFEPATH Permanent Biofilm Prevention	**2 sorties (2 sorties froides)**									
	NIA55ISL/CU		360x360x1480	55		12	280	1/6	8 mm ou 5/16"	2 200
	NIA65ISL/CU		480x405x1480	65		40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 450
	NIA80ISL/CU	❄	480x405x1480	80		50	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 585
	NIA120ISL/CU		480x405x1480	120		70	680	1/3	8 mm ou 5/16"	2 685
	NIA180ISL/CU		480x405x1480	180		100	680	1/3	8 mm ou 5/16"	2 770

INFOS PRODUITS

- **Gamme pour remplissage de carafes**
- Thermostat de réglage et de contrôle de la température d'eau (3/10°)
- **Refroidissement ventilé**
- Electrovanne de sécurité inclus qui empêche toute fuite d'eau à l'intérieur de la fontaine (couplé à un waterblock à l'extérieur de la fontaine, plus aucune fuite d'eau possible !)
- Ouverture frontale : Porte facilement démontable pour accès technique
- Panneau de commande standard : boutons 3 positions (continu / intermittent / stop)
- Bac recueille gouttes avec vidange
- Modèle connecté sur les versions Intelliwater
- Hauteur de passage 311 mm

- **NIAGARA SANS CONTACT :**

- Lorsque la distribution d'eau est activée à partir des boutons traditionnels, les mains peuvent laisser des germes, bactéries et virus sur la surface. Le principe est simple, il suffit de rapprocher la main pour activer le distributeur d'eau.
- Facile et fiable : Avec un champ d'action de 1 à 5 cm, les capteurs permettent une lecture précise du mouvement, évitant ainsi les activations aléatoires et de limiter les gaspillages.

- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique, tuyau de vidange, réducteurs de pression d'eau - Kit d'installation
    - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
    - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
    - Coude JG 8 mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm

LES OPTIONS

- **Support pour positionner les bouteilles**
  Réf : 281704187 / **45 € HT**
- **Kit de transformation non installé en modèle sans contact pour :**
  - **Les 2 sorties** Réf : 99489 / **365 € HT**
  - **Les 3 sorties** Réf : 99479 / **370 € HT**
- **Modèles 3 sorties (2 froides + 1 ambiante)**
  Nous consulter



NIAGARA TOP

REFROIDISSEUR D'EAU AVEC BANC DE GLACE

R290 GAZ NATUREL aucun impact sur le réchauffement climatique Gaz R290

COSMETAL Drinking water solutions

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION

40-150

TYPES D'EAU

COLORIS

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535

La Niagara TOP est idéale pour être placée sur les comptoirs de bars, restaurants, cafés ou dans des réfectoires

ATTESTATION DE CONFORMITÉ SANITAIRE ACS



	Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	€ HT
	NIAGARA TOP STANDARD									
	2 sorties (2 sorties froides)									
	TOP65I		422x490x510	65		40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 180
	TOP80I		422x490x510	80		50	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 235
	TOP120I		482x490x510	120		70	750	1/3	8 mm ou 5/16"	2 350
	TOP180I		532x490x510	180		100	750	1/3	8 mm ou 5/16"	2 430
	NIAGARA APPLICATION COPPER									
CuSAFEPATH Permanent Biofilm Prevention	**2 sorties (2 sorties froides)**									
	TOP65I/CU		422x490x510	65		40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 255
	TOP80I/CU		422x490x510	80		50	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 310
	TOP120I/CU		482x490x510	120		70	750	1/3	8 mm ou 5/16"	2 385
	TOP180I/CU		532x490x510	180		100	750	1/3	8 mm ou 5/16"	2 470

INFOS PRODUITS

- **Gamme pour remplissage de carafes**
- Thermostat de réglage et de contrôle de la température d'eau (3/10°)
- **Refroidissement ventilé**
- Electrovanne de sécurité inclus qui empêche toute fuite d'eau à l'intérieur de la fontaine (couplé à un waterblock à l'extérieur de la fontaine, plus aucune fuite d'eau possible !)
- **Bac recueille gouttes raccordable avec vidange en standard**

- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique, tuyau de vidange, réducteurs de pression d'eau
  - Kit d'installation
    - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
    - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
    - Coude JG 8 mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
    - Réducteur de pression d'eau

LES OPTIONS

- **Support pour positionner les bouteilles**
  Réf : 281704187 / **45 € HT**
- **Kit de transformation non installé en modèle sans contact pour :**
  - **Les 2 sorties** Réf : 99489 / **365 € HT**
  - **Les 3 sorties** Réf : 99479 / **370 € HT**
- **Modèles 3 sorties (2 froides + 1 ambiante)**
  Nous consulter



COSMETAL
Drinking water solutions

R290 GAZ NATUREL aucun impact sur le réchauffement climatique Gaz R290

NIAGARA NOUVELLE GÉNÉRATION
REFROIDISSEUR D'EAU AVEC BANC DE GLACE

Le Niagara nouvelle génération séduira par son design attrayant sobre et élégant.
Tout en assurant une hygiène optimale et une utilisation facile



NIA120NGACWG/PMR

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION
40-150

TYPES D'EAU

COLORIS

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée CO_2 (mm)	€ HT
NIA120NGACC/PMR	+	485x558x1551	120	80	900	3/8	8 ou 5/16"	-	4 655
NIA120NGACWG/PMR	+ +	485x558x1551	120	80	900	3/8	8 ou 5/16"	6	5 180

*Prévoir cartouche en sus

PERFORMANCE, EFFICACITÉ ET FIABILITÉ
Des performances élevées de distribution et une grande efficacité, avec un débit de 120 litres/heure grâce au système de refroidissement à banc de glace

MODÈLE SUR SOL
Robuste, solide et performant, il garantit la distribution de grandes quantités d'eau à température ambiante ou froide, plate ou gazeuse, instantanément. Le tout est intégré dans le refroidisseur afin de minimiser l'espace occupé

NIVEAU DE QUALITÉ ÉLEVÉ
De série : le réducteur de pression d'eau, le détendeur de CO_2 pour l'eau gazeuse, et l'utilisation d'acier inoxydable AISI 304 pour les parties sensibles de l'enveloppe

INSTALLATION ET DÉPLACEMENT FACILES
Installation facile en plug & play. Déplacement simple et rapide grâce à la présence de roues et de poignées ergonomiques.

FILTRATION EN OPTION
Il est possible d'ajouter des filtres anti chlore et purificateurs pour améliorer le goût et l'odeur de l'eau. En complément du dispositif de filtration, sont également disponibles : un système anti bactérie UV et un compteur de litres

SYSTÈME DE DISTRIBUTION MULTIPLE
Les robinets, internes et protégés pour garantir une meilleure hygiène, permettent une distribution continue ou intermittente au choix. Le design du recueille gouttes facilite le positionnement optimal de la carafe.

SÉCURITÉ ET HYGIÈNE
L'électrovanne de sécurité empêche les fuites d'eau en cas de pannes internes de la machine. Hygiène maximale assurée lors de l'installation.

INFOS PRODUITS

- Gamme pour remplissage de carafe
- 120L par heure grâce au système de refroidissement de glace
- Capacité du banc de glace : 15L
- Refroidissement ventilé
- Les robinets internes permettent de garantir une meilleure hygiène
- Distribution en continu ou par intermittence
- **ACC** : 2 sorties eau froide + 1 sortie eau ambiente
  ACWG : 1 sorties eau froide + 1 sortie eau ambiante + 1 sortie eau gazeuse
- L'électrovanne de sécurité empêche les fuites d'eau
- Installation et déplacement faciles grâce aux roues et aux poignées confortables
- Ouverture frontale : porte facilement démontable pour accès technique
- Adaptée pour les personnes à mobilité réduite (PMR)
- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique, tuyau de vidange, réducteurs de pression d'eau - Kit d'installation
    - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
    - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
    - Coude JG 8 mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm

REFROIDISSEURS D'EAU ENCASTRABLES

R290 GAZ NATUREL aucun impact sur le réchauffement climatique — Gaz R290

COSMETAL Drinking water solutions

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION

1-150

TYPES D'EAU

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535



Exemple d'installation

Choisir le refroidisseur d'eau encastrable + le robinet + le recueille gouttes



Colonne / Robinet

Recueille-gouttes

H2OMY IN : DÉBIT 15 LITRES

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø sortie d'eau (mm)	Ø entrée CO_2 (mm)	€ HT
H2OMYIN-15-IB-C		260x235x407	15	3	190	1/12	8 mm ou 5/16"	6	-	715
H2OMYIN-15-IB-ACH		260x300x407	15-13	3	1 355	1/12	8 mm ou 5/16"	6	-	1 060
H2OMYIN-15-IB-CWG		260x300x407	15	3	260	1/12	8 mm ou 5/16"	6	6	1 425
H2OMYIN-15-IB-CHWG		260x300x407	15-13	3	1 460	1/12	8 mm ou 5/16"	6	6	1 740

J-CLASS IN : DÉBIT 30 À 45 LITRES

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø sortie d'eau (mm)	Ø entrée CO_2 (mm)	€ HT
JETIN30A		255x400x400	30	7	180	1/10	8 mm ou 5/16"	6	-	945
JETIN45A		255x400x400	45	9	180	1/10	8 mm ou 5/16"	6	-	1 155
JETIN30WG		255x400x400	30	7	350	1/10	8 mm ou 5/16"	6	6	1 750
JETIN45WG		255x400x400	45	9	350	1/10	8 mm ou 5/16"	6	6	2 125

NIAGARA IN : DÉBIT 65 À 180 LITRES

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée CO2 (mm)	€ HT
STANDARD									
IN65		350x420x500	65	40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	-	1 570
IN120		350x480x500	120	70	680	1/3	8 mm ou 5/16"	-	1 770
IN180		350x530x500	180	100	680	1/3	8 mm ou 5/16"	-	2 135
IN65WG		350x420x500	65	40	520	1/6	8 mm ou 5/16"	8	2 645
IN120WG		350x480x500	120	70	900	1/3	8 mm ou 5/16"	8	2 830
IN180WG		350x530x500	180	100	900	1/3	8 mm ou 5/16"	8	3 020

*Prévoir cartouche en sus

INFOS PRODUITS

- Caisson frigorifique encastrable
- Carrosserie tôle
- Système détente directe «banc de glace» permettant le remplissage des verres ou des carafes
- Eau froide (A) réglable de 3 à 10 °C
- Refroidissement ventilé
- Distance max entre le caisson et le système de distribution = 20 m (sauf TE-MIX)

NIAGARA IN :

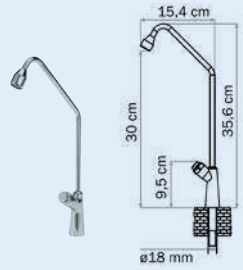
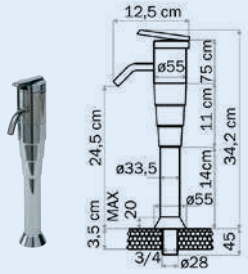
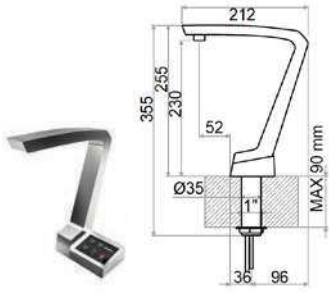
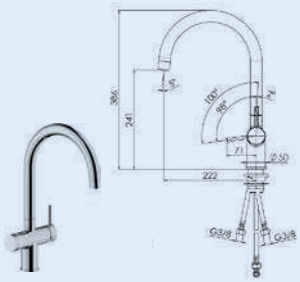
Dotation :

- Réducteur de pression inclus sur tous les modèles
- Détendeur pour cartouche rechargeable (28R-RIC) inclus sur les modèles gazeux

LES OPTIONS

- **Pompe de recirculation pour NIAGARA IN**
  Réf : PRA / **120 € HT**
- **Tuyau « python » (55 mm) pour recirculation (prévoir quand PRA ou pour TE-MIX) (Tuyaux 8-recirculation 3/8). Pour conserver les boissons au frais entre le refroidisseur et la colonne**
  Réf : PIT (le mètre) **25 € HT**
- **Kit d'installation recommandé :**
  - Raccord entrée 20/27 3/4F - Queue 8 mm (arrivée d'eau)
  - Coude JG 8 mm - 8 mm
  - 3m x Tuyau 8mm
  Réf : 28KIR8 / **15 € HT**

Les robinets sont toujours fournis avec des raccords et des tuyaux pour la connexion hydraulique, un boîtier d'électrovannes pour les robinets électroniques.

Référence	Description	J-CLASS IN		H2OMY IN				€ HT
		AC	ACWG	C	CWG	CHWG		
G65	Robinet à 1 voie avec bouton	✔		✔				105
G400ACWG	Robinet électronique à 3 voies avec touches, disponible dans la version ACWG et CHWG, finition chromée		✔					925
G400CHWG						✔		1 040
G68WG	Robinet à colonne à 3 voies avec levier		✔		✔			550
G7EC-ACWG	Robinet tactile à 2 ou 3 voies : eau ambiante, froide et gazeuse. Boîtier électrovannes 2 ou 3 voies inclus.		✔					1 190
G7EC-AC	Robinet tactile à 2 ou 3 voies : eau ambiante et froide. Boîtier électrovannes 2 ou 3 voies inclus	✔						1 095
G100 ACWG	Robinet à 5 voies avec double commande et mélangeur d'eau. Disponible en chrome		✔					540
G100 CHWG						✔		

COLONNES DE TIRAGE PRESSION POUR LES CHR

COSMETAL
Drinking water solutions

Les colonnes de tirage pression sont toujours fournis avec des raccords et des tuyaux pour la connexion hydraulique, ainsi qu'un compensateur de débit pour les colonnes.

Référence	Description	J-CLASS IN		NIAGARA IN		TE-MIX		€ HT
		AC	ACWG	AC	ACWG	CWG		
COBRA	Colonne de tirage pression à 1 voie en laiton chromé Hauteur de la colonne: 46 cm Hauteur du bec: 29,7 cm	✔		✔				460
COBRA 2	Colonnette 2 sorties avec commande mécanique Ø trou de passage 33 mm / Hauteur de passage 289 mm	✔	✔	✔	✔	✔		780
COBRA LIGHT	Colonne de tirage pression à 3 voies en laiton chromé Hauteur de la colonne: 60 cm Hauteur du bec: 29,5 cm		✔		✔	✔		1 060
TUBE	Colonne de tirage pression droite à 2 voies inox avec couvercle lumineux blanc Hauteur de la colonne: 60 cm Hauteur du bec: 31,1 cm	✔	✔	✔	✔	✔	Top blanc lumineux 	1 075
DRINKTOWER	Colonnette électronique en inox - 2 sorties pour eau ambiante, froide ou gazeuse - Ecran LCD - Alarme pour changement du filtre - Vidange automatique pour nettoyer le circuit hydraulique : possible de le programmer pour une hygiène renforcée Ø embase : 176 mm / Ø trou passage : 34 mm / Hauteur de passage : 338 mm		✔		✔	✔		1 050

RECUEILLE-GOUTTES


VR-I


VR-I2


VR-IR


VR-IR2


VR-G7

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions d'encastrement (mm)	Raccordable sur vidange Ø 3/8"	G65	G400-CHWG	G68HWG/ G68WG	G7-EC	DRINK TOWER	COBRA	COBRA 2	COBRA LIGHT	TUBE	€ HT
VR-I	405x225x28	-						✔	✔	✔	✔	✔	155
VR-I2	428x248x28	400x220	✔					✔	✔	✔	✔	✔	180
VR-IR	220x150x28	-		✔	✔	✔		✔	✔				80
VR-IR2	230x210x30	200x180	✔	✔	✔	✔		✔	✔				125
VR-G7	128x122x86	Ø 103 - Ø 108	✔		✔		✔						170

SÉCURISER SON INSTALLATION

INSTALL	Pose par nos soins en atelier (filtre ou autre). Prix net par appareil	50 €

Tuyaux (Couleur noire - Prix au mètre)

28PEBD-N	Tuyau Ø 8 mm - 5/16"	4 €
2801387	Tuyau Ø 6,35 mm - 1/4"	4 €
28PEBD6-N	Tuyau Ø 6 mm	4 €



Détendeurs de pression : à associer à sa cartouche de gaz

28R-UG	Détenteur de pression pour cartouche jetable (obligatoire) sur modèle WG (raccords inclus) - Sortie droite	90 €
28R-RIC	Détendeur de pression pour cartouche rechargeable (obligatoire) sur modèle WG (raccords inclus)	90 €
28R-UGN	Détenteur de pression pour cartouche jetable (obligatoire) sur modèle WG (raccords inclus) - Sortie coudée	90 €
28B-UG	Cartouche jetable Co2 (pour WG-600gr = 120 litres environ)	50 €





Waterblock : Empêche l'inondation accidentelle causée par des défauts dans la ligne d'alimentation en eau

WATERBLOCK	Waterblock nu (non équipé de raccords)	40 €
WBKRSTPRV8MM	Barre d'installation avec Waterblock avec reset et réducteur de pression : sortie Ø 8 mm	120 €




Réducteurs de pression : pour éviter que les électrovannes restent ouvertes mécaniquement

282521515	Réducteur de pression réglable nu - non équipé de raccords - Livré préréglé à 3,5 bars	54 €



Amortisseur coup de bélier : pour éviter la rupture des raccords du circuit hydraulique ainsi que des tuyaux

28099115	Amortisseur coup de bélier (raccords inclus)	208 €

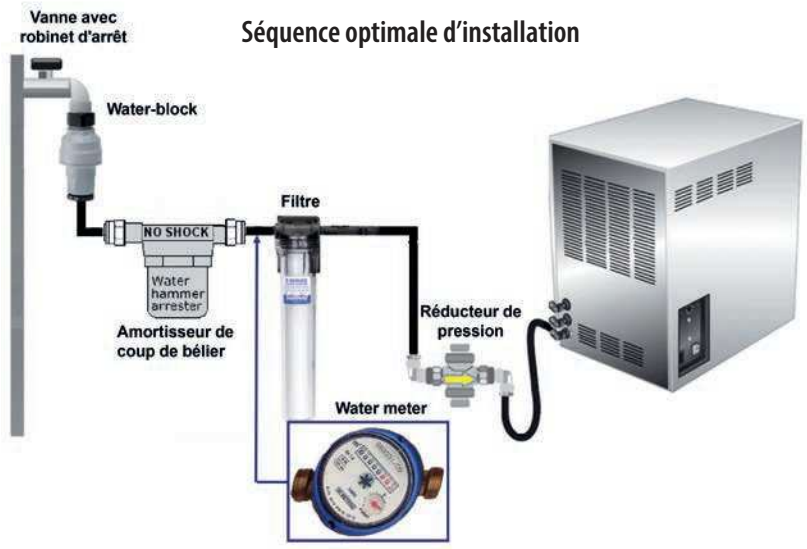


Watermeter : Compteur d'eau permettant de connaître le volume d'eau entre deux changements de filtres

28099155	Watermeter : réglé pour débit 2,9 litres/minute en pression de 1 à 8 bars (ne bloque pas la fontaine) (raccords inclus)	122 €
28781520	Robinet auto-perceur	21 €




Séquence optimale d'installation



DÉSINFECTION

Les fontaines doivent faire l'objet d'un entretien sanitaire périodique annuel ou idéalement semestriel

SAN	Produit de décontamination - Vendu par 4 bouteilles de 1L- Pour toutes les fontaines réseaux	103 €	
28099114	Kit pompe pour produit de décontamination	362 €	
Q5300	Cartouche vide de décontamination. Permet la décontamination de la fontaine. A utiliser avec un produit de décontamination. Gain de temps, facilité d'utilisation, plus de manutention et gain de place (plus de pompe de décontamination nécessaire grâce à ce filtre compact).	40 €	

RACCORDS

281360	Raccord JG 3/8''M - 8 mm F	7 €	
282521442	Raccord entrée 20/27 3/4F - queue 8 mm M (arrivée d'eau)	7 €	
281363	Raccord entrée 12/17 3/8'' M - queue 8mm M (arrivée d'eau)	4 €	
281372	Raccord coudé JG 8mm x 8mm	7 €	
282521407	Raccord coudé JG 8mm x 1/4''	8 €	
283005	Vanne d'arrêt 1/4'' - 1/4'' (inutile pour Modela)	22 €	
28PPMSV040808/W	Vanne d'arrêt 8 mm - 8 mm	23 €	

VOUS AVEZ BESOIN D'AUTRES RACCORDS JOHN GUEST ?
CONSULTEZ NOTRE SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES

LES FILTRES

Comment ça fonctionne ?
Les filtres fonctionnent à partir de deux technologies complémentaires utilisant le principe du charbon actif :
- Le charbon actif en granulés,
- Le charbon actif aggloméré en bloc (filtration plus serrée) durée de vie plus importatnte.

A quoi ça sert ?
L'intérêt principal d'un système de filtration est d'améliorer le goût de l'eau. Le charbon actif capture et neutralise les goûts et les mauvaises odeurs. Dans le cas de zone calcaire et pour permettre une meilleure utilisation de machines véhiculant notamment de l'eau chaude, ou celles liées à des systèmes à injecteurs, les filtres contre le tartre sont recommandés.

Est-ce la solution à tous les microbes ?
Le filtre n'est pas là pour "tuer les microbes". De plus, ceux-ci ne suivent pas automatiquement le réseau d'eau. L'air ambiant, un réceptacle mal ou pas nettoyé, le contact humain souillé (au niveau des robinets notamment) sont autant de causes annexes.

Série K ou série Q ?
La série K tient au principe de connexion facile, les raccords sont fixés au filtre comme une simple unité. Cette gamme convient principalement aux fontaines. La série Q convient principalement aux plus gros débits. La cartouche se raccorde sur une tête fixe et permanente avec vanne de coupure.

Quelle est la durée de vie d'un filtre ?
Il convient de changer les filtres régulièrement. La durée de vie de la cartouche est principalement liée à lasuperficie du charbon, le débit de l'eau et la concentration du polluant. À partir d'une bonne définition du modèle, une moyenne de 2 à 3 fois/an est acceptable. En deçà le risque en matière de salubrité existe.

PRIX SPÉCIAL PAR 25



FILTRES CARTOUCHE POUR LES FONTAINES DÉBIT MAX : 50 LITRES/H

K2386CC	Filtres CARTOUCHE - Préconisé pour débit maximum : 50 litres/heure - Filtres TRIPLE ACTION - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - Composition : Charbon en granulés + polyphosphates - Pour faibles débits - Dimensions : 152x51 - Sortie taraudée - Durée de vie : 2900l - **Filtration : 5 microns**	31 €
K2586CC	Dimensions : 254 x 51 mm - Ø sortie : 8 mm - Durée de vie : 4 750 L - Composition : Charbon en granulés, polyphosphates - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - **Sortie taraudée 3/8" F - Filtration : 5 microns**	49 €
K2586SS0	Dimensions : 254 x 51 mm - Ø sortie : 1/4 (6,35 mm) - Durée de vie : 4 750 L - Composition : Charbon en granulés, polyphosphates - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - **Raccords intégrés – sortie 6,35 mm - 1/4" - Filtration : 5 microns**	49 €
K2586ASSM5/16	Préconisé pour débit maximum : 50 litres/heure - Filtres TRIPLE ACTION - Dimensions : 254 x 51 mm - Ø sortie : 1/4 (6,35 mm) - Durée de vie : 4 750 L - Composition : Charbon en granulés + polyphosphates - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - **Raccord prémontés en sortie 8 mm - Filtration : 5 microns**	49 €
K252VPCC	Filtres CARTOUCHE - Préconisé pour débit maximum : 50 litres/heure - Filtres SPÉCIAUX - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - Composition : bloc de charbon + polyphosphates - Pour filtration supérieure - Dimensions : 254x51 - Sortie : 3/8mm - Durée de vie : 7 600L - **Filtration : 0,5 micron**	56 €

FILTRES TÊTE POUR REFROIDISSEURS D'EAU OU HAUT DÉBIT

Choisir la tête de filtre QHV3/8 avec une des 5 cartouches suivantes pour avoir un filtre complet. **En cas de réassort, commander uniquement la cartouche et non la tête de filtre.**

Tête de filtre

QHV3/8	**Tête pour filtre serie Q**, vanne de coupure, patte de fixation. Raccords 3/8" mâle - 8 mm	67 €

Cartouches

Q5386	Traitement : sédiment, goût, odeur et tartre - Dimensions : 152 x 63 mm - Sortie : à visser - **Durée de vie : 3800L** - Filtration : 5 microns	53 €
Q5586	Dimensions : 254 x 63 mm - Sortie : à visser - **Durée de vie : 5700L** - Filtration : 5 microns	63 €
Q5786	Dimensions : 355,6 x 50,8 - Sortie : à visser - **Durée de vie : 9463 L** - Filtration : 5 microns	75 €
Q5505P	Traitement : sédiment, tartre - **Spécial hôpital** (ne traite pas le chlore) - Dimensions : 254 x 63 mm - Sortie : à visser - **Durée de vie : 7600L** - Filtration : 1 micron	58 €
Q552VP	Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre, pesticide - Dimensions : 264 x 63 mm - Sortie : à visser - **Durée de vie : 9500L - Filtration supérieure : 0,5 micron**	76 €

RACCORDS POUR LES FILTRES EN SORTIES TARAUDÉES (K2386CC, K2586CC) - À COMMANDER PAR 2

281360	Raccord 3/8" mâle - 8 mm	7 €
28PI010823	Raccord 3/8" mâle - 6,35 mm / 1/4"	4 €
28PM011013	Raccord 3/8" mâle - 10 mm	7 €

15
LES JUS ET GLACES







DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES

Delice
P. 539
ugolini

Instant
P. 540
ugolini





DISTRIBUTEURS DE BOISSONS FROIDES

Compact
P. 541
ugolini

Deluxe / A19
P. 542
ugolini





MACHINES À GLACE SOFT ET FROZEN YOGURT

Débits intensifs - Alimentation par gravité
P. 548
SPACEMAN

Débits intensifs - Alimentation par pompe
P. 549
SPACEMAN

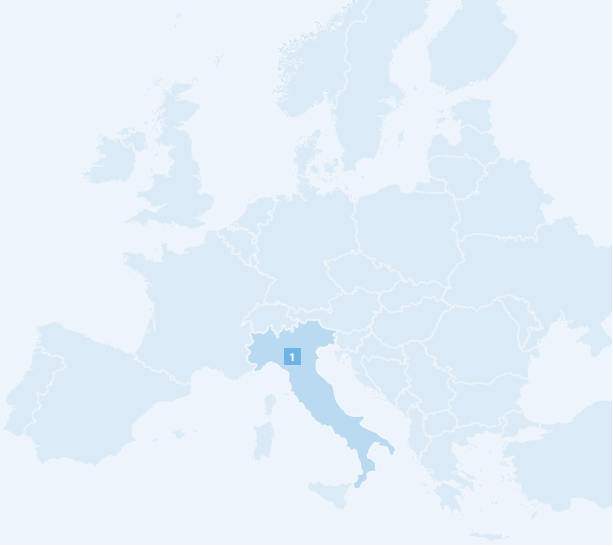


DISTRIBUTEURS DE GRANITÉ ET MILKSHAKE

P. 550
SPACEMAN

1 ugolini®

SPACEMAN









DISTRIBUTEURS DE GRANITÉ ET FRAPPÉ

NG-Easy - Commande mécanique
P. 543
ugolini®

Icon 3
P. 544
ugolini®

Icon 6
P. 545
ugolini®





DISTRIBUTEURS DE DESSERTS GLACÉS

Minigelplus
P. 546
ugolini®

Quickgel - Mixer
P. 547
ugolini®



MACHINES À CHANTILLY

P. 551

SANOMAT

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES


icon
icon



DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES
DELICE

Distributeur de comptoir pour servir du chocolat, du vin chaud*, du potage et d'autres boissons chaudes, plus ou moins denses.



Température réglable de 5 à 90 °C



Bac recueille gouttes amovible





Noire

Dorée

Argentée

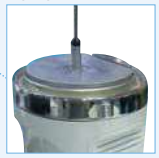
Cuve démontable (même pleine)



Cuve anti-choc et non toxique



Réchauffement par plaque chauffante



Référence	Carrosserie	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Poids net (kg)	€ HT
GAMME 3 LITRES								
DELICE3L/BLACK	Noire	240	290	410	3	800	5	790
DELICE3L/GOLD	Dorée	240	290	410	3	800	5	935
DELICE3L/SILVER	Argentée	240	290	410	3	800	5	935
GAMME 5 LITRES								
DELICEBLACK	Noire	260	320	490	5	800	6	950
DELICEGOLD	Dorée	260	320	490	5	800	6	1 125
DELICESILVER	Argentée	260	320	490	5	800	6	1 125

INFOS PRODUITS

- Distributeur de comptoir conçu pour la préparation de chocolats et autres boissons chaudes, plus ou moins denses
- Design élégant
- Cuve démontable (même pleine)
- Cuve anti-choc
- Réchauffement par plaque chauffante
- Température réglable de 5 à 90°C
- Décibels : <70 db(A)
- Doté de multiples fonctions et facile à utiliser, il est fiable et peu encombrant
- Bac incassable en polycarbonate alimentaire
- Robinet et bac recueille gouttes amovibles pour un nettoyage parfait
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : Nous consulter)

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Le distributeur automatique qui fonctionne avec des produits hydrosolubles.





Interrupteur général



Version Deluxe
nous consulter



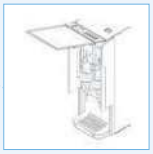
Afficheur digital



Panneau lumineux personnalisable (optionnel)



Panneau ouvrable



Distributeur deux ou trois parfums



Réservoir d'eau amovible



Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Réservoir d'eau (L)	Puissance (W)	Capacité bac poudre (cm^3)	€ HT
INSTANT-2	200	390	520	4,5	1 100	2x1000	1 650
INSTANT-3	270	390	520	4,5	1 100	3x1000	1 880



INFOS PRODUITS

- Distributeur à deux ou trois sélections, fonctionnant automatiquement avec des produits solubles dans l'eau (cafés aromatisés, tisanes, chocolat, soupes, etc.)
- Cycle de rincage pour le lavage des mélangeurs
- Système d'affichage et de commande par bouton poussoir
- Décibels : <70 db(A)
- Système électronique de contrôle gérant le dosage des produits solubles, de l'eau et des différentes tailles de tasses
- Panneau lumineux personnalisable (optionnel)
- Double cuve amovible
- Réservoir uniquement - Pas d'arrivée d'eau
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : Nous consulter)

Disponible en version de 1 à 3 bacs d'une capacité de 5 ou 8 litres.
Conçu pour refroidir, grâce à la pompe submergée, tout type de boisson non gazeuse.





Robinet à gravité





Pompe submergée



1 cuve — 2 cuves — 3 cuves

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
			GAMME 8 LITRES			
COMPACT8/1	180	410	620	1 x 8	170	830
COMPACT8/2	250	410	620	2 x 8	300	1 085
COMPACT8/3	370	410	620	3 x 8	315	1 450

INFOS PRODUITS

- Existe en version 1 à 3 bacs de 5 ou 8L
- Distributeurs faciles à utiliser et adaptables
- Réservoir et robinet facilement démontables
- Conçus pour refroidir les boissons non gazeuses grâce à une pompe submergée à entrainement magnétique
- Bac incassable en polycarbonate alimentaire
- Décibels : <70 db(A)
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : Nous consulter)

DISTRIBUTEURS DE BOISSONS FROIDES
DELUXE / A19

TOP

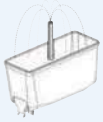
Disponible en version de 1 à 3 bacs, 12 ou 20 litres. Conçu pour refroidir et distribuer tous types de boissons (jus de fruits naturels, café, thé, lait d'amande, etc.) grâce à sa pompe effet fontaine ou son mélangeur.

Appareil de comptoir pour le refroidissement et la distribution de jus naturels ou avec pulpe.





Version AA* =
Mélangeur
ou



Version P =
Pompe à effet fontaine
(sur demande)

TOP

Existe aussi en version électronique TE





DELUXE

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
GAMME 12 LITRES						
DELUXE12/1 AA*	180	480	570	1 x 12	270	1 000
DELUXE12/2 AA*	360	480	570	2 x 12	290	1 485
DELUXE12/3 AA*	540	480	570	3 x 12	550	1 980
GAMME 20 LITRES > MINIMUM DE COMMANDE = 5 PIÈCES						
DELUXE20/1 AA*	180	480	670	1 x 20	270	NOUS CONSULTER MINIMUM 5 PIÈCES
DELUXE20/2 AA*	360	480	670	2 x 20	290	
DELUXE20/3 AA*	540	480	670	3 x 20	550	

**Version AA en standard - Version P sur demande*

A19

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
A19TE	320	420	720	19	300	1 435

INFOS PRODUITS

DELUXE
- Simple et maniable, conçu pour refroidir et distribuer tous types de boissons (jus de fruits, café, thé, laits…)
- Existe en version 1 à 3 bacs, de 12 ou 20L
- Bac incassable en polycarbonate alimentaire
- Réservoir et robinet facilement démontables pour un nettoyage parfait
- Décibels : <70 db(A)
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : Nous consulter)

A19
- Appareil de comptoir servant comme refroidisseur et distributeur de jus de fruits
- Procédés techniques particuliers garantissant un mélange parfait même avec les boissons les plus délicates
- Décibels : <70 db(A)
- Toutes les parties en contact avec la boisson sont facilement démontables pour un nettoyage parfait
- Bac incassable en polycarbonate alimentaire
- La version TE avec son afficheur digital est idéale pour contrôler la distribution des produits lactés
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : Nous consulter)

Facilité d'utilisation, fiabilité maximale avec un design unique et élégant.
Cette gamme avec commandes mécaniques permet de préparer granités, sorbets, crèmes froides et cocktails

Personnalisation du bandeau



Système de mélange à entraînement magnétique breveté



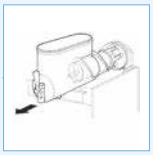
Panneau de commande



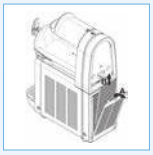
2 fonctions :
I = boissons froides
II = granités



Cuve en polycarbonate sans BPA anti-choc, facilement démontable



Panneau amovible pour nettoyage du condenseur



Bac recueille gouttes amovible avec indicateur de trop plein





1 cuve



2 cuves



3 cuves









Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Poids (kg)	€ HT
GAMME 6 LITRES							
NG-EASY6/1	200	480	620	1x6	420	26	2 115
NG-EASY6/2	400	480	620	2x6	700	46	3 675
GAMME 10 LITRES							
NG-EASY10/1	200	500	710	1x10	510	30	2 385
NG-EASY10/2	400	500	710	2x10	740	48	4 120
NG-EASY10/3	600	500	710	3x10	1 450	61	5 615

INFOS PRODUITS

- Facile à utiliser, très compact, il est idéal pour les préparations de sorbets, crèmes glacées et cocktails
- Les cuves sont inclinées pour faciliter le nettoyage
- Système de mélange à entraînement magnétique breveté
- Cuve en polycarbonate sans BPA anti-choc, facilement démontable
- Panneau amovible pour nettoyage du condenseur
- Bac recueille gouttes amovible avec indicateur de trop plein
- Décibels : <70 db(A)
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : Nous consulter)
- Température et densité du granité pré-réglés

LES OPTIONS

Système « Recovery » : double paroi à mettre sur les cuves, pour gain d'énergie et moins de condensation
Réf : RECOVERY-NG6 / 80 € HT
Réf : RECOVERY-NG10 / 80 € HT



DISTRIBUTEURS DE GRANITÉ ET FRAPPÉ
ICON 3






Dimensions extrêmement réduites permettant de l'insérer dans tout type d'environnement. Excellent pour la préparation de crèmes froides et sorbets.



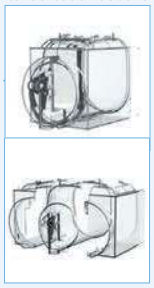
Communication sur le dessus (en option)



Communication sur le côté (en option)



Système breveté Recovery anti-condensation de série



Affichage digital de la température




1 cuve


2 cuves

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
GAMME 3 LITRES						
ICON1	180	440	490	1 x 2,8	460	1 550
ICON2	370	440	490	2 x 2,8	1 100	2 960

INFOS PRODUITS

- Système breveté Recovery anti-condensation de série
- Affichage digital de la température
- Lumières avant avec technologie LED
- Bac recueille gouttes amovible avec indicateur de trop plein
- Panneau amovible pour nettoyage du condensateur
- Cuve en Tritan facilement démontable
- Décibels : <70 db(A)
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : Nous consulter)

Design unique et moderne.
Excellent pour la préparation de crèmes froides, de sorbets et de granités.

Communication sur le dessus (en option)





Affichage de la température (ETC)



Panneau de commandes





1 cuve digital



2 cuves









Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
GAMME 6 LITRES						
ICON6/1-ETC	190	520	490	1x6	460	**1 855**
ICON-EASY6/2	390	520	490	2x6	1 100	**3 365**

INFOS PRODUITS

- **ETC : Affichage digital de la température**
- **EASY : Commande mécanique**
- Réservoir en copolyester (sans BPA), capacité de 6 litres
- Carrosserie en acier peint
- Compresseur hermétique
- Condenseur refroidi à l'air
- Protection du moteur
- Filtre à air
- Décibels : <70 db(A)
- R290 : équipé de composants électriques ATEX
- 230v/1/50 (60Hz/UGOLINI : Nous consulter)

DISTRIBUTEURS DE DESSERTS GLACÉS
MINIGELPLUS

Compact, conçu pour une utilisation facile, avec un design sobre et élégant, créé pour être remarqué et pour présenter la crème glacée sous son meilleur jour.





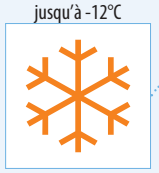
Système breveté Recovery anti-condensation de série



Panneau de commande



Température réglable jusqu'à -12°C





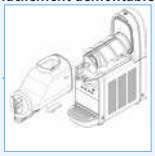


1 cuve

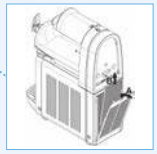


2 cuves

Cuve en polycarbonate sans BPA anti-choc, facilement démontable



Accès maintenance facile



Bac recueille gouttes amovible avec indicateur de trop plein



Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
MINIGELPLUS1	200	490	620	1 x 6	460	2 930
MINIGELPLUS2	400	490	620	2 x 6	1 100	5 385

INFOS PRODUITS

- Carrosserie tôle blanche
- Fabrication de glace en moins d'une heure à partir de mix + lait (ou eau : sorbet)
- Système de mélange renforcé pour une glace plus épaisse et plus compacte
- Système breveté Recovery anti-condensation de série : double paroi à mettre sur la cuve pour gain d'énergie et moins de condensation
- Cuve polycarbonate légèrement inclinée pour faciliter la distribution et le nettoyage
- Affichage de la température en façade
- Panneau de commande (pré-réglé) permettant les réglages de la température, la densité du produit et le volume d'air dans le produit
- Température réglable jusqu'à -12°C
- Ecran rétro-éclairé avec technologie LED
- Cuve en polycarbonate sans BPA anti-choc, facilement démontable
- Bac recueille gouttes amovible avec indicateur de trop plein
- Capteur de présence du gobelet
- Décibels : <70 db(A)
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : Nous consulter)

LES OPTIONS

- **Arrière rétro-éclairé :** Nous consulter
- **Panneau arrière personnalisable :** Nous consulter



Permet de proposer rapidement à vos clients une glace homogène et une large gamme de nouveaux produits. Compacte et extrêmement élégante, elle est facile à utiliser grâce à un écran tactile doté d'icônes intuitifs.

Panneau de commande LED



Ecran rétro-éclairé LED (en option)



Capteur de présence du gobelet



Grand bac recueil goutte avec indicateur de trop plein





Serrure pour fermeture du couvercle (en option)



Mélangeur à l'intérieur de la cuve



Accès maintenance facile à l'arrière









ALIMENTATION PAR GRAVITÉ

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité réservoir (L)	Production (L)	Production (kg/h)	Nb de cônes de 80g /h	Puissance (W)	€ HT
QUICKGEL-MIXER	260	570	730	4	2	14	180	1 300	8 585

*Personnalisation possible, nous consulter

INFOS PRODUITS

- Compact, élégant et facile à utiliser grâce à un afficheur tactile aux icônes modernes et intuitives
- Réglage optimal de la densité et du volume d'air dans le produit
- Carrosserie tôle blanche
- Capteur de présence du gobelet
- Fabrication d'une glace compacte à partir de mix + lait (ou eau pour sorbet)
- Grand bac recueil goutte avec indicateur de trop plein
- Panneau amovible pour nettoyage du condensateur
- Peut- être personnalisé complètement
- Possibilité de remplir la cuve en cours d'utilisation grâce au réservoir indépendant = gain de temps
- Alimentation par gravité
- Décibels : <70 db(A)
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : Nous consulter)

MACHINES À GLACE SOFT ET FROZEN YOGURT
DÉBITS INTENSIFS - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ

BASIC

SPACEMAN



Mélangeur à lames flexible





6210-C



6225



6240

Référence	Désignation	Parfums	Capacité cornets 80g/h	Production /h (L)	Capacité cylindre (L)	Capacité cuve (L)	Puissance (kW)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Agitateur de cuve	Mélangeur à lames flexibles	Régulation	€ HT
1 PARFUM - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ													
6210-C	Sur comptoir	1	150	15	1 x 1,2	1 x 8	1,6	284x754x755	90	✔	✔	1	7 505
2 PARFUMS + PANACHAGE - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ													
6225	Sur comptoir	2 + 1	300	30	2 x 1,7	2 x 12	2,6	552x652x955	155	✗	✗	1	7 405
6240	Vertical à roulettes	2 + 1	300	30	2 x 1,7	2 x 12	2,6	552x652x1474	165	✗	✗	1	7 950

✔ Disponible de série
✗ Indisponible de série et indisponible en option



Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est nécessaire.
Prix net de la formation : FORMARP 550 € HT en région parisienne, FORMAPROV 750 € HT en province.

INFOS PRODUITS

- Contrôle électrique par micro processeur
- Indicateur lumineux de niveau faible
- Congélation rapide
- Compteur du nombre de portions par jour et total
- Système de réfrigération des cuves indépendantes permettant de maintenir le mix sous les 4°C en mode veille
- Refroidissement par air
- Temps de mise en température : de 15 à 20 min
- Temps de mise en température après rechargement : 3 à 6 min
- Temps de nettoyage : 45 min à 1 h
- Dotation : kit de maintenance (joints, graisse alimentaire…)

6210-C
- Alimentation par gravité
- Un compresseur + vanne solénoïde pour la réserve
- Foisonnement de la glace : 30%
- Soft-start : démarrage progressif du moteur pour réduire les nuisances et allonger la durée de vie de la machine
- Alimentation électrique : 220V-1-50Hz
- Inverter inclus

6225 / 6240
- Alimentation par gravité
- Un compresseur pour les cylindres + un compresseur pour les réserves
- Une seule régulation pour les deux parfums adaptée pour un choix de glace de même texture
- Ne peut pas fonctionner avec une seule cuve remplie
- Foisonnement de la glace : 30%
- Mélangeur en inox
- Alimentation électrique : 220V-1-50Hz

LES OPTIONS

- **Refroidissement par eau, nous consulter**
- **Socle à roulettes pour machine sur comptoir**
  Réf : CSL-6210-C (pour modèle 6210-C) / 515 € HT
  Réf : CSL-6225 (pour modèle 6225) / 485 € HT
- **Canalisation de la sortie d'air, nous consulter**



CSL-6210-C



CSL-6225

MACHINES À GLACE SOFT ET FROZEN YOGURT
DÉBITS INTENSIFS

CLASSIC



6235A-C



6250A-C

TOP



6378AB-C



Référence	Désignation	Parfums	Capacité cornets 80g/h	Production /h (L)	Capacité cylindre (L)	Capacité cuve (L)	Puissance (kW)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Agitateur de cuve	Mélangeur à lames flexibles	Régulation	€ HT
2 PARFUMS + PANACHAGE - ALIMENTATION PAR POMPE													
6235A-C	Sur comptoir	2 + 1	450	45	2 x 1,7	2 x 12	3,0	532x766x955	186	✔	✔	2	15 765
6250A-C	Vertical à roulettes	2 + 1	450	45	2 x 1,7	2 x 12	3,0	532x766x1474	210	✔	✔	2	16 125
2 PARFUMS + PANACHAGE - ALIMENTATION PAR POMPE - AUTO-PASTEURISATION													
6378AB-C	Vertical à roulettes	2 + 1	800	80	2 x 3,2	2 x 12	5,0	552x820x1563	312	✔	✔	2	30 060

✔ Disponible de série
✗ Indisponible de série et indisponible en option

Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est nécessaire.
Prix net de la formation : FORMARP 550 € HT en région parisienne, FORMAPROV 750 € HT en province.



INFOS PRODUITS

- Contrôle électrique par micro processeur
- Indicateur lumineux de niveau faible
- Congélation rapide
- Compteur du nombre de portions par jour et total
- Système de réfrigération des cuves indépendantes permettant de maintenir le mix sous les 4°C en mode veille
- Refroidissement par air
- Temps de mise en température : de 15 à 20 min
- Temps de mise en température après rechargement : 3 à 6 min
- Temps de nettoyage : 45 min à 1 h
- Dotation : kit de maintenance (joints, graisse alimentaire…)

6235A-C / 6250A-C

- Alimentation par pompe
- Un compresseur pour les cylindres + un compresseur pour les réserves
- Deux régulations : système indépendant de réfrigération et de contrôle pour chaque saveur
- Possibilité de distribuer deux produits de textures différentes
- Foisonnement de la glace : 50%
- Soft-start : démarrage progressif du moteur pour réduire les nuisances et allonger la durée de vie de la machine
- Alimentation électrique : 220V-1-50Hz
- Inverter inclus

6378AB-C

- Alimentation par pompe
- Auto-pasteurisation : réduit de manière significative la fréquence de nettoyage à 21 jours avec une programmation hebdomaire d'auto-pasteurisation
- Log : enregistrement des opérations et erreurs pour permettre de consulter l'historique des données
- Deux compresseurs pour les cylindres + vanne solénoïde pour la réserve
- Deux régulations : système indépendant de réfrigération et de contrôle pour chaque saveur
- Foisonnement de la glace : 50%
- Possibilité de distribuer deux produits de textures différentes
- Alimentation électrique : 400V-3/3-50Hz
- Inverter inclus

LES OPTIONS

- **Refroidissement par eau, nous consulter**
- **Socle à roulettes pour machine sur comptoir**
  Réf : CSL-6235A-C (pour modèle 6235A-C) / 485 € HT
- **Canalisation de la sortie d'air**
  Réf : AIRCHUTE / Nous consulter



CSL-6235A-C

DISTRIBUTEURS DE GRANITÉ ET MILKSHAKE
DÉBITS INTENSIFS

SPACEMAN

CLASSIC

IDÉAL POUR LES SLUSH





6450-C

Référence	Désignation	Capacité boissons (250ml)/hr	Capacité cylindre (L)	Capacité cuve (L)	Puissance (kW)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	Agitateur de cuve	Mélangeur à lames flexibles	Régulation	€ HT
1 PARFUM - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ											
6450-C	Sur comptoir	80	1 x 3,8	1 x 15	1,4	384 x 645 x 736	99	✔	✔	1	6 985

TOP

IDÉAL POUR LES COCKTAILS GIVRÉS, GRANITÉS ET LES MILKSHAKES





6690-C



6695-C

Référence	Désignation	Capacité boissons (250ml)/hr	Capacité cylindre (L)	Capacité cuve (L)	Puissance (kW)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	Agitateur de cuve	Mélangeur à lames flexibles	Régulation	€ HT
1 PARFUM - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ											
6690-C	Sur comptoir	240	1 x 6.9	1 x 25	2,0	454 x 657 x 839	138	✔	✔	1	9 220
2 PARFUMS - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ											
6695-C	Sur comptoir	320	2 x 6,9	2 x 12	2,4	532 x 652 x 972	220	✔	✔	2	14 625



Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est nécessaire.
Prix net de la formation : FORMARP 550 € HT en région parisienne, FORMAPROV 750 € HT en province.

INFOS PRODUITS

- Indicateur lumineux de niveau faible
- Congélation rapide
- Système de réfrigération des cuves indépendantes permettant de maintenir le mix sous les 4.4°C en mode veille
- Façade du cylindre transparente permettant de voir le produit
- Temps de mise en température :
  - 6450-C : 9-13 min peut produire 2L
  - 6690-C : 7-9 min peut produire 3L
  - 6695-C : 10-13 min peut produire 3L des deux côtés
- Temps de mise en température après remplissage :
  - 6450-C : 5-7 min
  - 6690-C : 3-5 min
  - 6695-C : 6-9min peut produire 3L des deux côtés
- Temps de nettoyage : moins de 30 min
- Dotation : kit de maintenance (joint, graisse alimentaire…)

LES OPTIONS

- **Canalisation de la sortie d'air**
  Réf : AIRCHUTE / Nous consulter
- **Panneau rétro-éclairé**
  Nous consulter
- **Spinner**
  Nous consulter



Idéales pour les glaciers, restaurants, boulangers et pâtissiers, elles sont toutes équipées d'un bec réfrigéré et d'un système automatique de nettoyage sous pression qui simplifie l'entretien de la machine, sans démontage.





UNO
UNO-25L



CREMALDI-VARIO



GRANDE-VARIO

Référence	Capacité De production (L/h)	Dimensions (lxpxh mm)	Capacité (L)	Portionnement	€ HT
UNO	jusqu'à 65 L	225 x 345 x 445	1,5 L	Manuel	6 285
UNO-25L	jusqu'à 65 L	225 x 345 x 445	2,5 L	Manuel	7 095
CREMALDI-VARIO	jusqu'à 65 L	225 x 345 x 445	2,5 L	Manuel et Automatique	7 825
GRANDE-VARIO	jusqu'à 80 L	320 x 405 x 490	6 L	Manuel et Automatique	8 390

INFOS PRODUITS

UNO / UNO-25L

- Une chantilly de qualité pour un prix économique
- Interrupteur Marche/Arrêt facile d'utilisation
- Grâce à son mini fouet intégré, vous obtiendrez une crème ferme et épaisse
- Idéale pour les petits restaurants
- Tension 220/1/50-60 Hz

CREMALDI-VARIO / GRANDE-VARIO

- Le potentiomètre peut être utilisé pour ajuster la taille de la portion de crème
- Grâce à son fouet intégré vous obtiendrez une crème ferme et épaisse
- Idéale pour les glaciers, boulangers, pâtissiers, cafés et autres.
- Tension 220/1/50-60 Hz

LES ACCESSOIRES

Embout de nettoyage Sanomat
Réf : 27X-RDM-001/ 95 € HT

16
LA LAVERIE





COMPARATIFS

Gamme ECOLINE / EVOLINE / TOPLINE

P. 554

LAVE-VERRES ET TASSES

Paniers 35x35 - ECOLINE

P. 556

Paniers 40x40 - ECOLINE

P. 557



LAVE-VAISSELLE A CAPOT

Paniers 50x50 - Gamme ECOLINE

P. 563

Paniers 50x50 - Gamme EVOLINE

P. 564

Paniers 50x50 - Gamme TOPLINE

P. 565



LAVE-BATTERIE / LAVE-USTENSILES

P. 566



MODULE DE SÉCHAGE

P. 571



OSMOSEUR

P. 572



PRODUITS LAVERIE - VAISSELLE

P. 573

CODIGEL

1





LAVE-VERRES ET TASSES

Description gamme EVOLINE **P. 558**

Paniers 40x40 - EVOLINE **P. 559**



LAVE-VAISSELLE

Paniers 50x50 - ECOLINE **P. 560**

Paniers 50x50 - EVOLINE **P. 561**

Paniers 50x50 et 60x60 - TOPLINE **P. 562**



TUNNELS DE LAVAGE

P. 568



PANIERS DE LAVAGE

P. 570



ENVIRONNEMENT ET OPTIONS LAVERIE

P. 571

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

COMPARATIFS

Your professional dishwashers partner.

GAMME	ECO			
				
Référence	**ECO35**	**ECO40**	**ECO50**	**ECO1000**
Usage	Lave-verres et tasses		Lave-vaisselle	Lave-vaisselle à capot
Paniers	35x35	40x40	50x50	50x50
Affichage digital	●	●	●	●
Passage utile	276	276	355	420
Nombre de programmes	1 (2 min)	2 (1 - 2 min)	2 (1 - 3 min)	3 (1, 3, 4 min)
Alimentation	230 - 1 N	230 - 1 N	230 - 1 N Option : 400 - 3 N	400 - 3 N Option : 230 - 1 N
Surchauffeur	3 L 2,4 kW	3 L 2,4 kW	7 L 2,8 -6 kW	10 L 9 - 4 kW
Cuve	9 L 2 kW	11 L 2 Kw	17 L 2,8 Kw	20 L 4 kW
Puissance totale	11,5 Amp 2,5 kW	11,5 Amp 2,5 kW	15 Amp - 3,4 kW 9,6 Amp - 6,6 kW	14,2 Amp - 9,8 kW 21 Amp - 4,8 kW
Cuve emboutie	●	●	●	●
Paroie double isolation	-	-	-	
Soft Start [1]	-	-	-	-
Auto-diagnostic [2]	-	-	-	-
Système thermostop [3]	-	-	-	-
Bouton OneGo [4]	-	-	-	-
Préfiltres inox [5]	-	Option	Option	●
Cycle auto-nettoyage interieur	-	-	-	-
Fermeture porte en douceur	-	-	-	-
Bras de lavage	Composite	Composite	Composite	Composite
Doseur de produits de rinçage [7]	●	●	●	●
Doseur auto. produit de lavage liquide	Option	Option	Option	Option
Pression dynamique	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
Modèles avec adoucisseur	ECO35AD	ECO40AD	ECO50AD-N	-
Modèles avec pompe de vidange	ECO35DP	ECO40DP	ECO50DP-N	-
Modèles avec adoucisseur + pompe de vidange	-	-	ECO50DPAD-N	-
Modèles avec récupérateur de buée	-	-	-	-
Modèles avec pompe de vidange et récupérateur de buée	-	-	-	-
Break Tank System				

EVO			TOP	
				
EVO40	**EVO50**	**EVO1000**	**AT60**	**TOP1200**
	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle à capot	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle à capot
40x40	50x50	50x50	50x50 / 60x40	50x50
●	●	●	●	●
276	355	420	400	477
5	5	5	3 (2, 3, 4 min)	4 (1, 2, 3, 10 min)
230 - 1 N	230 - 1 N Option : 400 - 3 N	400 - 3 N Option : 230 - 1 N	230 - 1 N Option : 400 - 3 N	400 - 3 N Option : 230 - 1 N
3 L 2,4 kW	7 L 2,8 - 6 kW	10 L 9 - 4 kW	7 L 2,8 - 6 kW	10 L 9 - 4 kW
11 L 2 kW	17 L 2,8 kW	20 L 4 kW	24 L 2,8 kW	20 L 4 kW
11,5 Amp 2,5 kW	15 Amp - 3,4 kW 9,6 Amp - 6,6 kW	14,2 Amp - 9,8 kW 21 Amp - 4,8 kW	11,5 Amp - 3,4 kW 9,6 Amp - 6,6 kW	14,2 Amp - 9,8 kW 21 Amp - 4,8 kW
●	●	●	●	●
-	-	-	●	●
-	-	-	●	●
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
-	-	-	●	●
Composite	Composite	Composite	Inox	Inox
●	●	●	●	●
●	●	●	Option	Option
2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
EVO40AD	EVO50AD	-	-	-
EVO40DP	EVO50DP	-	-	TOP1200E+DP
EVO40DPAD	EVO50DPAD	-	AT60ADP	-
-	-	-	-	TOP1200SE
-	-	-	-	TOP1200SEDP
				●

1 Soft start : démarrage à faible puissance de la pompe de lavage afin de protéger les articles fragiles.
2 Auto-diagnostic : la machine vérifie automatiquement tous les composants pour voir s'il y a un dysfonctionnement. Si c'est le cas, elle donne un code d'erreur avec le problème rencontré
3 Système thermostop : le rinçage final se déclenche lorsque l'eau du surchfauffeur atteint 85°C
4 Bouton OneGo : lancement du cycle en cliquant simplement sur UN seul bouton (bouton de démarrage).

LAVE-VERRES ET TASSES
PANIER 35 X 35 - ECOLINE

BASIC

Your professional dishwashers partner.

EASY

SAFE

CLEAN

GREEN

SAVE

1,7 litres / cycle



PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 570

276 mm

30 paniers/h

Modèle	EC035	EC035AD	EC035DP
	STANDARD	ADOUCISSEUR	POMPE DE VIDANGE
Cuve	Emboutie de 9 L -résistance de 2 kW		
Dimensions (LxPxH)(mm)	430x485x660		
Passage utile (hors tout)	276 mm		
Cycle	**1 : 2 min**		
Doseur de produit de rinçage	oui		
Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)	en option		
Surchauffeur	3 L - 2,4 kW		
Electricité	230V/1N		
Puissance totale	11,5 Amp / 2,5 kW		
Vidange	Par gravité hauteur 36 mm		Pompe de vidange intégrée
Température de lavage	55°C		
Température de rinçage	82°C		
Alimentation d'eau	2 à 4 bars		
Dotation standard	1 panier universel + 1 godet à couverts		
€ HT	1 760	2 360	2 085

INFOS PRODUITS

- Panneau de commande mécanique simple avec nouvel éclairage LED
- Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste simple isolation, avec charnières de portes renforcées
- Affichage digital
- Porte double isolation avec poignées ergonomiques
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine.

LES OPTIONS

- **Bras de lavage en inox**
  Réf : 51BI35 / **110 € HT**
- **Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)**
  Réf : 5140516 / **255 € HT**
- **Adoucisseur 8L**
  Réf : 10.660.1 / **192 € HT**
- **Adoucisseur 12L**
  Réf : 10.660.2 / **220 € HT**
- **Vanne de sécurité**
  Réf : WATERBLOCK / **40 € HT**
- **Installation**
  Réf : Install / **50 € HT**
- **Osmoseur (168x515x476 mm)**
  Réf : OSME / **4 040 € HT**

LAVE-VERRES ET TASSES
PANIER 40 X 40 - ECOLINE

PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 570

60 paniers/h

276 mm





Glissières facilement démontables



EASY
SAFE
CLEAN
GREEN
SAVE
Consommation 1,7 litres / cycle

Modèle	ECO40	ECO40AD	ECO40DP
	STANDARD	ADOUCISSEUR	POMPE DE VIDANGE
Cuve	Emboutie de 11 L -résistance de 2 kW		
Dimensions (LxPxH)(mm)	480x517x696		
Passage utile (hors tout)	276 mm		
Cycle	**2 : 1 - 2 min**		
Doseur de produit de rinçage	oui		
Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)	en option		
Surchauffeur	3 L - 2,4 kW		
Electricité	230V/1N		
Puissance totale	11,5 Amp / 2,5 kW		
Vidange	Par gravité hauteur 36 mm		Pompe de vidange intégrée
Température de lavage	55°C		
Température de rinçage	82°C		
Alimentation d'eau	2 à 4 bars		
Dotation standard	1 panier universel + 1 godet à couverts		
€ HT	2 175	2 780	2 480

INFOS PRODUITS

- Panneau de commande mécanique simple avec nouvel éclairage LED
- Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste simple isolation, avec charnières de portes renforcées
- Porte double isolation avec poignées ergonomiques
- Affichage digital
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine.
- Bras de lavage en bas en composite
- Rampe de rinçage en haut

LES OPTIONS

- **Bras de lavage en inox**
  Réf : 51BI40 / **110 € HT**
- **Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)**
  Réf : 5140516 / **255 € HT**
- **Pré-filtre inox**
  Réf : 5140518 / **145 € HT**
- **Adoucisseur 8L**
  Réf : 10.660.1 / **192 € HT**
- **Adoucisseur 12L**
  Réf : 10.660.2 / **220 € HT**
- **Vanne de sécurité**
  Réf : WATERBLOCK / **40 € HT**
- **Installation**
  Réf : Install / **50 € HT**
- **Osmoseur (168x515x476 mm)**
  Réf : OSME / **4 040 € HT**

DESCRIPTION GAMME EVO



EN STANDARD



CUVE AVEC BORDS ARRONDIS

La cuve avec bords arrondis permet de réduire l'accumulation de saletés et la prolifération bactérienne. Ils garantissent également une sécurité lors de la maintenance quotidienne



PRÉFILTRES INOX



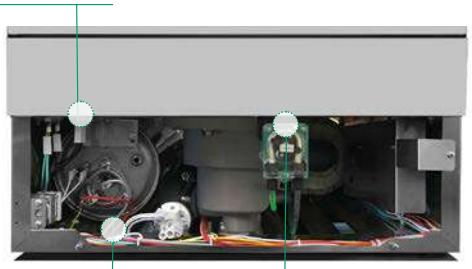
CHARNIÈRES RENFORCÉES



POIGNÉE ERGONOMIQUE

LES AMÉLIORATIONS

Nous avons inclus un thermostat supplémentaire à l'intérieur du réservoir en plus de celui de fonctionnement pour augmenter la sécurité en cas de dysfonctionnement.



Le câblage et les composants ont été repositionnés pour éviter tout contact avec des liquides et des pièces électriques.

Toutes les machines Adler intègrent désormais en standard la pompe électronique péristaltique de produit de rinçage afin d'améliorer le dosage et l'efficacité du rinçage final. [7]

PANNEAU DE COMMANDE

5 CYCLES POSSIBLES

Cycles spécifiques pour la vaisselle

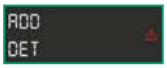


Verres : 2 min
Assiettes : 2 min
Tasses : 2min
Verres délicats : 2 min

Cycle ECO économe en énergie



Cycle ECO : 5min



Dosage digital de produits chimiques



Autodiagnostic

LES AVANTAGES

EVO SMART

La fonction EVOSMART réduit l'activité de chauffage lorsque la machine est en mode veille et permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie en 150 minutes. Cela augmente ainsi la durée de vie jusqu'à 65 % des principaux composants tels que les éléments chauffants, les contacteurs et les thermostats.

LAVE-VERRES ET TASSES
PANIER 40 X 40 - EVOLINE

PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 570

60 paniers/h

276 mm



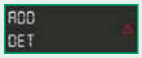
5 CYCLES POSSIBLES

Cycles spécifiques pour la vaisselle → 

Verres : 2 min
Assiettes : 2 min
Tasses : 2min
Verres délicats : 2 min

Cycle ECO économe en énergie → 

Cycle ECO : 5min



Dosage digital de produits chimiques


Autodiagnostic

EVO SMART

La fonction EVOSMART réduit l'activité de chauffage lorsque la machine est en mode veille et permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie en 150 minutes. Cela augmente ainsi la durée de vie jusqu'à 65 % des principaux composants tels que les éléments chauffants, les contacteurs et les thermostats.



Nouveau panneau de commande



Modèle	EVO40	EVO40AD	EVO40DP	N EVO40DPAD
	STANDARD	ADOUCISSEUR	POMPE DE VIDANGE	ADOUCISSEUR+ POMPE DE VIDANGE
Cuve	Emboutie de 11 L - résistance de 2 Kw			
Dimensions (LxPxH mm)	480x517x696			
Passage utile (hors tout)	276			
Cycle	**5**			
Doseur de produit de rinçage	oui			
Doseur automatique de produit de lavage liquide	oui			
Surchauffeur	3 L / 2,4 kW			
Electricité	230 - 1N			
Puissance totale	11,5 Amp 2,5 kW			
Vidange	Par gravité hauteur 36 mm		Pompe de vidange intégrée	
Température de lavage	55°C			
Température de rinçage	82°C			
Alimentation d'eau	2 à 4 bars			
Dotation standard	1 panier universel +1 godet à couverts			
€ HT	2 710	3 310	3 015	3 545

N = Nouveauté 2025

INFOS PRODUITS

- **Panneau de commande numérique avec bouton « OneGo » : démarrage des cycles en un seul geste**
- Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste simple, isolation avec charnières de porte renforcées
- Porte double isolation avec poignées ergonomiques
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- Bras de lavage en composite
- **Système THERMOSTOP : Rinçage final à 82°C**
- **Système AUTO DIAGNOSTIC**
- **Cycle auto nettoyage intérieur de fin de service**
- Consommation réduite : 1.7L/cycle
- Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine
- **Break Tank system (en option)** : garantit la haute température et la pression constante lors du cycle de rinçage final et empêche également la contamination de l'eau dans la conduite principale
- **Doseur automatique de produit de lavage liquide de série**

LES OPTIONS

- **Adoucisseur 8L**
  Réf : 10.660.1 / **192 € HT**
- **Adoucisseur 12L**
  Réf : 10.660.2 / **220 € HT**
- **Vanne de sécurité**
  Réf : Waterblock / **40 € HT**

LAVE-VAISSELLE
PANIER 50 X 50 - ECOLINE

BASIC

Your professional dishwashers partner.

EASY

SAFE

CLEAN

GREEN

SAVE

1,7 litres / cycle



Glissières facilement démontables

Avec pompe de vidange et affichage digital





PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 570

60 paniers/h

Modèle	ECO50	ECO50AD	ECO50DP
	STANDARD	ADOUCISSEUR	POMPE DE VIDANGE
Cuve	Emboutie de 17 L -résistance de 2,8 kW		
Dimensions (LxPxH)(mm)	575x600x805		
Passage utile (hors tout)	355 mm		
Cycle	**2 : 1 - 3 min**		
Doseur de produit de rinçage	oui		
Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)	en option		
Surchauffeur	7 L - 2,8 kW(en mono) ou 6 kW(en tri)		
Electricité	230V/1N ou 400v/3N (à préciser à la commande, non commutable)		
Puissance totale	15 Amp / 3,4 kW en 230V/1N 9,6 Amp / 6,6 kW en 400V/3N		
Vidange	Par gravité jusqu'à 1 m de hauteur		Pompe de vidange intégrée
Température de lavage	55°C		
Température de rinçage	82°C		
Alimentation d'eau	2 à 4 bars		
Dotation standard	1 panier universel + 1 panier assiettes + 1 godet à couverts		
€ HT	2 900	3 485	3 180

INFOS PRODUITS

- Panneau de commande mécanique simple avec nouvel éclairage LED
- Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste simple isolation, avec charnières de portes renforcées
- Porte double isolation avec poignées ergonomiques
- Affichage digital
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine.
- Bras de lavage en composite

LES OPTIONS

- **Bras de lavage en inox**
  Réf : 51BI50 / **110 € HT**
- **Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)**
  Réf : 5140516 / **255 € HT**
- **Adoucisseur 8L**
  Réf : 10.660.1 / **192 € HT**
- **Adoucisseur 12L**
  Réf : 10.660.2 / **220 € HT**
- **Vanne de sécurité**
  Réf : Waterblock / **40 € HT**
- **Pré-filtre inox**
  Réf : 5140517 / **140 € HT**

LAVE-VAISSELLE
PANIER 50 X 50 - EVOLINE

PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 570

60 paniers/h



5 CYCLES POSSIBLES

Cycles spécifiques pour la vaisselle

Verres : 2 min
Assiettes : 2 min
Tasses : 2min
Verres délicats : 2 min

Cycle ECO économe en énergie

Cycle ECO : 5min

Dosage digital de produits chimiques

Autodiagnostic

EVO SMART

La fonction EVOSMART réduit l'activité de chauffage lorsque la machine est en mode veille et permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie en 150 minutes. Cela augmente ainsi la durée de vie jusqu'à 65 % des principaux composants tels que les éléments chauffants, les contacteurs et les thermostats.



Nouveau panneau de commande

Consommation 1,7 litres / cycle

Modèle	EVO50	EVO50AD	EVO50DP	EVO50DPAD
	STANDARD	ADOUCISSEUR	POMPE DE VIDANGE	ADOUCISSEUR + POMPE DE VIDANGE
Cuve	Emboutie de 17 L - résistance de 2,8 kW			
Dimensions (LxPxH mm)	575x600x850			
Passage utile (hors tout)	355			
Cycle	**5**			
Doseur de produit de rinçage	oui			
Doseur automatique de produit de lavage liquide	oui			
Surchauffeur	7 L / 2,8 - 6 kW			
Electricité	230 - 1N (option : 400 - 3N) (à préciser à la commande, non commutable)			
Puissance totale	15 Amp - 3,4 kW 9,6 Amp - 6,6 kW			
Vidange	Par gravité jusqu'à 1 m de hauteur		Pompe de vidange intégrée	
Température de lavage	55°C			
Température de rinçage	82°C			
Alimentation d'eau	2 à 4 bars			
Dotation standard	1 panier universel + 1 panier à assiettes + 1 godet à couverts			
€ HT	3 410	3 995	3 690	4 285

INFOS PRODUITS

- **Panneau de commande numérique avec bouton « OneGo » : démarrage des cycles en un seul geste**
- Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste simple, isolation avec charnières de porte renforcées
- Porte double isolation avec poignées ergonomiques
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- Bras de lavage en composite
- **Système THERMOSTOP : Rinçage final à 82°C**
- **Système AUTO DIAGNOSTIC**
- **Cycle auto nettoyage intérieur de fin de service**
- Consommation réduite : 1.7L/cycle
- Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Pré-filtre inox de série
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine
- **Break Tank system (en option)** : garantit la haute température et la pression constante lors du cycle de rinçage final et empêche également la contamination de l'eau dans la conduite principale
- **Doseur automatique de produit de lavage liquide de série**

LES OPTIONS

- **Adoucisseur 8L**
  Réf : 10.660.1 / **192 € HT**
- **Adoucisseur 12L**
  Réf : 10.660.2 / **220 € HT**
- **Vanne de sécurité**
  Réf : Waterblock / **40 € HT**

LAVE-VAISSELLE / LAVE-USTENSILES
PANIER 50 X 50 ET 60 X 40 - TOPLINE

TOP

Your professional dishwashers partner.





Double isolation



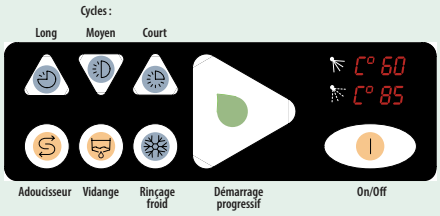
Filtre intégral inox



Fermeture automatique de la porte

PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 570

30 paniers/h



Modèle	AT60	AT60DP	AT60ADP
	STANDARD	POMPE DE VIDANGE	ADOUCISSEUR + POMPE DE VIDANGE
Commande	Electronique		
Dimensions du panier (mm)	500x500x100 et 600x400x180		
Pompe de vidange	Non	Oui	
Adoucisseur intégré	Non		Oui
Carrosserie	Inox 18/10 satiné double paroi		
Dimensions (LxPxH) (mm)	640 x 718 x 850		
Passage utile (hors tout)	400 mm		
Cycle	**3 : 2 - 3 - 4 min**		
Production paniers / heure*	15 - 20 - 30 paniers		
Capacité du panier	18 assiettes - 6 plaques pâtissières 600x400		
Doseur de produit de rinçage	Oui		
Doseur de produit de lavage	Oui		
Bras de lavage	Inox		
Double système de filtration	Oui		
Rinçage froid supplémentaire	Oui		
Amortisseur de porte	Oui		
Capacité du bac	24 L		
Capacité du surchauffeur	7 L		
Résistance du bac	2,8 kW		
Résistance du surchauffeur	2,8 kW (en mono) ou 6 kW (en tri)		
Électricité	230V/1N ou 400V/3/50 (à préciser à la commande, non commutable)		
Pompe de lavage	0,55 kW		
Puissance totale	15 Amp / 3.4 kW (en mono) ou 9.6 Amp / 6.6 kW (en tri)		
Alimentation	2 à 4 bars		
Niveau sonore	58 dba		
Consommation d'eau / cycle**	2,8 L		
Dotation standard	1 panier universel + 1 panier 625x500x186 + 1 grand godet à couverts		
€ HT	5 400	5 700	6 290

INFOS PRODUITS

- **Large panneau de commande étanche numérique avec bouton « OneGo » : démarrage des cycles en un seul geste**
- Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis an acier inoxydable robuste, **parois double isolation**
- Porte double isolation avec charnières renforcées
- **Porte automatique avec système de fermeture en douceur**
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- **Système THERMOSTOP : Rinçage final à 85°C**
- **Système SOFT START : Démarrage progressif**
- **Système AUTO DIAGNOSTIC**
- **Cycle auto nettoyage intérieur en fin de service**
- **Bras de lavage en inox**
- Consommation réduite : 2.8 L/cycle
- Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine

LES OPTIONS

- **Adoucisseur 8L**
  Réf : 10.660.1 / **192 € HT**
- **Adoucisseur 12L**
  Réf : 10.660.2 / **220 € HT**
- **Vanne de sécurité**
  Réf : Waterblock / **40 € HT**
- **Installation**
  Réf : Install / **50 € HT**

LAVE-VAISSELLE À CAPOT
PANIER 50 X 50 - ECOLINE

PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 570

60 paniers/h





Poignée renforcée



Cuve à bords arrondis



Modèle	ECO1000/TRI
	STANDARD
Cuve	Emboutie de 20 L -résistance de 4 kW
Dimensions (LxPxH)(mm)	630x747x1491 (max 1980)
Passage utile (hors tout)	420 mm
Cycle	**3 : 1 - 3 - 4 min**
Doseur de produit de rinçage	oui
Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)	en option
Surchauffeur	10 L - 9 kW
Electricité	400V/3N (230V/1N en option)
Puissance totale	14,2 Amp / 9,8 kW
Température de lavage	55°C
Température de rinçage	82°C
Alimentation d'eau	2 à 4 bars
Dotation standard	1 panier universel + 1 panier à assiettes + 1 grand godet à couverts
€ HT	**4 845**

INFOS PRODUITS

- **Panneau de commande mécanique simple avec nouvel éclairage LED**
- Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste simple isolation, avec charnières de portes renforcées
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine
- Bras de lavage en composite
- **Doseur automatique de produit de lavage liquide de série**

LES OPTIONS

- **Adoucisseur 12L**
  Réf : 10.660.2 / **220 € HT**
- **Vanne de sécurité**
  Réf : Waterblock / **40 € HT**
- **Installation**
  Réf : Install / **50 € HT**
- **Osmoseur (168x515x476 mm)**
  Réf : OSME / **4 040 € HT**
- **Version monophasée (4,8 kW)**
  Réf : Mono / **Nous consulter**

LAVE-VAISSELLE À CAPOT
PANIER 50 X 50 - EVOLINE

CLASSIC

Your professional dishwashers partner.

5 CYCLES POSSIBLES



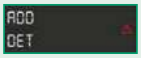
Cycles spécifiques pour la vaisselle

Verres : 2 min
Assiettes : 2 min
Tasses : 2 min
Verres délicats : 2 min
Casseroles : 3 min

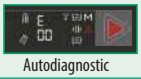


Cycle ECO économe en énergie

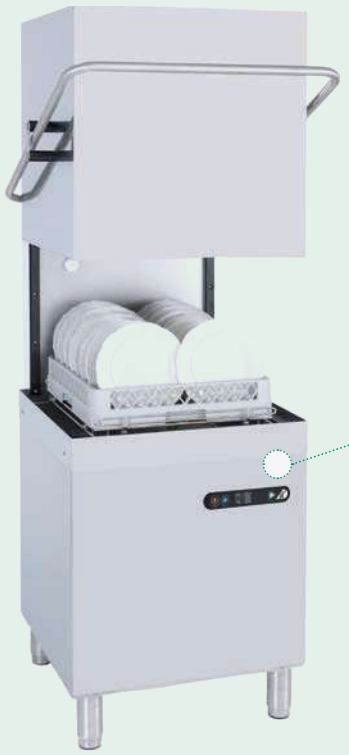
Cycle ECO : 5min

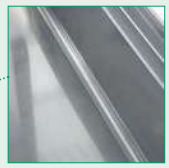


Dosage digital de produits chimiques



Autodiagnostic





Cuve à bords arrondis

PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 570

60 paniers/h

EVO SMART

La fonction EVOSMART réduit l'activité de chauffage lorsque la machine est en mode veille et permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie en 150 minutes. Cela augmente ainsi la durée de vie jusqu'à 65 % des principaux composants tels que les éléments chauffants, les contacteurs et les thermostats.



Modèle	EVO1000/TRI	EVO1000DP/TRI
	STANDARD	POMPE DE VIDANGE
Cuve	Emboutie de 20 L -résistance de 4 kW	
Dimensions (LxPxH)(mm)	630x747x1491 (max 1980)	
Passage utile (hors tout)	420 mm	
Cycle	5	
Doseur de produit de rinçage	oui	
Doseur automatique de produit de lavage liquide	oui	
Double système de filtration	oui : dFilter system	
Surchauffeur	10 L - 9 kW	
Electricité	400V/3N (230V/1N en option)	
Puissance totale	14,2 Amp / 9,8 kW	
Vidange	Par gravité hauteur 370 mm	Pompe de vidange intégrée
Température de lavage	55°C	
Température de rinçage	82°C	
Alimentation d'eau	2 à 4 bars	
Dotation standard	1 panier universel + 1 panier à assiettes + 1 grand godet à couverts	
€ HT	5 370	5 655

INFOS PRODUITS

- **Panneau de commande numérique avec bouton « OneGo » : démarrage des cycles en un seul geste**
- Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste simple
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- **Système THERMOSTOP : Rinçage final à 82°C**
- **Système AUTO DIAGNOSTIC**
- **Cycle auto nettoyage intérieur de fin de service**
- Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine
- Bras de lavage en composite

LES OPTIONS

- **Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)**
  Réf : 5140516 / **255 € HT**
- **Adoucisseur 12L**
  Réf : 10.660.2 / **220 € HT**
- **Vanne de sécurité**
  Réf : Waterblock / **40 € HT**
- **Installation**
  Réf : Install / **50 € HT**
- **Version monophasée (4,8 kW)**
  Réf : Mono / **Nous consulter**

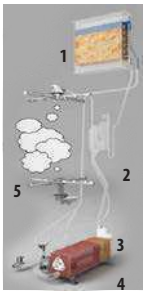
LAVE-VAISSELLE À CAPOT
PANIER 50 X 50 - TOPLINE

PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 570

60 paniers/h

TOPLINE
SMART EFFICIENCY

- ✔ Jusqu'à 40% d'économie d'énergie et plus de facilité lors de l'utilisation quotidienne.
- ✔ Excellents lavages avec une pression et une température élevées constantes pendant la phase de rinçage final.
- ✔ Sans vapeur à l'intérieur de la zone de lavage.



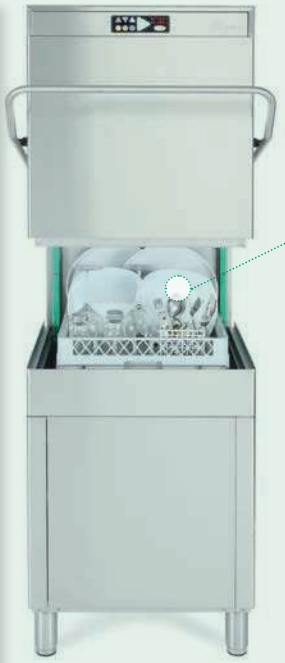
1. L'eau entre dans le circuit hydraulique de la machine et est préchauffée à 25°C par l'extracteur de vapeur.

2. L'eau passe par **break tank system** et empêche le retour de l'eau dans la conduite principale en cas de contamination.

3. L'eau entre dans le surchauffeur et termine la phase de chauffage avant le rinçage final.

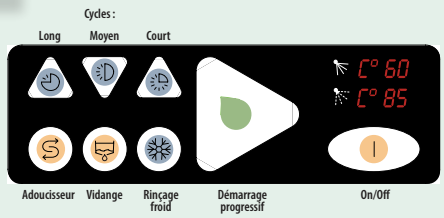
4. L'eau est maintenant prête et poussée vers le rinçage final à l'aide d'une pompe de pression.

5. La vapeur est collectée pendant le cycle de lavage à haute température et de rinçage final.




Filtre intégral inox


Récupérateur de buée



EASY
SAFE
CLEAN
GREEN
SAVE
contamination 1,7 litres / cycle

Modèle	TOP1200E+	TOP1200E+DP	TOP1200SE	TOP1200SEDP
	STANDARD	POMPE DE VIDANGE	AVEC RECUPERATEUR DE BUEE	AVEC POMPE DE RELEVAGE ET RÉCUPÉRATEUR DE BUÉE
Cuve	20 L -résistance de 4 kW			
Dimensions (LxPxH)(mm)	745x845x1575 (max 2109)		745x878x2271	
Passage utile (hors tout)	477 mm			
Cycle	**4 : 1 -2 - 4 -10 min**			
Doseur de produit de rinçage	oui			
Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)	en option			
Double système de filtration	oui			
Surchauffeur	10 L - 9 kW			
Electricité	400V/3N			
Puissance totale	14,2 Amp / 9,8 kW			
Vidange	Par gravité hauteur 370 mm	Avec pompe de vidange intégrée	Par gravité hauteur 370 mm	Pompe de vidange intégrée
Température de lavage	55°C			
Température de rinçage	82°C			
Alimentation d'eau	2 à 4 bars			
Dotation standard	1 panier universel + 1 panier à assiettes + 1 grand godet à couverts			
€ HT	**7 300**	**7 720**	**12 345**	**12 645**

INFOS PRODUITS

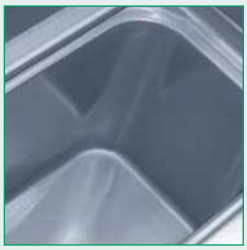
- ⊕ **Large panneau de commande étanche numérique avec bouton « OneGo » : démarrage des cycles en un seul geste**
- ⊕ Nouvelle cuve à bords arrondis : réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- ⊕ Châssis en acier inoxydable robuste, **parois double isolation**
- ⊕ Système de filtration double et partielle : DFilter
- ⊕ **Système THERMOSTOP : Rinçage final à 82°C**
- ⊕ **Système SOFT START : Démarrage progressif**
- ⊕ **Système AUTO DIAGNOSTIC**
- ⊕ **Cycle auto nettoyage intérieur en fin de service**
- ⊕ **Bras de lavage en inox**
- ⊕ Nouvel accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- ⊕ Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine

LES OPTIONS

- ○ **Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)**
  Réf : 5140516 / **255 € HT**
- ○ **Adoucisseur 12L**
  Réf : 10.660.2 / **220 € HT**
- ○ **Vanne de sécurité**
  Réf : Waterblock / **40 € HT**
- ○ **Installation**
  Réf : Install / **50 € HT**
- ○ **Osmoseur (450x450x150 mm)**
  Réf : OSME / **4 040 € HT**

LAVE-BATTERIE / LAVE-USTENSILES

Your professional dishwashers partner.






PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 570



AP1



AP2

Modèle	AP1	AP2
Commande	Electronique	
Dimensions du panier (mm)	560 x 630 ou 500 x 500 (pour grandes assiettes)	
Carrosserie	Inox 18-10 satiné double paroi	
Dimensions (LxPxH) (mm)	720 x 780 x 1730 (fermé) max. 2000	720 x 780 x 1930 (fermé) max. 2215
Production paniers / heure*	30	
Passage utile (hors tout) (mm)	650	850
Cycle	3 : 2 - 4 -10 min	
Doseur de produit de rinçage	En option - Ref. : 5141952 (nous consulter)	
Doseur de produit de lavage	En option - Ref. : 5141953 (nous consulter)	
Bras de lavage et de rinçage	Supérieurs et inférieurs rotatifs en inox facilement extractibles pour le nettoyage	
Température	Lavage : 55° - Rinçage : 85°	
Capacité de la cuve	Emboutie 37L	
Capacité du surchauffeur	6 L	
Résistance de la cuve	3kW	
Résistance du surchauffeur	6 kW	
Électricité	400/3/50 (60hz/ADLER : 60 € HT)	
Pompe de lavage	1,5 kW	1,5 kW
Puissance totale	10,5 kW	10,5 kW
Alimentation	2 à 4 bars	
Alimentation en eau d'entrée	Min 15°C - Max 60°C	
Dotation standard (Dim. extérieures)	1 panier inox 560 x 630	
€ HT	**10 180**	**11 890**



AP3BT



AP4BT



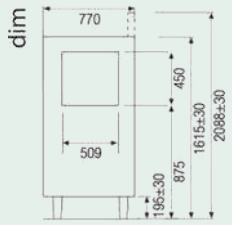
AP5BT

Modèle	AP3BT	AP4BT	AP5BT
Commande		Electronique	
Dimensions du panier (mm)	560 x 630	700 x 700	700 x 1320
Carrosserie		Inox 18-10 satiné double paroi	
Dimensions (LxPxH) (mm)	720 x 780 x 1930 (fermé) max. 2250	850 x 850 x 1960 (fermé) max. 2250	1470 x 850 x 1960 (fermé) max. 2250
Production paniers / heure*		37	
Passage utile (hors tout) (mm)		850	
Cycle		2 : 2 - 12 min	
Doseur de produit de rinçage		Oui	
Doseur de produit de lavage		Oui	
Doseur de produit de lavage intermittent		Oui	
Pompe de rinçage	Oui		Oui x 2
Cycle auto-nettoyant		Oui	
Ultra-rinçage (débit d'eau chaude constant)		Oui	
Thermostop (température constante de rinçage)		Non	
Remplissage intelligent		Activable	
Bras de lavage et de rinçage		Supérieurs et inférieurs rotatifs en inox facilement extractibles pour le nettoyage	
Température		Lavage : 55°C - rinçage : 80°C	
Capacité de la cuve	Emboutie 37L	Emboutie 68 L	Emboutie 131 L
Capacité du surchauffeur	7 L		17 L
Résistance de la cuve	3 kW	8 kW	10,5 kW
Résistance du surchauffeur	6 kW	8 kW	10,5 kW
Électricité		400/3/50 (60hz/ADLER : 60 € HT)	
Pompe de lavage	1,5 kW	2,7 kW	2,7 kW x 2
Puissance totale	10,5 kW	18,7 kW	15,9 kW
Alimentation	1 à 6 bars	1 à 6 bars	1 à 4 bars
Consommation d'eau / cycle**	3 L	4 L	7 L
Alimentation en eau d'entrée		Min 15°C - Max 60°C	
Dotation standard	1 panier inox 560 x 630	1 panier inox 700 x 700	1 panier inox 1310 x 700
€ HT	**13 285**	**16 875**	**26 615**

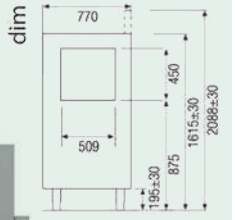
TUNNELS DE LAVAGE
À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

Your professional dishwashers partner.

PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 570



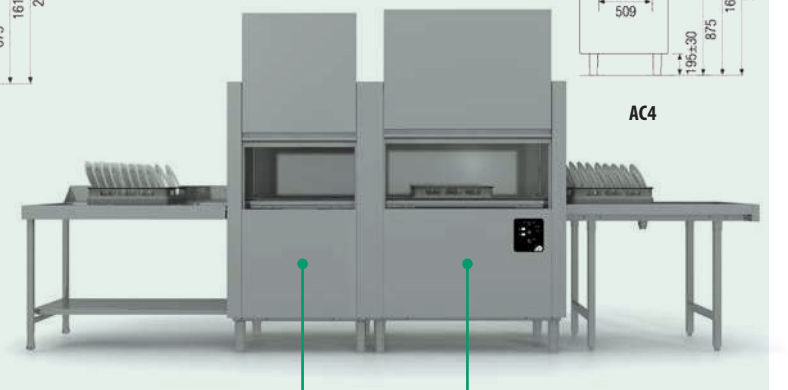
AC2



AC4



Lavage



Pré-lavage

Lavage

Modèle	AC2-ELECTRONIC	AC4-ELECTRONIC
Capacité / h	Paniers : 120 Assiettes : 2160	Paniers : 210 Assiettes : 3780
Nb bras	Lavage : 3, Rinçage : 2	Prélavage : 3, Lavage : 4, Rinçage : 2
Consommation	150 L (1,3L/panier)	150 L (1,3L/panier)
Résistance surchauffeur	16 kW	21,5 kW
Puissance totale installée	22,5 kW	24 kW
Capacité cuve	69 litres	45+69 litres
Capacité surchauffeur	17 litres	
Résistance de cuve	8000 w	
Niveau sonore	70 décibels	
Passage utile	450 mm	
Construction modulaire	H = +/- 5 cm	
Prélavage		cuve de 60 L + pompe de 1,5 kW
Electricité	400V/3N	
€ HT	**17 320**	**31 595**

INFOS PRODUITS

- Carrosserie double paroi. Commandes éléctroniques
- Cuve emboutie sans soudure + glissières embouties
- Bras de lavage et de rinçage en inox démontables (système breveté assurant une pression et débit constant même en cas de pression faible)
- Pompe de lavage auto-vidangeable. Clapet anti retour de série
- Filtre intégral de cuve
- Pompe de lavage : 1,5 kW sur AC4
- Pré-lavage intégré sur le modèle AC4
- AC2 : 2 vitesses, AC4 : vitesses multiples
- Chargement de gauche à droite. Pour inversion : nous consulter
- 400/3/50

LES OPTIONS

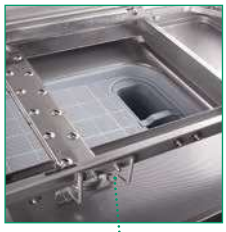
- **Tunnel de séchage droit - Puissance 6,55 kW - Débit d'air 1400 m³/h. - Dimensions 600 x 770**
  Réf : COD. A / **7 775 € HT**
- **Tunnel de séchage droit - Puissance 9,55 kW - Débit d'air 1400 m³/h. - Dimensions 600 x 770**
  Réf : COD. L / **8 335 € HT**
- **Tunnel de séchage en angle - Puissance 6,55 kW - Débit d'air 1400 m³/h. - Dimensions 820 x 879 x 1750 (prévoir à la commande)**
  Réf : COD. B / **15 290 € HT**
- **Tunnel de séchage en angle - Puissance 9,55 kW - Débit d'air 1400 m³/h. - Dimensions 820 x 879 x 1750 (prévoir à la commande)**
  Réf : COD. I / **15 830 € HT**
- **Prélavage en angle - Dimensions 820 x 990. Modèle AC4 uniquement**
  Réf : COD. P/ **3 995 € HT**
- **Récupérateur condensateur de chaleur pour économie d'énergie. L'eau alimentant le surchauffeur est préchauffée par la vapeur - Alimentation en eau froide impérative (+ 4,5kW)**
  Réf : COD. R / **6 600 € HT**
- **Aspirateur de buées avec collerette - Débit d'air 700 m³/h**
  Réf : COD. E / **1 910 € HT**
- **Supplément pour alimentation eau froide (+9,5kW)**
  Réf : COD. W / **510 € HT**
- **Doseurs de produits de lavage et de rinçage - Prévoir à la commande**
  Réf : COD. Y / **690 € HT**

La commande séparée de certains accessoires implique une tarification majorée

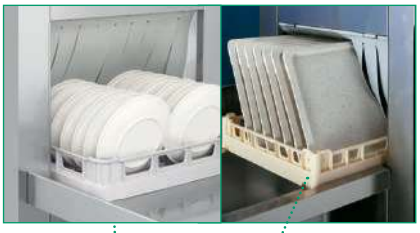
TABLES ET ENVIRONNEMENT POUR GAMME AC, NOUS CONSULTER

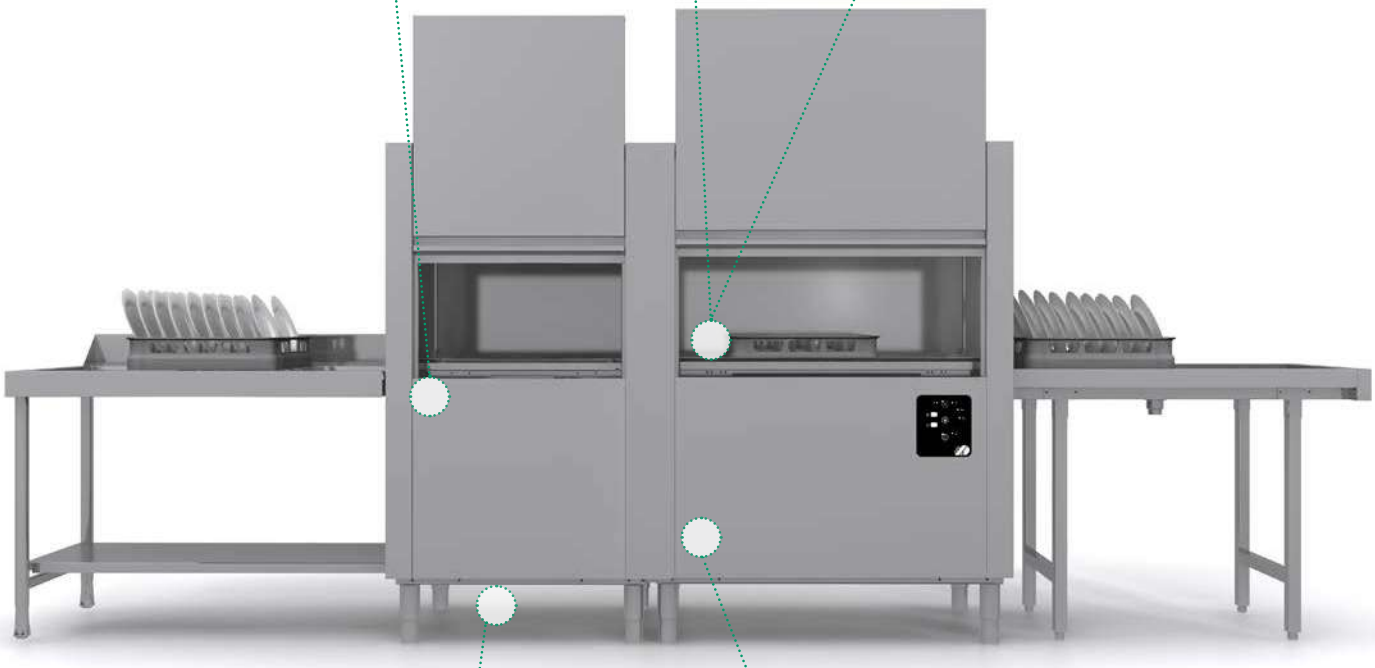


Pré-filtre de cuve inox



Passage utile de 450 mm pour lavage des plateaux, ustensiles et paniers







Bras de lavage en inox avec 12 buses. Aucune déperdition



De 120 à 200 paniers/h selon les modèles



COD. P



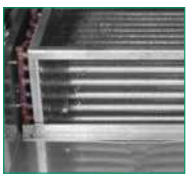
COD. A
COD. L



COD. B
COD. I



COD. E



COD. R
COD. Z



COD. Y



COD. W

adler Your professional dishwashers partner.

PANIERS DE LAVAGE 350X350

5130001
Panier Rond en Fil diam 360 x H 140 mm



48 € HT

5130108
Adaptateur pour panier rond pour lave verres 350x350 mm



38 € HT

10173.1
Plastique, universel hauteur 160 mm



28 € HT

PANIERS DE LAVAGE 400X400

5130013
Fil hauteur 180 mm
400x400x180 mm



86 € HT

5130022
Panier à 8 assiettes, hauteur 90 mm / 400x400 mm



86 € HT

5130116
Panier à verres incliné
400x400 mm



130 € HT

10173.2
Plastique, universel hauteur 160 mm



34 € HT

10173.3
Plastique, 8 assiettes, hauteur 150 mm



42 € HT

5130144
Panier à gobelets réutilisables
Capacité : 16 gobelets
Hauteur : 255 mm



220 € HT

PANIERS DE LAVAGE 500X500

A assiettes
52695C/P
Plastique
Hauteur ext. = 124 mm
Hauteur int. = 83 mm



36 € HT

A couverts en vrac Mailles fines
52671C
Plastique / Hauteur ext. = 105 mm
Hauteur int. = 67 mm



36 € HT

A couverts en vrac Mailles fines
10173.10
Plastique
Hauteur ext. = 106 mm



42 € HT

A objets creux Mailles larges
52670C
Plastique / Hauteur ext. = 105 mm
Hauteur int. = 71 mm



34 € HT

A objets creux Mailles larges
10173.7
Plastique
Hauteur ext. = 106 mm



42 € HT

Spécial plateaux, bacs GN et plaques de cuisson
TR23
Plastique, 3 supports
Hauteur = 133 mm



110 € HT

Spécial plateaux, bacs GN et plaques de cuisson
10173.6
Plastique
Hauteur ext. = 106 mm



48 HT

25 verres cases droites
52684C
Plastique / Hauteur ext. = 100 mm
Hauteur int. = 71 mm
Ø max = 89



38 € HT

25 verres cases droites
52710C
Plastique / Hauteur ext. = 140 mm
Hauteur int. = 110 mm
Ø max = 89



54 € HT

25 verres cases droites
52711C
Plastique / Hauteur ext. = 180 mm
Hauteur int. = 160 mm
Ø max = 89



70 € HT

36 verres cases droites
52689C
Plastique / Hauteur ext. = 100 mm
Hauteur int. = 71 mm
Ø max = 73



40 € HT

36 verres cases droites
52715C
Plastique / Hauteur ext. = 180 mm
Hauteur int. = 160 mm
Ø max = 73



72 € HT

5130145
Panier à gobelets réutilisables
Capacité : 25 gobelets
Hauteur : 255 mm



250 € HT

Autres paniers de lavage, nous consulter.

Robinets, douchettes / Tables de laverie / Plonges lave-vaisselles / Etagères casiers / Poubelles inox, voir rubrique Inox à partir de la page 440

PANIERS DE LAVAGE AP

51706129
Panier inox pour AP1
Dim. ext. = 500x600 mm
Dim. int. = 470x570 mm



570 € HT

5141305
Panier inox pour AP1, AP2 et AP3
Dim. ext. = 560x630 mm
Dim. int. = 540x605 mm



625 € HT

5142305
Panier inox pour AP14
Dim. ext. = 700x700 mm
Dim. int. = 670x670 mm



740 € HT

5143305
Panier inox pour AP5
Dim. ext. = 1310x700 mm
Dim. int. = 1275x670 mm



1 530 € HT

51433032
Grilles pour paniers pour AP1



220 € HT

51706128
Inset inox pour poche
Dim. Ø = 170 mm



140 € HT

51712017
Godet à couverts inox
Dim. = 150x150 mm



190 € HT

CHASSIS PORTE-PLATEAUX AP

51H324660
Chassis porte-plateaux inox
500x500mm
Capacité : 8 plateaux prof. 40 mm



440 € HT

51712028
Chassis porte-plateaux inox
500x500mm
Capacité : 5 plateaux prof. 65 mm



520 € HT

PANIERS DE LAVAGE AC

51780072
Panier pour verres
500x500x120 mm
18 plaques de 240 mm



165 € HT

51780135
Panier pour vaisselle

500x500x175



160 € HT

51780139
Panier à couverts

110x110x140



35 € HT

GODETS À COUVERTS

5130026
Godet 2 compartiments
(lave-verres)
Dim. = 130x55x100 mm



10 € HT

5130146
Godet à couverts
(lave-vaisselle)
Dim. = 113x113x89 mm



12 € HT

P5018
Demi-panier avec anse
Dim. = 425 x 220 mm



35 € HT

P5019
Demi-panier sans anse
Dim. = 425 x 220 mm

20 € HT

CHARIOTS PORTE-PANIERS

5015
Chariot plastique seul



130 € HT

5017
Chariot plastique avec poignée



205 € HT

SOCLES LAVERIE







Modèles	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
ECO et EVO 35	SOCLEINOX1/35	430x425x400	355	-	-	-	-	-	-
ECO40 / EVO40	SOCLEINOX1/40	515x485x400	325	-	-	-	-	-	-
ECO50 / EVO50	SOCLEINOX1/50	600x555x400	315	SOCLEINOX2/50	600x555x400	385	SOCLEINOX3/50	600x555x460	500
AT60	SOCLEINOX1/60	640x615x400	340	SOCLEINOX2/60	640x615x460	395	-	-	-

COREQUIP

MODULE DE SÉCHAGE
POUR COUVERTS ET PLATEAUX

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Superficie de Séchage	Puissance (W)	Intensité	Compresseur	€ HT
VENTO-CT1	240x520x740	500x500	2 100	15A	230V /50 Hz	2 090





♻ Séchage de la vaisselle en plastique réutilisable

OSME REVERSE OSMOSIS SYSTEM



INFOS PRODUITS

- Osmoseur compact pour lave-verres et lave vaisselle professionnels
- Résultats de lavage brillants et propres évitant les opérations manuelles et les risques de blessure
- Installation verticale ou horizontale avec afficheur rotatif
- Interface simple et facile à programmer
- Fiable grâce à son électronique avancée et son système anti fuite inclus
- Fiable et facile à entretenir grâce à sa pompe refroidie par eau et son filtre à charbon externe inclus

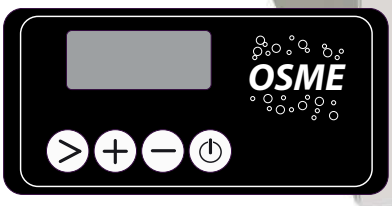
Eau potable

Temp. entrée d'eau 5-35°C

Pression d'eau Mini 300 L/h

Pression d'eau entrée 1-6 bar





Référence	Description	€ HT
OSME	Osmoseur seul	4 040

Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est nécessaire, nous consulter.

COMPACT ET FLEXIBLE

Notre système d'osmose inverse rend facile l'utilisation d'eau osmosée pour les lave-verres et lave vaisselle sous comptoir.
Parce que notre système est très compact et très flexible, il peut être utilisé verticalement et horizontalement. L'espace requis est à peine supérieur à la dimension du lave vaisselle. Ce module peut être installé sur tous nos appareils pour faciliter le choix du lave vaisselle et vous permettre une disponibilité de stock.

A PROPOS

OSME permet la combinaison parfaite entre un lave vaisselle sous comptoir et l'osmose inverse. Le processus de traitement de l'eau est complètement automatique et intégré au processus de lavage pour un rendu de lavage sans défaut en toute circonstance.
En cas de temps de pause important entre les cycles, OSME dispose d'une fonction qui empêche le dépôt de sel et l'impact négatif qu'il aurait sur le résultat de lavage.
L'afficheur permet le contrôle des opérations et le statut opérationnel est indiqué en permanence – pour permettre de réagir immédiatement en cas de défaut.

PAS D'ESSUYAGE. DES RÉSULTATS BRILLANTS

Pour les clients qui veulent des verres et une vaisselle brillante, améliorer l'eau est nécessaire et c'est ce que nous appelons la déminéralisation ou osmose.
L'essuyage n'est plus nécessaire et la vaisselle est éclatante de propreté et prête à utiliser !
Les risques de blessure sont également réduit en supprimant l'essuyage.

OSMOSE INVERSÉ

Comme pour une déminéralisation, un osmoseur produit une eau presque pure. L'eau passe au travers d'une membrane qui retient la plupart des substances étrangères.





LIQUIDE DE LAVAGE

Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
ALCAOSMONC10U	Liquide de lavage pour vaisselle avec osmoseur	10L	1	38



LIQUIDE DE LAVAGE CONCENTRÉ

Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
DISHGLASSC10U	Liquide de lavage concentre pour verres et tasses (eaux dures jusqu'à 30°f)	10L	1	30



LIQUIDE DE RINÇAGE

Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
EASYRINSEC10U	Liquide de rincage acide	10L	1	42



LIQUIDE DE RINÇAGE NEUTRE

Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
SUPERDNC10U	Liquide de rincage neutre (à utiliser dans vaisselle avec osmoseur)	10L	1	46

RESPECTER LES PRESCRIPTIONS D'UTILISATION.
RESPECTER SCRUPULEUSEMENT LES DOSES RECOMMANDÉES SANS SURDOSER AFIN D'ÉVITER LE GASPILLAGE ET LIMITER LES REJETS.

17 PRÉPARATION SNACKING





PLAQUES À INDUCTION

P. 577

pujadas



BAIN-MARIE DE TABLE

P. 577

HR FAINCA



TOASTERS / GRILLES-PAINS

P. 578 / 579

HR FAINCA COREQUIP fm WARING



SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE

P. 579

HR FAINCA





CRÊPIÈRE TRADITIONELLE ÉLECTRIQUE / MULTIFONCTION XPRESS

P. 582

WARING





DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE / MOULIN À ÉPICES

P. 583

WARING



MIXEURS PLONGEANTS

P. 588

WARING



MÉLANGEURS DE BOISSONS / SHAKERS

P. 592

WARING



CENTRIFUGEUSES

P. 590

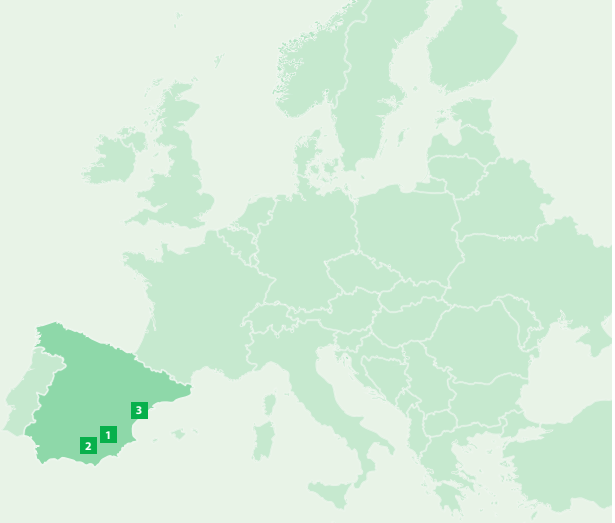
WARING

1 fm

2 HR FAINCA

3 COREQUIP

WARING





PANINIS

P. 580

WARING



PRESSE GELATO PANINI

P. 580

WARING



GAUFRIERS

P. 581

WARING















BLENDERS

Comparatif	Série BB255 - Faible usage	Série Blade - Usage faible, moyen	Série Torq - Usage moyen, élevé	Série MX - Usage intensif	Série waring Elipse Usage intensif	Série CB15 - Usage très intensif
P. 584	P. 585	P. 585	P. 586	P. 586	P. 587	P. 587
WARING	WARING	WARING	WARING	WARING	WARING	WARING





ROBOTS DE CUISINE

Utilisation basique	Utilisation intensive
P. 591	P. 591
WARING	WARING



ROBOT PLANÉTAIRE

Utilisation intensive

P. 592

WARING



CUISEUR SOUS VIDE

P. 593

WARING

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

RETROUVER NOS PRODUITS DANS LA PARTIE FOUR N°18

FOURS À MICRO-ONDES



PAGE N° 596



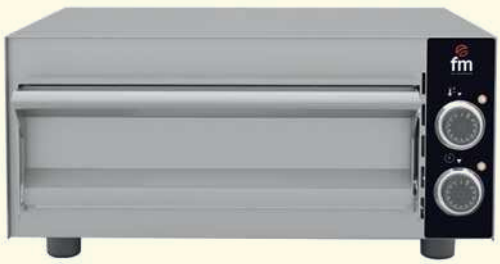
FOURS À CUISSONS ACCÉLÉRÉES



PAGE N° 598



FOURS À PIZZA



PAGE N°618



PLAQUES À INDUCTION

À POSER

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (W)	Niv. puissance	Nb températures (°C)	€ HT
N 157922	340	430	140	3 500	100 à 3500	50-240°C	550

MODÈLE WOK LIVRÉ SANS POÊLE

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (W)	Niv. puissance	Nb températures (°C)	€ HT
N 157923	340	430	120	3 500	100 à 3500	50-240°C	550

N = Nouveauté 2025



157922



157923

INFOS PRODUITS

Points forts de l'induction :
- Temps de réaction plus rapide
- Cuisson à plus haute température
- Température plus précise
- Economie d'énergie
- Nettoyage plus facile
- Sécurité accrue (plaque froide)
- Confort de travail (aucune émanation de chaleur)
- 50 Hz
- Prévoir une distance de sécurité à l'arrière de la plaque
- 20 niveaux de puissance avec technologie de puissance continue.
- Plage de température 60-240°C.
- Panneau de commande tactile LCD et minuteur0-24h.
- Structure extérieure robuste en acier inoxydable pour usage intensif.

ACCESSOIRE

Poêle wok, inox 18/10, Ø 36cm. H=10 cm, 6 litres avec revêtement anti-adhésif EXCALIBUR
Réf : P239336 / **70 € HT**



HR FAINCA

BAIN-MARIE DE TABLE

Référence	Type	Capacité	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
BM300	A eau	1 x GN 1/2 - 150	30 à 90°C	300x500x235	1 000	230/1/50Hz	510
BM600	A eau	1 x GN 1/1 - 150	30 à 90°C	600x500x235	2 000	230/1/50Hz	940

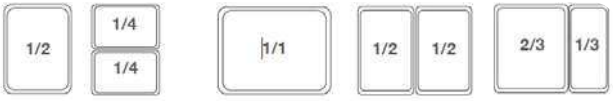


BM300

INFOS PRODUITS

- Carrosserie en acier inoxydable
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage
- Robinet de vidange
- Thermostat de sécurité 120°C
- Résistance électrique en acier poli
- Pieds réglables en hauteur
- Température réglable de 30 à 90 °C
- Bacs GN non inclus

COMPOSITION POSSIBLE DES BACS



TOASTERS

HR FAINCA



T03CON



T06CON



T09CON

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions de cuisson (LxP mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
TOASTERS TUBES QUARTZ / INFRAROUGE						
T03CON	Simple grille-pain	483x252x273	383x230x50	8	2,4	310
T06CON	Double grille-pain	483x252x395	2 x (383x230x50)	10	3,6	380
T09CON	Double grille- pain	632x252x395	2 x (530x230x50)	12	4,2	450

INFOS PRODUITS

- Bac à miettes amovible
- Corps en acier inoxydable
- Grille amovible
- Une **résistance en tubes quartz infrarouge** est composée de tubes majoritairement du matériau quartz qui contient une technologie chauffante infrarouge. Avantages : chaleur moins forte, plus longue durée de vie
- Résistances protégées par grilles
- Interrupteur pour chaque niveau de résistances
- Minuterie 15 min pour modèles
- 230V



TOASTER VERTICAL

COREQUIP CATERING EQUIPMENT



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Zone de cuisson (LxH mm)	Epaisseur du pain	Température de travail	Puissance (W)	€ HT
ADEK-01M	650x235x720	360x425	10/50 mm	100 -260 °C	2 100	3 990

INFOS PRODUITS

- Fabriqué en acier inoxydable AISI304
- Nettoyage facile
- Conception ergonomique pour une meilleure utilisation
- Thermostat allant de 50°C et 350°C
- Vitesse constante de 22 secondes
- Section du câble de 3,25mm2 TTR

TOASTERS CONVOYEURS

fm



TTH-3002



TTH-4400



TTV-2400/4000

Référence	Type	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance (W)	Toats/heure	€ HT
TTH-3002	Traversant	750x420x250	220x500x70	3 000	650	1 760
TTH-4400	Traversant	1258x590x320	340x555x70	4 400	950	2 490
TTV-2400	Chargement frontal	480x535x400	295x460x70	2 800	300	1 735
TTV-4000	Chargement frontal	570x644x400	390x570x70	4 000	700	2 120

INFOS PRODUITS

- Possibilité de toaster haut/bas ou deux faces
- Réglage de vitesse
- Carrosserie Inox
- Interrupteur marche/arrêt
- Réglage de la puissance de chaque niveau (10 positions)
- Plateau inférieur amovible (avec évacuation horizontale pour TTH-3002)
- Hauteur de passage 80 mm
- 230/1/50hz (option triphasée 400/3N sur TTH-4400 et TTV-4000 = 80 € HT)

GRILLE-PAINS

WARING

Référence	Type de commandes	Usage	Dimensions (LxPxH mm)	Nbr de tranches par heure	Fentes (mm)	Voltage (V)	€ HT
WCT708E	Electronique	Normal	317,5x274,3x187,9	225	35x139	230	285



WCT708E

INFOS PRODUITS

WCT708E

- Boîtier en acier chromé brossé
- Levier de levage
- Quatre grilles à pain à centrage automatique
- Tiroir ramasse-miettes à nettoyage rapide
- Quatre fentes extra larges
- Longueur du cable : 1,82 m
- 1800 Watts

SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE

HR FAINCA

Reference	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions du plateau (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
SME400	400x477x513	395x335	37	2 / 230V	1 780
SME600	600x477x513	595x335	68	4 / 230V	2 280

Idéal pour griller, chauffer et rôtir en toute simplicité



SME400



SME600

INFOS PRODUITS

- Salamandre électrique
- Plafond réglable en hauteur, ouverture sur 3 côtés
- Elle permet de griller, chauffer, dorer ou maintenir les aliments au chaud
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Résistance en acier inoxydable basculante pour un nettoyage facile
- Grille de support amovible avec un bac anti-basculement, GN 2/3 sur le modèle 400 et GN 1/1 sur le modèle 600
- Contrôle de la température via un régulateur d'énergie
- Témoins lumineux métalliques LED indiquant le fonctionnement
- Possibilité d'installation murale grâce à un support supplémentaire (non fourni)

OPTIONS

- **Support mural pour salamandre**
  Réf : 110005673 / **255 € HT**









PANINI
GRILL CONTACT FONTE



WPG150E



WPG250E



WPG300E



CAC105
Brosse de nettoyage
à usage intensif incluse
avec tous les presse-panini

Référence	Plaque (bas/haut)	Dimensions (LxPxH cm)	Dimensions surface de cuisson (LxP cm)	Puissance (W)	€ HT
N WPG150E	Rainurée / Rainurée	48x38x34	24x23,5	2 000	705
N WPG250E	Rainurée / Rainurée	54x51x33/59	37x28	2 400	900
N WPG300E	Rainurée / Rainurée	54x38x33,2/54	43x24	2 900	1 095

N = Nouveauté 2025

INFOS PRODUITS

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Idéale pour les panini, les hamburgers, le poulet, les légumes et plus encore
- Plaques en fonte pour une répartition uniforme de la chaleur et une cuisson rapide
- Boîtier en acier inoxydable brossé et lèchefrite amovible
- Charnière flottante s'adaptant à l'épaisseur des aliments (jusqu'à 7,5 cm)
- Thermostat réglable jusqu'à 300 °C
- Voyants d'alimentation et de préchauffage
- Poignées résistantes à la chaleur
- Brosse de nettoyage à usage intensif (CAC105) 220–240 V, 50 Hz, 2000 Garantie limitée d'un an en Certifications CE et ROHS



PANINI
PRESSE GELATO PANINI

Cette presse-panini légère et facile à utiliser transforme le gelato (glace italienne), la crème glacée ou le yaourt glacé en un crémeux scellé dans une brioche dorée.

Référence	Plaque (bas/haut)	Dimensions (LxPxH mm)	Diamètre surface de cuisson (cm)	Puissance (W)	€ HT
WICSP180E	Lisse	280X432X254	10	1 200	615

INFOS PRODUITS

- Cuisson rapide de 5 à 15 secondes pour un Gelato Panini parfait, en chauffant et en soudant les bords de la brioche rapidement sans faire fondre la glace
- Les plaques antiadhésives à triple revêtement permettent de retirer facilement les paninis et un nettoyage rapide.
- Élément chauffant intégré pour sceller parfaitement votre Gelato panini
- Résistances intégrées pour un contrôle précis de la température
- Système rotatif pour une cuisson uniforme et une présentation parfaite
- Boîtier robuste moulé sous pression
- Panneau de commande électronique, nettoyage facile.
- Bips sonores de préchauffage et de fin de cuisson
- Voyants LED de mise sous tension et prêt-à-cuire
- Voltage 220-240 V
- Parfait pour des petits pains ou des pains briochés d'un diamètre de 100 mm

VIDÉO À SCANNER



WICSP180E

SNACKING D'OR 2024



1. Couper le bun en deux et ajouter la glace et la sauce



2. Placer le gelato panini dans la presse et chauffer



3. Couper et servir !

Référence	Fonction	Dimensions fermé (LxHxP mm)	Dimensions ouvert (LxHxP mm)	Production par heure	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
GAUFRIERS BELGES							
WW180XCE	Simple	254x203x431	254x533x431	25	1 035	220-240 V	685
WW200E	Double	254x229x431	254x559x431	50	1 400	220-240 V	930
WMB400XCE	Mini	254x203x431	254x533x431	100	1 200	220–240 V	680
GAUFFRES À CORNETS DE GLACES							
WWCM180E	Simple	280x229x431	280x559x431	60	1 200	220–240 V	705
WWCM200E	Double	280x254x431	280x559x431	120	1 400	220–240 V	1 010
GAUFRIER « BUBBLE WAFFLE »							
WBW300XCE	Simple	254x203x431	254x533x431	25	1 035	220–240 V	685

INFOS PRODUITS

- Boîtier moulé sous pression très résistant, brunissage uniforme
- Voyants LED de mise sous tension et de préparation à la cuisson
- Les plaques antiadhésives à triple revêtement permettent de retirer les gaufres et de les nettoyer rapidement
- Éléments chauffants intégrés pour un contrôle précis de la température
- Un signal sonore indique que l'appareil est prêt et lorsque la gaufre est cuite
- Gaufres simples et doubles : 2,5 cm d'épaisseur et Ø17 cm
- Gaufre mini : 2,5 cm d'épaisseur et Ø7 cm
- Triple revêtement anti-adhérent en quantanium
- Cornet de glace : cône pour former un cornet de glace inclus
- Gaufrier bubble waffle : cuire les gaufres pour les garnir de crème glacée et ou de garnitures

LES OPTIONS

○ **Remplacement des plaques possibles pour les modèles WW180XCE, WMB400XCE, WBW300XCE**
Réf : WW180XRP / **210 € HT**









Système tournant pour une cuisson uniforme

DISTRIBUTEUR DE SIROP

3,8 L



WSD1G — 375 €

DISTRIBUTEUR D'APPAREIL À CRÊPES / GAUFRES / PANCAKE

7,6 L



WBD2G — 375 €



WW180XCE



WW200E



WMB400XCE



WWCM180E



WWCM200E



WBW300XCE

CRÊPIÈRE TRADITIONNELLE ÉLECTRIQUE

Référence	Fonction	Diamètre (cm)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
WSC160XE	Simple	40	2 700	220-240 V	745





WSC160XE



Poignées de manutention resistantes à la température

INFOS PRODUITS

- Grande surface de cuisson en fonte de 40 cm pour une répartition uniforme de la chaleur
- Base en acier inoxydable durable avec poignées de transport résistantes à la chaleur
- Thermostat réglable jusqu'à 300ºC
- Témoins lumineux marche et prête à fonctionner

Accessoires Inclus



Rateau à crêpe
Réf : CAC107



Spatule
Réf : CAC108

MULTIFONCTION XPRESS

Conçue pour cuire les deux côtés simultanément, le Waring XPress minimise le temps de cuisson et maximise le rendement pour les cafés, les glaciers, les food trucks, les stands de restauration, les traiteurs, ...
Cette surface de cuisson permets de réchauffer/cuire des tortillas, crêpes salées/sucrées, faire des quesadillas et bien plus encore !

Référence	Fonction	Diamètre (cm)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
WSC300CE	double	34	2 715	220-240 V	960

INFOS PRODUITS

- Surface de cuisson polyvalente de 34 cm
- Cuisinez des crêpes sucrées ou salées, des tortillas ...
- Surface de cuisson en aluminium avec élément chauffant intégré pour un temps de chauffe et de récupération rapide
- Les deux surfaces de cuisson permettent de cuire les deux côtés en même temps, ce qui évite de devoir retourner les aliments.
- Les surfaces de cuisson sont recouvertes d'un triple revêtement en Whitford QuanTanium®* pour faciliter le retrait des aliments
- Pavé tactile électronique avec contrôle précis de la température de 50˚C à 235˚C
- Affichage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius
- Minuterie numérique à compte à rebours programmable avec indicateurs sonores
- Spatule en silicone incluse pour plier les crêpes et retirer les aliments sans rayer la surface antiadhésive

Accessoire Inclus



Spatule
Réf : CAC173



WSC300CE







DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Plage de température (°C)	Surface de déshydratation totale (m²)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
WDH10E	368x508x414	10 plateaux (inclus)	0 - 82°C	1,3	800	220-240V	920

Déshydrater les aliments permet de préserver les nutriments naturels qu'ils contiennent. Les déshydrateurs alimentaires éliminent l'humidité des aliments, ils conservent les vitamines et les enzymes bénéfiques. Cela permet donc de conserver les éléments principaux et aussi de combiner les textures entre elles.



INFOS PRODUITS

- Écran LED numérique avec commandes tactiles
- Possibilité d'enregistrer 5 programmes
- Minuterie réglable jusqu'à 99 heures, arrêt automatique en cas de dépassement du temps imparti
- Conserve saveur, fraicheur et couleur
- Grilles en acier inoxydable de 38x34 cm
- Porte vitrée pour surveiller le processus de déshydratation
- Système de circulation d'air monté à l'arrière

VIDÉO À SCANNER



WDH10E

LES OPTIONS

Pack de 10 feuilles de papier cuisson pour fruits, feuilles réutilisables très résistantes (faite de PTFE), peuvent durer plusieurs années en fonction de l'entretien
Réf : WDH10FLS / **185 € HT**

CONSEIL

Entretenir grâce à du liquide vaisselle et de l'eau pour les conserver sur une longue durée



MOULIN À ÉPICES
USAGE INTENSIF

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité sec (ml)	Capacité humide (ml)	Accessoires bol	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	€ HT
WSG60E	165x216x292	710	355	2	750	20 000	540

INFOS PRODUITS

- Parfait pour les mélanges secs ou liquides
- Verrouillage de sécurité
- Boitier moulé sous pression, très résistant
- Lame en acier inoxydable
- Comprend 2 bols de broyage en acier inoxydable entièrement amovibles et lavables au lave-vaisselle
- Parfait pour les grains de poivre, la cannelle, les noix, l'ail, les herbes et autres mélanges (sauces, crèmes fouettées)
- 220-240 V-50/60 Hz









WSG60E

DES BLENDERS POUR TOUS LES BESOINS

SÉRIE BB255	SÉRIE BLADE	SÉRIE TORQ	SÉRIE MX	SÉRIE WARING ELLIPSE	SÉRIE CB15
					
USAGE LEGER BLENDERS DE BAR	LEGER À MODERÉ BLENDERS DE BAR	USAGE MOYEN ET ÉLEVÉ BLENDERS POUR ALIMENTS ET BOISSONS	USAGE INTENSIF BLENDER POUR ALIMENTS ET BOISSONS	USAGE INTENSIF BLENDER POUR ALIMENTS ET BOISSONS	USAGE ULTRA INTENSIF BLENDER POUR ALIMENTS ET BOISSONS 4 L
PUISSANCE DU MOTEUR					
0,75 CV	1 CV	2 CV	3,5 CV	3,5 CV	3,75 CV
CYCLES PAR JOUR					
1-25	25-49	50-74	75+	75+	100+
CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDE					
Interrupteur à bascule à 2 vitesses	Commandes tactiles avec minuterie	2 panneaux de commandes possibles, dont un interrupteur, un clavier électronique avec compte à rebours de 60 secondes	5 panneaux de commandes possibles, dont un interrupteur, un compte à rebours de 30 secondes, une vitesse variable et des réglages programmables	Clavier à membrane électronique avec écran LCD rétro-éclairé bleu, commandes de vitesse réglables et quatre programmes de boissons, fonction DUAL PULSE avec contrôle de vitesse reprogrammable.	1 panneau de commande possible
CAPACITÉ DU RÉCIPIENT/OPTIONS DU BOCAL					
1,3 L copolyester	1,4 L copolyester empilables	1,4 L copolyester	2 L ou 1,4 L empilables copolyester	1 L empilable copolyester	4 L en acier inoxydable
UTILISATION ET TYPE D'APPLICATION					
Préparation de boissons légères	Préparation de boissons légères à moyennes	Préparation d'aliments et de boissons de taille moyenne à grande	Grande préparation des aliments et des boissons	Préparation de smoothie et de bowl	Grande préparation des aliments et des boissons
IDÉAL POUR UNE UTILISATION					
Cafés, bars	Boutiques de smoothie et cafés, bars	Cuisines, écoles, institutions, restaurants, boutiques de smoothies, cafés et bars	Cuisines, écoles, institutions, restaurants, boutiques de smoothies, cafés et bars	Cuisines, écoles, institutions, restaurants, boutiques de smoothies, cafés et bars	Grandes cuisines, santé, écoles, institutions, restaurants
APPLICATIONS RECOMMANDÉES					
Boissons glacées et cocktails, boissons mélangées	Smoothies, boissons glacées, cafés glacés, boissons et cocktails glacés	Produits alimentaires, assaisonnements, sauces, soupes, smoothies, boissons glacées, smoothies aux fruits surgelés, boissons au café glacé, boissons et cocktails surgelés	Produits alimentaires, assaisonnements, sauces, soupes, pâtes, desserts, smoothies, boissons glacées, smoothies aux fruits surgelés, boissons au café glacé, boissons surgelées et cocktails surgelés	Vinaigrettes, sauces, soupes, Smoothies, Crème glacée Boissons, fruits congelés Café glacé, boissons glacées et cocktails	Produits alimentaires, vinaigrettes, sauces, soupes, pâtes, desserts, smoothies... et autres

BLENDERS DE BAR
SÉRIE BB255

Référence	Type de commandes	Dimensions (LxHxP mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	Voltage (V)	€ HT
BB255E	Interrupteur à bascule	248x202x352	1,3	1-25	0,75	220-240V	420



VIDÉO À SCANNER

BB255E

INFOS PRODUITS

- Assez puissant pour broyer de petits glaçons en quelques secondes
- Moteur à 2 vitesses
- Lame de coupe robuste, en deux parties, en acier inoxydable
- Récipient de 1,3 L en copolyester
- Lame et joint d'étanchéité amovibles
- Couvercle en 2 parties avec le centre amovible pour l'ajout d'ingrédients







BLENDERS DE BAR
SÉRIE BLADE

Référence	Type de commandes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	Voltage (V)	€ HT
BB340E	Clavier électronique	194x213x406	1,4	25 - 49	1	220-240V	610



BB340E

INFOS PRODUITS

- Assez puissant pour broyer de petits glaçons en quelques secondes
- Moteur à 2 vitesses avec fonction PULSE
- Récipient en copolyester sans BPA de 1,4 L
- Mixez trois margaritas en 12 secondes ou moins !
- BB340E : clavier électronique avec compte à rebours de 99 s
- Le coussin caoutchouté amovible amortit le bruit et facilite le nettoyage
- Lame en acier inoxydable

TABLEAUX DE COMMANDES

BB340E
Clavier électronique avec compte à rebours de 99 s



LES OPTIONS

○ **Récipients en copolyester empilables 1,4 L**
Réf : CAC132 / **205 € HT**



BLENDERS DE BAR
SÉRIE TORQ

CLASSIC



VIDÉO À SCANNER

TBB145E



TBB160E

Référence	Type de commandes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	€ HT
TBB145E	Interrupteur à bascule	178x203x432	1,4	50-74	2	755
TBB160E	Clavier électronique	178x203x432	1,4	50-74	2	770

INFOS PRODUITS

- Couvercle résistant
- Bouchon central amovible pour alimenter les ingrédients pendant le mixage
- Lame en acier inoxydable très résistante - construit pour durer et entièrement remplaçable par l'utilisateur
- La lame attire un maximum de produit dans le vortex
- Assez puissant pour broyer la glace en quelques secondes
- Moteur robuste - haute performance, 2 HP, moteur à 2 vitesses, avec 24 000 tr/min maximum
- Permet de préparer 3 margaritas de 470 ml en 8 secondes ou moins
- 220-240 V-50/60 Hz

TABLEAUX DE COMMANDES



TBB145E
Interrupteur à bascule classique



TBB160E
Clavier électronique avec compte à rebours de 60 s

LES OPTIONS

- **Récipients en copolyester empilables 1,4 L**
  Réf : CAC139 / 285 € HT



BLENDERS DE BAR
SÉRIE MX

TOP



MX1000XTPEE



MX1100XTPEE



MX1200XTXEE



MX1300XTXEE



MX1500XTXSEE

VIDÉO À SCANNER

Référence	Type de commandes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	Vitesse (tours/min)	€ HT
MX1000XTPEE	Interrupteur à bascule	260x260x420	1,4	+75	3,5	30 000	1 030
MX1100XTPEE	Clavier électronique	260x260x420	1,4	+75	3,5	30 000	1 135
MX1200XTXEE	Vitesse variable	260x260x420	2	+75	3,5	30 000	1 240
MX1300XTXEE	Programmable	260x260x420	2	+75	3,5	30 000	1 365
MX1500XTXSEE	Programmable	260x260x420	2	+75	3,5	30 000	1 535

INFOS PRODUITS

- Jusqu'à 30 000 tr/min
- **MX1000, MX1200, MX1300** : Cloche acoustique disponible en option SE1500 pour un fonctionnement silencieux
- **MX1500** : cloche acoustique de série (SE1500)
- Récipient en copolyester sans BPA, couvercle en vinyle
- Système de couplage breveté
- Passage au lave-vaisselle pour un nettoyage facile
- Lame en acier inoxydable très résistante
- Moteur robuste de 3,5 CV
- 230 V-50 Hz

TABLEAUX DE COMMANDES



MX1000
Interrupteur à bascule classique



MX1100
Clavier électronique avec compte à rebours de 30 s



MX1200
Vitesse variable



MX1300
MX1500
Programmable

LES OPTIONS

- **Récipient Raptor® 1,4 L, sans BPA copolyester**
  Réf : CAC93XI / 310 € HT
- **Récipient Raptor® 2 L, sans BPA en copolyester**
  Réf : CAC95I / 305 € HT



BLENDER ELLIPSE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance moteur (CV)	Capacité bol (L)	€ HT
MXE2000E	254X241X521	3,5	1	2 580

Découvrez la puissance du mixage de haut en bas qui vous propulse au-delà des limites de la physique. La toute nouvelle solution Waring® a été conçue pour changer la façon de mélanger grâce à des cycles plus courts, un meilleur rendement.



LE DRIVE
Le système Ellipse™ Drive est alimenté par une batterie lithium-ion rechargeable et une technologie infrarouge.

LE COUVERCLE
Le couvercle sans BPA avec système de goupille de verrouillage est doté d'un double système de joint d'étanchéité amovible pour faciliter le nettoyage.

LE RACLEUR
Le racleur durable et amovible est entraîné à 360° par l'Ellipse™ Drive, frôlant les parois du récipient, forçant les ingrédients vers les lames de mélange, éliminant les poches d'air et garantissant des mélanges corrects.

LE BOL
Le bol en copolyester sans BPA d'une capacité de 1 L est doté d'une lame en acier inoxydable.



Smoothies = 10 secondes



Bowls = 15 secondes



MXE2000E

TABLEAU DE COMMANDE



MXE2000E

INFOS PRODUITS

- Puissant moteur de 3,5 CV, 30000TR/mm
- Clavier électronique avec écran LCD rétro-éclairé bleu
- Commandes de vitesse réglables et quatre programmes de boissons
- Fonction Dual PULSE avec contrôle de vitesse reprogrammable
- **Cloche d'insonorisation :** Le tout nouveau SE1500 déclenche automatiquement le Ellipse™ avec un système de réflexion infrarouge lorsque l'enceinte acoustique est abaissée. Entièrement redessinée pour réduire davantage le bruit et les vibrations, l'enceinte acoustique prouve qu'il est possible d'avoir une puissance professionelle sans en avoir le bruit.
- **La station de charge :** Chargez votre Waring Ellipse™ Drive en moins de 2 heures grâce à un système de charge rapide. Branchez le à la fin de la journée pour être prêt à fonctionner le lendemain !
- Dotation :
  Station de chargement simple

ACCESSOIRES

- **Station de chargement simple supplémentaire**
  Réf : MXECHG1 / 210 € HT

VIDÉO À SCANNER

BLENDER DE CUISINE
SÉRIE CB15

Référence	Type de commandes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	Vitesse (tours/min)	€ HT
CB15VE	Vitesse variable	381x558x381	4	+100	3,75	1 700 à 18 000	2 790



TABLEAU DE COMMANDE



CB15VE
Vitesse variable

VIDÉO À SCANNER



CB15VE

INFOS PRODUITS

- Moteur robuste de 3,75 CV
- Vitesse variable pour plus de polyvalence et un meilleur contrôle de l'uniformité
- 1.700-18.000 tr/min
- Idéal pour un usage ultra intensif et de hautes performances pour hâcher, mélanger et broyer des grandes quantités d'aliments necessitant de longs temps de mixage (soupes, sauces..)
- Panneau à membrane électronique, facilite le nettoyage avec commande à cadran variable et PULSE
- Récipient en acier inoxydable avec deux poignées et couvercle caoutchouté facile à enlever
- Assez puissant pour broyer la glace en quelques secondes
- Le bouchon du récipient va au lave-vaisselle pour un nettoyage facile
- 220-240 V-50/60 Hz

MIXERS PLONGEANTS

WARING

Quik Stik®	Quik Stik Plus®	Big Stix®
		
WSB33XE (Juqu'à épuisement des stocks) N WSB35E	WSB40E	WSB50ST, WSB55ST, WSB60ST, WSB65ST, WSB70ST, WSB2W, WSBPPCE (bloc moteur)
PUISSANCE		
175 W	350 W	650 W
CAPACITÉ DE MÉLANGE		
1 à 8 L	8 à 25 L	25 à 200 L
TAILLE		
18 cm	25,5 cm	30,5– 53,5 cm
DETACHABLE		
Non	Non	Oui
INTERCHANGABLE		
Non	Non	Oui
VITESSE		
2 vitesses 7500 &18.000 RPM	2 vitesses 13.000 & 18.000 RPM	Vitesse variable 7000–18.000 RPM
APPLICATION		
Vinaigrettes, soupes, purées, sauces, mayonnaise, crème fouettée, guacamole, salsa, tapenade		A usage intensif, mélange et fouettage, glaçages, pâtes, vinaigrettes, sirops, soupes, purées, sauces, mayonnaise, crème fouettée, guacamole, salsa, tapenade

N = Nouveauté 2025

WARING Quik Stik Plus®

Référence	Longueur du tube (cm)	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance	Capacité de mélange (L)	Monobloc	Vitesses (tours/min)	€ HT
WSB33E	18	113x113x406	175 W	1 L → 8 L	✔	2 vitesses 7 500 à 18 000	120
WSB40E	25,5	127x140x569	350 W	8 L → 25 L	✔	2 vitesses 13 000 à 18 000	305

INFOS PRODUITS

WSB33XE (jusqu'à épuisement des stocks) :
- Léger et compact
- Lame en acier inoxydable
- Applications recommandées : vinaigrettes, soupes, purées, sauces, mayonnaises, crèmes fouettées, guacamole, tapenades

WSB40E :
- Les vitesses haute et basse permettent d'accomplir n'importe quelle tâche avec facilité, qu'il s'agisse de mélanges légers à la purée, au fouettage à l'émulsion





WSB33XE



WSB40E

Big Stix®

Référence	Longueur de tube (cm)	Puissance (w)	Capacité de mélange (L)	Vitesses (tours/min)	€ HT
BLOC MOTEUR					
WSBPPCE	-	650 w	-	7 000-18 000	410
PIEDS AMOVIBLES					
WSB50ST	30,5	-	25 à 40	-	195
WSB55ST	35,5	-	jusqu'à 60	-	230
WSB60ST	40,5	-	jusqu'à 100	-	260
WSB65ST	45,5	-	jusqu'à 140	-	280
WSB70ST	53,5	-	jusqu'à 200	-	295
WSB2W	25,5	-	jusqu'à 25	-	275

INFOS PRODUITS

WSBPPCE
- Bloc moteur robuste de 650 W, 1 CV
- Moteur à vitesse variable - 7000-18000 tr/min
- Ecrase 23 kg de pommes de terre cuites en moins d'une minute, avec le fouet
- Fonction de marche continue
- Raccords remplaçables par l'utilisateur sur le bloc d'alimentation et le fouet.
- Engrenages moulés sous pression pour des performances optimales
- Poignée caoutchoutée confortable et 1 poignée d'accroche brevetée pour une prise en main sûre et contrôlée
- 220-240 V, 50-60 Hz

PIEDS MIXEUR DÉTACHABLES
- Etanchéité parfaite brevetée
- Approuvé par le NSF et lavable au lave-vaisselle.

FOUETS WSB2W
- Fouets en acier inoxydable (inox) de 25,5 cm. Compatible avec le bloc moteur et tous les mixers plongeants à usage intensif Big Stix®. Coupleur/entraîneur remplaçable par l'utilisateur. Engrenage en acier moulé pour des performances optimales.

ACCESSOIRES

Support mixeur

Pince de verrouillage marmite
Pour utilisation mains libres.
Compatible avec tous les mixers plongeants à usage intensif Big Stix® (non compatible avec le fouet).
Réf : WSBBC / 260 € HT



Crochet de suspension
Système de rangement pratique
Compatible avec tous les mixers plongeants à usage intensif Big Stix®.
Réf : WSB01 / 55 € HT





USAGE INTENSIF

BLOC MOTEUR
+
PIEDS AMOVIBLES





Bloc moteur
WSBPPCE

+

PIEDS AMOVIBLES



WSB50ST
(30,5 cm)



WSB55ST
(35,5 cm)



WSB60ST
(40,5 cm)



WSB65ST
(45,5 cm)



WSB70ST
(53,5 cm)



WSB2W
(25,5 cm)

MÉLANGEURS DE BOISSONS / SHAKERS

USAGE INTENSIF



VIDÉO À SCANNER

WDM120TXE



WDM240TXE



WDM360TXE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (ml)	Puissance moteur (CV)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	€ HT
WDM120TXE	178x203x502	825	1	230	10000 / 15000 / 20000	730
WDM240TXE	273x248x502	2 x 825	1	460	10000 / 15000 / 20000	1 375
WDM360TXE	330x267x502	3 x 825	1	690	10000 / 15000 / 20000	1 840

INFOS PRODUITS

- Moteurs indépendants à haute performance
- Fonctionnement entièrement automatique START/STOP
- Augmentation du dégagement des tasses ; glissez les tasses en position sans inclinaison
- Moteurs facilement remplaçables
- BONUS : gobelets en acier inoxydable pour boissons maltées inclus
- Un agitateur solide pour mélanger les crèmes glacées dures et l'aération pour un meilleur rendement, et un agitateur papillon pour les glaces plus molles et les mélanges
- Minuterie de 10 minutes avec 3 vitesses et impulsion
- Boîtier en acier robuste
- 220-240 V-50/60 Hz

ACCESSOIRES INCLUS

- **Agitateur standard pour mélanger et aérer les glaces dures, augmentant le rendement (inclus)**
  Réf : CAC112



- **Agitateur à ailettes pour mélanger les glaces moins dures (inclus)**
  Réf : CAC123









CENTRIFUGEUSES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (l/h)	Puissance (W)	Voltage (V)	Vitesse (tours/min)	Usage	€ HT
WJX90XE	273x457x622	160	1,2 CV	220 - 240V	3 600	Intensif	1 845



WJX90XE

INFOS PRODUITS

- Transforme rapidement les fruits et légumes en un jus riche et sans pulpe
- Idéal pour les baies, l'ananas, les carottes et plus encore
- Panier d'extraction, bol et couvercle en acier inoxydable
- Les filtres inclus dans le panier d'extraction permettent un nettoyage simple et rapide
- Alimentation large = 8 cm (1 pomme entière)
- Disque de découpe - sépare la pulpe plus rapidement pour accélérer l'écoulement du jus
- Boîtier du moteur en polycarbonate
- La base dotée de pieds élimine pratiquement toute vibration
- Longueur du câble : 1,73m

LES OPTIONS

- **Goulotte d'élimination des déchets continue pour le modèle WJX90E**
  Réf : WJX80CHT / 140 € HT





ROBOT DE CUISINE
UTILISATION BASIQUE

Référence	Utilisation	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	Disques inclus	Volume max/h	€ HT
WFP7E	1 couteau + 2 disques	298x381x241	1,75	410	1 500	**1.** Disque 4mm à râper très finement **2.** Couteau cranté **3.** Disque à trancher de 2 mm	- Emincer (concombres) 140 kg - Râper (carottes) 62 kg - Râper (fromage) 11 kg	480



WFP7E

INFOS PRODUITS

- Compact, efficace et léger, ce robot permet de hacher, broyer, mélanger et réduire en purée les aliments
- Parfait pour préparer une sauce ou simplement hacher des oignons
- Bol en polycarbonate de 1,75 L
- Le couvercle transparent permet de vérifier et d'ajouter les ingrédients en cours de fonctionnement
- Fonctionnement intuitif par interrupteur
- Livré avec un disque à trancher de 2 mm et un disque à râper de 4 mm
- Bouton d'impulsion intégré pour une précision maximale
- Système de verrouillage de sécurité
- Rendement : 500 portions/h
- Vitesse - 1.500 tr/min


Disques inclus





ROBOT DE CUISINE
UTILISATION INTENSIVE

Référence	Utilisation	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	Disques inclus	Volume max/h	€ HT
WFP16SE	1 couteau + 3 disques	230x356x483	Sec: 3,8 L Liquide: 2,8 L	650	1 725	**1.** Disque en inox, réversible à râper **2.** Disque éminceur réglable 16 coupes différentes (1-6 mm) **3.** Couteau lames en S **4.** Disque à fouetter	- Emincer (concombres) 537 kg - Râper (carottes) 397 kg - Hacher (viande) 177 kg - Pétrir (pâte à pain) 140 pains de 0,68 kg chacun - Pétrir (pâtes à tarte) 360 pâtes à tartes de 20 cm chacune - Couper en dés (tomates) 415 kg avec option kit macédoine - Fouetter (crème épaisse) 76 L	1 115
WFP16SCE	1 couteau + 3 disques, coupe légumes	381x356x457	Sec: 3,8 L Liquide: 2,8 L	650	1 725			1 370



WFP16SE



WFP16SCE
WFP16SCDE*

INFOS PRODUITS

- Bol incassable et transparent de 3,8 L avec système d'étanchéité breveté LiquiLock
- Verrouillage du couvercle
- Moteur de 650W
- Tube d'alimentation extra-large, 15 cm x 6 cm x 10 cm
- Boîtier robuste moulé sous pression
- Boutons de commande faciles d'utilisation
- Plus de 20 options de traitement dans une seule machine !
- Robot en continu pour le traitement de grosses quantités
- Permet de préparer facilement des soupes, des sauces, des vinaigrettes, etc
- Verrouillage des couteaux au bol par un clip pour plus de sécurité et de confort d'utilisation







LES OPTIONS

- **Grille 10 mm avec disque à trancher et poussoir (pour WFP16SCE)***
  Réf : WFP16S26 / **715 € HT**



ACCESSOIRES INCLUS

Jusqu'à 20 coupes différentes



ROBOT PLANÉTAIRE
UTILISATION INTENSIVE

Luna SERIES Planetary Mixer — WARING

Luna 7



WSM7LE

Luna 10



WSM10LTE

Luna 20



WSM20LTE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	Acessoires inclus	€ HT
WSM7LE	236x414x450	6,5	350	11 vitesses de mixage	**1.** Batteur plat **2.** Fouet à fils **3.** Crochet pétrisseur **4.** Bol en acier inoxydable	1 405
N WSM10LTE	470X362X600	9,5	450	3 vitesses de mixage	**1.** Batteur plat **2.** Fouet à fils **3.** Crochet pétrisseur **4.** Bol en acier inoxydable	2 765
N WSM20LTE	546X435X752	19	1 100	3 vitesses de mixage	**1.** Batteur plat **2.** Fouet à fils **3.** Crochet pétrisseur **4.** Bol en acier inoxydable	3 690

N = Nouveauté 2025

INFOS PRODUITS

- Transmission à engrenages et lubrification permanente qui assure un fonctionnement silencieux
- Grand bol en acier inoxydable avec poignée en acier inoxydable
- 220-240 V, 50-60Hz
- Commandes en façade et voyant LED d'alimentation
- Protection amovible contre les éclaboussures avec goulotte d'alimentation
- Tête inclinable vers l'arrière pour faciliter montage et démontage des accessoires ainsi que le nettoyage
- Levier de levage/déverrouillage de la tête pour usage intensif
- Protection thermique contre les surcharges
- Accessoires compatibles avec le lave-vaisselle
- Pieds en caoutchouc antidérapants

ACCESSOIRES INCLUS

Batteur plat



Fouet à fils



Crochet pétrisseur



Bol en acier











Référence	Utilisation	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Températures (°C)	€ HT
WSV16E	Cuisson parfaite homogène et tendre	330x355x254	16	2 000	35°C à 90°C	530
WSV25E	Cuisson sous vide	355x584x254	25	2 000	35°C à 90°C	650

Jusqu'à épuisements des stocks

Cuire, maintenir et réchauffer en toute sécurité les aliments à la température idéale sans jamais trop cuire. Notre circulateur thermique en acier inoxydable dispose d'un réservoir d'eau compact ou large, avec couvercle, grille, dispositif de levage de la grille et tuyau de vidange.
Il suffit d'ajouter de l'eau et vous êtes prêt à obtenir la texture, le goût et la tendreté idéale pour les viandes, les fruits de mer, les poissons, les légumes et autres.

Pas besoin d'acheter un circulateur à immersion, le circulateur thermique commercial de Waring® est un appareil autonome, doté d'un panneau de commande tactile avec un écran LED facile à lire avec 5 réglages possibles, une vaste gamme de températures avec une précision et une minuterie.
Le système est équipé d'une pompe à eau interne de précision qui fait circuler l'eau en continu pour garantir une cuisson homogène.

INFOS PRODUITS

- 5 programmes et une minuterie de 99 heures
- Précision de la température de +/- 0,5° C
- Système de tuyau intégré pour retirer facilement et en toute sécurité l'eau du réservoir
- La commande tactile permet de régler ou d'ajuster rapidement la température de cuisson
- Construction entièrement en acier inoxydable



1 Assaisonner et sceller
Assaisonnez vos aliments avec vos herbes et épices préférées, puis sceller sous vide. Les jus naturels et les nutriments sont conservés pendant la cuisson pour des résultats incroyables.



2 Sous vide
Préparez et faites cuire plusieurs portions à l'avance. Grâce au contrôle précis de la température et à la circulation continue de l'eau, les aliments ne peuvent être ni trop ni trop peu cuits; pas de bords secs ni de centres crus. Les aliments ressortent toujours humides et tendres, à chaque fois !

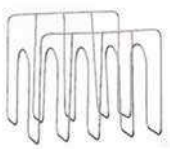


3 Saisisser et Savourer
Parfait pour tous les restaurants et la cuisine hors foyer. Il suffit de saisir rapidement pour finir et servir.

Les accessoires fournis permettent de retirer facilement les aliments et l'eau à la fin du cycle de cuisson.



WSV16RK



WSV16DH
WSV25RK



WSV16LRK
WSV25LRK







WSV16E



WSV25E

18
LES FOURS





FOURS À MICRO-ONDES

Cafétéria à sole fixe

P. 596

CODIGEL SAMSUNG



Utilisation basique (800 à 900 W)

P. 596

CODIGEL SAMSUNG



Utilisation moyenne (1550 W)

P. 597

CODIGEL SAMSUNG



Utilisation intensive (1500 à 1850 W)

P. 597

SAMSUNG WARING COMMERCIAL



SÉRIE ST GASTRO

P. 608

fm



SÉRIE ST BAKERY

P. 610

fm



SÉRIE ST COMPACT

P. 612

fm



FOURS À AIR PULSÉ

P. 613

fm



ÉTUVES

P. 617

fm



FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

P. 618

fm



MINI-FOURS À PIZZA

P. 618

fm



FOURS À BRAISE

P. 619

fm

1

fm

SAMSUNG

WARING COMMERCIAL





FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE

P. 598

fm



SÉRIE ST EXPERIENCE

P. 602

fm



DESCRIPTION DES SÉRIES ST

P. 604

fm











ACCESSOIRES

Supports de fours
P. 614
fm

Kits de superposition
P. 614
fm

Hottes pour fours électriques
P. 615
fm

Kit de condensation des vapeurs
P. 615
fm

Accessoires pour fours
P. 616
fm

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FOURS À MICRO-ONDES CAFÉTÉRIA
À SOLE FIXE

touch





P1100C



CM1099FR

Référence	Commandes	Types	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	€ HT
P1100C	1 bouton	sole fixe céramique	520x456x312	335x364x212	1 100	25	700
CM1099FR	1 bouton	sole fixe céramique	514x380x295	330x310x200	1 100	26	890

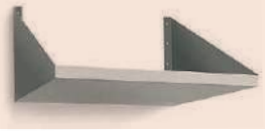
INFOS PRODUITS

- Intérieur et extérieur inox
- Commande minuterie pré-programmée + bouton marche/arrêt
- Sole fixe en céramique
- Durée de cycle : 45 secondes
- 230V/1/50Hz

P1100C
- Sonnerie de fin de cycle

LES OPTIONS

- **Etagère support. Dim L.550x P.550x H.550 mm**
  Réf : ETMO / **160 € HT**



FOURS À MICRO-ONDES
UTILISATION BASIQUE (800 À 900 W)



Nouveauté N



P900E



CM1099A

Référence	Commandes	Types	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	€ HT
N P900E	Mécaniques	Plateau tournant 270 mm	483x401x281	340x337x197	900	23	340
CM1099A	Mécaniques	Sole fixe céramique	514x380x295	330x310x200	1100	26	720

INFOS PRODUITS

- Intérieur et extérieur inox
- 5 niveaux de puissance
- Sonnerie de fin de cycle
- Éclairage intérieur sur tous les modèles
- 230V/1/50Hz

N = Nouveauté 2025

P900E
- Cuisson au grill
- 3 modes combinée : micro-ondes + grill
- Temps de cuisson réglable de 1 seconde à 30 minutes

CM1099A
- Temps de cuisson réglable jusqu'à 35 minutes

FOURS À MICRO-ONDES
UTILISATION MOYENNE (1100 W)



P1000S



CM1089A

Référence	Commandes	Type	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	Poids net (kg)	€ HT
N P1000S	Programmables	Sole fixe céramique	520x440x312	335x369x201	1 000	25	17	720
CM1089A	Programmables	Sole fixe céramique	517x412x297	336x349x225	1100	26	17,6	790

N = Nouveauté 2025

INFOS PRODUITS

- Carrosserie inox
- Éclairage intérieur sur tous les modèles
- 230V/1/50Hz
- Système à simple magnétron

P1000S
- Temps de cuisson réglable de 1 seconde à 95 minutes
- 3 niveaux de puissances

CM1089A
- Fonction décongélation
- Doublure monobloc lavable au lave-vaisselle
- Temps de cuisson réglable de 1 seconde à 30 minutes
- 5 niveaux de puissance
- Grande cavité : capacité GN 2/3

FOURS À MICRO-ONDES
UTILISATION INTENSIVE (1500 À 1850 W)



WM090E



CM1929A



Référence	Commandes	Type	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	€ HT
WM090E	Programmables	Sole fixe céramique	508x330x292	298,5x298,5x203,2	1550	25	860
CM1529A	Programmables	Sole fixe céramique	464x559x372	370x370x200	1 500	26	1 570
CM1929A	Programmables	Sole fixe céramique	464x559x372	370x370x200	1 850	26	1 770

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur inox
- Eclairage intérieur

WM090E
- Cuisson en 3 étapes, 5 niveaux de puissances
- Opérations programmables et manuelles (100 réglages)
- Clavier de commande tactile avec braille
- Temps de cuisson maximum de 60 minutes

CM1529Aet CM1929A
- Filtre à air facilement amovible
- 230V/1/50Hz
- Système à double magnétron de répartition des ondes par le haut pour une cuisson homogène
- Grande cavité : capacité GN 2/3

FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE

FOURS COMBINÉS PROFESSIONNELS MICRO-ONDES / CONVECTION

FABRIQUÉ EN ESPAGNE

Un design attrayant
Il attirera l'attention de tous les clients

Faible émission de bruit
Isolation acoustique élevée, ce qui en fait le choix idéal pour les espaces ouverts au public.

Optimisation de l'espace
Dimensions extérieures compactes sans perte d'espace de cuisson



Écran intuitif et performant
Facile à utiliser, il indique tous les processus et affiche toutes les données.

Plus de qualité en moins de temps
La combinaison des technologies de cuisson permet d'obtenir des résultats de meilleure qualité

Facile à nettoyer
Intérieur en acier inoxydable, avec surface lisse et coins arrondis pour faciliter le nettoyage

Convertisseur catalytique
Évite la nécessité d'un système de ventilation externe

Connexion USB
Vous pouvez télécharger les données HACCP et exporter/importer des recettes.

Connexion WIFI intégrée
Vous pouvez gérer les recettes via le cloud

Isolation thermique élevée
Sécurité accrue dans l'environnement de travail

Recettes personnalisables
Capacité de stockage de 300 recettes

60s



Pizza

110s



Nuggets

55s



Sandwich

45s



Pain au chocolat

* Les temps indiqués pour ces recettes sont indicatifs et ont été réalisés en laboratoire dans des conditions idéales.

FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE

FOURS COMBINÉS PROFESSIONNELS MICRO-ONDES / CONVECTION

- **Accès rapide** à votre recette préférée
- **Classification des recettes** par catégories
- **Création de nouvelles recettes :** possibilité de concevoir et d'ajouter jusqu'à 300 nouvelles recettes à votre livre de recettes
- **Maintien de la température :** votre four est toujours prêt à préparer tout type de recette
- **Démarrage rapide :** Accès rapide pour un démarrage rapide. Choisissez les paramètres parfaits pour votre recette
- **Mode franchise :** protège les recettes et les paramètres. Seules les recettes fournies peuvent être selectionnées (Nouveauté N)

CHOISISSEZ VOTRE MODE DE CUISSON :

- **Mode de cuisson :** convection uniquement

ou

- **Mode de cuisson :** combiné convection + micro-ondes

Contrôle de la température jusqu'à 275 °C

Turbine à 6 vitesses

Programmation du temps

Puissance micro-ondes jusqu'à 10 niveaux (Nouveauté N)





ST-F21/BLACK



ST-F22/BLACK



ST-F41



ST-F42

Référence	Capacité	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Puissance totale (W)	Puissance convection (W)	Puissance micro-ondes (W)	Température maximum (°C)	Poids (kg)	Tension	Alimentation	€ HT
ST-F21/BLACK	1 grille 300 x 300 mm	320x310x190	425x630x580	3 750	2 200	1 000	275	78	230V - 50Hz	1 PH	8 300
ST-F22/BLACK	1 grille 300 x 300 mm	320x310x190	425x630x580	6 000	2 200	2 000	275	85	400V - 50Hz	3PH+N+T 4mm²	8 970
ST-F41	3 grilles 430 x 340 mm	480x405x305	590x750x675	5 600	3 500	1 000	275	98	400V - 50Hz	3PH+N+T 4mm²	8 540
ST-F42	3 grilles 430 x 340 mm	480x405x305	590x750x675	7 200	3 500	2 000	275	110	400V - 50Hz	3PH+N+T 4mm²	9 475

INFOS PRODUITS

- Combinaison convection + micro-ondes + impigement (uniquement pour les modèles ST-F21 /22)
- Mode maintien de la température intégré (four toujours prêt pour la cuisson)
- Système de régénération par cycle
- Configuration des recettes jusqu'à neuf phases
- Capacité de stockage jusqu'à 300 recettes
- Convertisseur catalytique intégré (uniquement pour les modèles ST-F21/22)
- Puissance micro-ondes jusqu'à 10 niveaux
- Turbine à 6 vitesses
- Ecran tactile haute résolution
- Téléchargement des données HACCP sur USB
- Connexion WIFI intégrée (pour se connecter au Cloud FM)
- Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 40A
- **Dotation :**
  ST-F21, ST-F22 : livré avec 1 plateau inox 300x300 mm, 1 pelle + plateau en téflon avec fond en filet
  ST-F41, ST-F42 : livré avec 1 plateau inox 430x340 mm (distance entre les grilles 80 mm), 1 pelle

(Nouveauté N) = Nouveauté 2025

OPTION

- **Option monophasée sur ST-F22, ST-F41, ST-F42**
  Réf : 89999H01 / **103 € HT**

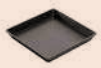
EXEMPLES DE TEMPS DE CUISSON

							
ST-F21	500 g 210 s	1 portion 100 s	12/14 unités 170 s	1 unité 110 s	1 unité 60 s	1 unité 70 s	1 unité 90 s
ST-F22	500 g 180 s	1 portion 60 s	12/14 unités 110 s	1 unité 75 s	1 unité 45 s	1 unité 55 s	1 unité 75 s
ST-F41	500 g 290 s	1 unité 170 s	18/20 unités 230 s	4 unités 190 s	4 unités 180 s	4 unités 80 s	4 unités 190 s
ST-F42	500 g 260 s	1 unité 140 s	18/20 unités 190 s	4 unités 160 s	4 unités 150 s	4 unités 65 s	4 unités 160 s

* Les temps indiqués pour ces recettes sont indicatifs et ont été réalisés en laboratoire dans des conditions idéales.
** Les temps indiqués pour les ST-F41 et ST-F42 sont estimés en mode combiné et avec une seule grille.

ACCESSOIRES

Référence		Description	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles ST-F21	ST-F22	ST-F41	ST-F42	€ HT
	89710746	Pelle (inclus)	300x300	●	●	●	●	165
	89710747	Support ST-F 21/22	425x620x950	●	●			934
	89710748	Support ST-F 41/42	595x715x950			●	●	1 092
	89710749	Plateau inox (inclus)	300x300	●	●			124
	89710750	Plateau inox (inclus)	430x340			●	●	144
	89710751	Plateau en téflon avec fond en filet	400x300			●	●	25
	89710752	Doublure en téflon	400x300			●	●	11
	89710753	Plateau en silicone perforé	400x300			●	●	21
	89710885	Pelle aluminium anti-adhérente	425 X 295			●	●	99
	89710886	Teflons adhésifs	-			●	●	275
	89710878	Poignée amovible	-			●	●	103
	89710874	Kit de démarrage pour four ST-Fast - Poignée amovible 89710878 - Plateau en téflon 89710755 - Plaque aluminium anti-adhérente 89710883 - Plateau aluminium anti-adhérente 89710884	-			●	●	350

Référence		Description	Utilisations - idéal pour Cet aliment	Résultats	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles ST-F21	ST-F22	ST-F41	ST-F42	€ HT
	89710754	Plateau en téflon avec fond en filet (inclus ST-F21 et ST-F22)		Surface croquante et brun doré. Avec un fond bien cuit et aéré	270x270	●	●	●	●	23
	89710755	Plateau en téflon avec fond plat		Surface lisse et dorée, avec une Texture extérieure légèrement Craquante	265x265	●	●	●	●	25
	89710884	Plateau aluminium anti-adhérente		Produit fini avec marquage grile	310 X 295			●	●	140
	89710882	Plaque à 5 œufs		Idéal pour cuisiner des portions individuelles d'aliments tels que des oeufs, des omelettes, des crêpes	280 X 290			●	●	174
	89710879	Plaque aluminium anti-adhérente carré lisse		Surface uniforme. Bien dorée et juteuse	260 X 260			●	●	121
	89710880	Plaque aluminium anti-adhérente carrée rainuré		Produit fini avec marquage grile	260 X 260			●	●	124
	89710883	Plaque aluminium anti-adhérente		Fournit une finition uniforme à la nourriture	240 X 150			●	●	85
	89710881	Plaque ronde aluminium anti-adhérente diamètre 19cm		Texture tendre et juteuse. Idéale Pour les ragoûts et les gratins.	190 X 190			●	●	85

FOUR MIXTE À INJECTION DE VAPEUR
SÉRIE ST EXPERIENCE / 7,11 X GN 1/1

ST EXPERIENCE — Nouveauté N — fm



PANNEAU DE COMMANDE TACTILE



STG-71-V9-EXPERIENCE

STG-111-V9-EXPERIENCE

Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	De séri		Connexion wifi	€ HT	En option
									Nettoyage automatique	Sonde à cœur amovible			Changement du sens d'ouverture de la porte
STG-71-V9-EXPERIENCE			790x810x830	620x405x545	10 250	300	400 V-50/60 Hz	7GN 1/1	✔	✔	✔	10 965	✔
STG-111-V9-EXPERIENCE			790x810x1100	620x405x810	18 500	300	400 V-50/60 Hz	11GN 1/1	✔	✔	✔	12 785	✔

✔ Disponible de série

Type de contrôle : Panneau de commande tactile

INFOS PRODUITS

Espacement : 67 mm

Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est conseillée.
Prix de la mise en service : FORMARP 550 € en région parisienne, FORMAPROV 750 € en province.

ÊTES-VOUS PRÊT À VIVRE L'EXCELLENCE EN CUISINE ?

ÉCRAN 9 POUCES
Prenez le contrôle total simplement en faisant glisser vos doigts sur mon grand écran tactile.

NOUVEAU CLOUD
Accédez à tous mes paramètres en ligne, recevez des mises à jour et des améliorations.

INTERFACE INNOVANTE
Facile à utiliser et offrant des possibilités infinies.

TRIPLE VITRAGE
Mon triple vitrage me rend plus efficace contre les pertes de chaleur éventuelles.

CONNECTIVITÉ 4.0
Connectez-vous rapidement et de manière stable avec moi, et découvrez un monde rempli d'opportunités.

PERSONNALISATION DE L'ENVIRONNEMENT
Vous pourrez personnaliser les couleurs, les designs et la disposition des éléments.

TÉLÉCHARGEMENT DE RECETTES ET D'IMAGES
Vous pourrez visualiser et personnaliser chaque détail de vos recettes préférées, étape par étape.

NOUVEAU SYSTÈME DE LAVAGE
Mon système de recirculation vous permettra de garder mon intérieur aussi propre qu'au premier jour.

STEAM CONTROL PRO
Contrôle les conditions ambiantes à l'intérieur de la chambre de cuisson



FOUR MIXTE À INJECTION DE VAPEUR
SÉRIE ST EXPERIENCE / 7,11 X GN 1/1

Plus qu'un four. C'est le compagnon culinaire idéal.
Explorez de nouvelles possibilités et profitez d'une cuisine de haute qualité avec le confort dont vous avez toujours rêvé.
Atteignez vos objectifs culinaires grâce à une assistance permanente et aux fonctions avancées.





NOUVEAUX SUPPORTS
Système de rail anti-basculement.



SONDE MULTIPOINTS
Avec jusqu'à 3 points de cuisson



DOUBLE CHEMINÉE
Contrôle les moindres détails de l'environnement intérieur.



AUTO NETTTOYANT
Nouveau système de recirculation qui permet un lavage plus efficace.



10 VITESSES DE TURBINE
Système de turbine bidirectionnelle réglable jusqu'à 10 vitesses.



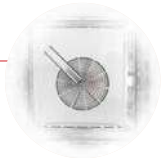
POIGNÉE
Hygiénique et ergonomique.



ÉCRAN TACTILE V9
Nouvel écran de 9 pouces avec une interface multifonctionnelle, renouvelée et intuitive



TRIPLE VITRAGE
Meilleure isolation thermique.



AISI 304 CHAMBRE DE CUISSON
Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304



LUMIÈRE LED
Vue complète de l'intérieur avec une faible consommation d'énergie



RÉSERVOIR INTÉGRÉ
Réservoir intégré pour le nettoyage produit.



RECEUILLE GOUTE
pour un environnement de travail plus propre.



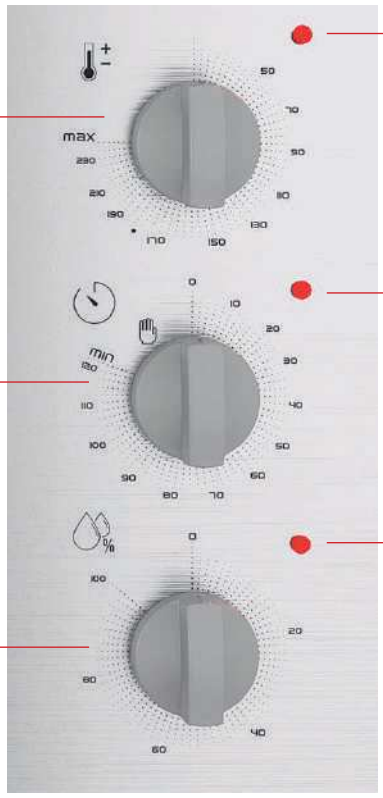
PORT USB
Pour sauvegarder les données HACCP, installer les mises à jour ou importer et exporter des recettes.

DESCRIPTION SÉRIE ST-M



ÉLECTROMÉCANIQUE

ST-M



Contrôle de la régulation de la température

LED ON

Contrôle de la régulation de la minuterie

LED Température

Contrôle de la régulation de l'humidité

LED Humidité

CHARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Système de panneau de contrôle manuel
- Inverseur de sens de rotation
- Interrupteur de porte
- Thermostat de sécurité
- Arrivée d'eau ¾"
- Électrique ou au gaz (brûleur prémélange)
- Convivialité d'utilisation
- Alarme de fin de cycle
- Eclairage intérieur LED
- Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage
- Compatible avec plateaux GN et 600x400

FONCTIONNALITÉS

- Régulation de l'humidité de 0 à 100 %
- Contrôle manuel de la cheminée
- Minuterie de 0 à 120 minutes et mode continu
- Contrôle de la température de 0 à 250



AFFICHAGE DIGITAL
ST-V24



CHARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Affichage digital
- Inverseur de sens de rotation
- Interrupteur de porte
- Thermostat de sécurité
- Arrivée d'eau ¾"
- Electrique
- Convivialité d'utilisation
- Alarme de fin de cycle
- Eclairage intérieur LED
- Port USB
- Double vitre battante pour faciliter le nettoyage
- Compatible avec plateaux GN 1/1

FONCTIONNALITÉS

- Climat control - contrôle de la vapeur
- Contrôle de la ventilation : 2 vitesses
- Pré-chauffage
- Livre de cuisine personnalisable
- Connexion QR avec smartphone
- Nettoyage automatique (en option)
- Sonde à cœur (en option)
- Refroidissement

DESCRIPTION SERIE ST-V7
ET DE SON PANNEAU DE COMMANDE TACTILE *Gastro Compact*



Mode de cuisson manuelle





Recettes pré-enregistrées

Recettes à créer

Livre de recettes



Multicook / All on time



Cycles spéciaux

Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est conseillée.
Prix de la mise en service : FORMARP 550 € en région parisienne, FORMAPROV 750 € en province.

LAVAGE AUTOMATIQUE

Choisissez parmi 5 programmes de lavage en fonction du degré de salissure de votre four. Economie de temps et d'effort.



CONSOMMATION

Maîtriser les consommations de chaque ressource du four : électricité, eau, détergents, produits de rinçage et d'eau.



MULTICOOK

Ce système permet de cuisiner des aliments différents avec des temps de cuisson distincts Multicook prévient le cuisinier au fur et à mesure que les niveaux sont prêts à servir.



ALL ON TIME

Cette fonction permet de cuisiner des aliments différents afin qu'ils soient tous prêts en même temps. Le four nous indique donc quand introduire la recette concernée. Toutes les recettes finissent donc leur cuisson en même temps afin de pouvoir servir l'ensemble d'une table simultanément.



PLANIFICATION

Programmation de différents processus, tels que le démarrage des recettes, les cycles de lavage, le démarrage de la machine ou le démarrage du maintien de la température



MODE "MAINTIEN DE TEMPÉRATURE"

La fonction de maintien en température permet d'être toujours prêt à préparer n'importe quel type de recette. La température à l'intérieur du four sera toujours optimale, ce qui réduit le temps d'attente.



INFOS PRODUITS

- Affichage numérique dans le système de panneau de commande
- Écran tactile convivial
- Inverseur de rotation
- Alarme de fin de cycle
- Interrupteur de porte
- Thermostat de sécurité
- Eclairage intérieur LED
- Arrivée d'eau ¾"
- Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage
- Climat Control - Contrôle de la vapeur
- Contrôle de la ventilation : 10 vitesses
- Pré-chauffage
- Refroidissement
- Livre de cuisine personnalisable
- Connexion QR avec smartphone
- Électrique ou gaz (brûleur à prémélange)
- Compatible avec plateaux GN1/1 ou 600x400 suivant les modèles
- Steam Control - Cheminée programmable
- Auto-nettoyage (en option pour la gamme Bakery)
- Sonde sous vide et sonde multipoint (en option pour la gamme Bakery)
- Contrôle de la cuisson à l'aide de la minuterie, sonde à coeur ou Delta T (en option pour la gamme Bakery)
- Multicook / All on Time
- Régénération et vérification
- Maintien de la température
- Planification

DESCRIPTION DE LA SERIE ST-V7 ET DE SON PANNEAU DE COMMANDE TACTILE



CUISSON MANUELLE

Configurez votre programme de cuisson pour n'importe quel aliment de manière rapide et intuitive sans nécessité de process complexes d'élaboration de vos recettes.



CONTRÔLE AMBIANCE

Le four adapte son ambiance parfaitement dans la chambre de cuisson pour obtenir le résultat désiré sans nécessité de sélectionner le mode de cuisson. Il élimine les processus complexes d'élaboration des recettes. Choisissez le temps, la température, le taux d'humidité et le système se charge du reste.



CONTRÔLE DE LA VENTILATION – VITESSE RÉGLABLE

Grâce à la possibilité de régler la vitesse des ventilateurs (jusqu'à 10 vitesses), vous pouvez cuisinez tout type d'aliment. De plus, grâce à la bidirectionnalité du ventilateur, vous obtiendrez une cuisson uniforme et parfaite.



CONTRÔLE DE LA VAPEUR

Il permet une sortie de vapeur contrôlée à l'intérieur de la chambre, permettant un maintien ou une extraction de l'humidité à l'intérieur du four. Nous pouvons ainsi obtenir un aspect doré uniforme, des cuissons de viandes parfaites, des gratins.



DELTA T

Grâce à un différentiel de température constant entre l'intérieur du produit et la chambre de cuisson, vous obtiendrez une cuisson homogène de pièces de grand volume.



SONDE MULTIPOINT

Obtenez une cuisson toujours parfaite grâce au contrôle précis et à la lecture de la température sur 3 points différents de la sonde de l'aliment sans vous soucier de la taille.



SONDE SOUS VIDE

Avec la sonde à cœur pour cuisson sous vide de seulement 1.5 mm de diamètre, contrôlez la température de cuisson à l'intérieur du produit sans rompre le processus de vide.



PHASES DE CUISSON

Avec la programmation par phases, vous pouvez cuisiner à des températures et des humidités différentes durant un même cycle de cuisson. Vous pouvez ainsi cuire un aliment et le dorer ou le gratiner en fin de cuisson.



LIVRE DE RECETTES

Tous nos fours équipés du système SMART V7 disposent d'un livre de recettes avec des images et des recettes préétablies de série. Ce livre de recettes peut être édité pour l'adapter à tout type de client.



HACCP
HACCP

Recueil de données nécessaires pour répondre aux exigences HACCP.



BRÛLEURS A GAZ PRE-MELANGES

Ce nouveau système de contrôle de combustion, installé dans tous nos fours à gaz, permet d'augmenter l'efficacité, de diminuer la consommation de combustible, d'homogénéiser la distribution de la chaleur et, en même temps, de simplifier les interventions de maintenance.



REMISE / MAINTIEN EN TEMPERATURE

Cette fonction permet de maintenir la qualité des aliments en augmentant la température des aliments réfrigérés, congelés ou sous vide.



FERMENTATION

Ce procédé permet d'obtenir des conditions optimales pour garantir une fermentation optimale. Le résultat est la texture et la finition désirées.



PLANIFICATION

Programme automatique de mise en marche de chaque jour. Il ne sera pas nécessaire de rester au travail pour commencer la routine quotidienne.

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST GASTRO / 5, 7, 11 X GN 1/1

Gamme de four principalement axée sur la restauration et la gastronomie avec des dimensions gn1/1 et gn2/1.
Petits fours avec des capacités de production élevées allant de 5 niveaux gn1/1 à 20 niveaux gn2/1.



STG-51-M



STG-71-V7



STG-111-M



STG-111-V7

Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	De série		€ HT	En option
									Nettoyage automatique	Sonde à cœur amovible		Changement du sens d'ouverture de la porte
STG-51-M			790 x 795 x 690	620 x 405 x 410	7 750	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	5x GN1/1	✗	✗	4 940	-
STG-51-V7			790 x 795 x 690	620 x 405 x 410	7 750	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	5x GN1/1	✔	✔	8 655	555
STG-71-M			790 x 795 x 825	620 x 405 x 545	10 200	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	7x GN1/1	✗	✗	5 540	-
STG-71-V7			790 x 795 x 825	620 x 405 x 545	10 200	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	7x GN1/1	✔	✔	9 095	555
STG-111-M			790 x 790 x 1090	620 x 405 x 810	18 500	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	11x GN1/1	✗	✗	6 865	-
STG-111-V7			790 x 790 x 1090	620 x 405 x 810	18 500	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	11x GN1/1	✔	✔	10 790	555

Pour les références GN2/1, nous consulter. Version gaz, nous consulter

✔ Disponible de série ✗ Indisponible de série et indisponible en option

Type de contrôle : Electromécanique Panneau de commande tactile

INFOS PRODUITS

- Contrôle d'humidité en pourcentage
- Espacement : 65 mm pour toutes les références sauf STG-51-M et STG-51-V7 où l'espacement est de 67 mm
- **Autres caractéristiques, voir pages 604**



FOURS MIXTES À CHARIOT À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST GASTRO / 20 X GN 1/1 ET GN 2/1


STG-201-ET


STG-201-V7-T


STG-201-V7-T-GAS


STG-202-V7-T


STG-202-V7-T-GAS

Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	De série			€ HT	En option
									Chariot	Sonde à cœur amovible	Nettoyage automatique		Changement du sens d'ouverture de la porte
STG-201-ET	888 ◯		880 x 915 x 1865	700 x 500 x 1480	26 250	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	20x GN1/1	✔ inclus	✗	✗	17 745	-
STG-201-V7-T			880 x 915 x 1865	700 x 500 x 1480	26 250	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	20x GN1/1	✔ inclus	✔	✔	21 760	555
STG-201-V7-T-GAS*			880 x 1025 x 1865	700 x 500 x 1480	Elec. : 1 300 Gaz : 40 kW - 34 400 kcal/h	300	230 V - 50/60 Hz	20x GN1/1	✔ inclus	✔	✔	26 295	555
STG-202-V7-T			880 x 1180 x 1865	700 x 740 x 1480	46 250	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	20x GN2/1	✔ inclus	✔	✔	24 145	555
STG-202-V7-T-GAS*			880 x 1260 x 1865	700 x 740 x 1480	Elec. : 1 300 Gaz : 56 kW - 48 150 kcal/h	300	230 V - 50/60 Hz	20x GN2/1	✔ inclus	✔	✔	28 555	555

** Brûleur à gaz prémélangé. Ce nouveau système de contrôle de la combustion, équipé dans tous nos fours à gaz, permet une efficacité accrue, une consommation de carburant réduite, une distribution plus homogène et, simultanément, simplifie les interventions de maintenance*

✔ Disponible de série ✗ Indisponible de série et indisponible en option

Type de contrôle : 888 ◯ Electromécanique afficheur digital — Panneau de commande tactile


Nettoyage automatique


Sonde à cœur amovible

INFOS PRODUITS

- Contrôle d'humidité en pourcentage
- Espacement : 65 mm
- **Dotation :**
  - 1 chariot par four
- **Autres caractéristiques, voir pages 606**

LES OPTIONS

- **Chariot supplémentaire de 20 x GN1/1**
  Réf : 89710347 / **3 050 € HT**
- **Chariot supplémentaire de 20 x GN2/1**
  Réf : 89710348 / **3 835 € HT**


Chariot inclus (suivant modèle)


Chariot à assiettes (en option)

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST BAKERY (BOULANGERIE) / 4, 6 X 600X400 - COMPATIBLE GN1/1

Gamme de fours destinée principalement à la boulangerie avec des dimensions 600x400. Fours avec système d'humidité par secondes et arrêt de la turbine idéal pour les patons frais.



STB-604-M



STB-606-M



89710515
Voir page 615

STB-606-V7

MODULE-STB

STF-610

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	€ HT	En option		
										Nettoyage automatique	Sonde à cœur amovible	Changement du sens d'ouverture de la porte
STB-604-M			880 x 905 x 675	710 x 500 x 390	7 500	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	4x 600x400 / GN1/1	5 355	-	-	-
STB-604-V7			880 x 905 x 675	710 x 500 x 390	7 500	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	4x 600x400 / GN1/1	7 960	1 140	255	555
STB-606-M			880 x 905 x 835	710 x 500 x 550	10 500	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	6x 600x400 / GN1/1	5 840	-	-	-
STB-606-V7			880 x 955 x 835	710 x 500 x 550	10 650	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	6x 600x400 / GN1/1	8 650	1 140	255	555
STB-606-M-GAS*			880 x 985 x 850	710 x 500 x 550	Elec. : 650 Gaz : 14 kW - 12 040 kcal/h	250	230 V - 50/60 Hz	6x 600x400 / GN1/1	10 130	-	-	-

** Brûleur à gaz prémélangé. Ce nouveau système de contrôle de la combustion, équipé dans tous nos fours à gaz, permet une efficacité accrue, une consommation de carburant réduite, une distribution plus homogène et, simultanément, simplifie les interventions de maintenance*

INFOS PRODUITS

- Contrôle d'humidité en temps
- Espacement : 80 mm



Nettoyage automatique



Sonde à cœur amovible

ETUVES BAKERY (autres modèles page 617)

Référence	Type de contrôle	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	€ HT
STF-610	888	880 x 950 x 690	720 x 850 x 425	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	10x 600x400 / 5x 600x800	2 590
STF-620	888	880 x 950 x 1090	720 x 850 x 825	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	20x 600x400 / 10x 600x600	2 990

FOUR STATIQUE À SOLE

Référence	Type de contrôle	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	€ HT
MODULE-STB		880 x 945 x 385	670 x 560 x 180	5400	350	400 V - 50/60 Hz	5 110

Permet une cuisson traditionnelle en complément de votre ST-Bakery. Ideal pour les pains, les desserts à pâte levée, les pizzas, les fougasses et les produits de pâtisserie traditionnelle. La pierre réfractaire (sole) permet une cuisson rapide et une parfaite évacuation de l'humidité

Type de contrôle : Electromécanique — Panneau de commande tactile — 888 Electromécanique afficheur digital

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST BAKERY (BOULANGERIE) / 10, 16 X 600X400 - COMPATIBLE GN1/1


STB-610-M


STB-610-V7


STB-610-M-GAS


STB-616-ET


STB-616-V7-T


STB-616-V7-T-GAS

Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	De série Chariot	€ HT	En option Nettoyage automatique	En option Sonde à cœur amovible	En option Changement du sens d'ouverture de la porte
STB-610-M			880 x 905 x 1155	710 x 500x 875	15 600	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	10x 600x400 / GN1/1	✗	7 910	-	-	-
STB-610-V7			880 x 955x 1155	710 x 500 x 875	15 600	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	10x 600x400 / GN1/1	✗	12 200	1 140	255	555
STB-610-M-GAS*			880 x 985 x 1175	710 x 500 x 875	Elec. : 650 Gaz : 20 kW - 17 200 kcal/h	250	230 V - 50/60 Hz	10x 600x400 / GN1/1	✗	11 200	-	-	-
FOURS MIXTES À CHARIOT													
STB-616-ET	888		880 x 915 x 1865	700 x 500 x 1480	26 250	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	16x 600x400 / GN1/1	✔ inclus	16 830	-	-	-
STB-616-V7-T			880 x 915x 1865	700 x 500 x 1480	26 250	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	16x 600x400/ GN1/1	✔ inclus	20 135	1 140	255	555
STB-616-V7-T-GAS*			880 x 1025x 1865	700 x 500 x 1480	Elec. : 1 300 Gaz : 40 kW - 34 440 kcal/h	300	230 V - 50/60 Hz	16x 600x400/ GN1/1	✔ inclus	25 950	1 140	255	555

Pour les références 600x800, nous consulter

** Brûleur à gaz prémélangé. Ce nouveau système de contrôle de la combustion, équipé dans tous nos fours à gaz, permet une efficacité accrue, une consommation de carburant réduite, une distribution plus homogène et, simultanément, simplifie les interventions de maintenance*

✔ Disponible de série ✗ Indisponible de série et indisponible en option

Type de contrôle : Electromécanique · Panneau de commande tactile · 888 Electromécanique afficheur digital

LES OPTIONS

- **Chariot supplémentaire de 16 x 600x400**
  Réf : 89710346 / **3 065 € HT**

INFOS PRODUITS

- Contrôle d'humidité en pourcentage
- Espacement : 80 mm
- **Dotation :**
  - 1 chariot inclus sur modèle -T
- **Autres caractéristiques, voir pages 604**


Chariot inclus (sur modèle -T)

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

ST-V5 *Pastry*

- Ecran tactile 5".
- Régulation indépendante de la température au sol et en hauteur.
- Température maximale de 350ºC.
- Mode d'économie d'énergie.
- Jusqu'à 6 étapes de cuisson.
- Livre de recettes.
- Steam Control - Cheminée programmable.
- Allumage automatique programmable.
- Système d'humidité, permet des cycles d'injection manuels et programmables.

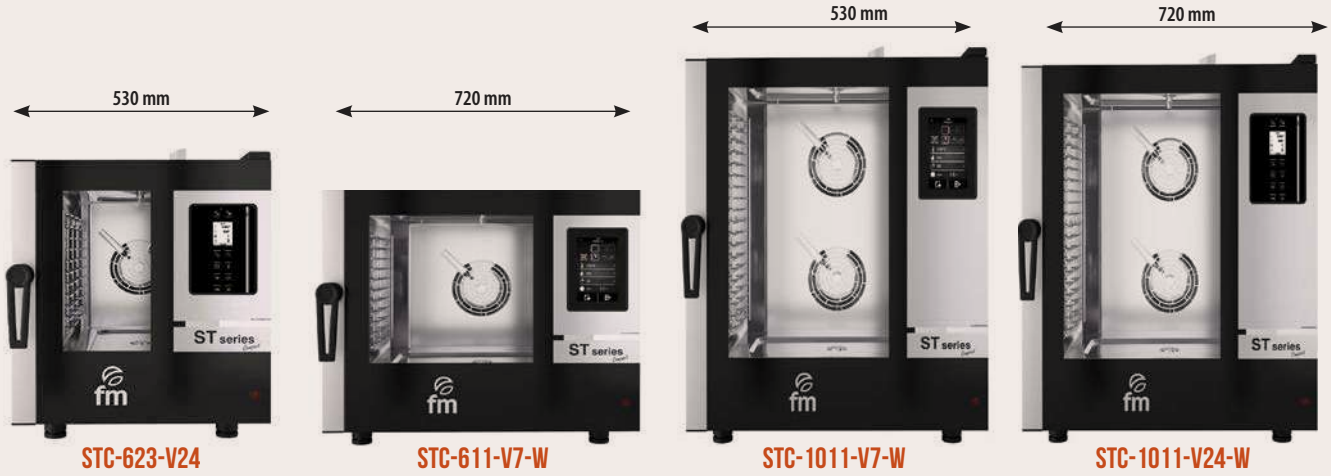




FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST COMPACT / GASTRO GN2/3 - GN1/1

Gamme de fours destinée principalement aux cafés, hôtels et restaurants qui offre une grande polyvalence en capacité.
Grâce à ses petites dimensions, nous proposons un produit idéal qui s'adapte aux plus petits espaces



STC-623-V24 | STC-611-V7-W | STC-1011-V7-W | STC-1011-V24-W

Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Capacité Prof. 20 mm	Capacité Prof. 40 mm	Capacité Prof. 65 mm	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	De série Nettoyage automatique	De série Sonde à cœur amovible	€ HT	En option Changement du sens d'ouverture de la porte
STC-623-V24			530x600x670	385x385x385	11x GN2/3	6x GN2/3	4x GN2/3	5 700	250	400 V-50/60 Hz	✗	✗	5 140	-
STC-623-V7			530x600x670	385x385x385	11x GN2/3	6x GN2/3	4x GN2/3	5 700	300	400 V-50/60 Hz	✔	✔	7 550	555
STC-611-V24			530x775x670	385x560x385	11x GN1/1	6x GN1/1	4x GN1/1	7 200	250	400 V-50/60 Hz	✗	✗	5 470	-
STC-611-V7			530x775x670	385x560x385	11x GN1/1	6x GN1/1	4x GN1/1	7 200	300	400 V-50/60 Hz	✔	✔	7 905	555
STC-611-V24-W			720x600x670	560x385x385	11x GN1/1	6x GN1/1	4x GN1/1	7 200	250	400 V-50/60 Hz	✗	✗	5 505	-
STC-611-V7-W			720x620x670	560x385x385	11x GN1/1	6x GN1/1	4x GN1/1	7 200	300	400 V-50/60 Hz	✔	✔	7 985	555
STC-1011-V24			530x775x890	385x560x605	19x GN1/1	10x GN1/1	6x GN1/1	11 400	250	400 V-50/60 Hz	✗	✗	6 450	-
STC-1011-V7			530x775x890	385x560x605	19x GN1/1	10x GN1/1	6x GN1/1	11 400	300	400 V-50/60 Hz	✔	✔	9 075	555
STC-1011-V24-W			720x600x890	560x385x605	19x GN1/1	10x GN1/1	6x GN1/1	11 400	250	400 V-50/60 Hz	✗	✗	6 360	-
STC-1011-V7-W			720x620x890	560x385x605	19x GN1/1	10x GN1/1	6x GN1/1	11 400	300	400 V-50/60 Hz	✔	✔	9 115	555

INFOS PRODUITS

- Espacement : 70 mm
- Autres caractéristiques, voir pages 605

fm RX

FOURS À AIR PULSÉ

Gamme de fours destinée au secteur de la petite restauration ou de la boulangerie avec différentes tailles et caractéristiques de capacités. Ces fours garantissent une cuisson homogène avec une finition parfaite et des temps de cuisson réduits

Double turbines



RX-203



RX-604-PLUS



RXD-604-PLUS-V24

Référence	Type de contrôle	Humidificateur	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	Dotation	€ HT
RX-203	◯	✗	500 x 545 x 455	360 x 290 x 260	2 250	250	230 V - 50 Hz	3 x 340x240 / 3 x GN1/2	3 (plateaux en aluminium perforés)	915
RX-304	◯	✗	590 x 660 x 540	450 x 370 x 345	3 100	250	230 V - 50 Hz	4 x 430x340 / 4 x GN2/3	4 (plateaux en aluminium perforés)	1 075
RX-424	◯	✗	640 x 740 x 540	500 x 415x 345	3 100	250	230 V - 50 Hz	4 x 480x340 / 4 x GN2/3	4 grilles	1 215
RX-424-HG	◯	✔	640 x 710 x 540	500 x 420 x 345	3 100	250	230 V - 50 Hz	4 x 480x340 / 4 x GN2/3	4 grilles	1 825
RX-604/TRI	◯	✗	820 x 800 x 560	680 x 470 x 365	5 700	250	400 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	2 205
RX-604-H/TRI	◯	✔	820 x 800 x 560	680 x 470 x 365	5 700	250	400 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	2 385
RX-604/MONO	◯	✗	820 x 800 x 560	680 x 470 x 365	5 700	250	230 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	2 200
RX-604-H/MONO	◯	✔	820 x 800 x 560	680 x 470 x 365	5 700	250	230 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	2 380
RX-604-PLUS/TRI	◯	✗	820 x 850 x 560	680 x 470 x 365	6 300	250	400 V - 50/60 Hz (Mono : +80 €)	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	2 590
RXD-604-PLUS-V24	888 ◯	✔	820 x 800 x 570	680 x 470 x 365	6 300	260	400 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	3 620

✔ Disponible de série ✗ Indisponible de série et indisponible en option

Type de contrôle : ◯ Electromécanique 888 ◯ Electromécanique afficheur digital

INFOS PRODUITS

- Thermostat de sécurité
- Minuterie 0-60 min. + mode continu
- Espacement : 80 mm

Toute la gamme RX-424 et RX-604
- Alarme de fin de cycle
- Lumière intérieure halogène

RX-424-HG
- H : Humidificateur
- G : Grill

Gamme RX-604
- Sécurité magnétique de la porte
- Inverseur de rotation du ventilateur

RX-604-H
- H : Humidificateur

RX-604-PLUS
- Plus : Double turbine

RXD-604-PLUS-V24
- Clima Control : Contrôle de la température
- Steam Control : Contrôle de la vapeur
- Livre de recettes personnalisable
- Contrôle QR
- Préchauffage

LES OPTIONS

RX-304
- ◯ **Ouverture de porte latérale droite**
  Réf : RXL/D / **85 € HT**
- ◯ **Ouverture de porte latérale gauche**
  Réf : RXL/G / **85 € HT**

RX-424 & RX-424-H
- ◯ **Ouverture de porte latérale droite**
  Réf : RXL/D / **85 € HT**
- ◯ **Ouverture de porte latérale gauche**
  Réf : RXL/G / **85 € HT**

RX-604-PLUS
- ◯ **Ouverture de porte latérale droite**
  Réf : RXL/D / **85 € HT**
- ◯ **Ouverture de porte latérale gauche**
  Réf : RXL/G / **85 € HT**

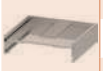
SUPPORTS DE FOURS

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST COMPACT				
	STC-200	STC-1011-V5 STC-611-V5 STC-411V5 STC-1011-E STC-611-E STC-411-E	490x670x200	660
	STC-400	STC-1011-V5 STC-611-V5 STC-411V5 STC-1011-E STC-611-E STC-411-E	490x670x400	760
	STC-650	STC-1011-V5 STC-611-V5 STC-411V5 STC-1011-E STC-611-E STC-411-E	490x670x650 7 glissières GN1/1	985
	STC-850	STC-1011-V5 STC-611-V5 STC-411V5 STC-1011-E STC-611-E STC-411-E	490x670x850 10 glissières GN1/1	1 075
	STC-650-B	STC-423-V5 ST-423-E	490x495x650 7 glissières GN1/1	960
	STC-850-B	STC-423-V5 ST-423-E	490x495x850 10 glissières GN1/1	1 065
	STC-200-W	STC-1011-V5-W STC-611-V5-W STC-411V5-W STC-1011-EW STC--611-EW STC--411-EW	700x495x200	660
	STC-400-W	STC-1011-V5-W STC-611-V5-W STC-411V5-W STC-1011-EW STC--611-EW STC--411-EW	700x495x400	765
	STC-650-W	STC-1011-V5-W STC-611-V5-W STC-411V5-W STC-1011-EW STC--611-EW STC--411-EW	700x495x650 8 glissières GN1/1	965

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
	STC-850-W	STC-1011-V5-W STC-611-V5-W STC-411V5-W STC-1011-EW STC--611-EW STC--411-EW	700x495x850 8 glissières GN1/1	1 090
SÉRIE ST GASTRO				
	STG-300/SUP	STG-71-M STG-71-V7 STG-111-M STG-111-V7	715x600x300	660
	STG-650	STG-71-M STG-71-V7 STG-111-M STG-111-V7	715x600x650 6 glissières GN1/1	1 120
	STG-850	STG-71-M STG-71-V7 STG-111-M STG-111-V7	715x600x850 8 glissières GN1/1	1 280
SÉRIE RG				
	RX-RG	RG-311 RG-611 RG-1011	808x698x852	900
SÉRIE ST BAKERY				
	STB-300	STB-604-M STB-604-V7 STB-606-M STB-606-V7 STB-606-M-GAS STB-610-M STB-610-V7 STB-610-M-GAS	810x760x300	800
	STB-650	STB-604-M STB-604-V7 STB-606-M STB-606-V7 STB-606-M-GAS STB-610-M STB-610-V7 STB-610-M-GAS	810x760x650 6 glissières 600x400	1 225
	STB-850	STB-604-M STB-604-V7 STB-606-M STB-606-V7 STB-606-M-GAS STB-610-M STB-610-V7 STB-610-M-GAS	810x760x850 8 glissières 600x400	1 350

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE RX				
	RX-43/34	RX 304	590x580x850	620
	RX-48/34	RX 424 RX 424 H	625x640x850	635
	RX-60/40 B	RX-604 RX-604-H RX-604-MONO RX-604-H-MONO	810x700x850	885
	RX-60/40		Pour grilles 600x400 ou GN1/1	860
SÉRIE ST GRILL				
	89710733	STG-300	720x500x800	980
	89710734	STG-400	720x650x800	1 150
	89710735	STG-500	910x650x800	1 240
	89710736	STG-300	720x500x800	1 335
	89710737	STG-400	720x650x800	1 455
	89710738	STG-500	910x650x800	1 610
STG EXPERIENCE				
	STGE-300	STG-71-V9-EXPERIENCE STG-111-V9-EXPERIENCE	725x650x300	640
	STGE-650	STG-71-V9-EXPERIENCE STG-111-V9-EXPERIENCE	725x650x650 6 glissières 600x400	1 090
	STGE-850	STG-71-V9-EXPERIENCE STG-111-V9-EXPERIENCE	725x650x850 8 glissières 600x400	1 245

SUPPORTS DE PLATEAUX

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GRILL				
	89710739	STG-300	720x500x195	940
	89710740	STG-400	720x650x195	1 135
	89710741	STG-500	910x650x195	1 200

MEUBLES BAS

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GASTRO				
	STGH-650	STG-51-M/V7, STG-71-M/V7, STG-111-M/V7 hauteur 650 mm	-	1 515
	STGH-850	STG-51-M/V7, STG-71-M/V7, STG-111-M/V7 hauteur 850 mm	-	1 735

SUPPLÉMENT ROULETTES

Visuel	Référence	€ HT
	89710286	185

KITS DE SUPERPOSITION



Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST COMPACT			
KITSTC11	STC 411V5 STC 611V5 STC 1011 V5 STC 411E STC 611E STC 1011 E	530x795x80	710
KITSTCW11	STC 411 V5W STC 611 V5 STC 1011 V5 STC 411 E STC 611 E STC 1011 E	720x620x80	710
KITSTC23	STC 423 V5 STC 423 E	530x620x80	710

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GASTRO			
KITSTG	STG 711 M STG 711 V7 STG 1111 M STG 1111 V7 STG 721 V7	788 x 758 x 78	710
SÉRIE ST BAKERY			
KITSTB	STB 604 M STB 604 V7 STB 606 M STB 610 M STB 610 V7	880x935x100	710
SÉRIE ST BAKERY GAZ			
KITSTB-GAS	STB 606 M-GAS STB 610 M-GAS	880x935x100	740

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE RX			
KITRX4334	RX 304	590x675x40	555
KITRX4834	RX 424	640x720x40	555
KITRX6040	RX 603 RX 604 RX 604 PLUS	820x800x40	555
MODULE STB			
KITMODULE	STB	880x935x80	1 200

HOTTES POUR FOURS ÉLECTRIQUES



Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST COMPACT			
89710482	STC 623 24/V7	530x735x235	2 675
Duo : 89710701			2 845
89710481	STC 611 24/V7 STC 1011 24/V7	530x915x235	2 770
Duo : 89710702			2 980
89710483	STC 611 W 24/V7 STC 1011 W 24/V7	720x750x235	2 815
Duo : 89710703			3 015

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST BAKERY			
89710514	STB 604 M STB 606 M STB 610 M	880x1060 x315	3 115
Duo : 89710756			3 340
89710515	STB 604 V7 STB 606 V7 STB 610 V7 STB 616 V7	880x1550 x315	3 115
Duo : 89710757			3 340

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GASTRO			
89710581	STG 51 M/V7 STG 71 M/V7 STG 111 M/V7	790x840x230	2 880
Duo : 89710704			3 155
89710582	STG 201 ET/V7T	880x1020x300	3 090
89710627	STG 202 V7 T	790x270x300	3 670

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE RX			
89710631	RX 603 RXL 603 RX 604 RX 604 PLUS RXL 604 PLUS RXD 604 PLUS RXDL 604 PLUS RX 604 PLUS HG	820x850x235	1 895
Duo : 89710706			2 095

- Fabrication en acier inoxydable
- Connexion sortie de fumées (Ø 120 mm)

Hotte livrée en standard avec moteur d'extraction et kit de condensation des vapeurs

KIT DE CONDENSATION DES VAPEURS



Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST COMPACT			
89710712	STC 623 24/V7	530x330x235	1 060
Duo : 89710713			1 295
89710487	STC 611 24/V7 STC 1011 24/V7	530x475x235	1 060
Duo : 89710714			1 330
89710488	STC 611 W 24/V7 STC 1011 W 24/V7	720x330x235	1 060
Duo : 89710715			1 295

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE RX			
89710551	SERIE RX	170x60x400	235
Eau : 89710552		500x90 x285	565
Duo : 89710553		580x200 x180	990

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GASTRO			
89710584	STG 51 M/V7 STG 111 M/V7 STG 71 M/V7 STG 201 ET/V7T	790x335x230	1 060
Duo : 89710716	STG 51 M/V7 STG 71 M/V7 STG 111 M/V7	790x335x230	1 295

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST BAKERY			
89710517	STB 604 M STB 606 M STB 610 M	510x350x315	1 060
89710518	STB 604 V7 STB 606 V7 STB 610 V7	510x350x315	1 060
Duo : 89710804			1 295

KIT POMPE

Référence	Modèles compatibles	Description	€ HT
SÉRIE RX			
89710781	RX H	Pompe d'entrée d'eau	160

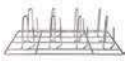


KIT DE DÉMARRAGE POUR ST-GASTRO ET ST-COMPACT 1/1



Référence	Description	€ HT
	KIT DE DÉMARRAGE REF : 89710873	875
89840H28	Plaque à œufs	
89710889	Plaque double face en aluminium perforée	
89840H17	Bac en acier inoxydable perforé GN 1/1	
89840H08	Bac en acier inoxydable GN 1/1	
89840H34	Panier pour friture	

ACCESSOIRES

Référence		Description	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
	89BLA4334 89BLA4834 89BLA6040	Plaques aluminium lisses	430x430 480x340 600x400	19 19 25
	89BPA3224 89BPA4334 89BPA4834 89BPA6040	Plaques aluminium perforées	340x240 430x340 480x340 600x400	20 19 19 30
	89810H05	Plaque à baguettes	600x400	54
	89P4334 89P4834 200261IP 89P6040	Grilles chromées	430x340 480x340 530x325 600x400	15 15 11 24
	89840H03	Grille anti-adhérente	GN 1/1	195
	89840H39	Support pour poulets rôtis	GN 1/1	80
	89840H40	Support pour côtelettes	GN 1/1	131
	89840H28	Plaque à œufs	GN 1/1	135
	89811H04 89811H05 89811H06	Grilles à pizzas	250 300 350	11 12 17
	89840H34	Panier pour friture	GN1/1	168
	89840H29	Bac anti-adhérent en aluminium gn1/1 prof 65 mm	GN1/1	177
	89840H36	Bac émaillé gn1/1 prof 40 mm	GN1/1	117
	DOU	Douchette en option pour four mixte Douche de four externe pour laver la chambre (modèle universel). Montage en usine uniquement		241
	89710442	Kit d'installation pour four gaz propane		1 006
	89710352	Filtre (vendu sans tête de filtre) Capacité 8000 L		510
	89710350	Tête de filtre		127
	89710832	Kit de 1ère installation fours séries stc / stg /stb - Four / - Four + Hotte / - Four + condenseur		375
	89710835	Kit de 1ère installation fours duo séries STC / STG / STB - Composition Four + Four - Composition Four + Four + Hotte Duo - Composition Four + Four + Condenseur Duo		590
		En cas d'installation avec hotte ou de fours superposés		nous consulter
	89710090	Digimètre (Mesure le volume d'eau en entrée)		154
	OVENLIQ2ACTC10U FLICKOVENC10U FORNOLUXPLSC8 RINSEOVENC10U	**PRODUITS D'ENTRETIEN** Détergent 2 en 1 (cond.10L) Détergent (cond.10L) Dégraissant pour graisses cuites (cond. 8x750+3 sprays) Nettoyant finition brillant (cond. 10L)		80 55 75 55
	89870H01	Gants de cuisine		80

**Le levage est une étape importante pour les produits de pâtisserie et de boulangerie, qui détermine la réussite du produit.
Grâce aux étuves, les temps de levage sont réduits tout en gardant la qualité du produit final.
A utiliser dans la préparation de pain, de gâteaux, pizzas …**


F-408


F-608

STB + STF COMPATIBLES AVEC ST-BAKERY


STF-642


STF-643

Référence	Type de contrôle	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	€ HT
ETUVES ANALOGIQUES								
F-408		640 x 640 x 975	490 x 560 x 650	700	85	230 V - 50/60 Hz	8x480x340	1 550
F-608		820 x 700 x 975	610 x 645 x 650	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	8x600x400	1 725
ETUVES DIGITALES								
STF-610	888	880 x 950 x 690	720 x 850 x 425	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	10x 600x400 / 5x 800x600	2 590
STF-620	888	880 x 950 x 1090	720 x 850 x 825	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	20x 600x400 / 10x 800x600	2 990
STF-433	888	1090 x 985 x 690	720 x 890 x 430	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	10x 600x400 / 5x 800x600	2 875
STF-633	888	1500 x 985 x 690	1335 x 885 x 425	2 100	85	230 V - 50/60 Hz	5x 800x600 / 10x 600x400	3 715

Type de contrôle : Electromécanique — Electromécanique afficheur digital

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur inox
- Supports pour plateaux amovibles pour faciliter le nettoyage
- Possibilité de choisir chaleur sèche ou humide
- Espacement : 80 mm
- Porte en verre trempé
- Température maximum : 85°C
- Plaques non fournies (voir page 616)

F
- Production d'humidité grâce à un bac dans la partie inférieure

STF
- Compatibles ST-BAKERY
- Ø arrivée d'eau 3/4"
- Témoin de remplissage du réservoir d'eau



89710515
Voir page 615

STB-606-V7
Voir page 610

MODULE-STB
Voir page 610

STF-610
Voir page 617

C 02

Pour plus de détails, nous consulter

FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Ces fours permettent de tenir au chaud ou de réchauffer les plats avant de les servir en salle.



RG-311



RG-611



RG-1011



RG-1021

Référence	Type de contrôle	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	€ HT
GN 1/1								
RG-311	888 ◎	700 x 695 x 450	594 x 386 x 240	3 900	170	230 V - 50/60 Hz	3x GN1/1	2 795
RG-611/TRI	888 ◎	700 x 695 x 710	594 x 386 x 451	5 650	170	400 V - 50/60 Hz (Mono : +80 €)	6x GN1/1	3 030
RG-1011	888 ◎	735 x 695 x 980	594 x 386 x 710	10 300	170	400 V - 50/60 Hz	10x GN1/1	4 230
GN 2/1								
RG-1021	888 ◎	735 x 1020 x 985	594 x 710 x 710	18 400	170	400 V - 50/60 Hz	10x GN2/1	5 405

Type de contrôle : 888 ◎ Electromécanique afficheur digital

INFOS PRODUITS

- Commandes électroniques
- Température maximum 170°C (réglable)
- Espacement : 65 mm
- Angles arrondis en inox avec glissières amovibles pour une facilité de nettoyage
- 99 programmes de cuisson avec 3 phases pour chacun d'entre eux
- Humidité réglable de 0 à 100%
- Préchauffage automatique
- Alarme en fin de cycle
- Thermostat de sécurité
- Sécurité magnétique de la porte
- Répartition homogène de la chaleur grâce à la ventilation alternée
- Ø arrivée d'eau 3/4''
- Plaques non fournies

MINI-FOURS À PIZZA



STZ-133

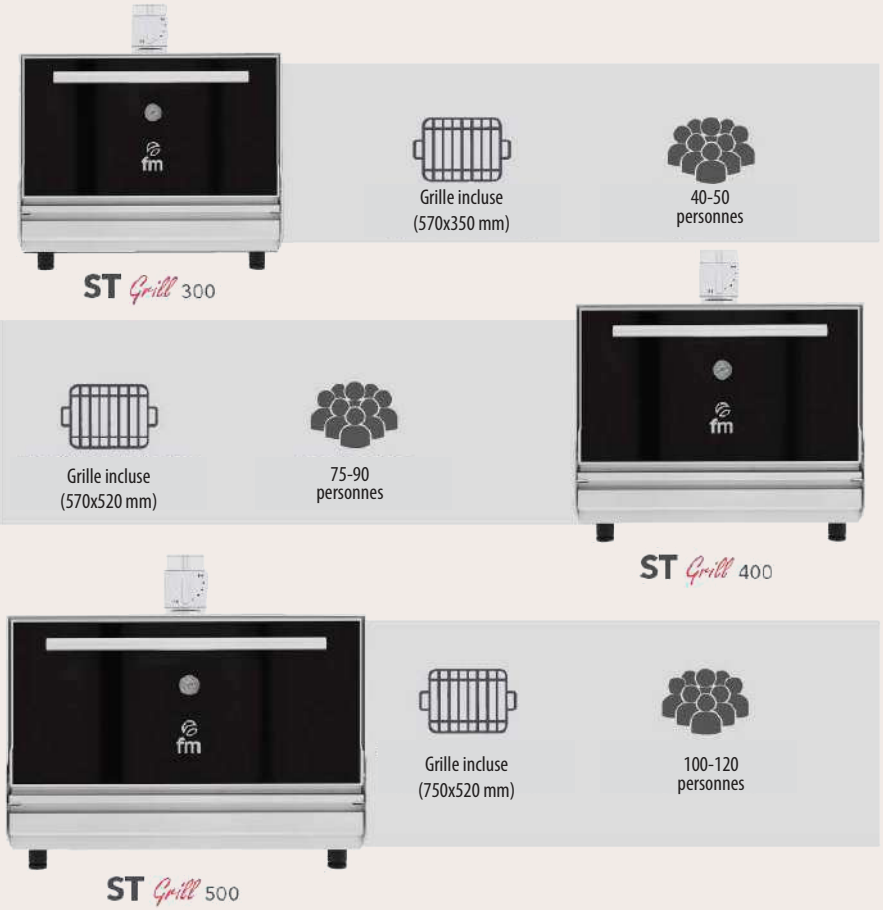


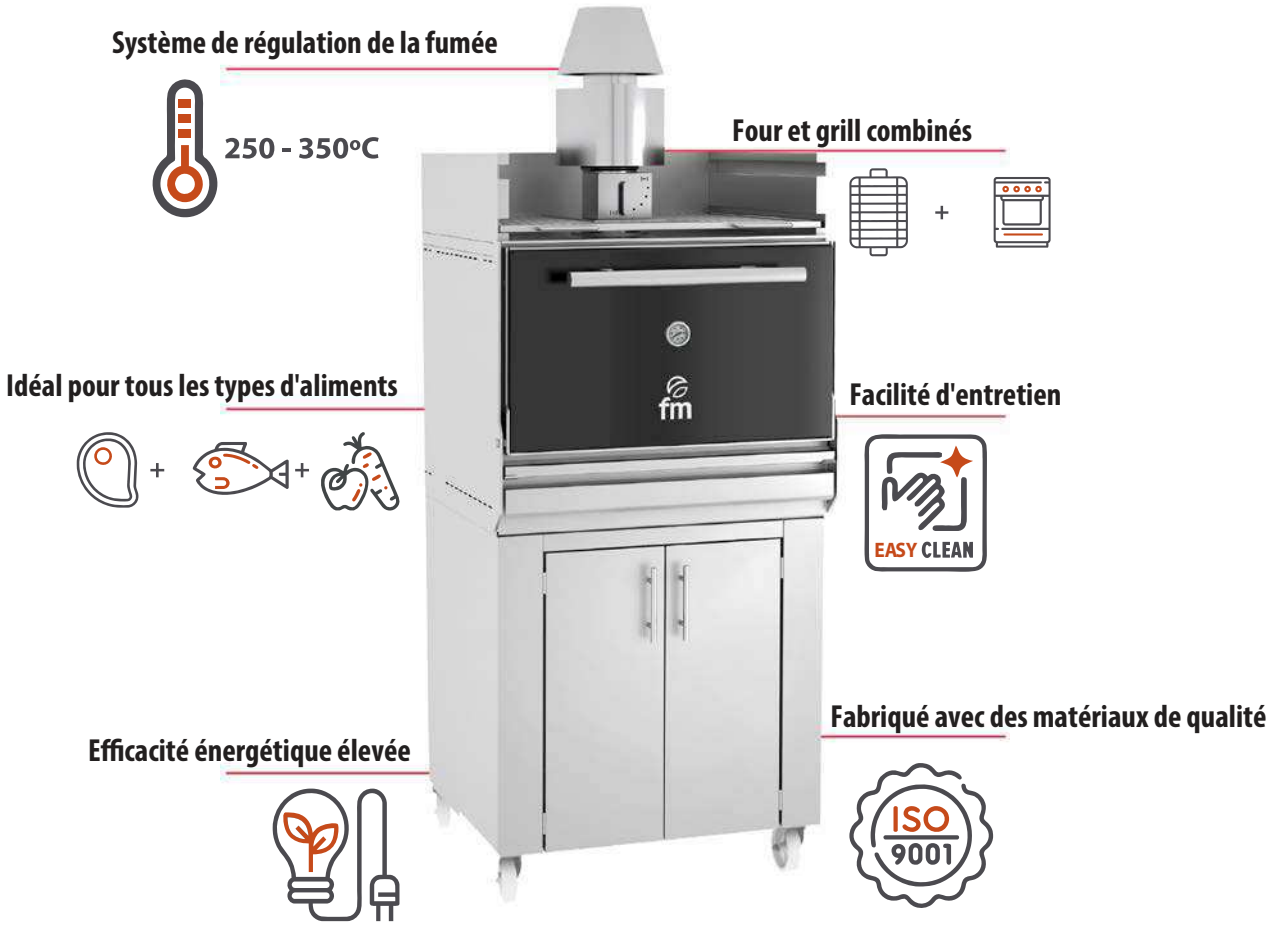
STZ-233

Référence	Nb de niveaux	Dim. extérieures (LxPxH mm)	Dim. intérieures (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	€ HT
STZ-133	1	535x535x261	405x370x80	1 x Ø350 mm	2 x 1 000	20	660
STZ-233	2	535x535x390	2x(405x370x80)	2 x Ø350 mm	3 x 1 000	28	990

INFOS PRODUITS

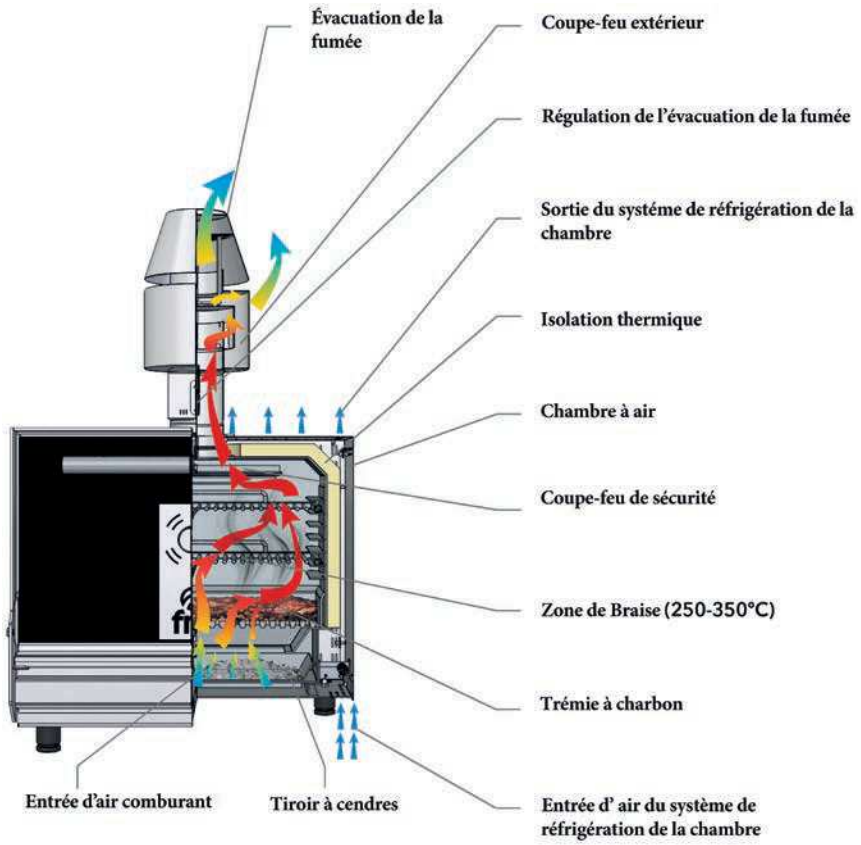
- Idéal snacking, petite restauration : pizzas, bruschettas, gratins, croque-monsieur…
- Extérieur inox et intérieur galvanisé (pour une meilleure résistance à la chaleur)
- Sole en pierre refractaire de haute qualité
- Système d'évacuation de vapeur avec 2 sorties indépendantes
- Isolation thermique haute densité : meilleure économie d'énergie
- Température de 50 à 320°C
- Minuterie de 60 minutes et mode continu
- Alarme fin de cycle
- Électricité 230V/3/50-60 Hz


Grille incluse
(570x350 mm)
40-50
personnes
ST Grill 300
Grille incluse
(570x520 mm)
75-90
personnes
ST Grill 400
Grille incluse
(750x520 mm)
100-120
personnes
ST Grill 500


Système de régulation de la fumée
250 - 350ºC
Four et grill combinés
+
Idéal pour tous les types d'aliments
+ +
Facilité d'entretien
EASY CLEAN
Fabriqué avec des matériaux de qualité
ISO 9001
Efficacité énergétique élevée

FOURS À BRAISE

Le four à braise est le mariage parfait entre le barbecue et le four, pour la préparation de viandes, poissons et de divers accompagnements





STG-300 STG-400 STG-500

Accessoires inclus : brosse, pelle pour les cendres, pince, tisonnier à charbon, grille, régulateur de sortie de fumée

Référence	Dimension de la grille	Capacité des plateaux GN	Temps d'allumage	Puissance	Nombre de convives	Température	Dimension externe (LxPxH) en mm	Connexion de sortie de fumée ø	€ HT
STG-300	1 x (570x350 mm)	1 GN1/1	45 min	3 kW	40-50	250 - 350 ° C	740 x 575 x 670	120 mm	6 795
STG-400	1 x (570x520 mm)	1 GN1/1	45 min	4,5 kW	75-90	250 - 350 ° C	740 x 720 x 680	120 mm	7 785
STG-500	1 x (760x520 mm)	2 GN1/1	45 min	5,5 Kw	100-120	250 - 350 ° C	930 x 720 x 680	120 mm	8 770

INFOS PRODUITS

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Plan de feu en fonte
- Température de travail entre 250-350°C
- Intérieur inox pour les références STG-300, STG-400 et STG-500
- Isolation interne de haute qualité pour les références STG-300-S, STG-400-S et STG-500-S
- Régulation de la température au moyen d'un système de tirage
- Système d'ouverture de porte anti-impact
- Thermomètre intégré jusqu'à 500°C
- Système de tiroir à cendres indépendant
- Tiroir de récupération des graisses
- Grille en acier inoxydable incluse

ACCESSOIRES FOURS À BRAISE

	Référence	Description	Accessoires inclus	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
	89710722	Régulateur de sortie de fumée supplémentaire	●	-	326
	89710723	Sécurité anti-étincelles et anti-projection		-	495
	89710724	Filtre à particules en suspensions		-	241
	89710725	Tisonnier à charbon supplémentaire	●	L 450	61
	89710726	Tisonnier à charbon supplémentaire	●	L 750	61
	89710727	Pelle pour ramasser les cendres		-	137
	89710900	Pince supplémentaire	●	-	120
	89710729	Brosse supplémentaire	●	-	48
	89710730	Grille supplémentaire	●	570x350	389
	89710731	Grille supplémentaire	●	570x520	467
	89710732	Grille supplémentaire	●	750x520	609
	89710897	Panier mixte (cage) sans poignée		260X260X50	81
	89710901	Sac de charbon 15kg		-	125
	89710890	Bac aluminium antiadhérent Prof 55 mm GN1/3		-	157
	89710891	Bac aluminium antiadhérent Prof 55 mm GN1/2		-	268
	89710892	Bac aluminium antiadhérent Prof 55 mm GN2/3		-	280
	89710893	Bac aluminium antiadhérent Prof 55 mm GN1/1		-	343
	89710894	Cassolette aluminium antiadhérente diamètre 20cm		-	79
	89710895	Cassolette aluminium antiadhérente diamètre 24cm		-	91
	89710896	Cassolette aluminium antiadhérente diamètre 28cm		-	130
	89710898	Daurade porte grill		-	67
	89710899	Turbot porte grill		-	79
	89710875	Barbecue Hibachi GN1/6		285x180x240	410
	89710876	Barbecue Hibachi GN1/3		435x200x240	566
	89710877	Barbecue Hibachi GN1/2		413x280x220	609

19 LA CUISSON HORIZONTALE










SÉRIE 600

Fourneaux à gaz - Série Basic
P. 624

Fourneaux à gaz - Série Classic
P. 625

Fourneaux électriques
P. 626

Barbecues / Charcoals à gaz
P. 627

Plans neutres
P. 627

Fry-Top à gaz
P. 628









SÉRIE 750

Fourneaux à gaz Série Basic
P. 633

Fourneaux à gaz Série Classic
P. 634

Fourneaux électriques
P. 635

Plaques coup de feux
P. 636

Barbecues / Charcoals à gaz
P. 637

Plans neutres
P. 637

Fry-Top à gaz
P. 638










SÉRIE 900

Fourneaux à gaz
P. 644

Fourneaux électriques
P. 645

Plaques coup de feux
P. 646

Barbecues / Charcoals à gaz
P. 647

Plans neutres
P. 647

Fry-Top à gaz
P. 648

Fry-Top électriques
P. 649

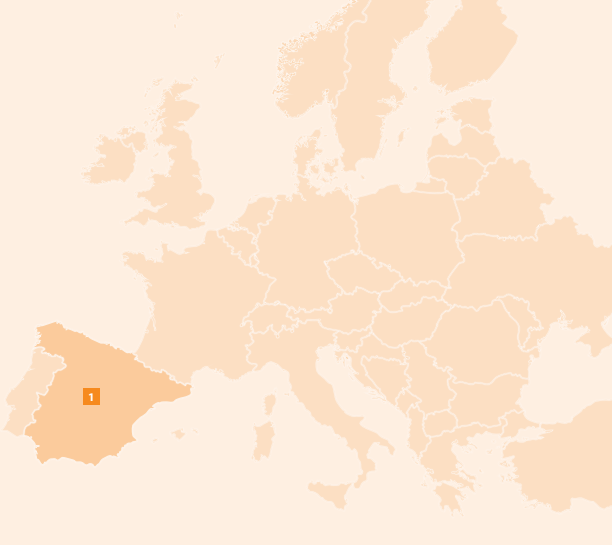
Friteuses à gaz
P. 650



ACCESSOIRES

P. 655

1 HR FAINCA





Fry-Top électriques
P. 629



Friteuses à gaz
P. 230



Fourneaux à gaz
P. 630



Friteuses électriques
P. 631



Chauffes-frites
P. 632



Cuiseurs à pâtes
P. 632



Fry-Top électriques
P. 639



Friteuses à gaz
P. 640



Friteuses électriques
P. 641



Chauffes-frites
P. 62



Fourneaux à gaz / 1 brûleur central
P. 642



Cuiseurs à pâtes
P. 643



Bains-marie
P. 643



Friteuses électriques
P. 650



Chauffes-frites
P. 651



Fourneaux à gaz
P. 651



Cuiseurs à pâtes
P. 652



Bains-marie
P. 652



Marmites
P. 653



Sauteuses basculantes
P. 653

SYSTÈME BREVETÉ

SYSTÈME BREVETÉ

HR propose un innovant système de relevage du plan de travail des fourneaux de cuisson industrielle. L'objectif est de conserver la propreté et la solidité d'un plan de travail étanche à l'eau sans empêcher l'accès aux pièces internes de la machine en vue d'une réparation ou de son entretien.

Le système est équipé de deux charnières arrière et de deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture du plan de travail est battant, les tuyaux d'alimentation en gaz sont flexibles et adaptés aux mouvements du plan de travail.

Le plan de travail reste ainsi étanche (meilleur pour le nettoyage), pour toute réparation ou entretien de la machine. Il est possible de le soulever et d'accéder à l'intérieur dans de bonnes conditions de visibilité et d'espace. On peut remplacer sans difficulté les injecteurs, les thermocouples, les vannes de gaz, les brûleurs, les brûleurs pilotes…

Les fourneaux BASIC n'incluent pas ce système de relevage.









C2F600H

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FOURNEAUX À GAZ
SÉRIE 600 - SÉRIE BASIC

BASIC



CB4F600E



À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB2F600S	2 Brûleurs	400x600x335	21	5,5 5,5	11	9 460	1 375
CB4F600S	4 Brûleurs	800x600x335	35	5,5 5,5	22	18 920	1 765
CB6F600S	6 Brûleurs	1200x600x335	48	5,5 5,5	33	28 380	2 455

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB2F600E	2 Brûleurs	400x600x880	37	5,5 5,5	11	9 460	1 590
CB4F600E	4 Brûleurs	800x600x880	57	5,5 5,5	22	18 920	2 265
CB6F600E	6 Brûleurs	1200x600x880	78	5,5 5,5	33	28 380	3 295

AVEC FOUR À GAZ GN 1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB4F600H	4 Brûleurs+ 1 four gaz	800x600x880	79	5,5 5,5 Four : 5,8	27,8	23 908	3 780
CB6F600H	6 Brûleurs+ 1 four gaz + placard neutre	1200x600x880	103	5,5 5,5 Four : 5,8	38,8	33 368	5 240

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB4F600HE	4 Brûleurs + 1 four électrique	800x600x880	79	5,5 5,5 Four : 3,5	22 / 3,5 / 380V 3+N	18 920	4 135
CB6F600HE	6 Brûleurs + 1 four électrique + placard neutre	1200x600x880	100	5,5 5,5 Four : 3,5	33 / 3,5 / 380V 3+N	28 380	5 815

INFOS PRODUIT

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Grilles supérieures en acier chromé
- Vanne thermostatique dans le four
- Four avec allumage automatique
- Thermocouple de sécurité
- Dimensions du four : 570 x 495 x 317 mm
- Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- Pieds réglables en hauteur
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile
- **Porte de placard en option**

LES OPTIONS

- **Plaque de cuisson avec bac à graisse série 600. Dimensions : 400x535x55 mm. Poids net : 14 kg**
  Réf : 110003629 / 265 € HT
- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / 230 € HT
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / 470 € HT
- **Ensemble de portes 1200 (2 unités)**
  Réf : 110004227 / 670 € HT
- **Clayette inox GN1/1**
  Réf : 200261IP / 11 € HT

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel. Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

FOURNEAUX À GAZ
SÉRIE 600 - SÉRIE CLASSIC







C3F600H

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F600S	2 Brûleurs	800x600x345	35	8,5 6,8	15,3	13 158	1 975
C3F600S	3 Brûleurs	1200x600x345	49	6,8 8,5 6,8	22,1	19 006	2 705

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F600E	2 Brûleurs	800x600x880	57	8,5 6,8	15,3	13 158	2 605
C3F600E	3 Brûleurs	1200x600x880	78	6,8 8,5 6,8	22,1	19 006	3 525

AVEC FOUR GAZ GN1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F600H	2 Brûleurs + 1 four gaz	800x600x880	79	8,5 6,8 Four : 5,8	21,1	18 146	4 115
C3F600H	3 Brûleurs+ 1 four gaz + placard neutre	1200x600x880	102	6,8 8,5 6,8 Four : 5,8	27,9	23 994	5 365

INFOS PRODUIT

- Système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation
- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Grilles supérieures en fonte
- Vanne thermostatique dans le four
- Tous les brûleurs ont une veilleuse incorporée
- Four avec allumage automatique
- Thermocouple de sécurité
- Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- Pieds réglables en hauteur
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile

LES OPTIONS

- **Plaque de cuisson avec bac à graisse série 600 400x620x55 mm.**
  Réf : 110003127 / 265 € HT
- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / 230 € HT
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / 470 € HT
- **Ensemble de portes 1200 (2 unités)**
  Réf : 110004227 / 670 € HT
- **Réducteur de foyer émaillé**
  Réf : 110004888 / 28 € HT
- **Brûleur 6,8 à 8,5 kW**
  Réf : 110003777 / 180 € HT
- **Clayette inox GN1/1**
  Réf : 200261IP / 11 € HT

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES
SÉRIE 600



CE2P600S



À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE2P600S	2 Plaques	400x600x335	21	2 / 1	3	1 300
CE4P600S	4 Plaques	800x600x335	32	2 1 / 1 2	6	1 850

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE2P600E	2 Plaques	400x600x880	37	2 / 1	3	1 675
CE4P600E	4 Plaques	800x600x880	57	2 1 / 1 2	6	2 490

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE4P600H	4 Plaques + 1 four électrique	800x600x880	79	2 1 / 1 2 Four : 3,5	9.5	4 155

INFOS PRODUIT

- Permet la préparation rapide des ingrédients
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Plaque électrique haute permformance avec limiteur de température et répartition uniforme de la chaleur
- Glissières de four facilement amovible
- Joint de fibre de verre, haute résistance
- Pieds réglables en hauteur
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile
- Grill inclus
- **Thermostat de régulation de 50 à 300 °C**
- 380V/3+N

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**
- **Clayette inox GN1/1**
  Réf : 200261IP / **11 € HT**

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

BARBECUES / CHARCOALS À GAZ
SÉRIE 600

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B6006S	600x600x410	42	15,2	13 072	2 385
B6008S	800x600x410	54	16,6	14 276	2 795

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B6006E	600x600x945	61	15,2	13 072	2 985
B6008E	800x600x945	76	16,6	14 276	3 440



B6008E

INFOS PRODUIT

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant
- Lignes droites pour un nettoyage facile
- Grille avec profil en « V »
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Briquettes en céramique incluses
- Thermocouple de sécurité
- Pieds réglables en hauteur
- Grill réglable en hauteur, amovible
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- Rigole de récupération des graisses emboutie

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 600 (1 unité)**
  Réf : 110003626 / 290 € HT
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / 470 € HT
- **Briquettes en céramique**
  Réf : 110005244 / 85 € HT



- **Grille à tige circulaire B6008**
  Réf : 110003926 / 250 € HT
- **Grille à tige circulaire B6006**
  Réf : 110003927 / 230 € HT

PLANS NEUTRES
SÉRIE 600

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN6004S	400x600x325	20	1 025
CN6008S	800x600x325	34	1 685
SANS TIROIR			
CNS6004S	400x600x325	15	620
CNS6008S	800x600x325	23	825

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN6004E	400x600x865	35	1 550
CN6008E	800x600x865	57	2 330
SANS TIROIR			
CNS6004E	400x600x865	31	1 160
CNS6008E	800x600x865	45	1 480



CN6004E

LES OPTIONS

- Acier inox
- Pieds inox réglables en hauteur
- Plan de travail renforcé

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / 230 € HT
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / 470 € HT

FRY-TOPS À GAZ
SÉRIE 600



FT6008E



À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT6006S 	600x600x410	54	8,1	6 966	2 145
FT6008S 	800x600x410	68	12,5	10 750	2 655
REVETEMENT CHROME					
FT6006SCR 	600x600x410	54	8,1	6 966	2 735
FT6008SCR 	800x600x410	68	12,5	10 750	3 540

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT6006E 	600x600x945	73	8,1	6 966	2 705
FT6008E 	800x600x945	90	12,5	10 750	3 290
REVETEMENT CHROME					
FT6006ECR 	600x600x945	73	8,1	6 966	3 220
FT6008ECR 	800x600x945	94	12,5	10 750	4 145

INFOS PRODUIT

- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur en acier rectifié ou chrome
- Boîtier en acier inoxydable
- Thermocouple de sécurité
- Chaque brûleur a un allumage automatique
- Pieds réglables en hauteur
- Plaque de cuisson soudée par robots
- Vanne thermostatique dans les modèles chrome
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 600 (1 unité)**
  Réf : 110003626 / 290 € HT
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / 470 € HT

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

À POSER

Référence		Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FTE6006S		600x600x410	54	6,3	2 205
FTE6008S		800x600x410	70	7,8	2 960
REVETEMENT CHROME					
FTE6006SCR		600x600x410	54	6,3	2 515
FTE6008SCR		800x600x410	70	7,8	3 490

SUR PLACARD OUVERT

Référence		Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FTE6006E		600x600x945	73	6,3	2 780
FTE6008E		800x600x945	94	7,8	3 595
REVETEMENT CHROME					
FTE6006ECR		600x600x945	73	6,3	3 095
FTE6008ECR		800x600x945	94	7,8	4 080



FTE6008E

INFOS PRODUIT

- Permet une préparation rapide des aliments
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur, en acier ou chromé
- Boîtier en acier inoxydable
- 380V/3+N
- Thermostat de régulation 100° à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Pieds réglables en hauteur
- Plaque de cuisson soudée au sommet
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 600 (1 unité)**
  Réf : 110003626 / **290 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

FRITEUSES À GAZ
SÉRIE 600



FDG8L600S



À POSER

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG8L600S	8	400x600x490	30	7,7	6 622	2 265
FDG8L8L600S	8+8	800x600x490	55	15,4	13 244	3 940

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG8L600E	8	400x600x1022	55	7,7	6 622	3 105
FDG8L8L600E	8+8	800x600x1022	90	15,4	13 244	5 085

INFOS PRODUIT

- Allumage électrique et flamme pilote protégée
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation de la température de 110°C à 190°C
- Cuves en acier inoxydable avec zone froide
- Chauffage via des tubes de transmission placés à l'intérieur de la cuve
- Thermostat de sécurité 230°C
- Bacs de cuisson emboutis pour un nettoyage facile
- Robinet de vidange d'huile
- Tube de vidange amovible (modèles à poser)
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- Filtre de récupération d'huile intégré de série sur les modèles sur placard
- Portes de série sur modèles sur placard

LES OPTIONS

- **Panier FDG 8L - FDE 10L**
  Réf : 110005146 / 140 € HT
- **Support de panier FDG 8L - FDE 10L**
  Réf : 110005147 / 90 € HT

FOURNEAUX GAZ / 1 BRÛLEUR CENTRAL
SÉRIE 600



PLL6006E



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
PLL6006S	600x600x330	28	16 KW Ø 270 mm	13 760	2 040
PLL6006E	600x600x875	50	16 KW Ø 270 mm	13 760	2 625

INFOS PRODUIT

- Fourneau à gaz pour plats traditionnels
- Idéal pour la cuisson des paëllas et autres aliments dans des marmites de grandes capacités
- Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- Pieds réglables en hauteur
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Diamètre du brûleur 270 mm
- Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 600 (1 unité) pour PLL6006E**
  Réf : 110003626 / 290 € HT

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel. Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

À POSER

Référence			Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension	€ HT
FD10L8M600S			10	400x600x320	38	8	230V	2 160
FD10L8T600S			10	400x600x320	38	8	380V	2 270
FD10L10L8M600S			10+10	800x600x320	59	8+8	230V	3 875
FD10L10L8T600S			10+10	800x600x320	59	8+8	380V	4 110



FD10L8T600E

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence			Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension	€ HT
FD10L8M600E			10	400x600x870	62	8	230V	3 090
FD10L8T600E			10	400x600x870	62	8	380V	3 255
FD10L10L8M600E			10+10	800x600x870	95	8+8	230V	5 200
FD10L10L8T600E			10+10	800x600x870	95	8+8	380V	5 450



INFOS PRODUIT

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C / 20A
- Le thermostat de sécurité peut être réarmé jusqu'à 230°C / 20A
- Cuve et châssis en acier inoxydable
- Indicateur de niveau d'huile max/min
- Résistance en acier inoxydable
- Voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant vert indique une bonne connexion
- Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 50A
- Resistance pivotante
- Cuve emboutie
- Robinet de vidange
- Filtre de récupération d'huile intégré de série (pour modèles sur placard)
- Tuyau de vidange amovible (pour modèles à poser)
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Portes de série sur modèles sur placard

LES OPTIONS

- **Panier FDG 8L - FDE 10L**
  Réf : 110005146 / **140 € HT**
- **Support de panier FDG 8L - FDE 10L**
  Réf : 110005147 / **90 € HT**

CHAUFFES-FRITES
SÉRIE 600



MF6004S



ÉLECTRIQUES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
MF6004S	400x600x462	21	1 / 230V	1 175
MF6004E	400x600x1009	36	1 / 230V	1 590

INFOS PRODUIT

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment
- Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments
- Résistance en céramique avec rampe chauffante
- Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement
- Pieds réglables en hauteur

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité) pour MF6004E**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**

CUISEUR À PÂTES
SÉRIE 600



CPG25L600E



À GAZ

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
CPG25L600E	25	400x600x880	55	9,6	8 256	3 490
CPG25L25L600E	25 + 25	800x600x880	98	19,2	16 512	6 185

ÉLECTRIQUES

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
CPE25L600E	25	400x600x880	42	6 / 380V/3+N	3 290
CPE25L25L600E	25 + 25	800x600x880	73	12/ 380V/3+N	5 615

INFOS PRODUIT

- Cuve en acier inoxydable AISI 316
- Valve de remplissage incluse
- Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir
- Vidange connectable à l'évacuation générale
- Température de travail 0 à 99°C
- Pieds réglables en hauteur
- Paniers inclus : 1 panier de 1/3 (290x140x200 mm) et 2 paniers de 1/6 (140x140x200 mm)
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10

A GAZ

- Thermocouple de sécurité
- Allumage automatique avec flamme pilote
- Brûleurs très performants
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10

ELECTRIQUES

- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
  Dimensions de la cuve : 300x310x318 mm
- Contrôle de la puissance
- Indicateur de fonctionnement

LES OPTIONS

- **Option 1 : 2 paniers GN1/3**
  Réf : CP600-1 / **Même prix**
- **Option 2 : 4 paniers GN1/6**
  Réf : CP600-2 / **110 € HT**

Combinaisons possibles des paniers GN



De série | Option 1 | Option 2

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

FOURNEAUX À GAZ
SÉRIE 750 - SÉRIE BASIC

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB2F750S	2 Brûleurs	400x750x335	24	7,5 / 5,5	13	11 180	1 320
CB4F750S	4 Brûleurs	800x750x335	40	7,5 / 5,5	26	22 360	1 770
CB6F750S	6 Brûleurs	1200x750x335	56	7,5 / 5,5	39	33 540	2 655

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB2F750E	2 Brûleurs	400x750x880	43	7,5 / 5,5	13	11 180	1 730
CB4F750E	4 Brûleurs	800x750x880	67	7,5 / 5,5	26	22 360	2 500
CB6F750E	6 Brûleurs	1200x750x880	90	7,5 / 5,5	39	33 540	3 655

AVEC FOUR À GAZ GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB4F750H	4 Brûleurs + 1 four gaz	800x750x880	91	7,5 / 5,5 — Four : 7	33	28 380	4 120
CB6F750H	6 Brûleurs + 1 four gaz + placard neutre	1200x750x880	115	7,5 / 5,5 — Four : 7	46	39 560	5 635

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB4F750HE	4 Brûleurs + 1 four électrique	800x750x880	90	7,5 / 5,5 — Four : 5	26 + 5 / 380V 3+N	22 360	4 335
CB6F750HE	6 Brûleurs + 1 four électrique + placard neutre	1200x750x880	115	7,5 / 5,5 — Four : 5	39 + 5 / 380V 3+N	33 540	5 840



CB2F750E
Ensemble de porte (en option)



INFOS PRODUIT

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- Construction en acier inoxydable
- Grilles supérieures en acier chromé
- Vanne thermostatique dans le four
- Thermocouple de sécurité
- Glissières de four facilement amovible
- Pieds réglables en hauteur
- Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile

LES OPTIONS

- **Plaque de cuisson avec bac à graisse série 750. Dimensions : 400x620x55 mm. Poids net : 20 kg**
  Réf : 110003629 / 265 € HT
- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / 230 € HT
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / 470 € HT
- **Ensemble de portes 1200 (2 unités)**
  Réf : 110004227 / 670 € HT
- **Grille pour four GN 2/1**
  Réf : 200362IP / 25 € HT
- **Brûleur Basic 5,5 à 7,5 kW**
  Réf : 110004918 / 165 € HT

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

FOURNEAUX À GAZ
SÉRIE 750 - SÉRIE CLASSIC

CLASSIC

HR FAINCA



C6F750H





Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F750S	2 Brûleurs	400x750x345	29 kg	8,5 / 6,8	15,3	13 158	1 990
C4F750S	4 Brûleurs	800x750x345	49 kg	8,5 / 6,8	30,6	26 316	3 180
C6F750S	6 Brûleurs	1200x750x345	71 kg	8,5 / 6,8	45,9	39 474	4 445

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F750E	2 Brûleurs	400x750x880	48 kg	8,5 / 6,8	15,3	13 158	2 535
C4F750E	4 Brûleurs	800x750x880	77 kg	8,5 / 6,8	30,6	26 316	3 920
C6F750E	6 Brûleurs	1200x750x880	105 kg	8,5 / 6,8	45,9	39 474	5 420

AVEC FOUR À GAZ GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C4F750H	4 Brûleurs + 1 four gaz	800x750x880	101 kg	8,5 / 6,8 Four : 7	37,6	32 336	5 490
C6F750H	6 Brûleurs + 1 four gaz + placard neutre	1200x750x880	133 kg	8,5 / 6,8 Four : 7	52,9	45 494	7 410

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE MAXI (900X662X317 MM)

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C6F750HM	6 Brûleurs + 1 four gaz maxi + placard neutre	1200x750x880	156 kg	8,5 / 6,8 Four : 11	56,9	48 925	7 535

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C4F750HE	4 Brûleurs + 1 four électrique	800x750x880	100	8,5 / 6,8 Four : 5	30,6 / 5 / 380V 3+N	26 316	5 730
C6F750HE	6 Brûleurs + 1 four électrique + placard neutre	1200x750x880	130	8,5 / 6,8 Four : 5	45,9 / 5 / 380V 3+N	39 474	7 610

INFOS PRODUIT

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- Construction en acier inoxydable
- Grilles supérieures en fonte
- Vanne thermostatique dans le four
- Thermocouple de sécurité
- Glissières de four facilement amovible
- Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- Pieds réglables en hauteur
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile
- Tous les brûleurs ont une veilleuse incorporée
- Système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation

LES OPTIONS

- **Plaque de cuisson avec bac à graisse série 750. Dimensions : 400x620x55 mm. Poids net : 20 kg**
  Réf : 110003067 / 330 € HT
- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / 230 € HT
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / 470 € HT
- **Ensemble de portes 1200 (2 unités)**
  Réf : 110004227 / 670 € HT
- **Grille pour four GN 2/1**
  Réf : 200362IP / 25 € HT
- **Réducteur de foyer émaillé**
  Réf : 110004888 / 28 € HT
- **Brûleur 6,8 à 8,5 kW**
  Réf : 110003777 / 180 € HT

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	Tension (V)	€ HT
CE2P750S	2 Plaques	400x750x335	37	2,6 2,6	5,2	230	1 630
CE4P750S	4 Plaques	800x750x335	24	2,6 2,6	10,4	380	2 145
CE6P750S	6 Plaques	1200x750x335	51	2,6 2,6	15,6	380	3 020



CE4P750H



SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	Tension (V)	€ HT
CE2P750E	2 Plaques	400x750x880	43	2,6 2,6	5,2	230	1 895
CE4P750E	4 Plaques	800x750x880	64	2,6 2,6	10,4	380	2 860
CE6P750E	6 Plaques	1200x750x880	86	2,6 2,6	15,6	380	4 025

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	Tension (V)	€ HT
CE4P750H	4 Plaques + four électrique	800x750x880	91	2,6 2,6 Four : 5	15,4	380	4 625
CE6P750H	6 Plaques + four électrique + placard neutre	1200x750x880	116	2,6 2,6 Four : 5	20,6	380	6 125

INFOS PRODUIT

- Permet une préparation rapide des aliments
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Plaques électriques de haute performance, avec limiteur de température et distribution thermique uniforme
- Four GN 2/1
- Grill inclus
- Nouvelles porte et poignées de four en acier inoxydable
- Joint en fibre de verre, résistance élevée et grande efficacité énergétique
- Thermostat de régulation 50° à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Indicateurs de fonctionnement
- Pieds réglables en hauteur
- Dessus en acier inox AISI-304 épaisseur 15/10

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / 230 € HT
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / 470 € HT
- **Ensemble de portes 1200 (2 unités)**
  Réf : 110004227 / 670 € HT
- **Grille pour four GN 2/1**
  Réf : 200362IP / 25 € HT

PLAQUES COUP DE FEUX
SÉRIE 750



PR2F7508E





À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Kcal./h	€ HT
PR7504S	Plaque chauffante 400	400x750x345	52	7	7	6 020	2 240
PR7508S	Plaque chauffante 800	800x750x345	88	14	14	12 040	3 455
PR2F7508S	Plaque chauffante 400 + brûleurs	800x750x345	70	8,5 / 6,8 / 7	22,3	9 178	3 575

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Kcal./h	€ HT
PR7504E	Plaque chauffante 400	400x750x881	71	7	7	6 020	2 835
PR7508E	Plaque chauffante 800	800x750x881	115	14	14	12 040	4 230
PR2F7508E	Plaque chauffante 400 + brûleurs	800x750x881	98	8,5 / 6,8 / 7	22,3	9 178	4 320

INFOS PRODUIT

- Plaque de cuisson à gaz, qui permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou pour une utilisation comme plan de travail à côté des plaques de cuisson
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Plan de travaille avec finition satinée
- Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 50A
- Plaque de cuisson haute résistance de 15 mm d'épaisseur avec différentes zones de cuisson et maintien de la température
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- Allumage piézoélectrique
- Pieds réglables en hauteur

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**
- **Brûleur 6,8 à 8,5 kW**
  Réf : 110003777 / **180 € HT**

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

BARBECUES / CHARCOALS À GAZ
SÉRIE 750

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B7504S	400x750x410	37	8,7	7 482	2 005
B7506S	600x750x410	51	16,6	14 276	2 715
B7508S	800x750x410	66	17,4	14 964	3 180

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B7504E	400x750x945	55	8,7	7 482	2 585
B7506E	600x750x945	74	16,6	14 276	3 430
B7508E	800x750x945	92	17,4	14 964	3 990



B7508E
Ensemble de porte (en option)

INFOS PRODUIT

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant
- Lignes droites pour un nettoyage facile
- Grille avec profil en « V »
- Intérieure et extérieur en acier inoxydable
- Briquettes en céramique incluses
- Thermocouple de sécurité
- Pieds réglables en hauteur
- Grill réglable en hauteur, amovible
- Dessus en acier inoxydable AISI304 épaisseur 15/10
- Rigole de récuperation des graisses emboutie

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / 230 € HT
- **Ensemble de porte 600 (1 unité)**
  Réf : 110003626 / 290 € HT
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / 470 € HT
- **Briquettes en céramique**
  Réf : 110005244 / 85 € HT
- **Grille à tige circulaire B7504 / B7508**
  Réf : 110003924 / 275 € HT
- **Grille à tige circulaire B7506**
  Réf : 110003925 / 250 € HT

PLANS NEUTRES
SÉRIE 750

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN7504S	400x750x325	23	1 115
CN7508S	800x750x325	39	1 810
SANS TIROIR			
CNS7504S	400x750x325	17	705
CNS7508S	800x750x325	27	935

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN7504E	400x750x865	42	1 680
CN7508E	800x750x865	65	2 550
SANS TIROIR			
CNS7504E	400x750x865	36	1 285
CNS7508E	800x750x865	53	1 665



CN7504E

INFOS PRODUIT

- Acier inox épaisseur15/10
- Pieds inox réglables en hauteur
- Plan de travail renforcé

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / 230 € HT
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / 470 € HT

FRY-TOPS À GAZ
SÉRIE 750



FT7508ECR



À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT7504S	400x750x410	45	5,5	4 730	1 975
FT7506S	600x750x410	67	10	8 600	2 335
FT7508S	800x750x410	86	15,5	13 330	2 895
REVETEMENT CHROME					
FT7504SCR	400x750x410	45	5,5	4 730	2 585
FT7506SCR	600x750x410	67	10	8 600	3 020
FT7508SCR	800x750x410	86	15,5	13 330	3 850

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT7504E	400x750x945	64	5,5	4 730	2 545
FT7506E	600x750x945	90	10	8 600	3 040
FT7508E	800x750x945	112	15,5	13 330	3 635
REVETEMENT CHROME					
FT7504ECR	400x750x945	64	5,5	4 730	3 015
FT7506ECR	600x750x945	90	10	8 600	3 675
FT7508ECR	800x750x945	112	15,5	13 330	4 550

INFOS PRODUIT

- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromée
- Boîtier en acier inoxydable
- Thermocouple de sécurité
- Chaque brûleur a un allumage automatique
- Pieds réglables en hauteur
- Plaque de cuisson soudée au sommet
- Vanne thermostatique dans les modèles chrome
- Corps en acier inox AISI 304
- Dessus inox épaisseur 15/10

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de porte 600 (1 unité)**
  Réf : 110003626 / **290 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE7504S	400x750x410	47	4,5	2 205
FTE7506S	600x750x410	69	6,6	2 510
FTE7508S	800x750x410	91	9	3 395
REVETEMENT CHROME				
FTE7504SCR	400x750x410	47	4,5	2 555
FTE7506SCR	600x750x410	69	6,6	3 035
FTE7508SCR	800x750x410	91	9	3 925

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE7504E	400x750x945	66	4,5	2 770
FTE7506E	600x750x945	92	6,6	3 215
FTE7508E	800x750x945	117	9	4 135
REVETEMENT CHROME				
FTE7504ECR	400x750x945	66	4,5	3 095
FTE7506ECR	600x750x945	92	6,6	3 670
FTE7508ECR	800x750x945	117	9	4 665



FTE7508ECR



INFOS PRODUIT

- Permet une préparation rapide des aliments
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromée
- Boîtier en acier inoxydable
- 380V/3+N
- Thermostat de régulation 100° à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Pieds réglables en hauteur
- Plaque de cuisson soudée par robots
- Corps en acier inox AISI 304
- Dessus inox épaisseur 15/10

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de porte 600 (1 unité)**
  Réf : 110003626 / **290 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

FRITEUSES À GAZ
SÉRIE 750



FDG12L750E



Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

À POSER

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG12L750S	12	400x750x490	35	8,5	7 310	2 455
FDG12L12L750S	12+12	800x750x490	62	17	14 620	4 245

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG12L750E	12	400x750x1025	60	8,5	7 310	3 330
FDG12L12L750E	12+12	800x750x1025	102	17	14 620	5 480



INFOS PRODUIT

- Allumage électrique et flamme pilote protégée
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation de la température de 110°C à 190°C
- Cuves en acier inoxydable avec zone froide
- Chauffage via des tubes de transmission placés à l'intérieur de la cuve
- Thermostat de sécurité 230°C
- Bacs de cuisson emboutis pour un nettoyage facile
- Robinet de vidange d'huile
- Tube de vidange amovible (modèles à poser)
- Portes de série (modèles sur placard)
- Filtres de récupérateur d'huile intégré de série sur les modèles sur placard
- Dessus embouti en inox AISI304 épaisseur 15/10

LES OPTIONS

- **1/2 panier FDG12L - FDE15L (115x330x105 mm)**
  Réf : 110005145 / **95 € HT**
- **Panier FDG12L - FDE15L (235x330x105 mm)**
  Réf : 110005143 / **150 € HT**
- **Support de panier FDG12L**
  Réf : 110005144 / **95 € HT**

À POSER

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension	€ HT
FD15L8M750S	15	400x750x320	48	8	230V	2 295
FD15L12T750S	15	400x750x320	48	12	380V	2 405
FD15L15L8M750S	15+15	800x750x320	72	8+8	230V	4 065
FD15L15L12T750S	15+15	800x750x320	72	12+12	380V	4 300



FD15L12T750S

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension	€ HT
FD15L8M750E	15	400x750x870	58	8	230V	3 295
FD15L12T750E	15	400x750x870	58	12	380V	3 410
FD15L15L8M75(	15+15	800x750x870	95	8+8	230V	5 520
FD15L15L12T750E	15+15	800x750x870	95	12+12	380V	5 740

INFOS PRODUIT

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C / 20A
- Le thermostat de sécurité peut être réarmé jusqu'à 230°C / 20A
- Cuve et châssis en acier inoxydable
- Indicateur de niveau d'huile max/min
- Résistance en acier inoxydable
- Voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant vert indique une bonne connexion
- Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 50A
- Resistance pivotante
- Cuve emboutie
- Robinet de vidange
- Filtre de récupération d'huile (pour modèles sur placard)
- Tuyau de vidange amovible (pour modèles à poser)
- Dessus embouti en inox AISI304 épaisseur 2 mm
- Portes de série sur modèles sur placard (E)

LES OPTIONS

- **1/2 panier FDG12L - FDE15L (115x330x105 mm)**
  Réf : 110005145 / **95 € HT**
- **Panier FDG12L - FDE15L (235x330x105 mm)**
  Réf : 110005143 / **150 € HT**
- **Support de panier FDG12L**
  Réf : 110005144 / **95 € HT**

CHAUFFES-FRITES
SÉRIE 750



MF7504S

ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
MF7504S	400x750x462	24	1 / 230V	1 535
MF7504E	400x750x1009	43	1 / 230V	1 930

INFOS PRODUIT

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment
- Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée
- Résistance en céramique avec rampe chauffante
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments
- Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement
- Pieds réglables en hauteur
- Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / 230 € HT

FOURNEAUX GAZ / 1 BRÛLEUR CENTRAL
SÉRIE 750



PLL7508S





À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
PLL7508S	800x750x342	62	25 KW Ø 340 mm	21 500	2 460
PLL7508E	800x750x889	94	25 KW Ø 340 mm	21 500	3 385

INFOS PRODUIT

- Fourneau à gaz pour plats traditionnels
- Idéal pour la cuisson des paëllas et autres aliments dans des marmites de grandes capacités
- Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- Pieds réglables en hauteur
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Grille supérieure en fonte
- Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

LES OPTIONS

- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / 470 € HT

CUISEUR À PÂTES
SÉRIE 750

À GAZ

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
CPG25L750E	25	400x750x880	60	9,6	8 256	3 745
CPG25L25L750E	25 + 25	800x750x880	105	19,2	16 512	6 595

ÉLECTRIQUES

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
CPE25L750E	25	400x750x880	48	6 / 380V/3+N	3 440
CPE25L25L750E	25 + 25	800x750x880	82	12 / 380V/3+N	6 055



CPG25L750E

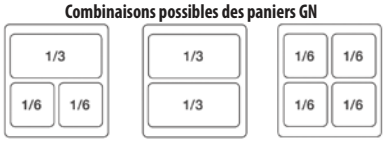
INFOS PRODUIT

- Cuve en acier inoxydable AISI 316
- Valve de remplissage incluse
- Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir
- Vidange connectable à l'évacuation générale
- Température de travail 0 à 99°C
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Contrôle de la puissance
- Indicateur de fonctionnement
- Pieds réglables en hauteur
- Paniers inclus : 1 panier de 1/3 (290x140x200 mm) et 2 paniers de 1/6 (140x140x200 mm)
- Dessus embouti en inox AISI304 épaisseur 15/10
- Portes de série incluses

LES OPTIONS

- **Option 1 : 2 paniers GN 1/3**
  Réf : CP750-1 / Même prix
- **Option 2 : 4 paniers GN 1/6**
  Réf : CP750-2 / 110 € HT

Combinaisons possibles des paniers GN



BAINS-MARIE
SÉRIE 750

À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
BMG7504E	400x750x880	42	4	3 440	2 695

ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
BME7504E	400x750x880	40	2,1 230V	2 500



BMG7504E

INFOS PRODUIT

- Permet la cuisson rapide des aliments
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Valve de remplissage incluse
- Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir
- Vidange raccordable à l'évacuation générale, trop plein inclus
- Filtre dans chaque vidange
- Indicateur de niveau d'eau max-min
- Température de travail 0 à 90°C
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Portes de série incluses
- Dessus en acier inoxydable AIDI 304 épaisseur 15/10
- Réservoir GN 1/1 profondeur 210 mm
- Bacs GN non inclus
- Contrôle de la puissance
- Indicateur de fonctionnement
- Pieds réglables en hauteur

LES OPTIONS

- **Barrette bain-marie 400**
  Réf : 110005579 / 28 € HT
- **Barrette bain-marie 800**
  Réf : 110005455 / 40 € HT

FOURNEAUX À GAZ
SÉRIE 900

HR FAINCA



C4F900H



À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F900S	2 Brûleurs	400x930x322	38	10,5 / 8,5	19	16 340	2 095
C4F900S	4 Brûleurs	800x930x335	65	10,5 / 8,5	38	32 680	3 580
C6F900S	6 Brûleurs	1200x930x335	95	10,5 / 8,5	57	49 020	4 950

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F900E	2 Brûleurs	400x930x880	60	10,5 / 8,5	19	16 340	2 785
C4F900E	4 Brûleurs	800x930x880	98	10,5 / 8,5	38	32 680	4 360
C6F900E	6 Brûleurs	1200x930x880	135	10,5 / 8,5	57	49 020	5 915

AVEC FOUR À GAZ GN2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C4F900H	4 Brûleurs + 1 four gaz	800x930x880	124	10,5 / 8,5 Four : 7	45	38 700	5 805
C6F900H	6 Brûleurs + 1 four gaz + placard neutre	1200x930x880	165	10,5 / 8,5 Four : 7	64	55 040	7 760

AVEC FOUR GAZ MAXI (900X662X317 MM)

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C6F900HM	6 Brûleurs + 1 four gaz maxi	1200x930x880	182	10,5 / 8,5 Four : 11	68	58 480	7 785

INFOS PRODUIT

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- Construction en acier inoxydable AISI304
- Grilles supérieures en fonte
- Vanne thermostatique dans le four
- Thermocouple de sécurité
- Glissières de four facilement amovible pour le nettoyage
- Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- Pieds réglables en hauteur
- Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- Système de relevage du plan de travail inclus
- Allumage automatique du four
- Dimensions du four maxi : 900x662x317 mm
- Dimensions du four GN2/1 : 570x662x317 mm

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / 230 € HT
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / 470 € HT
- **Ensemble de portes 1200 (2 unités)**
  Réf : 110004227 / 670 € HT
- **Brûleur 8,5 à 10,5 kW**
  Réf : 110004919 / 220 € HT
- **Grille pour four GN2/1**
  Réf : 200362IP / 25 € HT

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE2P900S 	2 plaques	400x930x335	23	4 4	8	2 840
CE4P900S 	4 plaques	800x930x335	35	4 4	16	4 985
CE6P900S 	6 plaques	1200x930x335	48	4 4	24	7 210

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE2P900E 	2 plaques	400x930x880	45	4 4	8	3 565
CE4P900E 	4 plaques	800x930x880	68	4 4	16	5 915
CE6P900E 	6 plaques	1200x930x880	92	4 4	24	8 455

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE4P900H 	4 plaques + 1 four électrique	800x930x880	92	4 4 Four : 5	21	7 550
CE6P900H 	6 plaques + 1 four électrique + placard neutre	1200x930x880	118	4 4 Four : 5	29	10 405

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE MAXI (900X662X317 MM)

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE6P900HM 	6 plaques + 1 four électrique maxi	1200x930x880	130	4 4 Four : 7	31	10 605

INFOS PRODUIT

- Permet une préparation rapide des aliments
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Plaques électriques de haute performance, avec limiteur de température et distribution thermique uniforme
- Four GN 2/1 (sauf Maxi)
- Grill inclus
- Joint en fibre de verre, résistance élevée et grande efficacité énergétique
- Plaques carrées
- Dimensions du four électrique Maxi : 900x662x317 mm
- Dimensions du four électrique GN2/1 : 570x662x317 mm
- Nouvelles porte et poignées de four en acier inoxydable
- Thermostat de régulation 50° à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Indicateurs de fonctionnement
- Pieds réglables en hauteur
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- Système de relevage du plan de travail inclus
- 380V/3+N

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**
- **Ensemble de portes 1200 (2 unités)**
  Réf : 110004227 / **670 € HT**



CE2P900E





PLAQUES COUP DE FEUX
SÉRIE 900

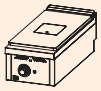
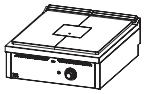


PR9004E

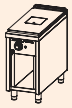




À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
PR9004S 	400x930x345	63	7	6 020	2 690
PR9008S 	800x930x345	107	14	12 040	3 800

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kW)	Kcal./h	€ HT
PR9004E 	400x930x881	85	7	6 020	3 330
PR9008E 	800x930x881	140	14	12 040	4 695

INFOS PRODUIT

- Plaque de cuisson à gaz, qui permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou pour une utilisation comme plan de travail à côté des plaques de cuisson
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Plaque de cuisson haute résistance de 15 mm d'épaisseur avec différentes zones de cuisson et maintien de la température
- Plan de travail avec finition satinée
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- Allumage piézoélectrique
- Pieds réglables en hauteur
- Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / 230 € HT
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / 470 € HT

HR FAINCA

BARBECUES / CHARCOALS À GAZ
SÉRIE 900

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B9004S 	400x930x410	41	12,3	10 578	2 355
B9008S 	800x930x410	66	24,60	21 156	3 780

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B9004E 	400x930x945	62	12,3	10 578	3 105
B9008E 	800x930x945	100	24,60	21 156	4 940



B9008E
+ option ensemble de portes 800

INFOS PRODUIT

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant
- Lignes droites pour un nettoyage facile
- Grille avec profil en « V »
- Intérieure et extérieur en acier inoxydable
- Thermocouple de sécurité
- Pieds réglables en hauteur
- Grill réglable en hauteur, amovible
- Voyant lumineux d'allumage inclus
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- Briquettes en céramique incluses
- Rigole de récupération des graisses emboutie

LES OPTIONS

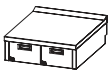
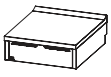
- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / 230 € HT
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / 470 € HT
- **Briquettes en céramique**
  Réf : 110005244 / 85 € HT
- **Grille à tige circulaire B9004 / B9008**
  Réf : 110005386 / 300 € HT



HR FAINCA

PLANS NEUTRES
SÉRIE 900

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN9004S 	400x930x316	28	1 265
CN9008S 	800x930x316	47	1 880
SANS TIROIRS			
CNS9004S 	400x930x316	23	865
CNS9008S 	800x930x316	35	1 065

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN9004E 	400x930x865	50	1 920
CN9008E 	800x930x865	80	2 725
SANS TIROIR			
CNS9004E 	400x930x865	45	1 505
CNS9008E 	800x930x865	68	1 895



CN9004E

INFOS PRODUIT

- Acier inox AISI304
- Pieds inox réglables en hauteur
- Plan de travail renforcé épaisseur 15/10

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / 230 € HT
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / 470 € HT

FRY-TOPS À GAZ
SÉRIE 900



FT9004ECR



À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids(kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT9004S	400x930x410	57	8,5	7 310	2 265
FT9008S	800x930x410	128	20,5	17 630	3 475
REVETEMENT CHROME					
FT9004SCR	400x930x410	57	8,5	7 310	2 855
FT9008SCR	800x930x410	128	20,5	17 630	4 615

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids(kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT9004E	400x930x945	82	8,5	7 310	2 895
FT9008E	800x930x945	160	20,5	17 630	4 355
REVETEMENT CHROME					
FT9004ECR	400x930x945	82	8,5	7 310	3 400
FT9008ECR	800x930x945	160	20,5	17 630	5 460

INFOS PRODUIT

- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- Plaque de cuisson de 20 mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromée
- Boîtier en acier inoxydable
- Thermocouple de sécurité
- Chaque brûleur a un allumage automatique
- Pieds réglables en hauteur
- Plaque de cuisson soudée
- Vanne thermostatique dans les modèles chrome
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids(kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE9004S 	400x930x410	60	7,5	2 455
FTE9008S 	800x930x410	136	15	4 015
REVETEMENT CHROME				
FTE9004SCR 	400x930x410	60	7,5	2 970
FTE9008SCR 	800x930x410	136	15	4 650

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids(kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE9004E 	400x930x945	82	7,5	3 095
FTE9008E 	800x930x945	150	15	4 840
REVETEMENT CHROME				
FTE9004ECR 	400x930x945	82	7,5	3 630
FTE9008ECR 	800x930x945	150	15	5 715



FTE9004ECR

INFOS PRODUIT

- Permet une préparation rapide des aliments
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- Plaque de cuisson de 20 mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromée
- Boîtier en acier inoxydable
- Thermostat de régulation 100° à 300°C
- 380V/3+N
- Thermostat de sécurité
- Pieds réglables en hauteur
- Plaque de cuisson soudée
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

SÉRIE 900

FRITEUSES À GAZ
SÉRIE 900



FDG20L20L900E
+ 1 panier 20L (en option)



1 panier
20LFDG - 22LFD

2 1/2 paniers
20LFDG - 22LFD

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG20L900E	20	400x930x1025	51	14	12 040	4 120
FDG20L20L900E	20+20	800x930x1025	85	28	24 080	7 090

INFOS PRODUIT

- Allumage électrique et flamme pilote protégée
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation de la température de 110°C à 190°C
- Cuves en acier inoxydable avec zone froide
- Chauffage via des tubes de transmission placés à l'intérieur de la cuve
- Thermostat de sécurité 230°C
- Bacs de cuisson emboutis pour un nettoyage facile
- Robinet de vidange d'huile
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- Portes de série incluses

LES OPTIONS

- **1/2 panier 20LFDG - 22LFD**
  Dimensions : 140x390x125 mm
  Réf : 110004755 / **140 € HT**
- **Panier 20LFDG - 22LFD**
  Dimensions : 284x390x125 mm
  Réf : 110004492 / **180 € HT**

FRITEUSES ÉLECTRIQUES
SÉRIE 900



FD22LTRIF900E



Résistance pivotante
20LFDG - 22LFD

Panier
20LFDG - 22LFD

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension (kW)	€ HT
FD22LTRIF900E	22	400x930x880	46	18	380V/3+N	3 820
FD22L22LTRIF900E	22+22	800x930x880	80	36	380V/3+N	6 615

INFOS PRODUIT

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C / 20A
- Le thermostat de sécurité peut être réarmé jusqu'à 230°C / 20A
- Cuve et châssis en acier inoxydable
- Indicateur de niveau d'huile max/min
- Résistance en acier inoxydable
- Voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant vert indique une bonne connexion
- Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 50A
- Robinet de vidange
- Filtre de récupération d'huile (pour modèles sur placard)
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- Pieds réglables
- Portes de série incluses

LES OPTIONS

- **1/2 paniers 20LFDG - 22LFD (140x390x125 mm)**
  Réf : 110004755 / **140 € HT**
- **Panier 20LFDG - 22LFD (284x390x125 mm)**
  Réf : 110004492 / **180 € HT**

HR FAINCA

CHAUFFES-FRITES
SÉRIE 900

ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
MF9004S 	400x930x462	28	1	1 730
MF9004E 	400x930x1009	51	1	2 210



MF9004E



INFOS PRODUIT

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment
- Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée
- Résistance en céramique avec rampe chauffante
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments
- Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement
- Pieds réglables en hauteur
- Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**

HR FAINCA

FOURNEAUX GAZ / 1 BRÛLEUR CENTRAL
SÉRIE 900

À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
PLL9008S 	800x930x344	72	25 KW Ø 340 mm	21 500	2 800
PLL9008E 	800x930x891	110	25 KW Ø 340 mm	21 500	3 855



PLL9008E



INFOS PRODUIT

- Fourneau à gaz pour plats traditionnels
- Idéal pour la cuisson des paëllas et autres aliments dans des marmites de grandes capacités
- Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- Pieds réglables en hauteur
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Grille supérieure en fonte
- Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

LES OPTIONS

- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

CUISEUR À PÂTES
SÉRIE 900



CPG40L40L900E



À GAZ

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
CPG40L900E	40	400x930x880	72	13	11 180	4 585
CPG40L40L900E	40+40	800x930x880	130	26	22 360	8 185

ÉLECTRIQUES

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
CPE40L900E	40	400x930x880	56	13 / 380V/3+N	4 610
CPE40L40L900E	40+40	800x930x880	100	26 / 380V/3+N	8 390

INFOS PRODUIT

- Cuve en acier inoxydable AISI 316
- Valve de remplissage incluse
- Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du réservoir
- Drainage connectable à l'évacuation générale
- Température de travail 0 à 99°C
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Contrôle de la puissance
- Indicateur de fonctionnement
- Pieds réglables en hauteur
- Cuve GN1/1
- Comptoir embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- Paniers inclus : 1 panier de 1/3 (290x140x200 mm) et 4 paniers de 1/6 (140x140x200 mm)
- Portes de série incluses

LES OPTIONS

- **Option 1 : 3 paniers GN 1/3**
  Réf : CP900-1 / Même prix
- **Option 2 : 2 paniers GN 1/3 + 2 paniers GN 1/6**
  Réf : CP900-2 / Même prix
- **Option 3 : 6 paniers GN 1/6**
  Réf : CP900-3 / 110 € HT

BAINS-MARIE
SÉRIE 900



BMG9004E



À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
BMG9004E	400x930x880	50	5	4 300	2 780
BMG9008E	800x930x880	75	10	8 600	3 755

ÉLECTRIQUES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
BME9004E	400x930x880	47	3 kW / 230 V	2 690
BME9008E	800x930x880	71	6,6 kW / 380 V 3+N	3 720

INFOS PRODUIT

- Permet la cuisson rapide des aliments
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Valve de remplissage incluse
- Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir
- Vidange connectable à l'évacuation générale
- Filtre dans chaque vidange
- Indicateur de niveau d'eau max-min
- Température de travail 0 à 90°C
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Contrôle de la puissance
- Indicateur de fonctionnement
- Pieds réglables en hauteur
- Réservoir GN 4/3, hauteur 170 mm, pour modèles 400
- Réservoir GN 8/3, hauteur 170 mm, pour modèles 800
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile

LES OPTIONS

- **Barrette bain-marie 400**
  Réf : 110005579 / 28 € HT
- **Barrette bain-marie 800**
  Réf : 110005455 / 40 € HT

HR FAINCA

MARMITES
SÉRIE 900

À GAZ (CHAUFFE INDIRECTE)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Remplissage eau	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
MG150L900E	150	800x930x1025	Manuel	155	24	20 640	12 165
MG150L900EA	150	800x930x1025	Automatique	155	24	20 640	14 585

ÉLECTRIQUES (CHAUFFE INDIRECTE)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Remplissage eau	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
ME150L900E	150	800x930x1025	Manuel	155	16	11 695
ME150L900EA	150	800x930x1025	Automatique	155	16	14 460



MG150L900E



INFOS PRODUIT

- Construction en acier inoxydable AISI 304, plan de travail avec finition satinée
- Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316, parois en AISI 304 poli
- Chauffage indirect
- Pas d'autoclave, couvercle équilibré en acier inoxydable AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur
- Isolation thermique assurée par fibre céramique haute densité 64/128
- Contrôle du niveau d'eau de la cuve
- Thermostat de sécurité qui évite le surchauffement
- Régulation de la pression de la cuve au moyen d'une soupape de sécurité étalonnée à 0,5 bar, d'une soupape de vide et d'un manomètre
- Robinet à haute résistance de vidange inclus
- Pieds réglables en hauteur
- Comprend un robinet pour l'eau de remplissage
- Dimensions de la cuve Ø 600x500 mm

Gaz :
- Chauffage par brûleurs tubulaires AISI 304 de haute efficacité
- Allumage par partie électrique et veilleuse
- Vanne de régulation de chauffage équipée d'un système de sécurité avec thermocouple

Electrique :
- Chauffage par résistances en alliage INCOLOY avec régulateur de puissance réglable
- Thermostat de sécurité qui empêche la surchauffe
- 400V/3+N

HR FAINCA

SAUTEUSES BASCULANTES
SÉRIE 900

À GAZ

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
SBG80L900E	80	800x930x1025	143	22	18 920	10 850

ÉLECTRIQUE

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
SBE80L900E	80	800x930x1025	143	10	10 980



SBG80L900E



INFOS PRODUIT

- Corps en acier inox AISI 304, plan de travail avec finition satinée
- Réservoir en acier inoxydable
- Fond de cuve métallique avec traitement pour maximiser la performance
- Couvercle équilibré en acier inox AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur
- Isolation thermique assurée par fibre céramique haute densité 64/128
- Couvercle muni d'une poignée ergonomique
- Mécanisme de levage manuel
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Comprend un robinet pour l'eau de remplissage
- Dimensions du réservoir 720x570x228h mm

Gaz :
- Chauffage par brûleurs tubulaires AISI 304 de haute efficacité
- Allumage par partie électrique et brûleur pilote

Electrique :
- Chauffage par batterie de résistances électriques
- Thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe
- Température contrôlée par thermostat, 100°C-300°C
- Modèle électrique : 400V/3+N

ACCESSOIRES

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Pour modèles Série 600	Pour modèles Série 750	Pour modèles Série 900	€ HT
PLAQUES DE CUISSON							
 110003629	Plaque de cuisson BASIC 600 avec bac à graisse	400x520x55	14	●			265
110003127	Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x520x55	14	●			265
110003067	Plaque de cuisson BASIC 750 avec bac à graisse	400x620x55	20		●		330
110003631	Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x620x55	20		●		330
110005449	Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x790x55	25			●	415
RÉDUCTEUR DE FOYER ÉMAILLÉ							
 110004888	Réducteur de foyer émaillé	165x165x10	0,15	●	●	●	28
BRÛLEURS							
 110003777	Brûleur 6,8 à 8,5 kW	-	-	●	●		180
 110004918	Brûleur basic 5,5 à 7,5 KW	-	-		●		165
 110004919	Brûleur basic 8,5 à 10,5 KW	-	-			●	220
BARRETTES DE SÉPARATION							
 110005579	Barrette bain-marie 400	342x25x18	0,25		●	●	28
 110005455	Barrette bain-marie 800	665x25x18	0,25			●	40
PANIERS							
 110005146	Panier 8 L FDG - 10 L FDE	235x240x105	1,20	●			140
 110005147	Support de panier 8 L FDG 8 L - FDE 10 L	253x285x105	0,73	●			90
 110005143	Panier FDG 12 L - FDE 15 L	235x330x105	1,40		●		150
 110005144	Support de panier FDG 12 L - FDE 15 L	253x384x105	0,73		●		95
 110005145	Panier FDG 12 L - FDE 15 L	115x330x105	1		●		95
 110004492	Panier 20 L FDG - 22 L FD	284x390x125	2,4			●	180
 110004755	Panier 1/2 20 L FDG 22 LFD	140x390x125	1,5			●	140

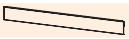
GRILLES

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Pour modèles Série 600	Série 750	Série 900	€ HT
 110003926	Grille à tige circulaire B6008	365x507x70	4,2	●			250
 110003927	Grille à tige circulaire B6006	268x507x70	3,2	●			230
 110003924	Grille à tige circulaire B7504 / B7508	365x657x70	5,4		●		275
 110003925	Grille à tige circulaire B7506	268x657x70	4		●		250
 110005386	Grille à tige circulaire B9004 / B9008	365x787x70	6,5			●	305

BRIQUETTES EN CÉRAMIQUE

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Pour modèles Série 600	Série 750	Série 900	€ HT
 110005244	Briquettes en céramique Boite de 40 unités	/	1,5	●	●	●	85

PLINTHES (COULEUR NOIRE)

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Pour modèles Série 600	Série 750	Série 900	€ HT
110005571	Plinthe avant 400	400x130x90	0,7	●	●	●	85
 110005572	Plinthe avant 600	600x130x90	1	●	●		105
 110005573	Plinthe avant 800	800x130x90	1,2	●	●	●	125
 110005574	Plinthe avant 1200	1200x130x90	1,8	●	●	●	160
 110005575	Plinthe latérale 600	525x130x90	0,8	●			105
 110005576	Plinthe latérale 750	675x130x90	1		●		120
 110005577	Plinthe latérale 900	855x130x90	1,3			●	140

ENSEMBLES DE PORTES

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
 110003627	Ensemble de porte 400	310x454x80 / 1 porte	3,5	230
110003626	Ensemble de porte 600	510x454x80 / 1 porte	5	290
110003625	Ensemble de porte 800	355x454x80 / 2 portes	4+4	470
110004227	Ensemble de porte 1200	554x454x80 / 2 portes	6+6	670

PORTES

SÉRIE 600

Type	Référence	400	600	800	1200
Fourneaux	C2F600E			●	
	C3F600E				●
	CB2F600E	●			
	CB4F600E			●	
	CB6F600E				●
	CE2P600E	●			
	CE4P600E			●	
Fry-top	FT6006E		●		
	FT6008E			●	
	FT6006ECR		●		
	FT6008ECR			●	
	FTE6006E		●		
	FTE6008E			●	
	FTE6006ECR		●		
	FTE6008ECR			●	
Barbecues / Charcoals	B6006E		●		
	B6008E			●	
Meubles neutres	CN6004E	●			
	CNS6004E	●			
	CN6008E			●	
	CNS6008E			●	
Chauffes frites	MF6004E	●			
Brûleur central	PLL6006E		●		

SÉRIE 750

Type	Référence	400	600	800	1200
Fourneaux	C2F750E	●			
	C4F750E			●	
	C6F750E				●
	CB2F750E	●			
	CB4F750E			●	
	CB6F750E				●
	CE2P750E	●			
	CE4P750E			●	
	CE6P750E				●
Plaques coup de feux	PR7504E	●			
	PR7508E			●	
	PR2F7508E			●	
Fry-top	FT7504E	●			
	FT7506E		●		
	FT7508E			●	
	FT7504ECR	●			
	FT7506ECR		●		
	FT7508ECR			●	
	FTE7504E	●			
	FTE7506E		●		
	FTE7508E			●	
	FTE7504ECR	●			
	FTE7506ECR		●		
	FTE7508ECR			●	
Barbecues / Charcoals	B7504E	●			
	B7506E		●		
	B7508E			●	
Meubles neutres	CN7504E	●			
	CNS7504E	●			
	CN7508E			●	
	CNS7508E			●	
Chauffes frites	MF7504E	●			
Brûleur central	PLL7508E			●	

SÉRIE 900

Type	Référence	400	800	1200
Fourneaux	C2F900E	●		
	C4F900E		●	
	C6F900E			●
	CE2P900E	●		
	CE4P900E		●	
	CE6P900E			●
Plaques coup de feux	PR9004E	●		
	PR9008E		●	
Fry-top	FT9004E	●		
	FT9008E		●	
	FT9004ECR	●		
	FT9008ECR		●	
	FTE9004E	●		
	FTE9008E		●	
	FTE9004ECR	●		
	FTE9008ECR		●	
Barbecues / Charcoals	B9004E	●		
	B9008E		●	
Meubles neutres	CN9004E	●		
	CNS9004E	●		
	CN9008E		●	
	CNS9008E		●	
Chauffes frites	MF9004E	●		
Brûleur central	PLL9008E		●	

KIT DE ROUES

Référence	Description	€ HT
 110005578	Kit de roues (2 avec frein et 2 sans frein)	290

20 PLANCHAS FRITEUSES





PLANCHAS GAZ

P. 658

HR FAINCA



PLANCHAS ELECTRIQUES

P. 659

HR FAINCA







PLAQUES AU CHROME - ELECTRIQUES

Commandes mécaniques - Gamme ME
P. 660
MIRROR

Commandes mécaniques - Gamme M
P. 661
MIRROR

Commandes électroniques - Gamme ERU
P. 662
MIRROR



SUPPORTS

P. 667
MIRROR



FRITEUSES DE TABLE

P. 668

HR FAINCA



CARACTÉRISTIQUES FRITEUSES

P. 669
MIRROR





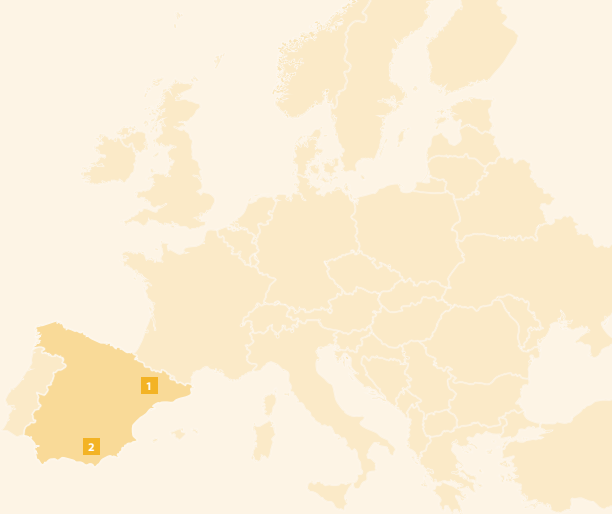
FRITEUSES ÉLECTRIQUES HAUT RENDEMENT

Série 700 - XPRIME
P. 670
MIRROR

Série 800 - XMART
P. 671
MIRROR

1 MIRROR

2 HR FAINCA







PLAQUES AU CHROME - ELECTRIQUES

Commandes mécaniques - Gamme PLF

P. 663

MIRROR

Avec presse

P. 664

MIRROR



PLAQUES AU CHROME - GAZ

Gamme Z

P. 665

MIRROR



GRILLS BARBECUE À GAZ

P. 666

MIRROR



FRITEUSES À GAZ HAUT RENDEMENT

Série-ST

P. 672

MIRROR



POSTES DE SALAGE

P. 673

MIRROR



SYSTÈMES DE FILTRATION

P. 674

MIRROR



CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

P. 675

MIRROR

PRODUIT D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ POUR FRITEUSES

FRITTABSE 120

TABLETTES DÉGRAISSANTES POUR FRITEUSES

Tablettes décarbonatantes pour le nettoyage de paniers en acier et des friteuses professionnelles.
Conditionnement en sachet de 120 tablettes



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par sachet	€ HT
FRITTABSE 120	Tablettes Dégraissantes pour friteuse	Sachet	120	106

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PLANCHAS SERIE 100 GAZ

FRANCO À PARTIR DE 600 € HT NET

HR FAINCA



Détail plancha 6 mm



PLC6100



PLC6100RT

EPAISSEUR 6 MM

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
PLC4100	400x470x230	17	4,8	4 128	465
PLC6100	600x470x230	24	8	6 880	620
PLC8100	800x470x230	30	9,6	8 256	750
PLC6100F	930x470x230	32	11,3 3,3	9 718	935
PLC8100F	1130x470x230	38	12,9 3,3	11 094	1 055

EPAISSEUR 15 MM

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
PLC6100RT	600x470x230	40	8	6 880	1 160
PLC8100RT	800x470x230	52	9,6	8 256	1 325
PLC10100RT	1000x470x230	64	12	10 320	1 630
PLC6100RTF	930x470x230	45	11,3 3,3	9 718	1 465
PLC8100RTF	1130x470x230	57	12,8 3,3	11 094	1 600
REVÊTEMENT CHROME					
PLC6100CR	600x470x230	40	8	6 880	1 530
PLC8100CR	800x470x230	52	9,6	8 256	1 785
PLC6100CRF	930x470x230	45	11,3 3,3	9 718	1 815
PLC8100CRF	1130x470x230	57	12,8 3,3	11 094	2 040

INFOS PRODUITS

- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables en hauteur
- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant

Planchas gaz

- Préparation rapide des repas
- Thermocouple de sécurité
- Brûleurs en acier inoxydable
- Répartition homogène de la température
- Chaque brûleur a un interrupteur automatique
- Raccord de gaz arrière
- Vanne thermostatique pour les modèles avec revêtement chrome

LES OPTIONS

- **Recueille gaz**
  Réf : RGT600 / **105 € HT**
  Réf : RGT800 / **135 € HT**
  Réf : RGT1000 / **160 € HT**
- **Chariot pour plancha**
  Réf : CPLC800 / **nous consulter**

PLANCHAS SERIE 100 ÉLECTRIQUES



PLCE6100



PLCE6100RT

EPAISSEUR 6 MM

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance totale (kW)	€ HT
PLCE6100	600x470x230	26	4 kW / 230V	690
PLCE8100	800x470x230	35	5 kW / 230V	825

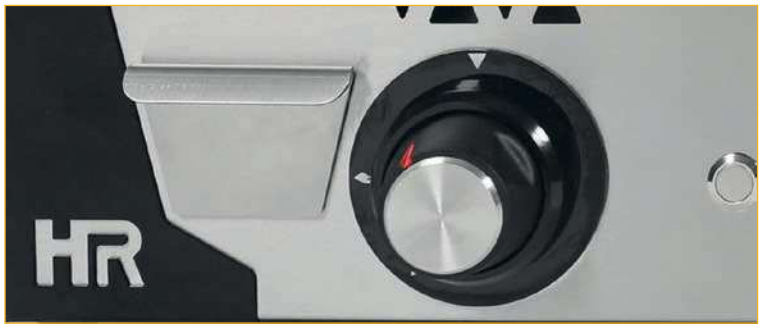
EPAISSEUR 15 MM

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance totale (kW)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
PLCE6100RT	600x470x227	42	4 kW / 230V	1 310
PLCE8100RT	800x470x227	56	5 kW / 230V	1 390
REVÊTEMENT CHROME				
PLCE6100CR	600x470x227	42	4 kW / 230V	1 510
PLCE8100CR	800x470x227	56	5 kW / 230V	1 825



Détail plancha 15 mm





INFOS PRODUITS

- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables en hauteur
- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant

Planchas électriques

- Elle dispose de deux zones de chaleur indépendantes et réglable de 30-300°C
- Voyants métalliques LED de fonctionnement
- Résistance en acier inoxydable poli

LES OPTIONS

- **Recueille gaz**
  Réf : RGT600 / **105 € HT**
  Réf : RGT800 / **135 € HT**
  Réf : RGT1000 / **160 € HT**
- **Chariot pour plancha**
  Réf : CPLC800 / **nous consulter**

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES
COMMANDES MÉCANIQUES - GAMME ME

BASIC

MIRROR



Noire (B)



Rouge (R)



Blanche (W)

ME40

ME60



ME90

Bain chrome dur 25 microns

Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME ME - PLAQUE DE 18 MM D'ÉPAISSEUR

Référence	Façade	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ME40	Inox	480	545	210	2,6	1	400x400	1 865
ME40B	Noire	480	545	210	2,6	1	400x400	2 075
ME40W	Blanche	480	545	210	2,6	1	400x400	2 075
ME40R	Rouge	480	545	210	2,6	1	400x400	2 075
ME60	Inox	680	545	210	4	1	600x400	2 535
ME60B	Noire	680	545	210	4	1	600x400	2 785
ME60W	Blanche	680	545	210	4	1	600x400	2 785
ME60R	Rouge	680	545	210	4	1	600x400	2 785
ME90	Inox	980	545	210	5	2	900x400	3 270
ME90B	Noire	980	545	210	5	2	900x400	3 565
ME90W	Blanche	980	545	210	5	2	900x400	3 565
ME90R	Rouge	980	543	210	5	2	900x400	3 565

Pas de rainurage ou de support possible

GAMME ME-DI - VERSION ENCASTRABLE

Référence	Dimensions encastrables (LxP) (mm)	Puissance (kW)	Zones de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ME40-DI	495x495	2,6	1	400x400	1 790
ME60-DI	695x495	4	1	600x400	2 435
ME90-DI	995x495	5	2	900x400	3 140



ME60-DI

INFOS PRODUITS

Carrosserie entièrement inox 18/10, colorée blanche (W), rouge (R) ou noire (B) (Autre couleur, nous consulter)

- Plancha toujours lisse (pas de possibilité de rainurage)
- Partie supérieure monobloc avec plaque soudée étanche 18 mm
- Revêtement de la plaque par bain de chrome dur de 25 microns
- Régulation par thermostat mécanique - température max 285°C
- Résistances blindées en acier inoxydable
- 1 ou 2 tiroirs (sur ME90) à graisse avec une capacité de 1,9 litres extractible en partie frontale
- 380VTri+T+N (ME40 seul en 220/1)

MIRROR CLASSIC

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES
COMMANDES MÉCANIQUES - GAMME M

Résistante, fonctionnelle et hautes performances



M4E M650E M1000E M1300E

Bain chrome dur 50 microns
Acier inoxydable AISI 304
Facile à nettoyer et d'entretien
Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME M - PLAQUE DE 18 MM D'ÉPAISSEUR

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
M4E	400	595	380	4	1	350x500	4 135
M650E	650	595	380	8	2	600x500	6 210
M1000E	1000	595	380	12	3	900x500	8 990
M1300E	1300	695	380	20	4	1200x600	12 520

GAMME M-DI - VERSION ENCASTRABLE

Référence	Dimensions encastrables (LxP) (mm)	Puissance (kW)	Zones de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
M4E-DI	450x600	4	1	350x500	3 985
M650E-DI	700x600	8	2	600x500	5 965
M1000E-DI	1000x600	12	3	900x500	8 630
M1300E-DI	1300x700	20	4	1200x600	10 020



M1000E-DI

RAINURAGE*

	1/1	1/2	1/3
M4E	Réf. : RAIN1/1M4E = 565 €	-	-
M650E	Réf. : RAIN1/1M650E = 1 355 €	Réf. : RAIN1/2M650E = 1 005 €	-
M1000E	Réf. : RAIN1/1M1000E = 1 725 €	Réf. : RAIN1/2M1000E = 1 410 €	Réf. : RAIN1/3M1000E = 875 €
M1300E	Réf. : RAIN1/1M1300E = 2 710 €	Réf. : RAIN1/2M1300E = 2 115 €	-

* Préciser l'emplacement à la commande



MODÈLES AVEC PRESSE, VOIR PAGE 666

INFOS PRODUITS

Carrosserie entièrement inox 18/10
- Plancha lisse ou rainurée (le rainurage est en standard à droite)
- Partie supérieure monobloc avec plaque soudée étanche 18 mm
- Régulation de la température jusqu'à 285°C
- Protection contre les éclaboussures intégrée
- Contrôle thermostatique
- Régulation par **thermostat indépendant** - température max 285°C
- Bain chrome poli miroir dur **50 microns**
- Tiroir à graisse de 5,9L sur M4E et M650E, 2 x 5,9L sur M1000E et 2 x 7,2L sur M1300E
- Tiroir(s) à graisse en façade de grande capacité
- Nettoyage facile sans détergent (pose de glaçons quand température à 80°C)
- 380 V Tri+T+N (220/1/50 optionnel à la commande)

CERTAINS MODÈLES SPÉCIAUX PEUVENT IMPLIQUER UN ACOMPTE À LA COMMANDE

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES
COMMANDES ÉLECTRONIQUES - GAMME ERU

TOP

MIRROR

Contrôle électronique, efficacité maximale et précision



- Bain chrome dur 50 microns
- Acier inoxydable AISI 304
- Facile à nettoyer et d'entretien
- Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME ERU - PLAQUE DE 18 MM D'ÉPAISSEUR

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ERU4RC	475	625	310	4	1	350x500	5 730
ERU10RC	725	725	310	10	2	600x600	9 790
ERU15RC	1125	725	310	15	3	1000x600	12 845
ERU20RC	1325	725	310	20	4	1200x600	16 740

GAMME ERU-DI - VERSION ENCASTRABLE

Référence	Dimensions encastrables (LxP) (mm)	Puissance (kW)	Zones de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ERU4RC-DI	450x600	4	1	350x500	5 505
ERU10RC-DI	700x700	10	2	600x600	9 355
ERU15RC-DI	1100x700	15	3	1000x600	12 335
ERU20RC-DI	1300x700	20	4	1200x600	16 070



ERU15RC-DI

RAINURAGE*

	1/1	1/2	1/3
ERU4RC	Réf. : RAIN1/1ERU4RC = 560 €	-	-
ERU10RC	Réf. : RAIN1/1ERU10RC = 1 395 €	Réf. : RAIN1/2ERU10RC = 1 020 €	
ERU15RC	Réf. : RAIN1/1ERU15RC = 1 835 €	Réf. : RAIN1/2ERU15RC = 1 495 €	Réf. : RAIN1/3ERU15RC = 905 €
ERU20RC	Réf. : RAIN1/1ERU20RC = 2 870 €	Réf. : RAIN1/2ERU20RC = 2 235 €	-
Rainurage spécial	nous consulter		

* Préciser l'emplacement à la commande



INFOS PRODUITS

Thermostat électronique - Grosse production
Carrosserie entièrement inox 18/10

- Plaque à snacker lisse ou rainurée
- Sur support aluminium + acier (épaisseur totale 22 mm) recouvert de chrome dur 50 microns
- Thermostat électronique
- Régulation par thermostat 280°C (1 thermostat tous les 30 cm)
- Accumulation et diffusion de chaleur homogène sur toute la surface (plaque en fonte longeant les résistances)
- Tiroir à graisse en façade 3,4L pour ERU4RC et 4L pour ERU10RC/ERU15RC/ERU20RC
- Récupération des graisses par rigole sur les 4 cotés
- Nettoyage facile sans détergent (pose de glaçons quand température à 80°C)
- 380 V Tri+T+N (220/1/50 optionnel à la commande uniquement pour ERU4RC)

MIRROR

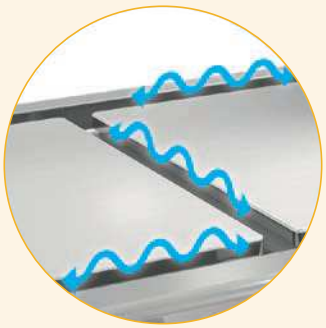
TOP

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES AVEC ILOTS SÉPARÉS
COMMANDES MÉCANIQUES - GAMME PLF

Plancha idéale pour le showcooking et les cuisines ouvertes


PLF2


PLF3


Canaux à remplir d'eau pour permettre aux résidus de s'évacuer facilement

Bain chrome dur 50 microns

Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Zones de cuisson	Surface zone de cuisson (LxP) (mm)	Nb résistances	Puissance (kW)	€ HT
PLF2	910 x 700 x 275	2	355 x 515 (x2)	6	8	7 235
PLF3	1300 x 700 x 275	3	355 x 515 (x3)	9	12	10 560

RAINURAGE*

Référence	Description	€ HT
RAINURAGE-PLF	Rainurage pour 1 îlot	670


PLF2 + SOP-PLF-2 + KRS
Support + roulettes

INFOS PRODUITS

- Carrosserie entièrement inox 18/10
  Contrôle thermostatique
- Disposition des plaques en ilots séparés par des canaux à remplir d'eau pour permettre aux résidus de s'évacuer facilement
- Plancha lisse ou rainurée (en option) pour la cuisson de viandes, poissons ou légumes
- Epaisseur de la plaque : 18 mm
- Bain chrome poli mirroir dur 50 microns
- Ilôts séparés par des canaux remplis d'eau pour ne pas mélanger les goûts. Possible de cuire du poisson, de la viande, des légumes en même temps tout en conservant les saveurs
- Régulation par thermostat indépendant - température maximum jusqu'à 285°C
- Tiroir(s) à graisse inox en façade de 3L (2 tiroirs de 3L sur PLF3)
- Nettoyage et entretien facile sans détergent (pose de glaçons à 80°C)
- 380V TRI + T + N (50/60 Hz)

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES
AVEC PRESSE



Maintien la jutosité du produit



Facilement utilisable par du personnel peu qualifié

Réduit le temps de travail jusqu'à 50%



M4EC1



M1000EC1

Bain chrome dur 50 microns

Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus

A POSER

Référence	Nb de presse	Nb programmes presse	Dimensions extérieures (LxPxH ouverte/H fermée) (mm)	Dimensions presse (LxP)(mm)	Surface utile plaque (LxP)(mm)	Puissance totale	Bac de récupération des graisses	Voltage	€ HT
M4EC1	1	2	400x746x981/567	250x450	400x500	8 kW - 12,5 Amp	1 de 5,9L	400V 3F+N / 50-60Hz	9 715
M650EC1	1	2	650x746x981/567	250x450	600x500	12 kW -18,2 Amp	1 de 5,9L	400V 3F+N / 50-60Hz	11 770
M1000EC1	1	2	1000x746x981/567	250x450	900x500	16 kW - 25 Amp	2 de 5,9L	400V 3F+N / 50-60Hz	14 550
M1300EC2	2	2 x 2	1300x847x1056/567	2 x (250x450)	1200x600	28 kW - 36 Amp	2 de 7,2L	400V 3F+N / 50-60Hz	23 140



CLAM10 CLAM20



Relevage automatique de la CLAM à la fin du cycle de cuisson pré-programmé (tissu anti-adhérent téflon, produit de nettoyage pour téflon, raclette et brosse)



Tiroir à graisse extra large

GAMME CLAM

Relevage automatique de la CLAM à la fin du cycle de cuisson pré-programmée

Référence	Zone de cuisson	Nb de presses	Nb de programmes de cuisson automatiques	Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	Dimensions presse (LxP) (mm)	Surface utile plaque (LxP) (mm)	Puissance totale (kW)	Bac de récupération des graisses	Voltage	€ HT
CLAM10	1	1	9	525x920x870 / 1700 (ouvert)	285x565	400x600	10	1 de 5,4L	400V 3F-N / 50-60Hz	18 440
CLAM20	2	2	2x9	825x920x870 / 1700 (ouvert)	2 x (285x565)	700x600	20	2 de 5,4L	400V 3F-N / 50-60Hz	32 185

INFOS PRODUITS

- **Plaque conçue pour cuire sur les deux faces en mêmes temps : réduction du temps de travail jusqu'à 50%**
- Relevage automatique de la presse (selon programme)
- Support identique à la série M pour les modèles à poser
- Facile à utiliser et à nettoyer
- Commandes mécaniques pour la plaque et électroniques pour la/les presse(s)
- Plaque avec bain de chrome dur de 50 microns et épaisseur 18 mm
- Carrosserie inox AISI-304
- Surfaces anti-adhérentes
- Livrée avec tissu anti-adhérent teflon, produit de nettoyage pour teflon, raclette, brosse métallique et spatule
- **Emplacement de la presse à préciser à la commande (standard à gauche)**

Série CLAM

- Grill électrique avec relevage automatique
- Clam se relève automatiquement à la fin du programme de cuisson (Facilement utilisable par un personnel non spécialisé)
- Température Min. 150°C, Max. 232°C
- Cuisson sur deux côtés simultanément permet d'améliorer le rendement, gain de temps jusqu'à 50 %
- Contrôlé par ordinateur, programmable
- Equipé d'un contrôleur électronique qui pilote la température et le temps de la plaque inférieur et supérieure
- Plaque inférieure recouvert de chrome dur de 50 microns
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304

LES OPTIONS

- **Presse supplémentaire pour modèle à poser (installée d'usine, emplacement à préciser à la commande) - 4 kW**
  Réf : CLAM+E / 5 560 € HT
- **Rainurage par presse**
  Réf : Rain1Presse / 1 190 € HT



MIRROR

CLASSIC

PLAQUES AU CHROME À GAZ
GAMME Z

Économie d'énergie avec l'allumage par zone



Bain chrome dur 50 microns

Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME ZONE

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ZONE1	400	650	405	10	1	350x500	4 050
ZONE2	650	650	405	20	2	600x500	5 455
ZONE3	1000	650	405	29	3	900x500	8 580
ZONE4	1300	750	480	39	4	1200x600	11 440

RAINURAGE*

	1/1	1/2	1/3
ZONE1	Réf. : RAIN1/1ZONE1 = 560 €	-	-
ZONE2	Réf. : RAIN1/1ZONE2 = 1 360 €	Réf. : RAIN1/2ZONE2 = 1 005 €	-
ZONE3	Réf. : RAIN1/1ZONE3 = 1 680 €	Réf. : RAIN1/2ZONE3 = 1 365 €	Réf. : RAIN1/3ZONE3 = 825 €
ZONE4	Réf. : RAIN1/1ZONE4 = 3 290 €	Réf. : RAIN1/2ZONE4 = 2 110 €	-

* Préciser l'emplacement à la commande

INFOS PRODUITS

- Plaque à snacker lisse ou rainurée
- De une à quatre zones, la série «zone» est équipée d'une **vanne thermostatique indépendante par zone**
- Protection intégrée contre les éclaboussures
- Régulation par vanne thermostatique avec contrôle de flamme par thermocouple et allumage par piezo électrique
- Carrosserie en acier inox, partie supérieure en alliage d'acier en finition poli miroir de 18 mm, d'épaisseur recouvert par une couche de chrome dur de **50 microns**
- Brûleurs en fonte (1 par zone) à haute performance
- Tiroir à graisse en façade 5,9L pour zones 1 et 2 et 2 x 5,9L pour zone 3 et 2 x 7,2L pour zone 4. Il est préférable de le remplir d'eau

Gaz naturel ou gaz butane / propane à indiquer à la commande

PRESSE SEULE ÉLECTRIQUE

AVEC RELEVAGE AUTOMATIQUE - TEMPS PRÉ-PROGRAMMÉ

A adapter sur plaques modèles « ZONE » ci-dessus. Gain de temps jusqu'à 60%. Possibilité d'adapter plusieurs presses sur la même plaque (emplacement à préciser à la commande). Equipement à réaliser en usine. Panneau de commande déporté.

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	€ HT
CLAM+G	320	815	965	4	5 560
Rainurage par presse					-



CLAM+G, PRESSE SEULE ÉLECTRIQUE
Relevage automatique de la CLAM à la fin du temps de cuisson

GRILLS BARBECUE À GAZ
GAMME « IRON STONE »

MIRROR

Propre et facile à préparer



IS1



IS3

Modules pyramidaux qui accumulent et restituent la chaleur uniformément

Grille standard

Grille cannelée conseillée pour les poissons et les viandes grasses (option)



INCLUS : grille en fonte lisse convient pour les viandes peu grasses

GAMME IS

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Nb brûleurs	Surface de cuisson (LxP)(mm)	€ HT
IS1	375	635	415	9	2	255x425	2 850
IS2	630	635	415	18	4	515x425	4 365
IS3	885	635	415	27	6	465x425	5 925
IS4	1140	635	415	36	8	1025x425	7 530

Accessoires

Référence	Désignation	€ HT
KitIS1	Grille cannelée pentée (pour viande grasse) pour IS1	235
KitIS2	Grille cannelée pentée (pour viande grasse) pour IS2	475
KitIS3	Grille cannelée pentée (pour viande grasse) pour IS3	710
KitIS4	Grille cannelée pentée (pour viande grasse) pour IS4	945



Tiroir à eau extractible pour récupérer la graisse et générer de l'humidité

Supports (hauteur : 450 mm)

Référence	Désignation	€ HT
S/IS1	Support pour IS1	960
S/IS2	Support pour IS2	1 140
S/IS3	Support pour IS3	1 250
S/IS4	Support pour IS4	1 420



Référence	Description	€ HT
KRS	Kit de roues pour support	650

INFOS PRODUITS

- Carrosserie inox AISI-304
- Grill pour cuisson poisson ou viande (surface utile de 255 x 425 x nombre de zone)
- Sous la grille en fonte, sont placés des modules pyramidaux auto-nettoyant en fonte qui permettent d'accumuler et de répartir la chaleur
- Grâce à ce système : réduction des fumées et des flammes et maintien de la saveur
- Brûleurs en fonte de 9 kw. Chaque zone mesure 30 cm et est dotée d'une vanne et de deux brûleurs (puissance de 18 kw par zone)
- Régulation par thermocouple et d'une flamme témoin à allumage manuel
- Déflecteur en acier inox
- Tiroir à graisse en façade 1 x 7,8L pour IS1, 1 x 15,5L pour IS2, 2 x 11,4L pour IS3 et 2 x 15,5L pour IS4. Il est préférable de le remplir d'eau. Double fonction : réservoir d'eau pour générer de la vapeur et recueillir les graisses



SOPLANCHA



REBO



REBO-3 + M1000E

SOPLANCHA-3 + M1000E



SOPLANCHA-3 + ZONE3

SUPPORTS AVEC ÉTAGÈRES EN INOX POUR PLANCHAS

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SOPLANCHA-1	M4E/Z1	316 x 470 x 675	970
SOPLANCHA-2	M650E/Z2	570 x 470 x 675	1 070
SOPLANCHA-3	M1000E/Z3	840 x 470 x 675	1 160
SOPLANCHA-4	M1300E/Z4	1140 x 570 x 675	1 250
SOP-PLF-2	PLF2	906 x 600 x 713	1 190
SOP-PLF-3	PLF3	1298 x 600 x 713	1 325
SOP-ERU-1	ERU-4-RC	471 x 621 x 656	1 115
SOP-ERU-2	ERU-10-RC	721 x 721 x 656	1 365
SOP-ERU-3	ERU-15-RC	1121 x 721 x 656	1 555
SOP-ERU-4	ERU-20-RC	1321 x 721 x 656	1 695

SUPPORTS AVEC MEUBLES EN INOX

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
REBO-1	M4E/Z1	400 x 550 x 625	1 630
REBO-2	M650E/Z2	650 x 550 x 625	1 835
REBO-3	M1000E/Z3	1000 x 550 x 625	2 250
REBO-4	M1300E/Z4	1300 x 680 x 625	2 450

Référence	Description	€ HT
KRS	Kit de roues pour support	650

FRITEUSES DE TABLE

BASIC



FD6L

SANS VIDANGE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Voltage (V)	€ HT
FD6L	265x360x310	6	7	3	230V	415

AVEC VIDANGE

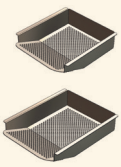
	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Voltage (V)	€ HT
HAUT RENDEMENT	FD8LC	270x475x325	8	10	3,8	230V	580
	FD10LC	270x520x325	10	12	4,2	230V	635
	FD8LARC	270x475x325	8	10	6	230V	795

INFOS PRODUITS

- Contrôle du thermostat réglable jusqu'à 195°C / 20A
- Thermostat de sécurité réarmable 230°C / 20A
- Cuve et châssis en acier inox
- Indicateur de niveau d'huile
- Résistance électrique en acier inoxydable poli
- Pilote orange indicateur de fonctionnement de la résistance
- 230V/50-60Hz
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage
- Tête amovible pour un nettoyage facile
- Toutes les friteuses ont un contacteur de 20 A sauf les modèles AR et TRIF qui en ont un de 40 A

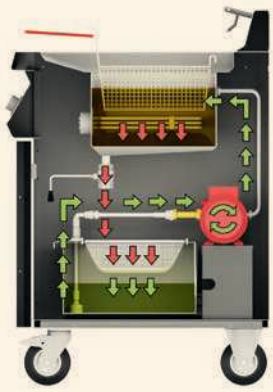
LES OPTIONS

- **Egouttoir FD8L.**
  Dimensions : 260x294x70 mm. Poids : 0,85 kg
  Réf : 110005456 / **160 € HT**
- **Egouttoir FD10L.**
  Dimensions : 260x334x70 mm. Poids : 1 kg
  Réf : 110005457 / **185 € HT**





Une large gamme de friteuses électriques et à gaz hautes performances et des designs attrayants pouvant s'intégrer dans toutes les conceptions de cuisines professionnelles



SYSTÈME DE FILTRATION

HAUTE PERFORMANCE

CONCEPTION FACILE À NETTOYER

LONGUE DURÉE DE VIE

	XPRIME		XMART			ST26
						
	M	RC	M	RC	RC3T	ST26
						
Profondeur (mm)	700		800			830
Type d'énergie						
Type de résistance						
Puissance (kW)	10.5	13,5	12	22		27
Capacité (L)	14		22			26
Cuve	 Emboutie		 Emboutie			 Soudée
Programmes	-		-	-	3	-
OPTIONS						
Double cuve	-		✔	✔	✔	- -
Système de filtration	✔		✔	✔	✔	✔ ✔
Modularité	Modèle double cuve (nous consulter)		Batterie (Voir page 674)			Batterie (Voir page 674)

FRITEUSES ÉLECTRIQUES HAUT RENDEMENT
SÉRIE 700 - XPRIME



XPRIME-M



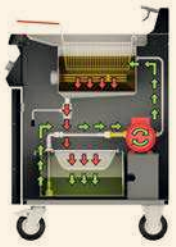
XPRIME-2MP



XPRIME-RC



XPRIME-2RC



Système de filtration sur modèles P

Référence	Thermostat	Capacité	Pompe de retour automatique d'huile dans la cuve	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (kW)	HT
XPRIME-M	Mécanique	1 cuve (14 L)	✗	400 x 700 x 1015	10,5	5 080
XPRIME-MP	Mécanique	1 cuve (14 L)	✔	400 x 700 x 1015	10,5	7 395
XPRIME-2M	Mécanique	2 cuves (14+14 L)	✗	800 x 700 x 1015	10,5+10,5	8 720
XPRIME-2MP	Mécanique	2 cuves (14+14 L)	✔	800 x 700 x 1015	10,5+10,5	10 710
XPRIME-RC	Electronique	1 cuve (14 L)	✗	400 x 700 x 1015	13,5	7 030
XPRIME-RCP	Electronique	1 cuve (14 L)	✔	400 x 700 x 1015	13,5	9 350
XPRIME-2RC	Electronique	2 cuves (14+14 L)	✗	800 x 700 x 1015	13,5+13,5	12 070
XPRIME-2RCP	Electronique	2 cuves (14+14 L)	✔	800 x 700 x 1015	13,5+13,5	14 060

Contrôle mécanique (M)



Contrôle électronique (RC)



Alimentation électrique

Acier inoxydable

Cuve emboutie

Panier et couvercle inclus

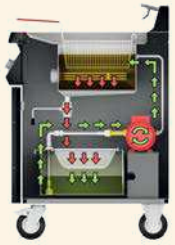


Profondeur : 700 mm
Hauteur de Travail : 900 mm

INFOS PRODUITS

- Cuve emboutie
- Thermostat de sécurité 230°C par cuve
- Tableau de commandes protégé
- Gamme XPRIME-M : contrôle par thermostat mécanique
- Gamme XPRIME-RC : contrôle par thermostat électronique
- Résistances blindées en acier inoxydable
- Résistance basculante pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Température réglable de 100 à 190°C
- Construit en acier inoxydable AISI 304
- Version encastrable sur demande

FRITEUSES ÉLECTRIQUES HAUT RENDEMENT
SÉRIE 800 - XMART



Système de filtration sur modèles P



150 x 300 x 135 mm



Profondeur : 800 mm
Hauteur de Travail : 870 mm

Contrôle mécanique (M)



Contrôle électronique (RC)



Contrôle électronique (RC3T) avec minuteur



Contrôle électronique

Acier inoxydable

Cuve emboutie

Panier et couvercle inclus



XMART-M112 XMART-M212



XMART-RC122 XMART-RC3T222

Référence	Thermostat	Capacité	Pompe de retour automatique d'huile dans la cuve	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (kW)	HT
XMART-M112	Mécanique	1 cuve (22 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	12	4 730
XMART-M212	Mécanique	2 cuves (11+11 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	6+6	5 740
XMART-RC117	Electronique	1 cuve (22 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	17	7 145
XMART-RC122	Electronique	1 cuve (22 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	22	7 500
XMART-RC3T117	Electronique	1 cuve (22 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	17	7 895
XMART-RC3T122	Electronique	1 cuve (22 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	22	8 225
XMART-RCP117	Electronique	1 cuve (22 L)	✓	400 x 800 x 1015-1030	17	11 505
XMART-RCP122	Electronique	1 cuve (22 L)	✓	400 x 800 x 1015-1030	22	11 860
XMART-RCP3T117	Electronique	1 cuve (22 L)	✓	400 x 800 x 1015-1030	17	12 260
XMART-RCP3T122	Electronique	1 cuve (22 L)	✓	400 x 800 x 1015-1030	22	12 620
XMART-RC217	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	17	8 350
XMART-RC222	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	11+11	8 705
XMART-RC3T217	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	17	9 195
XMART-RC3T222	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	11+11	9 550
XMART-RCP217	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✓	400 x 800 x 1015-1030	17	12 700
XMART-RCP222	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✓	400 x 800 x 1015-1030	11+11	13 060
XMART-RCP3T217	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✓	400 x 800 x 1015-1030	17	13 550
XMART-RCP3T222	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✓	400 x 800 x 1015-1030	11+11	13 905

INFOS PRODUITS

- Cuve emboutie
- Gamme XMART-M : contrôle par thermostat mécanique
- Gamme XMART-RC : Contrôle par thermostat électronique
- Gamme XMART-RC, modèles 3T : 3 programmes avec minuteur, avec avertissement sonore
- Température réglable de 150à 190°C
- Thermostat de sécurité 230°C par cuve
- Résistances blindées en acier inoxydable
- Gamme XMART-RC : Système de filtration sur modèle P
- Zone froide pour recueillir les résidus alimentaires
- Version encastrable sur demande

FRITEUSES À GAZ HAUT RENDEMENT
SERIE-ST

Contrôle mécanique

A gaz

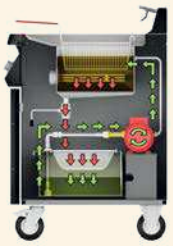
Acier inoxydable

Cuve soudée

Panier et couvercle inclus



ST26



Système de filtration sur modèle P



Profondeur : 828 mm
Hauteur de Travail : 917 mm



Référence	Thermostat	Capacité	Pompe de retour automatique d'huile dans la cuve	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance* (kW)	HT
ST26	Gaz	26 L	✗	410 x 828 x 1250	27	5 040
ST26P	Gaz	26 L	✓	410 x 828 x 1250	27	7 350

* La puissance peut varier selon le type de gaz

INFOS PRODUITS

- Cuve soudée
- Contrôle thermostatique
- Régulation de la température de 110°C à 190°C
- Thermostat de sécurité 230°C
- Système de filtration (selon le modèle)
- Zone froide pour recueillir les résidus alimentaires
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Alimentation 230V nécessaire sur le modèle ST26P

POSTES DE SALAGE
AVEC LAMPES RÉCHAUFFAGE



Intégration possible à la friteuse



Collecteur de graisse extractible



Alimentation électrique | Acier inoxydable | Facile à nettoyer et à entretenir

Les postes de salage sont conçus pour maintenir la température des aliments frits, jusqu'au moment de servir. Convient à tous les types d'aliments frits : frites, poulet, poisson, rondelles d'oignon,tempura, etc..

Le poste de salage est la solution idéale pour les restaurants, hôtels, cafétérias, traiteurs, les stands de restauration rapide et les bars.



SALTSST

SALSTAE700

SALSTAE800

Référence	Compatibilité	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (kW)	HT
SALTSST	A poser	400 x 700 x 250 / 850	1	1 940
SALSTAE700	XPRIME	400 x 700 x 850 / 1400	1	4 020
SALSTAE800	XMART	400 x 800 x 870 / 1400	1	4 285
SALSTAG800	ST	410 x 800 x 915 / 1400	1	4 285

INFOS PRODUITS

- Lampe génératrice de chaleur à ondes courtes
- Double fonction : égouttage et maintien au chaud les aliments préparés
- Interrupteur marche/arrêt
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Collecteur de graisse amovible
- Roulettes en standard (modèles SALSTAE700, SALSTAE800 et SALSTAG800)
- Alimentation : 230V

COMMENT DÉTERMINER LE PRIX D'UNE BATTERIE ?

1. Prendre le prix de la friteuse sans filtration - ref sans P.
2. Multiplier par le nombre de friteuses désirées.
3. Ajouter le prix du sytème de filtration pour le nombre de friteuses désirées.
4. Si vous rajoutez un poste de salage incorporé à la batterie, il convient de le compter comme une friteuse supplémentaire dans le calcul du nombre total.
5. Le fitre peut être incorporé sous une friteuse ou sous le poste de salage (dans ce cas, perte de l'étagère intermédiaire).

Dans le cas de batterie incorporant, à la fois, des friteuses avec cuve simple et cuve double : appliquez le tarif «cuve double».



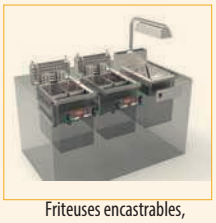
Entièrement personnalisable selon les besoins du client.
Ex ci-dessus : XMART (3 unités) + SALSTAE800 (2 unités)



Système de filtration partagé inclus



Hauteur de Travail : 870 mm



Friteuses encastrables, nous consulter

	1 cuve		2 cuves	
	Référence	HT	Référence	HT
Batterie de 1 appareil	voir modèle "P"	-	voir modèle "P"	-
Batterie de 2 appareils	FB2S	3 305	FB2D	3 675
Batterie de 3 appareils	FB3S	3 580	FB3D	3 950
Batterie de 4 appareils	FB4S	3 855	FB4D	4 225
Batterie de 5 appareils	FB5S	4 130	FB5D	4 500

INFOS PRODUITS

- Possibilité de combiner jusqu'à 5 éléments au système de filtration intégré
- Structure en AISI-304
- Compatible avec n'importe quel modèle de friteuse MIRROR (électrique ou gaz)
- Intégration possible du poste de salage

Alimentation électrique | Acier inoxydable | Cuve emboutie | Facile à nettoyer et à entretenir

Idéal pour séparer la cuisson des pâtes des autres aliments. Parfait pour les restaurants, les traiteurs et partout où un contrôle des portions est nécessaire.

Série 800



Dotation : 1 grand panier et 1 porte panier



Dotation : 9 paniers pour portions individuelles

Série 85



Relevage de panier automatique



Dotation : 9 paniers pour portions individuelles + 1 grand panier + 1 porte panier



CP800

CP800RT



CP85

CP85RT

Référence	Thermostat	Dimensions (LxPxH)w (mm)	Capacité (L)	Poste de rinçage	Relevage automatique	Puissance (kW)	HT
CP800	Mécanique	400 x 800 x 1273	22 L	✗	✗	8	4 980
CP800RT	Mécanique	800 x 800 x 1273	22 L + 22 L	✓	✗	8	7 145
CP85	Electronique	400 x 800 x 1273	22 L	✗	✓	8	8 960
CP85RT	Electronique	800 x 800 x 1273	22 L + 22 L	✓	✓	8	11 125

INFOS PRODUITS

- Capacité en eau : 22 L (22+22L sur les modèles RT)
- Cuve embouties
- Alimentation : 400V
- Régulation de la température 30 °C - 100 °C
- Construit en acier inoxydable AISI 304
- Arrivée d'eau manuelle pour modèles 800
- Arrivée d'eau automatique pour modèles 85
- Poste de rinçage indépendant : nous consulter

21
LA BLANCHISSERIE





TABLEAU D'INFORMATION DE LA CONSOMMATION

P. 678

IMESA



QUELLE MACHINE ? QUELLE QUANTITÉ ?

P. 679

IMESA



LAVE-LINGES PROFESSIONNELS

ProEasyLine

P. 680

IMESA



SÈCHE-LINGES INDUSTRIELS

Séries SLES

P. 684

IMESA



REPASSEUSES

Séries SLFI

P. 685

IMESA



SÉCHEUSES - REPASSEUSES

Séries MAC

P. 686

IMESA

1 IMESA





SÈCHE-LINGES PROFESSIONNELS

ProEasyLine

P. 681

IMESA



LAVE-LINGES INDUSTRIELS

Séries LM - Super essorage

P. 682

IMESA



LAVE-LINGES INDUSTRIELS ASEPTIQUES

Séries D2W

P. 683

IMESA

PRODUITS LESSIVIELS

P. 687

CODIGEL

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TABLEAU D'INFORMATION DE LA CONSOMMATION

DIMENSIONNEMENT D'UNE BLANCHISSERIE

Pour dimensionner correctement une buanderie en Ho.Re.Ca, Collectivités et autres, vous devez connaitre :

- Quantité totale de lits (capacité totale)
- Taux d'emploi moyen en pourcentage de l'activité (au cours du trimestre où elle est la plus utilisée)
- Consommation hebdomadaire de linge (poids et taille des tissus et des vêtements)
- Espace disponible pour l'installation (zone de linge sale-lavage/séchage/repassage-rangement-stockage)
- Raccordements disponibles (énergie-gaz-vapeur)
- Heures de travail de la blanchisserie (nombre d'heures/jour et nombre de jours/semaine)

$$\text{TRAITEMENT HORAIRE DU LINGE} = \frac{\text{Quantité hebdomadaire (Kg)}}{\text{Nombre d'heures d'activité par semaine}}$$

TYPE D'ACTIVITÉ	FRÉQUENCE DE CHANGEMENT DE LINGE	QUANTITÉ HEBDOMADAIRE*
Hôtels 5 étoiles ★★★★★	Tous les jours	10 - 12 kg/lit*
Hôtels 4 étoiles ★★★★	4 fois par semaine	8-10 kg/lit*
Hôtels 3 étoiles ★★★	2/3 fois par semaine	6-8 kg/lit*
Hôtels 1-2 étoiles ★ / ★★	2/3 fois par semaine	5-6 kg/lit
Hôtels 1 étoile ★	1 fois par semaine	5 kg/lit
Maisons de retraite	Tous les jours/seniors autonome	10-12 kg
Maisons de retraite médicalisées	Tous les jours/seniors non autonome	25 kg
Hôpitaux	Tous les jours	20kg/lit
Jardins d'enfants et crèches	Tous les jours	2,5kg/enfant
Restaurants traditionnels	Places assises (serviette + torchons + nappe)	0,3 À 0,5 kg/place assise par jour

* La valeur indiquée comprend également le linge de table

Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif.

QUELLE MACHINE ? QUELLE QUANTITÉ ?

SECTEUR	CLIENTS FINAUX	MACHINE
HO.RE.CA.	Hôtels, bars, glaciers et pâtisseries (de petites tailles)	PROEASYLINE 6 -8
	Hôtels, campings, colonies de vacances	LM 11 - 18- 23
	Appartements meublés, auberges	LM 32
	Restaurants, bistrots, pizzerias	SLES 14 -18
	Services de réception, restaurations collectives, discothèques	SLES 23 -34
	Glaciers, brasseries et pubs	SLFI 25 - 33
	Bars et cafés	MCA 33
	Crèches	PROEASYLINE 6 -8
	Maisons de retraite, collèges et internats	LM 14 - 18 -23
NETTOYAGE ET REPASSAGE	Blanchisseries et location de linge	PROEASYLINE 6 -8
	Blanchisseries, teintureries	LM 11
	Robes de mariée, teintureries et tanneries pour fourrures	LM 14 - 18
SALLE DE SPORT	Salles de sport	LM 11 - 14 - 18
CHANTIERS NAVALS	Chantiers navals	LM 11 - 14 - 18
MEDICAL ET ESTHETIQUE	Hôpitaux, stations thermales, instituts de beauté	LM 11 - 14 - 18 SLES 14 -18 - 23 -34

LAVE-LINGES PROFESSIONNELS

PROEASYLINE IMESA

Machine compacte aux dimensions du domestique

Empilable avec le sèche-linge PROEasyLine

Tambour, réservoir, dessus et façade en acier INOX AISI 304



Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/9	Capacité (Kg) 1/10	Volume tambour (L)	Chauffage	Puissance (kW)	Essorage (tr/min)	Type de vidange	Alimentation	€ HT
PELW-65DP	595x591x845-865max	7	6	60	Electrique	3,2	1 400	Pompe	400V commutable 230 V	3 090
PELW-80DP	595x706x845-865max	9	8	80	Electrique	4,6	1 400	Pompe	400V commutable 230 V	3 555
PELW-80DV	595x706x845-865max	9	8	80	Electrique	4,6	1 400	Vanne	400V commutable 230 V	4 015

INFOS PRODUITS

- Écran de programmation intuitif et facile à utiliser
- Raccordements à l'eau chaude et à l'eau froide
- 4 puissants amortisseurs solidement fixés à une plaque de fond en acier pour le contrôle des vibrations
- Tous les supports sont amovibles pour faciliter le nettoyage du tambour
- Système de pesée automatique du linge
- Système de répartition de la charge et de lavage en douceur "ACTIVE DRUM ™
- Capteur 3D anti-balourd
- Joint de porte en acier, garantissant un cycle de lavage hygiénique et un tambour propre sans germes
- Vanne de vidange anti-blocage - pour les modèles avec système d'évacuation à vanne
- 28 programmes disponibles
- 25 langues différentes disponibles
- Programmes de désinfection à 90°, 60° et 40°.
- Programmes spécifiques MOP et microfibres pour les entreprises de nettoyage
- Disponible avec des pompes péristaltiques (sur demande)
- Vitesse d'essorage maximale de 1400 tr/min
- 98% de composants recyclables
- 30.000 cycles testés
- Machines diponibles avec IoT (connexion Wifi) pour gestion des programmes à distance - sur demande



Produits lessiviels voir page 687

LES OPTIONS

MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

- Kit carte relais pour monnayeur - Nous consulter
- Monnayeur mécanique ou électronique - Nous consulter
- 60 Hz sur demande
- Pose en atelier (prix net par appareil)
  Réf : INSTALL / **50 € HT**

LES ACCESSOIRES

- Jetons pour monnayeur (250 pièces)
  Réf : **601936GETTO** / sur demande





Machine compacte aux dimensions du domestique

Empilable avec le lave-linge PROEasyLine

Tambour, réservoir, dessus et façade en acier INOX AISI 304

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/18	Capacité (Kg) 1/20	Volume tambour (L)	Type	Chauffage	Puissance (kW)	Alimentation	€ HT
PELD-65EE	595x654x850-865 max	6,5	6	117	Externe	Electrique	3,3	230 V	2 165
PELD-65EC	595x654x850-865 max	6,5	6	117	Condenseur	Electrique	2,8	230 V	2 470
PELD-80EE	595x769x850-865 max	8	7	145	Externe	Electrique	3,3	230 V	2 625
PELD-80HP	595x769x850-865 max	8	7	145	Condenseur	Pompe à chaleur	1	230 V	3 400

INFOS PRODUITS

- Écran de programmation intuitif et facile à utiliser
- Grand filtre monté sur hublot
- Le système de rotation tambour BUTTERFLY empêche le linge de s'entasser et de se froisser.
- Le système de sécurité arrête le cycle en cas d'ouverture de la porte
- Moteur sans brosses pour une durée de vie plus longue, un bruit plus faible et un séchage plus rapide.
- Deux rouleaux de support du tambour supplémentaires pour une meilleure stabilité - même pour les charges lourdes
- 10 programmes de séchage disponibles
- 25 langues différentes disponibles
- Chaque composant de plus de 50 grammes est recyclable
- 15.000 cycles testés
- Kit de fixation pour montage en colonne d'un séchoir sur une laveuse ou de deux séchoirs superposés.
- Gamme dd'évacuationfournie avec les modèles PELD-65EE et PEL-80EE
- Machines diponibles avec IoT (connexion Wifi) pour gestion des programmes à distance - sur demande

LES OPTIONS

MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

- **Kit carte relais pour monnayeur - Nous consulter**
- **Monnayeur mécanique ou électronique - Nous consulter**
- **60 Hz sur demande**

LES ACCESSOIRES

- **Jetons pour monnayeur (250 pièces)**
  Réf : **601936GETTO** / sur demande



LAVE-LINGES INDUSTRIELS
SERIE LM - SUPER ESSORAGE

EVO.LINE IMESA

Smart control
Système de gestion de la consommation et personnalisation des paramètres du cycle.

IM11 - UX et UI de pointe
pour une meilleure interaction homme machine.
Technologie interactive Tap.Tech.



Nouveauté N
NOUVEAU HUBLOT DIAMÈTRE 380 MM



LM11EC
PETITE CAPACITÉ



LM18EC / LM23EC
MOYENNE CAPACITÉ



LM32EC
GRANDE CAPACITÉ

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/9	Capacité (Kg) 1/10	Volume tambour (L)	Chauffage	Puissance (kW)	Facteur G	Essorage (tr/min)	Diamètre hublot (mm)	Vidange	€ HT
PETITE CAPACITÉ											
LM11EC	720x933x1113	12	11	105	Electrique	10,5	300	1002	535	Vanne Ø50 mmz	12 385
MOYENNE CAPACITÉ											
LM18EC	880x1010x1285	20	18	181	Electrique	14	327	915	380	Vanne Ø50 mm	16 760
LM23EC	880x1010x1285	24	23	216	Electrique	17	327	915	380	Vanne Ø50 mm	17 570
GRANDE CAPACITÉ											
LM32EC	1100x1084x1440	36	32	320	Electrique	29	400	915	380	Vanne Ø50 mm	31 010

INFOS PRODUITS

- Écran tactile IM11 7"
- Solutions de programmation illimitées
- IoT pour le contrôle à distance de la machine par WI-FI
- Démarrage différé disponible
- Programmation de l'eau, de la température, de la vitesse du moteur et de la rotation/rupture pour une personnalisation totale des cycles de lavage
- Tambour et cuve extérieure en acier INOX AISI 304
- Remplissage équilibré eau chaude/eau froide pour une économie d'énergie (sauf LM32EC)
- Système d'équilibrage : amortisseurs verticaux et horizontaux pour une stabilité maximale et un faible niveau sonore (sauf LM32EC)
- Système de gestion de la charge de linge sale par contrôle intelligent
- Espace réduit entre le tambour et la vanne pour éviter les pertes d'eau et de détergent
- Dispositif d'avertissement sonore de fin de cycle
- Panneau de commande incliné pour une meilleure visibilité et une utilisation facile
- Port USB



Produits lessiviels voir page 687

- Pas d'ancrage au sol
- Programmes paramétrés : cycles Wet-Cleaning and MOP
- Ecran interactif Tap.Tech
- Alimentation électrique 400 V tri + N

Pour les références LM18EC, LM23EC

- Contre-paroi pour une isolation efficace
- Panneaux latéraux anti-vibration
- Joint d'étanchéité à l'avant du lave-linge pour réduire le bruit
- Système de fermeture mécanique de la porte
- Joint de porte conique et axes de support de la serrure de la porte pour une meilleure stabilité
- Système de gestion du chargement avec accéléromètre
- Préparé pour raccordement à réservoir de récupération d'eau

Pour la référence LM32EC

- Contre-paroi pour une isolation efficace
- Joint d'étanchéité à l'avant du lave-linge pour réduire le bruit
- Système de fermeture mécanique de la porte
- Joint de porte conique et axes de support de la serrure de la porte pour une meilleure stabilité
- Grande efficacité pendant l'essorage, silencieux et à faibles vibrations
- Courroies de transmission poly-v fiables et durables
- Système de contrôle de l'essorage et réduction du déséquilibre dynamique
- Accès facile à chaque composant pour la maintenance

LES OPTIONS
MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

- Kit de raccordement jusqu'à 11 pompes péristaltiques - indispensable pour montage pompes
  Réf : 60AI / **390 € HT**
- Monnayeur mécanique ou électronique sur demande

LES ACCESSOIRES



POMPES PÉRISTALTIQUES

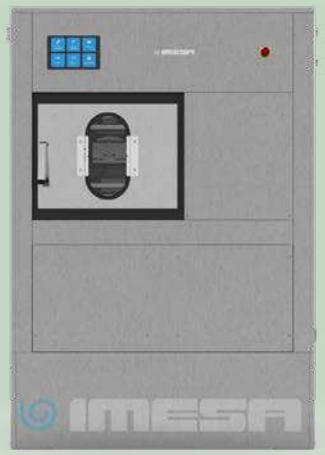
- 1 pompe Péristaltique 30l/h (nécessite option AI)
  Réf : 606190904X01 / **720 € HT**
- 2 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
  Réf : 606190904X02 / **1 080 € HT**
- 3 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
  Réf : 606190904X03 / **1 200 € HT**
- 4 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
  Réf : 606190904X04 / **1 470 € HT**
- 5 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
  Réf : 606190904X05 / **1 650 € HT**
- 6 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
  Réf : 606190904X06 / **1 800 € HT**

SOCLES

- Socle h.300 mm (pour LM11)
  Réf : 60FQ11 / **450 € HT**
- Socle h.300 mm (pour LM18 ou LM23)
  Réf : 60FQ1823 / **480 € HT**
- Socle h.300 mm (pour LM32)
  Réf : 60FQ32 / **510 € HT**

- Jetons pour monnayeur (250 pièces)
  Réf : **601936GETTO** / sur demande

LAVE-LINGES INDUSTRIELS ASEPTIQUES
SERIE D2W



D2W23EC

MOYENNE CAPACITÉ



D2W30EC

GRANDE CAPACITÉ



Côté linge sale

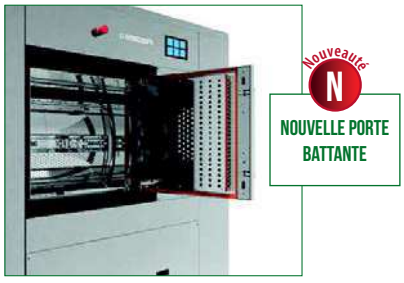


Côté linge propre

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/9	Capacité (Kg) 1/10	Volume tambour (L)	Chauffage	Puissance (kW)	Facteur G	Essorage (tr/min)	Ouverture tambour (LxH)	Vidange	€ HT
MOYENNE CAPACITÉ											
D2W23EC	967x1070x1570	24	23	215	Electrique	18	300	877	279x366	Vanne Ø50 mm	38 190
GRANDE CAPACITÉ (AIR COMPRIMÉ)											
D2W30EC	1373x1166x1968	35	32	318	Electrique	29	347	840	380x400	Vanne Ø80 mm	54 405

INFOS PRODUITS

- Deux portes séparées pour les pièces sales et propres
- Écran tactile IM11 7" - pièce sale
- IoT (connexion WI-FI) pour le contrôle à distance des machines
- Programmations illimitées
- Tambour, cuve et croisillon de tambour en acier INOX AISI 304
- Contrôle électronique de l'ouverture de la porte pour éviter les erreurs d'ouverture et tout type de contamination
- Positionnement automatique du tambour pour une ouverture facile



- Ergonomie maximale dans les opérations de chargement du linge grâce à la base surélevée sur laquelle le lave-linge est monté.
- Raccordements à l'eau froide et à l'eau chaude
- Avertisseur sonore de fin de cycle
- Préparé pour raccordement à réservoir de récupération d'eau
- Pas d'ancrage au sol
- Alimentation électrique 400 V tri + N

Pour la référence D2W30EC

- Ancrage de sécurité au sol nécessaire (boulons d'ancrage NON COMPRIS)

LES OPTIONS — MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

- **Kit de raccordement jusqu'à 11 pompes péristaltiques - indispensable pour montage pompes**
  Réf : 60AI / **390 € HT**

LES ACCESSOIRES



POMPES PÉRISTALTIQUES

- **1 pompe Péristaltique 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X01 / **720 € HT**
- **2 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X02 / **1 080 € HT**
- **3 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X03 / **1 200 € HT**
- **4 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X04 / **1 470 € HT**
- **5 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X05 / **1 650 € HT**
- **6 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X06 / **1 800 € HT**

SÈCHE-LINGE
SERIE SLES



SLES14EC
SLES18EC
PETITE CAPACITÉ



SLES23EC
SLES34EC
MOYENNE CAPACITÉ

SMART CONTROL
du mouvement de l'air dans le tambour pour un séchage parfait et une faible consommation

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/18	Capacité (Kg) 1/20	Volume tambour (L)	Chauffage	Puissance (kW)	Evacuation des buées (mm)	€ HT
PETITE CAPACITÉ								
SLES14EC	791x900x1804	15	14	263	Electrique	18,7	Ø150	8 065
SLES18EC	791x1080x1804	20	18	345	Electrique	24,7	Ø150	8 585
MOYENNE CAPACITÉ								
SLES23EC	1022x947x1932	25	23	443	Electrique	25,1	Ø200	10 075
SLES34EC	1022x1224x1932	37	34	653	Electrique	37,1	Ø200	10 985

INFOS PRODUITS

- Écran tactile IM10
- Solutions de séchage infinies
- Paramètres de séchage modifiables une fois le cycle démarré
- Port USB
- Inversion alternée du sens de rotation du tambour standard
- Fonction de chauffage en plusieurs étapes pour une gestion optimale des températures et par conséquent plus de délicatesse dans le traitement des vêtements.
- Cycles avec contrôle automatique de l'humidité
- Cooldown - Fonction de refroidissement et anti-rides pour un repassage parfait et facile
- Tambour en acier INOX AISI 304 sans arêtes vives pour une meilleure conservation des vêtements
- Hublot double vitrage pour une parfaite isolation thermique et économie d'énergie
- Système de fermeture avec double aimant recouvert
- Flux d'air intelligent dans le tambour pour un séchage parfait et une basse consommation d'énergie
- Filtre à haut pouvoir filtrant, anti-perforation et facilement amovible
- Signal de nettoyage du filtre sur l'écran
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Alimentation électrique 400 V tri + N

Nouvelle gamme à partir du printemps 2025

LES OPTIONS
MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

- **Monnayeur mécanique ou électronique sur demande**

LES ACCESSOIRES

- **Jetons pour monnayeur (250 pièces)**
  Réf : **601936GETTO** / sur demande





SLFI

CONTRÔLE DE LA PRESSION
- Technologie brevetée
- TV2008A000116

LE REPASSAGE POUR LINGE PLAT COMME VOUS LE VOULEZ

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Diamètre du cylindre (mm)	Surface de repassage (mm)	Chauffage	Production horaire (Kg/h)	Vitesse de repassage (mt/min)	Evacuation des buées (mm)	Débit d'air humide (m^3/h)	Puissance de chauffe (kW)	Puissance totale (kW)	€ HT
SLFI100/25EC	1550x643x985	Ø250	1000	Electrique	25	1-6	Ø80 (en option)	160 (en option)	4,9	5,1	8 095
SLFI120/25EC	1750x643x985	Ø250	1200	Electrique	30	1-6	Ø80 (en option)	160 (en option)	5,8	6,1	8 835
SLFI150/25EC	2050x643x985	Ø250	1500	Electrique	35	1-6	Ø80 (en option)	160 (en option)	7,3	7,5	9 120
SLFI160/33EC	2150x643x985	Ø330	1600	Electrique	40	1-6	Ø80	160	11,1	11,3	11 830
SLFI180/33EC	2350x643x985	Ø330	1800	Electrique	50	1-6	Ø80	160	12,4	12,7	12 170
SLFI200/33EC	2550x643x985	Ø330	2000	Electrique	60	1-6	Ø80	160	13,8	14	12 540

Humidité requise : 20%

INFOS PRODUITS

- Écran tactile IM10
- Programmes illimitées
- Paramètres de repassage modifiables pendant le cycle
- Régulation électronique de la vitesse de repassage
- Régulation automatique de la vitesse de repassage en fonction de la température avec le système Cooldown
- Action linéaire pour le contrôle de la pression de repassage
- Barre de torsion pour garantir une pression uniforme de la presse sur toute la longueur du rouleau
- Caisson chauffant en acier chromé
- Revêtement extérieur du rouleau pour réduire la dispersion de la chaleur et économiser de l'énergie
- Position réglable de la table d'introduction
- Couvercle de la presse en NOMEX, résistant aux températures élevées
- Système de déverrouillage avec levier manuel
- Arrêt d'urgence
- Pédale pour le levage du rouleau
- Alimentation électrique 400 V tri + N

LES OPTIONS

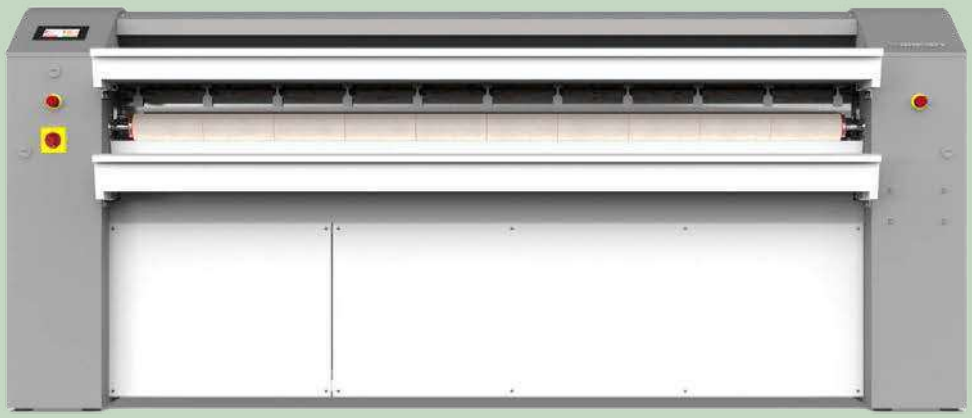
MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

- **Système d'aspiration pour repasseuses (pour modèles 100, 120 ou 150)**
  Réf : 60VSSL / **450 € HT**



SÉCHEUSES - REPASSEUSES / CALANDREUSES
SERIE MCA

PRODUCTIVITÉ DANS UN PETIT ESPACE



MCA

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Diamètre du cylindre (mm)	Surface de repassage (mm)	Chauffage	Production horaire (Kg/h)	Vitesse de repassage (mt/min)	Débit d'air humide (m^3/h)	Evacuation des buées (mm)	Puissance de chauffe (kW)	€ HT
MCA150/33	2134x794x1092	Ø330	1504	Electrique	34	1-6	350	Ø100	20,7	20 265
MCA180/33	2514x794x1092	Ø330	1880	Electrique	39	1-6	350	Ø100	25,2	21 805
MCA210/33	2704x794x1092	Ø330	2068	Electrique	49	1-6	350	Ø100	28,8	23 000

INFOS PRODUITS

- Écran tactile IM10
- Programmes illimitées
- Paramètres de repassage modifiables pendant le cycle
- Système de refroidissement pour économiser l'énergie
- Systeme de Cool Down
- Rouleau en acier chromé
- Régulation électronique de la vitesse de repassage en fonction de la vitesse et de la température
- Bandes de repassage NOMEX résistantes aux températures élevées
- Filtres sur l'entrée d'air pour un système d'aspiration efficace
- Dispositif de sécurité protège-doigts
- Deux arrêts d'urgence
- Alimentation électrique 400 V tri + N



DÉTERGENT LIQUIDE

Détergent liquide professionnel super concentré pour machines à laver, formulé pour éliminer tout type de saleté du linge. Même utilisé à basse température, il protège les fibres et facilite le repassage.
Son parfum est frais et rémanent



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
LAVABENC20U	Détergent liquide	Bidon 20 Kg	1	142

DÉTERGENT LIQUIDE DÉGRAISSANT PUISSANT

Détergent liquide concentré parfumé pour laver les nappes, les draps, les vêtements de travail et les chiffons en machine à laver. Il élimine les taches d'huile et de graisse les plus tenaces. Sans danger pour les taches blanches et colorées.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
SGRASPLUSC20U	Détergent liquide dégraissant	Bidon 20 Kg	1	116

POUDRE DÉTERGENTE

Poudre détergente spécialement développée pour être utilisée dans les machines à laver, avec une formule hautement concentrée et riche en principes actifs, idéale pour éliminer les saletés grasses même en présence d'eau très dure



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
LAVATRIXN1S20	Poudre détergente	Sac de 20 Kg	1	126

ADOUCISSANT

Cet assouplissant assainissant concentré est formulé avec des matières premières hautement biodégradables. Il possède des propriétés antistatiques et régénératrices de fibres et dégage un parfum agréable et durable.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
SOFTC20U	Adoucissant	Bidon 20 Kg	1	192

DE LA COMMANDE → À LA LIVRAISON

DE LA COMMANDE... →

COMMANDE CLASSIQUE

Nous vous invitons à bien vérifier les accusés de réception de commande (références, prix, options) et à nous préciser d'éventuelles contraintes de livraison. N'hésitez pas à nous contacter en cas de doute. **En cas d'annulation de commande avant l'expédition aucun frais ne vous sera demandé.**

COMMANDE SPÉCIALE

Elle concerne tous les produits sur plan, sur mesure et hors catalogue.

Il vous sera demandé **30 % d'acompte** calculés sur le prix net HT achat de la commande.

En cas d'annulation d'une commande spéciale, l'acompte de 30% ne pourra vous être restitué, la commande étant presque impossible à revendre en l'état.

RETOUR DE MATÉRIELS

1. **Retour matériel neuf** : Suite à une erreur ou une annulation de commande, un retour entraîne systématiquement une moins value de 20% par rapport à la facture (moins value de 30% pour toutes commandes spéciales) + facturation du port aller. Les retours ne sont acceptés qu'en port payé et après accord écrit. Les retours ne peuvent être acceptés qu'avec l'emballage d'origine et concernent des matériels facturés depuis moins de 3 mois.
2. **Retour pour réparation** : Les retours ne sont acceptés qu'en port payé et après accord écrit.
3. **Retour pour échange** : Les retours ne sont acceptés qu'en port payé et après accord écrit.

FRAIS DE PORT

FRANCO DE PORT EN FRANCE MÉTROPOLITAINE POUR TOUT MONTANT SUPÉRIEUR À 600 € NET HT (REMISE ÉVENTUELLE DÉDUITE) AU DÉPÔT DE L'ACHETEUR

FORFAITS MONTANT < 600 € NET HT

MONTANT DE LA COMMANDE	FRAIS DE PORT
0 € HT et 29 € net HT	5 € HT
30 € HT et 99 € net HT	10 € HT
100 € HT et 299 € net HT	20 € HT
300 € et 599 € net HT	30 € HT

→ ... A LA LIVRAISON

CODIGEL expédie ses marchandises, aux risques et périls du destinataire, selon 3 types de transport :
✔ Messagerie (colis de faible volume et hauteur : machines à glaçons, lave-vaisselle, petits fours…)
✔ « Palet System » (colis plus volumineux – type armoires, meubles de plus de 200 cm, commande de plusieurs appareils, …)
✔ Affrètement (colis très volumineux, linéaire de vitrines ou self, commande quantitative)



NOUS OPTIMISONS NOS FLUX LOGISTIQUES POUR RÉDUIRE LES KILOMÈTRES PARCOURUS AFIN DE S'INSCRIRE DANS UNE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE

Livraison sans prise de rendez-vous en journée et sans créneau horaire à l'adresse du revendeur-installateur. (Le destinataire doit prévoir un engin de manutention pour toute livraison en affrètement). **Délai : 2 à 5 jours ouvrés selon le plan de transport anoncé par notre prestataire**

LIVRAISON AVEC PRISE DE RENDEZ-VOUS À LA DEMI-JOURNÉE (9h-12h/14h-17h).

Une fois la marchandise arrivée sur la plateforme locale, le centre livreur appelle le destinataire indiqué avec coordonnées sur la commande. Les délais sont alors majorés de 24h afin de planifier le rendez-vous.Un lien de suivi de livraison sera adressé au destinataire.

Livraison au pas de porte directe chez l'utilisateur ou sur chantier (hors l'adresse du revendeur-installateur).
Délai : 2 à 5 jours ouvrés selon le plan de transport anoncé par notre prestataire.
Coût supplémentaire (à valider sur la commande) : 40 € (sauf affrètement)



LIVRAISON EXPRESS

Ces livraisons sont valables en France métropolitaine pour un total maximum de 3 palettes de dimensions L 300 * l 150 * h 150 cm et un poids maximum d'une tonne.
Livraison au pas de porte à l'adresse de votre choix.
Délai : 24h à 48h garanti (hors Corse) à compter de la ramasse chez Codigel.
Coût supplémentaire (à valider à la commande) : 120 € (1 pièce) - 60 € / pièce supplémentaire

LIVRAISON SPÉCIFIQUE À CRÉNEAU HORAIRE FIXE

Ces livraisons peuvent faire l'objet de moyens spécifiques (camionnette, 2ème livreur, accès centre-ville). Elles impliquent aussi coordination téléphonique entre le centre livreur local et le destinataire indiqué avec coordonnées à la commande.
Livraison au pas de porte à l'adresse de votre choix.
Coût supplémentaire (à valider sur la commande) : sur chiffrage

LIVRAISON AVEC SERVICE

Déballage, raccordement, mise en service, reprise d'emballage ou de l'ancien matériel.
Coût supplémentaire (à valider à la commande) : sur chiffrage

Nos délais sont non contractuels. Ils sont énoncés selon le plan de transport annoncé par notre prestataire. Notre objectif est de le respecter. Toutefois, nous ne pourrons pas vous garantir que tous les intervenants logistiques suivront les instructions indiquées en toutes circonstances. Le destinataire indiqué sur le bordereau de transport doit être présent à l'arrivée pour tamponner, dater et signer le récépissé (même sur chantier) ; si la marchandise est acceptée par une autre personne, le destinataire « officiel » reste responsable. En cas d'absence de réserves, la marchandise reçue est déclarée conforme.

À VÉRIFIER À LA LIVRAISON (en présence du transporteur)

✔ **Le nombre et l'état des colis** (un emballage correct ne veut pas forcément dire "machine en bon état").
✔ **La conformité du matériel livré,** avec le bon de livraison et l'accusé de réception de commande.
✔ **L'état de la marchandise** ou du matériel à l'intérieur des colis.

Déchargement des camions : il doit être assuré par le destinataire de la livraison. Le chauffeur n'est pas tenu de participer au déchargement. Il n'est pas possible de décharger les colis de plus de 2,40 m de longueur avec le hayon du camion, le destinataire doit prévoir un engin de manutention.

Nous précisons que vous êtes en droit de prendre le temps pour contrôler votre colis, il faut savoir que vous avez :
- 15 min pour un petit colis livré par messagerie
- 30 min pour des colis livrés sur palette
-1 heure pour un ensemble de colis livrés par affrétement
Si le livreur ne veut pas attendre la fin du déballage, inscrivez en toute lettre « le livreur n'a pas souhaité rester » et faire signer le chauffeur puis adresser un courrier recommandé sous 3 jours au transporteur.

✔



Votre commande arrive en parfait état.

Vous devez :

- Signer le bordereau de livraison
- Ecrire le nom et prénom du signataire
- Apposer le cachet de votre entreprise

?



Si un colis de votre commande est endommagé partiellement.

Vous devez :

- Reporter sur le bordereau, les dommages constatés sur la machine
- Nous contacter lors du constat du litige pour déterminer si certains éléments sont à notre disposition pour les remplacer
- Signer le bordereau de livraison
- Ecrire le nom et prénom du signataire
- Apposer le cachet de votre entreprise

✗



Votre commande arrive très endommagée.

Vous devez :

- Ecrire sur le bordereau de livraison : « Refus de la livraison : produits endommagés »
- Signer le bordereau de livraison
- Ecrire le nom et prénom du signataire
- Apposer le cachet de votre entreprise
- Confirmer votre constatation par lettre recommandée au transporteur ainsi qu'au service transport de Codigel sous 72 h.

✔ À INSCRIRE

Indiquer la quantité, la référence et le nom de la ou des pièce(s) endommagée(s)

✗ NE JAMAIS ÉCRIRE

CAR CELA N'A AUCUNE VALEUR :

« Sous réserve de… »
« Emballage intact, machine abimée »
« Emballage abimé, risque de casse »
« Carton abimé »
« Carton déchiré »
« Palette cassée »

CODIGEL

Merci de déballer la machine
en présence du transporteur.
Les réserves doivent porter sur la marchandise
et non sur l'état du colis.
En cas de problème, merci de nous prévenir
au plus vite au **01.80.83.77.32**
Toute réclamation sans émission de réserves
sur le bordereau du transporteur
ne pourra être prise en compte.

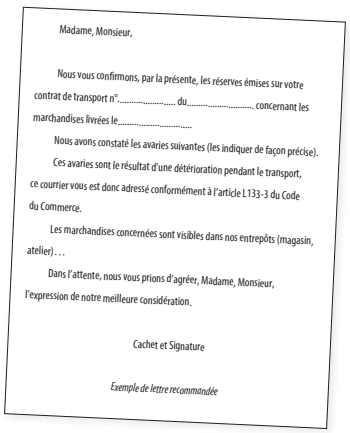
1. Ecrivez très précisément sur le bon émargé du transporteur les pièces manquantes ou les dégâts constatés, devant le transporteur, sur les machines et non sur les emballages.
2. En cas d'absence de réserve écrite, précise et caractérisée, il vous reviendra d'apporter la preuve que le dommage constaté est de la responsabilité du transporteur. Une « protestation motivée » devra être écrite en recommandé dans les 3 jours francs qui suivent la réception de vos marchandises.
3. Toute livraison effectuée sur site (restaurant, collectivité, commerce, chantier), votre responsabilité est directement engagée. Le signataire doit respecter la même procédure.

Dans le cas de non respect de la procédure, aucun remboursement et aucune réclamation ne seront pris en compte après la livraison.

Attention : l'envoi au transporteur d'une lettre de réserve, par lettre recommandée, dans les 72 heures suivant la date de livraison, comme le prescrit l'article L133-3 du Code du Commerce, n'a nullement pour effet d'engager sa responsabilité, mais d'éviter au destinataire la forclusion prévue par cet article. Il ne dispense en aucune façon de l'obligation de prouver que le dommage existait à la livraison..

*Cette lettre est disponible sur www.codigel.com

Une étiquette sur nos colis est à votre disposition afin de vous aidez lors de vos réserves à la livraison.



Madame, Monsieur,

Nous vous confirmons, par la présente, les réserves émises sur votre contrat de transport n°..... du..... concernant les marchandises livrées le.....

Nous avons constaté les avaries suivantes (les indiquer de façon précise).

Ces avaries sont le résultat d'une détérioration pendant le transport, ce courrier vous est donc adressé conformément à l'article L133-3 du Code du Commerce.

Les marchandises concernées sont visibles dans nos entrepôts (magasin, atelier)…

Dans l'attente, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de notre meilleure considération.

Cachet et Signature

Exemple de lettre recommandée

CONDITIONS GENERALES DE VENTE 2025

1. LE CONTRAT DE VENTE

Les offres sont formulées dans la limite des stocks disponibles. Toute commande enregistrée est considérée comme ferme et irrévocable et implique l'acceptation expresse des conditions générales du vendeur.

Les présentes conditions générales de vente prévalent, sauf dérogation écrite et formelle du vendeur, sur toutes les dispositions et conditions contraires des acheteurs, même si celles-ci figurent dans un document visant expressément à exclure ou prévaloir sur les présentes conditions générales de vente.

CODIGEL se réserve le droit d'annuler ou de refuser toute commande d'un client avec lequel il existerait un différend au titre d'une précédente commande.

Dans le cas de fabrication spéciale sur plan, sur mesure ou hors catalogue, un acompte de 30% sera demandé à la commande. En cas d'une annulation ultérieure, cet acompte sera conservé à titre d'indemnité.

Toute commande non confirmée par écrit ne sera pas prise en considération.

2. PRIX

Les prix figurant au tarif sont ceux en vigueur au jour de la mise sous presse. Ils s'entendent en Euro hors TVA, installation non comprise, hors emballages spéciaux, départ entrepôt du vendeur.

Franco de port en France Métropolitaine pour tout montant supérieur à 600€ hors taxes net (remise éventuelle déduite) au dépôt de l'acheteur.

Des frais de port supplémentaires pourront néanmoins être appliqués dans le cas de contraintes de livraison particulière (utilisateur, centre commercial, prise de rendez-vous, transitaire, …)

En toute hypothèse, ces prix seront augmentés de toute taxe ou contribution due par l'acheteur, de quelque nature que ce soit (DEEE, DEA, TVA, …).

Les matériels sont facturés sur la base du tarif en vigueur à la date de la livraison.

3. DÉLAIS DE LIVRAISON

Nous mettons tout en œuvre pour vous satisfaire, mais dans tous les cas, nos délais sont donnés à titre indicatif et un dépassement éventuel ne pourra donner lieu à aucun dommage et intérêts, retenue ou annulation de commande par l'acheteur. En outre, les délais indiqués seront suspendus de plein droit par la survenance de tout cas de force majeure ayant pour conséquence de retarder ou d'empêcher la livraison tel qu'incendie, grève, insurrection, émeute ou embargo, sans que cette liste soit exhaustive.

Dans le cas de demande de livraison de machines et de pièces détachées, avec délai garanti, le coût global du transport sera refacturé à l'acheteur. Dans le cas où l'adresse de livraison donnée par l'installateur est inexacte, le coût de nouvelle présentation lui sera imputé.

4. FABRICATION

Nous pouvons apporter aux modèles présentés sur nos catalogues toute modification de conception, désignation ou prix, sans que nous soyons contraints d'en aviser nos clients. Les photos ou schémas de nos catalogues sont purement indicatifs et n'ont pas de valeur contractuelle.

5. TRANSPORT

Nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire, même en envoi Franco.

Il appartient donc à nos clients de vérifier les expéditions à l'arrivée et d'exercer, s'il y a lieu, leur recours contre les transporteurs dans les trois jours qui suivront la réception de la marchandise. Pour cela, nos clients doivent inscrire manuellement sur le bulletin de livraison des réserves précises et détaillées, et doivent les confirmer dans les trois jours, par lettre recommandée avec accusé de réception adressée au transporteur qui a effectué la livraison (article 105 du Code de Commerce). Dans le cas d'avaries ou de manquants constatés après la livraison, avant que le délai de trois jours soit expiré, nos clients doivent notifier par lettre recommandée avec accusé de réception au transporteur une protestation en lui demandant de déléguer un représentant pour constater ces avaries ou manquants. Le déballage doit être arrêté et les emballages conservés car il faudra prouver que l'avarie ou le manquant existait bien avant la livraison. Afin de constituer le dossier d'avarie auprès de nos assureurs, nos clients devront nous adresser la photocopie de la lettre de réserve, du récépissé postal de la lettre recommandée et l'original du bordereau de livraison avec les réserves. Au cas où des réserves ne seraient pas faites par le destinataire, immédiatement sur le bordereau, aucun recours ne pourra être fait par CODIGEL auprès du transporteur et aucun dédommagement ne pourra être demandé. La livraison sur site (adresse de l'utilisateur ex. restaurant/hôtel/ collectivité...) pourra impliquer l'application de frais supplémentaires et devra impliquer que les moyens de manutention soient assurés.

A défaut de réserves précises notées immédiatement sur le récépissé par le destinataire, la marchandise livrée sera considérée conforme et exempte de tout vice apparent.

6. GARANTIES

L'acquéreur d'un appareil neuf bénéficie, à titre personnel, de la garantie contre tout vice de construction ou de matière pendant un an à compter du jour de la date de notre facture. Les pièces détachées restent garanties 6 mois. Cette garantie est expressément limitée à l'obligation de remplacer, à nos frais, les pièces fournies par nous et reconnues défectueuses par notre service technique. Ce travail sera exécuté dans nos ateliers où les pièces ou appareils devront obligatoirement être envoyés aux frais de l'acheteur. L'installateur est responsable en tant que professionnel de la conformité du matériel par rapport à l'utilisation qui en sera faite, de la réception du matériel, de l'installation dans les normes et selon les règles indiquées par notre service technique ainsi que de la main d'œuvre durant la période de garantie. Il est également responsable des informations quant à l'utilisation par l'usager. Tout retour ou échange de pièces ou de matériels ne pourra être effectué sans notre accord écrit. Tout retour doit être effectué en port payé sauf accord de nos services et devra faire l'objet d'un emballage approprié. Les dommages causés au matériel et dus à un emballage défectueux sont à la charge de l'acheteur. De plus, la garantie sera annulée pour toute intervention faite en dehors de nos ateliers ou par des réparateurs non agréés. Sont exclues de la garantie : 1) les pièces en verre (vitrines, présentoirs, porte vitrée, …). 2) Les défectuosités de fonctionnement de l'appareil dues à des dépôts calcaires. 3) les parties électriques détériorés suite à des variations anormales de tension d'alimentation ou suite à une utilisation anormale. 4) les détériorations ou avaries résultant d'une mauvaise installation de l'appareil, de négligence ou insuffisance d'entretien, d'une surcharge même passagère, d'inexpérience ou d'usage de produit nocif ou non adapté, de l'usure normale.

Aucune indemnité n'est due en cas de dommage indirect causés par l'immobilisation de l'appareil tel que le manque à gagner, la perte de marchandise, le préjudice commercial ou financier, quand bien même CODIGEL en aurait été informé au préalable.

7. PAIEMENT ET FRAIS DE RECOUVREMENT

Toutes nos factures sont payables sans escompte et sans dérogation au lieu de paiement convenu. Le non-règlement des factures à l'échéance convenue entraîne de plein droit à la charge de l'acheteur, une indemnité fixée à titre de clause pénale conformément à l'article 1226 du Code Civil à 15 % du montant des factures impayées à leur échéance et ce, sans préjudice des demandes pouvant être formées judiciairement en vertu de l'article 700 du NCPC. Le défaut de paiement d'un seul effet ou d'une seule facture à son échéance rend immédiatement et de plein droit exigibles toutes les factures en cours, même non échues et ce, sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure. Dans le cas d'un paiement par traite, l'acheteur doit retourner cette dernière acceptée dans un délai maximum de dix jours suivant la réception des factures. Le non-retour des traites acceptées dans ce délai usuel est assimilé à un défaut de paiement.

En cas de retard de paiement - l'échéance est indiquée sur la facture - les intérêts de retard seront dus par le client sans mise en demeure préalable à compter de la date d'exigibilité de la facture ou des sommes impayées, à un taux égal au taux pratiqué par la Banque Centrale Européenne pour ses opérations de refinancement majoré de 10 points, prorata temporis et ce, sans préjudice de l'indemnité forfaitaire de 40 Euros (art. L 441-10 du Code de Commerce et Art. D. 441-5 du Décret du 02/10/2012).

En cas de modification du montant de cette indemnité forfaitaire fixé par Décret, le nouveau montant sera, de plein droit, substitué à celui figurant dans les présentes CGV ou conditions de règlement.

A titre de préjudice, elle appliquera une clause pénale de 15% sur les sommes dues.

8. CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ (LOI DU 12 MAI 1980)

CODIGEL se réserve le droit de propriété dans les conditions de la loi n° 80-335 du 12 mai 1980 sur les marchandises vendues. Les marchandises faisant l'effet du présent document demeurent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix. A cet égard, ne constituent pas des paiements, au sens de la présente disposition, la remise de traites ou de tout titre créant une obligation de payer. L'acheteur peut cependant revendre ces marchandises dans le cadre de l'exploitation normale de son établissement. Cette autorisation de revente est automatiquement retirée en cas de cessation de paiement de l'acheteur. En cas de saisie opérée par des tiers sur ces marchandises, l'acheteur est tenu de nous en informer sans délai par lettre recommandée avec accusé de réception. Malgré l'application de la présente clause résolutoire de réserve de propriété, l'acheteur supportera la charge des risques en cas de vol, de perte ou de destruction et ce, dès la livraison des marchandises, il s'engage, à cet effet, à assurer cette marchandise en conséquence.

9. JURIDICTION

Nos marchandises étant payable au siège de CODIGEL. Attribution de juridiction est faite au tribunal de commerce de VERSAILLES qui, seul, sera compétent quels que soient les conditions de vente et le mode de paiement accepté, même en cas d'appel de garantie ou de pluralité de défendeurs. Toute clause contraire stipulée sur les bons de commande de notre clientèle s'entend nulle de plein droit.

10. RECYCLAGE DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES ET DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENT D'AMEUBLEMENT

CODIGEL fait enlever et traiter les Equipements Electriques et Electroniques (EEE) qu'il a mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction conformément à l'article R543-195 du code de l'environnement, ainsi que les Eléments d'Ameublement (EA) relevant de la catégorie 6 de l'article R543-240. Pour ce faire, CODIGEL a choisi l'éco-organisme ECOLOGIC agrée par l'Etat qui réalise pour son compte l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation conformément aux exigences réglementaires. En fin de vie des EEE et EA, l'acheteur et/ou l'utilisateur final s'engage à transmettre les demandes de reprise à ECOLOGIC sur le site www.e-dechet.com ou au +33 1 30 57 79 09 en précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE ou DEA professionnels de la cuisine lesquels selon les configurations feront l'objet d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un élèvement chez l'utilisateur final qui sera à la charge en dessous de 250kg (500kg dans les DROM-COM). Dès enlèvement ou apport volontaire au point de collecte, ECOLOGIC reprendra l'entière responsabilité des DEEE et DEA en fin de vie.

CODIGEL s'engage sur la mise à disposition des pièces détachées indispensables à l'utilisation de l'équipement pendant une durée minimale de 10 ans sur les appareils de réfrigération disposant d'une fonction de vente directe.

11. RETOURS ET ÉCHANGES DE MARCHANDISES

Retour de matériel neuf : suite à une erreur ou une annulation de commande, un retour entraine systématiquement une moins-value de 20% par rapport à la facture ou de 30% pour une fabrication spéciale, sur mesure ou hors catalogue et à la facturation du port aller. Le port retour est à la charge de l'acheteur. Les retours ne peuvent être acceptés qu'avec l'emballage d'origine et concerne les matériels facturés depuis moins de 3 mois. Les produits sur-mesure ou faisant l'objet d'une fabrication spéciale (couleur, dimension, …) ne sont ni repris, ni échangés.

Retour pour échange ou réparation : Les retours ne sont acceptés qu'en port payé et après accord écrit de CODIGEL.

ECO-PARTICIPATIONS

SCANNEZ CE QR CODE AFIN D'ACCEDER À L'ÉCO-PARTICIPATION
DE L'ENSEMBLE DES PRODUITS CODIGEL

RÉSEAUX SOCIAUX

LinkedIn

POUR CONNAÎTRE TOUTE L'ACTUALITÉ DE L'ENTREPRISE
REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ EN SUIVANT NOTRE PAGE



INSTAGRAM

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM ET ENVOYEZ VOS PHOTOS !



















SUIVEZ-NOUS SUR

YouTube

EN DIRECT SUR NOTRE PAGE
VOUS TROUVEREZ NOS VIDÉOS AINSI QUE LES VIDÉOS DE NOS PARTENAIRES

ET D'AUTRES VIDÉOS À VENIR SUR
L'ANNÉE 2025 ...



Institutionnel



Machines à glaçons & paillettes - ITV



Chambres froides & armoires - CORECO



Mise en service et Nettoyage machine à glace à l'italienne Spaceman



Fours - FM



Petit matériel - UGOLINI



Cellules de refroidissement et congélation - TECHFROST



Petits Matériels - WARING

NOTES

NOTES

NOTES

CORECO

ITV ICE makers

adler

COREQUIP CATERING EQUIPMENT

COSMETAL

DOCRILUC

ERATOS

fm

FRICON COOLING LIFE

HR FAINCA

IMESA

Marecos

MIRROR

pujadas

SAMSUNG

SPACEMAN

TECHFROST

ugolini

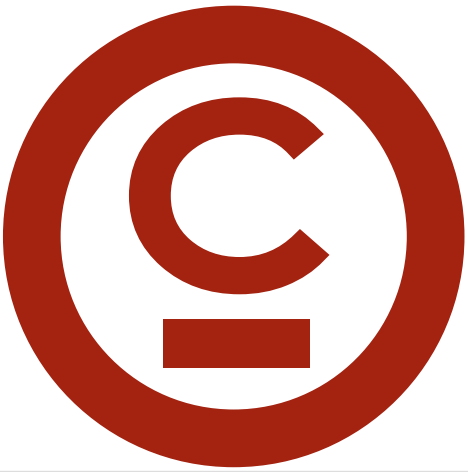
WARING

CODIGEL

SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

ZAC DU PETIT PARC - 4 RUE DU GRAND ETANG - 78920 ECQUEVILLY - FRANCE

TÉL. 01 80 83 77 00 - MAIL : CODIGEL@CODIGEL.COM



WWW.CODIGEL.COM